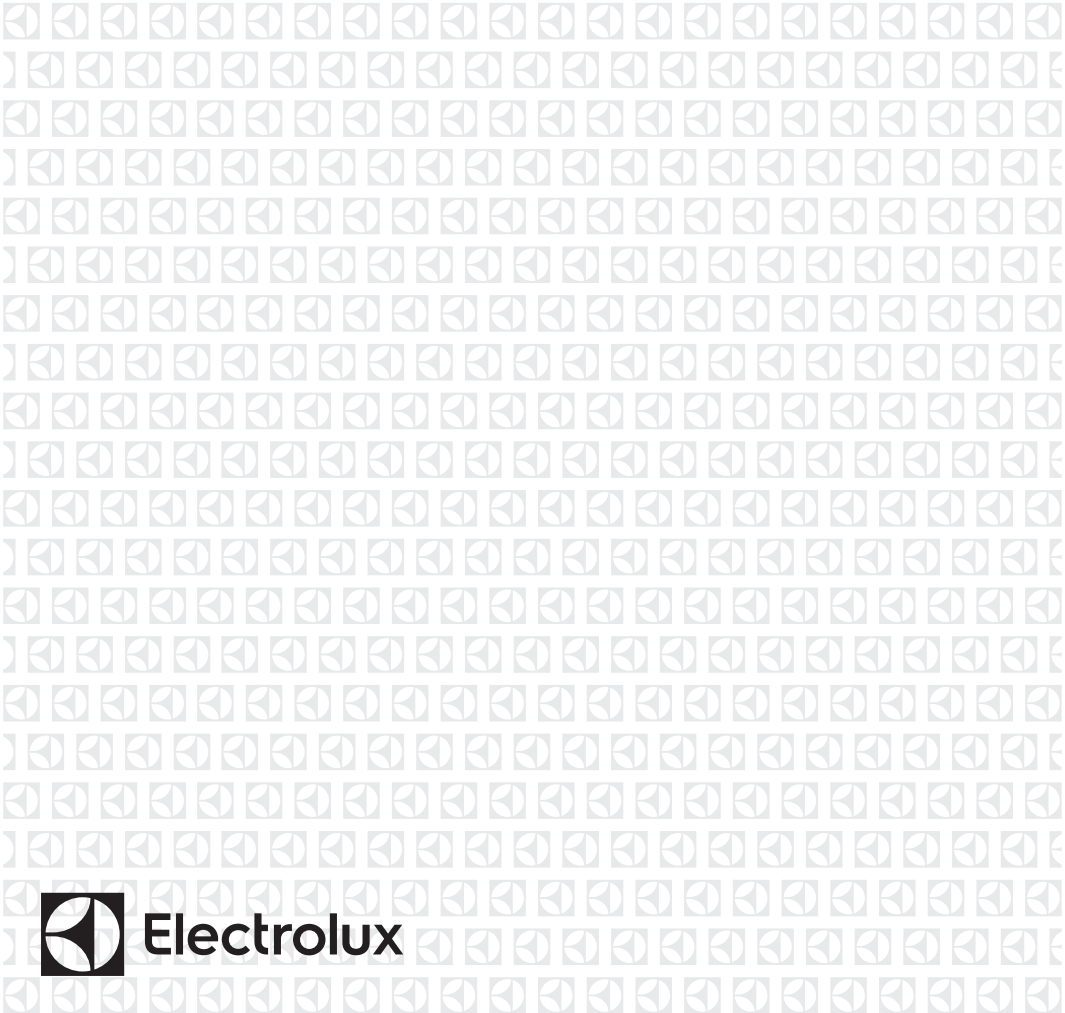


EZF5C50V
EZF5C50X
EZF5C50Z



TR Firm

Kullanma Kılavuzu



İÇİNDEKİLER

| | |
|------------------------------------|----|
| 1. GÜVENLİK BİLGİLERİ..... | 3 |
| 2. GÜVENLİK TALİMATLARI..... | 4 |
| 3. MONTAJ..... | 7 |
| 4. ÜRÜN TANIMI..... | 8 |
| 5. KONTROL PANELİ..... | 8 |
| 6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE..... | 9 |
| 7. GÜNLÜK KULLANIM..... | 10 |
| 8. SAAT FONKSİYONLARI..... | 11 |
| 9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI..... | 13 |
| 10. EK FONKSİYONLAR..... | 14 |
| 11. İPUÇU VE ÖNERİLER..... | 14 |
| 12. BAKIM VE TEMİZLİK..... | 22 |
| 13. SORUN GİDERME..... | 26 |
| 14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ..... | 26 |

AKLIMIZ SİZDE

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

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



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



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



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

MÜŞTERİ HİZMETLERİ


Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

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

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

 Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

 Genel bilgiler ve ipuçları

 Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

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

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duymasal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Çocukların cihazla içeren mobil cihazlarla oynamasına izin vermeyin.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Cihazın erişilebilir kısımları kullanım esnasında sıcak olabilir.
- Cihazın çocuk güvenlik aygıtı varsa etkinleştirilmelidir.
- Cihazın temizlik ve bakım işlemi, denetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

1.2 Genel Güvenlik

- 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.
- 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.

- UYARI: Elektrik şoku ihtimalini ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Cihaza tepsi veya aksesuarları yerleştirirken veya çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için öncelikle yan duvarda bulunan ön raf desteğini ve ardından arka raf desteğini çekip çıkarın. Raf desteklerini ters sırayla takın.
- 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.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.

- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının engelsiz açılıp açılmadığını kontrol edin.
- Cihaz, elektrikli bir soğutma sistemiyle donatılmıştır. Elektrikli güç kaynağı kullanılarak çalıştırılmalıdır.

| | |
|---|--------------|
| Kabin minimum yüksekliği (Tezgah minimum yüksekliğinin altında kabin) | 578 (600) mm |
| Kabin genişliği | 560 mm |
| Kabin derinliği | 550 (550) mm |
| Cihazın ön yüksekliği | 594 mm |
| Cihazın arkasının yüksekliği | 576 mm |
| Cihazın ön genişliği | 595 mm |

| | |
|--|-------------|
| Cihazın arka genişliği | 559 mm |
| Cihazın derinliği | 567 mm |
| Cihazın ankastre derinliği | 546 mm |
| Açık kapak ile derinlik | 1027 mm |
| Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık | 560 x 20 mm |
| Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur | 1500 mm |
| Montaj vidaları | 4 x 25 mm |

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın 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.
- Bu cihaz, bir elektrik fişi ve elektrik kablosu ile birlikte verilir.

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

Kablo ile ilgili bölüme bakmak için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

| Toplam güç (W) | Kablo bölümü (mm ²) |
|----------------|---------------------------------|
| maksimum 1380 | 3 x 0.75 |
| maksimum 2300 | 3 x 1 |
| maksimum 3680 | 3 x 1.5 |

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) faz kablolarından ve nötr bağlantı kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm uzun olmalıdır.

2.3 Kullanım



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 çiplak alev temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış maddeler koymayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar 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 işlemini daima fırın kapağı kapalı halde yapınız.
- Cihaz bir mobilya panelinin arkasına monte edilirse (örneğin kapak), cihaz

çalışırken kapağının 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 soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.
- Katalitik emaye kısmı deterjanla temizlemeyin.

2.5 İç aydınlatma



UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.

- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.6 Servis

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

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

2.7 Elden Çıkarma



UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

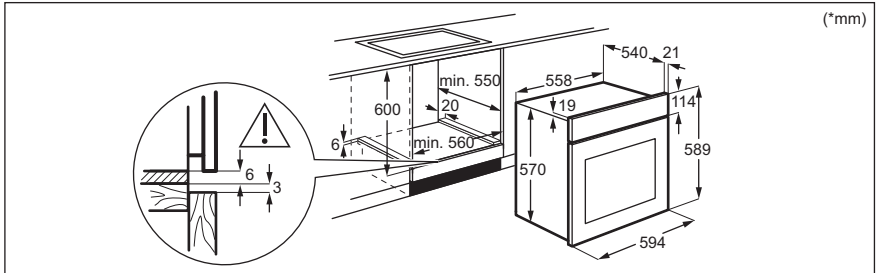
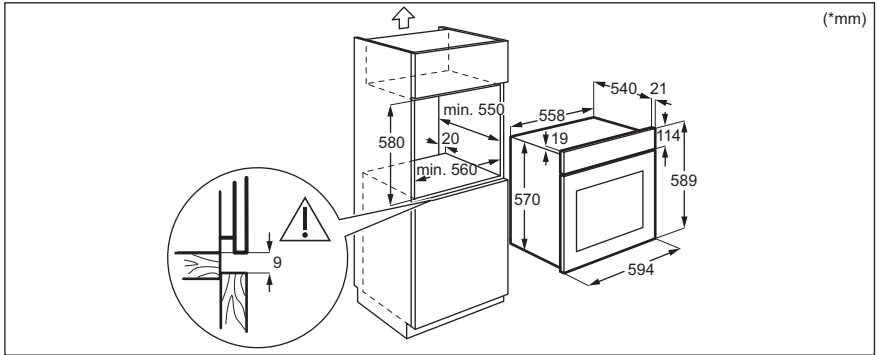
3. MONTAJ



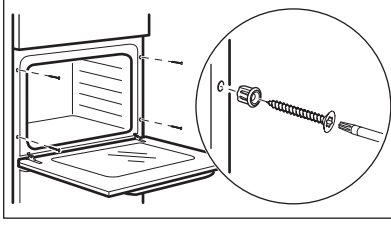
UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

3.1 Monte etme

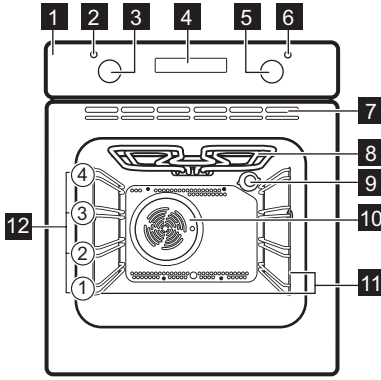


3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



4. ÜRÜN TANIMI

4.1 Genel bakış



- 1 Kumanda paneli
- 2 Güç lambası / sembolü
- 3 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 4 Gösterge Ekranı
- 5 Kontrol düğmesi (sıcaklık için)
- 6 Sıcaklık göstergesi / sembolü
- 7 Soğutma fanı için havalandırma delikleri
- 8 Isıtma elemanı
- 9 Lamba
- 10 Fan
- 11 Raf desteği, çıkarılabilir
- 12 Raf konumları

4.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar içindir.
- **Pişirme tepsisi**
Kek ve bisküviler içindir.

- **Tava/Fırında Kızartma kabı**
Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.
- **Teleskopik raylar**
Teleskopik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları daha kolay kullanabilirsiniz.



5. KONTROL PANELİ

5.1 Hareketli düğmeler

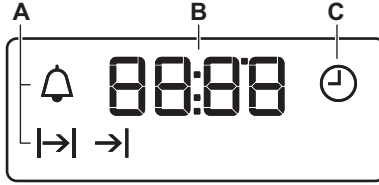
Cihazı kullanmak için düğmeye basın.
Düğme dışarıya çıkar.

5.2 Sensör alanları / Düğmeler

— Saati ayarlamak içindir.

| | |
|---|--|
|  | Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir. |
|  | Saati ayarlamak içindir. |

5.3 Gösterge



- A. Saat fonksiyonları
B. Zamanlayıcı














6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 İlk kullanımdan önce

Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.

|  1. Adım |  2. Adım |  3. Adım |
|--|--|---|
| Saati ayarlayın | Fırını temizleyin | Boş fırını önceden ısıtın |
| 1. Basın:  2.  ,  - saati ayarlamak için basın. Basın:  3.  ,  - dakikayı ayarlamak için basın. Basın:  | 1. Çıkarılabilir raf desteklerini ve aksesuarları fırından çıkarın. 2. Fırın ve aksesuarları yumuşak bir bez, ılık su ve hafif deterjanla temizleyin. | 1. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Zaman: 1 sa. 2. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Zaman: 15 dak. 3. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Zaman: 15 dak. |
| Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırına koyun. | | |

7. GÜNLÜK KULLANIM





UYARI!







Güvenlik bölümlerine bakın.

7.1 Ayarlamaların yapılışı: Isıtma fonksiyonu

| | |
|----------------|--|
| 1. Adım | Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin. |
| 2. Adım | Sıcaklığı . |
| 3. Adım | Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırını kapatmak için düğmeleri kapalı konuma getirin. |

7.2 Isıtma fonksiyonları

| Isıtma fonksiyonu | Uygulama |
|--|--|
|  Kapalı konum | Fırın kapalıdır. |
|  Lamba | Lambayı çalıştırmak için |
|  Sıcak Hava | Aynı anda iki adede kadar raf konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Sıcaklığı Alt+Üst Isıtma için 20 - 40 °C'den daha düşüğe ayarlayın. |
|  Fanlı Pişirme (Nemli) | Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklığı ayarladığınız sıcaklıktan farklı olabilir. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümü, Notlar kısmına bakın: Fanlı Pişirme (Nemli). |

| Isıtma fonksiyonu | Uygulama |
|---|---|
|  Alt Isıtma | Alt kısmı gevrek kekler pişirmek ve yiyecekleri korumak içindir. |
|  Buz çözme | Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir. |
|  Izgara | İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeği kızartmak içindir. |
|  Hızlı Izgara | İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeği kızartmak içindir. |
|  Turbo Izgara | Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Graten ve üst yüzeyi kızartmak içindir. |
|  Alt+Üst Isıtma | Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir. |

7.3 Notlar : Fanlı Pişirme (Nemli)






Bu fonksiyon AB 65/2014 ve AB 66/2014 direktiflerinde belirtilen enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine uymak için kullanılır. EN 60350-1'e göre testler.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.














Pişirme talimatları için "İpuçları ve yararlı bilgiler" bölümüne Fanlı Pişirme (Nemli) bakın. Genel enerji tasarrufu önerileri için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

8. SAAT FONKSİYONLARI







8.1 Saat fonksiyonları

| Saat fonksiyonu | Uygulama |
|--|---|
|  Günün Saati | Günün saatini değiştirmek veya kontrol etmek içindir. |
|  Süre | Fırının ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir. |
|  Bitiş | Fırının ne zaman kapanacağını ayarlamak içindir. |
|  Zaman Gecikmeli | Fonksiyonları birleştirme: Süre ve Bitiş. |
|  Zaman Ayarı | Bir geri sayım süresi ayarlamak içindir. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Bu fonksiyonu fırının kapalı olduğu durumlar da dahil olmak üzere istediğiniz an ayarlayabilirsiniz. |









8.2 Ayarlamamanın yapılışı: Saat fonksiyonları

| Değiştirme şekli: Günün Saati | |
|--|--|
|  - bir elektrik kesintisi sonrasında veya zamanlayıcı ayarlı değil iken fırını güç kaynağına bağladığınızda yanıp söner. | |
| 1. Adım |  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar. |
| 2. Adım |  ,  - saati ayarlamak için basın. Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmeye durur ve ekranda saat gösterilir. |
|  - günün saatini göstermek için peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar. | |
| Ayarlamamanın yapılışı: Süre | |
| 1. Adım | Fırın fonksiyonunu ve fırın sıcaklığını ayarlayın. |
| 2. Adım |  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar. |
| 3. Adım |  ,  - süreyi ayarlamak için basın. Ekranda şu görünür:   - ayarlanan saat süre sona erdiğinde yanıp söner. Sinyal sesi duyulur ve fırın kapanır. |
| 4. Adım | Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir. |
| 5. Adım | Düğmeleri kapalı konuma getirin. |





Ayarlamanın yapılışı: Bitiş

- 1. Adım** Fırın fonksiyonunu ve fırın sıcaklığını ayarlayın.
- 2. Adım**  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.
- 3. Adım**  ,  - saati ayarlamak için basın.
Ekranda şu görünür: 
 - ayarlanan saat süre sona erdiğinde yanıp söner. Sinyal sesi duyulur ve fırın kapanır.
- 4. Adım** Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
- 5. Adım** Düğmeleri kapalı konuma getirin.



Ayarlamanın yapılışı: Zaman Gecikmeli

- 1. Adım** Fırın fonksiyonunu ve fırın sıcaklığını ayarlayın.
- 2. Adım**  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.
- 3. Adım**  ,  - saati ayarlamak için basın: Süre.
- 4. Adım** Basın: .
- 5. Adım**  ,  - saati ayarlamak için basın: Bitiş.
- 6. Adım** Basın: .
Ayarlanan saatte sinyal sesi duyulur ve fırın kapanır.
- 7. Adım** Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
- 8. Adım** Düğmeleri kapalı konuma getirin.

Ayarlamanın yapılışı: Zaman Ayarı

- 1. Adım**  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.
- 2. Adım**  ,  - saati ayarlamak için basın.
Fonksiyon 5 saniye sonra otomatik olarak başlar.
Ayarlanan süresi bittiğinde, sinyal duyulur.
- 3. Adım** Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
- 4. Adım** Düğmeleri kapalı konuma getirin.

İptal etme: Saat fonksiyonları

- 1. Adım**  - saat fonksiyonu sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar peş peşe basın.
- 2. Adım** Aşağıdaki tuşu basılı tutun: .
Birkaç saniye sonra saat fonksiyonu kapanır.

9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

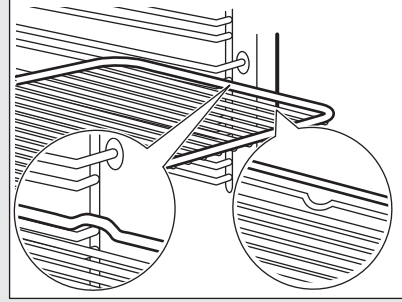
araçlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Yukarıda küçük bir girinti güvenliği artırır. Girintiler, rafların düşmesini de önleyen

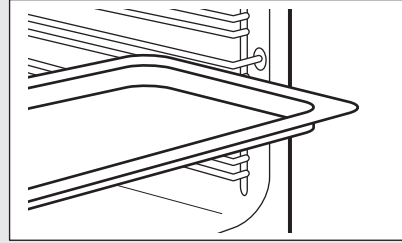
Tel raf:

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



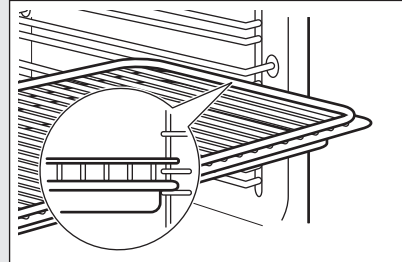
Pişirme tepsisi /Derin pişirme kabı:

Tepsiyi seçili fırın seviyesinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



Tel raf, Pişirme tepsisi /Derin pişirme kabı:

Tepsiyi raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.



9.2 Teleskopik rayların kullanılması

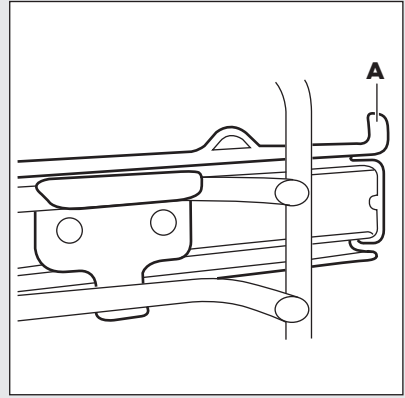
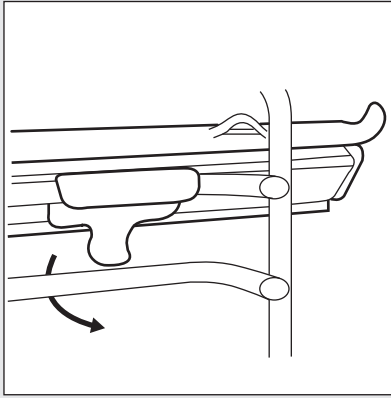
Teleskopik ray sistemlerini her seviyeye koyabilirsiniz. İki teleskopik ray sistemlerinin aynı seviyede olduğundan emin olun.

Teleskopik rayları yağlamayın.

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

1. Adım Teleskobik rayları raf desteklerinin üzerine monte edin.

2. Adım Teleskobik rayların ucunun (A) yukarı baktığından emin olun.



10. EK FONKSİYONLAR

10.1 Soğutma fanı

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

10.2 Güvenlik termostadı

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

11. İPUCU VE ÖNERİLER



UYARI!
Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Pişirme önerileri

Fırında dört raf konumu mevcuttur.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Yeni fırınınız eski fırınınıza göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki tabloda sıcaklık, pişirme süresi ve raf konumuna ilişkin standart ayarları bulabilirsiniz.

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

Fırın, hava sirkülasyonu sağlayan ve buharı sürekli olarak yeniden kullanılır

hale getiren özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem sayesinde buharlı bir ortamda pişirebilir ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlayabilirsiniz. Bu pişirme süresini ve enerji tüketimini azaltır.

Kek pişirme

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

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

Et ve balık pişirme

Fırında kalıcı lekelerin oluşmasını önlemek için, çok yağlı yemekler pişirirken derin tava/pişirme kabı kullanın.

İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletin.






Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, derin tava/pişirme kabına biraz su koyun. Duman birikmesini önlemek için, kuruduktan sonra her seferinde su ekleyin.






Pişirme süreleri

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






Başlangıçta, pişirme esnasındaki performansı gözlemleyin. Cihazda pişirme yaparken kullandığınız pişirme kaplarına, tariflere ve miktarlara göre en iyi ayarları (ısı ayarı, pişirme süresi, vs.) tespit edin.

11.2 Pişirme ve fırında kızartma





| LER KEK- | Alt+Üst Isıtma | | Sıcak Hava | | (!) (daka) |  |
|---------------------------------------|---|---|---|---|---------------|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Çırpma usulü tarifler | 170 | 2 | 160 | 2 (1 ve 3) | 45 - 60 | Kalıpta kek |
| Kurabiye hamuru | 170 | 2 | 160 | 2 (1 ve 3) | 24 - 34 | Kalıpta kek |
| Yağlı sütlü cheesecake | 170 | 1 | 160 | 2 | 60 - 80 | Kalıpta kek, Ø 26 cm |
| Strudel | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | Pişirme tepsi |
| Reçelli tart | 170 | 2 | 160 | 2 | 30 - 40 | Kalıpta kek, Ø 26 cm |
| Meyveli kek | 170 | 2 | 155 | 2 | 60 - 70 | Kalıpta kek, Ø 26 cm |
| Yılbaşı pastası / Bol meyveli kek | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | Kalıpta kek, Ø 20 cm |
| Erikli kek, boş fırını önceden ısıtın | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | Ekmek kalıbı |
| Kurabiye, boş fırını önceden ısıtın | 150 | 3 | 150 | 3 | 20 - 30 | Pişirme tepsi |
| Bezeler | 100 | 3 | 100 | 3 | 90 - 120 | Pişirme tepsi |
| Çörekler, boş fırını önceden ısıtın | 190 | 3 | 180 | 3 | 15 - 20 | Pişirme tepsi |







| KEK- LER | Alt+Üst Isıtma | | Sıcak Hava | | (daki- ka) |  |
|--|---|---|---|---|---------------|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Kremalı çörek, boş fırını önce- den ısıtın | 190 | 3 | 180 | 3 | 25 - 35 | Pişirme tepsisi |
| Kaplama turtalar | 180 | 3 | 170 | 2 | 45 - 70 | Kalıpta kek, Ø 20 cm |
| Victoria sandviçi | 180 | 1 veya 2 | 170 | 2 | 40 - 55 | Kalıpta kek, Ø 20 cm |

Boş fırını önceden ısıtın.

| EKMEK VE PIZZA | Alt+Üst Isıtma | | Sıcak Hava | | (dakika) |  |
|--|---|---|---|---|----------|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Beyaz ekme, 1 - 2 parça, her biri 0,5 kg | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Çavdar ekmeği, önceden ısıtmak gerekli değil | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Ekmekek kalıbı |
| Ekmekek, 6 - 8 rulo | 190 | 2 | 180 | 2 (1 ve 3) | 25 - 40 | Pişirme tepsisi |
| Pizza | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | Pişirme kabı |
| Yağlı çörekler | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 - 20 | Pişirme tepsisi |







Kek kalıbını kullanın.







| MEYVELİ PASTALAR | Alt+Üst Isıtma | | Sıcak Hava | | (dakika) |
|---------------------|---|---|---|---|----------|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Makarnalı börek | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Sebzeli tart | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Kiş | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 |
| Lazanya | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 |













|  MEYVELİ PASTALAR | Alt+Üst Isıtma | | Sıcak Hava | |  (dakika) |
|--|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| İç dolgulu makarna | 200 | 2 | 190 | 2 | 25 - 40 |
| Yorkshire pudingi, 6 puding kalıbı, boş fırını önceden ısıtın | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 |

İkinci raf konumunu kullanın.

Tel rafı kullanın.

|  ET | Alt+Üst Isıtma | | Sıcak Hava | |  (dakika) |
|--|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Siğir eti | 200 | | 190 | | 50 - 70 |
| Keçi eti | 180 | | 180 | | 90 - 120 |
| Dana eti | 190 | | 175 | | 90 - 120 |
| Az pişmiş rozbif | 210 | | 200 | | 44 - 50 |
| Orta pişmiş rozbif | 210 | | 200 | | 51 - 55 |
| İyi pişmiş rozbif | 210 | | 200 | | 55 - 60 |

|  ET | Alt+Üst Isıtma | | Sıcak Hava | |  (dakika) |
|--|--|--|--|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Domuz kolu, derisiyle | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Domuz eti, 2 parça | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Kuzu butu | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 |
| Bütün Tavuk | 200 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Bütün hindi | 180 | 1 | 160 | 1 | 210 - 240 |
| Bütün ördek | 175 | 2 | 160 | 2 | 120 - 150 |
| Bütün kaz | 175 | 1 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Tavşan, parçalar halinde | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Tavşan, parçalar halinde | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |





|  ET | Alt+Üst Isıtma | | Sıcak Hava | |  (dakika) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Bütün sülün | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |
|  BALIK | Alt+Üst Isıtma | | Sıcak Hava | |  (daki- ka) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Alabalık / Çipura, 3 - 4 balık | 190 | 2 | 175 | 2 (1 ve 3) | 40 - 55 |
| Ton Balığı / Somon, 4 - 6 fileto | 190 | 2 | 175 | 2 (1 ve 3) | 35 - 60 |

11.3 Izgara

Boş fırını önceden ısıtın.

Üçüncü raf konumunu kullanın.




Sıcaklığı 250 °C'ye ayarlayın.

|  IZGARA |  (kg) |  (dakika) 1. taraf |  (dakika) 2. taraf |
|--|---|---|---|
| Fileto biftekler, 4 parça | 0,8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Bonfile, 4 parça | 0,6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Sosis, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Keçi eti pizzolalar, 4 parça | 0,6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Tavuk, yarım, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebablar, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Tavuk göğsü, 4 parça | 0,4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Burgerler, 6 | 0,6 | 20 - 30 | - |
| Balık fileto, 4 parça | 0,4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Tost sandviçleri, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Kızarmış ekmek, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |






11.4 Turbo Izgara

Boş fırını önceden ısıtın.

Sıcaklığı 200 °C'ye ayarlayın.
Üçüncü raf konumunu kullanın.

|  |  |  (dakika) | | |
|---|---|---|----------|----------|
| | | (kg) | 1. taraf | 2. taraf |
| Et sarma, hindi | 1 | | 30 - 40 | 20 - 30 |
| Tavuk, yarım, 2 | 1 | | 25 - 30 | 20 - 30 |
| Tavuk baget, 6 parça | - | | 15 - 20 | 15 - 18 |
| Bıldırcın, 4 parça | 0,5 | | 25 - 30 | 20 - 25 |
| Sebzeli graten | - | | 20 - 25 | - |
| Deniz Tarağı | - | | 15 - 20 | - |
| Uskumru, 2 - 4 | - | | 15 - 20 | 10 - 15 |
| Balık dilimleri, 4 - 6 | 0,8 | | 12 - 15 | 8 - 10 |


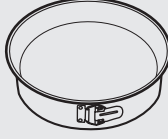

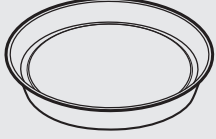
11.5 Buz çözme

|  |  (kg) |  Buz çözdürme süresi (dk.) |  İlave buz çözdürme süresi (dak) |  |
|---|---|--|--|--|
| Tavuk | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Tavuğu ters çevrilmiş şekilde büyük bir tabağa yerleştirin. Sürenin yarısı dolduğunda çevirin. |
| Et | 1 0,5 | 100 - 140 90 - 120 | 20 - 30 | Sürenin yarısı dolduğunda çevirin. |
| Krema | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Krema hafif donmuş bölümleri olsa da kolayca çırpılır. |
| Alabalık | 0,15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Çilekler | 0,3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Tereyağı | 0,25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Kremalı pasta | 1,4 | 60 | 60 | - |

11.6 Fanlı Pişirme (Nemli) - önerilen aksesuarlar






yapan tabaklara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.






Koyu ve yansıtma yapmayan kutular ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| pizza kabı | Pişirme tabağı | Peynirli tart | Tart kalıbı (kalay) |
| 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 |

11.7 Fanlı Pişirme (Nemli)








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








|  |  |  (°C) |  |  (dak) |
|---|---|---|---|--|
| Tatlı ruloları, 12 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 35 - 40 |
| EkmeK, 9 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg | tel raf | 220 | 2 | 35 - 40 |
| İsviçre rulosu | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Sufle, 6 parça | tel raf üzerinde seramik peynirli tart | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Turta tab.pand.kar. | tel raf üzerinde tab.pand.kar. | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Victoria sandviçi | tel rafta pişirme tabağı | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Buğulama balık, 0,3 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Bütün balık, 0,2 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 3 | 35 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (dak) |
|---|---|---|---|--|
| Balık fileto, 0,3 kg | tel raf üzerinde pizza kabı | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Buğulama et, 0,25 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Şiş kebab, 0,5 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Çerezler, 16 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makaron, 20 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Muffin, 12 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Yufka tatlısı, 16 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Küçük tartlar, 8 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Sebzeler, buğulama, 0,4 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Vejetaryen omllet | tel raf üzerinde pizza kabı | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 4 | 35 - 40 |

11.8 Test enstitüleri için bilgiler

IEC 60350-1'e göre testler.

|  |  |  |  |  (°C) |  (dakika) |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Küçük kekler, bir tepside 20 adet | Alt+Üst Isıtma | Pişirme tepsisi | 3 | 170 | 20 - 30 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (°C) | (dakika) | |
| Elmalı kek, 2 kâlıp Ø20 cm | Alt+Üst Isıtma | Tel raf | 1 | 170 | 80 - 120 | - |
| Pandispanya, kek kalıbı Ø26 cm | Alt+Üst Isıtma | Tel raf | 2 | 170 | 35 - 45 | - |
| Kısa ek-mek | Alt+Üst Isıtma | Pişirme tepsisi | 3 | 150 | 20 - 35 | Fırını önceden 10 dakika ısıtın. |
| Kızarmış ekmek, 4 - 6 adet | Izgara | Tel raf | 3 | maks. | 2 - 3 dakika ilk taraf; 2 - 3 dakika ikinci taraf | Fırını önceden 3 dakika ısıtın. |
| Siğır burger, 6 adet, 0,6 kg | Izgara | Tel raf ve damlalık tepsisi | 3 | maks. | 20 - 30 | Tel rafı üçüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının ikinci seviyesine koyun. Ayarlanan sürenin yarısına geldiğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 dakika ısıtın. |

12. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Temizlik hakkında açıklamalar



Temizlik Maddeleri

Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin. Boşluk çerçevesi etrafındaki kapak contasını temizleyin ve kontrol edin.

Metal yüzeleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.

Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir. Katalitik yüzeylere uygulamayın.



Günlük Kullanım

Her kullanımdan sonra boşluğu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.

Fırının içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakika çalıştırın. Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre bırakmayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.



Aksesuarlar

Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su ve yumuşak deterjanlı yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

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

12.2 Çıkarma: Raf destekleri / katalitik panelleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini / katalitik panelleri çıkarın.

| | |
|---|--|
| <p>1. Adım Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.</p> | |
| <p>2. Adım Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin. Raf desteğinin arka kısmını ve katalitik paneli yerlerinde tutun. Katalitik paneller fırın duvarlarına takılı değildir. Raf desteklerini çıkardığınızda düşebilirler.</p> | |
| <p>3. Adım Raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekin ve desteği çıkarın.</p> | |
| <p>4. Adım Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik ray sistemleri üzerindeki sabitleme pimleri ön tarafa bakmalıdır.</p> | |

12.3 Kullanım şekli: Katalitik temizleme

Fırın boşluğunda katalitik paneller bulunmaktadır. Kataliz işlemi sırasında yağı emer.

Katalitik kaplama yüzeyindeki lekeler ve renk değişiklikleri, temizleme fonksiyonunu etkilemez.


Katalitik temizleme öncesinde

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

Tüm aksesuarları.

Fırın tabanını ve iç kapak camını ılık su, yumuşak ve yumuşak deterjanla temizleyin.

Fırını katalitik temizleme fonksiyonuyla temizleme**1. Adım**

Fonksiyonu ve fırın sıcaklığını ayarlayın:  250 °C
Süre: 1 sa.

2. Adım

Temizleme işlemi sonrasında fırın fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.

3. Adım

Fırın soğuduğunda fırının içini ıslak ve yumuşak bir bezle silin.

12.4 Çıkarma ve takma: Kapı

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

**DİKKAT!**

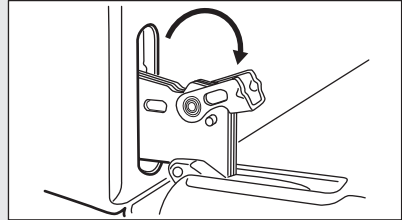
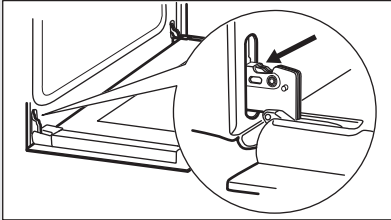
Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

Adım 1

Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.

Adım 2

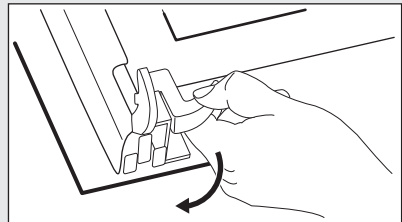
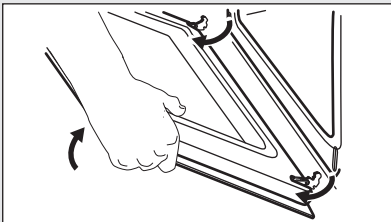
Her iki menteşedeki kolları kaldırın ve tam döndürün.

**Adım 3**

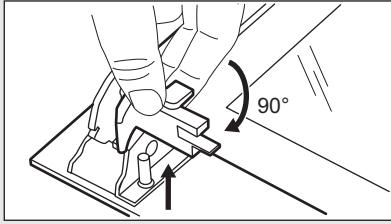
Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.

Adım 4

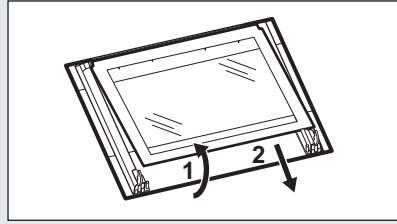
Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapıyı bezin üzerine koyun ve iç cam paneli çıkarmak için kilitleme sistemini serbest bırakın.



Adım 5 Sabitleyicileri 90° döndürün ve yuvalarından çıkartın.



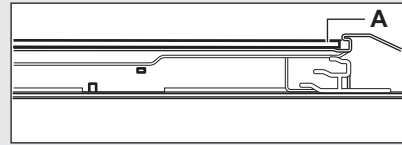
Adım 6 Önce dikkatlice kaldırın ve ardından cam paneli çıkarın.



Adım 7 Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurula-
yın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

Adım 8 Temizledikten sonra cam paneli ve fırın kapısını takın.

Doğru takıldığında kapı trimi yerine otu-
rur.
İç cam paneli yuvalara doğru şekilde
taktığınızdan emin olun.



12.5 Değişirme şekli: Lamba



UYARI!
Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

Lambayı değiştirmeden önce:

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

Arka lamba

- 1. Adım** Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
- 2. Adım** Cam kapağı temizleyin.
- 3. Adım** Lambayı, 300 °C'lik ısıya dayanıklı, uygun bir lamba ile değiştirin.
- 4. Adım** Cam kapağı takın.

13. SORUN GIDERME



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

13.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Bu tabloda bulunmaması halinde lütfen Yetkili Servis Merkezi'yle iletişime geçin.

| Sorun | Aşağıdakileri kontrol edin... |
|-----------------------------|--|
| Fırın ısınmıyor. | Sigorta atmıştır. |
| Kapak contası hasar görmüş. | Fırını kullanmayın. Yetkili Servis Merkezini arayın. |

| Sorun | Aşağıdakileri kontrol edin... |
|----------------------------|--|
| Ekranda "12.00" görünüyor. | Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması. |
| Lamba çalışmıyor. | Lamba yanmıştır. |

13.2 Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun.

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

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

| | |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Ürün numarası (PNC) | |
| Seri numarası (S.N.) | |

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

14.1 Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Formu*

| | |
|---|--|
| Tedarikçi adı | Electrolux |
| Model kimliği | EZF5C50V 944068021 EZF5C50X 944068020 EZF5C50Z 944068019 |
| Enerji Verimlilik Endeksi | 94.9 |
| Enerji verimlilik sınıfı | A |
| Standart yüklü, geleneksel modda enerji tüketimi | 0.85 kW/devir |
| Standart yüklü, fanlı pişirme modlu enerji tüketimi | 0.75 kW/devir |
| Boşluk sayısı | 1 |
| Isı kaynağı | Elektrik |
| Hacim | 57 l |
| Fırın türü | Ankastre Fırın |

| | | |
|-------|----------|---------|
| Kütle | EZF5C50V | 29.6 kg |
| | EZF5C50X | 29.6 kg |
| | EZF5C50Z | 29.6 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.

14.2 Enerji tasarrufu



Fırının günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikleri bulunmaktadır.

Fırın çalışırken fırın kapağını 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

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda fırın ısını, pişirme süresinin dolmasından 3 -10 dakika önce minimuma indirin. 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.

Fanlı Pişirme (Nemli)

Pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmış fonksiyon.

15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

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

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

www.electrolux.com/shop



867355671-B-532020

