



PL Piekarnik
TR Fırın

Instrukcja obsługi
Kullanma Kılavuzu

2
28



Electrolux

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 3 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 4 |
| 3. OPIS URZĄDZENIA..... | 7 |
| 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 8 |
| 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 8 |
| 6. FUNKCJE ZEGARA..... | 9 |
| 7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... | 11 |
| 8. DODATKOWE FUNKCJE..... | 11 |
| 9. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 12 |
| 10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 21 |
| 11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 23 |
| 12. INSTALACJA..... | 24 |
| 13. DANE TECHNICZNE..... | 26 |
| 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 26 |

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do 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.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Dzieciom w wieku do 3 lat nie wolno zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi wymienić go producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec zagrożeniu porażeniem prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.

- 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.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- 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 drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy 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 w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodka zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.

- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanek alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- 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.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.5 Wewnętrzne oświetlenie

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany lampy należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie lamp tego samego typu.

2.6 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

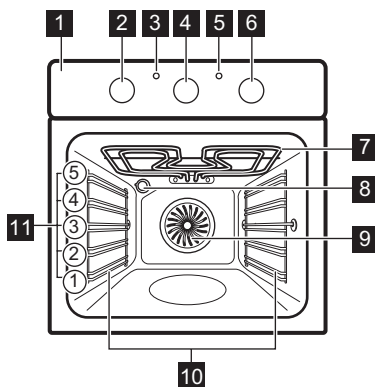
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

2.7 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Zegar analogowy
- 5 Wskaźnik/symbol temperatury
- 6 Pokrętko regulacji temperatury
- 7 Grzałka
- 8 Oświetlenie
- 9 Wentylator
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Poziomy umieszczenia potraw

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**

- Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czystczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.






Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

4.2 Wstępne nagrzewanie

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Ustawić funkcję  i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję  i ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.
5. Ustawić funkcję  i ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia













W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się kontrolki, symbole przy pokrętlach lub wskaźniki:

- Kontrolka zapala się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętła modyfikowane są ustawienia dotyczące funkcji piekarnika lub temperatury.
- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętło regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika i pokrętło regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

5.2 Funkcje piekarnika

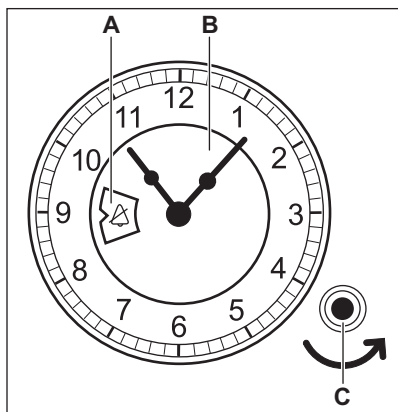
| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--|---|
|  Położenie wyłączenia | Urządzenie jest wyłączone. |
|  Oświetlenie piekarnika | Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie jest włączona funkcja pieczenia. |
|  Górna/dolna grzałka | Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. |
|  Górna grzałka | Do przyrumieniania chleba, ciast i ciasteczek. Do wykańczania upieczonych potraw. |
|  Grzałka dolna | Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |
|  Grill | Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba. |
|  Szybki grill | Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa. |
|  Turbo grill | Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. |
|  Termoobieg / Rozmrażanie | Do pieczenia na trzech poziomach jednocześnie oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy. |
|  Pizza | Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. |

6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Zegar analogowy

Zegar pełni następujące funkcje:

- Aktualny czas
- Minutnik + programator zakończenia czasu pieczenia.





- A. Okienko
- B. Tarcza
- C. Pokrętko sterujące

Ustawianie aktualnego czasu

Aby ustawić aktualną godzinę, należy nacisnąć i obrócić pokrętko sterujące w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (wskazanym strzałką), aż wskazówki zegara znajdą się w odpowiednim położeniu. Nie obracać pokrętła sterującego w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po ustawieniu godziny należy umożliwić powrót pokrętła do pierwotnego położenia lub ostrożnie je wyciągnąć.


Normalne ustawienie 

Obracać pokrętko sterowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż w okienku pojawi się symbol 

. W tym ustawieniu urządzenie jest sterowane ręcznie. Funkcja Minutnik + programator zakończenia czasu pieczenia jest wyłączona.



Minutnik + programator zakończenia czasu pieczenia


Służy do ustawiania czasu automatycznego wyłączenia danej funkcji piekarnika. Maksymalny możliwy do ustawienia czas to 180 minut.

 Z funkcji tej należy korzystać wyłącznie do przygotowywania potraw niewymagających mieszania ani nadzoru podczas pieczenia.

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę.
2. Obracać pokrętko sterujące w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż w okienku na tarczy zegara pojawi się żądany czas wyłączenia (w minutach).

Rozpocznie się odliczanie czasu. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się.

 Sygnał dźwiękowy można wyłączyć. Obracać pokrętko sterowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż w okienku pojawi się symbol . W tym ustawieniu po wyłączeniu się urządzenia nie jest emitowany sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć funkcję Minutnik + programator zakończenia czasu pieczenia, należy obrócić pokrętko sterowania, aż w okienku pojawi się symbol .

7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

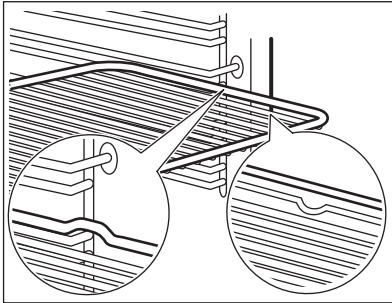


OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Wkładanie akcesoriów

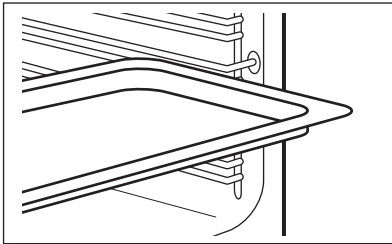
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



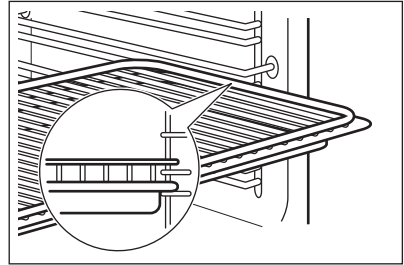
Głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia urządzenia.

8.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia 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.

9. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

9.1 Informacje ogólne

- W urządzeniu jest pięć poziomów. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to

wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

9.2 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

9.3 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

9.4 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

9.5 Tabela pieczenia

Ciasta

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------|------------------|--------------------------|------------|--|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Ciasta ucierane | 170 | 2 | 160 | 3 (2 i 4) | 45 - 60 | W foremce do ciasta |
| Krucze ciasto | 170 | 2 | 160 | 3 (2 i 4) | 20 - 30 | W foremce do ciasta |
| Sernik | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | W 26 cm foremce do ciasta |
| Jabłecznik (szarlotka) ¹⁾ | 170 | 2 | 160 | 2 (po lewej i po prawej) | 80 - 100 | W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Tarta z dżemem | 170 | 2 | 165 | 2 (po lewej i po prawej) | 30 - 40 | W 26 cm foremce do ciasta |
| Biszkopt | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | W 26 cm foremce do ciasta |
| Keks / Ciasto owocowe ¹⁾ | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | W 20 cm foremce do ciasta |
| Ciasto ze śliwkami ¹⁾ | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | W formie do chleba |
| Małe ciasteczka – jeden poziom | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Małe ciasteczka – dwa poziomy | - | - | 140 - 150 | 2 i 4 | 25 - 35 | Na blasze do pieczenia ciasta |

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|--|-----------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------------|------------|-------------------------------|
| | Tempera- tura (°C) | Poziom piekarni- ka | Tempera- tura (°C) | Poziom piekarni- ka | | |
| Małe ciasteczka – trzy poziomy | - | - | 140 - 150 | 1, 3 i 5 | 30 - 45 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Ciasteczka / ciasta przekładane – jeden poziom | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Ciasteczka / ciasta przekładane – dwa poziomy | - | - | 140 - 150 | 2 i 4 | 35 - 40 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Ciasteczka / ciasta przekładane – trzy poziomy | - | - | 140 - 150 | 1, 3 i 5 | 35 - 45 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Bezy – jeden poziom | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Bezy – dwa poziomy ¹⁾ | - | - | 120 | 2 i 4 | 80 - 100 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Bułeczki ¹⁾ | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Eklery – jeden poziom | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Eklery – dwa poziomy | - | - | 170 | 2 i 4 | 35 - 45 | Na blasze do pieczenia ciasta |
| Tarty płaskie | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | W 20 cm foremce do ciasta |

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------|------------------|--------------------------|------------|---------------------------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Ciasto owocowe z dużą ilością owoców | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | W 24 cm foremce do ciasta |
| Biszkopt królowej Wiktorii | 170 | 1 | 160 | 2 (po lewej i po prawej) | 50 - 60 | W 20 cm foremce do ciasta |

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|---------------------------|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|--|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Biały chleb ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 bochenki po 500 g |
| Chleb żytni | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | W formie do chleba |
| Bułki ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (2 i 4) | 25 - 40 | 6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta |
| Pizza ¹⁾ | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze |
| Babeczki ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Na blasze do pieczenia ciasta |

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Zapiekanki

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|--------------------------|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|----------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Zapiekanka makaronowa | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | W formie |
| Zapiekanka warzywna | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | W formie |
| Quiche ¹⁾ | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | W formie |
| Lasagne ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | W formie |
| Cannelloni ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | W formie |

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Mięso

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|--|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|------------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Wołowina | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Na ruszcie |
| Wieprzowina | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Na ruszcie |
| Cielęcina | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Na ruszcie |
| Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Na ruszcie |
| Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Na ruszcie |
| Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Na ruszcie |

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|-------------------|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|-------------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Łopátka wieprzowa | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Ze skórą |
| Goleń wieprzowa | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 sztuki |
| Jagnięcina | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 | Udziec |
| Kurczak | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | W całości |
| Indyk | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | W całości |
| Kaczka | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | W całości |
| Gęś | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | W całości |
| Królik | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | W kawałkach |
| Zając | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | W kawałkach |
| Bażant | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | W całości |

Ryba

| Produkt | Górna/dolna grzałka | | Termoobieg | | Czas (min) | Uwagi |
|-----------------|---------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------|---------------|
| | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | | |
| Pstrąg / Dorada | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 | 3 - 4 ryby |
| Tuńczyk / Łosoś | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 | 4 - 6 filetów |

9.6 Grill



Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

| Produkt | Ilość | | Temperatura (°C) | Czas (min) | | Poziom piekarnika |
|---------|--------|-----|------------------|------------|-----------|-------------------|
| | Sztuki | (g) | | 1. strona | 2. strona | |
| Steki | 4 | 800 | maks. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |

| Produkt | Ilość | | Tempera- tura (°C) | Czas (min) | | Poziom piekarni- ka |
|----------------------|--------|------|-----------------------|------------|-----------|---------------------------|
| | Sztuki | (g) | | 1. strona | 2. strona | |
| Befszytki | 4 | 600 | maks. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Kiełbaski | 8 | - | maks. | 12 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Kotlety wieprzowe | 4 | 600 | maks. | 12 - 16 | 12 - 14 | 4 |
| Kurczak (połówki) | 2 | 1000 | maks. | 30 - 35 | 25 - 30 | 4 |
| Kebab | 4 | - | maks. | 10 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Pierś z kurczaka | 4 | 400 | maks. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Hambur- ger | 6 | 600 | maks. | 20 - 30 | - | 4 |
| Filet rybny | 4 | 400 | maks. | 12 - 14 | 10 - 12 | 4 |
| Zapiekane kanapki | 4 - 6 | - | maks. | 5 - 7 | - | 4 |
| Tosty | 4 - 6 | - | maks. | 2 - 4 | 2 - 3 | 4 |

9.7 Turbo grill

Wołowina

| Produkt | Ilość | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom pie- karnika |
|--|-------------------------|---------------------|------------|------------------------|
| Pieczeń wołowa lub filet, lekko wy- pieczone ¹⁾ | na każdy cm grubości | 190 - 200 | 5 - 6 | 1 lub 2 |
| Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone ¹⁾ | na każdy cm grubości | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 lub 2 |
| Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone ¹⁾ | na każdy cm grubości | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 lub 2 |

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

| Produkt | Ilość (kg) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom pie- karnika |
|--------------------------------|------------|---------------------|------------|------------------------|
| Łopatka, karków- ka, szynka | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 lub 2 |

| Produkt | Ilość (kg) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|--------------------------------|------------|------------------|------------|-------------------|
| Kotlet, żeberka | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 lub 2 |
| Klops | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 lub 2 |
| Golonka wieprzowa (obgotowana) | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 lub 2 |

Cielęcina

| Produkt | Ilość (kg) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------|------------|------------------|------------|-------------------|
| Pieczeń cielęca | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 lub 2 |
| Gicz cielęca | 1.5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 lub 2 |

Jagnięcina

| Produkt | Ilość (kg) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------------------------|------------|------------------|------------|-------------------|
| Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 lub 2 |
| Comber jagnięcy | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 lub 2 |

Drób

| Produkt | Ilość (kg) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|------------------|---------------------|------------------|------------|-------------------|
| Kawałki drobiu | po 0,2 - 0,25 każdy | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 lub 2 |
| Kurczak, polówka | po 0,4 - 0,5 każdy | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 lub 2 |
| Kurczak, pularda | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 lub 2 |
| Kaczka | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 lub 2 |
| Gęś | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 lub 2 |
| Indyk | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 lub 2 |
| Indyk | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 lub 2 |

Ryba (gotowanie na parze)

| Produkt | Ilość (kg) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------|------------|------------------|------------|-------------------|
| Cała ryba | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 lub 2 |

9.8 Rozmrażanie

| Produkt | Ilość (g) | Czas rozmrażania (min) | Dalszy czas rozmrażania (min) | Uwagi |
|-----------|-----------|------------------------|-------------------------------|---|
| Kurczak | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Mięso | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Mięso | 500 | 90 - 120 | 20 - 30 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Pstrąg | 150 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Truskawki | 300 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Masło | 250 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Śmietana | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić. |
| Tort | 1400 | 60 | 60 | - |

9.9 Suszenie – Termoobieg

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

Warzywa

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (godz.) | Poziom piekarnika | |
|------------------|------------------|--------------|-------------------|-----------|
| | | | 1 pozycja | 2 pozycje |
| Fasola | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Papryka | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Warzywa (kwaśne) | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Grzyby | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Zioła | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Owoce

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (godz.) | Poziom piekarnika | |
|----------------|------------------|--------------|-------------------|-----------|
| | | | 1 pozycja | 2 pozycje |
| Śliwki | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Morele | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Krojone jabłka | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Gruszki | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Prząd urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

10.2 Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium



Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

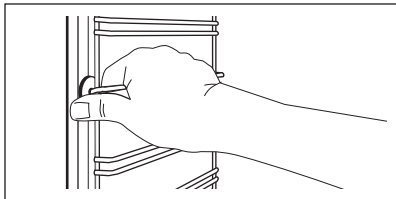
10.3 Czyszczenie uszczelki drzwi

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

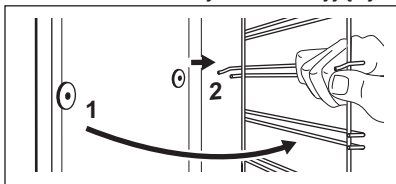
10.4 Wyjmowanie przewodnic blach

Aby oczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

10.5 Czyszczenie drzwi piekarnika

W drzwiach piekarnika są dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzną szybę można wyjąć do wyczyszczenia.

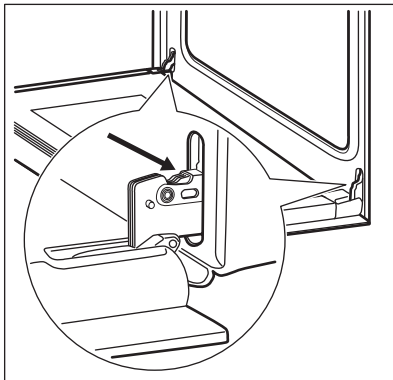


Niezdemontowane drzwi mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby wewnętrznej.

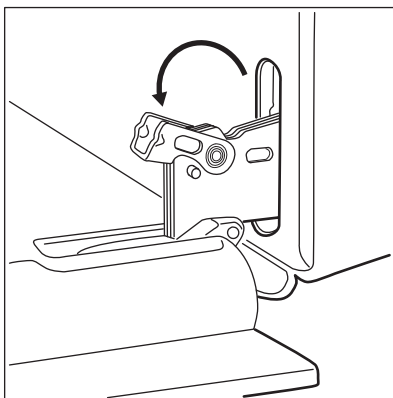


UWAGA!
Nie używać urządzenia bez wewnętrznej szyby.

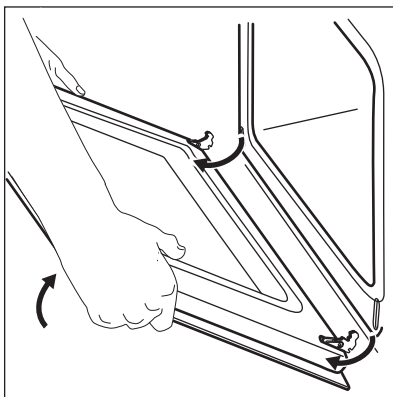
1. Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.



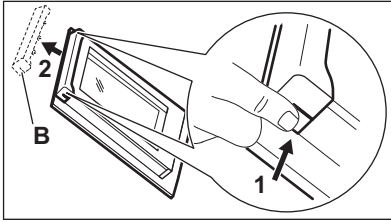
2. Unieść i obrócić dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



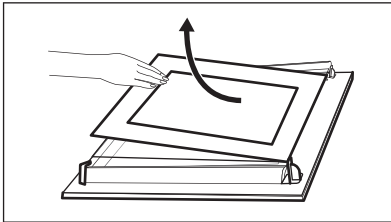
3. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie, pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
5. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

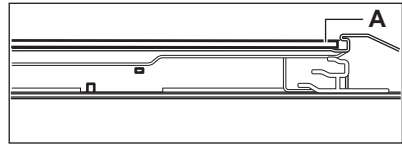


8. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po umyciu zamontować szybę oraz drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



10.6 Wymiana oświetlenia

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.



UWAGA!

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.

11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Co zrobić, gdy...

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|--|---|--|
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Piekarnik jest wyłączony. | Włączyć piekarnik. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie ustawiono funkcji Minutnik + programator zakończenia czasu pieczenia. | Ustawić funkcję Minutnik + programator zakończenia czasu pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Nie działa oświetlenie. | Przepaliła się żarówka. | Wymienić żarówkę. |
| Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny. | Potrawa pozostawała za długo w piekarniku. | Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia. |

11.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

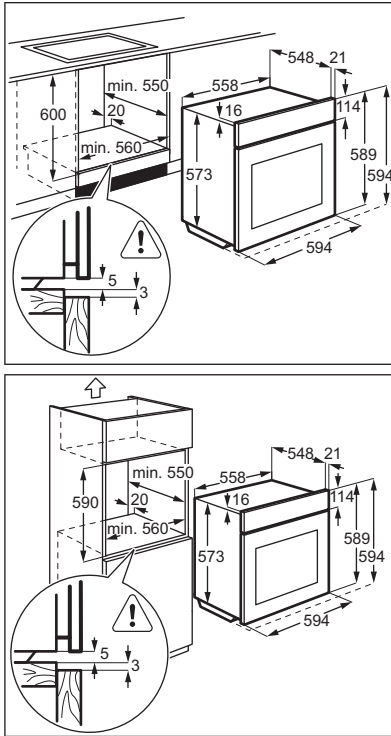
Numer seryjny (S.N.)

12. INSTALACJA

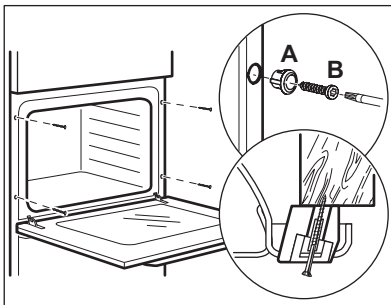


OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Zabudowa urządzenia



12.2 Mocowanie urządzenia do szafki



12.3 Instalacja elektryczna



Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

12.4 Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

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

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm ²) |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1380 | 3 x 0.75 |
| maksymalnie 2300 | 3 x 1 |
| maksymalnie 3680 | 3 x 1.5 |

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

13. DANE TECHNICZNE

13.1 Dane techniczne

| | |
|---------------|-------|
| Napięcie | 230 V |
| Częstotliwość | 50 Hz |

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014

| | |
|---|-----------------------|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
| Oznaczenie modelu | EOB3400BOR |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 100.0 |
| Klasa efektywności energetycznej | A |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym | 0.93 kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem | 0.85 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |
| Źródło ciepła | Prąd elektryczny |
| Pojemność | 72 l |
| Typ piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Masa | 29.7 kg |

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przez umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


Pieczenie z wykorzystaniem funkcji termoobiegu


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

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

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.

İÇİNDEKİLER

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. GÜVENLİK BİLGİLERİ..... | 29 |
| 2. GÜVENLİK TALİMATLARI..... | 30 |
| 3. ÜRÜN TANIMI..... | 33 |
| 4. İLK KULLANIMDAN ÖNCE..... | 33 |
| 5. GÜNLÜK KULLANIM..... | 34 |
| 6. SAAT FONKSİYONLARI..... | 35 |
| 7. AKSESUARLARIN KULLANILMASI..... | 36 |
| 8. EK FONKSİYONLAR..... | 37 |
| 9. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER..... | 37 |
| 10. BAKIM VE TEMİZLİK..... | 45 |
| 11. SORUN GİDERME..... | 47 |
| 12. MONTAJ..... | 48 |
| 13. TEKNİK VERİLER..... | 49 |
| 14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ..... | 49 |
| 15. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI..... | 50 |

BİZİM İÇİN ÖNEMLİSİNİZ

Bir Electrolux cihazı aldığınız için teşekkürler. Size onlarca yıllık profesyonel deneyim ve yenilik sunan bir ürün tercih ettiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık bir ürün. Bu ürünü her kullandığınızda, daima en iyi sonuçları alacağınızdan emin olabilirsiniz. Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis bilgileri edinmek için:

www.electrolux.com/webselfservice



Ürününüzü daha iyi servis için kaydedin:

www.registerelectrolux.com



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:

www.electrolux.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ VE SERVİS


Orijinal yedek parça kullanılmasını tavsiye ederiz.

Yetkili Servis Merkezimizle iletişim sırasında, aşağıdaki verilerin bulunduğunu kontrol edin: Model, PNC, Seri Numarası.

Bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır.

 Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

 Genel bilgiler ve tavsiyeler

 Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yalnız 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 tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazın çocuk güvenlik aygıtı varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve bakım işlemi çocuklar tarafından, denetim altında olmadıkları sürece, yapılmamalıdır.
- Cihaz çalışırken 3 yaşındaki veya daha küçük çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

1.2 Genel Güvenlik

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının. Sürekli gözetim altında tutulmadığı sürece 8 yaşından küçük çocuklar mutlaka fırından uzakta tutulmalıdır.
- Cihaza tepsi veya aksesuarları yerleştirirken veya çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Bakım yapmadan önce cihazın fişini prizden çekin.

- Elektrik çarpması ihtimalini ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapatın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.
- Cam kapağı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler, yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Ana güç kaynağı kablosunun zarar görmesi durumunda, bir elektrik hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Raf desteklerini çıkarmak için öncelikle yan duvarda bulunan ön raf desteğini ve ardından arka raf desteğini çekip çıkarın. Ray desteklerini ters sırayla takın.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI!

Cihazın montajı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulbundan tutarak çekmeyin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazın güvenli yapıların altına ve yanına kurulmasını sağlayın.
- Cihazın yanlarında bulunan diğer cihaz ve üniteler, cihaz ile bitişik ve aynı boyda olmalıdır.

- Cihaz, elektrikli bir soğutma sistemiyle donatılmıştır. Elektrikli güç kaynağı kullanılarak çalıştırılmalıdır.

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski vardır.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Bilgi etiketindeki elektrik bilgilerinin elektrik beslemesine uygun olduğundan emin olun. Aksi durumda, bir elektrik teknisyenini arayın.
- Her zaman doğru monte edilmiş, darbeye dayanıklı bir priz kullanın.
- Priz çoğaltıcıları ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.

- Özellikle kapak sıcak olduğunda, elektrik kablolarının cihazın kapağına temas etmesini veya yaklaşmasını engelleyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Montajdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazı kapatmak için elektrik kablosunu çıkarırken kablodan 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 kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihaz, EEC yönergeleri ile uyumludur.

2.3 Kullanım



UYARI!

Yaralanma, yanık ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu makine, sadece evde kullanım içindir.
- Bu cihazın teknik özelliklerini değiştirmeyin.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.
- Cihaz çalışır durumda iken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatın.
- Çalışır konumdayken cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Sıcak hava çıkabilir.
- Cihaz suyla temas halindeyken veya ıslak ellerle cihazı kullanmayın.
- Açık cihaz kapağına baskı uygulamayın.

- Cihazı bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanmayın.
- Cihaz kapağını dikkatlice açın. Alkollü malzemeler kullanılması, alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açarken cihaza kıvılcım veya çıplak alev temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar koymayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kısmın hasar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - cihazın alt kısmına fırın kabı veya diğer cisimleri direkt olarak koymayın.
 - cihazın alt kısmına direkt olarak alüminyum folyo koymayın.
 - sıcak cihaza doğrudan su koymayın.
 - yemek pişirmeyi bitirdikten sonra nemli tabak ve yiyecekleri cihazın içinde bırakmayın.
 - aksesuarları çıkarırken ve takarken dikkatli olun.
- Emaye kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Yaş pasta için derin pişirme kabı kullanın. Meyve suları kalıcı paslanmalara neden olabilir.
- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Oda ısıtma gibi başka amaçlarla kullanılmamalıdır.
- Pişirme işlemini daima fırın kapağı kapalı halde yapınız.
- Cihaz bir mobilya panelinin arkasına monte edilirse (örneğin kapı), cihaz çalışırken kapının kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra 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 elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak, nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünleri, aşındırıcı temizleme bezlerini, çözücülerini veya metal cisimleri kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız deterjan üzerinde belirtilen güvenlik talimatlarına uyun.
- Katalitik emayeyi (varsa) deterjanla temizlemeyin.

2.5 İç aydınlatma

- Bu cihaz için kullanılan halojen lamba veya lamba ampülü türü, sadece ev cihazları içindir. Ev aydınlatması için kullanmayın.



UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Lambayı değiştirmeden önce cihaz fişini prizden çekin.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.6 Eski ürünü elden çıkarma



UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sikişmasını önlemek için kapı mandalını kaldırın.

2.7 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın.

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 A.Ş

Tarlabası Cad. No:35 34435-Taksim-Beyoğlu_Istanbul

Electrolux tüketici danışma merkezi: 0 850 250 35 89

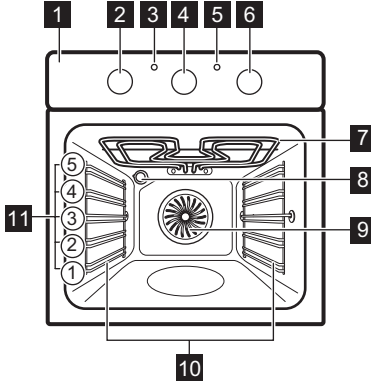
www.electrolux.com.tr

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.

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Fırın fonksiyonları düğmesi
- 3 Güç lambası / sembolü
- 4 Analog Zamanlayıcı
- 5 Sıcaklık göstergesi / sembol
- 6 Sıcaklık düğmesi
- 7 Isıtıcı eleman
- 8 Lamba
- 9 Fan
- 10 Sürgülü kafes, çıkarılabilir
- 11 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi**

- Kek, çörek ve bisküviler için.
- **Tava/Pişirme kabı**
Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.

4. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

4.1 İlk Temizlik

Çıkarılabilir raf desteklerini ve aksesuarları cihazdan çıkarın.






"Bakım ve Temizlik"
bölümüne bakın.

Cihazı ve aksesuarları ilk kullanım öncesinde temizleyin.

Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine takın.

4.2 Ön Isıtma

Kalan yağ kalıntılarının yanması için boş cihazı önceden ısıtın.

1.  fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
2. Cihazı 1 saat çalıştırın.
3.  seçeneğine basın ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
4. Cihazı 15 dakika çalıştırın.
5.  seçeneğine basın ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
6. Cihazı 15 dakika çalıştırın.

Aksesuarlar normalde olduğundan daha sıcak olabilir. Cihazdan koku ve duman yayılabilir. Bu normal bir durumdur. Odadaki hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

5. GÜNLÜK KULLANIM



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 Cihazın etkinleştirilmesi ve devre dışı bırakılması





Cihazınızın lamba, düğme sembolleri veya göstergelerinin olup olmaması modeline bağlıdır:

- Lamba, fırının çalışmasıyla birlikte açılır.
- Sembol, düğmenin fırın fonksiyonlarını ya da sıcaklığı kontrol edip etmediğini gösterir.
- Gösterge, fırının ısınmasıyla birlikte açılır.

1. Fırın fonksiyonları düğmesini, bir fırın fonksiyonunu seçmek için çevirin.
2. Sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.
3. Cihazı devre dışı bırakmak için fırın fonksiyonlarının ve sıcaklık ayarının düğmelerini kapalı konuma getirin.

5.2 Fırın fonksiyonları

| Fırın fonksiyonu | Uygulama |
|----------------------|---|
| 0 | Kapalı konum Cihaz kapalı. |
| Fırın İçi Aydınlatma | Fırın lambasını pişirme fonksiyonunu kullanmadan etkinleştirmek içindir. |
| Üst / Alt Isıtma | Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir. |
| Üst Isıtma | Ekmek, kek ve hamur işlerini kızartmak içindir. Pişmiş yiyecekler içindir. |
| Alt Isıtma | Altı gevrek olması gereken kekleri pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir. |
| Izgara | Yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir. |
| Hızlı Izgara | Çok miktardaki yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir. |
| Turbo Izgara | Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Ayrıca ızgara yapmak ve yüzeyi kızartmak içindir. |

| Fırın fonksiyonu | Uygulama |
|--|--|
|  Sıcak Hava / Buz Çözme | Aynı anda üç raf konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Sıcaklığı, Üst / Alt Isıtma'dan 20 - 40°C daha düşük ayarlayın. Bu fonksiyon, sebze ve meyve gibi dondurulmuş yiyeceklerin buzlarını çözmek için kullanılabilir. Buz çözme süresi, dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir. |
|  Pizza Ayarları | Çok iyi kızarmış ve gevrek tabanlı olması gereken yemekleri tek bir raf konumunda pişirmek içindir. Sıcaklığı, Üst + Alt Isıtma'dan 20 - 40°C daha düşük ayarlayın. |

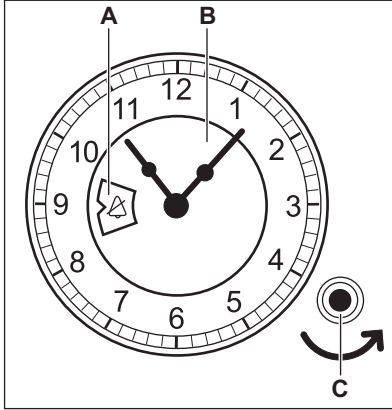
6. SAAT FONKSİYONLARI

6.1 Analog zamanlayıcı

Zamanlayıcı şu fonksiyonlara sahiptir:

- Saat
- Mekanik Zaman Ayarı + Pişirme Bitişi.


- A. Pencere
- B. Kadran
- C. Ayarlar düğmesi




Saatin ayarlanması

Saati ayarlamak için ayarlar düğmesine basın ve akrep ile yelkovan gerekli konumlara gelene kadar bu düğmeyi saatin tersi yönde (ok ile belirtilen yönde) çevirin. Ayarlar düğmesini saat yönünde çevirmeyin.

Saati ayarladıktan sonra ayarlar düğmesinin ilk konumuna dönmesine izin verin ya da dikkatlice geri çekin.

Normal ayar 

Ayarlar düğmesini, pencerede  görünene kadar saatin tersi yönde çevirin. Bu konumda cihazı elle çalıştırırsınız. Zaman Ayarı + Pişirme Bitişi fonksiyonu kapalıdır.

Pişirme süresi + Pişirme Bitiş Zamanı

Çalıştırdığınız fırın fonksiyonunun otomatik kapanma süresini ayarlamak için kullanın. Ayarlayabileceğiniz maksimum süre 180 dakikadır.



Bu özelliği sadece pişirme süresi boyunca karıştırmak ya da izlemek zorunda olmadığınız yiyecekler için kullanın.

1. Fırın fonksiyonunu ve fırın sıcaklığını ayarlayın.
2. Ayarlar düğmesini, kadran penceresinde gerekli kapanma süresi

(dakika cinsinden) görünene kadar saatin tersi yönde çevirin.

Geri sayım başlar. Ayarlanan süre sona erdiğinde bir sesli ikaz duyulur. Cihaz devre dışı kalır.



Sesli ikaz devre dışı bırakılabilir. Ayarlar düğmesini, pencerede görünene kadar saatin tersi yönde çevirin. Bu konumda cihaz devre dışı kaldıktan sonra sesli ikaz duyulmaz.

Pişirme süresi + Pişirme Bitiş fonksiyonunu iptal etmek için ayarlar düğmesini, pencerede görünene kadar saatin tersi yönde çevirin.

7. AKSESUARLARIN KULLANILMASI

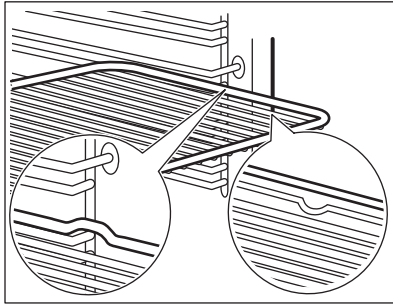


UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

7.1 Aksesuarların takılması

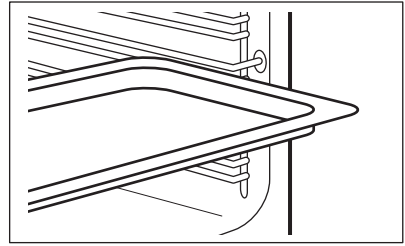
Tel raf:

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



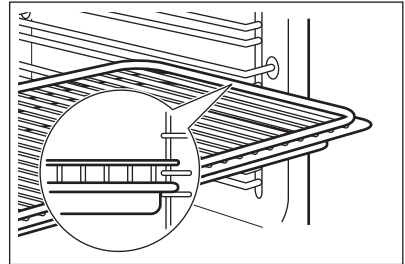
Derin pişirme kabı:

Derin pişirme kabını raf desteğinin kılavuz çubukları arasına itin.



Tel rafı ve derin pişirme kabını birleştirin:

Derin pişirme kabını, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.



Güvenliği artırmak için yukarıda küçük girinti. Girintiler, rafların düşmesini de önleyen araçlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

8. EK FONKSİYONLAR

8.1 Soğutma fanı

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

8.2 Güvenlik termostati

Cihazın 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.

9. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.



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

9.1 Genel bilgiler

- Cihazda beş adet raf konumu bulunmaktadır. Raf konumlarını cihazın altından başlayarak sayın.
- Cihaz, hava sirkülasyonu sağlayan ve buharı sürekli olarak yeniden kullanılır hale getiren özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem sayesinde buharlı bir ortamda pişirebilir ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlayabilirsiniz. Pişirme süresini ve enerji tüketimini en aza indirir.
- Cihazın içinde veya cam kapı panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Bu normal bir durumdur. Pişirme sırasında fırın kapısını açarken mutlaka fırından uzakta durun. Yoğunlaşmayı azaltmak için, pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın.
- Her kullanımdan sonra cihazdaki buğulanmayı temizleyin.
- Pişirme sırasında doğrudan cihaz zeminine herhangi bir nesne ve bileşenlerin üzerine alüminyum folyo

koymayın. Bu, pişirme sonuçlarının değişmesine ve emaye kaplamasının zarar görmesine neden olabilir.

9.2 Kek pişirme

- Fırın kapısını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.
- Aynı anda iki tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

9.3 Et ve balık pişirme

- Fırında kalıcı lekelerin oluşmasını önlemek için, çok yağlı yemekler pişirirken derin tava/pişirme kabı kullanın.
- İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletin.
- Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, derin tava/pişirme kabına biraz su koyun. Duman birikmesini önlemek için, kuruduktan sonra her seferinde su ekleyin.

9.4 Pişirme süreleri

Pişirme süreleri, yiyeceğin türüne, kıvamına ve hacmine göre değişiklik gösterir.

Başlangıçta, pişirme esnasındaki performansı gözlemleyin. Cihazda pişirme yaparken kullandığınız pişirme kaplarına, tariflere ve miktarlara göre en iyi ayarları (ısı uyarı, pişirme süresi, vs.) tespit edin.

9.5 Pişirme ve kızartma tablosu

Kek ve pastalar

| Yemek | Üst/Alt Isıtma | | Sıcak Hava ile Pişirme | | Süre (dk.) | Açıklamalar |
|--|----------------|------------|------------------------|----------------|------------|--|
| | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | | |
| Çırpma usulü tarifler | 170 | 2 | 160 | 3 (2 ve 4) | 45 - 60 | Kek kalıbında |
| Kurabiye hamuru | 170 | 2 | 160 | 3 (2 ve 4) | 20 - 30 | Kek kalıbında |
| Yağlı sütlü cheese cake | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | 26 cm'lik bir kek kalıbında |
| Elmalı kek (Elmalı turta) ¹⁾ | 170 | 2 | 160 | 2 (sol ve sağ) | 80 - 100 | Tel raf üzerinde 20 cm'lik iki kek kalıbında |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Pişirme tepsinde |
| Reçelli tart | 170 | 2 | 165 | 2 (sol ve sağ) | 30 - 40 | 26 cm'lik bir kek kalıbında |
| Sünger kek | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | 26 cm'lik bir kek kalıbında |
| Yılbaşı keki / Bol meyveli kek ¹⁾ | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | 20 cm'lik bir kek kalıbında |
| Erikli kek ¹⁾ | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Ekmek kalıbında |
| Küçük kekler - tek seviye | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Pişirme tepsinde |
| Küçük kekler - iki seviye | - | - | 140 - 150 | 2 ve 4 | 25 - 35 | Pişirme tepsinde |
| Küçük kekler - üç seviye | - | - | 140 - 150 | 1, 3 ve 5 | 30 - 45 | Pişirme tepsinde |

| Yemek | Üst/Alt Isıtma | | Sıcak Hava ile Pişirme | | Süre (dk.) | Açıklamalar |
|---|----------------|------------|------------------------|----------------|------------|-----------------------------|
| | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | | |
| Bisküviler / hamur çubukları - bir seviye | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Piştirme tepsisinde |
| Bisküviler / hamur çubukları - iki seviye | - | - | 140 - 150 | 2 ve 4 | 35 - 40 | Piştirme tepsisinde |
| Bisküviler / hamur çubukları - üç seviye | - | - | 140 - 150 | 1, 3 ve 5 | 35 - 45 | Piştirme tepsisinde |
| Bezeler - bir seviye | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Piştirme tepsisinde |
| Bezeler - iki seviye ¹⁾ | - | - | 120 | 2 ve 4 | 80 - 100 | Piştirme tepsisinde |
| Sandviç ekmeği ¹⁾ | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Piştirme tepsisinde |
| Ekler - bir seviye | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Piştirme tepsisinde |
| Ekler - iki seviye | - | - | 170 | 2 ve 4 | 35 - 45 | Piştirme tepsisinde |
| Kaplama turtalar | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | 20 cm'lik bir kek kalıbında |
| Bol meyveli kek | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | 24 cm'lik bir kek kalıbında |
| Victoria sandviçi | 170 | 1 | 160 | 2 (sol ve sağ) | 50 - 60 | 20 cm'lik bir kek kalıbında |

¹⁾ Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Ekmek ve pizza

| Yemek | Üst/Alt Isıtma | | Sıcak Hava ile Pişirme | | Süre (dk.) | Açıklamalar |
|------------------------------|----------------|------------|------------------------|------------|------------|---|
| | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | | |
| Beyaz ekme ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | Parça başına 500 g, 1 - 2 parça |
| Çavdar ekmeği | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Ekmek kalıbında |
| Ekmek ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (2 ve 4) | 25 - 40 | Pişirme tepsinde 6 - 8 adet |
| Pizza ¹⁾ | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Pişirme tepsinde veya derin pişirme kabında |
| Yağlı çörekler ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Pişirme tepsinde |

¹⁾ Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Tartlar

| Yemek | Üst/Alt Isıtma | | Sıcak Hava ile Pişirme | | Süre (dk.) | Açıklamalar |
|----------------------------------|----------------|------------|------------------------|------------|------------|-------------|
| | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | | |
| Makarnalı börek | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Bir kalıpta |
| Sebzeli tart | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | Bir kalıpta |
| Kişi ¹⁾ | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | Bir kalıpta |
| Lazanya ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Bir kalıpta |
| İç dolgulu makarna ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Bir kalıpta |

¹⁾ Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Et

| Yemek | Üst/Alt Isıtma | | Sıcak Hava ile Pişirme | | Süre (dk.) | Açıklamalar |
|--------------------|----------------|------------|------------------------|------------|------------|------------------|
| | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | | |
| Sığır eti | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Tel raf üzerinde |
| Keçi eti | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Tel raf üzerinde |
| Dana eti | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Tel raf üzerinde |
| Az pişmiş rozbif | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Tel raf üzerinde |
| Orta pişmiş rozbif | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Tel raf üzerinde |
| İyi pişmiş rozbif | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Tel raf üzerinde |
| Keçi omzu | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Derili |
| Keçi incik | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 parça |
| Kuzu Eti | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 | But |
| Tavuk | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Bütün |
| Hindi | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | Bütün |
| Ördek | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | Bütün |
| Kaz | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | Bütün |
| Tavşan | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Parçalar halinde |
| Yaban tavşanı | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Parçalar halinde |
| Sülün | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Bütün |

Balık

| Yemek | Üst/Alt Isıtma | | Sıcak Hava ile Pişirme | | Süre (dk.) | Açıklamalar |
|--------------------|----------------|------------|------------------------|------------|------------|--------------|
| | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | | |
| Alabalık / Çipura | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 | 3 - 4 balık |
| Ton balığı / Somon | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 | 4 - 6 fileto |

9.6 Izgara



Pişirmeye başlamadan önce, fırını 3 dakika boş olarak ısıtın.

| Yemek | Miktar | | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | | Raf konumu |
|-------------------------|--------|------|---------------|------------|----------|------------|
| | Parça | (g) | | 1. taraf | 2. taraf | |
| Fileto biftekler | 4 | 800 | maks. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Bonfile | 4 | 600 | maks. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Sosisler | 8 | - | maks. | 12 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Keçi pizozlalar | 4 | 600 | maks. | 12 - 16 | 12 - 14 | 4 |
| Tavuk (2 parça halinde) | 2 | 1000 | maks. | 30 - 35 | 25 - 30 | 4 |
| Kebablar | 4 | - | maks. | 10 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Tavuk göğsü | 4 | 400 | maks. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Hamburger | 6 | 600 | maks. | 20 - 30 | - | 4 |
| Balık fileto | 4 | 400 | maks. | 12 - 14 | 10 - 12 | 4 |
| Tost sandviçler | 4 - 6 | - | maks. | 5 - 7 | - | 4 |
| Kızartma | 4 - 6 | - | maks. | 2 - 4 | 2 - 3 | 4 |

9.7 Turbo Izgara

Sığır eti

| Yemek | Miktar | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|--|--------------------------------|---------------|------------|------------|
| Az pişmiş rozbif veya fileto ¹⁾ | her bir cm'lik kalınlık başına | 190 - 200 | 5 - 6 | 1 veya 2 |
| Orta pişmiş rozbif veya fileto ¹⁾ | her bir cm'lik kalınlık başına | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 veya 2 |
| İyi pişmiş rozbif veya fileto ¹⁾ | her bir cm'lik kalınlık başına | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 veya 2 |

¹⁾ Fırını önceden ısıtın.

Keçi eti

| Yemek | Miktar (kg) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|---------------------------------|-------------|---------------|------------|------------|
| Ön kol, boyun, jambon | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 veya 2 |
| Pirzola, kaburga | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 veya 2 |
| Rulo köfte | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 veya 2 |
| Kuzu incik (önceden pişirilmiş) | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 veya 2 |

Dana eti

| Yemek | Miktar (kg) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|------------|-------------|---------------|------------|------------|
| Dana rosto | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 veya 2 |
| Dana ayağı | 1.5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 veya 2 |

Kuzu Eti

| Yemek | Miktar (kg) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|-----------------------|-------------|---------------|------------|------------|
| Kuzu budu, kuzu rosto | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 veya 2 |
| Kuzu Sırtı | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 veya 2 |

Kümes Hayvanı

| Yemek | Miktar (kg) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|----------------------------|---------------------|---------------|------------|------------|
| Kümes hayvanı porsiyonları | 0,2 - 0,25 her biri | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 veya 2 |
| Tavuk, yarım | 0.4 - 0.5 her biri | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 veya 2 |
| Tavuk, İngiliz usulü | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 veya 2 |
| Ördek | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 veya 2 |
| Kaz | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 veya 2 |
| Hindi | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 veya 2 |
| Hindi | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 veya 2 |

Balık (buğulama)

| Yemek | Miktar (kg) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|-------------|-------------|---------------|------------|------------|
| Bütün balık | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 veya 2 |

9.8 Buz Çözme

| Yemek | Miktar (g) | Buz çöz- dürme sü- resi (dk.) | Ek buz çözdür- me süresi (dk.) | Açıklamalar |
|---------------|------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--|
| Tavuk | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Tavuğu altı ters çevrilmiş şekilde büyük bir ta- bağa yerleştirin. Süre- nin yarısı dolduğunda çevirin. |
| Et | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Sürenin yarısı dol- duğunda çevirin. |
| Et | 500 | 90 - 120 | 20 - 30 | Sürenin yarısı dol- duğunda çevirin. |
| Alabalık | 150 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Çilek | 300 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Tereyağı | 250 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Krema | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | Krema hafif donmuş bö- lümeleri olsa da kolayca çırpılır. |
| Kremalı pasta | 1400 | 60 | 60 | - |

9.9 Kurutma - Sıcak Hava

- Tepsileri yağsız kağıt veya pişirme kağıdıyla kaplayın.
- Daha iyi bir sonuç almak için, kurutma süresinin yarısı dolduğunda fırını

durdurun, kapağını açın ve kurutma işlemini tamamlamak için bir gece soğutun.

Sebzeler

| Yemek | Sıcaklık (°C) | Süre (sa.) | Raf konumu | |
|---|---------------|------------|------------|---------|
| | | | 1 konum | 2 konum |
| Fasulyeler | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Biberler | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Ekşi sos için sebzeler | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Mantarlar | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Otlar (maydan- noz, dere otu vb.) | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Meyveler

| Yemek | Sıcaklık (°C) | Süre (sa.) | Raf konumu | |
|----------------|---------------|------------|------------|---------|
| | | | 1 konum | 2 konum |
| Erikler | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Kayısılar | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Elma dilimleri | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Armutlar | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

10. BAKIM VE TEMİZLİK**UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

10.1 Temizlik hakkında açıklamalar

- Cihazın ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı sıcak su ile temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için özel bir temizlik maddesini kullanın.
- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer yemek artıkları yangına sebep olabilir. Izgara tavası için risk daha yüksektir.
- Zorlu kirleri özel fırın temizleyici ile çıkarın.
- Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su, deterjan ve yumuşak bir bez kullanın.
- Yapışmaz aksesuarlarınız varsa, bunları temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri, keskin cisimler veya bulaşık makinesi kullanmayın. Yapışmaz kaplamanın hasar görmesine neden olabilir.

10.2 Paslanmaz çelik veya alüminyum cihazlar

Fırın kapısını sadece ıslak bir bez ya da süngerle temizleyin. Yumuşak bir bezle kurulayın. Yüzeze zarar verebileceklerinden bulaşık teli, asit veya aşındırıcı maddeler kullanmayın. Fırının kontrol panelini aynı uyarıları dikkate alarak temizleyin.

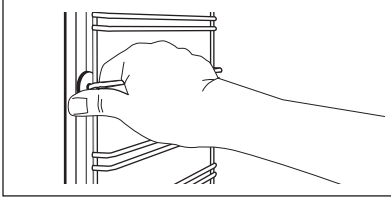
10.3 Kapı contalarının temizlenmesi

- Kapı contasını düzenli olarak kontrol edin. Kapı contası, fırın boşluğunun kasası çevresinde bulunur. Kapı contası hasarlıysa, cihazı kullanmayın. Yetkili Servisi arayın.
- Kapı contasını temizlemek için temizlik hakkındaki genel bilgilere başvurun.

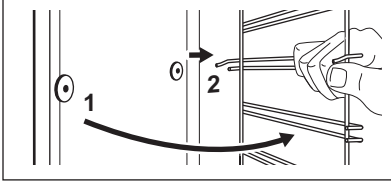
10.4 Raf desteklerini

Fırını temizlemek için, raf desteklerini sökün.

1. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan çekin.



2. Raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekin ve desteği çıkarın.



Ray desteklerini ters sırayla takın.

10.5 Fırın kapağının temizlenmesi

Fırın kapağının iki cam paneli vardır. Fırın kapağını ve iç cam paneli temizlemek için çıkartabilirsiniz.



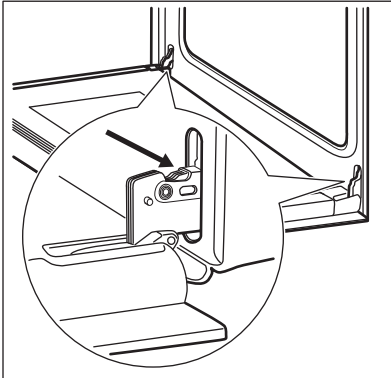
Fırın kapağını sökmeden önce iç cam panelleri çıkarmaya çalışırsanız fırın kapağı kapanabilir.



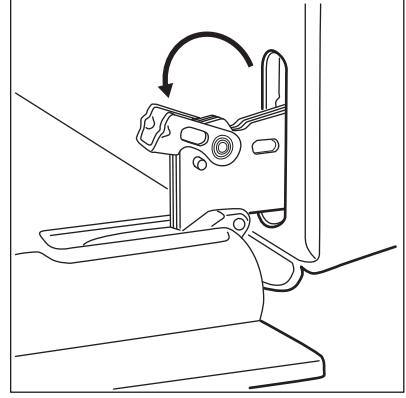
DİKKAT!

Cihazı iç cam paneli olmadan kullanmayın.

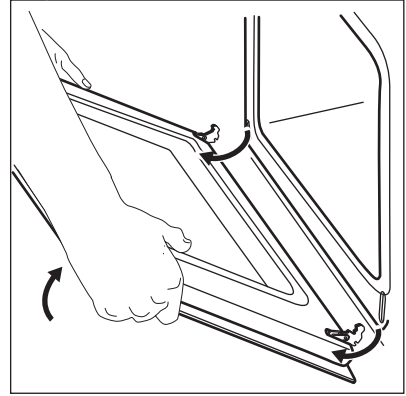
1. Kapağı tamamen açın ve kapaktaki iki menteşeyi tutun.



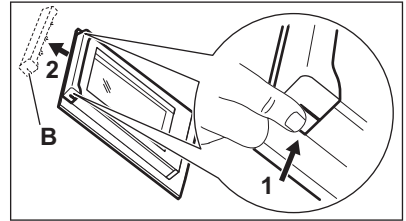
2. Menteşelerin üstündeki kolları kaldırın ve çevirin.



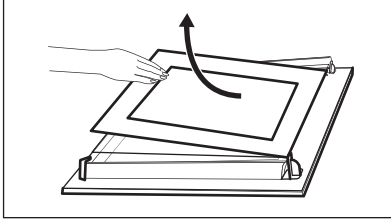
3. Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.



4. Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bez üzerine koyun.
5. Kapak kenarlığını (B) kapağın üst kenarında her iki yandan kavrayın ve klips contasını serbest bırakmak için içeriye doğru bastırın.



6. Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
7. Üst kenarından kapak cam panelini tutun ve dikkatlice çekin. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.

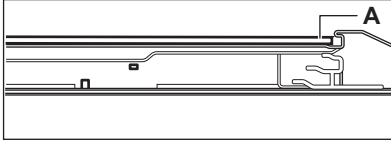


8. Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurulaşın.

Temizleme işlemi bittiğinde, cam panel ve fırın kapağını takın. Yukarıdaki adımları sondan başa doğru izleyin.

Ekran baskı bölgesi kapağın iç kısmına bakmalıdır. Montajın ardından ekran baskı bölgesindeki cam panel çerçevesine ait yüzeyin, dokunduğunuzda pürüzsüz olduğundan emin olun.

İç cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.



11. SORUN GİDERME



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Servisi aramadan önce...

| Problem | Muhtemel neden | Çözüm |
|------------------|--|---|
| Fırın ısınmıyor. | Fırın kapalıdır. | Fırını çalıştırın. |
| Fırın ısınmıyor. | Zaman Ayarı + Pişirme Bitiş programlayıcısı ayarlı değildir. | Zaman Ayarı + Pişirme Bitiş programlayıcısını ayarlayın. "Saat fonksiyonları" bölümüne bakın. |

10.6 Lambanın değiştirilmesi

Cihazın iç kısmının tabanına bir bez serin. Bu, lamba cam kapağının ve fırının iç kısmının hasar görmesini önler.



UYARI!

Elektrik tehlikesi! Lambayı değiştirmeden önce sigortayı kapatın.
Lamba ve lambanın cam kapağı ısınabilir.



DİKKAT!

Yağ kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

1. Cihazı devre dışı bırakın.
2. Sigortaları sigorta kutusundan çıkarın veya devre kesiciyi devre dışı bırakın.

Arka lamba

1. Lambanın cam kapağını saat yönünün tersine çevirerek çıkartın.
2. Cam kapağı temizleyin.
3. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
4. Cam kapağı takın.

| Problem | Muhtemel neden | Çözüm |
|---|--|--|
| Fırın ısınmıyor. | Sigorta atmıştır. | Arızaya sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın. |
| Lamba çalışmıyor. | Lamba arızalı. | Lambayı değiştirin. |
| Yemeklerin üstünde ve fırın boşluğunda buhar ve buğu birikiyor. | Yemek fırında çok uzun süre bırakılmıştır. | Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15 - 20 dakikadan fazla bekletmeyin. |

11.2 Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun.

Servisler için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi

cihazın pişirme bölümünün ön tarafındadır. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

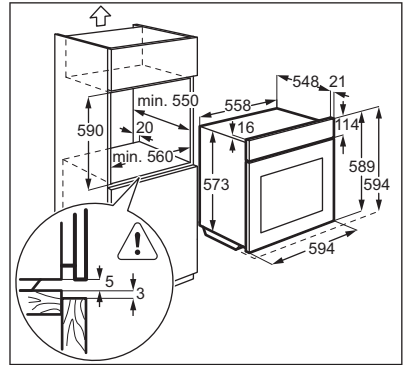
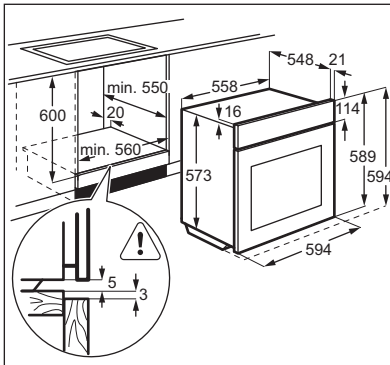
| | |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Ürün numarası (PNC) | |
| Seri numarası (S.N.) | |

12. MONTAJ

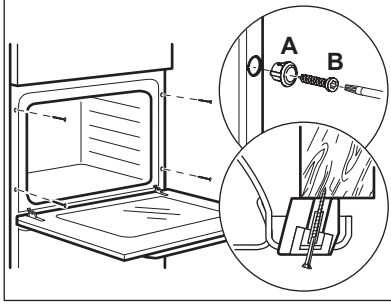


UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Ankastre Montaj



12.2 Mobilya içine montaj



12.3 Elektrik tesisatı



"Güvenlik" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu cihaz, bir elektrik fişi ve elektrik kablosu ile birlikte teslim edilir.

12.4 Kablo

Montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

Kablo ile ilgili bölüme bakmak için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

| Toplam güç (W) | Kablo bölümü (mm ²) |
|----------------|---------------------------------|
| maksimum 1380 | 3 x 0.75 |
| maksimum 2300 | 3 x 1 |
| maksimum 3680 | 3 x 1.5 |

Fırın kablosu (yeşil / sarı kablo) faz kablolarından ve nötr bağlantı kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm uzun olmalıdır.

13. TEKNİK VERİLER

13.1 Teknik veriler

| | |
|---------|-------|
| Voltaj | 230 V |
| Frekans | 50 Hz |

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

14.1 EU 65-66/2014 uyarınca Ürün Fişi ve bilgileri

| | |
|--|-------------------|
| Tedarikçi adı | Electrolux |
| Ürün kimliği | EOB3400BOR |
| Enerji Verimlilik Dizin | 100.0 |
| Enerji verimlilik sınıfı | A |
| Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi | 0.93 kWsaat/devir |
| Standart yüklü, fanlı pişirme modu enerji tüketimi | 0.85 kWsaat/devir |
| Boşluk sayısı | 1 |
| Isı kaynağı | Elektrik |
| Hacim | 72 l |

| | |
|------------|----------------|
| Fırın türü | Ankastre Fırın |
| Kütle | 29.7 kg |

EN 60350-1 - Elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ürün gamları, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçüm yöntemleri.

14.2 Enerji tasarrufu



Cihazda, günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikler bulunmaktadır.

Genel bilgiler

Fırın çalışırken kapağının düzgün şekilde kapatıldığından emin olun ve pişirme sırasında mümkün olduğunca kapalı tutun.

Enerji tasarrufu için metal tabaklar kullanın.

Mümkünse, yemeği içeri koymadan önce fırını önceden ısıtmayın.

Pişirme süresinin 30 dakikayı aştığı durumlarda, pişirme süresine bağlı olarak, süre dolmadan 3 - 10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma düşürün. Fırının içinde kalan sıcaklık, pişirme işlemine devam eder.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için önceden kalan sıcaklığı kullanın.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme işlevlerini kullanın.

Yiyeceği sıcak tutun

Kalan sıcaklığı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.

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.
- 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.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanununun 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 kullanılmasında ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

16. 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.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

www.electrolux.com/shop



867339587-A-362016

