

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.....	7
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	8
6. FUNCȚIILE CEASULUI.....	10
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	10
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	12
9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	12
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	21
11. DEPANARE.....	24
12. INSTALAREA.....	25
13. DATE TEHNICE.....	29
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	30

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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


**[www.electrolux.com/shop](http://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.
- 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.
- Copiii cu vârsta de maxim 3 ani nu trebuie lăsați niciodată în apropierea acestui aparat atunci când acesta este în funcțiune.

### 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. Copiii cu vârsta

- mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
  - Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile 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.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- 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.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.
- 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 autorizat de service.
- 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 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 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 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 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.
- Atenție când scoateți 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 ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

## 2.6 Becul interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 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.

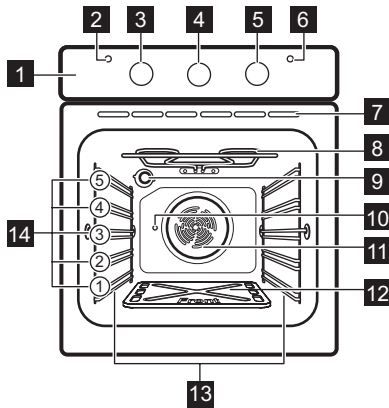
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Turtiți țevile externe de gaz.

## 2.8 Service

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

# 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

## 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Indicator grătar
- 3 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 4 Buton de selectare pentru Ceas avertizor
- 5 Buton de selectare pentru comanda gazului
- 6 Indicator de alimentare 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 sarma**  
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 aparatul, inițial placa de la baza cavității cuptorului se regăsește la accesorii. Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, puneți placa de la bază pe zona arzătorului, conform indicațiilor din capitolul „Descrierea produsului”.

## 4.2 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

## 4.3 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setează funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setează funcția și setați temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

Lăsați cuptorul să se răcească. Umeziți o cârpă moale cu apă caldă și puțin detergent slab și curățați cavitatea cuptorului.

# 5. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 5.1 Funcțiile cuptorului


Funcția cuptorului	Aplicație
	Poziția Oprit Aparatul este oprit.
	Iluminare cuptor Pentru a activa becul fără nici o funcție de gătit.
	Grătar Pentru carnea la grătar, inclusiv kebab și bucăți mai mici de carne.
	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. Această funcție poate fi folosită pentru decongelarea alimentelor congelate, cum ar fi legumele și fructele. Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.



## 5.2 Indicator de alimentare electrică

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
	Arzătorul cuptorului este stins.
150 ° C - 250 ° C	Reglare interval de temperatură.

## 5.4 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. Apăsăți 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. În caz contrar, alimentarea cu gaz este întreruptă.  
Nu eliberați butonul de selectare înainte de apariția flăcării.



Nu țineți apăsat butonul de selectare a funcțiilor cuptorului pentru mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul cuptorului nu se aprinde nici după 15 secunde, eliberați butonul de selectare a funcțiilor cuptorului, rotiți-l pe poziția oprit, deschideți ușa cuptorului și încercați să aprindeți din nou arzătorul după ce a trecut cel puțin 1 minut.

## 5.5 După aprinderea arzătorului cu gaz al cuptorului


1. Eliberați butonul de selectare pentru comanda gazului.
2. Rotiți butonul pentru comanda gazului pentru a seta nivelul de căldură necesar.

Verificați flacăra prin orificiile din partea inferioară a cuptorului.


## 5.6 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 .

## 5.7 Grill

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

- Trebuie să așezați majoritatea alimentelor pe raftul de sârmă din cratița adâncă pentru a permite circulația maximă a aerului și pentru a ridica alimentul din grăsimi și sucurile proprii. Dacă preferați, puteți să așezați peștele, ficatul și rinichii direct în cratița adâncă.
- Pentru a reduce la minimum stropirea cu grăsimi, alimentele trebuie uscate foarte bine 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.

- Poziția cea mai de sus o veți folosi la prăjirea pâinii.
- Alimentele trebuie întoarse pe durata gătirii, după caz.

## 5.8 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 faptul că temperatura este menținută.

## 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.

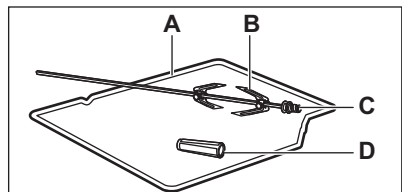
### 7.1 Utilizarea rotisorului



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

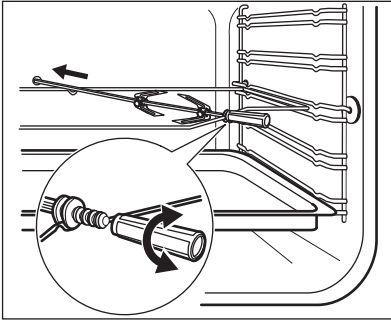


**AVERTISMENT!**  
Când scoateți rotisorul utilizați mănuși adecvate pentru cuptor. Rotisorul și grătarul sunt fierbinți. Pericol de arsuri.

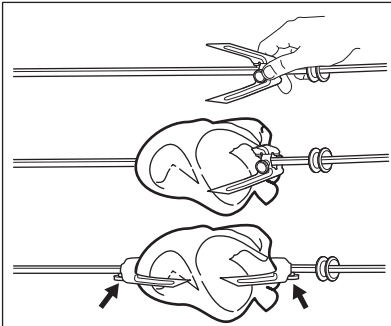


- A. Cadrul rotisorului
- B. Furculițe
- C. Țepușă
- D. Mâner

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.

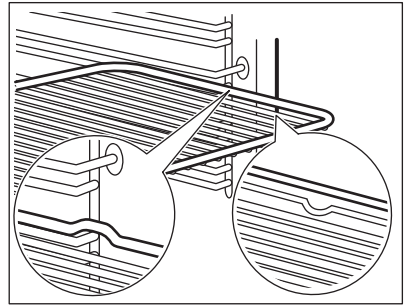


5. Strângeți de șuruburi pentru a strânge furculițele.  
 6. Introduceți vârful țepușei în orificiul prevăzut pentru aceasta.  
 7. Așezați capătul din spate al țepușei pe cadrul rotisorului. Consultați capitolul „Descrierea produsului”.  
 8. Scoateți mânerul rotisorului.  
 9. Selectați o funcție care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

## 7.2 Introducerea accesoriilor

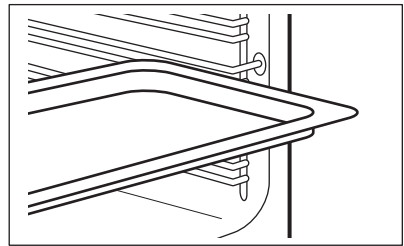
Raft sarma:

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



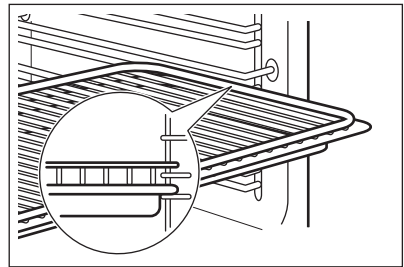
Tavă de gătit:

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



Raft de sârmă împreună cu tava de gătit:

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

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă

opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă 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 Informații cu caracter general

- Aparatul are cinci poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul 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. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă

modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

### 9.2 Coacerea prăjiturilor

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

### 9.3 Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.
- 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.

### 9.4 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.

### 9.5 Tabele de gătit



Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

**Tocănițe**

Aliment	Cantitate (kg)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Durată (min)
Lasagna	1.5 - 2.5	3 sau 4	180	45 - 50
Paste Canneloni	1.5 - 2.5	3 sau 4	180	45 - 50
Cartofi gratinati	1.5 - 2.5	3 sau 4	180	33 - 40
Macaroane la cuptor	1.5 - 2.5	3 sau 4	180	45 - 50
Kebab Hala	1.5 - 2.5	3 sau 4	190	35 - 40

**Carne**

Aliment	Cantitate (kg)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Durată (min)
Oaie	1.7	3	180 - 200	80 - 100
Pui	1 - 1.8	3	220 - 230	80 - 90
Rață	1.8 - 2.5	3	220 - 230	100 - 120
Gâscă	2.5 - 3.5	3	220 - 230	160 - 180
Iepure	2	3	180 - 190	60 - 80
Capră	1.8	3	170 - 180	60 - 90

**Pizza**

Aliment	Cantitate (kg)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Durată (min)
Subtire	1.4 - 1.5	3	220 - 230	20 - 30
Gros	1.4 - 1.5	3	210 - 220	25 - 30
Pizza Calzone	1.4 - 1.5	3	190 - 200	25 - 30

**Prăjituri**

Aliment	Cantitate (kg)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Durată (min)
Prăjitură plată	0.6 - 1.0	3 sau 4	170 - 180	20 - 30
Pandispan	1.0 - 1.5	3 sau 4	170 - 180	40 - 50
Feter Mshaltet	1.2 - 1.5	3 sau 4	190	40 - 45

**Grill**

Aliment	Cantitate (kg)	Nivel raft	Poziția grătarului	Temperatură (°C)	Durăță (min)
Burgeri <sup>1)</sup>	0,6 (6 bucăți)	4	max.	max.	20 - 30
Rumenire pâine <sup>1)</sup>	0.5	4	max.	max.	9 - 12
Pâine Hawai <sup>1)</sup>	6 bucăți	4	max.	max.	7 - 14

1) Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

## 9.6 Tabele pentru coacere și frigere



Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute înainte de gătire.

**Prăjituri**

Aliment	Gătire cu aer cald		Durăță (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	160	4	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	160	4	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	160	4	70 - 80	Într-o formă pentru prăjituri pe un raft de sârmă
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	160	4	80 - 100	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	min.	4	60 - 80	Într-o tavă de gătit
Tartă cu gem	165	4	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri
Pandispan	160	4	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri

Aliment	Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe	min.	4	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune	160	4	50 - 60	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici - pe un nivel	min. - 160	4	25 - 35	Într-o tavă de gătit
Biscuit / patiserie - pe un nivel	min.	4	30 - 35	Într-o tavă de gătit
Chifle dulci	180	4	15 - 20	Într-o tavă de gătit
Eclere	170	4	25 - 35	Într-o tavă de gătit
Tarte	170	4	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	min.	4	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	160	4 (Dreapta și stânga)	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

### Pâine și pizza

Aliment	Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Paine alba	190	3	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată
Pâine de seară	180	3	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle	230 - 250	3	10 - 20	6 - 8 role într-o tavă de coacere
Pizza	190	3	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă

Aliment	Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Pateuri	190	3	10 - 20	Într-o tavă de gătit

### Tarte

Aliment	Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	180	4	45 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	175	4	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche	180	4	50 - 60	Într-o formă

### Pește

Aliment	Gătire cu aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	175	3	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / Somon	175	3	35 - 60	4 - 6 fileuri

## 9.7 Gătitul în cuptorul cu gaz



Durata nu include preîncălzirea. Preîncălziți întotdeauna cuptorul gol timp de 10 minute.

### Carne și Pui

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Comentarii
Viță cu os	1	min.	40 - 50	3	Pe raftul de sârmă. Puneți cratița adâncă pe a doua poziție a raftului.



Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Comentarii
Vită fără os	1	190	50	3	Pe raftul de sârmă. Puneți cratița adâncă pe a doua poziție a raftului.
Miel	1	min.	40 - 50	3	Pe raftul de sârmă. Puneți cratița adâncă pe a doua poziție a raftului.
Porc	1	180 - 190	75 - 85	3	Pe raftul de sârmă. Puneți cratița adâncă pe a doua poziție a raftului.
Carne de pui / lepure	1,2	220 - 230	75 - 85	3	Pe raftul de sârmă. Puneți cratița adâncă pe a doua poziție a raftului.
Rață	1	190	80 - 90	3	Pe raftul de sârmă. Puneți cratița adâncă pe a doua poziție a raftului.
Curcan	4,5 - 5,5	160	210 - 240	2	Într-o cratiță adâncă.
Legume coapte	1	160	-	3	Variază în funcție de tipul de legume.
Friptură de vită englezescă - în sânge	-	220	44 - 50	3	Pe raftul de sârmă. Puneți cratița adâncă pe a doua poziție a raftului.

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Comentarii
Friptură de vită englezească - gătită mediu	-	220	51 - 55	3	Pe raftul de sârmă. Puneți cratița adâncă pe a doua poziție a raftului.
Friptură de vită englezească - bine făcută	-	220	56 - 60	3	Pe raftul de sârmă. Puneți cratița adâncă pe a doua poziție a raftului.

### Pateuri

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Comentarii
Tarta cu fructe	-	165	40 - 50	4	Într-o formă rotundă de 26 cm pe raftul de sârmă
Plăcintă cu fructe	-	min.	40 - 50	4	Într-o formă rotundă de 26 cm pe raftul de sârmă
Pateuri cu carne	-	180	20 - 30	4	Într-o tavă de coacere aluminizată
Choux a la creme sau ecleruri	-	190	25 - 30	4	Într-o tavă de coacere aluminizată
Foietaj pufos	-	170	15 - 20	4	Într-o tavă de coacere aluminizată
Tartă cu gem	-	165	40 - 50	4	Într-o formă rotundă de 30 cm pe raftul de sârmă

**Budinci**

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Comentarii
Cremă de ouă și lapte în bain marie	-	min.	60 - 75	3	9 pahare de ceramică într-o cratiță adâncă cu 2 cm de apă

**Prăjituri**

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Comentarii
Tort cu multe fructe	-	min.	150 - 170	4	Într-o formă de 20 de cm pe raftul de sârmă
Tort simplu cu fructe	-	min.	150	4	Într-o formă de 20 de cm pe raftul de sârmă
Prăjitură Madeira	-	min.	105 - 120	4	Într-o formă de 20 de cm pe raftul de sârmă
Prăjituri mici	-	min. - 170	35 - 50	4	Într-o tavă de coacere aluminizată
Turtă dulce	-	min.	35 - 45	4	Într-o tavă de coacere aluminizată

**Pâine**

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Comentarii
Pâine	0,5	180 - 190	40 - 50	4	Într-o tavă de coacere aluminizată
Pâine	1	180 - 190	50 - 60	4	Într-o tavă de coacere aluminizată
Cornuri și chifle	-	180 - 190	15 - 20	4	Într-o tavă de coacere aluminizată

## 9.8 Grill



Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute înainte de gătire.

Aliment	Cantitate		Temperatură (°C)	Durată (min)		Nivel raft
	Bucăți	(g)		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
File bucăți	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Fripturi de vită	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Cârnați	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Cotlet de porc	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Pui (tăiat în 2)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Piept de pui	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	13 - 15	12 - 14	4
File de pește	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Pâine prăjită	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.9 Rotisor



Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute înainte de gătire.

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Pasăre	1000 - 1200	max.	75 - 85	3
Fripturi	800 - 1000	max.	75 - 85	3

## 9.10 Decongelare

Aliment	Cantitate (g)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1000	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	150	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1400	60	60	-

## 10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 10.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.

- 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.

### 10.2 Pentru modelele 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.

### 10.3 Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați aparatul 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 și îndepărtarea panourilor catalitice

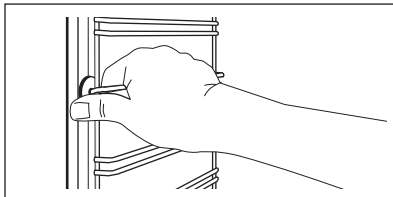
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft și îndepărtați panourile catalitice.



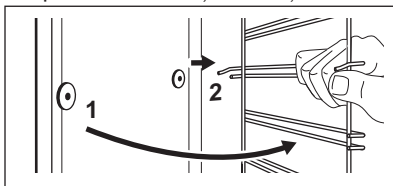
#### ATENȚIE!

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 raft 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 suporturile pentru raft în ordine inversă.

### 10.5 Curățare catalitică



#### ATENȚIE!

Nu curățați suprafața catalitică cu spray-uri pentru cuptor, agenți de curățare abrazivi, săpun sau alți agenți de curățare. Aceștia vor deteriora suprafața catalitică.



Petele sau decolorarea suprafeței catalitice nu au niciun efect asupra proprietăților de autocurățare.



#### AVERTISMENT!

Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când curățați cuptorul la temperatură înaltă. Suprafața cuptorului devine foarte fierbinte și există risc de arsuri.



Înainte de a activa curățarea catalitică scoateți toate accesoriile din cuptor.

Pereții cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceștia absorb grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării aparatului.

Pentru a ajuta procedura de autocurățire, încălziți în mod regulat cuptorul fără nimic în interior.

1. Curățați podeaua cuptorului cu apă caldă și soluție de spălare, după care o uscați.
2. Setati temperatura maximă și apoi lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. După răcirea aparatului, curățați-l cu un burete moale și umed.

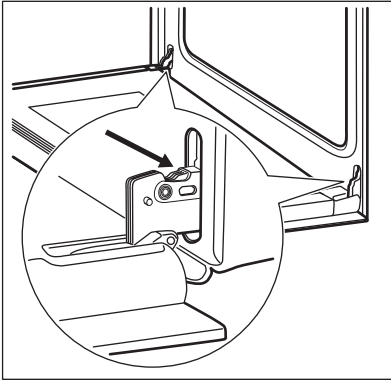
### 10.6 Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă. Puteți scoate ușa cuptorului și panoul de sticlă de la interior pentru a-l curăța.

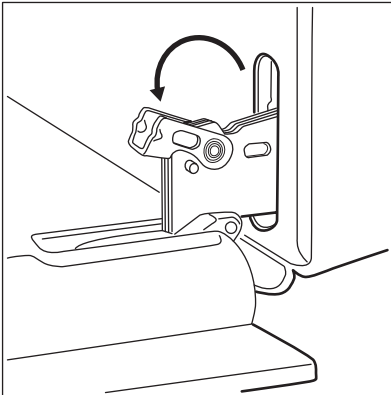
**i** Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

**!** **ATENȚIE!**  
Nu utilizați aparatul fără panoul de sticlă de la interior.

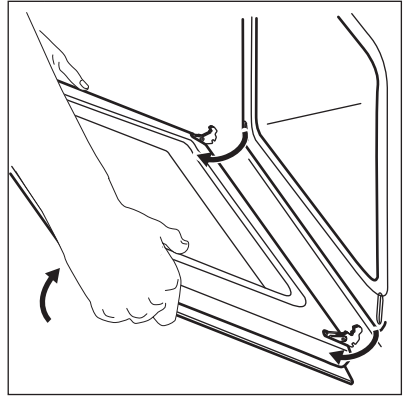
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



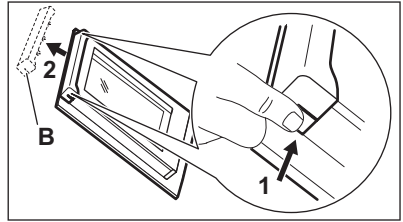
2. Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



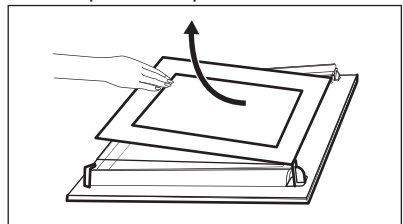
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



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 a ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

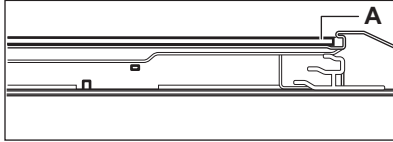


8. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu atenție panoul de sticlă.

După terminarea curățeniei, montați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Urmăriți pașii de mai sus în ordine inversă.

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

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



## 10.7 Înlocuirea becului

Așezați o lavetă pe partea de jos din interiorul cuptorului. Aceasta previne deteriorarea cavității și a capacului din sticlă al becului.



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare!  
Deconectați siguranța înainte de a înlocui becul. Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.



### ATENȚIE!

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

1. Dezactivați aparatul.
2. Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

## Becul din spate

1. Rotiți spre stânga 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.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.



Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Aprinderea automată nu funcționează.	Aprindeți manual 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 permite încălzirea termocuplului. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Flacăra se stinge imediat după aprindere.	Termocuplul nu se încălzește suficient.	După aprinderea flăcării, țineți apăsat butonul de comandă pentru gaz timp de maxim 15 secunde.

## 11.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, 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 aparatului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

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.

## 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.

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

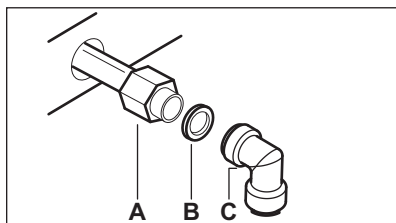


### AVERTISMENT!

Nu folosiți țevi flexibile din cauciuc!

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

### Racordul cu țevă metalică flexibilă sau țevă metalică rigidă:



- A. Racordul de alimentare cu gaz, capătul axului cu racord
- B. Garnitură
- C. Cot

Puneți garnitura furnizată între țevă și racordul de alimentare cu gaz. Rotiți țevă 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 flacăra pentru a verifica dacă există pierderi!

2. Împingeți complet cuptorul în mobilierul încorporat.



### AVERTISMENT!

Nu presați racordul de alimentare cu gaz și țeva 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



Adaptarea la diferite tipuri de gaz trebuie efectuată exclusiv de către personal autorizat.



Dacă aparatul este setat pentru gaz natural (de la rețea) puteți să-l treceți la funcționarea pe gaz lichefiat (îmbuteliat) cu injectoarele corecte. Debitul de gaz se va regla corespunzător.

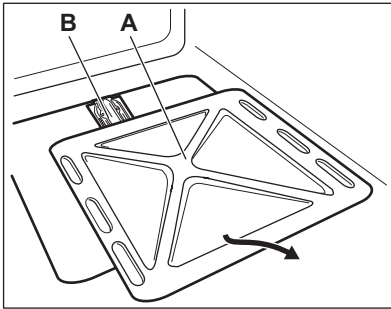


### AVERTISMENT!

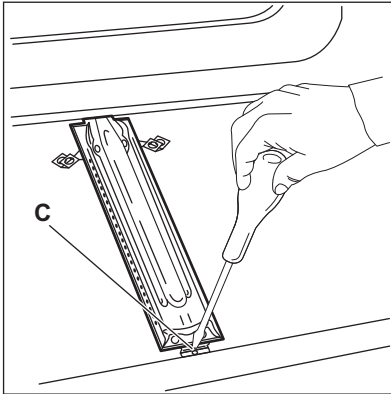
Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția Oprit. Scoateți aparatul din priză. Lăsați aparatul să se răcească. Există pericol de vătămare.

## 12.3 Înlocuirea injectoarelor cuptorului

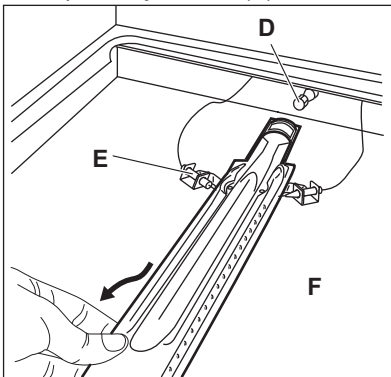
1. Pentru a avea acces la arzătorul (B) înlăturați podeaua interioară a cuptorului (A).



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 „Informații 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.



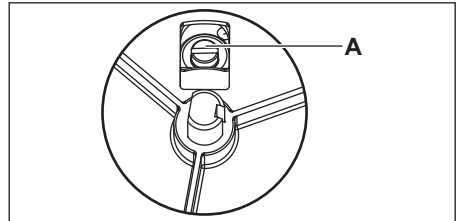
Presiunea de alimentare cu gaz a aparatului trebuie să respecte valorile recomandate.



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 lichiefiat 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.

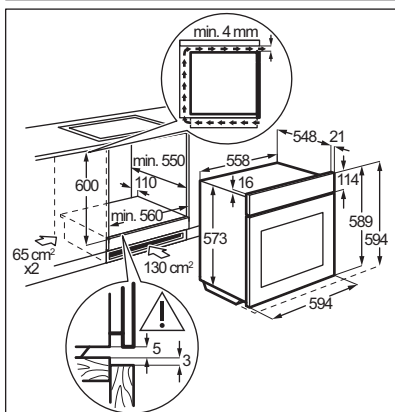
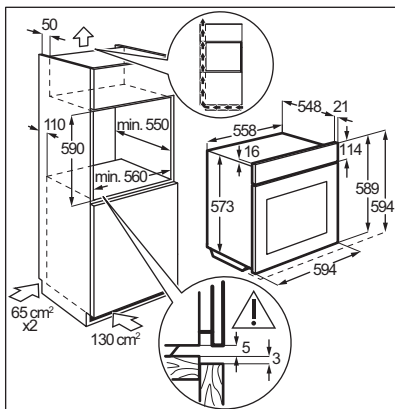
6. Aprindeți arzătorul cuptorului cu gaz. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
7. Setează butonul de selectare pentru comanda gazului la poziția maximă și lăsați cuptorul să se încălzească timp de 10 minute.
8. Rotiți butonul de selectare pentru comanda gazului din poziția maximă în poziția minimă.

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 Încorporarea

- 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.



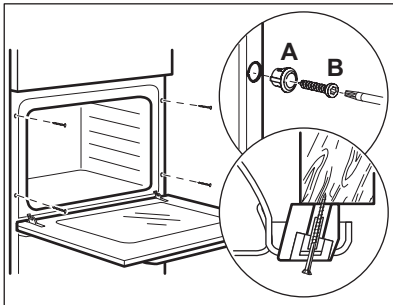
- Trebuie să existe o distanță minimă de 4 mm între suprafața de sus a aparatului și suprafața de sus a interiorului mobilierului.
- Atunci când instalați aparatul „încăstrat sub” (sub o hotă), instalați hota înainte de a instala cuptorul.
- Materialele trebuie să reziste la o creștere de temperatură 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 cm<sup>2</sup> în față sau pe laterale ( o deschidere minimă de 65 cm<sup>2</sup> pe fiecare latură). Producătorul recomandă o deschidere de 130 cm<sup>2</sup> în față pentru un cabinet din cărămidă și o deschidere de 65

cm<sup>2</sup> 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.

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

## 12.6 Fixarea aparatului de mobilier



## 12.7 Conectarea la alimentarea electrică

**i** 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 <sup>2</sup> )
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:	1.76 kW
	Gaz inițial:	G20 (2H) 20 mbar = 2.7 kW
	Gaz de schimb:	G30/G31 (3B/P) 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	2.7	-	0.7	Reg.	112 ○
G30/G31 (3B/P) 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	EOG2102AOX
Indexul de eficiență energetică	71.6
Clasa de eficiență energetică	A+
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.31 kWh/ciclu 4.70 MJ/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	1.49 kWh/ciclu 5.37 MJ/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Gaz
Volum	69 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	31.8 kg

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

### 14.2 Economisirea energiei



Aparatul 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 atunci când aparatul este în funcțiune și mențineți-o închisă cât mai mult posibil pe durata gătitului.

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.


**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. 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.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867340072-A-392016

