

EOA5220AOR  
EOA5220AOV  
EOA5220AOW

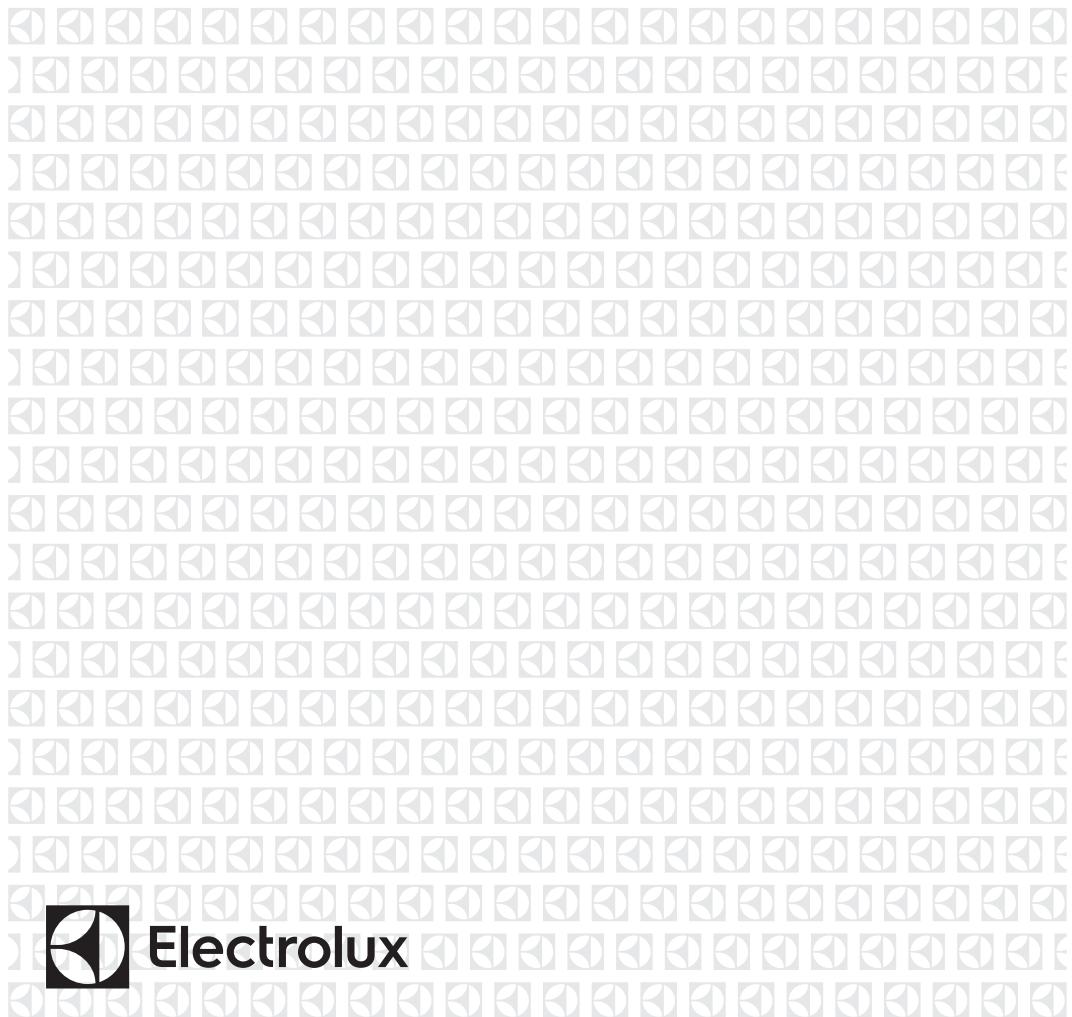


---

ET Ahi  
RO Cuptor

Kasutusjuhend  
Manual de utilizare

2  
27



# SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	7
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8
6. KELLA FUNKTSIOONID.....	9
7. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	10
8. LISAFUNKTSIOONID.....	11
9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	11
10. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	19
11. VEAOTSING.....	23
12. PAIGALDAMINE.....	24
13. ENERGIATÖHUSUS.....	25

## SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kärval ei ole unustatud ka teid. Üksköik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

**Külastage meie veebisaiti:**



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KLIENTITEENINDUS

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

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 1. ▲ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuetete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega 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 kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaadamus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmost eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastasi lapsi ei tohi kunagi töötava seadme lähedusse lubada.

### 1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks. Alla 8-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nad on täiskasvanu pideva järelvalve all.

- 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 elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tömmake esmalt plaaditoe esiotics ja seejärel tagumine ots külgsel küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi 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 kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanoüsuid.
- Ärge kunagi tömmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Seadme küljed peavad jäädma vastuteiste sama kõrgusega seadmete külgi.

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.

### 2.2 Elektriühendus



#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilögiohut!

- Köik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- 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 hoolduskeskusse.

- Jälgige, et toitejuhe ei jäääks 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 lülitudes ärge tömmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselülideid, kaitstsmeid (keermega kaitstsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitstsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- See seade vastab EÜ direktiividele.

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätkte töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade katega 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 määrdunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Ärge kasutage ahju eelkuumutamiseks mikrolaineefunktsiooni.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvि muutumist:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme pöhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme pöhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvि muutumine ei mõjuta seadme tööd.
- Niiskemaid koostisaineid 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.
- Küpsetamisel peab ahjuks 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 mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

## 2.5 Sisevalgusti

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on möeldud

kasutamiseks ainult kodumasinates.  
Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult ühesuguste tehniliste näitajatega lampe.

## 2.6 Jäätmekäitlus



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

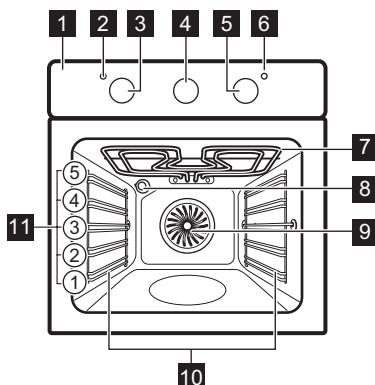
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Löigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

## 2.7 Hooldus

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

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Toitelamp / sümbol
- 3** Ahju funktsioonide nupp
- 4** Analoogtaimer
- 5** Temperatuuri nupp
- 6** Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7** Kütteelement
- 8** Valgusti
- 9** Ventilaator
- 10** Ahjuriili tugi, eemaldatav
- 11** Ahjuriili tasandid

### 3.2 Tarvikud

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

- **Sügav pann**  
Küpsetamiseks ja rõstimiseks 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 "Puhistus ja hooldus".

Puhastage seadet ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

### 4.2 Eelkuumutus

Eelsoojendage tühja seadet, et pöletada ära allesjääenud rasv.

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.

2. Laske seadmel tund aega töötada.

3. Valige funktsioon  ja määrase maksimaalne temperatuur.

4. Laske seadmel 15 minutit töötada.

5. Valige funktsioon  ja määrase 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 käitlevaid peatükke.

### 5.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine



**Olenevalt mudelist on seadmel tuled, nupusümbolid või indikaatorid**

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

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

### 5.2 Ahju funktsionid

Ahju funktsioon	Rakendus
	Väljas-asend Seade on välja lülitatud.
	Sisevalgustus Lambi sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
	Ülemine/ alumine kuumustus Ühel riilitasandil küpsetamiseks ja rõstimiseks.
	Ülemine kuumustus Leiva, kookide ja küpsetiste pruunistamiseks. Kasutamiseks küpsetamise lõppfaasis.
	Alumine kuumustus Kröbeda pöhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
	Grill Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia rõstamiseks.
	Kiirgrill Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja rõstamiseks.
	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükide rõstamiseks ühel riilitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

Ahu funktsioon	Rakendus
	Pöördöhk Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine/alumine kuumutus.
	Pitsarežiim Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja kröbedat põhja. Seadke temperatuur 20-40 °C madalamaks kui Ülemise / alumise kuumutuse puhul.

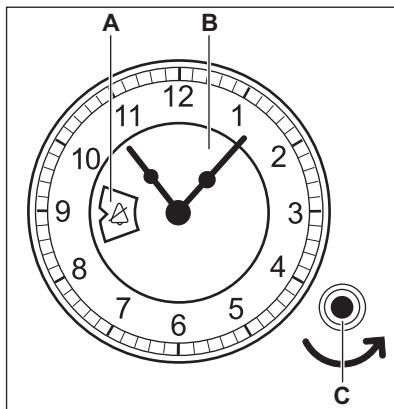
## 6. KELLA FUNKTSIOONID

### 6.1 Analoogtaimer

Taimeri funktsioonid on järgmised:

- Kellaaeag
- Alarmkell + Küpsetuse lõpuaeg.

- A. Aken  
B. Valikuketas  
C. Seadete nupp



#### Kellaaja seadmine

Kellaaja valimiseks vajutage seadete nuppu ja keerake seda vastupäeva (noolega näidatud suunas), kuni kellaseierid on soovitud asendis. Ärge keerake seadete nuppu pärinpäeva. Pärast kellaaja valimist laske seadete nupul oma esialgsesse asendisse tagasi liikuda või keerake seda ise ettevaatlikult tagasi.

Normalseade 

Keerake seadete nuppu vastupäeva, kuni aknasse ilmub . Selle asendi puhul saate te seadet käitsi reguleerida. Funktsioon Minutilugeja + Küpsetuse lõpuaeg on väljas.

#### Alarmkell + Küpsetuse lõpuaeg

Kasutage seda ahjufunktsiooni väljalülitusaja automaatseks määramiseks. Maksimaalne määratav aeg on 180 minutit.



Kasutage seda ainult selliste toitude puhul, mida ei pea valmimise ajal segama või jälgima.

1. Määrase ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Keerake seadete nuppu vastupäeva, kuni valikuketta aknas kuvatakse soovitud väljalülitusaeg (minutiteks). Pöördloendus käivitub. Kui aeg saab täis, kõlab helisignaal. Seade lülitub välja.



Helisignaali saab välja lülitada. Keerake seadete nuppu vastupäeva, kuni aknasse ilmub . Selles asendis pole seadme väljalülitamisel helisignaali kuulda.

Funktsioonide Minutilugeja + Küpsetuse lõpuaeg tühistamiseks keerake seadete nuppu vastupäeva, kuni ekraanil kuvatakse .

## 7. TARVIKUTE KASUTAMINE



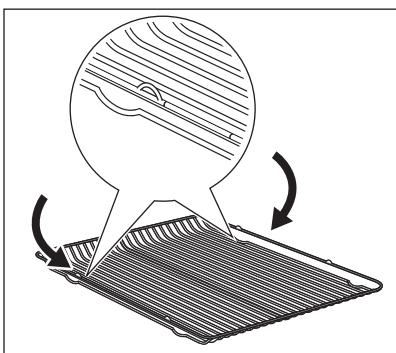
### HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

### 7.1 Tarvikute sisestamine

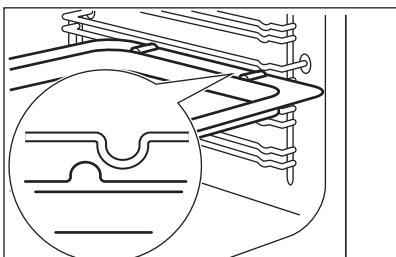
Traatrest:

Lükake rest ahjuresti tugedele ja jälgige, et kumerused oleksid allpool.



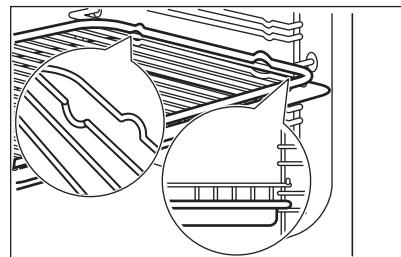
Sügav pann:

Lükake sügav pann ahjuresti tugede vahelle.



Traatrest koos sügava panniga:

Lükake sügav pann restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse ja jälgige, et selle jalad asetseksid allapoole.



Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude mahalibisemist.

### 7.2 Teleskoopsiinid



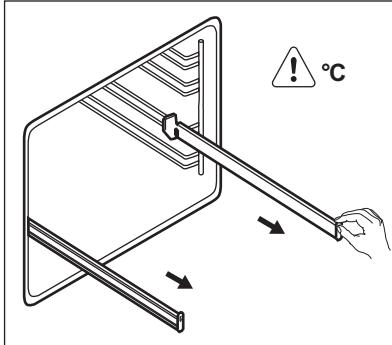
Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriileid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

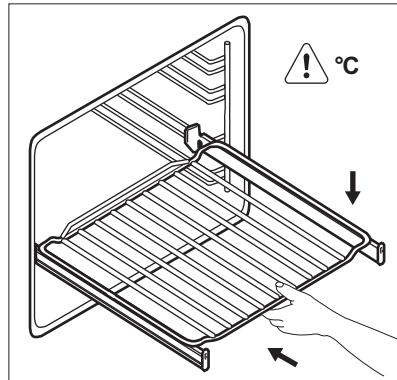


**ETTEVAATUST!**  
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine ölitage.

- Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



- 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, jäab jahutusventilaator tööle, kuni seade on maha jahtunud.

ülekumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

### 8.2 Ohutustermostaat

Seadme vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku

## 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 kogustest.

- Seadmes on öhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt kröbedana. 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.

### 9.1 Üldine teave

- Seadmes on viis riilutasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.

- 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 ahjuemaili.

- Et mahli lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilöökamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise välimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

## 9.2 Kookide küpsetamine

- Ärge avage ahjuust enne kui ¾ küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahel jääv ahjutasad tühj.

## 9.3 Liha ja kala küpsetamine

- Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.

## 9.5 Küpsetamise ja rõstimise tabel

### Koogid

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördöhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivormis
Muretai-nas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivormis
Peti-juus-tukook	170	1	165	2	60 - 80	26 cm koo-givormis
Õunakook (õunapiru-kas) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vasak ja parem)	80 - 100	Kahes 20 cm koogi-vormis traatrestil
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetus-plaadil
Keedise-kook	170	2	165	2 (vasak ja parem)	30 - 40	26 cm koo-givormis
Keeks	170	2	160	2	50 - 60	26 cm koo-givormis

## 9.4 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistsist ja mahust.

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

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördöhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Jõulu-kook / rik-kaliku puuvilja-täidisega kook <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	20 cm koo-givormis
Ploomi-kook <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Leivavor-mis
Väikesed koogid - ühel tasandil	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Küpsetus-plaadil
Väikesed koogid - kahel tasandil	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Küpsetus-plaadil
Väikesed koogid - kolmel tasandil	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Küpsetus-plaadil
Küpsised/ soolapulgad - ühel tasandil	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Küpsetus-plaadil
Küpsised/ soolapulgad - ka-hel tasandil	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Küpsetus-plaadil
Küpsised/ soolapulgad - kol-mel tasandil	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Küpsetus-plaadil
Besseed - ühel tasandil	120	3	120	3	80 - 100	Küpsetus-plaadil
Besseed - kahel tasandil <sup>1)</sup>	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetus-plaadil

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördöhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju ta-sand	Temperatuur (°C)	Ahju ta-sand		
Kuklid <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Küpsetusplaadil
Ekleerid - ühel ta-sandil	190	3	170	3	25 - 35	Küpsetusplaadil
Ekleerid - kahel ta-sandil	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetusplaadil
Plaadi-koogid	180	2	170	2	45 - 70	20 cm koo-givormis
Rikkaliku puuvilja-täidiseega kook	160	1	150	2	110 - 120	24 cm koo-givormis
Victoria kook	170	1	160	2 (vasak ja parem)	50 - 60	20 cm koo-givormis

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahju 10 minutit.

### Leib ja pitsa

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördöhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju ta-sand	Temperatuur (°C)	Ahju ta-sand		
Sai <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1-2 tk, 500 g/tk
Rukkileib	190	1	180	1	30 - 45	Leivavor-mis
Kuklid, saia-kesed <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6-8 saia küpsetusplaadil
Pitsa <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Küpsetusplaadil või sügaval pannil
Kuklid <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetusplaadil

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## Tarretised

Toit	Ülemine/alumine kuumustus		Pöördöhk		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 <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Vormis
Lasanje <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## Liha

Toit	Ülemine/alumine kuumustus		Pöördöhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Veiseliliha	200	2	190	2	50 - 70	Traatrestil
Sealiha	180	2	180	2	90 - 120	Traatrestil
Vasikaliliha	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 abatükki	180	2	170	2	120 - 150	Kamaraga
Sea sääretükki	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		Pöördöhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Hani	175	2	160	1	150 - 200	Terve
Küülikuliha	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		Pöördöhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Forell/merilitakas	190	2	175	2	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/lõhe	190	2	175	2	35 - 60	4-6 fileed

**9.6 Grill**

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 3 minutit.

Toit	Kogus		Temperatuur (°C)	Aeg (min.)		Ahju tasand
	Tükki	(g)		1. külg	2. külg	
Sisefilee	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biifsteek	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Vorstdid	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		Temperatuur (°C)	Aeg (min.)		Ahju tasand
	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

## 9.7 Turbogrill

### Veiseliha

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

<sup>1)</sup> 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, ribipraad	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 või 2
Pikkpoiss	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 või 2
Seakoot (eelvalmistatud)	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 ports-jonitükid	0,2 - 0,25 tükid	200 - 220	30 - 50	1 või 2
Pool kana	0,4 - 0,5 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

**9.8 Kuivatamine - Pöördöhk**

välja, tehke uks lahti ja jätké 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
Köögivilji ha-pendamiseks	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 lapiiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat 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 köik 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 lapi või kăsnaga. Kuivatage pehme lapiiga. Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

### 10.3 Uksetihendi puhastamine

- Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõone raami ümber. Ärge kasutage seadet, kui uksetihend on kahjustatud. Võtke ühendust hoolduskeksusega.
- Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

### 10.4 Ahjuresti tugede ja katalüütiliste paneelide eemaldamine

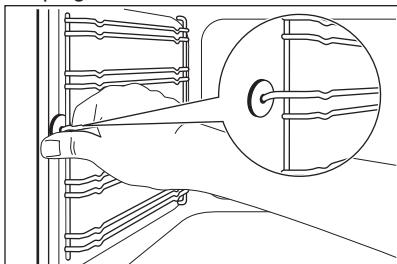
Ahju puhastamiseks eemaldage ahjuresti toed ja katalüütilised paneelid.



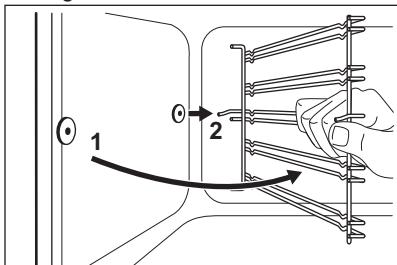
### ETTEVAATUST!

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

- Tõmmake ahjuriili toe esiosa küljseina küljest lahti. Hoidke teise käega riilisiine ja katalüütlist paneeli paigal.



- Tõmmake ahjuriili toe tagaosa küljseina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage ahjuriili toed tagasi vastupidises järjekorras.



Teleskoopsiinide tökked peavad olema suunatud ettepoole.

## 10.5 Katalüütiline puastus



### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage katalüütilise pinna puastamiseks piinna puastamiseks ahjupihusteid, abrasiivseid puastusvahendeid, seepi ega muid pesuaineid. Need võivad kahjustada katalüütlist pinda.



Katalüütilise pinna värvimuuutused ei mõjuta katalüütilisi omadusi.



### HOIATUS!

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



Enne katalüütilise puastuse sisselülitamist eemaldage ahjust köik tarvikud.

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

Isepuhastusprotsessile kaasaaitamiseks kuumutage tühja ahju regulaarselt.

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

## 10.6 Ahju lagi



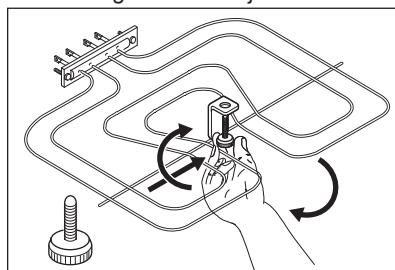
### HOIATUS!

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

Eemaldage riilitoed.

Ahjulae hõlpsamaks puastamiseks võite kuumutuselemendi eemaldada.

- Keerake lahti kruvi, mis hoiab kütteelementti. Esimesel korral kasutage kruvikeerajat.



2. Tõmmake kütteelementi ettevaatlikult allapoole.
3. Puhastage ahju lage soojas nõudepesuvees niisutatud pehme lapiga ja laske seejärel kuivada.

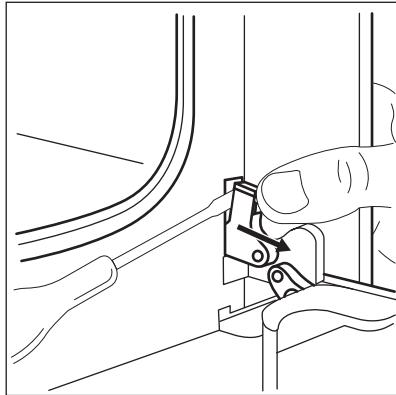
Kütteelemendi tagasisasetamisel korralekneid toiminguid vastupidises järjestuses.

Paigaldage ahjuresti toed.

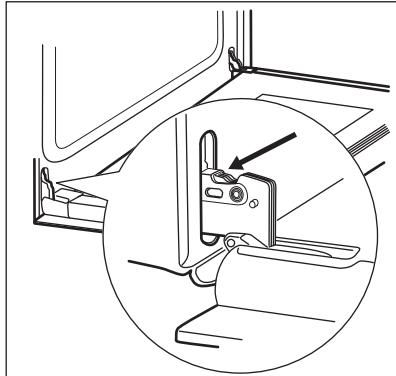


#### **HOIATUS!**

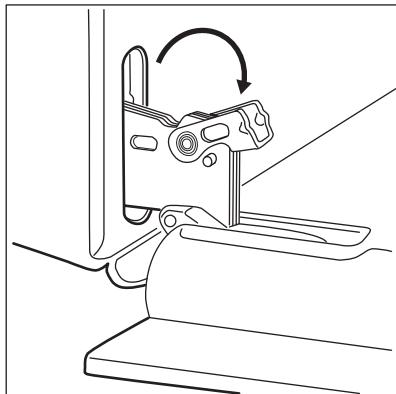
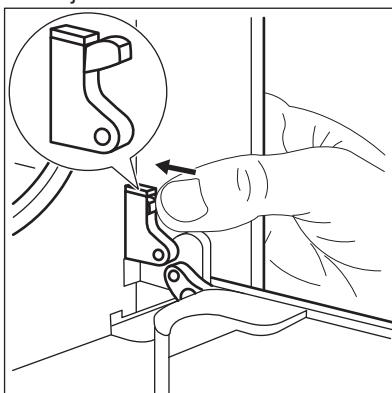
Veenduge, et kütteelement on korralikult kinnitatud ega või alla kukkuda.



4. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



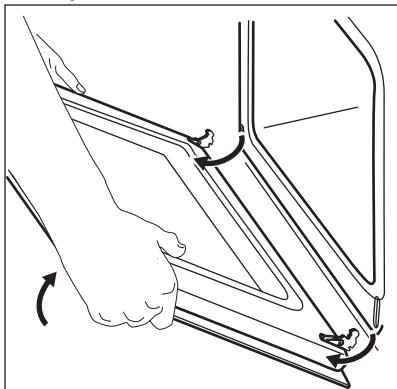
5. Tõstke vasaku hinge hoop üles ja keerake seda.



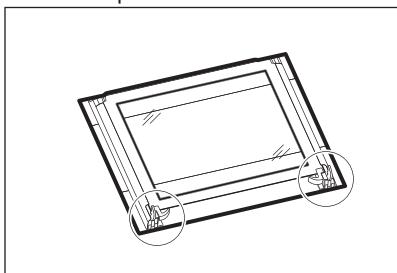
6. Sulgege ahjuuks poole peale esimesesse avamisasendisse. Seejärel

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

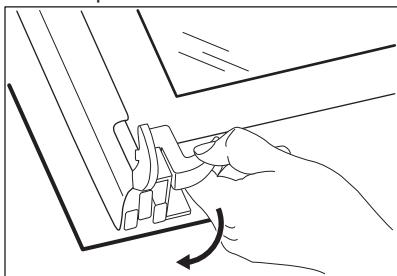
tõmmake uks ettepoole ja tõstke välja.



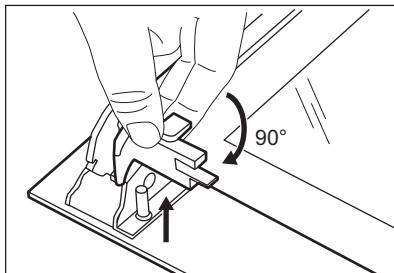
7. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.



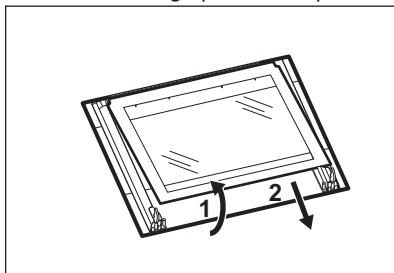
8. Vabastage lukustussüsteem klaaspaneelide eemaldamiseks.



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



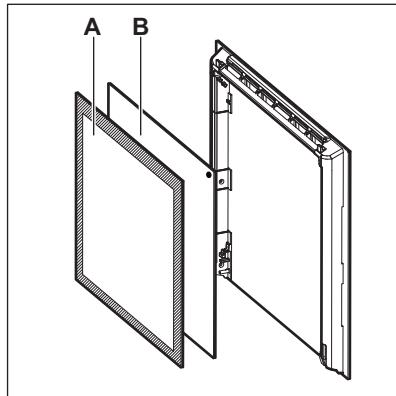
10. Tõstke klaaspaneelid ükshaaval ettevaatluskult üles ja eemaldage need. Alustage pealmisest paneelist.



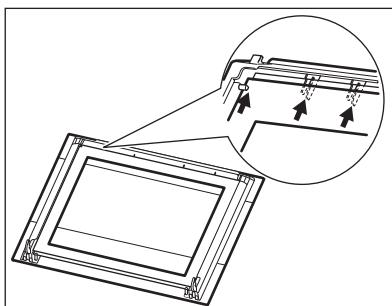
11. Puhastage klaaspaneele nööudepesuvahendi ja veega. Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahjuuks tagasi kohale. Korroke ülaltoodud samme vastupidises järjestuses.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras (A ja B). Esimesel paneelil (A) on dekoratiivne raam. Trükitud pind peab jäädma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami (A) pind ei oleks trükitud kirja piirkonnas puudutades kare.



Veenduge, et paigaldate keskmise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



## 10.8 Lambi asendamine

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



### HOIATUS!

Surmava elektrilöögi oht!

Enne lambi asendamist ühendage kaitse lahti.

Ahjuvalgusti ja selle klaasist kate võivad olla kuumad.



### ETTEVAATUST!

Hoidke halogenlampli alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

1. Lülitage seade välja.
2. Eemalda kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitselülitit 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.	Funktsioon Alarmkell + Küpsetuse lõpuaeg ei ole valitud.	Valige Alarmkell + Küpsetuse lõpuaeg. Vt jaotist „Kella funktsioonid“.
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas törke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Valgusti ei põle.	Lamp on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.
Toidule ja ahjuõonde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta.

## 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.) .....

Tootenumber (PNC) .....

Seerianumber (S.N.) .....

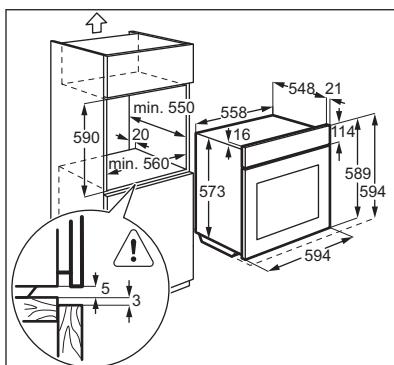
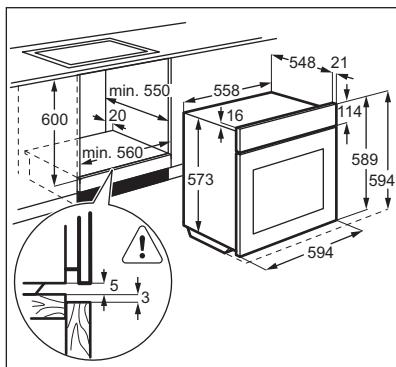
## 12. PAIGALDAMINE



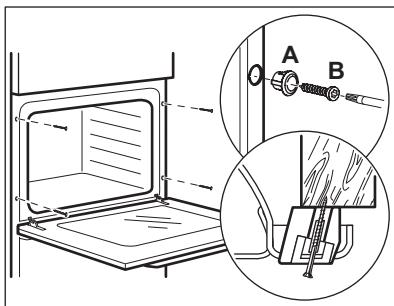
### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Paigutamine mööblisse



## 12.2 Seadme kinnitamine kõögimööblisse



## 12.3 Elektriühendus



Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi ohutust käsitlevas jaotises toodud ettevaatusabinõusid.

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

## 13. ENERGIATÖHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOA5220AOR EOA5220AOV EOA5220AOW
Energiatõhususe indeks	103.5
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.95 kWh/tsüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhure-režiimis	0.88 kWh/tsüklis
Sisekambrite arv	1
Kuumuseallikas	Elekter
Maht	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi

## 12.4 Kaabel

Kaablitüübidi, 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 <sup>2</sup> )
maksimaalne 1380	3 x 0.75
maksimaalne 2300	3 x 1
maksimaalne 3680	3 x 1.5

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

Mass	EOA5220AOR	33.8 kg
	EOA5220AOV	33.8 kg
	EOA5220AOW	34.1 kg

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

## 13.2 Energiasääst



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

### Üldised nõuanded

Veenduge, et seadme uks on töötamise ajal sulutud ja avage seda küpsetamise ajal võimalikult vähe.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnöusid.

Võimalusel ärge enne toidu sisepanekut ahju eelkuumutage.

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 pöördöhuga

Võimalusel kasutage energiakokkuhoiiks pöördöhuga küpsetusrežiime.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkumuse kasutamiseks ja 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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

# CUPRINS

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>28</b>
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....</b>	<b>29</b>
<b>3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>32</b>
<b>4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....</b>	<b>32</b>
<b>5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>33</b>
<b>6. FUNCȚIILE CEASULUI.....</b>	<b>34</b>
<b>7. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....</b>	<b>35</b>
<b>8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....</b>	<b>36</b>
<b>9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>37</b>
<b>10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>45</b>
<b>11. DEPANARE.....</b>	<b>50</b>
<b>12. INSTALAREA.....</b>	<b>51</b>
<b>13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>52</b>

## 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 aceleși rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați website-ul la:**



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

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



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

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



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

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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIENTII 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 siguranță

Informații generale și recomandări

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. INFORMATII PRIVIND SIGURANTA

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vîrstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.
- Copiii cu vîrstă de maxim 3 ani nu trebuie lăsați niciodată în apropierea acestui aparat atunci când acesta este în funcțiune.

### 1.2 Aspecte generale privind siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- AVERTISMENT: Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii cu vîrstă

mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheți permanent.

- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol electric.
- 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 lateralii. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.

- Respectați distanțele minime față de alte aparițe și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparițe sau unități cu aceeași înălțime.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deterioraștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centru 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 unele.
- Introducețiștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectațiștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna deștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: intrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare,

care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii.

Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

## 2.3 Utilizare



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuităre.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcționare. 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 scânteile 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.
- Nu utilizați funcția microunde pentru a pre-încălzi cupitorul.



### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:

- nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
- nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
- nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
- nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o crăciuță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți sticherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea!

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

## 2.5 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.



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

## 2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

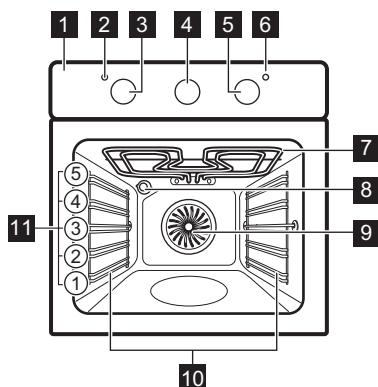
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 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** Bec / simbol alimentare
- 3** Buton de selectare pentru funcțiile cuporului
- 4** Cronometru analogic
- 5** Buton de selectare pentru temperatură
- 6** Indicator / simbol pentru temperatură
- 7** Element de încălzire
- 8** Bec
- 9** Ventilator
- 10** Suport pentru raft, detasabil
- 11** Poziții rafturi

#### 3.2 Accesoriu

- **Raft sarma**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tava de gatit**  
Pentru prăjituri și fursecuri.

### 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



#### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

#### 4.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curătați aparatul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

#### 4.2 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

#### • Crătiță adâncă

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

#### • Ghidaje telescopice

Pentru rafturi și tăvi.

1. Setați funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setați funcția și setați temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.
5. Setați funcția și setați 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. Aerisați bine încăperea.

## 5. UTILIZAREA ZILNICĂ



### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranță.

### 5.1 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 butoanele de selectare comandă funcțiile cuptorului sau temperatură.
- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.

### 5.2 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație	
	Pozitia 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 alimentele pe o singură poziție a raftului.
	Incalzire sus	Pentru a rumeni pâinea, prăjiturile și produsele de patiserie. Pentru a termina alimentele deja gătite.
	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.

Funcția cuptorului	Aplicație
	Gatire intensiva Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de pasăre cu os pe o poziție a raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
	Aer cald Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidra alimentele. Setați temperatură cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos.
	Pizza Pentru coacerea pe un singur raft a mâncărurilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setați temperatură cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos.

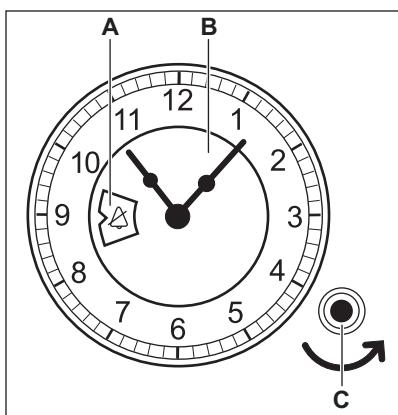
## 6. FUNCȚIILE CEASULUI

### 6.1 Cronometru analogic

Cronometrul are următoarele funcții:

- Ora
- Ceas avertizor + Terminarea gătitului.

- A. Vizor  
 B. Cadran  
 C. Buton setări



#### Reglarea orei curente

Pentru a seta timpul, apăsați și rotiți la stânga butonul pentru setări (în direcția săgeată) până când acele ceasul sunt în poziția dorită. Nu rotiți butonul pentru setări spre dreapta.

După reglarea orei, lăsați butonul pentru setări să revină la poziția inițială sau trageți-l încet, înapoi.

#### Setare normală

Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când apare în vizor. În această poziție dvs. comandați manual aparatul. Funcția Ceas avertizor + Terminarea gătitului este oprită.

## Ceas avertizor + Terminarea gătitului

Folosiți-l pentru a seta timpul de oprire automată a unei funcții a cupitorului. Timpul maxim pe care îl puteți seta este de 180 de minute.



Folosiți-l doar pentru alimente la care nu trebuie să amestecați sau care nu trebuie monitorizate pe durata procesului de gătire.

1. Selectați o funcție a cupitorului și temperatură.
2. Rotiți butonul de setare la stânga, până când în vizorul cadranului apare timpul de oprire automată (în minute).

Începe numărătoarea inversă. După ce se scurge întreaga perioadă de timp, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează.



Semnalul acustic poate fi dezactivat. Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când apare în vizor. În această poziție nu există nici un semnal acustic după dezactivarea aparatului.

Pentru a anula funcția Ceas avertizor + Terminarea gătitului, rotiți butonul de selectare a setărilor în sens anti-orar până când apare în vizor.

## 7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



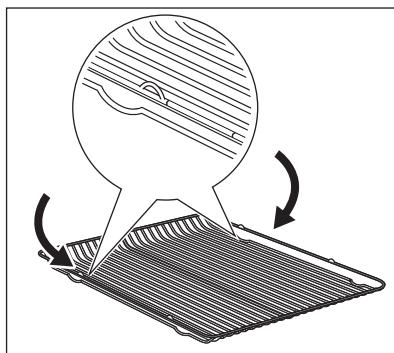
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 7.1 Introducerea accesoriilor

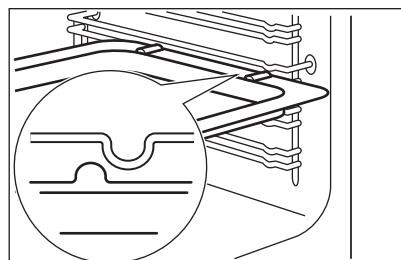
Raft sarma:

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



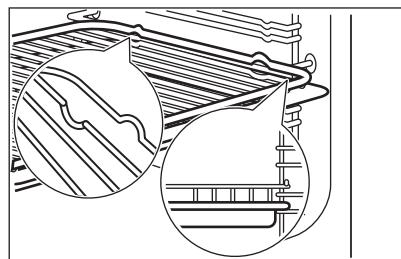
Cratiță adâncă:

Împingeți cratița adâncă între şinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă împreună cu cratiță adâncă:

Împingeți cratița adâncă între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.





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

## 7.2 Ghidajele telescopicice



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

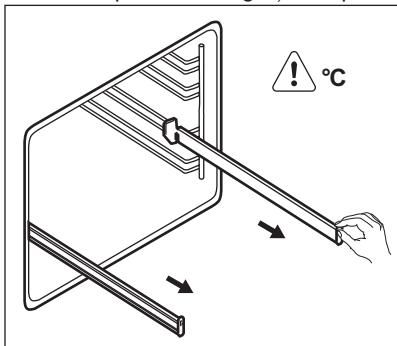
Cu ajutorul ghidajelor telescopicice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.



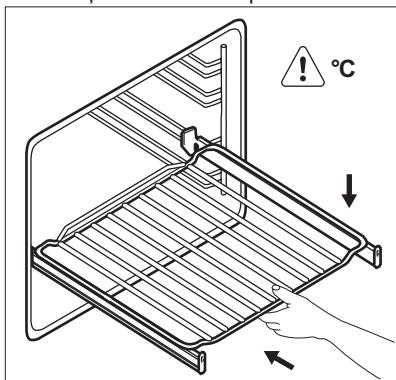
### ATENȚIE!

Nu curățați ghidajele telescopicice în mașina de spălat vase. Nu lubrificați ghidajele telescopicice.

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



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



Înainte de a închide ușa cuporului, verificați dacă ati împins ghidajele telescopicice 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, cuporul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuporul se activează din nou în mod automat.

## 9. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.



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 gătit.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneti obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneti 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.
- Dacă utilizați două tăvi de gătit 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 pătarea permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigierii, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratiță adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

### 9.4 Durate de gătit

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

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

## 9.5 Tabele pentru coacere și frigere

### Prăjituri

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen- tarii
	Tempera- tură (°C)	Nivel raft	Tempera- tură (°C)	Nivel raft		
Rețete cu compozi- ție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Într-o formă pen- tru prăjituri
Aluat frag- ed	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Într-o formă pen- tru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	60 - 80	Într-o formă pen- tru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (stânga și dreap- ta)	80 - 100	În două forme pen- tru prăjituri de 20 cm pe un raft de sărmă
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	170	2	165	2 (stânga și dreap- ta)	30 - 40	Într-o formă pen- tru prăjituri de 26 cm
Pandi- span	170	2	160	2	50 - 60	Într-o formă pen- tru prăjituri de 26 cm
Tort de Crăciun / Tort bogat în fructe <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	Într-o formă pen- tru prăjituri de 20 cm
Prăjitură cu prune <sup>1)</sup>	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

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen- tarii
	Tempera- tură (°C)	Nivel raft	Tempera- tură (°C)	Nivel raft		
Prăjituri mici - pe două niveliuri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe trei niveliuri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	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 niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un nivel	120	3	120	3	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe două niveluri <sup>1)</sup>	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Chifile dulci <sup>1)</sup>	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

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen- tarii
	Tempera- tură (°C)	Nivel raft	Tempera- tură (°C)	Nivel raft		
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Într-o formă pen- tru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	170	1	160	2 (stânga și dreap- ta)	50 - 60	Într-o formă pen- tru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți cuporul timp de 10 minute.

### Pâine și pizza

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen- tarii
	Tempera- tură (°C)	Nivel raft	Tempera- tură (°C)	Nivel raft		
Pâine albă <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată
Pâine de secară	190	1	180	1	30 - 45	Într-o formă de pâine
Chifle <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coac- ere
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Într-o tavă de coac- ere sau cratită adâncă
Pateuri <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Într-o tavă de coac- ere

1) Preîncălziți cuporul timp de 10 minute.

**Tarte**

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen- tarii
	Tempera- tură (°C)	Nivel raft	Tempera- tură (°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 <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Într-o formă
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă
Paste Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Într-o formă

1) Preîncălziți cuporul timp de 10 minute.

**Carne**

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen- tarii
	Tempera- tură (°C)	Nivel raft	Tempera- tură (°C)	Nivel raft		
Vită	200	2	190	2	50 - 70	Pe un raft de sărmă
Porc	180	2	180	2	90 - 120	Pe un raft de sărmă
Vîtel	190	2	175	2	90 - 120	Pe un raft de sărmă
Friptură de vită englezescă, în sânge	210	2	200	2	50 - 60	Pe un raft de sărmă
Friptură de vită englezescă, gătită mediu	210	2	200	2	60 - 70	Pe un raft de sărmă

Aliment	Încălzire sus / jos		Aer cald		Durată (min)	Comen- tarii
	Tempera- tură (°C)	Nivel raft	Tempera- tură (°C)	Nivel raft		
Friptură de vită engleză, bine făcută	210	2	200	2	70 - 75	Pe un raft de sărmă
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)	Comen- tarii
	Tempera- tură (°C)	Nivel raft	Tempera- tură (°C)	Nivel raft		
Păstrăv / Doradă	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 pești
Ton / Somon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileuri

**9.6 Grill**

Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute înainte de gătire.

Aliment	Cantitate		Temperatură (°C)	Durată (min)		Nivel raft
	Bucăți	(g)		Pe o parte	Pe cea-laltă parte	
File bucăți	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Fripturi de vită	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Cârneați	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

## 9.7 Gatire intensiva

### Vită

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită sau file, în sânge <sup>1)</sup>	pentru fiecare cm de grosime	190 - 200	5 - 6	1 sau 2
Friptură de vită sau file, gătită mediu <sup>1)</sup>	pentru fiecare cm de grosime	180 - 190	6 - 8	1 sau 2
Friptură de vită sau file, bine făcută <sup>1)</sup>	pentru fiecare cm de grosime	170 - 180	8 - 10	1 sau 2

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuporul.

**Porc**

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (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

**Vîtel**

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

**Miel**

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

## 9.8 Uscare - Aer cald

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

uscare, deschideți ușa și lăsați să se răcească peste noapte pentru terminarea uscării.

### Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (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)	Durată (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



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 10.1 Note cu privire la curățare

- Curătați partea din față a cuporului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.
- Curătați 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.

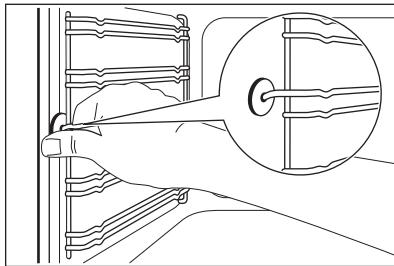
- Curătați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuporul.
- Curătați toate accesorile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curătați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

## 10.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu

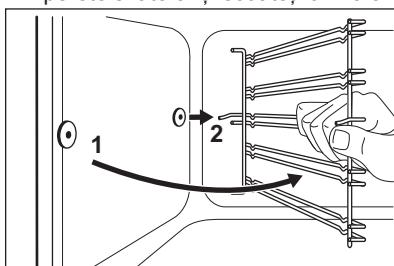


Curătați ușa cuptorului numai cu o lavetă sau burete umed. Uscați-o cu o lavetă moale.

A nu se folosi bureți din sărmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curătați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.



- 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.



Pinii de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopic trebuie să fie orientați către înainte.

## 10.4 Scoaterea suporturilor raftului și îndepărarea panourilor catalitice

Pentru a curata 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.

- 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.

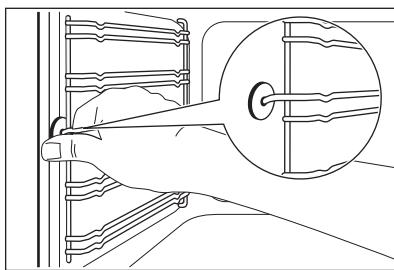


### ATENȚIE!

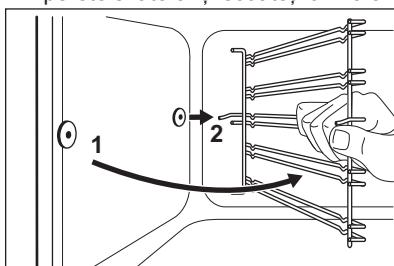
Nu curătați suprafața catalitică cu spray-uri pentru cuptor, agenți de curățare abrazivi, săpun sau alți agenți de curățare. Aceștia vor deteriora suprafața catalitică.



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



- 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.



Pinii de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopic trebuie să fie orientați către înainte.

## 10.5 Curățare catalitică



### ATENȚIE!

Nu curătați 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.

**AVERTISMENT!**

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



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

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 cuporul fără nimic în interior.

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

## 10.6 Tavanul cuporului

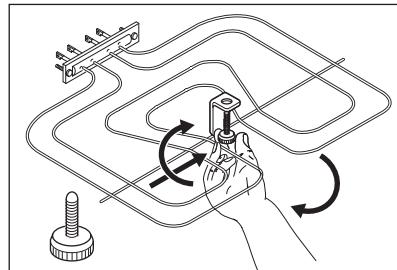
**AVERTISMENT!**

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 cuporului puteți scoate elementul de încălzire.

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



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

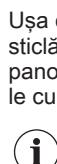
Instalați elementul de încălzire în ordine inversă.

Instalarea suporturilor pentru rafturi.

**AVERTISMENT!**

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

## 10.7 Curățarea ușii cuporului

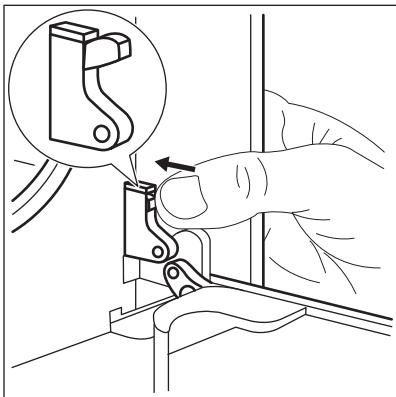


Ușa cuporului se poate închide dacă încercați să scoateți panourile de sticlă înainte de a scoate ușa cuporului.

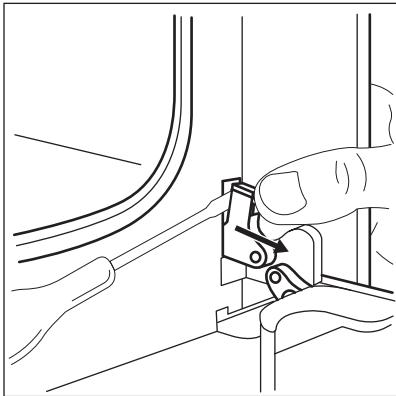
**ATENȚIE!**

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

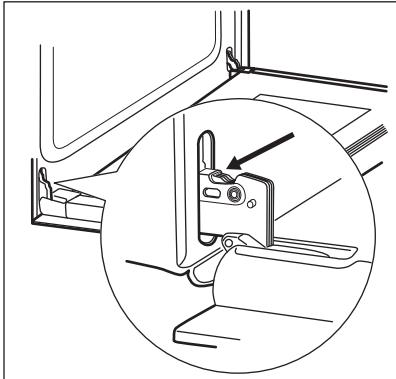
1. Deschideți complet ușa și identificați balamaua din partea dreaptă a ușii.
2. Împingeți componenta de strângere până când se retrage.



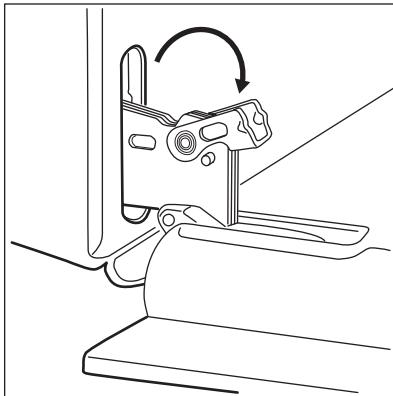
3. Țineți componenta împinsă cu o mână. Utilizați o șurubelnită cu cealaltă mână pentru a ridica și a roti pârghia balamalei din partea dreaptă.



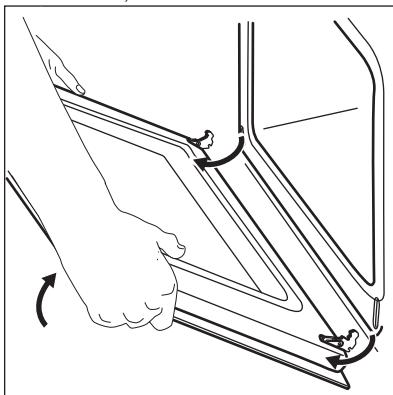
4. Identificați balamaua din partea stângă a ușii.



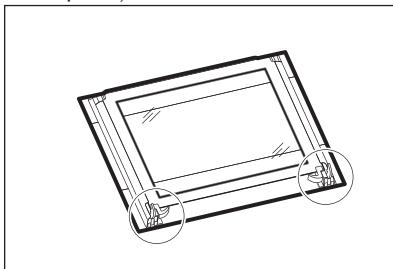
5. Ridicați și roțiți pârghia de pe balamaua din stânga.



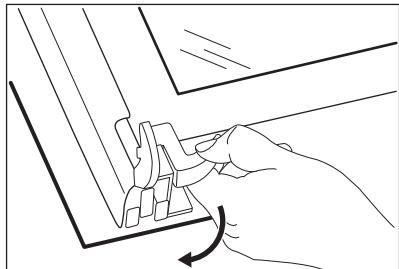
6. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



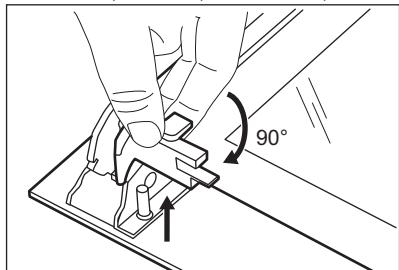
7. Puneti ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabiliă.



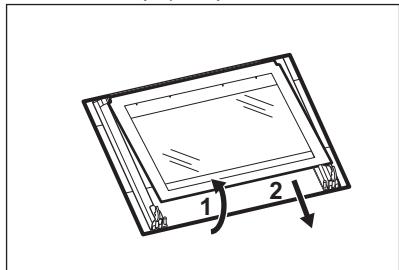
8. Eliberați sistemul de închidere pentru a scoate panourile interne de sticlă.



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



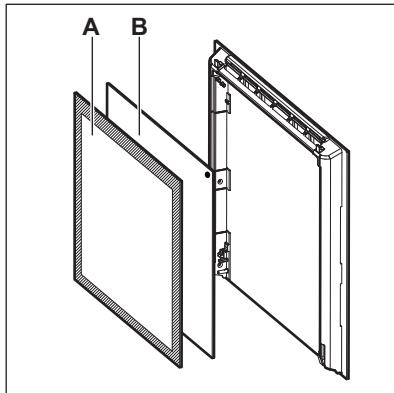
10. Mai întâi ridicăți cu atenție, după care scoateți panourile de sticlă, unul câte unul. Începeți cu panoul de sus.



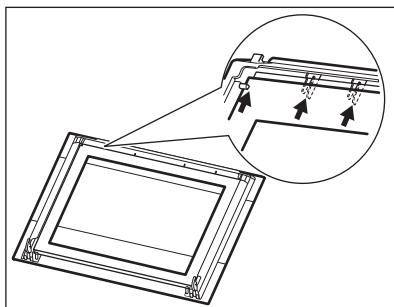
11. Curătați panourile de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă.

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

Asigurați-vă că puneteți panourile de sticlă (A și B) la loc în secvență corectă. Primul panou (A) are un cadru decorativ. Zona serigrafiată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă (A) de pe zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.



Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă din mijloc.



## 10.8 Înlocuirea becului

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



### AVERTISMENT!

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



### ATENȚIE!

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

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

2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

### Becul din spate

1. Rotiți spre stânga capacul din sticlă al becului și scoateți-l.

## 11. DEPANARE



### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranță.

### 11.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Programatorul Ceas avertizor + Terminarea gătitului nu este setat.	Setați programatorul Ceas avertizor + Terminarea gătitului. Consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
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 cupor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cupor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.

### 11.2 Date pentru service

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

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

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

#### Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....

Codul numeric al produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

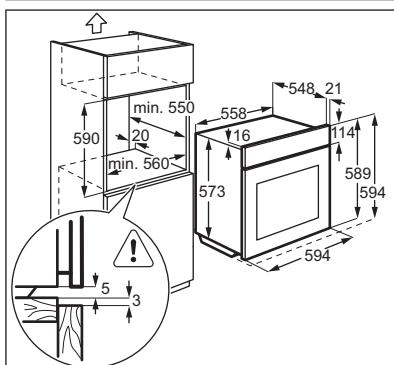
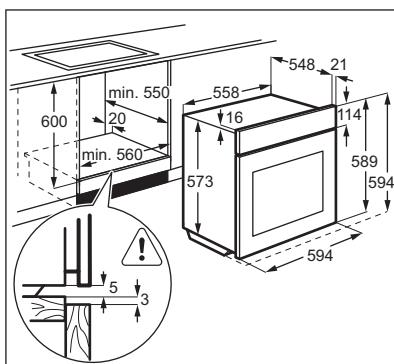
## 12. INSTALAREA



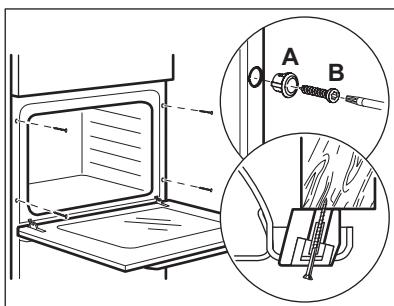
### AVERTISMENT!

Consultați capitolile privind siguranță.

### 12.1 Încorporarea în mobilier



### 12.2 Fixarea aparatului de mobilier



### 12.3 Conectarea la alimentarea electrică



Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolile privind Siguranță.

Acest aparat este livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare 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 <sup>2</sup> )
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cabul 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	EOA5220AOR EOA5220AOV EOA5220AOW
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	EOA5220AOR 33.8 kg EOA5220AOV 33.8 kg EOA5220AOW 34.1 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 să ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

#### Sfaturi generale

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect atunci când aparatul este în funcțiune și mențineți-o închisă cât mai mult posibil pe durata gătitului.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Atunci când este posibil, nu pre-încălziți cuptorul înainte de a introduce alimente în interior.

Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3 - 10 minute, în funcție de durată gătitului, înainte de terminarea duratei de gătit. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitarea.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

#### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

#### Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

## 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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





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



867324347-A-292016

CE

