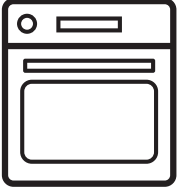




Electrolux



electrolux.com/register



TR Kullanma Kılavuzu | **Fırın**

EOD6P77WX

EOD6P77WZ

KODDP77WX



Electrolux'e hoş geldiniz. Cihazımızı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.



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

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	3
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	5
3. ÜRÜN AÇIKLAMASI.....	8
4. KONTROL PANELİ.....	8
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	9
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	10
7. EK FONKSİYONLAR.....	15
8. SAAT FONKSİYONLARI.....	16
9. AKSESUARLARIN KULLANIMI.....	17
10. İPUÇLARI VE ÖNERİLER.....	18
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	20
12. SORUN GİDERME.....	23
13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	24
14. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	25

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.

- Çocukların cihazlarla ve uygulamanın yüklü olduğu mobil cihazlarla oynamadıklarından emin olun.
- 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 kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de 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.
- 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.
- Piroolitik temizleme öncesinde tüm aksesuarları çıkarın ve fazla kalıntıları/dökülmeleri cihaz boşluğundan temizleyin.

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.
- Web sitemizde bulunan kurulum talimatlarını uygulayın.
- 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.

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 çıkarılamayacak 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.

- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Elektrik fişini prize takmadan önce cihazın kapağını sıkıca kapatın.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) kahverengi faz ve mavi nötr kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.

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.
- Saklama için her zaman onaylanmış cam ve kavanozlar kullanın.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.
- Wi-Fi şifrenizi paylaşmayın.

UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- 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 lekeler 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 prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğumuş olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Kapının cam panelleri hasar gördüğünde derhal yenisi ile değiştirin. Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin yıpranmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız ürün etiketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

2.5 Piroolitik temizleme

⚠ UYARI!

Piroolitik Modda Yaralanma / Yangın / Kimyasal Yayılma (Duman) Riski.

- Piroolitik temizleme ve ilk ısıtma öncesinde fırın boşluğundan şunları çıkarın/ temizleyin:
 - her türlü yiyecek artıkları, dökülmüş/ birikmiş yağlar.
 - özellikle yapışmaz tencereler, tavalar, tepsiler, kaplar vb. olmak üzere çıkarılabilir tüm parçalar (cihazla birlikte sunulan raflar, yan raylar vb. dahil)
- Piroolitik temizleme ile ilgili tüm talimatları dikkatlice okuyun.
- Piroolitik temizleme yapılırken küçük çocukların cihaza yaklaşmasına izin vermeyin. Cihaz aşırı ısınır ve havalandırma kanallarından sıcak hava çıkar.
- Piroolitik temizleme; pişirme sırasında oluşan kalıntılardan ve cihazın yapıldığı malzemelerden duman çıkmasına neden olabilecek derecede yüksek sıcaklık

gerektiren bir işlemdir, bu nedenle tüketicilere şu öneriler verilmektedir:

- pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında cihazın bulunduğu yer iyice havalandırılmalıdır.
- ilk ön ısıtma sırasında ve sonrasında iyi bir havalandırma sağlayın.
- Cam panellerin hasar görmesini önlemek için pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında fırın kapağına su dökmeyin veya uygulamayın.
- Piroolitik fırınlardan veya yemek kalıntılarının dolayı ortaya çıkan ve burada bahsedilen duman, küçük ve özel tıbbi durumu olan kişiler de dahil olmak üzere insan sağlığına zarar verir nitelikte değildir.
- Piroolitik temizleme ve ilk ön ısıtma sırasında ve sonrasında evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Küçük evcil hayvanlar (özellikle kuşlar ve sürüngenler) sıcaklık değişikliklerine ve duman yayılmasına karşı son derece hassas olabilir.
- Tencere, tava, tepsi, alet vb. üzerindeki yapışmaz yüzeyler tüm pirolitik fırınların pirolitik temizleme işlemi sırasında ortaya çıkan yüksek sıcaklıktan zarar görebilir ve düşük seviyede sağlığa zararlı duman çıkışına neden olabilir.

2.6 Dahili ışık

⚠ 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 değildirler.
- 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

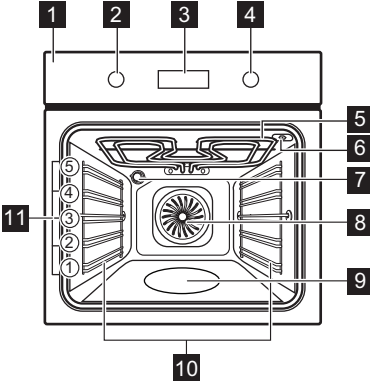
⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.

3. ÜRÜN AÇIKLAMASI

3.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Ekran
- 4 Kontrol düğmesi
- 5 Isıtma elemanı

- 6 Yemek Ölçer Sensörü için soket
- 7 Lamba
- 8 Fan
- 9 Çukur hazne
- 10 Raf desteği, çıkarılabilir
- 11 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

Modele bağlı olarak mevcut aksesuarlar. Cihazınızla birlikte verilen aksesuarların nasıl kullanılacağını öğrenmek için QR kodunu tarayın. İsteğe bağlı aksesuarları ayrıca sipariş edebilirsiniz. Daha fazla bilgi için lütfen yerel tedarikçinizle iletişime geçin.



4. KONTROL PANELİ

4.1 Cihazı açma ve kapatma

Cihazı çalıştırmak için:

1. Döner düğmelere basın. Çevirmeli düğme dışarıya çıkar.
2. Fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
3. Ayarları yapmak için kontrol düğmesini çevirin.

Cihazı kapatmak için: ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin **0**.

4.2 Kontrol paneline genel bakış

	Zamanlayıcı fonksiyonlarını ayarlamak için basın.
	Fonksiyonu ayarlamak için basılı tutun: Hızlı Isıtma.
	Cihazın lambasını açmak ve kapatmak için basılı tutun.

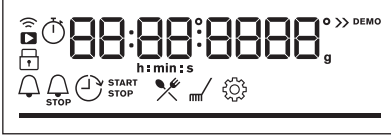


Yiyeceğin iç sıcaklığını ayarlamak için şu tuşa basın: Yemek Ölçer Sensörü

OK

Seçiminizi onaylamak için basın.

4.3 Ekranı göstergeleri



Temel fonksiyonların olduğu gösterge ekranı.



Cihaz kilitlidir.



Alt menü: Yardımlı Pişirme.



Alt menü: Temizleme.



Alt menü: Ayarlar



Hızlı Ön Isıtma etkin.



Buharlı pişirme etkin.



Yemek Sensörü etkin.



Zaman ayarı etkin.



Pişirme süresi etkin.



Gecikmeli Başlatma etkin.



Zamanlayıcı etkin.



Wi-Fi etkin.



Uzaktan kontrol etkin.

İlerleme çubuğu - cihazın ayarlanan sıcaklığa ulaştığını veya pişirme süresinin sona erdiğini görsel olarak gösterir.

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

⚠️ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 Sürenin ayarlanması.

Prize ilk kez bağlandıktan sonra gösterge ekranı seçeneklerini gösterene kadar bekleyin: "00:00" veya "12:00" (modele bağlı olarak).

1. Zamanı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
2. OK tuşuna basın.

5.2 İlk ön ısıtma ve temizleme

İlk kullanımda ve gıda ile temastan önce cihazı boş bir şekilde önceden ısıtın. Cihaz hoş olmayan koku ve duman yayabilir. Ön ısıtma sırasında odayı havalandırın.


1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.
2. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 1 sa çalıştırın.

3. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
4. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
5. Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
6. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine yerleştirin.

5.3 Kablosuz bağlantı

Cihazı bağlamak için şunlar gerekir:

- İnternet bağlantılı kablosuz ağ.
 - Mobil cihazınız aynı kablosuz ağa bağlı olmalıdır.
1. Uygulamayı indirmek için kullanım kılavuzunun arka kapağında bulunan QR kodunu tarayın. Uygulamayı doğrudan uygulama mağazasından da indirebilirsiniz.
 2. Uygulama kurulum talimatlarını izleyin.
 3. seçmek için pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.

4.  / Wi-Fi sembolünü seçmek için kontrol düğmesini çevirin. Açın veya kapatın. "Günlük kullanım" bölümüne bakın, Değişirme: Ayarlar

Wi-Fi varsayılan olarak açıktır. Enerji tasarrufu ipuçları için "Enerji verimliliği" bölümüne bakın.



Güvenlik nedeniyle uzaktan kontrol 24 sa sonunda otomatik olarak kapanır. Gerekirse işe alıştırma işlemini tekrarlayın.

Frekans	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Maksimum Güç	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modülü	NIUS-50

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 NIUS)

6. GÜNLÜK KULLANIM

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Pişirme fonksiyonları



Sıcak Hava

Et kızartmak ve kek pişirmek içindir. Fan, ısıyı fırının içine eşit şekilde dağıttığı için Alt + Üst Isıtma fonksiyonundan kullanılanlardan daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.



Alt+üst ısıtma

Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.



SteamBake

Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çıtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha sulu hale getirmek içindir.



Dondurulmuş Yiyecekler

Patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği gibi hazır yemekleri çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.



Pizza Fonksiyonu

Alt taraftan daha fazla ısı gerektiren pizza ve diğer yemekleri pişirmek için.



Alt Isıtma

Üst yüzeyi kızartma ve gevrek taban elde etmek içindir. En alttaki raf pozisyonunu kullanın.



Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda cihaz içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Sıcak Hava Nemli.



Izgara

İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.



Turbo Izgara

Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.



Bazı pişirme fonksiyonları kullanılırken lamba, 80 °C'nin altında otomatik olarak sönebilir.

6.2 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 pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.


Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Pişirme talimatları için Bölüm Sıcak Hava Nemli, "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın. Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

6.3 Ayar: Pişirme fonksiyonları

1. Herhangi bir pişirme fonksiyonunu seçmek için pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

6.4 Ayarlama: SteamBake - Buharlı pişirme


1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Çukur hazneyi maksimum 250 ml musluk suyuyla doldurun.
Çukur hazneyi pişirme esnasında veya cihaz sıcakken doldurmayın.
3.  pişirme fonksiyonu seçmek için pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.
4. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
5. Nem oluşması için boş cihazı önceden 10 dk ısıtın.
6. Yemeğinizi cihaza yerleştirin.
7. Pişirme bittiğinde cihazı kapatmak için pişirme fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.
8. Cihaz soğuduğunda, fırın boşluğundaki suyu yumuşak bir bezle alın.

UYARI!

Kapağı dikkatlice açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.

6.5 Nasıl girilir: Menü

Yardımlı Pişirme yemeklerine ve ayarlarına erişmek için Menü'yü açın.



1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi  seçeneklerine çevirin.

Ekranda , ,  görünüyor.

2. Alt menüye girmek için kontrol düğmesini çevirin ve simgeyi seçin. OK tuşuna basın.

6.6 Ayar: Yardımlı Pişirme

Yardımlı Pişirme alt menü, özel yemekler için tasarlanmış programlardan oluşur. Programlar uygun bir ayarla başlar. Pişirme sırasında zamanı ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi  seçeneklerine çevirin.
2.  ögesini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve OK ögesine basın.
3. Bir yemek seçmek için kontrol düğmesini çevirin (P1 - P...). OK tuşuna basın.
4. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. OK tuşuna basın.
5. Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.

Alt menü: Yardımlı Pişirme

Açıklama Yazısı



Fonksiyonu kullanmak için yemek ölçer sensörü bağlı olmalıdır. "Aksesuarları kullanma" bölümüne bakın.



Buharlı pişirme için fırın içerisindeki çukur hazneyi suyla doldurun.


























































Pişirmeye başlamadan önce cihazı ısıtın.






















Raf seviyesi. "Ürün tanıtımı" bölümüne başvurun.



Ekranda **P** ve tabloda kontrol edebileceğiniz **birkaç** yemek pişirme fonksiyonu gösterilir.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P1	Dana rosto, az pişmiş		
P2	Dana rosto, orta pişmiş	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	  2; pişirme tepsi Etləri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P3	Dana rosto, iyi pişmiş		
P4	Biftek, orta pişmiş	180 - 220 g parça başına; 3 cm kalın dilim	  3; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Etləri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P5	Fırında sığır eti / ağır ateşte pişmiş (orta kaburga, kemiksiz but, kalın böğür)	1.5 - 2 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Etləri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza yerleştirin.
P6	Dana rosto, az pişmiş (yavaş pişirme)		
P7	Dana rosto, orta pişmiş (yavaş pişirme)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	  2; pişirme tepsi Etləri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P8	Dana rosto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		
P9	Sığır fileto, az pişmiş (yavaş pişirme)		
P10	Sığır fileto, orta pişmiş (yavaş pişirme)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	  2; pişirme tepsi Etləri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P11	Sığır fileto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		
P12	Fırınlanmış dana eti (örn. kürek eti)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm kalın parça	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Etləri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza yerleştirin. Kaplayarak fırınlama.
P13	Domuz boyun ve kürek eti fırınlama	1.5 - 2 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Kızartma kabına 200 ml sıvı ekleyin.
P14	Füme domuz eti (yavaş pişirme)	1.5 - 2 kg	  2; pişirme tepsi Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısını dolduğunda eti çevirin.
P15	Domuz fileto, taze	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Etləri sıcak bir tavada bir kaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P16	Domuz pizola	2 - 3 kg; ham, 2 - 3 cm ince kaburga kullanın	 3; derin tava Yemeğin tabanını kaplayacak şekilde sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısını dolduğunda eti çevirin.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P17	Kemikli koyun bacağı	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm kalın parça	  2; fırın tepsi üzerinde yemeği fırınlamak Sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P18	Bütün tavuk	1 - 1.5 kg; taze	  2;  200 ml; pişirme tepsi üzerinde güveç tenceresi Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda tavuğu çevirin.
P19	Yarım tavuk	0.5 - 0.8 kg	  3; pişirme tepsi
P20	Tavuk göğsü	180 - 200 g parça başına	  2; tel raf üzerinde güveç yemeği Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın.
P21	Tavuk budu, taze	-	  3; pişirme tepsi Eğer ilk başta tavuk butlarını terbiyelediyse, düşük sıcaklığa ayarlayıp daha uzun süre pişirin.
P22	Bütün ördek	2 - 3 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Eti fırınlama tabağının üzerine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ördeği çevirin.
P23	Bütün kaz	4 - 5 kg	  2; derin tava Eti derin bir pişirme tepsinine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde kazı çevirin.
P24	Rulo köfte	1 kg	  2; tel raf
P25	Bütün balık, ızgara	0.5 - 1 kg balık başına	  2; pişirme tepsi Balığa tereyağı sürün ve tercih ettiğiniz baharat ve bitkiler ile çeşnilendirin.
P26	Balık fileto	-	  3; tel raf üzerinde güveç yemeği
P27	Cheesecake	-	 2;  tel raf üzerinde 28 cm çapında kelepçeli kek kalıbı
P28	Elmalı pasta	-	  2 100 - 150 ml  ; pişirme tepsi
P29	Elmalı tart	-	 2; tel raf üzerinde pasta şeklinde
P30	Elmalı turta	-	  2 100 - 150 ml  ; tel raf üzerinde  22 cm çapında pasta şeklinde
P31	Brownie	2 kg hamur	 3; derin tava
P32	Muffin	-	  2 100 - 150 ml  ; tel raf üzerinde muffin tepsinde
P33	Somun kek	-	 2; tel raf üzerinde somun kalıbında

Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P34 Kumpir	1 kg	 2; pişirme tepsisi Bütün bir patatesi kabuğuyla birlikte pişirme tepsisine koyun.
P35 Patates dilimleri	1 kg	 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Patatesleri dilimleyin.
P36 Karışık ızgara sebzeler	1 - 1.5 kg	 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Sebzeleri dilimleyin.
P37 Patates köftesi, dondurulmuş	0.5 kg	 3; pişirme tepsisi
P38 Patates kızartması	0.75 kg	 3; pişirme tepsisi
P39 Kuru makarna yapraklı etli / sebze li lazanya	1 - 1.5 kg	 2; tel raf üzerinde güveç yemeği
P40 Patates graten (çiğ patates)	1 - 1.5 kg	 1; tel raf üzerinde güveç yemeği Pişirme süresinin yarısına geldiğinde yemeği çevirin.
P41 Taze pizza, ince	-	  2; 100 ml  ; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi
P42 Taze pizza, kalın	-	  2; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi
P43 Kış	-	 2; tel raf üzerinde pişirme kalıbı
P44 Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek	0.8 kg	  2;  150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Beyaz ekmek için daha fazla süre gerekmektedir.
P45 Tam tahıl / Çavdar / Siyah ekmek	1 kg	  2;  150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi / tel raf üzerinde ekmek tavası

6.7 Değişirme: Ayarlar

1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi  seçeneklerine çevirin.
2.  öğesini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve **OK** öğesine basın.
3. Ayarı seçmek için kontrol düğmesini çevirin. **OK** tuşuna basın.
4. Değeri ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin. **OK** tuşuna basın.
5. Menü menüsünden çıkmak istediğinizde pişirme fonksiyonları düğmesini çevirerek kapalı konumuna getirin.

Alt menü: Ayarlar

Ayarlar	Değer
01 Günün saati	Değiştir
02 Gösterge ekranı Parlaklığı	1 - 5
03 Tuş sesleri	1 - Bip, 2 - Tıkla, 3 - Ses kapalı
04 Sinyal sesi seviyesi	1 - 4
05 Yemek Sensörü Eylem	1 - Alarm ve durdurma, 2 - Alarm

Ayarlar	Değer
06 Zamanlayıcı	Açık / Kapalı
07 Işık	Açık / Kapalı
08 Hızlı Ön Isıtma	Açık / Kapalı
09 Temizlik Hatırlatıcı	Açık / Kapalı
10 Wi-Fi	Açık / Kapalı
11 Otomatik uzaktan çalıştırma	Açık / Kapalı

Ayarlar	Değer
12 Ağrı unut	Evet / Hayır
13 Demo modu	Etkinleştirme kodu: 2468
14 Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin
15 Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır


7. EK FONKSİYONLAR

7.1 Kilitle


Bu fonksiyon, cihaz fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.

Cihaz kullanımdayken etkinleştirildiğinde, kontrol panelini kilitleyerek mevcut pişirme ayarlarının kesintisiz devam etmesini sağlar.

Cihaz kapalıyken etkinleştirildiğinde, kontrol panelinin kilitli kalmasını sağlayarak cihazın kazara açılmasını önler.



 OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun.

Bir ikaz sesi duyulur  - kilit açıldığında 3 kez yanıp söner.

 OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun.

7.2 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 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Otomatik kapanma süresini aşan bir süre boyunca bir ısıtma fonksiyonunu çalıştırmak istiyorsanız, pişirme süresini ayarlayın. 'Saat fonksiyonları' bölümüne bakın.


Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Işık, Yemek Sensörü, Gecikmeli Başlatma.


8. SAAT FONKSİYONLARI

8.1 Saat fonksiyonları açıklaması

 Zaman ayarı	Geri sayım süresini ayarlamak için. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Bu fonksiyonun cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur ve herhangi bir zamanda ayarlanabilir.
 Pişirme süresi	Pişirme süresini ayarlamak içindir. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur ve ısıtma fonksiyon otomatik olarak durur.
 Gecikmeli Başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
 Zamanlayıcı	Cihazın ne kadar süre çalışacağını göstermek içindir. Maksimum değer 23 sa 59 dk. Bu fonksiyonun cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur ve herhangi bir zamanda ayarlanabilir.



8.2 Ayar: Zaman ayarı

1.  tuşuna basın.




Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 ve .

2. Zaman ayarı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
3. OK tuşuna basın. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.



8.3 Ayar: Pişirme süresi

1. Bir pişirme fonksiyonu seçmek için düğmeleri çevirin ve sıcaklığı ayarlayın.
2. Ekranda şu simge görünene kadar  tuşuna basın: 0:00 ve .
3. Pişirme süresi ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK tuşuna basın. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.
5. Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve pişirme fonksiyonu düğmesini kapalı konuma getirmek için çevirin.



8.4 Ayar: Gecikmeli Başlatma

1. Bir pişirme fonksiyonu seçmek için düğmeleri çevirin ve sıcaklığı ayarlayın.
 2. Ekranda şu simge görünene kadar  tuşuna basın:  ve START .
 3. Başlama saatini ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
 4. OK tuşuna basın.
- Gösterge ekranında şu görünür: --:-- 
- STOP .
5. Bitiş saatini ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
 6. OK tuşuna basın. Zamanlayıcı, ayarlanan başlangıç saatinde geri sayıma başlar.
 7. Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve pişirme fonksiyonu düğmesini kapalı konuma getirmek için çevirin.

8.5 Ayar: Zamanlayıcı

1. Menü girişi için pişirme fonksiyonları düğmesini  ayarına çevirin.
2.  / Zamanlayıcı seçmek için kontrol düğmesini çevirin. "Günlük Kullanım" bölümüne bakın, Menü: Ayarlar.
3. OK tuşuna basın.
4. Zamanlayıcıyı açmak ve kapatmak için kontrol düğmesini çevirin.
5. OK tuşuna basın.

8.6 Ayar: Günün saati

1. Menü girişi için pişirme fonksiyonları düğmesini  ayarına çevirin.
2.  / Günün saati seçmek için kontrol düğmesini çevirin. "Günlük Kullanım" bölümüne : 'e bakın. Ayarları
3. Saati ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK tuşuna basın.

9. AKSESUARLARIN KULLANIMI

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

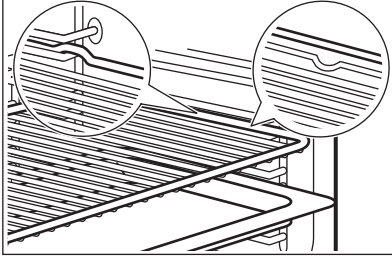
9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

i

Modele bağlı olarak aksesuar özellikleri değişiklik gösterebilir. Aksesuarlar hakkında daha fazla bilgi için "Ürün açıklaması" bölümüne bakın.

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

Aksesuarı (tel raf / tepsi) raf desteğinin kılavuz çubukları arasına yerleştirin. Rafın fırının iç kısmının arka yüzüne geldiğinden ve ayakların aşağı baktığından emin olun.



Tepsinizde eğim varsa eğimli bölümü, fırının iç kısmının arkasına doğru yerleştirin.

Aksesuar üzerinde bir yazı varsa size baktığından emin olun.


Delikli bir tepsi kullanıyorsanız damlayan sıvıları toplamak için tepsiyi / kabı altına yerleştirin.

9.2 Yemek Sensörü

Yemeğin iç sıcaklığını ölçer.

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

- °C - cihazın içindeki sıcaklık. Yemek iç sıcaklığından en az 25 °C daha yüksek olmalıdır.

-  - yiyeceğin iç sıcaklığı.
Tavsiyeler:

- Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- Sulu yemekler için kullanmayın.
- Pişirme sırasında yemek sensörünün iğnesi yemeğe tamamen yerleştirilmelidir.

Yemek Sensörü ile pişirme

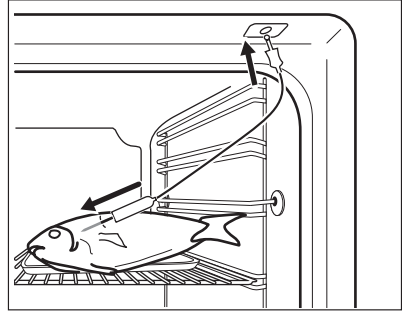
⚠ UYARI!

Yemek Ölçer Sensörü ve raf destekleri ısındığı için yanma riski vardır. Yemek Ölçer Sensörü tutamağına çıplak elle dokunmayın. Daima fırın eldiveni kullanın.

1. Cihazı çalıştırın.
2. Pişirme fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
3. Yemek Ölçer Sensörünü yemeğin içine yerleştirin:

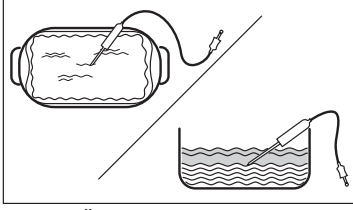
Et, tavuk ve balık

Yemek Sensörünün iğnesinin tamamını etin veya balığın ortasına en kalın yerinde yerleştirin.




Güveç

Yemek Ölçer Sensörünün ucunu güvecin merkezine yerleştirin. Yemek Sensörü pişirme işlemi esnasında bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Ölçer Sensörünün silikon sapını desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Ölçer Sensörünün ucu fırın kabının tabanına temas etmemelidir.



4. Yemek Ölçer Sensörünü cihazın içinde bulunan sokete takın. "Ürün tanıtımı" bölümüne başvurun.

Ekranında Yemek Ölçer Sensörünün mevcut sıcaklığı görüntülenir:

5.  İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.
6. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
7. OK tuşuna basın.
8. Yiyecek ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Yiyeceğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.
9. Yemek Ölçer Sensörünün fişini soketten çıkartın ve yemeği fırından alın.

10. İPUÇLARI VE ÖNERİLER

10.1 Pişirme önerileri

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




Cihazınız önceki cihazınızdan farklı şekilde hamur işi pişirebilir veya fırında kızartabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.




Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

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

Enerji tasarrufu ipuçları için "Enerji verimliliği" bölümüne bakın.

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Pişirme fonksiyonu
	Sıcaklık

	Aksesuar
	Raf konumları
	Pişirme süresi (dk)






10.2 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** - koyu, yansıtma, çap 28cm
- **Pişirme tabağı** - koyu, yansıtma, çap 26cm
- **Ramekins** - seramik, çap 8cm, yükseklik 5 cm
- **Flanş tabanı kalıbı** - koyu, yansıtıcı olmayan, çap 28cm

10.3 Sıcak Hava Nemli






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







				
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Top ekmek, 9 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40

		°C		
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	Tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre Rulosu	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde turta tabanı kabılı	180	2	15 - 25
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	40 - 50
Haşlama balık, 0,3 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	20 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza tavası	180	3	25 - 30
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30
Bisküviler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Minik tartlar, 8 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza tavası	200	3	25 - 30
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	4	25 - 30

10.4 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1 uyarınca testler.

				°C	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35

					
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	180	70 - 90
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	170	40 - 50
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	40 - 50
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Sıcak Hava	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60
Kısa ekmekek	Sıcak Hava	Pişirme tep-sisi	3	140 - 150	20 - 40
Kısa ekmekek	Sıcak Hava	Pişirme tep-sisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45
Kısa ekmekek	Alt+üst ısıtma	Pişirme tep-sisi	3	140 - 150	25 - 45
Tost ¹⁾	Izgara	Tel raf	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Cihazı 10 dakika önceden ısıtın.

11. BAKIM VE TEMİZLİK

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Temizleme ile ilgili notlar

Temizlik Maddeleri

- Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
- Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

Günlük Kullanım

- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
- Cihazın içinde veya cam kapı panellerinde nenden buğulanma oluşabilir. Buğulanmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yemeği cihazda 20 dakikadan

daha uzun bir süre tutmayın. Cihazın içini her kullanımdan sonra sadece bir mikrofiber bezle kurulayın.

Aksesuarlar

- 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.
- Yapışmaz özellikli aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanarak temizlemeyin.

11.2 Çukur haznenin temizlenmesi

Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını gidermek için çukur hazneyi temizleyin.



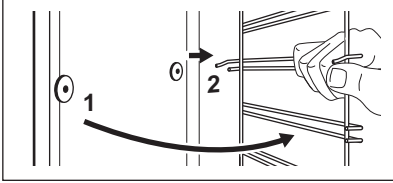
Fonksiyon için: SteamBake her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.

1. Çukur hazneye 250 ml beyaz sirke veya sitrik asit dökün. Maksimum %6 asit oranına sahip katkısız bir sirke kullanın.
2. Sirkenin oda sıcaklığında 30 dakika boyunca kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.
3. İç kısmı sıcak su ve yumuşak bir bezle temizleyin.

11.3 Raf desteklerini çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.
3. Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.



4. Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik raflardaki sabitleme iğneleri ön tarafı işaret etmelidir.

11.4 Piroolitik Temizleme

⚠ UYARI!

Yanma riskine karşı dikkatli olun.

⚠ DİKKAT!

Fırını kurduğunuz kabin içinde kurulmuş başka cihazlar da varsa bu cihazları bu fonksiyonu çalıştırırken kullanmayın. Bu durum fırının zarar görmesine neden olabilir.

Fırın kapağını tam olarak kapatmadıysanız fonksiyonu çalıştırmayın.

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Tüm aksesuarları.
3. Fırının içini ve iç kapak camını ılık su, yumuşak bir bez ve hafif bir deterjan ile temizleyin.
4. Menü girişi için ısıtma fonksiyonları düğmesini ayarına çevirin.

5. öğesini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve OK öğesine basın.

Temizleme programı	Süre
C1 - Hafif temizleme	1 h
C2 - Normal temizleme	1 h 30 min
C3 - Yoğun temizleme	2 h 30 min

6. Temizlik programını seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve OK öğesine basın.
7. Temizlemeyi başlatmak için OK öğesine basın. Temizleme başladığında fırın kapağı kilitletir ve lamba söner. Kapı kilidi açılana kadar ekranda görünür.
8. Temizleme işlemi sonrasında ısıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.
9. Cihaz soğuyana ve kap kilidi açılana kadar bekleyin. Fırının içini yumuşak bir bezle ve suyla temizleyin.

11.5 Temizlik Hatırlatıcı

Pişirme işleminden sonra ekranda yanıp sönüyorsa, cihaz pirolitik temizleme zamanının geldiğini hatırlatmaktadır. Alt menüdeki hatırlatıcıyı kapatabilirsiniz: Ayarlar. "Günlük kullanım" bölümüne bakın, Değiştirme: Ayarlar.

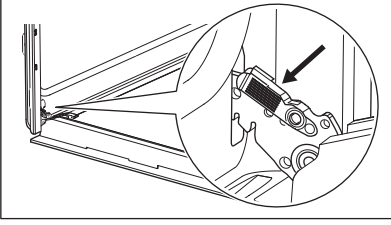
11.6 Kapağı çıkarma ve takma

Fırın kapısının üç cam paneli vardır. Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

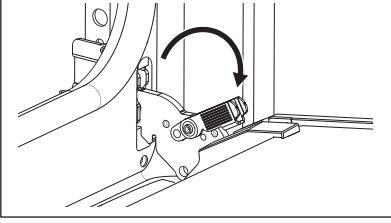
⚠ DİKKAT!

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

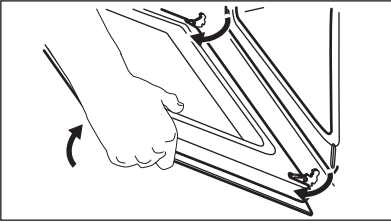
1. Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



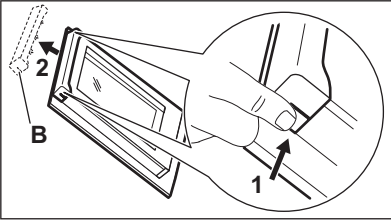
2. Mandalları kaldırın ve “klik” sesi gelene kadar çekin.



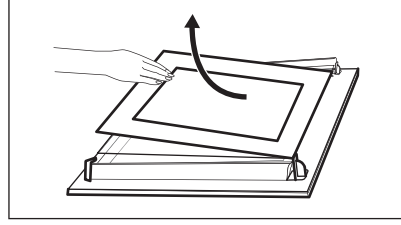
3. Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



4. Kapıyı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine koyun.
5. Kapı kenarını **B** kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.



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

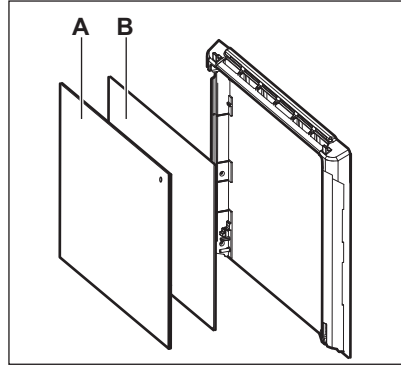


8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

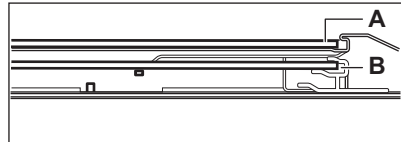
9. Temizledikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın. Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken “klik” sesi duyulur.

Cam panelleri (**A** ve **B**) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yan tarafında sembol / baskı olup olmadığını kontrol edin. Cam panellerin her biri söküm ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür.

Doğru takıldığında kapı kenarlığında klik sesi duyulur.



Orta cam panelini yuvalara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



11.7 Lambanın değiştirilmesi

UYARI!

Elektrik arpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Cihazın elektrik bağlantısını kesin.
3. Bezi fırının zeminine yerleştirin.

DİKKAT!

Halojen lambanın üstünde kalan yanık yağlardan korunmak için lambayı her zaman bir bezle tutun.

Arka lamba

1. ıkarmak için cam kapağı döndürün.
2. Cam kapağı temizleyin.
3. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
4. Cam kapağı takın.

12. SORUN GİDERME

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Sorun	şunları kontrol edin:
Cihaz açılmıyor veya alışmıyor.	Cihaz doğru şekilde bir elektrik prizine bağlanmış.
Cihaz ısınmıyor.	Otomatik kapanma devre dışı bırakılmıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Cihaz kapağı kapalıdır.
Cihaz ısınmıyor.	Sigorta atmamıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Kilitle devre dışı.
Lamba yanmıyor.	Sıcak Hava Nemli - etkin.
Lamba alışmıyor.	Lamba yanmıştır.
Yemek Sensörü alışmıyor.	Yemek Sensörü fişi prize tam olarak takılmış.
Err C2	Yemek Sensörü fişini prizden ekin.
Err C3	Cihaz kapağı kapalıdır ya da kapı kilidi bozulmuştur.
Err F102	Cihaz kapağı kapalıdır.
Err F102	Kapak kilidi bozuk değil.
Ekranında 00:00 görünüyor.	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.
Su ukur haznedenden sızıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır.



Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyorsa cihazı yeniden başlatmak için evin ana sigortasını kapatıp açın. Hata kodu yeniden oluşursa Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

12.2 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, cihazın ön çerçevesinin üzerinde bulunur. Kapağı açtığınızda görünür. Cihazdan 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	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
Enerji Verimliliği Endeksi	81.2	
Enerji verimliliği sınıfı	A+	
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	0.93 kWsa/çevrim	
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.69 kWsa/çevrim	
Fırın boşluğu sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	72 l	
Fırın tipi	Ankastre Fırın	
Kitle	EOD6P77WX	31.9 kg
	EOD6P77WZ	31.6 kg
	KODDP77WX	32.5 kg

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

13.2 Uygun düşük güç moduna ulaşmak için güç tüketimi ve maksimum süre ile ilgili Ürün Bilgileri

Bekleme modunda güç tüketimi

0.8 W

Kablosuz ağ bağlantısının nasıl etkinleştirileceği ve devre dışı bırakılacağı hakkında bilgi için "İlk kullanımdan önce" bölümüne bakın.

13.3 Enerji tasarrufu ipuçları

Aşağıdaki ipuçları cihazınızı kullanırken enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır.

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 ve koyu, yansıtmasız kalıplar veya kaplar kullanın.

Özellikle tavsiye edilmedikçe, boş cihazı pişirme öncesinde ısıtmayın.

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

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika

önce cihazın sıcaklık ayarını minimuma indirin. Cihazda kalan atıl ısı pişirme için kullanılacaktır.

Yemeği sıcak tutmak veya diğer yemekleri ısıtmak için atıl ısıyı kullanın.

Cihazı kapadığınızda, ekran kalan ısıyı veya sıcaklığı gösterir.

Yiyeceği sıcak tutma

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda 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.

Wi-Fi

Mümkünse enerji tasarrufu sağlamak için Wi-Fi bağlantısını kapatın.

14. 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.





electrolux.com

701130561-A-462024



CE