

EOA3414
EOA3454



ET Ahi
RO Cuptor

Kasutusjuhend
Manual de utilizare

2
30

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	6
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	7
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	7
6. KELLA FUNKTSIOONID.....	10
7. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	11
8. LISAFUNKTSIOONID.....	11
9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	12
10. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	21
11. VEAOTSING.....	26
12. PAIGALDAMINE.....	27
13. ENERGIATÕHUSUS.....	28

SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagestet asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuses võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:
www.electrolux.com/webselfservice



Registreerige oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.registerelectrolux.com



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jätetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on lapselukk, on soovitatav seda kasutada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.

- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuses või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskuse.
- Jälgi, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.

isolatsiooniseadisega.
Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- See seade vastab EMÜ direktiividele.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätkke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.
 - ärge pange tulist vett vahetult kuumasse seadmesse.

- ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
- olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Kūpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme kasutamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutusjärgselt täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mōra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage

abrasiivseid tooteid, küürimisšvampe, lahusteid ega metallist esemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgusti

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.

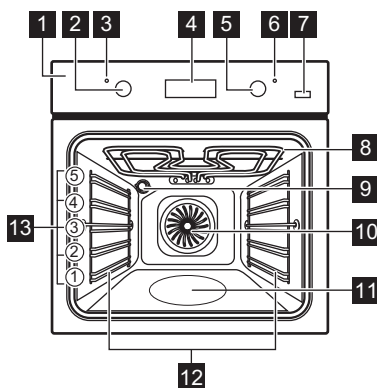


HOIATUS!
Elektrilöögi oht!

- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



- Kasutage ainult ühesuguste tehniliste näitajatega lampe.

2.6 Jäätmekäitlus



HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
- Eemaldage seadme ukse fiksaator, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.

2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Ülevaade

- 1 Juhtpaneel
- 2 Ahju funktsioonide nupp
- 3 Toite tuli / sümbol / indikaator
- 4 Elektronprogrammeerija
- 5 Temperatuuri nupp
- 6 Temperatuuri tuli / sümbol / indikaator
- 7 Tugeva auru nupp
- 8 Kütteelement
- 9 Valgusti
- 10 Ventilator
- 11 Süvend
- 12 Ahjuriuli tugi, eemaldatav
- 13 Ahjuriuli tasandid

3.2 Tarvikud

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.

- **Grill/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriili toed.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Enne esmakordset kasutamist tuleb seade puhastada.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

4.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

Kellaaja funktsiooni indikaator vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.

Õige aja valimiseks vajutage nuppe **+** või **-**.

Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaageg.

4.3 Kellaaja muutmise



Kellaagega ei saa muuta, kui töötavad funktsioonid Kestus **|→|** või Lõpp **→|**.

Vajutage järjest , kuni ekraanil hakkab vilkuma kellaaja indikaator.






Uue kellaaja seadistamist vt jaotisest "Kellaaja seadmine".

4.4 Eelkuumutus

Eelkuumutage seadet enne esimest kasutamist.



Funktsiooni Pöördõhk PLUS kohta leiate teavet jaotisest "Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamine".

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske seadmel 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon  , vajutage  ja määrake maksimaalne temperatuur.
6. Laske seadmel 15 minutit töötada.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. Tegu pole veaga. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tõuseb esile.

5.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine




Oleneb mudelist, kas seadmel on nuppude sümbolid, indikaatorid või tuled:

- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.
- Tuli süttib, kui seade töötab.
- Sümbol näitab, kas nupuga juhitakse ahjufunktsioone või temperatuuri.

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

5.3 Ahju funktsioonid

Ahju funktsioon	Rakendus
0	Välja lülitatud Seade on välja lülitatud.
Sisevalgustus	Ahjuvalgusti aktiveerimiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
Ülemine / alumine kuumutus	Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
Ülemine kuumutus	Leiva, kookide ja küpsetiste pruunistamiseks. Kasutamiseks küpsetamise lõppfaasis.
Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine / alumine kuumutus.
Pöördõhk PLUSS	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Mahlasuse lisamiseks.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Pitsarežiim	Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. Seadke temperatuur 20-40 °C madalamaks kui Ülemise / alumise kuumutuse puhul.

5.4 Funktsioon Pöördõhk PLUSS sisselülitamine

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.




HOIATUS!
Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eralduv aur võib põhjustada põletust:

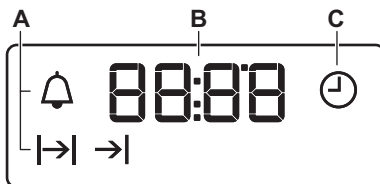
- Ärge funktsiooni Pöördõhk PLUSS kasutamise ajal seadme ust avage.
- Pärast funktsiooni Pöördõhk PLUSS kasutamist olge ukse avamisel ettevaatlik.



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahjuuks.
2. Täitke veeanum kraaniveega. Veeanuma maksimaalne maht on 250 ml. Veeanuma täitmisel peab ahi olema külm.
3. Pange toit ahju ja sulgege uks.
4. Valige funktsioon Pöördõhk PLUSS: .

5.5 Ekraan



5. Vajutage lisaauru nuppu .

Lisaauru nuppu saate kasutada vaid koos funktsiooniga Pöördõhk PLUSS.


Süttib indikaator.

6. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.



ETTEVAATUST!

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veeanumasse vett valada.

7. Seadme väljalülitamiseks vajutage lisaauru nuppu  ning keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

Lisaauru nupu indikaator kustub.

8. Eemaldage veeanumast vesi.



HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

- A) Funktsiooni indikaatorid
B) Kellaaja ekraan
C) Funktsiooni indikaator

5.6 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
🕒	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.
🔊	Tugev aur	Funktsiooni Pöördõhk PLUSS sisselülitamiseks.

6. KELLA FUNKTSIOONID

6.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
🕒 Kellaage	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
🔔 Minutilugeja	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
↳ Kestus	Ahju küpsetusaja valimiseks.
→ Lõpp	Küpsetuse lõpuaja valimiseks.



Võite valida korraga funktsioonid Kestus ↳| ja Lõpp →|, et määrata, kui kaua ahi peaks töötama ning millal see peaks välja lülituma. See võimaldab seadme teatud aja möödumisel sisse lülitada. Esmalt valige Kestus ↳| ja seejärel Lõpp →|.

6.2 Kellafunktsioonide valimine

Kestuse ↳| ja Lõpu →| valimiseks valige ahju funktsioon ja küpsetustemperatuur. Minutilugeja 🔔 puhul pole see vajalik.

1. Vajutage järjest 🕒, kuni vajaliku kellafunktsiooni indikaator hakkab vilkuma.

2. Vajutage + või — vajaliku kellafunktsiooni valimiseks. Kellafunktsioon töötab. Näidikul kuvatakse valitud kellafunktsiooni indikaator.



Minutilugeja funktsiooni puhul kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.


3. Kui aeg on täis, siis hakkab kellafunktsiooni indikaator vilkuma ja kõlab helisignaali. Vajutage nuppu, et signaal välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.



Funktsioonide Kestus ↳| ja Lõpp →| puhul lülitub ahi automaatselt välja.

6.3 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.

2. Vajutage ja hoidke . Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

7. TARIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Teleskoopsiinid



Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

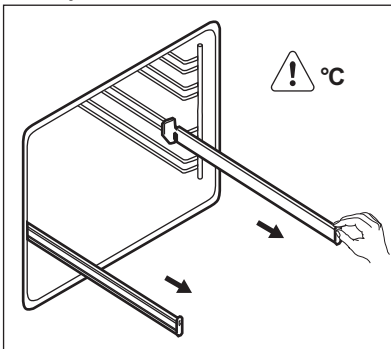
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriileid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



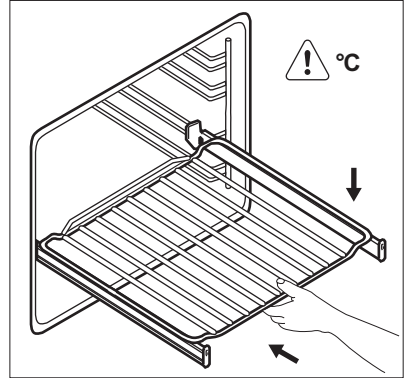
ETTEVAATUST!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



2. Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult sisse.



Enne ahju ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult seadmesse sisse lükatud.

8. LISAFUNKTSIOONID

8.1 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, jääb jahutusventilaator tööle, kuni seade on maha jahtunud.

8.2 Ohutustermostaat

Seadme vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

9.1 Üldine teave

- Seadmes on viis riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Seadmes on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiatarvet miinimumini.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. See on normaalne. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemali.

Küpsetised

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Märkusi
Leib	100	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati. ¹⁾

9.2 Kookide küpsetamine

- Ärge avage ahjuust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

9.3 Liha ja kala küpsetamine

- Väga rasvaste toitade küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.
- Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

9.4 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esialgul jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

9.5 Pöördõhk PLUS



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmisel ahi olema külm. Vt jaotist "Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamine".

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Märkusi
Kuklid	100	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati. ¹⁾
Kodune pitsa	100	230	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati. ¹⁾
Küpsised, koogikesed, croissantid	100	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati. ¹⁾
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Kasutage küpsetusvormi. ¹⁾

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

Külmutatud küpsetised

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pitsa, külmutatud	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Külmutatud lasanje	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Külmutatud croissant	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Valmistoidu soojendamise

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Leib	100	110	15 - 25	2
Kuklid	100	110	10 - 20	2
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Juurvili	100	110	15 - 25	2
Riis	100	110	15 - 25	2
Pasta	100	110	15 - 25	2

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Liha	100	110	15 - 25	2

Röstimine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Märkusi
Seapraad	200	180	65 - 80	2	Pyrex'i ümmargune vorm
Rostbiif	200	200	50 - 60	2	Pyrex'i ümmargune vorm
Kana	200	210	60 - 80	2	Pyrex'i ümmargune vorm

9.6 Küpsetamise ja röstimise tabel

Koogid

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivormis
Muretained	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivormis
Peti-juustukook	170	1	165	2	60 - 80	26 cm koogivormis
Õunakook (õunapirikas) ¹⁾	170	2	160	2 (vasak ja parem)	80 - 100	Kahes 20 cm koogivormis traatrestil
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetusplaadil
Keedisekook	170	2	165	2 (vasak ja parem)	30 - 40	26 cm koogivormis
Keeks	170	2	160	2	50 - 60	26 cm koogivormis

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Jõulukook / rikkaliku puuviljatäidisega kook ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm koogivormis
Ploomikook ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leivavormis
Väikesed koogid - ühel tasandil	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Küpsetusplaadil
Väikesed koogid - kahel tasandil	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Küpsetusplaadil
Väikesed koogid - kolmel tasandil	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Küpsetusplaadil
Küpsised/soolapulgad - ühel tasandil	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Küpsetusplaadil
Küpsised/soolapulgad - kahel tasandil	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Küpsetusplaadil
Küpsised/soolapulgad - kolmel tasandil	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Küpsetusplaadil
Beseed - ühel tasandil	120	3	120	3	80 - 100	Küpsetusplaadil
Beseed - kahel tasandil ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetusplaadil

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tassand	Temperatuur (°C)	Ahju tassand		
Kuklid ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Küpsetusplaadil
Ekleerid - ühel tassandil	190	3	170	3	25 - 35	Küpsetusplaadil
Ekleerid - kahel tassandil	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetusplaadil
Plaadi-koogid	180	2	170	2	45 - 70	20 cm koogivormis
Rikkaliku puuviljapäidise kook	160	1	150	2	110 - 120	24 cm koogivormis
Victoria kook	170	1	160	2 (vasak ja parem)	50 - 60	20 cm koogivormis

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Leib ja pitsa

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tassand	Temperatuur (°C)	Ahju tassand		
Sai ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1-2 tk, 500 g/tk
Rukkileib	190	1	180	1	30 - 45	Leivavormis
Kuklid, saiakeksed ¹⁾	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6-8 saia küpsetusplaadil
Pitsa ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Küpsetusplaadil või sügaval pannil
Kuklid ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetusplaadil

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tarretised

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Pastavorm	200	2	180	2	40 - 50	Vormis
Juurviljavorm	200	2	175	2	45 - 60	Vormis
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vormis
Lasanje ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Liha

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Veiseliha	200	2	190	2	50 - 70	Traatrestil
Sealiha	180	2	180	2	90 - 120	Traatrestil
Vasikaliha	190	2	175	2	90 - 120	Traatrestil
Inglise rostbiif, väheküps	210	2	200	2	50 - 60	Traatrestil
Inglise rostbiif, poolküps	210	2	200	2	60 - 70	Traatrestil
Inglise rostbiif, täisküps	210	2	200	2	70 - 75	Traatrestil
Sea abatükk	180	2	170	2	120 - 150	Kamaraga
Sea sääretükk	180	2	160	2	100 - 120	2 tükki
Lambaliha	190	2	175	2	110 - 130	Kints
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Terve
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Terve
Part	175	2	220	2	120 - 150	Terve

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Hani	175	2	160	1	150 - 200	Terve
Küülikuli- ha	190	2	175	2	60 - 80	Tükkideks lõigatuna
Jänes	190	2	175	2	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	190	2	175	2	90 - 120	Terve

Kala

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Forell/ merilatikas	190	2	175	2	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/ lõhe	190	2	175	2	35 - 60	4-6 fileed

9.7 Grill



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 3 minutit.

Toit	Kogus		Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)		Ahju ta- sand
	Tükki	(g)		1. külj	2. külj	
Sisefilee	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biifsteek	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Vorstid	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Seakarbo- naad	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabid	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Kanarind	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4

Toit	Kogus		Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)		Ahju ta- sand
	Tükki	(g)		1. külg	2. külg	
Hambur- ger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Kalafilee	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Röstitud sändvitšid	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Röstleib/- sai	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Turbogrill

Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Rostbiif või filee, väheküps ¹⁾	paksuse cm kohta	190 - 200	5 - 6	1 või 2
Rostbiif või filee, poolküps ¹⁾	paksuse cm kohta	180 - 190	6 - 8	1 või 2
Rostbiif või filee, täisküps ¹⁾	paksuse cm kohta	170 - 180	8 - 10	1 või 2

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Sealiha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Abatükk, kael, kints	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 või 2
Karbonaad, ribi- praad	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 või 2
Pikkpoiss	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 või 2
Seakoot (eelval- mistatud)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 või 2

Vasikaliha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Vasikapraad	1	160 - 180	90 - 120	1 või 2
Vasikakoot	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 või 2

Lambaliha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Lambakoot, lambapraad	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 või 2
Lambaliha, tagatükk	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 või 2

Linnuliha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Linnuliha portsjonitükid	0,2 - 0,25 g tükid	200 - 220	30 - 50	1 või 2
Pool kana	0,4 - 0,5 g tükid	190 - 210	35 - 50	1 või 2
Kana, broiler	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 või 2
Part	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 või 2
Hani	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 või 2
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 või 2
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 või 2

Kala (aurutatud)

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Terve kala	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 või 2

9.9 Kuivatamine - Pöördõhk

välja, tehke uks lahti ja jätke üheks ööks jahtuma.

- Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.
- Paremate tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
Oad	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Piprad	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Köögivilja hapendamiseks	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Seened	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ürdid	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
Ploomid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pirnid	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Juhised puhastamiseks

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks tavalist puhastusainet.
- Puhastage seadme sisemust pärast igakordset kasutamist. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

10.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed



Puhastage ahjuust ainult niiske käsna. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

10.3 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrēžiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädid.



Puhastustoimingut on soovitatav läbi viia vähemalt 5-10 Pöördõhk PLUS küpsetustsükli järel.

1. Kallake ahju põhjal olevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädid lahustada.
3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

10.4 Uksetihendi puhastamine

- Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõone raami ümber. Ärge kasutage seadet, kui

uksetihend on kahjustatud. Võtke ühendust hoolduskesusega.

- Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

10.5 Restitugede ja katalüütiliste paneelide eemaldamine

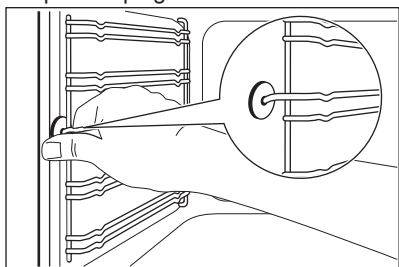
Ahju puhastamiseks eemaldage ahjuresti toed ja katalüütilised paneelid.



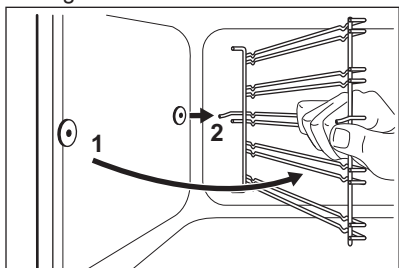
ETTEVAATUST!

Olge ahjuresti tugede eemaldamisel ettevaatlik. Katalüütilised paneelid ei ole ahju seinte küljes kinni ja võivad välja kukkuda, kui te ahjuresti tugesid eemaldate.

1. Tõmmake ahjuresti toe esiosa külgselja küljest lahti. Hoidke teise käega restisiine ja katalüütilist paneeli paigal.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgselja küljest lahti ja eemaldage tugi.



Asetage ahjuresti toed ja katalüütilised paneelid tagasi vastupidises järjekorras.



Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.

10.6 Katalüütiline puhastus



ETTEVAATUST!

Ärge kasutage katalüütilise pinna puhastamiseks ahjupihusteid, abrasiivseid puhastusvahendeid, seepi ega muid pesuaineid. Need võivad kahjustada katalüütilist pinda.



Katalüütilise pinna värvimuutused ei mõjuta katalüütilisi omadusi.



HOIATUS!

Hoidke lapsed seadmest eemal, kui puhastate ahju kõrge temperatuuriga. Ahju pind muutub väga tuliseks – põletusohu!



Enne katalüütilise puhastuse sisselülitamist eemaldage ahjust kõik tarvikud.



Katalüütilise kattega seinad on isepuhastuvad. Need absorbeerivad seintele koguneva rasva ahju töötamise ajal.

Isepuhastusprotsessile kaasaaitamiseks kuumutage tühja ahju regulaarselt.

1. Puhastage ahju põhja sooja vee ja nõudepesuvahendiga, seejärel kuivatage.
2. Valige funktsioon
3. Seadke temperatuuriks 250 °C ja laske ahjul 1 tund töötada.
4. Kui seade on jahtunud, puhastage see pehme ja niiske käsna.

10.7 Vesipuhastus

Vesipuhastuse protseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake ahju põhjal olevasse veeanumasse 200 ml vett.
2. Valige funktsioon Pöördõhk PLUS
 ja vajutage nuppu Pöördõhk PLUS .
3. Valige temperatuuriks 90 °C.
4. Laske seadmel 30 minutit töötada.
5. Lülitage seade välja ja laske sel maha jahtuda.
6. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.



HOIATUS!

Enne pühkimist veenduge, et pliit on maha jahtunud. Põletusoh!

10.8 Ahju lagi



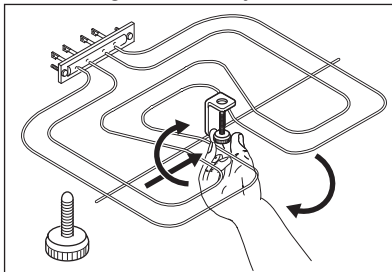
HOIATUS!

Enne kütteelemendi eemaldamist lülitage seade välja. Veenduge, et seade on maha jahtunud. Põletusoh!

Eemaldage riulitoed.

Ahjulae hõlpsamaks puhastamiseks võite kuumutuselemendi eemaldada.

1. Keerake lahti kruvi, mis hoiab kütteelementi. Esimesel korral kasutage kruvikeerajat.



2. Tõmmake kütteelementi ettevaatlikult allapoole.

3. Puhastage ahju lage soojas nõudepesuvees niisutatud pehme lapiga ja laske seejärel kuivada.

Kütteelemendi tagasiasetamisel korrake neid toiminguid vastupidises järjestuses.

Paigaldage ahjuresi toed.



HOIATUS!

Veenduge, et kütteelement on korralikult kinnitatud ega või alla kukkuda.

10.9 Ahjuukse puhastamine

Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemise klaaspaneeli eemaldada.



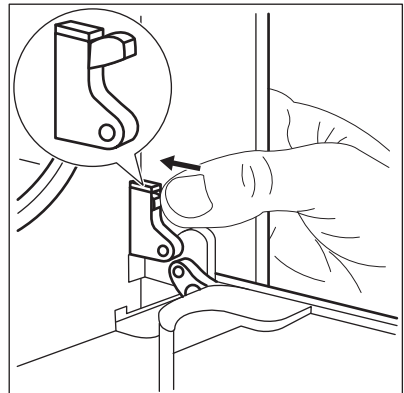
Kui te üritate klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.



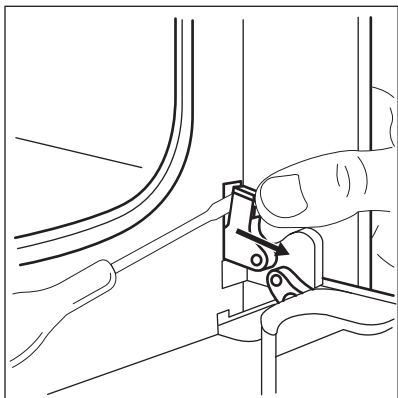
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage seadet ilma sisemise klaaspaneelita.

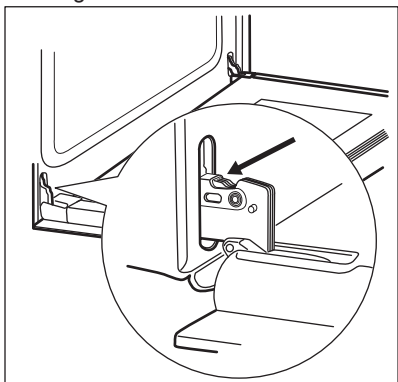
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
2. Vajutage kinnitusdetaili, kuni see välja tõmbub.



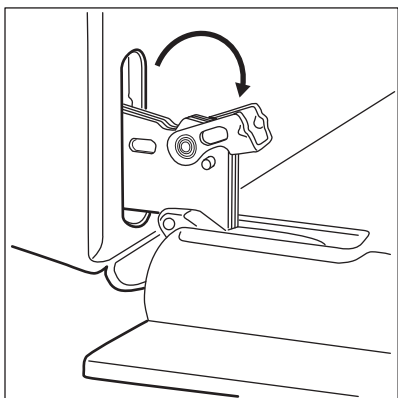
3. Hoidke detaili ühe käega kinni. Võtke teise kätte kruvikeeraja, et tõsta ning keerata parempoolse uksehinge hooba.



4. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.

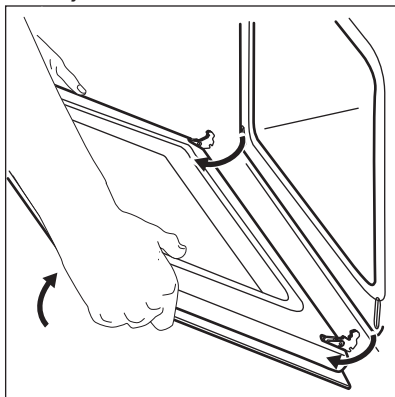


5. Tõstke vasaku hinge hoob üles ja keerake seda.

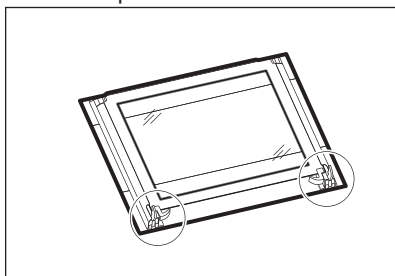


6. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel

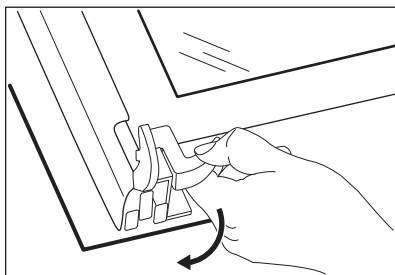
tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.



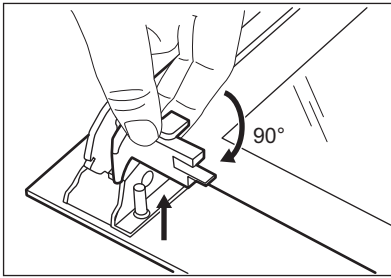
7. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.



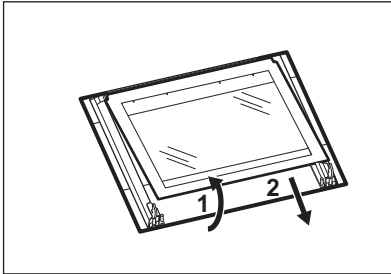
8. Vabastage lukustussüsteem sisemise klaaspaneeli eemaldamiseks.



9. Keerake mõlemat fiksaatorit 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



10. Tõstke klaaspaneel ettevaatlikult üles ja eemaldage see.

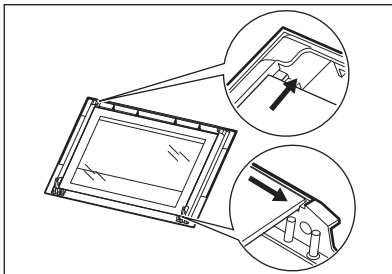


11. Puhastage klaaspaneeli nõudepesuvahendi ja veega. Kuivatage klaaspaneel hoolikalt.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjestuses.

Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



10.10 Lambi asendamine

Asetage seadme põhjale riidest lapp. See hoiab ära lambi klaasist katte ja ahjuõõne purunemise.



HOIATUS!

Surmava elektrilöögi oht!
Enne lambi asendamist ühendage kaitse lahti. Ahjuvalgusti ja selle klaasist kate võivad olla kuumad.



ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

1. Lülitage seade välja.
2. Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitselüliti välja.

Tagumine valgusti

1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. Paigaldage klaaskate.


11. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Valgusti ei põle.	Lamp on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.
Funktsioon Pöördõhk PLUS ei tööta ootuspäraselt.	Funktsioon Pöördõhk PLUS ei ole sisse lülitatud.	Vt jaotist "Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamine".
Funktsioon Pöördõhk PLUS ei tööta ootuspäraselt.	Te ei valanud veeanumasse vett.	Vt jaotist "Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamine".
Funktsioon Pöördõhk PLUS ei tööta ootuspäraselt.	Te ei lülitanud funktsiooni Pöördõhk PLUS sisse lisaauru nuppu kasutades.	Vt jaotist "Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamine".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Pöördõhk, kuid lisaauru nupu indikaator põleb.	Funktsioon Pöördõhk PLUS töötab.	Vajutage lisaauru nuppu  , et Pöördõhk PLUS välja lülitada.
Veeanumas olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Vesi valgub veeanumast välja.	Veeanumas on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenuduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt vastavat toimingu kirjeldust.

11.2 Hooldusteave

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. See andmesilt asub ees ahjuõone raami esiküljel. Ärge andmesilti seadme küljest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)

Tootenumbr (PNC)

Seerianumber (S.N.)

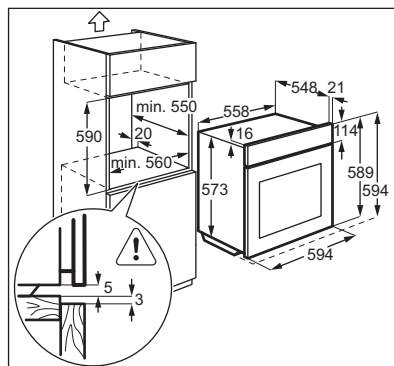
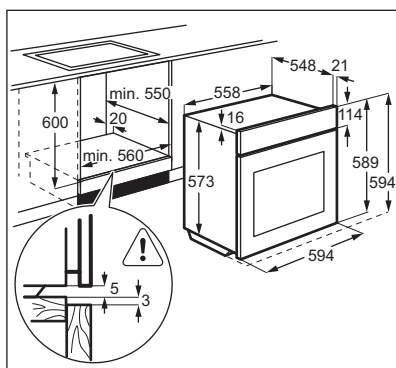
12. PAIGALDAMINE



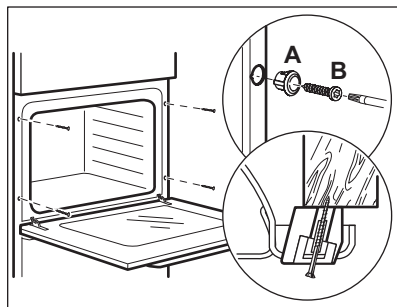
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Paigutamine mööblisse



12.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



12.3 Elektriühendus



Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" toodud ettevaatusabinõusid.

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

12.4 Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt). Võite vaadata ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
maksimaalne 1380	3 x 0.75
maksimaalne 2300	3 x 1
maksimaalne 3680	3 x 1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tootekirjeldus ja andmed vastavalt määrusele EL 65-66/2014

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOA3414AOX EOA3454AAX EOA3454AOX
Energiatõhususe indeks	103.5
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.95 kWh/tsüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.88 kWh/tsüklis
Sisekambrate arv	1
Kuumuseallikas	Elekter
Maht	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi

Mass	EOA3414AOX	32.7 kg
	EOA3454AAX	33.0 kg
	EOA3454AOX	32.7 kg

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemetodid.

13.2 Energia kokkuhoid

Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.


- **Üldised nõuanded**


- Veenduge, et seadme uks on töötamise ajal suletud ja avage seda küpsetamise ajal võimalikult vähe.
- Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

- Kui võimalik, pange toidud ahju enne selle kuumutamist.
- Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage sõltuvalt küpsetusajast vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.
- Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

- **Küpsetamine pöördõhuga** – kui võimalik, kasutage energia säästmiseks pöördõhuga funktsioone.
- **Soojashoidmine** – kui soovite kasutada jääkkuumust toidu soojashoidmiseks, valige madalaim võimalik temperatuur.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	31
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	32
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	35
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	35
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	36
6. FUNCȚIILE CEASULUI.....	39
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	39
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	40
9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	40
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	50
11. DEPANARE.....	55
12. INSTALAREA.....	57
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	58

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 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

- 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.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- 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 un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

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.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.

- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

2.2 Conexiunea la rețeaua 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.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centrul autorizat de service.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



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 folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. 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.

2.3 Utilizare



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu casnic.

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați centrul de service autorizat.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- 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.

2.5 Becul interior

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



AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare.

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

2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau sufocare.

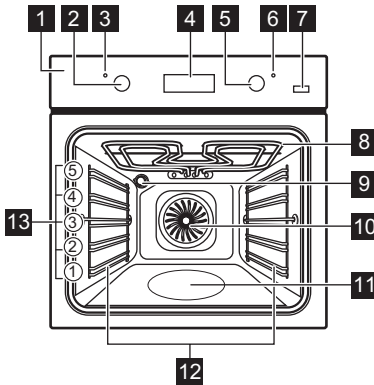
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

2.7 Service

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 3 Bec / simbol / indicator pentru alimentare
- 4 Dispozitiv de programare electronic
- 5 Buton de selectare pentru temperatură
- 6 Bec / simbol / indicator pentru temperatură
- 7 Buton Abur plus
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Adâncitură cavitate
- 12 Suport pentru raft, detașabil
- 13 Poziții rafturi

3.2 Accesorii

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

- **Cratiță adâncă**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru rafturi și tăvi.

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 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.

Indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent când conectați aparatul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

Pentru a seta ora corectă apăsați butonul **+** sau **-**.

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

4.3 Modificarea orei



Nu puteți modifica ceasul dacă funcția Durată sau Sfârșit este activă.

Apăsați în mod repetat până când indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent.

Pentru setarea unei alt timp, consultați „Setarea timpului”.

4.4 Preîncălzirea

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



Pentru funcția Aer cald PLUS, consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.

1. Setati funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția și setati temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.
5. Setati funcția , apăsați și setati temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 minute.

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

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul de comandă. Butonul de comandă iese în afară.

5.2 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 butoanele de selectare comandă funcțiile cuptorului sau temperatura.

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.

5.3 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
 Iluminare cuptor	Pentru a activa becul fără nici o funcție de gătit.
 Încălzire sus / jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
 Incalzire sus	Pentru a rumeni pâinea, prăjiturile și produsele de patiserie. Pentru a termina alimentele deja găsite.
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 Gatire 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.
 Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la 3 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setati temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.
 Aer cald PLUS	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii.
 Pizza	Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărurilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setati temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.

5.4 Activarea funcției Aer cald PLUS

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.



AVERTIZARE!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

- Nu deschideți ușa aparatului în timpul utilizării Aer cald PLUS.
- Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea Aer cald PLUS.



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.
Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml.
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.
3. Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.
4. Setați funcția Aer cald PLUS: .
5. Apăsăți butonul Abur plus .
Butonul Abur plus funcționează doar cu funcția Aer cald PLUS.
Indicatorul se aprinde.
6. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.

**ATENȚIE!**

Nu reumpleți cu apă adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.

7. Pentru a dezactiva aparatul, apăsați butonul Abur plus , rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

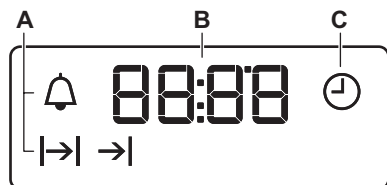
Indicatorul butonului Abur plus se stinge.

8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.

**AVERTIZARE!**

Aparatul trebuie să fie rece înainte de a îndepărta restul de apă din adâncitura cavității.

5.5 Afișaj







- A) Indicatoarele funcției
B) Afișaj pentru oră
C) Indicator funcție






5.6 Butoane

Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.
	Abur plus	Pentru a activa funcția Aer cald PLUS.




6. FUNCȚIILE CEASULUI




6.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.
 Durata	Pentru a seta durata de gătit a cuptorului
 Sfârșit	Pentru a seta ora când cuptorul trebuie să se dezactiveze.


 Puteți utiliza simultan funcțiile Durata  și Sfârșit  pentru a seta durata de funcționare a aparatului și momentul în care acesta trebuie să se dezactiveze. Aceasta vă permite să activați aparatul cu întârziere. Mai întâi setați Durata  și după aceea Sfârșit .

6.2 Setarea funcțiilor ceasului




Pentru Durata  și Sfârșit , setați o funcție a cuptorului și temperatura de 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 timpul pentru funcția necesară a ceasului.



Funcția ceas este activă. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o.

 Afișajul indică timpul rămas pentru funcția Cronometru.

3. Când durata se termină, indicatorul funcției ceas se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

 În cazul funcțiilor Durata  și Sfârșit , aparatul este dezactivat automat.

6.3 Anularea funcțiilor ceasului

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

7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Ghidajele telescopice



Păstrați instrucțiunile de instalare de la ghidajele telescopice pentru utilizarea lor ulterioară.

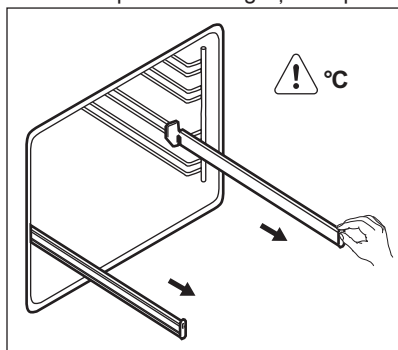
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.



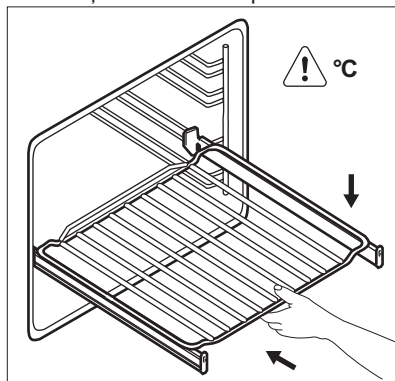
ATENȚIE!

Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

1. Trageți complet în afară ghidajele telescopice din stânga și dreapta.



2. Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul aparatului.



Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în aparat.

8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 Suflanta cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

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.

9. 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.

9.1 Informații cu caracter general

- Aparatul are cinci poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

9.2 Coacerea prăjiturilor

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

Produse de panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Comentarii
Pâine	100	180	35 - 40	2	Folosiiți tava de gătit. ¹⁾

- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

9.3 Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătrata permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

9.4 Durate de gătit

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

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

9.5 Aer cald PLUS



Înainte de preîncălzire, umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece. Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Comentarii
Chifle	100	200	20 - 25	2	Folosiți tava de gătit. ¹⁾
Pizza de casă	100	230	10 - 20	2	Folosiți tava de gătit. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Folosiți tava de gătit. ¹⁾
Fursecuri, pâineuri, croasante	100	150 - 180	10 - 20	2	Folosiți tava de gătit. ¹⁾
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Folosiți forma pentru prăjituri. ¹⁾

¹⁾ Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 5 minute înainte de gătire.

Gătirea alimentelor congelate

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pizza congelată	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasagna congelată	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Croasant congelat	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 10 minute înainte de gătire.

Regenerarea alimentelor

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pâine	100	110	15 - 25	2
Chifle	100	110	10 - 20	2
Pizza de casă	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Legume	100	110	15 - 25	2

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Orez	100	110	15 - 25	2
Paste	100	110	15 - 25	2
Carne	100	110	15 - 25	2

Prăjire

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Comentarii
Friptura de porc	200	180	65 - 80	2	Tavă rotundă din pirex
Friptură de vită	200	200	50 - 60	2	Tavă rotundă din pirex
Pui	200	210	60 - 80	2	Tavă rotundă din pirex

9.6 Tabele pentru coacere și frigere

Prăjituri

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	60 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere) ¹⁾	170	2	160	2 (stânga și dreapta)	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Într-o tavă de coacere

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comenta-rii
	Tempera-tură (°C)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Nivel raft		
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreapta)	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandis-pan	170	2	160	2	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Într-o formă de pâine
Prăjituri mici - pe un nivel	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două nive-luri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe trei nivelu-ri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un ni-vel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe trei ni-veluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un ni-vel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de coacere

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Bezele - pe două niveluri ¹⁾	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Chifle dulci ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe un nivel	190	3	170	3	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2 (stânga și dreapta)	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Pâine și pizza

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Pâine albă ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată
Pâine de seară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle ¹⁾	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă
Pateuri ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Într-o tavă de coacere

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Tarte

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Tarte cu paste	200	2	180	2	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	200	2	175	2	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Într-o formă
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă
Paste Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

Carne

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vițel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sârmă

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Friptură de vită englezească, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, gătită mediu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, bine făcută	210	2	200	2	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	180	2	170	2	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	180	2	160	2	100 - 120	2 bucăți
Miel	190	2	175	2	110 - 130	Rasol
Pui	220	2	200	2	70 - 85	Întreg
Curcan	180	2	160	2	210 - 240	Întreg
Rață	175	2	220	2	120 - 150	Întreg
Gâscă	175	2	160	1	150 - 200	Întreg
Iepure	190	2	175	2	60 - 80	Bucăți
Iepure sălbatic	190	2	175	2	150 - 200	Bucăți
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Întreg

Pește

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comentarii
	Temperatură (°C)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileuri

9.7 Grill



Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute înainte de gătire.

Aliment	Cantitate		Temperatura (°C)	Durată (min)		Nivel raft
	Bucăți	(g)		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
File bucăți	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Fripturi de vită	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Cârnați	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Cotlet de porc	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Pui (tăiat în două)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Piept de pui	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
File de pește	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Sandviș cu pâine prăjită	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Pâine prăjită	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Gatire intensiva

Vită

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită sau file, în sânge ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	190 - 200	5 - 6	1 sau 2
Friptură de vită sau file, gătită mediu ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	180 - 190	6 - 8	1 sau 2

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Friptură de vită sau file, bine făcută ¹⁾	pentru fiecare cm de grosime	170 - 180	8 - 10	1 sau 2

1) Preîncălziți cuptorul.

Porc

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Spată, ceafă, pulpă	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Cotlet, antricot	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 sau 2
Bucata de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 sau 2
Picior de porc (semipreparat)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 sau 2

Vițel

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Friptura de vitel	1	160 - 180	90 - 120	1 sau 2
Picior de vițel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 sau 2

Miel

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Pulpa de miel, friptura de miel	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 sau 2
Spată de miel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 sau 2

Pasăre

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Porții de pui	0,2 - 0,25 fiecare	200 - 220	30 - 50	1 sau 2
Pui, jumătate	0,4 - 0,5 fiecare	190 - 210	35 - 50	1 sau 2
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 sau 2
Rață	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 sau 2
Gâscă	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 sau 2

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 sau 2
Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 sau 2

Peste (în abur)

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Peste întreg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 sau 2

9.9 Uscare - Aer cald

- Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.
- Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de

uscare, deschideți ușa și lăsați să se răcească pește noaptea pentru terminarea uscării.

Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Fasole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Ardei	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ierburi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fructe

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Prune	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Caise	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Note cu privire la curățare

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

- Utilizați un agent de curățare 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. 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.

10.2 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.

10.3 Curățarea adânciturii cavității

Procedura de curățare îndepărtează reziduurile de calcar din adâncitura cavității după gătitul cu umiditate.



Vă recomandăm să efectuați procedura de curățare cel puțin la fiecare 5 - 10 cicluri Aer cald PLUS.

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără ierburi aromatice.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

10.4 Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați un centru de service autorizat.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

10.5 Scoaterea suporturilor raftului și a panourilor catalitice

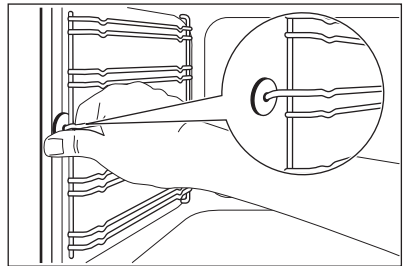
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft și îndepărtați panourile catalitice.



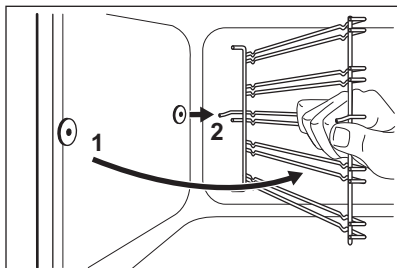
ATENȚIE!

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

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



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



Montați suporturile raftului și panourile catalitice în ordine inversă.



Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.

10.6 Curățare catalitică



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



Petele sau decolorarea suprafeței catalitice nu au niciun efect asupra proprietăților de auto-curățare.




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



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



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

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

1. Curățați podeaua cuptorului cu apă caldă și soluție de spălare, după care o uscați.
2. Setează funcția .
3. Setează temperatura cuptorului la 250°C și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
4. După răcirea aparatului, curățați-l cu un burete moale și umed.

10.7 Curățarea cu apă

Procedura de Curățare cu apă folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

1. Puneți 200 ml de apă în adâncitura cavității de la baza cuptorului.
2. Setează funcția Aer cald PLUS  și apăsați butonul Abur plus .
3. Setează temperatura la 90°C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 de minute.
5. Dezactivați aparatul și lăsați-l să se răcească.
6. Atunci când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o lavetă.



AVERTIZARE!

Înainte de a atinge aparatul, verificați dacă acesta s-a răcit. Pericol de arsuri.

10.8 Tavanul cuptorului



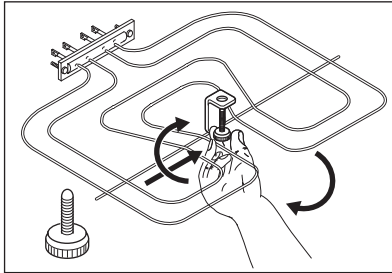
AVERTIZARE!

Dezactivați aparatul înainte de a îndepărta elementul de încălzire. Verificați dacă aparatul s-a răcit. Pericol de arsuri.

Scoateți suporturile rafturilor.

Pentru curățarea mai ușoară a tavanului cuptorului puteți scoate elementul de încălzire.

1. Scoateți șurubul care susține elementul de încălzire. Pentru prima dată, utilizați o șurubelniță.



2. Trageți cu atenție elementul de încălzire în jos.
3. Curățați tavanul cuptorului cu o lavetă moale și amestec de apă caldă cu agent de curățare și lăsați-l să se usuce.

Instalați elementul de încălzire în ordine inversă.

Instalarea suporturilor pentru rafturi.



AVERTIZARE!

Asigurați-vă că elementul de încălzire este instalat corect și că nu cade.

10.9 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.



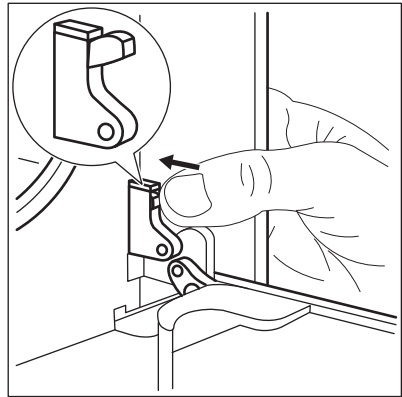
Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.



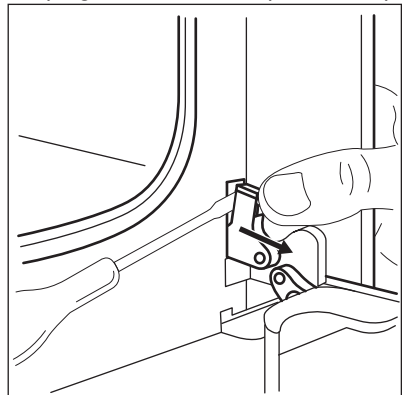
ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panoul de sticlă de la interior.

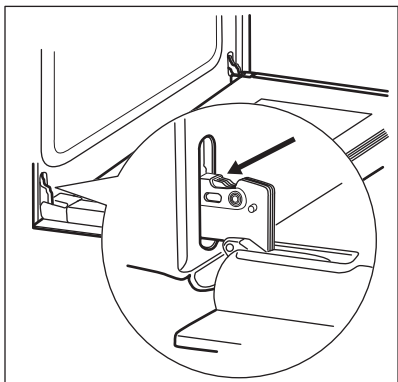
1. Deschideți complet ușa și identificați balamaua din partea dreaptă a ușii.
2. Împingeți componenta de strângere până când se retrage.



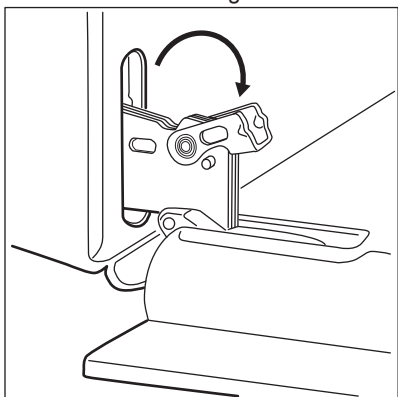
3. Țineți componenta împinsă cu o mână. Utilizați o șurubelniță cu cealaltă mână pentru a ridica și a roti pârghia balamalei din partea dreaptă.



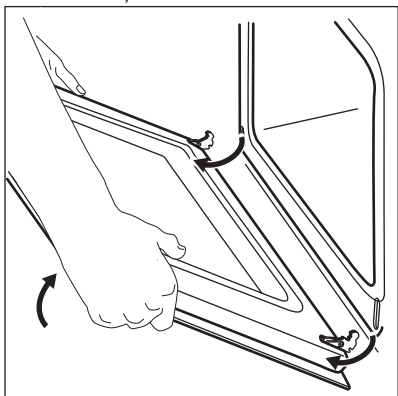
4. Identificați balamaua din partea stângă a ușii.



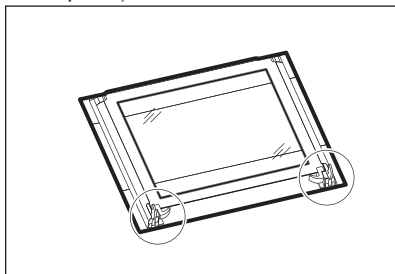
5. Ridicați și rotiți pârghia de pe balamaua din stânga.



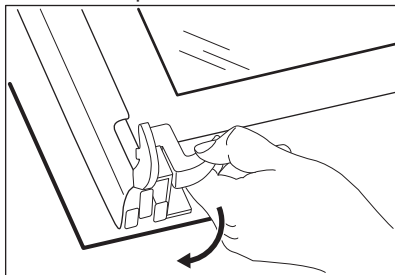
6. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



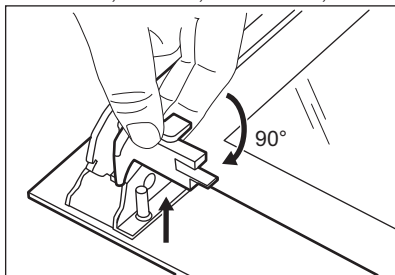
7. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



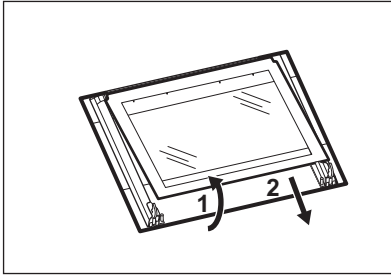
8. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panoul intern de sticlă.



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



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

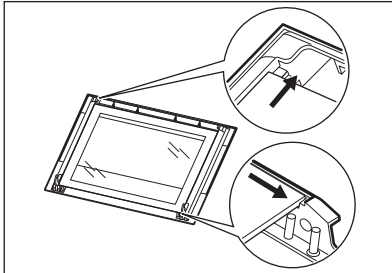


11. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu atenție panoul de sticlă.

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

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

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



11. DEPANARE



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.

10.10 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.




ATENȚIE!

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

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

Becul din spate

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

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defectiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
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.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.
Performanțele la gătit nu sunt bune atunci când se folosește funcția Aer cald PLUS.	Nu ați activați funcția Aer cald PLUS.	Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.
Performanțele la gătit nu sunt bune atunci când se folosește funcția Aer cald PLUS.	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.
Performanțele la gătit nu sunt bune atunci când se folosește funcția Aer cald PLUS.	Nu ați activat corect funcția Aer cald PLUS de la butonul Abur Plus.	Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.
Doriți să activați funcția Aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția Aer cald PLUS este activă.	Apăsați butonul Abur Plus  pentru a opri funcția Aer cald PLUS.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110°C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

11.2 Date pentru service

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

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

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Codul numeric al produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

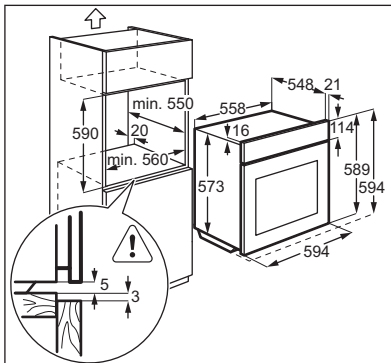
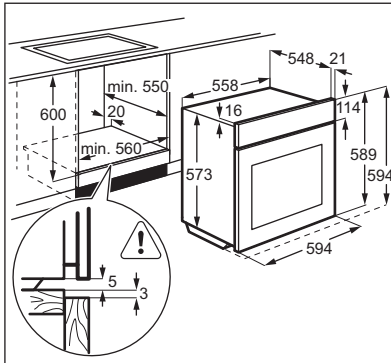
12. INSTALAREA



AVERTIZARE!

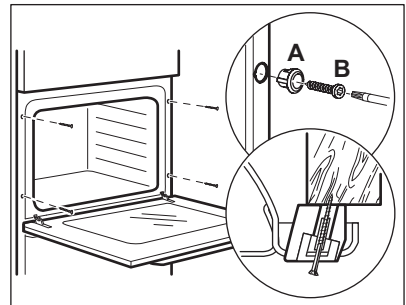
Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Încorporarea în mobilier



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

12.2 Fixarea aparatului de mobilier



12.3 Conectarea la alimentarea electrică



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

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

12.4 Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75

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

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

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Fișa produsului și informații în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOA3414AOX EOA3454AAX EOA3454AOX
Indexul de eficiență energetică	103.5
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.95 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.88 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	72 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat
Masă	EOA3414AOX 32.7 kg
	EOA3454AAX 33.0 kg
	EOA3454AOX 32.7 kg

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

13.2 Economisirea energiei

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

• Sfaturi generale


- Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect 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 gătire este mai mare de 30 de minute,


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

- Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte 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.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

www.electrolux.com/shop



867323516-A-312015

