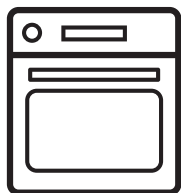




Electrolux



electrolux.com/register



EOG2102AOK

RO Manual de utilizare | **Cuptor**

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.electrolux.com/shop

ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. INSTALAREA.....	8
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	12
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	12
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	13
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	14
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	14
9. FUNCȚII SUPLEMENTARE.....	16
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	16
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	21
12. DEPANARE.....	24
13. DATE TEHNICE.....	25
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	26
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	26

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Acest aparat este destinat următoarelor piețe:

RO

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Nu utiliza aparatul fără capacul inferior al cavității. Acesta este o componentă funcțională de siguranță.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
--	--------------

Lățimea dulapului	560 mm
-------------------	--------

Adâncimea dulapului	550 (550) mm
---------------------	--------------

Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
--	--------

Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
---	--------

Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
--------------------------------------	--------

Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
---	--------

Adâncimea aparatului	569 mm
----------------------	--------

Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm
--------------------------------------	--------

Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
---------------------------	---------

Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x110 mm
---	------------

Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate sus	560x50 mm
---	-----------

Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
--	---------

Șuruburi de montaj	4x25 mm
--------------------	---------

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în

special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.

- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pentru secțiunea cablului, consultați puterea totală de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

2.3 Racordul la gaz

- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Înainte de instalare, verificați dacă condițiile din rețeaua locală de distribuție

a gazului (tipul și presiunea gazului) și reglajele aparatului sunt compatibile.

- Verificați dacă aerul circulă în jurul aparatului.
- Informațiile despre alimentarea cu gaz se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv care să evacueze produsele rezultate în urma combustiei. Aparatul se racordează în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Respectați cerințele privind ventilarea adecvată.

2.4 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

ATENȚIE!

Utilizarea unui aparat de gătit pe gaz are ca rezultat producerea de căldură, umezeală și produse de combustie în camera în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine aerisită, în special atunci când aparatul este în uz.

Utilizarea îndelungată a aparatului poate necesita o ventilare suplimentară, de exemplu creșterea ventilației mecanice acolo unde există, ventilație suplimentară pentru a îndepărta în siguranță produsele de combustie în aerul exterior (extern), asigurând în același timp și schimbări de aer din încăperea cu ventilație suplimentară. Consultați o persoană calificată înainte de instalarea ventilației suplimentare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.

- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însiropate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.5 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

2.6 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Coborâți țevile externe de gaz.

3. INSTALAREA

⚠️ AVERTISMENT!

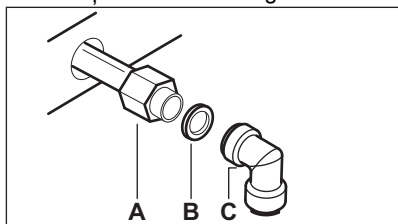
Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Racordul la gaz

Racordul de alimentare cu gaz se află în spatele cuptorului.

Nu folosiți țevi flexibile din cauciuc.

1. Înainte de racordarea la gaz, deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Închideți robinetul principal de alimentare cu gaz.
3. Nu împingeți complet cuptorul în mobilierul încorporat, lăsați un spațiu liber de aproximativ 30 cm.
4. Conectați alimentarea cu gaz.



A. Racordul de alimentare cu gaz, capătul axului cu racord

B. Garnitură

C. Cot

5. Puneți garnitura furnizată între țeavă și racordul de alimentare cu gaz. Rotiți țeava la 1/2" din rampa de alimentare cu gaz.
6. Folosiți o cheie de 22 mm pentru a strânge piulițele. Păstrați în poziție corectă rampa de alimentare cu gaz. Manevrați cu atenție circuitul de alimentare cu gaz.

⚠️ AVERTISMENT!

Nu folosiți flacără pentru a verifica dacă există pierderi.

7. Împingeți complet cuptorul în mobilierul încorporat.

⚠️ AVERTISMENT!

Nu presăți racordul de alimentare cu gaz și țeava atunci când împingeți cuptorul în mobilierul încorporat.

8. Etanșeizați corect racordul. Folosiți un aparat de detectare a scurgerilor de gaz pentru verificare.

3.2 Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Doar un tehnician calificat este autorizat să realizeze reglarea pentru tipuri diferite de gaz.

Cuptorul este setat pentru tipuri diferite de gaz. Puteți trece de la gaz lichefiat la gaz natural folosind injectoarele corecte.

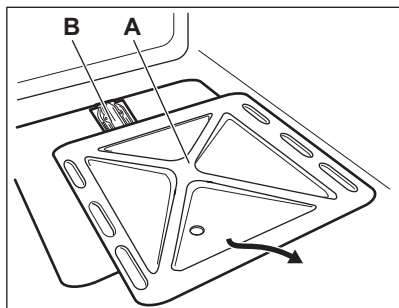
Debitul de gaz se va regla corespunzător.

⚠️ AVERTISMENT!

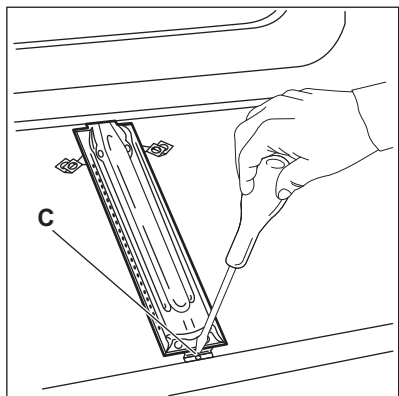
Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția oprit. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică. Așteptați până când cuptorul este rece. Există un risc de rănire.

3.3 Înlocuirea injectoarelor cuptorului

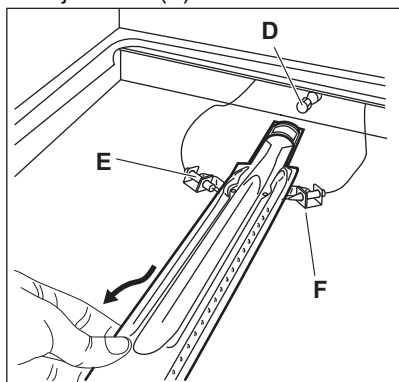
1. Pentru a avea acces la arzătorul (B) înălțurați podeaua interioară a cuptorului (A).



2. Desfaceți șurubul (C), care fixează arzătorul.



3. Scoateți cu atenție arzătorul din suportul injectorului (D).



4. Deplasați-l încet spre stânga. Nu apăsați cablul de conectare a generatorului de scântei (F) și conductorul termocuplului (E).
5. Scoateți injectorul arzătorului (D) cu o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-l cu

altul care este adecvat pentru tipul de gaz utilizat.

Consultați capitolul „Date tehnice”.

6. Montați arzătorul în ordine inversă.

Înlocuiți eticheta cu tipul de gaz, aflată lângă racordul de alimentare, cu cea corespunzătoare noului tip de gaz.

Arzătorul de gaz al cuptorului nu are nevoie de reglarea primară a gazului.



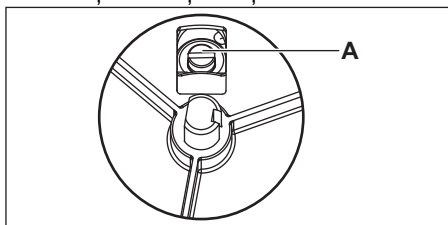
Presiunea de alimentare cu gaz a aparatului este conformă cu valorile recomandate.



Dacă presiunea gazului este variabilă sau diferită de presiunea necesară, trebuie montat un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

3.4 Reglarea nivelului minim al arzătorului cuptorului

1. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
2. Rotiți butonul de selectare pentru comanda gazului la poziția de minim și scoateți-l.
3. Ajustați șurubul de reglare (A) cu ajutorul unei șurubelnițe subțiri.



Modificarea tipului de gaz	Ajustarea șurubului de reglare
De la gaz natural la gaz lichefiat	Strângeți complet șurubul de reglare.
De la gaz lichefiat la gaz natural	Desfaceți șurubul de reglare aproximativ 1/3 de tură.

4. Fixați butonul de selectare pentru comanda gazului.
5. Conectați cuptorul la rețeaua electrică.

AVERTISMENT!

Ștecherul poate fi introdus în priză numai după ce toate componentele au fost montate în pozițiile inițiale. Există un risc de rănire.

6. Aprindeți arzătorul cuptorului cu gaz. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
7. Setați butonul de selectare pentru comanda gazului la poziția maximă și lăsați cuptorul să se încălzească timp de 10 minute.
8. Rotiți butonul de selectare pentru comanda gazului din poziția maximă în poziția minimă.

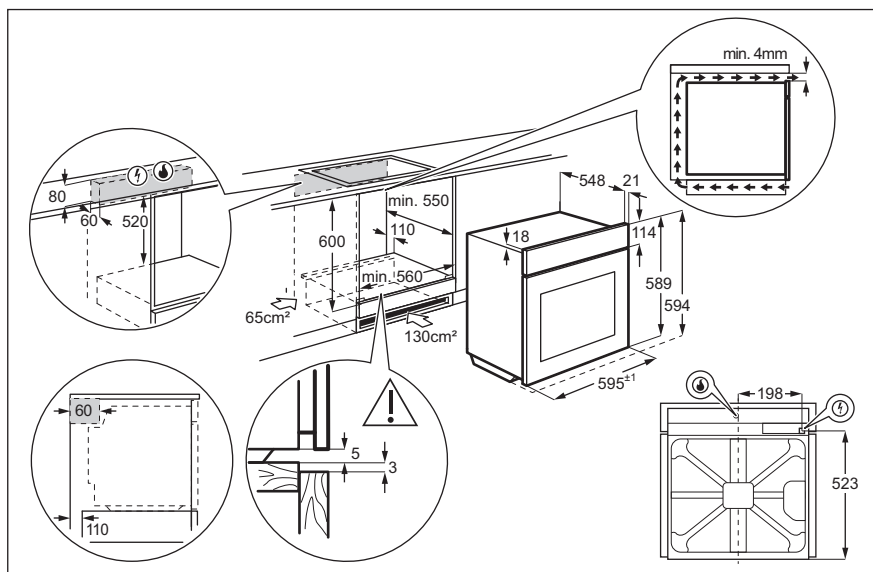
Verificați flacăra. Dacă flacăra se stinge, reluați procedura. La nivelul coroanei arzătorului, flacăra trebuie să fie mică și constantă.

Producătorul nu își asumă nici o responsabilitate dacă aceste măsuri de siguranță nu sunt respectate.

3.5 Încadrarea în mobilier

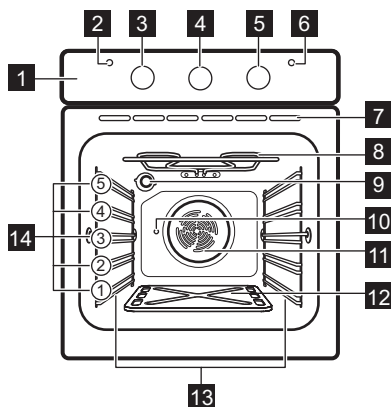
Instalați aparatul doar într-o bucătărie sau într-o bucătărie-sufragerie. Nu instalați aparatul într-o baie sau într-un dormitor.

Puteți instala aparatul „încorporat” sau „încadrat sub”. Dimensiunile pentru mobilierul încorporabil trebuie să fie conforme cu imaginile corespunzătoare.



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Indicator grătar
- 3 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 4 Buton de selectare pentru Ceas avertizor
- 5 Buton de selectare pentru comanda gazului
- 6 Indicator de stare pentru alimentarea electrică
- 7 Fante de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Orificiu pentru rotisor
- 11 Ventilator
- 12 Placă inferioară din cavitatea cuptorului
- 13 Suport pentru raft, detașabil
- 14 Poziții rafturi

4.2 Accesorii

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**

Pentru prăjituri și fursecuri.

- **Rotisor**

Pentru coacerea bucăților de carne și a păsărilor mai mari.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Placă inferioară din cavitatea cuptorului

Atunci când cumpărați cuptorul, inițial placa de la baza cavității cuptorului se regăsește la accesorii. Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, puneți placa de la bază cu orificiul înspre partea frontală pe zona arzătorului, conform indicațiilor din capitolul „Descrierea produsului”.

5.2 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

5.3 Preîncălzirea

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

1. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
2. Lasati cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă.

4. Lasati cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Opriti cuptorul și lasati-l să se răcească. Accessoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerisiti bine încăperea.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Aprinderea arzătorului de gaz al cuptorului



Dispozitivul de siguranță al cuptorului:

Cuptorul cu gaz este dotat cu un termocuplu. Acesta oprește fluxul de gaz dacă flacăra se stinge.

1. Apăsati butonul de selectare pentru comanda gazului și rotiți-l la .
2. Țineți apăsat butonul de selectare pentru comanda gazului timp de maxim 15 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului. Nu eliberați butonul de selectare înainte de aprinderea flăcării, în caz contrar alimentarea cu gaz este întreruptă.

Nu țineți apăsat butonul de selectare pentru comanda gazului pentru mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul cuptorului nu se aprinde după 15 secunde, eliberați butonul de selectare pentru comanda gazului, rotiți în poziția oprit și deschideți ușa cuptorului. Așteptați cel puțin 1 minut, închideți ușa cuptorului și încercați să aprindeți din nou arzătorul cuptorului.

6.2 După aprinderea arzătorului cu gaz al cuptorului

1. Eliberați butonul de selectare pentru comanda gazului.
2. Rotiți butonul pentru comanda gazului pentru a seta temperatura.

Controlați flacăra prin orificiile din placa de la baza cavității.

Indicatorul de alimentare electrică se aprinde atunci când rotiți butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului.

6.3 Buton de selectare pentru comanda gazului

Simbol	Funcție
	Arzătorul cuptorului este stins.
Poziția oprit	
150 °C - 250 °C	Reglare interval de temperatură.

6.4 Funcțiile cuptorului

Funcția cupto- rului	Aplicație
	Cuptorul este oprit.
Poziția oprit	
	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.
Iluminare cuptor	
	Pentru carnea la grătar, inclusiv kebab și bucăți mai mici de carne. Pentru a frige bucăți mai mari de carne la rotisor.
Grătar + Rotisor	
	Pentru a regla temperatura pentru grătarul electric din centrul cavității de la un minim de circa 50 °C la un maxim de circa 200 °C.
Reglare interval de temperatură	

Funcția cupto- rului Aplicație



Gătire cu aer
cald /Decongela-
re

Pentru a coace și deshidrata ali-
mente. Puteți utiliza ventilatorul
în combinație cu arzătorul de gaz
al cuptorului.
Pentru a decongela alimente (le-
gume și fructe). Timpul necesar
decongelerii depinde de numărul
și de dimensiunea alimentelor
congelate.



Nu puteți utiliza simultan cuptorul cu gaz
și funcția Grătar + Rotisor.

6.5 Utilizarea ventilatorului



Arzătorul pe gaz încălzește aerul din
interiorul cuptorului. Ventilatorul circulă
aerul fierbinte pentru a menține
temperatura egală.

1. Aprindeți arzătorul de gaz al cuptorului.
2. După aprindere, rotiți butonul de
selectare pentru funcțiile cuptorului la

6.6 Utilizarea grătarului

1. Rotiți în sens orar butonul de selectare
pentru funcțiile cuptorului la și setați
temperatura maximă.
2. Reglați poziția grătarului și a ghidajului
cratiței adânci în funcție de dimensiunea
alimentelor.

Consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Grill.

6.7 Indicator grătar

Indicatorul grătarului se aprinde când este
selectată funcția de gătire la grătar. Acesta
se stinge când cuptorul ajunge la temperatura
setată. Se va aprinde și se va stinge ciclic
pentru a indica schimbările de temperatură.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Ceas avertizor

Se utilizează pentru a seta o numărătoare
inversă pentru o funcție a cuptorului.



Această funcție nu are nicio influență
asupra funcționării aparatului.

Rotiți la maxim butonul cronometrului, după
care îl rotiți la intervalul de timp necesar.
După ce se scurge întreaga perioadă de timp,
este emis un semnal sonor.

8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Utilizarea rotisorului



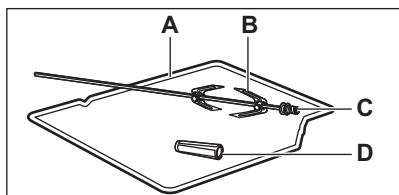
AVERTISMENT!

Procedați cu atenție atunci când utilizați
rotisorul. Furculițele de fixare și țepușa
sunt ascuțite. Există pericol de vătămare.



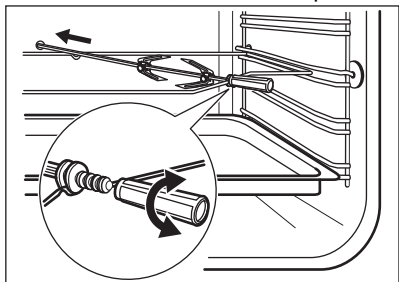
AVERTISMENT!

Când scoateți rotisorul utilizați mănuși
adecvate pentru cuptor. Rotisorul și
grătarul sunt fierbinți. Pericol de arsuri.

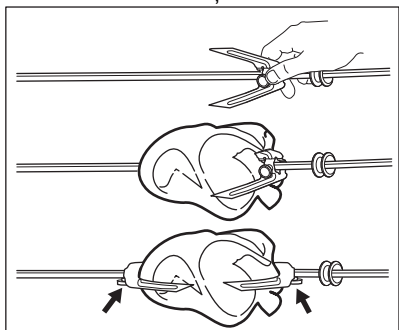


- A. Cadrul rotisorului
- B. Furculițe
- C. Țepușă
- D. Mâner

1. Puneți mânerul rotisorului în frigăruie.
2. Puneți cratița adâncă pe poziția cea mai de jos a raftului.
3. Puneți cadrul țepușei în poziția celui de-al treilea raft, numărat începând de jos.



4. Introduceți prima furculiță în țepușă, așezați apoi carnea în rotisor și fixați cea de-a doua furculiță.



5. Strângeți de șuruburi pentru a strânge furculițele.

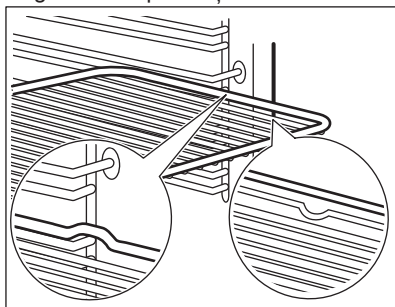
6. Introduceți vârful țepușei în orificiul prevăzut pentru aceasta.
7. Așezați capătul din spate al țepușei pe cadrul rotisorului. Consultați capitolul „Descrierea produsului”.
8. Scoateți mânerul rotisorului.
9. Selectați o funcție care folosește rotisorul. Rotisorul începe să se învârtă.
10. Reglați temperatura necesară. Consultați tabelele de gătit.

8.2 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

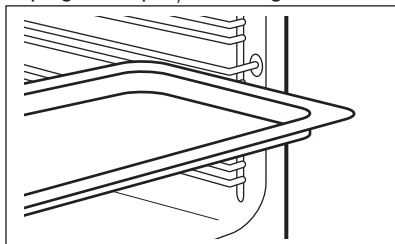
Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare și asigură-te că piciorușele sunt orientate în jos.



Tavă de gătit:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă

opriți cuptorul, suflanta cu aer rece poate continua să funcționeze până când aparatul se răcește.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

10.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos vă indică setările standard pentru temperatură, durata gătitului și poziția raftului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Cuptorul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Aceasta reduce durata de gătire și consumul de energie.

Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

Grill

Puneți alimentele aproape de elementul superior de încălzire pentru o coacere mai rapidă sau mai departe de element pentru o coacere mai lentă.

Pentru a reduce la minimum stropirea cu grăsimi, alimentele trebuie uscate înainte de a le pune pe grătar. Carnea macră și peștele se ung cu puțin ulei sau unt topit pentru a le păstra umede în timpul coacerii.

Garniturile, cum ar fi roșiile și ciupercile, pot fi așezate sub grătar atunci când faceți carne la grătar.

Alimentele trebuie întoarse pe durata gătirii, după caz.

Gătirea cărnii și a peștelui

Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.

Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

10.2 Tabele pentru coacere și frigere

Prăjituri

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiți o formă pentru prăjituri dacă nu este specificat mai jos un alt vas.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Gătire cu aer cald.

Alimente	Temperatura (°C)	Durată (min)
Rețete cu compoziție bătută cu telul	160	45 - 60
Aluat fraged	160	20 - 30
Prăjitură cu brânză și lapte bătut, pe un raft de sârmă	160	70 - 80
Plăcintă cu mere, într-o formă pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă	160	80 - 100
Strudel, tavă de gătit	min.	60 - 80
Tartă cu gem	165	30 - 40
Pandispan	160	50 - 60
Prăjitură pentru Crăciun / Tort cu multe fructe, formă pentru prăjituri de 20 cm	min.	90 - 120
Prăjitură cu prune, formă de pâine	160	50 - 60
Prăjituri mici - un singur nivel, tavă de gătit	min. - 160	25 - 35
Biscuiți/ Patiserie - un singur nivel, tavă de gătit	min.	30 - 35
Chifle dulci, tavă de gătit	180	15 - 20
Eclere, tavă de gătit	170	25 - 35
Tarte, formă pentru prăjituri de 20 cm	170	45 - 70
Tort cu multe fructe, formă pentru prăjituri de 24 cm	min.	110 - 120
Sandviș Victoria, formă pentru prăjituri de 20 cm	160	50 - 60

Pâine și pizza

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Gătire cu aer cald.

Alimente	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Paine alba	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 0,5 kg per bucată
Pâine de secară	180	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle	230 - 250	10 - 20	6 - 8 role într-o tavă de coacere
Pizza	190	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă
Pateuri	190	10 - 20	Într-o tavă de gătit

Tarte

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiți forma pentru prăjituri.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Utilizați funcția: Gătire cu aer cald.

Alimente	Temperatura (°C)	Durată (min)
Tarte cu paste	180	45 - 50
Tarte cu legume	175	45 - 60
Tarte tip Quiche	180	50 - 60

Pește

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Gătire cu aer cald.

Alimente	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Păstrăv / Doradă roșie	175	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / Somon	175	35 - 60	4 - 6 fileuri

10.3 Gătutul în cuptorul cu gaz

Carne și Pui

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiți raftul de sârmă.

Puneți cratița adâncă pe a doua poziție a raftului.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Alimente	Temperatura (°C)	Durată (min)
Viță cu os, 1,0 kg	min.	40 - 50
Viță fără os, 1,0 kg	190	50
Miel, 1,0 kg	min.	40 - 50
Porc, 1,0 kg	180 - 190	75 - 85
Pui / Iepure, 1,2 kg	220 - 230	75 - 85
Rață, 1,0 kg	190	80 - 90
Friptură de viță englezască - în sânge	220	44 - 50
Friptură de viță englezască - medie	220	51 - 55
Friptură de viță englezască - bine făcută	220	56 - 60

Curcan

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiți cratița adâncă.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Alimente	Temperatura (°C)	Durată (min)
Curcan, 4,5 - 5,5 kg	160	210 - 240

Pateuri

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiți o tavă de coacere aluminizată dacă nu este specificat mai jos un alt vas.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Alimente	Temperatura (°C)	Durată (min)
Tartă cu fructe într-o formă rotundă pentru prăjituri de 26 cm pe raftul de sârmă	165	40 - 50
Plăcintă cu fructe într-o formă rotundă pentru prăjituri de 26 cm pe raftul de sârmă	min.	40 - 50
Pateuri cu carne	180	20 - 30
Choux a la creme sau ecleruri	190	25 - 30
Foietaj pufos	170	15 - 20
Tartă cu gem într-o formă rotundă pentru prăjituri de 30 cm pe raftul de sârmă	165	40 - 50

Budincă

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiți 9 vase ceramice ramekin.

Turnați 2 cm de apă în cratița adâncă.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Alimente	Temperatura (°C)	Durată (min)
Royale la bain-marie	min.	60 - 75

Prăjituri

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Folosiți o tavă de coacere aluminizată dacă nu este specificat mai jos un alt vas.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Alimente	Temperatura (°C)	Durată (min)
Tort cu multe fructe într-o formă pentru prăjituri de 20 de cm pe raftul de sârmă	min.	150 - 170
Tort cu multe fructe într-o formă pentru prăjituri de 20 de cm pe raftul de sârmă	min.	150

Alimente	Temperatura (°C)	Durată (min)
Prăjitură Madeira într-o formă pentru prăjituri de 20 de cm pe raftul de sârmă	min.	105 - 120
Prăjituri mici	min. - 170	35 - 50
Turtă dulce	min.	35 - 45

Pâine

Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

Utilizați tava de coacere aluminizată.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Alimente	Temperatură (°C)	Durată (min)
Pâine, 0,5 kg	180 - 190	40 - 50
Pâine, 1,0 kg	180 - 190	50 - 60
Cornuri și chifle	180 - 190	15 - 20

10.4 Grill

Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute înainte de gătire.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Temperatura maximă este valoarea implicită pentru toate tipurile de alimente.

Alimente	Bu-căți	Durată (min)	
		Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți, 0,8 kg	4	12 - 15	12 - 14

10.6 Decongelare

Alimente	Canitate (kg)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1.0	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

Alimente	Bu-căți	Durată (min)	
		Pe o parte	Pe cealaltă parte
Biftec, 0,6 kg	4	10 - 12	6 - 8
Cârnați	8	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc, 0,6 kg	4	12 - 16	12 - 14
Pui (tăiat în 2), 1,0 kg	2	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	10 - 15	10 - 12
Piept de pui, 0,4 kg	4	12 - 15	12 - 14
Hamburger, 0,6 kg	6	13 - 15	12 - 14
File de pește, 0,4 kg	4	12 - 14	10 - 12
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	5 - 7	-
Pâine prăjită	4 - 6	2 - 4	2 - 3

10.5 Rotisor

Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute înainte de gătire.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Alimente	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pasăre, 1,0 - 1,2 kg	max.	75 - 85
Friptură, 0,8 - 1,0 kg	max.	75 - 85

Alimente	Cantitate (kg)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Carne	1.0	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
	0.5	90 - 120		
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1.4	60	60	-

10.7 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Prăjituri mici	Gătire cu aer cald	Tavă de gătit aluminizată	4	160 - 170	25 - 35	Puneți 20 de prăjituri mici pe o tavă de gătit. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Plăcintă cu mere	Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	4	160	80 - 100	Folosiți 2 forme (diametrul de 20 cm), așezate pe diagonală. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandișpan	Gătire cu aer cald	Raft de sârmă	4	160 - 170	45 - 55	Folosiți o formă de prăjitură (diametrul de 26 cm). Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Biscuit sfărâmicios	Gătire cu aer cald	Tavă de gătit aluminizată	4	150 - 160	30 - 40	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pâine prăjită 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Burger de vită 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătit. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Note cu privire la curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu.

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul. Nu folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.

Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, porniți cuptorul cu 10 minute înainte de a găti. Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

11.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

Curățați ușa cuptorului numai cu o lavetă sau burete umed. Uscați-o cu o lavetă moale.

A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

11.3 Curățarea garniturii ușii

Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați cuptorul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați un Centru de service autorizat.

Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

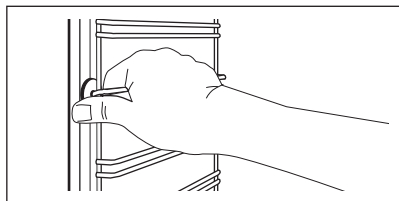
11.4 Scoaterea suporturilor raftului / panourilor catalitice

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft / panourile catalitice.

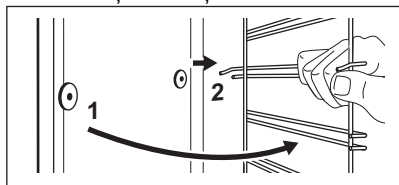
ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft. Panourile catalitice nu sunt fixate de pereții cuptorului și pot cădea când suporturile pentru raft sunt scoase.

1. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți ghidajele raftului din spate și panoul catalitic în poziție cu cealaltă mână.



2. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

11.5 Curățare catalitică

Cavitatea cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceasta absoarbe grăsimea.

Înainte de a porni curățarea catalitică:

- scoateți toate accesoriile .
- curățați baza cuptorului cu apă caldă și detergent neutru.
- curățați sticla de la interior a ușii cu apă caldă și o lavetă moale.

1. Setati temperatura maximă și apoi lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

2. Opriți cuptorul.

3. După ce cuptorul se răcește, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra proprietăților de curățare Catalitică.

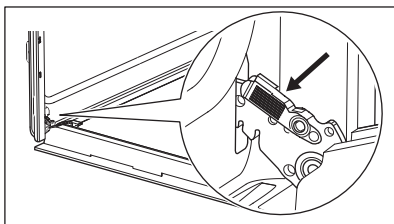
11.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoateră și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

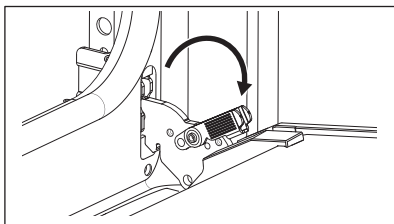
⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

Pasul 1 Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.

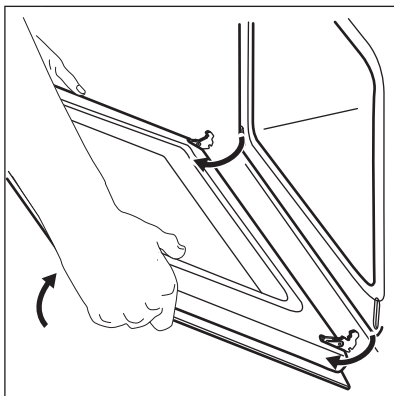


Pasul 2 Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



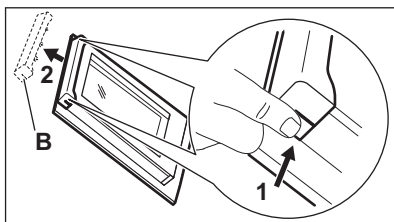
Pasul 3 Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicăți și trageți pentru a scoate ușa din locaș.

Pasul 4 Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.

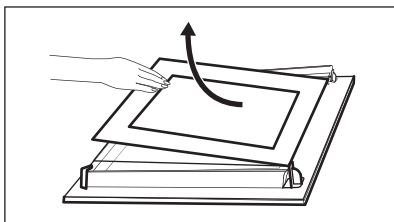


Pasul 5 Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cleva.

Pasul 6 Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.



Pasul 7 Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

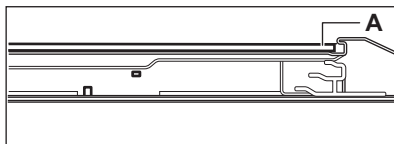


Pasul 8 Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

Pasul 9 După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clevelor.

Zona imprimată trebuie să fie orientată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului din sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect panoul intern de sticlă în locașuri.



11.7 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul.
Așteptați până când cuptorul s-a răcit.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.



ATENȚIE!

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

1. Rotiți capacul din sticlă al becului și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

12. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Porniți cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă reappare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.
Cuptorul nu funcționează.	Aprinderea automată nu funcționează.	Aprindeți arzătorul cu ajutorul un chibrit lung. Țineți flacăra lângă orificiul din partea inferioară a cavității cuptorului. Simultan, rotiți butonul de selectare pentru gaz în sens antiorar până la temperatura maximă. După aprinderea flăcării, țineți apăsat butonul de selectare pentru gaz timp de maxim 15 secunde pentru a încălzi termocuplul. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.
Becul nu funcționează.	Becul este stricat.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Un vas a fost lăsat prea mult timp în cuptor.	Alimentele nu trebuie lăsate în cuptor pentru mai mult de 15-20 de minute după gătire.
Flacăra se stinge imediat după aprindere.	Termocuplul nu este încălzit.	După aprinderea flăcării, țineți apăsat butonul de comandă pentru gaz timp de maxim 15 secunde.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Rotisorul nu se învârte.	Rotisorul nu este introdus corect în orificiul său.	Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor”, Utilizarea rotisorului.

12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Codul numeric al produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

13. DATE TEHNICE

13.1 Date tehnice

PUTERE TOTALĂ:	Electrică:	1.77 kW
	Gaz inițial:	G20 (2H) 20 mbar = 2.6 kW
	Gaz de schimb:	G30/G31 30/30 mbar = 196 g/h G30/G31 30/30 mbar = 2.7 kW
Alimentare electrică:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Categoria aparatului:	II2H3B/P	
Racordul la gaz:	G 1/2"	
Clasa aparatului:	3	

13.2 Arzătorul cuptorului cu gaz

Tipul gazului	PUTEREA NOMINALĂ A GAZULUI (kW)	DEBIT NOMINAL PENTRU GAZ (g/h)	Puterea redusă a gazelor (kW)	ORIFICIU DE BY-PASS (1/100 mm)	MARCAJ INJECTOR (1/100 mm)
G20 (2H) 20 mbar	2.6	-	0.7	Reglementat	112 ○
G30/G31 30/30 mbar	2.7	196	0.7	43	80

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații despre produs în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOG2102AOK 949493420
Indexul de eficiență energetică	81.7
Clasă de eficiență energetică	A+
Consumul de energie cu o încălzătură standard, modul convențional	1.48 kWh/ciclu 5.33 MJ/ciclu
Consumul de energie cu o încălzătură standard, modul de ventilație	1.59 kWh/ciclu 5.72 MJ/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Gaz
Volum	68 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat
Masă	31.3 kg

EN 15181 Metoda de măsurare a consumului de energie pentru cuptoarele cu gaz.

14.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

Sfaturi generale

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Atunci când este posibil, nu pre-încălziți cuptorul înainte de a introduce alimente în interior.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3 - 10 minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătire. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătirea.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie

pusă în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și

la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

