



Thinking of you
Electrolux



EKM51351OX

RO ARAGAZ

MANUAL DE UTILIZARE



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	9
5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	9
6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	11
7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	12
8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	13
9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	14
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	14
11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	15
12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	20
13. DEPANARE.....	22
14. INSTALAREA.....	24
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	31

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



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 dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE!

Pericol de sufocare, vătămare sau invaliditate permanentă.

- 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 ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupraveheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Oprțiți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Ștergeți toate resturile vărsate pe capac înainte de deschidere. Lăsați suprafața plitei să se răcească înainte de a închide capacul.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. 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 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, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu regulile privind cablarea.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Acest aparat este destinat următoarelor
piețe: RO

2.1 Instalarea



AVERTIZARE!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
 - Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
 - Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
 - Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
 - Nu trageți aparatul de mâner.
 - Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
 - Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
 - Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
 - Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
 - Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.
 - Nu instalați aparatul pe o platformă.
 - Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vesela fierbinte de pe aparat nu va cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
 - Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.
- 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.
 - 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.
 - Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTIZARE!

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

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



AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau arsuri.

Pericol de electrocutare.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu 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 utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.



AVERTIZARE!

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 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. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie de aluminiu pe aparat sau direct pe baza aparatului.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Asigurați o bună ventilație a camerei în care aparatul este instalat.
- Folosiți doar vase stabile cu forma corectă și diametrul mai mare decât dimensiunile arzătoarelor.
- Când rotiți brusc butonul din poziția de maxim în cea de minim, asigurați-vă că flacăra nu se stinge.

- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu instalați adaptoare de flacără pe arzător.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.5 Întreținerea și curățarea



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. 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.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.
- Nu curățați arzătoarele în mașina de spălat vase.

2.6 Capac

- Nu modificați specificațiile acestui capac.
- Curățați capacul la intervale regulate.
- Nu deschideți capacul atunci când există lichide vărsate pe suprafață.

- Înainte de a închide capacul stingeți toate arzătoarele.
- Nu închideți capacul până când plita și cuptorul nu se răcesc complet.
- Capacul de sticlă se poate sparge când este încălzit (dacă este aplicabil).



2.7 Bec interior

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



AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare.

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

2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



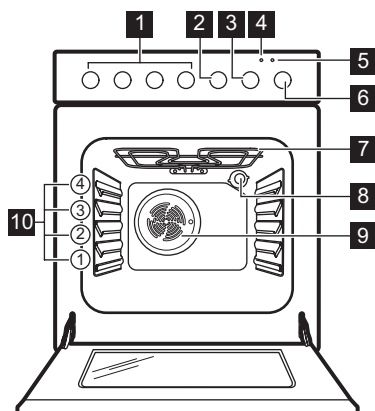
AVERTIZARE!

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 electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.
- Turtiți țevile externe de gaz.

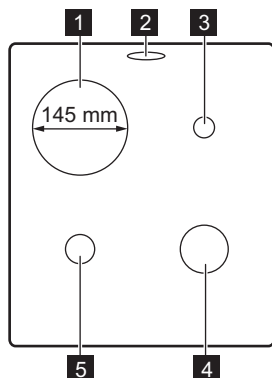
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Buton de selectare pentru Cronometru
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Bec / simbol / indicator pentru temperatură
- 5 Bec / simbol / indicator pentru plită
- 6 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 7 Grătar
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Poziții rafturi

3.2 Configurația plitei de gătit



- 1 Zonă de gătit 1500 W
- 2 Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3 Arzător auxiliar
- 4 Arzător rapid
- 5 Arzător semi-rapid

3.3 Accesorii

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

Pentru prăjituri și fursecuri.

- **Sertar de depozitare**
Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Prima curățare

Scoateți toate accesoriile din aparat.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile înapoi în poziția lor inițială.

4.2 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția  și temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210°C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros

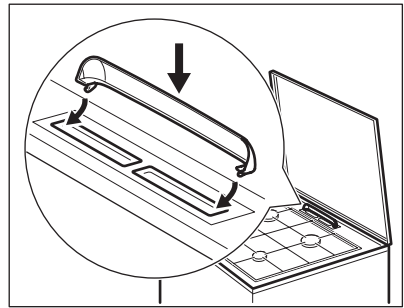
și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

4.3 Instalarea capacului orificiului pentru abur

Se aplică doar pentru capacul plitei albe. Doar la anumite modele.

Aerul fierbinte emis din orificiul pentru abur poate decolora capacul alb al plitei. Această zonă se îngălbenește. Pentru a împiedica acest lucru, montați capacul orificiului pentru abur.

1. Puneți clemele capacului sub marginea frontală a găurilor din orificiul pentru abur.
2. Împingeți marginea din spate pentru a închide capacul.



5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Aprinderea arzătorului plitei



Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vase pe acesta.



AVERTIZARE!

Procedați cu atenție atunci când utilizați flacără deschisă în bucătărie. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare a flăcării.

1. Rotiți butonul de selectare al plitei spre stânga la poziția pentru flux maxim de gaz  și apăsați-l pentru a aprinde arzătorul.
2. Mențineți apăsat butonul de selectare al plitei pentru cel mult 10 secunde pentru a permite încălzirea

termocuplului. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.

3. După ce flacăra este constantă, o puteți regla.



AVERTIZARE!

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



În cazul în care arzătorul nu se aprinde după câteva încercări, verificați dacă coroana și capacul arzătorului sunt în poziție corectă.



În lipsa curentului electric, aprinderea se poate face și fără dispozitivul electric. În acest caz, apropiați o flăcăra de arzător, apăsați butonul de selectare respectiv și rotiți-l la poziția de maxim. Mențineți apăsat butonul de selectare pentru cel mult 10 secunde pentru a permite încălzirea termocuplului.

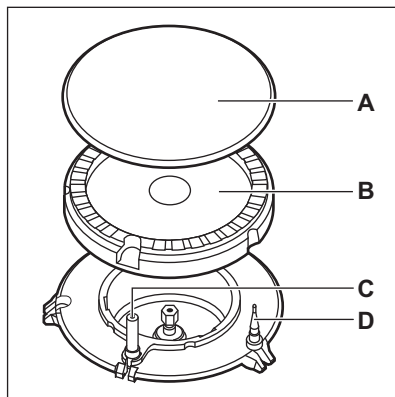


Dacă arzătorul se stinge accidental, rotiți butonul de selectare la poziția oprit și încercați să aprindeți din nou arzătorul după cel puțin 1 minut.



Generatorul de scânteie poate porni automat la cuplarea alimentării electrice, după instalare sau după o pană de curent. Acest lucru este normal.

5.2 Prezentarea arzătorului



- A) Capac arzător
B) Coroană arzător
C) Bujie de aprindere
D) Termocuplu

5.3 Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul la poziția oprit **0**.



AVERTIZARE!

Micșorați întotdeauna flacăra sau opriți-o înainte de a lua vasele de pe arzător.

5.4 Nivelul de căldură pentru zona de gătit electrică

Simboluri	Funcție
0	Poziția Oprit
1 - 6	Nivelurile de căldură



Pentru reducerea consumului de energie folosiți căldura reziduală. Dezactivați zona de gătit cu aproximativ 5 - 10 minute anterior încheierii procesului de gătire.

Rotiți butonul la nivelul de căldură necesar.

Pentru a finaliza procesul de gătire, rotiți butonul în poziția oprit.

5.5 Utilizarea plitei rapide

O plită rapidă este indicată printr-un punct roșu situat în mijlocul plitei. Plita rapidă se încălzește mai rapid decât cele obișnuite. Punctele roșii sunt marcate pe

plite. În timpul utilizării, aceste puncte pot deveni neclare sau chiar dispărea complet după un anumit timp. Acest lucru nu afectează funcționarea plitei.

6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Vasul de gătit

Electric:



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată.

Gaz:



AVERTIZARE!

Nu așezați același vas pe două arzătoare.



AVERTIZARE!

Pentru a preveni răsturnarea și accidentele, nu puneți vase instabile sau deteriorate pe arzătoare.



ATENȚIE!

Nu puneți toartele vasului deasupra marginii frontale a plitei de gătit.



ATENȚIE!

Puneți vasele în poziție centrală pe arzătoare pentru a avea o stabilitate maximă și pentru a reduce consumul de gaz.

6.2 Diametre pentru vase



AVERTIZARE!

Folosiți vase cu diametre corespunzătoare cu dimensiunile arzătoarelor.

Arzător	Diametrul vaselor (mm)
Rapid	160 - 220
Semi-rapid	140 - 220
Auxiliar	120 - 180

6.3 Economisirea energiei

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vasele înainte de a porni zona de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.
- Fundul oalei și zona de gătit trebuie să fie de aceeași dimensiune.
- Când începe să fiarbă lichidul, reduceți flacăra la minim pentru a fierbe la foc mic.

6.4 Exemple de aplicații de gătit pentru zona de gătit electrică

Nivel de căldură:	Aplicație:
1	Menținere la cald
2	Fierbere ușoară la foc mic
3	Fierbere la foc mic
4	Prăjire / rumenire
5	Încălzire până la punctul de fierbere
6	Încălzire până la punctul de fierbere / prăjire rapidă / prăjire în mult ulei

7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuințare.
- Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.

Oțel inoxidabil

- Pentru marginile din oțel inoxidabil ale plitei folosiți un agent de curățare adecvat pentru oțel inoxidabil.
- Marginile din oțel inoxidabil ale plitei își pot schimba culoarea ca urmare a temperaturii ridicate.
- Spălați elementele din oțel inoxidabil cu apă, după care uscați-le cu o lavetă moale.

7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita.
- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și puțin detergent. După curățare, uscați plita cu o lavetă moale.
- Pentru a curăța piesele emailate, capacul și coroana, spălați-le cu apă caldă și săpun și uscați-le atent înainte de a le pune la loc.

7.3 Curățarea plitei electrice

1. Folosiți detergent pulbere sau buretele de curățat.
2. Curățați plita cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. Încălziți plita la o temperatură redusă și lăsați-o să se usuce.
4. Pentru păstrarea funcționalității plitelor acestea trebuie tratate regulat cu ulei de mașină de cusut. Ștergeți uleiul cu hârtie absorbantă.

7.4 Curățarea generatorului de scânteii

Această funcție este obținută prin intermediul unei bujii ceramice cu aprindere cu un electrod din metal. Pentru a evita aprinderea dificilă, păstrați aceste componente foarte curate și verificați dacă orificiile coroanei arzătorului sunt astupate.

7.5 Suporturile pentru vase



Suporturile pentru vase nu rezistă la spălarea în mașina de spălat vase. Acestea trebuie spălate manual.

1. Pentru a curăța cu ușurință plita, scoateți suporturile pentru vase.



Pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei, procedați cu atenție când reasezați suporturile pentru vase.

2. Stratul de email are în unele locuri muchii dure. Procedați cu atenție atunci când spălați de mână și uscați suporturile pentru vase. Dacă este necesar, înlăturați petele persistente cu pastă de curățat.
3. După ce curățați suporturile pentru vase, puneți-le pe acestea în pozițiile corecte.
4. Pentru o funcționare corectă a arzătoarelor, asigurați-vă că brațele suporturilor pentru vase sunt aliniate cu centrul arzătorului.

7.6 Întreținerea periodică

Cereți periodic centrului de service autorizat să verifice starea de funcționare

a țevii de alimentare cu gaz și a regulatorului de presiune, dacă este montat.

8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

8.1 Activarea și dezactivarea aparatului



În funcție de modelul aparatului, acesta are simboluri la butoanele de selectare, indicatoare sau becuri:

- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butonul controlează una dintre zonele de gătit, funcțiile cuptorului sau temperatura.

8.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butoanele de selectare pentru

8.3 Funcțiile cuptorului

Simbol	Funcția cuptorului	Aplicație
0	Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
	Caldura de sus + jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
	Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
	Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.

Simbol	Funcția cuptorului	Aplicație
	Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire, pe mai mult de un 1 poziție a raftului, fără transfer de aromă.
	Decongelare	Pentru a decongela alimente congelate.

9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

9.1 Ceas avertizor

Se utilizează pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă.

După ce se scurge întreaga perioadă de timp, este emis un semnal sonor.



Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.

1. Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Rotiți la maxim butonul cronometrului, după care îl rotiți la intervalul de timp necesar.

10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTIZARE!

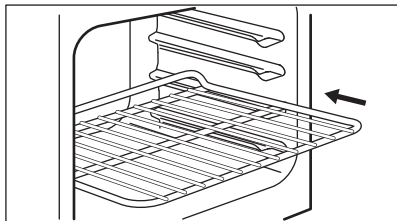
Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Introducerea accesoriilor

Raft de sârmă:



Raftul de sârmă are o formă specială în spate care ajută la circulația căldurii.

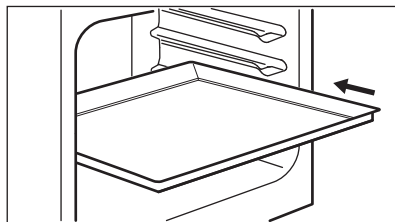


Împingeți raftul în poziție. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

Tavă:



Nu împingeți tava până în peretele din spate al cuptorului. În caz contrar, circulația aerului cald în jurul tăvii va fi împiedicată. Este posibil ca alimentele să se ardă, în special în partea din spate a cuptorului.



Puneți tava sau cratița pe poziția raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!

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.

11.1 Informații cu caracter general

- Aparatul are patru 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.

11.2 Coacere

- Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/ frigere față de aparatul de până acum. Adaptați setările dumneavoastră uzuale (temperatură, durată de gătire) și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.

- Producătorul vă recomandă să folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Dacă nu găsiți setările pentru o anumită rețetă, căutați una similară.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal la început. În acest caz, nu schimbați setarea de temperatură. Diferențele dispar în timpul procesului de coacere.
- În cazul timpilor mai lungi de coacere, puteți dezactiva cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea duratei de coacere pentru a utiliza căldura reziduală.

Când gătiți alimente congelate, este posibil ca tăvile din interiorul cuptorului să se deformeze în timpul coacerii. Când tăvile se răcesc, distorsiunea dispare.

11.3 Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

11.4 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 sucii să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

11.5 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.

11.6 Căldură de sus + jos

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie	250	150	25 - 30	3	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere	2000	170 - 190	40 - 50	3	tavă de gătit
Plăcintă cu mere ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)
Prăjituri mici ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	tavă de gătit
Pandișpan fără grăsimi ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)
Tort de clătite	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1350	200 - 220	60 - 70	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Pui, jumătate	1300	190 - 210	35 + 30	3	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Cotlet de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	Raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Aluat de prăjitură ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tavă de gătit
Prăjitură cu drojdie umplută ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	tavă de gătit
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	170 - 190	60 - 70	2	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Prăjitură de Crăciun ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	tavă de gătit
Quiche Lor-raine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 tăvi alumini-zate (lungime: 20 cm)
Pandișpan ro-mânesc ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 tăvi alumini-zate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan ro-mânesc - tradi-țional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tăvi alumini-zate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu droj-die ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	tavă de gătit
Bezele	400	100 - 120	40 - 50	2	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmi-cioasă ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	tavă de gătit
Pandișpan ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	tavă de gătit

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

²⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

³⁾ După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

⁴⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 20 minute.

⁵⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

⁶⁾ După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

⁷⁾ Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 18 minute.

11.7 Gătire cu aer cald

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie 1)	250	145	25	3	tavă de gătit
Patiserie 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură scăzută 1)	1000	150	30	2	tavă de gătit
Prăjitură scăzută 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere	2000	170 - 180	40 - 50	3	tavă de gătit
Plăcintă cu mere	1200 + 1200	175	55	2	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe aceeași poziție a raftului
Prăjituri mici 1)	500	155	30	2	tavă de gătit
Prăjituri mici 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	tavă de gătit
Pandișpan fără grăsimi 1)	350	160	30	1	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)
Tort de clătite	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1400	180	55	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Friptură de porc	800	170 - 180	45 - 50	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Prăjitură cu drojdie umplută	1200	150 - 160	20 - 30	2	tavă de gătit
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tavă de gătit
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	160 - 170	40 - 50	1	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Aluat tartă cu mere ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	tavă de gătit
Prăjitură de Crăciun ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	tavă de gătit
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tavă de gătit
Pandișpan românesc ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800	190	15	3	tavă de gătit
Gogoși cu drojdie ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	tavă de gătit
Bezele	400	110 - 120	30 - 40	2	tavă de gătit
Bezele	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmicioasă	1500	160 - 170	25 - 35	3	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Prăjitură cu unt ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tavă de gătit

- 1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
- 2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.
- 3) Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.
- 4) Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 10 - 20 de minute.
- 5) Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 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 obișnuit pentru a curăța suprafețele 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.

12.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu



Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. 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.

12.3 Demontarea și instalarea panourilor de sticlă ale cuptorului

Puteți scoate panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.



AVERTIZARE!

Țineți ușa cuptorului ușor întredeschisă pe durata procesului de curățare. Când o deschideți complet, aceasta se poate închide accidental, cauzând daune potențiale.

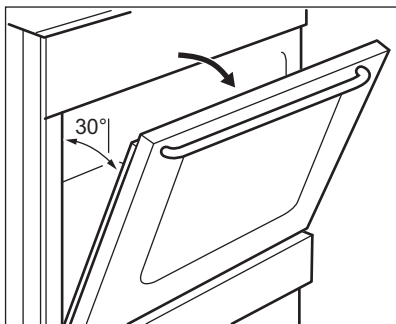


AVERTIZARE!

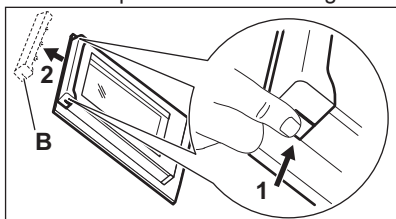
Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

1. Deschideți ușa până când aceasta este la un unghi de aproximativ 30°.

Ușa stă singură în poziție când este întredeschisă.



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



3. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.



AVERTIZARE!

Când scoateți panourile de sticlă, ușa cuptorului încearcă să se închidă.

4. Țineți de marginea superioară a panourilor de sticlă și scoateți-le unul câte unul.
5. Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

După terminarea procedurii de curățare, montați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare.



ATENȚIE!

Fața cu zona serigrafată pe panoul de sticlă de la interior trebuie îndreptată spre partea interioară a ușii.



ATENȚIE!

După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafate nu prezintă asperități la atingere.



ATENȚIE!

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în locașurile adecvate.

12.4 Scoaterea sertarului

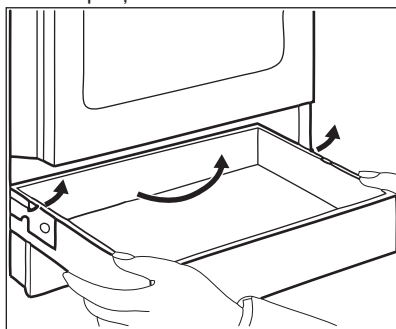


AVERTIZARE!

Nu păstrați în sertar obiecte inflamabile (precum materiale de curățat, pungi de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare). Când utilizați cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Pericol de incendiu.

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



2. Ridicați ușor sertarul.
3. Trageți sertarul complet în afară. Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.

12.5 Înlocuirea becului

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

**AVERTIZARE!**

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

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

Becul din spate

1. Rotiți capacul din sticlă al becului la stânga 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.

13. DEPANARE

**AVERTIZARE!**

Consultați capitolele privind
siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza electrică.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată. Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța s-a declanșat.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
Nu se generează scântei atunci când încercați să activați generatorul de scântei.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați diagrama de conectare.
Nu se generează scântei atunci când încercați să activați generatorul de scântei.	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Nu se generează scântei atunci când încercați să activați generatorul de scântei.	Capacul și coroana arzătorului sunt poziționate incorect.	Așezați corect capacul și coroana arzătorului.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Flacăra se stinge imediat după aprindere.	Termocuplul nu se încălzește suficient.	După aprinderea flăcării, țineți activat generatorul de scânteie timp de maxim 10 secunde.
Inelul flăcării nu este uniform.	Coroana arzătorului este blocată cu resturi de alimente.	Verificați dacă injectorul principal nu este blocat și coroana arzătorului este curată.
Arzătoarele nu funcționează.	Nu există alimentare cu gaz.	Verificați racordul la gaz.
Flacăra este de culoare portocalie sau galbenă.		Flacăra poate fi portocalie sau galbenă în anumite zone ale arzătorului. Acest lucru este normal.
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.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmăriți sfaturile din manualul utilizatorului.

13.2 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.)	

14. INSTALAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

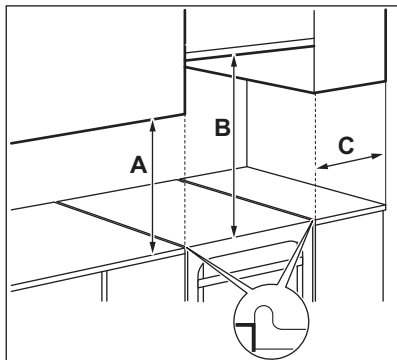
14.1 Amplasarea aparatului

Puteți instala aparatul independent, cu dulapuri pe una sau ambele laturi și pe colț.



Pentru a putea deschide capacul mențineți o distanță de aproximativ 1 cm între aparat și peretele din spate.

Pentru distanțele minime de instalare, consultați tabelul.



Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Date tehnice

Dimensiuni	mm
Înălțime	855
Lățime	500
Adâncime	600
Putere electrică totală	3335.6 W
Clasa aparatului	1

14.3 Alte date tehnice

Categorie aparat:	II2H3B/P
Gaz inițial:	G20 (2H) 20 mbar
Gaz de schimb:	G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar

14.4 Diametrele de bypass

ARZĂTOR	Ø BYPASS ¹⁾ 1/100 mm
Auxiliar	29 / 30
Semi-rapid	32
Rapid	42

¹⁾ Tipul de bypass depinde de model.

14.5 Arzătoare de gaz pentru GAZ NATURAL (de la rețea) G20 de 20 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ ÎN kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm
Rapid	3.0	0.72 / 0.75 ¹⁾	119
Semi-rapid	2.0 / 1.9 ¹⁾	0.43 / 0.45 ¹⁾	96
Auxiliar	1.0	0.35	70

¹⁾ Tipul de bypass depinde de model.

14.6 Arzătoare de gaz pentru GPL G30 30 mbar

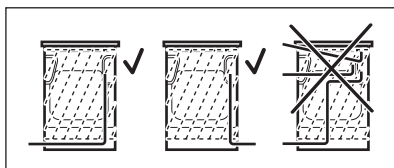
ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ ÎN kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm	DEBIT NOMINAL PENTRU GAZ g/h
Rapid	3.0	0.72	88	218.14
Semi-rapid	2.0	0.43	71	145.43
Auxiliar	1.0	0.35	50	72.71

14.7 Arzătoare de gaz pentru GPL G31 30 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ ÎN kW	PUTERE REDUSĂ kW	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm	DEBIT NOMINAL PENTRU GAZ g/h
Rapid	2.6	0.63	88	185.68
Semi-rapid	1.7	0.38	71	121.40
Auxiliar	0.85	0.31	50	60.70

14.8 Racordul la gaz

Folosiiți racorduri fixe sau folosiți o țevi flexibile din oțel inoxidabil conforme cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, asigurați-vă că acestea nu intră în contact cu părțile mobile și nu sunt strivite.



AVERTIZARE!

Țeava de conectare la gaz nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.

14.9 Racordarea cu țevi flexibile nemetalice

Dacă aveți acces facil la racord, puteți utiliza o țeavă flexibilă. Țeava flexibilă trebuie strânsă ferm cu coliere.

La instalare se utilizează întotdeauna suportul pentru țeavă și garnitura. Țeava flexibilă poate fi montată în următoarele situații:

- nu poate ajunge la o temperatură mai mare decât cea a camerei 30°C,
- nu este mai lungă de 1500 mm,
- nu este îngustată în niciun loc,
- nu este răsucită sau strânsă,
- nu intră în contact cu muchii sau colțuri ascuțite,
- starea acesteia poate fi verificată ușor.

La verificarea țevii flexibile, cercetați următoarele:

- să nu prezinte crăpături, tăieturi, urme de arsuri la capete sau pe lungimea sa,
- materialul să nu fie rigidizat și să prezinte elasticitatea sa normală,
- colierele să nu fie ruginite,
- să nu fi depășit termenul de garanție.

Dacă observați defecte, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.



AVERTIZARE!

După ce instalarea s-a terminat, verificați dacă etanșeitatea fiecărui racord de țeavă nu prezintă pierderi. Pentru verificarea garniturii se utilizează o soluție pe bază de săpun. Nu utilizați flacăra.

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

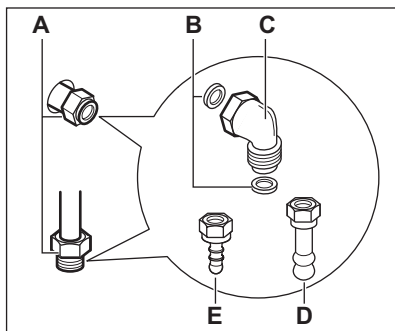


AVERTIZARE!

Înainte de a conecta sursa de gaz, deconectați aparatul de la sursa de electricitate sau opriți închideți siguranța din caseta cu siguranțe. Închideți robinetul principal de la sursa de gaz.



Aparatul este reglat pentru gazul implicit. Pentru a modifica setarea alegeți un suport pentru țeavă din listă. Utilizați întotdeauna garnitura de etanșare.



- A)** Punct de racordare la gaz (numai un singur punct per aparat)
- B)** Garnitură
- C)** Racord ajustabil
- D)** Suport pentru țeava de gaz natural
- E)** Suport pentru țeava de GPL

14.10 Adaptarea la diferite tipuri de gaz



AVERTIZARE!

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



Acest aparat funcționează cu gaz natural (de la rețea). Dacă sunt montate injectoarele corespunzătoare, aparatul poate fi utilizat și cu gaz lichefiat (îmbuteliat). Debitul de gaz se va regla corespunzător.



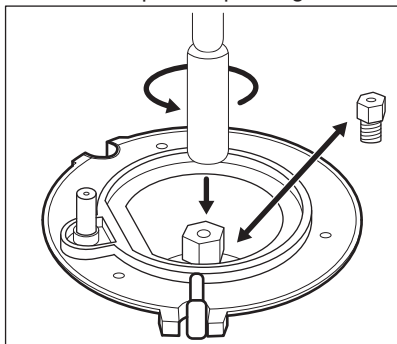
AVERTIZARE!

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

14.11 Înlocuirea injectoarelor plitei

Înlocuiți injectoarele când schimbați tipul de gaz.

1. Scoateți suporturile pentru vase.
2. Scoateți capacele și coroanele arzătoarelor.
3. Scoateți injectoarele cu o cheie tubulară de 7.
4. Înlocuiți injectoarele cu unele adecvate pentru tipul de gaz utilizat.



5. Înlocuiți plăcuța cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz.

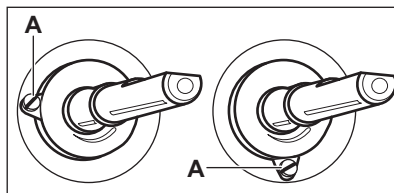


Această plăcuță se găsește în pungă livrată împreună cu aparatul.

Dacă presiunea gazului nu este constantă sau diferită de presiunea necesară, montați un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

14.12 Reglarea nivelului de minim pentru arzătorul plitei

1. Scoateți aparatul din priză.
2. Scoateți butonul de selectare pentru plită. Dacă nu aveți acces la șurubul de reglare, demontați panoul de comandă înainte de a începe reglarea.
3. Cu ajutorul unei șurubelnițe plate, ajustați poziția șurubului de reglare A. Modelul stabilește poziția șurubului de reglare A.



Trecerea de la gaz natural (de la rețea) la gaz lichefiat (îmbuteliat)

1. Strângeți complet șurubul de bypass.
2. Puneți la loc butonul de selectare.

Trecerea gaz lichefiat (îmbuteliat) la gaz natural (de la rețea)

1. Desfaceți cu aproximativ o tură poziția șurubului de bypass (A).
2. Puneți la loc butonul de selectare.
3. Conectați aparatul la rețeaua electrică.



AVERTIZARE!

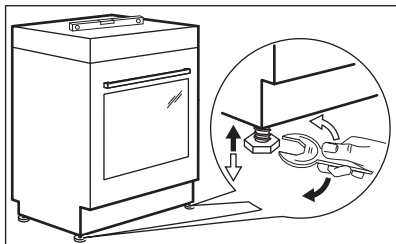
Introduceți ștecherul în priză numai după ce toate componentele au fost montate în pozițiile inițiale. Există pericol de vătămare.

4. Aprindeți arzătorul. Consultați capitolul „Plită - Utilizarea zilnică”.
5. Rotiți butonul pe poziția de minim.
6. Scoateți din nou butonul de selectare.
7. Strângeți încet șurubul de bypass până când flacăra ajunge la minim și este stabilă.
8. Puneți la loc butonul de selectare.
9. Setați poziția maximă pentru gaz de la butonul de selectare și lăsați cuptorul să se încălzească timp de cel puțin 10 minute.
10. Rotiți rapid butonul de selectare pentru funcțiile cuptorului din poziția maximă în poziția minimă pentru flacăra.

Verificați flacăra. Când rotiți butonul de selectare din poziția de maxim în cea de

minim pentru flacără, asigurați-vă că flacăra nu se stinge. La nivelul coroanei arzătorului, flacăra trebuie să fie mică și constantă. Dacă flacăra se stinge, reglați din nou arzătorul cuptorului.

14.13 Aducerea la nivel a aparatului



Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului la același nivel cu celelalte suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului.

14.14 Protecție la înclinare

Setați înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a prinde protecția la înclinare.



ATENȚIE!

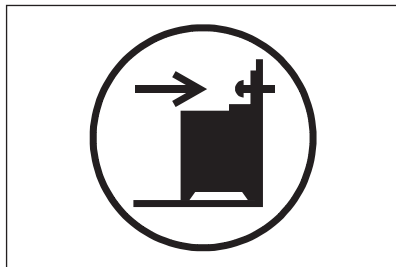
Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.



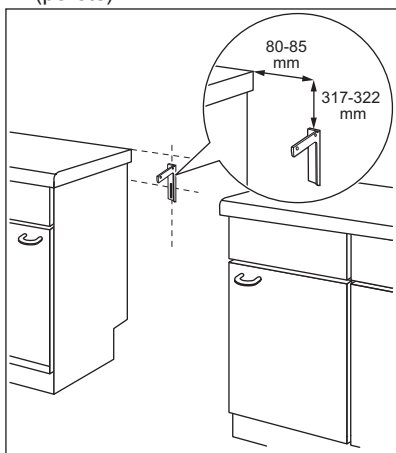
Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.

Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Dacă nu o instalați, aparatul se poate înclina.

Aparatul dvs. are simbolul afișat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă reaminti despre instalarea protecției anti-înclinare.



1. Montați protecția la înclinare cu 317 - 322 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80 - 85 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi de un material solid sau utilizați o consolidare adecvată (perete).



2. Orificiul se găsește pe partea stângă în spatele aparatului. Ridicați partea din față a aparatului și puneți-l în mijlocul spațiului liber dintre dulapuri. Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât

lăţimea aparatului, trebuie să reglaţi distanţele laterale pentru a centra aparatul.



Dacă aţi modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniaţi corect dispozitivul anti-răsturnare.



ATENȚIE!

Dacă distanţa dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lăţimea aparatului, trebuie să reglaţi distanţele laterale în funcţie de centrul aparatului.

14.15 Conectarea la alimentarea electrică



AVERTIZARE!

Producătorul nu este responsabil dacă nu respectaţi măsurile de siguranţă descrise în capitolele privind Siguranţa.

Acest aparat este livrat fără ştecher şi cablu de alimentare electrică.

Tipul de cablu utilizabil: H05 RR-F de grosime adecvată.



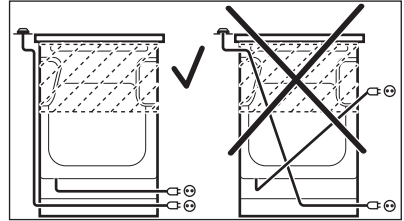
AVERTIZARE!

Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsuraţi tensiunea dintre fazele reţelei de alimentare cu curent a casei. După aceea, consultaţi eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a face instalarea electrică corectă. Dacă urmaţi paşii în această ordine veţi evita erorile de instalare şi deteriorarea componentelor electrice ale aparatului.



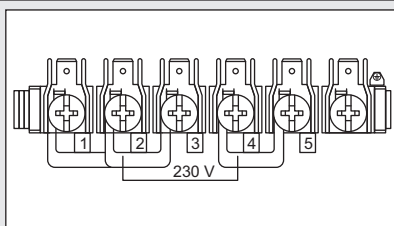
AVERTIZARE!

Cablul de alimentare electrică nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.

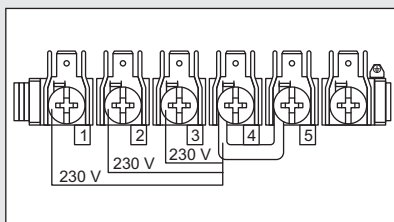
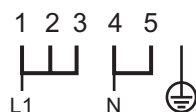


14.16 Tabloul de conexiune şi diagrama de conectare

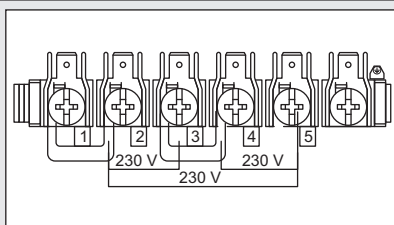
Asiguraţi montarea legăturilor ca în imagine.

Carcasă a plăcii**Diagrama de conectare**

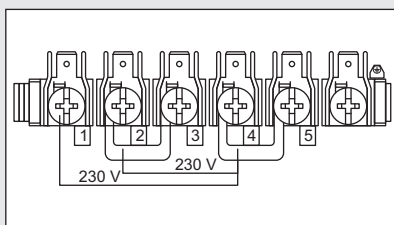
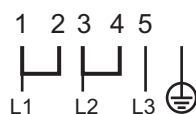
230 V ~



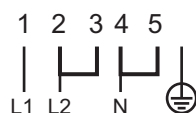
400 V 3N ~



230 V 3 ~



400 V 2N ~



Tip de conexiune	Siguranță fuzibilă (A)	Secțiune cablu de alimentare (mm ²)
230 V ~	16	3 x 1,5
400 V 3N ~	10	5 x 1
230 V 3 ~	10	4 x 1
400 V 2N ~	10	4 x 1

15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

15.1 Fișa produsului și informații despre cuptoare în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EKM51351OX
Indexul de eficiență energetică	106.4
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.84 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul ventilator forțat	0.83 kWh/ciclu
Numărul de cavități	1
Sursa de căldură	Curent
Volum	54 l
Tipul cuptorului	Cuptor în interiorul unui aragaz autonom
Masă	42.0 kg

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

15.2 Cuptor - 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 metalice pentru a îmbunătăți economia de energie.
- Atunci când este posibil, puneți alimentele în interiorul cuptorului fără a-l mai încălzi înainte.

- 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 alimente.
- **Gătitul cu ventilator** - atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energia.
- **Menține mâncarea caldă** - dacă doriți să utilizați căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă, alegeți cel mai scăzut nivel de temperatură posibil.

16. 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.

