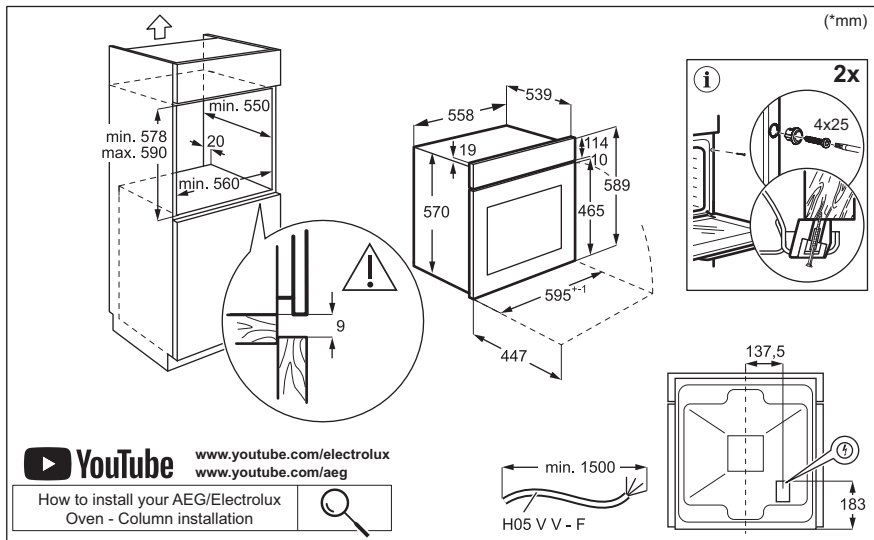
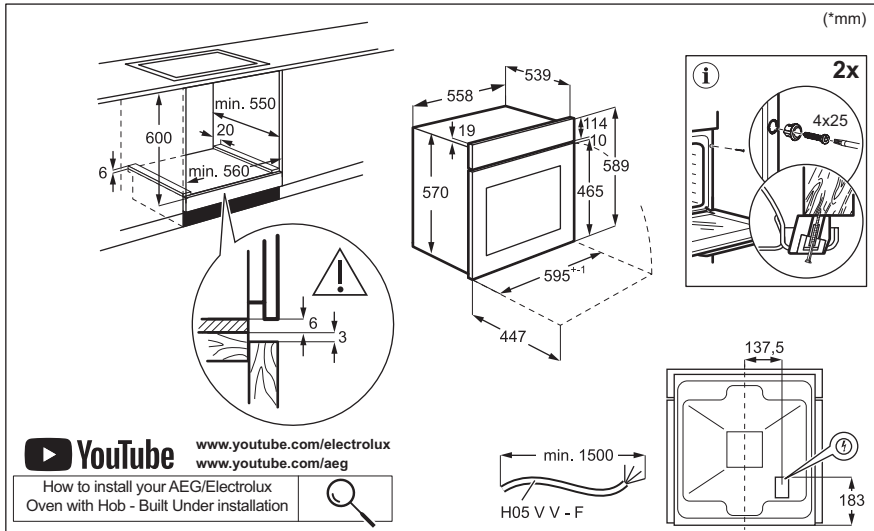


EOD5C70BX
KOD5C70BX

ET	Kasutusjuhend Ahi	3
LV	Lietošanas instrukcija Cepeškrāsns	19
TR	Kullanma Kılavuzu Fırın	35



PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / KURULUM



Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	8
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	8
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
7. LISAFUNKTSIOONID.....	10
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	10
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	11
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	11
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	13
12. VEAOTSING.....	16
13. ENERGIATÕHUSUS.....	17
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	18

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.

- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruu faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.

- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Hooldus ja puhastamine

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

2.5 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste

- majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.7 Kõrvaldamine

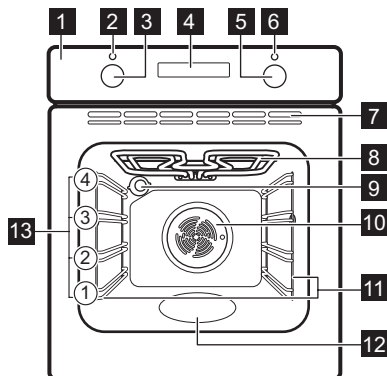
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisohu.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Toite tuli/sümbol

- 3 Kõpsetusrežiimide nupp
- 4 Ekraan
- 5 Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 6 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 7 Jahutusventilaatori õhuavad
- 8 Kuumutuselement
- 9 Lamp
- 10 Ventilaator
- 11 Riiulitugi, eemaldatav
- 12 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 13 Riiuli asendid

3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Grill-/kõpsetuspann**

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

- Teleskoopsiinid


Küpsetusplaatide ja traatrestri hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

4. JUHTPANEEL

4.1 Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:


1. Vajutage nuppudele. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nupp.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnupp.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas asendisse .

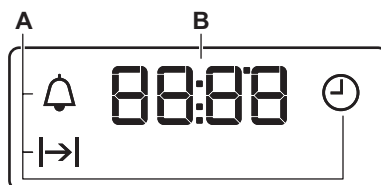
4.2 Sensorväljad/nupud

 Kellaaja valimiseks.

 Kella funktsiooni määramiseks.

 Kellaaja valimiseks.

4.3 Ekraan



A. Kella funktsioonid

B. Taimer




5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.




5.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel volulvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: "12:00".

1. ,  – vajutage aja seadmiseks.
2.  - vajutage selle kinnitamiseks või seatud kellaag salvestatakse automaatselt 5 sekundi pärast.

5.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoided tagasi oma kohale.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuumutusfunktsioonide



Sisevalgustus

Valgusti sisselülitamiseks.



Ventilaatoriga küpsetamine

Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriilil ilma maitsete segunemiseta.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.



Pöördõhk PLUSS / Vesipuhastus

Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgimiste valikute kohta. Vesipuhastamine.



Ülemine + alumine kuumutus / Katalüüs

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. / Katalüütilise puhastuse sisse lülitamiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastus", kust leiate lisateavet katalüütilise puhastuse kohta.



Alumine kuumutus

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.



Pöördõhk

Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.



Kiirgrill

Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Grataänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.

6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

6.3 Kuumutusfunktsiooni seadmine

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
3. Pärast toiduvalmistamise lõppu keerake nupud ahju väljalülitamiseks väljas asendisse.

6.4 Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUSS

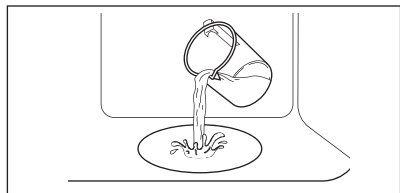
See funktsioon tõstab küpsetamise ajal niiskuse taset.

HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

1. Veenduge, et seade on külm.

2. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.



Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml ml. Toiduvalmistamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjusüvendisse vett valada.

3. Valige funktsioon:

4. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
5. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 min.
6. Asetage toiduained ahju. Äрге avage ahju ust küpsetuse ajal.
7. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas- asendisse, et seade välja lülitada.
8. Kui funktsioon on lõppenud, avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.
9. Veenduge, et seade on külm. Eemaldage ahju süvendist järelejäänud vesi.

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahatumiseni.

7.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kellafunktsioonide tabel

	Kellaageg Kellaaja seadmiseks muutmiseks või kontrollimiseks.
	Kestus Ahju töötamiskestuse seadmiseks.
	Minutilugeja Pöördloenduse seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. Saate seada seda funktsiooni igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

8.2 Seaded: Kellaageg

1. – vajutage korduvalt kellaaja muutmiseks. - vilgub.
2. , – vajutage aja seadmiseks. Umbes 5 s pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

- vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud. , - vajutage aja seadmiseks.

8.3 Seaded: Kestus


1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. – vajutage korduvalt. - vilgub.
3. Vajutage , - et valida: Kestus. Ekraanile kuvatakse . - vilgub, kui seatud aeg lõpeb. Kõlab helisignaal ja ahi lülitub välja.
4. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
5. Keerake nupud väljas-asendisse.


8.4 Seaded: Minutilugeja

1. – vajutage korduvalt. - vilgub.
2. , – vajutage aja seadmiseks.

- Funktsioon käivitub automaatselt 5 s pärast. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali.
3. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
 4. Keerake nupud väljas-asendisse.

8.5 Tühistamine: Kella funktsioonid

1.  – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.

2. Vajutage ja hoidke . Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

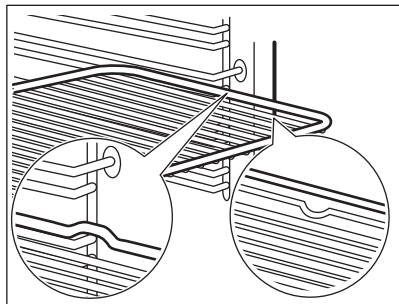
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

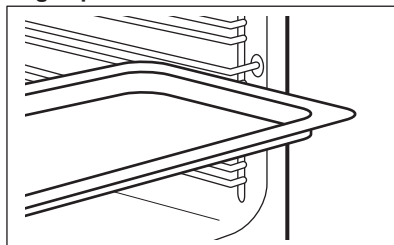
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe juhikute vahele ja veenduge, et toed oleksid suunatud allapoole.

Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri







ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiaohutus“.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Lisatarvik
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud





Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on





parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga






Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 40
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	traatrest	220	2	35 - 40
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	30 - 40
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	170	2	20 - 30
Victoria võileib	ahjuvorm ahjureskil	170	2	35 - 45
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	40 - 50
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 35
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	40 - 45
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40

		°C		
Soolased kondiitritooted, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögilijad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 40
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	30 - 45
Vahemerepärased köögilijad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 40

10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				°C	
Väikesed koogid, 16 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 35
Väikesed koogid, 16 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	160	20 - 35
Väikesed koogid, 16 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	1 ja 3	160	20 - 35
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	1	170	70 - 90
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	35 - 45
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	35 - 45
Liivaküpsised ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	150	20 - 35
Liivaküpsised ¹⁾	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150	20 - 35
Röstleib/-sai ¹⁾	Grill	Traatrest	3	max	1 - 5

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit. Ärge kasutage seda katalüütilisel pinnal.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Veeanuma puhastamine

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.



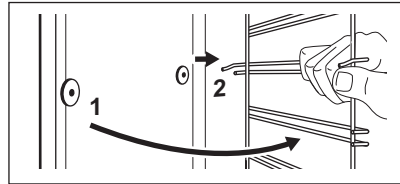
Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUS puhastage ahju iga 5 – 10 toiduvalmistustsükli järel.

1. Kallake ahju põhjas olevasse süvendisse 250 ml valget äädikat või sidrunhapet. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

11.3 Restitutede / katalüütiliste paneelide eemaldamine

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid / katalüütilised paneelid.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti. Hoidke restitutede tagaosa ja katalüütilist paneeli paigal. Katalüütilised paneelid ei ole ahjuseina küljes kinni. Restitutede eemaldamisel võivad need välja kukkuda.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgešina küljest lahti ja eemaldage.




4. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

11.4 Katalüütiline puhastamine

Ahjuõõnsuses asuvad katalüütilised paneelid. Katalüüsipaneelid imavad katalüüsi käigus rasva.

Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele.


1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemalda ahjust kõik tarvikud.
3. Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
4. Valige funktsioon ja temperatuur:  250 °C

Kestus: 1 h

5. Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
6. Kui ahi on jahtunud, puhastage ahju põhja niiske ja pehme lapiga.

11.5 Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 200 ml.
2. Valige funktsioon .
3. Seadke temperatuuriks 90 °C.
4. Laske seadmel töötada 30 min jooksul.
5. Lülitage seade välja.
6. Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

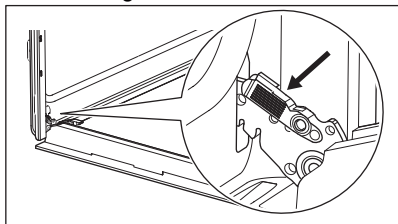
11.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

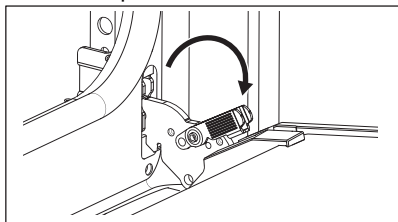
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

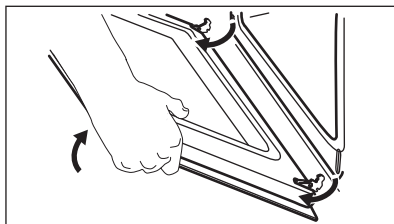
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



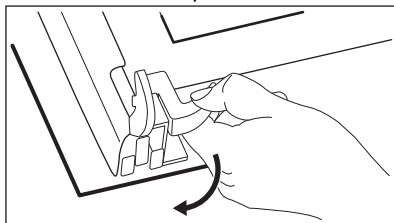
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



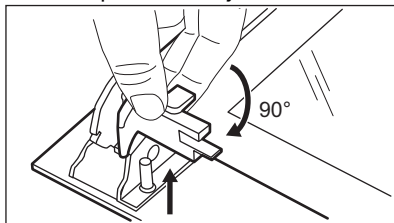
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake eemaldada.



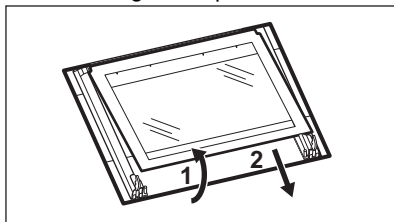
4. Asetage uks kindlale pinnale pehmele riidele ja vabastage lukusüsteem, et sisemine klaaspaneel eemaldada.



5. Keerake fiksaatoreid 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



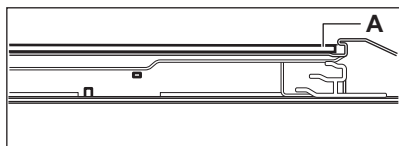
6. Esiteks tõstke ettevaatlikult ja seejärel eemaldage klaaspaneel.



7. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
8. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust. Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.

Veenduge, et sisemised klaaspaneelid **A** on paigaldatud oma kohale nõuetekohaselt.



11.7 Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Paigaldage klaaskate.

12. VEAOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata toodete puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem	Põhjus ja abinõu
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse on vallandunud. Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui probleem tekib uuesti, pöörduge kvalifitseeritud elektrikri poole.
Uksetihend on katki.	Ärge kasutage seadet. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaage.
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett. Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Pühkige liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage õige veekogus. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUS.

Probleem	Põhjus ja abinõu
Ebarahuldavad küpsetus-tulemused funktsiooniga: Pöördõhk PLUS.	Veesüvendis ei ole vett. Lisage õige veekogus. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUS.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Vt jaotist "Puhastamine ja hooldamine", Lambi asendamine.

12.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiata andmesildilt. Andmesildi leiata seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	EOD5C70BX 944068055 KOD5C70BX 944068165	
Energiatõhususe indeks	95.1	
Energiatõhususe klass	A	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.89 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.78 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	65 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOD5C70BX	30.0 kg
	KOD5C70BX	28.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

13.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

13.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri.

Seadme sees oleva jääkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkuumust.


Toidu soojashoidmine

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Laipni lūdzam Electrolux! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	19
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	21
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	23
4. VADĪBAS PANELIS.....	24
5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	24
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	25
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	26
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	26
9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	27
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	27
11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	30
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	32
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	33
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	34

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

- vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
 - Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
 - UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
 - Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
 - Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmām.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet instalācijas norādījumus, kas pieejami mūsu tīmekļa vietnē.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

2.2 Elektrofīkla savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeliem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, tie īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrofīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaīņai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaukdas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	3x1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.

- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums ar attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir saplīsuši. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ievērojiet piesardzību, noņemot durvis no ierīces. Durvis ir smagas!

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

2.5 Iekšējais apgaismojums

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par

ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājssaimniecības telpu apgaismojumam.

- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifiku kociju spuldzes.

2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.7 Utilizācija

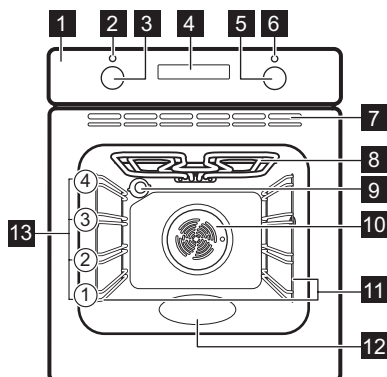
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektropadeves lampas / simboli
- 3 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 4 Displejs

- 5 Vadības regulators (temperatūrai)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Plaukta atbalsts, izņemams
- 12 Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 13 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Kūku veidnēm, karstumizturīgiem traukiem, cepamtraukiem, gatavošanas traukiem/formām.
- **Grila/cepamā panna**
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**


Lai vieglāk ieliktu un izņemtū paplātes un restoto plauktu.

4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:


1. Nospiediet pārslēgu pogas. Tie izvirsās uz āru.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci. .

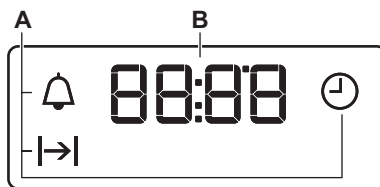
4.2 Sensora lauki/taustiņi

 Lai iestatītu laiku.

 Lai iestatītu pulksteņa funkciju.

 Lai iestatītu laiku.

4.3 Displejs



A. Pulksteņa funkcijas

B. Taimeris




5. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Laika iestatīšana




Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrofīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās: "12:00".

1. ,  — nospiediet, lai iestatītu laiku.
2. Piespiediet , lai to apstiprinātu vai iestatītu diennakts laiku, kas tiks automātiski saglabāts pēc 5 sekundēm.

5.2 Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt

nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju , iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju , iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestatiet funkciju , iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
5. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
7. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas



Apgaismojums (lampa)

Apgaismojuma ieslēgšanai.



Gatavošana, izmantojot ventilatoru

Lai grauздētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.



Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.



Ventilatora karsēšana PLUS / Tīrīšana ar ūdeni

Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā.

Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par turpmāko. Tīrīšana ar ūdeni.



Augš./Apakškarsēšana / Katalīze

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. / Katalītiskās tīrīšanas palielināšanai. Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana", lai uzzinātu sīkāku informāciju par katalītisko tīrīšanu.



Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



Karsēšana ar ventilatoru

Galas un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā Tradicionālai gatavošanai, jo ventilators krāsns iekšpusē izplata karstumu vienmērīgi.



Ātrā grilēšana

Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.



Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūnāšana.

6.2 Ieslēgtas piezīmes. Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļas Ventil. kars. ar mitrumu sadaļā "Ieteikumi un padomi". Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšanas padomi".

6.3 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.
3. Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgu izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu ierīci.

6.4 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS

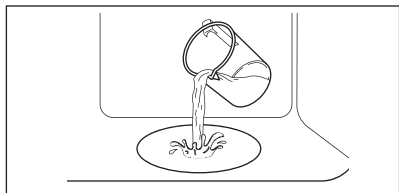
Šī funkcija palielina mitruma līmeni gatavošanas laikā.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.

- Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.



Tilpnes padziļinājuma maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai tad, kad ierīce ir karsta.

- Iestatiet funkciju:

- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai mainītu temperatūru.
- Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums.
- Ievietojiet ēdienu ierīcē. Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durvītas.
- Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā Izslēgts, lai izslēgtu ierīci.
- Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

7. PAPILDFUNKCIJAS

7.1 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

7.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Pulksteņa funkciju tabula

	Diennakts laiks Diennakts laika iestatīšana, mainīšana un pārādīšana.
	Darb. laiks Ierīces darbības ilguma iestatīšana.
	Laika atgādinājums Laika atskaites iestatīšana. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta.

8.2 Iestatījums: Diennakts laiks

- nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku. — mirgo.
- +**, **-** — nospiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 s indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.

— mirgo, ja pievienojat ierīci elektrības avotam pēc elektrības padeves pārtraukuma vai ja nav iestatīts taimeris. **+**, **-** — nospiediet, lai iestatītu laiku.





8.3 Iestatījums: Darb. laiks

- Iestatiet sildīšanas funkciju un temperatūru.
- Atkārtoti nospiediet . — mirgo.
- Piespiediet **+** vai **-**, lai iestatītu iestatītu: Darb. laiks.



Displejā redzams . — mirgo, kad pagājis iestatītais laiks. Atskan skaņas signāls, un ierīce izslēdzas.

- Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
- Pagrieziet grozāmpogas līdz izslēgtam stāvoklim.

8.4 Iestatījums: Laika atgādinājums

1. Atkārtoti nospiediet   — mirgo.
2. ,  — nospiediet, lai iestatītu laiku. Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 s. Kad beigsies iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.
3. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
4. Pagrieziet grozāmpogas līdz izslēgtam stāvoklim.

8.5 Atcelšana: Pulksteņa funkcijas

1.  — nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.
2. Nospiediet un turiet nospiešu . Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

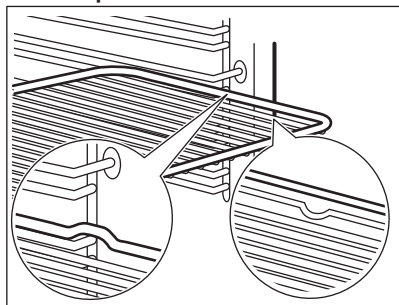
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Papildpiederumu ievietošana

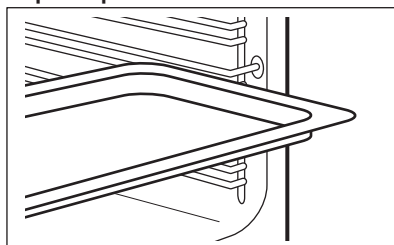
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst savēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Restots plaukts



Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

Cepamā panna



Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.






Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdiena citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie

temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdiena veidiem. Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Lai uzzinātu enerģijas taupīšanas padomus, skatiet nodaļu "Energoefektivitāte".

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Papildpiederums
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)

10.2 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi





Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma





absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

- **Picas paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm
- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

10.3 Ventil. kars. ar mitrumu






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 12 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	35 - 40
Maizītes, 9 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	35 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	35 - 40
Saldā rulle	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Šok. kēkss ar riekstiem	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	30 - 40
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	30 - 40
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	170	2	20 - 30
Biskvītūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 45
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Vesela zivs, 0,2 kg	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	40 - 50
Šašliks, 0,5 kg	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	25 - 35

		°C		
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	20 - 30
Makarūni, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	40 - 45
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	40 - 50
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 40
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plauk- ta	200	3	30 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	4	35 - 40

10.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 16 paplā- tē	Augš./Apakškarsēša- na	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 35
Kūciņas, 16 paplā- tē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	160	20 - 35
Kūciņas, 16 paplā- tē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	1 un 3	160	20 - 35
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēša- na	Restots plaukts	1	170	70 - 90
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	70 - 90
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augš./Apakškarsēša- na	Restots plaukts	2	170	35 - 45
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	35 - 45
Smilšu mīkla 1)	Augš./Apakškarsēša- na	Cepamā Paplāte	3	150	20 - 35
Smilšu mīkla 1)	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	150	20 - 35



Karstmaize 1)

Grils

Restots plaukts

3

maks.

1 - 5

1) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalītiskajām virsmām.

Lietošana ikdienā

- Izfīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tāvu vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Izfīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.



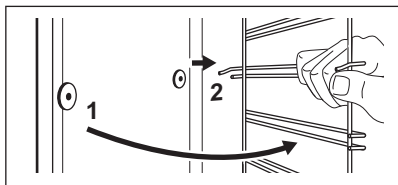
Funkcijai: Ventilatora karsēšana PLUS tīriet cepeškrāsns ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

1. Ielejiet cepeškrāsns tilpnes padziļinājumā 250 ml baltā etiķa vai citronskābes. Lietojiet etiķi bez piedevām, kura skābes koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.
3. Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

11.3 Plauktu balstu / katalītisko paneļu izņemšana

Izņemiet plauktu balstus / katalītiskos paneļus, lai izfīrētu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. Turiet plaukta balsta aizmuguri un katalītisko paneli vietā. Katalītiskie paneļi nav piestiprināti cepeškrāsns sienām. Izņemot plauktu balstus, tie var izkrist.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



4. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.

11.4 Katalītiskā tīrīšana

Cepeškrāsns iekšpusē atrodas katalītiskie paneļi. Katalītiskie paneļi katalīzes laikā uzsūc taukus.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
3. Noīriet cepeškrāsns grīdu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.
4. Iestatiet funkciju un temperatūru: 250 °C

Ilgums: 1 st

5. Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgtā izslēgtā pozīcijā.
6. Kad ierīce ir atdzisusi, izīriet cepeškrāsns apakšu ar mīkstu, mitru drānu.

11.5 Tīrīšana ar ūdeni

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no ierīces tauku un pārtikas atlikumus.

1. Ielejiet tīltnes gofrējumā ūdeni: 200 ml.
2. Iestatiet funkciju .
3. Iestatiet 90 °C temperatūru.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 30 min.
5. Izslēdziet ierīci.
6. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

11.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

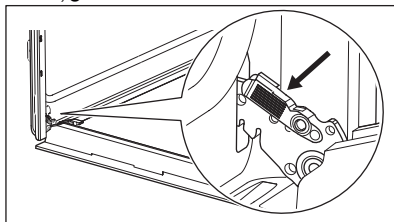
Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Durvju un iekšējo stikla paneli var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un

uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

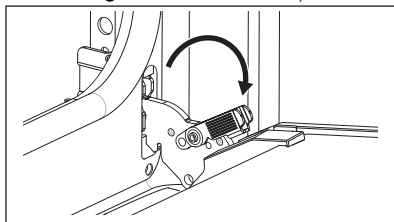
⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns bez stikla paneļiem.

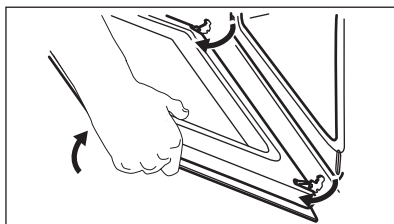
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



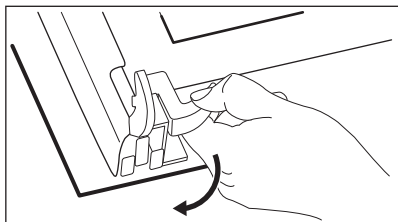
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



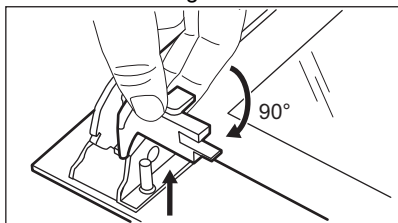
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



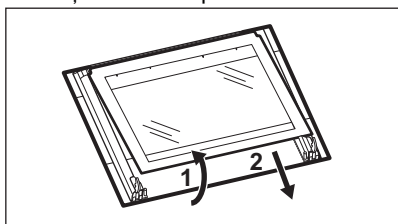
4. Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kura uzklāta uz stabilas virsmas, un atvienojiet nofiksējošo sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



5. Pagrieziet stiprinājumus par 90° un izceliet no to ligzdām.



6. Vispirms uzmanīgi paceliet un tad noņemiet stikla paneli.



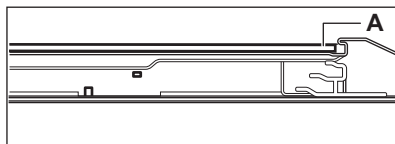
7. Nofīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

8. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt iekšējo stikla paneli **A** pareizi tā vietā.



11.7 Spuldzes maiņa

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Nofīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Ko darīt, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārtraukums un darbības atsākšana
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs. Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet ierīci. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

Problēma	Pārtraukums un darbības atsākšana
Displejā redzams "12.00".	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens. Deaktivizējiet ierīci un pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Noslaukiet ūdeni ar sūkli vai drānu. Pievienojiet pareizu daudzumu ūdens. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", "Funkcijas iestatīšana". Ventilatora karsēšana PLUS.
Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: Ventilatora karsēšana PLUS.	Tilpnes padziļinājumā nav iepildīts ūdens. Pievienojiet pareizu daudzumu ūdens. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", "Funkcijas iestatīšana". Ventilatora karsēšana PLUS.

Problēma	Pārtraukums un darbības atsākšana
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", "Spuldzes nomaiņa".

12.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenovietojiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.):

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācijas lapa un produkta informācija atbilstoši ES Enerģijas marķējuma un ekodizaina noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	EOD5C70BX 944068055 KOD5C70BX 944068165	
Energoefektivitātes indekss	95.1	
Energoefektivitātes klase	A	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.89 kWh/ciklā	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.78 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skalums	65 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOD5C70BX	30.0 kg
	KOD5C70BX	28.0 kg

13.2 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā

0.8 W

Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

20 min

13.3 Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un konteinerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.


Ēdiena siltuma uzturēšana


Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu.

Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

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



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

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	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.....	42
8. SAAT FONKSİYONLARI.....	42
9. AKSESUARLARIN KULLANIMI.....	43
10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	43
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	45
12. SORUN GİDERME.....	48
13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	48
14. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	49
15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	51

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

Avrupa için montaj veya 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:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
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 deęiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapaęını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapaęın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapaęını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapaęı 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 boşluęuna 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 lekeler neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapaęı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapaęın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapaęın 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 soğumuş olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Kapının cam panelleri hasar gördüğünde derhal yenisi ile deęiştirin. Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- 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 ürün etiketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.
- Katalitik emaye kısmı deterjanla temizlemeyin.

2.5 Dahili ışık

⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.

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

ev odası aydınlatması için uygun değildir.

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

2.6 Servis

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

2.7 Elden Çıkarma

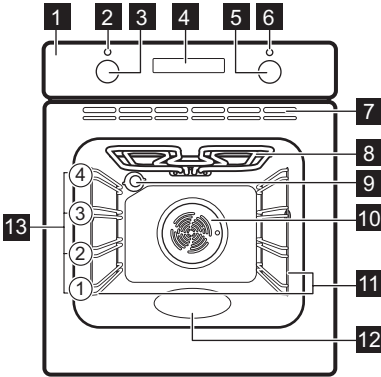
⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- 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 Ekran

- 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 Çukur hazne - Suyu temizleme haznesi
- 13 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar


- **Tel raf**
Kek kalıpları, fırın kapları, kızartma yemekleri, pişirme kapları / tabaklar için.
- **İzgara/Pişirme tepsisi**
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.

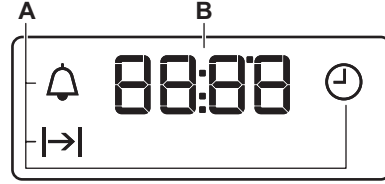


Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir.



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

	Işık Lambayı açmak içindir.
	Fanlı Pişirme Yiyecekleri aynı pişirme sıcaklığında birden fazla rafta kokuları karışmadan fırınlamak veya fırında pişirmek içindir.
	Fanlı Pişirme (Nemli) 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).
	Sıcak Hava PLUS / Buhar Destekli Temizleme Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çıtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha sulu hale getirmek içindir. Aşağıdaki fonksiyonlar hakkında daha fazla bilgi edinmek için "Bakım ve temizleme" bölümüne bakın: Suyla Temizlik.
	Alt+üst ısıtma / Katalitik Temizleme Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir. / Katalitik temizlemeyi açmak içindir. Katalitik temizleme hakkında daha fazla bilgi için "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.
	Alt Isıtma Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.
	Sıcak Hava Et kızartmak ve kek pişirmek içindir. Fan, ısıyı fırının içine eşit şekilde dağıttığı için Alt + Üst Isıtma fonksiyonundan kullanılanlardan daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.
	Hızlı Izgara Büyük miktarlardaki ince yiyecek parçalarını ızgara yapmak veya ekme kızartmak içindir.
	Turbo Izgara Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.

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.

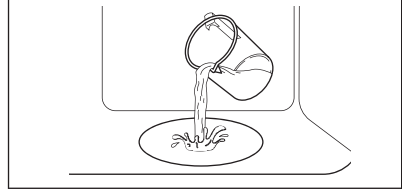
6.4 Fonksiyonu ayarlama: Sıcak Hava PLUS

Bu fonksiyon pişirme esnasında nemi artırır.


UYARI!

Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Fırın içerisindeki çukur hazneyi suyla doldurun.



Çukur bölmenin maksimum su kapasitesi 250 ml'dir. Çukur hazneyi pişirme esnasında veya cihaz sıcakken doldurmayın.

3. Fonksiyonu ayarlayın: .
4. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
5. Nem oluşması için boş cihazı önceden 10 dk ısıtın.
6. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın.

7. Cihazı kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.
8. Fonksiyon sona erdiğinde kapağı dikkatli bir şekilde açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.

9. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun. Pişirme sonrası çukur haznesinde kalan suyu alın.

7. EK FONKSİYONLAR

7.1 Soğutma fanı




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

7.2 Güvenlik termostatu








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

8. SAAT FONKSİYONLARI





8.1 Saat fonksiyonları tablosu



	Günün Saati Günün saatini ayarlamak, değiştirmek veya kontrol etmek içindir.
	Süre Cihazın ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir.
	Zaman Ayarı Geri sayım süresi ayarlamak için. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur. Bu fonksiyonu cihazın kapalı olduğu durumlar da dahil olmak üzere istediğiniz an ayarlayabilirsiniz.

8.2 Ayar: Günün Saati

1.  - günün saatini değiştirmek için arka arkaya basın.  - yanıp sönüyor.
2.  ,  - saati ayarlamak için basın. Yaklaşık 5 sn sonra, lambanın yanıp sönmesi durur ve gösterge ekranında saat gösterilir.
-  - Cihazı kapalı iken güç kaynağına bağlı olduğunuzda, bir elektrik kesintisi sonrasında veya timer ayarlı değilken, gösterge yanıp sönür.  ,  - saati ayarlamak için basın.





8.3 Ayar: Süre

1. Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
2.  - peş peşe basın.  - yanıp sönüyor.
3.  ,  - şunları ayarlamak için basın: Süre.



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

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

8.4 Ayar: Zaman Ayarı

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

8.5 İptal etme: Saat fonksiyonları

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

9. AKSESUARLARIN KULLANIMI

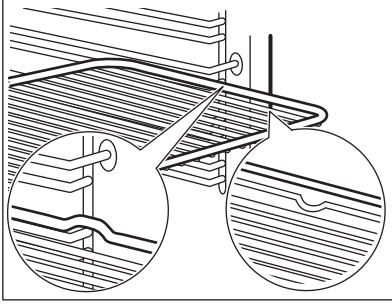
⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

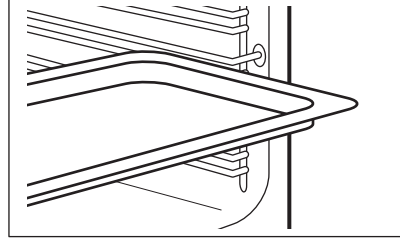
Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf



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

Derin pişirme tepsisi



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

- **Flanş tabanı kalıbı** - koyu, yansıtıcı olmayan, çap 28cm







10.3 Fanlı Pişirme (Nemli)

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

		°C		
Tatlı top ekmekekler, 12 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 40
Top ekmekek, 9 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 40
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 omelet	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.

					
Küçük kekler, bir tepside 16 adet	Alt+üst ısıtma	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 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	Tel raf	1	170	70 - 90
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	170	35 - 45
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	35 - 45
Kısa ekmek 1)	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	150	20 - 35
Kısa ekmek 1)	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	150	20 - 35
Tost 1)	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 kapı panellerinde nemden buğulanma oluşabilir.

Buğulanmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre tutmayın. Cihazın içini her kullanımdan sonra sadece bir mikrofiber bezle kurulayın.

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 kullanılarak temizlemeyin.

11.2 Çukur haznenin temizlenmesi

Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını gidermek için çukur hazneyi temizleyin.



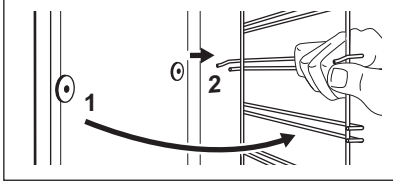
Fonksiyon için: Sıcak Hava PLUS her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.

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

11.3 Raf desteklerini / katalitik panelleri çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini / katalitik panelleri çıkarın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin. Raf desteğinin arka kısmını ve katalitik paneli yerlerinde tutun. Katalitik paneller fırın duvarlarına takılı değildir. Raf desteklerini çıkardığınızda düşebilirler.
3. Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.



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


11.4 Katalitik temizleme

Fırın boşluğunda katalitik paneller bulunmaktadır. Katalitik paneller, kataliz sırasında yağı emer.

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

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Tüm aksesuarları çıkarın.

3. Fırın tabanını ve iç kapak camını yalnızca ılık su, yumuşak ve yumuşak deterjanla temizleyin.


4. Fonksiyonu ve sıcaklığı ayarlayın:  250°C

Süre: 1 sa

5. Temizleme işlemi sonrasında ısıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.
6. Cihaz soğuduğunda, fırının tabanını nemli ve yumuşak bir bezle silin.

11.5 Buhar Destekli Temizleme

Bu temizleme prosedürü nem kullanarak cihazı kalan yağ ve yemek parçalarından arındırır.

1. Çukur hazneye su dökün: 200 ml.
2.  fonksiyonunu ayarlayın.
3. Sıcaklığı 90 °C olarak ayarlayın.
4. Cihazın 30 dk çalışmasını bekleyin.
5. Cihazı kapatın.
6. Cihaz soğuyana kadar bekleyin. İç kısmı yumuşak bir bezle kurutun.

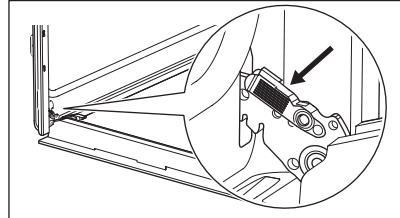
11.6 Kapağı çıkarma ve takma

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.

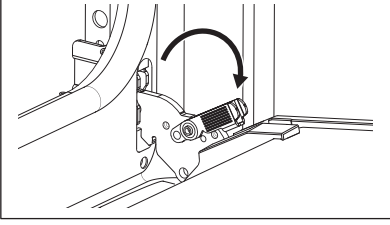
⚠ DİKKAT!

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

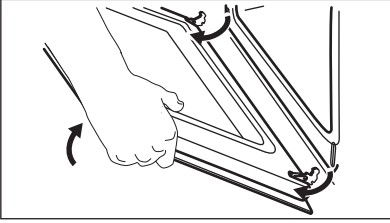
1. Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



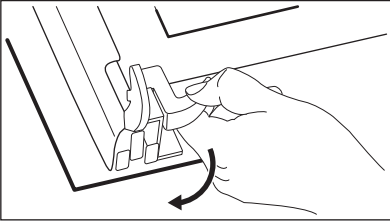
2. Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.



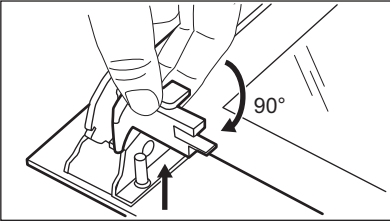
3. Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



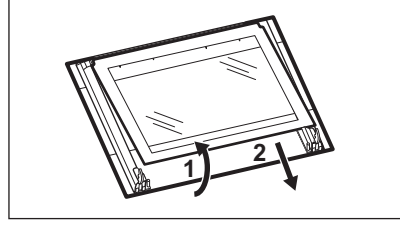
4. Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapıyı bezin üzerine koyun ve iç cam panel çıkarmak için kilitleme sistemini serbest bırakın.



5. Sabitleyicileri 90° döndürün ve yuvalarından çıkartın.

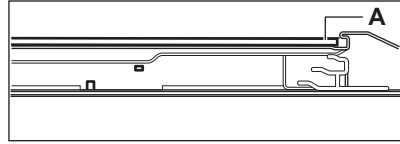


6. Önce dikkatlice kaldırın ve ardından cam paneli çıkarın.



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.



11.7 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" görünüyor.	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.
Su çukur hazneden sızıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır. Cihazı devre dışı bırakın ve soğuk olduğundan emin olun. Suyu bir sünger ya da bez ile silin. Doğru miktarda su ekleyin. "Günlük kullanım", Fonksiyonu ayarlama bölümüne bakın: Sıcak Hava PLUS.

Sorun	Neden ve çözüm
Fonksiyonun pişirme performansı tatmin edici değil: Sıcak Hava PLUS .	Çukur hazneyi su ile doldurulmadı. Doğru miktarda su ekleyin. "Günlük kullanım", Fonksiyonu ayarlama bölümüne bakın: Sıcak Hava PLUS.
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	EOD5C70BX 944068055 KOD5C70BX 944068165
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	EOD5C70BX	30.0 kg
	KOD5C70BX	28.0 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.

Yiyeceği 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. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.

2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı mütelselen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanununun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

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

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM

SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

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

Adres: İnci Çıkmaızı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com


WEB: www.electrolux.com.tr


Kullanım Ömrü Bilgisi :

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

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

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

electrolux.com

867386716-A-202024



CE