



# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

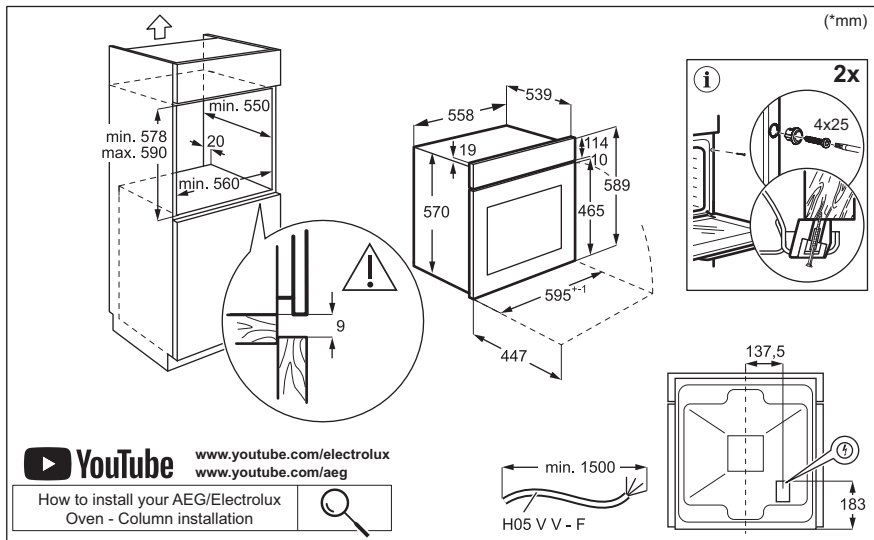
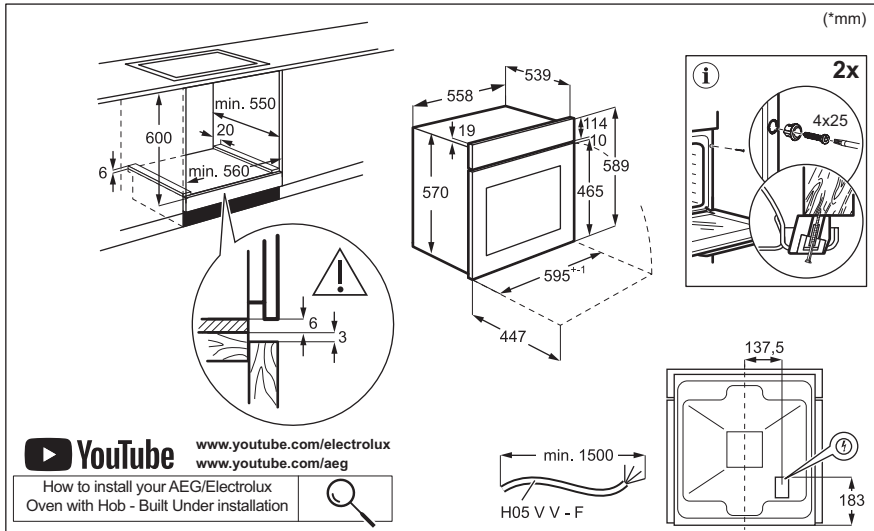


**EOF5F50BV**  
**EOF5F50BX**

|    |                                       |           |
|----|---------------------------------------|-----------|
| PL | Instrukcja obsługi   <b>Piekarnik</b> | <b>3</b>  |
| RO | Manual de utilizare   <b>Cuptor</b>   | <b>19</b> |
| TR | Kullanma Kılavuzu   <b>Fırın</b>      | <b>35</b> |



# INSTALACJA / INSTALAREA / KURULUM



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



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

|   |    |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 3  |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....  | 5  |
| 3. OPIS URZĄDZENIA.....                     | 8  |
| 4. PANEL STEROWANIA.....                    | 8  |
| 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....             | 9  |
| 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....               | 9  |
| 7. DODATKOWE FUNKCJE.....                   | 10 |
| 8. FUNKCJE ZEGARA.....                      | 11 |
| 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....            | 11 |
| 10. WSKAZÓWKI I PORADY.....                 | 12 |
| 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....          | 14 |
| 12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....              | 16 |
| 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....           | 17 |
| 14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....                 | 18 |

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także

nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

## 2.2 Podłączenie elektryczne

### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.

- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający.

### Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

| Moc całkowita (W) | Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|--------------------------------------|
| maksymalnie 1380  | 3x0.75                               |
| maksymalnie 2300  | 3x1                                  |
| maksymalnie 3680  | 3x1.5                                |

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.

- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować mieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskieł lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i stoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz

zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne

### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one

przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.7 Utylizacja

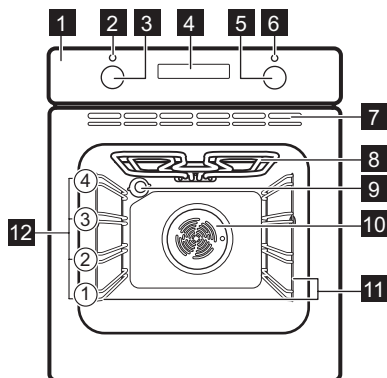
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Kontrolka/symbol zasilania
- 3 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 4 Ekran
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)

- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Otwory wentylacyjne wentylatora chłodzącego
- 8 Grzałka
- 9 Lampa
- 10 Wentylator
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

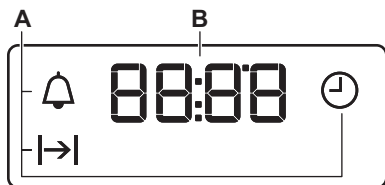
1. Nacisnąć te pokrętki. Pokrętko wysuwa się.

2. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętko sterowania, aby wyregulować ustawienia.  
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie [0].

## 4.2 Pola czujników/przyciski

|   |                            |
|---|----------------------------|
| — | Ustawianie czasu.          |
| 🕒 | Ustawianie funkcji zegara. |
| + | Ustawianie czasu.          |

## 4.3 Ekran



A. Funkcje zegara

B. Timer

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### ⚠️ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: "12:00".

1. +, — – nacisnąć, aby ustawić czas.
2. 🕒 - nacisnąć, aby to potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawionej godziny.

### 5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym.

Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.









1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1 godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### ⚠️ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 6.1 Funkcje pieczenia

|   |   |
|---|---|
|    | <b>Oświetlenie piekarnika</b><br>Do włączania oświetlenia.  |
|    | <b>Pieczenie konwekcyjne</b><br>Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.   |
|    | <b>Termoobieg wilgotny</b><br>Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny. |
|    | <b>Górna/dolna grzałka / Kataliza</b><br>Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. / Umożliwia uruchomienie funkcji czyszczenia katalitycznego. Więcej informacji na temat czyszczenia katalitycznego można znaleźć w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.  |
|    | <b>Grzałka dolna</b><br>Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.  |
|    | <b>Termoobieg</b><br>Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.   |
|    | <b>Grill</b><br>Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.   |
|  | <b>Turbo grill</b><br>Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.   |



### Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

## 6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

## 6.3 Ustawianie funkcji pieczenia

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

## 7. DODATKOWE FUNKCJE

### 7.1 Wentylator chłodzący




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

### 7.2 Termostat bezpieczeństwa








Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

## 8. FUNKCJE ZEGARA



### 8.1 Tabela funkcji zegara



|  |   |
|--|---|
|  | <b>Aktualna godzina</b><br>Ustawianie, zmiana lub sprawdzanie aktualnej godziny.  |
|  | <b>Czas trwania</b><br>Ustawianie czasu pracy urządzenia  |
|  | <b>Minutnik</b><br>Ustawianie odliczania Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. |



### 8.2 Ustawienie: Aktualna godzina

1.  - nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  - miga.
2. ,  - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sek miganie ustanie, a na wyświetlaczu widoczna będzie ustawiona godzina.
-  - miga po przyłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy timer nie jest ustawiony. ,  - nacisnąć, aby ustawić godzinę.

### 8.3 Ustawienie: Czas trwania





1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2.  — nacisnąć kilkakrotnie.  - miga.

3. ,  – nacisnąć, aby ustawić: Czas trwania.



Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się wskazanie .  - miga. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się.

4. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
5. Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

### 8.4 Ustawienie: Minutnik

1.  — nacisnąć kilkakrotnie.  - miga.
2. ,  – nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie 5 sek funkcja ta uruchomi się automatycznie. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
3. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
4. Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

### 8.5 Anulowanie Funkcje zegara

1.  – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.
2. Nacisnąć i przytrzymać . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

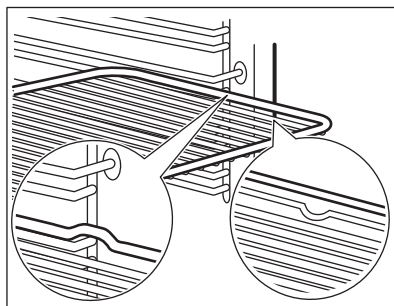
### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Wkładanie akcesoriów

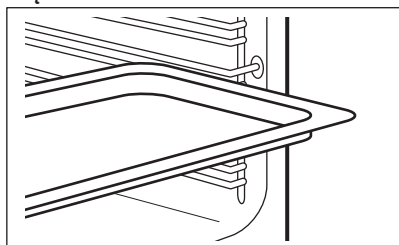
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

### Ruszt



Wsунь ruszt między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół.

### Głęboka blacha



Wsунь blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

## 10. WSKAZÓWKI I PORADY

### 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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



Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.




Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

#### Symbole użyte w tabelach:

|   |                   |
|---|-------------------|
|  | Rodzaj potrawy    |
|  | Funkcja pieczenia |
| °C  | Temperatura       |

|   |                            |
|---|----------------------------|
|  | Akcesoria                  |
|  | Poziom umieszczania potraw |
|  | Czas pieczenia (min)       |





### 10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria





Należy używać używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart** – ciemna, matowa, średnica 28cm

### 10.3 Termoobieg wilgotny







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

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

|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Bulki, 9 szt.   | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 2   | 35 - 40   |
| Pizza, mrożona, 0,35 kg   | ruszt   | 220 | 2   | 35 - 40   |
| Rolada szwajcarska  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170 | 2   | 30 - 40   |
| Brownie   | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 2   | 30 - 40   |
| Suflet, 6 szt.  | ceramiczne kokilki na ruszcie   | 200 | 3   | 30 - 40   |
| Biszkoptowy spód tarty  | forma do tarty na ruszcie   | 170 | 2   | 20 - 30   |
| Biszkopt królowej Wiktorii  | naczynie do pieczenia na ruszcie  | 170 | 2   | 35 - 45   |
| Gotowana ryba, 0,3 kg   | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Cała ryba, 0,2 kg   | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Filet z ryby, 0,3 kg  | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie  | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Mięso z wody, 0,25 kg   | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 200 | 3   | 40 - 50   |
| Szaszłyk, 0,5 kg  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 200 | 3   | 25 - 35   |
| Ciastka, 16 szt.  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 2   | 20 - 30   |
| Makaroniki, 20 szt.   | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 2   | 40 - 45   |
| Babeczki, 12 szt.   | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170 | 2   | 30 - 40   |
| Ciasto pikantne, 16 szt.  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170 | 2   | 35 - 45   |
| Krucze ciasteczka, 20 szt.  | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 150 | 2   | 40 - 50   |
| Tartletki, 8 szt.   | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 170 | 2   | 20 - 30   |
| Warzywa, z wody, 0,4 kg   | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 3   | 35 - 40   |
| Omlet wegetariański   | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie  | 200 | 3   | 30 - 45   |
| Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg   | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180 | 4   | 35 - 40   |

## 10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Małe ciastka, 16 sztuk na blasze  | Górna/dolna grzałka   | Blacha do pieczenia ciasta  | 3   | 170   | 20 - 35   |
| Małe ciastka, 16 sztuk na blasze  | Termoobieg  | Blacha do pieczenia ciasta  | 3   | 160   | 20 - 35   |
| Małe ciastka, 16 sztuk na blasze  | Termoobieg  | Blacha do pieczenia ciasta  | 1 i 3   | 160   | 20 - 35   |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm   | Górna/dolna grzałka   | Ruszt   | 1   | 170   | 70 - 90   |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm   | Termoobieg  | Ruszt   | 2   | 160   | 70 - 90   |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm  | Górna/dolna grzałka   | Ruszt   | 2   | 170   | 35 - 45   |
| Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm  | Termoobieg  | Ruszt   | 2   | 160   | 35 - 45   |
| Bułka maślana <sup>1)</sup>   | Górna/dolna grzałka   | Blacha do pieczenia ciasta  | 3   | 150   | 20 - 35   |
| Bułka maślana <sup>1)</sup>   | Termoobieg  | Blacha do pieczenia ciasta  | 3   | 150   | 20 - 35   |
| Tosty <sup>1)</sup>   | Grill   | Ruszt   | 3   | maks.   | 1 - 5   |

<sup>1)</sup> Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

#### Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.

#### Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłączając ściereczką z mikrofibry.

#### Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z

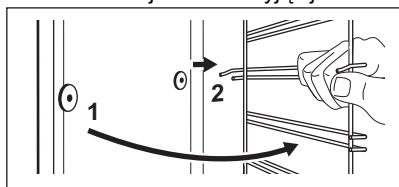
dotądkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 11.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

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



4. Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

## 11.3 Osłona wentylatora katalitycznego

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

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

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

**Czas trwania:** 1 godz

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

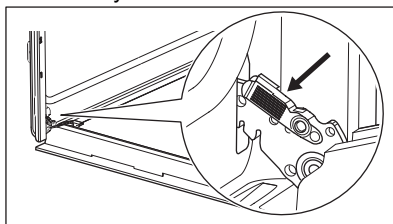
## 11.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

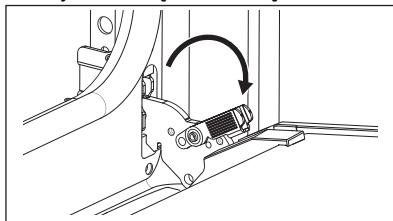
### UWAGA!

Nie używać urządzenia bez szyb.

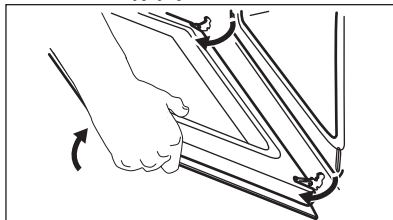
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



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

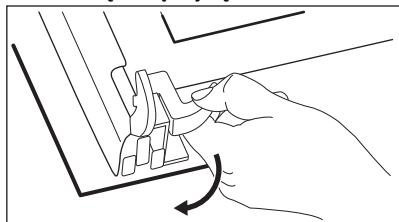


3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

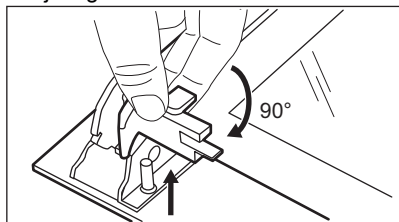


4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką i zwolnić

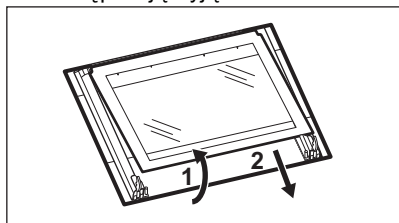
mechanizm blokujący, aby wyjąć wewnętrzną szybę.



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



6. Najpierw ostrożnie podnieść szybę, a następnie ją wyjąć.



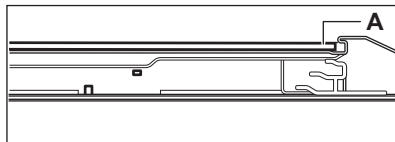
7. Umyć szczyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szczyby. Nie należy myć szczyb w zmywarce.

8. Po wyczyszczeniu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

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

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnij się, że wewnętrzna szyba **A** jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



## 11.5 Wymiana żarówki

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

### Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

## 12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

| Problem                      | Przyczyna i rozwiązanie  |
|------------------------------|--|
| Urządzenie nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. Sprawdź, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |

| Problem  | Przyczyna i rozwiązanie  |
|--|--|
| Uszczelka drzwi jest uszkodzona.                 | Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.                                    |
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”. | Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny  |
| Oświetlenie nie działa.                          | Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Patrz „Konservacja i czyszczenie”, Wymiana żarówki. |

## 12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy

skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przednim ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

|  |  |
|--|--|
| Nazwa dostawcy   | Electrolux                                 |
| Dane identyfikacyjne modelu  | EOF5F50BV 944068485<br>EOF5F50BX 944068486 |
| Wskaźnik efektywności energetycznej                                      | 95.1                                       |
| Klasa sprawności energetycznej   | A  |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny        | 0.89 kWh/cykl                              |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0.78 kWh/cykl                              |
| Liczba komór   | 1  |
| Źródła ciepła  | Elektryczność                              |
| Pojemność  | 65 l                                       |
| Rodzaj piekarnika  | Piekarnik do zabudowy                      |
| Masa   | EOF5F50BV 28.0 kg                          |
|  | EOF5F50BX 29.0 kg                          |

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego -- Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

## 13.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania

0.8 W

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy 20 min

### 13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

#### Pieczenie z termoobiegiem

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

#### Ciepło resztkowe

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

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.


#### Podtrzymywanie temperatury potraw


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

#### Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewni oszczędność energii podczas pieczenia.

## 14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

**Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 19 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....    | 21 |
| 3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....        | 24 |
| 4. PANOUL DE COMANDĂ.....            | 24 |
| 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....   | 25 |
| 6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....           | 25 |
| 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....         | 26 |
| 8. FUNCȚIILE CEASULUI.....           | 26 |
| 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....      | 27 |
| 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....       | 28 |
| 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....     | 30 |
| 12. DEPANAREA.....                   | 32 |
| 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....        | 33 |
| 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....   | 34 |

## 1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.

- Înainte de a instala aparatul, verifică dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.

- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se aple în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un cablu de alimentare electrică.

#### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|---------------------------------------|
| maxim 1380        | 3x0.75                                |
| maxim 2300        | 3x1                                   |

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|---------------------------------------|
| maxim 3680        | 3x1.5                                 |

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.

- nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
  - Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
  - Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
  - Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri.

- Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

## 2.5 Iluminare interioară

### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.7 Eliminare

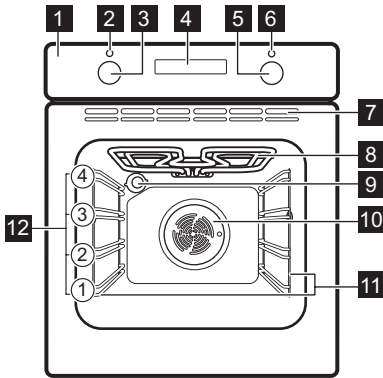
### AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

### 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

#### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Bec/simbol putere
- 3 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 4 Afișaj

- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Orificii de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Suport pentru raft, detașabil
- 12 Poziții raft

#### 3.2 Accesorii


- **Raft sârmă**  
Pentru forme de prăjituri, vase rezistente la căldură, vase pentru fripturi, vase.
- **Cratiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**  
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

### 4. PANOUL DE COMANDĂ

#### 4.1 Pornirea și oprirea aparatului


Pentru a porni aparatul:

1. Apăsați butoanele. Butoanele ies în afară.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit .

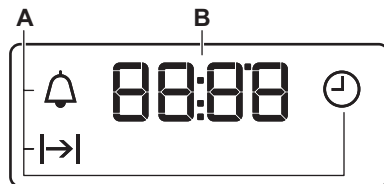
#### 4.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

 Pentru a seta ora.

 Pentru a seta o funcție ceas.

 Pentru a seta ora.

#### 4.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Timer



## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Setarea orei




După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: „12:00”.

1.  - apăsați pentru a seta timpul.
2.  - apăsați pentru a confirma sau timpul setat va fi salvat automat după 5 secunde.

### 5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoateți accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.

2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curățați aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Funcții de gătire



#### Iluminare

Pentru a aprinde lumina.



#### Gătire cu aer cald

Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără transfer de aromă.



#### Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.



#### Încălzire sus și jos / Cataliză

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. / Pentru a porni curățarea catalitică. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea” pentru detalii despre Curățarea catalitică.



#### Încălzire jos

Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.



#### Aer cald cu ventilație

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



#### Grill

Pentru gătitura la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



#### Gătire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



### Decongelare

Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.

## 6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 7.1 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

### 7.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, recomandări pentru economisirea energiei.

## 6.3 Setarea funcției de gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.
3. Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Tabelul cu Funcțiile ceasului



#### Ora curentă

Pentru a seta, modifica sau verifica ora curentă.



#### Durata

Pentru a seta durata de funcționare a aparatului.







#### Cronometru



Pentru a seta o numărătoare inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

### 8.2 Setarea: Ora curentă

1. - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă. se aprinde intermitent.
2. , - apăsați pentru a seta timpul. După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru timp încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.  
 - se aprinde intermitent când introduceți cuptorul în priză, când a fost o pană de curent sau când cronometru nu este setat.  
 , - apăsați pentru a seta timpul.



### 8.3 Setarea: Durata



1. Setați o funcție de gătire și temperatura.
2.  - apăsați în mod repetat.  se aprinde intermitent.
3. ,  - apăsați pentru a seta: Durata.

Afișajul indică .  - se aprinde intermitent la sfârșitul timpului setat. Se aude semnalul și cuptorul se oprește.



4. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
5. Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

### 8.4 Setarea: Cronometru

1.  - apăsați în mod repetat.  se aprinde intermitent.

2. ,  - apăsați pentru a seta timpul. Funcția pornește automat după 5 sec. La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.
3. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
4. Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

### 8.5 Anulare: Funcțiile ceasului

1.  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.
2. Apăsați lung . Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

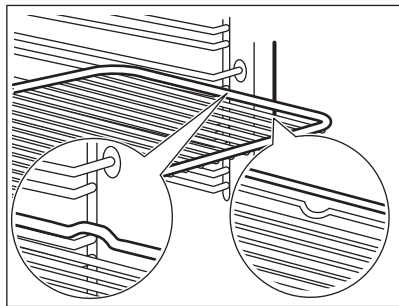
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

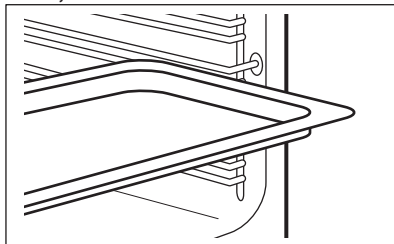
O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

#### Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.

#### Cratiță adâncă



Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### 10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.




Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”.

#### Simboluri utilizate în tabele:

|   |                      |
|---|----------------------|
|  | Tipul alimentelor    |
|  | Funcția de încălzire |
|  | Temperatură          |



Accesoriu



Poziție raft



Durată gătit (min)





### 10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate





Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

### 10.3 Aer cald umed





Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.







|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Rulouri dulci, 12 bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 2   | 35 - 40   |
| Rulouri, 9 bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 2   | 35 - 40   |
| Pizza congelată, 0,35 kg  | raft sârmă  | 220 | 2   | 35 - 40   |
| Ruladă  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170 | 2   | 30 - 40   |
| Negresă   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 2   | 30 - 40   |
| Soufflè, 6 bucăți   | vas ceramic ramekin pe raft de sârmă  | 200 | 3   | 30 - 40   |
| Blat de pandișpan   | formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă  | 170 | 2   | 20 - 30   |
| Sandviș Victoria  | vas de copt pe raft de sârmă  | 170 | 2   | 35 - 45   |

|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Pește fiert, 0,3 kg   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Pește întreg, 0,2 kg  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 3   | 35 - 45   |
| File de pește, 0,3 kg   | tavă de pizza pe raft de sârmă  | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Carne fiartă, 0,25 kg   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 200 | 3   | 40 - 50   |
| Șașlăc, 0,5 kg  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 200 | 3   | 25 - 35   |
| Prăjituri, 16 bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 2   | 20 - 30   |
| Pricomigdale, 20 de bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 2   | 40 - 45   |
| Brioșe, 12 bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170 | 2   | 30 - 40   |
| Pateuri sărate, 16 bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170 | 2   | 35 - 45   |
| Fursecuri, 20 de bucăți   | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 150 | 2   | 40 - 50   |
| Mini tarte, 8 bucăți  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 170 | 2   | 20 - 30   |
| Legume, fierte, 0,4 kg  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 3   | 35 - 40   |
| Omeletă vegetariană   | tavă de pizza pe raft de sârmă  | 200 | 3   | 30 - 45   |
| Legume mediteraneene, 0,7 kg  | tavă de gătit sau tavă de colectare   | 180 | 4   | 35 - 40   |

## 10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C  |  |
|---|---|---|---|-----|---|
| Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă   | Încălzire sus și jos  | Tavă de gătit   | 3   | 170 | 20 - 35   |
| Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă   | Aer cald cu ventilație  | Tavă de gătit   | 3   | 160 | 20 - 35   |
| Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă   | Aer cald cu ventilație  | Tavă de gătit   | 1 și 3  | 160 | 20 - 35   |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm  | Încălzire sus și jos  | Raft sârmă  | 1   | 170 | 70 - 90   |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm  | Aer cald cu ventilație  | Raft sârmă  | 2   | 160 | 70 - 90   |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm  | Încălzire sus și jos  | Raft sârmă  | 2   | 170   | 35 - 45   |
| Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm  | Aer cald cu ventilație  | Raft sârmă  | 2   | 160   | 35 - 45   |
| Biscuit sfărâmi-cios <sup>1)</sup>  | Încălzire sus și jos  | Tavă de gătit   | 3   | 150   | 20 - 35   |
| Biscuit sfărâmicios <sup>1)</sup>   | Aer cald cu ventilație  | Tavă de gătit   | 3   | 150   | 20 - 35   |
| Pâine prăjită <sup>1)</sup>   | Grill   | Raft sârmă  | 3   | maxim   | 1 - 5   |

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea

#### Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru. Nu îl folosiți pe suprafețele catalitice.

#### Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

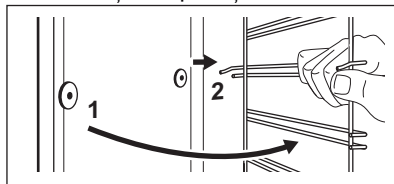
#### Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

### 11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Oprțiți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.




4. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

### 11.3 Capac catalitic pentru ventilator

Capacul ventilatorului este acoperit cu email catalitic. Acesta absoarbe grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării aparatului. Pentru a susține procedura de autocurățare, încălziți în mod regulat aparatul gol.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

1. Opriiți aparatul și așteptați să se răcească.
  2. Scoateți toate accesoriile.
  3. Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
  4. Setați funcția: .
  5. Setați temperatura: 250 °C.
- Durată: 1 h
6. Când aparatul este rece, curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale și umedă

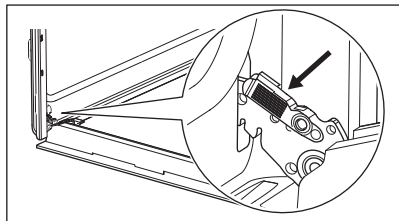
### 11.4 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

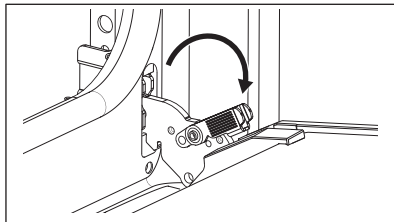
#### ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

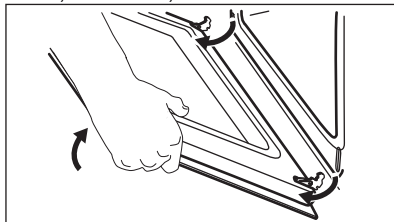
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



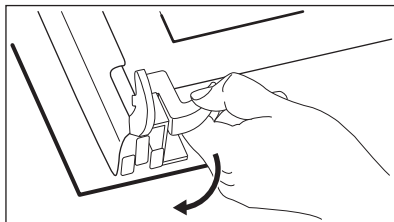
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



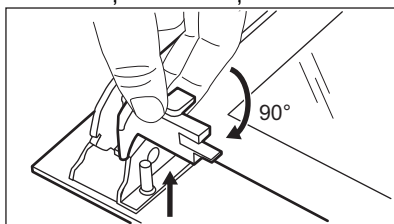
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



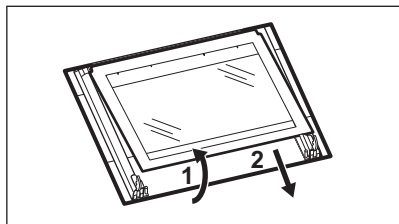
4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă și deschideți sistemul de blocare pentru a scoate panoul intern de sticlă.



5. Rotiți dispozitivele de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



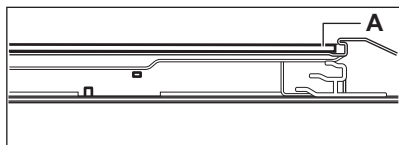
6. Mai întâi ridicați cu atenție și apoi scoateți panoul de sticlă.



7. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
8. După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.  
Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

Asigurați-vă că ați montat corect panoul intern din sticlă **A** în locașuri.



## 11.5 Înlocuirea becului

### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriiți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

### Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

## 12. DEPANAREA

### ⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

| Problemă                         | Cauză și remediere  |
|----------------------------------|---|
| Aparatul nu se încălzește.       | Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă problema persistă, contactați un electrician autorizat. |
| Garnitura ușii este deteriorată. | Nu utilizați aparatul. Contactați un Centru de service autorizat.   |

| Problemă                 | Cauză și remediere   |
|--------------------------|--|
| Afișajul indică „12.00”. | A fost o pană de curent. Setati timpul.  |
| Becul nu funcționează.   | Becul este ars. Înlocuiți becul. Consultați „Îngrijire și curățare”, Înlocuirea becului. |

### 12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

### Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului  
(PNC):

Numărul de serie (S.N.):

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

|   |  |
|---|--|
| Denumirea furnizorului  | Electrolux                                 |
| Identificarea modelului   | EOF5F50BV 944068485<br>EOF5F50BX 944068486 |
| Index de eficiență energetică                                   | 95.1                                       |
| Clasă de eficiență energetică                                   | A  |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 0.89 kWh/ciclu                             |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație  | 0.78 kWh/ciclu                             |
| Număr de cavități   | 1  |
| Sursă de căldură  | Energie electrică                          |
| Volumul   | 65 l                                       |
| Tip cuptor  | Cuptor încorporabil                        |
| Masă  | EOF5F50BV 28.0 kg                          |
|   | EOF5F50BX 29.0 kg                          |

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

### 13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby 0.8 W

Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil 20 min.

### 13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține

garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

#### **Gătitul cu ventilator**

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

#### **Căldura reziduală**

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.


#### **Menținerea caldă a alimentelor**


Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă.

#### **Aer cald umed**

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

## 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați

aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

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



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## İÇİNDEKİLER

|  |    |
|--|----|
| 1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....                           | 35 |
| 2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....                         | 37 |
| 3. ÜRÜN TANIMI.....                                  | 39 |
| 4. KONTROL PANELİ.....                               | 40 |
| 5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....                         | 40 |
| 6. GÜNLÜK KULLANIM.....                              | 40 |
| 7. EK FONKSİYONLAR.....                              | 41 |
| 8. SAAT FONKSİYONLARI.....                           | 42 |
| 9. AKSESUARLARIN KULLANIMI.....                      | 42 |
| 10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....                | 43 |
| 11. BAKIM VE TEMİZLİK.....                           | 45 |
| 12. SORUN GİDERME.....                               | 47 |
| 13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....                          | 48 |
| 14. DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER..... | 49 |

## 1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

### 1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

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

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

## 1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz 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.

- 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 çıkarılmayacak 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 kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihazın paket içeriğinde yalnızca bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

### **Avrupa için montaj veya deęişime 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:

| <b>Toplam güç (W)</b> | <b>Kablo kesiti (mm<sup>2</sup>)</b> |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 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.

#### **⚠ 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 olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

### **2.4 Bakım ve temizlik**

#### **⚠ UYARI!**

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!

- Yüze 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 paketinde 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

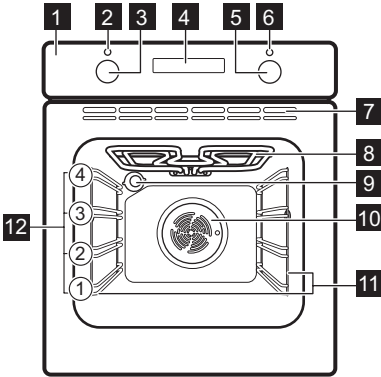
### ⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

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

## 3. ÜRÜN TANIMI

### 3.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Güç lambası / sembolü
- 3 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 4 Gösterge Ekranı

- 5 Kontrol düğmesi (sıcaklık için)
- 6 Sıcaklık göstergesi / sembolü
- 7 Soğutma fanı için havalandırma delikleri
- 8 Isıtma elemanı
- 9 Lamba
- 10 Fan
- 11 Raf desteği, çıkarılabilir
- 12 Raf konumları

### 3.2 Aksesuarlar


- **Tel raf**  
Kek kalıpları, fırın kapları, kızartma yemekleri, pişirme kapları / tabaklar için.
- **Tava/Pişirme kabı**  
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **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 Sensör alanları / Düğmeler

— Saati ayarlamak içindir.

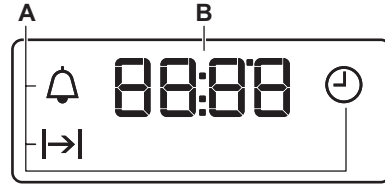


Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir.



Saati ayarlamak içindir.

### 4.3 Ekran



A. Saat fonksiyonları

B. Timer


## 5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

### ⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.




### 5.1 Sürenin ayarlanması.

Prize ilk kez bağlandıktan sonra gösterge ekranı seçeneklerini gösterene kadar bekleyin: "12:00".

1. +, - saati ayarlamak için basın.
2. Onaylamak için  ögesine basın veya ayarlanan zaman 5 saniye sonra otomatik olarak kaydedilecektir.

### 5.2 İlk ön ısıtma ve temizleme

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









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

## 6. GÜNLÜK KULLANIM

### ⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

## 6.1 Isıtma fonksiyonları

|   |  |
|---|--|
|  | <b>Lamba</b><br>Lambayı açmak içindir.   |
|  | <b>Fanlı Pişirme</b><br>Yiyecekleri aynı pişirme sıcaklığında birden fazla rafta kokuları karışmadan fırınlamak veya fırında pişirmek içindir.   |
|  | <b>Fanlı Pişirme (Nemli)</b><br>Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda cihaz içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Fanlı Pişirme (Nemli). |
|  | <b>Alt+Üst Isıtma / Katalitik Temizleme</b><br>Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir. / Katalitik temizlemeyi açmak içindir. Katalitik temizleme hakkında daha fazla bilgi için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.  |
|  | <b>Alt Isıtma</b><br>Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.   |
|  | <b>Sıcak Hava</b><br>Et kızartmak ve kek pişirmek içindir. Fan, ısıyı fırının içine eşit şekilde dağıttığı için Alt + Üst Isıtma fonksiyonundan kullanılanlardan daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.  |
|  | <b>Izgara</b><br>İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini izgara yapmak içindir.  |
|  | <b>Turbo Izgara</b><br>Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.   |



### Buz çözme

Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.

## 6.2 Notlar: Fanlı Pişirme (Nemli)

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

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

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

## 6.3 Isıtma fonksiyonunu ayarlama

1. Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Sıcaklığı.
3. Pişirme işlemi sona erdiğinde, cihazı kapatmak için düğmeleri kapalı konuma getirin.

## 7. EK FONKSİYONLAR

### 7.1 Soğutma fanı

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

### 7.2 Güvenlik termostadı

Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostadı bulunur. Sıcaklık düştüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

## 8. SAAT FONKSİYONLARI

### 8.1 Saat fonksiyonları tablosu

|   |   |
|---|---|
| ⌚ | <b>Günün Saati</b><br>Günün saatini ayarlamak, değiştirmek veya kontrol etmek içindir.  |
| ⌚ | <b>Süre</b><br>Cihazın ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir.   |
| 🔔 | <b>Zaman Ayarı</b><br>Geri sayım süresi ayarlamak için. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur. Bu fonksiyonu cihazın kapalı olduğu durumlarda dahil olmak üzere istediğiniz an ayarlayabilirsiniz. |

### 8.2 Ayar: Günün Saati

- ⌚ - günün saatini değiştirmek için arka arkaya basın. ⌚ - yanıp sönüyor.
- + , - - saati ayarlamak için basın. Yaklaşık 5 sn sonra, lambanın yanıp sönmeyeceği durur ve gösterge ekranında saat gösterilir. ⌚ - Cihazı kapalı iken güç kaynağına bağladığınızda, bir elektrik kesintisi sonrasında veya timer ayarlı değilken, gösterge yanıp söner. + , - - saati ayarlamak için basın.

### 8.3 Ayar: Süre

- Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.

- ⌚ - peş peşe basın. ⌚ - yanıp sönüyor.
- + , - - şunları ayarlamak için basın: Süre.

Gösterge ekranında ⌚ gösterilir. ⌚ - ayarlanan zaman sona erdiğinde yanıp söner. Sinyal sesi duyulur ve cihaz kapanır.

- Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.
- Düğmeleri kapalı konuma getirin.

### 8.4 Ayar: Zaman Ayarı

- ⌚ - peş peşe basın. 🔔 - yanıp sönüyor.
- + , - - saati ayarlamak için basın. Fonksiyon 5 sn sonra otomatik olarak başlar. Ayarlanan süre sona erdiğinde, sinyal duyulur.
- Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.
- Düğmeleri kapalı konuma getirin.

### 8.5 İptal etme: Saat fonksiyonları

- ⌚ - saat fonksiyonu sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar peş peşe basın.
- düğmesini basılı tutun. Birkaç saniye sonra saat fonksiyonu kapanır.

## 9. AKSESUARLARIN KULLANIMI

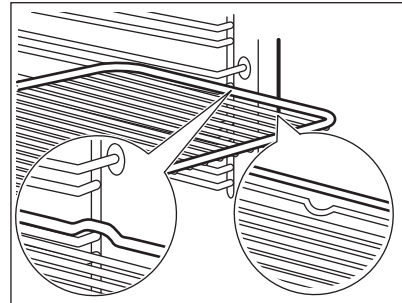
### ⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

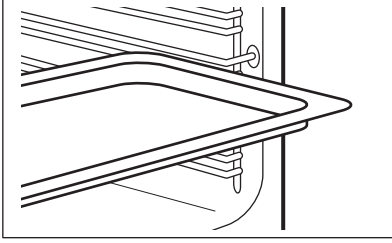
Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

### Tel raf



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

### Derin pişirme kabı



Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.

## 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.




Cihazınız 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 Fanlı Pişirme (Nemli) - önerilen aksesuarlar





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

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

### 10.3 Fanlı Pişirme (Nemli)



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







|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| Tatlı top ekmekler, 12 parça  | pişirme veya damlalık tepsi   | 180   | 2   | 35 - 40   |
| Top ekmek, 9 parça  | pişirme veya damlalık tepsi   | 180   | 2   | 35 - 40   |

|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg   | Tel raf   | 220 | 2   | 35 - 40   |
| İsviçre rulosu  | pişirme veya damlalık tepsisi   | 170 | 2   | 30 - 40   |
| Brownie   | pişirme veya damlalık tepsisi   | 180 | 2   | 30 - 40   |
| Sufle, 6 parça  | tel raf üzerinde seramik peynirli tart  | 200 | 3   | 30 - 40   |
| Turta tab. pand. kar.   | tel raf üzerinde turta tabanı kabılı  | 170 | 2   | 20 - 30   |
| Victoria sandviçi   | tel rafta pişirme tabağı  | 170 | 2   | 35 - 45   |
| Haşlama balık, 0,3 kg   | pişirme veya damlalık tepsisi   | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Bütün Balık, 0,2 kg   | pişirme veya damlalık tepsisi   | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Balık fileto, 0,3 kg  | tel raf üzerinde pizza tavası   | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Haşlama et, 0,25 kg   | pişirme veya damlalık tepsisi   | 200 | 3   | 40 - 50   |
| Şiş kebab, 0,5 kg   | pişirme veya damlalık tepsisi   | 200 | 3   | 25 - 35   |
| Bisküviler, 16 parça  | pişirme veya damlalık tepsisi   | 180 | 2   | 20 - 30   |
| Makaron, 20 parça   | pişirme veya damlalık tepsisi   | 180 | 2   | 40 - 45   |
| Muffin, 12 parça  | pişirme veya damlalık tepsisi   | 170 | 2   | 30 - 40   |
| Tuzlu hamur işi, 16 parça   | pişirme veya damlalık tepsisi   | 170 | 2   | 35 - 45   |
| Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça   | pişirme veya damlalık tepsisi   | 150 | 2   | 40 - 50   |
| Minik tartlar, 8 parça  | pişirme veya damlalık tepsisi   | 170 | 2   | 20 - 30   |
| Sebzeler, haşlama, 0,4 kg   | pişirme veya damlalık tepsisi   | 180 | 3   | 35 - 40   |
| Vejetaryen omlet  | tel raf üzerinde pizza tavası   | 200 | 3   | 30 - 45   |
| Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg   | pişirme veya damlalık tepsisi   | 180 | 4   | 35 - 40   |

## 10.4 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1 uyarınca testler.

|  |  |  |  | °C  |  |
|---|---|---|---|-----|---|
| Küçük kekler, bir tepside 16 adet   | Alt+Üst Isıtma  | Pişirme tepsisi   | 3   | 170 | 20 - 35   |
| Küçük kekler, bir tepside 16 adet   | Sıcak Hava  | Pişirme tepsisi   | 3   | 160 | 20 - 35   |
| Küçük kekler, bir tepside 16 adet   | Sıcak Hava  | Pişirme tepsisi   | 1 ve 3  | 160 | 20 - 35   |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Elmalı turta, 2 kaplıp 20 cm çapında  | Alt+Üst Isıtma  | Tel raf   | 1   | 170   | 70 - 90   |
| Elmalı turta, 2 kaplıp 20 cm çapında  | Sıcak Hava  | Tel raf   | 2   | 160   | 70 - 90   |
| Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı  | Alt+Üst Isıtma  | Tel raf   | 2   | 170   | 35 - 45   |
| Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı  | Sıcak Hava  | Tel raf   | 2   | 160   | 35 - 45   |
| Kısa ekmeek <b>1)</b>   | Alt+Üst Isıtma  | Piştirme tepsisi  | 3   | 150   | 20 - 35   |
| Kısa ekmeek <b>1)</b>   | Sıcak Hava  | Piştirme tepsisi  | 3   | 150   | 20 - 35   |
| Tost <b>1)</b>  | Izgara  | Tel raf   | 3   | maks.   | 1 - 5   |

1) Cihazı 10 dakika önceden ısıtın.

## 11. BAKIM VE TEMİZLİK

### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 11.1 Temizleme ile ilgili notlar

#### Temizlik Maddeleri

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

#### Günlük Kullanım

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

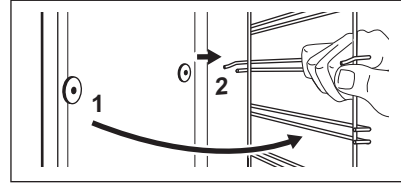
#### Aksesuarlar

- 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 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.

### 11.3 Katalitik fan kapağı

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

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

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Tüm aksesuarları.
3. Fırın tabanını ve iç kapak camını ılık su, yumuşak ve yumuşak deterjanla temizleyin.
4. Fonksiyonu ayarlayın: 
5. Sıcaklığı ayarlayın: 250 °C.

Süre: 1 sa

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

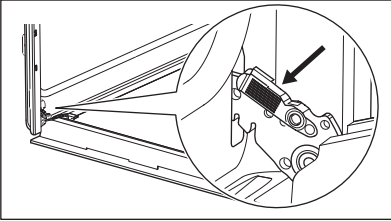
### 11.4 Kapağı çıkarma ve takma

Fırın kapısının iki cam paneli vardır. Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam paneli çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

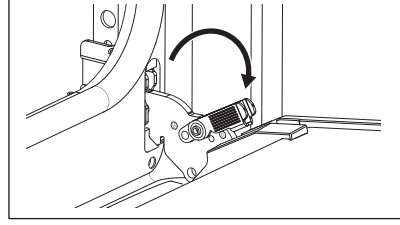
#### DİKKAT!

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

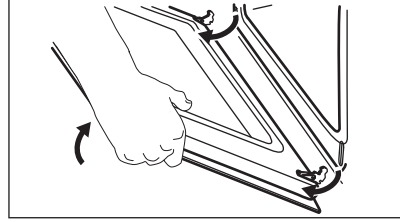
1. Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



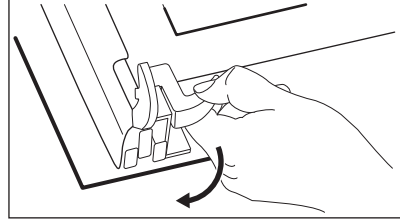
2. Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.



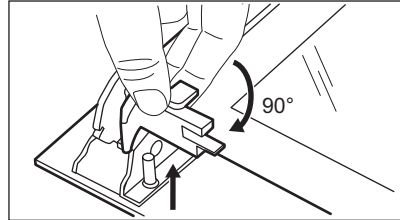
3. Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırmak ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



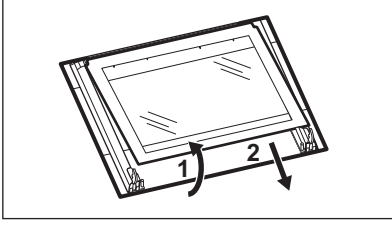
4. Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapıyı bezin üzerine koyun ve iç cam paneli çıkarmak için kilitleme sistemini serbest bırakın.



5. Sabitleyicileri 90° döndürün ve yuvalarından çıkartın.



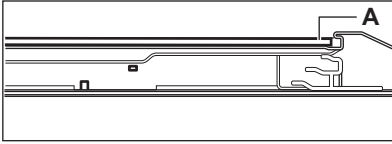
6. Önce dikkatlice kaldırın ve ardından cam paneli çıkarın.



7. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulaşın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
8. Temizledikten sonra cam paneli ve fırın kapağını takın.

Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur. Doğru takıldığında kapı kenarlığında klik sesi duyulur.

İç cam panelinin **A**, yuvalara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



## 11.5 Lambanın değiştirilmesi

### ⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.  
Lamba sıcak olabilir.

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

### Arka lamba

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

## 12. SORUN GİDERME

### ⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Bu tabloda bulunmaması halinde, lütfen Yetkili Servis Merkezi'yle iletişime geçin.

| Sorun                       | Neden ve çözüm   |
|-----------------------------|--|
| Cihaz ısınmıyor.            | Sigorta atmıştır. Arızaya sigortanın neden olduğundan emin olun. Sorun devam ederse, kalifiye bir elektrikçiye başvurun. |
| Kapak contası hasar görmüş. | Cihazı kullanmayın. Yetkili Servis Merkezini arayın.   |
| Ekranda "12.00" görünmüyor. | Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.   |

### Sorun

### Neden ve çözüm

Lamba çalışmıyor.

Lamba yanmıştır. Lambayı değiştirin. "Bakım ve temizlik", Lambanın değiştirilmesi bölümüne bakın.

### 12.2 Servis bilgileri

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

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

**Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:**

Model (MOD.):

Ürün numarası (PNC):

Seri numarası (S.N.):

## 13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

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

|  |  |         |
|--|--|---------|
| Tedarikçi adı                                  | Electrolux                                 |         |
| Model tanımlaması                              | EOF5F50BV 944068485<br>EOF5F50BX 944068486 |         |
| Enerji Verimliliği Endeksi                     | 95.1                                       |         |
| Enerji verimliliği sınıfı                      | A  |         |
| Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi | 0.89 kWsa/çevrim                           |         |
| Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi    | 0.78 kWsa/çevrim                           |         |
| Fırın boşluğu sayısı                           | 1  |         |
| Isı kaynağı                                    | Elektrik                                   |         |
| Hacim  | 65 l                                       |         |
| Fırın tipi                                     | Ankastre Fırın                             |         |
| Kitle  | EOF5F50BV                                  | 28.0 kg |
|  | EOF5F50BX                                  | 29.0 kg |

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

### 13.2 Uygun düşük güç moduna ulaşmak için güç tüketimi ve maksimum süre ile ilgili Ürün Bilgileri

|  |       |
|--|-------|
| Bekleme modunda güç tüketimi   | 0.8 W |
| Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre | 20 dk |

### 13.3 Enerji tasarrufu ipuçları

Aşağıdaki ipuçları cihazınızı kullanırken enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır.

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

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

Özellikle tavsiye edilmedikçe, 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.


#### **Yiyeceęi sıcak tutun**


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

#### **Fanlı Pişirme (Nemli)**

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

## **14. DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER**

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

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





**electrolux.com**

867386269-B-412025



**CE**