



PL Piekarnik
TR Fırın

Instrukcja obsługi
Kullanma Kılavuzu

2
36

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	7
4. PANEL STEROWANIA.....	8
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	8
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	9
7. FUNKCJE ZEGARA.....	11
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	13
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	14
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	14
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	27
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	31
13. INSTALACJA.....	32
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	34

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 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 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.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę 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.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie 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 go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia 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 odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

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 po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – 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.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- 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!

Zagrożenie uszkodzeniem 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 komory 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 lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać 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!

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 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać go do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja



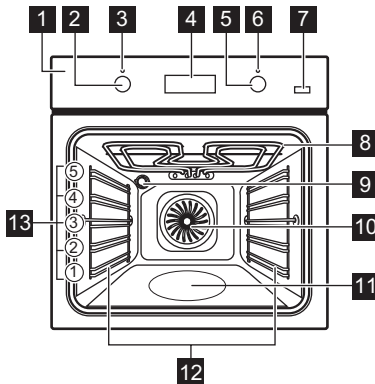
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń 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.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Dodatkowa para
- 8 Grzałka
- 9 Oświetlenie
- 10 Wentylacja
- 11 Wnęka komory
- 12 Prowadnice blach, wyjmowane
- 13 Poziomy umieszczenia potraw

3.2 Akcesoria

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

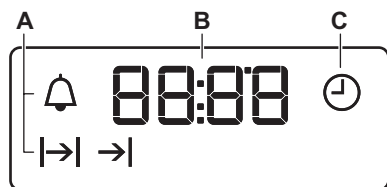
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Przyciski

Pole czujnika/przycisk	Funkcja	Opis
—	MINUS	Ustawianie czasu.
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
+	PLUS	Ustawianie czasu.
	PAROWE PLUS	Włączanie funkcji Termoobieg PLUS.

4.2 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar
- C. Funkcja zegara

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Aby ustawić aktualną godzinę, patrz rozdział „Funkcje zegara”.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.






Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.



W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS – patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS”.

1. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Wybrać funkcję  , nacisnąć: Dodatkowa para . Ustawić maksymalną temperaturę.
6. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.

7. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.
Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać

się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Chowane pokrętła sterującego

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.


6.2 Ustawianie funkcji pieczenia



1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
2. Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać temperaturę.





Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.




3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

6.3 Funkcje pieczenia

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie włączono funkcji pieczenia.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
  Termoobieg / Termoobieg PLUS	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termoobieg wilgotn. Plus	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotn. Plus. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.</p>
 Grzałka dolna	<p>Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p>
 Rozmrażanie	<p>Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.</p>
 Szybki grill	<p>Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach oraz do opiekania pieczywa.</p>

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Turbo grill	<p>Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.</p>
 Pizza	<p>Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchej spodu.</p>
 Górna/dolna grzałka (Górna/dolna grzałka)	<p>Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.</p>

6.4 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

Funkcja ta zwiększa wilgotność podczas pieczenia.

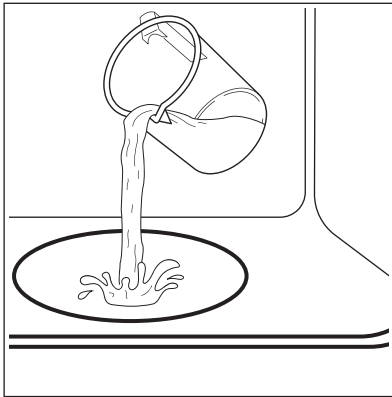


OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może wywołać poparzenia. Nie otwierać drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi.

1. Napełnić wnękę komory wodą z kranu.






Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnękę komory należy napełniać wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.



UWAGA!

Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

2. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
3. Wybrać funkcję: .
4. Naciśnąć: Dodatkowa para . Przycisk działa tylko wraz z funkcją: Termoobieg PLUS. Włączy się wskaźnik.
5. Obrócić pokrętko sterujące, aby ustawić temperaturę.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia i nacisnąć Dodatkowa para , aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie.
7. Usunąć wodę z wnęki komory.








OSTRZEŻENIE!

Przed usunięciem wody z wnęki komory należy upewnić się, że piekarnik ostygł.


7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnej godziny.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy urządzenia.
 KONIEC	Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia.
 CZAS OPÓŹNIENIA	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
 MINUTNIK	Ustawianie czasu odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

7.2 Ustawianie godziny. Zmiana czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

Wskaźnik  miga po podłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.

Nacisnąć \oplus lub \ominus , aby ustawić prawidłową godzinę.

Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Aby zmienić aktualny czas, naciskać ⌚ , aż zacznie migać ⌚ .

7.3 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać ⌚ , aż ⌚ zacznie migać.
3. Nacisnąć \oplus lub \ominus , aby ustawić funkcję CZAS.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie ⌚ .

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać ⌚ i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

7.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać ⌚ , aż ⌚ zacznie migać.
3. Nacisnąć \oplus lub \ominus , aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie ⌚ .

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać ⌚ i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

7.5 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.

2. Naciskać ⌚ , aż ⌚ zacznie migać.
3. Nacisnąć \oplus lub \ominus , aby ustawić funkcję CZAS.
4. Nacisnąć ⌚ .
5. Nacisnąć \oplus lub \ominus , aby ustawić funkcję KONIEC.
6. Nacisnąć ⌚ , aby potwierdzić. Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

7.6 Ustawianie MINUTNIKA

1. Naciskać ⌚ , aż ⌚ zacznie migać.
 2. Nacisnąć \oplus lub \ominus , aby ustawić żądany czas.
- Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
 4. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury w położeniu wyłączenia.

7.7 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie ⌚ , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏏ . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

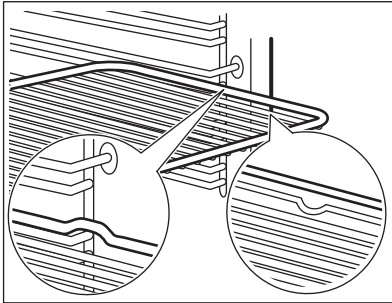


OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wkładanie akcesoriów

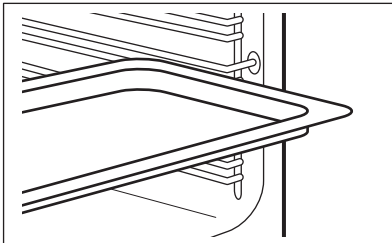
Ruszt:

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



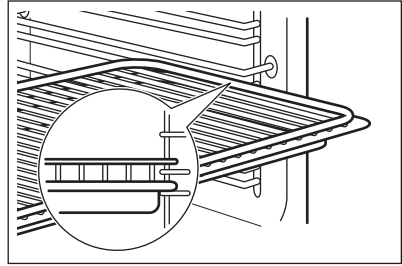
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



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.

8.2 Prowadnice teleskopowe



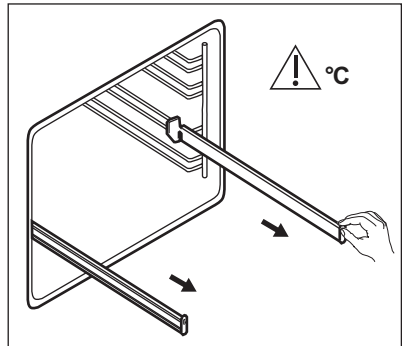
Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie blach.

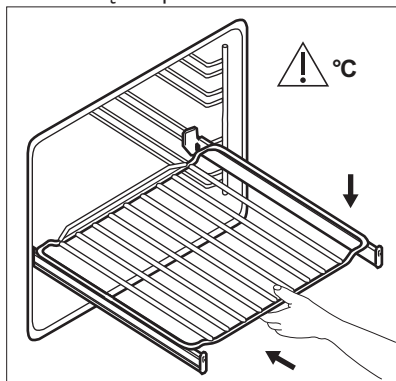


UWAGA!
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce.
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



- Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika.



Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Wentylator chłodzący

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

9.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą

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

10. 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.

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Pozwala

skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

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.

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 wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

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.

10.2 Termoobieg PLUS

Ciasta / wypieki / chleb

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Korzystać z blachy do pieczenia.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciastka, babeczki, croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bułki	100	200	20 - 25
Chleb	100	180	35 - 40
Ciasto ze śliwkami, szarlotka, bułki z cynamonem pieczone w foremce do ciasta.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Mrożone dania gotowe

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Produkt	Woda we wgłębieniu komory (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissanty	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	180 - 200	35 - 50

Ponowne przygotowanie potraw

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110°C.

Produkt	Czas (min)
Bułki	10 - 20
Chleb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
mięso	15 - 25
Makaron	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryż	15 - 25

Produkt	Czas (min)
Warzywa	15 - 25

Pieczenie mięs

Używać szklanych naczyń do pieczenia.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 200 ml wody.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa	200	50 - 60
Kurczak	210	60 - 80
Pieczeń wieprzowa	180	65 - 80

10.3 Pieczenie ciast i mięs

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

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasto z jabłkami (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
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

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
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
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
Butki ¹⁾	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia
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
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzo- wina	180	2	180	2	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, lekko wy- pieczona	210	2	200	2	50 - 60	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczo- na	210	2	200	2	60 - 70	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczo- na	210	2	200	2	70 - 75	Na ruszcie
Łopatką wieprzowa	180	2	170	2	120 - 150	Ze skórą
Goleń wie- przowa	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 kawał- kach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawał- kach
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

10.4 Grill

Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Ustawić maksymalną temperaturę.

Produkt	Ilość		Czas (min)	
	Sztuki	Ilość (kg)	1. strona	2. strona
Steki	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Befszyki	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Kiełbaski	8	-	12 - 15	10 - 12
Kotlety wieprzowe	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurczak (połówki)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby	4	-	10 - 15	10 - 12
Pierś z kurczaka	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Filet rybny	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki	4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Turbo grill

Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.

Wołowina

Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Aby obliczyć czas pieczenia, należy pomnożyć czas podany w poniższej tabeli przez liczbę centymetrów grubości filetu.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	180 - 190	6 - 8

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filec, dobrze wypieczone	170 - 180	8 - 10

Wieprzowina

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka, karczek, szynka 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety, żeberka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Klops, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (podgotowana), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęcą, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Gicż cielęcą, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń jagnięcą, udziec jagnięcy, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Karczek jagnięcy, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Drób

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Porcje drobiu, po 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Kurczak, półki, po 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pułarda, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kaczka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gęś, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Indyk, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Indyk, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Termoobieg wilgotn. Plus

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

Potrawa	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Słodkie bułeczki, 12 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50
Bułki, 9 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza mrożona, 0,35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50
Suflet, 6 sztuk	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	170	3	30 - 40
Gotowane mięso, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	40 - 50
Ciastka, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	30 - 45
Makaroniki, 20 sztuki	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55

Potrawa	Aksesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Babeczki, 12 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Paszteciki, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Tartaletki, 8 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Gotowane warzywa, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa śródziemnomors., 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

10.7 Rozmrażanie

Produkt	Ilość (kg)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1.0	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1.0	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
	0.5	90 - 120		
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krem	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1.4	60	60	-

10.8 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

W przypadku jednej blachy użyć trzeciego poziomu piekarnika.

W przypadku 2 blach użyć pierwszego i czwartego poziomu piekarnika.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
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

10.9 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Ciastka	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Ciastka	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Ciastka	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Szarlotka	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.
Szarlotka	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Ruszt	2	160	70 - 90	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.
Biszkopt beztuszczy	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt beztuszczy	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Ruszt	2	160	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt beztuszczy	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Umieścić po przekątnej. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Ciasteczka maślane	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoo-bieg / Pieczenie konwekcyjne	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty 4 - 6 sztuk	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy 6 kawałków, 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

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. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Nie czyścić powłoki katalitycznej środkiem do czyszczenia piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania, należy rozgrzewać piekarnik przez 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

11.2 Piekarniki 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.

11.3 Czyszczenie wnętrza komory

Procedura czyszczenia ma na celu usunięcie osadu z kamienia z wnętrza komory po zakończeniu pieczenia parowego.



W przypadku funkcji Termoobieg PLUS zaleca się wykonywanie czyszczenia co najmniej co 5-10 cykli pieczenia.

1. Nalać 250 ml białego octu do wnętrza komory w dolnej części piekarnika. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.

2. Zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.
3. Wyczyścić wnętrze za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

11.4 Czyszczenie uszczelki drzwi

Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z piekarnika, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

11.5 Wyjmowanie przewodnic blach/wkładów katalitycznych

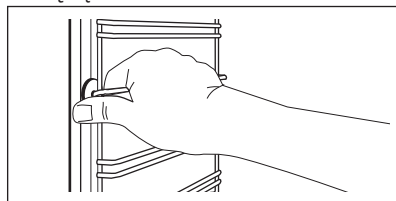
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach/wkłady katalityczne.



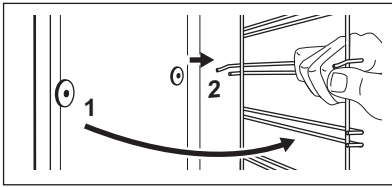
UWAGA!

Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika i mogą wypaść podczas wyjmowania przewodnic blach.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać tylne przewodnice blach i wkład katalityczny na miejscu drugą ręką.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.


- i** Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.6 Czyszczenie katalityczne

Komora pokryta powłoką katalityczną podlega samoczyszczeniu. Pochłania ona tłuszcz.

Przed włączeniem czyszczenia katalitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria .
- Wyczyścić akcesoria piekarnika przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem detergentu.
- Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwi delikatną szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.

1. Włączyć funkcję .
2. Ustawić temperaturę na 250°C i pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wyłączyć piekarnik.
4. Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

Plamy lub odbarwienie powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie czyszczenia katalitycznego.

11.7 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

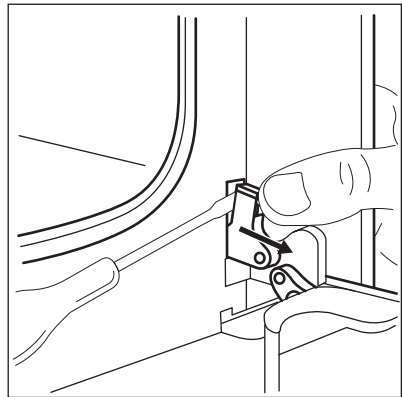
- i** Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby wewnętrznej.



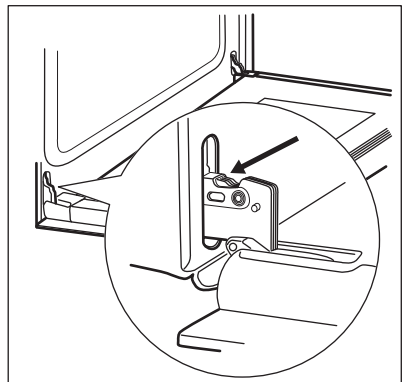
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez wewnętrznej szyby.

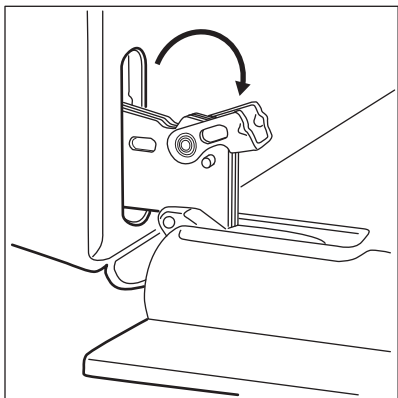
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.



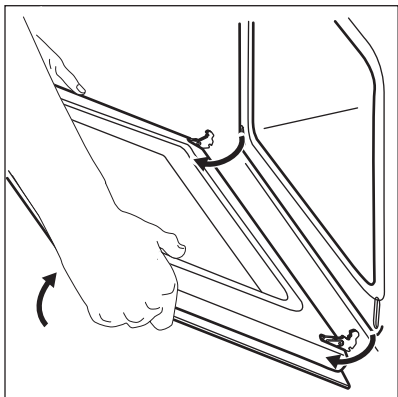
3. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.



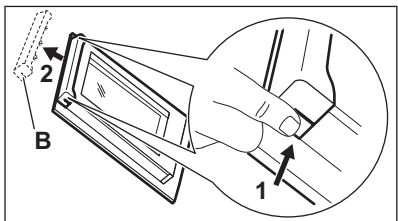
4. Unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



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

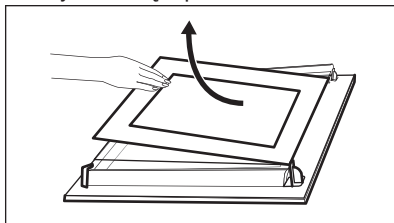


6. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
7. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

9. Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

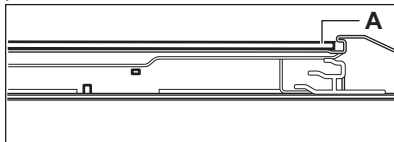


10. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce. Po umyciu zamontować szybę oraz drzwi piekarnika.

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.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



11.8 Wymiana oświetlenia



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić szmatkę na dnie komory.



UWAGA!

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

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.

3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW




OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
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.
Niezadowolający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS.	Nie włączono funkcji: Termoobieg PLUS.	Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.
Niezadowolający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS.	Nie włączono prawidłowo funkcji: Termoobieg PLUS z przyciskiem dodatkowej pary.	Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.
Niezadowolający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS.	Nie napełniono wnętrza komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Użytkownik chce włączyć funkcję Termoobieg PLUS, ale świeci się wskaźnik przycisku dodatkowej pary.	Działa funkcja Termoobieg PLUS.	Nacisnąć przycisk dodatkowej pary  , aby wyłączyć funkcję Termoobieg PLUS.
Woda we wnęce komory nie gotuje się.	Temperatura jest za niska.	Ustawić temperaturę co najmniej 110°C. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlane za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wyrzucić wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz opis danej procedury.
Wyświetlacz pokazuje „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Ponownie ustawić zegar.

12.2 Informacje 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 znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

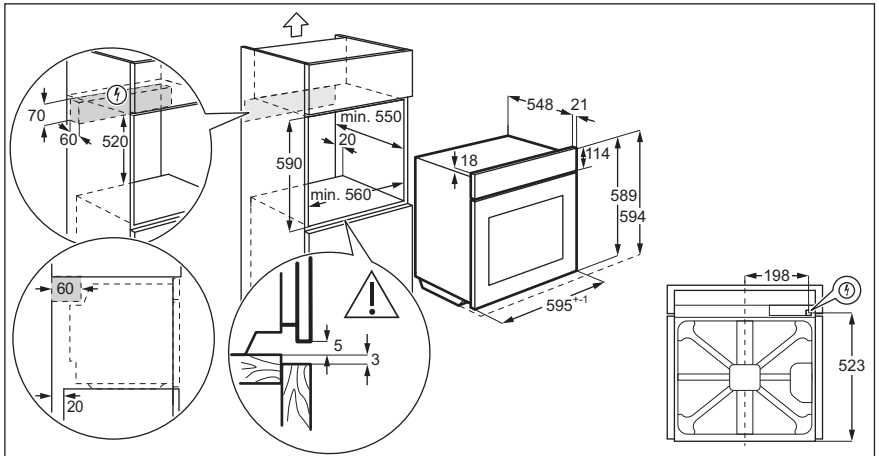
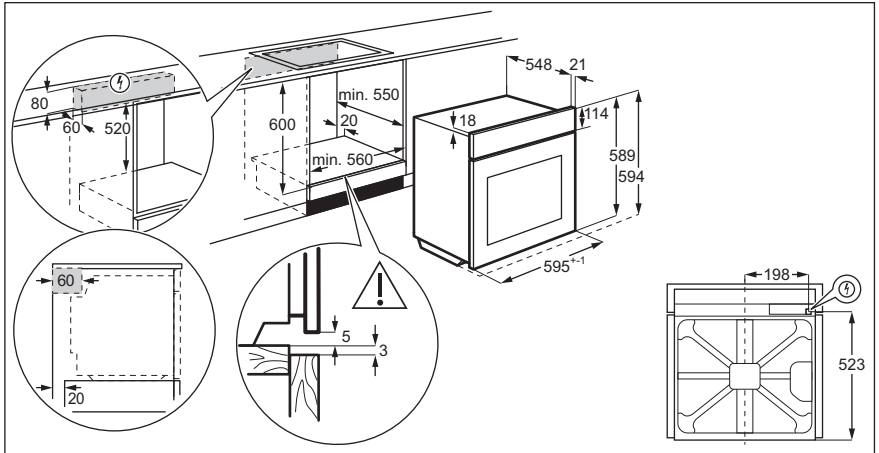
13. INSTALACJA



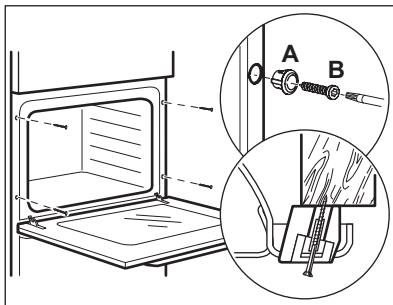
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Zabudowa urządzenia



13.2 Mocowanie urządzenia do szafki



13.3 Instalacja elektryczna



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

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

13.4 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

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
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).

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	KODEC70X
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.95 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	30.5 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



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed 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.

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.


Podtrzymywanie temperatury potraw


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

Termoobieg wilgotn. Plus

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetworzenie 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.....	37
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	38
3. ÜRÜN TANIMI.....	41
4. KONTROL PANELİ.....	41
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	42
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	42
7. SAAT FONKSİYONLARI.....	45
8. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....	46
9. EK FONKSİYONLAR.....	47
10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	47
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	59
12. SORUN GİDERME.....	62
13. MONTAJ.....	64
14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	65

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, 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, 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.
- 3 ile 8 yaş arasındaki çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- 3 yaşın altındaki çocuklar sürekli gözetim altında bulunmadıkları müddetçe cihazdan uzak tutulmalıdır.
- İçeren cihazlar ve mobil cihazlarla 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.

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.

- Cihaza tepsi veya aksesuarları yerleştirirken veya çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Herhangi bir bakım yürütmeden önce cihaz fişini prizden çekin.
- Elektrik şoku ihtimalini ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı 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 çıkartmak 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 yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkartın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.

- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Cihaz, elektrikli bir soğutma sistemiyle donatılmıştır. Elektrikli güç kaynağı kullanılarak çalıştırılmalıdır.

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

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

- Her zaman doğru monte edilmiş, darbeye dayanıklı bir priz kullanın.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- 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 kurulum tamamlandıktan sonra takın. Kurulmdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyiniz. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım cihazlarını kullanın: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihaz, E.E.C. Direktifleri ile uyumludur.

- 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 çiplak alev temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış maddeler koymayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kısmın hasar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - cihazın alt kısmına fırın kabı veya diğer cisimleri doğrudan koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan 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 ya da paslanmaz çelik 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 işlemi daima fırın kapağı kapalı halde yapınız.
- Cihaz bir mobilya panelinin arkasına monte edilirse (örneğin kapak), cihaz çalışırken kapağının kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir.

2.3 Kullanım



UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu cihaz, sadece evde kullanım içindir.
- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.
- Cihaz çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatın.

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.
- Kapağı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapak 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 paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.
- Katalitik emayeyi (varsa) deterjanla temizlemeyin.

2.5 Dahili ışık



UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu cihazda kullanılan lamba veya halojen lamba tipi yalnızca ev aletleri içindir. Ev aydınlatması için kullanmayın.
- Lambayı değiştirmeden önce cihaz fişini prizden çekin.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.6 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.

- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın.

2.7 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 sıkışmasını önlemek için kapı mandalını kaldırın.

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

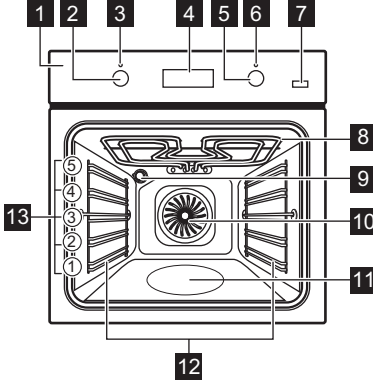
www.electrolux.com.tr

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 bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Güç lambası / sembolü
- 4 Ekran
- 5 Kontrol düğmesi (sıcaklık için)
- 6 Sıcaklık göstergesi / sembolü
- 7 Ek Buhar
- 8 Isıtıcı eleman
- 9 Lamba
- 10 Fan
- 11 Çukur hazne
- 12 Sürgülü kafes, çıkarılabilir
- 13 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi**
Kek, çörek ve bisküviler için.

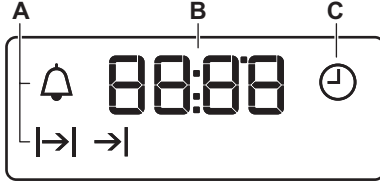
- **Tava- / Kızartma kabı**
Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.
- **Teleskopik ray sistemleri**
Raflar ve tepsiler içindir.

4. KONTROL PANELİ

4.1 Tuşlar

Sensör alanı / Düğme	Fonksiyon	Açıklaması
—	EKSİ	Saati ayarlamak içindir.
⌚	SAAT	Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir.
+	ARTI	Saati ayarlamak içindir.
☁	PLUS STEAM	True Fan Pişirme PLUS fonksiyonunu etkinleştirmek içindir.

4.2 Gösterge Ekranı



- A. Saat fonksiyonları
- B. Zamanlayıcı
- C. Saat fonksiyonu

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.



Saati ayarlamak için "Saat fonksiyonları" bölümüne bakın.

5.1 İlk Temizlik

Çıkarılabilir raf desteklerini ve aksesuarları fırından çıkarın.

"Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.






Fırını ve aksesuarları ilk kullanım öncesinde temizleyin. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine takın.

5.2 Ön Isıtma

İlk kullanımdan önce boş fırını önceden ısıtın.



Fonksiyon için: Sıcak Hava PLUS "Günlük kullanım" bölümüne başvurun, Fonksiyonu ayarlama: Sıcak Hava PLUS".

1. Fonksiyonu ayarlayın . En yüksek ısıyı ayarlayın.
2. Fırını 1 saat çalıştırın.
3. Fonksiyonu ayarlayın . En yüksek ısıyı ayarlayın.
4. Fırını 15 dakika çalıştırın.
5. Fonksiyonu ayarlayın  , basın: Ek Buhar . En yüksek ısıyı ayarlayın.
6. Fırını 15 dakika çalıştırın.
7. Fırını kapatın ve soğumasını bekleyin.

Aksesuarlar normalde olduğundan daha sıcak olabilir. Fırından koku ve duman yayılabilir. Odadaki hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

6. GÜNLÜK KULLANIM



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Hareketli düğmeler



Cihazı kullanmak için düğmeye basın. Düğme dışarıya çıkar.






6.2 Bir ısıtma fonksiyonu ayarlama



1. Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.

2. Sıcaklığı seçmek için kontrol düğmesini çevirin.
- Lamba, fırının çalışmasıyla birlikte açılır.
3. Fırını kapatmak için ısıtma fonksiyonları düğmelerini kapalı konumuna getirin.

6.3 Isıtma fonksiyonları

Fırın fonksiyonu	Uygulama
0 Kapalı konum	Fırın kapalıdır.
 Fırın İçi Aydınlatma	Fırın lambasını pişirme fonksiyonunu kullanmadan yakmak içindir.
 Sıcak Hava / Sıcak Hava PLUS	Aynı anda üç rafta pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Sıcaklığı Alt+üst ısıtma için olduğundan 20 - 40 °C daha az olacak şekilde ayarlayın. Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çıtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha nemli/sulu hale getirmek içindir.

Fırın fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava (Nemli)	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Pişirme talimatlarını için "İpuçları ve faydalı bilgiler" Sıcak Hava (Nemli) bölümüne bakın. Fonksiyonun aksadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapağı kapalı kalmalıdır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklığı ayarladığınız sıcaklıktan farklı olabilir. Isıtma gücü düşürülebilir. Enerji tasarrufuna ilişkin genel öneriler için "Enerji Verimliliği" bölümünde Enerji Tasarrufu'na bakın. Bu fonksiyon EN 60350-1 uyarınca enerji verimliliği sınıfına uygunluk için kullanılıyordu.
 Alt ısıtma	Alt kısmı gevrek kekler pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir.
 Buz Çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir.
 Hızlı ızgara	Çok miktardaki yassı yiyeceği ızgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.
 Turbo ızgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Graten ve üst yüzeyi kızartmak içindir.

Fırın fonksiyonu	Uygulama
 Pizza Konumu	Pizza pişirmek içindir. Yoğun bir esmerleştirme ve gevrek bir taban elde etmek içindir.
 Alt+üst ısıtma (Üst/Alt Isıtma)	Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir.

6.4 Fonksiyonun ayarlanması:Sıcak Hava PLUS

Bu fonksiyon pişirme esnasında nemi artırır.

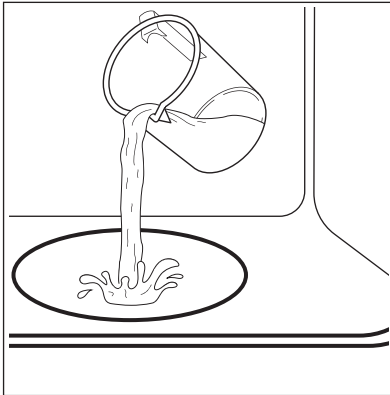


UYARI!

Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

Salınan nem yanmaya neden olabilir: Fonksiyon aktif konumdayken fırının kapağını açmayın. Fonksiyon sona erdiğinde kapağı dikkatli bir şekilde açın.

1. Fırın içerisindeki çukur bölmeyi suyla doldurun.







Çukur bölmenin maksimum kapasitesi 250 ml'dir.
Çukur bölmeyi yalnızca fırın soğukken su ile doldurun.



DİKKAT!

Çukur bölmeyi pişirme esnasında veya fırın sıcakken doldurmayın.

2. Yiyecekleri fırına koyun ve fırının kapağını kapatın.
"İpuçları ve bilgiler" bölümüne bakın.
3. Fonksiyonu ayarlayın:  .
4. Basın: Ek Buhar .
Sadece fonksiyonla birlikte çalışır: Sıcak Hava PLUS.
Gösterge lambası yanar.
5. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
6. Isıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma getirmek için düğmeyi çevirin, fırını kapatmak için Ek Buhar  düğmesine basın.
Gösterge kapanır.
7. Pişirme sonrası çukur bölmede kalan suyu alın.








UYARI!

Kalan suyu çukur bölmeden almadan önce fırının soğuduğundan emin olun.


7. SAAT FONKSİYONLARI



7.1 Saat fonksiyonları tablosu



Saat fonksiyonu	Uygulama
 SAAT	Günün saatini değiştirmek veya kontrol etmek içindir.
 SÜRE	Cihazın ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir.
 BİTİŞ	Cihazın ne zaman devre dışı kalacağını ayarlamak içindir.
 GECİKME SÜRESİ	SÜRE VE BİTİŞ fonksiyonlarını birleştirmek için.
 ZAMAN AYARI	Geri sayım süresini ayarlamak için. Bu fonksiyonun cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. ZAMAN AYARI fonksiyonunu cihaz kapalıyken de istediğiniz zaman ayarlayabilirsiniz.

7.2 Zamanın ayarlanması. Sürenin değiştirilmesi





Fırını çalıştırmadan önce saati ayarlamanız gerekir.

Cihazı kapalı iken güç kaynağına bağladığınızda, bir elektrik kesintisi sonrasında veya zamanlayıcı ayarlı değil iken,  göstergesi yanıp söner.


Doğru saati ayarlamak için  veya  düğmesine basın. Yaklaşık beş saniye sonra yanıp sönmeye işlemi durur ve gösterge ekranında ayarladığınız saat gösterilir.

Günün saatini değiştirmek için  seçeneği yanıp sönmeye başlayınca kadar  tuşuna tekrar tekrar basın.

7.3 SÜRE'nin Ayarlanması

1. Fırın fonksiyonunu ve sıcaklığı seçin.
2.  seçeneği yanıp sönmeye başlayınca kadar  tuşuna tekrar tekrar basın.
3. SÜREYİ ayarlamak için  veya  tuşuna basın.





Ekranında  görüntülenir.

4. Süre bittiğinde,  yanıp sönmeye başlar ve sesli bir sinyal duyulur.


Cihaz otomatik olarak devre dışı kalır.

5. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
6. Fırın fonksiyonlarının ve sıcaklık ayarının düğmelerini kapalı konuma getirin.



7.4 BİTİŞ'in ayarlanması

1. Fırın fonksiyonunu ve sıcaklığı seçin.
2.  yanıp sönmeye başlayana kadar  öğesine tekrar tekrar basın.
3. Zamanı ayarlamak için  veya  tuşuna dokununuz.

Ekranında  görüntülenir.

4. Süre bittiğinde,  yanıp sönmeye başlar ve sesli bir sinyal duyulur. Cihaz otomatik olarak devre dışı kalır.
5. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
6. Fırın fonksiyonlarının ve sıcaklık ayarının düğmelerini kapalı konuma getirin.

7.5 ZAMAN GECİKMESİ'nin ayarlanması

1. Fırın fonksiyonunu ve sıcaklığı seçin.
2.  yanıp sönmeye başlayana kadar  öğesine tekrar tekrar basın.

3. SÜRE için saati ayarlamak üzere \oplus veya \ominus tuşuna basın.
4. ⌚ ögesine basın.
5. BİTİŞ için saati ayarlamak üzere \oplus veya \ominus tuşuna basın.
6. Onaylamak için ⌚ ögesine basın. Cihaz otomatik olarak açılır ardından ayarlanan SÜRE boyunca çalışır ve BİTİŞ süresinde durur. Belirlenen zamanda, sesli bir sinyal duyulur.
7. Cihaz otomatik olarak devre dışı kalır. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
8. Fırın fonksiyonlarının ve sıcaklık ayarının düğmelerini kapalı konuma getirin.

7.6 MEKANİK ZAMAN AYARI fonksiyonunun ayarlanması

1. ⌚ seçeneği yanıp sönmeye başlayıncaya kadar ⌚ tuşuna tekrar tekrar basın.

2. Gerekli süreyi ayarlamak için \oplus ya da \ominus tuşuna basın. Zaman Ayarı, 5 saniye sonra otomatik olarak başlar.
3. Süre bittiğinde, sesli bir sinyal duyulur. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
4. Fırın fonksiyonlarının ve sıcaklık ayarının kontrol düğmelerini kapalı konuma getirin.

7.7 Saat fonksiyonlarının iptal edilmesi

1. Gerekli fonksiyon göstergesi yanıp sönmeye başlayıncaya kadar ⌚ tuşuna arka arkaya basın.
2. \ominus tuşunu basılı tutun. Saat fonksiyonu birkaç saniye sonra devre dışı kalır.

8. AKSESUARLARIN KULLANILMASI

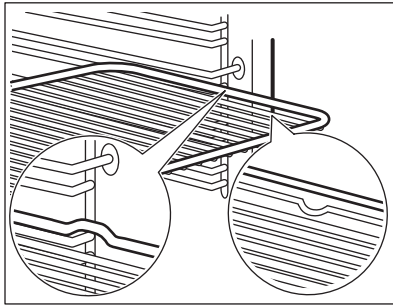


UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

8.1 Aksesuarların takılması

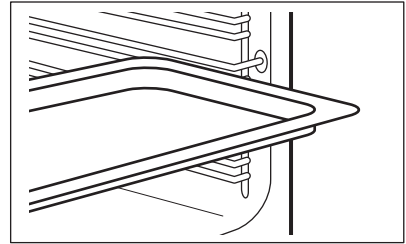
Tel raf:

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



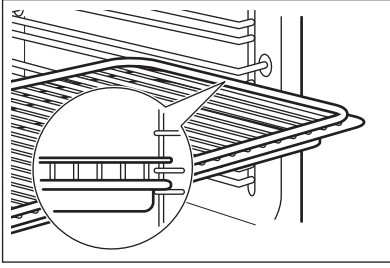
Pişirme tepsi / Derin pişirme kabı:

Pişirme tepsi / derin pişirme kabını raf desteğinin kılavuz rayları arasına itin.



Tel rafı ve pişirme tepsi / derin pişirme kabını birleştirin:

Pişirme tepsi / derin pişirme kabını, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.



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

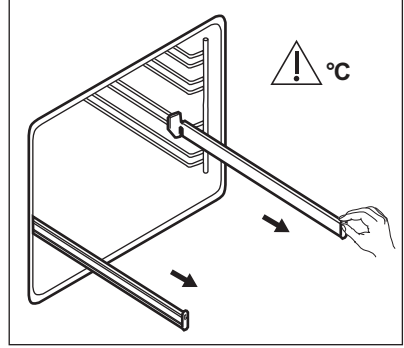
8.2 Teleskobik Raylar

- i** Sonraki kullanımlar için teleskobik ray sistemi montaj talimatlarını saklayın.

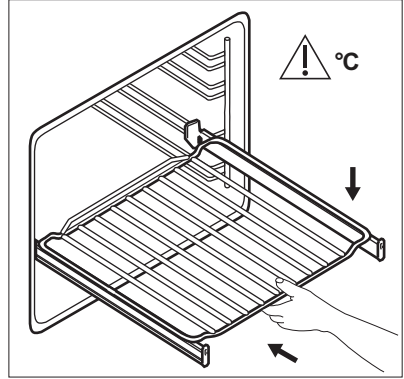
Teleskobik rayları kullanarak rafları daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.

- !** **DİKKAT!** Teleskobik rayları bulaşık makinesinde yıkamayın. Teleskobik rayları yağlamayın.

1. Sağ ve sol teleskobik rayları dışarı çekin.



2. Tel rafı, teleskobik ray sisteminin üzerine koyun ve dikkatlice fırının içine itin.



Fırın kapağını kapatmadan önce teleskobik rayları fırının içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.

9. EK FONKSİYONLAR

9.1 Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Fırını kaparsanız, fırın soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

9.2 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.

10. 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.

10.1 Pişirme önerileri

Fırında beş raf konumu mevcuttur.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Fırınınız eski fırınına göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki tabloda sıcaklık, pişirme süresi ve raf konumuna ilişkin standart ayarları bulabilirsiniz.

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

Fırın, 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. Bu pişirme süresini ve enerji tüketimini azaltır.

10.2 Sıcak Hava PLUS

Kekler / börekler / ekmekler

Boş fırını 5 dakika önceden ısıtın.

Pişirme tepsisini kullanın.

İkinci raf konumunu kullanın.

Kek pişirme

Fırın kapağını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.

Aynı anda iki tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

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.

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 ayarı, pişirme süresi, vs.) tespit edin.

Yemek	Boşluk kabartma-sındaki su miktarı (ml)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Kurabiyeler, yağlı çörekler, kruvasanlar	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia (İtalyan pidesi)	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Ekmek	100	200	20 - 25
Ekmek	100	180	35 - 40

Yemek	Boşluk kabartma-sındaki su miktarı (ml)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Erikli kek, elmalı turta, kek kalıbında pişirilmiş tarçınlı rulo.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Dondurulmuş hazır yemekler

Boş fırını 10 dakika önceden ısıtın.

İkinci raf konumunu kullanın.

Yemek	Boşluk kabartma-sındaki su miktarı (ml)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Kruvasan	150	170 - 180	15 - 25
Lazanya	200	180 - 200	35 - 50

Yemek ısıtma

İkinci raf konumunu kullanın.

100 ml su kullanın.

Sıcaklığı 110 °C'ye ayarlayın.

Yemek	Süre (dk.)
Ekmek	10 - 20
Ekmek	15 - 25
Focaccia (İtalyan pidesi)	15 - 25
Et	15 - 25
Makarna	15 - 25
Pizza	15 - 25
Pirinç	15 - 25

Yemek	Süre (dk.)
Sebzeler	15 - 25

:Kızartma

Cam pişirme kabı kullanın.

İkinci raf konumunu kullanın.

200 ml su kullanın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Rozbif	200	50 - 60
Tavuk	210	60 - 80
Keçi eti rosto	180	65 - 80

10.3 Pişirme ve kızartma

Kek ve pastalar

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava		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 tepsisinde
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 tepsisinde
Küçük kekler - iki seviye	-	-	140 - 150	2 ve 4	25 - 35	Pişirme tepsisinde
Küçük kekler - üç seviye	-	-	140 - 150	1, 3 ve 5	30 - 45	Pişirme tepsisinde

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Bisküviler / hamur çubukları - bir seviye	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Pişirme tepsisinde
Bisküviler / hamur çubukları - iki seviye	-	-	140 - 150	2 ve 4	35 - 40	Pişirme tepsisinde
Bisküviler / hamur çubukları - üç seviye	-	-	140 - 150	1, 3 ve 5	35 - 45	Pişirme tepsisinde
Bezeler - bir seviye	120	3	120	3	80 - 100	Pişirme tepsisinde
Bezeler - iki seviye ¹⁾	-	-	120	2 ve 4	80 - 100	Pişirme tepsisinde
Sandviç ekmeği ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Pişirme tepsisinde
Ekler - bir seviye	190	3	170	3	25 - 35	Pişirme tepsisinde
Ekler - iki seviye	-	-	170	2 ve 4	35 - 45	Pişirme 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		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 tepsisinde 6 - 8 adet
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pişirme tepsisinde veya derin pişirme kabında
Yağlı çörekler ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Pişirme tepsisinde

¹⁾ Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Pastalar

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava		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
Kiş 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		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		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

10.4 Izgara

Maksimum sıcaklığa ayarlayın.

Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

Dördüncü raf konumunu kullanın.

Yemek	Miktar		Süre (dk.)	
	Parça	Miktar (kg)	1. taraf	2. taraf
Fileto biftekler	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Bonfile	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Sosisler	8	-	12 - 15	10 - 12
Keçi eti pirzolalar	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Tavuk (2 parça halinde)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebablar	4	-	10 - 15	10 - 12
Tavuk göğsü	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0,6	20 - 30	-
Balık fileto	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Tost sandviçler	4 - 6	-	5 - 7	-
Kızarmış ekme	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Turbo ızgara

Birinci veya ikinci raf konumunu kullanın.

Sığır Eti

Fırını önceden ısıtın.

Kızartma süresini hesaplamak için, aşağıdaki tabloda verilen süreyi filetonun kalınlığı (cm cinsinden) ile çarpın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Az pişmiş rozbif veya fileto	190 - 200	5 - 6
Orta pişmiş rozbif veya fileto	180 - 190	6 - 8
İyi pişmiş rozbif veya fileto	170 - 180	8 - 10

Keçi Eti

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Ön kol, boyun, jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Pirzola / kamburga, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Rosto, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Kuzu incik, (önceden pişirilmiş), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Dana Eti

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Dana rosto, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Dana ayağı, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Kuzu Eti

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Kuzu budu, kuzu rosto, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Kuzu sırtı, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Kümes Hayvanı

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Kümes hayvanı porsiyonları, her biri 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Yarım tavuk, her biri 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Tavuk, İngiliz usulü, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ördek, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Kaz, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Hindi, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Hindi, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Balık (buğulama)

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Bütün balık, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Sıcak Hava (Nemli)

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

Yemek	Aksesuarlar	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Süre (dk.)
Tatlı rulolar, 12 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	175	3	40 - 50
Ekme, 9 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 45
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	Tel raf	180	2	45 - 55
İsviçre rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Brownie	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	45 - 50
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	190	3	45 - 55

Yemek	Aksesuarlar	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Süre (dk.)
Turta tab.pand.kar.	tel raf üzerinde tab.pand.kar.	180	2	35 - 45
Victoria Sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	35 - 50
Buğulama balık, 0,3 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 45
Bütün balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	170	3	30 - 40
Keseli et, 0,25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Şişlik et, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	40 - 50
Bisküvi, 16 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	30 - 45
Makaron, 20 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	45 - 55
Muffin, 12 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Sebzeli poğaç, 16 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	35 - 45
Kısa bisküvi, 20 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	40 - 50
Tartalet, 8 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Buğulama sebze, 0,4 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 45
Vejetaryen omelet	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	35 - 45
Sebze, akdeniz 0,7 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	4	35 - 45

10.7 Buz Çözme

Yemek	Miktar (kg)	Buz çözdürme süresi (dk.)	Ek buz çözdürme süresi (dk.)	Açıklamalar
Tavuk	1.0	100 - 140	20 - 30	Tavuğu altı ters çevrilmiş şekilde büyük bir tabağa yerleştirin. Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
et	1.0 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Alabalık	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Çilekler	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Tereyağı	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krema hafif donmuş bölümleri olsa da kolayca çirpilir.
Kremalı pasta	1.4	60	60	-

10.8 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

Bir tepsi için üçüncü raf konumunu kullanın.

2 tepsi için birinci ve dördüncü raf konumunu kullanın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (sa.)
Fasulyeler	60 - 70	6 - 8
Biberler	60 - 70	5 - 6
Ekşi sos için sebzeler	60 - 70	5 - 6
Mantarlar	50 - 60	6 - 8
Otlar (maydanoz, dere otu vb.)	40 - 50	2 - 3

Meyveler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (sa.)	Raf konumu	
			1 konum	2 konum
Erik	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

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

10.9 Test enstitüleri için bilgiler

IEC 60350-1'e göre testler.

Yemek	Fonksiyon	Akse-suarlar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Küçük kek	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 30	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.
Küçük kek	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.
Küçük kek	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Pişirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.
Elmalı turta	Alt+üst ısıtma	Tel raf:	2	180	70 - 90	Diyagonal olarak kaydırılmış 2 kutu (20 cm çap) kullanın.
Elmalı turta	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Tel raf:	2	160	70 - 90	Diyagonal olarak kaydırılmış 2 kutu (20 cm çap) kullanın.
Yağsız sünger pasta	Alt+üst ısıtma	Tel raf:	2	170	40 - 50	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın. Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Yağsız sünger pasta	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Tel raf:	2	160	40 - 50	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın. Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Yemek	Fonksiyon	Aksesuarlar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Yağsız sünger pasta	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Tel raf:	2 ve 4	160	40 - 60	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanılan. Çapraz kaydırılmış. Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Kurabiye	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40	-
Kurabiye	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45	-
Kurabiye	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45	-
Kızarmış ekmek 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf:	4	maks.	2 - 3 dakika ilk taraf; 2 - 3 dakika ikinci taraf	Fırını önceden 3 dakika ısıtın.
Sığır burger 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf ve damlalık tepsisi	4	maks.	20 - 30	Tel rafı dördüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının üçüncü seviyesine koyun. Ayarlanan sürenin yarısına geldiğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

11. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Temizlik hakkında açıklamalar

Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı sıcak su ile temizleyin.

Metal yüzeyleri temizlemek için özel bir temizlik maddesini kullanın.

Her kullanımdan sonra fırın tepsisini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer

yemek artıkları yangına sebep olabilir. Izgara tavası için risk daha yüksektir.

Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su, deterjan ve yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

Zorlu kirleri özel fırın temizleyici ile çıkarın. Katalitik yüzeylere fırın temizleyici uygulamayın.

Yapışmaz aksesuarlarınız varsa, bunları temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri, keskin cisimler veya bulaşık

makinesi kullanmayın. Yapışmaz kaplamanın hasar görmesine neden olabilir.

Fırının içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirme işleminden önce fırını 10 dakika çalıştırın. Her kullanım sonrası fırın boşluğundaki nemi temizleyin.

11.2 Paslanmaz çelik veya alüminyum fırınlar

Fırın kapağını sadece ıslak bir bez ya da süngerle temizleyin. Yumuşak bir bezle kurulaşın.

Yüze zarar verebileceklerinden bulaşık teli, asit veya aşındırıcı maddeler kullanmayın. Fırının kontrol panelini aynı uyarıları dikkate alarak temizleyin.

11.3 Fırın çıkıntılarının temizlenmesi

Temizleme prosedürü, buharlı pişirme işleminden sonra boşluk çıkıntısında kalan kireç kalıntılarını ortadan kaldırır.



Fonksiyon için: Sıcak Hava PLUS en az 5 - 10 pişirme döngüsünde bir temizleme prosedürünün uygulanmasını öneririz.

1. Fırının altındaki boşluk çıkıntısına 250 ml beyaz sirke koyun. En fazla %6 asit oranlı katkısız bir sirke kullanın.
2. Sirkenin ortam sıcaklığında en az 30 dakika kireç kalıntısını çözmelerini bekleyin.
3. Fırın boşluğunu ılık su ve yumuşak bir bez ile temizleyin.

11.4 Kapak contalarının temizlenmesi

Kapak contasını düzenli olarak kontrol edin. Kapak contası, fırın boşluğunun kasası çevresinde bulunur. Kapak contası hasarlıysa, fırını kullanmayın. Yetkili Servis Merkezi'ni arayın.

Kapak contasını temizlemek için temizlik hakkındaki genel bilgilere başvurun.

11.5 Raf desteklerini ve katalitik panelleri çıkarma

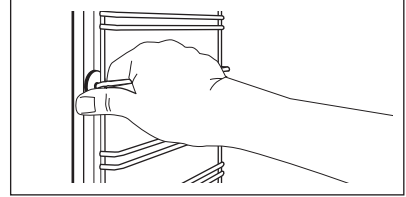
Fırını temizlemek için, raf desteklerini ve katalitik panelleri çıkarın.



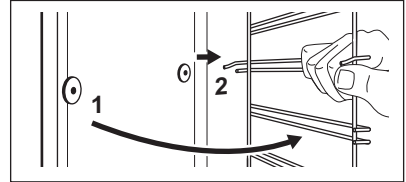
DİKKAT!

Raf desteklerini sökerken dikkatli olun. Katalitik paneller, fırın duvarlarında sabitlenmiş değildir ve raf destekleri çıkarılırken düşebilir.

1. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin. Diğer elinizle, arka raf raylarını ve katalitik paneli yerinde tutun.



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



Çıkarılan aksesuarları, bu talimatları tersten izleyerek takın.




Teleskobik ray sistemleri üzerindeki sabitleme pimleri ön tarafa bakmalıdır.

11.6 Katalitik temizleme

Katalitik kaplamalı fırın boşluğu kendi kendini temizler. Bu kaplama yağı emer.

Katalitik temizlemeyi açmadan önce:


- Tüm aksesuarları ve .
- Fırın kapağını, deterjanlı ılık su ile temizleyin.
- Fırın kapak camını ılık sabunlu su ve yumuşak bir bezle silin.


1.  fonksiyonunu ayarlayın.
2. Fırını 250 °C sıcaklığa ayarlayın ve 1 saatliğine çalıştırın.
3. Fırını kapatın.
4. Fırın soğuduğunda fırının içini ıslak ve yumuşak bir bezle silin.

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

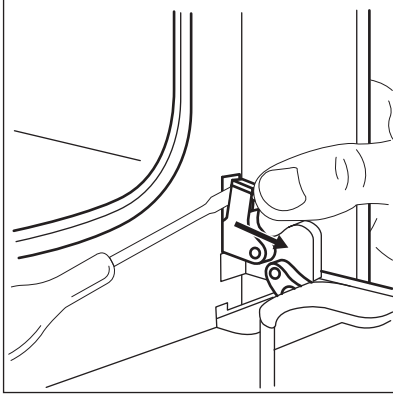
11.7 Kapağı çıkarma ve takma

Fırın kapağı iki cam panelden oluşur. Temizlemek için fırın kapağını ve iç cam panelini çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

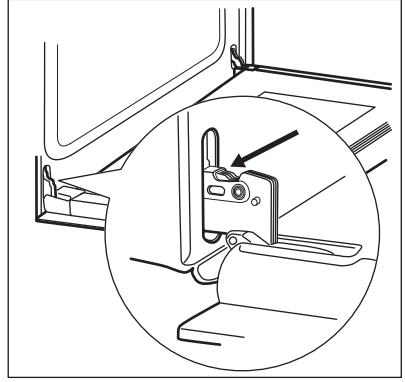
-  Fırın kapağını sökmeden önce iç cam panelleri çıkarmaya çalışırsanız fırın kapağı kapanabilir.

-  **DİKKAT!**
Fırını iç cam paneli olmadan kullanmayın.

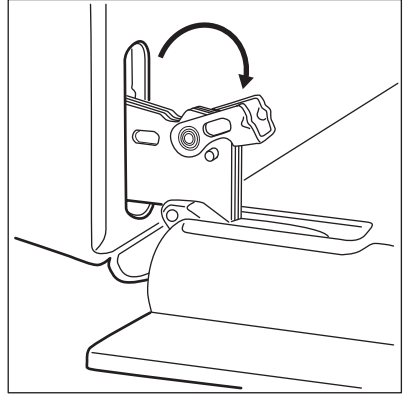
1. Kapağı tamamen açın ve kapağın sağ tarafındaki menteşeyi belirleyin.
2. Bir tornavida ile kaldırın ve tam olarak sağa menteşe kolunu çevirin.



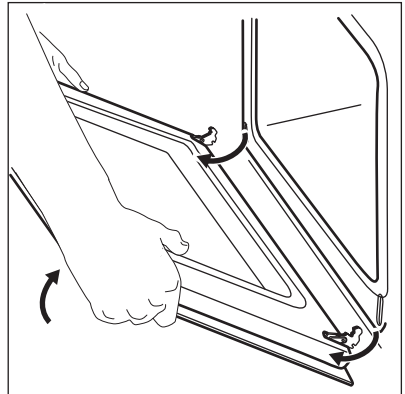
3. Kapağın sol tarafındaki menteşeyi belirleyin.



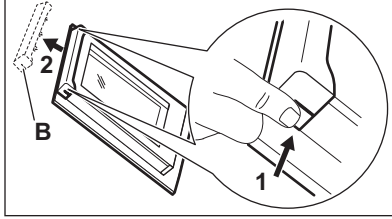
4. Menteşenin sol tarafındaki kolu kaldırın ve çevirin.



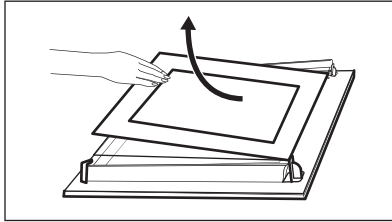
5. Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.



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



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



10. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın. Temizleme işlemi bittikten sonra, cam paneli ve fırın kapısını takın. Ekran baskı bölgesi kapağın iç kısmına bakmalıdır. Montajın ardından ekran baskı bölgesindeki cam panel

12. SORUN GIDERME



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

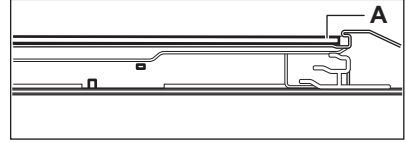
12.1 Servisi aramadan önce...

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapalıdır.	Fırını çalıştırın.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.

çerçevesine ait yüzeyin, dokunduğunuzda pürüzsüz olduğundan emin olun.

Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur.

İç cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.



11.8 Lambanın değiştirilmesi



UYARI!
Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

1. Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.
2. Fırının fişini prizden çekin.
3. Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.



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

Arka lamba

1. Lambanın cam kapağını çevirerek çıkarın.
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.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarların doğru olup olmadığını kontrol edin.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmıştır.	Arızaya, sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
Lamba çalışmıyor.	Lamba arızalıdır.	Lambayı değiştirin.
Yemeklerin üstünde ve fırın boşluğunda buhar ve buğu birikiyor.	Yemek fırında çok uzun bir süre bırakılmıştır.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15 - 20 dakikadan fazla bekletmeyin.
Şu fonksiyon ile iyi bir pişirme performansı elde edilemiyor: Sıcak Hava PLUS.	Fonksiyonu açmadınız: Sıcak Hava PLUS.	"Şu fonksiyonu çalıştırma" bölümüne bakın: Sıcak Hava PLUS".
Şu fonksiyon ile iyi bir pişirme performansı elde edilemiyor: Sıcak Hava PLUS.	Fonksiyonu doğru açmadınız: Plus Steam tuşu ile Sıcak Hava PLUS.	"Şu fonksiyonu çalıştırma" bölümüne bakın: Sıcak Hava PLUS".
Şu fonksiyon ile iyi bir pişirme performansı elde edilemiyor: Sıcak Hava PLUS.	Çukur hazneyi su ile doldurmadınız.	"Şu fonksiyonu çalıştırma" bölümüne bakın: Sıcak Hava PLUS".
Sıcak Hava fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsunuz ancak Plus Buhar tuşü göstergesi açık.	Sıcak Hava PLUS fonksiyonu çalışıyor.	Sıcak Hava PLUS fonksiyonunu durdurmak için Plus Buhar tuşüne  basın.
Çukur haznedeki su kaynamıyor.	Sıcaklık çok düşük.	Sıcaklığı en az 110 °C'ye ayarlayın. "İpuçları ve bilgiler" bölümüne bakın.
Su çukur haznedden taşıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır.	Fırını devre dışı bırakın ve cihazın soğuk olduğundan emin olun. Suyu bir sünger ya da bez ile alın. Çukur hazneye doğru miktarda su doldurduğunuzdan emin olun. Spesifik prosedürüne bakın.
Gösterge Ekranında "12.00" görüntüleniyor.	Elektrik kesintisi olmuştur.	Saati tekrar ayarlayın.

12.2 Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun.

Servisler için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırın boşluğunun ön tarafındadır. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

Model (MOD.)

Ürün numarası (PNC)

Seri numarası (S.N.)

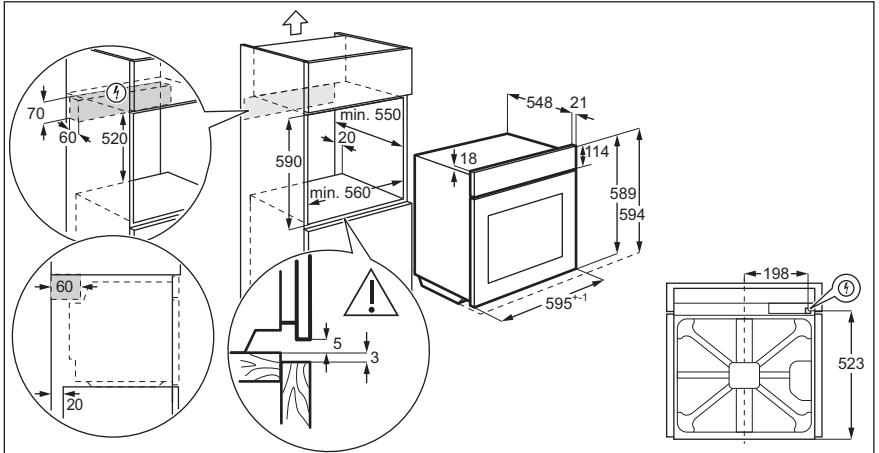
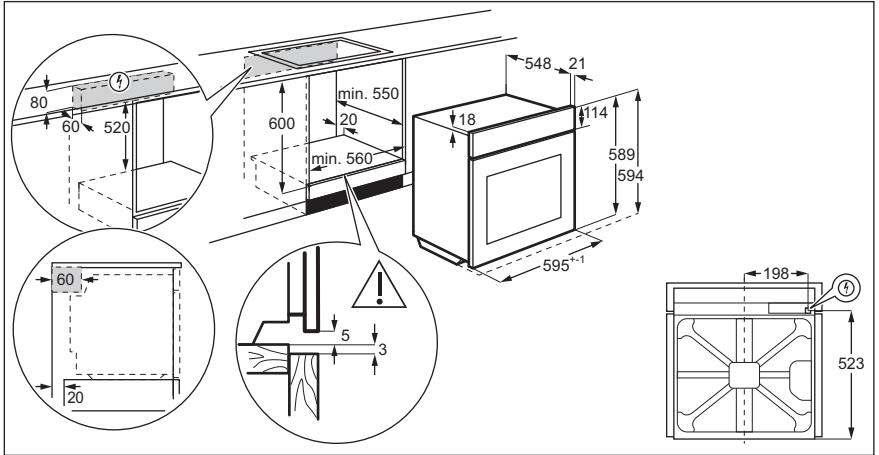
13. MONTAJ



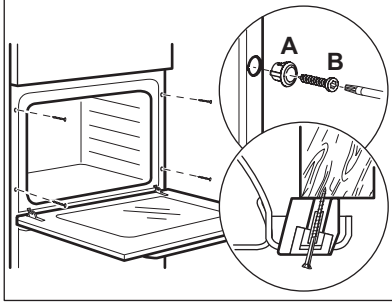
UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

13.1 Ankastr Montaj



13.2 Mobilya içine montaj



13.3 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.

13.4 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.

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

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

Tedarikçi adı	Electrolux
Model kimliği	KODEC70X
Enerji Verimlilik Endeksi	95.3
Enerji verimlilik sınıfı	A
Standart yüklü, geleneksel modda enerji tüketimi	0.95 kWh/devir
Standart yüklü, fanlı pişirme modlu enerji tüketimi	0.81 kWh/devir
Boşluk sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Ses ayarı	72 l
Fırın türü	Ankastre Fırın
Kütle	30.5 kg

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

14.2 Enerji tasarrufu



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

Genel bilgiler

Fırın çalışırken fırın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını sıklıkla açmaktan kaçınınız. Kapak contasını temizleyin ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal tabaklar kullanınız.

Mümkünse, yemeği içeri koymadan önce fırını önceden ısıtmayınız.

Pişirme süresinin 30 dakikayı aştığı durumlarda, pişirme süresine bağlı

olarak, süre dolmadan 3 - 10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma düşürünüz. Fırının içinde kalan sıcaklık, pişirme işlemine devam eder.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) sıcaklığı kullanınız.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme aralığını olabildiğince kısa tutunuz.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanınız.


Yiyeceği sıcak tutun


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

Sıcak Hava (Nemli)

Pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmış fonksiyon.

15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

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

olunuz. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayınız. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderiniz ya da belediye ile irtibata geçiniz.

www.electrolux.com/shop



8673555 14-B-162019

