

EOA9S31CX  
KOAAS31CX



TR

Buharlı ankastre fırın

Kullanma Kılavuzu

# Cihazınızdan en iyi randımanı alın

Dijital kitapçığınız, nasıl yapılır videoları ve destek için [electrolux.com/getstarted](https://electrolux.com/getstarted) adresini ziyaret edin



Electrolux

# BİZİM İÇİN ÖNEMLİSİNİZ

Bir Electrolux cihazı aldığınız için teşekkürler. Size onlarca yıllık profesyonel deneyim ve yenilik sunan bir ürün tercih ettiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık bir ürün. Bu ürünü her kullandığınızda, daima en iyi sonuçları alacağınızdan emin olabilirsiniz. Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis bilgileri edinmek için:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



Ürününüzü daha iyi servis için kaydedin:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## MÜŞTERİ HİZMETLERİ VE SERVİS

Orijinal yedek parça kullanılmasını tavsiye ederiz.


Yetkili Servis Merkezimizle iletişim sırasında, aşağıdaki verilerin bulunduğunu kontrol edin:

Model, PNC, Seri Numarası.

Bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır.

 Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

 Genel bilgiler ve tavsiyeler

 Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

# İÇİNDEKİLER

<b>1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....</b>	<b>5</b>
1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği.....	5
1.2 Genel Güvenlik.....	5
<b>2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....</b>	<b>7</b>
2.1 Montaj.....	7
2.2 Elektrik bağlantısı.....	8
2.3 Kullan.....	8
2.4 Bakım ve temizlik.....	9
2.5 Buharlı Pişirme.....	9
2.6 Dahili ışık.....	9
2.7 Servis.....	10
2.8 Eski ürünü elden çıkarma.....	10
<b>3. ÜRÜN TANIMI.....</b>	<b>11</b>
3.1 Genel bakış.....	11
3.2 Aksesuarlar.....	11
<b>4. ÇALIŞAN BİR FIRININ.....</b>	<b>13</b>
4.1 Kontrol paneli.....	13
4.2 Gösterge.....	13
<b>5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....</b>	<b>16</b>
5.1 İlk Temizlik .....	16
5.2 İlk Bağlantı.....	16
5.3 Kablosuz bağlantı.....	16
5.4 Yazılım Lisansları.....	17
5.5 Ayarlamaların yapılışı: Su sertliği.....	17
<b>6. GÜNLÜK KULLANIM.....</b>	<b>19</b>
6.1 Ayarlamaların yapılışı: Isıtma Fonksiyonları.....	19
6.2 Kullanım şekli: Su Haznesi.....	20
6.3 Ayarlamaların yapılışı: Steamify - Buharlı pişirme.....	21
6.4 Ayarlamaların yapılışı: SousVide (vakumlu) pişirme.....	22
6.5 Ayarlamaların yapılışı: Yardımlı Pişirme.....	23
6.6 Isıtma Fonksiyonları.....	24
<b>7. SAAT FONKSİYONLARI.....</b>	<b>28</b>
7.1 Saat fonksiyonları açıklaması.....	28
7.2 Ayarlamaların yapılışı: Saat fonksiyonları.....	28
<b>8. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR.....</b>	<b>32</b>
8.1 Aksesuarların yerleştirilmesi.....	32
8.2 Yemek Sensörü.....	32
8.3 Teleskopik Rayların Kullanılması.....	35
<b>9. EK FONKSİYONLAR.....</b>	<b>37</b>
9.1 Otomatik Kapanma.....	37
9.2 Soğutma fanı.....	37
<b>10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....</b>	<b>38</b>
10.1 Pişirme önerileri.....	38
10.2 Sıcak Hava Nemli.....	38

10.3 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar.....	39
10.4 Test enstitüleri için pişirme tabloları.....	39
<b>11. BAKIM VE TEMİZLİK.....</b>	<b>42</b>
11.1 Temizlik hakkında açıklamalar.....	42
11.2 Çıkarma: Raf destekleri.....	42
11.3 Kullanım şekli: Buharla temizleme.....	43
11.4 Temizlik Uyarısı.....	43
11.5 Kullanım şekli: Kireç çözme.....	43
11.6 Kullanım şekli: Kireç çözme hatırlatıcısı.....	44
11.7 Kullanım şekli: Buhar oluşturma sistemi - Durulama.....	44
11.8 Kullanım şekli: Kurutma hatırlatıcısı.....	44
11.9 Kullanım şekli: Kurutma.....	45
11.10 Çıkarma ve takma: Kapak camları.....	45
11.11 Değiştirme şekli: Lamba.....	46
<b>12. SORUN GIDERME.....</b>	<b>48</b>
12.1 Bu durumlarda ne yapmalı.....	48
12.2 Kullanım şekli: Hata kodları.....	50
12.3 Servis verileri.....	51
<b>13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....</b>	<b>52</b>
13.1 Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Formu*.....	52
13.2 Enerji tasarrufu.....	52
<b>14. MENÜ YAPISI.....</b>	<b>54</b>
14.1 Menü.....	54
14.2 Şunun için alt menü: Temizleme.....	54
14.3 Şunun için alt menü: Seçenekler.....	55
14.4 Şunun için alt menü: Bağlantılar.....	55
14.5 Şunun için alt menü: Kurulum.....	55
14.6 Şunun için alt menü: Servis.....	56
<b>15. ÇOK KOLAY!.....</b>	<b>57</b>
<b>16. KISAYOLU DENEYİN!.....</b>	<b>60</b>
<b>17. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....</b>	<b>62</b>

# 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, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- 3 ile 8 yaş arasındaki çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- 3 yaşından küçük çocuklar, sürekli olarak gözlemlenmedikçe cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Çocukların My Electrolux içeren cihazlar ve mobil cihazlarla oynamasına izin vermeyin.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Fırının erişilebilir kısımları kullanım esnasında sıcak olabilir.
- Cihazın çocuk güvenlik aygıtı varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından, denetim altında olmadıkları sürece, yapılmamalıdır.

## 1.2 Genel Güvenlik

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınınız.
- Cihaza tepsi veya aksesuarları yerleştirirken veya çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanınız.

## GÜVENLİK BİLGİLERİ

---

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

## 2. GÜVENLİK TALİMATLARI

### 2.1 Montaj

#### UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkartın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, 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, fırın kapağının engelsiz açılıp açılmadığını kontrol edin.
- Cihaz, elektrikli bir soğutma sistemiyle donatılmıştır. Elektrikli güç kaynağı kullanılarak çalıştırılmalıdır.
- Ankastre üniteler DIN 68930 dayanıklılık gereksinimlerini karşılamalıdır.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgah minimum yüksekliğinin altında kabin)	600 (600) mm
Kabin genişliği	550 mm
Kabin derinliği	605 (580) mm
Cihazın ön yüksekliği	594 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	576 mm
Cihazın ön genişliği	549 mm
Cihazın arka genişliği	548 mm
Cihazın derinliği	567 mm
Cihazın ankastre derinliği	546 mm
Açık kapı ile derinlik	1017 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	550 x 20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4 x 12 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 olduğunda emin olun.
- Her zaman doğru monte edilmiş, darbeye dayanıklı bir priz kullanın.
- 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 kurulum tamamlandıktan sonra takın. Kuruludan 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.
- Bu cihaz, bir elektrik fişi ve elektrik kablosu ile birlikte teslim edilir.

## 2.3 Kullan

### ⚠ UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu cihaz, sadece evde kullanım içindir.
- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.
- Cihaz çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatın.
- Çalışır konumdayken cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Sıcak hava çıkabilir.
- Cihaz suyla temas halindeyken veya ıslak ellerle cihazı kullanmayın.
- Açık cihaz kapağına baskı uygulamayın.
- Cihazı bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanmayın.
- Cihaz kapağını dikkatlice açın. Alkollü malzemeler kullanılması, alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açarken cihaza kıvılcım veya çıplak alev temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış maddeler koymayın.
- Wi-Fi şifrenizi paylaşmayın.



## ⚠ UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kısmın hasar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
  - cihazın alt kısmına fırın kabı veya diğer cisimleri doğrudan koymayın.
  - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
  - sıcak cihaza doğrudan su koymayın.
  - yemek pişirmeyi bitirdikten sonra nemli tabak ve yiyecekleri cihazın içinde bırakmayın.
  - aksesuarları çıkarırken ve takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Yaş pasta için derin pişirme kabı kullanın. Meyve suları kalıcı lekeler neden olabilir.
- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Oda ısıtma gibi başka amaçlarla kullanılmamalıdır.
- Pişirme işlemi daima fırın kapağı kapalı halde yapınız.
- Cihaz bir mobilya panelinin arkasına monte edilirse (örneğin kapak), cihaz çalışırken kapağın kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra 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 göğüdüğünden 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 paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.
- (Varsa) katalitik emaye kısmı detarjanla temizlemeyin.

## 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 ışık

### ⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.

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

- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Eski ürünü elden çıkarma

### **UYARI!**

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını kaldırın.

### **Üretici / İhracatçı :**

ELECTROLUX APPLIANCES AB  
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)  
ST GÖRANSGATAN 143  
SE-105 45 STOCKHOLM  
SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

[www.electrolux.com](http://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](mailto:musteri_hizmetleri@electrolux.com)

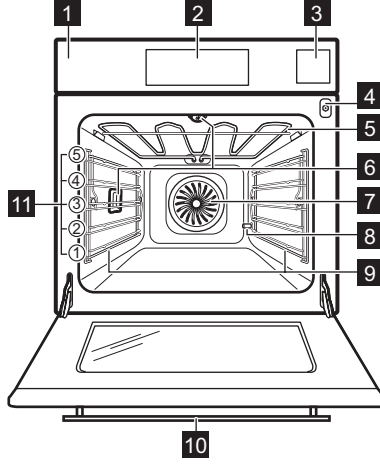
WEB: [www.electrolux.com.tr](http://www.electrolux.com.tr)

### **Kullanım Ömrü Bilgisi :**

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

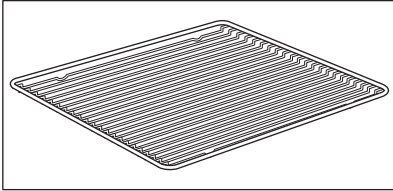
## 3. ÜRÜN TANIMI

### 3.1 Genel bakış



- 1** Kontrol paneli
- 2** Gösterge
- 3** Su çekmecesi
- 4** Yemek sensörü için priz
- 5** Isıtıcı eleman
- 6** Lamba
- 7** Fan
- 8** Boru çıkışında kireç çözme
- 9** Raf desteği, çıkarılabilir
- 10** Tutamaktaki kamera
- 11** Raf konumları

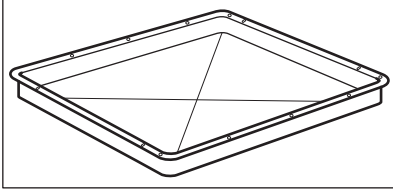
### 3.2 Aksesuarlar



#### Tel raf

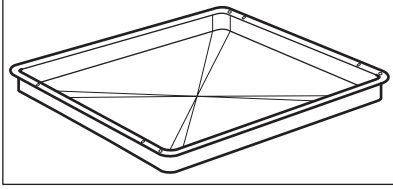
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar içindir.

# ÜRÜN TANIMI



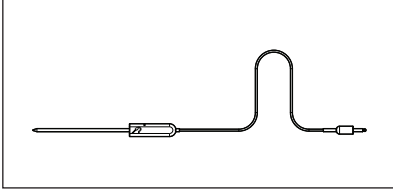
## **Pişirme tepsisi**

Kek ve bisküviler içindir.



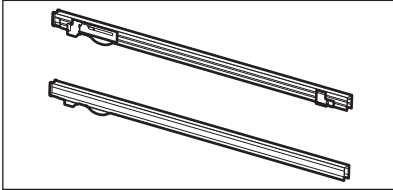
## **Izgara- / Kızartma kabı**

Fırınlamak ve kızartmak için veya yağ biriktirme tepsisi olarak kullanmak içindir.



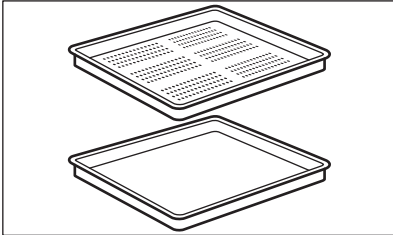
## **Yemek Sensörü**

Yemeğin iç sıcaklığını ölçmek içindir.



## **Teleskopik raylar**

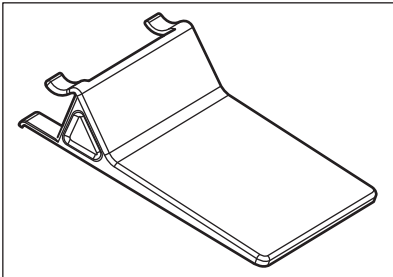
Tepsileri ve tel rafı daha kolay takıp çıkarmak içindir.



## **Buhar seti**

Bir deliksiz ve bir delikli yiyecek kabı.

Buhar seti buharla pişirme sırasında yoğunlaşan suyu yiyecekte tahlile eder. Sebze, balık ve tavuk göğsü hazırlamak için kullanın. Set, suda pişirilmesi gereken yiyecekler için uygun değildir örneğin, pirinç, püre, makarna.

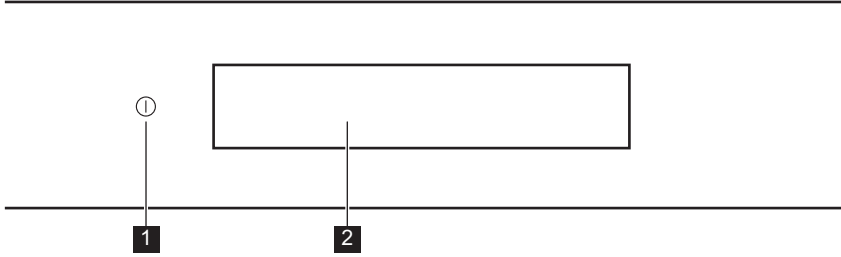


## **Kamera koruyucu**

Fotoğraflarda ışık yansımalarını önler.

## 4. ÇALIŞAN BİR FIRININ

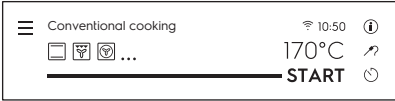
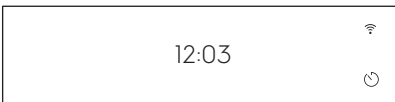

### 4.1 Kontrol paneli



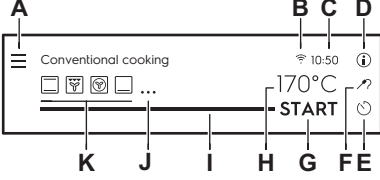
	Fonksiyon	Açıklama
<b>1</b>	Açık / Kapalı	Fırını açmak ve kapatmak için basılı tutun.
<b>2</b>	Gösterge	Fırında o an geçerli olan ayarları gösterir.

 <b>Basın</b>	 <b>Taşıyın</b>	 <b>Basılı tutun</b>
Yüzeye parmak ucuyla dokununuz.	Parmak ucunu yüzey üzerinde kaydırınız.	Yüzeye 3 saniye dokununuz.

### 4.2 Gösterge

	Açıldıktan sonra, gösterge, ısıtma fonksiyonları ve varsayılan sıcaklığın olduğu ana ekranı gösterir.
	Fırın 2 dakika kullanılmadığında gösterge bekleme moduna geçer.
	Pişirme yapılırken, gösterge, ayar fonksiyonlarını ve diğer kullanılabilir seçenekleri gösterir.





# ÇALIŞAN BİR FIRININ

	Ayarlanan maksimum fonksiyon sayısını gösteren gösterge.
---	--




- A. Menü / Geri
- B. Wi-Fi
- C. Günün saati
- D. Bilgi
- E. Zamanlayıcı
- F. Yemek Sensörü (sadece belirli modellerde bulunur)
- G. BAŞLAT / DURDUR
- H. Sıcaklık
- I. İlerleme Çubuğu / Kaydırıcı
- J. Daha fazla
- K. Isıtma Fonksiyonları

## Gösterge işaretleri

**Temel işaretler** - gösterge üzerinde gezinmek içindir.






 OK Bir seçimi veya 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 içindir.
--	---	--	---

**Sesli alarm fonksiyon işaretleri** - ayarlanan pişirme süresi bittiğinde, sinyal sesi gelir.

 Fonksiyon açık.	 Fonksiyon açık. Pişirme otomatik olarak sonlanır.	 Sesli alarm kapalı.
--	---	--

## Zamanlayıcı göstergeleri


## Gösterge işaretleri

 <p>Şu fonksiyonu ayarlamak içindir: Başlangıç Zamanı Ayarı.</p>	 <p>Ayarı iptal etmek içindir.</p>	 <p>Zamanlayıcı, fırın kapağının kapanmasından sonra başlar.</p>	 <p>Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında zamanlayıcı başlar.</p>	 <p>Pişirme başladığında zamanlayıcı başlar.</p>
---	---	---	--	---

## Kapak fonksiyonu göstergeleri

 <p>Fırın kapağı kilitletir.</p>
---

## Wi-Fi göstergeler - fırın için Wi-Fi bağlantısı yapılabilir.




 <p>Wi-Fi bağlantı açık.</p>	 <p>Wi-Fi bağlantı kapalı.</p>
---	---

## 5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

### ⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 5.1 İlk Temizlik

		
<b>Adım 1</b> Çıkarılabilir raf desteklerini ve aksesuarları fırından çıkarın.	<b>Adım 2</b> Fırını ve aksesuarları ilk kullanım öncesinde temizleyin. "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.	<b>Adım 3</b> Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine yerleştirin.

### 5.2 İlk Bağlantı


İlk bağlantıdan sonra ekranda karşılama metni gösterilir.


Ayarlamanız gerekenler: Dil, Ekran Parlaklığı, Sinyal sesi seviyesi, Su sertliği, Günün saati.

### 5.3 Kablosuz bağlantı

Fırını bağlamak için aşağıdakilere ihtiyacınız var:

- İnternet bağlantılı kablosuz ağ.

<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	Basın: Menü / Ayarlar / Bağlantılar.
<b>Adım 3</b>	Wi-Fi öğelerini açmak için  öğesini kaydırın/basın.
<b>Adım 4</b>	İnternet bağlantılı kablosuz ağ seçin. Fırının kablosuz modülü 90 saniye içinde başlar.

Kablosuz bağlantıyı herhangi bir zamanda yapılandırmak için ekranda  öğesine basın.

### Kısayolu deneyin!



Sıklık	2412 - 2484 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM







Maksimum Güç	EIRP < 20 dBm (100 mW)
--------------	------------------------

## 5.4 Yazılım Lisansları

Fırın yazılımı, BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 ve diğerleri kapsamında lisanslanan telif hakkına sahip yazılımları içerir.
Lisansın tam kopyası için bkz.: Temel Ayarlar / Servis / Lisans.
Ürün web sayfasındaki köprüyü takip ederek açık kaynak yazılımının kaynak kodunu indirebilirsiniz.
"NIUX" klasöründe bulunan <a href="http://electrolux.opensoftwarerepository.com">http://electrolux.opensoftwarerepository.com</a> adreslerinde fırın modeli ve Wi-Fi Modülü Yazılım sürümünü arayın.

## 5.5 Ayarlamamanın yapılışı: Su sertliği

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

			
<b>Adım 1</b> Test kağıdını yaklaşık 1 saniye suya koyun. Test kağıdını akan suya tutmayın.	<b>Adım 2</b> Fazladan suyu gidermek için test kağıdını sallayın.	<b>Adım 3</b> Bir dakika sonra su sertliğini aşağıdaki tablodan kontrol edin.	<b>Adım 4</b> Su sertliğinin ayarlanması: Menü / Ayarlar / Kurulum / Su sertliği.
<b>i</b> Test kağıdının rengi değişmeye devam eder. Testin üstünden 1 dakikadan daha fazla süre geçiyse su sertliğini kontrol etmeyin.			
Su sertliğini menüde değiştirebilirsiniz: Ayarlar / Kurulum / Su sertliği.			

Aşağıdaki tablo, ilgili Kalsiyum tortusu seviyesi ve su kalitesine denk gelen su sertliği aralığını (dH) göstermektedir. Su sertliği tabloda gösterilen değeri aşıyorsa, su çekmecesini içme suyuyla doldurun.

# İLK KULLANIMDAN ÖNCE

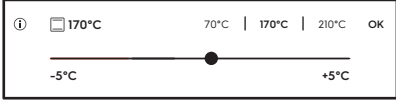
Su sertliği		Test şeridi	Kalsiyum tortusu (mmol/l)	Kalsiyum tortusu (mg/l)	Su sınıflandırması
Sınıf	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 1.3	0 - 50	yumuşak
2	7 - 14	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	1.3 - 2.5	50 - 100	Kısmen sert
3	14 - 21	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2.5 - 3.8	100 - 150	sert
4	21 üzeri	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	3,8 üzeri	150 üzeri	çok sert

## 6. GÜNLÜK KULLANIM

### ⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

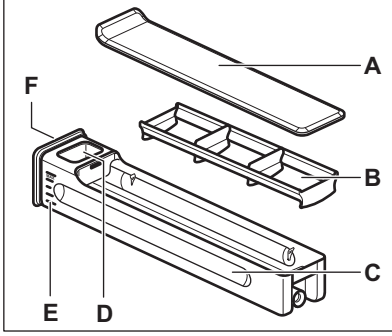
### 6.1 Ayarlamamanın yapılışı: Isıtma Fonksiyonları

<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	Bir ısıtma fonksiyonu seçin. Göstergede varsayılan ısıtma fonksiyonu görüntülenir. Daha fazla ısıtma fonksiyonu görmek için ●●● ögesine basın.
<b>Adım 3</b>	°C ögesine basın. Gösterge sıcaklık ayarlarına geçer. 
<b>Adım 4</b>	Sıcaklığı ayarlamak için, parmağınızı kaydırıcı üzerinde hareket ettirin.
<b>Adım 5</b>	OK ögesine basın.
<b>Adım 6</b>	START ögesine basın. Yemek Sensörü Pişirme sırasında veya öncesinde istenilen zaman takılabilir.
<b>Adım 7</b>	Isıtma fonksiyonunu kapatmak için STOP ögesine basın.
<b>Adım 8</b>	Fırını kapatın.

### Kısayolu deneyin!



## 6.2 Kullanım şekli: Su Haznesi





- A. Kapak
- B. Dalgakıran
- C. Çekmece gövdesi
- D. Su doldurma deliği
- E. Ölçek
- F. Ön düğme

<b>Adım 1</b>	Su çekmesinin ön düğmesini itin. Fırından dışarı çıkacaktır. 
<b>Adım 2</b>	Su çekmesini maksimum seviyeye işaretine kadar doldurun. Bu iki şekilde yapılabilir: <b>A:</b> Su çekmesini fırının içinde bırakıp suyu bir kaptan boşaltarak. <b>B:</b> Su çekmesini fırından çıkarıp, musluk suyuyla doldurarak.
<b>Adım 3</b>	Suyun dökülmesini önlemek için, çekmeceyi yatay olarak taşıyın. 
<b>Adım 4</b>	Su çekmesini doldurduğunuzda, aynı konuma yerleştirin. Su çekmesi fırına yerleşene kadar, ön düğmeye basın.
<b>Adım 5</b>	Her kullanımdan sonra su çekmesini boşaltın.

**DİKKAT!**

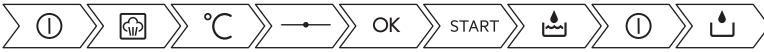
Su çekmesini sıcak yüzeylerden uzak tutun.

**6.3 Ayarlamaların yapılışı: Steamify - Buharlı pişirme**


<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	Buharlı ısıma fonksiyonunu ayarlamak için  ögesine basın.
<b>Adım 3</b>	Sıcaklığı ayarlamak için °C ögesine basın. Gösterge sıcaklık ayarlarına geçer.
<b>Adım 4</b>	Sıcaklığı ayarlamak için parmağınızı kaydırmaç üzerinde hareket ettirin. Buharlı pişirme fonksiyonunun türü ayarlanan sıcaklığa göre değişir.
<b>Sadece buharla pişirme</b> 50 - 100 °C	Sebzeleri, tahılları, baklagilleri, deniz ürünlerini, sebzeli yahni ve kaşıklik tatlıları buharda pişirmek içindir.
<b>Düşük ısı ve yüksek buharla pişirme</b> 105 - 130 °C	Et/balık yahni, kavurma, ekme, kümes hayvanları, cheesecake ve güveçleri pişirmek içindir.
<b>Orta ısı ve buharla pişirme</b> 135 - 150 °C	Et, güveç, sebze dolmaları, balık ve graten içindir. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et yumuşak ve su-lu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur. Zamanlayıcı ayarlı olduğunda, yemek yüzeyine güzel bir doku vermek için, ızgara fonksiyonu pişirmenin son dakikasında otomatik olarak devreye girer.
<b>Yüksek ısı ve düşük buharla pişirme</b> 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.
<b>Adım 5</b>	Onaylamak için  ögesine basın.



<b>Adım 6</b>	<p>Su çekmesini soğuk suyla maksimum seviyeye (yaklaşık 950 ml) kadar doldurun. Su yaklaşık 50 dakika için yeterlidir. Su çekmesindeki ölçüğü kullanın.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p><b>⚠ UYARI!</b> Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (demineralize) ya da damıtılmış su kullanmayın. Diğer sıvıları kullanmayın. Yanıcı ya da alkolü sıvıları su çekmesine koymayın.</p></div>
<b>Adım 7</b>	<p>Islak su çekmesini yumuşak bir bezle kurulayın. Su çekmesini ilk konumuna getirin.</p>
<b>Adım 8</b>	<p>START öğesine basın. Yaklaşık 2 dakika sonra buhar görünecektir. Fırın önceden ayarlanan ısıya ulaştığında, sinyal sesi gelir.</p>
<b>Adım 9</b>	<p>Su çekmesindeki su bittiğinde sinyal sesi duyulur. Su çekmesini tekrar doldurun. Buharlı pişirme bittiğinde, soğutma fanı buharı çıkarmak için daha hızlı çalışır. Pişirme süresinin sonunda sinyal sesi duyulur.</p>
<b>Adım 10</b>	<p>Fırını kapatın.</p>
<b>Adım 11</b>	<p>Buharlı pişirme bittikten sonra su çekmesini boşaltın.</p>
<b>Adım 12</b>	<p>Fırının boşluğunda su kalmış olabilir. Su sızıntısı olmaması için, pişirme sonrasında kapağı dikkatli şekilde açın. Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulayın.</p>

## Kısayolu deneyin!



## 6.4 Ayarlamamanın yapılışı: SousVide (vakumlu) pişirme

<b>Adım 1</b>	<p>Fırını çalıştırın. Göstergede varsayılan ısıtma fonksiyonu görüntülenir. Daha fazla ısıtma fonksiyonu görmek için ● ● ● öğesine basın.</p>
<b>Adım 2</b>	<p>Şu fonksiyonu ayarlamak için  seçeneğine basın: SousVide (vakumlu) pişirme.</p>
<b>Adım 3</b>	<p>OK öğesine basın.</p>

<b>Adım 4</b>	Zamanlayıcıyı ayarlamak için  ögesine basın.
<b>Adım 5</b>	OK ögesine basın.
<b>Adım 6</b>	Sıcaklığı ayarlamak için  ögesine basın ve onaylayın.
<b>Adım 7</b>	START ögesine basın.
<b>Adım 8</b>	Vakumlu poşetleri üzerinde veya iç kısımda kalan su birikebilir. Su sızıntısı olmaması için, pişirme sonrasında kapağı dikkatli şekilde açın. Vakumlu poşetleri çıkarmak için bir plaka ve havlu kullanın. Fırın soğuduğunda, iç kısmın tabanında biriken suyu bir süngerle alın. İç kısmı yumuşak bir bezle kurutun.

### Kısayolu deneyin!





## 6.5 Ayarlamannın yapılışı: Yardımlı Pişirme

Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Sıcaklık ve süre, kullanıcı tercihlerine göre manuel olarak ayarlanabilir.

Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:

- Otomatik Ağırlıklölçer
- Yemek Sensörü









<b>Adım 1</b>	 ögesine basın.
<b>Adım 2</b>	Yardımlı Pişirme ulaşmak için  ögesine basın.
<b>Adım 3</b>	Bir yemek veya yiyecek türü seçin.
<b>Adım 4</b>	START ögesine basın.

### Kısayolu deneyin!











## 6.6 Isıtma Fonksiyonları


### Standart Isıtma Fonksiyonları

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Izgara	Yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekme kızırtmak içindir.
 Turbo ızgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Graten ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Sıcak hava	Aynı anda üç adede kadar raf konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Sıcaklığı, Alt+üst ısıtma'dan 20 - 40°C daha düşük ayarlayın.
 Dondurulmuş yiyecekler	Hazır yemekleri (kibrit/elma dilim patates ya da sigara böreği gibi) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 Alt+üst ısıtma	Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir.
 Pizza fonksiyonu	Pizza pişirmek içindir. Yoğun bir esmerleştirme ve gevrek bir taban elde etmek içindir.
 Alt ısıtma	Alt kısmı gevrek kekler pişirmek ve yiyecekleri korumak içindir.
 Steamify	Buharlama, güveçleme, hafif çıtırlaştırma, pişirme ve kızartma için buhar kullanın.











## Özel Isıtma Fonksiyonları

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Konserve yapma	Sebze konservesi içindir (ör. turşu).
 Kurutma	Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir.
 Yoğurt Fonksiyonu	Yoğurt yapmak içindir. Bu fonksiyon çalışırken lamba kapalı kalır.
 Tabak ısıtma	Bir tabağı, servis öncesinde ısıtmak içindir.
 Buz çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir.
 Graten	Lazanya veya patates graten gibi yemekler içindir. Graten ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Yavaş pişirme	Özellikle yumuşak, sulu et/tavuk kızartmaları içindir.
 Sıcak tutma	Yiyeceği sıcak tutmak içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 <b>Sıcak Hava Nemli</b>	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Pişirme talimatları için "İpuçları ve faydalı bilgiler" Sıcak Hava Nemli bölümüne bakın. Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapağı kapalı kalmalıdır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklığı ayarladığınız sıcaklıktan farklı olabilir. Geriye kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Genel enerji tasarrufu önerileri için, "Enerji Verimliliği" bölümünde Enerji Tasarrufu kısmına bakın. Bu fonksiyon, EN 60350-1'e göre enerji verimlilik sınıfına uyum için kullanıldı. Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

## Buharlı Fırın Fonksiyonları

Pişirme fonksiyonu	Uygulama
 <b>SousVide (vakumlu) pişirme</b>	Bu isim, vakumlu plastik poşetlerde düşük ısıda pişirme yöntemine gönderme yapmaktadır. Daha fazla bilgi edinmek için aşağıda bulunan SousVide Pişirme ve "İpuçları ve Yararlı Bilgiler" bölümüne başvurun.
 <b>Buharla tekrar ısıtma</b>	Yiyecekleri buharla ısıtmak yüzeyin kurummasını önler. Isı nazik ve eşit şekilde dağıtılır böylece yiyecek yeni pişirildiğindeki tadına ve aromasına geri kavuşur. Bu fonksiyonu kullanarak yiyeceği doğrudan tabak içinde ısıtabilirsiniz. Tabakları farklı raflara yerleştirip yiyecekleri aynı anda ısıtabilirsiniz.
 <b>Ekmek</b>	Bu fonksiyonu çıtırılık, renk ve yüzey parlaklığı bakımından profesyonel fırında pişirilmiş benzer ekmeğe ve sandviç ekmeği yapmak için kullanın.
 <b>Hamur kabartma</b>	Mayalı hamurun kabarmasını hızlandırmak içindir. Hamur yüzeyinin kurummasını önler, hamurun esnekliğini korur.
 <b>Tam Buhar</b>	Sebze, yardımcı yemek ve balığı buharda pişirmek içindir.
 <b>Yüksek Nem</b>	Bu fonksiyon muhallebi, krem karamel, etli jöle ve balık gibi nazik pişirme isteyen yiyecekler için uygundur.



Pişirme fonksiyonu	Uygulama
 <b>Orta Nem</b>	Bu fonksiyon et yahni, kavurma, ekme ve şekerli mayalı hamur pişirmek için uygundur. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et sulu ve yumuşak bir dokuya, mayalı tatlılar ise gevrek ve parlak bir yüzeye sahip olur.
 <b>Düşük Nem</b>	Bu fonksiyon et, kümes hayvanları, fırın yemekleri ve güveçler için uygundur. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et yumuşak ve sulu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur.


## 7. SAAT FONKSİYONLARI

### 7.1 Saat fonksiyonları açıklaması

Saat fonksiyonu	Uygulama
Pişirme süresi	Pişirme süresini ayarlamak içindir. Maksimum 23 sa. 59 dak.
Zamanlayıcıyı başlatma	Zamanlayıcı işlemeye başladığında ayarlamak içindir.
Zamanlayıcıyı sonlandırma	Zamanlayıcı durduğu zaman ne olacağını ayarlamak içindir.
Başlangıç Zamanı Ayarları	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek içindir.
Zaman Uzatma	Pişirme süresini uzatmak içindir.
Hatırlatıcı	Bir geri sayım süresi ayarlamak içindir. Maksimum 23 sa. 59 dak. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde etkisi yoktur.

### 7.2 Ayarlamaların yapılışı: Saat fonksiyonları

Saatin ayarlanması	
Adım 1	Gösterge üzerinde  öğesine basın.
Adım 2	Basın: Ayarlar / Kurulum / Günün saati.
Adım 3	Saati ayarlamak için kaydırıp basın.
Adım 4	OK veya  öğesine basın.

Pişirme süresinin ayarlanması	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Pişirme süresini ayarlamak için  öğesine basın.
Adım 3	Kayıdraçtaki noktayı hareket ettirin veya tercih edilen zaman simgesine basın.
Adım 4	OK öğesine basın. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.

## Kısayolu deneyin!




Pişirme başlangıç / bitiş seçeneğinin seçilmesi	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Pişirme süresini ayarlamak için  öğesine basın.
Adım 3	• • • öğesine basın.
Adım 4	Basın Zamanlayıcıyı başlatma / Zamanlayıcıyı sonlandırma.
Adım 5	Tercih edileni seçin: Zamanlayıcıyı başlatma / Zamanlayıcıyı sonlandırma.
Adım 6	OK veya  öğesine basın.
Seçilen başlama veya bitiş seçeneğini iptal etmek için  öğesine basın.	

Kriteri başlatma	Açıklama
-	Kriterler açıldığında zamanlayıcı açılır.
	Zamanlayıcı, fırın kapağının kapanmasından sonra başlar.
	Pişirme başladığında zamanlayıcı başlar.
	Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında zamanlayıcı başlar.



Bitirme eylemi	Açıklama
	Ayarlanan pişirme süresi bittiğinde, sinyal duyulur.
	Ayarlanan pişirme süresi bittiğinde, sinyal duyulur. Pişirme otomatik olarak sonlanır.
	Ayarlanan pişirme süresi bittiğinde, gösterge mesaj gösterir, sinyal sesi duyulmaz.

# SAAT FONKSİYONLARI


Gecikmeli başlama ve pişirmenin bitirilmesi	
Adım 1	Gösterge üzerinde  ögesine basın.
Adım 2	Kayıdraçtaki noktayı hareket ettirin veya tercih edilen zaman simgesine basın.
Adım 3	OK ögesine basın.


## Kısayolu deneyin!





Bitiş süresini ayarlamadan gecikmeli başlama	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	 ögesine basın.
Adım 3	 ögesine basın.
Adım 4	Başlangıç Zamanı Ayarı ögesine basın.
Adım 5	Soldaki noktayı tercih edilen değere getirin.
Adım 6	OK ögesine basın.

Ekstra sürenin ayarlanması	
Pişirme süresinin %10'u kaldığında, yemek hala pişmemiş görünüyorsa pişirme süresini uzatabilirsiniz. Fırın fonksiyonlarını da değiştirebilirsiniz.	
Adım 1	Pişirme süresini uzatmak için lütfen tercih ettiğiniz süre simgesine basın.
Adım 2	Ayrıca, değiştirmek için tercih ettiğiniz ısıtma fonksiyonunu seçin.
<b>Uzatma süresinin değiştirilmesi daha iyi olabilir mi?</b>	
Uzatma süresini sınırlamak mümkündür.	

Ekstra sürenin ayarlanması	
Adım 1	 ögesine basın.
Adım 2	Süreyi ayarlamak için noktayı kaydıraca getirin veya tercih ettiğiniz süre simgelerinden birine basın.
Adım 3	OK ögesine basın.

Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi	
Adım 1	Zamanlayıcı değerini değiştirmek için noktayı kaydıraca getirin veya kısayolları kullanın.
Adım 2	Değişiklikleri sıfırlamak için OK veya  ögesine basın.
Pişirme sırasında, istediğiniz zaman ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz.	

Zamanlayıcı ayarının iptal edilmesi	
Adım 1	 ögesine basın.
Adım 2	Zamanlayıcı ayarını iptal etmek için  ögesine basın.
Adım 3	OK ögesine basın.

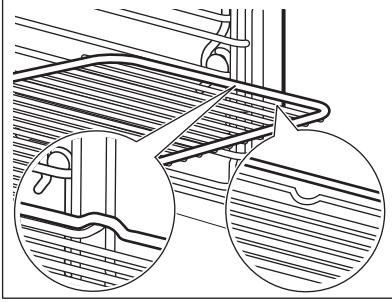
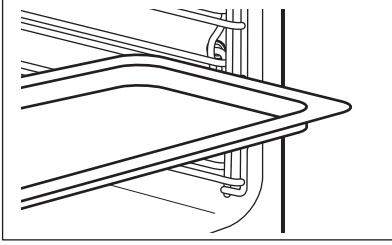
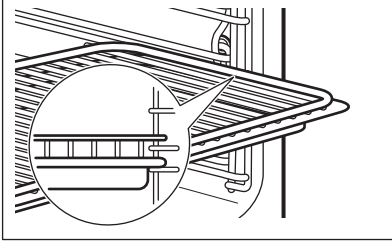
**Kısayolu deneyin!**



## 8. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

### 8.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Yukarıda küçük bir girinti güvenliği artırır. Girintiler, rafların düşmesini de önleyen araçlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Teleskobik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları daha kolay kullanabilirsiniz.	
<b>Tel raf:</b>	Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve . 
<b>Pişirme tepsi / Derin pişirme kabı:</b>	Pişirme tepsisini /derin pişirme kabını raf desteğinin kılavuz rayları arasına itin. 
<b>Tel rafı ve pişirme kabını / derin pişirme kabını birleştirin:</b>	Pişirme tepsisini /derin pişirme kabını, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin. 

### 8.2 Yemek Sensörü

Yemek Sensörü yemeğin iç sıcaklığını ölçer. Yemek Sensörü seçeneğini her pişirme fonksiyonu ile kullanabilirsiniz.

Ayarlanması gereken iki sıcaklık vardır:



- fırın sıcaklığı (minimum 120 °C),
- yiyeceğin iç sıcaklığı.



## **DİKKAT!**

Yalnızca size verilen aksesuarı ya da orijinal yedek parçaları kullanın.

En iyi sonucu elde etmek için talimatlar:

- Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- Yemek Sensörü sıvı yemekler için kullanılmaz.
- Önerilen yiyecek iç sıcaklık ayarlarını kullanın.

Pişirme sırasında, Yemek Sensörü fişe takılmalı ve yemeğin içine koyulmalıdır.

"İpuçları ve bilgiler" bölümüne bakın.

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

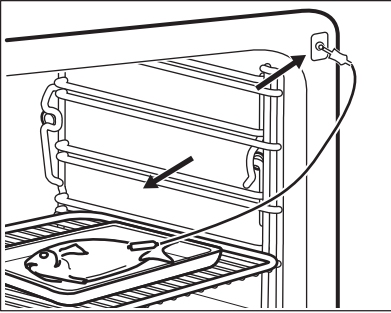
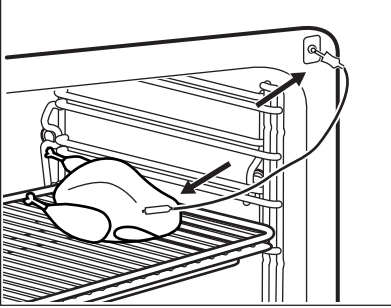
## **Et, tavuk ve balık pişirme**

<b>Kullanım şekli: Yemek Sensörü</b>	
<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
<b>Adım 3</b>	Yemek Sensörü yerleştirin.
<b>Et, tavuk ve balık</b>	<b>Güveç</b>

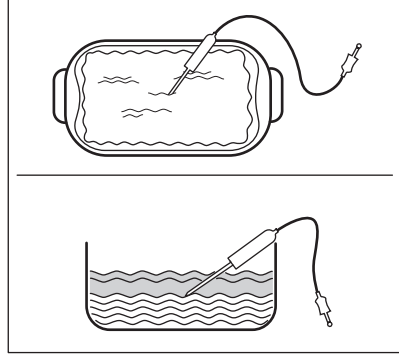
# KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

## Kullanım şekli: Yemek Sensörü

Yemek Sensörü ucunu etin veya balığın ortasına, mümkünse en kalın yerine batırın. Yemek Sensörü en az 3/4'ünün yemeğin içinde olduğundan emin olun.



Yemek Sensörü ucunu güvecin ortasına yerleştirin. Yemek Sensörü pişirme işlemi esnasında bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Sensörü silikon sapını desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Sensörü ucu fırın kabının tabanına temas etmemelidir. Kalan malzemelerle Yemek Sensörü üstünü örtün.




### Adım 4

Yemek Sensörü fırının ön kısmında bulunan sokete bağlayın. Ekranda geçerli Yemek Sensörü sıcaklık görüntülenir.

### Adım 5

Yemek Sensörü iç sıcaklığı ayarlamak için  ögesine basın.

Yemek Sensörü seçeneklerini ayarlamak için  ögesine basın:

- Sesli alarm - yiyecek iç sıcaklığa ulaşıldığında bir sesli uyarı duyulur.
- Sesli alarm ve durma - yiyecek iç sıcaklığa ulaşıldığında bir sesli uyarı duyulur ve fırın çalışmayı durdurur.
- Sadece sıcaklığı göster - ekranda geçerli iç sıcaklık gösterilir.

### Adım 6

İlgili seçeneğe basın. OK veya  ögesine basın.

Kullanım şekli: Yemek Sensörü	
Adım 7	START ögesine basın. Yiyecek ayarlanan ısıya ulaştığında, sinyal sesi gelir. Durmayı ve yemeğin piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz.
Adım 8	Yemek Sensörü fişini prizden çekin ve yemeği fırından çıkarın. <b>⚠ UYARI!</b> Yemek Sensörü sıcak olması nedeniyle yanma riski vardır. Fişini çıkartırken ve yemeğin içinden alırken dikkat edin.

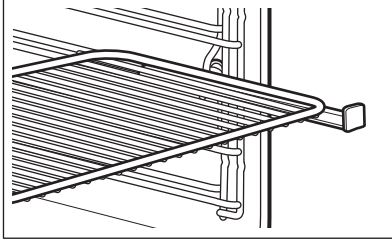
## Kısayolu deneyin!



## 8.3 Teleskopik Rayların Kullanılması

Teleskobik rayları yağlamayın.

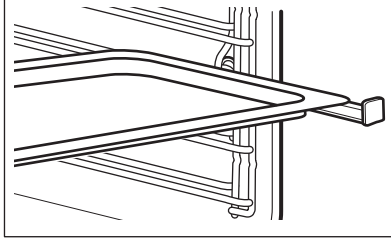
Fırın kapağını kapatmadan önce teleskopik rayları fırının içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.

Teleskobik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları daha kolay kullanabilirsiniz.	
Tel raf:	Tel rafı aşağı bakacak şekilde teleskopik rayların üzerine koyun.  Tel rafının etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının kaymasını önleyen özel bir düzenektir.

# KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

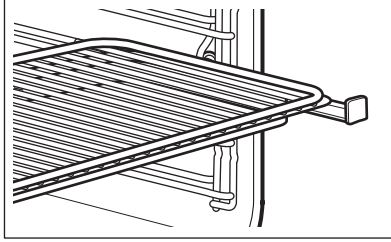
**Derin pişirme ka-  
bı:**

Pişirme kabını teleskobik raylara koymayın.



**Tel rafı ve derin  
pişirme kabını  
birleştirin:**


Tel rafı ve derin pişirme kabını teleskobik rayların üzerine yerleştirin.



## 9. EK FONKSİYONLAR

### 9.1 Otomatik Kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayarı değiştirmedeğinizde fırın 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 Zamanı, Yavaş pişirme, .

### 9.2 Soğutma fanı

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

# 10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

## ⚠ UYARI!






Güvenlik bölümlerine bakın.

### 10.1 Pişirme önerileri

Fırınınız eski fırınına göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki tabloda belirli yiyecek türleri için önerilen sıcaklık, pişirme süresi ve raf konumu ayarları gösterilir. Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız. Daha fazla pişirme önerisi için web sitemizden pişirme tablolarına bakın. Pişirmeye dair İpuçlarını bulabilmek için, fırın boşluğunun ön çerçevesi üzerinde bulunan bilgi etiketindeki PNC numarasını kontrol edin.


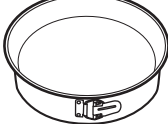


### 10.2 Sıcak Hava Nemli

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

		 (°C)		 (dak)
Tatlı ruloları, 16 parça	pişirme tepsiyi veya damlalık tepsiyi	180	2	25 - 35
İsviçre rulosu	pişirme tepsiyi veya damlalık tepsiyi	180	2	15 - 25
Bütün balık, 0,2 kg	pişirme tepsiyi veya damlalık tepsiyi	180	3	15 - 25
Çerezler, 16 parça	pişirme tepsiyi veya damlalık tepsiyi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme tepsiyi veya damlalık tepsiyi	160	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme tepsiyi veya damlalık tepsiyi	180	2	20 - 30
Yufka tatlısı, 20 parça	pişirme tepsiyi veya damlalık tepsiyi	180	2	20 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme tepsiyi veya damlalık tepsiyi	140	2	15 - 25
Küçük tartlar, 8 parça	pişirme tepsiyi veya damlalık tepsiyi	180	2	15 - 25

## 10.3 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar







Koyu ve yansıtma yapmayan kutular ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan tabaklara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

			
<b>pizza kabı</b>	<b>Pişirme tabağı</b>	<b>Peynirli tart</b>	<b>Tart kalıbı (kalay)</b>
Koyu, yansıtma yapmaz 28 cm çap	Koyu, yansıtma yapmaz 26 cm çap	Seramik 8 cm çap, 5 cm yükseklik	Koyu, yansıtma yapmaz 28 cm çap

## 10.4 Test enstitüleri için pişirme tabloları

### Test enstitüleri için bilgiler

Aşağıdakiler uyarınca testler: EN 60350, IEC 60350.

 <b>TEK BİR SEVİYEDE PİŞİRME. Kalıp kullanarak pişirme</b>				
		 (°C)	 (dak)	
Yağsız pandispanya	Sıcak hava	140 - 150	35 - 50	2
Yağsız pandispanya	Alt+üst ısıtma	160	35 - 50	2
Elmalı kek, 2 kalıp Ø20 cm	Sıcak hava	160	60 - 90	2
Elmalı kek, 2 kalıp Ø20 cm	Alt+üst ısıtma	180	70 - 90	1

# İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER



## TEK BİR SEVİYEDE PİŞİRME. Kurabiye



Üçüncü raf konumunu kullanın.

		(°C)	(dak)
Kısa ekmeK / Poğaçalar	Sıcak hava	140	25 - 40
Kısa ekmeK / Poğaçalar, boş fırını önceden ısıtın	Alt+üst ısıtma	160	20 - 30
Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın	Sıcak hava	150	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın	Alt+üst ısıtma	170	20 - 30



## BİRDEN FAZLA SEVİYEDE PİŞİRME. Kurabiye

				2 ko- num	3 ko- num
Kısa ekmeK / Poğaçalar	Sıcak hava	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın	Sıcak hava	150	23 - 40	1 / 4	-





## IZGARA



Boş fırını 5 dakika önceden ısıtın.



Maksimum sıcaklık ayarında ızgarada pişirin.



(dak)



Kızarmış ekmek

Izgara

1 - 3

5

Bonfile, sürenin yarısı dolduğunda çevirin

Izgara

24 - 30

4

## Test enstitüleri için bilgiler

Fonksiyon testleri: Tam Buhar.  
IEC 60350'e göre testler.



Sıcaklığı 100 °C'ye ayarlayın.



Kap (Gastro-  
norm)



(g)



(dak)



Brokoli, boş fırını önceden ısıtın

1 x 2/3delikli

300

3

8 - 9

Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.

Brokoli, boş fırını önceden ısıtın

1 x 2/3delikli

maks.

3

10 - 11

Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.

Bezelye, dondurulmuş

2 x 2/3 delikli

2 x 1500

2 ve 4

En soğuk noktadaki sıcaklık 85°C'ye ulaşınca-ya kadar.


Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.


# 11. BAKIM VE TEMİZLİK


## ⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

## 11.1 Temizlik hakkında açıklamalar

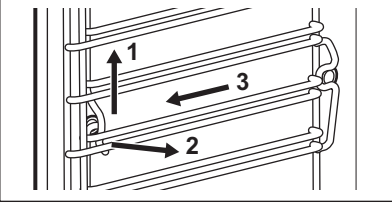
 <b>Temizlik Maddeleri</b>	Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı sıcak su ile temizleyin.
	Metal yüzeyleri temizlemek için özel bir temizlik maddesini kullanın.
	İnatçı lekeleri özel fırın temizleyici ile çıkarın.
	Fırın boşluğunun tabanındaki kireç kalıntılarını temizlemek için birkaç damla sirke kullanın.

 <b>Günlük Kullanım</b>	Her kullanımdan sonra fırın boşluğunu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer yemek artıkları yangına sebep olabilir. Izgara tavası için risk daha yüksektir.
	Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.

 <b>Aksesuarlar</b>	Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su, deterjan ve yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.
	Yapışmaz aksesuarlarınızı aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin cisimler kullanarak temizlemeyin veya bulaşık makinesinde yıkamayın.

## 11.2 Çıkarma: Raf destekleri

Bakım yapmadan önce, fırının soğuk olduğundan emin olun. Yanma riski vardır. Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

<b>Adım 1</b>	 Desteği dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.
<b>Adım 2</b>	Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.

<b>Adım 3</b>	Desteği arka askıdan çekin.
---------------	-----------------------------

Tepsi raylarını takmak için sökme talimatının tersini uygulayın.

## 11.3 Kullanım şekli: Buharla temizleme

Fırın soğuduğunda, yiyecek kalıntılarını temizleyin. Yan duvarları temizlemek için aksesuarları ve klipsli raf desteğini çıkarabilirsiniz. Buhar temizleme fonksiyonları fırın boşluğundaki buharı temizlemeye yardımcı olur. Bu fonksiyonu etkin olduğunda ışık kapanır.

<b>Adım 1</b>	Fırının soğuk olduğundan emin olun.		
<b>Adım 2</b>	Su çekmecesini maksimum seviyeye kadar doldurun.		
<b>Adım 3</b>	Menüden buharla temizleme fonksiyonunu seçin: Temizleme <table border="1"><tr><td><b>Buharla temizleme</b> Süre: Yaklaşık 30 dakika</td><td><b>Buharla yoğun temizleme</b> Süre: Yaklaşık 75 dakika Emaye ve çelik parçalara uygun bir deterjan sıkın.</td></tr></table>	<b>Buharla temizleme</b> Süre: Yaklaşık 30 dakika	<b>Buharla yoğun temizleme</b> Süre: Yaklaşık 75 dakika Emaye ve çelik parçalara uygun bir deterjan sıkın.
<b>Buharla temizleme</b> Süre: Yaklaşık 30 dakika	<b>Buharla yoğun temizleme</b> Süre: Yaklaşık 75 dakika Emaye ve çelik parçalara uygun bir deterjan sıkın.		
<b>Adım 4</b>	Tercih ettiğiniz fonksiyonu başlatın.		
<b>Adım 5</b>	Temizlik sonrasında, iç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.		
<b>Adım 6</b>	Su çekmecesinde kalan suyu temizleyin.		
<b>Adım 7</b>	Fırın kapağını yaklaşık 1 saat açık bırakın. Fırın kuruyana kadar bekleyin.		

## 11.4 Temizlik Uyarısı

Hatırlatıcı görüldüğünde temizleme işlemi gerekir. Şu fonksiyonu kullanın: Buharla yoğun temizleme.

## 11.5 Kullanım şekli: Kireç çözme

<b>İlk bölüm süresi:</b> Yaklaşık 1 saat 40 dakika	
<b>Adım 1</b>	Su çekmecesinin boş olduğundan emin olun.
<b>Adım 2</b>	Aksesuarları çıkarın. İlk raf konumunda sadece ızgara / kızartma tavasını bırakın.
<b>Adım 3</b>	Su çekmecesine 250 ml kireç çözücü ekleyin.
<b>Adım 4</b>	Su çekmecesini geri kalan kısmını maksimum seviyeye kadar su ile doldurun.

<b>Adım 5</b>	Su çekmesini yerleştirin.
<b>Adım 6</b>	Menüden fonksiyonu seçin: Temizleme. Gösterge ekranındaki talimatları uygulayın.
İlk aşama tamamlandığında, ızgara / kızartma tavasını boşaltın ve yeniden ilk raf konumuna yerleştirin.	
<b>İkinci bölüm süresi:</b> Yaklaşık 35 dakika	
<b>Adım 7</b>	Su çekmesini temiz suyla doldurun. Su çekmesinde hiç kireç çözücü madde kalmadığından emin olun.
<b>Adım 8</b>	Su çekmesini yerleştirin.
<b>Adım 9</b>	Temizleme tamamlandıktan sonra ızgara / kızartma tavasını çıkarın.
<b>Adım 10</b>	Fırını yumuşak bir bezle kurutun. Fırın kapağını yaklaşık 1 saat açık bırakın. Fırın kuruyana kadar bekleyin.

Bu fonksiyonu etkin olduğunda ışık kapanır.

Bu fonksiyonu düzgün şekilde çalışmazsa, ekranda işlemin tekrarlanmasını gösteren bir mesaj belirir.

## 11.6 Kullanım şekli: Kireç çözme hatırlatıcısı

Fonksiyonu gerçekleştirmenizi hatırlatan iki kireç çözme hatırlatıcısı vardır: Kireç çözme.

Önem düzeyi düşük hatırlatıcı kireç çözme işlemini gerçekleştirmenizi hatırlatır ve önerir.

Önem düzeyi yüksek hatırlatıcı kireç çözme işlemini gerçekleştirmenizi zorunlu kılar.

Önem düzeyi yüksek hatırlatıcı açıkken fırının kirecini temizlemezseniz buhar fonksiyonlarını kullanamazsınız.

Kireç çözme hatırlatıcılarını devre dışı bırakamazsınız.

## 11.7 Kullanım şekli: Buhar oluşturma sistemi - Durulama

<b>Adım 1</b>	Tüm aksesuarları çıkartın. İlk raf konumunda sadece pişirme tepsisini bırakın.
<b>Adım 2</b>	Su çekmesini temiz suyla doldurun.
<b>Adım 3</b>	Menüden fonksiyonu seçin: Temizleme. Kullanıcı ara yüzü işlem boyunca sizi yönlendirir. Fonksiyon süresi: Yaklaşık 30 dakika. Bu fonksiyonu etkin olduğunda ışık kapanır.
<b>Adım 4</b>	Fonksiyon sona erdiğinde pişirme tepsisini çıkarın.

## 11.8 Kullanım şekli: Kurutma hatırlatıcısı

Buharlı pişirme sonrası, ekranda fırının kurutulması gerektiğini belirten bir mesaj belirir.

Fırını kurutmak için EVET seçeneğine basın.

## 11.9 Kullanım şekli: Kurutma

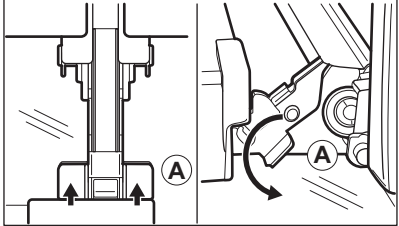
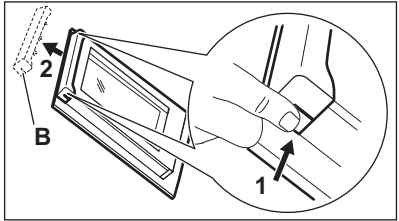
Buharlı pişirme veya buharlı temizleme sonrası fırın boşluğunu bu fonksiyonla kurutabilirsiniz.

<b>Adım 1</b>	Fırının soğuduğundan emin olun.
<b>Adım 2</b>	Tüm aksesuarları çıkartın.
<b>Adım 3</b>	Menüyü açın: Temizleme.
<b>Adım 4</b>	Kurutma ögesini seçin.
<b>Adım 5</b>	Ekrandaki talimatları takip edin.

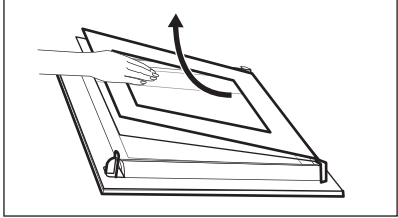
## 11.10 Çıkarma ve takma: Kapak camları

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

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

<b>Adım 1</b>	Kapağı tamamen açın.	
<b>Adım 2</b>	İki kapak menteşesinin üstündeki bağlantı kollarına (A) sonuna kadar bastırın.	
<b>Adım 3</b>	Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getirin (yaklaşık 70° açıyla).	
<b>Adım 4</b>	Kapak kenarlığını (B) kapağının üst kenarında her iki yandan kavrayın ve klips contasını serbest bırakmak için içeriye doğru bastırın.	
<b>Adım 5</b>	Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.	

# BAKIM VE TEMİZLİK

<b>Adım 6</b>	Kapağın cam panellerini üst kısımlarından birer birer tutun ve yukarıya doğru çekerek kılavuzdan çıkarın.	
<b>Adım 7</b>	Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurulaşın.	
<b>Adım 8</b>	Temizlik sonrası, yukarıdaki adımları tersine sırayla izleyin.	
<b>Adım 9</b>	Önce küçük sonra büyük paneli, ardından kapağı takın. Camların doğru konumda takıldığından emin olun, aksi takdirde kapak yüzeyi aşırı ısınabilir.	

## 11.11 Değişirme şekli: Lamba

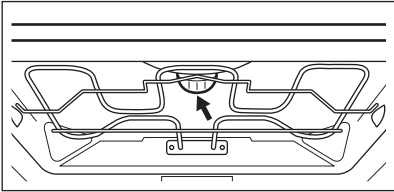
### ⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.  
Lamba sıcak olabilir.

#### Lambayı değiştirmeden önce:

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

## Üst lamba

<b>Adım 1</b>	 <p>Lambanın cam kapağını çevirerek çıkarın.</p>
<b>Adım 2</b>	Metal halkayı çıkarın ve cam kapağı temizleyin.

<b>Adım 3</b>	Lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
<b>Adım 4</b>	Metal halkayı cam kapağın üzerine takın ve kurun.

## Yan lamba







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

## 12. SORUN GIDERME





### ⚠ UYARI!





Güvenlik bölümlerine bakın.

### 12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...




 <b>Fırın çalışmıyor veya ısınmıyor</b>	
 <b>Muhtemel neden</b>	 <b>Çözüm</b>
Fırın, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Fırının elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin.
Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın, ayrıntılar için bkz. "Saat Fonksiyonları" bölümü, Ayarlamaların yapılışı: Saat fonksiyonları.
Kapak doğru kapatılmamıştır.	Fırın kapısını tam olarak kapatın.
Sigorta atmıştır.	Arızaya sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse, kalifiye bir elektrikçiye başvurun.
Fırının Çocuk Kilidi etkinleştirilmiştir.	Bkz. "Menü" bölümü, Alt menü: Seçenekler.
 <b>Bileşenlerin değiştirilmesi gerekir</b>	
 <b>Açıklaması</b>	 <b>Çözüm</b>
Lamba yanmıştır.	Lambayı değiştirin, ayrıntılar için bkz. "Bakım ve temizlik" bölümü, Değişimin yapılması: Lamba.



 <b>Su haznesi düzgün çalışmıyor</b>		
 <b>Açıklaması</b>	 <b>Muhtemel neden</b>	 <b>Çözüm</b>
Su haznesi, fırına takıldığında sabitlenemiyor.	Su haznesi gövdesine tamamen bastırmamışsınızdır.	Su haznesini fırına tam olarak takın.
Su, su haznesinden gelir.	Su haznesinin veya dalgakıranının kapağını doğru şekilde takmamışsınızdır.	Su haznesinin ve dalgakıranının kapağını yeniden takın.

 <b>Temizleme prosedürü ile ilgili problemler</b>		
 <b>Açıklaması</b>	 <b>Muhtemel neden</b>	 <b>Çözüm</b>
Su haznesinin temizliği çok zor.	Kapak ve dalgakıran çıkarılmadı.	Kapağı ve dalgakıranı çıkarın.
Kireç çözme işleminin ardından ızgara/kızartma tavaşı içinde su yok.	Su haznesi maksimum seviyeye kadar doldurulmadı.	Su haznesi gövdesinde kireç çözücü maddenin/suyun olup olmadığını kontrol edin.
Kireç çözme işleminin ardından boşluğun altında kirli su var.	ızgara/kızartma tavaşı yanlış raf konumunda.	Fırının altından kalan suyu ve kireç çözücü maddeyi temizleyin. Bir dahaki sefere ızgara / kızartma tavaşını ilk raf konumuna koyun.
Temizleme işleminin ardından boşluğun altında çok fazla su var.	Temizliğe başlamadan önce fırına çok fazla deterjan koydunuz.	Bir dahaki sefere ince bir deterjan tabakasını boşluğun duvarlarına eşit şekilde yayın.
Temizleme performansı tatmin edici değil.	Fırın çok sıcakken temizliğe başladınız.	Fırın soğuyana kadar bekleyin. Temizleme işlemini tekrarlayın.
	Temizleme işlemi öncesi aksesuarların tamamını fırından çıkarmadınız.	Cihazdan tüm aksesuarları çıkarın. Temizleme işlemini tekrarlayın.



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

 <b>Wi-Fi sinyali ile ilgili problemler</b>	
 <b>Muhtemel neden</b>	 <b>Çözüm</b>
Kablosuz ağ sinyali ile ilgili sorun.	Kablosuz ağınızı ve yönlendiricinizi kontrol edin. Yönlendiriciyi yeniden başlatın.
Yeni yönlendirici kuruldu veya yönlendirici yapılandırması değişti.	Fırını ve mobil cihazı tekrar yapılandırmak için, bkz. "İlk kullanımdan önce" bölümü, Kablosuz bağlantı.
Kablosuz ağ sinyali zayıf.	Yönlendiriciyi mümkün olduğunca fırına yaklaştırın.
Fırının yanına bir mikrodalga cihazı konması kablosuz sinyali olumsuz etkiliyor.	Mikrodalga cihazını kapatın.



## 12.2 Kullanım şekli: Hata kodları

Yazılım hatası meydana geldiğinde, ekranda hata mesajı gösterilir.

Bu bölümde, tek başınıza üstesinden gelebileceğiniz problemlerin listesini bulacaksınız.

 <b>Kod ve açıklama</b>	 <b>Eylem</b>
F111 - Yemek Sensörü fişi yuvaya doğru şekilde ta-kılmamıştır.	Yemek Sensörü fişi yuvaya tam olarak ta-kın.
F240, F439 - Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor.	Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.
F601 - Wi-Fi sinyali ile ilgili bir problem var.	Ağ bağlantınızı kontrol edin. Bkz. "İlk kullanımdan önce" bölümü, Kablosuz bağlantı.
F604 - Wi-Fi öğesine ilk bağlantı yapılamadı.	Fırını kapatıp açın ve tekrar deneyin. Bkz. "İlk kullanımdan önce" bölümü, Kablosuz bağlantı.
F908 - Fırın sistemi kontrol paneline bağlanamıyor.	Fırını kapatıp açın.

Bu bölümde, kalifiye bir teknisyenin yardımıyla üstesinden gelebileceğiniz problemlerin bir listesini bulacaksınız.

 <b>Kod ve açıklama</b>	 <b>Eylem</b>
F131 - Buhar sensörü sıcaklığı çok yüksek.	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Fırını tekrar çalıştırın.
F144 - Su Haznesi ögesindeki sensör su seviyesini ölçemiyor.	Su Haznesi ögesini boşaltın ve yeniden doldurun.
F254 - Kamera fırına bağlı değil.	Fırını kapatıp açın.
F508 - Su Haznesi düzgün çalışmıyor.	Fırını kapatıp açın.
F602, F603 - Wi-Fi kullanılamaz.	Fırını kapatıp açın.

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, fırın fonksiyonlarının geri kalanı normal şekilde çalışmaya devam edecek.

## 12.3 Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun. Servisler için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırın boşluğunun ön tarafındadır. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

<b>Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:</b>	
Model (MOD.)	.....
Ürün numarası (PNC)	.....
Seri numarası (S.N.)	.....

# 13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

## 13.1 Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Formu\*

Tedarikçi adı	Electrolux	
Model kimliği	EOA9S31CX 944184827 KOAAS31CX 944184820	
Enerji Verimlilik Endeksi	61.9	
Enerji verimlilik sınıfı	A++	
Standart yüklü, geleneksel modda enerji tüketimi	0.99 kWs/devir	
Standart yüklü, fanlı pişirme modlu enerji tüketimi	0.52 kWs/devir	
Boşluk sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	70 l	
Fırın türü	Ankastre Fırın	
Kütle	EOA9S31CX	40.5 kg
	KOAAS31CX	40.5 kg

\* AB Yönetmelikleri 65/2014 ve 66/2014'e göre Avrupa Birliği için.  
STB 2478-2017, Ek G; STB 2477-2017, Ek A ve B'ye göre Belarus Cumhuriyeti için.  
568/32020'ye göre Ukrayna için.

Enerji verimliliği sınıfı Rusya için geçerli değildir.

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

## 13.2 Enerji tasarrufu



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

Fırın çalışırken fırın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını sıklıkla açmaktan kaçının. Kapak contasını temizleyin ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.  
Mümkünse, pişirme öncesinde fırını ısıtmayın.

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

## **Fan ile pişirme**

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

## **Atıl (kalan) ısı**

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

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Fırını kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda fırın ısını, pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce minimuma indirir. Fırının içinde kalan sıcaklık, pişirme işlemine devam eder.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) sıcaklığı kullanın.

## **Yiyeceği sıcak tutun**

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

## **Lamba kapalıyken pişirme**

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

## **Sıcak Hava Nemli**

Pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmış fonksiyon.


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

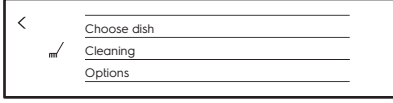
## **Bekleme modu**

Ekran, 2 dakika sonra bekleme moduna geçer.

# 14. MENÜ YAPISI

## 14.1 Menü

Menü seçeneğini açmak için  ögesine basın.



Menü ögesi		Uygulama
Favoriler		Favori ayarları listeler.
Yardımlı Pişirme		Otomatik programları listeler.
Temizleme		Temizleme programlarını listeler.
Seçenekler		Fırın yapılandırmasını ayarlamak içindir.
Ayarlar	Bağlantılar	Ağ yapılandırmasını ayarlamak içindir.
	Kurulum	Fırın yapılandırmasını ayarlamak içindir.
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.

## 14.2 Şunun için alt menü: Temizleme

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

### 14.3 Şunun için alt menü: Seçenekler

Alt menü	Uygulama
Lamba	Lambayı açmak ve kapatmak içindir.
Lamba Simgesi Görülebilir	Ekranda lamba simgesi görünür.
Hızlı ısıtma	Isıtma süresini azaltır. Bunun yalnızca bazı fırın fonksiyonlarında geçerli olduğunu unutmayın.
Çocuk Kilidi	Fırının kazara çalışmasını önler. Seçenek etkinken, fırın açıldığında ekranda "Çocuk Kilidi" yazısı görünür. Fırını kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin.

### 14.4 Şunun için alt menü: Bağlantılar

Alt menü	Açıklaması
Wi-Fi	Wi-Fi'yi etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
Ağ	Ağ durumunu ve Wi-Fi sinyal gücünü kontrol etmek içindir.
Ağı unut	Mevcut ağın fırına otomatik bağlanmasını devre dışı bırakmak içindir.

### 14.5 Şunun için alt menü: Kurulum

Alt menü	Açıklaması
Dil	Fırın 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	Hatırlatıcıyı açar ve kapatır.
Tuş Sesleri	Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. AÇMA / KAPAMA ve DURDURMA sesini kapatmak mümkün değildir.
Alarm / hata sinyalleri	Alarm seslerini açar ve kapatır.

# MENÜ YAPISI

---

Alt menü	Açıklaması
Sinyal sesi seviyesi	Tuş sesleri ve sinyallerinin sesini düzenler.
Ekran Parlaklığı	Ekran parlaklığını düzenler.
Su sertliği	Su sertliğini ayarlar.

## 14.6 Şunun için alt menü: Servis

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



# 15. ÇOK KOLAY!




İlk kullanımdan önce, şu ayarı yapmalısınız:

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





Kontrol paneli ve ekran üzerindeki temel simgeler hakkında bilgi edinin:

 Açık / Kapatma	 Menü / Geri	 Wi-Fi	 Bilgi	 Zamanlayıcı	START / STOP	 Daha fazla
---	--	--	--	--	--------------	---

Fırını kullanmaya başlayın

Hızlı başlatma	Fırını çalıştırın ve varsayılan fonksiyon sıcaklığı ve süresi ile pişirme işlemine başlayın.	Adım 1	Adım 2	Adım 3
		 tuşunu basılı tutun.	Fırın fonksiyonunu  ... ayarlayın.	START öğesi-ne basın.
Hızlı Kapatma	Fırını istediğiniz zaman herhangi bir ekran veya mesaj görüntülediğinde kapatın.	Fırın kapatılana kadar  seçeneğine basılı tutun.		



Pişirme işlemini başlatın





Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5	Adım 6
 Fırını çalıştırın.	 ... Fonksiyona basın.	 Sıcaklık ayarlarına gitmek için basın.	 Sıcaklığı ayarlamak için parmağınızı kaydırıcı üzerinde hareket ettirin.	OK Onaylamak için basın.	START Pişirme işlemini başlatmak için basın.



Buharlı pişirme - Steamify

Sıcaklığı ayarlayın. Buharlı pişirme fonksiyonunun türü ayarlanan sıcaklığa göre değişir.

Buharlı pişirme - Steamify			
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
	 öğesine basın.	 Yardımlı Pişirme tuşuna basın.	Yemek seçin.

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

Fırını, Buharla temizleme fonksiyonu ile temizleyin		
<b>Adım 1</b>  öğesine basın	<b>Adım 2</b>  öğesine basın	<b>Adım 3</b> Modu seçin:
<b>Buharla temizleme</b>	Kapsamlı olmayan temizlik için.	
<b>Buharla yoğun temizleme</b>	Kapsamlı temizlik için.	
<b>Kireç çözme</b>	Buhar üretim devresini kireç kalıntılarından temizlemek içindir.	

## Fırını, Buharla temizleme fonksiyonu ile temizleyin

### Durulama

Buhar fonksiyonlarının sıklıkla kullanılmasının ardından buhar üretim devresini durulamak ve temizlemek içindir.

## 16. KISAYOLU DENEYİN!

Burada tüm faydalı kısayolları bulabilirsiniz. Bununla birlikte bu kısayolları kullanım kılavuzunda belirli bölümlerde de bulabilirsiniz.

### Kablosuz bağlantı



### Ayarlamanın yapılışı: Fırın Fonksiyonları



### Ayarlamanın yapılışı: Steamify - Buharlı Pişirme



### Ayarlamanın yapılışı: Steamify - SousVide Pişirme



### Ayarlamanın yapılışı: Yardımlı Pişirme



### Pişirme süresinin ayarlanması



### Gecikmeli başlama ve pişirmenin bitirilmesi



### Zamanlayıcı ayarının iptal edilmesi



**Kullanım şekli: Yemek Sensörü**



## 17. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI



---

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
  - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
  - b. Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
  - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
  - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara 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 tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

**Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasi ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.**

## 18. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

---

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



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867353316-B-342019

