



TR Fırın

Kullanma Kılavuzu



İÇİNDEKİLER

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. GÜVENLİK BİLGİLERİ..... | 3 |
| 2. GÜVENLİK TALİMATLARI..... | 4 |
| 3. ÜRÜN TANIMI..... | 7 |
| 4. İLK KULLANIMDAN ÖNCE..... | 7 |
| 5. GÜNLÜK KULLANIM..... | 8 |
| 6. SAAT FONKSİYONLARI..... | 10 |
| 7. AKSESUARLARIN KULLANILMASI..... | 12 |
| 8. EK FONKSİYONLAR..... | 13 |
| 9. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER..... | 13 |
| 10. BAKIM VE TEMİZLİK..... | 22 |
| 11. SORUN GİDERME..... | 25 |
| 12. MONTAJ..... | 27 |
| 13. TEKNİK VERİLER..... | 28 |
| 14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ..... | 28 |
| 15. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI..... | 29 |

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.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazın çocuk güvenlik aygıtı varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve bakım işlemi çocuklar tarafından, denetim altında olmadıkları sürece, yapılmamalıdır.
- 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.
- Bakım yapmadan önce cihazın fişini prizden çekin.

- Elektrik çarpması ihtimalini ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapatın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.
- Cam kapağı 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 çıkarmak için öncelikle yan duvarda bulunan ön raf desteğini ve ardından arka raf desteğini çekip çıkarın. Ray desteklerini ters sırayla takın.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI!

Cihazın montajı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- 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.

- Cihaz, elektrikli bir soğutma sistemiyle donatılmıştır. Elektrikli güç kaynağı kullanılarak çalıştırılmalıdır.

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski vardır.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Bilgi etiketindeki elektrik bilgilerinin elektrik beslemesine uygun olduğundan emin olun. Aksi durumda, bir elektrik teknisyenini arayın.
- Her zaman doğru monte edilmiş, darbeye dayanıklı bir priz kullanın.
- Priz çoğaltıcıları ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermeye 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 montaj tamamlandıktan sonra takın. Montajdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazı kapatmak için elektrik kablosunu çıkarırken kablodan çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihaz, EEC yönergeleri ile uyumludur.

2.3 Kullanım



UYARI!

Yaralanma, yanık ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu makine, sadece evde kullanım içindir.
- Bu cihazın teknik özelliklerini değiştirmeyin.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.
- Cihaz çalışır durumda iken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatın.
- Çalışır konumdayken cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Sıcak hava çıkabilir.
- Cihaz suyla temas halindeyken veya ıslak ellerle cihazı kullanmayın.
- Açık cihaz kapağına baskı uygulamayın.

- Cihazı bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanmayın.
- Cihaz kapağını dikkatlice açın. Alkollü malzemeler kullanılması, alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açarken cihaza kıvılcım veya 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 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 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 yapınız.
- Cihaz bir mobilya panelinin arkasına monte edilirse (örneğin kapı), cihaz çalışırken kapının kapalı olmasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik



UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

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

2.5 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.

2.6 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.

2.7 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_Istanbul

Electrolux tüketici danışma merkezi: 0
850 250 35 89

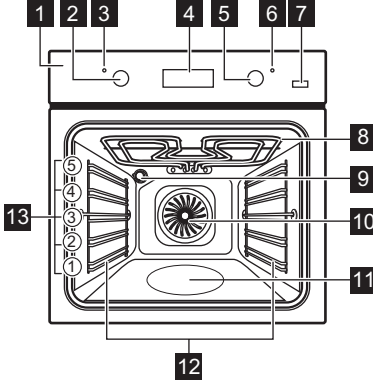
www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

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

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Fırın fonksiyonları düğmesi
- 3 Güç lambası / sembolü
- 4 Elektronik programlayıcı
- 5 Sıcaklık düğmesi
- 6 Sıcaklık göstergesi / sembolü
- 7 Ekstra Buhar düğmesi
- 8 Isıtıcı eleman
- 9 Lamba
- 10 Fan
- 11 Boşluk kabartması
- 12 Sürgülü kafes, çıkarılabilir
- 13 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi**
Kek, çörek ve bisküviler için.

- **Tava/Pişirme kabı**
Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.
- **Teleskopik ray sistemleri**
Raflar ve tepsiler içindir.

4. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.



Saati ayarlamak için "Saat fonksiyonları" bölümüne bakın.

4.1 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.

4.2 Ön Isıtma

Kalan yağ kalıntılarının yanması için boş cihazı önceden ısıtın.



Sıcak Hava PLUS fonksiyonu için "Sıcak Hava PLUS fonksiyonunu etkinleştirme" bölümüne başvurun.

1.  fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
2. Cihazı 1 saat çalıştırın.
3.  seçeneğine basın ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
4. Cihazı 15 dakika çalıştırın.
5.  fonksiyonunu ayarlayın, Plus Steam tuşu  seçeneğine basın ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
6. Cihazı 15 dakika çalıştırın.

Aksesuarlar normalde olduğundan daha sıcak olabilir. Cihazdan koku ve duman yayılabilir. Bu normal bir durumdur.

Odadaki hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

5. GÜNLÜK KULLANIM



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 Hareketli düğmeler

Cihazı kullanmak için kontrol düğmesine basın. Kontrol düğmesi dışarıya çıkar.

5.2 Cihazın etkinleştirilmesi ve devre dışı bırakılması














Cihazınızın lamba, düğme sembolleri veya göstergelerinin olup olmaması modeline bağlıdır:

- Lamba, fırının çalışmasıyla birlikte açılır.
- Sembol, düğmenin fırın fonksiyonlarını ya da sıcaklığı kontrol edip etmediğini gösterir.
- Gösterge, fırının ısınmasıyla birlikte açılır.

1. Fırın fonksiyonları düğmesini, bir fırın fonksiyonunu seçmek için çevirin.
2. Sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.
3. Cihazı devre dışı bırakmak için fırın fonksiyonlarının ve sıcaklık ayarının düğmelerini kapalı konuma getirin.

5.3 Fırın fonksiyonları

| Fırın fonksiyonu | Uygulama |
|--|---|
|  Kapalı konum | Cihaz kapalı. |
|  Fırın İçi Aydınlatma | Fırın lambasını pişirme fonksiyonunu kullanmadan etkinleştirmek içindir. |
|  Üst/Alt Isıtma | Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir. |
|  Üst Isıtma | Ekmek, kek ve hamur işlerini kızartmak içindir. Pişmiş yiyecekler içindir. |
|  Alt Isıtma | Altı gevrek olması gereken kekleri pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir. |
|  Izgara | Yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir. |

| Fırın fonksiyonu | Uygulama |
|---|---|
|  Hızlı Izgara | Çok miktardaki yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekme kızırtmak içindir. |
|  Turbo Izgara | Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Ayrıca ızgara yapmak ve yüzeyi kızartmak içindir. |
|  Sıcak Hava | Aynı anda üç raf konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Sıcaklığı, Üst / Alt Isıtma'dan 20 - 40°C daha düşük ayarlayın. |
|  Sıcak Hava PLUS | Pişirmenin nemli olarak yapılması içindir. Pişirme sırasında doğru rengi ve çıtır dokuyu vermek içindir. Yeniden ısıtmada gıdaların sulu halini korumak içindir. |
|  Pizza Konumu | Çok iyi kızarmış ve gevrek tabanlı olması gereken yemekleri tek bir raf konumunda pişirmek içindir. Sıcaklığı, Üst + Alt Isıtma'dan 20 - 40°C daha düşük ayarlayın. |

5.4 Sıcak Hava PLUS işlevini etkinleştirme

Bu fonksiyon pişirme esnasında nemin verimli hale getirilmesini sağlar.



UYARI!


Yanık ve cihazın zarar görme riski vardır.


Salınan nem yanmaya neden olabilir:

- Sıcak Hava PLUS fonksiyonu durdurulduktan sonra cihaz kapağını dikkatlice açın.



"İpuçları ve bilgiler" bölümüne bakın.


1. Fırın kapısını açın.
2. Fırın içerisindeki çukur bölmeyi suyla doldurun.
Çukur bölmenin maksimum kapasitesi 250 ml'dir.
Çukur bölmeyi yalnızca fırın soğukken su ile doldurun.
3. Yiyecekleri cihaza koyun ve fırının kapağını kapatın.
4. Sıcak Hava PLUS fonksiyonunu ayarlamak için: .

5. Plus Steam  tuşuna basın. Plus Steam tuşu yalnızca Sıcak Hava PLUS fonksiyonu ile çalışır. Gösterge yanar.
6. Sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.



DİKKAT!

Çukur bölmeye pişirme esnasında veya fırın sıcakken su doldurmayın.

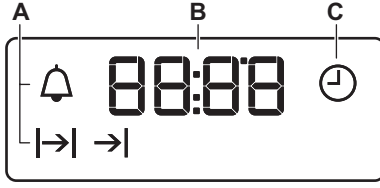
7. Cihazı devre dışı bırakmak için Plus Steam tuşuna  basın ve fırın fonksiyonlarının ve sıcaklık ayarının düğmelerini kapalı konuma getirin. Plus Steam tuşunun göstergesi söner.
8. Pişirme sonrası çukur bölmede kalan suyu alın.



UYARI!

Kalan suyu çukur bölmeden almadan önce cihazın soğuduğundan emin olun.

5.5 Gösterge Ekranı



- A. Fonksiyon göstergeleri
- B. Saat göstergesi
- C. Fonksiyon göstergesi

5.6 Tuşlar

| Tuş | Fonksiyon | Açıklaması |
|-----|-----------|--|
| — | EKSİ | Saati ayarlamak içindir. |
| 🕒 | SAAT | Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir. |
| + | ARTI | Saati ayarlamak içindir. |
| 🔥 | Ek Buhar | Sıcak Hava PLUS fonksiyonunu etkinleştirmek içindir. |

6. SAAT FONKSİYONLARI

6.1 Saat fonksiyonları tablosu

| Saat fonksiyonu | Uygulama |
|-----------------|---|
| 🕒 SAAT | Günün saatini değiştirmek veya kontrol etmek içindir. |
| → | Cihazın ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir. |
| → | Cihazın ne zaman devre dışı kalacağını ayarlamak içindir. |
| → → | ZAMAN GECİK-MESİ SÜRE ve BİTİŞ fonksiyonunu kombine etmek için. |
| 🔔 ZAMAN AYARI | Geri sayım süresini ayarlamak için. Bu fonksiyonun cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. |

6.2 Saati ayarlama ve değiştirme

Fırını çalıştırmadan önce saati ayarlamanız gerekir.

Cihazı kapalı iken güç kaynağına bağlı olduğunuzda, bir elektrik kesintisi sonrasında veya zamanlayıcı

ayarlı değil iken, 🕒 göstergesi yanıp söner.

Doğru saati ayarlamak için + veya — düğmesine basın. Yaklaşık beş saniye sonra yanıp sönmeye işlemleri durur ve gösterge ekranında ayarladığınız saat gösterilir.

Günün saatini değiştirmek için ⌚ seçeneği yanıp sönmeye başlayıncaya kadar ⌚ tuşuna tekrar tekrar basın.

6.3 SÜRE'nin Ayarlanması

1. Fırın fonksiyonunu ve sıcaklığı seçin.
2. ⏪ seçeneği yanıp sönmeye başlayıncaya kadar ⌚ tuşuna tekrar tekrar basın.
3. SÜREYİ ayarlamak için + veya - tuşuna basın.

Ekranda ⏪ görüntülenir.

4. Süre bittiğinde, ⏪ yanıp sönmeye başlar ve sesli bir sinyal duyulur. Cihaz otomatik olarak devre dışı kalır.
5. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
6. Fırın fonksiyonlarının ve sıcaklık ayarının düğmelerini kapalı konuma getirin.

6.4 BİTİŞ'in ayarlanması

1. Fırın fonksiyonunu ve sıcaklığı seçin.
2. ⏩ yanıp sönmeye başlayana kadar ⌚ ögesine tekrar tekrar basın.
3. Zamanı ayarlamak için + veya - tuşuna dokunun.

Ekranda ⏩ görüntülenir.

4. Süre bittiğinde, ⏩ yanıp sönmeye başlar ve sesli bir sinyal duyulur. Cihaz otomatik olarak devre dışı kalır.
5. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
6. Fırın fonksiyonlarının ve sıcaklık ayarının düğmelerini kapalı konuma getirin.

6.5 ZAMAN GECİKMESİ'nin ayarlanması

1. Fırın fonksiyonunu ve sıcaklığı seçin.

2. ⏪ yanıp sönmeye başlayana kadar ⌚ ögesine tekrar tekrar basın.
3. SÜRE için saati ayarlamak üzere + veya - tuşuna basın.
4. ⌚ ögesine basın.
5. BİTİŞ için saati ayarlamak üzere + veya - tuşuna basın.
6. Onaylamak için ⌚ ögesine basın. Cihaz otomatik olarak açılır ardından ayarlanan SÜRE boyunca çalışır ve BİTİŞ süresinde durur. Belirlenen zamanda, sesli bir sinyal duyulur.
7. Cihaz otomatik olarak devre dışı kalır. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
8. Fırın fonksiyonlarının ve sıcaklık ayarının düğmelerini kapalı konuma getirin.

6.6 MEKANİK ZAMAN AYARI fonksiyonunun ayarlanması

1. ⏪ seçeneği yanıp sönmeye başlayıncaya kadar ⌚ tuşuna tekrar tekrar basın.
 2. Gerekli süreyi ayarlamak için + ya da - tuşuna basın.
- Zaman Ayarı, 5 saniye sonra otomatik olarak başlar.
3. Süre bittiğinde, sesli bir sinyal duyulur. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
 4. Fırın fonksiyonlarının ve sıcaklık ayarının kontrol düğmelerini kapalı konuma getirin.

6.7 Saat fonksiyonlarının iptal edilmesi

1. Gerekli fonksiyon göstergesi yanıp sönmeye başlayıncaya kadar ⌚ tuşuna arka arkaya basın.
2. - tuşunu basılı tutun. Saat fonksiyonu birkaç saniye sonra devre dışı kalır.

7. AKSESUARLARIN KULLANILMASI

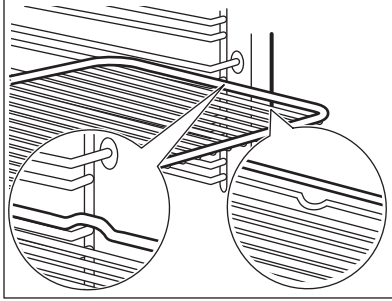


UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

7.1 Aksesuarların takılması

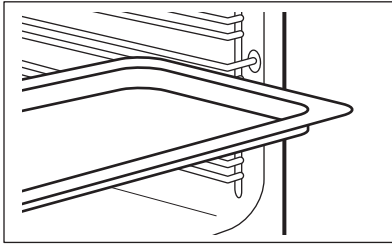
Tel raf:

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



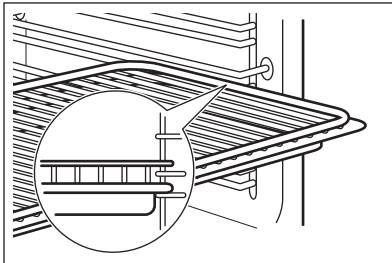
Derin pişirme kabı:

Derin pişirme kabını raf desteğinin kılavuz çubukları arasına itin.



Tel rafı ve derin pişirme kabını birleştirin:

Derin pişirme kabını, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.



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

7.2 Teleskobik Raylar



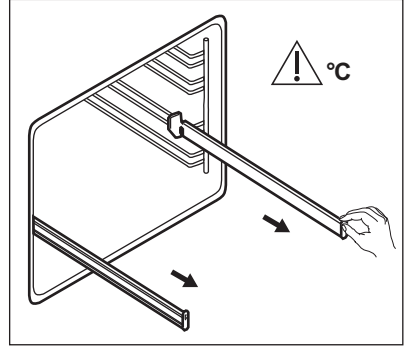
Sonraki kullanımlar için teleskobik ray sistemi montaj talimatlarını saklayın.

Teleskobik rayları kullanarak rafları daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.

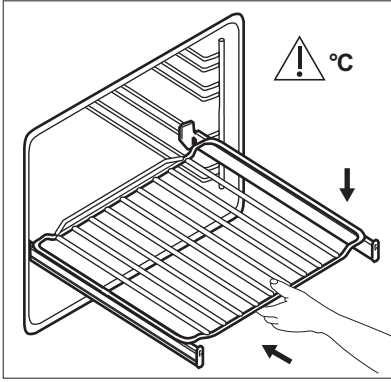


DİKKAT!
Teleskobik rayları bulaşık makinesinde yıkamayın. Teleskobik rayları yağlamayın.

1. Sağ ve sol teleskobik rayları dışarı çekin.



2. Tel rafı, teleskobik ray sisteminin üzerine koyun ve dikkatlice fırının içine itin.



Fırın kapağını kapatmadan önce teleskopik rayları cihazın içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.

8. EK FONKSİYONLAR

8.1 Soğutma fanı

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

8.2 Güvenlik termostatu

Cihazın 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.

9. 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.

9.1 Genel bilgiler

- Cihazda beş adet raf konumu bulunmaktadır. Raf konumlarını cihazın altından başlayarak sayın.
- Cihaz, hava sirkülasyonu sağlayan ve buharı sürekli olarak yeniden kullanılır hale getiren özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem sayesinde buharlı bir ortamda pişirebilir ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlayabilirsiniz. Pişirme süresini ve enerji tüketimini en aza indirir.

- Cihazın içinde veya cam kapı panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Bu normal bir durumdur. Pişirme sırasında fırın kapısını açarken mutlaka fırından uzakta durun. Yoğunlaşmayı azaltmak için, pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın.
- Her kullanımdan sonra cihazdaki buğulanmayı temizleyin.
- Pişirme sırasında doğrudan cihaz zeminine herhangi bir nesne ve bileşenlerin üzerine alüminyum folyo koymayın. Bu, pişirme sonuçlarının değişmesine ve emaye kaplamasının zarar görmesine neden olabilir.

9.2 Kek pişirme

- Fırın kapısını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.
- Aynı anda iki tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

9.3 Et ve balık pişirme

- Fırında kalıcı lekelerin oluşmasını önlemek için, çok yağlı yemekler pişirirken derin tava/pişirme kabı kullanın.
- İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletin.
- Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, derin tava/pişirme kabına biraz su koyun. Duman birikmesini önlemek için, kurduktan sonra her seferinde su ekleyin.

9.4 Pişirme süreleri

Pişirme süreleri, yiyeceğin türüne, kıvamına ve hacmine göre değişiklik gösterir.

Fırın ürünleri

| Yemek | Boşluk kabartmasında-ki su miktarı (ml) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu | Açıklamalar |
|---|---|---------------|------------|------------|---|
| Ekmek | 100 | 180 | 35 - 40 | 2 | Pişirme tepsisini kullanın. ¹⁾ |
| Küçük ekmekler | 100 | 200 | 20 - 25 | 2 | Pişirme tepsisini kullanın. ¹⁾ |
| Ev tipi pizza | 100 | 230 | 10 - 20 | 2 | Pişirme tepsisini kullanın. ¹⁾ |
| Focaccia (İtalyan pidesi) | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Pişirme tepsisini kullanın. ¹⁾ |
| Kurabiyeler, yağlı çörekler, kruvasanlar | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Pişirme tepsisini kullanın. ¹⁾ |
| Erikli kek, elmalı turta, tarçınlı ekmekler | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 | 2 | Kek kalıbı kullanın. ¹⁾ |

¹⁾ Pişirme işleminden önce 5 dakika ön ısıtma uygulayın.

Donmuş olarak pişirin

Başlangıçta, pişirme esnasındaki performansı gözlemleyin. Cihazda pişirme yaparken kullandığınız pişirme kaplarına, tariflere ve miktarlara göre en iyi ayarları (ısı ayarı, pişirme süresi, vs.) tespit edin.

9.5 Sıcak Hava PLUS



Ön ısıtma yapmadan önce, fırın soğukken, taban haznesini suyla doldurun.

"Sıcak Hava PLUS fonksiyonunu çalıştırma" kısmına bakın

| Yemek | Boşluk kabartmasındaki su miktarı (ml) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|----------------------|--|---------------|------------|-----------------|
| Dondurulmuş pizza | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 ¹⁾ |
| Dondurulmuş lazanya | 200 | 180 - 200 | 35 - 50 | 2 ¹⁾ |
| Dondurulmuş kruvasan | 150 | 170 - 180 | 15 - 25 | 2 ¹⁾ |

1) Pişirmeye başlamadan önce, 10 dakika ön ısıtma uygulayın.

Yemek ısıtma

| Yemek | Boşluk kabartmasındaki su miktarı (ml) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|---------------------------|--|---------------|------------|------------|
| Ekmek | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Küçük ekmekler | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 |
| Ev tipi pizza | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Focaccia (İtalyan pidesi) | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Sebzeler | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Pirinç | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Makarna | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Et | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |

Kızartma

| Yemek | Boşluk kabartmasındaki su miktarı (ml) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu | Açıklamalar |
|----------------|--|---------------|------------|------------|--------------------------------|
| Keçi Eti Rosto | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Ateşe dayanıklı yuvarlak tepsi |
| Rozbif | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Ateşe dayanıklı yuvarlak tepsi |
| Tavuk | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Ateşe dayanıklı yuvarlak tepsi |

9.6 Pişirme ve kızartma tablosu

Kek ve pastalar

| Yemek | Üst/Alt Isıtma | | Sıcak Hava ile Pişirme | | Süre (dk.) | Açıklamalar |
|--|----------------|------------|------------------------|----------------|------------|--|
| | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | | |
| Çırpma usulü tarifler | 170 | 2 | 160 | 3 (2 ve 4) | 45 - 60 | Kek kalıbında |
| Kurabiye hamuru | 170 | 2 | 160 | 3 (2 ve 4) | 20 - 30 | Kek kalıbında |
| Yağlı sütlü cheese cake | 170 | 1 | 165 | 2 | 60 - 80 | 26 cm'lik bir kek kalıbında |
| Elmalı kek (Elmalı turta) ¹⁾ | 170 | 2 | 160 | 2 (sol ve sağ) | 80 - 100 | Tel raf üzerinde 20 cm'lik iki kek kalıbında |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Pişirme tepsinde |
| Reçelli tart | 170 | 2 | 165 | 2 (sol ve sağ) | 30 - 40 | 26 cm'lik bir kek kalıbında |
| Sünger kek | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | 26 cm'lik bir kek kalıbında |
| Yılbaşı keki / Bol meyveli kek ¹⁾ | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | 20 cm'lik bir kek kalıbında |
| Erikli kek ¹⁾ | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Ekmek kalıbında |
| Küçük kekler - tek seviye | 170 | 3 | 140 - 150 | 3 | 20 - 30 | Pişirme tepsinde |
| Küçük kekler - iki seviye | - | - | 140 - 150 | 2 ve 4 | 25 - 35 | Pişirme tepsinde |
| Küçük kekler - üç seviye | - | - | 140 - 150 | 1, 3 ve 5 | 30 - 45 | Pişirme tepsinde |

| Yemek | Üst/Alt Isıtma | | Sıcak Hava ile Pişirme | | Süre (dk.) | Açıklamalar |
|---|----------------|------------|------------------------|----------------|------------|-----------------------------|
| | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | | |
| Bisküviler / hamur çubukları - bir seviye | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Piştirme tepsisinde |
| Bisküviler / hamur çubukları - iki seviye | - | - | 140 - 150 | 2 ve 4 | 35 - 40 | Piştirme tepsisinde |
| Bisküviler / hamur çubukları - üç seviye | - | - | 140 - 150 | 1, 3 ve 5 | 35 - 45 | Piştirme tepsisinde |
| Bezeler - bir seviye | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Piştirme tepsisinde |
| Bezeler - iki seviye ¹⁾ | - | - | 120 | 2 ve 4 | 80 - 100 | Piştirme tepsisinde |
| Sandviç ekmeği ¹⁾ | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Piştirme tepsisinde |
| Ekler - bir seviye | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Piştirme tepsisinde |
| Ekler - iki seviye | - | - | 170 | 2 ve 4 | 35 - 45 | Piştirme tepsisinde |
| Kaplama turtalar | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | 20 cm'lik bir kek kalıbında |
| Bol meyveli kek | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | 24 cm'lik bir kek kalıbında |
| Victoria sandviçi | 170 | 1 | 160 | 2 (sol ve sağ) | 50 - 60 | 20 cm'lik bir kek kalıbında |

¹⁾ Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Ekmek ve pizza

| Yemek | Üst/Alt Isıtma | | Sıcak Hava ile Pişirme | | Süre (dk.) | Açıklamalar |
|------------------------------|----------------|------------|------------------------|------------|------------|---|
| | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | | |
| Beyaz ekmek ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | Parça başına 500 g, 1 - 2 parça |
| Çavdar ekmeği | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Ekmek kalıbında |
| Ekmek ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (2 ve 4) | 25 - 40 | Pişirme tepsinde 6 - 8 adet |
| Pizza ¹⁾ | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Pişirme tepsinde veya derin pişirme kabında |
| Yağlı çörekler ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Pişirme tepsinde |

¹⁾ Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Tartlar

| Yemek | Üst/Alt Isıtma | | Sıcak Hava ile Pişirme | | Süre (dk.) | Açıklamalar |
|----------------------------------|----------------|------------|------------------------|------------|------------|-------------|
| | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | | |
| Makarnalı börek | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Bir kalıpta |
| Sebzeli tart | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | Bir kalıpta |
| Kişi ¹⁾ | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | Bir kalıpta |
| Lazanya ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Bir kalıpta |
| İç dolgulu makarna ¹⁾ | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Bir kalıpta |

¹⁾ Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Et

| Yemek | Üst/Alt Isıtma | | Sıcak Hava ile Pişirme | | Süre (dk.) | Açıklamalar |
|--------------------|----------------|------------|------------------------|------------|------------|------------------|
| | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | | |
| Sığır eti | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Tel raf üzerinde |
| Keçi eti | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Tel raf üzerinde |
| Dana eti | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Tel raf üzerinde |
| Az pişmiş rozbif | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Tel raf üzerinde |
| Orta pişmiş rozbif | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Tel raf üzerinde |
| İyi pişmiş rozbif | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Tel raf üzerinde |
| Keçi omzu | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Derili |
| Keçi incik | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 parça |
| Kuzu Eti | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 | But |
| Tavuk | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Bütün |
| Hindi | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | Bütün |
| Ördek | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | Bütün |
| Kaz | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | Bütün |
| Tavşan | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Parçalar halinde |
| Yaban tavşanı | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Parçalar halinde |
| Sülün | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Bütün |

Balık

| Yemek | Üst/Alt Isıtma | | Sıcak Hava ile Pişirme | | Süre (dk.) | Açıklamalar |
|--------------------|----------------|------------|------------------------|------------|------------|--------------|
| | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Raf konumu | | |
| Alabalık / Çipura | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 | 3 - 4 balık |
| Ton balığı / Somon | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 | 4 - 6 fileto |

9.7 Izgara



Pişirmeye başlamadan önce, fırını 3 dakika boş olarak ısıtın.

| Yemek | Miktar | | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | | Raf konumu |
|-------------------------|--------|------|---------------|------------|----------|------------|
| | Parça | (g) | | 1. taraf | 2. taraf | |
| Fileto biftekler | 4 | 800 | maks. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Bonfile | 4 | 600 | maks. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Sosisler | 8 | - | maks. | 12 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Keçi pizozlalar | 4 | 600 | maks. | 12 - 16 | 12 - 14 | 4 |
| Tavuk (2 parça halinde) | 2 | 1000 | maks. | 30 - 35 | 25 - 30 | 4 |
| Kebablar | 4 | - | maks. | 10 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Tavuk göğsü | 4 | 400 | maks. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Hamburger | 6 | 600 | maks. | 20 - 30 | - | 4 |
| Balık fileto | 4 | 400 | maks. | 12 - 14 | 10 - 12 | 4 |
| Tost sandviçler | 4 - 6 | - | maks. | 5 - 7 | - | 4 |
| Kızartma | 4 - 6 | - | maks. | 2 - 4 | 2 - 3 | 4 |

9.8 Turbo Izgara

Sığır eti

| Yemek | Miktar | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|--|--------------------------------|---------------|------------|------------|
| Az pişmiş rozbif veya fileto ¹⁾ | her bir cm'lik kalınlık başına | 190 - 200 | 5 - 6 | 1 veya 2 |
| Orta pişmiş rozbif veya fileto ¹⁾ | her bir cm'lik kalınlık başına | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 veya 2 |
| İyi pişmiş rozbif veya fileto ¹⁾ | her bir cm'lik kalınlık başına | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 veya 2 |

¹⁾ Fırını önceden ısıtın.

Keçi eti

| Yemek | Miktar (kg) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|---------------------------------|-------------|---------------|------------|------------|
| Ön kol, boyun, jambon | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 veya 2 |
| Pirzola, kaburga | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 veya 2 |
| Rulo köfte | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 veya 2 |
| Kuzu incik (önceden pişirilmiş) | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 veya 2 |

Dana eti

| Yemek | Miktar (kg) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|------------|-------------|---------------|------------|------------|
| Dana rosto | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 veya 2 |
| Dana ayağı | 1.5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 veya 2 |

Kuzu Eti

| Yemek | Miktar (kg) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|-----------------------|-------------|---------------|------------|------------|
| Kuzu budu, kuzu rosto | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 veya 2 |
| Kuzu Sırtı | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 veya 2 |

Kümes Hayvanı

| Yemek | Miktar (kg) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|----------------------------|---------------------|---------------|------------|------------|
| Kümes hayvanı porsiyonları | 0,2 - 0,25 her biri | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 veya 2 |
| Tavuk, yarım | 0.4 - 0.5 her biri | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 veya 2 |
| Tavuk, İngiliz usulü | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 veya 2 |
| Ördek | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 veya 2 |
| Kaz | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 veya 2 |
| Hindi | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 veya 2 |
| Hindi | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 veya 2 |

Balık (buğulama)

| Yemek | Miktar (kg) | Sıcaklık (°C) | Süre (dk.) | Raf konumu |
|-------------|-------------|---------------|------------|------------|
| Bütün balık | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 veya 2 |

9.9 Kurutma - Sıcak Hava

- Tepsileri yağsız kağıt veya pişirme kağıdıyla kaplayın.

- Daha iyi bir sonuç almak için, kurutma süresinin yarısı dolduğunda fırını durdurun, kapağını açın ve kurutma işlemini tamamlamak için bir gece soğutun.

Sebzeler

| Yemek | Sıcaklık (°C) | Süre (sa.) | Raf konumu | |
|--------------------------------|---------------|------------|------------|---------|
| | | | 1 konum | 2 konum |
| Fasulyeler | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Biberler | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Ekşi sos için sebzeler | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Mantarlar | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Otlar (maydanoz, dere otu vb.) | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Meyveler

| Yemek | Sıcaklık (°C) | Süre (sa.) | Raf konumu | |
|----------------|---------------|------------|------------|---------|
| | | | 1 konum | 2 konum |
| Erikler | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Kayısılar | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Elma dilimleri | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Armutlar | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

10. BAKIM VE TEMİZLİK

**UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

veya bulaşık makinesi kullanmayın. Yapışmaz kaplamanın hasar görmesine neden olabilir.

10.1 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 kurumalarını bekleyin. Ilık su, deterjan ve yumuşak bir bez kullanın.
- Yapışmaz aksesuarlarınız varsa, bunları temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri, keskin cisimler

10.2 Paslanmaz çelik veya alüminyum cihazlar



Fırın kapısını sadece ıslak bir bez ya da süngerle temizleyin. Yumuşak bir bezle kurulaşın. Yüzeze zarar verebileceklerinden bulaşık teli, asit veya aşındırıcı maddeler kullanmayın. Fırının kontrol panelini aynı uyarıları dikkate alarak temizleyin.

10.3 Fırın çıkıntılarının temizlenmesi

Temizleme prosedürü, buharlı pişirme işleminden sonra boşluk çıkıntısında kalan kireç kalıntılarını ortadan kaldırır.

i En az 5 - 10 Sıcak Hava PLUS pişirmede bir temizleme prosedürünün uygulanmasını öneririz.

1. Fırının altındaki boşluk çıkıntısına 250 ml beyaz sirke koyun. En fazla %6 asit oranlı baharatsız bir sirke kullanın.
2. Sirkenin ortam sıcaklığında en az 30 dakika kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.
3. Fırın boşluğunu ılık su ve yumuşak bir bez ile temizleyin.

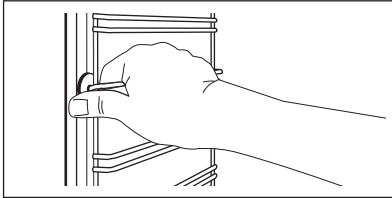
10.4 Kapı contalarının temizlenmesi

- Kapı contasını düzenli olarak kontrol edin. Kapı contası, fırın boşluğunun kasası çevresinde bulunur. Kapı contası hasarlıysa, cihazı kullanmayın. Yetkili Servisi arayın.
- Kapı contasını temizlemek için temizlik hakkındaki genel bilgilere başvurun.

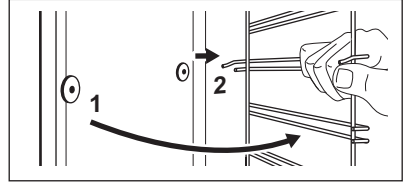
10.5 Raf desteklerini

Fırını temizlemek için, raf desteklerini sökün.

1. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan çekin.



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





Ray desteklerini ters sırayla takın.

i Teleskobik ray sistemleri üzerindeki sabitleme pimleri ön tarafa bakmalıdır.

10.6 AquaClean Suyla Temizleme

Suyla temizleme prosedürü kalan yağ ve yemek parçalarını fırından arındırmak için nem kullanır.

1. Fırının altındaki çukur bölmeye 200 ml su koyun.
2. Sıcak Hava PLUS fonksiyonunu  ayarlayın ve Plus Steam tuşuna  basın.
3. Sıcaklığı 90°C'ye ayarlayın.
4. Cihazı 30 dakika çalıştırın.
5. Cihazı kapayın ve soğumasını bekleyin.
6. Cihaz soğukken, fırının içini yumuşak bir bez ile temizleyin.



UYARI!

Dokunmadan önce cihazın soğuk olduğundan emin olun. Yanma riski vardır.

10.7 Fırın kapağının temizlenmesi

Fırın kapağının üç cam paneli vardır. Fırın kapağını ve iç cam panelleri temizlemek için çıkartabilirsiniz.



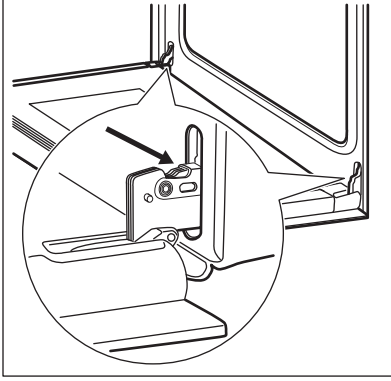
Cam panelleri, fırın kapağını sökmeden çıkarmaya çalışırsanız fırın kapağı kapanabilir.



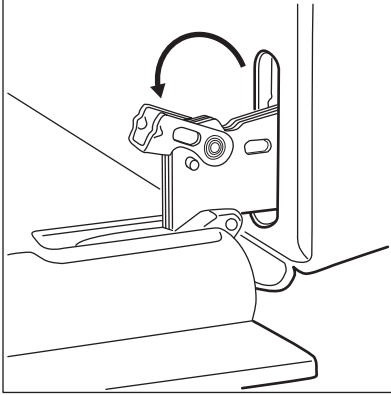
DİKKAT!

Cihazı cam panelleri olmadan kullanmayın.

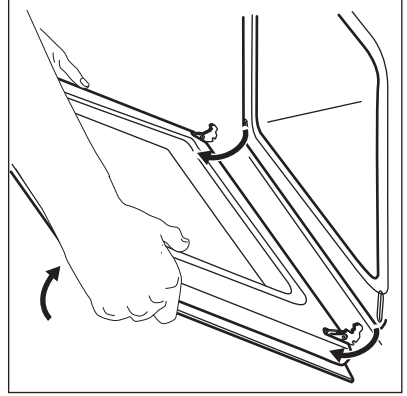
1. Kapağı tamamen açın ve kapaktaki iki menteşeyi tutun.



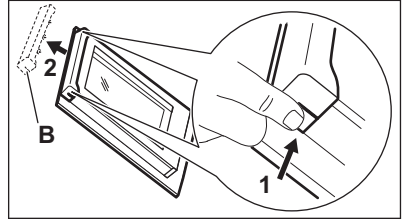
2. Menteşelerin üstündeki kolları kaldırın ve çevirin.



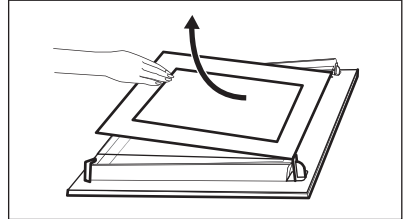
3. Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.



4. Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bez üzerine koyun.
5. Kapak kenarlığını (B) kapağın üst kenarında her iki yandan kavrayın ve klips contasını serbest bırakmak için içeriye doğru bastırın.



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

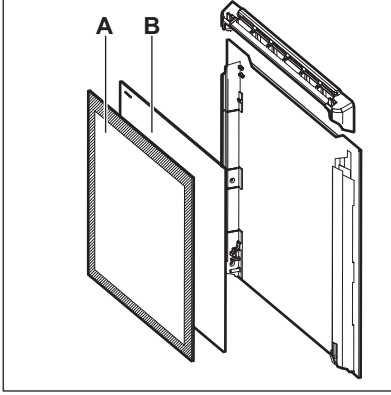


8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın.

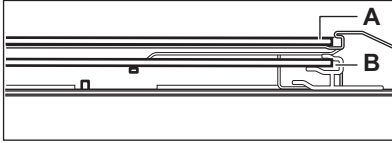
Temizleme işlemi bittiğinde, cam panelleri ve fırın kapağını takın.

Yukarıdaki adımları sondan başa doğru izleyin.

(A ve B) cam panelleri yerlerine doğru sıra ile yerleştirdiğimize emin olun. Birinci panelin (A) dekoratif bir çerçevesi vardır. Ekran baskı bölgesi kapağın iç kısmına bakmalıdır. Montajın ardından cam panel çerçevesine (A) ait baskılı yüzeyin, dokunduğunuzda pürüzsüz olmasına dikkat edin.



Orta cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.



10.8 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.



DİKKAT!

Yağ kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

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

Arka lamba

1. Lambanın cam kapağını saat yönünün tersine çevirerek çıkartın.
2. Cam kapağı temizleyin.
3. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
4. Cam kapağı takın.

11. SORUN GIDERME



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Servisi aramadan önce...

| Problem | Muhtemel neden | Çözüm |
|------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Fırın ısınmıyor. | Fırın kapalıdır. | Fırını çalıştırın. |
| Fırın ısınmıyor. | Saat ayarlanmamıştır. | Saati ayarlayın. |
| Fırın ısınmıyor. | Gerekli ayarlar yapılmamıştır. | Ayarların doğru olduğundan emin olun. |

| 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 arızalı. | Lambayı değiştirin. |
| Yemeklerin üstünde ve fırın boşluğunda buhar ve buğu birikiyor. | Yemek fırında çok uzun süre bırakılmıştır. | Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15 - 20 dakikadan fazla bekletmeyin. |
| Ekranda "12.00" görüntüleniyor. | Elektrik kesintisi olmuştur. | Saati tekrar ayarlayın. |
| Fanlı Pişirme PLUS fonksiyonu ile iyi bir pişirme performansı elde edilemiyor. | Fanlı Pişirme PLUS fonksiyonu doğru çalıştırılmamış olabilir. | "Sıcak Hava PLUS fonksiyonunu çalıştırma" kısmına bakın. |
| Fanlı Pişirme PLUS fonksiyonu ile iyi bir pişirme performansı elde edilemiyor. | Çukur hazneyi su ile doldurmadınız. | "Sıcak Hava PLUS fonksiyonunu çalıştırma" kısmına bakın. |
| Fanlı Pişirme PLUS fonksiyonu ile iyi bir pişirme performansı elde edilemiyor. | Fanlı Pişirme PLUS modu ayarlanmamış veya Plus Buhar düğmesine basılmış olabilir. | "Sıcak Hava PLUS fonksiyonunu çalıştırma" kısmına bakın. |
| Sıcak Hava fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsunuz ancak Plus Buhar tuşu göstergesi açık. | Sıcak Hava PLUS fonksiyonu çalışıyor. | Sıcak Hava PLUS fonksiyonunu durdurmak için Plus Buhar tuşuna  basın. |
| Çukur haznedeki su kaynamıyor. | Sıcaklık çok düşüktür. | Sıcaklığı en az 110 °C olarak ayarlayın. "İpuçları ve bilgiler" bölümüne bakın. |
| Su çukur hazneden taşmıyor. | Çukur haznede çok fazla su vardır. | Fırını devre dışı bırakın ve cihazın soğuk olduğundan emin olun. Suyu bir sünger ya da bez ile alın. Çukur hazneye doğru miktarda su doldurduğunuzdan emin olun. Spesifik prosedürüne bakın. |

11.2 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:

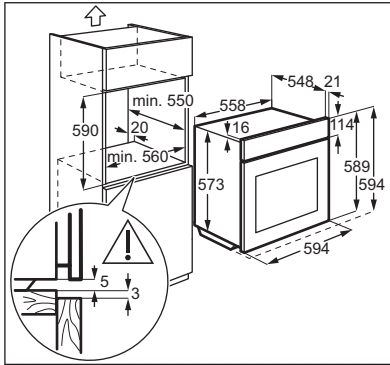
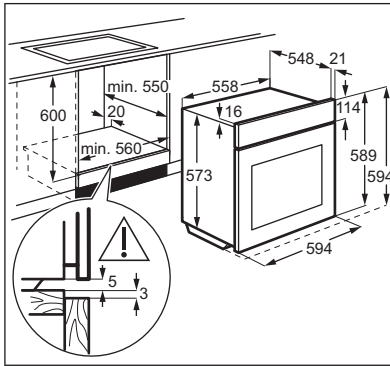
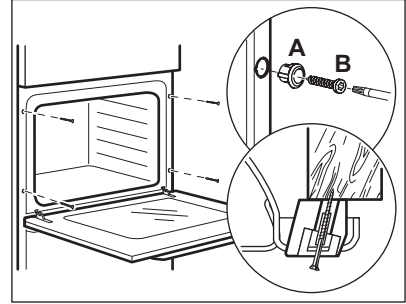
Model (MOD.)

Ürün numarası (PNC)

Seri numarası (S.N.)

12. MONTAJ

! UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Ankastre Montaj**12.2 Mobilya içine montaj****12.3 Elektrik tesisatı**

i "Güvenlik" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu cihaz, bir elektrik fişi ve elektrik kablosu ile birlikte teslim edilir.

12.4 Kablo

Montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

Kablo ile ilgili bölüme bakmak için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

| Toplam güç (W) | Kablo bölümü (mm ²) |
|----------------|---------------------------------|
| maksimum 1380 | 3 x 0.75 |
| maksimum 2300 | 3 x 1 |
| maksimum 3680 | 3 x 1.5 |

Fırın kablosu (yeşil / sarı kablo) faz kablolarından ve nötr bağlantı

kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm uzun olmalıdır.

13. TEKNİK VERİLER

13.1 Teknik veriler

| | |
|---------|-------------|
| Voltaj | 220 - 240 V |
| Frekans | 50 / 60 Hz |

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

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

| | |
|--|-------------------|
| Tedarikçi adı | Electrolux |
| Ürün kimliği | EOB5434ANX |
| Enerji Verimlilik Dizin | 100.0 |
| Enerji verimlilik sınıfı | A |
| Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi | 0.93 kWsaat/devir |
| Standart yüklü, fanlı pişirme modu enerji tüketimi | 0.85 kWsaat/devir |
| Boşluk sayısı | 1 |
| Isı kaynağı | Elektrik |
| Hacim | 72 l |
| Fırın türü | Ankastre Fırın |
| Kütle | 32.0 kg |

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

14.2 Enerji tasarrufu



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

Genel bilgiler

Fırın çalışırken kapağının düzgün şekilde kapatıldığından emin olun ve pişirme sırasında mümkün olduğunca kapalı tutun.

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.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme işlevlerini kullanın.

Yiyeceği sıcak tutun


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


15. 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.

16. 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



867340522-B-472016

