

EOA5220AOR
EOA5220AOV
EOA5220AOW



TR Firm

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.....	9
7. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....	10
8. EK FONKSİYONLAR.....	11
9. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	11
10. BAKIM VE TEMİZLİK.....	19
11. SORUN GİDERME.....	23
12. MONTAJ.....	23
13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	24
14. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	25

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 durumdayken 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 fırın kabı veya diğer cisimleri direkt olarak koymayın.
 - 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 olmamasına 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 sikişmasını 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

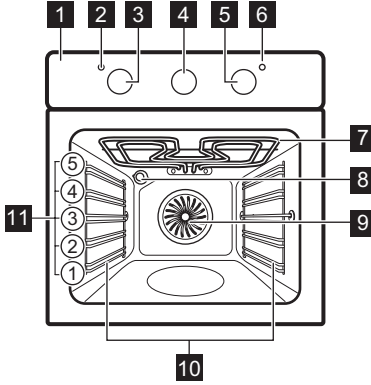
www.electrolux.com.tr

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 Güç lambası / sembolü
- 3 Fırın fonksiyonları düğmesi
- 4 Analog Zamanlayıcı
- 5 Sıcaklık düğmesi
- 6 Sıcaklık göstergesi / sembol
- 7 Isıtıcı eleman
- 8 Lamba
- 9 Fan
- 10 Sürgülü kafes, çıkarılabilir
- 11 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.

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.

1.  fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
2. Cihazı 1 saat çalıştırın.
3.  seçeneğine basın ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
4. Cihazı 15 dakika çalıştırın.
5.  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 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.

5.2 Fırın fonksiyonları

Fırın fonksiyonu	Uygulama
0	Kapalı konum Cihaz kapalı.
	Fırın içi aydınlatma Fırın lambasını pişirme fonksiyonunu kullanmadan etkinleştirmek içindir.
	Üst / Alt ısıtma Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir.
	Üst ısıtma Ekmek, kek ve hamur işlerini kızartmak içindir. Pişmiş yiyecekler içindir.
	Alt ısıtma Altı gevrek olması gereken kekleri pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir.
	Izgara Yassı yiyecekleri izgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.
	Hızlı izgara Çok miktardaki yassı yiyecekleri izgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.
	Turbo izgara Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Ayrıca izgara yapmak ve yüzeyi kızartmak içindir.

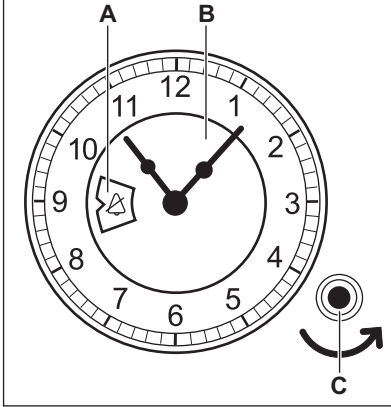
Fırın fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava	Aynı anda üç raf konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Sıcaklığı, Üst / Alt Isıtma'dan 20 - 40°C daha düşük ayarlayın.
 Pizza Konumu	Çok iyi kızarmış ve gevrek tabanlı olması gereken yemekleri tek bir raf konumunda pişirmek içindir. Sıcaklığı, Üst + Alt Isıtma'dan 20 - 40°C daha düşük ayarlayın.

6. SAAT FONKSİYONLARI

6.1 Analog zamanlayıcı

Zamanlayıcı şu fonksiyonlara sahiptir:

- Saat
- Mekanik Zaman Ayarı + Pişirme Bitişi.





- A. Pencere
- B. Kadran
- C. Ayarlar düğmesi

Saatin ayarlanması

Saati ayarlamak için ayarlar düğmesine basın ve akrep ile yelkovan gerekli konumlara gelene kadar bu düğmeyi saatin tersi yönde (ok ile belirtilen yönde) çevirin. Ayarlar düğmesini saat yönünde çevirmeyin.

Saati ayarladıktan sonra ayarlar düğmesinin ilk konumuna dönmesine izin verin ya da dikkatlice geri çekin.

Normal ayar 

Ayarlar düğmesini, pencerede  görünene kadar saatin tersi yönde çevirin. Bu konumda cihazı elle

çalıştırırsınız. Zaman Ayarı + Pişirme Bitişi fonksiyonu kapalıdır.

Pişirme süresi + Pişirme Bitiş Zamanı

Çalıştırdığınız fırın fonksiyonunun otomatik kapanma süresini ayarlamak için kullanın. Ayarlayabileceğiniz maksimum süre 180 dakikadır.





Bu özelliği sadece pişirme süresi boyunca karıştırmak ya da izlemek zorunda olmadığınız yiyecekler için kullanın.

1. Fırın fonksiyonunu ve fırın sıcaklığını ayarlayın.
2. Ayarlar düğmesini, kadran penceresinde gerekli kapanma süresi (dakika cinsinden) görünene kadar saatin tersi yönde çevirin.

Geri sayım başlar. Ayarlanan süre sona erdiğinde bir sesli ikaz duyulur. Cihaz devre dışı kalır.



Sesli ikaz devre dışı bırakılabilir. Ayarlar düğmesini, pencerede  görünene kadar saatin tersi yönde çevirin. Bu konumda cihaz devre dışı kaldıktan sonra sesli ikaz duyulmaz.

Pişirme süresi + Pişirme Bitişi fonksiyonunu iptal etmek için ayarlar düğmesini, pencerede  görünene kadar saatin tersi yönde çevirin.

7. AKSESUARLARIN KULLANILMASI

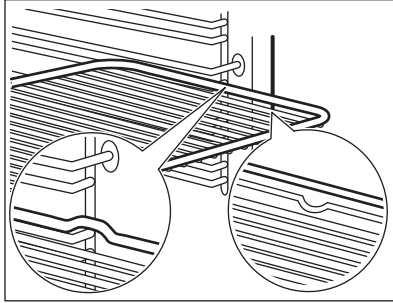


UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

7.1 Aksesuarların takılması

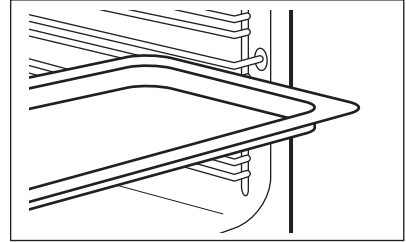
Tel raf:

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



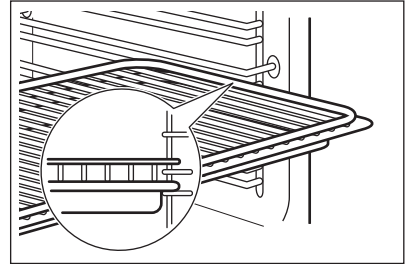
Derin pişirme kabı:

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.

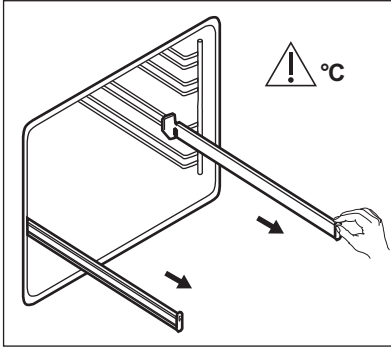
7.2 Teleskobik Raylar

- i** Sonraki kullanımlar için teleskobik ray sistemini montaj talimatlarını saklayın.

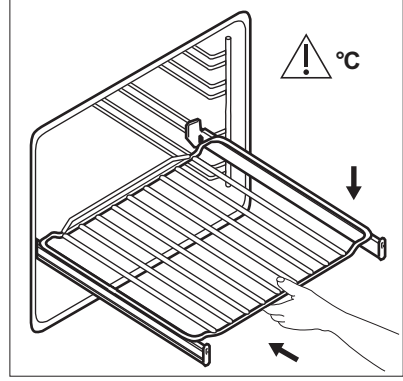
Teleskobik rayları kullanarak rafları daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.

- !** **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 teleskobik 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 termostati

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

9. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

- !** **UYARI!**
Güvenlik bölümlerine bakın.

- i** 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

9.5 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

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, kuruduktan sonra her seferinde su ekleyin.

9.4 Pişirme süreleri

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

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.

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
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 tepsisinde
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 tepsisinde
Küçük kekler - iki seviye	-	-	140 - 150	2 ve 4	25 - 35	Pişirme tepsisinde
Küçük kekler - üç seviye	-	-	140 - 150	1, 3 ve 5	30 - 45	Pişirme tepsisinde
Bisküviler / hamur çubukları - bir seviye	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Pişirme tepsisinde
Bisküviler / hamur çubukları - iki seviye	-	-	140 - 150	2 ve 4	35 - 40	Pişirme tepsisinde

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Bisküviler / hamur çubukları - üç seviye	-	-	140 - 150	1, 3 ve 5	35 - 45	Pişirme tepsisinde
Bezeler - bir seviye	120	3	120	3	80 - 100	Pişirme tepsisinde
Bezeler - iki seviye ¹⁾	-	-	120	2 ve 4	80 - 100	Pişirme tepsisinde
Sandviç ekmeği ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Pişirme tepsisinde
Ekler - bir seviye	190	3	170	3	25 - 35	Pişirme tepsisinde
Ekler - iki seviye	-	-	170	2 ve 4	35 - 45	Pişirme 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.

Ekmeğe ve pizza

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Beyaz ekmeği ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	Parça başına 500 g, 1 - 2 parça
Çavdar ekmeği	190	1	180	1	30 - 45	Ekmeğe kalıbında

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Ekmek 1)	190	2	180	2 (2 ve 4)	25 - 40	Pişirme tepsisinde 6 - 8 adet
Pizza 1)	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Pişirme tepsisinde veya derin pişirme kabında
Yağlı çörekler 1)	200	3	190	3	10 - 20	Pişirme tepsisinde

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
Kiş 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		
Siğir eti	200	2	190	2	50 - 70	Tel raf üzerinde
Keçi eti	180	2	180	2	90 - 120	Tel raf üzerinde

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava ile Pişirme		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
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

9.6 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 pirzolarlar	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

9.7 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

Yemek	Miktar (kg)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Rulo köfte	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 veya 2
Kuzu incik (önce- den 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, ku- zu 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

9.8 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
Kayisılar	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.

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 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.

10.2 Paslanmaz çelik veya alüminyum cihazlar



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

10.3 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.

10.4 Raf desteklerini ve katalitik panelleri çıkarma

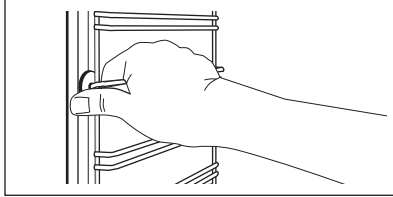
Fırını temizlemek için, raf desteklerini ve katalitik panelleri sökün.



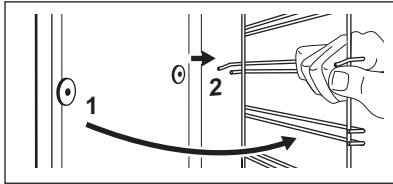
DİKKAT!

Raf desteklerini sökerken dikkatli olun. Katalitik paneller, fırın duvarlarında sabitlenmiş değildir ve raf destekleri çıkarılırken düşebilir.

1. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan çekin. Diğer elinizle, arka raf raylarını ve katalitik paneli yerinde tutun.



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



Ray desteklerini ters sırayla takın.



Teleskobik ray sistemleri üzerindeki sabitleme pimleri ön tarafa bakmalıdır.

10.5 Katalitik temizleme



DİKKAT!

Katalitik yüzeyi fırın spreyi, aşındırıcı temizleme maddesi, sabun veya diğer temizlik maddeleriyle temizlemeyin. Bu, katalitik yüzeyinin zarar görmesine neden olur.



Katalitik yüzeydeki lekeler veya renk değişimi katalitik özellikleri etkilemez.



UYARI!


Fırını yüksek bir sıcaklıkta temizlerken, çocukların yaklaşmasına izin vermeyin. Fırın yüzeyi çok ısınır ve yanma riski vardır.



Katalitik temizlemeyi etkinleştirmeden önce tüm aksesuarları fırından çıkarın.

Katalitik kaplama paneller kendi kendini temizler. Cihaz çalışırken panellerde toplanan yağı emerler.

Kendi kendine temizleme prosedürünü desteklemek için boş fırını düzenli olarak ısıtın.

1. Ilık su ve bulaşık deterjanı ile fırın tabanını temizleyin, sonra kurulaştırın.
2.  fonksiyonunu ayarlayın.
3. Fırını 250 °C sıcaklığa ayarlayın ve 1 saatliğine çalıştırın.
4. Cihaz soğuduğunda, yumuşak ve nemli bir süngerle temizleyin.

10.6 Fırın kapağının temizlenmesi

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

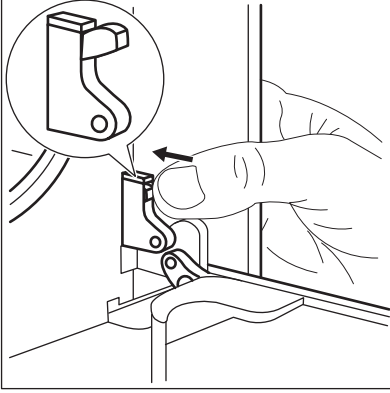


Cam panelleri, fırın kapağını sökmeden çıkarmaya çalışırsanız fırın kapağı kapanabilir.

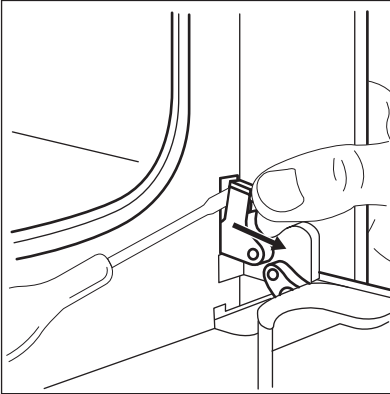
**DİKKAT!**

Cihazı cam panelleri olmadan kullanmayın.

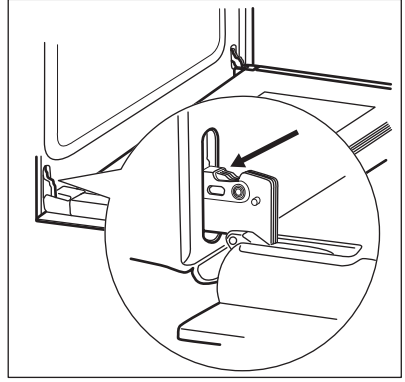
1. Kapağı tamamen açın ve kapağın sağ tarafındaki menteşe ile işleme başlayın.
2. Sıkılaştırma parçasını geri çekilene kadar itin.



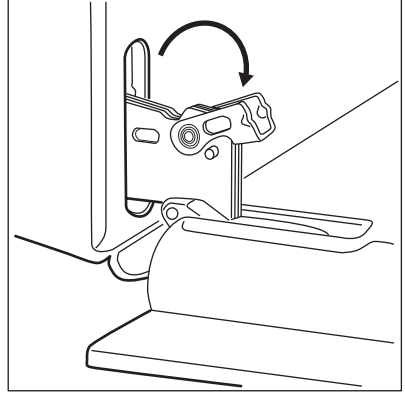
3. İtilen parçayı tek elle tutun. Diğer elinizle, bir tornavida yardımıyla, menteşe kolunun sağ tarafını kaldırın ve çevirin.



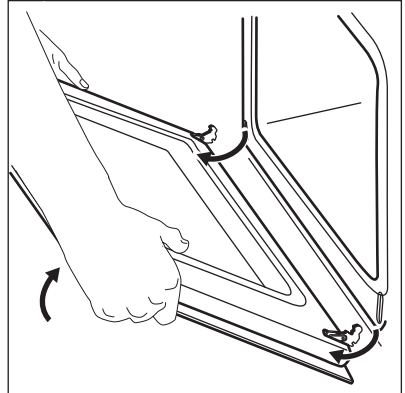
4. Kapağın sol tarafındaki menteşe ile işleme devam edin.



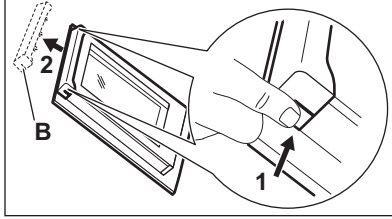
5. Sol menteşenin üstündeki kolu kaldırın ve çevirin.



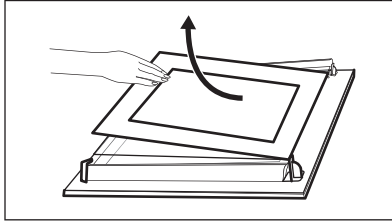
6. Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.



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



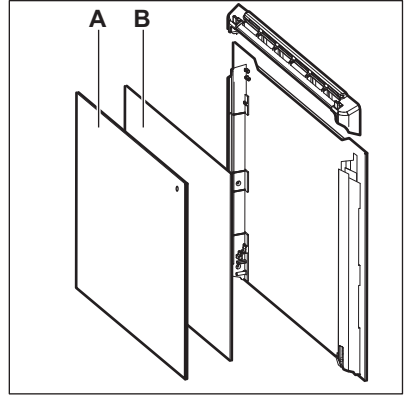
9. Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
10. Üst kenarlarından kapak cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.



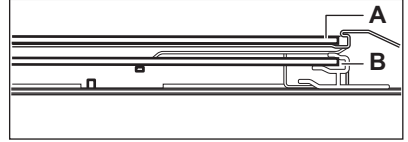
11. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın.

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.



10.7 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.	Zaman Ayarı + Pişirme Bitiş programlayıcısı ayarlı değildir.	Zaman Ayarı + Pişirme Bitiş programlayıcısını ayarlayın. "Saat fonksiyonları" bölümüne bakın.
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.

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.)

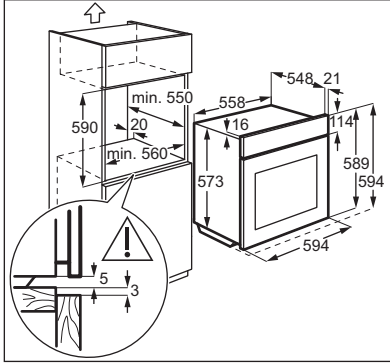
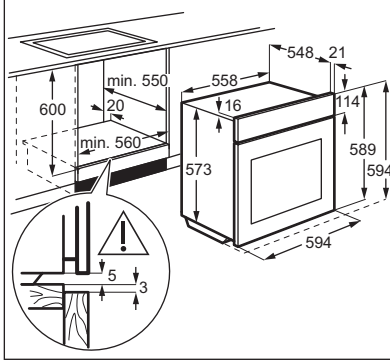
12. MONTAJ



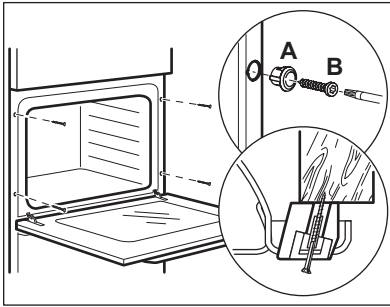
UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Ankastr Montaj



12.2 Mobilya içine montaj



13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

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

Tedarikçi adı

Electrolux

12.3 Elektrik tesisatı



"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.

Ürün kimliği	EOA5220AOR EOA5220AOV EOA5220AOW
Enerji Verimlilik Dizin	103.5
Enerji verimlilik sınıfı	A
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	0.93 kWsaat/devir
Standart yüklü, fanlı pişirme modu enerji tüketimi	0.88 kWsaat/devir
Boşluk sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Hacim	72 l
Fırın türü	Ankastre Fırın
Kütle	EOA5220AOR 33.5 kg
	EOA5220AOV 33.7 kg
	EOA5220AOW 33.3 kg

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

13.2 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.


14. 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, seçimli 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 müteselselen 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.**

15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

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

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

www.electrolux.com/shop



867341862-A-512016

