

EVY9847AAX
EVY9847AOX



TR Buharlı ankastre fırın

Kullanma Kılavuzu



Electrolux

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	3
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	4
3. ÜRÜN TANIMI.....	7
4. KONTROL PANELİ.....	8
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	10
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	11
7. SAAT FONKSİYONLARI.....	20
8. OTOMATİK PROGRAMLAR.....	21
9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....	21
10. EK FONKSİYONLAR.....	23
11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	24
12. BAKIM VE TEMİZLİK.....	45
13. SORUN GİDERME.....	49
14. TEKNİK VERİLER.....	51
15. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	52
16. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	53

BİZİM İÇİN ÖNEMLİSİNİZ

Bir Electrolux cihazı aldığınız için teşekkürler. Size onlarca yıllık profesyonel deneyim ve yenilik sunan bir ürün tercih ettiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık bir ürün. Bu ürünü her kullandığınızda, daima en iyi sonuçları alacağınızdan emin olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis bilgileri edinmek için:

www.electrolux.com/webselfservice



Ürününüzü daha iyi servis için kaydedin:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ VE SERVİS


Orijinal yedek parça kullanılmasını tavsiye ederiz.

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

Bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır.

 Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

 Genel bilgiler ve tavsiyeler

 Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Bu cihaz, çocukların oynayabileceği bir oyuncak değildir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazın çocuk güvenlik aygıtı varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından, denetim altında olmadıkları sürece yapılmamalıdır.
- Cihaz çalışırken 3 yaşındaki veya daha küçük çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

1.2 Genel Güvenlik

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının. Sürekli gözetim altında tutulmadığı sürece 8 yaşından küçük çocuklar mutlaka fırından uzakta tutulmalıdır.
- Cihaza tepsi veya aksesuarları yerleştirirken veya çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanın.

- Herhangi bir bakım yürütmeden önce cihaz fişini prizden çekin.
- Elektrik çarpması ihtimalini ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler, yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Ana güç kaynağı kablosunun zarar görmesi durumunda, bir elektrik hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Raf desteklerini çıkartmak için öncelikle yan duvarda bulunan ön raf desteğini ve ardından arka raf desteğini çekip çıkarın. Ray desteklerini ters sırayla takın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek sensörünü (yemekölçeri) kullanın.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI!

Cihazın montajı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

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

- Cihazın güvenli yapıların altına ve yanına kurulmasını sağlayın.
- Cihazın yanlarında bulunan diğer cihaz ve üniteler, cihaz ile bitişik ve aynı boyda olmalıdır.

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski vardır.

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

- Her zaman doğru monte edilmiş, darbeye dayanıklı bir priz kullanın.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Özellikle kapak sıcak olduğunda, elektrik kablolarının cihazın kapağına temas etmesini veya yaklaşmasını engelleyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece kurulum tamamlandıktan sonra takın. Kurulmdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyiniz. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım cihazlarını kullanın: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihaz, E.E.C. Direktifleri ile uyumludur.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Çalışır konumdayken cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Sıcak hava çıkabilir.
- Cihaz suyla temas halindeyken veya ıslak ellerle cihazı kullanmayın.
- Açık cihaz kapağına baskı uygulamayın.
- Cihazı çalışma tezgahı veya eşya koyma yeri gibi kullanmayın.
- Cihaz kapağını dikkatlice açın. Alkollü malzemeler kullanılması, alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağını açarken cihaza kıvılcım veya çıplak alev temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar koymayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kısmın hasar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - cihazın alt kısmına fırın kabı veya diğer cisimleri direkt olarak koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna direkt olarak alüminyum folyo koymayın.
 - sıcak cihaza doğrudan su koymayın.
 - yemek pişirmeyi bitirdikten sonra nemli tabak ve yiyecekleri cihazın içinde bırakmayın.
 - aksesuarları çıkarırken ve takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Yaş pasta için derin pişirme kabı kullanın. Meyve suları kalıcı paslanmalara neden olabilir.
- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Oda ısıtma gibi başka amaçlarla kullanılmamalıdır.
- Pişirme işlemini daima fırın kapağı kapalı halde yapın.
- Cihaz bir mobilya panelinin arkasına monte edilirse (örneğin kapı), cihaz çalışırken kapının kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya

2.3 Kullanım



UYARI!

Yaralanma, yanık ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu makine, sadece evde kullanım içindir.
- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.
- Cihazı çalışır konumdayken denetimsiz bırakmayın.

zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Buharlı Pişirme



UYARI!

Yanık ve cihazın zarar görme riski vardır.

- Salınan Buhar yanmaya neden olabilir:
 - Fonksiyon etkinleştirdiğinde cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Buhar çıkabilir.
 - Buharlı pişirme işleminden sonra cihaz kapağını dikkatlice açın.

2.5 Bakım ve temizlik



UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak, nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünleri, aşındırıcı temizleme bezlerini, çözücülerini veya metal cisimleri kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarına takip edin.
- Katalitik emeyeyi (varsa) deterjanla temizlemeyin.

2.6 İç aydınlatma

- Bu cihaz için kullanılan halojen lamba veya lamba ampülü türü, sadece ev cihazları içindir. Ev aydınlatması için kullanmayın.



UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Lambayı değiştirmeden önce cihaz fişini prizden çekin.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın .

2.7 Eski ürünü elden çıkarma



UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını kaldırın.

2.8 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN
TEL: +46 (8) 738 60 00
FAX: +46 (8) 738 63 35
www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux A.Ş

Tarlabası Cad. No:35 34435-Taksim-
Beyoğlu, İstanbul

Electrolux tüketici danışma merkezi: 0
850 250 35 89

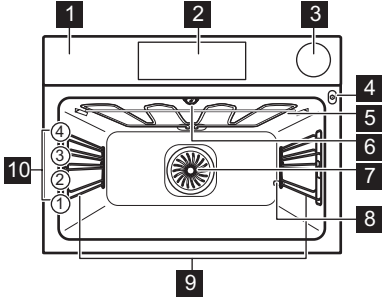
www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

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

3. ÜRÜN TANIMI

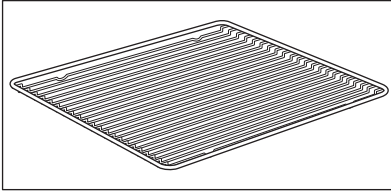
3.1 Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Elektronik programlayıcı
- 3 Su haznesi
- 4 İç sıcaklık sensörü prizi
- 5 Isıtıcı eleman
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Boru çıkışında kireç çözüme
- 9 Sürgülü kafes, çıkarılabilir
- 10 Raf konumları

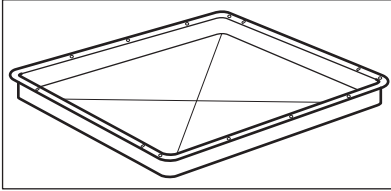
3.2 Aksesuarlar

Решітка



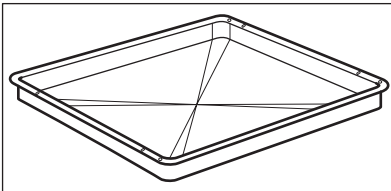
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.

Деко для випічки



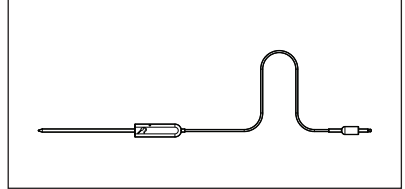
Kek, çörek ve bisküviler için.

Tava- / Kızartma kabı



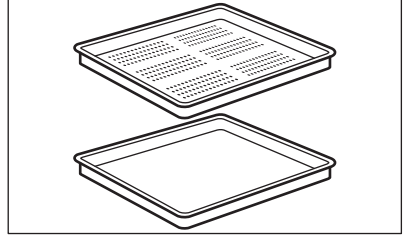
Fırınlamak ve kızartmak için veya yağ biriktirme tepsi olarak kullanmak içindir.

Yemek Sensörü



Yemeğin iç sıcaklığını ölçmek içindir.

Buhar seti

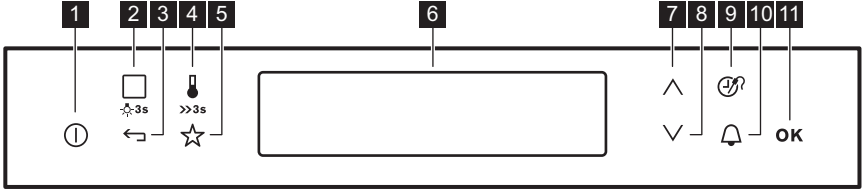


Bir deliksiz ve bir delikli yiyecek kabı.

Buhar seti buharla pişirme sırasında yoğunlaşan suyu yiyecten tahliye eder. Pişirme sırasını suda pişirilmemesi gereken yiyecleri hazırlarken bunu kullanın ör., sebzeler, balık parçaları, tavuk göğsü. Set, suda pişirilmesi gereken yiyecler için uygun değildir ör., pirinç, püre, makarna.



4. KONTROL PANELİ

4.1 Elektronik programlayıcı

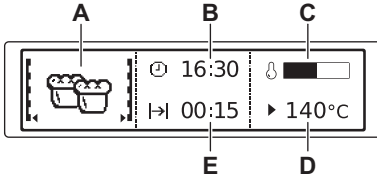


Cihazı çalıştırmak için sensör alanlarını kullanın.

Dokun- matik sensör alanı	Fonksiyon	Açıklama
1 	AÇIK/KAPALI	Cihazı etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için.
2 	Isıtma Fonksiyonları veya [IMG] sembolü gösterilebilir Rehber	Bir ısıtma fonksiyonu ya da menü seçmek için sensör alanına dokunun: Rehber. Menüler arasında geçiş için sensör alanına yeniden dokunun: Isıtma Fonksiyonları, Rehber. Işığı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için, alana 3 saniye süreyle dokununuz.
3 	Geri tuşu	Menüde bir seviye geri gitmek içindir. Ana menüyü görmek için, alana 3 saniye süreyle dokununuz.
4 	Вибір температури	Sıcaklığı ayarlamak ya da cihazın mevcut sıcaklığını görmek içindir. Fonksiyonu etkinleştirmek ya da devre dışı bırakmak için 3 saniye süreyle alana dokununuz: Hızlı Isıtma.
5 	Favoriler	Favori programlarınızı kaydetmek ve seçmek içindir.
6 -	Gösterge Ekranı	Cihazın geçerli ayarlarını gösterir.
7 	Кнопка «Вгору»	Menüde yukarı ilerlemek içindir.
8 	Кнопка «Вниз»	Menüde aşağı ilerlemek içindir.
9 	Час і додаткові функції	Farklı fonksiyonları ayarlamak içindir. Bir ısıtma fonksiyonu çalıştığında, zamanlayıcıyı ya da fonksiyonları ayarlamak için sensör alanına dokununuz: Fonksiyon Kilidi, Favoriler, Isıt+Beklet, Ayarla + Git. Yemekölçer ayarlarını da değiştirebilirsiniz.












Dokunmatik sensör alanı	Fonksiyon	Açıklama
10 	Zaman Ayarı	Fonksiyonu ayarlamak için: Zaman Ayarı.
11 	TAMAM	Bir seçimi veya uyarı onaylamak içindir.

4.2 Gösterge Ekranı



- A. Isıtma fonksiyonu
- B. Saat
- C. Isıtma göstergesi
- D. Temperaturya
- E. Bir fonksiyonun süresi veya bitiş zamanı

Diğer ekran göstergeleri:

Simge	Fonksiyon	Açıklama
	Zaman Ayarı	Fonksiyon çalışıyor.
	Saat	Ekranda geçerli zamanı görüntüler.
	Süre	Ekranda pişirme için gerekli zaman gösterilir.
	Bitiş	Ekranda pişirmenin ne zaman tamamlandığı gösterilir.
	Temperaturya	Ekranda sıcaklık gösterilir.
	Zaman Göstergesi	Ekranda ısıtma fonksiyonunun ne kadar çalışacağı gösterilir. Saati sıfırlamak için \checkmark ve \wedge tuşlarına aynı anda basın.
	Hesaplama	Cihaz pişirme süresini hesaplar.
	Isıtma Göstergesi	Ekranda cihazın sıcaklığı gösterilir.
	Hızlı Isıtma Göstergesi	Fonksiyon devrededir. Isıtma süresini azaltır.
	Otomatik Ağırlıkölçer	Ekranda otomatik tartma sisteminin devrede olduğu ya da ağırlığın değiştirilebileceği gösterilir.
	Isıt+Beklet	Fonksiyon devrededir.

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 İlk Temizlik

Çıkarılabilir raf desteklerini ve aksesuarları cihazdan çıkarın.






"Bakım ve Temizlik"
bölümüne bakın.

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

5.2 İlk Bağlantı

Cihazı ana şebekeye bağladığınızda veya bir elektrik kesintisi sonrasında dil,

gösterge kontrastı, gösterge parlaklığı ve zaman ayarlarını yapmanız gerekecektir.

1. Değer girmek için  veya  tuşuna basın.
2. Onaylamak için  öğesine basın.

5.3 Su sertlik seviyesinin ayarlanması

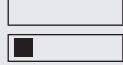



Cihazı şebekeye bağladığınızda su sertlik seviyesini ayarlamanız gerekir.

Aşağıdaki tablo, ilgili Kalsiyum tortusu (mmol/l) ve su kalitesi arasındaki su sertliği aralığını açıklamaktadır.

Su sertliği		Kalsiyum tortusu (mmol/l)	Kalsiyum tortusu (mg/l)	Su sınıflandırması
Sınıf	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Yumuşak
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Kısmen sert
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Sert
4	21 üzeri	3.8 üzeri	150 üzeri	Çok sert

Su sertliği tabloda gösterilen değeri aştığında, su haznesini damacana su ile doldurun.

1. Fırında bulunan buhar seti ile tedarik edilen dört renkli değiştirme çubuğunu alın.
2. Çubuğun tepkime bölgesini yaklaşık 1 saniyelikliğine suya koyun. Çubuğu akan suya tutmayın!
3. Su kalıntısını temizlemek için çubuğu sallayın.
4. 1 dakika sonra suyun sertliğini aşağıdaki tabloya göre kontrol edin. Tepkime bölgesindeki renkler 1 dakika sonra değişmeye devam eder. Bunu ölçüm açısından dikkate almayın.
5. Su sertliğini menüye girin: Temel Ayarlar.

Test çubuğu	Su sertliği
	1
	2
	3
	4

Tablodaki siyah kareler test çubuğundaki kırmızı karelere karşılık gelir.



Menüdeki su sertliği seviyesini değiştirebilirsiniz: Temel Ayarlar / Su sertliği.

6. GÜNLÜK KULLANIM




UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Menülerde gezmek

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Menü seçeneğini seçmek için  ya da  tuşuna basın.








3. Alt menüye geçmek veya ayarı kabul etmek için **OK** tuşuna basın.







Herhangi bir noktada ana menüye geri dönmek için  tuşunu kullanın.














6.2 Menülere genel bakış

Ana menü





Sim-ge	Menü öğesi	Uygulama
	Isıtma Fonksiyonları	Isıtma fonksiyonlarının bir listesini içerir.
	Tarifler	Otomatik programların bir listesini içerir.
	Favoriler	Kullanıcı tarafından oluşturulan favori pişirme programlarının bir listesini içerir.
	Temizleme	Programların bir listesini temizlemeyi içerir.
	Temel Ayarlar	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
	Spesiyaliter	Ek ısıtma fonksiyonlarının bir listesini içerir.
	Rehber	Önemli yemekler için önerilen fırın ayarlarını kullanın. Bir yemek seçin ve pişirme sürecini başlatın. Sıcaklık ve süre daha iyi pişirme sonuçları almak için birer kılavuzdur ve değiştirilebilirler. Gerçek süreler tariflere ve kullanılan malzemelerin kalitesine ve miktarına bağlıdır.


Şunların alt menüleri: Temel Ayarlar

Sim-ge	Alt menü	Açıklaması
	Zamanı Ayarlayın	Saatteki geçerli zamanı ayarlar.
	Zaman Göstergesi	AÇIK iken cihazı kapadığınızda, geçerli saati gösterir.
	Hızlı Isıtma	AÇIKKEN, bu fonksiyon ısıtma süresini azaltır.
	Ayarla + Git	Bir fonksiyonu ayarlamak ve kontrol panelinde bulunan herhangi bir sembole basarak aktifleştirmek içindir.

Simge	Alt menü	Açıklaması
	Isıt+Beklet	Pişirme süresi tamamlandığında hazırlanan yemeği 30 dakika boyunca sıcak tutar.
	Zaman Uzatma	Zaman uzatma fonksiyonunu etkinleştirir ve devre dışı bırakır.
	Gösterge Kontrastı	Gösterge kontrastını kademe kademe ayarlar.
	Gösterge Parlaklığı	Gösterge parlaklığını kademe kademe ayarlar.
	Dil	Gösterge ekranının dilini ayarlar.
	Sinyal Ses Seviyesi	Tuş sesi ve sinyal seviyelerini kademe kademe ayarlar.
	Tuş Sesleri	Dokunmatik alanların sesini etkinleştirir ve devre dışı bırakır. AÇMA / KAPAMA dokunmatik alanının sesini devre dışı bırakmak mümkün değildir.
	Alarm/Hata Sinyalleri	Alarm sinyallerini etkinleştirir ve devre dışı bırakır.
	Su sertliği	Su sertliği seviyesini ayarlar (1 - 4).
	Temizlik Uyarısı	Cihazı temizleme zamanını hatırlatır.
	DEMO modu	Etkinleştirme / devre dışı bırakma kodu: 2468
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.
	Fabrika Ayarları	Tüm ayarları fabrika ayarlarına getirir.



6.3 Şunların alt menüleri: Temizleme

Simge	Menü ögesi	Açıklaması
	Haznenin Boşaltılması	Buhar fonksiyonlarının kullanımının ardından su haznesinden artık suyu alma prosedürü.
	Buharla Temizleme Plus	Fırın temizleyici yardımıyla inatçı lekeleri temizleme prosedürü.
	Buharla Temizleme	Hafifçe kirlendiği ve birçok kez yanmadığı zamanlarda cihazı temizleme prosedürü.
	Kireç Çözme	Buhar üretim devresindeki kireç birikintilerini temizleme prosedürü.

Simge	Menü ögesi	Açıklaması
	Durulama	Buhar fonksiyonlarını sık sık kullandıktan sonra buhar üretim devresini durulama ve temizleme prosedürü.

6.4 Isıtma Fonksiyonları





Isıtma fonksiyonu	Uygulama
	Sıcak Hava Aynı anda iki adede kadar raf konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Sıcaklığı, fonksiyondan 20 - 40 °C daha düşük ayarlayın: Geleneksel Pişirme.
	Pizza Konumu Çok iyi kızarmış ve gevrek tabanlı olması gereken yemekleri tek bir raf konumunda pişirmek içindir. Sıcaklığı fonksiyon için 20 - 40 °C'den daha düşüğe ayarlayın: Geleneksel Pişirme.
	Düşük Isıda Pişirme Yumuşak, sulu kızartmalar hazırlamak içindir.
	Geleneksel Pişirme Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir.
	Dondurulmuş Yiyecekler Patates kızartması, elma dilim patates, sigara böreği gibi hazır yiyeceklerin gevrek olması için kullanılır.
	Turbo Izgara Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Ayrıca ızgara yapmak ve yüzeyi kızartmak içindir.
	Izgara Yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekme kızartmak içindir.
	Hızlı Izgara Çok miktardaki yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekme kızartmak içindir.
	Alt Isıtma Altı gevrek olması gereken kekleri pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir.
	Buz Çözme Bu fonksiyon, sebze ve meyve gibi dondurulmuş yiyeceklerin buzlarını çözmek için kullanılabilir. Buz çözme süresi, dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir.



Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava (Nemli)	Ekmek, kek ve hamur işlerini kızartmak içindir. Pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için. İstenen pişirme sonuçlarını elde etmek için bu fonksiyon Sıcak Hava (Nemli) pişirme tablolarına göre kullanılır. Önerilen ayarlarla ilgili daha fazla bilgi almak için İpuçları ve Yararlı Bilgiler, Sıcak Hava (Nemli) tablosuna bakın. Bu fonksiyon, EN 60350-1'e göre enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanıldı.
 Graten	Lazanya veya patates graten gibi yemekler içindir. Ayrıca ızgara yapmak ve yüzeyi kızartmak içindir.
 Ekmek	Çıtırılık, renk ve güzel bir kabuk oluşması açısından profesyonel seviyede bir sonuç elde etmek amacıyla ekmek ve küçük somunlar pişirmek için bu fonksiyonu kullanın.
 Sıcak Buhar Konumu	Ekmek pişirmek, iri et parçalarını kızartmak veya soğutulmuş veya dondurulmuş yemekleri ısıtmak içindir.
 Yoğun Buhar Konumu	Yüksek nem içeriği olan yemekleri ve balıkları, krema çorbası ve güveçleri uzun süreli haşlama içindir.
 Tam Buhar	Sebze, balık, patates, pilav, hamur işleri veya özel mezeler içindir.



Bazı fırın fonksiyonlarında lamba 60 °C'nin altında otomatik olarak devre dışı bırakılır.


6.5 Spesialiteler

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Tutma	Yiyecekleri sıcak tutmak içindir.
 Tabak Isıtma	Tabakları, servisten önce ısıtmak içindir.
 Konserve Yapma	Turşu gibi sebze konserveleri yapmak içindir.
 Kurutma	Dilimlenmiş meyvelerin (elma, erik, şeftali gibi) ve dilimlenmiş sebzelerin (domates, kabak, mantar gibi) kurutulması içindir.






Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Hamur Kabartma	Buhar nemlendirme işlemi, yüzeyin kurumasını önleyip hamuru elastik şekilde tutarak hamur kabartmayı geliştirir ve hızlandırır.
 Buharla Tekrar Isıtma	Yemekleri buhar ile yeniden ısıtmak yüzeyin kurumasını engeller. Isı, yemeğin tadını ve aromasını hazırladığı gibi verecek şekilde eşit oranda dağıtılır. Bu fonksiyon, yiyecekleri doğrudan tabak üzerinde ısıtmak için kullanılabilir. Farklı raf konumları kullanarak aynı anda birden fazla tabak ısıtabilirsiniz.

6.6 Şunların alt menüleri: Rehber











Yiyecek Kategorisi: Balık/Deniz Ürünleri






Yemek	
Balık	Balık, pişirilmiş
	Balık Kroket
	Balık fileto, ince
	Balık fileto, kalın
	Balık fileto, donmuş
	Bütün Küçük Balık
	Bütün Balık, buğulama
	Bütün Küçük Balık, ızgara
	Bütün Balık, ızgara
	Bütün Balık, ızgara 
	Alabalık
Somon	Somon fileto
	Bütün Somon
Karides	Karides, taze
	Karides, dondurulmuş
Midye	-

Yiyecek Kategorisi: Kümes Hayvanı

Yemek	
Kümes Hayvanı, Kemikli	-
Kümes Hayvanı, Kemikli 	-
Tavuk	Tavuk Kanatları, taze
	Tavuk Kanat, dondurulmuş
	Tavuk Budu, taze
	Tavuk Budu, donmuş
	Tavuk göğsü, buğulama
	Tavuk, 2 yarım
	Bütün Tavuk 
	Bütün Ördek 
Bütün Kaz 	-
Bütün Hindi 	-

Yiyecek Kategorisi: Et

Yemek	
Sığır Eti	Haşlanmış Sığır Eti
	Et kavurma 
	Rosto
Rozbif	Az Pişmiş
	Az Pişmiş 
	Orta
	Orta 
	İyi Pişmiş
	İyi Pişmiş 
İskandinav Bifteği	Az Pişmiş 
	Orta 
	İyi Pişmiş 
Keçi Eti	Küçük Sosis
	Kaburga
	Keçi Eti İncik, önceden pişirilmiş
	Kuzu Eti
	Keçi Sırtı
	Keçi Sırtı 
	Keçi Eti Sırt, füme
	Keçi Eti Sırt, buğulama
	Kuzu Boynu
	Kuzu Kolu
	Keçi Eti Rostosu 
Dana Jambon	
Dana Eti	Dana Ayağı
	Dana sırtı
	Dana Rosto 

Yemek	
Kuzu Eti	Kuzu Butu
	Kuzu Eti Rostosu 
	Kuzu Sırtı
	Kuzu Pirzola, orta
	Kuzu Pirzola, orta 
Av Eti	Yaban Tavşanı
	• Tavşan Budu
	• Tavşan Sırtı
	• Tavşan Sırtı 
	Geyik
	• Geyik Budu
	• Geyik Sırtı
	Av Eti Rostosu 
	Sırt Bölgesi - Av Eti 

Yiyecek Kategorisi: Fırın Yemekleri

Yemek	
Lazanya	-
Lazanya / Mantı, dondurulmuş	-
Makarna	-
Patates Graten	-
Sebzeli graten	-
Tatlılar	-

Yiyecek Kategorisi: Pizza/Kiş

Yemek	
Pizza	Pizza, ince tabanlı
	Pizza, ekstra üst malzeme
	Pizza, dondurulmuş
	Amerikan Pizza, dondurulmuş
	Pizza, soğutulmuş
	Atıştırmalık Pizzalar, dondurulmuş
Eritilmiş Peynirli Bagetler	-
Kızartılmış Tart	-
İsviçre Tartı, tuzlu	-
Kiş	-
Sebzeli Turta	-

Yiyecek Kategorisi: Kek/Kurabiye

Yemek	
Kalıpta Kek	-
Elmalı Kek, kapalı	-
Sünger Kek	-
Elmalı Turta	-
Cheese Cake, Kalıp	-
Tatlı Çörek	-
Madeira Keki	-
Tart	-
İsviçre Tartı, tatlı	-
Bademli Kek	-
Muffin	-
Börek	-
Poğaçalar	-
Profiterol	-

Yemek	
Puf Böreği	-
Ekler	-
Makaron	-
Kurabiye Hamurlu Bisküviler	-
Stollen Noel Ekmeği	-
Elmalı Strudel, dondurulmuş	-
Tepsi Kek	Pandispanya Hamuru
	Mayalı Hamur
Cheese Cake, Tepsi	-
Brownie	-
İsviçre Rulosu	-
Mayalı Kek	-
Kırıntılı Kek	-
Şekerli Kek	-
Turta Tabanı	Gevrek Hamur
	Pandis. Kar. Turta Tabanı
Meyveli Turta	Hamurlu Meyveli Turta
	Pandis. Kar. Meyveli Turta
	Mayalı Hamur

Yiyecek Kategorisi: Ekmek

Yemek	
Ekmek	Ekmek
	Küçük ekmekler, önceden pişirilmiş
	Ekmek, donmuş
Ciabatta Ekmeği	-

Yemek	
Baget	Bagetler, pişirilmiş
	Bagetler, donmuş
Ekmek	Papatya Ekmek
	Beyaz Ekmek
	Mayalı Çörek
	Kahverengi Ekmek
	Çavdar Ekmeği
	Tam Tahıl Ekmeği
	Mayasız Ekmek
	Ekmek, dondurulmuş

Yiyecek Kategorisi: Sebzeler

Yemek	
Brokoli, Çiçek Halinde	-
Brokoli, bütün	-
Karnabahar, Çiçek Halinde	-
Karnabahar, bütün	-
Havuçlar	-
Kabak Dilimleri	-
Kuşkonmaz, yeşil	-
Kuşkonmaz, beyaz	-
Biber Şeritleri	-
Ispanak, taze	-
Pırasa Halkaları	-
Taze Fasulye	-
Mantar Dilimleri	-
Domates Közleme	-
Brüksel Lahanası	-
Kereviz, küp şeklinde	-
Bezelye	-

Yemek	
Patlıcan	-
Rezene	-
Enginar	-
Pancar Kökü	-
Siyah Tekesakalı	-
Şeritler Halinde Alabaş	-
Beyaz Kuru Fasulye	-
Kara Lahana	-

Yiyecek Kategorisi: Yardımcı Yemekler

Yemek	
Patates Kızartması, ince	-
Patates Kızartması, kalın	-
Patates Kızartma, donmuş	-
Patates Köftesi	-
Patates Dilimleri	-
Fırında Baharatlı Patates	-
Haşlanmış Patates, dilim	-
Haşlanmış Patates	-
Fırında Patates/ Kumpir	-
Patates Lokması	-
Ekmek Lokması	-
Mayalı Lokma, tuzlu	-
Mayalı Lokma, tatlı	-
Pirinç	-
Talyatelle, taze	-

Yemek	
Polenta	-



Yemeğin ağırlığını ve çekirdek ısısını değiştirmek gerektiğinde, yeni değerleri ayarlamak için \wedge veya \vee kullanın.

6.7 Bir ısıtma fonksiyonunun etkinleştirilmesi

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Onaylamak için OK ögesine basın.
3. Sıcaklığı ayarlayın.
4. Onaylamak için OK ögesine basın.

6.8 Buharlı pişirme

Su haznesi sigortası kontrol panelindedir.



UYARI!

Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (demineralize) ya da damıtılmış su kullanmayın. Diğer sıvıları kullanmayın. Yanıcı ya da uçucu sıvıları su haznesine koymayın.

1. Su haznesini açmak için kapağına basın.
2. Su haznesini sesli sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek soğuk suyla maksimum seviyeye (yaklaşık 950 ml) kadar doldurun. Su yaklaşık 50 dakika için yeterlidir. Su haznesini maksimum kapasitesi üzerinde doldurmayın. Su çaçağı, taşma ve mobilya hasarı riski vardır.
3. Su haznesini iterek yerine oturtun.
4. Cihazı çalıştırın.
5. Buharlı ısıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
6. Gerekirse, şu fonksiyonu gerçekleştirin: Süre \rightarrow veya: Bitiş \rightarrow
Yaklaşık 2 dakika sonra ilk buhar görünecektir. Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında bir sesli uyarı duyulur.

Su haznesinde su kalmadığında, sesli bir ikaz duyulur ve su haznesinin buharlamaya devam etmesi için, yukarıda açıklandığı gibi yeniden doldurulması gerekir.

Pişirme süresinin sonunda ikaz sesi duyulur.

7. Cihazı kapatın.
8. Buharlı pişirme bittikten sonra su haznesini boşaltın.
Temizleme fonksiyonuna bakın:
Haznenin Boşaltılması.



DİKKAT!

Cihaz sıcak. Yanma riski vardır.

9. Buharlı Pişirme bittikten sonra buhar iç kısmın tabanında yoğunlaşır. Her zaman cihaz soğukken fırın boşluğunu kurutun.

Kapağı açarak cihazın tamamen kurumasını bekleyin. Kurutma işlemini hızlandırmak için kapağı kapatabilir ve cihazı şu fonksiyonla ısıtabilirsiniz: Sıcak Hava 150°C sıcaklıkta yaklaşık 15 dakika.

6.9 Isıtma göstergesi

Bir ısıtma fonksiyonunu etkinleştirdiğinizde, ekrandaki çubuk yanar. Çubuk, sıcaklığın arttığını gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sesli ikaz 3 kez duyulur ve çubuk yanıp söner ve ardından kaybolur.

6.10 Hızlı Isıtma Göstergesi

Bu fonksiyon ısıtma süresini azaltır.



Hızlı ısıtma fonksiyonu devreyken fırına yemek koymayın.







Fonksiyonu etkinleştirmek için, 3 saniye boyunca \downarrow tuşunu basılı tutun. Isıtma göstergesi değişir.

6.11 Atıl ısı

Cihazı devre dışı bıraktığınızda, ekranda atıl ısı gösterilir. Yemeği sıcak tutmak için, bu sıcaklığı kullanabilirsiniz.

7. SAAT FONKSİYONLARI

7.1 Saat fonksiyonları tablosu

Saat fonksiyonu	Uygulama
 Zaman Ayarı	Geri sayım ayarlamak içindir (maksimum 2 saat 30 dakika). Bu fonksiyonun cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Fonksiyonu etkinleştirmek için  ögesini kullanın. Dakikayı ayarlamak için  veya  tuşuna basın ve başlamak için OK tuşuna basın.
 Süre	Bir çalışma uzunluğunu ayarlamak için (maks. 23 saat 59 dakika).
 Bitiş	Bir ısıtma fonksiyonu için kapanma süresini ayarlamak içindir (maksimum 23 saat 59 dakika).

Bir saat fonksiyonu için zamanı ayarladıysanız, 5 saniye sonra geri sayım başlar.






Saat fonksiyonlarını: Süre, Bitiş şeklinde kullanırsanız, cihaz ayarlanan sürenin %90'ı geçtikten sonra rezistansları kapatır. Cihaz, süre tamamlanana kadar (3 - 20 dakika), pişirme işlemini devam ettirmek için atıl ısıyı kullanır.

7.2 Saat fonksiyonlarının ayarlanması



Fonksiyonları kullanmadan önce: Süre, Bitiş, ilk olarak bir ısıtma fonksiyonu ve sıcaklık ayarlamamız gerekir. Cihaz otomatik olarak devre dışı kalır.
Fonksiyonları kullanabilirsiniz: Süre ve Bitiş cihazı daha sonra belirtilmiş bir zamanda otomatik olarak etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak istiyorsanız aynı anda kullanabilirsiniz.
Fonksiyon: Süre ve Bitiş yemekölçeri kullanırken çalışmaz.

1. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
2. Ekranda gerekli saat fonksiyonu ve ilgili sembol görünene kadar  tuşuna tekrar tekrar basın.
3. Gerekli süreyi ayarlamak için  ya da  tuşuna basın.
4. Onaylamak için **OK** ögesine basın.

Süre bittiğinde, sesli bir sinyal duyulur. Cihaz devre dışı kalır. Gösterge ekranında bir mesaj görüntülenir.

- Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir sembole basmanız yeterlidir.


7.3 Isıt+Beklet

Fonksiyonun koşulları:

- Ayarlanan sıcaklık 80°C'nin üstünde olmalıdır.
- Fonksiyon: Süre ayarlanır.

Fonksiyon: Isıt+Beklet hazırlanan yemeği 30 dakika süreyle 80 °C sıcaklıkta tutar. Pişirme ya da kızartma işlemi bittikten sonra devreye girer.

Bu fonksiyonu menüde etkinleştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz: Temel Ayarlar.

- Cihazı etkinleştirin.
- Isıtma fonksiyonunu seçin.
- Sıcaklığı 80°C üzerinde ayarlayın.
- Ekranında şu gösterilene kadar  tuşuna arka arkaya basın: Isıt+Beklet.



- Onaylamak için **OK** tuşuna basın. Fonksiyon sona erdiğinde, sesli bir sinyal duyulur. Isıtma fonksiyonları fırın ayarlarını değiştirdiğinizde de açık kalır.

7.4 Zaman Uzatma

Fonksiyon: Zaman Uzatma, Süre süresi dolduktan sonra ısıtma fonksiyonunun işleme devam etmesini sağlar.



Yemekölçer gerektiren ısıtma fonksiyonlarında kullanılmaz.

- Pişirme süresi bittiğinde, sesli bir sinyal duyulur. Herhangi bir sembole basın. Ekranında şu mesaj gösterilir.
- Etkinleştirmek için  ya da iptal etmek için  tuşuna tuşuna basın.
- Fonksiyon uzunluğunu ayarlayın.
- OK** ögesine basın.

8. OTOMATİK PROGRAMLAR



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

8.1 Çevrimiçi yemek tarifleri



Bu cihaz için belirtilen otomatik programların tariflerini internet sitemizde bulabilirsiniz. Uygun Yemek Tarifleri Kitabı'nı bulabilmek için, cihaz boşluğunun ön çerçevesi üzerinde bulunan bilgi etiketindeki PNC numarasını kontrol edin.

8.2 Tarifler ile Otomatik Tarifler

Bu cihazda, kullanabileceğiniz hazır tarifler vardır. Bu tarifler sabittir, değiştirilemez.

- Cihazı etkinleştirin.
- Menüyü seçin: Tarifler. Onaylamak için **OK** tuşuna basın.
- Kategoriye ve yemeği seçin. Onaylamak için **OK** tuşuna basın.
- Bir tarif seçin. Onaylamak için **OK** tuşuna basın.

9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

9.1 İç sıcaklığı sensörü

Ayarlanması gereken iki sıcaklık vardır: fırın sıcaklığı ve merkez ısı.

Yemekölçer, etin iç sıcaklığını ölçer. Et, ayarlanan sıcaklığa geldiğinde cihaz devre dışı bırakılır.



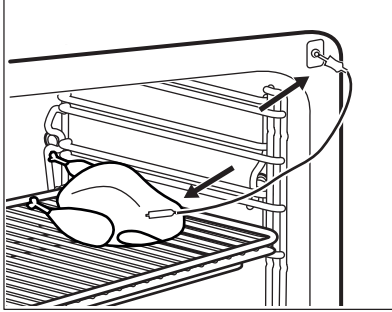
DİKKAT!

Yalnızca size verilen yemekölçeri ya da doğru yedek parçaları kullanın.



Yemekölçer pişirme süresince etin içinde ve prize takılı kalmalıdır.

1. Cihazı çalıştırın.
2. Yemekölçerin ucunu, etin merkezine yerleştirin.
3. Yemekölçerin fişini, cihazın önündeki prize takın.



Gösterge ekranında yemekölçer sembolü gösterilir.

4. Yemekölçeri ayarlamak için 5 saniyeden daha az süre boyunca \wedge ya da \vee düğmesine basın.

5. Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.

Cihaz yaklaşık bir bitiş zamanı hesaplar. Bitiş zamanı farklı yemek miktarlarına, ayarlanan fırın sıcaklığına (minimum 120 °C) ve çalıştırma modlarına göre değişiklik gösterir. Cihaz yaklaşık 30 dakika içinde bitiş zamanını hesaplar.

6. İç sıcaklığı değiştirmek için ⌂ tuşuna basın.

Et, ayarlanan iç sıcaklığa ulaştığında bir sesli ikaz duyulur. Cihaz otomatik olarak kapanır.

7. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir sembole basmanız yeterlidir.
8. Yemekölçerin fişini prizden çıkarın ve eti fırından alın.

9. Cihazı kapatmak için ⏻ tuşuna basın.



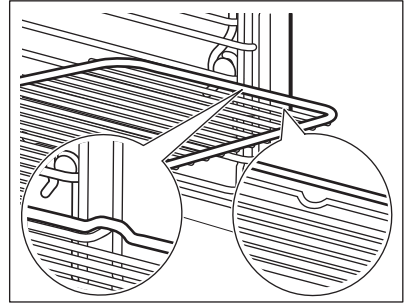
UYARI!

İç sıcaklık sensörü sıcaktır. Yanma riski vardır. Yemekölçeri ve fişini çıkartırken dikkatli olun.

9.2 Aksesuarların takılması

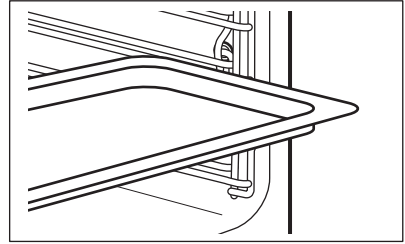
Tel raf:

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



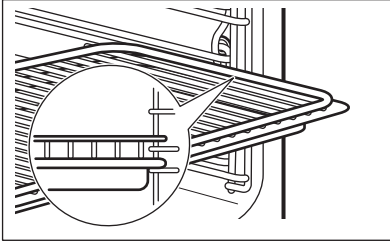
Pişirme tepsisi / Derin pişirme kabı:

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



Tel rafı ve pişirme kabını / derin pişirme kabını birleştirin:

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








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

10. EK FONKSİYONLAR

10.1 Favoriler

Süre, sıcaklık ya da ısıtma fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Bunlar şu menüde bulunmaktadır: Favoriler. 20 adet program kaydedebilirsiniz.

Bir programın kaydedilmesi




1. Cihazı etkinleştirin.
 2. Bir ısıtma fonksiyonu ya da bir otomatik program ayarlayın.
 3. Ekranda gösterilene kadar arka arkaya  tuşuna dokunun: KAYDET.
 4. Onaylamak için OK öğesine basın. Ekranda ilk hafıza kayıt alanı konumu gösterilir.
 5. Onaylamak için OK öğesine basın.
 6. Programın adını girin. İlk harf yanıp söner.
 7. Harfi değiştirmek için  ya da  öğesine dokunun.
 8. OK öğesine basın. Sonraki harf yanıp söner.
 9. Gerekirse 7. adımı tekrarlayın.
 10. OK tuşunu basılı tutarak kaydedin. Bir hafıza kayıt alanı üzerine yazabilirsiniz. Ekranda ilk hafıza kayıt alanı konumu gösterilirken, mevcut programın üzerine yazmak için  ya da  düğmesine dokunun ve OK düğmesine basın.
- Menüden program adını değiştirebilirsiniz: Program İsmi Değiştir.

Programın etkinleştirilmesi

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Menüü seçin: Favoriler.
3. Onaylamak için OK öğesine basın.
4. Favori program ismini seçin.
5. Onaylamak için OK öğesine basın.

10.2 Çocuk Kilidinin Kullanılması




Çocuk Kilidi açıkken, cihaz kazara çalıştırılmaz.

1. Gösterge ekranını etkinleştirmek için  tuşuna dokunun.
2. Ekranda bir mesaj gösterilene kadar  ve  tuşlarına aynı anda dokunun.

Çocuk Kilidini devre dışı bırakmak için 2. adımı tekrarlayın.

10.3 Fonksiyon Kilidi

Bu fonksiyon, ısıtma fonksiyonunun kazara değiştirilmesini önler. Fonksiyonu yalnızca cihaz çalışırken etkinleştirebilirsiniz.

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Bir ısıtma fonksiyonu ya da ayarını ayarlayın.
3. Ekranda şu gösterilene kadar  tuşuna arka arkaya basın: Fonksiyon Kilidi.
4. Onaylamak için OK öğesine basın. Fonksiyonu kapatmak için  öğesine basın. Gösterge ekranında bir mesaj görüntülenir.  sembolüne tekrar ve



ardından onaylamak için OK sembolüne basın.



Cihazı devre dışı bıraktığınızda, işlev de devre dışı kalır.

10.4 Ayarla + Git

Fonksiyon, bir ısıtma fonksiyonu (ya da bir programı) ayarlamanızı ve sembollerden birine bir kez basarak daha sonra kullanmanızı sağlar.

1. Cihazı etkinleştirin.
2. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
3. Ekranda şu gösterilene kadar  tuşuna arka arkaya basın: Süre.
4. Zamanı ayarlar.
5. Ekranda şu gösterilene kadar  tuşuna arka arkaya basın: Ayarla + Git.

6. Onaylamak için OK tuşuna basın. Fonksiyonu başlatmak için bir sembole (ⓘ hariç) basın: Ayarla + Git. Ayarlanan ısıtma fonksiyonu başlatılır.

Isıtma fonksiyonu sona erdiğinde, sesli bir sinyal duyulur.



- Isıtma fonksiyonu çalışırken Fonksiyon Kilidi açıktır.
- Menü: Temel Ayarlar fonksiyonu açmanızı ve kapatmanızı sağlar: Ayarla + Git.

10.5 Otomatik Kapanma

Isıtma fonksiyonunun çalışması ve herhangi bir ayarı değiştirmemeniz

durumunda, güvenlik nedeniyle cihaz, bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

Sıcaklık (°C)	Kapanma zamanı (sa.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Otomatik kapanma, şu fonksiyonlarla çalışmaz: Fırın İçi Aydınlatma, Yemek Sensörü, Süre, Bitiş.

10.6 Gösterge parlaklığı

Gösterge parlaklığı için iki mod vardır:

- Gece parlaklığı - cihaz kapalıyken ekran parlaklığı 22:00 ile 06:00 saatleri arasında daha düşüktür.
- Gündüz parlaklığı:
 - cihaz açıkken.
 - gece parlaklığında sembollerden birine dokunursanız (AÇIK / KAPALI hariç), ekran sonraki 10 saniye için yeniden gündüz parlaklığına geçer.
 - cihaz kapalı olduğunda ve fonksiyon şu şekilde ayarlandığında: Zaman Ayarı. Fonksiyon sonlandığında ekran yeniden gece parlaklığına geçer.

10.7 Soğutma fanı

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

11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.



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

11.1 Kapının iç kısmı

Bazı modellerde, kapının iç kısmında şunlar bulunur:

- raf konumlarının sayıları.
- ısıtma fonksiyonları hakkında bilgiler, önerilen raf konumları ve belli yemekler için gerekli sıcaklıklar.

11.2 Fırının özel ısıtma fonksiyonlarına ilişkin tavsiyeler

Sıcak Tutma

Yemeği sıcak tutmak istiyorsanız bu fonksiyonu kullanın.

Sıcaklık kendini otomatik olarak 80°C'ye ayarlar.

Tabak Isıtma

Tabakları ve kapları ısıtmak içindir.

Tabakları ve kapları, tel rafa eşit biçimde dağıtın. Isıtma süresinin yarısı geçince tabakları ve kapları çevirin (altlarını üste getirin).

Otomatik sıcaklık 70°C'dir.

Önerilen raf konumu: 3.

Hamur Kabartma

İstediğiniz her türlü mayalı hamur tarifi için bu otomatik fonksiyonu kullanabilirsiniz. Bu fonksiyon kabarma için iyi bir ortam sağlar. Hamuru kabarması için yeterli büyüklükte bir kaba koyun. Hamuru örtmek gerekmez. Birinci raf seviyesine bir tel raf takın ve kabı buraya koyun. Kapısını kapatın ve şu fonksiyonunu ayarlayın: Hamur Kabartma. Gerekli zamanı ayarlayın.

Sebzeler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Enginar	99	50 - 60	1
Patlıcan	99	15 - 25	1
Karnabahar, bütün	99	35 - 45	1

Buz Çözme

Yiyecek ambalajını açın ve ardından yiyeceği bir tabağa koyun. Bir kap veya tabak ile yemeğin üzerini örtmeyin, bu buz çözme süresini uzatabilir. Alttan birinci raf konumunu kullanın.

11.3 Tam Buhar



UYARI!

Fonksiyon etkinleştirildiğinde cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Buhar çıkabilir.

Bu fonksiyon taze ya da dondurulmuş her türlü yiyecek için uygundur. Bu fonksiyon ile sebzeler, et, balık, makarna, pilav, mısır, irmik ve yumurta pişirilebilir, ısıtılabilir, buzu çözdürülebilir, suda uzun veya kısa süreli haşlanabilir.

Tek seferde bir menünün tamamını pişirebilirsiniz. Her yemeği doğru şekilde pişirmek için birbirine yakın pişirme zamanları olan yemekleri seçin. Su haznesini maksimum seviyeye kadar doldurun. Yemekleri doğru pişirme kaplarına koyduktan sonra kapları tel raflara yerleştirin. Buhar sirkülasyonu olması için pişirme kapları arasında yeterli boşluk bırakın.

Sterilizasyon

- Bu fonksiyon ile kapları sterilize edebilirsiniz (örneğin biberonlar).
- Temiz kapları birinci seviyedeki rafın ortasına yerleştirin. Kapların kapak kısımlarının küçük bir açıyla aşağı bakmasını sağlayın.
- Hazneyi maksimum miktarda suyla doldurun ve 40 dakikaya ayarlayın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Karnabahar, çiçek halinde	99	25 - 35	1
Brokoli, bütün	99	30 - 40	1
Brokoli, çiçekler halinde ¹⁾	99	13 - 15	1
Mantar dilimleri	99	15 - 20	1
Bezelye	99	20 - 30	1
Rezene	99	25 - 35	1
Havuçlar	99	25 - 35	1
Yer lahanası, şeritler halinde	99	25 - 35	1
Biber, Dilimler Halinde	99	15 - 20	1
Pırasa, halkalar halinde	99	20 - 30	1
Taze fasulye	99	35 - 45	1
Semiz otu, küçük parçalı	99	20 - 25	1
Brüksel lahanası	99	25 - 35	1
Pancar kökü	99	70 - 90	1
Siyah tekesakalı	99	35 - 45	1
Kereviz, küp kesilmiş	99	20 - 30	1
Kuşkonmaz, yeşil	99	15 - 25	1
Kuşkonmaz, beyaz	99	25 - 35	1
Ispanak, taze	99	15 - 20	1
Domates Közleme	99	10	1
Beyaz kuru fasulye	99	25 - 35	1
Kara lahana	99	20 - 25	1
Kabak, dilimler halinde	99	15 - 25	1

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Fasulye, soyulmuş	99	20 - 25	1
Sebze, soyulmuş	99	15	1
Kurutulmuş pirinç, suda bekletilmiş (su/pirinç oranı 2'ye 1)	99	55 - 65	1
Sultani bezelye (kayser biberi)	99	20 - 30	1
Beyaz ya da kırmızı lahana, şeritler halinde	99	40 - 45	1
Balkabağı, kúpeller halinde	99	15 - 25	1
Alman usulü lahana turşusu	99	60 - 90	1
Tatlı patates	99	20 - 30	1
Domates	99	15 - 25	1
Koçanlı tatlı mısır	99	30 - 40	1

1) Fırını önceden 5 dakika ısıtın.

Yardımcı yemekler / garnitürler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Mayalı lokma	99	25 - 35	1
Patates lokması	99	35 - 45	1
Kabuklu patates, orta boy	99	45 - 55	1
Pirinç (su/pirinç oranı 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	1
Haş. Patates, dilim	99	35 - 45	1
Ekmek lokması	99	35 - 45	1
Tagliatelle, taze	99	15 - 25	1
Polenta (sıvı oranı 3'e 1)	99	40 - 50	1

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Bulgur (su / bulgur oranı 1'e 1)	99	25 - 35	1
Kuskus (su / kuskus oranı 1'e 1)	99	15 - 20	1
Spaetzle (Alman makarna türü)	99	25 - 30	1
Kokulu pirinç (su / pirinç oranı 1'e 1)	99	30 - 35	1
Mercimek, kırmızı (su / mercimek oranı 1'e 1)	99	20 - 30	1
Mercimek, kahverengi ve yeşil (su / mercimek oranı 3'e 1)	99	55 - 60	1
Sütlaç (süt / pirinç oranı 2,5'a 1)	99	40 - 55	1
İrmik tatlısı (süt / irmik oranı 3,5'a 1)	99	20 - 25	1

1) Suyun pirince oranı pirincin türüne göre değişebilir.

Meyveler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Elma dilimleri	99	10 - 15	1
Böğürtlen	99	10 - 15	1
Meyve kompostosu	99	20 - 25	1
Çikolatanın eritilmesi	99	10 - 20	1

Balık

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Alabalık, yaklaşık 250 gr	85	20 - 30	1
Karides, taze	85	20 - 25	1
Karides, donmuş	85	30 - 40	1

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Somon filetosu	85	20 - 30	1
Somon, yaklaşık 1000 g	85	40 - 45	1
Midye	99	20 - 30	1
Yassı balık fileto	80	15	1

Et

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Dana jambon 1000 g	99	55 - 65	1
Tavuk göğsü, buğulama	90	25 - 35	1
Tavuk, buğulama, 1.000 - 1.200 g	99	60 - 70	1
Dana / kuzu eti, bacaksız sırt kısmı, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1
Kasseler (füme sırt bölgesi - kuzu eti), buğulama	90	70 - 90	1
Tafelspitz (haşlanmış siğir eti)	99	110 - 120	1
Küçük sosis	80	15 - 20	1
Bavyera dana sosis (beyaz sosis)	80	20 - 30	1
Viyana sosisi	80	20 - 30	1

Yumurtalar

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Yumurta, çok kaynamış	99	18 - 21	1
Yumurta, orta kaynamış	99	11 - 12	1
Yumurta, az kaynamış	99	10 - 11	1

11.4 Sıcak Hava ve Tam Buhar sırayla

Fonksiyonları karıştırarak et, sebze ve garnitürleri arka arkaya pişirebilirsiniz.

Tüm yemekler aynı anda servise hazır hale gelir.

- Yiyecekleri ilk olarak kızartmak için fonksiyonu kullanın: Sıcak Hava .

- Önceden hazırlanmış sebze ve garnitürleri, ısıya dayanıklı bir kaba koyun. Kızartmak üzere fırına koyun.
- Fırını, yaklaşık 80 °C ısıya sahip olana kadar soğutun. Cihazı daha hızlı soğutmak için, kapıyı yaklaşık 15 dakika boyunca birinci konumda açık tutun.

- Fonksiyonu başlatın: Tam Buhar. Hazır olana kadar hepsini birlikte pişirin.



Maksimum su miktarı 650 ml'dir.

11.5 Yoğun Buhar Konumu

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Puding / flan, porsiyon kaselerde ¹⁾	90	35 - 40	1
Fırında yumurta ¹⁾	90 - 110	15 - 30	1
Güveç ¹⁾	90	40 - 50	1
İnce balık fileto	85	15 - 20	1
Kalın balık fileto	90	25 - 35	1
350 g'a kadar küçük balık	90	20 - 30	1
1000 g'a kadar bütün balık	90	30 - 40	1
Fırında lokma	120 - 130	40 - 50	1

¹⁾ Kapağı kapatılarak yarım saat daha devam edin.

11.6 Sıcak Buhar Konumu

Yemek	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Keçi eti rosto	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Rozbif	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Dana eti rosto	1 kg	180	80 - 90	1
Rosto, çiğ	0,5 kg	180	30 - 40	1
Füme keçi sırtı (2 saat suda bekletin)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Tavuk	1 kg	180 - 210	50 - 60	1
Ördek	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Patates graten	-	160 - 170	50 - 60	1
Fırında makarna	-	170 - 190	40 - 50	1

Yemek	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Lazanya	-	170 - 180	45 - 55	1
Çeşitli ekmek türleri	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Küçük ekmekler	40 - 60 g	180 - 200	25 - 35	1
Pişırmeye hazır ekmekler	-	200	15 - 20	1
Pişırmeye hazır bagnetler	40 - 50 g	200	15 - 20	1
Pişırmeye hazır dondurulmuş bagnetler	40 - 50 g	200	25 - 35	1

11.7 Buharla Tekrar Isıtma

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Tek porsiyonluk yemekler	110	10 - 15	1
Makarna	110	10 - 15	1
Pilav	110	10 - 15	1
Kaynatılmış Hamur Tatlısı	110	15 - 25	1

11.8 Pişirme

- Fırınınız eski fırınına göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Sıcaklık, pişirme süreleri ve raf konumları gibi her zaman kullandığınız ayarları tablolarda verilen değerlere uyarlayın.
- İlk denemede düşük sıcaklık kullanın.
- Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız.
- Birden fazla raf konumunda kek pişiriyorsanız, pişirme sürelerini 10 – 15 dakika uzatabilirsiniz.
- Farklı yüksekliklerdeki kekler ve hamur işleri ilk seferde her zaman eşit şekilde pişmez. Bu durum meydana gelirse sıcaklık ayarını değiştirmeyin. Farklılıklar pişirme işlemi sırasında eşitlenir.
- Pişirme sırasında fırındaki tepsiler bükülebilir. Tepsiler tekrar soğuduğunda, bozulmalar ortadan kalkar.

11.9 Pişirme ile ilgili ipuçları

Piştirme sonuçları	Muhtemel neden	Çözüm
Kekin altı yeterince pişmiyor.	Raf konumu yanlıştır.	Keki bir alt fırın rafına koyun.
Kek çöküyor ve ıslak, topaklı veya çizgili kalıyor.	Fırın sıcaklığı çok yüksektir.	Bir sonraki pişirmenizde, fırını biraz daha düşük bir sıcaklığa ayarlayın.
Kek çöküyor ve ıslak, topaklı veya çizgili kalıyor.	Piştirme süresi çok kısadır.	Piştirme süresini uzatın. Piştirme sürelerini daha yüksek piştirme sıcaklıkları ile kısaltamazsınız.
Kek çöküyor ve ıslak, topaklı veya çizgili kalıyor.	Hamurda çok fazla sıvı vardır.	Daha az sıvı kullanın. Özellikle mikser kullanırken karıştırma sürelerine dikkat edin.
Kek çok kuru.	Fırın sıcaklığı çok düşüktür.	Bir sonraki pişirmenizde, fırın sıcaklığını daha yükseğe ayarlayın.
Kek çok kuru.	Piştirme süresi çok uzundur.	Bir sonraki pişirmenizde, piştirme süresini kısaltın.
Kek homojen şekilde kızarmıyor.	Fırın sıcaklığı çok yüksektir ve piştirme süresi çok kısadır.	Fırını daha düşük sıcaklığa ayarlayın ve piştirme süresini uzatın.
Kek homojen şekilde kızarmıyor.	Karışım dengesiz dağılmıştır.	Karışımı piştirme tepsinine eşit şekilde dağıtın.
Kek, ayarlanan piştirme süresinde pişmiyor.	Fırın sıcaklığı çok düşüktür.	Bir sonraki pişirmenizde, fırın sıcaklığını biraz daha yükseğe ayarlayın.

11.10 Tek fırın seviyesinde piştirme

Kalıp kullanarak piştirme

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kalıpta kek veya tatlı çörek	Sıcak Hava	150 - 160	50 - 70	1
Madeira keki / Meyveli kekler	Sıcak Hava	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Sünger kek	Sıcak Hava	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Sünger kek	Geleneksel Piştirme	160	35 - 50	1

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Turta tabanı - gevrek hamurlu ¹⁾	Sıcak Hava	150 - 160	20 - 30	2
Turta tabanı - pandispanya karışımı	Sıcak Hava	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Elmalı turta (2 kalıp, Ø 20 cm, çaprazlamasına yerleştirilmiş)	Sıcak Hava	160	70 - 90	2
Apple pie / Elmalı turta (2 kalıp, Ø 20 cm, çaprazlamasına yerleştirilmiş)	Geleneksel Pişirme	180	70 - 90	1
Cheese cake, tepsi ²⁾	Geleneksel Pişirme	160 - 170	70 - 90	2

¹⁾ Fırını önceden ısıtın.

²⁾ Bir pişirme kabı kullanın.

Pişirme tepsilerinde kekler / börekler / ekmekler

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Örgülü ekmek / papatya ekmek	Geleneksel Pişirme	170 - 190	30 - 40	1
Stollen Noel Ekmeği ¹⁾	Geleneksel Pişirme	160 - 180	50 - 70	1
Ekmek (çavdar ekmeği) ¹⁾	Geleneksel Pişirme			1
birinci		230	20	
daha sonra		160 - 180	30 - 60	
Profiterol / ekler ¹⁾	Geleneksel Pişirme	190 - 210	20 - 35	2
İsviçre Rulosu ¹⁾	Geleneksel Pişirme	180 - 200	10 - 20	2
Ufalanmış üst malzemeli kek (kuru)	Sıcak Hava	150 - 160	20 - 40	2
Tereyağlı bademli kek / şekerli kekler ¹⁾	Geleneksel Pişirme	190 - 210	20 - 30	2

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Meyveli turtalar (mayalı hamur / pandispanya karışımından yapılmış) ²⁾	Sıcak Hava	150 - 170	30 - 55	2
Meyveli turtalar (mayalı hamur / pandispanya karışımından yapılmış) ²⁾	Geleneksel Pişirme	170	35 - 55	2
Gevrek hamurlu meyveli turta	Sıcak Hava	160 - 170	40 - 80	2
Hafif üst malzemeli (ör. lor peyniri, krema, pudring) mayalı kek ¹⁾	Geleneksel Pişirme	160 - 180	40 - 80	2

1) Fırını önceden ısıtın.

2) Bir pişirme kabı kullanın.

Bisküviler

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kurabiye hamurlu bisküviler	Sıcak Hava	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Kurabiye / Poğaç	Sıcak Hava	140	20 - 35	2
Short bread / Kurabiye / Poğaçlar ¹⁾	Geleneksel Pişirme	160	20 - 30	2
Pandispanya karışımı ile yapılan bisküviler	Sıcak Hava	150 - 160	15 - 20	2
Yumurta akı ile hazırlanan hamurlar, bezeler	Sıcak Hava	80 - 100	120 - 150	2
Makaron	Sıcak Hava	100 - 120	30 - 50	2
Mayalı hamurla hazırlanan bisküviler	Sıcak Hava	150 - 160	20 - 40	2
Puf böreği ¹⁾	Sıcak Hava	170 - 180	20 - 30	2
Ekme ¹⁾	Sıcak Hava	160	10 - 25	2
Ekme ¹⁾	Geleneksel Pişirme	190 - 210	10 - 25	2

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Small cakes / Küçük kekler ¹⁾	Sıcak Hava	160	20 - 35	2
Small cakes / Küçük kekler ¹⁾	Geleneksel Pişirme	170	20 - 35	2

¹⁾ Fırını önceden ısıtın.

11.11 Kekler ve gratenler

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Fırında makarna	Geleneksel Pişirme	180 - 200	45 - 60	1
Lazanya	Geleneksel Pişirme	180 - 200	25 - 40	1
Sebze graten ¹⁾	Turbo Izgara	170 - 190	15 - 35	1
Eritilmiş peynirle kaplı baget ekmekler	Sıcak Hava	160 - 170	15 - 30	1
Tatlı kurabiye-ler	Geleneksel Pişirme	180 - 200	40 - 60	1
Fırında balık	Geleneksel Pişirme	180 - 200	30 - 60	1
Sebze dolması	Sıcak Hava	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Fırını önceden ısıtın.

11.12 Sıcak Hava (Nemli)

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Fırında makarna	200 - 220	45 - 60	1
Patates graten	180 - 200	70 - 85	1
Musakka	180 - 200	75 - 90	1
Lazanya	180 - 200	70 - 90	1
İç Dolgulu Makarna	180 - 200	65 - 80	1
Ekmek kadayıfı	190 - 200	55 - 70	1
Sütlaç	180 - 200	55 - 70	1

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Pandispanya karışımı ile yapılmış elmalı pasta (yuvarlak kek kalıbı)	160 - 170	70 - 80	1
Beyaz ekmekek	200 - 210	55 - 70	1

11.13 Birden fazla seviyede pişirme

Şu fonksiyonu kullanın: Sıcak Hava.

Pişirme tepsilerinde kekler / börekler / ekmekler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Profiterol / Ekler ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kuru streusel kek	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Fırını önceden ısıtın.

Pişirme tepsilerinde kekler / küçük kekler / ekmekler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kurabiye hamurlu bisküviler	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Kurabiye / Poğaç	140	25 - 45	1 / 4
Pandispanya karışımı ile yapılan bisküviler	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Yumurta akı ile hazırlanan hamurlar, bezeler	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makaron	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Mayalı hamurla hazırlanan bisküviler	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.14 Düşük Isıda Pişirme

Yağsız, yumuşak et parçaları ve balık pişirmek için bu fonksiyonu kullanın. Bu fonksiyon etli güveç ya da yağlı keçi eti rosto gibi tarifler için uygun değildir. Etin doğru iç sıcaklığa sahip olmasını garanti altına almak için Yemek Sensörü kullanabilirsiniz.



UYARI!

"İpuçları ve yararlı bilgiler" bölümüne bakın.

İlk 10 dakikada fırın sıcaklığını 80 °C ve 150 °C arasına ayarlayabilirsiniz. Varsayılan sıcaklık 90 °C'dir. Sıcaklık ayarlandıktan sonra, fırın 80 °C'da pişirmeye devam eder. Kümes

hayvanları için bu fonksiyonu kullanmayın.



Bu fonksiyonu kullandığınızda, her zaman pişirme kabını kapaksız kullanın.

1. Etin her iki tarafını ocak üzerindeki bir tavada çok yüksek ayarda 1 - 2 dakika kızartın.

2. Eti sıcak kızartma tavası ile birlikte tel raf üzerinde fırına yerleştirin.
3. Yemekölçeri etin içine yerleştirin.
4. Fonksiyonu seçin: Düşük ısıda Pişirme ve yemekölçerin doğru ucunu ayarlayın.

Yemek	Miktar (kg)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Rozbif	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Sığır fileto	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Dana eti rosto	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Biftek	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.15 Pizza Konumu

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Pizza (ince hamurlu) ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (yoğun üst malzemeli) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Tartlar / Turtalar	180 - 200	40 - 55	1
Ispanaklı turta	160 - 180	45 - 60	1
Kiş (Tuzlu tart)	170 - 190	45 - 55	1
Swiss Flan (İsviçre Turtası)	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Elmalı kek, kapalı	150 - 170	50 - 60	1
Sebzeli turta	160 - 180	50 - 60	1
Mayasız ekmek ¹⁾	210 - 230	10 - 20	2
Puf böreği ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen (Alevli tart) ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Piroggen (Rus usulü kapalı pide) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Fırını önceden ısıtın.

2) Bir pişirme kabı kullanın.

11.16 Rosto

- Kızartma için sıcağa dayanıklı fırın kabı kullanın. Fırın kabı üreticisi talimatlarına bakınız.
- Büyük kızartma parçalarını doğrudan derin pişirme kabında ya da derin pişirme kabının üzerindeki tel rafta kızartabilirsiniz.
- Derin pişirme kabına biraz sıvı koyarak etin sulu olmasını veya kabın yüzeyinde yağın yanmasını engelleyin.
- Üzerlerinin çıtır çıtır olması gereken tüm et türlerinde, kızartma kabını kapağını örtmeden kullanabilirsiniz.

- Gerekirse, pişirme süresinin 1/2'si - 2/3'ü dolduktan sonra eti çevirin.
- Eti daha yumuşak tutmak için:
 - yağsız eti kapaklı bir kızartma kabında kızartın ya da kızartma torbası kullanın.
 - et ve balığı minimum 1 kg'lık parçalar halinde kızartın.
 - büyük et ve kümes hayvanı parçalarını kızartma sırasında birkaç kez yağlayın.

11.17 Kızartma tabloları

Sığır eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Çömlekte rosto	Geleneksel Pişirme	1 - 1.5 kg	230	120 - 150	1
Rozbif veya fileto: az pişmiş ¹⁾	Turbo Izgara	her bir cm'lik kalınlık başına	190 - 200	5 - 6 cm'lik kalınlık başına	1
Rozbif veya fileto: orta pişmiş	Turbo Izgara	her bir cm'lik kalınlık başına	180 - 190	6 - 8 cm'lik kalınlık başına	1
Rozbif veya fileto: İyi Pişmiş	Turbo Izgara	her bir cm'lik kalınlık başına	170 - 180	8 - 10 cm'lik kalınlık başına	1

1) Fırını önceden ısıtın.

Keçi eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Ön kol, boyun, jambon	Turbo Izgara	1 - 1.5 kg	150 - 170	90 - 120	1
Pirzola, kamburga	Turbo Izgara	1 - 1.5 kg	170 - 190	30 - 60	1
Rosto	Turbo Izgara	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
İncik (önceden pişirilmiş)	Turbo Izgara	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Dana eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Dana eti rosto	Turbo Izgara	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Dana ayağı	Turbo Izgara	1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Kuzu Eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Kuzu budu, kuzu rosto	Turbo Izgara	1 - 1.5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Kuzu Sırtı	Turbo Izgara	1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Av Eti

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Tavşan sırtı, tavşan budu 1)	Turbo Izgara	1 kg'a kadar	180 - 200	35 - 55	1
Geyik Sırtı	Geleneksel Pişirme	1.5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1
Geyik budu	Geleneksel Pişirme	1.5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Fırını önceden ısıtın.

Kümes Hayvanı

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Tavuk, piliç	Turbo Izgara	200 - 250 g her biri	200 - 220	30 - 50	1
Yarım tavuk	Turbo Izgara	400 - 500 g her biri	190 - 210	40 - 50	1
Kümes hayvanı parçaları	Turbo Izgara	1 - 1.5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Ördek	Turbo Izgara	1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Balık (buğulama)

Yemek	Fonksiyon	Miktar	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Bütün balık	Turbo Izgara	1 - 1.5 kg	180 - 200	30 - 50	1

11.18 Izgara

- Daima maksimum sıcaklık ayarında ızgara yapın.
- Rafı, ızgara tablosunda önerilen raf konumuna yerleştirin.
- Yağı toplamak için kullanılacak kabı her zaman birinci raf konumuna yerleştirin.
- Sadece düz et veya balık parçalarını ızgara yapın.

- Her zaman ızgara fonksiyonunu kullanarak boş fırını 5 dakika önceden ısıtın.

**DİKKAT!**

Daima fırın kapağı kapalı olarak ızgara yapın.

Izgara

Yemek	Sıcaklık (°C)	Izgara süresi (dk.)		Raf konumu
		1. taraf	2. taraf	
Rozbif, orta pişmiş	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Sığır fileto, orta pişmiş	230	20 - 30	20 - 30	1
Keçi sırtı	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kuzu Sırtı	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kuzu sırtı	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Bütün balık, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Hızlı Izgara

Yemek	Izgara süresi (dk.)		Raf konumu
	1. taraf	2. taraf	
Burgers / Burgerler	9 - 13	8 - 10	3
Kuzu fileto	10 - 12	6 - 10	3
Sosisler	10 - 12	6 - 8	3
Fileto biftek, dana biftek	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Kızartma	1 - 3	1 - 3	3
Üstü malzemeli kızarmış ekme	6 - 8	-	3

11.19 Dondurulmuş Yiyecekler

- Yiyecek ambalajını açın. Yiyeceği kaba koyun.

- Bir tabak veya kap ile üzerini örtmeyin. Bu durum buz çözme süresini uzatabilir.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Pizza, dondurulmuş	200 - 220	15 - 25	2
Amerikan Pizza, dondurulmuş	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, soğutulmuş	210 - 230	13 - 25	2
Atıştırmalık Pizzalar, dondurulmuş	180 - 200	15 - 30	2
Patates Kızartması, ince	190 - 210	15 - 25	2
Patates Kızartması, kalın	190 - 210	20 - 30	2
Elma Dilim Patates / Patates Köftesi	190 - 210	20 - 40	2
Baharatlı Patates	210 - 230	20 - 30	2
Lazanya / Manti, taze	170 - 190	35 - 45	2
Lazanya / Manti, dondurulmuş	160 - 180	40 - 60	2
Fırında peynir	170 - 190	20 - 30	2
Tavuk Kanatları	180 - 200	40 - 50	2

Dondurulmuş hazır yemekler

Yemek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Dondurulmuş pizza	Geleneksel Pişirme	üretici talimatlarına uygun şekilde	üretici talimatlarına uygun şekilde	2
Cipsler ¹⁾ (300 - 600 g)	Geleneksel Pişirme veya Turbo Izgara	200 - 220	üretici talimatlarına uygun şekilde	2
Bagetler	Geleneksel Pişirme	üretici talimatlarına uygun şekilde	üretici talimatlarına uygun şekilde	2
Meyveli kek	Geleneksel Pişirme	üretici talimatlarına uygun şekilde	üretici talimatlarına uygun şekilde	2

1) Cipsleri pişirme sırasında 2 ila 3 kez çevirin.

11.20 Konserve Yapma

- Sadece markette bulabileceğiniz aynı büyüklükte konserve kavanozlarından kullanın.
- Çevirmeli ve somunlu tip kavanoz veya metal kutular kullanmayın.
- Bu fonksiyon için alttan birinci rafı kullanın.
- Pişirme tepsisine altı adet bir litrelik konserve kavanozundan fazlasını koymayın.
- Kavanozları eşit şekilde doldurun ve bir kelepçe ile kapatın.
- Kavanozlar birbirine değemez.
- Fırın içinde yeterli nem olmasını sağlamak için pişirme tepsisine 1/2 litre su koyun.
- Şişelerdeki sıvı kaynamaya başladığında (bir litrelik kavanoz için yaklaşık 35 - 60 dakika sonra), fırını durdurun ya da derecesini 100 °C'ye düşürün (tabloya bkz).

Yumuşak meyveler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Kaynama noktasına kadar pişirme (dk.)	100 °C'de pişirmeye devam etme süresi (dk.)
Çilek / Böğürtlen / Ahududu / Bektaşî üzümü	160 - 170	35 - 45	-

Sert çekirdekli meyve

Yemek	Sıcaklık (°C)	Kaynama noktasına kadar pişirme (dk.)	100 °C'de pişirmeye devam etme süresi (dk.)
Armut / Ayva / Erik	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Sebzeler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Kaynama noktasına kadar pişirme (dk.)	100 °C'de pişirmeye devam etme süresi (dk.)
Havuçlar ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Salatalıklar	160 - 170	50 - 60	-
Karışık turşular	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Yer lahanası / Bezelye / Kuşkonmaz	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Durdurulduktan sonra fırında bekletmeye devam edin.

11.21 Kurutma

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (sa.)	Raf konumu
Fasulyeler	60 - 70	6 - 8	2
Biberler	60 - 70	5 - 6	2
Çorbalık sebzeler	60 - 70	5 - 6	2
Mantarlar	50 - 60	6 - 8	2
Otlar (maydanoz, dere otu vb.)	40 - 50	2 - 3	2
Erik	60 - 70	8 - 10	2
Kayısılar	60 - 70	8 - 10	2
Elma dilimleri	60 - 70	6 - 8	2
Armut	60 - 70	6 - 9	2

11.22 Ekmek

Önceden ısıtılması tavsiye edilmez.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Beyaz Ekmek	190 - 210	40 - 60	1
Baget	200 - 220	35 - 45	1
Tatlı çörek	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta Ekmeği	200 - 220	35 - 45	1
Çavdar Ekmeği	190 - 210	50 - 70	1
Siyah Ekmek	190 - 210	50 - 70	1
Tam Tahıllı Ekmek	190 - 210	40 - 60	1

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Küçük ekmekler	200 - 220	25 - 35	2

11.23 Yemekölçer tablosu

Sığır eti

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Kaburga / Fileto biftek: az pişmiş	45 - 50
Kaburga / Fileto biftek: orta pişmiş	60 - 65
Kaburga / Fileto biftek: iyi pişmiş	70 - 75

Kuzu eti

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Ön kol / Jambon / Boyun	80 - 82
Keçi pizola / Sırt eti	75 - 80
Rulo köfte	75 - 80

Dana eti

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Dana eti rosto	75 - 80
Dana ayağı	85 - 90

Koyun / kuzu

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Koyun budu	80 - 85
Koyun sırtı	80 - 85
Kuzu Eti Rosto / Kuzu budu	70 - 75

Av hayvanı

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Tavşan sırtı	70 - 75
Tavşan budu	70 - 75
Bütün tavşan	70 - 75
Geyik pizola	70 - 75
Geyik budu	70 - 75

Balık

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Somon	65 - 70
Alabalık	65 - 70

11.24 Test enstitüleri için bilgiler

IEC 60350-1 uyarınca testler.

Fonksiyon testleri: Tam Buhar.

Yemek	Kap (Gas-tronorm)	Miktar (g)	Raf ko-numu	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Brokoli ¹⁾	1 x 1/2 de-likli	300	2	99	13 - 15	Pişirme tep-sisini ilk raf konumuna koyun.
Brokoli ¹⁾	1 x 1/2 de-likli	maks.	2	99	15 - 18	Pişirme tep-sisini ilk raf konumuna koyun.
Dondurulmuş bezelye	1 x 1/2 de-likli	1500	2	99	Sıcaklık en soğuk noktada 85 °C'ye ulaşın-caya ka-dar.	Pişirme tep-sisini ilk raf konumuna koyun.

¹⁾ Fırını önceden 5 dakika ısıtın.**12. BAKIM VE TEMİZLİK****UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Temizlik hakkında açıklamalar

- Cihazın ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı sıcak su ile temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için özel bir temizlik maddesini kullanın.
- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer yemek artıkları yangına sebep olabilir. Izgara tavası için risk daha yüksektir.
- Zorlu kirleri özel fırın temizleyici ile çıkarın.

- Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurularını bekleyin. Ilık su, deterjan ve yumuşak bir bez kullanın.
- Yapışmaz aksesuarlarınız varsa, bunları temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri, keskin cisimler veya bulaşık makinesi kullanmayın. Yapışmaz kaplamanın hasar görmesine neden olabilir.
- Kullanımdan sonra ıslaksa fırın boşluğunu kurulayın.

12.2 Önerilen temizlik ürünleri

Aşındırıcı sünger veya agresif deterjan kullanmayın. Aksi halde bu tür maddeler

emaye ve paslanmaz çelik parçalara zarar verebilir.

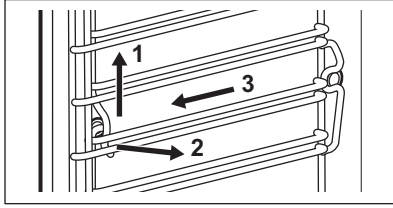
Ürünlerimizi www.electrolux.com/shop adresinden veya perakende satış mağazasından satın alabilirsiniz.

12.3 Raf desteklerinin çıkarılması

Bakım yapmadan önce, cihazın soğuk olduğundan emin olun. Yanma riski vardır.

Cihazı temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

1. Desteği dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.



2. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.
3. Desteği arka askıdan çekin. Raf desteklerini ters sırayla takın.

12.4 Buharla Temizleme

Kiri, el ile mümkün olduğu kadar temizleyin.

Yan duvarları temizlemek için aksesuarları ve klipsli raf desteğini çıkarabilirsiniz.

Buhar temizleme fonksiyonları cihazın fırın boşluğundaki buharı temizlemeye yardımcı olur.



Daha iyi bir performans için, cihaz soğukken temizleme fonksiyonunu başlatmalısınız.



Belirlenen süre fonksiyon süresine bağlıdır ve kullanıcının fırın boşluğunu temizlemesi için gereken süreyi kapsamaz.

Ana menüde buharla temizleme fonksiyonu etkin olduğunda ışık kapanır.

1. Su haznesini sesli sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek temiz suyla maksimum seviyeye (yaklaşık 950 ml su) kadar doldurun.
2. Menüden buharla temizleme fonksiyonunu seçin: Temizleme.

Buharla Temizleme - Fonksiyonun süresi yaklaşık 30 dakika-

- a) Fonksiyonu aktive edin.
- b) Program bittiğinde bir sesli ikaz duyulur.
- c) Sinyali kapamak için bir sensör alanına dokununuz.

Buharla Temizleme Plus - fonksiyonun süresi yaklaşık 75 dakikadır.

- a) Fırın boşluğundaki hem emaye hem de çelik parçalara eşit oranda uygun bir deterjan sıkın. Temizliğe başlamadan önce, su haznesinin soğuk olduğundan emin olun.
- b) Fonksiyonu aktive edin. Programın ilk bölümü tamamlandığında yaklaşık 50 dakika sonra bir sesli ikaz duyulur.
- c) OK ögesine basın.



Bu temizleme işleminin sonu değildir. Temizleme işlemini tamamlamak için, ekrandaki mesajı takip edin.

- d) Aşındırıcı yüzeyi olmayan bir sünger ile cihazın iç yüzeyini silin. Fırın boşluğunu temizlemek için ılık su veya fırın deterjanı kullanabilirsiniz.
- e) OK ögesine basın. İşlemin son aşaması başlıyor. Bu aşama yaklaşık 25 dakikadır.

3. Aşındırıcı olmayan bir sünger ile cihazın iç yüzeyini silin. Fırın boşluğunu temizlemek için ılık su kullanabilirsiniz.

Temizledikten sonra cihaz kapağını yaklaşık 1 saat açık tutun. Cihaz kuruyana dek bekleyin. Kurumasını hızlandırmak için cihazı 150 °C'de yaklaşık 15 dakika sıcak havayla ısıtabilirsiniz. Fonksiyon bittikten hemen

sonra cihazı manuel olarak temizlerseniz, temizleme fonksiyonundan maksimum verim alırsınız.

12.5 Temizlik Uyarısı

Hatırlatıcı görüldüğünde temizleme işlemi gerekir. Buharla Temizleme Plus. fonksiyonunu ayarlayın.

Fonksiyonu şu durumda etkinleştirebilir / devre dışı bırakabilirsiniz: menüdeki Temizlik Uyarısı: Temel Ayarlar.

12.6 Buhar oluşturma sistemi - Kireç Çözme

Buhar üretici çalıştığında, suda bulunan kalsiyum içeriğinden dolayı içinde kireç akümüasyonu ve birikintisi mevcuttur. Bu durum buharın kalitesini, buhar üreticinin performansını ve yiyeceğin kalitesini olumsuz etkileyebilir. Bu durumu önlemek için buhar oluşturma döngüsündeki kalan taş tabakaları temizleyin.

Tüm aksesuarları çıkartın.

Menüden fonksiyonu seçin: Temizleme. Kullanıcı ara yüzü işlem boyunca sizi yönlendirir.

Fonksiyonun süresi yaklaşık 2 dakikadır.

Bu fonksiyonda fırın içi aydınlatma kapalıdır.

1. Su haznesinin boş olduğundan emin olun.
 2. OK ögesine basın.
 3. Izgara / kızartma tavasını ilk raf konumuna koyun.
 4. OK ögesine basın.
 5. Su haznesine 250 ml kireç çözücü ekleyin.
 6. Su haznesinin kalan kısmını sesli sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene kadar suyla maksimum seviyeye kadar doldurun.
 7. OK ögesine basın.
- Bu, işlemin ilk aşamasını başlatır: Kireç Çözme.



Bu aşama yaklaşık 1 saat 40 dakikadır.

8. İlk aşama tamamlandığında, ızgara / kızartma tavasını boşaltın ve yeniden ilk raf konumuna koyun.

9. OK ögesine basın.

10. Su haznesini sesli sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek temiz suyla maksimum seviyeye kadar doldurun.

11. OK ögesine basın.

Bu, işlemin ikinci aşamasını başlatır: Kireç Çözme. Buhar oluşturma devresini durulayacaktır.



Bu aşama yaklaşık 35 dakikadır.

Bu işlem tamamlandıktan sonra ızgara / kızartma tavasını çıkarın.



Fonksiyon: Kireç Çözme düzgün şekilde çalışmazsa, ekranda işlemin tekrarlanmasını gösteren bir mesaj belirir.

Cihaz nemli veya ıslaksa, kuru bir bezle silin. Kapağı açarak cihazın tamamen kurumasını bekleyin.

12.7 Kireç çözme hatırlatıcısı

Fonksiyonu gerçekleştirmenizi hatırlatan iki kireç çözme hatırlatıcısı vardır: Kireç Çözme. Bu hatırlatıcılar cihazı her kapattığınızda aktif hale gelir.

Önem düzeyi düşük hatırlatıcı kireç çözme işlemini gerçekleştirmenizi hatırlatır ve önerir.

Önem düzeyi yüksek hatırlatıcı kireç çözme işlemini gerçekleştirmenizi zorunlu kılar.



Önem düzeyi yüksek hatırlatıcı açıkken cihazın kirecini temizlemezseniz buhar fonksiyonlarını kullanamazsınız. Kireç çözme hatırlatıcılarını devre dışı bırakamazsınız.

12.8 Buhar oluşturma sistemi - Durulama

Tüm aksesuarları çıkartın.

Menüden fonksiyonu seçin: Temizleme.
Kullanıcı ara yüzü işlem boyunca sizi yönlendirir.

Fonksiyonun süresi yaklaşık 30 dakikadır.

Bu fonksiyonda fırın içi aydınlatma kapalıdır.

1. Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.
2. OK öğesine basın.
3. Su haznesini sesli sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek temiz suyla maksimum seviyeye kadar doldurun.
4. OK öğesine basın.
Bu işlem tamamlandıktan sonra pişirme tepsisini çıkarın.

12.9 Haznenin Boşaltılması

Tüm aksesuarları çıkartın.

Temizleme fonksiyonu artık suyu su haznesinden çıkarır. Buharlı pişirme fonksiyonunun ardından fonksiyonu kullanın.

Menüden fonksiyonu seçin: Temizleme.
Kullanıcı ara yüzü işlem boyunca size rehberlik edecektir.

Fonksiyonun süresi yaklaşık 6 dakikadır.

Bu fonksiyonda fırın içi aydınlatma kapalıdır.

1. Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.
2. OK öğesine basın.
Bu işlem tamamlandıktan sonra pişirme tepsisini çıkarın.

12.10 Kapağı çıkarma ve takma

Temizlemek için kapağı ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panellerin sayısı farklı modellerde değişiklik gösterebilir.

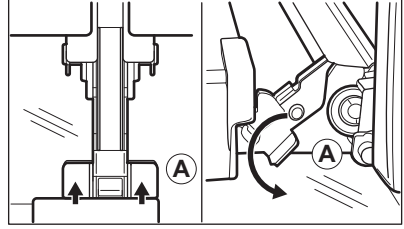


UYARI!

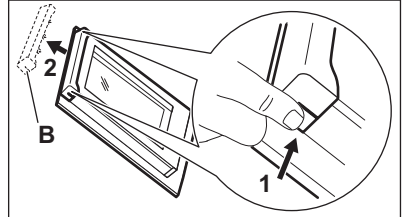
Kapağı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır.

1. Kapağı tamamen açın.

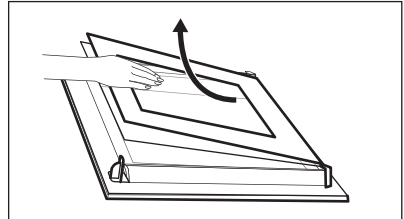
2. İki kapı menteşesinin üstündeki bağlantı kollarına (A) sonuna kadar bastırın.



3. Fırın kapısını ilk açılma pozisyonuna getirin (yaklaşık 70° açıyla).
4. Kapağı her iki taraftan ellerinizle tutun ve cihazdan uzağa, yukarı doğru bir açıyla çekin.
5. Kapağı dış tarafı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine gelecek şekilde koyun. Bu çizilmelere karşı bir önlemdir.
6. Kapı kenarlığını (B) kapının üst kenarında her iki yandan kavrayın ve klips contasını serbest bırakmak için içeriye doğru bastırın.



7. Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
8. Kapak cam panellerini üst kısımlarından birer birer tutun ve yukarıya doğru çekerek kılavuzdan çıkarın.



9. Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurutun. Temizlik işlemi bittiğinde yukarıdaki işlemleri ters sırayla yapın. Önce küçük

paneli sonra büyük paneli ve kapıyı takın.



UYARI!

Camların doğru konuma yerleştirildiğinden emin olun, aksi takdirde kapı yüzeyi aşırı ısınabilir.

12.11 Lambanın değiştirilmesi

Cihazın iç kısmının tabanına bir bez serin. Bu, lamba cam kapağının ve fırının iç kısmının hasar görmesini önler.



UYARI!

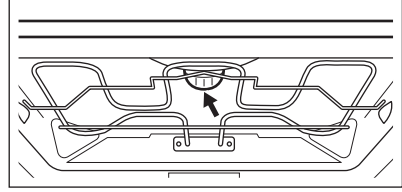
Elektrik tehlikesi! Lambayı değiştirmeden önce sigortayı kapatın. Lamba ve lambanın cam kapağı ısınabilir.

1. Cihazı devre dışı bırakın.

2. Sigortaları sigorta kutusundan çıkarın veya devre kesiciyi devre dışı bırakın.

Üst lamba

1. Lambanın cam kapağını saatin tersi yönde çevirerek çıkarın.



2. Metal halkayı çıkarın ve cam kapağı temizleyin.
3. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
4. Metal halkayı cam kapağın üzerine takın.
5. Cam kapağı takın.

13. SORUN GİDERME



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

13.1 Servisi aramadan önce...

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırını açamadınız veya çalıştıramadınız.	Fırın, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Fırının elektrik beslemesinin düzgün şekilde yapıldığından emin olun (varsa bkz. bağlantı diyagramı).
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapalıdır.	Fırını çalıştırın.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarların doğru olup olmadığını kontrol edin.
Fırın ısınmıyor.	Otomatik kapanma etkinleştirilmiştir.	"Otomatik kapanma" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Çocuk Kilidi etkinleştirilmiştir.	"Çocuk Kilidinin Kullanılması" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Kapak doğru kapatılmamıştır.	Kapağı tam olarak kapatın.

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmıştır.	Arızaya, sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
Lamba çalışmıyor.	Lamba arızalıdır.	Lambayı değiştirin.
Gösterge ekranında F111 gösteriliyor.	Yemekölçer fişi prize doğru şekilde takılmamıştır.	Yemekölçer fişini, prize olabildiğince bastırarak takın.
Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyor.	Elektriksel bir arıza vardır.	<ul style="list-style-type: none"> Fırını, evin ana sigortasıyla ya da sigorta kutusundaki emniyet şalteriyle kapatıp tekrar açın. Gösterge ekranında hata kodu tekrar görüntülenirse, Müşteri Hizmetleri Departmanı ile iletişime geçin.
Yemeklerin üstünde ve fırın boşluğunda buhar ve buğu birikiyor.	Yemek fırında çok uzun bir süre bırakılmıştır.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15 - 20 dakikadan fazla bekletmeyin.
Kireç çözme işlemi sona ermeden yarıda kesiliyor.	Elektrik kesintisi olmuştur.	İşlemi tekrarlayın.
Kireç çözme işlemi sona ermeden yarıda kesiliyor.	Bu fonksiyon kullanıcı tarafından durduruldu.	İşlemi tekrarlayın.
Kireç çözme işleminin ardından ızgara/kızartma tavaşı içinde su yok.	Su haznesini maksimum seviyeye kadar doldurmadığınızdır.	Su haznesi gövdesinde kireç çözücü maddenin/ suyun olup olmadığını kontrol edin. İşlemi tekrarlayın.
Kireç çözme devrinin ardından boşluğun altında kirli su var.	Izgara/kızartma tavaşı yanlış raf konumunda.	Fırının altından kalan suyu ve kireç çözücü maddeyi temizleyin. Izgara / kızartma tavaşını ilk raf konumuna koyun.
Temizleme fonksiyonu sona ermeden yarıda kesiliyor.	Elektrik kesintisi olmuştur.	İşlemi tekrarlayın.
Temizleme fonksiyonu sona ermeden yarıda kesiliyor.	Bu fonksiyon kullanıcı tarafından durduruldu.	İşlemi tekrarlayın.

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Temizleme işlemi sona erdikten sonra, boşluğun alt kısmında çok fazla su var.	Temizleme döngüsünü etkinleştirmeden önce, cihaza çok fazla deterjan püskürtmüşsünüzdür.	Boşlukta bulunan tüm parçaları ince bir deterjan tabakası ile kaplayın. Deterjanı eşit bir şekilde püskürterek yayın.
Temizleme işlemi çok iyi çalışmıyor.	Buharlı temizleme fonksiyonu çalıştırılmadan önceki başlangıç fırın boşluğu sıcaklığı çok yüksekti.	Programı tekrar çalıştırın. Programı cihaz soğuduktan sonra çalıştırın.
Temizleme işlemi çok iyi çalışmıyor.	Temizleme işlemine başlamadan önce, yan ızgaraları çıkarmamışsınızdır. Izgaralar ısıyı duvarlara aktarabilir ve performansı düşürebilir.	Yan ızgaraları cihazdan çıkarın ve fonksiyonu tekrarlayın.
Temizleme işlemi çok iyi çalışmıyor.	Temizleme işlemine başlamadan önce, aksesuarları cihazdan çıkarmamışsınızdır. Aksesuarlar, buhar döngüsünü sekteye uğratar ve performansı düşürebilir.	Aksesuarları cihazdan çıkarın ve fonksiyonu tekrarlayın.

13.2 Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun.

Servisler için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi

cihazın pişirme bölümünün ön tarafındadır. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:	
Model (MOD.)
Ürün numarası (PNC)
Seri numarası (S.N.)

14. TEKNİK VERİLER

14.1 Teknik veriler

Voltaj	220 - 240 V
Frekans	50 Hz

15. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

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

Tedarikçi adı	Electrolux	
Model kimliği	EVY9847AAX EVY9847AOX	
Enerji Verimlilik Endeksi	80.8	
Enerji verimlilik sınıfı	A+	
Standart yüklü, geleneksel mod enerji tüketimi	0.89 kWh/devir	
Standart yüklü, fanlı pişirme modu enerji tüketimi	0.59 kWh/devir	
Boşluk sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Ses ayarı	43 l	
Fırın türü	Ankastr Fırın	
Kütle	EVY9847AAX	35.8 kg
	EVY9847AOX	35.5 kg

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

15.2 Enerji tasarrufu



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

Genel bilgiler

Cihaz çalışırken fırın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın. Kapak contasını temizleyin ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal tabaklar kullanın.

Mümkünse, yemeği içeri koymadan önce fırını önceden ısıtmayın.

Pişirme süresinin 30 dakikayı aştığı durumlarda, pişirme süresine bağlı olarak, süre dolmadan 3 - 10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma düşürün.

Fırının içinde kalan sıcaklık, pişirme işlemine devam eder.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için önceden kalan sıcaklığı kullanın.

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

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme işlemlerini kullanın.

Atıl ısı

Süre ve Bitiş Zamanı seçeneekli bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı fırın fonksiyonlarını daha erken otomatik olarak devre dışı bırakır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder.

Yiyeceği sıcak tutun

Kalan sıcaklığı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda kalan sıcaklık göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava (Nemli)


Pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmış fonksiyon. Pişirme döngüsü esnasında fırının içindeki sıcaklığın ekranda gösterilen sıcaklıktan farklı olacağı şekilde çalışmaktadır ve pişirme süreleri diğer programdaki pişirme sürelerinden farklı olabilir.


Sıcak Hava (Nemli) ile Pişirme fonksiyonunu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak kapanacaktır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

16. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
 2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
 3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurunun 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.**

17. 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.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

www.electrolux.com/shop



867325184-E-172017

