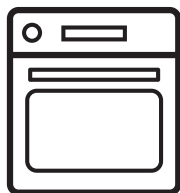




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**EOA5220AOR**  
**EOA5220AOV**

**BG** Ръководство за употреба | **Фурна**

**3**

**HU** Használati útmutató | **Sütő**

**19**

**RO** Manual de utilizare | **Cuptor**

**35**





**Добре дошли в Electrolux! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.**



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....      | 3  |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....      | 5  |
| 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....              | 8  |
| 4. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....    | 8  |
| 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....           | 9  |
| 6. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....           | 10 |
| 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....           | 10 |
| 8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКЕСОАРИТЕ.....       | 11 |
| 9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....             | 11 |
| 10. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....            | 14 |
| 11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 16 |
| 12. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....              | 17 |
| 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....         | 17 |
| 14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....    | 18 |

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

### 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно

безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## **1.2 Обща безопасност**

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

### 2.2 Електрическо свързване



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са

съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.

- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

#### Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

| Обща мощност (W) | Сечение на кабела (мм <sup>2</sup> ) |
|------------------|--------------------------------------|
| максимум 1380    | 3x0.75                               |
| максимум 2300    | 3x1                                  |
| максимум 3680    | 3x1.5                                |

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел .

## 2.3 Използване

### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкафа, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Съществува риск стъклените панели да се счупят.
- Сменете незабавно стъклените панели на вратата, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.

- Бъдете внимателни, когато сваляте вратата от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте каталитичния емайл с почистващи препарати.

## 2.5 Вътрешно осветление

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.7 Изхвърляне

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

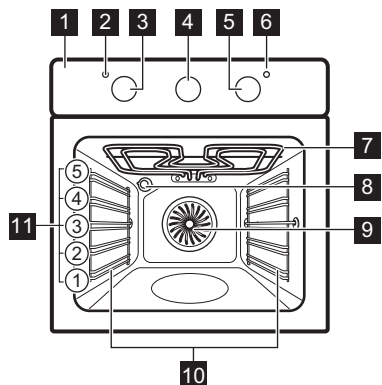
- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.

- Изключете уреда от електрозахранването.

- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Лампа / символ за захранване
- 3 Копче за функциите за нагряване
- 4 Аналогов таймер
- 5 Копче за управление (за температурата)

- 6 Индикатор / символ за температура
- 7 Нагряващ елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Водачи за скара, отстраняеми
- 11 Позиция на скара

### 3.2 Аксесоари

- **Скара/решетка**  
За форми за кекс, ястия в устойчиви на високи температури съдове, ястия за печене, готварски съдове/съдове.
- **Съд за грил /печене**  
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи**  
За по-лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.

## 4. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 4.1 Първоначално подгриване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загреване.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.

2. Задаване на функцията Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задаване на функцията Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
5. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
6. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.



7. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скалата обратно в първоначалната им позиция.

## 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Функции нагряване



#### **Осветление**

За да включите лампичката.



#### **Печене с влажност**

Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.



#### **Традиционно печене**

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



#### **Долен нагревател**

За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.



#### **Горещ въздух/вентилир.**

За печене на месо и печене на сладкиши. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.



#### **Грил**

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.



#### **Бързо готвене на грил**

За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.



#### **Турбо грил**

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



#### **Функция пица**

За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу. Настройте температурата на 230°C.

### 5.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

### 5.3 Задаване на функции нагряване

1. Завъртете бутона за настройки обратно на часовниковата стрелка, докато прозорецът за настройване на часовника покаже . В тази позиция работите с уреда ръчно.
2. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функцията за нагряване.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.
4. Когато готвенето приключи, завъртете копчетата на изключена позиция, за да изключите уреда.

## 6. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 6.1 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

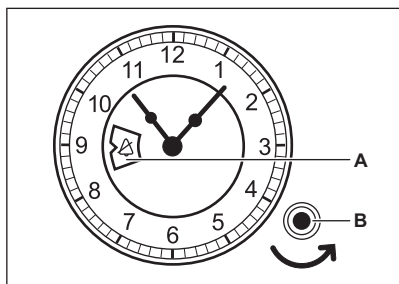
### 6.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да

доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

## 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 7.1 Таймер под формата на часовник



- A. Прозорец за настройки на часовника
- B. Копче за настройки

### 7.2 Настройка на точното време

За настройване на часа.

1. За да настроите времето, бутнете и завъртете копчето за настройки обратно на часовниковата стрелка.
2. Оставете копчето на настройките да се върне в първоначалната си позиция или внимателно го издърпайте обратно.



Не завъртайте копчето в посока по часовниковата стрелка.

### 7.3 Край на готвенето

За задаване на час за изключване. Максималното време, което можете да зададете, е 180 мин.

1. Задайте функцията за затопляне и температурата.
2. Завъртете копчето на настройките обратно на часовниковата стрелка, докато прозорецът за настройка на часа покаже избрания час за изключване.

Когато зададеното време приключи, прозвучава сигнал и уредът се изключва. За да спрете сигнала, завъртете копчето на настройките обратно на часовниковата стрелка, докато прозорецът за настройка на часа покаже .

За да спрете функцията, завъртете копчето на настройките обратно на часовниковата стрелка, докато прозорецът за настройка на часа покаже .

## 8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ

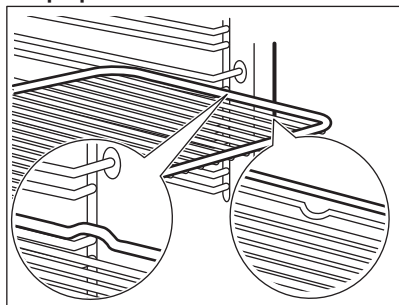
### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 8.1 Поставяне на аксесоари

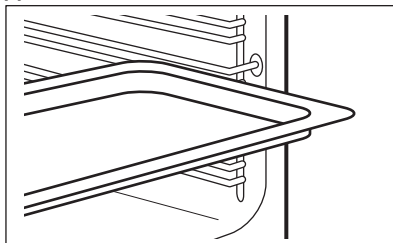
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

#### Скара/решетка



Вкарайте решетката между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу. Уверете се, че решетката докосва задната част на фурната.

#### Дълбока тава



Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.

## 9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

### 9.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

За съвети за икономия на енергия вижте глава „енергийна ефективност“.

#### Символи, използвани в таблиците:

|                                                                                     |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|   | Тип храна              |
|  | Функция нагряване      |
|  | Температура            |
|  | Аксесоар               |
|  | Позиция на скарата     |
|  | Време за готвене (мин) |

### 9.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

- **Тиган за пица** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см
- **Съд за печене** - тъмен, неотражателен, диаметър 26см
- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотражателна, диаметър 28см

### 9.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Сладки рула, 12 броя                                                              | тава за печене или съд за оттичане                                                | 175 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Рула, 9 броя                                                                      | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Пица, замразена, 0,35 кг                                                          | скара                                                                             | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Руло                                                                              | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Брауни                                                                            | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Суфле, 6 броя                                                                     | керамични съдове в/у скарата                                                      | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Основа за пандишпанен флан                                                        | метална основа за флан на скарата                                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Торта „Виктория“                                                                  | съд за печене в/у скарата                                                         | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Варена риба, 0,3 кг                                                               | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Цяла риба, 0,2 кг                                                                 | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Филе от риба, 0,3 кг                                                              | тиган за пица на скарата                                                          | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Варено месо, 0,25 кг                                                              | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Шашлик (шишче), 0,5 кг                                                            | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Бисквитки, 16 броя                                                                | тава за печене или съд за оттичане                                                | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Макарунс (слад.), 20 броя                                                         | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Мъфини, 12 броя                                                                   | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Солени бисквити, 16 броя                                                          | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Бисквити от леко тесто, 20 броя                                                   | тава за печене или съд за оттичане                                                | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Тарталети, 8 броя                                                                 | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Зеленчуци, варени, 0,4 кг                                                         | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Вегетариански омлет                                                               | тиган за пица на скалата                                                          | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг                                                | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 9.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Малки кейкове 20 броя/табла                                                       | Традиционно печене                                                                | Тава за печене                                                                    | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Малки кейкове 20 броя/табла                                                       | Горещ въздух/вентил.                                                              | Тава за печене                                                                    | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Малки кейкове 20 броя/табла                                                       | Горещ въздух/вентил.                                                              | Тава за печене                                                                    | 2 и 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см                                                        | Традиционно печене                                                                | Скара/решетка                                                                     | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см                                                        | Горещ въздух/вентил.                                                              | Скара/решетка                                                                     | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см <sup>1)</sup>               | Традиционно печене                                                                | Скара/решетка                                                                     | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см <sup>1)</sup>               | Горещ въздух/вентил.                                                              | Скара/решетка                                                                     | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см <sup>1)</sup>               | Горещ въздух/вентил.                                                              | Скара/решетка                                                                     | 2 и 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Масленки                                                                          | Горещ въздух/вентил.                                                              | Тава за печене                                                                    | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Масленки                                                                          | Горещ въздух/вентил.                                                              | Тава за печене                                                                    | 2 и 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Масленки                                                                          | Традиционно печене                                                                | Тава за печене                                                                    | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Тост <sup>1)</sup>                                                                | Грил                                                                              | Скара/решетка                                                                     | 4                                                                                 | макс.     | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Загрейте предварително уреда за 10 минути.

## 10. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 10.1 Бележки относно почистването

#### Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратичката около рамката на вътрешността.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат. Не го нанасяйте върху каталитичните повърхности.

#### Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

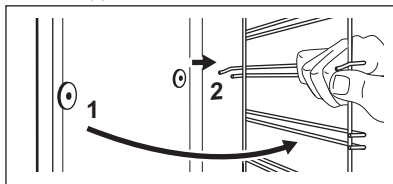
#### Акcesoари

- Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

### 10.2 Демонтиране на носачите на скарата / каталитичните панели

Отстранете опорите на скарата / каталитичните панели, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена. Задръжте задната част на опората на скарата и каталитичния панел на място. Каталитичните панели не са прикрепени към стените на фурната. Те могат да изпаднат, когато премахвате опорите за скарата.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



4. Поставете носачите на решетката в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

### 10.3 Каталитично почистване

Има каталитични панели във вътрешността. Каталитичните панели абсорбират мазнините по време на катализа.

Петната или обезцветяването на каталитичното покритие не влияят върху свойствата на почистването.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Почистете дъното на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и мек почистващ препарат.

4. Задайте функцията и температурата:

 250°C

**Времетраене:** 1 ч

5. След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
6. Когато уредът изстине, почистете дъното на фурната с мокра мека кърпа.

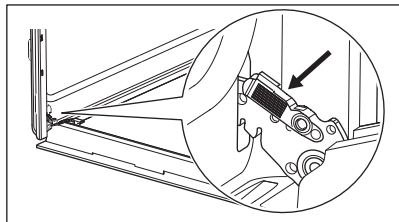
## 10.4 Изваждане и монтиране на вратичката

Вратичката на фурната има два стъквени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешните стъквени панели, за да я почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъквените панели.

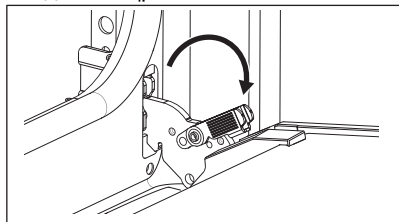
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

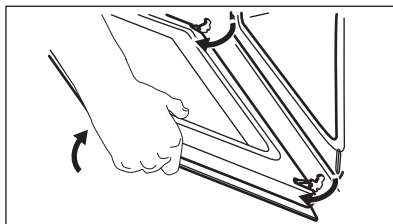
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



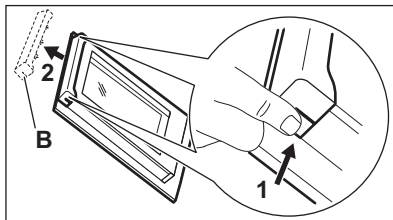
2. Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



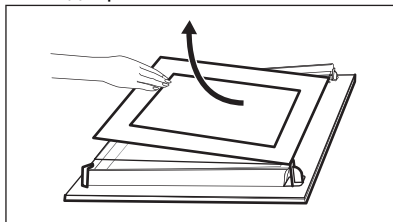
3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



4. Поставете вратичката върху мека кърпа върху стабилна повърхност.
5. Хванете рамката в горната част на вратичката **В** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



6. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
7. Хванете стъкления панел на вратичката за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
9. След почистване монтирайте стъкления панел и вратичката на фурната.

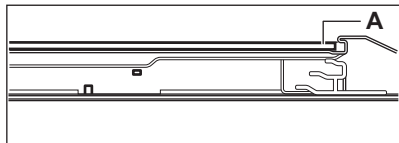
Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

Зоната с щампа трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа не усещате грапавини по повърхността на рамката на стъкления панел със щамповани зони, когато я докосвате.

При правилен монтаж гарнитурата на вратичката щраква.

Уверете се, че вътрешният стъклен панел

**A** е поставен правилно в гнездата.



## 10.5 Смяна на лампата

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгаряне на остатъците от мазнини по лампата.

## Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.

# 11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 11.1 Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с Оторизиран сервизен център.

| Проблем                                 | Причина и отстраняване                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уредът не нагрява.                      | Предпазителят е изгорял. Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако проблемът продължи, свържете се с квалифициран електротехник. |
| Уплътнението на вратичката е повредено. | Не използвайте уреда. Свържете се с упълномощен сервизен център.                                                                                       |

| Проблем                            | Причина и отстраняване                                                                 |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Край на готвенето – не е зададена. | Настройка: Край на готвенето. Вижте „Функции на часовника“.                            |
| Лампичката не работи.              | Лампичката е изгоряла. Сменете лампата. Вижте „Грижи и почистване“, Смяна на крушката. |

## 11.2 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте



фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.) :

Номер на продукт (PNC):

Сериен номер (S.N.):

## 12. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 12.1 Технически данни

|         |             |
|---------|-------------|
| Волтаж  | 220 - 240 V |
| Честота | 50 - 60 Hz  |

## 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 13.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за енергийно етикетиране и екодизайн

|                                                                                 |                                              |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|
| Име на доставчик                                                                | Electrolux                                   |         |
| Идентификация на модела                                                         | EOA5220AOR 949496915<br>EOA5220AOV 949496914 |         |
| Индекс на енергийна ефективност                                                 | 95.3                                         |         |
| Клас на енергийна ефективност                                                   | A                                            |         |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим          | 0.95 kWh/цикъл                               |         |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0.81 kWh/цикъл                               |         |
| Брой кухни                                                                      | 1                                            |         |
| Топлинен източник                                                               | Електричество                                |         |
| Сила на звука                                                                   | 72 л                                         |         |
| Тип фурна                                                                       | Вградена фурна                               |         |
| Маса                                                                            | EOA5220AOR                                   | 28.9 кг |
|                                                                                 | EOA5220AOV                                   | 29.1 кг |

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

## 13.2 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

|                                                                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Потребление на енергия в режим Изкл.                                                                         | 0.3 W  |
| Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност | 20 мин |

### 13.3 Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загрявайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

#### Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

#### Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

#### Подгръване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате храната топла.

#### Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

## 14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа

 Поставайте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със

символа , заедно с битовата смет.

Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

# Üdvözljük az Electrolux világában! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

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

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....         | 19 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....          | 21 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS.....                   | 24 |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....        | 24 |
| 5. NAPI HASZNÁLAT.....                 | 25 |
| 6. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....               | 25 |
| 7. ÓRAFUNKCIÓK.....                    | 26 |
| 8. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....        | 26 |
| 9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 27 |
| 10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....           | 29 |
| 11. HIBAEELHÁRÍTÁS.....                | 31 |
| 12. MŰSZAKI ADATOK.....                | 32 |
| 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....            | 32 |
| 14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....   | 33 |

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a

készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossggal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel és annak.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## **1.2 Általános biztonság**

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

### 2.2 Elektromos csatlakozás



#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékeit ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell

rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.

- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

**Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok Európa számára:**

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

| <b>Összteljesítmény (W)</b> | <b>Vezeték keresztmetszet (mm<sup>2</sup>)</b> |
|-----------------------------|------------------------------------------------|
| maximum 1380                | 3x0.75                                         |
| maximum 2300                | 3x1                                            |
| maximum 3680                | 3x1.5                                          |

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknel

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.

- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer

csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

- Ne tisztítsa tisztítószerrel a katalitikus zománcréteget.

## 2.5 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás



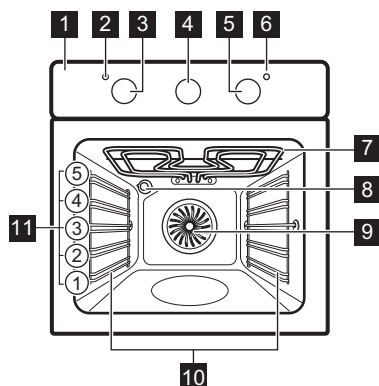
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Tápellátási lámpa / szimbólum
- 3 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 4 Analóg Időzítő

- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Fűtőbetét
- 8 Lámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Polctartó, eltávolítható
- 11 Polcpozíciók

### 3.2 Tartozékok

- **Sütőrács**  
Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sültes edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Mély tepsí**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sínek**  
A tepsik és húzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 4.1 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 1 óráig.

3. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.



## 5. NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Fűtési funkciók



#### Sütő világítás

A sütőlámpa bekapcsolása.



#### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).



#### Alsó + felső sütés

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



#### Alsó sütés

Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.



#### Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Hűssütéshez és sütemények készítéséhez. Állítsa be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.



#### Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.



#### Gyors grill

Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.



#### Infrasütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.



#### Pizza funkció

Pizza és más olyan ételek sütéséhez, amelyek alulról több hőt igényelnek. Állítsa be a hőmérsékletet 230 °C-ra.

### 5.2 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékossági tanácsok c. részét.

### 5.3 A sütőfunkció beállítása

1. Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg az óra-beállítások ablaka meg nem jelenik . Ebben a helyzetben a készüléket manuálisan működteti.
2. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
3. A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
4. Amikor a sütés véget ér, a készülék kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

## 6. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 6.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja

a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

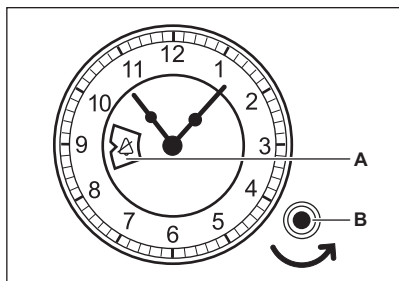
## 6.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági

hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

## 7. ÓRAFUNKCIÓK

### 7.1 Óra időzítő



- A. Óra beállítási ablak  
B. Beállítások gomb

### 7.2 A pontos idő beállítása

A pontos idő beállítása.

1. A beállítógomb megnyomásával, majd az óramutató járásával ellentétes elforgatásával állítsa be az időt.
2. Hagyja a beállítógombot visszaugrani a kiindulási helyzetbe, vagy óvatosan húzza vissza.



A beállítógombot ne fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.

### 7.3 Sütés vége

Kikapcsolási idő beállítása. A maximálisan beállítható idő 180 perc.

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg az óra beállítási ablakban a kívánt kikapcsolási idő meg nem jelenik.

Amikor a beállított időtartam letelik, hangjelzés hallatszik, és a készülék kikapcsol.

A jelzés törléséhez forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg az óra beállítási ablakban ez meg nem jelenik: .

A funkció kikapcsolásához forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenkező irányba, amíg az óra beállítási ablakban ez meg nem jelenik: .

## 8. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

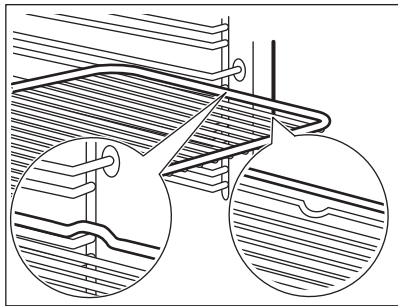
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Tartozékok behelyezése

A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem

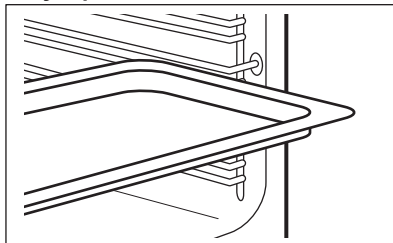
megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

## Sütőrács



Helyezze a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.

## Mély tepsí



Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.

# 9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

## 9.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy sűt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

**A táblázatokban használt szimbólumok:**

|    |             |
|----|-------------|
|    | Étel típusa |
|    | Sütőfunkció |
| °C | Hőmérséklet |

|  |                   |
|--|-------------------|
|  | Tartozék          |
|  | Polcpozíció       |
|  | Főzési idő (perc) |

## 9.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem tükröződő felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és tükröződő felületű edények.

- **Pizzatál** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm
- **Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** – kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

## 9.3 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Édes roládok, 12 db                                                               | sütőlap vagy rács                                                                 | 175 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Péksütemény, 9 db                                                                 | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg                                                  | Huzalpolc                                                                         | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Piskótatekercs                                                                    | sütőlap vagy rács                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Csokoládés sütemény                                                               | sütőlap vagy rács                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Szufflé, 6 db                                                                     | kerámiapoharak rácson                                                             | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Piskóta tortaalap                                                                 | tortaforma rácson                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Piskótatorta                                                                      | sütőforma rácson                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Párolt hal, 0,3 kg                                                                | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Hal egészben, 0,2 kg                                                              | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Halfilé, 0,3 kg                                                                   | Pizzaserpenyő rácson                                                              | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Párolt hús, 0,25 kg                                                               | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Saslik, 0,5 kg                                                                    | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db                                             | sütőlap vagy rács                                                                 | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Puszedli, 20 db                                                                   | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Muffin, 12 db                                                                     | sütőlap vagy rács                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Sós aprósütemény, 16 db                                                           | sütőlap vagy rács                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Teasütemény omlós tésztából, 20 db                                                | sütőlap vagy rács                                                                 | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Kosárka, 8 db                                                                     | sütőlap vagy rács                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Párolt zöldségek, 0,4 kg                                                          | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetáriánus omlett                                                               | Pizzaserpenyő rácson                                                              | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Mediterrán zöldségek, 0,7 kg                                                      | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 9.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi                                                           | Alsó + felső sütés                                                                  | Sütő tálca                                                                          | 3                                                                                   | 170       | 20 - 35                                                                             |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi                                                           | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                            | Sütő tálca                                                                          | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi                                                         | Hőlégbefűvás, nagy hő-fok                                                         | Sütő tálca                                                                        | 2 és 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm                                                 | Alsó + felső sütés                                                                | Sütőrács                                                                          | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm                                                 | Hőlégbefűvás, nagy hő-fok                                                         | Sütőrács                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Zsírítalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma <sup>1)</sup>                 | Alsó + felső sütés                                                                | Sütőrács                                                                          | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Zsírítalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma <sup>1)</sup>                 | Hőlégbefűvás, nagy hő-fok                                                         | Sütőrács                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Zsírítalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma <sup>1)</sup>                 | Hőlégbefűvás, nagy hő-fok                                                         | Sütőrács                                                                          | 2 és 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Linzer                                                                            | Hőlégbefűvás, nagy hő-fok                                                         | Sütő tálca                                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Linzer                                                                            | Hőlégbefűvás, nagy hő-fok                                                         | Sütő tálca                                                                        | 2 és 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Linzer                                                                            | Alsó + felső sütés                                                                | Sütő tálca                                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast kenyér <sup>1)</sup>                                                        | Grill                                                                             | Sütőrács                                                                          | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a készüléket 10 percre.

## 10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 10.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

#### Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtótomítást.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.

#### Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percre üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

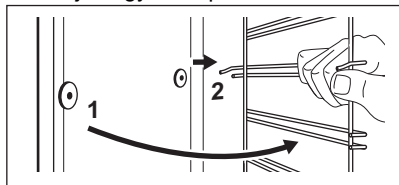
#### Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törölrönggyel, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

## 10.2 A polctartók / katalitikus panelek eltávolítása

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat / katalitikus paneleket.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. Tartsa a polctartó hátulját és a katalitikus panelt a helyén. A katalitikus panelek nincsenek a sütő falaihoz rögzítve. Kieshetnek, amikor kiveszi a polctartókat.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



4. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

## 10.3 Katalízises tisztítás

A sütőtérben katalitikus panelek találhatók. A katalízis során a katalitikus panelek elnyelik a zsíros szennyeződések.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a tisztításra.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
3. Kizárólag puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Állítsa be a funkciót és a hőmérsékletet:

 250 °C

**Időtartam:** 1 ó

5. Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő padlóját egy nedves, puha törülőruhával.

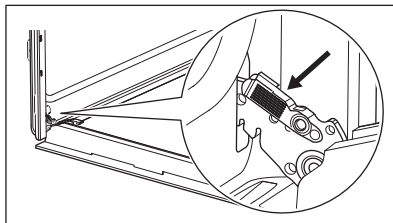
## 10.4 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütő ajtajába két üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiserelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

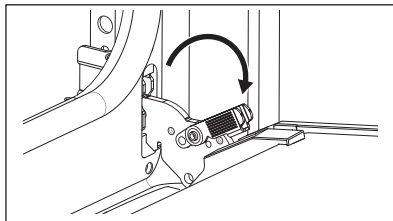
### VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

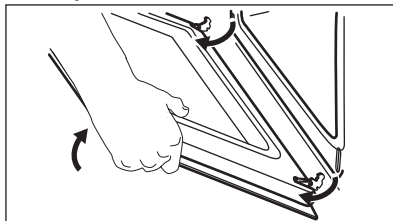
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



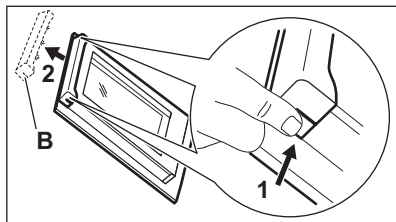
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



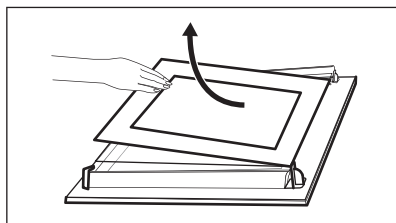
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
5. Tartsa az ajtó burkolatát B az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassa a zárószínt.



6. Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.
7. Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.

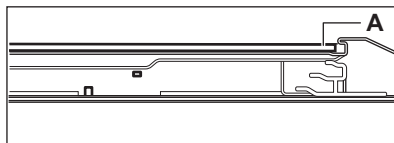


8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható. Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Helyes felszereléskor az ajtó dísléce kattánó hangot ad.

Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot **A** megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



## 10.5 A lámpa cseréje

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törlőruhát a sütő padlójára.

### ⚠ VIGYÁZAT!

A halogénlámpát mindig tartsa egy kendővel, hogy a zsírmaradvány ne égjen rá a lámpára.

## Hátsó lámpa

1. Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegbúrát.

## 11. HIBAEELHÁRÍTÁS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Mi a teendő, ha ...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

#### Probléma

#### Ok és megoldás

A készülék nem melegszik fel.

Leolvadt a biztosíték. Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

| Probléma                      | Ok és megoldás                                                                                              |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Megsérült az ajtó tömítése.   | Ne használja a készüléket. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.                                |
| Sütés vége - nincs beállítva. | Állítsa be ezt: Sütés vége. A további információkat lásd az „Órafunkciók” című fejezetben.                  |
| A lámpa nem működik.          | Kiegyezett az izzó. Cserélje ki az izzót. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” c. szakaszt, A lámpa cseréje. |

## 11.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

**Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:**

Modell (MOD.):

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

## 12. MŰSZAKI ADATOK

### 12.1 Műszaki adatok

|            |             |
|------------|-------------|
| Feszültség | 220 - 240 V |
| Frekvencia | 50 - 60 Hz  |

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

|                                                                              |                                              |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Gyártó neve                                                                  | Electrolux                                   |
| Modellazonosító                                                              | EOA5220AOR 949496915<br>EOA5220AOV 949496914 |
| Energhatékonyági szám                                                        | 95.3                                         |
| Energhatékonyági osztály                                                     | A                                            |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett       | 0.95 kWh/ciklus                              |
| Energhatékonyági fogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett | 0.81 kWh/ciklus                              |
| Sütőterek száma                                                              | 1                                            |



|                |                 |         |
|----------------|-----------------|---------|
| Hőforrás       | Elektromosság   |         |
| Hangerő        | 72 l            |         |
| A sütő fajtája | Beépíthető sütő |         |
| Tömeg          | EOA5220AOR      | 28.9 kg |
|                | EOA5220AOV      | 29.1 kg |

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 13.2 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

|                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban                                                            | 0.3 W   |
| A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő | 20 perc |

### 13.3 Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

#### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradék hő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

Használja a maradék hőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

### Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

## 14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk

védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el

a készüléket a helyi újrahasznosító telepre,  
vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért  
felelős hivatallal.

**Bine ați venit la Electrolux Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

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

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 35 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....    | 37 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....        | 40 |
| 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....   | 40 |
| 5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....           | 40 |
| 6. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....         | 41 |
| 7. FUNCȚIILE CEASULUI.....           | 42 |
| 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....      | 42 |
| 9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....        | 43 |
| 10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....     | 45 |
| 11. DEPANAREA.....                   | 47 |
| 12. DATE TEHNICE.....                | 48 |
| 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....        | 48 |
| 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....   | 49 |

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate 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. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- 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.
- 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 avea drept consecință spargerea sticlei.

## 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.
- Urmăriți instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.

- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

### 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.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- 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 de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau 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 livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

#### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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        | 3x0.75                                |

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|---------------------------------------|
| maxim 2300        | 3x1                                   |
| maxim 3680        | 3x1.5                                 |

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja 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.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:

- nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
- nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității 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 sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- 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 carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijire și curățare

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat. Ușa este grea.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

- Curățați aparatul cu o lavetă moale și 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 ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

## 2.5 Iluminare interioară

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.7 Eliminare

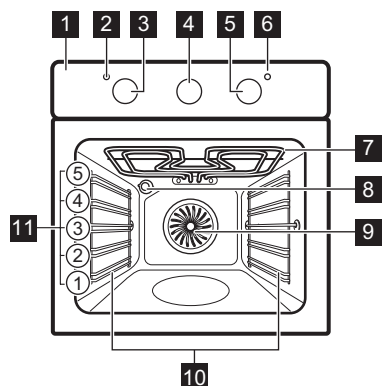
### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Bec/simbol putere
- 3 Buton de selectare pentru funcții de gătit
- 4 Cronometru analogic

- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Element de încălzire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Poziții raft

### 3.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Cratiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.
- **Ghidaje telescopice**  
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 4.1 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.

3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

## 5. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



## 5.1 Funcții de gătire

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Iluminare</b><br>Pentru a aprinde lumina.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Aer cald umed</b><br>Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed. |
|  | <b>Încalzire sus și jos</b><br>Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Încălzire jos</b><br>Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Aer cald cu ventilație</b><br>Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.                                                                                                                                                 |
|  | <b>Grill</b><br>Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Grill rapid</b><br>Pentru rumenirea alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Gătire intensiva</b><br>Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.                                                                                                                                                                                                           |



### Funcție Pizza

Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt. Setează temperatura la 230 °C.

## 5.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătitului pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

## 5.3 Setarea funcției de gătire

1. Rotiți butonul de setări în sens invers acelor de ceasornic până când apare fereastra de setări a ceasului . În această poziție, acționați manual aparatul.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit pentru a selecta o funcție de gătit.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.
4. Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

## 6. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 6.1 Ventilator de răcire

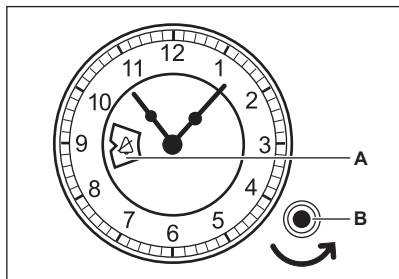
Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

### 6.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului 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 pornește din nou în mod automat.

## 7. FUNCȚIILE CEASULUI

### 7.1 Cronometru ceas



- A. Fereastra de setări pentru ceas  
B. Buton de selectare pentru setări

### 7.2 Setarea orei

Pentru a seta ora.

1. Apăsați și rotiți butonul de selectare pentru setări în sensul invers acelor de ceasornic pentru a seta ora.
2. Lăsați butonul de selectare pentru setări să revină în poziția inițială sau trageți-l încet înapoi.



Nu rotiți butonul de selectare a setărilor spre dreapta.

### 7.3 Sfârșitul gătirii

Pentru a seta o durată de oprire. Durata maximă pe care o puteți seta este de 180 min.

1. Setati funcția de gătire și temperatura.
2. Rotiți butonul de selectare a setărilor în sens invers acelor de ceasornic până când fereastra de setări pentru ceas indică durată de oprire dorită.

La finalul duratei setate, se emite un semnal sonor și aparatul se oprește.

Pentru a anula semnalul, rotiți butonul de selectare a setărilor în sens invers acelor de ceasornic până când fereastra de setări pentru ceas indică .

Pentru a opri funcția, rotiți butonul de selectare a setărilor în sens invers acelor de ceasornic până când fereastra de setări pentru ceas indică .

## 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



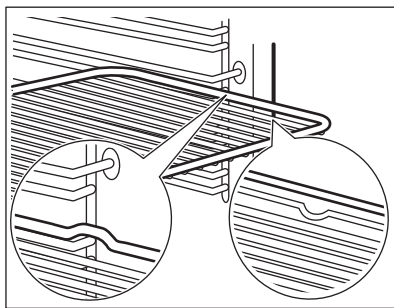
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

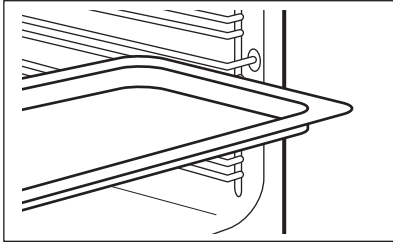
### Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că picioarele sunt îndreptate în jos. Asigurați-

vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

#### Cratiță adâncă



Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului.

## 9. INFORMAȚII ȘI SFĂTURI

### 9.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

#### Simboluri utilizate în tabele:

|                                                                                     |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | Tipul alimentelor    |
|  | Funcția de încălzire |
| °C                                                                                  | Temperatură          |

|                                                                                   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Accesorii           |
|  | Poziție raft        |
|  | Durată gătire (min) |

### 9.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigăie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

### 9.3 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Rulouri dulci, 12 bu-căți                                                           | tavă de gătit sau tavă de co-lectare                                                | 175 | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rulouri, 9 bucăți                                                                 | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pizza congelată, 0,35 kg                                                          | raft sârmă                                                                        | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Ruladă                                                                            | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Negresă                                                                           | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170 | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                           |
| Soufflè, 6 bucăți                                                                 | vas ceramic ramekin pe raft de sârmă                                              | 190 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Blat de pandișpan                                                                 | formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă                                        | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Sandviș Victoria                                                                  | vas de copt pe raft de sârmă                                                      | 170 | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                           |
| Pește fiert, 0,3 kg                                                               | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Pește întreg, 0,2 kg                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| File de pește, 0,3 kg                                                             | tavă de pizza pe raft de sârmă                                                    | 170 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Carne fiartă, 0,25 kg                                                             | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Șașlăc, 0,5 kg                                                                    | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Prăjituri, 16 bucăți                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 150 | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                           |
| Pricomigdale, 20 de bucăți                                                        | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Brioșe, 12 bucăți                                                                 | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pateuri sărate, 16 bucăți                                                         | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Fursecuri, 20 de bucăți                                                           | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Mini tarte, 8 bucăți                                                              | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Legume, fierte, 0,4 kg                                                            | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omletă vegetariană                                                                | tavă de pizza pe raft de sârmă                                                    | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Legume mediteraneene, 0,7 kg                                                      | tavă de gătit sau tavă de colectare                                               | 180 | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

## 9.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă                                                 | Încalzire sus și jos                                                              | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă                                                 | Aer cald cu ventilație                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă                                                 | Aer cald cu ventilație                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 2 și 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm                                                  | Încalzire sus și jos                                                              | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm                                                  | Aer cald cu ventilație                                                            | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)                               | Încalzire sus și jos                                                              | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)                               | Aer cald cu ventilație                                                            | Raft sârmă                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)                               | Aer cald cu ventilație                                                            | Raft sârmă                                                                        | 2 și 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Biscuit sfărâmișos                                                                | Aer cald cu ventilație                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Biscuit sfărâmișos                                                                | Aer cald cu ventilație                                                            | Tavă de gătit                                                                     | 2 și 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Biscuit sfărâmișos                                                                | Încalzire sus și jos                                                              | Tavă de gătit                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Pâine prăjită 1)                                                                  | Grill                                                                             | Raft sârmă                                                                        | 4                                                                                 | maxim     | 1 - 5                                                                             |

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

## 10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 10.1 Observații privind curățarea

#### Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

- Curățați petele cu un detergent neutru. Nu îl folosiți pe suprafețele catalitice.

#### Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute.

Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

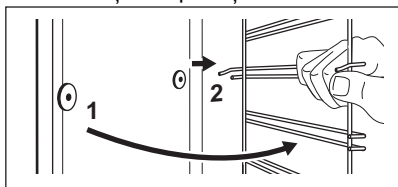
### Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

## 10.2 Scoaterea suporturilor raftului / panourilor catalitice

Scoateti suporturile raftului / panourile catalitice pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral. Țineți pe loc partea din spate a suportului raftului și panoul catalitic. Panourile catalitice nu sunt prinse de pereții cuptorului. Acestea pot să cadă când scoateți suporturile raftului.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

## 10.3 Curățare catalitică

În cavitate se află panouri catalitice. Panourile catalitice absorb grăsimea în timpul catalizei.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.

3. Curățați doar podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.

4. Setati funcția și temperatura:  250 °C  
Durată: 1 h

5. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

6. Când aparatul este rece, curățați podeaua cuptorului cu o lavetă moale și umedă

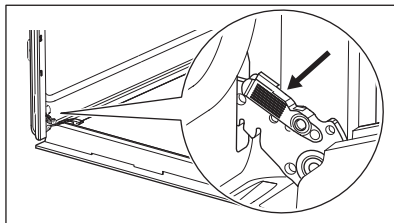
## 10.4 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

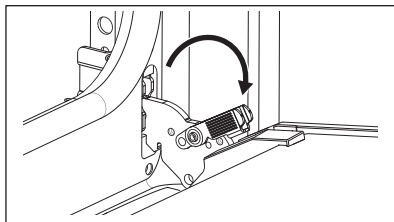
### ⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

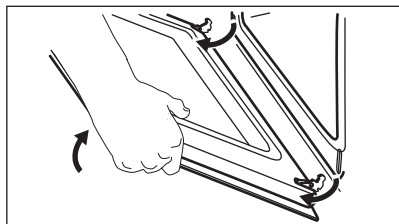
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



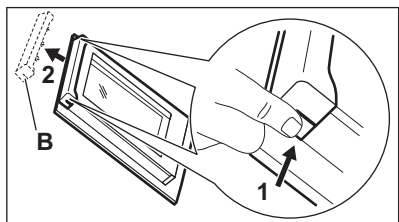
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



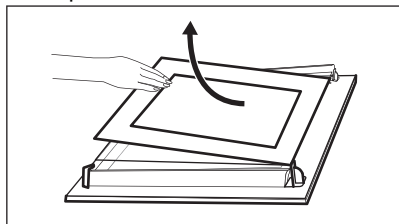
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



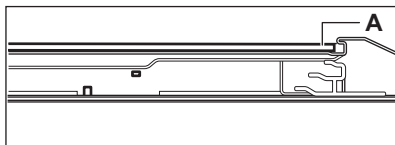
8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Zona imprimată trebuie să fie orientată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului din sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

Asigurați-vă că ați montat corect panoul intern din sticlă **A** în locașuri.



## 10.5 Înlocuirea becului

### ⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opritiți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

### ⚠️ ATENȚIE!

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

## Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

## 11. DEPANAREA

### ⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 11.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

| Problemă                             | Cauză și remediere                                                                                                                  |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aparatul nu se încălzește.           | Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă problema persistă, contactați un electrician autorizat. |
| Garnitura ușii este deteriorată.     | Nu utilizați aparatul. Contactați un Centru de service autorizat.                                                                   |
| Sfârșitul gătirii - este neterminat. | Setați: Sfârșitul gătirii. Consultați „Funcțiile cecului”.                                                                          |
| Becul nu funcționează.               | Becul este ars. Înlocuiți becul. Consultați „Îngrijire și curățare”, Înlocuirea becului.                                            |

## 11.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

**Îți recomandăm să notezi datele aici:**

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):

Numărul de serie (S.N.):

## 12. DATE TEHNICE

### 12.1 Date tehnice

|           |             |
|-----------|-------------|
| Tensiune  | 220 - 240 V |
| Frecvență | 50 - 60 Hz  |

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

|                                                                 |                                              |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Denumirea furnizorului                                          | Electrolux                                   |
| Identificarea modelului                                         | EOA5220AOR 949496915<br>EOA5220AOV 949496914 |
| Index de eficiență energetică                                   | 95.3                                         |
| Clasă de eficiență energetică                                   | A                                            |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.95 kWh/ciclu                               |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație  | 0.81 kWh/ciclu                               |
| Număr de cavități                                               | 1                                            |



|                  |                     |         |
|------------------|---------------------|---------|
| Sursă de căldură | Energie electrică   |         |
| Volumul          | 72 l                |         |
| Tip cuptor       | Cuptor încorporabil |         |
| Masă             | EOA5220AOR          | 28.9 kg |
|                  | EOA5220AOV          | 29.1 kg |

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

## 13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

|                                                                                                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Consumul de curent în modul oprit                                                               | 0.3 W   |
| Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil | 20 min. |

### 13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

#### Gătitul cu ventilator

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

#### Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

#### Menținerea caldă a alimentelor

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

#### Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

## 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.



