

EZB3410AOW  
EZB3410AOX



PL Piekarnik  
TR Fırın

Instrukcja obsługi  
Kullanma Kılavuzu

2  
30



**Electrolux**

## 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.....	10
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	11
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	12
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	12
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	22
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	25
13. INSTALACJA.....	26
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	27

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- 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 z 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 oświetlenia 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



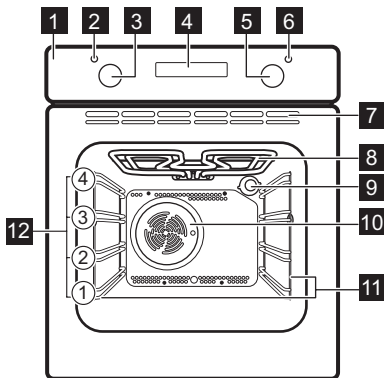
### OSTRZEŻENIE!

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 Kontrolka/symbol zasilania
- 3 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Otwory wylotowe powietrza dla wentylatora chłodzącego
- 8 Grzałka
- 9 Oświetlenie
- 10 Wentylator
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Poziomy umieszczenia potraw

## 3.2 Akcesoria

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

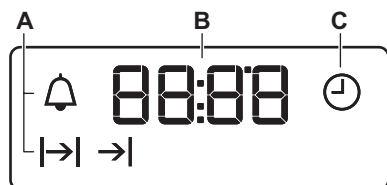
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Przyciski

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

### 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.

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 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
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie włączono funkcji pieczenia.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.






Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Termoobieg wilgotn. Plus	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.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Górna/dolna grzałka (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.


## 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  lub , 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. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , 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.

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.









## 7.4 Ustawianie funkcji KONIEC

- Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
- Nacisnąć , aż  zacznie migać.
- Nacisnąć  lub , aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .

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





## 7.5 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA

- Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
- Nacisnąć , aż  zacznie migać.
- Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.
- Nacisnąć .
- Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję KONIEC.
- Nacisnąć , aby potwierdzić.

Urządzenie wyłączy 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.

- Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury w położenie wyłączenia.



## 7.6 Ustawianie MINUTNIKA

- Nacisnąć , aż  zacznie migać.
- Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.

Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

- Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
- Ustawić pokrętkę funkcji piekarnika i pokrętkę temperatury w położeniu wyłączenia.

## 7.7 Anulowanie funkcji zegara

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

# 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

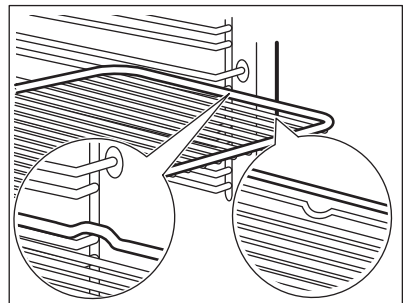


**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 8.1 Wkładanie akcesoriów

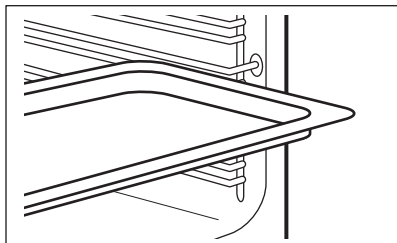
Ruszt:

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



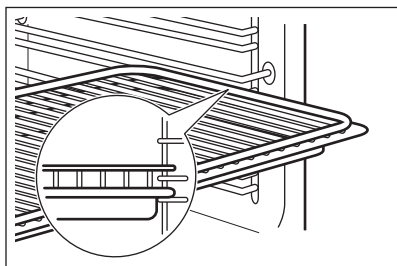
Głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



**i** 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.

## 9. DODATKOWE FUNKCJE

### 9.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze.

### 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 czterech 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 stałą 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 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	2 (1 i 3)	45 - 60	W foremce do ciasta
Krucze ciasto	170	2	160	2 (1 i 3)	24 - 34	W foremce do ciasta
Sernik	170	1	160	2	60 - 80	W 26 cm foremce do ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka	Tempera- tura (°C)	Poziom piekarni- ka		
Ciasto z jabłkami (szarlotka)	170	1	160	2 (1 i 3)	100 - 120	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	160	2	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe	170	2	155	2	60 - 70	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt (biszkopt bez tłuszczu)	170	2	160	2	35 - 45	W 26 cm foremce do ciasta
Keks/ciasto owocowe	170	2	160	2	50 - 60	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami <sup>1)</sup>	170	2	160	2	50 - 60	W formie do chleba
Małe ciasteczka	170	3	160	3 (1 i 3)	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciastka <sup>1)</sup>	150	3	150	3	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy	100	3	100	3	90 - 120	Na blasze do pieczenia ciasta
Bułeczki <sup>1)</sup>	190	3	180	3	15 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta
Ptyś <sup>1)</sup>	190	3	180	3	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Tarty płaskie	180	3	170	2	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	180	1 lub 2	170	2 (po lewej i po prawej)	40 - 55	Po lewej i po prawej w foremce do ciasta o średnicy 20 cm

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 <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 sztuki po 500 g
Chleb żytni	190	1	180	1	30 - 45	W formie do chleba
Bułki <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 i 3)	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Na głębokiej blasze
Babeczki <sup>1)</sup>	200	3	190	2	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	180	2	180	2	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	200	2	175	2	45 - 60	W formie
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	W formie
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	W formie
Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40	W formie
Pudding Yorkshire <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 foremek do puddingu

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

**mięso**

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na ruszcie i głębokiej blasze
Wieprzowina	180	2	180	2	90 - 120	Na ruszcie i głębokiej blasze
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na ruszcie i głębokiej blasze
Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	2	200	2	44 - 50	Na ruszcie i głębokiej blasze
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	2	200	2	51 - 55	Na ruszcie i głębokiej blasze



Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	2	200	2	55 - 60	Na ruszcie i głębokiej blasze
Łopatka wieprzowa	180	2	170	2	120 - 150	Na głębokiej blasze
Goleń wieprzowa	180	2	160	2	100 - 120	2 kawałki na głębokiej blasze
Jagnięcina	190	2	190	2	110 - 130	Udziec
Kurczak	200	2	200	2	70 - 85	W całości na głębokiej blasze
Indyk	180	1	160	1	210 - 240	W całości na głębokiej blasze
Kaczka	175	2	160	2	120 - 150	W całości na głębokiej blasze
Gęś	175	1	160	1	150 - 200	W całości na głębokiej blasze
Królik	190	2	175	2	60 - 80	W kawałkach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawałkach
Bażant	190	2	175	2	90 - 120	W całości na głębokiej blasze

### Ryba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Pstrąg/dorada	190	2	175	2 (1 i 3)	40 - 55	3 - 4 ryby

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Tuńczyk/ łosoś	190	2	175	2 (1 i 3)	35 - 60	4 - 6 filetów

### 10.3 Grill

Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę 250°C.

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

### 10.4 Turbo grill

Ustawić maksymalną temperaturę 200°C.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Produkt	Ilość		Czas (min)	
	Sztuki	(kg)	1. strona	2. strona
Panierowana pieczeń (indyk)	1	1	30 - 40	20 - 30
Kurczak (połówki)	2	1	25 - 30	20 - 30
Udka kurczaka	6	-	15 - 20	15 - 18

Produkt	Ilość		Czas (min)	
	Sztuki	(kg)	1. strona	2. strona
Przepiórka	4	0.5	25 - 30	20 - 25
Zapiekanka warzywna	-	-	20 - 25	-
Przegrzebki	-	-	15 - 20	-
Makrela	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Półtusze rybne	4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

## 10.5 Termoobieg wilgotn. Plus



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

Produkt	Aksesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Słodkie bułeczki, 12 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 40
Bułki, 9 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 40
Pizza mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	35 - 40
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Suflet, 6 sztuk	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	30 - 40
Biszkoptowy spód placka	forma do tarty na ruszcie	170	2	20 - 30
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 45
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45

Produkt	Aksesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Gotowane mięso, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	40 - 50
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 35
Ciastka, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 20 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	40 - 45
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	20 - 30
Gotowane warzywa, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 40
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	30 - 45
Warzywa śródziemnomors., 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 40

## 10.6 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.
Mięso	0.5	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1.4	60	60	-

## 10.7 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.
Szarlotka	Górna/dolna grzałka	Ruszt	1	170	80 - 120	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.
Biszkopt	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	35 - 45	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm).

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Ciasteczka maślane	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	150	20 - 35	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Tosty 4 - 6 sztuk	Grill	Ruszt	3	maks.	2-4 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	3	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na trzecim poziomie, a ociekacz na drugim 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.

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 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.

## 11.4 Wyjmowanie przewodnic blach

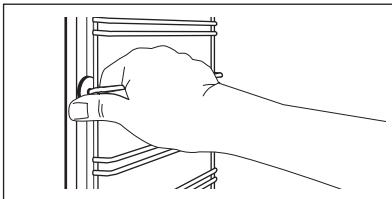
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.



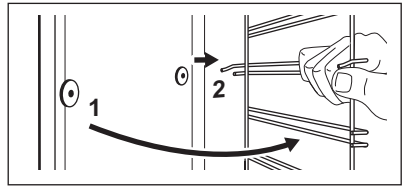
### UWAGA!

Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

## 11.5 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”.



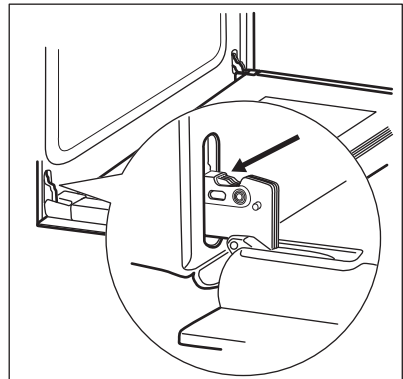
Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby wewnętrznej.



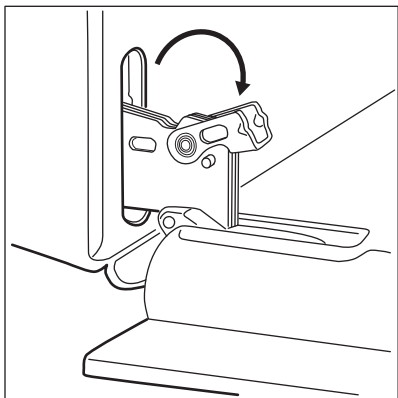
### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez wewnętrznej szyby.

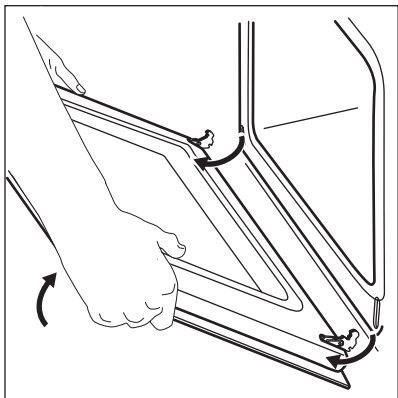
1. Całkowicie otworzyć drzwi i przytrzymać oba zawiasy.



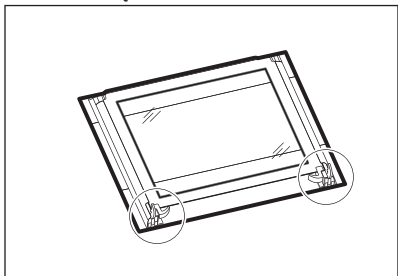
2. Unieść i całkowicie obrócić dźwignie przy obu zawiasach.



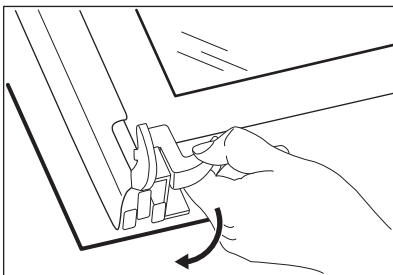
3. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



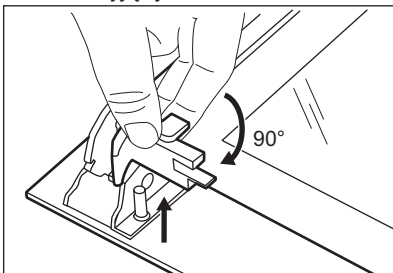
4. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



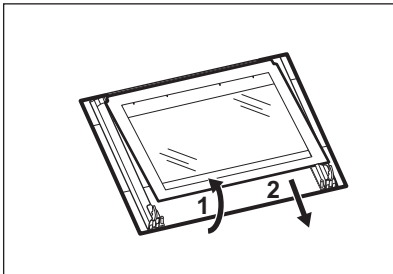
5. Zwolnić blokadę, aby wyjąć wewnętrzną szybę.



6. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



7. Ostrożnie podnieść i wyjąć szybę.

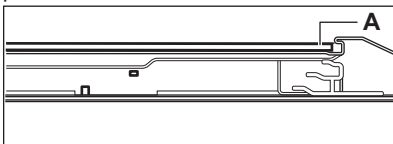


8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Po umyciu zamontować szybę oraz drzwi piekarnika.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.





## 11.6 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.

### 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.
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.) .....

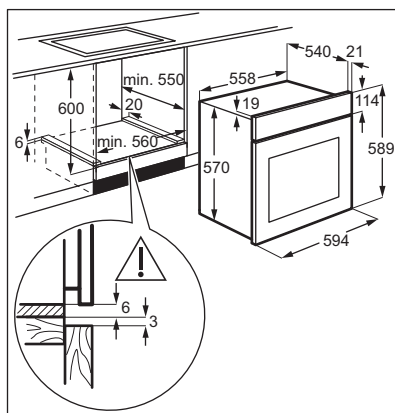
## 13. INSTALACJA

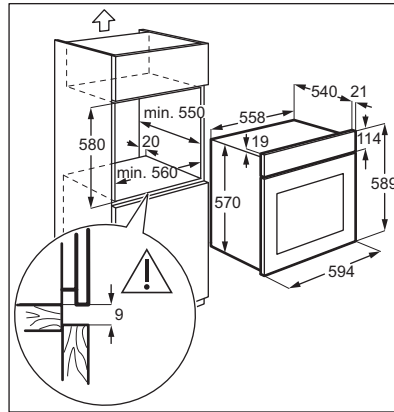


### OSTRZEŻENIE!

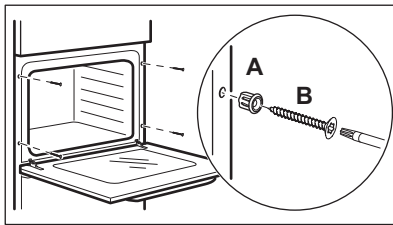
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Zabudowa urządzenia





### 13.2 Mocowanie urządzenia do szafki



### 13.3 Instalacja elektryczna

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

Urządzenie jest dostarczane wraz z przewodem zasilającym.

### 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 <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

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

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy

Electrolux

Oznaczenie modelu	EZB3410AOW EZB3410AOX
Wskaźnik efektywności energetycznej	94.9
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.83 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobieganiem	0.75 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	57 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	EZB3410AOW 28.4 kg
	EZB3410AOX 28.6 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 termoobieganiem

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 przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem 

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

## İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	31
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	32
3. ÜRÜN TANIMI.....	35
4. KONTROL PANELİ.....	35
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	36
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	36
7. SAAT FONKSİYONLARI.....	37
8. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....	39
9. EK FONKSİYONLAR.....	40
10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	40
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	48
12. SORUN GİDERME.....	51
13. MONTAJ.....	52
14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	53

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Ürününüzü daha iyi servis için kaydedin:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## MÜŞTERİ HİZMETLERİ VE SERVİS

Orijinal yedek parça kullanılmasını tavsiye ederiz.

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

Bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır.



Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri



Genel bilgiler ve tavsiyeler



Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## 1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

### 1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- 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.
- Çocukların 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, 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. Kurulumdan 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

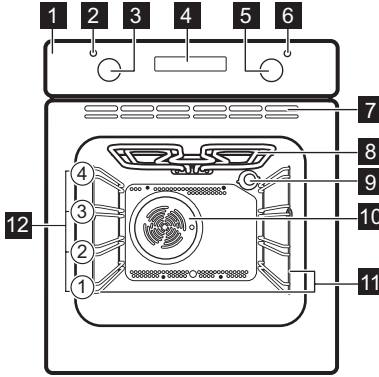
www.electrolux.com.tr

### 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 Güç lambası / sembolü
- 3 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 4 Ekran
- 5 Kontrol düğmesi (sıcaklık için)
- 6 Sıcaklık göstergesi / sembol
- 7 Soğutma fanı için hava menfezleri
- 8 Isıtıcı eleman
- 9 Lamba
- 10 Fan
- 11 Sürgülü kafes, çıkarılabilir
- 12 Raf konumları

### 3.2 Aksesuarlar

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

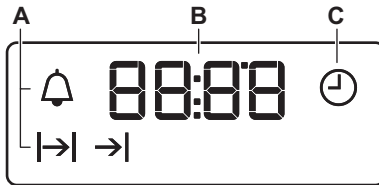
- **Tava- / Kızartma kabı**  
Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.

## 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.

### 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.

## 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.
3. Lamba, fırının çalışmasıyla birlikte açılır. Fırını kapatmak için ısıtma fonksiyonları düğmelerini kapalı konumuna getirin.






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 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.

### 6.3 Isıtma fonksiyonları





Fırın fonksiyonu	Uygulama
0 Kapalı konum	Fırın kapalıdır.
 Fırın İçi Aydınlatma	Fırın lambasını pişirme fonksiyonunu kullanmadan yakmak içindir.
 Sıcak Hava	Aynı anda iki rafta pişirmek ve yiyecek kurutmak içindir. Sıcaklığı Geleneksel Pişirme için olduğundan 20 - 40 °C daha az olacak şekilde ayarlayın.


Fırın fonksiyonu	Uygulama
 <p>Sıcak Hava (Nemli)</p>	<p>Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Pişirme talimatları 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.</p>
 <p>Alt Isıtma</p>	<p>Alt kısmı gevrek kekler pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir.</p>

Fırın fonksiyonu	Uygulama
 <p>Buz Çözme</p>	<p>Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir.</p>
 <p>Izgara</p>	<p>Yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.</p>
 <p>Hızlı Izgara</p>	<p>Çok miktardaki yassı yiyeceği ızgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.</p>
 <p>Turbo Izgara</p>	<p>Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Graten ve üst yüzeyi kızartmak içindir.</p>
 <p>Geleneksel Pişirme (Üst/Alt Isıtma)</p>	<p>Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmaktır.</p>

## 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.



Saat fonksiyonu	Uygulama
 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 bağlı olduğunuzda, 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 işlemini durdur 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 **+** veya **-** tuşuna basın.
4.  öğesine basın.
5. BİTİŞ için saati ayarlamak üzere **+** veya **-** tuşuna basın.
6. Onaylamak için  öğesine 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 başlayınca kadar ⌚ tuşuna tekrar tekrar basın.
2. Gerekli süreyi ayarlamak için + ya da - 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 başlayınca kadar ⌚ tuşuna arka arkaya basın.
2. - tuşunu basılı tutun.  
Saat fonksiyonu birkaç saniye sonra devre dışı kalır.

## 8. AKSESUARLARIN KULLANILMASI

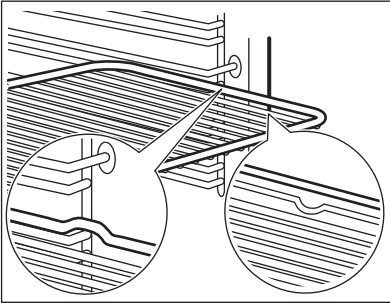


**UYARI!**  
Güvenlik bölümlerine bakın.

### 8.1 Aksesuarların takılması

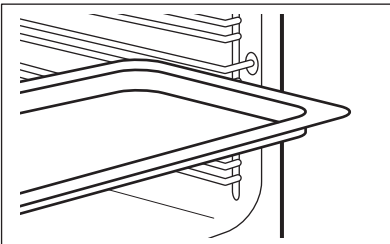
Tel raf:

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

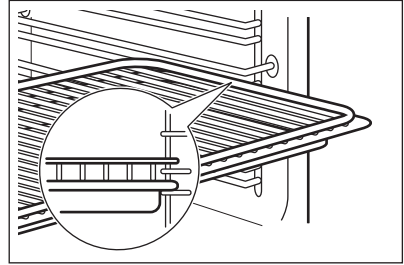


Derin pişirme kabı:

Pişirme tepsisini derin pişirme kabını raf desteğinin kılavuz rayları arasına itin.



Tel rafı ve derin pişirme kabını birleştirin:  
derin pişirme kabını, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.



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

## 9. EK FONKSİYONLAR

### 9.1 Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır.

### 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 dört raf konumu mevcuttur.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Fırının 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.

### 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 değişiklikli 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.



## 10.2 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	2 (1 ve 3)	45 - 60	Kek kalıbında
Kurabiye hamuru	170	2	160	2 (1 ve 3)	24 - 34	Kek kalıbında
Yağlı süten cheese cake	170	1	160	2	60 - 80	26 cm'lik bir kek kalıbında
Elmalı kek (Elmalı turta)	170	1	160	2 (1 ve 3)	100 - 120	Tel raf üzerinde 20 cm'lik iki kek kalıbında
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Pişirme tepsisinde
Reçelli tart	170	2	160	2	30 - 40	26 cm'lik bir kek kalıbında
Meyveli kek	170	2	155	2	60 - 70	26 cm'lik bir kek kalıbında
Sünger kek (Yağsız pandispanya)	170	2	160	2	35 - 45	26 cm'lik bir kek kalıbında
Yılbaşı keki / Bol meyveli kek	170	2	160	2	50 - 60	20 cm'lik bir kek kalıbında
Erikli kek <sup>1)</sup>	170	2	160	2	50 - 60	Ekmek kalıbında
Küçük kekler	170	3	160	3 (1 ve 3)	20 - 30	Pişirme tepsisinde
Bisküviler <sup>1)</sup>	150	3	150	3	20 - 30	Pişirme tepsisinde
Bezeler	100	3	100	3	90 - 120	Pişirme tepsisinde

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Sandviç ekmeği <sup>1)</sup>	190	3	180	3	15 - 20	Pişirme tepsisinde
Kremalı çörek <sup>1)</sup>	190	3	180	3	25 - 35	Pişirme tepsisinde
Kaplama turtalar	180	3	170	2	45 - 70	20 cm'lik bir kek kalıbında
Victoria sandviçi	180	1 veya 2	170	2 (sol ve sağ)	40 - 55	20 cm'lik kek kalıbında sol + sağ

<sup>1)</sup> Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

### Ekmekek ve pizza

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Beyaz ekmekek <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 parça, 500 g tek parça
Çavdar ekmeği	190	1	180	1	30 - 45	Ekmekek kalıbında
Ekmekek <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 ve 3)	25 - 40	Pişirme tepsisinde 6 - 8 adet
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Bir tavada/pişirme kapında
Yağlı çörekler <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Pişirme tepsisinde

<sup>1)</sup> 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	180	2	180	2	40 - 50	Bir kalıpta

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Sebzeli tart	200	2	175	2	45 - 60	Bir kalıpta
Kiş	190	1	190	1	40 - 50	Bir kalıpta
Lazanya	200	2	200	2	25 - 40	Bir kalıpta
İç Dolgulu Makarna	200	2	190	2	25 - 40	Bir kalıpta
Yorkshire pudingi <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 puding kalıbı

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	Bir tel raf ve derin tavada
Keçi Eti	180	2	180	2	90 - 120	Bir tel raf ve derin tavada
Dana Eti	190	2	175	2	90 - 120	Bir tel raf ve derin tavada
Az pişmiş rozbif	210	2	200	2	44 - 50	Bir tel raf ve derin tavada
Orta pişmiş rozbif	210	2	200	2	51 - 55	Bir tel raf ve derin tavada
İyi pişmiş rozbif	210	2	200	2	55 - 60	Bir tel raf ve derin tavada
Keçi omzu	180	2	170	2	120 - 150	Bir tavada/ pişirme kapında
Keçi incik	180	2	160	2	100 - 120	Derin tavada 2 parça

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Kuzu Eti	190	2	190	2	110 - 130	But
Tavuk	200	2	200	2	70 - 85	Derin bir tava/pişirme kabında bütün
Hindi	180	1	160	1	210 - 240	Derin bir tava/pişirme kabında bütün
Ördek	175	2	160	2	120 - 150	Derin bir tava/pişirme kabında bütün
Kaz	175	1	160	1	150 - 200	Derin bir tava/pişirme kabında 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	Derin bir tava/pişirme kabında 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 (1 ve 3)	40 - 55	3 - 4 balık
Ton balığı / Somon	190	2	175	2 (1 ve 3)	35 - 60	4 - 6 fileto

### 10.3 Izgara

Sıcaklığı 250°C'ye ayarlayın.

Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Üçüncü konumu 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 ekmek	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

#### 10.4 Turbo Izgara

Üçüncü raf konumunu kullanın.

Maksimum sıcaklığa 200 °C ayarlayın.

Yemek	Miktar		Süre (dk.)	
	Parça	(kg)	1. taraf	2. taraf
Et sarma (hindi)	1	1	30 - 40	20 - 30
Tavuk (iki parça halinde)	2	1	25 - 30	20 - 30
Tavuk baget	6	-	15 - 20	15 - 18
Bıldırcın	4	0,5	25 - 30	20 - 25
Sebze graten	-	-	20 - 25	-
Deniz Tarağı	-	-	15 - 20	-
Uskumru	2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Balık dilimleri	4 - 6	0,8	12 - 15	8 - 10

#### 10.5 Sıcak Hava (Nemli)



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

Yemek	Aksesuarlar	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Süre (dk.)
Poğaç , 12 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 40
Poğaç , 9 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	220	2	35 - 40
İsviçre rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Brownie	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	30 - 40
Turta tab.pand.kar.	tel raf üzerinde tab.pand.kar.	170	2	20 - 30
Victoria Sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	35 - 45
Buğulama balık ,0,3 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Bütün balık , 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Balık fileto , 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	35 - 45
Keseli et ,0.25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	40 - 50
Şişlik et, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 35
Bisküvi, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 20 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	40 - 45
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

Yemek	Aksesuarlar	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Süre (dk.)
Tartalet, 8 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30
Buğulama sebze, 0,4 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 40
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza kabı	200	3	30 - 45
Sebze, akdeniz 0.7 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	4	35 - 40

## 10.6 Buz Çözme

Yemek	Miktar (kg)	Buz çözme süresi (dk.)	Ek buz çözme 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	100 - 140	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Et	0.5	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	-

## 10.7 Test enstitüleri için bilgiler

IEC 60350-1'e göre testler.

Yemek	Fonksiyon	Aksesuarlar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Küçük kek	Geleneksel Pişirme	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 30	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.
Elmalı turta	Geleneksel Pişirme	Tel raf:	1	170	80 - 120	Diyağonal olarak kaydırılmış 2 kutu (20 cm çap) kullanın.
Sünger kek	Geleneksel Pişirme	Tel raf:	2	170	35 - 45	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın.
Kurabiye	Geleneksel Pişirme	Pişirme tepsisi	3	150	20 - 35	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Kızarmış ekmek 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf:	3	maks.	2 - 4 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	3	maks.	20 - 30	Tel rafı üçüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının ikinci 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.

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 kurulayın.

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

## 11.3 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.

## 11.4 Raf desteklerini çıkarma

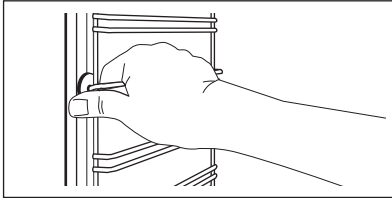
Fırını temizlemek için, raf desteklerini çıkarın.



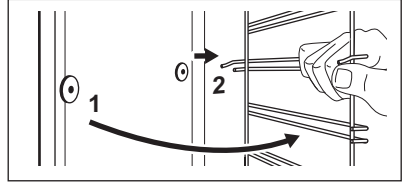
### DİKKAT!

Raf desteklerini sökerken dikkatli olun.

1. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.



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



Çıkarılan aksesuarları, bu talimatları tersten izleyerek takın.

## 11.5 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.



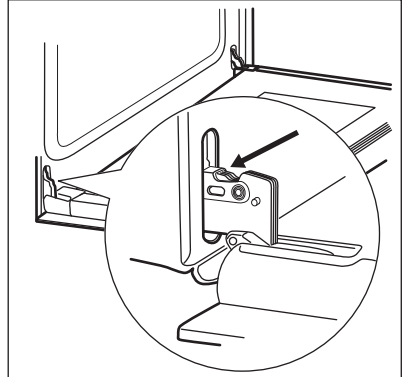
Fırın kapağını sökmeden önce iç cam panelleri çıkarmaya çalışırsanız fırın kapağı kapanabilir.



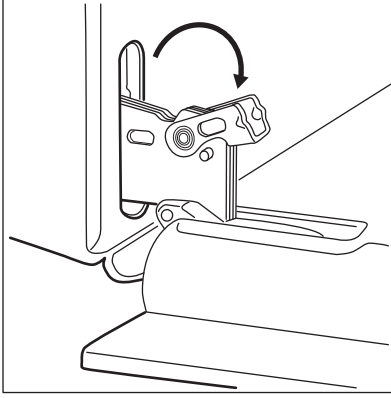
### DİKKAT!

Fırını iç cam paneli olmadan kullanmayın.

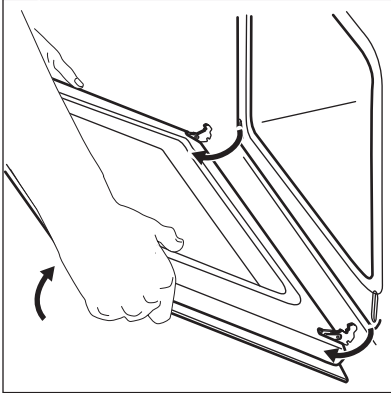
1. Kapağı tamamen açın ve her iki menteşeyi de tutun.



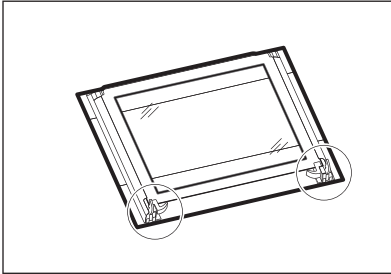
2. Her iki menteşenin üzerindeki kolları kaldırın ve tam çevirin.



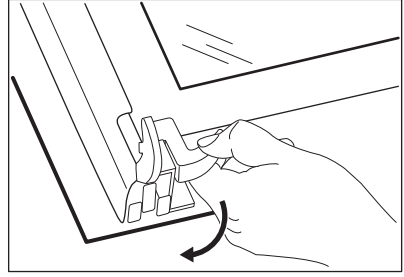
3. Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.



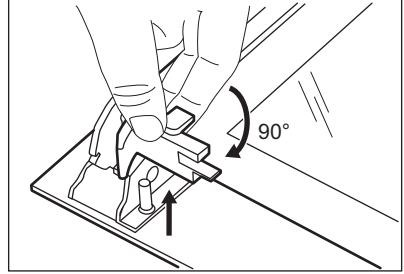
4. Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bezin üzerine koyun.



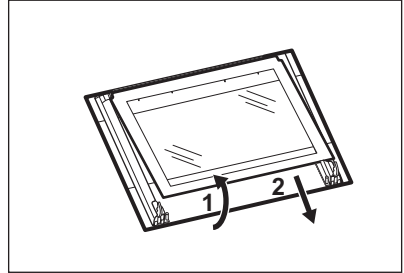
5. İç cam paneli çıkartmak için kilit sistemini açın.



6. Sabitleyicilerin ikisini de 90° döndürüp, yuvalarından çıkarın.



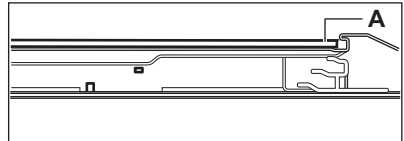
7. Öncelikle dikkatlice kaldırın ve ardından cam paneli çıkartın.



8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın. Temizleme işlemi bittikten sonra, cam paneli ve fırın kapaısını takın.

Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur.

İç cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.



## 11.6 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.

## 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.

## 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.
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.
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)	.....

**Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:**

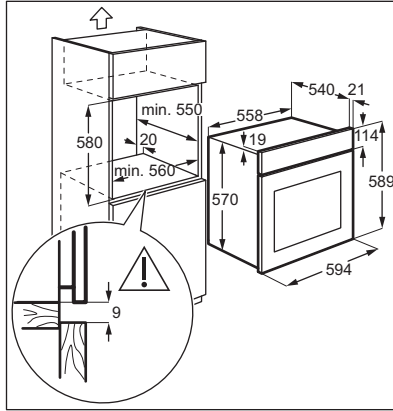
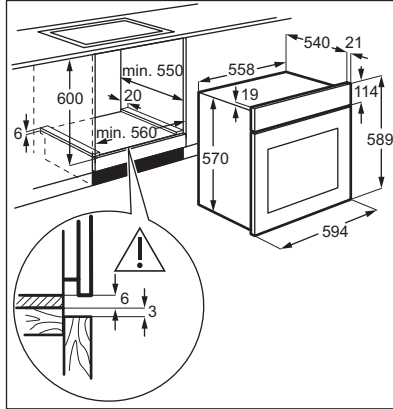
Seri numarası (S.N.) .....

## 13. MONTAJ

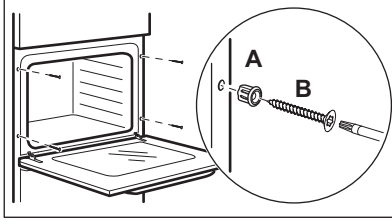


**UYARI!**  
Güvenlik bölümlerine bakın.

### 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 ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

### 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 <sup>2</sup> )
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	EZB3410AOW EZB3410AOX
Enerji Verimlilik Endeksi	94.9
Enerji verimlilik sınıfı	A
Standart yüklü, geleneksel modda enerji tüketimi	0.83 kWh/devir
Standart yüklü, fanlı pişirme modu enerji tüketimi	0.75 kWh/devir
Boşluk sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Ses ayarı	57 l
Fırın türü	Ankastre Fırın
Kütle	EZB3410AOW 28.4 kg
	EZB3410AOX 28.6 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 açmayın. Kapak contasını temizleyin ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal tabaklar kullanın.

Mümkünse, yemeği içeri koymadan önce fırını önceden ısıtmayın.

Pişirme süresinin 30 dakikayı aştığı durumlarda, pişirme süresine bağlı olarak, süre dolmadan 3 - 10 dakika

önce fırın sıcaklığını minimuma düşürün. Fırının içinde kalan sıcaklık, pişirme işlemine devam eder.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için önceden kalan sıcaklığı kullanın.

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

### Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme işlevlerini kullanın.


### Yiyeceği sıcak tutun


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

### 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 koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı

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



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



867348191-A-352018

