



Electrolux



electrolux.com/register



EOD5C70BZ

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik**

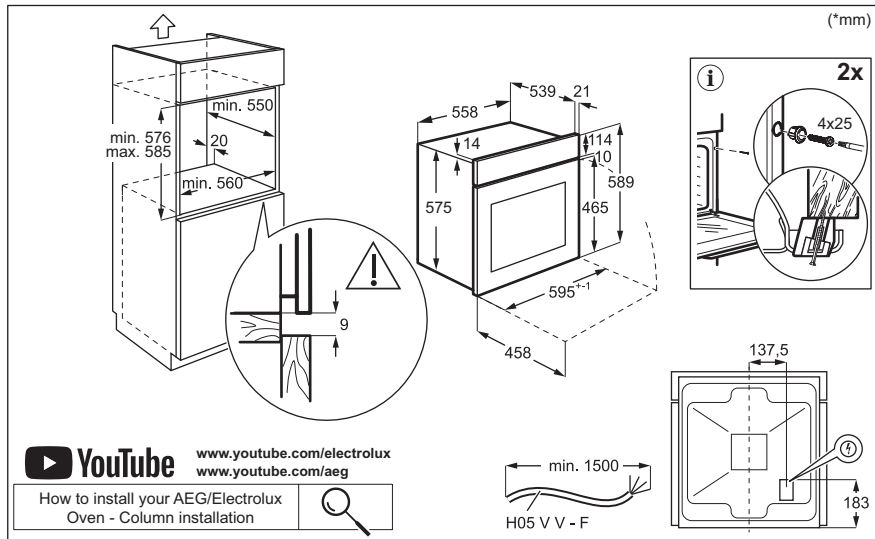
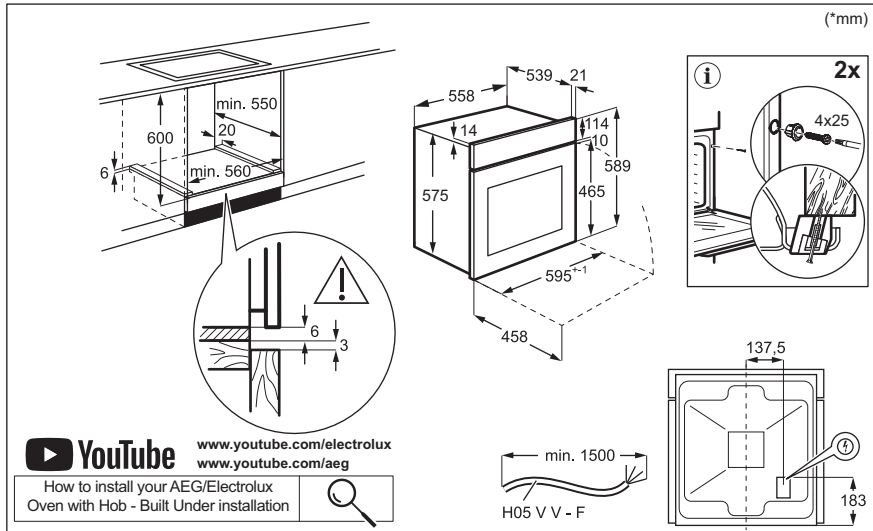
3

TR Kullanma Kılavuzu | **Fırın**

20



INSTALACJA / KURULUM



Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



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. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS PRODUKTU.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	8
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	9
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	10
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	11
8. FUNKCJE ZEGARA.....	11
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	12
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	12
11. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	15
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	17
13. DANE TECHNICZNE.....	18
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	18
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	19

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, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie 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 uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa 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. INSTRUKCJE 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 odstępów od innych urządzeń i mebli.

- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.
- 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 musi wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie należy uziemić.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym zasilania sieciowego.
- Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowane gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę kabla zasilającego należy zlecić naszemu autoryzowanemu serwisowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zadbać, aby po zainstalowaniu urządzenia dostęp do zaworu wody był łatwy.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane)

– wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.

- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający.

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, H05Z1Z1-F

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

Moc całkowita [W]	Przekrój przewodu [mm²]
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.

- Urządzenia nie należy modyfikować.
- 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 otworne 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 iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu emalii:
 - nie stawiać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie komory 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 instalowania 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.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- 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 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Drzwi urządzenia są ciężkie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ich wyjmowania.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno

jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy 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.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

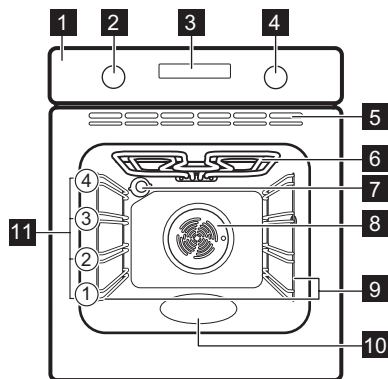
⚠ OSTRZEŻENIE!

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 PRODUKTU

3.1 Informacje ogólne



1 Panel sterowania

- 2** Pokrętło wyboru funkcji gotowania
- 3** Wyświetlacz
- 4** Pokrętło sterowania (temperatury)
- 5** Otwory wentylacyjne wentylatora chłodzącego
- 6** Grzałka
- 7** Oświetlenie
- 8** Wentylator
- 9** Prowadnice blach, wyjmowane
- 10** Wnęka komory
- 11** Poziomy umieszczania potraw

W zależności od modelu panel sterowania może zawierać wskaźniki temperatury lub zasilania.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

1. Naciśnąć te pokrętła. Pokrętła wysuwają się (tylko w wybranych modelach).

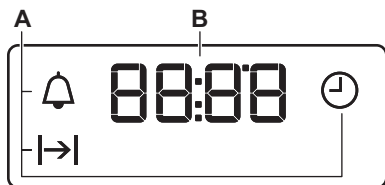
2. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętło sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie **0**.

4.2 Pola czujnika / 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 poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "00:00" lub "12:00" (w zależności od modelu).

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.

Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Patrz Codzienne użytkowanie. 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 prowadnice blach 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 mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.



Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii 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.



Termoobieg + para

Do pieczenia na parze. Funkcja ta umożliwia skrócenie czasu pieczenia oraz zachowanie witamin i składników odżywczych w potrawach. Wybrać funkcję i ustawić temperaturę w zakresie od 130°C do 230°C.



Pieczenie tradycyjne / 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”.



Dolna grzałka

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.



Szybkie grillowanie

Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.



Turbo grill

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

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.

Instrukcje dotyczące przygotowania potraw, patrz Wskazówki i porady, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii można znaleźć w Efektywność energetyczna, Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.

6.3 Ustawianie funkcji pieczenia

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

6.4 Termoobieg PLUS

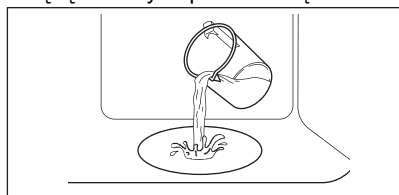
Funkcja ta zwiększa wilgotność podczas pieczenia.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.

2. Wnękę komory napęlnić wodą z kranu



Maksymalna pojemnořć wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie naleŹy napęlniać podczas pieczenia lub gdy urządzenie jest gorące.

3. Ustawić funkcję: 
4. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.

5. Aby podwyŹszyć wilgotnořć, naleŹy nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 10 min.
6. WłóŹyć do urządzenia. Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.
7. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w połoŹenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
8. Po zakończczeniu działania funkcji ostroŹnie otwierać drzwi. Wydostająca się para moŹe wywołać poparzenia.
9. Gdy urządzenie ostygnie, usunąć mięką ściereczką pozostałą wodę z wgłębienia komory.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Wentylator chłodziący

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

7.2 Termostat bezpieczeŹstwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposaŹono w termostat bezpieczeŹstwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniŹeniu temperatury piekarnik automatycznie włącza 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 moŹna włączyć w dowolnej chwili – równieŹ wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

8.2 Ustawienie: Aktualna godzina

1.  – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – miga.

2. $+$, $-$ – 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. $+$, $-$ – nacisnąć, aby ustawić godzinę.

8.3 Ustawienie: Czas trwania

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2.  – nacisnąć kilkakrotnie. $\rightarrow$ – miga.
3. $+$, $-$ – nacisnąć, aby ustawić: Czas trwania.

Na wyświetlaczu pojawi się **|>|>|** – zacnie migać po upływie ustawionego czasu. 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. **+**, **-** – nacisnąć, aby ustawić godzinę.

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 zacnie 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

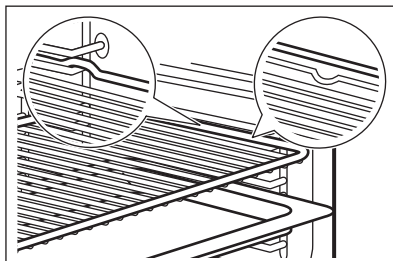
Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić, jak używać akcesoriów dostarczonych z urządzeniem. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.



Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt

dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nóżki są skierowane w dół.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Jeśli używasz tacy z otworami, umieść pod nią tacę/garneki, aby zebrać kapiące płyny.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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

Urządzenie może piec lub opiekć 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, patrz Efektywność energetyczna.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesorium
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)
	Informacje dodatkowe

10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy 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.

		°C		
Słodkie bułki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 40
Bułki, 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 tart	forma do tart 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

		°C		
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.

				°C	
Małe ciastka, 16 sztuk na blasze	Pieczenie tradycyjne	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	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	1	170	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	2	170	35 - 45
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	35 - 45
Bułka maślana ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	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. PIELEGNACJA 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 łagodnym detergentem. Nie stosować go na powłokę katalityczną.
- Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Nie czyścić powłoki katalitycznej środkiem do czyszczenia piekarników.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wilgoć może skraplać się w urządzeniu lub na szklanych panelach drzwi. Aby ograniczyć skraplanie, należy pozostawić urządzenie włączone na 10 minut przed gotowaniem. Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu 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 dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Czyszczenie wnętrza komory

Oczyścić wnętrze komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.



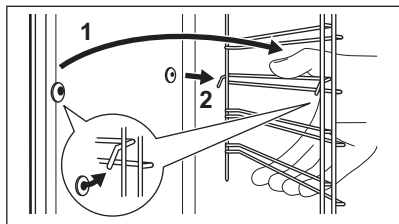
W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

1. Wlać 250 ml octu spirytusowego lub kwasu cytrynowego do wnętrza komory. Użyć octu o kwasowości maks. 6%, bez żadnych dodatków.
2. Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.
3. Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

11.3 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część przewodnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Z powrotem wstawić prowadnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

11.4 Osłona wentylatora katalitycznego

Osłona wentylatora jest pokryta emalią katalityczną. Pochłania ona tłuszcz gromadzący się na ściankach podczas pracy urządzenia. Aby poprawić skuteczność procesu samoczyszczenia, należy regularnie nagrzewać puste urządzenie.

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

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

Czas trwania: 1 godz

6. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić wnętrze urządzenia wilgotną, miękką szmatką.

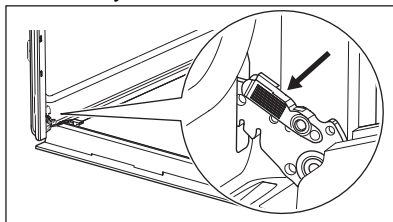
11.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi piekarnika mają dwie szyby. Można zdemontować drzwi piekarnika i wewnętrzną szybę, aby je wyczyścić. Przed demontażem szyb należy przeczytać całą instrukcję „Demontaż i montaż drzwi”.

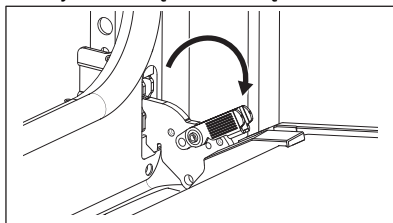
! UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

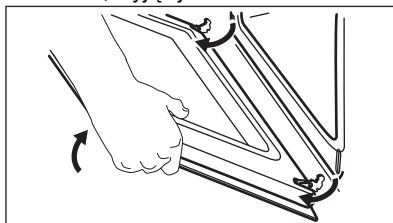
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



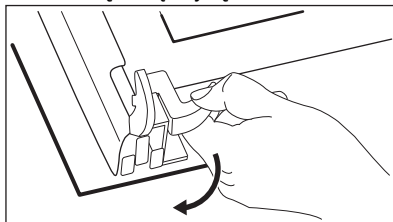
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



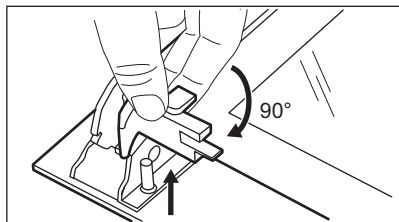
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



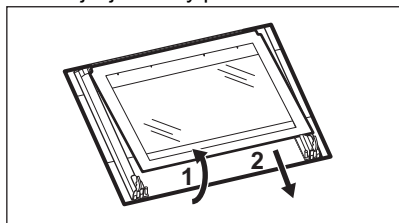
4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną i zwolnić mechanizm blokujący, aby wyjąć wewnętrzną szybę.



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



6. Najpierw ostrożnie unieś, a następnie zdejmij szklany panel.

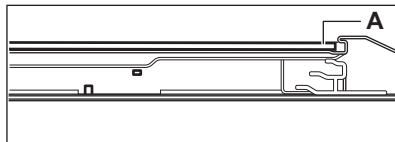


7. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
8. Po wyczyszczeniu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrząsków słyszać kliknięcie.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnij się, że zamontowałeś wewnętrzny panel szklany **A** prawidłowo w gniazdach.



11.6 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.

Tylne 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. ROZWIĄZYWANIE 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 użytkować urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "00:00" albo "12:00".	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem.”

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
Woda wypływa z wnętrza komory.	Do wnętrza komory wlewa się za dużo wody. Wyłączyć urządzenie i upewnić się, że ostygło. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Dołączyć odpowiednią objętość wody. Patrz „Codzienne użytkowanie”, Ustawianie funkcji Termoobieg PLUS.
Niezadowolające efekty pieczenia przy użyciu funkcji Termoobieg PLUS.	Wnętrze komory nie jest napełnione wodą. Dołączyć odpowiednią objętość wody. Patrz „Codzienne użytkowanie”, Ustawianie funkcji Termoobieg PLUS.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Patrz „Konservacja 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 przednim 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 i informacja o produkcji zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOD5C70BZ 944068468
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
Źródło ciepła	Elektryczność

Pojemność	65 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	29.7 kg
Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.	

14.2 Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskie- 20 min po poboru mocy	

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

14.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Upewnić 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 poprawia 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 resztkowe

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

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem

 do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

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 AÇIKLAMASI.....	24
4. KONTROL PANELİ.....	25
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	25
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	25
7. EK FONKSİYONLAR.....	27
8. SAAT FONKSİYONLARI.....	27
9. AKSESUARLARIN KULLANIMI.....	28
10. İPUÇLARI VE ÖNERİLER.....	28
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	30
12. SORUN GİDERME.....	32
13. TEKNİK VERİLER.....	33
14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	33
15. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	34
16. DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER.....	35

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 tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, uygun ankastre montajı yapmadan 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 kaçınin.

- 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, cihazın düz olduğundan ve kapının herhangi bir kısıtlama olmadan açıldığından emin olun.
- 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.

- Bilgi etiketindeki parametrelerinin şebekenin elektrik parametrelerine uygun olduğundan emin olun.
- Daima doğru takılmış darbeye dayanıklı bir priz kullanın.
- Çoklu fiş adaptörleri ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Elektrik fişine veya elektrik kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Elektrik kablosunun değiştirilmesi gerekiyorsa bu işlem Yetkili Servis Merkezimiz tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapak sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Canlı ve yalıtımlı parçaların şok koruması aletsiz sökülmecek şekilde sabitlenmelidir.
- Fişi prize sadece kurulum tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Eğer elektrik prizi gevşekse, elektrik fişini bağlamayın.
- Cihazın fişini elektrik kablosundan çekerek çekmeyin. Daima şebeke fişinden çekin.
- Sadece doğru yalıtım cihazlarını kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazı tüm kutuplarda elektrik şebekesinden kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım cihazı en az 3 mm temas açıklığına sahip olmalıdır.

- Bu cihazın paket içeriğinde yalnızca bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

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

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm²)
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.

- Bu cihazda değişiklik yapmaya çalışmayın.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava serbest bırakılabilir.
- Cihazı ıslak elle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Saklama için her zaman onaylanmış cam ve kavanozlar kullanın.
- Yanıcı ürünleri veya sıvı yanıcı ürünlerle ıslanmış nesneleri 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 diğer eşyaları doğrudan cihazın içinin alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna 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 lekeler neden olabilir.
- Yalnızca bu cihaz ile sunulan veya üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın 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.

- Bakımdan önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Camın kırılmasını önlemek için cihazın soğuk olduğundan emin olun. Kapı cam panelleri hasar görürse değiştirilmesi için yetkili servis merkezi ile irtibata geçin.
- Kapağı cihazdan çıkarırken dikkatli olun, kapı ağırdır.

- Her kullanımdan sonra cihazı, boşluğunu ve aksesuarlarını temizleyip kurutarak buhar yoğunlaşmasını, korozyonu ve yüzeyin bozulmasını önleyin.
- Ürünü düzenli olarak yiyeceklerle temas için uygun olmayacak hale getirebilecek çatlaklar, kabarcıklar, soyulmalar, çekme, yapışma, korozyon veya dokuda veya görünümdeki diğer gözle görülebilir değişiklikler gibi bozulma işaretleri açısından kontrol edin. Bozulmaları önlemek için temizleme ve bakım talimatlarını takip edin.
- Cihazı ve aksesuarları temizlemek için nötr deterjan ve ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aşındırıcı ürünler, bezler, çözücüler keskin kenarlı metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanırken ambalaj üzerindeki güvenlik talimatlarına uyun.
- 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 anormal fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Başka uygulamalarda kullanım amaçlı olmayıp, ev odası aydınlatma için uygun değildir.

- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Yalnızca aynı özelliklere sahip lambaları kullanın.

2.6 Servis

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

2.7 Elden Çıkarma

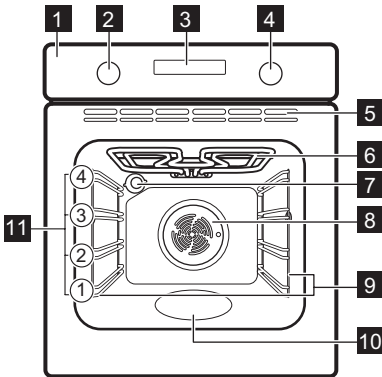
⚠ UYARI!

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 AÇIKLAMASI

3.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Pişirme fonksiyonları düğmesi
- 3 Gösterge Ekranı
- 4 Kontrol düğmesi (sıcaklık için)
- 5 Soğutma fanı için havalandırma delikleri
- 6 Isıtma elemanı
- 7 Lamba
- 8 Fan
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir
- 10 Çukur hazne
- 11 Raf konumları

Modele bağlı olarak, kontrol panelinde sıcaklık veya güç göstergeleri bulunabilir.

4. KONTROL PANELİ

4.1 Cihazı açma ve kapatma

Cihazı çalıştırmak için:

1. Döner düğmelere basın. Düğmeler belirir (sadece belirli modellerde bulunur).
2. Fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
3. Ayarları yapmak için kontrol düğmesini çevirin.

Cihazı kapatmak için: ısıtma fonksiyonları döner düğmesini **0** konumuna çevirin.

4.2 Sensör alanları / Tuşlar

— Zaman ayarlamak için.

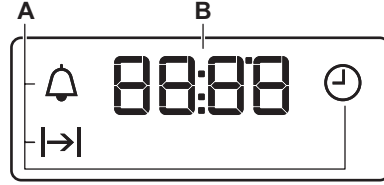


Saat fonksiyonunu ayarlamak için.



Zaman ayarlamak için.

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: "00:00" veya "12:00" (modele bağlı olarak).

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. Bkz. Günlük kullanım. 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

	Işık 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).
	Fanlı Pişirme + Buhar Yemekleri buğulamak içindir. Bu fonksiyonu pişirme süresinin kısaltmak ve yiyeceklerin içindeki vitaminleri ve besinleri korumak için kullanın. Fonksiyonu seçin ve sıcaklığı 130 °C ile 230 °C arasında ayarlayın.
	Alt+üst ısıtma / 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 Etleri fırında kızartmak ve kekleri fırında pişirmek içindir. Fan, ısıyı fırının içine eşit şekilde dağıttığı için Alt + Üst Isıtma fonksiyonundan kullanıldığında daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.
	Hızlı Izgara Büyük miktarlardaki ince yiyecek parçalarını ızgara yapmak veya ekmek kızartmak içindir.
	Turbo Izgara Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.

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 bkz. İpuçları ve öneriler, Fanlı Pişirme (Nemli). Genel enerji tasarrufu önerileri için bkz. Enerji verimliliği, Enerji tasarrufu ipuçları.

6.3 Isıtma fonksiyonunu ayarlama

1. Herhangi bir pişirme fonksiyonunu seçmek için pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Sıcaklığı.
3. Pişirme işlemi sona erdiğinde, cihazı kapatmak için düğmeleri kapalı konuma getirin.

6.4 Sıcak Hava PLUS

Bu fonksiyon pişirme esnasında nemi artırır.

⚠ UYARI!

Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Çukur hazneyi musluk suyuyla doldurun.



Çukur bölmenin maksimum su kapasitesi 250 ml'dir. Çukur hazneyi pişirme esnasında veya cihaz sıcakken doldurmayın.

3. Fonksiyonu ayarlayın: 
4. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
5. Nem oluşması için boş cihazı önceden 10 dk ısıtın.
6. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.
7. Cihazı kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.
8. Fonksiyon sona erdiğinde kapağı dikkatli bir şekilde açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.

9. Cihaz soğuduğunda, fırın boşluğundaki suyu yumuşak bir bezle alın.

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 termostati

Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostati 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 Geri 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

1.  - günün saatini değiştirmek için arka arkaya basın.  - yanıp söner.
2.  ,  - zamanı ayarlamak için basın. Yaklaşık 5 sn sonra, lambanın yanıp sönmeye başlayacağı ve gösterge ekranında saat gösterilir.
3.  - cihazı kapalı iken güç kaynağına bağladığınızda, bir elektrik kesintisi sonrasında veya timer ayarlı değilken, gösterge yanıp söner.  ,  - zamanı ayarlamak için basın.

8.3 Ayar: Süre

1. Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.

2.  - art arda basın.  - yanıp söner.
3.  ,  - ayarlamak için basın: Süre. Gösterge ekranında  görüntülenir.  - ayarlanan süre sona erdiğinde yanıp söner. Sinyal sesi duyulur ve cihaz kapanır.
4. Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.
5. Düğmeleri kapalı konuma getirin.

8.4 Ayar: Zaman Ayarı

1.  - art arda basın.  - yanıp söner.
2.  ,  - zamanı ayarlamak için basın. Fonksiyon 5 sn sonra otomatik olarak başlar. Ayarlanan süre sona erdiğinde, sinyal duyulur.
3. Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.
4. Düğmeleri kapalı konuma getirin.

8.5 İptal etme: Saat fonksiyonları

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

9. AKSESUARLARIN KULLANIMI

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

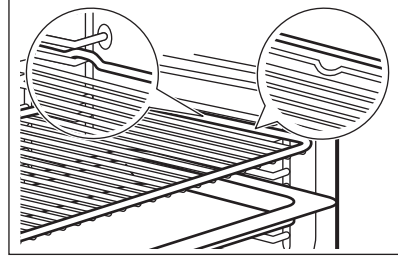
Modele bağlı olarak mevcut aksesuarlar. Cihazınızla birlikte verilen aksesuarların nasıl kullanılacağını öğrenmek için QR kodunu tarayın. İsteğe bağlı aksesuarları ayrıca sipariş edebilirsiniz. Daha fazla bilgi için lütfen yerel tedarikçinizle iletişime geçin.



Üst kısımdaki küçük girinti güvenliği artırır ve eğilmeye karşı koruma sağlar. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen ekipmandır. Rafın etrafındaki kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Aksesuarı (tel raf / tepsisi) raf desteğinin kılavuz çubukları arasına yerleştirin. Rafın

fırının iç kısmının arka yüzeyine değdiğinden ve ayakların aşağı baktığından emin olun.



Tepsinizde eğim varsa eğimli bölümü, fırının iç kısmının arkasına doğru yerleştirin.

Aksesuar üzerinde bir yazı varsa size baktığından emin olun.

Delikli bir tepsi kullanıyorsanız damlayan sıvıları toplamak için tepsiyi / kabı altına yerleştirin.

10. İPUÇLARI VE ÖNERİLER

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 cihazınıza göre kuvvetle muhtemel daha farklı şekilde hamur işi pişirme ve kızartma işlemi gerçekleştirir. 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 bkz. Enerji verimliliği.

Tablolarda kullanılan semboller:



Yiyecek tipi



Pişirme fonksiyonu



Sıcaklık



Aksesuar



Raf konumları



Pişirme süresi (dk)



Ek bilgi

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 yapmaz, çap 28cm
- **Pişirme tabağı** - koyu, yansıtma yapmaz, çap 26cm
- **Ramekins** - seramik, çap 8cm, yükseklik 5 cm

- **Flanş tabanlı kalıp** - koyu, yansıtıcı olmayan, çap 28cm

10.3 Fanlı Pişirme (Nemli)

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

		°C		
Tatlı top ekmekler, 12 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 40
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 kalıbı	170	2	20 - 30
Victoria sandviçi	tel raf üzerinde fırın kabı	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 kebap, 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 omlet	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.

					
Küçük kekler, bir tepside 16 adet	Alt+üst ısıtma	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 kâğıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	Tel raf	1	170	70 - 90
Elmalı turta, 2 kâğıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	170	35 - 45
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	35 - 45
Kısa ekmek ¹⁾	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	150	20 - 35
Kısa ekmek 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.
- İnatçı lekeleri özel bir fırın temizleyici ile temizleyin. Fırın temizleyiciyi katalitik yüzeylere uygulamayın.

Günlük kullanım

- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.

- Cihazın içinde veya kapı cam panellerinde nem yoğunlaşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yiyecekleri cihazda 20 dakikadan fazla tutmayın. 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 nesneler kullanarak temizlemeyin.

11.2 Çukur haznenin temizlenmesi

Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını gidermek için çukur hazneyi temizleyin.



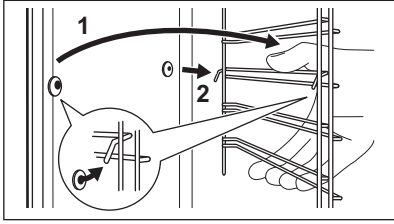
Fonksiyon için: Sıcak Hava PLUS her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.

1. Çukur hazneye 250 ml beyaz sirke veya sitrik asit dökün. Maksimum %6 asit oranına sahip katkısı bir sirke kullanın.
2. Sirkenin oda sıcaklığında 30 dakika boyunca kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.
3. İç kısmı sıcak su ve yumuşak bir bezle temizleyin.

11.3 Raf desteklerini çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.
3. Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.



4. Raf desteklerini ilk konumuna geri getirin. Adımları ters sırada tekrarlayın. Teleskobik raylar tedarik edilmişse, sabitleme pimleri öne dönük olmalıdır.

11.4 Katalitik fan kapağı

Fan kapağı katalitik emaye ile kaplıdır. Cihaz çalışırken çeperlerde toplanan yağı emer. Kendi kendini temizleme prosedürünü desteklemek için düzenli olarak boş cihazı ısıtın.

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

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Tüm aksesuarları.

3. Fırın tabanını ve iç kapak camını ılık su, yumuşak ve yumuşak deterjanla temizleyin.

4. Fonksiyonu ayarlayın:

5. Sıcaklığı ayarlayın: 250 °C.

Süre: 1 sa

6. Cihaz soğuduğunda, cihazın tabanını nemli ve yumuşak bir bezle silin.

11.5 Kapıyı çıkarma ve takma

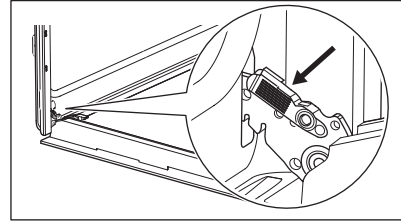
Fırın kapısı iki cam panele sahiptir. Fırın kapısını ve iç cam paneli katalitik temizleme için çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı çıkarma ve takma" talimatının tamamını okuyun.



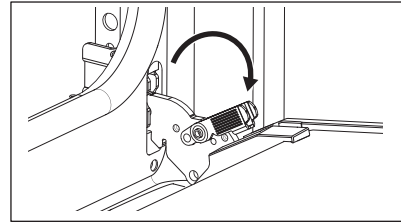
DİKKAT!

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

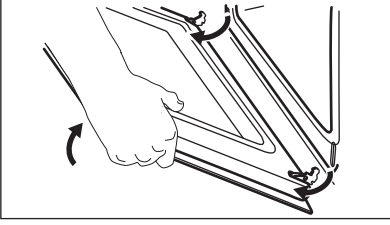
1. Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



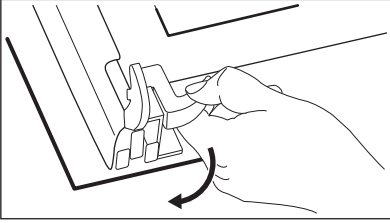
2. Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.



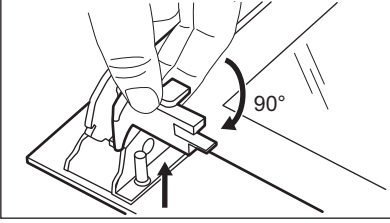
3. Fırın kapısını ortalama yarıya kadar kapayıp ilk açılma pozisyonuna getirin. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



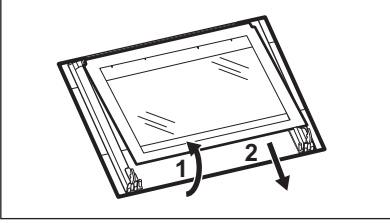
4. Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapıyı bezin üzerine koyun ve iç cam panel çıkarmak için kilitleme sistemini serbest bırakın.



5. Sabitleyicileri 90° döndürün ve yuvalarından çıkartın.



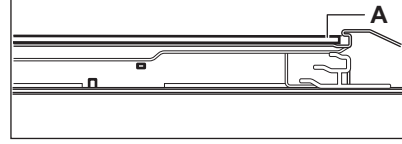
6. Önce dikkatlice kaldırın, ardından cam paneli çıkarın.



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 paneli **A** koltuklara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



11.6 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 Şu 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 olmadığından emin olun. Sorun devam ederse, kalifiye bir elektrikçiye başvurun.
Kapak contası hasar görmüş.	Cihazı kullanmayın. Yetkili Servis Merkezini arayın.
Ekranda "00:00" veya "12:00" görünüyor.	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması. "İlk kullanımdan önce" bölümüne bakın.
Su çukur hazneden sızıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır. Cihazı devre dışı bırakın ve soğuk olduğundan emin olun. Suyu bir sünger ya da bez ile silin. Doğru miktarda su ekleyin. "Günlük kullanım", Fonksiyonu ayarlama bölümüne bakın: Sıcak Hava PLUS.
Fonksiyonun pişirme performansı tatmin edici değil: Sıcak Hava PLUS .	Çukur hazneyi su ile doldurulmadı. Doğru miktarda su ekleyin. "Günlük kullanım", Fonksiyonu ayarlama bölümüne bakın: Sıcak Hava PLUS.

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

Voltaj 220 - 240 V

Frekans 50 - 60 Hz

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

14.1 (AB) No 65/2014 ve (AB) No 66/2014'e göre Ürün Bilgi Sayfası ve Ürün Bilgisi

Tedarikçi adı	Electrolux
Model tanımlaması	EOD5C70BZ 944068468
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	29.7 kg

Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN IEC 60350-1.

14.2 (AB) No 2023/826'ya göre bilgi gereksinimleri

Bekleme modunda güç tüketimi	0,8 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	20 dk

Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN 50564.

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, boş cihazı pişirme öncesinde 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 cihazın sıcaklık ayarını minimuma indirin. Cihazda kalan atıl ısı pişirme için kullanılacaktır.

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

Yiyeceği sıcak tutma

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. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

- seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın

doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.

3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurunun tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yönltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

16. DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER

Üzerinde sembolü bulunan malzemeleri geri dönüşüme gönderin . Ambalajı geri dönüştürmek için ilgili kaplara koyun. Elektrikli ve elektronik cihazların atıklarını geri dönüştürerek çevreyi ve insan sağlığını korumaya yardımcı olun. Üstü çizili tekerlekli

çöp kutusu sembolü  evsel atıklarla atmayın. Ürünü bulduğunuz bölgedeki geri dönüşüm tesisine götürün veya belediye yetkilileriyle iletişime geçin.

