

EOG2102AOK
EOG2102AOX



RO Cuptor

Manual de utilizare



Electrolux

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	8
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	8
6. FUNCȚIILE CEASULUI.....	10
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	10
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	11
9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	11
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	17
11. DEPANARE.....	20
12. INSTALAREA.....	21
13. DATE TEHNICE.....	26
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	27

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com/webselfservice



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 **Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța**

 **Informații generale și recomandări**

 **Informații privind mediul înconjurător**

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

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 fără cunoștințe sau experiență 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 între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- 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 conduce la spargerea sticlei.
- 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.
- 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.

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.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.

- Nu utilizați aparatul fără capacul de jos din cavitatea sa. Este o componentă funcțională de siguranță.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

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, în special atunci când 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 conform cu Directivele C.E.E.

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. Acordați o deosebită atenție aspectelor referitoare la ventilația adecvată.

2.4 Utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- 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. Este posibilă emisia de 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 scântele 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 adiacent 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 siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- 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 de mobilier 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.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.6 Becul interior



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Tipul de bec cu incandescență sau de bec cu halogen folosit la acest aparat poate fi utilizat doar la aparatele electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceeași specificații.

2.7 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



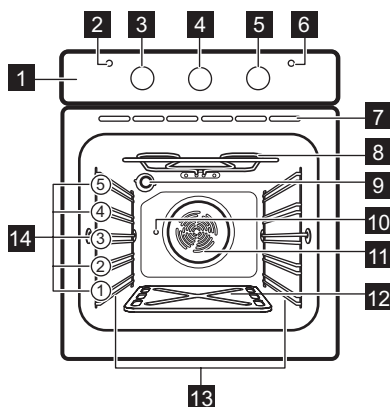
AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Turtiți țevile externe de gaz.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 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

3.2 Accesorii

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

Pentru prăjituri și fursecuri.

- **Rotisor**
Pentru coacerea bucăților de carne și a păsărilor mai mari.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 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”.

4.2 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.

4.3 Preîncălzirea

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

1. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerisiți bine încăperea.

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 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. Apăsați 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.

5.2 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.

5.3 Buton de selectare pentru comanda gazului

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

5.4 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
 Iluminare Cuptor	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.
 Grill + Rotisor	Pentru a carnea la grătar, inclusiv kebab și bucăți mai mici de carne. Pentru a frige bucăți mai mari de carne la rotisor.
 Reglare interval de temperatură	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.
 Gătire cu aer cald /Decongelare	Pentru a coace și deshidrata alimentele. Puteți utiliza ventilatorul în combinație cu arzătorul de gaz al cuptorului. Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.



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

5.5 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 .

5.6 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.

5.7 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.

6. FUNCȚIILE CEASULUI

6.1 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.

7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Utilizarea rotisorului



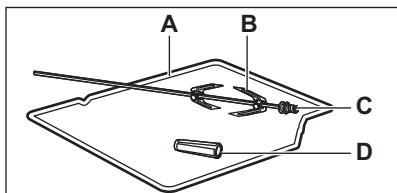
AVERTISMENT!

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



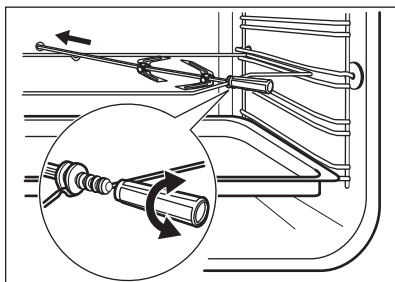
AVERTISMENT!

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

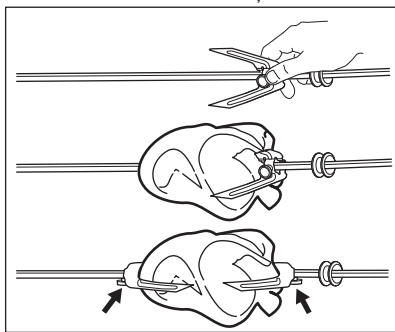


- A. Cadrul rotisorului
- B. Furculițe
- C. Țepușă
- D. Mâner

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.



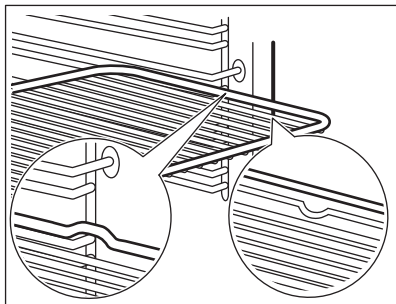
5. Strângeți de șuruburi pentru a strânge furculițele.
6. Introduceți vârful țepușei în orificiul prevăzut pentru aceasta.
7. Așezați capătul din spate al țepușei pe cadrul rotisorului. Consultați capitolul „Descrierea produsului”.
8. Scoateți mânerul rotisorului.
9. Selectați o funcție care folosește rotisorul. Rotisorul începe să se învârtă.

10. Reglați temperatura necesară.
Consultați tabelele de gătit.

7.2 Introducerea accesoriilor

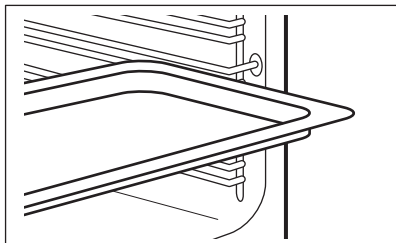
Raftul de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.



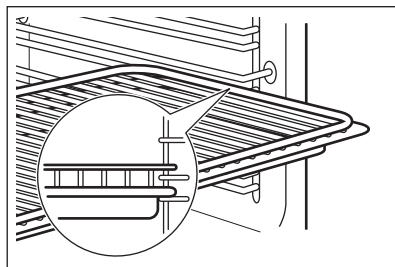
Tavă de gătit:

Împingeți tava de gătit între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă și tavă de gătit împreună:

Împingeți tava de gătit între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



Mica proeminență de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 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.

9. 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.

9.1 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 frigierii, 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.

9.2 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	Temperatură (°C)	Durată (min)
Rețete cu poziție 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

Alimente	Temperatură (°C)	Durată (min)
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	Temperatură (°C)	Durată (min)	Comentarii
Paine albă	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 0,5 kg per bucată
Pâine de seară	180	30 - 45	Într-o formă de pâine

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

9.3 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)	Durață (min)
Vită cu os, 1,0 kg	min.	40 - 50
Vită 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 vită englezească - în sânge	220	44 - 50
Friptură de vită englezească - medie	220	51 - 55
Friptură de vită englezească - 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)	Durață (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)	Durață (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)	Durață (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	Temperatură (°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
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

9.4 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	Bucăți	Durată (min)	
		Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți, 0,8 kg	4	12 - 15	12 - 14
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

9.5 Rotisor

Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute înainte de gătire.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

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

9.6 Decongelare

Alimente	Cantitate (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.
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	-

9.7 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.

Aliment	Funcție	Accesorii	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Pandiș-pan	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 sfărâmi-cios	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.
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. Înțoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 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.

10.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

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

10.3 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.

10.4 Scoaterea suporturilor raftului / panourilor catalitice

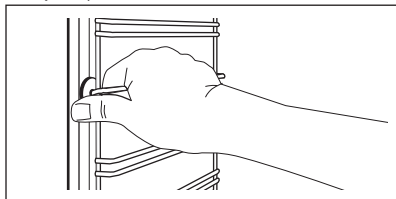
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft / panourile catalitice.



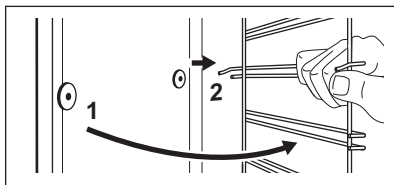
ATENȚIE!

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.

10.5 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. Setați 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.

10.6 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.



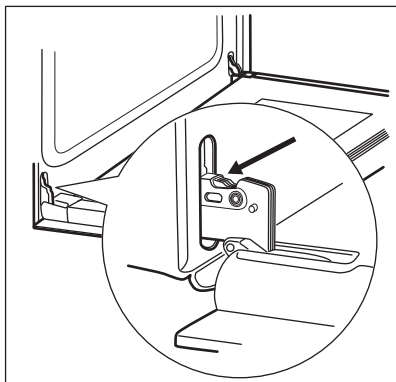
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



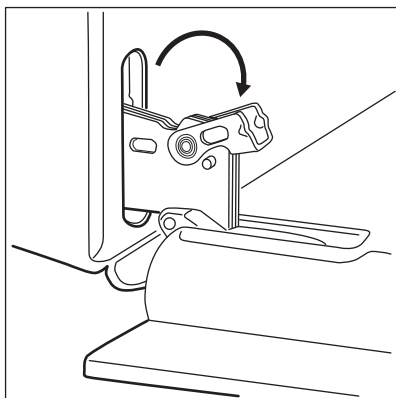
ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panoul de sticlă de la interior.

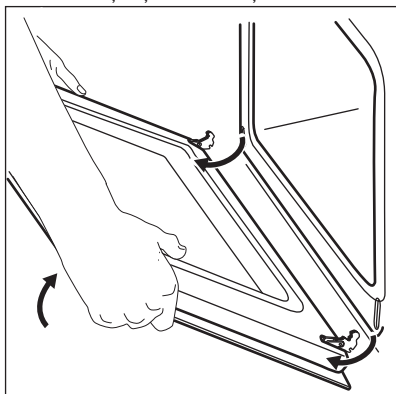
1. Deschideți complet ușa și țineți ambele balamale.



2. Ridicați și rotiți mânerul ambelor balamale.

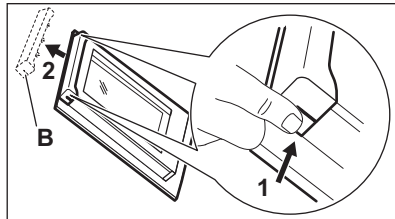


3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.

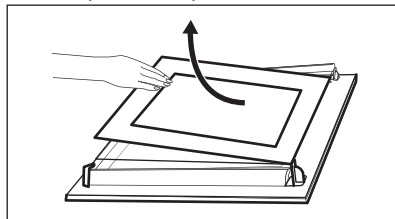


4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.

5. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



6. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
7. Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



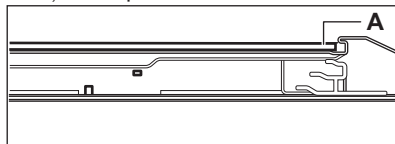
8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun Uscăți cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După terminarea curățării, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Zona serigrafată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafate nu prezintă asperități la atingere.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă de la interior.



10.7 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.

11. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitățile cuptorului.	Un vas a fost lăsat prea mult timp în cuptor.	Alimentele nu trebuie lăuate 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.
Rotisorul nu se învâрте.	Rotisorul nu este introdus corect în orificiul său.	Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor”, Utilizarea rotisorului.

11.2 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.)	

12. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



AVERTISMENT!

Nu folosiți țevi flexibile din cauciuc!

12.1 Racordul la gaz



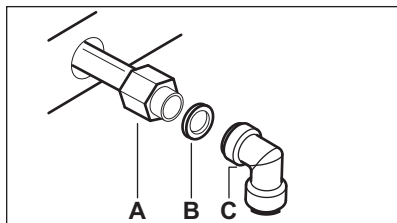
AVERTISMENT!

Înainte de a conecta racordul de gaz, scoateți ștecherul din priză sau decuplați siguranța din tablou. Închideți robinetul principal de alimentare cu gaz.

Nu împingeți complet cuptorul în mobilierul încorporat (aproximativ 30 cm).

Racordul cu țevă metalică flexibilă sau țevă metalică rigidă:

Racordul de alimentare cu gaz se află în partea din spate a aparatului.



- A.** Racordul de alimentare cu gaz, capătul axului cu racord
B. Garnitură
C. Cot
 Puneți garnitura furnizată între țeavă și racordul de alimentare cu gaz. Rotiți țeava la 1/2" din rampa de alimentare cu gaz.

1. Folosiți o cheie de 22 mm pentru a strânge piulițele. Păstrați în poziție corectă rampa de alimentare cu gaz. Nu forțați circuitul de alimentare cu gaz.



AVERTISMENT!

Nu folosiți flacără pentru a verifica dacă există pierderi!

2. Împingeți complet cuptorul în mobilierul încorporat.



AVERTISMENT!

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

3. Etanșezați corect racordul. Folosiți un aparat de detectare a scurgerilor de gaz pentru verificare.

12.2 Adaptarea la diferite tipuri de gaz



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



Cuptorul este setat pentru gaz natural (de la rețea), însă puteți să-l treceți la funcționarea pe gaz lichefiat (îmbuteliat) cu injectoarele corecte.

Debitul de gaz se va regla corespunzător.

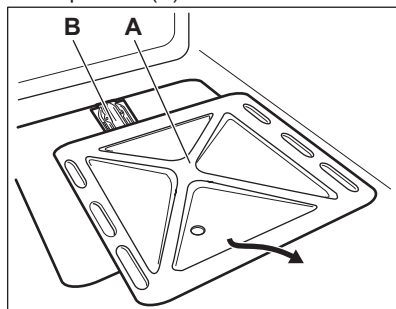


AVERTISMENT!

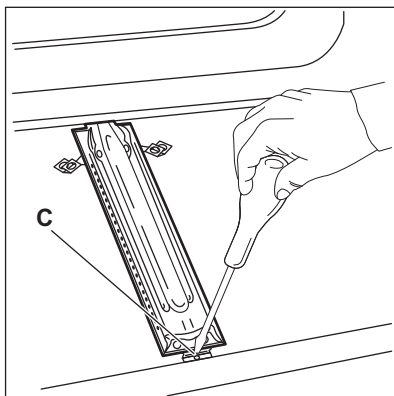
Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția Oprit. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică. Lăsați cuptorul să se răcească. Există pericol de vătămare.

12.3 Înlocuirea injectoarelor cuptorului

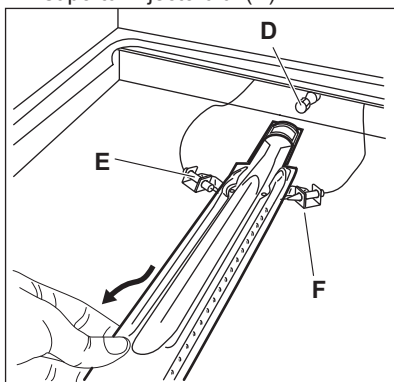
1. Pentru a avea acces la arzătorul (B) înlăturați podeaua interioară a cuptorului (A).



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.



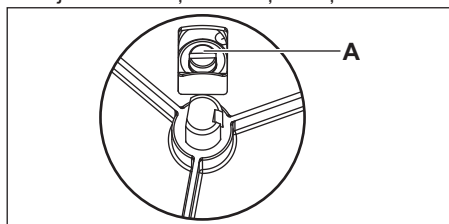
Presiunea de alimentare cu gaz a aparatului este conformă cu valorile recomandate.



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

12.4 Reglarea nivelului minim al arzătorului cuptorului

1. Scoateți aparatul din priză.
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 aparatul la rețeaua electrică.



AVERTISMENT!

Ștecherul poate fi introdus în priză numai după ce toate componentele au fost montate în pozițiile inițiale. Există pericol de vătămare.

6. Aprindeți arzătorul cuptorului cu gaz. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.

7. Setăți 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.

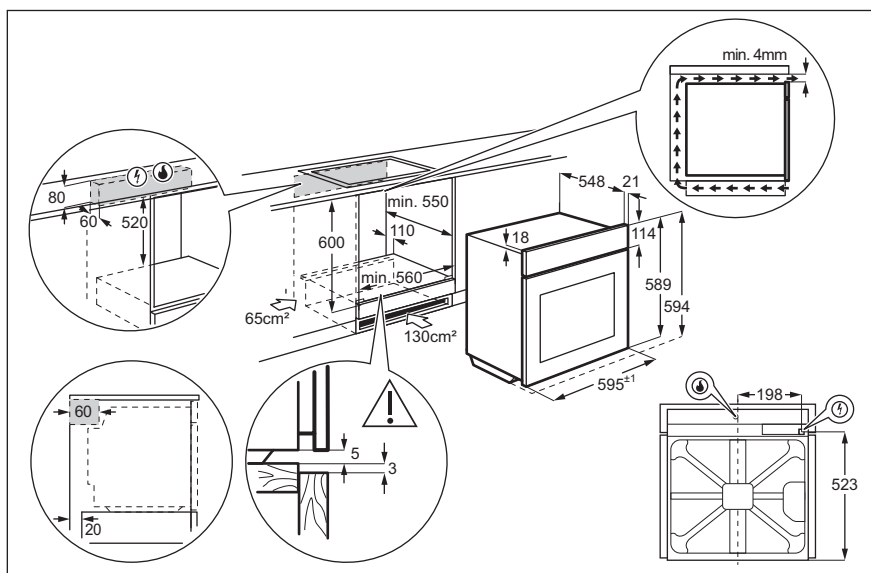
Verificați flacăra. Dacă flacăra se stinge, reluați procedura. La nivelul coroanei arzătorului, flacăra trebuie să fie mică și constantă.

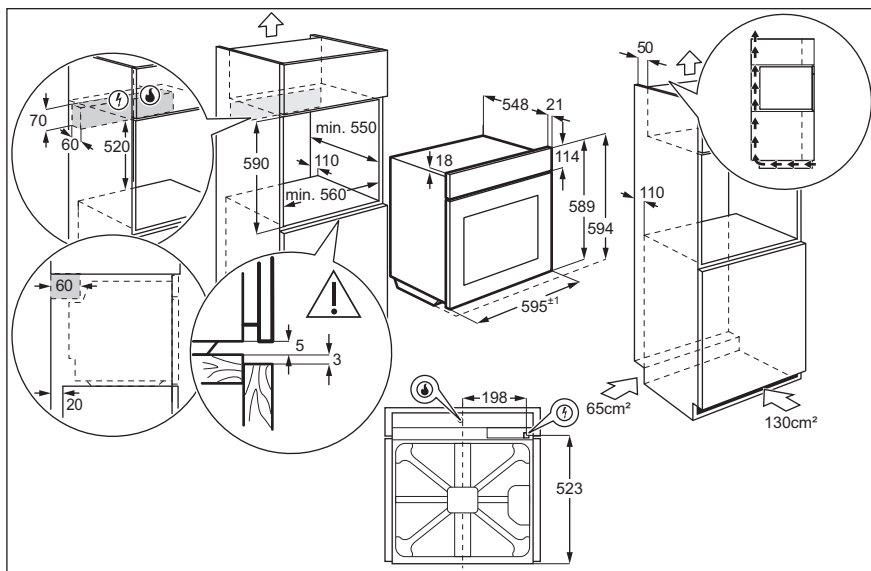
Producătorul nu își asumă nici o responsabilitate dacă aceste măsuri de siguranță nu sunt respectate.

12.5 Încăstrarea 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 „încăstrat sub”. Dimensiunile pentru mobilierul încorporabil trebuie să fie conforme cu imaginile corespunzătoare.





Trebuie să existe o distanță minimă de 4 mm între suprafața de sus a aparatului și suprafața de sus a interiorului mobilierului.

Atunci când instalați aparatul „încăstrat sub” (sub o hotă), instalați hota înainte de a instala cuptorul.

Materialele trebuie să reziste la o creștere de temperatură de cel puțin 60°C peste temperatura ambiantă.

Trebuie să existe o alimentare cu aer continuă în jurul cuptorului pentru a preveni încălzirea prea tare a cuptorului.

Pentru funcționarea corectă, mobilierul cuptorului trebuie să aibă o deschidere minimă de 130 cm² în față sau pe laterale (o deschidere minimă de 65 cm² pe fiecare latură). Producătorul recomandă o deschidere de 130 cm² în față pentru un cabinet din cărămidă și o deschidere de 65 cm² pe fiecare latură pentru un mobilier din lemn.

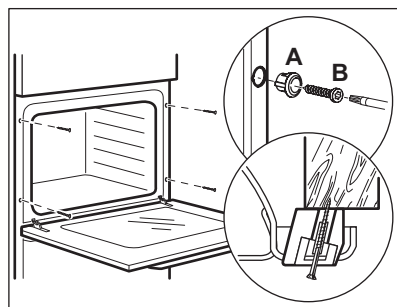
Atunci când instalați o hotă deasupra cuptorului, realizați circuite electrice diferite pentru hotă și cuptor.

Conectarea se va face doar cu cabluri adecvate puterii furnizate.



După instalare, asigurați-vă există posibilitatea unui acces la facil la aparat pentru eventualele operații de întreținere sau reparație.

12.6 Fixarea aparatului de mobilier



12.7 Conectarea la alimentarea electrică



Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest aparat este furnizat doar cu un cablu electric.

12.8 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

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 Gas oven burner

Gas type	NOMINAL GAS POWER (kW)	NOMINAL GAS FLOW (g/h)	Reduced gas power (kW)	BY-PASS NEEDLE (1/100 mm)	INJECTOR MARK (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 Fișa produsului și informații în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOG2102AOK EOG2102AOX
Indexul de eficiență energetică	81.7
Clasă de eficiență energetică	A+
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.48 kWh/ciclu 5.33 MJ/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură 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	EOG2102AOK 29.0 kg
	EOG2102AOX 29.0 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 gătit.

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 gătit 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 gătit. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

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 puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați 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.

www.electrolux.com/shop



867348278-B-462018

