



EOD6F77WV
EOD6F77WX
EOD6F77WZ
LOD6F77WZ

TR Kullanma Kılavuzu | Fırın

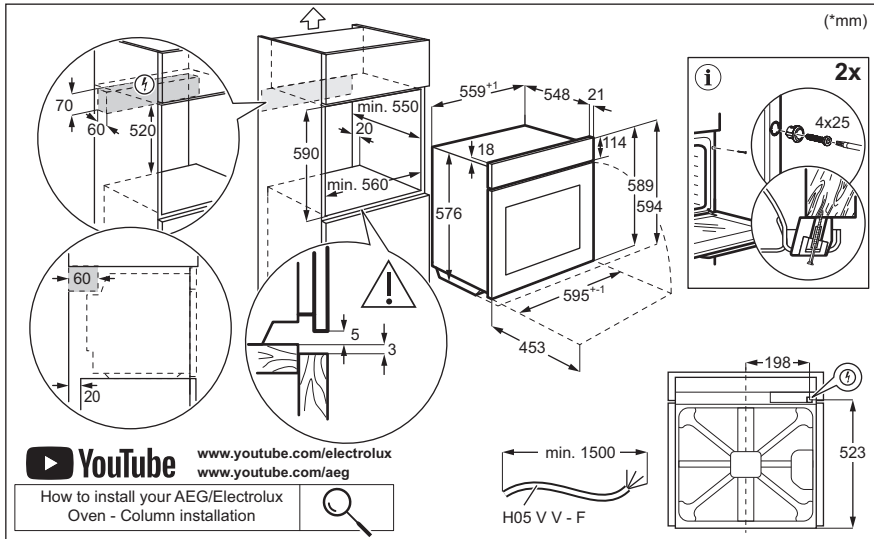
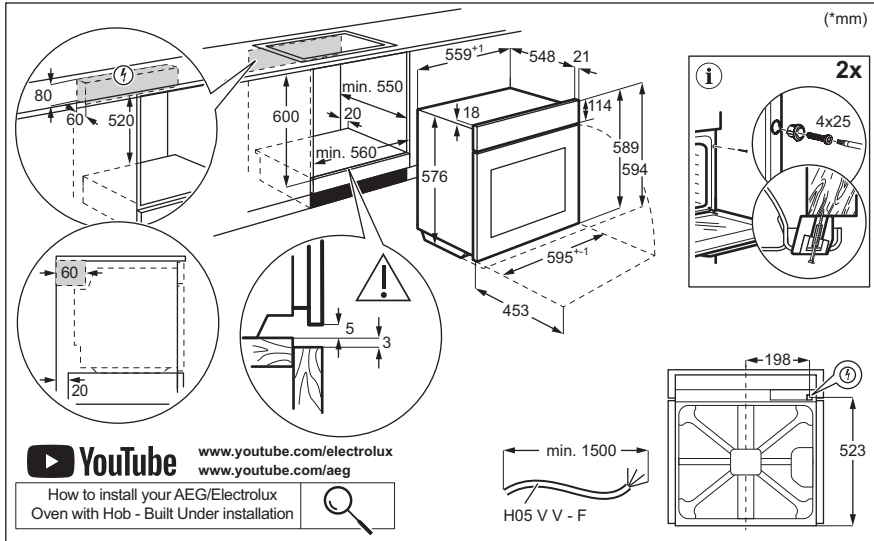
3

UK Інструкція | Духова шафа

26



KURULUM / ВСТАНОВЛЕННЯ



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



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

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	3
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	5
3. ÜRÜN TANIMI.....	7
4. KONTROL PANELİ.....	8
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	8
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	9
7. EK FONKSİYONLAR.....	14
8. SAAT FONKSİYONLARI.....	15
9. AKSESUARLARIN KULLANIMI.....	16
10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	17
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	19
12. SORUN GİDERME.....	22
13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	23
14. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	24
15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	25

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

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

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

1.2 Genel Güvenlik

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

- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek ölçer sensörünü (merkez sıcaklık sensörü) kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj

UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

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

2.2 Elektrik bağlantısı

UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının

elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.

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

- malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

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

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

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

2.3 Kullanın

⚠ UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

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

- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.
- Wi-Fi şifrenizi paylaşmayın.

⚠ UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

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

2.4 Bakım ve temizlik

⚠ UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğumuş olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.

- Kapının cam panelleri hasar gördüğünde derhal yenisi ile değiştirin. Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin yıpranmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız ürün etiketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.
- Katalitik emaye kısmı deterjanla temizlemeyin.

2.5 Dahili ışık

⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.

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

amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.

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

2.6 Servis

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

2.7 Elden Çıkarma

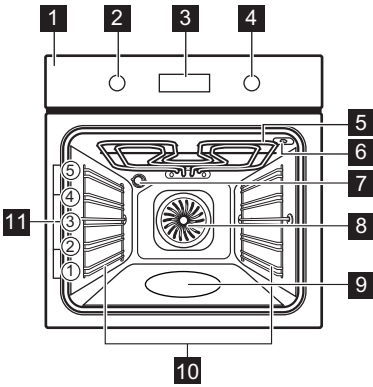
⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

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

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Ekran

- 4 Kontrol düğmesi
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Yemek Ölçer Sensörü için soket
- 7 Lamba
- 8 Fan
- 9 Çukur hazne
- 10 Raf desteği, çıkarılabilir
- 11 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Kek kalıpları, fırın kapları, kızartma yemekleri, pişirme kapları / tabaklar için.
- **Pişirme tepsi**
Islak kekler, fırında pişirilmiş yiyecekler, ekmeğe, büyük kızartmalar, dondurulmuş yemekler için ve örneğin tel rafta yiyecek kızartırken yağ gibi damlayan sıvıları toplamak için.

- **Izgara/ Pişirme tepsisi**
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **Yemek Sensörü**
Yemeğin iç sıcaklığına göre pişirmeyi kontrol etmek içindir.


- **Teleskobik ray sistemleri**
Tepsileri ve tel rafı daha kolay takıp çıkarmak için.

4. KONTROL PANELİ





4.1 Cihazı açma ve kapatma

Cihazı çalıştırmak için:

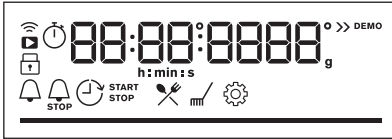
1. Döner düğmelere basın. Çevirmeli düğme dışarıya çıkar.
2. Fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
3. Ayarları yapmak için kontrol düğmesini çevirin.

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















4.2 Kontrol paneline genel bakış

	Zamanlayıcı fonksiyonlarını ayarlamak için basın.
	Fonksiyonu ayarlamak için basılı tutun: Hızlı Isıtma.
	Cihazın lambasını açmak ve kapatmak için basılı tutun.
	Yiyeceğin iç sıcaklığını ayarlamak için şu tuşa basın: Yemek Ölçer Sensörü
OK	Seçiminizi onaylamak için basın.

4.3 Ekranı göstergeleri



Temel fonksiyonların olduğu gösterge ekranı.

	Cihaz kilitlidir.
	Alt menü: Yardımlı Pişirme.
	Alt menü: Temizleme.
	Alt menü: Ayarlar
	Hızlı Ön Isıtma etkin.
	Buharlı pişirme etkin.
	Yemek Sensörü etkin.
	Zaman ayarı etkin.
	Pişirme süresi etkin.
	Gecikmeli Başlatma etkin.
	Zamanlayıcı etkin.
	Wi-Fi etkin.
	Uzaktan kontrol etkin.
	İlerleme çubuğu - cihazın ayarlanan sıcaklığa ulaştığını veya pişirme süresinin sona erdiğini görsel olarak gösterir.

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.




5.1 Sürenin ayarlanması.

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

1. Zamanı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
2. OK tuşuna basın.

5.2 İlk ön ısıtma ve temizleme

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

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



5.3 Kablosuz bağlantı

Cihazı bağlamak için şunlar gerekir:

- İnternet bağlantılı kablosuz ağ.
- Mobil cihazınız aynı kablosuz ağa bağlı olmalıdır.

1. Uygulamayı indirmek için kullanım kılavuzunun arka kapağında bulunan QR

kodunu tarayın. Uygulamayı doğrudan uygulama mağazasından da indirebilirsiniz.

2. Uygulama kurulum talimatlarını izleyin.
3.  seçmek için pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.
4.  / Wi-Fi sembolünü seçmek için kontrol düğmesini çevirin. Açın veya kapatın. "Günlük kullanım" bölümüne bakın, Değiştirme: Ayarlar



Güvenlik nedeniyle uzaktan kontrol 24 sa sonunda otomatik olarak kapanır. Gerekirse işe alıştırma işlemi tekrarlayın.

Frekans	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimum Güç	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modülü	NIUS-50

5.4 Yazılım lisansları

Bu üründeki yazılım ücretsiz ve açık kaynaklı yazılımlar üzerine kurulmuş bileşenler içermektedir. Electrolux açık yazılımların ve robotik topluluklarının bu geliştirme projesine katkılarını kabul etmektedir.

Lisans koşullarının yayınlanmasını gerektiren bu ücretsiz ve açık kaynak yazılım bileşenlerinin kaynak koduna erişmek ve telif hakkı bilgilerinin tamamını ve geçerli lisans koşullarını görmek için şu adresi ziyaret edin: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (klasör NIUS).

6. GÜNLÜK KULLANIM

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Pişirme fonksiyonları



Sıcak Hava

Et kızartmak ve kek pişirmek içindir. Fan, ısıyı fırının içine eşit şekilde dağıttığı için Alt + Üst Isıtma fonksiyonundan kullanılandan daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.



Alt+üst ısıtma

Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.



SteamBake

Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çıtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha sulu hale getirmek içindir.



Dondurulmuş Yiyecekler

Patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği gibi hazır yemekleri çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.



Pizza Fonksiyonu

Alt taraftan daha fazla ısı gerektiren pizza ve diğer yemekleri pişirmek için.



Alt Isıtma

Üst yüzeyi kızartma ve gevrek taban elde etmek içindir. En alttaki raf pozisyonunu kullanın.



Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda cihaz içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Sıcak Hava Nemli.



Izgara

İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini izgara yapmak içindir.



Turbo Izgara

Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.



Bazı pişirme fonksiyonları kullanılırken lamba, 80 °C'nin altında otomatik olarak sönebilir.

6.2 Notlar: Sıcak Hava Nemli

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

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

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

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

6.3 Ayar: Pişirme fonksiyonları

1. Herhangi bir pişirme fonksiyonunu seçmek için pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

⏪ Hızlı Ön Isıtma : Isınma süresini kısaltmak için basılı tutun. Bu, yalnızca bazı pişirme fonksiyonları için kullanılır. Fan otomatik olarak açılabilir.

6.4 Ayarlama: SteamBake - Buharlı pişirme

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Çukur hazneyi maksimum 250 ml musluk suyuyla doldurun. Çukur hazneyi pişirme esnasında veya cihaz sıcakken doldurmayın.
3. pişirme fonksiyonu seçmek için pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.
4. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
5. Nem oluşması için boş cihazı önceden 10 dk ısıtın.
6. Yemeğinizi cihaza yerleştirin.
7. Pişirme bittiğinde cihazı kapatmak için pişirme fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.
8. Cihaz soğuduğunda, fırın boşluğundaki suyu yumuşak bir bezle alın.

⚠ UYARI!

Kapağı dikkatlice açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.

6.5 Nasıl girilir: Menü

Yardımlı Pişirme yemeklerine ve ayarlarına erişmek için Menü'yü açın.



1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi seçeneklerine çevirin.

Ekranında / görünür.

- Alt menüye girmek için kontrol düğmesini çevirin ve simgeyi seçin. OK tuşuna basın.

6.6 Ayar: Yardımlı Pişirme

Yardımlı Pişirme alt menü, özel yemekler için tasarlanmış programlardan oluşur. Programlar uygun bir ayarla başlar. Pişirme sırasında zamanı ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

- Pişirme fonksiyonları için düğmeyi  seçeneklerine çevirin.
-  öğesini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve OK öğesine basın.
- Bir yemek seçmek için kontrol düğmesini çevirin (P1 - P...). OK tuşuna basın.
- Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. OK tuşuna basın.

- Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.

Alt menü: Yardımlı Pişirme

Açıklama Yazısı



Fonksiyonu kullanmak için yemek ölçer sensörü bağlı olmalıdır. "Aksesuarları kullanma" bölümüne bakın.



Buharlı pişirme için fırın içerisindeki çukur hazneyi suyla doldurun.




































Pişirmeye başlamadan önce cihazı ısıtın.



































Raf seviyesi. "Ürün tanıtımı" bölümüne başvurun.

Ekranada **P** ve tabloda kontrol edebileceğiniz **birkaç** yemek pişirme fonksiyonu gösterilir.



	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P1	Dana rosto, az pişmiş		
P2	Dana rosto, orta pişmiş	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	  2; pişirme tepsi Eterleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P3	Dana rosto, iyi pişmiş		
P4	Biftek, orta pişmiş	180 - 220 g parça başına; 3 cm kalın dilim	  3; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Eterleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P5	Fırında sığır eti / ağır ateşte pişmiş (orta kaburga, kemiksiz but, kalın böğür)	1.5 - 2 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Eterleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza yerleştirin.
P6	Dana rosto, az pişmiş (yavaş pişirme)		
P7	Dana rosto, orta pişmiş (yavaş pişirme)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	  2; pişirme tepsi Eterleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P8	Dana rosto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P9	Sığır fileto, az pişmiş (yavaş pişirme)		
P10	Sığır fileto, orta pişmiş (yavaş pişirme)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	  2; pişirme tepsi Etləri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P11	Sığır fileto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		
P12	Fırınlanmış dana eti (örn. kürek eti)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm kalın parça	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Etləri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza yerleştirin. Kaplayarak fırınlama.
P13	Domuz boyun ve kürek eti fırınlama	1.5 - 2 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Kızartma kabına 200 ml sıvı ekleyin.
P14	Füme domuz eti (yavaş pişirme)	1.5 - 2 kg	  2; pişirme tepsi Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P15	Domuz fileto, taze	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Etləri sıcak bir tavada bir kaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P16	Domuz pirezola	2 - 3 kg; ham, 2 - 3 cm ince kaburga kullanın	 3; derin tava Yemeğin tabanını kaplayacak şekilde sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P17	Kemikli koyun bacağı	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm kalın parça	  2; fırın tepsi üzerinde yemeği fırınlamak Sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P18	Bütün tavuk	1 - 1.5 kg; taze	 2 200 ml  ; pişirme tepsi üzerinde güveç tenceresi Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda tavuğu çevirin.
P19	Yarım tavuk	0.5 - 0.8 kg	  3; pişirme tepsi
P20	Tavuk göğsü	180 - 200 g parça başına	  2; tel raf üzerinde güveç yemeği Etləri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın.
P21	Tavuk budu, taze	-	  3; pişirme tepsi Eğer ilk başta tavuk butlarını terbiyelediyseniz, düşük sıcaklığa ayarlayıp daha uzun süre pişirin.
P22	Bütün ördek	2 - 3 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Eti fırınlama tabağının üzerine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ördeği çevirin.
P23	Bütün kaz	4 - 5 kg	  2; derin tava Eti derin bir pişirme tepsinde koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde kazı çevirin.

Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P24 Rulo köfte	1 kg	 2; tel raf
P25 Bütün balık, ızgara	0.5 - 1 kg balık başına	 2; pişirme tepsisi Balığa tereyağı sürün ve tercih ettiğiniz baharat ve bitkiler ile çeşnilendirin.
P26 Balık fileto	-	 3; tel raf üzerinde güveç yemeği
P27 Peynirli pasta	-	 2;  tel raf üzerinde 28 cm çapında kelepçeli kek kalıbı
P28 Elmalı pasta	-	 2 100 - 150 ml  ; pişirme tepsisi
P29 Elmalı tart	-	 2; tel raf üzerinde pasta şeklinde
P30 Elmalı turta	-	 2 100 - 150 ml  ; tel raf üzerinde  22 cm çapında pasta şeklinde
P31 Brownie	2 kg hamur	 3; derin tava
P32 Muffin	-	 2 100 - 150 ml  ; tel raf üzerinde muffin tepsisinde
P33 Somun kek	-	 2; tel raf üzerinde somun kalıbında
P34 Kumpir	1 kg	 2; pişirme tepsisi Bütün bir patatesi kabuğuyla birlikte pişirme tepsisine koyun.
P35 Patates dilimleri	1 kg	 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Patatesleri dilimleyin.
P36 Karışık ızgara sebzeler	1 - 1.5 kg	 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Sebzeleri dilimleyin.
P37 Patates köftesi, dondurulmuş	0.5 kg	 3; pişirme tepsisi
P38 Patates kızartması	0.75 kg	 3; pişirme tepsisi
P39 Kuru makarna yapraklı etli / sebzeli lazanya	1 - 1.5 kg	 2; tel raf üzerinde güveç yemeği
P40 Patates graten (çiğ patates)	1 - 1.5 kg	 1; tel raf üzerinde güveç yemeği Pişirme süresinin yarısına geldiğinde yemeği çevirin.
P41 Taze pizza, ince	-	 2; 100 ml  ; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi
P42 Taze pizza, kalın	-	 2; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi

Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P43 Kiş	-	 2; tel raf üzerinde pişirme kalıbı
P44 Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek	0.8 kg	  2;  150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Beyaz ekmek için daha fazla süre gerekmektedir.
P45 Tam tahıl / Çavdar / Siyah ekmek	1 kg	  2;  150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi / tel raf üzerinde ekmek tavası

6.7 Değişirme: Ayarlar

1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi  seçeneklerine çevirin.
2.  öğesini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve OK öğesine basın.
3. Ayarı seçmek için kontrol düğmesini çevirin. OK tuşuna basın.
4. Değeri ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin. OK tuşuna basın.
5. Menü menüsünden çıkmak istediğinizde pişirme fonksiyonları düğmesini çevirerek kapalı konumuna getirin.

Alt menü: Ayarlar

Ayarlar	Değer
01 Günün saati	Değiştir
02 Ekran Parlaklığı	1 - 5
03 Tuş sesleri	1 - Bip, 2 - Tıkla, 3 - Ses kapalı

Ayarlar	Değer
04 Sinyal sesi seviyesi	1 - 4
05 Yemek Sensörü Eylem	1 - Alarm ve durdurma, 2 - Alarm
06 Zamanlayıcı	Açık / Kapalı
07 Işık	Açık / Kapalı
08 Hızlı Ön Isıtma	Açık / Kapalı
09 Wi-Fi	Açık / Kapalı
10 Otomatik uzaktan çalıştırma	Açık / Kapalı
11 Ağı unut	Evet / Hayır
12 Demo modu	Etkinleştirme kodu: 2468
13 Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin
14 Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır


7. EK FONKSİYONLAR

7.1 Kilit


Bu fonksiyon, cihaz fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.

Cihaz kullanımdayken etkinleştirildiğinde, kontrol panelini kilitleyerek mevcut pişirme ayarlarının kesintisiz devam etmesini sağlar.

Cihaz kapalıyken etkinleştirildiğinde, kontrol panelinin kilitle kalmasını sağlayarak cihazın kazara açılmasını önler.



 OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun.

Bir ikaz sesi duyulur  - kilit açıldığında 3 kez yanıp söner.

 OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun.

7.2 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ısıtma fonksiyonu etkinse ve hiçbir ayar değiştirilmemişse, cihaz belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

 (°C)	 (sa)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Otomatik kapanma süresini aşan bir süre boyunca bir ısıtma fonksiyonunu çalıştırmak

istiyorsanız, pişirme süresini ayarlayın. ‘Saat fonksiyonları’ bölümüne bakın.





Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Işık, Yemek Sensörü, Gecikmeli Başlatma.

7.3 Soğutma fanı


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

8. SAAT FONKSİYONLARI

8.1 Saat fonksiyonları açıklaması

 Zaman ayarı	Geri sayım süresini ayarlamak için. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Bu fonksiyonun cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur ve herhangi bir zamanda ayarlanabilir.
 Pişirme süresi	Pişirme süresini ayarlamak içindir. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur ve ısıtma fonksiyon otomatik olarak durur.
 Gecikmeli Başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
 Zamanlayıcı	Cihazın ne kadar süre çalışacağını göstermek içindir. Maksimum değer 23 sa 59 dk. Bu fonksiyonun cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur ve herhangi bir zamanda ayarlanabilir.

8.2 Ayar: Zaman ayarı

1.  tuşuna basın.


Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 ve .


2. Zaman ayarı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

3. OK tuşuna basın. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.

8.3 Ayar: Pişirme süresi

1. Bir pişirme fonksiyonu seçmek için düğmeleri çevirin ve sıcaklığı ayarlayın.

2. Ekranda şu simge görülene kadar 

tuşuna basın: 0:00 ve .


3. Pişirme süresi ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

4. OK tuşuna basın. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.

5. Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve pişirme fonksiyonu düğmesini kapalı konuma getirmek için çevirin.

8.4 Ayar: Gecikmeli Başlatma


1. Bir pişirme fonksiyonu seçmek için düğmeleri çevirin ve sıcaklığı ayarlayın.

2. Ekranda şu simge görülene kadar 

tuşuna basın:  ve START .

3. Başlama saatini ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

4. OK tuşuna basın.

Gösterge ekranında şu görünür: --:-- 
STOP .



5. Bitiş saatini ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

6. OK tuşuna basın.



Zamanlayıcı, ayarlanan başlangıç saatinde geri sayıma başlar.

7. Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve pişirme fonksiyonu düğmesini kapalı konuma getirmek için çevirin.

8.5 Ayar: Zamanlayıcı ⌚

1. Menü girişi için pişirme fonksiyonları düğmesini  ayarına çevirin.
2.  / Zamanlayıcı seçmek için kontrol düğmesini çevirin. "Günlük Kullanım" bölümüne bakın, Menü: Ayarlar.
3. OK tuşuna basın.
4. Zamanlayıcıyı açmak ve kapatmak için kontrol düğmesini çevirin.
5. OK tuşuna basın.

8.6 Ayar: Günün saati

1. Menü girişi için pişirme fonksiyonları düğmesini  ayarına çevirin.
2.  / Günün saati seçmek için kontrol düğmesini çevirin. "Günlük Kullanım" bölümüne : 'e bakın. Ayarları
3. Saati ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK tuşuna basın.

9. AKSESUARLARIN KULLANIMI

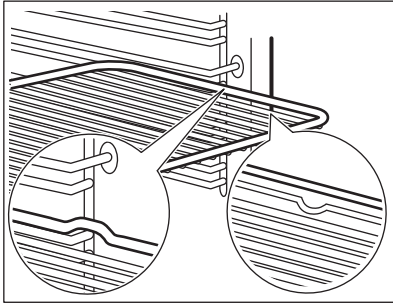
UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

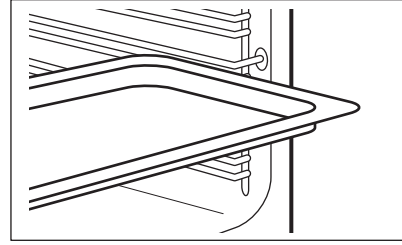
Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır ve eğilmeye karşı koruma sağlar. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf



Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun. Rafın, fırının arka kısmına temas ettiğiinden emin olun.

Pişirme tepsisi / Derin pişirme kabı




Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin. Pişirme tepsisini, eğimi fırının iç kısmının arkasına gelecek şekilde yerleştirin.

9.2 Yemek Sensörü

Yemeğin iç sıcaklığını ölçer.

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

- °C - cihazın içindeki sıcaklık. Yemek iç sıcaklığından en az 25 °C daha yüksek olmalıdır.
-  - yiyeceğin iç sıcaklığı.

En iyi pişirme sonuçları için:

- Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- Sulu yemekler için kullanmayın.
- Pişirme sırasında yemek sensörünün iğnesi yemeğe tamamen yerleştirilmelidir.

Yemek Sensörü ile pişirme

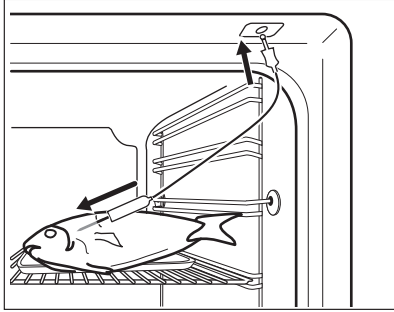
⚠ UYARI!

Yemek Ölçer Sensörü ve raf destekleri ısındığı için yanma riski vardır. Yemek Ölçer Sensörü tutamağına çıplak elle dokunmayın. Daima fırın eldiveni kullanın.

1. Cihazı çalıştırın.
2. Pişirme fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
3. Yemek Ölçer Sensörünü yemeğin içine yerleştirin:

Et, tavuk ve balık

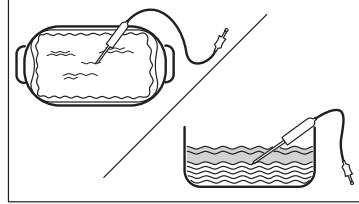
Yemek Sensörünün iğnesinin tamamını etin veya balığın ortasına en kalın yerinde yerleştirin.



Güveç


Yemek Ölçer Sensörünün ucunu güvecin merkezine yerleştirin. Yemek Sensörü

pişirme işlemi esnasında bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Ölçer Sensörünün silikon sapını desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Ölçer Sensörünün ucu fırın kabının tabanına temas etmemelidir.



4. Yemek Ölçer Sensörünü cihazın içinde bulunan sokete takın. "Ürün tanıtımı" bölümüne başvurun.

Ekranda Yemek Ölçer Sensörünün mevcut sıcaklığı görüntülenir:

5.  İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.
6. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
7. OK tuşuna basın.
8. Yiyecek ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Yiyeceğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.
9. Yemek Ölçer Sensörünün fişini soketten çıkartın ve yemeği fırından alın.

10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

10.1 Pişirme önerileri

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




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




Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

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

Enerji tasarrufu ipuçları için "Enerji verimliliği" bölümüne bakın.

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Pişirme fonksiyonu
	Sıcaklık

	Aksesuar
	Raf konumları
	Pişirme süresi (dk)





10.2 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar





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

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

10.3 Sıcak Hava Nemli






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

		°C		
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Top ekmek, 9 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	Tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre Rulosu	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde turta tabanı kalıbı	180	2	15 - 25
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	40 - 50
Haşlama balık, 0,3 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	20 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza tavası	180	3	25 - 30
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30
Bisküviler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Minik tartlar, 8 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30

		°C		
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omelet	tel raf üzerinde pizza tavası	200	3	25 - 30
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	4	25 - 30

10.4 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1 uyarınca testler.

				°C	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	180	70 - 90
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	170	40 - 50
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	40 - 50
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Sıcak Hava	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60
Kısa ekmek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40
Kısa ekmek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45
Kısa ekmek	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45
Tost ¹⁾	Izgara	Tel raf	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Cihazı 10 dakika önceden ısıtın.

11. BAKIM VE TEMİZLİK

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Temizleme ile ilgili notlar

Temizlik Maddeleri

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

Günlük Kullanım

- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
- Cihazın içinde veya cam kapı panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Buğulanmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre tutmayın. Cihazın içini her kullanımdan sonra sadece bir mikrofiber bezle kurulaşın.

Aksesuarlar

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

11.2 Çukur haznenin temizlenmesi

Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını gidermek için çukur hazneyi temizleyin.



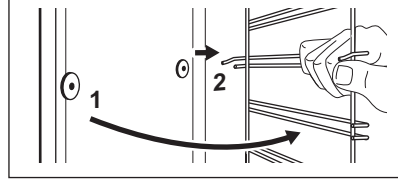
Fonksiyon için: SteamBake her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.

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

11.3 Raf desteklerini çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

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



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

11.4 Katalitik fan paneli

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

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

Katalitik emaye yüzey kendi kendini temizler, bez ile silmeyin.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Tüm aksesuarları çıkarın.
3. Fırın tabanını ve iç kapak camını yalnızca ılık su, yumuşak ve yumuşak deterjanla temizleyin.
4. Menü / Temizleme seçin.
5. OK düğmesine üç kez basın.

Süre: 1 sa

Temizleme işlemi bittiğinde, sinyal duyulur. Cihaz kapanır.

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

11.5 Kapağı çıkarma ve takma

Fırın kapısının üç cam paneli vardır.

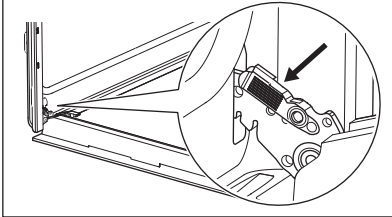
Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panelleri

çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

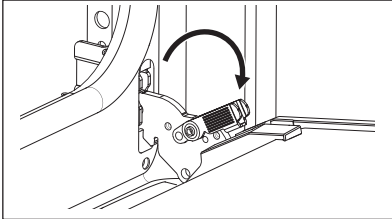
⚠ DİKKAT!

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

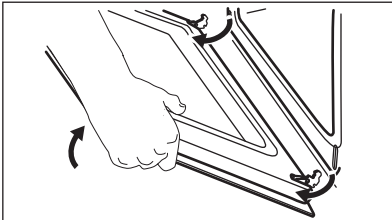
1. Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



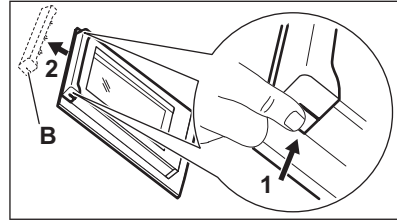
2. Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.



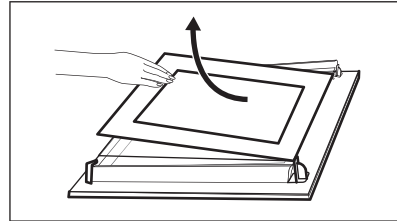
3. Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



4. Kapıyı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine koyun.
5. Kapı kenarını **B** kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.



6. Kapı kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
7. Üst kenarlarından kapı cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.

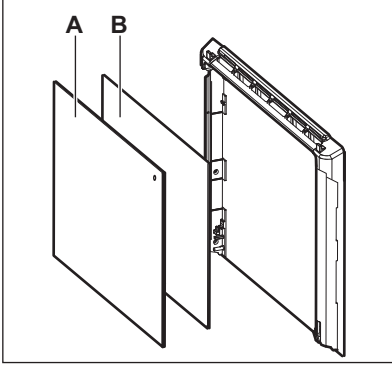


8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
9. Temizledikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın.

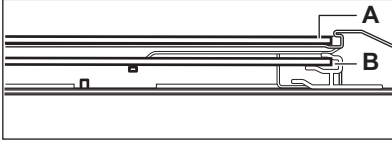
Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur.

Cam panelleri (**A** ve **B**) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yan tarafında sembol / baskı olup olmadığını kontrol edin. Cam panellerin her biri söküm ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür.

Doğru takıldığında kapı kenarlığında klik sesi duyulur.



Orta cam panelini yuvalara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



11.6 Lambanın değiştirilmesi

⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

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

⚠ DİKKAT!

Halojen lambanın üstünde kalan yanık yağlardan korunmak için lambayı her zaman bir bezle tutun.

Arka lamba

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

12. SORUN GİDERME

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Sorun	Şunları kontrol edin:
Cihaz açılmıyor veya çalışmıyor.	Cihaz doğru şekilde bir elektrik prizine bağlanmış.
Cihaz ısınmıyor.	Otomatik kapanma devre dışı bırakılmıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Sigorta atmamıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Kilitle devre dışı.
Lamba yanmıyor.	Sıcak Hava Nemli - etkin.
Lamba çalışmıyor.	Lamba yanmıştır.
Yemek Sensörü çalışmıyor.	Yemek Sensörü fişi prize tam olarak takılmış.
Kapak contası hasar görmüş.	Cihazı kullanmayın. Yetkili Servis Merkezini arayın.
Ekranda 00:00 görünüyor.	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.
Su çukur hazneden sızıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır.



Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyorsa cihazı yeniden başlatmak için evin ana sigortasını kapatıp açın. Hata kodu yeniden oluşursa Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

12.2 Servis bilgileri

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

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

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Model (MOD.):

Ürün numarası (PNC):

Seri numarası (S.N.):

13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

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

Tedarikçi adı	Electrolux
Model tanımlaması	EOD6F77WV 949499588 EOD6F77WX 949499586 EOD6F77WZ 949499585 LOD6F77WZ 949499587
Enerji Verimliliği Endeksi	81.2
Enerji verimliliği sınıfı	A+
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	0.93 kWh/çevrim
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.69 kWh/çevrim
Fırın boşluğu sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Hacim	72 l
Fırın tipi	Ankastre Fırın
Kitle	EOD6F77WV 31.0 kg
	EOD6F77WX 31.0 kg
	EOD6F77WZ 31.1 kg
	LOD6F77WZ 31.4 kg

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

13.2 Enerji tasarrufu ipuçları

Aşağıdaki ipuçları cihazınızı kullanırken enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır.

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

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

Özellikle tavsiye edilmedikçe, pişirme öncesinde cihazı önceden ısıtmayın.

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

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

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

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

Cihazı kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

14. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirecek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıyoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurma tüketicinin açısından sorun teşkil edip edemeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.

6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

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

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN
TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

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

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com


WEB: www.electrolux.com.tr


Kullanım Ömrü Bilgisi :

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

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.

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	26
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	28
3. ОПИС ВИРОБУ.....	31
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	32
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	32
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	34
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	39
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	40
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	41
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	42
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	45
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	48
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	49
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	50

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим

ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом і мобільними пристроями з програмою.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий.

Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.

- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.

- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.

- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на табличці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.

- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередині приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте

меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упакуванні.
- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

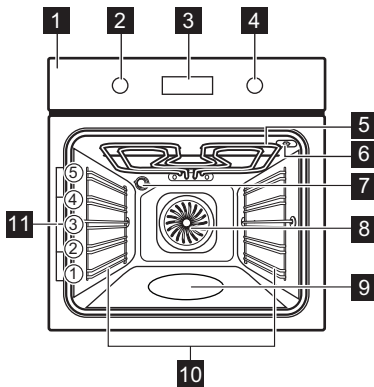
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Гніздо термоцупа
- 7 Лампа

- 8 Вентилятор
- 9 Заглибина камери
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Рівні полиць

3.2 Аксесуари


- **Комбінована решітка**
Для форм для тортів, жаростійкого та іншого посуду, смажених страв.
- **Деко для випічки**
Для вологих тортів, випічки, хліба, великих смажених страв, заморожених страв і збирання крапель рідини, наприклад жиру під час смаження продуктів на решітці.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Термоцуп**
Для контролю готування на основі температури всередині страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полегшення вставлення та дістання дек та комбінованої решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ





4.1 Вмикання та вимикання приладу

Для увімкнення приладу:

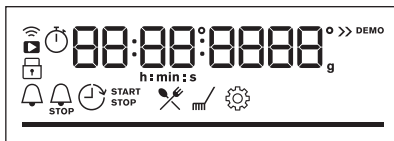
1. Натисніть перемикачі. Перемикачі висуваються.
2. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

Щоб вимкнути прилад: поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.» .

4.2 Огляд панелі керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидкий нагрів.
	Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
	Натисніть, щоб встановити температуру всередині страви за допомогою: Термощуп
OK	Натисніть для підтвердження вибору.

4.3 Індикатори дисплея



Дисплей із основними функціями.

	Прилад заблоковано.
	Підменю: Допомога при готуванні.
	Підменю: Очищення.
	Підменю: Налаштування
	Швидкий нагрів увімкнено.
	Приготування на парі увімкнено.
	Термощуп увімкнено.
	Таймер увімкнено.
	Час готування увімкнено.
	Відкладений запуск увімкнено.
	Таймер прямого відліку увімкнено.
	Wi-Fi увімкнено.
	Дистанційна робота увімкнено.
	Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Налаштування часу




Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: «00:00».

1. Поверніть ручку керування, щоб встановити час.

2. Натисніть **OK**.


5.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення


Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

5.3 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- Бездротова мережа з виходом в Інтернет.
 - Мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.
1. Щоб завантажити додаток, відскануйте QR-код, який міститься на звороті інструкції з експлуатації. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.
 2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
 3. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати .

4. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Wi-Fi. Поверніть її, щоб увімкнути або вимкнути. Див. розділ «Щоденне використання», Зміна: Налаштування.



З міркувань безпеки режим дистанційної роботи автоматично вимикається через 24 год. За потреби повторіть встановлення.

Частота	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. Electrolux висловлює щирю подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву



Вентилятор

Для смаження м'яса та випікання тортів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



SteamBake

Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання.



Заморожена їжа

Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам з начинкою.



Функція «Піца»

Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла низу.



Нижній нагрів

Для отримання рум'яної скоринки та хрусткої основи. Використовуйте найнижчий рівень полицки.



Волога конвекція

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.



Гриль

Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.



Турбо-гриль

Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



Під час використання деяких функцій нагріву можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °С.

6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Поради щодо енергозбереження».


6.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву.
2. Поверніть ручку керування для встановлення температури.



Швидкий нагрів — натисніть і утримуйте, щоб скоротити час нагріву. Доступно для деяких функцій нагріву. Вентилятор може увімкнутися автоматично.

6.4 Налаштування: SteamBake - Приготування на парі


1. Дайте приладу охолонути.
2. Налийте в заглибину камери максимум 250 мл водопровідної води. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.
3. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву .
4. Поверніть ручку керування для встановлення температури.
5. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
6. Помістіть продукти в прилад.
7. Після завершення приготування поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вимкнути прилад.
8. Коли прилад охолоне, видаліть залишки води із заглибини камери за допомогою м'якої ганчірки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.

6.5 Вхід: Меню

Відкрийте Меню, щоб отримати доступ до страв з функцією Допомога при готуванні та налаштувань.



1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .

На дисплеї відображається , , .

2. Поверніть ручку керування та виберіть значок для входу в підменю. Натисніть ОК.

6.6 Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з програм, призначених для приготування спеціальних страв. Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час і температуру під час готування.

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть ОК.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати страву (P1–P...), Натисніть ОК.
4. Покладіть продукти всередину приладу. Натисніть ОК.
5. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

Підменю: Допомога при готуванні

Позначення



Для використання функції необхідно підключити термошуп. Див. розділ «Використання аксесуарів».



Для приготування на парі наповніть заглибину камери водою.





























Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
































Рівень полицки. Див. розділ «Опис виробу».



На дисплеї відображається **P** та **номер** страви, який можна переглянути в таблиці.

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P1	Ростбїф, непросмажений		
P2	Ростбїф, помірно просмажений	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см	 2; деко для випїчки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячїй пательнї. Вставте у прилад.
P3	Ростбїф, добре просмажений		
P4	Стейк, помірно просмажений	180 - 220 г на шматок; скибочки товщиною 3 см	 3; деко для смаження на комбїнованїй рещїтцї Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячїй пательнї. Вставте у прилад.
P5	Запечена/тушкована яловичина (спинна частина, вирїзка, окорок)	1.5 - 2 кг	 2; деко для смаження на комбїнованїй рещїтцї Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячїй пательнї. Додайте рїдину. Вставте у прилад.
P6	Ростбїф, непросмажений (повільне готування)		
P7	Ростбїф, помірно просмажений (повільне готування)	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см	 2; деко для випїчки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячїй пательнї. Вставте у прилад.
P8	Ростбїф, добре просмажений (повільне готування)		
P9	Фїле яловичини, непросмажене (повільне готування)		
P10	Фїле яловичини, помірно просмажене (повільне готування)	0.5 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см	 2; деко для випїчки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячїй пательнї. Вставте у прилад.
P11	Фїле яловичини, просмажене (повільне готування)		
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4 см	 2; деко для смаження на комбїнованїй рещїтцї Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячїй пательнї. Додайте рїдину. Вставте у прилад. Запїкати пїд кришкою.
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка	1.5 - 2 кг	 2; деко для смаження на комбїнованїй рещїтцї Додайте 200 мл рїдини в деко для смаження.
P14	Карнїтас зї свинини (повільне готування)	1.5 - 2 кг	 2; деко для випїчки Перевернїть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рївномїрне пїдрум'янування.

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P15	Спинка свинини, свіжа	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P16	Свинячі реберця	2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, реберця товщиною 2–3 см	 3; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P17	Бараняча нога з кісткою	1.5 - 2 кг; шматочки товщиною 7–9 см	 2; деко для смаження на деко для випічки Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P18	Ціла курка	1 - 1.5 кг, свіжа	 2;  200 мл; жароміцний посуд на деко для випічки Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P19	Половина курки	0.5 - 0.8 кг	 3; деко для випічки
P20	Курка, грудка	180 - 200 г на шматок	  2; форма для запікання на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні.
P21	Курячі гомілки, свіжі	-	 3; деко для випічки Якщо ви спершу маринуете курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
P22	Ціла качка	2 - 3 кг	 2; деко для смаження на комбінованій решітці Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування.
P23	Ціла гуска	4 - 5 кг	 2; глибоке деко Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.
P24	М'ясний рулет	1 кг	 2; комбінована решітка
P25	Ціла риба, на грилі	0.5 - 1 кг на рибу	 2; деко для випічки Змастіть рибу маслом, спеціями та травами.
P26	Рибне філе	-	 3; форма для запікання на комбінованій решітці
P27	Чизкейк	-	 2;  роз'ємна форма діаметром 28 см на комбінованій решітці
P28	Яблучний пиріг	-	 2;  100–150 мл; деко для випічки

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P29	Яблучний тарт	-	 2; форма для пирога на комбінованій решітці
P30	Яблучний пиріг	-	  2;  100–150 мл;  форма для пирога діаметром 22 см на комбінованій решітці
P31	Шоколадні тістечка	2 кг тіста	 3; глибоке деко
P32	Мафіни	-	  2;  100–150 мл; деко для кексів на комбінованій решітці
P33	Здобний пиріг	-	 2; форма для хліба на комбінованій решітці
P34	Печена картопля	1 кг	 2; деко для випічки Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випічки.
P35	Картопля по-селянські	1 кг	 3; деко для випічки, вистелене пергаментним папером Поріжте картоплю на шматочки.
P36	Суміш овочів, запечених на грилі	1 - 1.5 кг	 3; деко для випічки, вистелене пергаментним папером Поріжте овочі на шматочки.
P37	Крокети, заморожені	0.5 кг	 3; деко для випічки
P38	Картопля, заморожена	0.75 кг	 3; деко для випічки
P39	М'ясна / овочева лазанья зі сухих листів для лазаньї	1 - 1.5 кг	 2; форма для запікання на комбінованій решітці
P40	Картопляна запіканка (сира картопля)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу готування.
P41	Піца свіжа, тонка	-	  2;  100 мл; деко для випічки, вистелене пергаментним папером
P42	Піца свіжа, товста	-	  2; деко для випічки, вистелене пергаментним папером
P43	Кіш	-	 2; форма для випічки на комбінованій решітці
P44	Багет / чабатта / білий хліб	0.8 кг	  2;  150 мл; деко для випічки, вистелене пергаментним папером Для білого хліба необхідно більше часу.
P45	Цільнозерновий / житній / чорний хліб	1 кг	  2;  150 мл; деко для випічки, вистелене пергаментним папером / форма для випічки на комбінованій решітці

6.7 Зміна: Налаштування

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть **OK**.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати налаштування. Натисніть **OK**.
4. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати значення. Натисніть **OK**.
5. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вийти з Меню.

Підменю: Налаштування

Налаштування	Значення
01 Час доби	Змінити
02 Яскравість дисплею	1 - 5
03 Сигнали кнопок уп-равл.	1 – сигнал, 2 – клацніть, 3 – звук вимкнено
04 Рівень гучності	1 - 4

Налаштування	Значення
05 Термощуп Дія	1 – сигнал попередження та зупинка, 2 – сигнал попередження
06 Таймер прямого відліку	Увімк. / Вимк.
07 Підсвітка	Увімк. / Вимк.
08 Швидкий нагрів	Увімк. / Вимк.
09 Wi-Fi	Увімк. / Вимк.
10 Автоматичне дистанційне функціонування	Увімк. / Вимк.
11 Забути мережу	Так / Ні
12 Демонстраційний режим	Код активації: 2468
13 Версія програмного забезпечення	Перевірте
14 Скинути всі налаштування	Так / Ні


7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ


7.1 Блокування


Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

При увімкненні під час використання приладу панель керування блокується, що гарантує подальше безперебійне використання поточних налаштувань готування.

При увімкненні, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися, що запобігає ненавмисному ввімкненню приладу.



 **OK** — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.

Пролунає звуковий сигнал.  — миготить 3 рази, коли увімкнено блокування.

 **OK** — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути функцію.

7.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

 (°C)	 (год)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ «Функції годинника».

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Відкладений запуск.





7.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо

вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Опис функцій таймера

 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу приладу й може бути встановлена будь-коли.
 Час готування	Встановлення тривалості готування. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагріву автоматично вимкнеться.
 Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
 Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу й може бути встановлена будь-коли.

8.2 Налаштування: Таймер



1. Натисніть .

На дисплеї відображається: 0:00 і .

2. Поверніть ручку керування, щоб встановити Таймер.
3. Натисніть **OK**. Таймер негайно починає відлік.



8.3 Налаштування: Час готування



1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
2. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться: 0:00 і .
3. Поверніть ручку керування, щоб встановити Час готування.
4. Натисніть **OK**. Таймер негайно почне відлік.

5. Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».



8.4 Налаштування: Відкладений запуск

1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
2. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться:  і **START**.
3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час початку.
4. Натисніть **OK**.



На дисплеї відображається: --:--  **STOP**.

5. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час закінчення.
6. Натисніть **OK**. Таймер починає відлік у встановлений час початку.
7. Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

8.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Таймер прямого відліку. Див. розділ «Щоденне користування», Меню: Налаштування.
3. Натисніть **OK**.
4. Поверніть ручку керування, щоб увімкнути та вимкнути таймер прямого відліку.
5. Натисніть **OK**.

8.6 Налаштування: Час доби

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Час доби. Див. розділ

3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати годинник.
4. Натисніть ОК.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

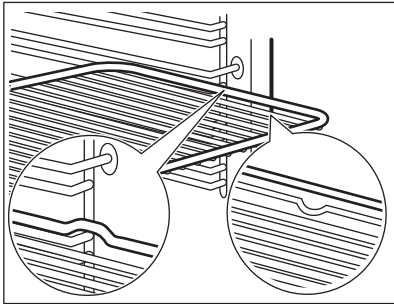
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Встановлення аксесуарів

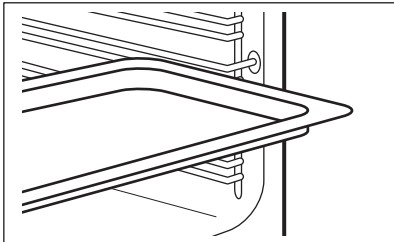
Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Комбінована решітка



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу. Переконайтеся, що полицка торкається задньої частини духової шафи.

Деко для випічки / Глибоке деко




Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок. Помістіть деко для випікання з нахилом до задньої частини духової шафи.

9.2 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

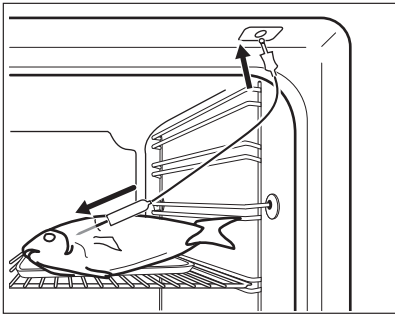
- $^{\circ}\text{C}$ — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на 25°C вищою за температуру всередині продукту.
 -  — температура всередині продукту.
- Для найкращого результату готування:
- Інградієнти повинні мати кімнатну температуру.
 - Не використовуйте для рідких страв.
 - Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

Готування з: Термощуп

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

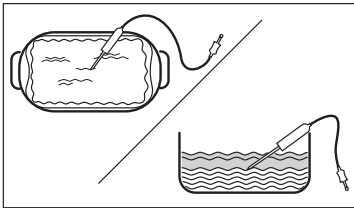
Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа великими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
3. Вставте термощуп у страву:
М'ясо, домашня птиця та риба
Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою


Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закріпити термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



4. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу.

Див. розділ «Опис виробу».

На дисплеї відображається поточна температура термощупа.

5.  — натисніть, щоб встановити температуру всередині датчика.
6. Поверніть ручку керування для встановлення температури.
7. Натисніть **OK**.
8. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
9. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнитися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність».





Символи, що використовуються в таблицях:



Тип продукту



Функція нагріву

	Температура
	Акcesуар
	Рівень полицки
	Час готування (хв)





- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см





10.2 Волога конвекція - рекомендовані акcesуари

Використовуйте темні матові форми та ємності. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір і блискучий посуд.

10.3 Волога конвекція






Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована решітка	220	2	10 - 15
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35

		°C		
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

				°C	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45



Тост 1)



Гриль

Комбінова-
на решітка

4



макс.



1 - 5

1) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

Акcesуари

- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не

мийте акcesуари у посудомийній машині.

- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Очищення заглибини камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки накипу після готування з паром.



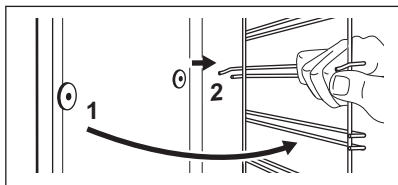
Для функції: SteamBake очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.

1. Налийте 250 мл білого оцту або лимонної кислоти у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6 % без добавок.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки накипу протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Очистіть камеру м'якою ганчіркою, змоченою теплою водою.

11.3 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.



Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

11.4 Каталітичний кожух вентилятора

Кожух вентилятора покритий каталітичною емаллю. Вона поглинає жир, що збирається на стінках у процесі роботи виробу. Для покращення результатів самоочищення регулярно нагрівайте порожній прилад.

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

Каталітична емаль очищується самостійно, не витирайте її ганчіркою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистіть тільки дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу.
4. Виберіть Меню  / Очищення .
5. Натисніть ОК тричі.

Тривалість: 1 год

Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається.

6. Коли прилад охолоне, очистіть дно духової шафи вологою м'якою ганчіркою.

11.5 Зняття та встановлення дверцят

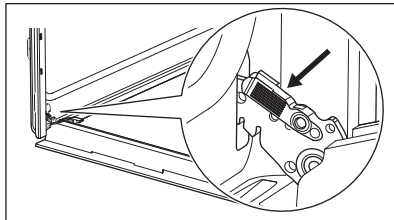
Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати

скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

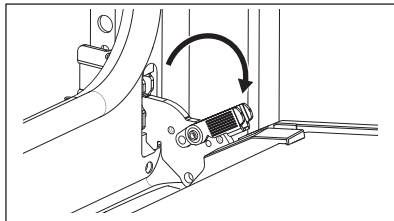
УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

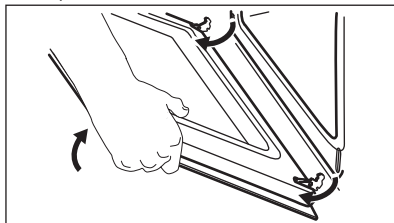
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



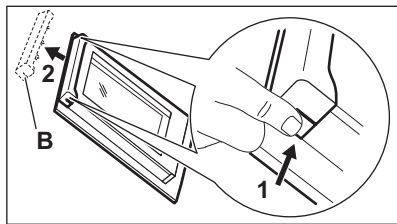
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



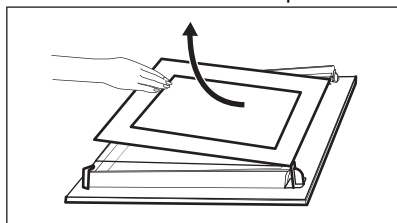
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення дверцят **В** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



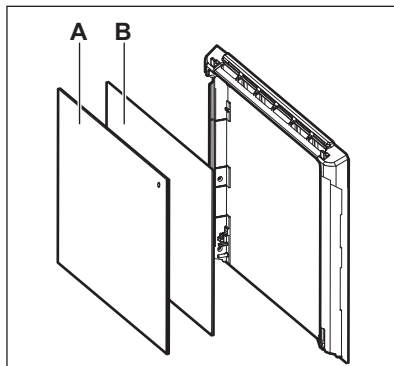
6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.



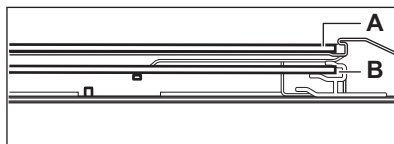
8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки. Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (A та B) у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, щоб полегшити розбирання та збирання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.



Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.



11.6 Заміна лампи

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

⚠ УВАГА

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб уникнути згоряння залишків жиру на лампі.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Переконайтеся в тому, що...
Пристрій не вмикається або не працює.	Прилад правильно під'єднано до електромережі.
Прилад не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Прилад не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Прилад не нагрівається.	Блокування деактивовано.
Лампа вимкнена.	Волога конвекція увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.
Термошуп не працює.	Штекер Термошуп повністю вставлений у гніздо.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не використовуйте прилад. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається 00:00.	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.



Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

12.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформаційний листок виробу та Інформація про виріб відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EOD6F77WV 949499588 EOD6F77WX 949499586 EOD6F77WZ 949499585 LOD6F77WZ 949499587
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A+
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	72 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	EOD6F77WV 31.0 кг
	EOD6F77WX 31.0 кг
	EOD6F77WZ 31.1 кг
	LOD6F77WZ 31.4 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, що не відбивають світло, для покращення енергозбереження

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви

будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою


Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.


Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



