

EKK64502OX



RO Aragaz

Manual de utilizare



Electrolux

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	5
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	9
5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	10
6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	11
7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	12
8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	12
9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	14
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	15
11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	16
12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	25
13. DEPANARE.....	28
14. INSTALAREA.....	30
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	35

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



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

www.electrolux.com/webselfservice



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

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța



Informații generale și recomandări



Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE!

Pericol de sufocare, vătămare sau invaliditate permanentă.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoanele cu capacități reduse doar dacă li s-a făcut o scurtă instruire și/sau sunt sub o supraveghere 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.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.

- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- 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 ușa de sticlă sau sticla capacelor cu balama ale plitei deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- 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.
- **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.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul

autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol electric.

- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- 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.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

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.
- 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.
- 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, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

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

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 înfletabile 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.

2.3 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.

- 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 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 scânteile 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.
- 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 flacăra 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 autorizat.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea!
- Grăsimile și alimentele rămase în aparat pot lua foc și pot forma un arc electric atunci când este utilizată funcția microunde.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe 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.

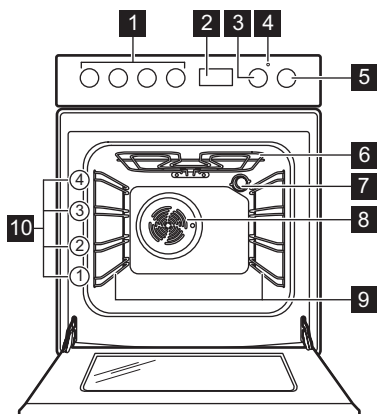
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.
- Turluiți țevile externe de gaz.

2.9 Service

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

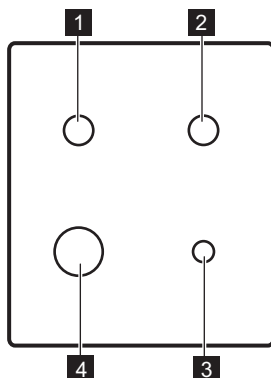
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Dispozitivul de programare electronic
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Indicator / simbol pentru temperatură
- 5 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții rafturi

3.2 Configurația plitei de gătit



- 1** Arzător semi-rapid
- 2** Arzător semi-rapid
- 3** Arzător auxiliar
- 4** Arzător rapid

3.3 Accesorii

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Cratiță adâncă**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

- **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 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.

4.2 Setarea orei

Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

Când conectați aparatul la sursa de alimentare electrică sau după o întrerupere a curentului, afișajul se aprinde intermitent automat.

1. Apăsați butonul de selectare .
Se aprinde simbolul de activare a cronometrului.

2. Folosiți butonul  sau  pentru a seta ora corectă.

După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.

Pentru a modifica ora, activați aparatul și apăsați simultan  și  sau .

Când punctele dintre ore și minute clipească, apăsați  sau  pentru a seta noua oră.

4.3 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. Setează funcția  și setează temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210°C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.
5. Setează funcția  și setează temperatura maximă.

6. 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.

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 flacără 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 flacără 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.

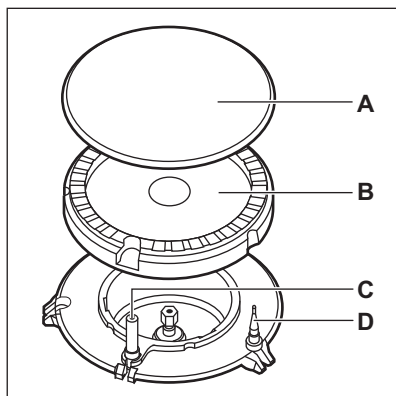


Dacă arzătorul se stinge accidental, rotiți butonul de selectare la poziția oprit și încercați să aprindeți din nou arzătorul după cel puțin 1 minut.



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 **I**.



AVERTIZARE!

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

6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Vasul de gătit



AVERTIZARE!

Nu așezați același vas pe două arzătoare.



AVERTIZARE!

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



ATENȚIE!

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



ATENȚIE!

Puneți vasele în poziție centrală pe arzător 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 - 260
Semi-rapid	140 - 240
Auxiliar	120 - 180

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.
- 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, zahărul și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți.
- **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 un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți 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 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.

7.4 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. După ce curățați suporturile pentru vase, puneți-le pe acestea în pozițiile corecte.
3. Pentru o funcționare corectă a arzătorului, asigurați-vă că brațele suporturilor pentru vase sunt aliniate cu centrul arzătorului.

7.5 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.

8.1 Activarea și dezactivarea aparatului



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

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

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 funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

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.

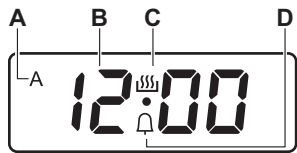
8.3 Funcțiile cuptorului

Simbol	Funcțiile cuptorului	Aplicație
0	Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
	Becul cuptorului	Pentru a activa becul fără nici o funcție de gătit.
	Caldura de sus + jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
	Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
	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.
	Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la 2 poziții ale raftului și pentru a dehidrata alimentele. Setati temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Caldura de sus + jos.
	Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
	Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.

Simbol	Funcțiile cuptorului	Aplicație
	Pizza	Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Caldura de sus + jos.
	Gătitul la temperatură redusă	Pentru gătirea în forme și deshidratare pe 1 poziție a raftului la temperatură redusă.

9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

9.1 Afișaj



- A. Indicator pentru Durată și Timp de finalizare
- B. Indicator timp
- C. Indicator cronometru activ
- D. Indicator ceas avertizor

9.2 Butoane

Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.

9.3 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație	
	Cronometru	Pentru a genera o numărătoare inversă (1 min - 23 h 59 min). Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.
dur	Durata	Pentru a seta durata de gătit a cuptorului (1 min - 10 h).
Sfârșit	Sfârșit	Pentru a seta ora la care cuptorul se dezactivează (1 min - 10 h).



Puteți folosi simultan Durata și Sfârșit dacă doriți ca aparatul să se activeze și să se dezactiveze automat: mai întâi setați Durata și după aceea Sfârșit.

9.4 Setarea funcțiilor ceasului

Pentru Durata (Dur) și Sfârșit (Sfâ), setați o funcție a cuptorului și temperatura pentru gătit. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru .

1. Apăsați repetat  până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului începe să se aprindă intermitent.
2. Apăsați  sau  pentru a seta funcția necesară a ceasului. Funcția ceas se activează. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o. Pentru Sfârșit și Durata apare pe afișaj și simbolul A.
3. După încheierea perioadei de timp, indicatorul funcției ceasului se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de 2 minute. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.



În cazul funcțiilor Durata și Sfârșit, aparatul se dezactivează automat.

9.5 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Apăsați lung și simultan butoanele  și . După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispăre.

9.6 Modificarea semnalului sonor

1. Pentru activarea semnalului sonor curent apăsați lung butonul .
 2. Apăsați în mod repetat  pentru a schimba semnalul.
 3. Eliberați butonul .
- Ultimul ton selectat este noul semnal sonor.
4. Așteptați 5 secunde pentru ca setarea să fie confirmată automat.



Când aparatul este deconectat de la rețeaua electrică sau în cazul unei căderi de tensiune, tonul semnalului sonor va reveni la cel implicit.

10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR

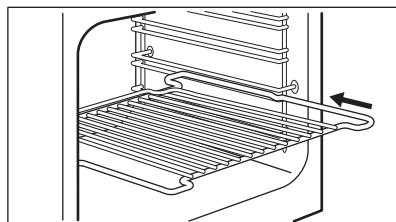


AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Introducerea accesoriilor

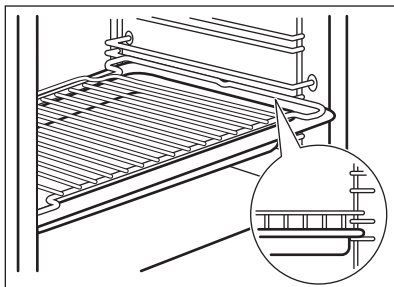
Raft de sârmă:



Puneți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului. Marginile cu laturi duble trebuie să fie la spatele cuptorului și îndreptate în sus.

Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Împingeți cratița adâncă între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



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 Coacerea

- 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.

Atunci când gătiți alimente congelate, este posibil ca tăvile din interiorul cuptorului să se deformeze în timpul coacerii. Atunci 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 pătrunderea 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.

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)	Durață (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
Pandispan 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

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
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
Prăjitură de Crăciun ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	tavă de gătit
Quiche Lorraine 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 aluminizate (lungime: 20 cm)
Pandișpan românesc ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu drojdie 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 sfărâmicioasă ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
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)	Temperatură (°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

Aliment	Cantitate (g)	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
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
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 Lorrai-ne 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

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
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 sfărâ-micioasă	1500	160 - 170	25 - 35	3	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	tavă de gătit
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.

11.8 Aer cald

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie ¹⁾	250	155	20	3	tavă de gătit
Patiserie ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000	155	35	2	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	tavă de gătit
Plăcintă cu mere ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)
Prăjituri mici ¹⁾	500	150	35	3	tavă de gătit
Prăjituri mici ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Pandișpan fără grăsimi ¹⁾	350	160	30	3	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)
Tort de clătite	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	tavă de gătit
Pui, întreg	1400	200	50	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Cotlet de porc	600	180 - 200	30 - 40	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Aluat de prăjitură ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tavă de gătit
Prăjitură cu drojdie umplută	1200	160 - 170	20 - 30	3	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	150 - 170	60 - 70	2	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	tavă de gătit
Prăjitură de Crăciun ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	tavă de gătit
Quiche Lorraine ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	tavă de gătit
Pandișpan românesc ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800	190	15	3	tavă de gătit
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	tavă de gătit
Bezele	400	100 - 120	50 - 60	2	tavă de gătit
Bezele	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmicioasă ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	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 15 minute.

⁴⁾ După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

⁵⁾ Setați temperatura la 230°C și preîncălziți cuptorul timp de 15 de minute.

11.9 Grill rapid

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine prăjită ¹⁾	500	250	2 - 4	3	raft de sârmă
Fripturi de vită. ²⁾	1000	250	15 + 15	3	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Jumătate de pui	1200	230	30 + 30	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Cotlet de porc	500	230	25 + 25	3	raft de sârmă
				1	tavă de gătit

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 4 minute.

²⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

11.10 Gătire intensivă

Aliment	Cantitate	Tempera- tură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine prăjită ¹⁾	500	230	3 - 5	3	raft de sârmă
Pui, jumătate	1200	200	25 + 25	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Cotlet de porc	500	230	20 + 20	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

11.11 Funcția pizza

Aliment	Cantitate (g)	Tempera- tură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1400	165 - 175	55 - 65	2	tavă de gătit
Pui, jumătate	1350	165 - 175	30 + 35	3	tavă de gătit
Quiche Lorrai- ne ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	tavă de gătit

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

11.12 Gătitul la căldură redusă

Aliment	Cantitate (g)	Tempera- tură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	tavă de gătit
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	tavă de gătit
Bezele ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Pui, întreg	1200	220 - 230	45 - 55	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit

1) Setați temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 20 de minute.

2) Setați temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 10 de 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 dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.
- 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



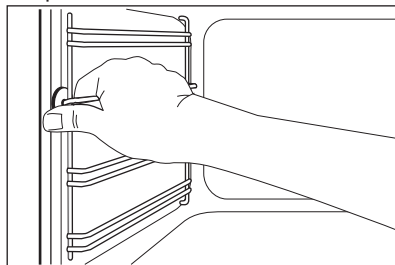
Curățați ușa cuptorului numai cu o lavetă sau burete umed. Uscați-o cu o lavetă moale.

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.

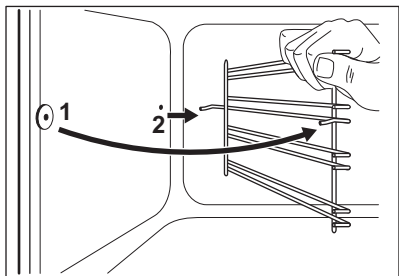
12.3 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

1. Trageți partea din față a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral.



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.

12.4 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.



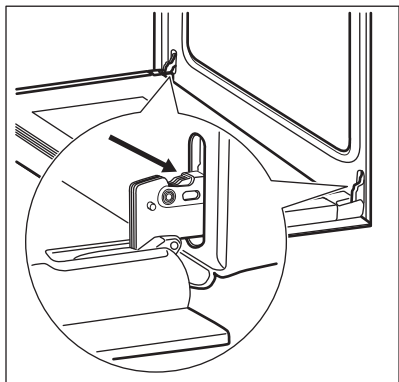
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



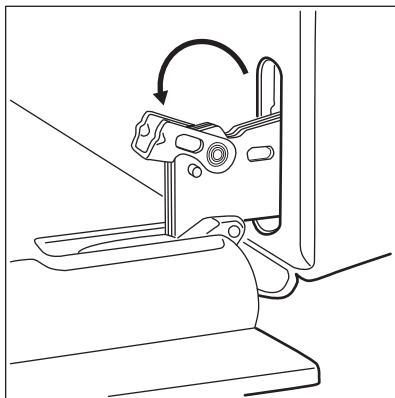
ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panoul de sticlă de la interior.

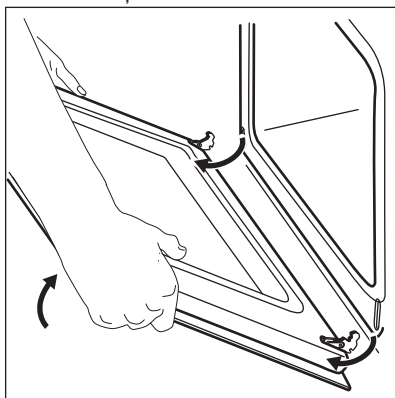
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



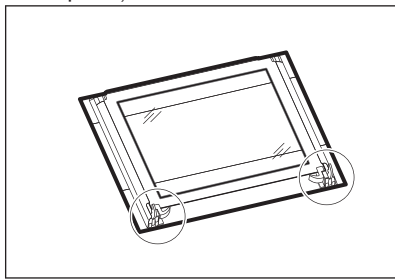
2. Ridicați și rotiți pârgăhiile de pe cele două balamale.



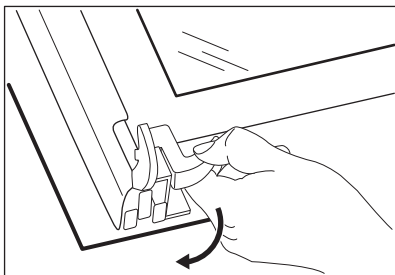
3. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



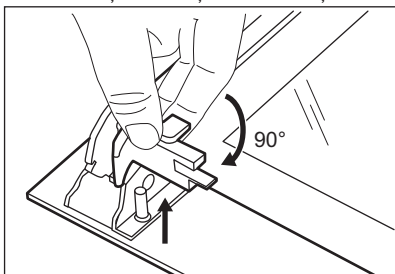
4. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



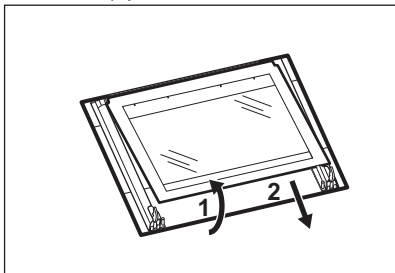
5. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern de sticlă.



6. Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



7. Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.

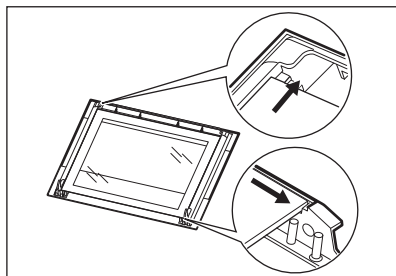


8. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu atenție panoul de sticlă.

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

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

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



12.5 Scoaterea sertarului

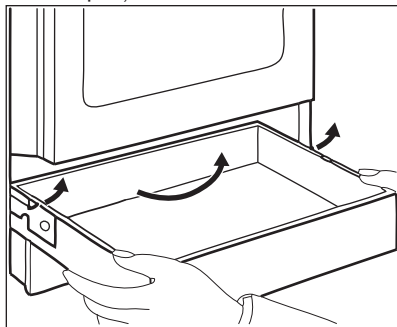


AVERTIZARE!

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.

12.6 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 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.

13. DEPANARE

**AVERTIZARE!**

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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 este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard 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.
Flacăra se stinge imediat după aprindere.	Termocuplul nu se încălzește suficient.	După aprinderea flăcării, țineți activat generatorul de scântei 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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Flacăra este de culoare portocalie sau galbenă.		Flacăra poate fi portocalie sau galbenă în anumite zone ale arzătorului. Acest lucru este normal.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitățile 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.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
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. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Afișajul cuptorului indică „0.00” și „LED”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.

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.

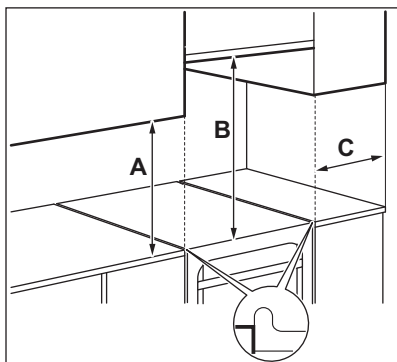
14.1 Amplasarea aparatului

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

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz
Clasa aparatului	1

Dimensiuni	mm
Înălțime	855
Lățime	600
Adâncime	600

14.3 Alte date tehnice

Categoria aparatului:	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 ¹⁾	PUTERE REDUSĂ kW ¹⁾	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm
Rapid	3.0	0.72 / 0.75	119
Semi-rapid	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	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
Semi-rapid	2.0	0.43	71	145
Auxiliar	1.0	0.35	50	73

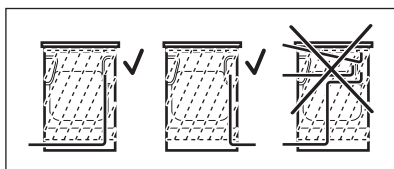
14.7 Arzătoare de gaz pentru GPL G31 30 mbar

ARZĂTOR	PUTERE NORMALĂ ÎN kW ¹⁾	PUTERE REDUSĂ kW ¹⁾	MARCAJ INJECTOR 1/100 mm	DEBIT NOMINAL PENTRU GAZ g/h
Rapid	2.6	0.63	88	186
Semi-rapid	1.7	0.38	71	121
Auxiliar	0.85	0.31	50	61

¹⁾ Tipul de bypass depinde de model.

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 flacără.

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.

14.10 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.

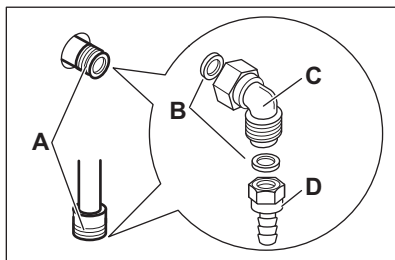


AVERTIZARE!

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.



Aparatul este reglat pentru gazul implicit. Pentru a modifica setarea, folosiți întotdeauna garnitura de etanșare.

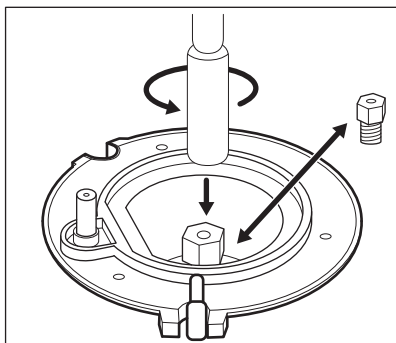


- A. Punct de racordare la gaz (numai un singur punct per aparat)
- B. Garnitură
- C. Racord ajustabil
- D. Suport pentru țeava de GPL

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.

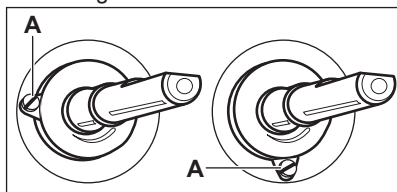


Această plăcuță se găsește în punga livrată împreună cu aparatul.

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 minim de gaz la 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 de la 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 pentru plită.
3. Conectați aparatul la rețeaua electrică.

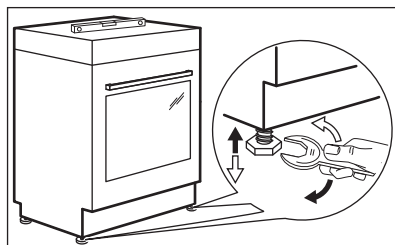


AVERTIZARE!

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 de selectare al plitei la poziția de minim.
6. Scoateți din nou butonul de selectare pentru plită.
7. Strângeți încet șurubul de bypass până când flacăra ajunge la minim și este stabilă.
8. Puneți la loc butonul de selectare pentru plită.

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!

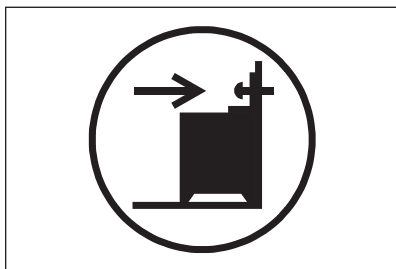
Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.



Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.

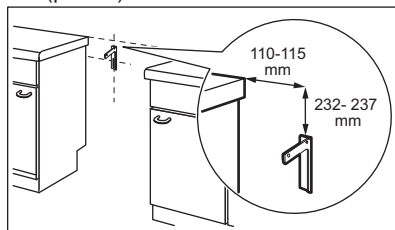
Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Dacă nu o instalați, aparatul se poate înclina.

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 232 - 237 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 110 - 115 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 lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.



Dacă ați modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniați corect dispozitivul anti-răsturnare.



ATENȚIE!

Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale în funcție de centrul aparatului.

14.15 Conectarea la alimentarea electrică



AVERTIZARE!

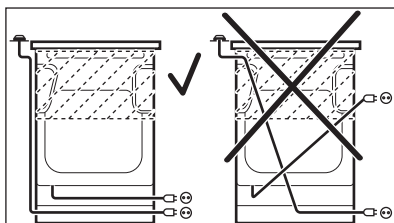
Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest aparat este livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.



AVERTIZARE!

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



15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

15.1 Informații despre produs pentru plită în conformitate cu UE 66/2014

Identificarea modelului	EKK64502OX	
Tipul plitei	Plită în interiorul unui aragaz autonom	
Numărul de arzătoare cu gaz	4	
Eficiența energetică pentru fiecare arzător cu gaz (EE gas burner)	Stânga spate - Semi Rapid	55.0%
	Dreapta spate - Semi Rapid	55.0%
	Dreapta față - Auxiliar	nu este aplicabil
	Stânga Față - Rapid	53.0%
Eficiența energetică pentru plita cu gaz (EE gas hob)		54.3%

EN 30-2-1: Aparare de gătit pentru uz casnic, alimentate cu gaz - Partea 2-1: Utilizarea rațională a energiei - Generalități

15.2 Plită - Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.

- Înainte de a utiliza arzătoarele și suportul tăvii, asigurați-vă că acestea sunt montate corect.
- Baza vasului trebuie să aibă diametrul adecvat cu dimensiunea arzătorului.
- Puneți vasul direct peste arzător și în centrul acestuia.
- Atunci când începe să fiarbă lichidul, reduceți flacăra la minim pentru a fierbe la foc mic.
- Dacă este posibil, folosiți o oală sub presiune. Consultați manualul de utilizare al acestuia.

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

Numele furnizorului	Electrolux
---------------------	------------

Identificarea modelului	EKK64502OX
Indexul de eficiență energetică	96.2
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 de ventilație	0,76 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	57 l
Tipul cuptorului	Cuptor în interiorul unui aragaz autonom
Masă	43.0 kg

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

15.4 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.

www.electrolux.com/shop



867313869-A-032016

