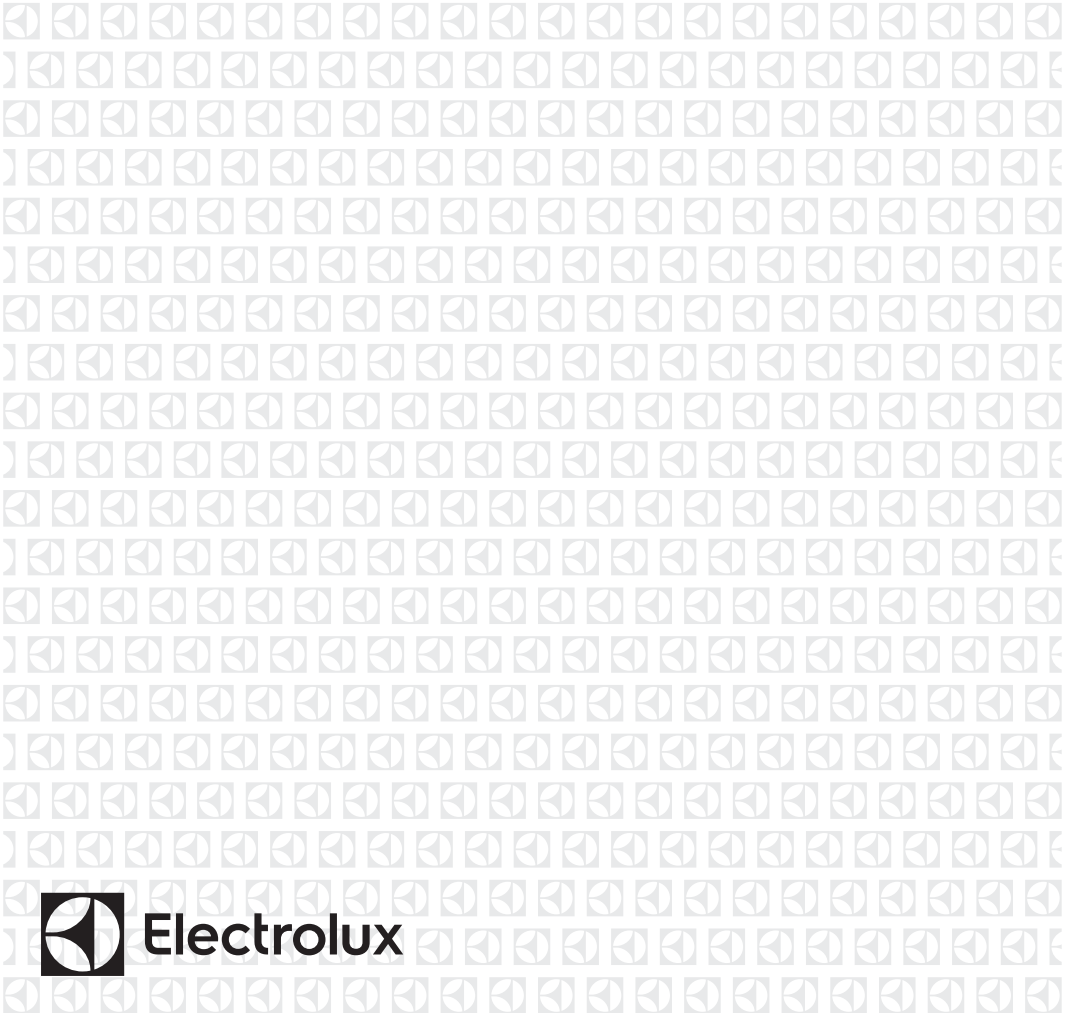


EOA9S31CX
KOAAS31CX



TR Buharlı ankastre fırın

Kullanma Kılavuzu



AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yenilikçi ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



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



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:
www.registerelectrolux.com



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop



Daha fazla tarifler, ipuçları, sorun giderme için **My Electrolux Kitchen** uygulamasını indirin.



MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun:
Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

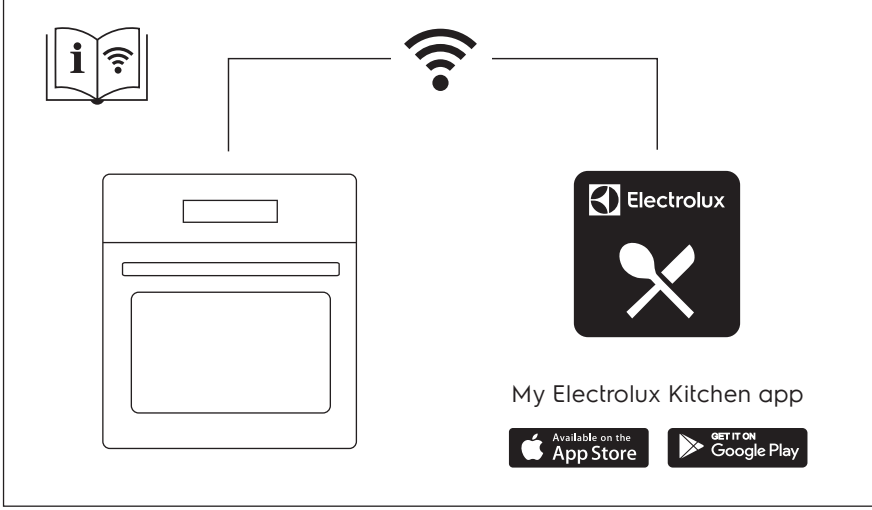
Genel bilgiler ve ipuçları

Çevre ile ilgili bilgiler

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	4	3.2 Aksesuarlar.....	10
1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği.....	4	4. KONTROL PANELİ.....	11
1.2 Genel Güvenlik.....	5	4.1 Kontrol paneline genel bakış.....	11
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	6	4.2 Gösterge Ekranı.....	12
2.1 Montaj.....	6	5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	13
2.2 Elektrik bağlantısı.....	7	5.1 İlk Temizleme	14
2.3 Kullanım.....	8	5.2 İlk bağlantı.....	14
2.4 Bakım ve temizlik.....	8	5.3 Kablosuz bağlantı 	14
2.5 Buharlı Pişirme.....	9	5.4 Yazılım lisansları.....	15
2.6 Dahili ışık.....	9	5.5 İlk ön ısıtma.....	15
2.7 Servis.....	9	5.6 Ayarların yapılması: Su sertliği.....	15
2.8 Elden Çıkarma.....	9	6. GÜNLÜK KULLANIM.....	16
3. ÜRÜN TANIMI.....	10	6.1 Ayarların yapılması:	
3.1 Genel bakış.....	10	Isıtma fonksiyonları.....	16

6.2 Su haznesi.....	17	11.4 Temizlik Uyarısı.....	35
6.3 Kullanım şekli: Su haznesi.....	17	11.5 Temizleme şekli: Su haznesi.....	36
6.4 Ayarlama: Steamify - Buharlı ısıtma fonksiyonu.....	18	11.6 Kullanım şekli: Kireç çözme.....	36
6.5 Ayarlama: SousVide (vakumlu) pişirme.....	20	11.7 Kireç çözme uyarısı.....	37
6.6 Ayarlama: Yardımlı Pişirme.....	20	11.8 Kullanım şekli: Durulama.....	38
6.7 Isıtma fonksiyonları.....	20	11.9 Kurutma uyarısı.....	38
6.8 Notlar: Sıcak Hava Nemli.....	23	11.10 Kullanım şekli: Kurutma.....	38
7. SAAT FONKSİYONLARI.....	24	11.11 Çıkarma ve takma: Kapak camları.....	38
7.1 Saat fonksiyonları açıklaması.....	24	11.12 Değiştirme şekli: Lamba.....	39
7.2 Saat fonksiyonları ayarlanması.....	24	12. SORUN GİDERME.....	40
8. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....	26	12.1 Bu durumlarda ne yapmalı.....	41
8.1 Aksesuarların yerleştirilmesi.....	26	12.2 Kullanım şekli: Hata kodları.....	43
8.2 Yemek Sensörü.....	27	12.3 Servis bilgileri.....	44
8.3 Kullanım şekli: Yemek Sensörü.....	27	13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	45
9. EK FONKSİYONLAR.....	29	13.1 AB Eko-tasarım ve Enerji Etiketleme Yönetmeliklerine göre Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası.....	45
9.1 Kaydetme: Favoriler.....	29	13.2 Enerji tasarruflu.....	45
9.2 Otomatik kapanma.....	29	14. MENÜ YAPISI.....	46
9.3 Soğutma fanı.....	29	14.1 Menü.....	46
10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	30	14.2 Şunun alt menüsü: Temizleme.....	47
10.1 Pişirme önerileri.....	30	14.3 Alt menü: Seçenekler.....	47
10.2 Sıcak Hava Nemli.....	30	14.4 Şunun alt menüsü: Bağlantılar.....	48
10.3 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar.....	31	14.5 Şunun alt menüsü: Kurulum.....	48
10.4 Test enstitüleri için pişirme tabloları.....	31	14.6 Şunun alt menüsü: Servis.....	49
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	33	15. BU KADAR KOLAY!.....	49
11.1 Temizleme ile ilgili notlar.....	34	16. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	51
11.2 Çıkarma: Raf destekleri.....	34	17. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	52
11.3 Kullanım şekli: Buharla temizleme.....	35		



Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

1. ⚠️ GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- Cihazla ve My Electrolux Kitchen bulunan mobil cihazlarla oynamamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.

GÜVENLİK TALİMATLARI

- **UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına veya cihaz boşluğunun yüzeyine dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek ölçer sensörünü (merkez sıcaklık sensörü) kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, cihaz kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.
- Ankastre birimin DIN 68930 sabitlik gerekliliklerini karşılaması gereklidir.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgaahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	578 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm

Cihazın ön yüksekliği	594 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	576 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	567 mm
Cihazın ankastre derinliği	546 mm
Kapak açıkken derinliği	1027 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.

GÜVENLİK TALİMATLARI

- 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 cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

2.3 Kullanın



UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.
- Wi-Fi şifrenizi paylaşmayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik



UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.

- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketine belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

2.5 Buharlı Pişirme



UYARI!

Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

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

2.6 Dahili Işık



UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.7 Servis

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

2.8 Elden Çıkarma



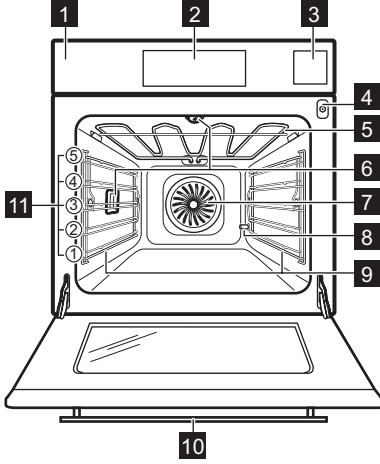
UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını çıkarın.

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Genel bakış

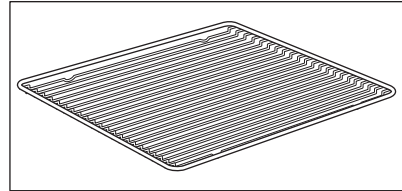


- 1 Kontrol paneli
- 2 Gösterge ekranı
- 3 Su haznesi
- 4 Yemek Sensörü için soket
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Kireç çözme sistemi boru çıkışı
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir
- 10 Tutma kulpuna entegre kamera
- 11 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

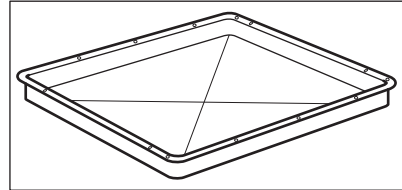
Tel raf

Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.



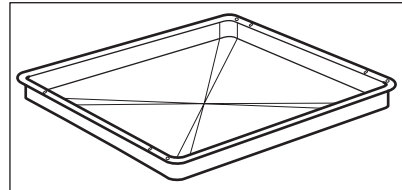
Pişirme tepsi

Kekler ve kurabiyeler için.



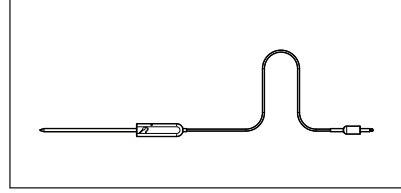
Tava/Pişirme kabı

Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.



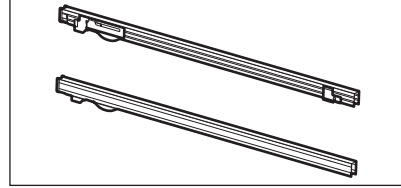
Yemek Sensörü

Yemeğin iç sıcaklığını ölçmek için.



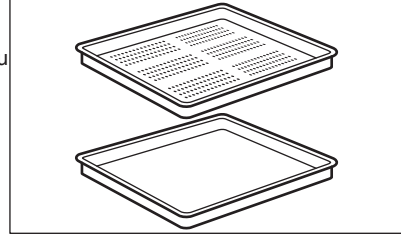
Teleskobik ray sistemleri

Tepsileri ve tel rafı daha kolay yerleştirmek ve hareket ettirmek için.



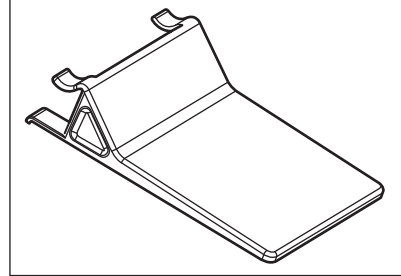
Buhar seti

Bir deliksiz ve bir delikli yiyecek kabı. Buhar seti buharla pişirme sırasında yoğuşan suyu yiyecektek tahliye eder. Sebze, balık ve tavuk göğsü hazırlamak için kullanın. Set, suda pişirilmesi gereken ör., pirinç, püre, makarna gibi yiyecekler için uygun değildir.



Kamera koruyucu

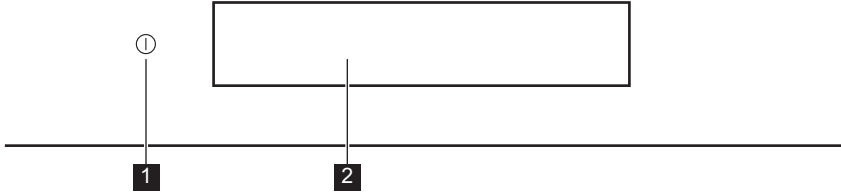
Fotoğraflarda ışık yansımalarını önler.



4. KONTROL PANELİ

4.1 Kontrol paneline genel bakış

KONTROL PANELİ



1	Açık / Kapalı	Cihazı açmak ve kapatmak için basılı tutun.
2	Gösterge ekranı	Cihazda o an geçerli olan ayarları gösterir.

 Şuna basın:	 Taşıyın	 Basılı tutun
Yüzeye parmağınızın ucuyla dokununuz.	Parmağınızın ucunu yüzey üzerinde kaydırınız.	Yüzeye 3 saniye dokununuz.
















4.2 Gösterge Ekranı

	<p>Ayarlanan maksimum fonksiyon sayısını gösteren gösterge ekranı.</p> <ul style="list-style-type: none">A. Menü /GeriB. Wi-Fi (yalnızca belirli modellerde)C. Günün saatiD. BilgiE. ZamanlayıcıF. Yemek Sensörü (yalnızca belirli modellerde)G. BAŞLAT/DURDURH. SıcaklıkI. İlerleme çubuğu / KaydırıcıJ. Daha fazlaK. Isıtma fonksiyonları
--	---

Gösterge ekranı göstergeleri

Temel göstergeler: Gösterge ekranında gezinmek içindir.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

 Bir seçimi / ayarı onaylamak için.	 Seçimi / ayarı onaylamak veya menüde bir seviye geriye gitmek içindir.	 Menüde bir seviye geri gitmek / son eylemi iptal etmek içindir.	 Seçenekleri açmak ve kapatmak için.	
Sesli uyarı fonksiyon göstergeleri - ayarlanan pişirme süresi sona erdiğinde, sinyal sesi duyulur.				
 Fonksiyon açık.	 Fonksiyon açık. Pişirme otomatik olarak durur.	 Sesli alarm kapalı.		
Zamanlayıcı göstergeleri				
 Gecikmeli başlatma fonksiyonunu ayarlamak için.	 Ayarı iptal etmek içindir.	 Zamanlayıcı, cihaz kapağı kapandıktan sonra başlar.	 Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında zamanlayıcı başlar.	 Pişirme başladığında zamanlayıcı başlar.
Wi-Fi göstergeleri - cihaz Wi-Fi'ye bağlanabilir.				
 Wi-Fi bağlantısı açık.	 Wi-Fi bağlantısı kapalı.			
Uzaktan kontrol göstergesi - cihaz uzaktan kontrol edilebilir.				
 Uzaktan kontrol açık.				

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE






UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

5.1 İlk Temizleme

		
Adım 1	Adım 2	Adım 3
Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.	Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.	Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihaza koyun.

5.2 İlk bağlantı



İlk bağlantıdan sonra ekranda karşılama metni gösterilir.

Aşağıdakileri ayarlamamız gerekir: Dil, Ekran Parlaklığı, Sinyal sesi seviyesi, Su sertliği, Günün saati, Kablosuz bağlantı.

5.3 Kablosuz bağlantı

Cihaza bağlanmak için şunlar gerekir:

- İnternet bağlantılı kablosuz ağ.
- Mobil cihazınız aynı kablosuz ağa bağlı olmalıdır.

Adım 1	My Electrolux Kitchen mobil uygulamasını indirin ve sonraki adımlara ilişkin talimatları takip edin.
Adım 2	Cihazı çalıştırın.
Adım 3	Şuna basın:  : Şunu seçin: Ayarlar / Bağlantılar.
Adım 4	 : Açmak için kaydırın veya basın: Wi-Fi.
Adım 5	İnternet bağlantılı kablosuz ağ seçin. Cihazın kablosuz ağ modülü 90 saniye içinde etkinleştirilir.

Frekans	2,4 GHz WLAN
	2412 - 2484 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Maksimum Güç	EIRP < 20 dBm (100 mW)




5.4 Yazılım lisansları

Bu üründeki yazılım ücretsiz ve açık kaynaklı yazılımlar üzerine kurulmuş bileşenler içermektedir. Electrolux açık yazılımların ve robotik topluluklarının bu geliştirme projesine katkılarını kabul etmektedir.

Lisans koşullarının yayınlanmasını gerektiren bu ücretsiz ve açık kaynak yazılım bileşenlerinin kaynak koduna erişmek ve telif hakkı bilgilerinin tamamını ve geçerli lisans koşullarını görmek için şu adresi ziyaret edin: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (klasör GTM3).






5.5 İlk ön ısıtma

Boş fırını ilk kullanımdan önce ısıtın.

Adım 1	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.
Adım 2	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 1 sa çalıştırın.
Adım 3	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 15 dk çalıştırın.
 Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.	

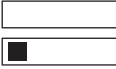



5.6 Ayarların yapılması: Su sertliği

Fırını şebekeye bağladığınızda su sertlik seviyesini ayarlamanız gerekir. Buhar setiyle birlikte verilen test kağıdını kullanın.

			
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
Test kağıdını yaklaşık 1 saniye suya koyun. Test kağıdını akan suya tutmayın.	Fazla suyu gidermek için test kağıdını sallayın.	Bir dakika sonra su sertliğini aşağıdaki tablodan kontrol edin.	Su sertlik seviyesini ayarlamak için: Menü / Ayarlar / Kurulum / Su sertliği.
 Test kağıdının rengi değişmeye devam eder. Testin üstünden 1 dakikadan daha fazla süre geçtiyse su sertliğini kontrol etmeyin.			
Menüdeki su sertliği seviyesini şu şekilde değiştirebilirsiniz: Ayarlar / Kurulum / Su sertliği.			

Aşağıdaki tabloda, ilgili Kalsiyum tortusu seviyesi ve su sınıfına denk gelen su sertliği aralığı (dH) gösterilmektedir. Su sertliği seviyesini tabloya göre ayarlayın.

GÜNLÜK KULLANIM

Su sertliği		Test kağıdı	Kalsiyum tor-tusu (mmol/l)	Kalsiyum tor-tusu (mg/l)	Su sınıfı
Seviye	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	yumuşak
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	orta derecede sert
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	sert
4	≥22		≥ 3,9	≥151	çok sert

Su sertliği seviyesi 4 olduğunda, su haznesini şişe suyla doldurun.

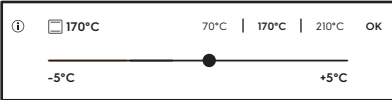
6. GÜNLÜK KULLANIM



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

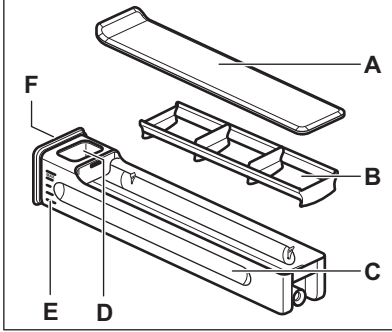
6.1 Ayarların yapılması: Isıtma fonksiyonları

Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Bir ısıtma fonksiyonu seçin. Gösterge ekranında varsayılan ısıtma fonksiyonu görüntülenir. Diğer ısıtma fonksiyonlarını görmek için şuna basın: ● ● ● .
Adım 3	Şuna basın: °C. Gösterge ekranında sıcaklık ayarları görüntülenir. 
Adım 4	Sıcaklığı ayarlamak için parmağınızı kaydırıcının üzerinde hareket ettirin.
Adım 5	Şuna basın: OK.
Adım 6	Şuna basın: START . Yemek Sensörü : Sensörü pişirme öncesinde veya sırasında istediğiniz zaman takabilirsiniz.

STOP : Isıtma fonksiyonunu kapatmak için buna basın.

Adım 7 Fırını kapatın.

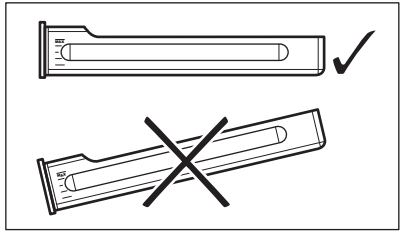

6.2 Su haznesi




- A. Kapak
- B. Dalga tepesi
- C. Hazne
- D. Su doldurma deliği
- E. Kireç
- F. Ön kapak


6.3 Kullanım şekli: Su haznesi

Adım 1	Su haznesinin ön yüzeyine bastırın.	
Adım 2	Su haznesini maksimum seviyeye kadar doldurun. Bu iki şekilde yapılabilir:	
	A: Su haznesini fırının içinde bırakın ve suyu bir kapla dökün.	B: Su haznesini fırından çıkarın ve musluktan doldurun.



Adım 3	Suyun dökülmesini önlemek için, su haznesini yatay olarak taşıyın.	
Adım 4	Su haznesini doldurduğunuzda aynı konumda takın. Su haznesi fırının içine girene kadar ön yüzeye bastırın.	
Adım 5	Her kullanımdan sonra su haznesini boşaltın.	
 DİKKAT! Su haznesini sıcak yüzeylerden uzak tutun.		

6.4 Ayarlama: Steamify - Buharlı ısıtma fonksiyonu

Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	 ye basın. Buharlı ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
Adım 3	Şuna basın: °C. Gösterge ekranında sıcaklık ayarları görüntülenir.
Adım 4	Sıcaklığı ayarlayın. Buharlı ısıtma fonksiyonunun türü ayarlanan sıcaklığa göre değişir.
Sadece buharla pişirme 50 - 100°C	Sebzeleri, tahılları, baklagilleri, deniz ürünlerini, sebzeli yahnı ve kaşıklik tatlıları buharda pişirmek içindir.
Düşük ısı ve yüksek buharla pişirme 105-130°C	Et/balık yahnı, kavurma, ekme, kümes hayvanları, cheesecake ve güveçleri pişirmek içindir.
Orta ısı ve buharla pişirme 135-150°C	Et, güveç, sebze dolmaları, balık ve graten içindir. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et yumuşak ve sulu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur. Zamanlayıcı ayarlı olduğunda, yemek yüzeyine güzel bir doku vermek için, ızgara fonksiyonu pişirmenin son 10 dakikasında otomatik olarak devreye girer.

Yüksek ısı ve düşük buharla pişirme 155 - 230°C	Kızarmış ve pişirilmiş et, balık, kümes hayvanları ile börekler, tartlar, muffinler, graten, sebze ve hamur işleri içindir. Zamanlayıcı ayarlanıp yemek ilk seviyeye koyulduğunda, yemeğin tabanına gevreklik vermek için, alt ısıtma fonksiyonu, pişirmenin son dakikasında otomatik olarak devreye girer.
Adım 5	Şuna basın: OK.
Adım 6	Su haznesini kapağına bastırarak açın ve çıkarın.
Adım 7	Su çekmecesini soğuk suyla maksimum seviyeye (yaklaşık 950 ml) kadar doldurun. Su beslemesi yaklaşık 50 dakika için yeterlidir. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> UYARI! Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (minerallerinden arındırılmış) veya arıtılmış su kullanmayın. Başka sıvı kullanın. Yanıcı ya da alkolü sıvıları su çekmecesine koymayın.</div> Su çekmecesindeki ölçüğü kullanın.
Adım 8	Gerekirse su haznesinin dışını yumuşak bir bezle silin. Su haznesini ilk konumuna getirin.
Adım 9	Şuna basın: START . Yaklaşık 2 dakika sonra buhar görünür. Fırın ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde bir uyarı sesi duyulur.
Adım 10	Su haznesindeki su bittiğinde sinyal sesi duyulur. Su haznesini tekrar doldurun. Pişirme bittiğinde, soğutma fanı, buharı uzaklaştırmak için daha hızlı çalışır. Pişirme süresinin sonunda sinyal sesi duyulur.
Adım 11	Fırını kapatın.
Adım 12	Pişirme sona erdikten sonra su haznesini boşaltın.
Adım 13	Fırın boşluğunda yoğuşma nedeniyle su kalabilir. Pişirmeden sonra fırının kapağını dikkatlice açın. Fırın soğuduğunda, fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulayın.

6.5 Ayarlama: SousVide (vakumlu) pişirme

Adım 1	Fırını çalıştırın. Ekranda varsayılan ısıtma fonksiyonu görüntülenir. Diğer ısıtma fonksiyonlarını görmek için şuna basın: ● ● ● .
Adım 2	Şuna basın:  . Şuna basın: OK.
Adım 3	Şuna basın:  . Zamanlayıcıyı ayarlayın.
Adım 4	Şuna basın: OK.
Adım 5	Şuna basın: °C. Sıcaklığı ayarlayın ve onaylayın.
Adım 6	Şuna basın: START .
Adım 7	Vakumlu poşetlerin üzerinde veya fırın iç kısmında yoğunlaşan su birikebilir. Pişirmeden sonra fırının kapağını dikkatlice açın. Vakumlu poşetleri çıkarmak için bir tabak ve havlu kullanın Fırın soğuduğunda, iç kısmın tabanında biriken suyu bir süngerle alın. İç kısmı yumuşak bir bezle kurutun.

6.6 Ayarlama: Yardımlı Pişirme



Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:

- Yemek Sensörü









Bir yemeğin pişirileceği derece:

- Az Pişmiş veya Daha Az
- Orta
- İyi pişmiş veya Daha fazla










Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Şuna basın:  . Girin: Yardımlı Pişirme.
Adım 4	Bir yemek veya yiyecek türü seçin.
Adım 5	Şuna basın: START .

6.7 Isıtma fonksiyonları









STANDART

Pişirme fonksiyonu	Uygulama
 <p>Izgara</p>	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 <p>Turbo ızgara</p>	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 <p>Sıcak hava</p>	Aynı anda üç rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Şu süre boyunca sıcaklığı 20 - 40 °C'den daha düşüğe ayarlayın: Alt+üst ısıtma.
 <p>Dondurulmuş yiyecekler</p>	Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 <p>Alt+üst ısıtma</p>	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 <p>Pizza fonksiyonu</p>	Pişirmek için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir.
 <p>Alt ısıtma</p>	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.
 <p>Steamify</p>	Sadece buharla pişirme, güveçleme, hafif çıtırlaştırma, pişirme ve kızartma için buhar kullanın.

ÖZEL FONKSİYONLAR

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 Konserve yapma	Sebze konservesi içindir (ör. turşu).
 Kurutma	Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir.
 Yoğurt fonksiyonu	Yoğurt yapmak için. Bu fonksiyon çalışırken lamba kapalı kalır.
 Tabak ısıtma	Tabakları servis öncesinde ısıtmak içindir.
 Buz çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.
 Graten	Lazanya ya da patates graten gibi yemekler içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Yavaş piştirme	Yumuşak ve sulu rostolar hazırlamak içindir.
 Sıcak tutma	Yiyeceği sıcak tutmak içindir.
 Sıcak Hava Nemli	Bu fonksiyon piştirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Sıcak Hava Nemli.

BUHARLI FONKSİYONLAR

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 <p>SousVide (vakumlu) piştirme</p>	Bu fonksiyonun adı, vakumlu plastik poşetlerde düşük sıcaklıklarda piştirme yöntemini ifade eder. Daha fazla bilgi için aşağıdaki SousVide Piştirme bölümüne ve piştirme tablolarının bulunduğu "İpuçları ve Öneriler" bölümüne bakın.
 <p>Buharla tekrar ısıtma</p>	Yiyeceklerin buharla yeniden ısıtılması yüzeyinin kurumasını önler. Isının nazik ve eşit bir şekilde dağıtılması, yiyeceklerin tadının ve aromasının yeni pişmiş gibi olmasını sağlar. Bu fonksiyon, yiyecekleri tabaktan çıkarmadan yeniden ısıtmak için kullanılabilir. Farklı raf konumlarını kullanarak aynı anda birden fazla tabağı yeniden ısıtabilirsiniz.
 <p>Ekmek</p>	Bu fonksiyonu çitirlik, renk ve yüzey parlaklığı bakımından çok iyi bir profesyonel fırında pişirilmişe benzer ekmek ve sandviç ekmeği yapmak için kullanın.
 <p>Hamur kabartma</p>	Mayalı hamurun kabarmasını hızlandırmak içindir. Hamur yüzeyinin kurumasını önler, hamurun esnekliğini korur.
 <p>Tam buhar</p>	Sebze, garnitür ve balıkları buğulamak içindir
 <p>Yüksek buhar</p>	Bu fonksiyon; muhallebi, krem karamel, güveç ve balık gibi hassas yemekleri pişirmek için uygundur.
 <p>Orta buhar</p>	Bu fonksiyon, eti haşlayarak ve ağır ateşte pişirmenin yanı sıra ekmek ve tatlı mayalı hamur pişirmek için uygundur. Buhar ve ısı kombinasyonu sayesinde et, sulu ve yumuşak bir dokuya ve mayalı hamur işleri ise çitir çitir ve parlak bir yüzeye sahip olur.
 <p>Düşük buhar</p>	Bu fonksiyon et, kümes hayvanları, fırın yemekleri ve güveçler için uygundur. Buhar ve ısı kombinasyonu sayesinde et yumuşak ve sulu bir dokuya ve gevrek bir yüzeye sahip olur.

6.8 Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1. Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için piştirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.




SAAT FONKSİYONLARI

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır. Pişirme talimatları için "İpuçları ve yararlı bilgiler" bölümünde Sıcak Hava Nemli kısmına bakın. Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için "Enerji Verimliliği" bölümünde Enerji Tasarrufu kısmına bakın.



7. SAAT FONKSİYONLARI


7.1 Saat fonksiyonları açıklaması



Saat fonksiyonu	Uygulama
Pişirme süresi	Pişirme süresini ayarlamak için. Maksimum 23 sa. 59 dk
Zamanlayıcıyı başlatma	Zamanlayıcı işlemeye başladığında ayarlamak için.
İşlemi Sonlandır	Zamanlayıcı durduğu zaman ne olacağını ayarlamak için.
Gecikmeli başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
Zaman Uzatma	Pişirme süresini uzatmak için.
Uyarı Zamanı	Geri sayım süresi ayarlamak için. Maksimum süre 23 sa. 59 dk'dır. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur.


Zamanlayıcıyı başlatma	Açıklama
-	Açtığınızda zamanlayıcı açılır.
	Zamanlayıcı, fırın kapağı kapandıktan sonra başlar.
	Pişirme başladığında zamanlayıcı başlar.
	Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında zamanlayıcı başlar.


7.2 Saat fonksiyonları ayarlanması

Saatin ayarlanması	
Adım 1	Şuna basın: 
Adım 2	Basın:Ayarlar /Kurulum / Günün saati.
Adım 3	Saati ayarlamak için kaydırıp basın. Şuna basın: OK veya 


Pişirme süresinin ayarlanması	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Saati ayarlamak için kaydırıp basın. Şuna basın: OK. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.

Pişirme başlangıç/bitiş seçeneğinin seçilmesi	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Şuna basın: ● ● ● .
Adım 4	Basın:Zamanlayıcıyı başlatma /İşlemi Sonlandır.
Adım 5	Tercih edileni seçin:Zamanlayıcıyı başlatma /İşlemi Sonlandır.
Adım 6	Şuna basın: OK veya  .

Gecikmeli başlama ve pişirmenin bitirilmesi	
Adım 1	Şuna basın:  .
Adım 2	Saati ayarlamak için kaydırıp basın. Şuna basın: OK.

Bitiş süresini ayarlamadan gecikmeli başlama	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Şuna basın: ● ● ● .
Adım 4	Basın:Gecikmeli başlatma.
Adım 5	Değeri seçin. Şuna basın: OK.

AKSESUARLARIN KULLANILMASI

Ekstra sürenin ayarlanması	
Pişirme süresinin %10'u kaldığında, yemek hala pişmemiş görünüyorsa pişirme süresini uzatabilirsiniz. Fırın fonksiyonunu da değiştirebilirsiniz.	
Adım 1	Pişirme süresini uzatmak için lütfen tercih ettiğiniz süre simgesine basın.
Adım 2	Ayrıca değiştirmek için tercih ettiğiniz ısıtma fonksiyonunu seçebilirsiniz.
Uzatma süresinin değiştirilmesi daha iyi olabilir mi?	
Uzatma süresini sıfırlamak mümkündür.	
Adım 1	Şuna basın:  .
Adım 2	Süreyi ayarlamak için kaydırıcının üzerindeki değeri seçin veya tercih ettiğiniz süre simgelerinden birine basın.
Adım 3	Şuna basın: OK.

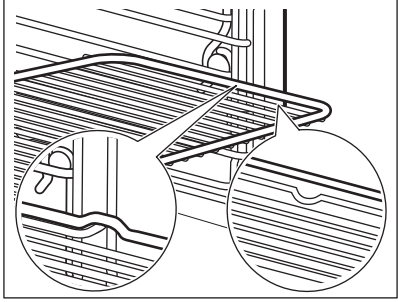
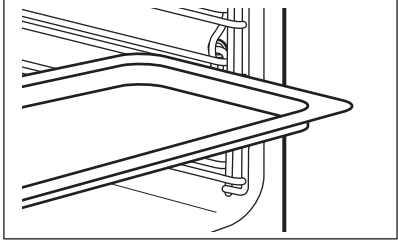
Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi	
Adım 1	Zamanlayıcı değerini değiştirmek için kaydırıcının üzerindeki değeri seçin veya tercih edilen süre değerine basın.
Adım 2	Şuna basın: OK.
Pişirme sırasında, istediğiniz zaman ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz.	

8. AKSESUARLARIN KULLANILMASI

	UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.
--	--

8.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

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

<p>Tel raf: Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve.</p>	
<p>Pişirme tepsi / Derin pişirme kabı: Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.</p>	

8.2 Yemek Sensörü

Yemek Sensörü - yemeğin iç sıcaklığını ölçer. Her ısıtma fonksiyonuyla kullanabilirsiniz.

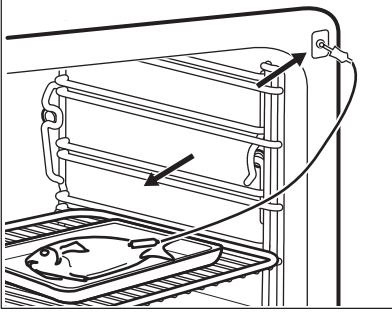
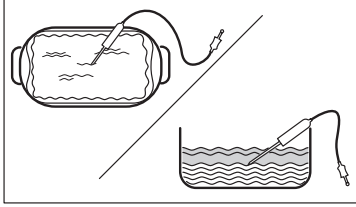

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:		
<p>°C Fırın sıcaklığı: Minimum 120 °C,</p>	<p>🔑 İç sıcaklığı.</p>	
En iyi pişirme sonuçları için:		
<p>Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.</p>	<p>Sulu yemekler için kullanmayın.</p>	<p>Pişirme sırasında yemeğin içinde kalmalıdır.</p>


Fırın yaklaşık bir pişirme süresi bitiş zamanı hesaplar. Yiyeceğin miktarı, ayarlanan fırın fonksiyonu ve sıcaklığa bağlıdır.

8.3 Kullanım şekli: Yemek Sensörü

Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.

AKSESUARLARIN KULLANILMASI


Adım 3	Şunu içeri yerleştirin: Yemek Sensörü.	
Et, tavuk ve balık	Güveç	
am olarak güvecin merkezinde. Yemek Sensörü etin veya balığın ortasına, mümkünse en kalın yerine batırın. En az 3/4'ünün Yemek Sensörü yemeğin içinde olduğundan emin olun.	am olarak güvecin merkezinde. Yemek Sensörü tam olarak güvecin merkezinde. Yemek Sensörü Pişirme işlemi esnasında bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. silikon sapını desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Sensörü. Ucu Yemek Sensörü pişirme kabının tabanına temas etmemelidir.	
		
Adım 4	Fiş Yemek Sensörü fişini takın. Ekranda şunun geçerli sıcaklığı görüntülenir: Yemek Sensörü.	
Adım 5	 İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.	
Adım 6	<ul style="list-style-type: none">• • • - Tercih edilen seçeneği ayarlamak için buna basın:• Sesli uyarı : Yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında, sinyal sesi duyulur.• Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma : Yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı duyulur ve fırın çalışmayı durdurur.• Sadece sıcaklığı göster: Ekranda geçerli iç sıcaklık gösterilir.	
Adım 7	Seçeneği seçin ve şuna basın: OK veya <	
Adım 8	Şuna basın: START . Yiyecek ayarlanan ısıya ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Durmayı veya yemeğin iyi piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz.	

Adım 9	Kaldır Yemek Sensörü fişini çekin ve yemeği fırından çıkarın.  UYARI! Isındığı için yanma riski Yemek Sensörü vardır. Fişini çıkartırken ve yemeğin içinden alırken dikkat edin.
---------------	--

9. EK FONKSİYONLAR

9.1 Kaydetme: Favoriler

Isıtma fonksiyonu, pişirme süresi, sıcaklık veya temizleme fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Üç favori ayarınızı kaydedebilirsiniz.



Adım 1	Cihazı çalıştırın.
Adım 2	İstediğiniz ayarı seçin.
Adım 3	Şuna basın:  : Şunu seçin: Favoriler.
Adım 4	Şunu seçin: Geçerli ayarları kaydet.
Adım 5	Ayarı şu listeye eklemek için + işaretine basın: Favoriler. Şuna basın: OK.

: Ayarı sıfırlamak için buna basın.

: Ayarı iptal etmek için buna basın.

9.2 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ısıtma fonksiyonu etkinse ve hiçbir ayar değiştirilmemişse, cihaz belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

 (°C)	 (sa)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Otomatik kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek Sensörü, Bitiş, Yavaş pişirme.

9.3 Soğutma fanı

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






10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER






10.1 Pişirme önerileri


<p>Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.</p> <p>Cihazınız, eski cihazınıza göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.</p> <p>Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız.</p> <p>Daha fazla pişirme önerisi için web sitemizdeki pişirme tablolarına bakın. Pişirmeye dair İpuçlarını bulabilmek için cihaz boşluğunun ön çerçevesi üzerinde bulunan bilgi etiketindeki PNC numarasını kontrol edin.</p>

10.2 Sıcak Hava Nemli

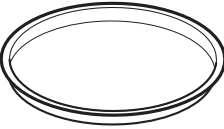
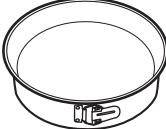


En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

		 (°C)		 (dk)
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
İsviçre Rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	15 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	15 - 25
Bisküviler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	160	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (dk)
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	140	2	15 - 25
Minik tartlar, 8 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	15 - 25

10.3 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.






			
Pizza tavası	Pişirme kabı	Peynirli tartlar	Turta tabanı kalıbı
Koyu, yansıtmayan 28 cm çap	Koyu, yansıtmayan 26 cm çap	Seramik 8 cm çap, 5 cm yükseklik	Koyu, yansıtmayan 28 cm çap

10.4 Test enstitüleri için pişirme tabloları






Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

EN 60350, IEC 60350 uyarınca testler.





Tek seviyede pişirme - kalıpta pişirme

		 °C	 dk	
Yağsız sünger kek	Sıcak hava	160	45 - 60	2
Yağsız sünger kek	Alt+üst ısıtma	160	45 - 60	2
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak hava	160	55 - 65	2






İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

		 °C	 dk	
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	180	55 - 65	1
Kısa ekmek	Sıcak hava	140	25 - 35	2
Kısa ekmek	Alt+üst ısıtma	140	25 - 35	2





Tek seviyede pişirme - bisküviler
Üçüncü raf konumunu kullanın.

		 °C	 dk
Küçük kekler, bir tepside 20 adet,boş fırını önceden ısıtın	Sıcak hava	150	20 - 30
Küçük kekler, bir tepside 20 adet,boş fırını önceden ısıtın	Alt+üst ısıtma	170	20 - 30

Çok seviyeli pişirme - bisküviler







		 °C	 dk	
Kısa ekmek	Sıcak hava	140	25 - 45	2 / 4
Küçük kekler, bir tepside 20 adet,boş fırını önceden ısıtın	Sıcak hava	150	25 - 35	1 / 4
Yağsız sünger kek	Sıcak hava	160	45 - 55	2 / 4
Elmalı turta, ızgara başına 1 kalıp (Ø 20 cm)	Sıcak hava	160	55 - 65	2 / 4

Izgara
Boş fırını 5 dakika önceden ısıtın.
Maksimum sıcaklık ayarında ızgarada pişirin.

		 dk	
Tost	Izgara	1 - 2	5
Sığır biftek, sürenin yarısı dolduğunda çevirin	Izgara	24 - 30	4

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

Fonksiyona yönelik testler: Tam buhar.
IEC 60350-1 uyarınca testler.
Sıcaklığı 100°C'ye ayarlayın.

	 Kap (Gastro-norm)	 kg		 dk	
Brokoli, boş fırını önceden ısıtın	1 x 2/3 delikli	0.3	3	8 - 9	Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.
Brokoli, boş fırını önceden ısıtın	1 x 2/3 delikli	maks.	3	10 - 11	Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.
Bezelye, dondurulmuş	2 x 2/3 delikli	2 x 1,5	2 ve 4	En soğuk noktadaki sıcaklık 85°C'ye ulaşıncaya kadar.	Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.




11. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

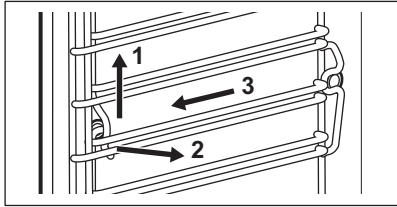
Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Temizleme ile ilgili notlar

 Temizlik Maddeleri	<p>Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin. Kireç kalıntısını gidermek amacıyla fırın iç tabanını birkaç damla sirkeyle temizleyin.</p>
	<p>Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.</p>
	<p>Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.</p>
 Günlük Kullanım	<p>Her kullanımdan sonra iç kısmı temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.</p>
	<p>Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı sadece mikro fiber bezle kurulayın.</p>
 Aksesuarlar	<p>Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.</p>
	<p>Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanarak temizlemeyin.</p>

11.2 Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

Adım 1	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	
Adım 2	Raf desteğini dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.	
Adım 3	Raf desteğinin ön ucunu yan duvardan uzağa çekin.	
Adım 4	Destekleri arka askıdan çekin.	
Raf desteklerini ters sırayla takın.		

11.3 Kullanım şekli: Buharla temizleme

Başlamadan önce:		
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın.	Fırın boşluğunun alt kısmını ve kapak camının iç kısmını deterjanlı ılık su ve hafif bir deterjanla temizleyin.

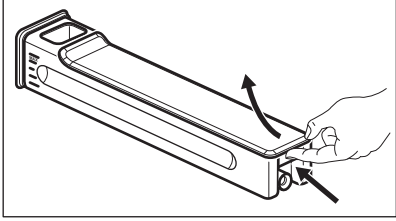
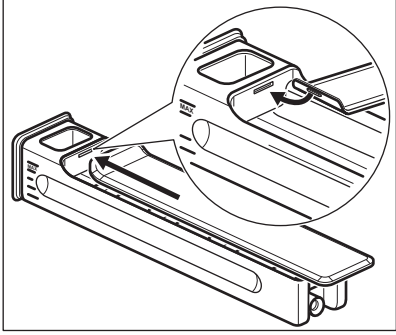
Adım 1	Su haznesini maksimum seviyeye kadar doldurun.	
Adım 2	Şunu seçin: Menü / Temizleme.	
Fonksiyon	Açıklama	Süre
Buharla Temizleme	Kapsamlı olmayan temizlik	30 dk.
Buharla yoğun temizleme	Normal temizlik Boşluğa deterjan püskürtün.	75 dk.
Adım 3	Fonksiyonu açın. Ekrandaki talimata uyun. Temizleme işlemi bittiğinde, sinyal sesi duyulur.	
Adım 4	Sinyali kapatmak için herhangi bir simgeye basın.	
<p>i Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.</p>		

Temizleme işlemi sona erdiğinde:		
Fırını kapatın.	Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulaştırın. Su çekmecesindeki kalan suyu gidirin.	Fırının kapağını açık bırakın ve fırın boşluğu kuruyana kadar bekleyin.

11.4 Temizlik Uyarısı

Uyarı görüldüğünde temizlik yapılması önerilmektedir.
Şu fonksiyonu kullanın: Buharla yoğun temizleme.
Uyarıyı menüden etkinleştirebilir ve devre dışı bırakabilirsiniz: Kurulum.

11.5 Temizleme şekli: Su haznesi

Adım 1	Su haznesini fırından çıkarın.	
Adım 2	Su haznesinin kapağını çıkarın. Kapağı arkadaki çıkıntıya dikkat ederek kaldırın.	
Adım 3	Dalgakıranı çıkarın. Yerinden çıkana kadar hazne gövdesinden çekin.	
Adım 4	Su haznesi parçalarını su ve sabun kullanarak yıkayın. Aşındırıcı süngerler kullanmayın ve su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayın.	
Adım 5	Su haznesini yerleştirin.	
Adım 6	Dalgakıranı bastırarak yerine oturtun. Hazne gövdesinin içine itin.	
Adım 7	Kapağı takın. Önce ön mandalı takın ve ardından hazne gövdesine doğru itin.	
Adım 8	Su haznesini yerleştirin.	
Adım 9	Su haznesini yerine oturana kadar fırına doğru itin.	

11.6 Kullanım şekli: Kireç çözme

Başlamadan önce:		
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları çıkarın.	Su haznesinin boş olduğundan emin olun.

Birinci bölümün süresi: Yaklaşık 100 dk.	
Adım 1	Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin.
Adım 2	Su çekmecesine 250 ml kireç çözücü ekleyin.
Adım 3	Su haznesinin geri kalan kısmını maksimum seviyeye kadar su ile doldurun.

Adım 4	Şunu seçin: Menü / Temizleme.
Adım 5	Fonksiyonu açın ve ekrandaki talimata uyun. Kireç çözme işleminin ilk bölümü başlar.
Adım 6	İlk aşama tamamlandığında, derin pişirme kabını boşaltın ve yeniden ilk raf konumuna yerleştirin.
İkinci bölümün süresi: Yaklaşık 35 dk.	
Adım 7	Su haznesini suyla doldurun. Su haznesinde hiç kireç çözücü madde kalmadığından emin olun. Su haznesini yerleştirin.
Adım 8	Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın.
<p>i Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.</p>	


Kireç çözme işlemi sona erdiğinde:		
Fırını kapatın.	Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurutun. Su haznesindeki kalan suyu gidirin.	Fırının kapağını açık bırakın ve boşluk kuruyana kadar bekleyin.
<p>i Kireç çözme işleminden sonra fırında biraz kireç kalırsa ekranda prosedürü tekrarlamanız istenir.</p>		

11.7 Kireç çözme uyarısı

Sizden fırındaki kireci çözmenizi isteyen iki uyarı vardır. Kireç çözme uyarısını devre dışı bırakamazsınız.

Tip	Açıklama
Yumuşak uyarı	Fırında kireç çözme işlemi yapmanızı önerir.
Sert uyarı	Fırındaki kireci çözmenizi zorunlu tutar. Sert uyarı açıkken fırının kirecini çözmezseniz buharlı fonksiyonlar devre dışı bırakılır.
<p>i Bu uyarılar fırını her çalıştırdığınızda devreye girer.</p>	

11.8 Kullanım şekli: Durulama

Başlamadan önce:	
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları çıkarın.
Adım 2	Derin pişirme kabını ilk raf konumuna yerleştirin.
Adım 2	Su haznesini suyla doldurun.
Adım 3	Şunu seçin: Menü / Temizleme / Durulama. Süre: Yaklaşık 30 dk.
Adım 4	Fonksiyonu kapatın ve ekrandaki talimatlara uyun.
Adım 5	Fonksiyon sona erdiğinde, derin pişirme kabını çıkarın.
 Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.	

11.9 Kurutma uyarısı

Buharlı ısıtma fonksiyonuyla pişirmeden sonra ekran fırının kurutulmasını ister. Fırını kurutmak için EVET seçeneğine basın.


11.10 Kullanım şekli: Kurutma

Fırın boşluğunu kurutmak için pişirmöeden sonra buharlı bir ısıtma fonksiyonuyla veya buharlı temizlemeyle kullanın.

Adım 1	Fırının soğuduğundan emin olun.
Adım 2	Tüm aksesuarları çıkarın.
Adım 3	Şu menüyü seçin: Temizleme / Kurutma.
Adım 4	Ekrandaki talimatlara uyun.

11.11 Çıkarma ve takma: Kapak camları

Temizlemek için iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panellerin sayısı farklı modele göre farklılık gösterir.

	Kamera modülü kapak koluna yerleştirilmiştir. Kapak ve fırın boşluğuna bağlanan kamera kablosuna zarar vermemeye veya koparmamaya dikkat edin. Kamera lensini yumuşak bir bezle silerek temizleyin.
--	---



DİKKAT!

Camı, özellikle ön panelin kenarlarından dikkatlice tutmaya dikkat edin. Cam kırılabilir.

Adım 1	Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getirin (yaklaşık 70° açıyla).	
Adım 2	Kapak kenarını (B) kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipten serbest bırakmak için içeri doğru itin.	
Adım 3	Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.	
Adım 4	Kapak cam panellerini üst kısımlarından birer birer tutun ve yukarıya doğru çekerek kılavuzlardan çıkarın.	
Adım 5	Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.	
Adım 6	Temizlik sonrası, yukarıdaki adımları tersine sırayla izleyin.	
Adım 7	Önce küçük sonra büyük paneli, ardından kapağı takın. Camların doğru konumda takıldığından emin olun, aksi takdirde kapak yüzeyi aşırı ısınabilir.	

11.12 Değişirme şekli: Lamba



UYARI!

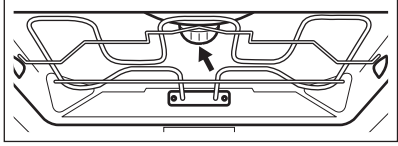
Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

Lambayı değiştirmeden önce:

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

SORUN GİDERME

Üst lamba

Adım 1	Çıkarmak için cam kapağı döndürün.	
Adım 2	Metal halkayı çıkarın ve cam kapağı temizleyin.	
Adım 3	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.	
Adım 4	Metal halkayı cam kapağın üzerine takın ve kurun.	

Yan lamba

Adım 1	Lambaya erişmek için sol raf desteğini çıkarın.
Adım 2	Kapağı çıkarmak için Torx 20 tornavida kullanın.
Adım 3	Metal çerçeveyi ve contayı çıkarıp temizleyin.
Adım 4	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
Adım 5	Metal çerçeveyi ve contayı takın. Vidaları sıkın.
Adım 6	Sol raf desteğini takın.




12. SORUN GİDERME










UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.





12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...





 Cihaz çalışmıyor veya ısınmıyor	
 Olası sebep	 Çözüm
Cihaz, elektrik hattına bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Cihazın elektrik kaynağına doğru şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin.
Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın, ayrıntılar için bk. Saat fonksiyonları bölümü, Nasıl ayarlanır: Saat fonksiyonları.
Kapı doğru şekilde kapatılmamıştır.	Kapıyı tamamen kapatın.
Sigorta atmıştır.	Soruna sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse yetkili bir elektrik teknisyenine başvurun.
Cihaz Çocuk Kilidi açık.	Bkz. "Menü" bölümü, Alt menü: Seçenekler.

 Bileşenler	
 Açıklama	 Çözüm
Lamba yanmıştır.	Lambayı değiştirin, ayrıntılar için bkz. "Bakım ve Temizlik" bölümü, Değiştirme: Lamba.




 Su haznesi düzgün çalışmıyor		
 Açıklama	 Olası sebep	 Çözüm
Cihaz su haznesini taktığınızda onu sabitlemiyor.	Su haznesi gövdesini tamamen bastırmayın.	Su haznesini cihaza tam olarak takın.

SORUN GİDERME

 Su haznesi düzgün çalışmıyor		
 Açıklama	 Olası sebep	 Çözüm
Su, su haznesinden gelir.	Su haznesinin veya dalgakıranının kapağını doğru şekilde takmamışsınızdır.	Su haznesinin ve dalgakıranının kapağını yeniden takın.

 Temizleme prosedürü ile ilgili sorunlar		
 Açıklama	 Olası sebep	 Çözüm
Su çekmesini temizlemek zor oluyor.	Kapak ve dalgakıran çıkarılmamıştır.	Kapağı ve dalgakıranı çıkarın.
Kireç çözme işleminin ardından ızgara/kızartma tavası içinde su yok.	Su haznesi maksimum seviyeye kadar doldurulmamıştır.	Su haznesi gövdesinde kireç çözücü maddenin/suyun olup olmadığını kontrol edin.
Kireç çözme işleminin ardından boşluğun altında kirli su var.	Izgara/kızartma tavası yanlış raf konumunda.	Cihazın tabanında kalan suyu ve kireç çözücü maddeyi temizleyin. Bir dahaki sefere ızgara/kızartma tavasını ilk raf konumuna koyun.
Temizleme işleminin ardından boşluğun altında çok fazla su var.	Temizliğe başlamadan önce cihaza çok fazla deterjan koydunuz.	Bir dahaki sefere ince bir deterjan tabakasını boşluğun duvarlarına eşit şekilde yayın.
Temizleme performansı tatmin edici değil.	Cihaz çok sıcakken temizliğe başlattınız.	Cihaz soğuyana kadar bekleyin. Temizleme işlemini tekrarlayın.
	Temizleme işlemi öncesi aksesuarların tamamını cihazdan çıkarmamışsınızdır.	Tüm aksesuarları cihazdan çıkarın. Temizleme işlemini tekrarlayın.



Elektrik kesintisi temizleme işlemini her zaman kesintiye uğratar. Elektrik kesintisinden dolayı ara verdiyseniz temizleme işlemini yeniden yapın.

 Wi-Fi sinyali ile ilgili problemler	
 Olası sebep	 Çözüm
Kablosuz ağ sinyali ile ilgili sorun.	Mobil cihazınızın kablosuz ağa bağlı olduğunu kontrol edin. Kablosuz ağınıza ve yönlendiricinizi kontrol edin. Yönlendiriciyi yeniden başlatın.
Yeni yönlendirici kurulmuş veya yönlendirici yapılandırması değişmiştir.	Cihazı ve mobil cihazı tekrar yapılandırmak için bk. "İlk kullanımdan önce" bölümü, Kablosuz bağlantı.
Kablosuz ağ sinyali zayıf.	Yönlendiriciyi mümkün olduğunca cihaza yaklaştırın.
Cihazın yanına bir mikrodalga fırın konması kablosuz sinyali olumsuz etkiliyor.	Mikrodalga fırını kapatın. Başka bir mikrodalga fırın ile cihazınızın Uzaktan Kumanda fonksiyonunu aynı anda kullanmaktan kaçının. Mikrodalgalar Wi-Fi sinyalini olumsuz etkiler.



12.2 Kullanım şekli: Hata kodları

Yazılım hatası meydana geldiğinde, ekranda hata mesajı gösterilir.



Bu bölümde, tek başınıza üstesinden gelebileceğiniz problemlerin listesini bulacaksınız.

 Kod ve açıklama	 Çözüm
F111 - Yemek Sensörü yuvasına doğru takılmamıştır.	Yemek Sensörü yuvaya tam olarak takın.
F240, F439: Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor.	Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.
F601 - Wi-Fi sinyalinde bir sorun var.	Ağ bağlantınızı kontrol edin. Bkz. "İlk kullanımdan önce" bölümü, Kablosuz bağlantı.
F604 - Wi-Fi ile ilk bağlantı yapılamadı.	Cihazı kapatıp açın ve tekrar deneyin. Bkz. "İlk kullanımdan önce" bölümü, Kablosuz bağlantı.

SORUN GİDERME

 Kod ve açıklama	 Çözüm
F908 - cihaz sistemi kontrol paneline bağlanamıyor.	Cihazı açıp kapamak için.

Bu hata mesajlarından biri ekranda görünmeye devam ederse arızalı bir alt sistem devre dışı bırakılmış olabilir. Böyle bir durumda satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun. Bu hatalardan biri meydana gelirse cihaz fonksiyonlarının geri kalanı normal şekilde çalışmaya devam eder.

 Kod ve açıklama	 Çözüm
F131: Buhar sensörü sıcaklığı çok yüksek.	Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Cihazı tekrar çalıştırın.
F144 - Su haznesi içindeki sensör su seviyesini ölçemiyor.	Su haznesi boşaltın ve yeniden doldurun.
F254 - kamera, cihaza bağlı değil.	Cihazı kapatın ve tekrar açın.
F508 - Su haznesi düzgün çalışmıyor.	Cihazı kapatın ve tekrar açın.
F602, F603 - Wi-Fi kullanılamıyor.	Cihazı kapatın ve tekrar açın.

12.3 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:	
Model (MOD.)
Ürün numarası (PNC)
Seri numarası (S.N.)

13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

13.1 AB Eko-tasarım ve Enerji Etiketleme Yönetmeliklerine göre Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası

Tedarikçi adı	Electrolux	
Model tanımlaması	EOA9S31CX 944184827 KOAAS31CX 944184820	
Enerji Verimliliği Endeksi	61.9	
Enerji verimliliği sınıfı	A++	
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	0.99 kWsa/çevrim	
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.52 kWsa/çevrim	
Fırın boşluğu sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	70 l	
Fırın tipi	Ankastre Fırın	
Kitle	EOA9S31CX	40.5 kg
	KOAAS31CX	40.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

13.2 Enerji tasarruflu



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

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde cihazı ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısaya tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

MENÜ YAPISI

Atıl ısı

Süre özelliği olan bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı cihaz fonksiyonlarında otomatik olarak kapanır. Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Cihazı kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir. Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirir. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir. Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekran da atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

Bekleme modunda

Ekran, 2 dakika sonra bekleme moduna geçer.

14. MENÜ YAPISI

14.1 Menü

Menü öğesi	Uygulama	
Favoriler	Favori ayarları listeler.	
Yardımlı Pişirme	Otomatik programları listeler.	
Temizleme	Temizleme programlarını listeler.	
Seçenekler	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.	
Ayarlar	Bağlantılar	Ağ yapılandırmasını ayarlamak için.
	Kurulum	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.

14.2 Şunun alt menüsü: Temizleme

Alt menü	Uygulama
Buharla temizleme	Hafif temizleme.
Buharla yoğun temizleme	Yoğun temizleme.
Kireç çözme	Buhar üretim devresinin kireç kalıntılarında temizlenmesi.
Durulama	Buhar üretim devresinin temizlenmesi. Sık buharlı pişirme sonrasında durulama fonksiyonunu kullanın.
Kurutma	Buhar fonksiyonlarının kullanılmasının ardından fırın boşluğunu kurutmak için prosedür.
Temizlik Uyarısı	Fırını ne zaman temizlemeniz gerektiğini hatırlatır.

14.3 Alt menü: Seçenekler

Alt menü	Uygulama
Lamba	Lambayı açmak ve kapatmak için.
Lamba ikonu	Ekranda lamba simgesi görünür.
Hızlı ısıtma	Isıtma süresini kısaltır. Bu yalnızca bazı cihaz fonksiyonlarında geçerlidir.
Isıt+Beklet	Pişirme süresi tamamlandığında hazırlanan yemeği 30 dakika boyunca sıcak tutar. Bu fonksiyon etkinken ekranda "Sıcak tutma işlemi başlatıldı" mesajı görünür. Bu, yalnızca ısıtma fonksiyonlarından bazıları için ve Süre ayarlıysa geçerlidir.
Çocuk Kilidi	Cihazın kazara çalışmasını önler. Seçenek açık olduğunda, Çocuk Kilidi cihazı açtığınızda metin gösterge ekranında görünür. Cihazı kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin.

14.4 Şunun alt menüsü: Bağlantılar

Alt menü	Açıklama
Wi-Fi	Şunu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için: Wi-Fi.
Uzaktan kontrol	Uzaktan kontrolü etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için. Seçenek sadece şu açıldıktan sonra görünür: Wi-Fi.
Ağ	Ağ durumunu ve şunun sinyal gücünü kontrol etmek için: Wi-Fi.
Otomatik Uzaktan Çalıştırma	Şuna bastıktan sonra uzaktan çalışmayı otomatik olarak başlatmak için: BAŞLAT. Seçenek sadece şu açıldıktan sonra görünür: Wi-Fi.
Ağı unut	Mevcut ağın, cihaza otomatik bağlanmasını devre dışı bırakmak için.

14.5 Şunun alt menüsü: Kurulum

Alt menü	Açıklama
Dil	Cihaz dilini ayarlar.
Günün saati	Geçerli saati ve tarihi ayarlar.
Zaman Göstergesi	Saati açar ve kapatır.
Dijital saat stili	Görüntülenen zaman göstergesinin formatını değiştirir.
Temizlik Uyarısı	Uyarıyı açar ve kapatır.
Tuş Sesleri	Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. Şunlara ait sesler kapatılamaz: ①, STOP .
Alarm / hata sinyalleri	Alarm seslerini açar ve kapatır.
Sinyal sesi seviyesi	Tuş sesleri ve sinyallerin ses seviyesini ayarlar.
Ekran Parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlar.
Su sertliği	Su sertliğini ayarlar.

Alt menü	Açıklama
Sıcaklık birimi	Sıcaklık birimini °C ya da °F olarak ayarlayın.

14.6 Şunun alt menüsü: Servis

Alt menü	Açıklama
Demo Modu	Etkinleştirme / devre dışı bırakma kodu: 2468
Lisans	Lisanslar hakkında bilgi.
Yazılım sürümünü göster	Yazılım sürümü hakkında bilgi.
Tüm ayarları sıfırla	Fabrika ayarlarına sıfırlar.
Tüm Pop-up'ları sıfırla	Tüm açılır pencereleri orijinal ayarlarına sıfırlar.

15. BU KADAR KOLAY!



İlk kullanımdan önce, şu ayarı yapmanız gerekir:

Dil	Ekran Parlaklığı	Sinyal sesi seviyesi	Su sertliği	Günün saati
-----	------------------	----------------------	-------------	-------------

Kontrol paneli ve ekran üzerindeki temel simgeler hakkında bilgi edinin:



 Açık / Kapanma	 Menü / Geri	 Bilgi	 Zamanlayıcı	 Yemek Sensörü	START / STOP	 Daha fazla
---	--	--	--	--	--------------	--

Cihazı kullanmaya başlayın



Hızlı başlatma	Cihazı çalıştırın ve varsayılan fonksiyon sıcaklığı ve süresi ile pişirme işlemine başlayın.	Adım 1	Adım 2	Adım 3
		Aşağıdaki tuşu basılı tutun:  .	 ... - cihaz fonksiyonunu ayarlayın.	Şuna basın: START .





BU KADAR KOLAY!



Cihazı kullanmaya başlayın		
Hızlı Kapatma	Cihazı dilediğiniz zaman, herhangi bir ekran veya mesaj görüntülediğinde kapatın.	① - cihaz kapanana kadar basılı tutun.

Pişirme işlemi başlatın					
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5	Adım 6
① - cihazı açmak için bu tuşa basın.	 ... : Fonksiyonu seçin.	°C : Sıcaklık ayarlarına gitmek için buna basın.	 : Sıcaklığı ayarlamak için parmağınızı kaydırıcının üzerinde hareket ettirin.	OK : Onaylamak için buna basın.	START : Pişirme işlemi başlatmak için buna basın.

Buharlı pişirme: Steamify			
Sıcaklığı ayarlayın. Buharlı ısıtma fonksiyonunun türü ayarlanan sıcaklığa göre değişir.			
Sadece buharla pişirme	Düşük ısı ve yüksek buharla pişirme	Orta ısı ve buharla pişirme	Yüksek ısı ve düşük buharla pişirme
50-100°C	105-130°C	135-150°C	155 - 230°C

Hızlı pişirme hakkında bilgi edinin				
Varsayılan ayarlarla hızlı bir şekilde yemek pişirmek için otomatik programları kullanın:				
Yardımlı Pişirme	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
	Şuna basın: ①.	Şuna basın:  .	Basın:  Yardımlı Pişirme.	Yemeği seçin.

Pişirme süresini ayarlamak veya pişirme fonksiyonunu değiştirmek için hızlı fonksiyonları kullanın		
Hızlı zamanlayıcı ayarları Kısayollardan seçim yaparak en çok kullanılan zamanlayıcı ayarlarını kullanın.	Adım 1	Adım 2
	Şuna basın: 	Tercih edilen zamanlayıcı değerine basın.
%10 Son Dokunuş Pişirme süresinin %10'u kaldığında, ekstra süre eklemek veya pişirme fonksiyonunu değiştirmek için %10 Son Dokunuş seçeneğini kullanın.	+1 min +5 min +10 min : Pişirme süresini uzatmak için tercih ettiğiniz zaman simgesine basın.	
	Fonksiyonu değiştirin: Tercih ettiğiniz fonksiyona basın:    ...	

Cihazı, Buharla temizleme fonksiyonu ile temizleyin		
Adım 1 Şuna basın: 	Adım 2 Şuna basın: 	Adım 3 Modu seçin:
Buharla temizleme	Hafif temizlik için.	
Buharla Yoğun Temizleme	Kapsamlı temizlik için.	
Kireç çözme	Buhar üretim devresini kireç kalıntılarından temizlemek için kullanılır.	
Durulama	Buhar fonksiyonlarının sıklıkla kullanılmasının ardından buhar üretim devresini durulamak ve temizlemek için kullanılır.	

16. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimli haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
- 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.
- 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,

TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.

4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanununun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketicie iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafta 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 kullanılmasi ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

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

İthalatçı: Electrolux Dayanıklı Tüketim Mamulleri San. ve Tic. AŞ.



TR-34435 Taksim-Beyoğlu-İstanbul
Müşteri Hizmetleri: 0 850 250 35 89
musteri_hizmetleri@electrolux.com
WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

17. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığına korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

www.electrolux.com/shop



867353316-F-402023

