

EOF5C50BV
EOF5C50BX
EOF5C50BZ

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik**

3

TR Kullanma Kılavuzu | **Fırın**

20



INSTALACJA / KURULUM

(*mm)

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven with Hob - Built Under installation

H05 V V - F

4x25

min. 1500

137,5

183

(*mm)

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation

H05 V V - F

4x25

min. 1500

137,5

183

Witamy w Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Można uzyskać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw: www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	8
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	9
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	9
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	10
8. FUNKCJE ZEGARA.....	11
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	11
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	12
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	14
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	16
13. DANE TECHNICZNE.....	17
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	17
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	18

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także

nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.

- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanych – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.

- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskieł lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i stoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz

zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementach oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one

przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

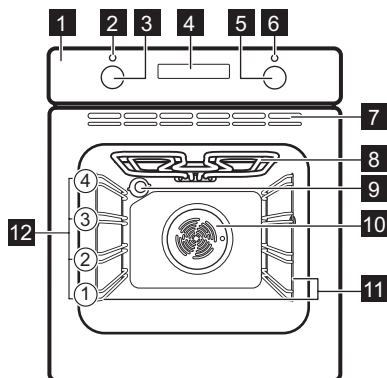
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Kontrolka/symbol zasilania
- 3 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 4 Ekran
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)

- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Otwory wentylacyjne wentylatora chłodzącego
- 8 Grzałka
- 9 Lampa
- 10 Wentylator
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA


4.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

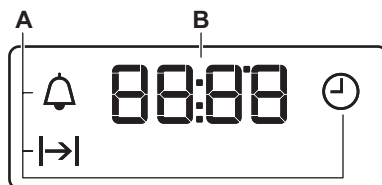
1. Nacisnąć te pokrętki. Pokrętło wysuwa się.

2. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętło sterowania, aby wyregulować ustawienia. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie [0].

4.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.

4.3 Ekran



- A. Funkcje zegara
B. Timer


5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ustawianie godziny




Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "12:00".

1. +, — – nacisnąć, aby ustawić czas.
2.  - nacisnąć, aby to potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej godziny.

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym.

Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia



Oświetlenie piekarnika
Do włączania oświetlenia.



Pieczenie konwekcyjne

Do pieczenia mięsa lub do pieczenia ciasta i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.



Termoobieg wilgotny

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.



Górna/dolna grzałka / Kataliza

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. / Umożliwia uruchomienie funkcji czyszczenia katalizacyjnego. Więcej informacji na temat czyszczenia katalizacyjnego można znaleźć w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.



Grzałka dolna

Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



Termoobieg

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.



Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

6.3 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę .
3. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.




7.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować




niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Tabela funkcji zegara


	Aktualna godzina Ustawianie, zmiana lub sprawdzanie aktualnej godziny.
	Czas trwania Ustawianie czasu pracy urządzenia
	Minutnik Ustawianie odliczania Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

8.2 Ustawienie: Aktualna godzina



1.  - nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  - miga.
2. \pm - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sek miganie ustanie, a na wyświetlaczu widoczna będzie ustawiona godzina.
 - miga po przyłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy timer nie jest ustawiony. \pm - nacisnąć, aby ustawić godzinę.

8.3 Ustawienie: Czas trwania


1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.

2.  — nacisnąć kilkakrotnie. \rightarrow - miga.
3. \pm , $-$ – nacisnąć, aby ustawić: Czas trwania.
Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się wskazanie \rightarrow | \rightarrow | - miga . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się.
4. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
5. Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

8.4 Ustawienie: Minutnik

1.  — nacisnąć kilkakrotnie.  - miga.
2. \pm , $-$ – nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie 5 sek funkcja ta uruchomi się automatycznie. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
3. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
4. Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

8.5 Anulowanie Funkcje zegara

1.  – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.
2. Nacisnąć i przytrzymać $-$. Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

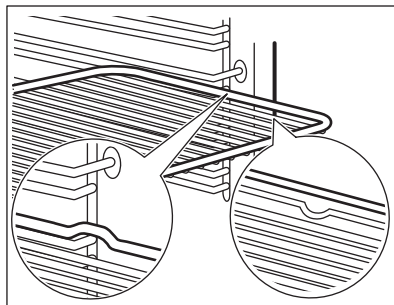
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

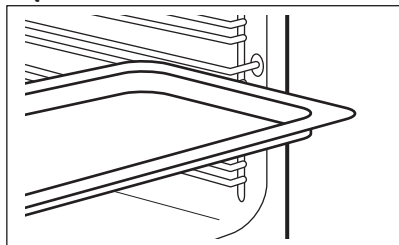
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsunięć ruszt między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół.

Głęboka blacha



Wsunięć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Symbole użyte w tabelach:



Rodzaj potrawy



Funkcja pieczenia



Temperatura



Akcesoria



Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)

10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart** – ciemna, matowa, średnica 28cm

10.3 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.



Słodkie bułki, 12 szt.



blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha







180



2









35 - 40

		°C		
Bulki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	35 - 40
Rolada szwajcarska	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	30 - 40
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	170	2	20 - 30
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 45
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	40 - 50
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 35
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	40 - 45
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Krucze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 40
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	30 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 40

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

					
Małe ciastka, 16 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Małe ciastka, 16 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	160	20 - 35
Małe ciastka, 16 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	1 i 3	160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	1	170	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	35 - 45
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	35 - 45
Bułka maślana 1)	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	150	20 - 35
Bułka maślana 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150	20 - 35
Tosty 1)	Grill	Ruszt	3	maks.	1 - 5

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z

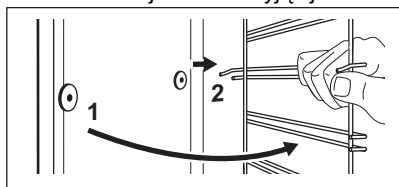
dotądkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wymywanie wsporników/paneli katalitycznych

Wyjąć wsporniki/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać na miejscu tylną część wsporników i panelu katalitycznego. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika. Mogą one wypaść podczas wymywania przewodnic blach.
3. Odciągnąć tylną część przewodnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.




4. Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółki ustalające na przewodnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie katalityczne

W komorze znajdują się panele katalityczne. Panele katalityczne pochłaniają tłuszcz podczas katalizy.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Wybrać funkcję i ustawić temperaturę:  250°C

Czas trwania: 1 godz

5. Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.
6. Gdy piekarnik ostygnie, oczyścić jego podłogę wilgotną, miękką szmatką

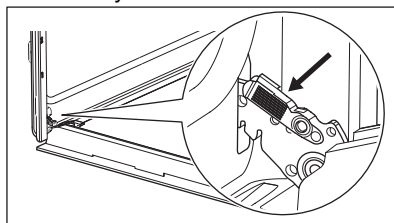
11.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika są dwie szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

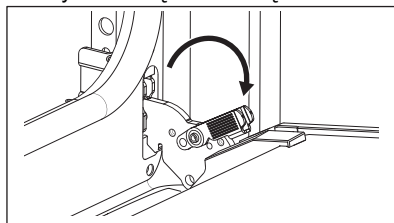
UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

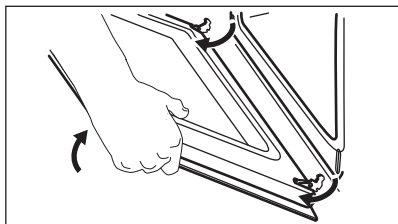
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



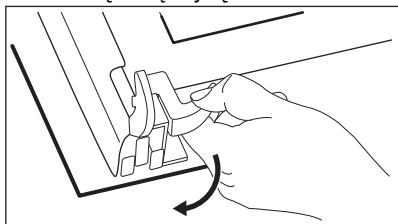
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



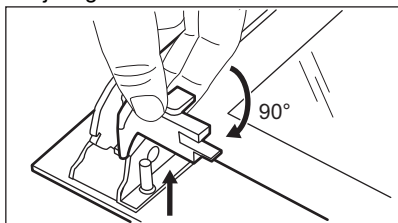
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



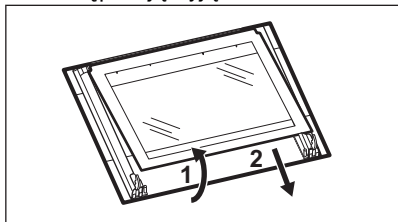
4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką i zwolnić mechanizm blokujący, aby wyjąć wewnętrzną szybę.



5. Obrócić elementy mocujące o 90° i wyjąć je z gniazd.



6. Najpierw ostrożnie podnieść szybę, a następnie ją wyjąć.

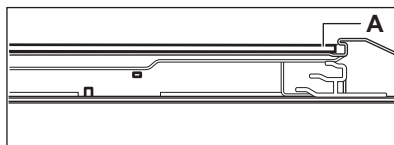


7. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
8. Po wyczyszczeniu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnij się, że wewnętrzna szyba **A** jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



11.5 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

Tyłne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Patrz „Konserwacja i czyszczenie”, Wymiana żarówki.

12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. DANE TECHNICZNE

13.1 Dane techniczne

Napięcie	220-240 V
Częstotliwość	50-60 Hz

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOF5C50BV 944068239 EOF5C50BX 944068238 EOF5C50BZ 944068222
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.1
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.89 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.78 kWh/cykl

Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	65 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOF5C50BV	29.8 kg
	EOF5C50BX	29.8 kg
	EOF5C50BZ	28.8 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

14.2 Informacje o produkcji dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania 0.8 W

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy 20 min

14.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło reszkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.


Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia

włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń

elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi.

Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Electrolux'e hoş geldiniz. Cihazımızı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	20
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	22
3. ÜRÜN TANIMI.....	24
4. KONTROL PANELİ.....	25
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	25
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	25
7. EK FONKSİYONLAR.....	26
8. SAAT FONKSİYONLARI.....	27
9. AKSESUARLARIN KULLANIMI.....	27
10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	28
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	30
12. SORUN GİDERME.....	32
13. TEKNİK VERİLER.....	33
14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	33
15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	34

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- Çocukların cihazlarla ve oynamadıklarından emin olun.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına veya cihaz boşluğunun yüzeyine dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.

- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj

UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Web sitemizde bulunan kurulum talimatlarını uygulayın.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, cihaz kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

2.2 Elektrik bağlantısı

UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.

- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

Avrupa için montaj veya deęişime uygun kablo tipleri:

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

Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) kahverengi faz ve mavi nötr kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.

2.3 Kullanın

⚠ UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle deęiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapaęını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapaęın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapaęını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapaęı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Saklama için her zaman onaylanmış cam ve kavanozlar kullanın.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

⚠ UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya dięer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluęuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapaęı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapaęın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapaęın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik

⚠ UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapaęın cam panellerini hemen deęiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!

- Yüze malzemesinin yıpranmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.
- Katalitik emaye kısmı deterjanla temizlemeyin.

2.5 Dahili ışık

⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve

ev odası aydınlatması için uygun değildir.

- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.6 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

2.7 Elden Çıkarma

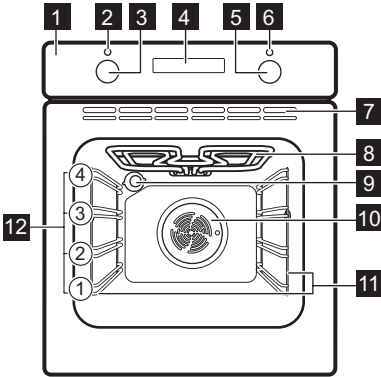
⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihazı yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Güç lambası / sembolü
- 3 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 4 Ekran

- 5 Kontrol düğmesi (sıcaklık için)
- 6 Sıcaklık göstergesi / sembolü
- 7 Soğutma fanı için havalandırma delikleri
- 8 Isıtma elemanı
- 9 Lamba
- 10 Fan
- 11 Raf desteği, çıkarılabilir
- 12 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar


- **Tel raf**
Kek kalıpları, fırın kapları, kızartma yemekleri, pişirme kapları / tabaklar için.
- **Tava/Pişirme kabı**
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **Teleskobik ray sistemleri**
Tepsileri ve tel rafı daha kolay takıp çıkarmak için.

4. KONTROL PANELİ

4.1 Cihazı açma ve kapatma

Cihazı çalıştırmak için:

1. Döner düğmelere basın. Çevirmeli düğme dışarıya çıkar.
2. Fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
3. Ayarları yapmak için kontrol düğmesini çevirin.

Cihazı kapatmak için: ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin .

4.2 Sensör alanları / Düğmeler

— Saati ayarlamak içindir.

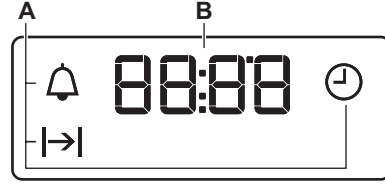


Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir.



Saati ayarlamak içindir.

4.3 Ekran



A. Saat fonksiyonları

B. Timer


5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.




5.1 Sürenin ayarlanması.

Prize ilk kez bağlandıktan sonra gösterge ekranı seçeneklerini gösterene kadar bekleyin: "12:00".

1. +, - saati ayarlamak için basın.
2. Onaylamak için  ögesine basın veya ayarlanan zaman 5 saniye sonra otomatik olarak kaydedilecektir.

5.2 İlk ön ısıtma ve temizleme

İlk kullanımda ve gıda ile temastan önce cihazı boş bir şekilde önceden ısıtın. Cihaz hoş olmayan koku ve duman yayabilir. Ön ısıtma sırasında odayı havalandırın.









1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.
2.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 1 sa çalıştırın.
3.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
4.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
5. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
6. Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
7. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine yerleştirin.

6. GÜNLÜK KULLANIM

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Isıtma fonksiyonları

	Lamba Lambayı açmak içindir.
	Fanlı Pişirme Yiyecekleri aynı pişirme sıcaklığında birden fazla rafta kokuları karışmadan fırınlamak veya fırında pişirmek içindir.
	Fanlı Pişirme (Nemli) Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda cihaz içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Fanlı Pişirme (Nemli).
	Alt+Üst Isıtma / Katalitik Temizleme Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir. / Katalitik temizlemeyi açmak içindir. Katalitik temizleme hakkında daha fazla bilgi için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.
	Alt Isıtma Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.
	Sıcak Hava Et kızartmak ve kek pişirmek içindir. Fan, ısıyı fırının içine eşit şekilde dağıttığı için Alt + Üst Isıtma fonksiyonundan kullanılanlardan daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.
	Izgara İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
	Turbo Izgara Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.



Buz çözme

Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.

6.2 Notlar: Fanlı Pişirme (Nemli)

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Pişirme talimatları için Bölüm Fanlı Pişirme (Nemli), "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın. Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

6.3 Isıtma fonksiyonunu ayarlama

1. Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Sıcaklığı.
3. Pişirme işlemi sona erdiğinde, cihazı kapatmak için düğmeleri kapalı konuma getirin.

7. EK FONKSİYONLAR

7.1 Soğutma fanı




Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

7.2 Güvenlik termostatu








Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostatu bulunur. Sıcaklık düştüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

8. SAAT FONKSİYONLARI

8.1 Saat fonksiyonları tablosu





	Günün Saati Günün saatini ayarlamak, değiştirmek veya kontrol etmek içindir.
	Süre Cihazın ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir.
	Zaman Ayarı Gerçek sayım süresi ayarlamak için. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur. Bu fonksiyonu cihazın kapalı olduğu durumlar da dahil olmak üzere istediğiniz an ayarlayabilirsiniz.



8.2 Ayar: Günün Saati

-  - günün saatini değiştirmek için arka arkaya basın.  - yanıp sönüyor.
-  ,  - saati ayarlamak için basın. Yaklaşık 5 sn sonra, lambanın yanıp sönmesi durur ve gösterge ekranında saat gösterilir.
-  - Cihazı kapalı iken güç kaynağına bağladığınızda, bir elektrik kesintisi sonrasında veya timer ayarlı değilken, gösterge yanıp sönür.  ,  - saati ayarlamak için basın.

8.3 Ayar: Süre





- Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.

-  - peş peşe basın.  - yanıp sönüyor.
-  ,  - şunları ayarlamak için basın: Süre.



Gösterge ekranında  gösterilir.  - ayarlanan zaman sona erdiğinde yanıp sönür. Sinyal sesi duyulur ve cihaz kapanır.

- Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.
- Düğmeleri kapalı konuma getirin.

8.4 Ayar: Zaman Ayarı

-  - peş peşe basın.  - yanıp sönüyor.
-  ,  - saati ayarlamak için basın. Fonksiyon 5 sn sonra otomatik olarak başlar. Ayarlanan süre sona erdiğinde, sinyal duyulur.
- Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.
- Düğmeleri kapalı konuma getirin.

8.5 İptal etme: Saat fonksiyonları

-  - saat fonksiyonu sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar peş peşe basın.
-  düğmesini basılı tutun. Birkaç saniye sonra saat fonksiyonu kapanır.

9. AKSESUARLARIN KULLANIMI

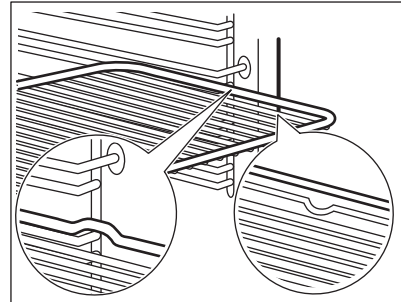
UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

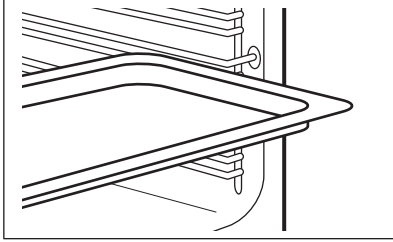
Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf



Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.

Derin pişirme kabı



Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.

10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

10.1 Pişirme önerileri

Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri, tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.




Cihazınız önceki cihazınızdan farklı şekilde hamur işi pişirebilir veya fırında kızartabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.




Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer bir tarife bakınız.

Enerji tasarrufu ipuçları için "Enerji verimliliği" bölümüne bakın.

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Pişirme fonksiyonu
	Sıcaklık

	Aksesuar
	Raf konumları
	Pişirme süresi (dk)






10.2 Fanlı Pişirme (Nemli) - önerilen aksesuarlar





Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

- **Pizza tavası** - koyu, yansıtma yapmayan, çap 28cm
- **Pişirme tabağı** - koyu, yansıtma yapmayan, çap 26cm
- **Ramekins** - seramik, çap 8cm, yükseklik 5 cm
- **Flaş tabanı kalıbı** - koyu, yansıtma yapmayan, çap 28cm

10.3 Fanlı Pişirme (Nemli)






En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.







				
Tatlı top ekmekler, 12 parça	pişirme veya damlalık tepsi	180	2	35 - 40

		°C		
Top ekmek, 9 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	Tel raf	220	2	35 - 40
İsviçre rulosu	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Brownie	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	30 - 40
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde turta tabanı kabılı	170	2	20 - 30
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	35 - 45
Haşlama balık, 0,3 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza tavası	180	3	35 - 45
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	40 - 50
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 35
Bisküviler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	40 - 45
Muffin, 12 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	35 - 45
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	150	2	40 - 50
Minik tartlar, 8 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 40
Vejetaryen omelet	tel raf üzerinde pizza tavası	200	3	30 - 45
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	4	35 - 40

10.4 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1 uyarınca testler.

				°C	
Küçük kekler, bir tepside 16 adet	Alt+Üst Isıtma	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 16 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	160	20 - 35

					
Küçük kekler, bir tepside 16 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	1 ve 3	160	20 - 35
Elmalı turta, 2 kaplıp 20 cm çapında	Alt+Üst Isıtma	Tel raf	1	170	70 - 90
Elmalı turta, 2 kaplıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Alt+Üst Isıtma	Tel raf	2	170	35 - 45
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	35 - 45
Kısa ekmekek 1)	Alt+Üst Isıtma	Pişirme tepsisi	3	150	20 - 35
Kısa ekmekek 1)	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	150	20 - 35
Tost 1)	Izgara	Tel raf	3	maks.	1 - 5

1) Cihazı 10 dakika önceden ısıtın.

11. BAKIM VE TEMİZLİK

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Temizleme ile ilgili notlar

Temizlik Maddeleri

- Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin. Fırın iç kısmının çerçevesindeki kapak contasını kontrol edin ve temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
- Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir. Katalitik yüzeylere uygulamayın.

Günlük Kullanım

- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
- Cihazın içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Buğulaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın.

Cihazın içini her kullanımdan sonra sadece bir mikrofiber bezle kurulaşın.

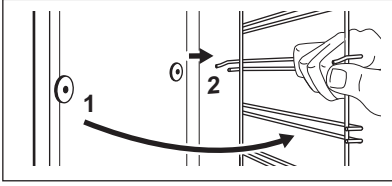
Aksesuarlar

- Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Yapışmaz özellikli aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanarak temizlemeyin.

11.2 Raf desteklerini / katalitik panelleri çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini / katalitik panelleri çıkarın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağı çekin. Raf desteğinin arka kısmını ve katalitik paneli yerlerinde tutun. Katalitik paneller fırın duvarlarına takılı değildir. Raf desteklerini çıkardığınızda düşebilirler.
3. Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağı çekip çıkarın.



4. Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik raflardaki sabitleme iğneleri ön tarafı işaret etmelidir.

11.3 Katalitik temizleme

Fırın boşluğunda katalitik paneller bulunmaktadır. Katalitik paneller, kataliz sırasında yağı emer.

Katalitik kaplama yüzeyindeki lekeler ve renk değişiklikleri, temizleme fonksiyonunu etkilemez.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Tüm aksesuarları çıkarın.
3. Fırın tabanını ve iç kapak camını yalnızca ılık su, yumuşak ve yumuşak deterjanla temizleyin.
4. Fonksiyonu ve sıcaklığı ayarlayın: 250°C

Süre: 1 sa

5. Temizleme işlemi sonrasında ısıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.
6. Cihaz soğuduğunda, fırının tabanını nemli ve yumuşak bir bezle silin.

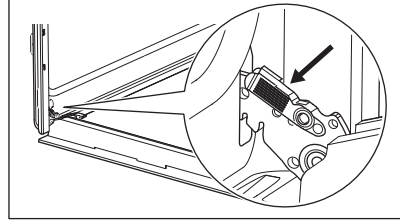
11.4 Kapağı çıkarma ve takma

Fırın kapısının iki cam paneli vardır. Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam paneli çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

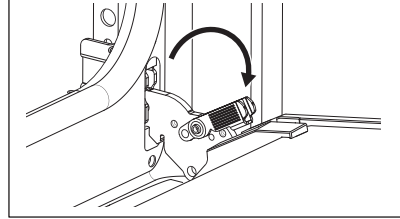
⚠ DİKKAT!

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

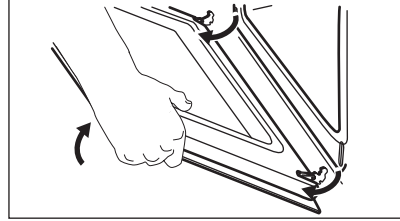
1. Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



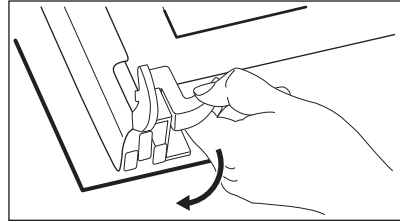
2. Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.



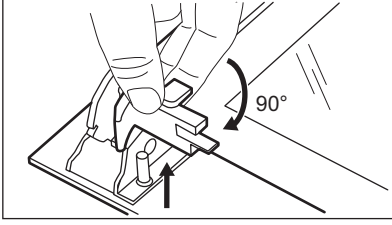
3. Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



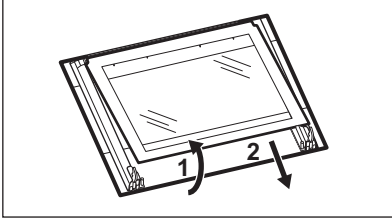
4. Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapıyı bez üzerine koyun ve iç cam paneli çıkarmak için kilitleme sistemini serbest bırakın.



5. Sabitleyicileri 90° döndürün ve yuvalarından çıkartın.



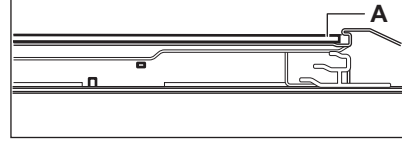
6. Önce dikkatlice kaldırın ve ardından cam paneli çıkarın.



7. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
8. Temizledikten sonra cam paneli ve fırın kapağını takın.

Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur. Doğru takıldığında kapı kenarlığında klik sesi duyulur.

İç cam panelinin **A**, yuvalara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



11.5 Lambanın değiştirilmesi

⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Cihazın elektrik bağlantısını kesin.
3. Bezi fırının zeminine yerleştirin.

Arka lamba

1. Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
2. Cam kapağı temizleyin.
3. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
4. Cam kapağı takın.

12. SORUN GİDERME

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Bu tabloda bulunmaması halinde, lütfen Yetkili Servis Merkezi'yle iletişime geçin.

Sorun	Neden ve çözüm
Cihaz ısınmıyor.	Sigorta atmıştır. Arızaya sigortanın neden olduğundan emin olun. Sorun devam ederse, kalifiye bir elektrikçiye başvurun.
Kapak contası hasar görmüş.	Cihazı kullanmayın. Yetkili Servis Merkezini arayın.
Ekranda "12.00" görünüyor.	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.

Sorun	Neden ve çözüm
Lamba çalışmıyor.	Lamba yanmıştır. Lambayı değiştirin. "Bakım ve temizlik", Lambanın değiştirilmesi bölümüne bakın.

12.2 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihazın ön çerçevesinin üzerinde bulunur. Kapağı açtığınızda görünür. Cihazdan bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Model (MOD.):

Ürün numarası (PNC):

Seri numarası (S.N.):

13. TEKNİK VERİLER

13.1 Teknik veriler

Voltaaj	220 - 240 V
Sıklık	50 - 60 Hz

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

14.1 AB Eko-tasarım ve Enerji Etiketleme Yönetmeliklerine göre Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası

Tedarikçi adı	Electrolux	
Model tanımlaması	EOF5C50BV 944068239 EOF5C50BX 944068238 EOF5C50BZ 944068222	
Enerji Verimliliği Endeksi	95.1	
Enerji verimliliği sınıfı	A	
Standart yüklü, geleneksel mod enerji tüketimi	0.89 kWsa/çevrim	
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.78 kWsa/çevrim	
Fırın boşluğu sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	65 l	
Fırın tipi	Ankastre Fırın	
Kitle	EOF5C50BV	29.8 kg
	EOF5C50BX	29.8 kg
	EOF5C50BZ	28.8 kg

IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

14.2 Uygun düşük güç moduna ulaşmak için güç tüketimi ve maksimum süre ile ilgili Ürün Bilgileri

Bekleme modunda güç tüketimi	0.8 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	20 dk

14.3 Enerji tasarrufu ipuçları

Aşağıdaki ipuçları cihazınızı kullanırken enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır.

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar ve koyu, yansıtmasız kalıplar veya kaplar kullanın.

Özellikle tavsiye edilmedikçe, pişirme öncesinde cihazı önceden ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirin. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Yemeği sıcak tutmak veya diğer yemekleri ısıtmak için atıl ısıyı kullanın.


Yiyeceği sıcak tutun


Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.

Fanlı Pişirme (Nemli)

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.



electrolux.com

867386472-A-192024



CE