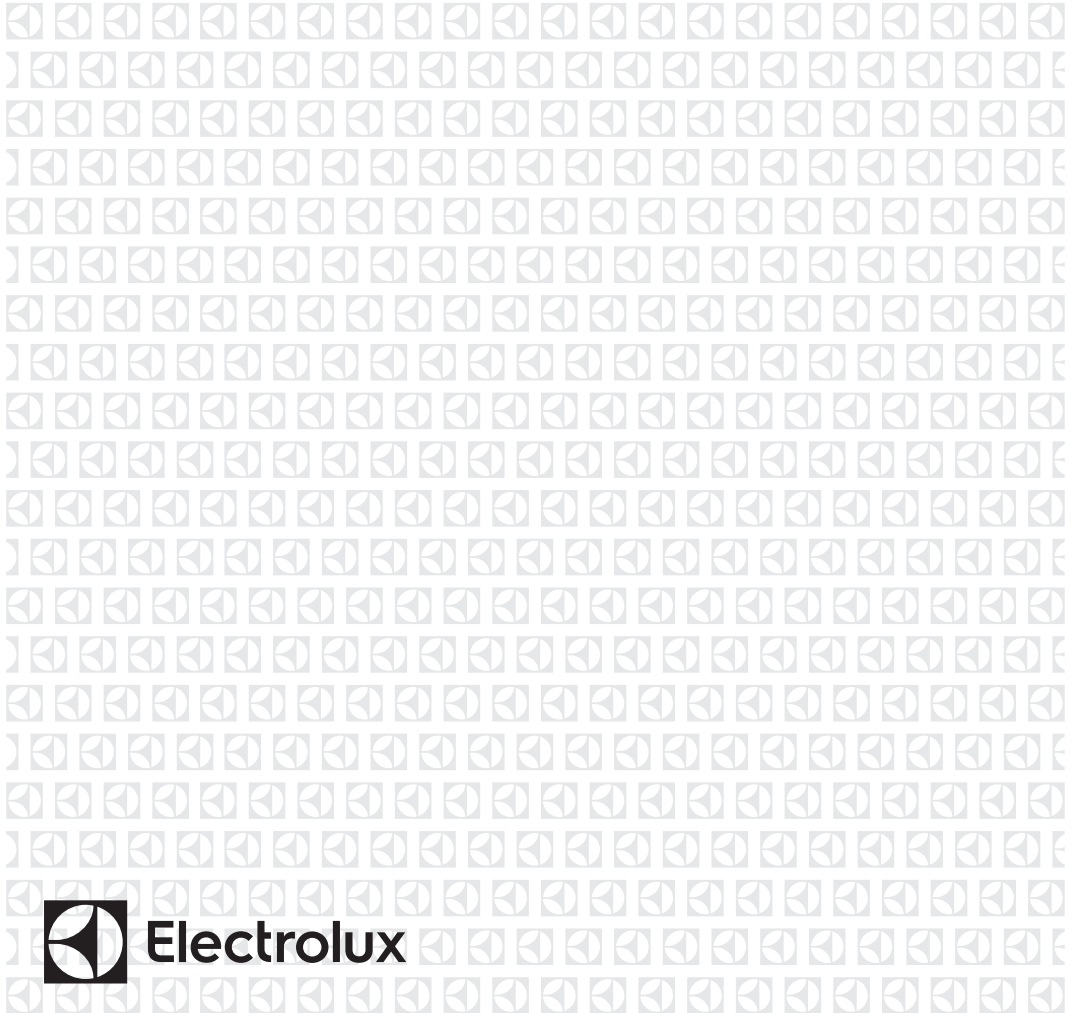




TR Buharlı ankastre fırın

Kullanma Kılavuzu



Electrolux

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	3
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	4
3. ÜRÜN TANIMI.....	7
4. KONTROL PANELİ.....	7
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	8
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	8
7. SAAT FONKSİYONLARI.....	11
8. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....	13
9. EK FONKSİYONLAR.....	18
10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	19
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	32
12. SORUN GİDERME.....	35
13. MONTAJ.....	38
14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	39
15. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	40

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, duymasal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- 3 ile 8 yaş arasındaki çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- 3 yaşın altındaki çocuklar sürekli gözetim altında bulunmadıkları müddetçe cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Çocukların cihazlar ve mobil cihazlarla 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.

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.

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

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkartın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını 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 her iki yanını aynı boydaki diğer cihaz ve ünitelerle yan yana olmalıdır.
- Cihaz, elektrikli bir soğutma sistemiyle donatılmıştır. Elektrikli güç kaynağı kullanılarak çalıştırılmalıdır.

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğunda emin olun.
- Her zaman doğru monte edilmiş, darbeye dayanıklı bir priz kullanın.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını 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 çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece kurulum tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyiniz. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğruyalıtım cihazlarını kullanın: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan biryalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihaz, E.E.C. Direktifleri ile uyumludur.
- Bu makine, sadece evde kullanım içindir.
- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.
- Cihazı çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Çalışır konumdayken cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Sıcak hava çıkabilir.
- Cihaz suyla temas halindeyken veya ıslak ellerle cihazı kullanmayın.
- Açık cihaz kapağına baskı uygulamayın.
- Cihazı çalışma tezgahı veya eşya koyma yeri gibi kullanmayın.
- Cihaz kapağını dikkatlice açın. Alkollü malzemeler kullanılması, alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağını açarken cihaza kıvılcım veya çıplak alev temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış maddeler koymayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kısmın hasar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - cihazın alt kısmına fırın kabı veya diğer cisimleri direkt olarak koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna direkt olarak alüminyum folyo koymayın.
 - sıcak cihaza doğrudan su koymayın.
 - Yemek pişirmeyi bitirdikten sonra nemli tabak ve yiyecekleri cihazın içinde bırakmayın.
 - Aksesuarları çıkarırken ve takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Yaş pasta için derin pişirme kabı kullanın. Meyve suları kalıcı paslanmalara neden olabilir.
- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Oda ısıtma gibi başka amaçlarla kullanılmamalıdır.

2.3 Kullanım



UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Pişirme işlemini daima fırın kapağı kapalı halde yapın.
- Mobilya panelinin arkasına (örneğin kapı) monte edilen cihazın, 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 Buharlı Pişirme



UYARI!

Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

- Salınan buhar yanmaya neden olabilir:
 - Buharlı pişirme işlemi esnasında cihaz kapağını açmayın.
 - Buharlı pişirme işleminden sonra cihaz kapağını dikkatlice açın.

2.5 Bakım ve temizlik



UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapağı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapak 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, çözücüler veya metal cisimleri kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarına takip edin.
- Katalitik emayeyi (varsa) deterjanla temizlemeyin.

2.6 Dahili ışık



UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu cihazda kullanılan lamba veya halojen lamba tipi yalnızca ev aletleri içindir. Ev aydınlatması için kullanmayın.
- Lambayı değiştirmeden önce cihaz fişini prizden çekin.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.7 Servis

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

2.8 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.

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

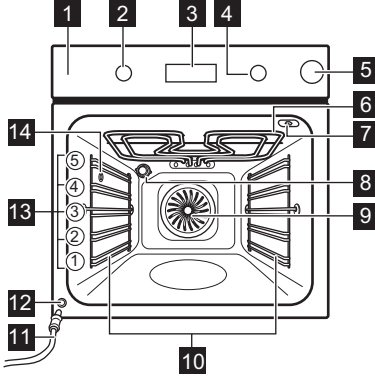
Kullanım Ömrü Bilgisi :

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 bakış



- 1 Kumanda paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Gösterge Ekranı
- 4 Sıcaklık düğmesi
- 5 Su haznesi
- 6 Isıtıcı eleman
- 7 İç sıcaklık sensörü prizi
- 8 Lamba
- 9 Fan
- 10 Sürgülü kafes, çıkarılabilir
- 11 Drenaj borusu
- 12 Su çıkış valfi
- 13 Raf konumları
- 14 Buhar girişi




3.2 Aksesuarlar

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

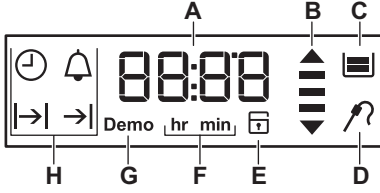
- Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.
- **İç sıcaklığı sensörü**
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmek için.
- **Teleskopik ray sistemleri**
Raflar ve tepsiler içindir.

4. KONTROL PANELİ

4.1 Tuşlar

Sensör alanı / Düğme	Fonksiyon	Açıklaması
	ZAMAN AYARI	ZAMAN AYARI yapmak içindir. Fırın lambasını kapatmak veya açmak için 3 saniyeden fazla basılı tutun.
	SAAT	Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir.
	SICAKLIK	Fırın sıcaklığını ya da yemekölçer (varsa) sıcaklığını kontrol etmek içindir. Sadece ısıtma fonksiyonu çalıştığında kullanılır.

4.2 Gösterge Ekranı



- A. Zamanlayıcı / Sıcaklık
- B. Isıtma ve kalan sıcaklık göstergesi
- C. Su çekmececi
- D. İç sıcaklığı sensörü (sadece belirli modellerde)
- E. Kapak kilidi (sadece belirli modellerde)
- F. Saat / dakika
- G. Demo modu (sadece belirli modellerde)
- H. Saat fonksiyonları

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.



Saati ayarlamak için "Saat fonksiyonları" bölümüne bakın.

5.1 İlk Temizlik

Çıkarılabilir raf desteklerini ve aksesuarları fırından çıkarın.



"Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.

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

6. GÜNLÜK KULLANIM





UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Hareketli düğmeler

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


5.2 Tava Isıtma






İlk kullanımdan önce fırının ön ısıtma fonksiyonunu kullanın.




1.  fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
2. Fırını 1 saat çalıştırın.
3.  seçeneğine basın ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
4. Fırını 15 dakika çalıştırın.
5. Fırını kapatın ve soğumasını bekleyin.


Aksesuarlar normalde olduğundan daha sıcak olabilir. Fırından koku ve duman yayılabilir. Odadaki hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

6.2 Isıtma fonksiyonları

Fırın fonksiyonu	Uygulama
0	Fırın kapalı.
Kapalı konum	
	Isıtma süresini azaltmak içindir.
Hızlı Isıtma	

Fırın fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava	Aynı anda 3 adede kadar 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.
 Geleneksel Pişirme (Üst/Alt Isıtma)	Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir.
 Alt Isıtma	Altı gevrek olması gereken kekleri pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir.
 Buz Çözme	Bu fonksiyon, sebze ve meyve gibi dondurulmuş yiyeceklerin buzlarını çözmek için kullanılabilir. Buz çözme süresi, dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir.

Fırın fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava (Nemli)	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Daha fazla bilgi almak için "İpuçları ve bilgiler" Sıcak Hava (Nemli) bölümüne bakın. Fonksiyonun aksadan çalışabilmesi ve fırının en yüksek enerji verimliliğini sağlayabilmesi için fırın kapağı pişirme esnasında kapalı olmalıdır. Bu fonksiyonu kullandığınızda, fırın boşluğundaki sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan sıcaklığın kullanılması nedeniyle ısıtma performansı düşebilir. Genel enerji tasarrufuna ilişkin öneriler için bkz. : "Enerji Verimliliği" bölümü, Enerji Tasarrufu. Bu fonksiyon EN 60350-1 uyarınca enerji verimliliği sınıfına uygun şekilde kullanıldı.
 Hızlı Izgara	Çok miktardaki yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekme kızartmak içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Ayrıca ızgara yapmak ve yüzeyi kızartmak içindir.

Fırın fonksiyonu	Uygulama
 <p>Fanlı Pişirme + Buhar</p>	<p>Yemekleri buğulamak içindir. Pişirme süresini kısaltmak ve yiyeceklerdeki vitaminleri ile besin değerlerini korumak için bu fonksiyonu kullanın. Fonksiyonu seçin ve 130°C ila 230°C arasında bir sıcaklığa ayarlayın.</p>

6.3 Fırını açma ve kapama

1. Fırın fonksiyonları düğmesini, bir fırın fonksiyonunu seçmek için çevirin.
2. Sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.
3. Fırını kapatmak için fırın fonksiyonları ve sıcaklık seçimi düğmelerini kapalı konumuna getirin.

Lamba, fırının çalışmasıyla birlikte açılır.

6.4 Hızlı Isıtma

Hızlı ısıtma fonksiyonu ısıtma süresini azaltır.



Hızlı ısıtma fonksiyonu devredekten fırına yemek koymayın.

1. Hızlı ısı ayarını yapmak için fırın fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Bir sıcaklık seçmek için sıcaklık kontrol düğmesini çevirin.

Fırın ayarlanan sıcaklığa geldiğinde bir sinyal duyulur.

3. Bir fırın fonksiyonu ayarlayın.


6.5 Isıtma göstergesi

Fırın fonksiyonu çalıştığında, fırın sıcaklığı arttığında ekrandaki çubuklar birer birer görünür, fırın sıcaklığı düştüğünde ise çubuklar kaybolur.

6.6 Buharlı Pişirme



Sadece su kullanın. Filtrelenmiş (demineralize) ya da damıtılmış su kullanmayın. Diğer sıvıları kullanmayın. Yanıcı ya da uçucu sıvıları su çekmesine koymayın.

1.  fonksiyonunu ayarlayın.
2. Su çekmesini açmak için kapağına basın.
3. Su çekmesini Hazne Dolu göstergesi yanınca kadar su ile doldurun.
Haznenin maksimum kapasitesi 900 ml'dir. Su, yaklaşık 55 - 60 dakika pişirme için yeterlidir.
4. Su çekmesini ilk konumuna getirin.
5. Sıcaklığı 130 °C ile 230 °C arasında ayarlayınız.
Buharlı pişirme bu sıcaklık aralığında iyi sonuçlar sağlar.
6. Buharlı pişirme bittikten sonra su haznesini boşaltın.

Su çıkış valfinden sıcak su çıkmasını engellemek için her buhar fonksiyonu sonrasında en az 60 dakika bekleyin.






DİKKAT!

Cihaz sıcak. Yanma riski vardır. Su haznesini boşaltırken dikkat edin.

6.7 Su haznesi göstergesi

Buharlı pişirme sırasında, ekrandaki Su Haznesi göstergesi haznedeki su seviyesini gösterir.

- Hazne doluyken ekranda  ögesi çıkar ve bir sinyal duyulur. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
- Hazne yarıya kadar doluyken, ekranda  ögesi çıkar.
- Hazne boşken ekranda  ögesi çıkar ve bir sinyal duyulur. Hazneyi tekrar doldurunuz.

- i** Hazneye çok fazla su koymanız halinde, emniyet çıkışı fazla suyu fırının tabanına boşaltır. Suyu, bir sünger ile alın.

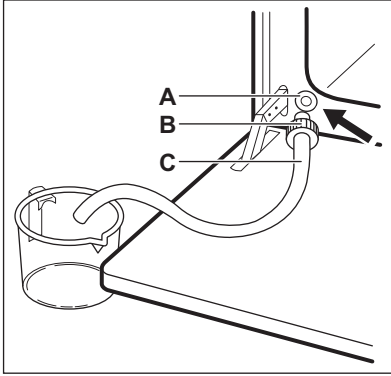
6.8 Su haznesinin boşaltılması



DİKKAT!

Su haznesini boşaltmaya başlamadan önce fırının soğuduğundan emin olun.

1. Kullanma kılavuzu ile aynı pakette verilen drenaj borusunu (C) hazırlayın. Rakoru (B) drenaj borusu uçlarından birine takın.
2. Drenaj borusunun (C) ikinci ucunu bir kaba takın. Çıkış valfine (A) göre daha alçak bir konuma koyun.



3. Fırın kapağını açın ve rakoru (B) çıkış valfine (A) takın.
4. Su haznesini boşaltırken rakoru tekrar tekrar itin.



Ekran şunu gösterdikten sonra içeride su kalabilir:

└─┘ Su çıkış valfinden su akışı durana dek bekleyin.

5. Suyun akışı kesildiğinde rakoru valften çıkarın.




Su haznesini yeniden doldurmak için tahliye edilen suyu kullanmayın.

7. SAAT FONKSİYONLARI

7.1 Saat fonksiyonları tablosu


Saat fonksiyonu	Uygulama
⌚ SAAT	Saati göstermek veya değiştirmek için. Saati ancak fırın kapalıyken değiştirebilirsiniz.
→ SÜRE	Fırının ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir. Sadece bir ısıtma fonksiyonu ayarlandığında kullanın.

Saat fonksiyonu	Uygulama
→ BİTİŞ	Fırının ne zaman kapanacağını ayarlamak içindir. Sadece bir ısıtma fonksiyonu ayarlandığında kullanın.
→ → GECİKME SÜRESİ	SÜRE ve BİTİŞ fonksiyonlarının birleşimi.


Saat fonksiyonu	Uygulama
 ZAMAN AYARI	Bir geri sayım süresini ayarlamak için kullanın. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. ZAMAN AYARI fonksiyonunu fırın kapalıyken de istediğiniz zaman ayarlayabilirsiniz.

7.2 Saati ayarlama ve değiştirme



Prize ilk kez bağlandıktan sonra göstergesi ekranı **hr** ve "12:00" seçeneklerini gösterene kadar bekleyin. "12" yanıp söner.

1. Saati ayarlamak için düğmesini sağa veya sola çevirin.
2. Onaylamak için  öğesine basın ve dakikayı ayarlamaya geçin.





Ekranda **min** ve ayarlanan saat gösterilir. "00" yanıp söner.

3. Onaylamak için  öğesine basın veya ayarlanan süre 5 saniye sonra otomatik olarak kaydedilecektir.


Ekranda, yeni saat gösterilir.

Saati değiştirmek için, saat göstergesi  göstergesi ekranında yanıp sönen kadar  öğesine tekrar tekrar basın.

7.3 SÜRE fonksiyonunun ayarlanması





1. Bir fırın fonksiyonu ayarlayın.
2.  yanıp sönmeye başlayana kadar  öğesine tekrar tekrar basın.
3. Dakika ve saati ayarlamak üzere Dakikaları ayarlamak için düğmesini sağa veya sola çevirin ve onaylamak için  öğesine basın. Saatleri ayarlamak için düğmesini sağa veya sola çevirin ve onaylamak için  öğesine basın.


Ayarlanan Süre sona erdiğinde, 2 dakika süreyle sesli bir uyarı duyulur. Ekranda

 sembolü ve saat ayarı yanıp söner. Fırın otomatik olarak kapanır.

4. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
5. Fırın fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.





7.4 BİTİŞ fonksiyonunun ayarlanması


1. Bir fırın fonksiyonu ayarlayın.
2.  yanıp sönmeye başlayana kadar  öğesine tekrar tekrar basın.
3. Saatleri ayarlamak için düğmesini sağa veya sola çevirin ve onaylamak için  öğesine basın. Dakikaları ayarlamak için düğmesini sağa veya sola çevirin ve onaylamak için  öğesine basın.



Bitiş süre zarfında 2 dakika boyunca bir sinyal duyulur.  ve süre ayarı göstergesi ekranında yanıp söner. Fırın otomatik olarak kapanır.

4. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
5. Fırın fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.

7.5 GECİKME SÜRESİ fonksiyonunun ayarlanması

1. Bir fırın fonksiyonu ayarlayın.
2.  yanıp sönmeye başlayana kadar  öğesine tekrar tekrar basın.
3. Süre ayarını dakikalarla gerçekleştirmek için düğmesini sağa veya sola çevirin ve onaylamak için  öğesine basın. Süre ayarını saatlerle gerçekleştirmek için düğmesini sağa veya sola çevirin ve onaylamak için  öğesine basın.


Ekranda yanıp sönen  göstergesi görüntülenir.


4. Bitiş zamanı ayarını saatlerle gerçekleştirmek için düğmesini sağa veya sola çevirin ve onaylamak için  öğesine basın. Bitiş zamanı ayarını dakikalarla gerçekleştirmek için düğmesini sağa veya sola çevirin ve onaylamak için  öğesine basın.

- Fırın otomatik olarak açılır, ardından ayarlanan SÜRE boyunca çalışır ve BİTİŞ süresinde durur. BİTİŞ süre zarfında 2 dakika boyunca bir sinyal duyulur. → | ve süre ayarı gösterge ekranında yanıp söner. Fırın kapanır.
5. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
 6. Fırın fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.


7.6 MEKANİK ZAMAN AYARI fonksiyonunun ayarlanması

Fırın açılıp, kapatıldığında mekanik zaman ayarı ayarlanabilir.

1.  seçeneğine basın.

2. Saniyeleri ve ardından dakikaları ayarlamak için düğmesini sağa veya sola çevirin. Ayarladığınız süre 60 dakikadan uzunsa, gösterge ekranında **hr** ögesi yanıp söner.
3. Saati ayarlayın.
4. 5 saniye sonra ZAMAN AYARI otomatik olarak başlar. Ayarlanan sürenin %90'ı geçtikten sonra bir sinyal duyulur.
5. Ayarlanan süre sona erdiğinde, 2 dakika süreyle bir sinyal duyulur. "Gösterge ekranında **00:00**" ve  seçeneği yanıp söner. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.

8. AKSESUARLARIN KULLANILMASI


 **UYARI!**
Güvenlik bölümlerine bakın.


8.1 Yemekölçerin kullanılması

Yemekölçer, etin iç sıcaklığını ölçer. Et ayarlanan sıcaklığa geldiğinde fırın kapanır.

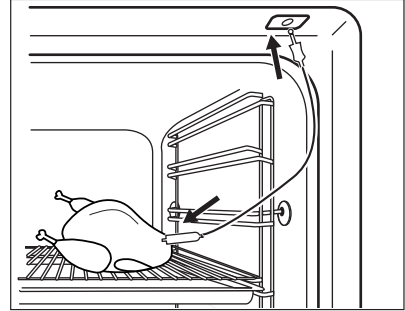
Ayarlanması gereken iki sıcaklık vardır:


- Fırın sıcaklığı. Bkz. kızartma tablosu.
- İç sıcaklık. Bkz. iç sıcaklık sensörü tablosu.

 **DİKKAT!**
Yalnızca fırın ile birlikte verilen yemekölçeri ya da gerçek yedek parçaları kullanın.


1. Fırın fonksiyonunu ve fırın sıcaklığını ayarlayın.
2. Yemekölçerin ucunu (kulpta  simgesi ile) etin merkezine yerleştirin.

3. Yemekölçerin fişini fırın boşluğunun üst kısmındaki prize takın.




Yemekölçerin, pişirme süresince etin içinde ve prize takılı halde kaldığından emin olun. Yemekölçeri ilk kez kullanacağınızda, varsayılan iç sıcaklık 60 °C olur.  yanıp sönerken, sıcaklık düğmesini kullanarak varsayılan iç sıcaklığını değiştirebilirsiniz.

Ekran, yemekölçeri sembolü ve varsayılan iç sıcaklığı görüntüler.

4. Yeni iç sıcaklığını ayarlamak için  ögesine basın veya ayarın otomatik olarak kaydedilmesi için 10 saniye bekleyin.

Varsayılan yeni iç sıcaklığı, yemekölçerin bir sonraki kullanımında görüntülenecektir.

Et ayarlanan iç sıcaklığına ulaştığında, yemekölçer  sembolü ve varsayılan iç sıcaklığı yanıp söner. Sinyal süresi 2 dakikadır.


5. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
6. İç sıcaklık sensörünün fişini prizden çıkarın. Eti fırından çıkarın.
7. Fırını kapatın.



UYARI!

Yemekölçerin ucunu ve fişini çıkarırken dikkatli olun. İç sıcaklık sensörü sıcaktır. Yanma riski vardır.

Yemekölçeri prize her taktığınızda, iç sıcaklığı süresini yeniden ayarlamanız gerekir. Süre ve bitiş zamanını seçemezsiniz.

Fırın, geçici süreyi ilk kez hesaplarken ekranda  sembolü yanıp söner. Hesaplama sona erdiğinde, ekranda pişirme süresi görüntülenir. Hesaplama işlemi, pişirme süresince, arka planda devam eder ve gerek olduğunda ekranda görüntülenen süre güncellenir.

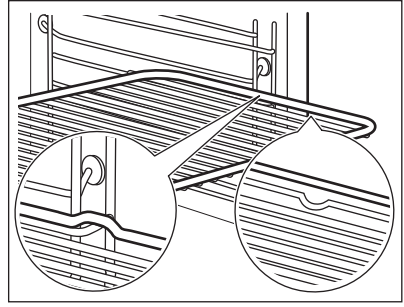
Pişirme sırasında, istediğiniz zaman sıcaklığı değiştirebilirsiniz:

1. **°C** tuşuna basın:
 - bir kez - ekran iç sıcaklığı gösterir; arzu edilen durumda 5 saniye içerisinde değişiklik yapılabilir.
 - iki kez - ekranda fırının mevcut sıcaklığı görüntülenir.
 - üç kez - ekran ayarlanmış olan fırın sıcaklığını gösterir; arzu edilen durumda 5 saniye içerisinde değişiklik yapılabilir. Bu bilgiye yalnızca ısıtma sürecinde ulaşılabilir.
2. Sıcaklığı değiştirmek için, sıcaklık düğmesini kullanın.

8.2 Aksesuarların takılması

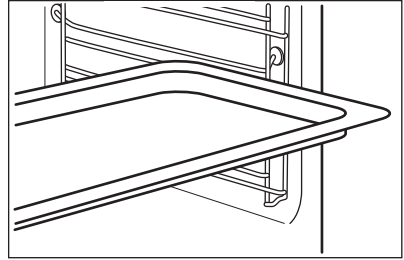
Tel raf:

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



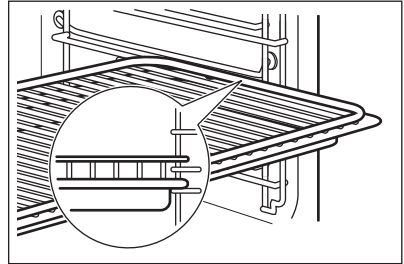
Pişirme tepsisi/ Derin pişirme kabı:

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



Tel rafı ve pişirme tepsisini /derin pişirme kabını birleştirin:

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



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

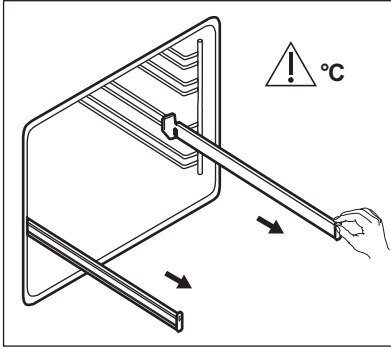
8.3 Teleskobik Raylar

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

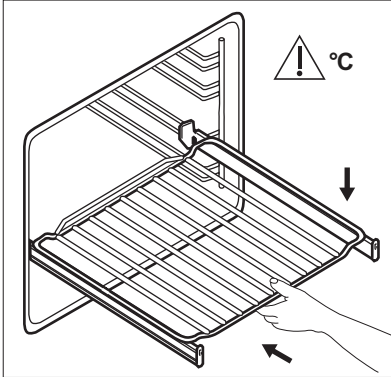
Teleskobik rayları kullanarak rafları daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.

- !** **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 teleskobik rayları fırının içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.

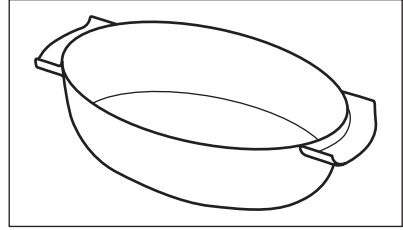
8.4 Buharlı pişirme aksesuarları

- i** Buhar kiti aksesuarları fırınla birlikte verilmez. Daha fazla bilgi için lütfen yerel satıcınızla iletişime geçin.

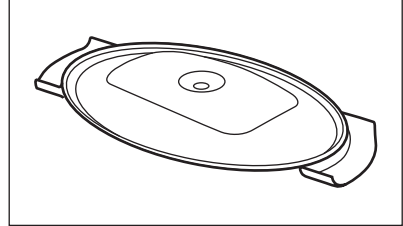
Buharlı pişirme fonksiyonlarına yönelik diyet pişirme tabağı

Tabak, bir adet cam kase, enjektör tüpü (C) için deliğe sahip bir adet kapak ve pişirme tabağının tabanına koyulan bir adet çelik izgaradan oluşur.

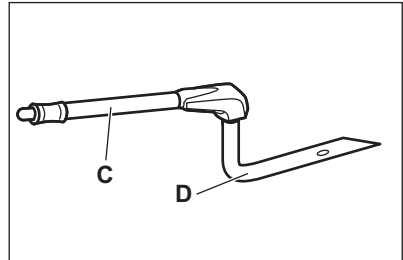
Cam kase (A)



Kapak (B)

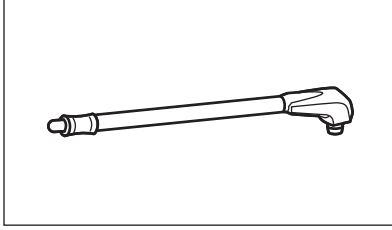


Enjektör ve enjektör tüpü

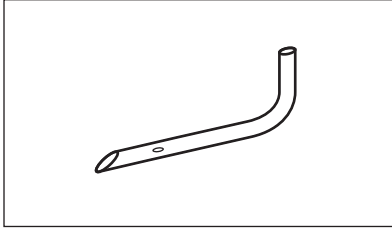


“C” enjektör tüpü buharlı pişirme için kullanılır, “D” enjektörü ise doğrudan buharlı pişirme için kullanılır.

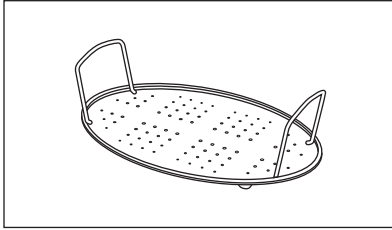
Enjektör tüpü (C)



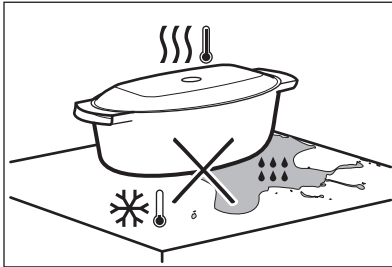
Doğrudan buharlı pişirme için enjektör (D)



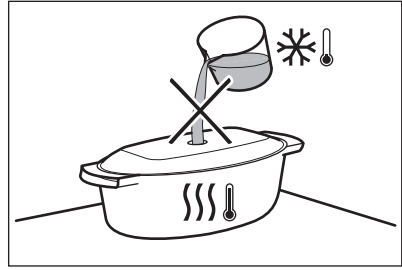
Çelik ızgara (E)



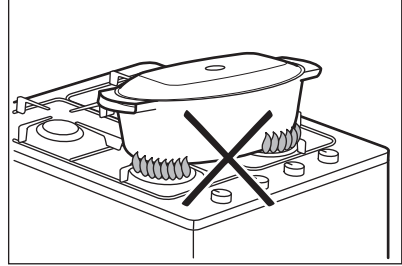
- Pişirme tabağını soğuk / ıslak yüzeylere bırakmayın.



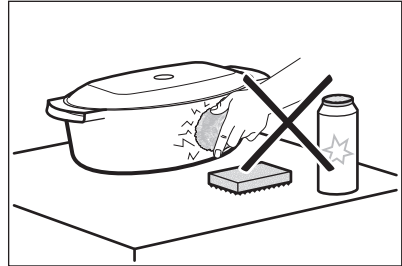
- Pişirme tabağı sıcakken, içerisine soğuk sıvılar koymayın.



- Pişirme tabağını sıcak bir pişirme yüzeyinde kullanmayın.



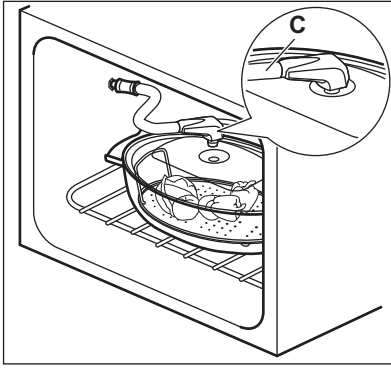
- Pişirme tabağını temizlerken aşındırıcılar, tel süngerler ve toz kullanmayın.



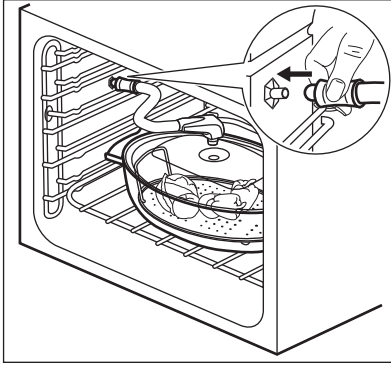
8.5 Diyet pişirme tabağında buharlı pişirme

Yemeği, pişirme tabağının içindeki çelik ızgaranın üzerine koyun ve kapağı kapatın.

1. Enjektör tüpünü, diyet pişirme tabağının kapağındaki özel deliğe yerleştirin.



2. Pişirme tabağını alttan ikinci raf konumuna yerleştirin.
3. Enjektör tüpünün diğer ucunu buhar girişine yerleştirin.



Enjektör tüpünün ezilmediğinden veya fırın üzerindeki bir ısıtıcı elemana temas etmediğinden emin olun.

4. Fırını buharlı pişirme fonksiyonuna ayarlayın.

8.6 Doğrudan buharlı pişirme

Yiyeceği pişirme tabağındaki çelik izgaranın üstüne koyun. Biraz su ekleyin.



DİKKAT!
Tabağın kapağını kullanmayın.



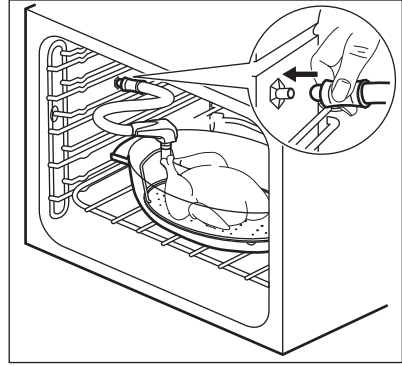
UYARI!

Enjektörü, fırının çalıştığı sırada kullanırken dikkatli olun. Fırın sıcakken, enjektöre dokunmak için daima fırın eldivenleri kullanın. Buhar fonksiyonu kullanmıyorsanız enjektörü mutlaka fırından çıkarın.



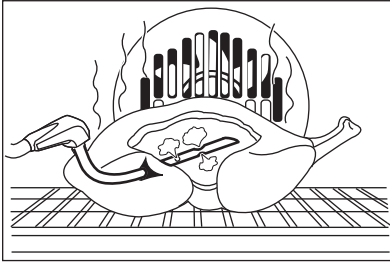
Enjektör tüpü, pişirme amacıyla özel olarak üretilmiştir ve zararlı maddeler içermez.

1. Enjektörü (D), enjektör tüpünün (C) içerisine yerleştirin. Diğer ucu, buhar girişine bağlayın.



2. Pişirme tabağını alttan birinci veya ikinci raf konumuna yerleştirin. Enjektör tüpünün ezilmediğinden veya fırın üzerindeki bir ısıtıcı elemana temas etmediğinden emin olun.
3. Fırını buharlı pişirme fonksiyonuna ayarlayın.

Tavuk, ördek, hindi, küçük veya büyük balık gibi yiyecekleri pişirirken, enjektörü (D) doğrudan etin boş kısmına yerleştirin. Deliklerin tıkanmadığından emin olun.



9. EK FONKSİYONLAR

9.1 Çocuk Kilidinin Kullanılması

Fırın üzerindeki Çocuk Kilidi yanlışlıkla açılmadığında.

1. Fırın fonksiyonları düğmesinin kapalı konumunda olduğundan emin olun.
2. 2 saniye süreyle ve $^{\circ}\text{C}$ tuşlarını aynı anda basılı tutun. Sinyal sesi duyulur. SAFE ekranda görünür. Çocuk Kilidini devre dışı bırakmak için 2. adımı tekrarlayın.

9.2 Tuş Kilidinin Kullanılması

Fonksiyon Kilidi fonksiyonunu yalnızca fırın çalışırken açabilirsiniz.

Fonksiyon kilidi sıcaklık üzerindeyken ve çalışan bir fırının zaman ayarları yanlışlıkla değiştirilemediğinde.

1. Bir fırın fonksiyonu seçin ve tercihinize göre ayarlayın.
2. 2 saniye süreyle ve $^{\circ}\text{C}$ tuşlarını aynı anda basılı tutun.

Sinyal sesi duyulur. Loc 5 saniye süreyle ekranda görünür.



Loc sıcaklık düğmesini çevirdiğinizde ekranda çıkar veya Fonksiyon kilidi açıkken herhangi bir tuşa basın.

Fırın fonksiyonları düğmesini çevirdiğinizde fırın çalışmayı durdurur.

Fonksiyon Kilidi açıkken fırını kapattığınızda, Fonksiyon Kilidi otomatik olarak Çocuk Kilidine geçiş yapar.

Buharlı pişirme hakkında daha fazla bilgi için "İpuçları" bölümündeki buharlı pişirmeye yönelik pişirme tablolarına başvurun.

"Çocuk Kilidinin Kullanılması" bölümüne bakın.

Fonksiyon Kilidini devre dışı bırakmak için 2. adımı tekrarlayın.

9.3 Atıl ısı göstergesi

Fırını kapattığınızda, fırın sıcaklığının 40 $^{\circ}\text{C}$ 'nin üzerine çıkması halinde ekranda

kalıntı ısı göstergesi görüntülenir. Fırın sıcaklığına bakmak için sağa veya sola çevirin.

9.4 Otomatik Kapanma

Isıtma fonksiyonunun çalışması ve fırın ısısını değiştirmemeniz durumunda, güvenlik nedeniyle fırın, bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

Sıcaklık ($^{\circ}\text{C}$)	Kapanma zamanı (sa.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5

Otomatik kapanma sonrasında fırını tekrar çalıştırmak için herhangi bir tuşa basın.



Otomatik kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: yemekölçer, , Işık, Süre, Bitiş.

9.5 Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Fırını kaparsanız, fırın soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

9.6 Güvenlik termostati

Fırının 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.

10. 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.

10.1 Pişirme önerileri

Fırında beş raf konumu mevcuttur.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Fırının eski fırınına göre farklı şekilde pişiyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki tabloda sıcaklık, pişirme süresi ve raf konumuna ilişkin standart ayarları bulabilirsiniz.

Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız.

Fırın, 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. Bu pişirme süresini ve enerji tüketimini azaltır.

Kek pişirme

Fırın kapağını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.

Aynı anda iki tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

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, kuruduktan sonra her seferinde su ekleyin.

10.2 Kapağının iç kısmı

Kapağın iç kısmında şunlar bulunur:

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

10.3 Pişirme ve kızartma tablosu

Kek ve pastalar

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava		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

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

Yemek	Üst/Alt Isıtma		Sıcak Hava		Süre (dk.)	Açıklamalar
	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Raf konumu		
Bisküviler / hamur çubukları - iki seviye	-	-	140 - 150	2 ve 4	35 - 40	Pişirme tepsisinde
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.

Ekmek ve pizza

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

10.4 Izgara

Maksimum sıcaklığa ayarlayın.

Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

Dördüncü raf konumunu kullanın.

Yemek	Miktar		Süre (dk.)	
	Parça	Miktar (kg)	1. taraf	2. taraf
Fileto biftekler	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Bonfile	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Sosisler	8	-	12 - 15	10 - 12
Keçi eti pirzolalar	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Tavuk (2 parça halinde)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebablar	4	-	10 - 15	10 - 12
Tavuk göğsü	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Balık fileto	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sandviçler	4 - 6	-	5 - 7	-
Kızarmış ekme	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Turbo Izgara

Birinci veya ikinci raf konumunu kullanın.

Sığır Eti

Fırını önceden ısıtın.

Kızartma süresini hesaplamak için, aşağıdaki tabloda verilen süreyi filetonun kalınlığı (cm cinsinden) ile çarpın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Az pişmiş rozbif veya fileto	190 - 200	5 - 6
Orta pişmiş rozbif veya fileto	180 - 190	6 - 8
İyi pişmiş rozbif veya fileto	170 - 180	8 - 10

Keçi Eti

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Ön kol, boyun, jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Pirzola / kamburga, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Rosto, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Kuzu incik, (önceden pişirilmiş), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Dana Eti

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Dana rosto, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Dana ayağı, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Kuzu Eti

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Kuzu budu, kuzu rosto, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Kuzu sırtı, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Kümes Hayvanı

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Kümes hayvanı porsiyonları, her biri 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Yarım tavuk, her biri 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Tavuk, İngiliz usulü, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ördek, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Kaz, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Hindi, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Hindi, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Balık (buğulama)

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Bütün balık, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Sıcak Hava (Nemli)

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen pişirme sürelerini takip edin.



Pişirme esnasında cihazın kapağını yalnızca gerektiğinde açın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Fırında makarna	190 - 200	45 - 55	2
Patates graten	160 - 170	60 - 75	2
Musakka	180 - 200	75 - 90	2
Lazanya	160 - 170	55 - 70	2
İç Dolgulu Makarna	170 - 190	65 - 75	2
Ekmek kadayıfı	150 - 160	75 - 90	2
Sütlaç	170 - 190	45 - 60	2
Elmalı kek	150 - 160	75 - 85	2
Beyaz ekmek	180 - 190	50 - 60	2

10.7 Buz Çözme

Yemek	Miktar (kg)	Buz çöz-dürme süresi (dk.)	Ek buz çözdürme süresi (dk.)	Açıklamalar
Tavuk	1.0	100 - 140	20 - 30	Tavuğu altı ters çevrilmiş şekilde büyük bir табаğa yerleştirin. Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Et	1.0	100 - 140	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Et	0.5	90 - 120	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Alabalık	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Çilek	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Tereyağı	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Krema hafif donmuş bölümleri olsa da kolayca çırpılır.
Kremalı pasta	1.4	60	60	-

10.8 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
Erik	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Kayısılar	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Elma dilimleri	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Armut	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.9 Fanlı Pişirme + Buhar**Kekler ve Hamur İşleri**

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf ko- numu	Açıklamalar
Elmalı kek ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm'lik bir kek kalıbında
Tartlar / Turtalar	175	30 - 40	2	26 cm'lik bir kek kalıbında
Meyveli kek	160	80 - 90	2	26 cm'lik bir kek kalıbında
Sünger kek	160	35 - 45	2	26 cm'lik bir kek kalıbında
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm'lik bir kek kalıbında
Erikli kek ¹⁾	160	40 - 50	2	Ekmek kalıbında
Küçük kekler	150 - 160	25 - 30	3 (2 ve 4)	Pişirme tepsisinde
Bisküviler	150	20 - 35	3 (2 ve 4)	Pişirme tepsisinde
Tatlı kurabiye- ler ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Pişirme tepsisinde
Tatlı çörek ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 ve 4)	Pişirme tepsisinde

¹⁾ Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Ekmek ve pizza

Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

Pişirme tepsisini kullanın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf ko- numu
Beyaz ekmek, her biri 2x 0,5 kg	180 - 190	45 - 60	2

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf ko- numu
Ekmek, 6 - 8, 0,5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 ve 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2

Pastalar

Kek kalıbında hazırlayın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Dolmalar	170 - 180	30 - 40	1
Lazanya	170 - 180	40 - 50	2
Patates graten	160 - 170	50 - 60	1 (2 ve 4)

Et

İkinci raf konumunu kullanın.

Tel rafı kullanın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Keçi eti rosto, 1 kg	180	90 - 110
Dana eti, 1 kg	180	90 - 110
Az pişmiş bonfile rosto, 1 kg	210	45 - 50
Orta pişmiş bonfile rosto, 1 kg	200	55 - 65
İyi pişmiş bonfile rosto, 1 kg	190	65 - 75

İkinci raf konumunu kullanın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Kuzu eti, kuzu butu 1 kg	175	110 - 130
Tavuk, bütün, 1 kg	200	55 - 65
Hindi, bütün 4 kg	170	180 - 240
Ördek, bütün 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Tavşan, parçalar halinde	170 - 180	60 - 90

İlk raf konumunu kullanın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Kaz, bütün, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Balık

İkinci raf konumunu kullanın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Alabalık, 3 - 4 balık, 1,5 kg	180	25 - 35
Ton balığı, 4 - 6 fileto, 1,2 kg	175	35 - 50
Barlam balığı	200	20 - 30

Buharlı yeniden ısıtma

Tabaktaki yemeği tekrar ısıtın.

Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

İkinci raf konumunu kullanın.

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Güveç / Graten	130	15 - 25

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Makarna ve sos	130	10 - 15
Yardımcı yemekler (örn. pilav, patates, makarna)	130	10 - 15
Tek porsiyonluk yemekler	130	10 - 15

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
Et	130	10 - 15
Sebzeler	130	10 - 15

10.10 Diyet pişirme tabağında yemek hazırlama

Fanlı Pişirme + Buhar fonksiyonunu kullanın.

Sebzeler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Brokoli parçaları	150	20 - 25	2
Patlıcan	150	15 - 20	2
Karnabahar parçaları	150	25 - 30	2
Domates	150	15	2
Beyaz kuşkonmaz	150	35 - 45	2
Yeşil kuşkonmaz	150	25 - 35	2
Kabak dilimleri	150	20 - 25	2
Havuçlar	150	35 - 40	2
Rezene	150	30 - 35	2
Yer lahanası	150	25 - 30	2
Biber şeritleri	150	20 - 25	2
Kereviz dilimleri	150	30 - 35	2

Et

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Dana jambon	150	55 - 65	2
Sebzeli tavuk göğsü	150	25 - 35	2
Kasseler (füme sırt bölgesi - kuzu eti)	150	80 - 100	2

Balık

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Alabalık	150	25 - 30	2
Somon fileto	150	25 - 30	2

Yardımcı yemekler

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Pirinç	150	35 - 40	2
Kabuklu patates, orta boy	150	50 - 60	2
Haş. patates, dilim	150	35 - 45	2
Polenta	150	40 - 45	2

10.11 Yemekölçer tablosu

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Dana eti rosto	75 - 80
Dana ayağı	85 - 90
Az pişmiş rozbif	45 - 50
Orta pişmiş rozbif	60 - 65
İyi pişmiş rozbif	70 - 75
Keçi omzu	80 - 82
Keçi incik	75 - 80

Yemek	Yemek iç sıcaklığı (°C)
Kuzu Eti	70 - 75
Tavuk	98
Yaban Tavşanı	70 - 75
Alabalık / Çipura	65 - 70
Ton balığı / Somon	65 - 70

10.12 Test enstitüleri için bilgiler

IEC 60350-1 uyarınca testler.

Yemek	Fonksiyon	Aksesuarlar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Küçük kek	Geleneksel Pişirme	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 30	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.
Küçük kek	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.
Küçük kek	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Pişirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.

Yemek	Fonksiyon	Aksesuarlar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Elmalı turta	Geleneksel Pişirme	Tel raf	2	180	70 - 90	Diyagonal olarak kaydırılmış 2 kutu (20 cm çap) kullanın.
Elmalı turta	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Tel raf	2	160	70 - 90	Diyagonal olarak kaydırılmış 2 kutu (20 cm çap) kullanın.
Yağsız sünger pasta	Geleneksel Pişirme	Tel raf	2	170	40 - 50	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın. Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Yağsız sünger pasta	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Tel raf	2	160	40 - 50	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın. Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Yağsız sünger pasta	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın. Çapraz kaydırılmış. Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Kurabiye	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40	-
Kurabiye	Sıcak Hava / Fanlı Pişirme	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45	-
Kurabiye	Geleneksel Pişirme	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45	-
Kızarmış ekmeğ 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf	4	maks.	2 - 3 dakika ilk taraf; 2 - 3 dakika ikinci taraf	Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

Yemek	Fonksiyon	Aksesuarlar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Siğir burger 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf ve damlalık tepsisi	4	maks.	20 - 30	Tel rafı dördüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının üçüncü seviyesine koyun. Ayarlanan sürenin yarısına geldiğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

11. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Temizlik hakkında açıklamalar

Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı sıcak su ile temizleyin.

Metal yüzeyleri temizlemek için özel bir temizlik maddesini kullanın.

Her kullanımdan sonra fırın tepsisini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer yemek artıkları yangına sebep olabilir. Izgara tavası için risk daha yüksektir.

Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su, deterjan ve yumuşak bir bez kullanın.

Zorlu kirleri özel fırın temizleyici ile çıkarın.

Yapışmaz aksesuarlarınız varsa, bunları temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri, keskin cisimler veya bulaşık makinesi kullanmayın. Yapışmaz kaplamanın hasar görmesine neden olabilir.

Fırının içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirme işleminden önce fırını 10 dakika çalıştırın. Her kullanım sonrası fırın boşluğundaki nemi temizleyin.

11.2 Paslanmaz çelik veya alüminyum fırınlar

Fırın kapağını 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.

11.3 Kapak contalarının temizlenmesi

Kapak contasını düzenli olarak kontrol edin. Kapak contası, fırın boşluğunun kasası çevresinde bulunur. Kapak contası hasarlıysa, fırını kullanmayın. Yetkili Servis Merkezi'ni arayın.

Kapak contasını temizlemek için temizlik hakkındaki genel bilgilere başvurun.

11.4 Raf desteklerini çıkarma

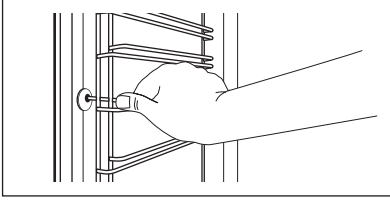
Fırını temizlemek için, raf desteklerini çıkarın.



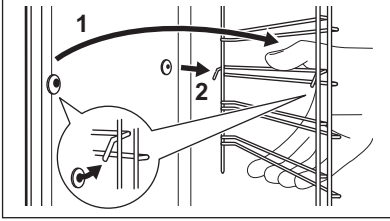
DİKKAT!

Raf desteklerini sökerken dikkatli olun.

1. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.



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



Çıkarılan aksesuarları, bu talimatları tersten izleyerek takın.

- i** Teleskobik ray sistemleri üzerindeki sabitleme pimleri ön tarafa bakmalıdır.

11.5 Su haznesinin temizliği



UYARI!
Temizleme işlemi sırasında su haznesine su koymayın.

W.H.O. (Dünya Sağlık Örgütü) TARAFINDAN BELİRLENEN KALSİYUM MİKTARI TABLOSU

Kalsiyum tor- tusu	Su sertliği		Su sınıflandır- ması	Kireç giderme işleminin sık- lığı
	(Fransız dere- cesi)	(Alman dere- cesi)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Yumuşak	75 döngü - 2,5 ay
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Orta sert	50 döngü - 2 ay
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Sert veya kireç- li	40 döngü - 1,5 ay
180 mg/l üzeri	18 üzeri	10 üzeri	Çok sert	30 döngü - 1 ay

1. Su haznesini 850 ml su ve 50 ml limon tuzu (beş çay kaşığı) ile doldurun. Fırını kapatın ve yaklaşık 60 dakika bekleyin.
2. Fırını çalıştırın ve fonksiyonu ayarlayın: Fanlı Pişirme + Buhar.



Temizleme işlemi sırasında buhar girişinden fırın boşluğuna bir miktar su damlayabilir. Suyun fırın boşluğunun alt kısmına gitmesini önlemek için raf seviyesine, hemen buhar girişinin altına, bir damlatma tepsisi koyun.

Bir süre sonra fırınızdaki kireçlenme meydana gelebilir. Bunu önlemek için, fırının buhar üretilen aksamalarını temizleyin. Hazneyi her buharlı pişirme sonrası boşaltın.

Su tipleri

- **Düşük kireç içerikli yumuşak su** - önerilen tür. Temizleme prosedürlerinin sayısını azaltır.
- **Musluk suyu** - içme suyu kaynağınızda su arıtıcısı veya su tatlandırıcısı bulunuyorsa kullanabilirsiniz.
- **Yüksek kireç içerikli sert su** - fırının performansı üzerinde bir etkisi yoktur fakat temizlik işlemi sayısını artırır.

Sıcaklığı 230°C'ye ayarlayın. 25 dakika sonra devre dışı bırakın ve 15 dakika soğumasını bekleyin.

3. Fırını çalıştırın ve fonksiyonu ayarlayın: Fanlı Pişirme + Buhar. Sıcaklığı 130 ila 230°C arasında

ayarlayın. 10 dakika sonra devre dışı bırakın.

Soğumasını bekleyin ve hazne içindkileri temizleyerek devam edin. "Günlük Kullanım" bölümünde Su deposunu boşaltma kısmına bakın.

4. Su haznesini durulayın ve fırının içerisinde kalan kireci bir bezle temizleyin.
5. Tahliye borusunu ılık su ve sabun kullanarak elde temizleyin. Hasarı önlemek için asit, sprey veya benzeri temizlik maddelerini kullanmayın.

11.6 Kapağı çıkarma ve takma

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



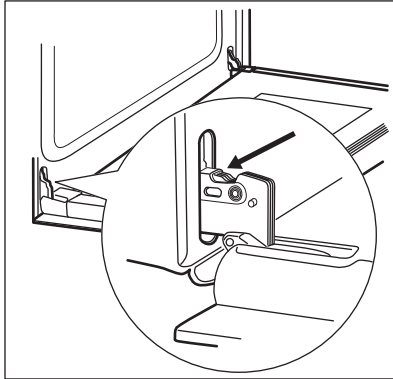
Cam panelleri, fırın kapağını sökmeden çıkarmaya çalışırsanız fırın kapağı kapanabilir.



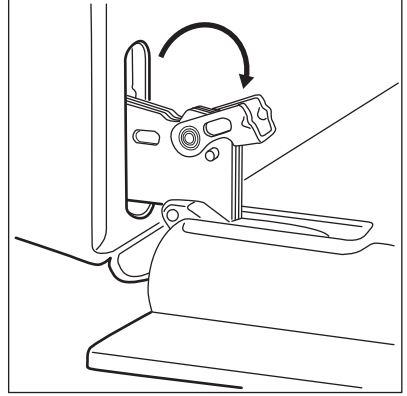
DİKKAT!

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

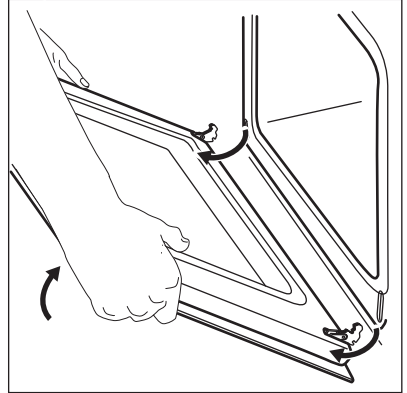
1. Kapağı tamamen açın ve her iki menteşeyi de tutun.



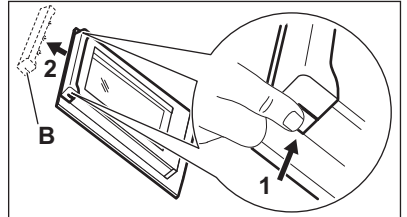
2. Her iki menteşenin üzerindeki kolları kaldırın ve çevirin.



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

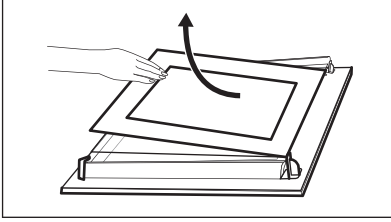


4. Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bez üzerine koyun.
5. Kapak kenarlığını (B) kapağının üst kenarında her iki yandan kavrayın ve klips contasını serbest bırakmak için içeriye doğru bastırın.



6. Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.

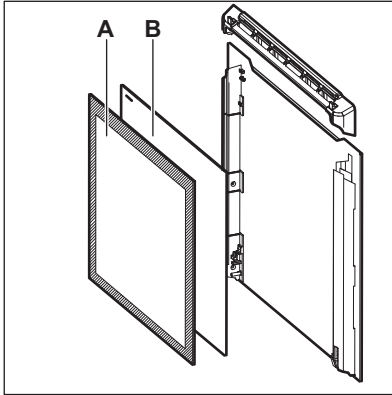
7. Üst kenarlarından kapak cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.



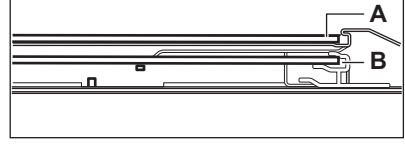
8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulaşın.

Temizleme işlemi bittiğinde, cam panelleri ve fırın kapağını takın. Yukarıdaki adımları sondan başa doğru izleyin.

Cam panelleri (A ve B) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Orta panelin (A) dekoratif bir çerçevesi vardır. Ekran baskı bölgesi kapağın iç kısmına bakmalıdır. Montajın ardından ekran baskı bölgesindeki cam panel çerçevesine ait yüzeyin (A), dokunduğunuzda pürüzsüz olduğundan emin olun.



Orta cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.



11.7 Lambanın değiştirilmesi



UYARI!

Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

1. Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.
2. Fırının fişini prizden çekin.
3. Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.



DİKKAT!

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

Arka lamba

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

12. SORUN GIDERME





UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Servisi aramadan önce...

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırını açamadınız veya çalıştıramadınız.	Fırın, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Fırının elektrik beslemesinin düzgün şekilde yapıldığından emin olun (varsa bkz. bağlantı diyagramı).
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapalıdır.	Fırını çalıştırın.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarların doğru olup olmadığını kontrol edin.
Fırın ısınmıyor.	Otomatik kapanma etkinleştirilmiştir.	"Otomatik kapanma" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Çocuk Kilidi etkinleştirilmiştir.	"Çocuk Kilidinin Kullanılması" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmıştır.	Arızaya, sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sigortanın tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
Lamba çalışmıyor.	Lamba arızalıdır.	Lambayı değiştirin.
Yemekölçer çalışmıyor.	Yemekölçer fişi prize doğru şekilde takılmamıştır.	Yemekölçer fişini, prize olabildiğince bastırarak takın.
Yiyeceklerin pişmesi çok uzun zaman alıyor ya da çok çabuk pişiyorlar.	Sıcaklık çok düşük ya da çok yüksektir.	Gerekirse sıcaklığı ayarlayın. Kullanma kılavuzundaki tavsiyelere uyun.
Yemeklerin üstünde ve fırının boşluğunda buhar ve buğu birikiyor.	Yemek fırında çok uzun bir süre bırakılmıştır.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15 - 20 dakikadan fazla bekletmeyin.
Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyor.	Elektriksel bir arıza vardır.	<ul style="list-style-type: none"> Fırını, evin ana sigortasıyla ya da sigorta kutusundaki emniyet şalteriyle kapatıp tekrar açın. Gösterge ekranında hata kodu tekrar görüntülenirse, Müşteri Hizmetleri Departmanı ile iletişime geçin.
Fırının içerisinde su biriktirmesi var.	Haznede çok fazla su vardır.	Fırını kapayın ve suyu bir bezle veya süngerle temizleyin.

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
"Hazne Dolu"  göstergesi kapalı.	Haznede su kalmamıştır.	Gösterge yanana kadar hazneyi su ile doldurun. Su, fırının içinde tekrar görünmeye başlarsa ve göstere hala kapalı ise, kalifiye bir servis teknisyeni çağırın.
"Hazne Boş"  göstergesi açık.	Haznede su kalmamıştır.	Hazneyi doldurun. Gösterge hala açıksa, kalifiye bir servis teknisyeni çağırın.
Buharlı pişirme fonksiyonu çalışmıyor.	Delik kireçlenmiş ve tıkanmıştır.	Buhar giriş deliğini kontrol edin. Kireci temizleyerek giderin.
Buharlı pişirme fonksiyonu çalışmıyor.	Haznede su kalmamıştır.	Su haznesini doldurun.
Su tankının boşaltılması üç dakikadan fazla sürüyor veya buhar giriş deliğinden su kaçağı var.	Fırında kireç artıkları vardır.	Su haznesini temizleyin. "Su haznesinin temizliği" bölümüne bakın.
Cihaz çalışıyor ama ısınmıyor. Fan çalışmıyor. Gösterge ekranında " Demo " görüntülenir.	Demo modu etkinleşmiştir.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fırını kapayın. 2.     tuşlarını aynı anda basılı tutun 3. Gösterge ekranındaki ilk rakam ve Demo göstergesi yanıp sönmeye başlar. 4. Sıcaklık için düğmeyi sağa veya sola çevirerek 2468 kodunu girin ve onaylamak için  düğmesine basın. 5. Sonraki rakam yanıp sönmeye başlar. 6. Son rakamı onayladığınızda ve kod doğru olduğunda Demo modu devre dışı bırakır.

12.2 Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun.

Servisler için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırın boşluğunun ön tarafındadır. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

Model (MOD.)

Ürün numarası (PNC)

Seri numarası (S.N.)

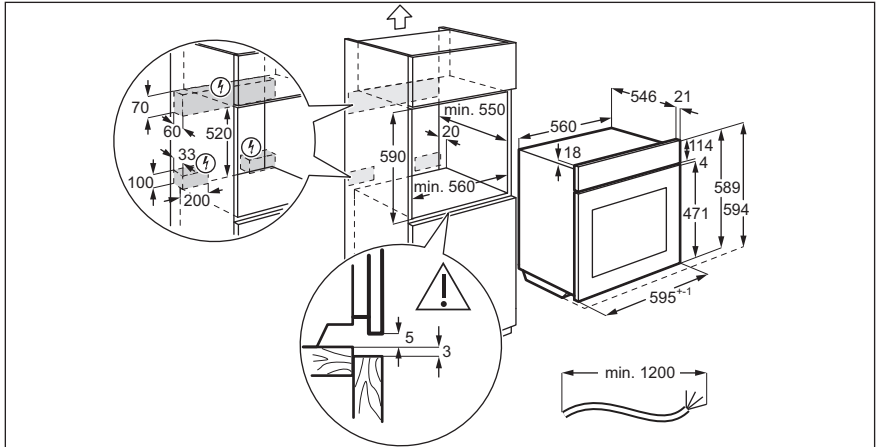
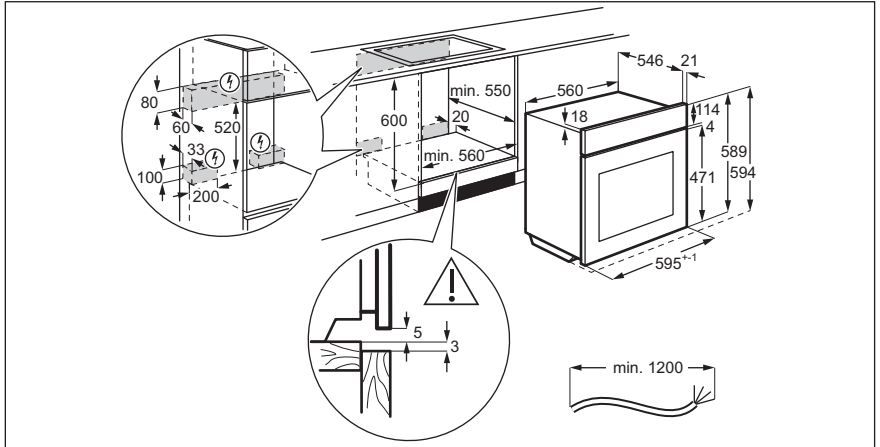
13. MONTAJ



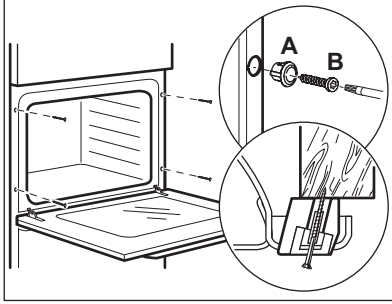
UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

13.1 Ankastré Montaj



13.2 Mobilya içine montaj



13.3 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.

13.4 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.

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

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

Tedarikçi adı	Electrolux
Model kimliği	EOB6631TOX
Enerji Verimlilik Endeksi	81.2
Enerji verimlilik sınıfı	A+
Standart yüklü, geleneksel modda enerji tüketimi	0.93 kWh/devir
Standart yüklü, fanlı pişirme modu enerji tüketimi	0.69 kWh/devir
Boşluk sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Ses ayarı	72 l
Fırın türü	Ankastre Fırın
Kütle	31.2 kg

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

14.2 Enerji tasarrufu



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

Genel bilgiler

Fırın çalışırken fırın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun.

Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın. Kapak contasını temizleyin ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal tabaklar kullanın.

Mümkünse, yemeği içeri koymadan önce fırını önceden ısıtmayın.

Pişirme süresinin 30 dakikayı aştığı durumlarda, pişirme süresine bağlı olarak, süre dolmadan 3 - 10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma düşürün. Fırının içinde kalan sıcaklık, pişirme işlemine devam eder.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için önceden kalan sıcaklığı kullanın.

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

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme işlevlerini kullanın.

Atıl ısı

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

Fan ve lamba çalışmaya devam eder.

Yiyeceği sıcak tutun

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

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava (Nemli)

Pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmış fonksiyon.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır. Lambayı tekrar etkinleştirirsiniz ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

15. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoyp 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



867347885-A-162018

