

S M E G

SO4604S4PNR

Kullanma Kılavuzu

ÖNLEMLER	66	Birinci Kullanım	78
Genel güvenlik talimatları	66	Fırını kullanma	79
Bu cihaz için	69	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde)	83
Cihazın amacı	70	yalnızca)	83
Bu kullanıcı kılavuzu	70	Pişirme tavsiyeleri	92
Üretici sorumluluğu	70	Akıllı Pişirme	96
Kimlik plaka	70	Çok adımlı pişirme	97
Atık Yönetimi	70	Tarihçe	98
Avrupa Denetim Kurulları için Bilgi	71	Aksesuarlar için mini rehber	99
Enerji verimliliği teknik verileri	71	Tarifleri Keşfedin	99
Enerji tasarrufu için	71	Denetim Kurulları için Bilgi	99
Kullanım dışı/stand-by güç tüketimi hakkında bilgi	71	Tariflerim	99
moda göre	71	Diğer işlevler	101
Işık kaynakları	71	Elektrik kesintisi durumunda	106
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	71	Ayarlar	107
TANIM	72	TEMİZLİK VE BAKIM 111	
Genel tanım	72	Cihazın temizliği	111
Kontrol paneli	73	Kapının temizliği	111
Diğer parçalar	74	Fırın için temizliği	113
Aksesuarlar	74	Buharlı Temizleme (sadece bazı modellerde)	114
İsteğe bağlı aksesuarlar (satın alınabilir	75	Pastaları giderme/Ofuf	115
ayrı olarak)	75	temizliği	
Nemlendirilmiş ve buharlı pişirmenin avantajları	75	Rezervuarı ve su devrini temizleme	117
KULLANMAK	76	elle	118
Ön operasyonlar	76	Rezervuar kalibrasyonu	120
Aksesuarları kullanma	76	İstisnai bakım	120
Görüntü	77	KURULUM	120
		Elektrik bağlantısı	120
		Konumlandırma	121

Cihazın estetik ve fonksiyonel niteliklerini korumaya yönelik tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

• **DİKKAT:** kullanırken cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

• **DİKKAT:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Isıtma elemanlarına asla dokunmayın.

kullanım.

• Fırın içindeki yiyecekleri hareket ettirirken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.

• Yangını suyla söndürmeye çalışmayın: cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.

• Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve engelli kişiler tarafından kullanılabilir

fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasite ya da elektrikli aletlerin kullanımında deneyimsizlik, ancak güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimatlandırıldıkları sürece.

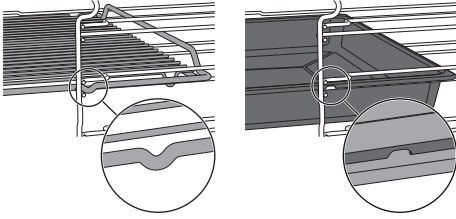
- Çocuklar bu aletle oynamamalıdır.
- 8 yaşın altındaki çocukları sürekli gözetim altında tutmadan güvenli bir mesafede tutun.
- Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Pişirme işlemi daima izlenmelidir. Kısa pişirme süreci sürekli olarak denetlenmelidir.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın, çünkü bu yağlar ısınabilir ve yangına yol açabilir. Çok dikkatli olun.
- Çok sıcak tepsiye doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Yemeği hareket ettirmeniz gerektiğinde ya da pişirmenin sonunda, kapağı 5 cm açıp birkaç saniye buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Sivri metal nesnelere (atal, mutfak aletleri) içeri itmeyin.

aletin yuvalarına takılacak şekilde.

- Kullanımdan sonra cihazı anında kapatın.
- Aleti yakıtı kolay tutuşan malzemelerden UZAK TUTUNLAR veya deplemeyin.
- Bu cihaz çalışırken yakınında aerosol kullanmayınız.
- BU CİHAZI DEğİşTİRMEYİN.
- Kurulum ve bakım, mevcut standartlara uygun olarak yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı kendiniz onarmaya kalkmayınız ya da nitelikli bir teknisyen olmadan onarmaya çalışmayınız.
- Cihazı fişten çekmek için kabloyu çekmeyin.
- Cihaza zarar verme riski
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (. ovma tozları, lekeleri çıkarmalar ve metal süngerler), przly veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bu yüzeyi çizebilir veya camı kırabilir. Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Cihazın zerine oturmayın.
- İçeriğinde klor, amonyak veya çamaşır sodası bulunan temizlik ürünlerini plastik parçalar üzerinde kullanmayın.

çelik veya metalik yüzey kaplamalarına sahip olanlar (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).

- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara kadar ileriye düzgünce yerleştirilmelidir. Çekilip çıkarılmasını engelleyen mekanik kilitler aşağı bakmalı ve fırın odasının arkasına doğru yönelmelidir.



- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Cihaza yakın herhangi bir sprey ürünü püskürtmeyin.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım deliklerini engellemeyin.

- Yangın tehlikesi: fırın odasında hiçbir nesneyi bırakmayın.
- **HER NE KARŞIYSA KALSIN ÜRÜNÜ BİR ISITICI GÖREVİNDE KULLANMAYIN.**

- Yiyecek pişirirken plastik mutfak kapları veya kaplar kullanmayın.
- Fırın odasına mühürlü teneke kutular veya kaplar koymayın.

- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Altını kapatmayın

fırın odasını alüminyum veya aliminyum folyolarla kaplayın.

- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın odasının tabanına yerleştirmeyin.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak kutu içinden verilen veya ayrı satılan tepsi rafını mutfak tabanına konumlandırarak pişirme desteği olarak kullanabilirsiniz.

- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- İç camlı cam yüzeye tavaları veya tepsileri dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Fittings işlemi sırasında ürünü yerine oturtmak için fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapı açıkken kapıya gereğinden fazla baskı uygulamaktan kaçının.

- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpa başvurmayın.

Montaj ve bakımdan

- **BU CİHAZI TEKNEDE VİYA VEYA KAMPA KURMAYIN.**

- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- Cihazı dolap oyukuna ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekorasyon kapısı veya panelin arkasına kurmayın.

- Kurulum ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılmasını sağlayın.

- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak toprağa bağlanmalıdır.

- En az 90 °C'ye dayanabilen kablolar kullanın.

- Terminal güç iletimi kablolarının vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesi için hemen teknik destekle iletişime geçin.

- UYARI: Cihazı konumlandırırken güç kablosunun takılıp sıkışmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce her zaman gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) kullanın.

- Cihaza herhangi bir müdahalede bulunmadan önce güç kaynağını kapatın.

- Cihazın olmasına izin verin

kurulumdan sonra sabit bağlantı durumunda erişilebilir bir fiş veya anahtar üzerinden kesilmelidir.

- Enerji hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam kesiş sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip tüm kutup devre kesicisi ile donatın.

- Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapısının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.

- Kapıların aralarına hiç bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

- Cihazı dışarıya kurmayın/kullanmayın.

- Sadece üretici tarafından sağlanan veya önerilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde geçerlidir).

Sıcaklık probu (varsa)

- Kullanımdan sonra çubuğu veya sıcaklık probunun uç kısmını dokunmayın.

- Sıcaklık probuyla çalışırken fırın eldivenleri giyin.

- Emaye edilmiş veya zarar vermemeye özen gösterin ya da

sıcaklık probunun ucu veya fişi ile kaplamalı krom yüzeyler.

- Sıcaklık probunu aletin açıklıklarına ve yarıklarına sokmayın.

- Sıcaklık probu kullanılmadığında koruyucu metal kapağın düzgün kapalı olduğundan emin olun.

- Sıcaklık probunu prizden veya gıdadan çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

- Sıcaklık probu veya kablosunun kapıya takılıp sıkışmamasına dikkat edin.

- Sıcaklık probu veya kablosunun fırın içindeki ısıtma elemanlarıyla temas etmediğinden emin olun.

- Sıcaklık probunun herhangi bir kısmının fırın kuyusunun duvarları, ısıtma elemanları, raflar veya tepsilerle temas etmesine izin verilmemelidir; bunlar hâlâ sıcak olduğunda.

- Prob iç mekanda tutulmamalıdır.
- Pirolyze döngüsü sırasında sıcaklık probunu kullanmayın.

Cihaz amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Bunun dışında her kullanım uygun değildir. Olarak değerlendirir.

kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için sağlanmış mutfak alanlarında.

- Çiftliklerde/çiftliklerde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamıyla saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde bulundurulmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekrandaki tüm düzenli olarak görünen öğeleri tanımlayan resimler içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüne sahip olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdakiyle farklı olabileceği unutulmamalıdır.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mülke verilen zararlardan dolayı hiçbir sorumluluk kabul etmez:

- belirtilen kullanım dışında cihazın kullanılması;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Kimlik plakası

Kimlik plakası cihazın teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle kimlik plakasını çıkarmayın.

Atık ataası



Bu cihaz, WEEE Avrupa yönergesine (2012/19/EU) uygundur ve ayrıca diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak kabul edilecek miktarlarda madde içermemektedir.



Güç gerilimi Sıcaklığa bağlı elektrik çarpması tehlikesi

• Şebeke gücünü kesin. bağlantıyı kesin

• Cihazı prize takılı olmadığı şekilde çıkarın.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye geri verin, birebir karşılıkla.

Cihazlarımız zararsız olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını başıboş bırakmayın.
- Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Denetim Organları için Bilgi

Üfleme moda

Enerji verimliliği sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in şartlarına uyar.

Konvansiyonel ısıtma modu

STATIC işlevini çalıştırmak için ön ısıtma aşaması atlanmalıdır (Kullanım bölümündeki "Ön Isıtma Aşaması" bölümüne bakınız).

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketleme ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarına ekli ayrı bir belgede bulunmaktadır.

Bu veriler, ilgili ürüne ait sayfadan indirilebilen "Ürün Bilgi Sayfası" nda bulunmaktadır.

Enerji tasarrufu için

- Yalnızca tarif gerekli olduğunda önceden ısıtın. Öncü ısıtma aşaması tüm işlevler için devre dışı bırakılabilir ("Ön Isıtma" bölümüne bakınız) PIZZA (ön ısıtma devre dışı bırakılmaz) ve ECO işlevleri dışında (ön ısıtma aşaması yok).

• Fonksiyonları kullanırken (ECO işlevi dahil) pişiren kapıyı açmaktan kaçının.

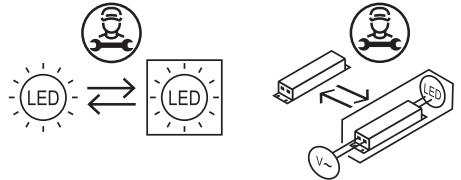
- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmediği sürece, dondurulmuş gıdaları fırına yerleştirmeden önce çözündürün.
- Birkaç tür yiyecek pişiren, mevcut sıcak fırından en iyi şekilde yararlanmak için yiyecekleri birer sonra pişirmeniz önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsi ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında birikmiş ısı ile kalan dakikalar pişirme olarak devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Açık/ bekleme modunda güç tüketimi bilgisi

Resmi sayfada ilgili ürün için olan bölümde, kapalı/ bekleme modundaki güç tüketimiyle ilgili teknik veriler www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Aydınlatma kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilemeyen aydınlatma kaynakları içerir ve yalnızca teknik destek servisi tarafından değiştirilmelidir.



- Bu cihaz verimlilik sınıfı "E" olan aydınlatma kaynakları içerir.

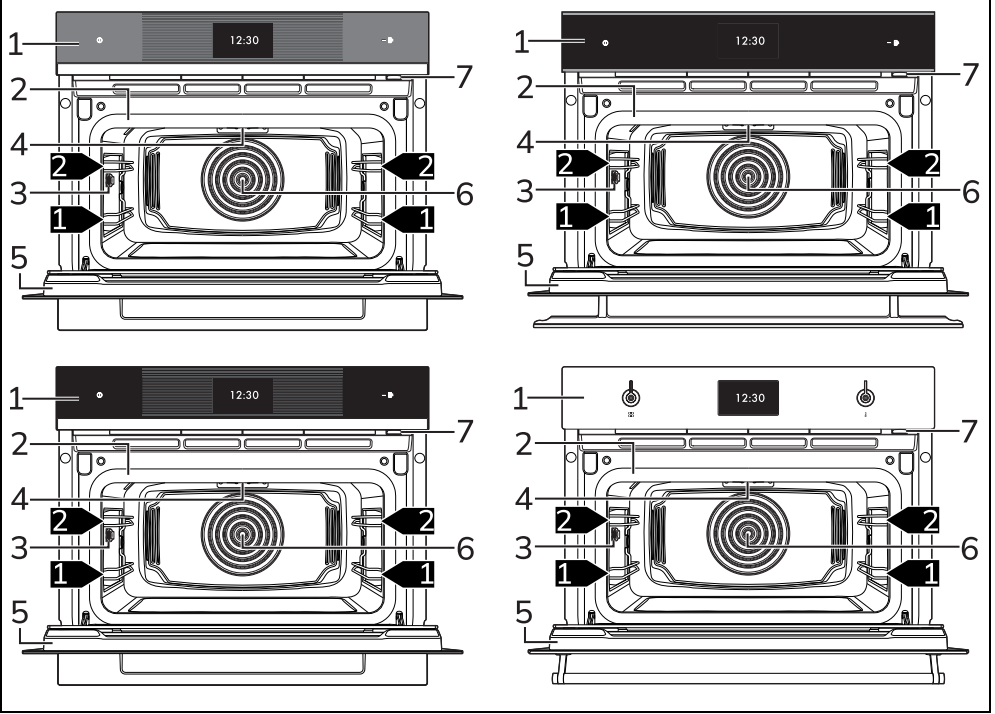
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma şekillerini kullanır



AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Contay

3 Sıcaklık probu yuvası (bazı modellerde bulunur)

4 Ampul

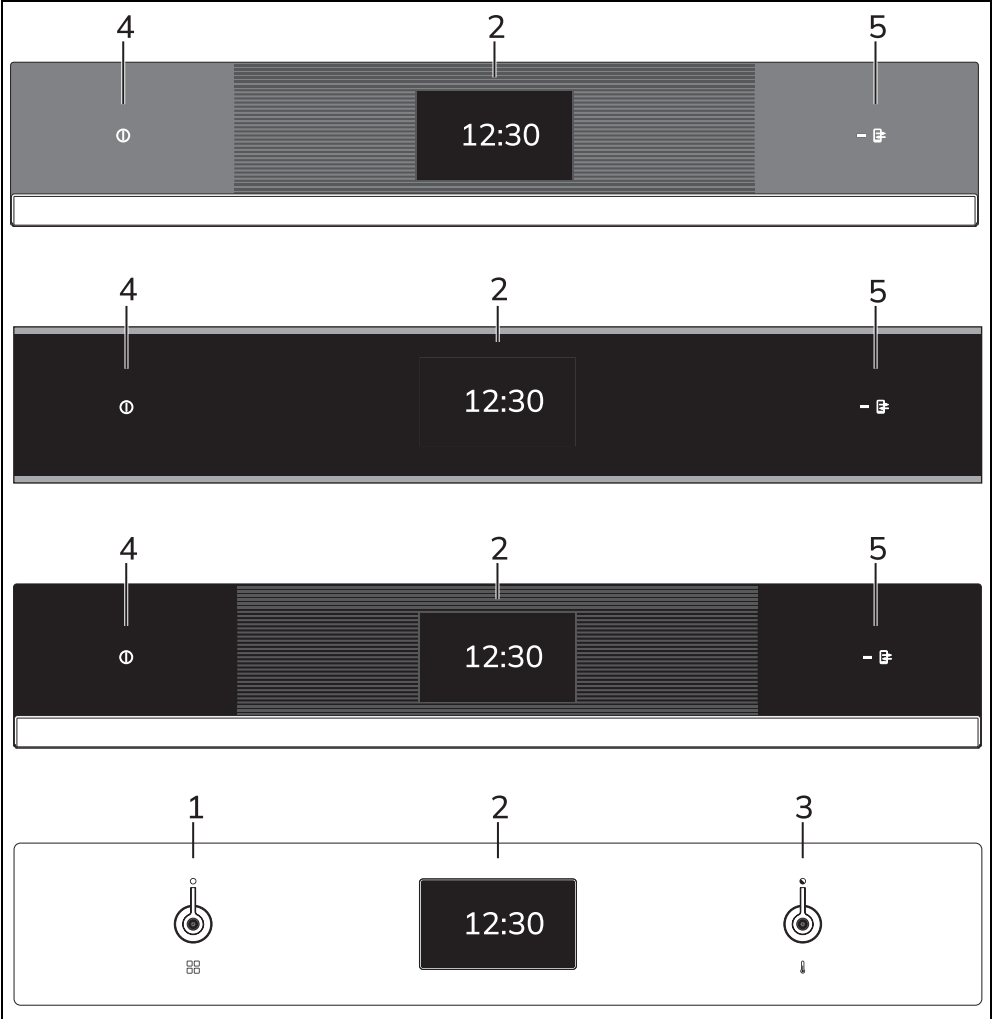
5 Kapı

6 Fan

7 Yükleme memesi

1,2,3... Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Fonksiyon Düğmesi

Hızlı Modda, bu düğme pişirme fonksiyonunu seçmenizi sağlar.

2 Ekran

Dokunmatik ekran, cihazla etkileşime girmenizi sağlar. Farklı işlevlere erişim için simgeleri dokununuz. Tüm çalışma parametreleri ekranda gösterilecektir.

3 Sıcaklık Düğmesi

Hızlı Modda, bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

4 AÇ/KAPAT düğmesi

Aç/Kapat düğmesi cihazı açar

veya kapalı.

5 Uzaktan kumanda göstergesi ışığı (yalnızca bazı modellere özgü)

Yandığında, cihazın akıllı telefon veya tablette uzaktan kontrol edilebildiğini gösterir (kullanım kılavuzundaki "Gömülü fırın bağlantısı"nı görün).

SmegConnect (sadece bazı modellerde)

Cihaz, kullanıcının akıllı telefon veya tableti üzerinden bir Uygulama ile cihazın çalışmasını kontrol etmesini sağlayan SmegConnect teknolojisi ile donatılmıştır. Daha fazla bilgi için sağlanan broşürü inceleyin ve/veya www.smeg.com adresini ziyaret edin.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tabaklar ve rafları çeşitli yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Takma yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru belirtilmiştir.

Soğutma fanı

Fan, cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fanın kapının üzerinden sabit bir hava akımı oluşturması, cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

Fırın gövdesi aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması şu anda yanıyor:

- kapı açıldığında;

- bir fonksiyon sırasında, gövde ışığını manuel olarak etkinleştirerek veya devre dışı bırakmak için ışık simgesine dokunur, ayrı olarak

dan



ve



fonksiyonlar.



Enerji tasarrufu için ışık, pişirme başlangıcından veya kapı açıldığında yaklaşık bir dakika sonra kapanır (bu işlev ikinci menü aracılığıyla devre dışı bırakılabilir).

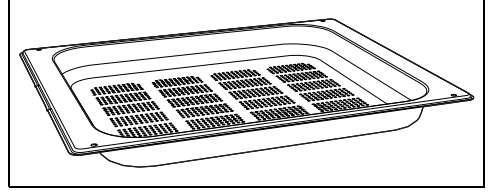
Aksesuarlar

- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.
- Orijinal sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerine talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.
- Çekme parçalarını çerçevelerin ilk rafına monte etmek önerilir. Böylece fırın gövdesi içindeki alan, birinci ve ikinci raf arasında ara bir seviyeye optimize edilebilir.



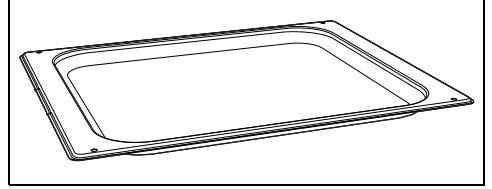
Bu kılavuzda, ikinci veya orta raf için öneriler, çekme parçalarının kullanılmasına atıfta bulunur.

Delik tepsi



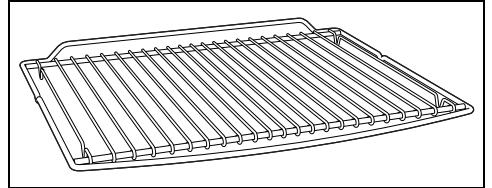
Balık ve sebzelerin buharda pişirilmesi için kullanışlıdır.

Çelik pişirme tepsisi



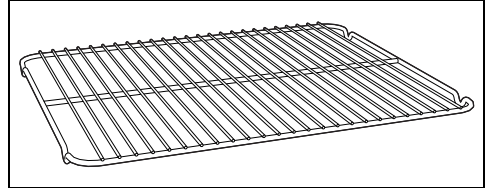
Kekler pişirilirken kullanışlıdır (pişirme süreleri 25 dakikadan az veya buharlı değildir), pirinç, fasulye ve tahıllar için. Ayrıca üstteki delikli tepside buharlama veya çözdürmeden kaynaklanan sıvıları toplamak için de vazgeçilmezdir.

Raf



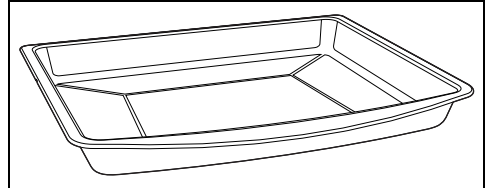
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanılır.

Tepsi rafı



Tepsinin üstüne yerleştirilecek; sızdırabilecek yiyeceklerin pişirilmesi için.

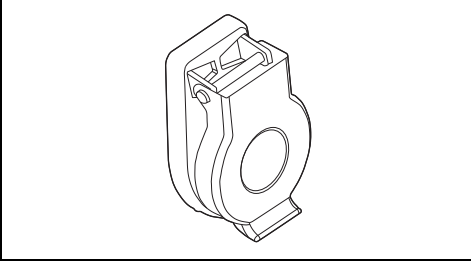
Derin tepsi



Yerleştirilen yiyeceklerden yağı toplamak için kullanışlıdır

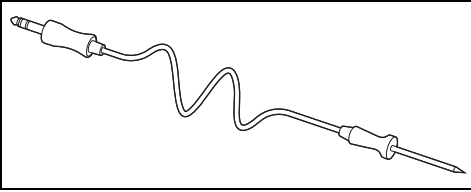
rafın üstündeki raf ve hamur işleri, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. için.

Koruyucu kapak (bazı modellerde sadece)



Sıcaklık probu kullanılmadığında sıcaklık probu fişini kapatmak ve korumak için kullanılır.

Sıcaklık probu (bazı modellerde yalnız)



Sıcaklık probu ile yiyeceğin merkezinde ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

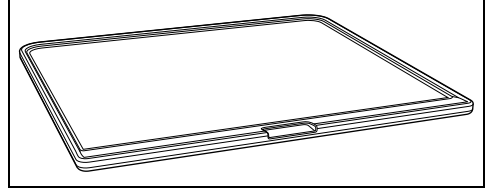
İsteğe bağlı aksesuarlar (olabilir) ayrı olarak satın alınabilir)

Sürahı



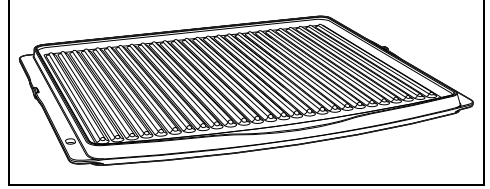
Rezervuara doldurma ve boşaltma sırasında sıvıları tutmak için kullanışlıdır.

PPR2 veya TAŞ (refrakter taş)



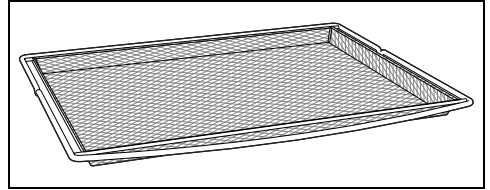
Ekmek pişirme için ideal aksesuar (pizza, ekmek, focaccia...), fakat bisküviler gibi daha hassas hazırlıklar için de kullanabilirsiniz.

BBQ (teflon kaplı mangal tavası)



Çift amaçlı aksesuar: çizgili taraf etleri ızgara için önerilir (filetler, hamburgerler...), düz yüzey ise sebze, meyve, balık pişirmek için kullanılabilir.

YAĞSIZ KIZARTMA (yağsız kızartma ızgarası)



Daha önce pane edilmiş, önceden pişirilmiş ve/veya dondurulmuş yiyecekler için önerilen aksesuar (cips, patates veya et kroketleri, küçük mozzarella parçacıkları...).

Nemlendirilmiş ve avantajları olan buğulama pişirme

Buhar pişirme sistemi her türlü yiyeceği çok daha pürüzsüz ve hızlı pişirir ve ana uygulamalarını şu şekilde bulur:

- Soteleme ve güveç
- Soslar pişirme
- Graten pişirme
- Kızartma
- Düşük sıcaklıkta pişirme
- Yeniden ısıtma
- Çok modlu pişirme

Sıcaklık ve buhar düzeylerindeki varyasyonlar istenen gastronomik sonuca ulaşmayı sağlar.

Buhar eklemesi, daha sağlıklı ve daha otantik bir mutfak için daha az yağ kullanmaya olanak tanır. Ayrıca kaybı en aza indirir.

pişirirken yiyeceklerdeki ağırlık ve hacim. Buharlı pişirme, et pişirmek için özellikle uygundur: eti çok yumuşak yapmanın yanı sıra parlak kalmasını ve daha sulu olmasını sağlar.

Kullanım için mayalı ve ekme hamurlarının pişirilmesi de tavsiye edilir. Nem, hamurun dinlenme sırasında büyümesini ve pişirme sırasında dış kabuğu oluşmadan önce gelişmesini sağlar. Sonuç, daha hafif ve daha sindirilebilir bir hamur olup, daha kalın iç ceplerle tanınır.

(Yalnızca buharla pişirme için geçerlidir)

Aceylele çözülmüş yiyecekleri çözdüremede, yiyecekleri sertleşmeden veya kurutmadan ısıtmakta ve tuz ile saklanan gıdalardan doğal olarak tuzu çıkarmakta da idealdir.

Kısa pişirme süreleri veya pişirme sırasında büyük miktarda nem üretebilecek gıdalar için tavsiye edilmez.

Pişirme kapları

- Yüksek sıcaklıklara dayanıyorsa kendi kaplarınızı da kullanabilirsiniz.
- Buharlı pişirme için metal kap kullanımı tavsiye edilir. Metal

gıdalara daha iyi ısı dağılımını kolaylaştırır.

• Yüksek sıcaklıkta pişirme sırasında metal kapların biraz şekil değiştirmesi normaldir, ancak soğudukça orijinal şekillerine dönerler.

• Kalın seramik plakalar normalden daha fazla ısı gerektirebilir. Daha uzun pişirme süreleri gerekebilir.

Çıkarılabilir kapaklar (yalnızca bazı modellerde)

Alet çıkarılabilir kapaklarla donatılmıştır. Alet kapakları mevcut renklerden seçilerek değiştirilebilir; bu amaçla, ayrı olarak sunulan kılavuzda verilen talimatları izleyin.



İsteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Yardım Merkezlerinden talep edilebilir. Yalnızca üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

KULLAN

Hazırlık işlemleri



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi, aksesuarlar dahil, çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasını hariç etiketleri çıkarın.
- Cihazdaki tüm aksesuarları çıkarıp yıkayın ("TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakınız).

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bakınız paragraf "Fırını Kullanma").
2. Üretim süreciyle kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

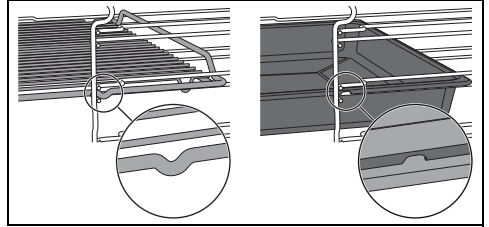
- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

Aksesuarları kullanma

raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen duruncaya kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın istemeden çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın haznesinin arkasına bakmalıdır.

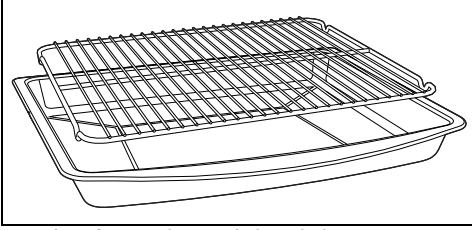


Rafları ve tepsileri nazikçe fırına sokun ve durana kadar itin.



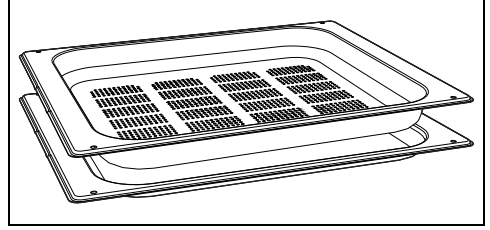
Üretim süreciyle kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kullanmadan önce temizleyin.

Tepsi rafı



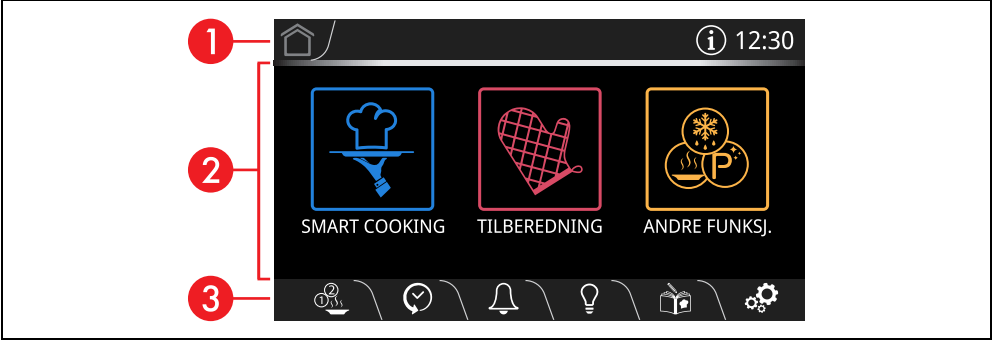
Tepsi rafı tepsiye takılmalıdır. Bu şekilde yağ, pişirilen gıdadan ayrı toplanabilir.

Buharlı pişirme için konfigürasyon



Buharlı pişirme için delikli pişirme tepsisini kullanmayı düşünüyorsanız, istenen rafa yerleştirilmelidir; alt raf üzerindeki çelik pişirme tepsinin de o rafa konulduğuna dikkat edilmelidir. Bu, sıvıların pişirilen gıda ile ayrılarak toplanmasını sağlar.

Görüntüleme



Şu anda seçili fonksiyon için parametreler ve değerler ekranda belirtilecektir. Kullanmak için sadece "sanal" tuşlara dokunun ve gösterilen değerler arasında kaydırın (resim ana menü ekranını gösterir).

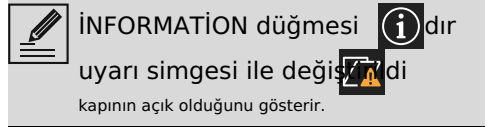
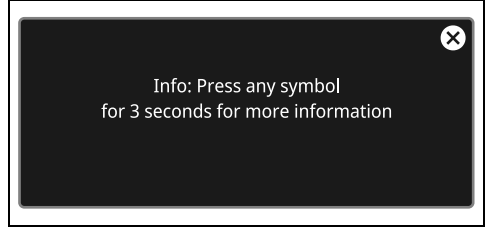
1 Bilgi alanı

Ana alanda yürütülen fonksiyonların menüleri ve alt menülerine ilişkin bilgiler bu alanda gösterilir.

Bu alanda ayrıca şunlar da bulunmaktadır:

- ANA MENÜ'ye dönmek için bu düğmeye dokunun;
- Hızlı Mod düğmesi (on/off düğmeli modeller): Hızlı Mod'a girmek için bu düğmeye dokunun.
- INFORMasyon düğmesi: buna dokunun

şağıdaki ekrana görüntülemek için düğme:



- mevcut saat görüntüsü.

2 Ana alan

Cihazın çeşitli fonksiyonları bu alanda ayarlanabilir. Gerekli işlevi ayarlamak için düğmelere ve değerleri dokunun.

Ayrıca, ekrana bağlı olarak bu alanın altında başka fonksiyon sayfalarının olduğunu göstermek için noktalar görünebilir; bunlara yatay kaydırmayla ulaşılabilir.

- ilk sayfa,
- ikinci sayfa,
- vb...

3 Alt bölüm

Bu alanda çeşitli kısayol işlev düğmeleri vardır ve bunlar ana alanda ayarlanan işlevlere göre değişir:

ÇOK AŞAMALI

TARİHÇE

ZAMANLAYICI

LED İŞARET LAMBASI

BENİM TARİFLERİM

AYARLAR

Görünen sayfaya göre aşağıdaki düğmeler de mevcut olabilir:

GERİ

ONAYLA

BAŞLA

TEKRAR OYNAT



DURDUR

KAYDET

SİL

HIZLI ÖN ISITMA

PROB (bazı modellerde yalnızca)

ANA MENÜ üzerinde basılı tuttur  düğmesine veya AÇ/KAPA  düğmesine birkaç saniye basılı tutarak herhangi bir anda pişirmeyi hemen durdurun ve ana menüye geri dönün.

Bağlantı (seçili modeller için) Bağlantı gereksinimleri:

• IOS veya Android işletim sistemi olan akıllı telefon veya PC/tablet. İşletim sistemlerinin en düşük sürümleri şu bağlantıda mevcuttur:


• Wi-Fi ağı (2,4 GHz bandı, WPA2 korumalı) kurulum yapılan yerde aktif ve mevcut.

• İnternet bağlantısı.

• Ev Wi-Fi ağının adı ve şifresi veya mevcut WPS (Wi-Fi Korumalı Kurulum) modu.

Daha fazla bilgi için lütfen “Gömülü fırın bağlantısı” kılavuzuna bakın.


İlk kullanım

 Uzun süreli elektrik kesintisi durumunda da aşağıdaki talimatlar geçerlidir.

Aleti açmak için:

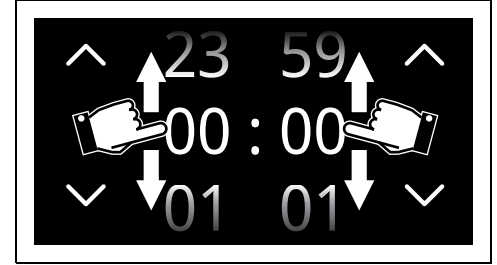
1. Cihazı ana güç kaynağına bağlayın.

Üreticinin logosu birkaç saniye görüntülenecektir.


 Cihaz açıldıktan sonra kullanmaya başlamadan önce birkaç saniye beklemeniz gerekir.

Görüntüleyici ardından mevcut saat ayar ekranını gösterir.

Herhangi bir pişirme işlemine başlayabilmek için geçerli saatin ayarlanmış olması gerekir. 2. Şu anki saati ayarlamak için saat ve dakika arasında yukarı/aşağı kaydırın.




3. Onayla düğmesine dokunun (küçük ekranda olan alt alanda sağ tarafta) mevcut saati ayarlayın. geçerli saat.

 Mevcut saati değiştirmek için (ör. yaz saati uygulaması nedeniyle) ekranda gösterilen saate dokunun (ekranda) sağdaki bilgi alanında).





Geçerli zaman görünür olduğunda, kullanıcı tarafından yapılan son işlemin üzerinden 2 dakika sonra düşük parlaklıkta görüntülenir.


Aleti ilk kez kullanırken, konuştuğunuz dilden farklı bir dile ayarlanmış olabilir. Bu noktada gerekli dili ayarlamanız önerilir.

4. Ekrandaki AYARLAR mesine dokunun (alt alanda sağda)

3


5. Ekran düğmesine dokunun 

6. Sol taraftaki Dil neğinde mevcut dilleri (sağ tarafta) kaydırarak gereken dili seçin.


7. DOĞRULA düğmesine dokunun.

Görüntüyü Devre Dışı Bırakma




"Zamanı göz modu Kapalı olarak ayarlanmışsa, Zaman göstergesi görünürse, ekran otomatik olarak 2 dakika sonra kapanır.

Görüntüyü manuel olarak devre dışı bırakmak için:

• Ses duyulana kadar bir süre AÇ/KAPA düğmesini basılı tutun.

Görüntüyü yeniden etkinleştirme

Görüntü kapalıyken yeniden etkinleştirmek için:



• Ses duyulana kadar bir süre AÇ/KAPA düğmesini basılı tutun ve sonra bir dizi ses duyarsınız.

Ekran birkaç saniye sonra açılır. Tekrar açıldığında ana menü görüntülenir.



Bazı durumlarda AÇ-KAPA 

düğmesi görüntüyü devre dışı bırakmaz. Örneğin şu anda:

- bir pişirme fonksiyonu devam ediyorsa (düğme fonksiyonu durdurur);
- kapı açıksa;
- bir dakika sayacı etkinse;
- Show m ve/veya Demo  modları etkinse.

Fırını kullanmak



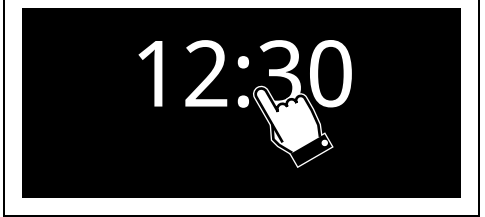
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.


Geleneksel pişirme



Kapı her açıldığında, devam eden fonksiyon duracak ve kapatılıp tekrar kapatıldığında otomatik olarak yeniden başlayacaktır.

1. Ekranda gösterilen saata dokunun.




2. Pişirmee dokunun butonun üzerinde

ana menü (ana alanda).

3. GELENEKSEL PİŞİRME'ye dokunun

MENÜ düğmesi.

4. Bir kombinasyon fonksiyonu seçin (için

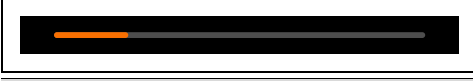
örnek FAN-HEATED)  için ilgili pişirme ekranına girin.


5. Ön ısıtmayı başlatma  için SOLSAĞ alt köşedeki START düğmesine dokunun.



Ön ısıtma aşaması

Piştirme kendisi, cihazın piştirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasının öncesindedir.

Bu aşama, ulaşılan sıcaklık seviyesinde kademeli bir artışla gösterilir.



 Tarifte aksi belirtilmedikçe, ön ısıtma sırasında fırına gıda koymak önerilmez.

 Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz özel düğmeye dokunarak. 

Ön ısıtma sonrası, cihazın sesli uyarısı çalacak ve ekranda yemeğin fırın haznesine konulabileceğini belirten bir mesaj görünecektir.



Piştirme Aşaması


1. Kapıyı açın
2. Pişirilecek yiyeceğin bulunduğu tabağı fırın haznesine yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.


4. Pişirmeye başlamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Bu aşama, piştirme süresinin ilerleyen bir artışla gösterilmesiyle belirtilir.

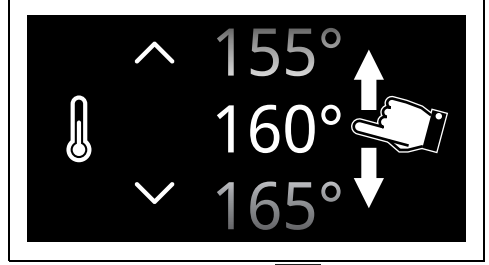



Piştirme sıcaklığını değiştirme

 Sıcaklık, piştirme boyunca herhangi bir anda değiştirilebilir.

1. TEMPERATURE düğmesine  veya ilgili değeri.



2. Değerler arasında kaydırın ve gerekli piştirme sıcaklığını seçin.




3. Piştirme için CONFIRM düğmesine dokununuz (alt sağ)  butonu doğrulayın seçilen sıcaklık.

Piştirme Sonu

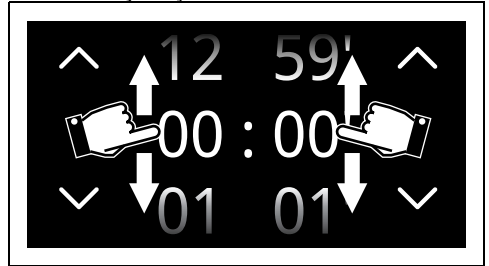
Piştirmeyi istediğiniz zaman sonlandırmak için:


1. Durdur düğmesine dokununuz. 
2. CONFIRM düğmesine dokununuz. 


Zamanlanmış piştirme

 Zamanlanmış piştirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra bir piştirme işlemi başlatıp sonlandırmasına olanak tanıyan işlevdir.

1. Bir işlev seçildikten sonra PiŞİRME SÜRESİ düğmesine veya  ilgili değere dokununuz.
2. Değerler arasında kaydırın ve gereken sürede süreyi seçin.



3. Seçilen piştirme süresini  onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

 Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.




Zamanlı pişirme fonksiyonunun süresi minimum 1 dakikadan maksimum 12 saat 59 dakikaya kadar olabilir.


Beklenen pişirme bitiş saati sürenin altında görünür.



Ön ısıtma için gereken dakikalar pişirme bitiş süresine zaten dâhildir.




Geri sayım, ön ısıtma sona erdikten sonra ya da ön ısıtmayı atlamak istiyorsanız başlar (ilgili düğme .

4. Zamanlı pişirmeyi  başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokununuz.

Pişirme sonu

Pişirmenin sonunda, "Fonksiyon sona erdi" görüntülenir ve kısa süreli bir bip sesi duyulur; bu, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



• Ana sayfa düğmesi  dokunarak

fonksiyondan çıkın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcı tarafından ayarlanan zamana bağlı olarak önceden belirlenmiş bir zamanda durdurulabilen, zaman kontrollü bir pişirme işlemidir; bundan sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

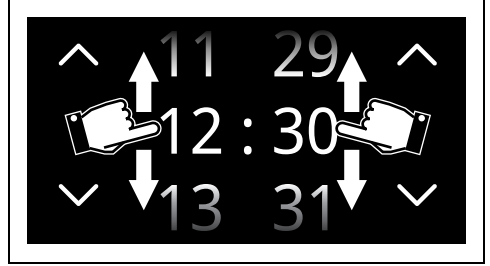


Güvenlik nedeniyle, pişirme süresi ayarlanmadan yalnızca pişirme bitiş süresi ayarlanamaz.


1. Zamanlı pişirmeyi ayarladıktan sonra şuna dokununuz

PROGRAMLI PİŞİRME düğmesi  ya da ilgili değere.

2. Değerler arasında kaydırın ve istenen pişirme bitiş süresini seçin.



Saat ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.

3. Seçilen pişirme bitiş süresi  onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz.

Pişirme sonu

Pişirmenin sonunda, "Fonksiyon sona erdi" görüntülenir ve kısa süreli bir bip sesi duyulur; bu, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



• Fonksiyondan çıkış için Ana sayfa düğmesine dokununuz.

Geleneksel pişirme fonksiyonlarının listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATIC



Aynı anda bir yemek hazırlamak için uygun geleneksel pişirme. Kızartmalar, yağlı etler, ekmek, börekler için idealdir.

FAN-ASSISTED



Yoğun ve homojen pişirme. Kurabiye, kekler ve çok kademeli pişirme için idealdir.

THERMALLY-VENTILATED



Isı hızlı ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur; koku ve tatları karıştırmadan birden fazla seviyede pişirmek için idealdir.

TURBO



Kokuları karıştırmadan çoklu raflarda hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük miktarlar için idealdir.

GRILL



Mükemmel izgara ve rendeleme sonuçları elde etmenizi sağlar. Pişirmenin sonunda kullanıldığında, yemeklere homojen bir kızarma sağlar.

FAN DESTEKLİ GRİL



En kalın etlerin bile en iyi şekilde izgara edilmesini sağlar. Büyük et parçaları için idealdir.

TABAN



Isı yalnızca pişirme bölmesinin altından gelir. Kekler, börekler, tartlar ve pizzalar için idealdir.

SICAKLIKLA HAVALANDIRILMIŞ TABAN



Yüzeysel pişmiş ama içi henüz pişmemiş yiyecekleri hızlıca bitirmenizi sağlar. Her türlü keş ve her tür yiyecek için idealdir.

PIZZA



Pizza pişirmek için tasarlanmış işlev. Sadece pizzalar için değil; aynı zamanda bisküvi ve kekler için de idealdir.

ECO



Bu işlev özellikle uygundur tek bir raf üzerinde, düşük enerji tüketimiyle pişirme için. Çok fazla nem oluşturabilenler (ör. sebzeler) hariç tüm yiyecek türleri için önerilir.

Maksimum enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme sürelerini azaltmak için, ön ısıtma yapmadan yiyeceği fırına yerleştirmeniz önerilir.



ECO işlevini kullanırken, pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçınınız.



ECO işlevinde pişirme süreleri (ve varsa ön ısıtma) daha uzundur ve pişirme bölümündeki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



ECO işlevi hassas bir pişirme işlevidir ve 210°C'nin altındaki sıcaklıklara dayanıklı yiyecekler için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme yapmanız gerekiyorsa başka bir işlev seçin.

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı



Bu işlev yalnızca zil sesini etkinleştirir; devam etmekte olan işlevi durdurmaz.



Zamanlayıcı, minimum 1 dakikadan maksimum 12 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

1. Zamanlayıcıya erişim için ZAMANLAYICI düğmesine (alt alanda) dokununuz

menü.

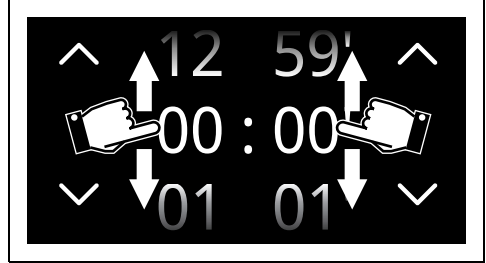
En fazla 2 dakika hatırlatıcı zamanlayıcı ayarlanabilir:

2. ZAMANLAYICI düğmesine dokununuz



kullanmayı düşündüğünüz.

3. Değerler arasında gezinin ve gereken süreyi seçin.



4. Seçilen süreyi onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz.



SİL düğmesi burada görünür:

daha önce ayarlanırsa, bir zamanlayıcıyı silmek için kullanılabilen alt alan seçilmiştir.

5. Kullanmayı düşündüğünüz diğer Zamanlayıcılar için işlemi tekrarlayınız.

6. İşlem bittiğinde, seçilen zamanlayıcıları onaylamak için ONAYLA düğmesine tekrar dokununuz.



İşlemi iptal etmek için şuna dokununuz: RETURN düğmesi.



Dakikayı sıfıra ayarlamalısınız, böylece dakika hatırlatıcısı geri alınır.



Görüntü kapatılamaz

AÇIK-KAPALI düğmesi kullanılarak zamanlayıcı etkin olduğunda.

Aşağıdaki ekranda yanan **TIMER** düğmesi



bir veya daha fazla dakika hatırlatıcı zamanlayıcının etkinleştirildiğini gösterir.

7. Zamanın bittiğini göstermek için zilin çalmasını bekleyin.

Sıcaklık probini kullanma (üzerinde bazı modeller için yalnızca)

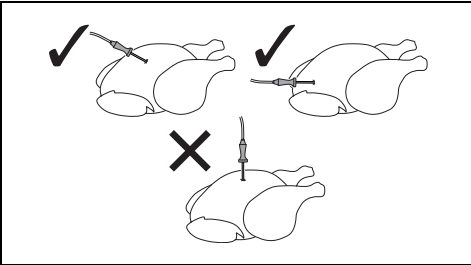


Genel güvenlik talimatlarına bakın.

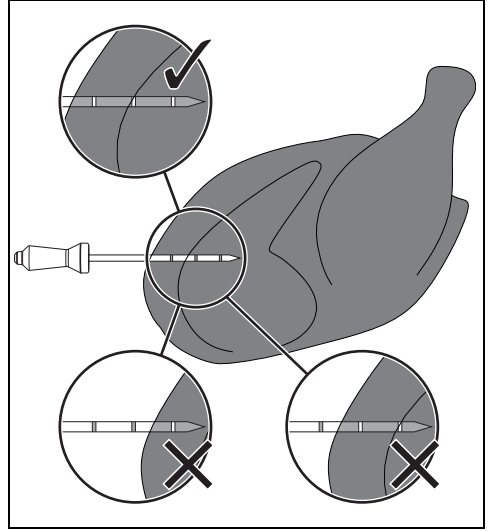
Sıcaklık probi, rosto, biftek ve diğer et parçalarını çok hassas bir şekilde pişirmenizi sağlar. Prob, yiyeceğin iç sıcaklığını izleyerek yemeğin mükemmel şekilde piştiğinden emin olur. İç sıcaklık, prob ucundaki sensör tarafından ölçülür.

Probu konumlandırılması

1. Yemeği bir tepsiye yerleştirin.
2. Prob ucunu fırına koymadan önce yiyeceğe sokun.
3. En iyi sonuçlar için, sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmında ve uzunluğunun en az 3/4'ünde yatırıldığından emin olun. Alt tepsiye temas etmediğinden ve yiyeceğin dışına çıkmadığından emin olun.



4. Sıcaklık probindeki 3 çentik yiyeceğe yerleştirilmelidir.



Probu yiyeceğin iç sıcaklığını hassas bir şekilde ölçebilmesi için ucu kemiklere veya yağa temas etmemelidir.



Prob ile pişirme için önerilen asgari sıcaklık 120°C'dir; yavaş pişirme istisnası hariç.

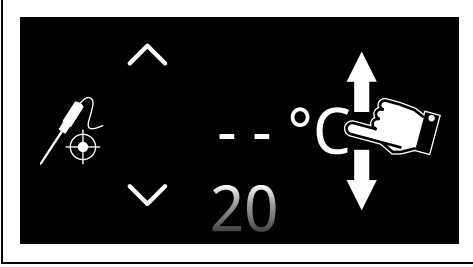


Probu yiyeceğin sıcaklığını doğru okumuyorsa, ekran üzerinde iki hata mesajı görünecek (onay için), ardından cihaz otomatik olarak zamanlı pişirmeyi gerçekleştirecektir.

Sıcaklık probi kullanırken pişirme parametrelerini ayarlama

1. Bir pişirme fonksiyonu seçin.
2. **SICAKLIK** düğmesine basılıyken ilgili değeri.
3. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.
4. **ONAY** düğmesine basın
5. **PROBE** düğmesine basın alt kısım. **3**

6. Hedef sıcaklık değerleri arasında kaydırın ve gerekli sıcaklığı seçin.



Seçilebilecek sıcaklık aralığı en az 20°C'den en fazla 90°C'ye kadardır.



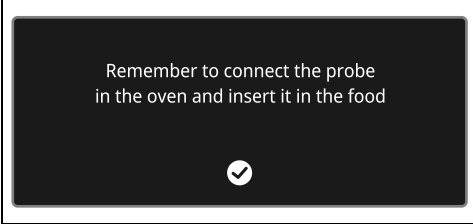
Fırın sıcaklığı çok düşük ayarlanırsa, istenen hedef sıcaklığa ulaşmak için gerekli minimum sıcaklığı alet otomatik olarak ayarlar.



En iyi sonuçlar için, pişirme sıcaklığının hedef sıcaklıktan daha yüksek ayarlanması önerilir.

7. Seçilen prob sıcaklığı **ONAYLA** düğmesine dokunmak için **ONAYLA** düğmesine dokununuz.

Görüntüde probu ana jakına bağlamanızı ve yiyeceğin içine yerleştirmenizi hatırlatan bir mesaj görünür.



8. Onayla düğmesine dokununuz.

Pişirme Δt



Alet, boşluk sıcaklığını otomatik olarak şu değere ayarlar: protokol edilen belirli bir sıcaklık (Δt) (adlandırılan) çekirdek sıcaklığı algılandığına göre daha yüksektir. probu çekirdekte bir derece daha tespit ettiğinde, alet dahili sıcaklığı otomatik olarak bir derece artırır. Alet, üç farklı pişirme modu (yavaş, orta ve hızlı) arasından seçim yapma ve istenen herhangi bir çekirdek sıcaklığı belirleme seçeneği sunar.

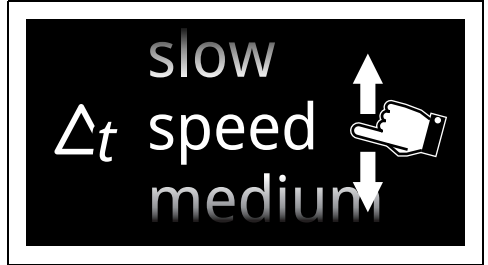
En yüksek kalitede, yumuşak, sulu ve sağlıklı ürünler üreten bir teknoloji özünü.

Bu seçenek, kullanıcının belirlediği hedef sıcaklığa göre fırın içindeki ideal sıcaklığı otomatik olarak ayarlar.

1. İstenen hedef sıcaklığı ayarladıktan sonra düğmeye basın (d Δt

sağ alt köşe **3**).

2. Sıcaklık farkı değerini seçin.



Δt yavaş

Prob sıcaklığı ile fırın içi sıcaklığı arasındaki en küçük farkı ayarlar. Bu, daha uzun pişirme süresine yol açar.

Δt Orta

Prob sıcaklığı ile fırın içi sıcaklığı arasına orta bir fark ayarlar. Bu, orta pişirme süresine yol açar.

Δt hızlı

Prob sıcaklığı ile fırın içi sıcaklığı arasındaki en büyük farkı ayarlar. Bu, daha kısa pişirme süresine yol açar.

3. Seçili prob sıcaklığını ayarlamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.



Kapatma düğmesine basarak pişirme.

Ön ısıtma ile:

1. Başlat düğmesine dokununuz, ön ısıtma aşaması.

Ön ısıtma sonrası, bir zil çalar ve ekranda yemeğin fırın haznesine konulabileceğini belirtmek için bir mesaj görünür.



2. Pişirilecek yiyeceğin içine sıcaklık probunun uç kısmını yerleştirin.

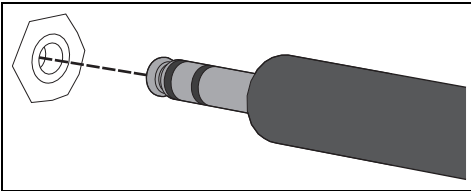


En iyi sonuçlar için, sıcaklık probunun metal kısmının yiyeceğe neredeyse tamamen dikey olarak girildiğinden emin olun, ancak alt tepsiye değmediğinden emin olun.

3. Fırın kapağını açın.

4. Yemeğin konulduğu tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.

5. Korumacı kapağı açmak için probu kullanarak sıcaklık probunun fişini yan taraftaki prize takın.



6. Kapağı kapatın.

7. CONFIRM düğmesine dokununuz, sıcaklık probunu kullanarak pişirme.

Ön ısıtma olmadan:

1. Ön-ısıtma düğmesine dokununuz.

Ön ısıtmayı devre dışı bırakın.

2. Cihaz kapısını açın.

3. Yemeğin konulduğu tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.

4. Sıcaklık probunun fişini yan taraftaki prize takın, kullanarak the koruyucu kapağı açmak için probu kullanın.

5. Kapağı kapatın.

6. Sıcaklık probunu kullanarak pişirmeye başlamak için START düğmesine dokununuz.

Sıcaklık probu ile pişirme

parametrelerinin sonu

Kullanıcının belirlediği hedef sıcaklığa anlık sıcaklık ulaştığında pişirme sonlanır.

Isıtma elemanları kapatılır ve cihaz bir dizi bip sesi çıkarır.

1. Kapağı açın.

2. Probu yiyecekten çıkarın ve prize fişini çekin.

3. Yemeği fırından çıkarın.

4. Korumacı kapağın düzgün kapatıldığından emin olun.

5. Kapağı kapatın.

Hızlı Mod (sadece düğmeli modeller)



Bu mod, geleneksel pişirme fonksiyonunu ve sıcaklığını hızla düğmeleri kullanarak ayarlamaya olanak tanır.

Ayrıca prob pişirme fonksiyonunu hızlıca ayarlamak da mümkündür.



Hızlı Mod kullanılırken ön ısıtma fonksiyonu devre dışı bırakılmaz.



İsterse fonksiyon kolunu isterse sıcaklık kolunu 0'a çevirerek pişirme herhangi bir zamanda kesilebilir.

1. Fonksiyon kolunu ve



sıcaklık kolunu 0 konumuna geri getir.

2. Ana menüdeki "bilgi alanına" QUICK MODE düğmesine dokununuz.

sol üstte).

Artık cihazı çalıştırmak için düğmeleri kullanmak mümkün.

3. Gerekli fonksiyonu seçmek için düğme/kolu açın.



PIZZA dışındaki tüm geleneksel fonksiyonları seçebilirsiniz.



ve ECO.



fonskiyonlar.

Geleneksel pişirme

1. İstenen pişirme sıcaklığını ayarlamak için Sıcaklık kolunu çevirin.

Son ayardan birkaç saniye sonra fırın bölmesi ön ısıtmaya başlar.



2. Azaltma ve Arttırma düğmelerini kullanın.



aşağıdaki alanda bulunan düğmelerle ayarlayın. pişirme süresi.



Azaltma ve Arttırma kontrol düğmeleri kullanılıyorsa,



düğmeleri kullanılmıyorsa, ekran geçen pişirme süresini gösterecektir.

İğneyle pişirme (bazı modellerde yalnızca)

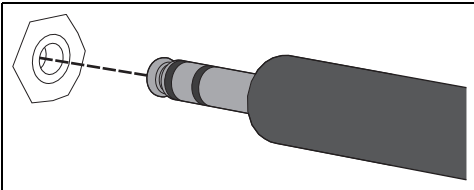
3. Alt kısımdaki PRO düğmesine dokunun.

4. Hedef sıcaklığı ayarlamak için Azaltma ve Arttırma tuşlarını kullanın.

5. Hedef sıcaklığı onaylamak için ONAYLA düğmesine dokunun.

Yemek konulan tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.

Koruyucu kapağı açmak için probu kullanarak termokuplun fişini yan taraftaki sokete takın.



8. Kapağı kapatın.

9. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için Sıcaklık kolunu çevirin.

Son ayardan birkaç saniye sonra fırın boşluğu ön ısıtmaya başlar.



Pişirme sonu

Pişirme bitiminde, Pişirme sonu görüntülenir ve kısa süreli bir zil sesi çalar; görüntünün herhangi bir noktasına dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



1. Fonksiyon(disini) kolunu ve



Sıcaklık kolunu 0 konumuna geri getirin.

2. Üst sol bilgisi alanındaki UCH MODE düğmesine dokunun.

ana menüye dönmek için.

Buharlı pişirme



Eğer pişirme 100°C'den yüksek sıcaklıklarla gerçekleştirilmişse, buharlı pişirme özelliğini kullanmak için fırının soğumasını beklemelisiniz.

1. Üstteki pişirme düğmesini dokunun. ana menüye.



2. BUHARLA PİŞİRME MENÜSÜ düğmesine dokunun.



düğme.

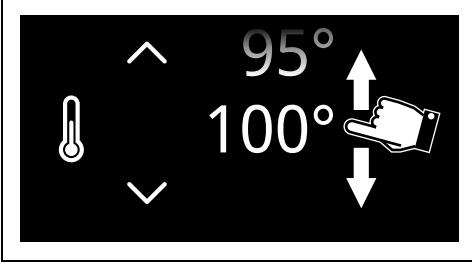
3. BUHARLA PİŞİRME işlevini seçin. kadar ilgili pişirme ekranına girin.



4. SICAKLIK düğmesine dokunun veya ilgili değeri.



5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.

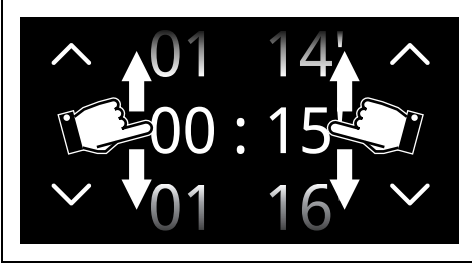


Buharlı pişirme sıcaklığı minimum 30°C (90°F) ile maksimum 100°C (210°F) arasında olabilir.

6. Pişirmeyi onaylamak için CONFIRM düğmesine (sağ alt tarafta) dokunup seçilen sıcaklığı.

7. COOKING DURATION düğmesine veya ilgili değere dokununuz.

8. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



Dakika ve saniyeler ayrı ayrı seçilebilir.

Buhar işlevinin süresi minimum 1 dakika ile maksimum 1 saat 59 dakika arasında olabilir.

Pişirmenin bitmesi için beklenen süre, sürenin altında gösterilir; ön ısıtma için gerekli dakikalar zaten hesaplanmıştır.

9. Seçilen pişirme süresini onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

10. START düğmesine dokunarak hazne doldurma prosedürünü başlatın.

Hazne doldurma

Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya gazsız maden suyu kullanın.

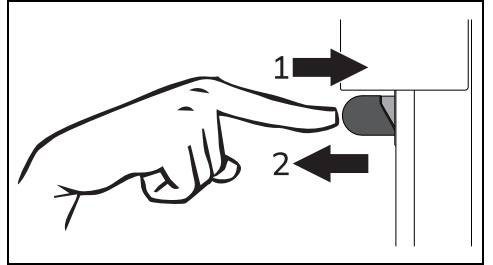
Damıtılmış su, klorür içeriği yüksek musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayın.

1. Pişirme süresi için yeterli suyla bir sürahi veya kap doldurun.
2. Cihaz kapağını açın.
3. Sürahiyi (veya kabı) açık kapağın üzerine yerleştirin.

Suyla birlikte sürahi (veya kap) toplam ağırlığı 5 kg'dan düşük olmalıdır.

4. Yükleme çubuğunu yuvasından çıkarın.

• Yükleme çubuğunu çıkarmak için, yay sıkışana kadar çubuğun ön kısmına bastırın, sonra bırakın.



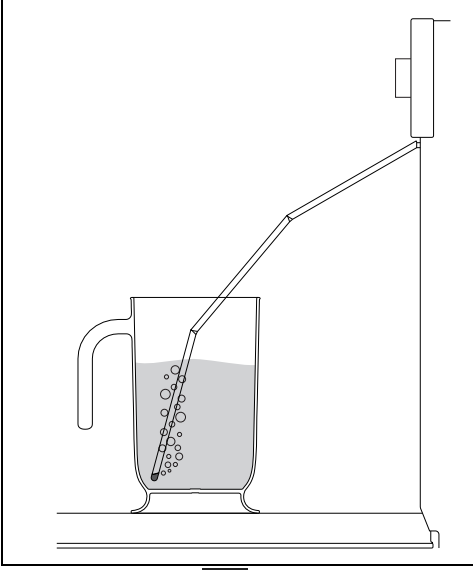
veya

• Ekrandaki WAND düğmesine dokununuz (alt bölümde yer alan

3.

Çubuğun çıkıntısına çarpmamak için korunması gereken mesafeye dikkat edin.

5. Ucu şişenin (veya kap) dibine yerleştirin.



6. Cihaz haznesini  ile doldurmaya başlamak için başlat düğmesine basın.

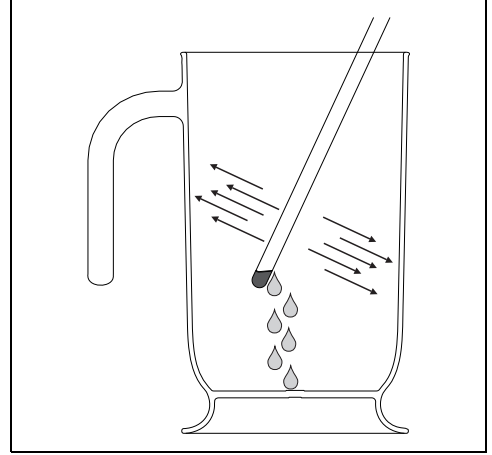


Cihaz, belirlenen süreye göre pişirme için gerekli su miktarını otomatik olarak çekecektir.



Suyun bitmesi durumunda, cihaz pişirme sürecini otomatik olarak durduracak, bir zil sesi çalacak ve ekrana su haznesini doldurma talebi görünecektir.

7. Bittiğinde, yükleme çubuğunu su kalıntısını temizlemek için sallayın.



8. Yükleme çubuğunu tutucusuna geri yerleştirin.

9. Şişeyi (veya kap) çıkarın.

10. Kapıyı kapatın.



Kapı kapalıyken, damlamaları önlemek için yükleme çubuğundaki su artıklarını otomatik olarak çekecek otomatik bir sistem çalışacaktır. Köpürme sesi duyulabilir; bu tamamen normaldir.

11. Depoyu doldurmayı bitirdiğinizi onaylamak için CONFIRM (ONAY) düğmesine dokununuz.

Cihaz, belirlenen parametrelerle fonksiyonu başlatır.



Kap her açıldığında, devam eden işlev duracak ve kapatıldığında otomatik olarak tekrar başlayacaktır.

Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan bir ön ısınma aşamasına tabidir. Bu aşama, ulaşılan sıcaklık seviyesinde kademeli bir artış ile gösterilir.



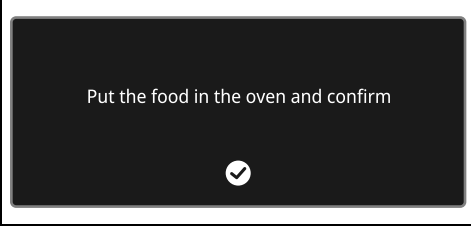
Tarifte aksi belirtilmedikçe, ön ısıtma aşamasında fırına yiyecek yerleştirilmesi önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz özel düğmeye dokunurken.



Ön ısıtmadan sonra bir zil çalacak ve ekranda yemeğin fırın gövdesine konulabileceğini belirten bir mesaj görünecek.



Pişirme aşaması

1. Kapıyı açın
2. Pişirilecek yemeği fırın gövdesine yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.
4. BAŞLAT düğmesine dokunarak başlatın

Bu aşama, pişirmenin artan bir şekilde ilerlediğini gösterir.



Pişirme Sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir bip sesi duyulur; bu, ekrana herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



- Fonksiyonu bitirmek için ANA SAYFA düğmesine dokununuz.

Rezervuar boşaltımı



Rezervuardan boşaltmadan önce, fırının soğumasını bekleyin ve kapıyı açık bırakın. Rezervuarda kalan suyun emin olması için

Çok sıcak değildir, en az 40 dakika bekleyin.

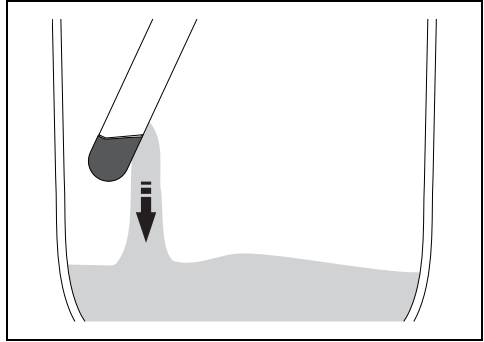


Her pişirme sonunda boşaltılması önerilir, rezervuarda kullanılmamış sudan herhangi bir tortunun kalmaması için.

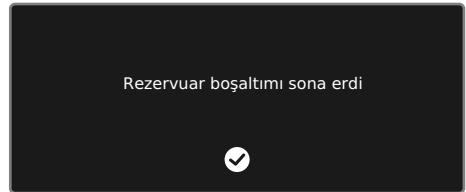


Uzun süre hareketsizlikten sonra buhar devresini temizlemek için rezervuar doldurma ve boşaltma döngüsü yapılması önerilir.

1. Cihazın yanına geçin ve bir süre kapıyı hafifçe aralık bırakarak fazla buharın çıkmasına izin verin.
2. Bunu güvenli olduğunda kapıyı tamamen açın ve yiyeceği dikkatlice fırından çıkarın.
3. Açık kapının üzerine bir sürahî veya kap koyun.
4. Yükleme nozulunu muhafazasından çıkarın.
5. Suyu sürahî (veya kap) içine boşaltmaya başlamak için START düğmesine basın.



Tamamlandığında, ekranda artık su giderme işleminin tamamlandığı gösterilir.



6. CONFIRM düğmesine dokununuz.

7. Su kalmış water'ı çıkarmak için yüklemeye nozulunu sallayın.
8. Yüklemeye nozulunu yuvasına yerleştirin.

9. Sürahiye (veya kabı) çıkarın.
10. Bir sünger kullanarak fırın kümesinin tabanından ve duvarlarından, kapı camından, drip tray ve cihazın ön yüzünden yoğunlaşmayı kaldırın.






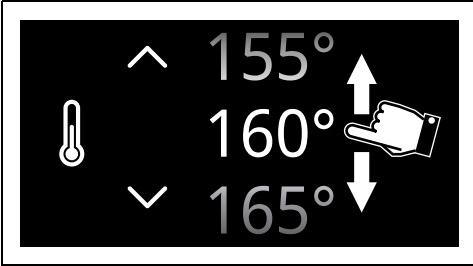
Dikkat edin: su çok sıcak olabilir.






Boşaltılan su diğer yemekler için kullanılamaz.

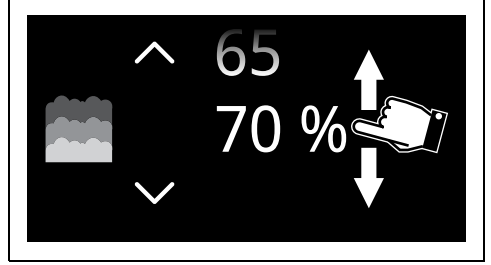
Buhar ile Kombinasyon Pişirme

1. Pişirmeye dokunun  üzerindeki düğme ana menü.
2. Buharlı Pişirme MENÜSÜ'ne dokunun  düğme.
3. Bir birleşim fonksiyonu seçin (için örnek BUHAR FAN-ISIYLA ISITMA  ilgili pişirme ekranına girmek için).
4. SICAKLIK düğmesine dokun  un veya ilgili değere.
5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.





6. DOĞRULA düğmesine  dokunun (at the sağ alt köşede  seçilen pişirme sıcaklığını onaylayın).
7. Buhar YÜZDESİ düğmesine  veya ilgili değere dokununuz.

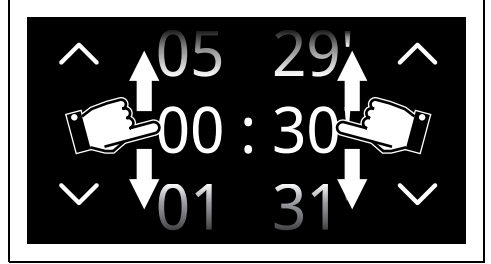
8. Değerler arasında kaydırın ve gerekli buhar yüzdesini seçin.



%25 - Pastalar ve ekmekler
%30 - Ördek
%40 - Siğir eti, dana eti ve kuzu eti
%50 - Tavuk
%70 - Bütün balık

9. Seçilen buhar yüzdesini  onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

10. PİŞİRME SÜRESİ düğmesine  veya ilgili değere dokununuz.
11. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.




Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.



Birleşik buhar fonksiyonunun süresi en az 1 dakikadan en çok 12 saat 59 dakikaya kadar olabilir.



Pişirmenin beklenen bitiş süresi sürenin altında gösterilir; önceden ısıtma için gereken dakikalar zaten hesaplanmıştır.

12. Seçilen pişirme süresini  onaylamak için DOĞRULA düğmesine dokununuz.

13. Rezervuarı başlatmak için START düğmesine dokunun (alt sağ köşede)


dolum prosedürü.

14. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuar dolumuna devam edin.

Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendisi, aletin pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasıyla başlar.

Bu aşama, ulaşılan sıcaklık seviyesinde giderek artışla gösterilir.



Tarifte aksi belirtilmedikçe, ön ısıtma aşamasında fırına yiyecek koymamanız önerilir.

Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz özel düğmeye dokunma.

Ön ısıtmadan sonra bir zil çalar ve yemeğin fırın haznesine konulabileceğini gösteren bir mesaj ekranda görünür.



Put the food in the oven and confirm

Pişirme aşaması

1. Kapağı açın
2. Pişirilecek yiyecek ile tabağı fırın haznesine yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.

4. Pişirmeyi başlatmak için ONAY düğmesine dokunun.

Bu aşama, pişirme ilerledikçe artan bir gösterge ile gösterilir.



Pişirme Sonu

Pişirme bittikten sonra "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil çalar; bu, ekrana dokunularak herhangi bir noktadan devre dışı bırakılabilir.

ekranda görüntülenir veya kapağı açarak.



• Özelliği sonlandırma için ANA SAYFA düğmesine dokununuz.

5. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuarı boşaltmaya devam edin.

Buhar fonksiyonlarından sonra kurutma

Buhar ile pişirme cihaz içinde çok miktarda nem oluşur. Bu normal bir fenomendir ve cihazın çalışma şeklini hiçbir şekilde etkilemez.

Pişirmeyi her bitirdiğinizde:

1. Cihazın soğumasına izin verin;
2. Fırın haznesini ve kullanılan aksesuarları yumuşak bir bez veya kağıt havlularla iyice kurulaştırın;
3. Cihaz içinin tamamen kurumasına kadar kapağı açık bırakın.

Birleşik buhar pişirme işlevlerinin listesi

HAVA YARDIMLI+BUHAR



Yoğun ve eşit pişirme. Buhar eklemek, yiyeceğin özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. İri yağlı dana, ördek kızartması ve bütün balıkların pişirilmesi için idealdir.

TERMAL HAVA YARDIMLI BUHAR



Termal olarak hava yardımcı pişirmeye buhar eklemek, yiyeceğin özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. Kavrurma, tavuk ve mayalandırılmış kekler ile ekme gibi fırın ürünlerinin hazırlanması için idealdir.

TABANISINDA YANAN BUHAR



Dışarıda pişmiş ancak iç kısmı pişmemiş yiyeceği hızlıca pişirmeyi/bitirmeyi sağlar.

Buhar pişirme için tavsiyeler

- Makarna ve pirinç: 100°C'ye ulaştığında pişirme süresi ocakta pişirme ile aynı olacaktır. Makarnayı veya pirinci metal bir tepsiye koyun ve yaklaşık bir santimetre su ile örtün. Pirinç pişirirken en iyi sonuçlar için kabın üstüne bir kapak koyun veya alüminyum folyo ile örtün. Bu işlem pirincin tüm suyu emmesini sağlar ve öğün doğrudan masaya servis edilebilir.

- Yumurtalar: 100°C'de buhar fonksiyonuyla haşlanabilir, çırpılarak veya poşe olarak pişirilebilir. Mükemmel haşlanmış yumurta elde etmek için onları delikli tepsiye yerleştirin ve

- yumurtalar yumuşak haşlana kadar 4-6 dakika ve sert haşlanmış yumurtalar için 8-10 dakika pişirin. Çırpılmış yumurtalar için, çırpılmış yumurtaları süt, tereyağı ve baharatla birlikte metal bir tepsiye koyun. Tepsinin üzerini alüminyum folyo ile örtün. Arada bir çatal ile karıştırın. Poşe yumurtalar için, metal tepsiye bir damla sirkesi eklenmiş kaynar su dökün ve yaklaşık 4-5 dakika buharla pişirin.
- **Sebzeler:** sebzelerin buharda pişirilmesi mükemmel sonuçlar verir. Renklerini, tatlarını ve besin özelliklerini korurlar. Patates, şalgam ve hindiba gibi yoğun sebzeler için, onları ocağın üzerinde kaynatacağınız süreyle 100°C'de pişirin. Brokoli ve havuçlar için, sapaşğılam kalmasını istiyorsanız 6 dakika, daha yumuşak olmalarını istiyorsanız 10 dakika pişirin.
 - **Balık:** balığın narin yapısı nedeniyle buharda pişirme mükemmel sonuçlar verir. Somon veya alabalık gibi yağlı balıklar için yaklaşık 5 dakika 100°C'de pişirin. Morina veya haddock gibi beyaz balıklar için yaklaşık 5 dakika 80°C'de pişirin. Farklı yiyecekler pişiriyorsanız, balık suyunun diğer yiyecek ürünlerine damlamaması için tüm balıkların delikli tepside, fırının alt rafına konulması gerekir.
 - **Et: güveçler ve köri yemekleri buharlı pişirme için idealdir.** Guveci normal fırın pişirme gibi hazırlayın. Metal bir tepsiye koyun, kapağı veya alüminyum folyo ile örtün ve kullanılan et kesimine bağlı olarak 45 dakika ile 3 saat arasında pişirin.
 - **İnce çorbalar:** buharlı pişirme, likitler taşmadan kusursuz tat gelişimini sağlar ve minimum çaba gerektirir. Doğru kıvama sahip sebze çorbası için önce sebzeleri buharda pişirin, sonra sebze suyu ekleyin ve 100°C'de buharda pişirin. Buhar fonksiyonu, daha sonra kullanmak için büyük miktarlarda hazırlamak için de idealdir.
 - **Çorbalar:** Daha yoğun çorbalar da kolay ve hızlı hazırlanır. Çorbayı metal bir tepsiye koyun, kapak veya alüminyum folyo ile örtün ve mikrodalga fırında pişireceğiniz süreyle aynı süre boyunca 100°F'te buharda pişirin. Kremamsı bir dokuyla elde etmek için pişirme sırasında yarıya kadar karıştırın.
 - **Yeniden ısıtma:** Buharlı pişirme fonksiyonu yiyecekleri kurutmaz ve daha nemli bir sonuç verir. Alüminyum folyo ile kaplanmış önceden hazırlanmış ev yemeği yaklaşık 10-12 dakikada ısıtılır. Hazır yemekler, pakette belirtilen sürenin yaklaşık iki katını gerektirir.
 - **Çözme:** yiyecekleri çözmek için buharlı pişirme fonksiyonunu kullanmak mümkündür. Zamanlar değişir, ancak buharlı pişirme fonksiyonuyla çözme, oda sıcaklığında çözdürülmüş kaplı yiyecekler için gerekli olan sürenin yaklaşık yarısı kadar sürer.
 - **Biber ve domatesleri soyma:** buharlı pişirme fonksiyonunu kullanırken bu çok kolaydır. Domatesin derisine küçük bir çarpı yararı dilimlemek için bıçak kullanın ve 1 dakika buharda pişirin. Biberin derisi daha serttir ve soyma için yeterince yumuşatmak için 4 dakikaya kadar süre gerekebilir.
 - **Çikolata:** buharlı pişirme fonksiyonuyla eritebilir. Çikolatayı metal bir tepsiye koyun, üzerine alüminyum folyo kapatın ve 1 dakika buharda pişirin. Diğer yöntemlerden farklı olarak, buharlı fırında çikolatanın yanma ihtimali düşüktür.
 - **Sıcak havlular:** yüz bakımları, yakın tıraş veya yemekten sonra kullanım için idealdir; buharlı pişirme fonksiyonuyla kolayca hazırlanır. Bir havluyu suyla ıslatın, yuvarlayın ve 1 dakika buharda pişirin.
- ## Pişirme tavsiyeleri
- ### Genel tavsiyeler
- Birden fazla seviye için tutarlı pişirme elde etmek amacıyla fan yardımcı bir fonksiyon kullanın.
 - **Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (gıda dışı kısmı yanabilir ve içi pişmeyebilir).**
- ### Et Pişirme İçin Tavsiyeler
- Pişirme süreleri yiyecek kalınlığına, kalitesine ve tüketici damak zevkine göre değişir.
 - Eti kızartırken bir et termometresi kullanın veya kavrulmuş eti bir kaşıkla bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.
- ### Izgara ve Fan ile Izgara Pişirme İçin Tavsiyeler
- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konularak bile ızgara yapılabilir.
 - Fan destekli ızgara fonksiyonunu kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
 - Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
 - Izgara fonksiyonu ile pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmelerine yardımcı olurlar.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

• Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

• Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlanmış sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse pişirme süresini uzatın.

Çözdürme ve mayalama için tavsiyeler

• Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan kapağı olmayan bir kapta fırının ilk rafına yerleştirin.

- Yiyeceklerin üst üste binmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviyeye bir tepsiyi kullanın. Bu şekilde, çözdürülen yiyeceğin sıvısı yiyecekten uzak olacaktır.

- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında biriken ısıyla kalan dakikalar için pişirme devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıdaki herhangi bir açıklığı minimumda tutun.
- Cihazın içi her zaman temiz tutulmalıdır.

Sous Vide pişirme



SOUS VIDE

• Mühürlü bir torbada kusursuz pişirme için buhar fonksiyonu. Yiyeceğin lezzeti artar ve hiçbir besin ögesi kaybolmaz.



• Yiyeceği içeren torba delikli tepsiye veya birinci veya ikinci raf üzerindeki bir rafa yerleştirilebilir.

• Buharlı fırında sous vide pişirme, yiyeceği besin değerlerini ve kalitesini değiştirmeden pişirmenin en iyi yoludur. Ayrıca

son derece sağlıklı ve doğal bir pişirme türü.

• Sous vide tekniği ısının verimli bir şekilde aktarılmasını sağlar. **yemeğe buhar, kaybı önleyerek besin öğelerinin oksidasyonu ve buharlaşması yoluyla tat kaybını engeller.**

• Sous vide pişirme, geleneksel yöntemlere kıyasla pişirme üzerinde daha fazla kontrol sağlar ve pişirmenin eşit olmasını sağlar.

• Ayrıca geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla daha düşük sıcaklıklarda pişirme yapılmasına olanak tanır.

Sous Vide pişirme için ihtiyacınız olanlar:

• Katı ve sıvı yiyecekler için daha iyi ve güvenli bir vakum elde etmenizi sağlayan bir odalı vakum paketleme makinesi edin.

• Poşetin dikişli bölgesinin temiz ve yiyecek kalıntılarından arınmış olduğundan emin olun.

• Pişirme sıcaklıklarına dayanabilecek özel gıda sınıfı bir torbada yiyeceği hermetik olarak mühürleyin.

• Pişirmeyi etkileyebilecek hava kabarcıklarının oluşmasını önlemek için poşette en az %99,8 vakum oluşturun.

• Bir Smeg vakum çekmeceniz varsa maksimum vakum seviyesini kullanın (seviye 3).

• Pişirildikten sonra ürünü poşetten çıkarmak ve bir tavada veya ızgarada pişirmeye devam etmek tavsiye edilir.

İpuçları:

- Pişirebilmek için taze, yüksek kaliteli hammaddeleri iyi koruyun.
- Pişirme sonucunu iyileştirmek için poşetin içine soslar eklenebilir.
- Poşeti delip pişirmeyi bozabilecek kemiklerden veya balık kemiklerinden yiyeceği iyice temizleyin.

• Vakumun tüm avantajlarını kaybetmemek için yiyeceği oda sıcaklığında çok uzun süre pişirme için bırakmayın; poşet pişirme sırasında şişebilir.

• Sous Vide için vakumlanacak veya saklanacak yiyecekler buzdolabı sıcaklığında olmalıdır (3°C ile 7°C arasındadır), asla sıcak değildir.

• Ürünleri vakum içinde (pişirilmiş ve hızlı soğutulmuş) buzdolabında sabit 3°C'yi aşmayan bir sıcaklıkta tutun.


• Eşit pişirme için poşetleri aşırı doldurmamaya ve yiyeceği tek bir tabaka halinde mümkün olan en iyi şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

• Aynı anda birden çok poşet pişiriyorsanız, poşetleri aynı yere yerleştirin

onları üst üste bindirmeden rafa koyun.

- Pişirdikten sonra torbaları tekrar kullanmayın.

Sous Vide pişirmeyi seçmek için:


1. Pişirmenin Dokunma  butonuna basın.

ana menüde.

2. Buhar Pişirme MENÜ'süne dokunun



buton.

1. SOUS VIDE'yi Seçin  işlev.

2. Ayarlar için "Buharlı pişirme" paragrafında tarif edilen prosedüre bakın.

Nemli pişirme



Seviye 1


kapakla pişirme ile benzer, pizzalar, büyük sosisler, bütün domuz filetosu, tavuk göğüsleri, balık biftekleri, quiche'ler, güveç sebzeler, ekmeğin için uygundur...

Seviye 2

kavurma tavuk için, hindi göğsü, domuz filetosu, orta boy balık, kızarmış patatesler, büyük yağsız bifteklerin düşük sıcaklıkta pişirilmesi, pastörizasyon, yumurta eriştesi için önerilir...

Seviye 3

kapakla pişirmeye benzer ve şarap eklenmesiyle. Girin etler, güveçler, omuz etleri, büyük balıklar, güveçler, güveç patatesler, balık ve sebze güveçleri için tavsiye edilir....


1. Pişirme'ye dokunun  butonu üzerinde


ana menüde.

2. Nemli Pişirme'ye dokunun

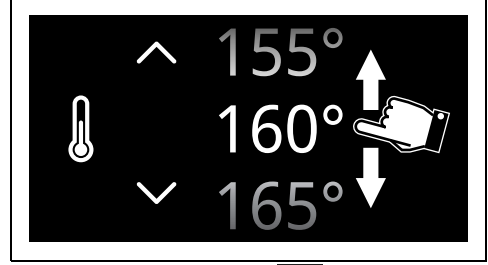
MENÜ  düğmesi.


3. Nemli bir işlev seçin (için

örnek FAN-HEATED)  ilgili pişirme ekranı.


4. SICAKLIK düğmesine dokun  un veya ilgili değer.

5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.

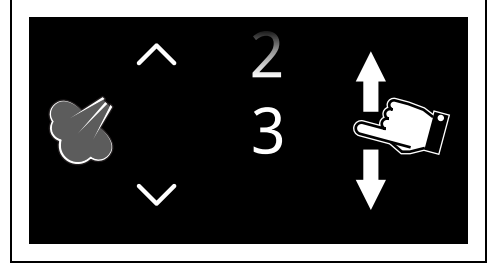


6. Pişirmeyi onaylamak için  (alt sağ) onayla düğmesine dokun

seçilen sıcaklık.

7. Buhar Seviyesi düğmesine  dokunun veya ilgili değer.


8. Değerler arasında kaydırın ve gerekli buhar seviyesini seçin.





Seçilebilecek buhar seviyesi belirlenen pişirme süresine bağlıdır:


Seviye 1: her zaman kullanılabilir;
Seviye 2: 30 dakika ve yukarı;
Seviye 3: 45 dakika ve yukarı.



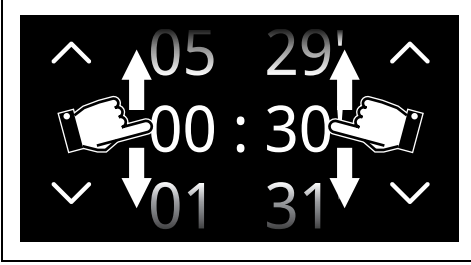
MANUEL buhar seviyesi seçimi ile buhar enjeksiyonları yapılabilir pişirme sırasında düğme ile istendiği gibi başlatılır. Buhar enjeksiyonları aktiftir çünkü 

gösterge ışığı yanınca kadar  var, yanıp sönüyor (yaklaşık 8 süre için dakikalar).

9. Seçilen buhar seviyesini  onaylamak için ONAYLA düğmesine dokun.

10. PİŞİRME SÜRESİ düğmesine  veya ilgili değere dokun.

11. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.



Birleşik buğulama işlevinin süresi en az 1 dakikadan en fazla 12 saat 59 dakikaya kadar olabilir.



Pişirme bitişinin beklenen süresi süre zemi altında gösterilir; önisıtma için gereken dakikalar zaten hesaplanmıştır.

12. Seçilen pişirme süresini onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

13. Başlat düğmesine dokununuz (nerede, sağ alt köşeyi rezervuar dolum işlemini başlatmak için).

14. Yukarıda açıklanan gibi rezervuar dolumuna devam edin.

Önisıtma aşaması

Pişirme kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ulaşmasını sağlayan bir önisıtma aşamasıyla başlar.

Bu aşama, ulaşılmış sıcaklık seviyesinde giderek artışla gösterilir.



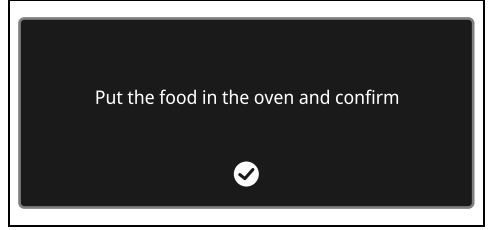
Tarifde ayrıca belirtilmediği sürece, önisıtma sırasında fırına yiyecek yerleştirmek önerilmez.



Önisıtma aşamasını atlayabilirsiniz özelleştirilmiş düğmeyi dokununuz.

Önisıttıktan sonra, bir zil çalar ve ekranda tabak fırına konulabileceğini gösteren bir mesaj görünür.

kft.



Pişirme aşaması

1. Kapağı açın
2. Pişirilecek yemekli tabağı fırın boşluğuna yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.

4. Pişirmeyi başlatmak için onaylayıcı DÜĞME'yi dokununuz.

Bu aşama, pişirme süresinin giderek artmasıyla gösterilir.



Pişirme Sonu

Pişirme bittiyse, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zili çalar; bu, ekrana dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



• İşlevden çıkmak için ANA SAYFA düğmesine dokununuz.

5. Yukarıda açıklanan şekilde rezervuarın boşaltılmasına devam edin.

Nemli pişirme işlevleri listesi

FAN-DESTEKLİ



Pişirme hızını artıran buhar enjeksiyonları yoğun ısı yaratır, böylece yemek yumuşak ve nemli kalır. Bisküviler, kekler ve çok seviyeli pişirme için idealdir.

FAN-ISIYI ARTIRAN



Pişirme hızını artıran buhar enjeksiyonları yoğun ısı yaratır, yiyecek yumuşak ve nemli kalır. Bisküviler, kekler ve birden çok seviyede pişirme için idealdir.

TURBO



Aromalar karışmadan birden fazla rafta hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük miktarlar için idealdir. Buhar enjeksiyonu, yiyeceği kurutmadan pişirmeyi hızlandırır.

FAN DESTEKLİ IZGARA



Izgaradan gelen yoğun ısı, fan ve buhar enjeksiyonlarıyla dağıtılır; bu da kalın et dilimlerini bile kurutmadan ızgara yapmak için en uygun koşulları oluşturur.

FAN ISITMALI ALT



Buhar enjeksiyonlarıyla yoğun ısı oluşturulur; bu, pişirmeyi hızlandırır ancak yiyeceğin yumuşak ve nemli kalmasını sağlar. Börekler için idealdir.

6. Yukarıda açıklandığı gibi hazneyi doldurmaya devam edin.

Ön ısıtma aşaması


Pişirme işleminden önce, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ulaşmasını sağlayan bir ön ısıtma aşaması bulunur. Bu aşama, kademeli bir

ulaşılan sıcaklık seviyesindeki artışla gösterilir.

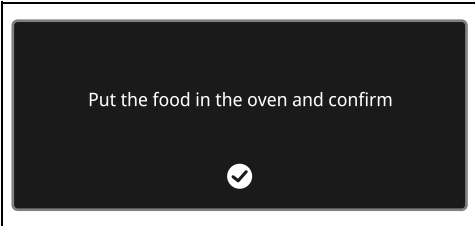


Tarifte aksi belirtilmedikçe, ön ısıtma aşamasında yiyeceklerin fırına yerleştirilmesi önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz özel düğmeye dokunarak. 

Ön ısıtmadan sonra bir bip sesi duyulur ve kabın fırın boşluğuna yerleştirilebileceğini belirtmek için ekranda bir mesaj görünür.




Pişirme aşaması

1. Kapağı açın

2. Pişirilecek yiyeceklerle birlikte kabı fırın boşluğuna yerleştirin.

3. Kapağı kapatın.

4. Pişirmeyi başlatmak için CONFIRM düğmesine dokunun. 


Bu aşama, pişirme sürecinde kademeli bir artışla gösterilir.



Pişirme sonu

Pişirme sonunda "Function ended" görüntülenir ve kısa bir bip sesi duyulur; bu, ekranın herhangi bir yerine dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



• İşlemden çıkmak için  HOME düğmesine dokunun.

5. Yukarıda açıklandığı gibi hazneyi boşaltmaya devam edin.

Çoklu teknoloji pişirme işlevleri listesi

MULTITECH



Bu işlev, tüm pişirme teknolojilerini aynı anda kullanır. Buhar, mikrodalga ve fanlı pişirme, geleneksel pişirmeye kıyasla %70'e varan zaman tasarrufu ile yenilikçi sonuçlar garanti eder.


TWINTECH



Bu işlev, daha hızlı hazırlık için buhar ve mikrodalga pişirmeyi birleştirirken, saf buhar pişirmenin mükemmel sonuçlarını korur.

Akıllı Pişirme

Bu mod, yiyecek pişirmek için önceden kaydedilmiş bir programı seçmenizi sağlar. Cihaz, seçilen ağırlığa göre optimum pişirme parametrelerini otomatik olarak hesaplar.

1. "Ana menü"de (ana alanda  SMART COOKING düğmesine dokunur.

2. SMART COOKING menüsünden gerekli yemek türünü seçin (örneğin

"SEBZELER



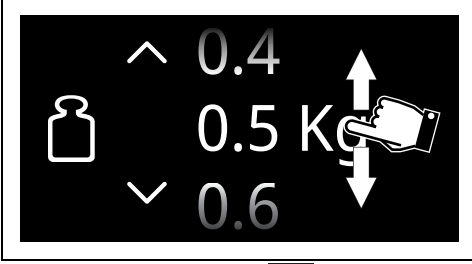
").

3. Pişirilecek yemeğin alt kategorisini seçin (örneğin "MIXED GRILLED

VEGETABLES



4. Pişirilecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



5. CONFIRM düğmesine dokunup ayarları onaylayın.



Ayarları artık kişisel tarif olarak kaydetmek mümkün (bkz. bölüm "Tariflerim").

6. SMART COOKING'i başlatmak için START düğmesine dokununuz.

Yemek, programda belirtilen ayarlarla başlayacaktır.



Pişirme sıcaklığı ve süresi, pişirme başlamış olsa bile herhangi bir zamanda değiştirilebilir.

SAMETIME



Bu bölümde, SAMETIME pişirme için Smeg şefleri tarafından oluşturulan tarifleri bulacaksınız. Bu kategori, aynı anda tamamen bir hazırlığa olanak tanır. Mevcut kombinasyonları seçerek porsiyon sayısını ayarlayarak, cihaz en uygun fonksiyon, süre ve sıcaklığı seçer. Ekrandaki talimatlar yiyeceği fırına koyma zamanı ve hangi rafı kullanacağını belirtir.

1. Ana menüde SMART COOKING düğmesine dokununuz.



2. İşlevler arasında kaydırın ta ki

SAMETIME'i seçin



3. İsteddiğiniz SAMETIME tarifini seçin ve ekrandaki talimatları izleyin.

Hızlı tarifler



Bu bölümde, Hızlı tarifler pişirmek için Smeg şefleri tarafından oluşturulan tarifleri bulacaksınız. Bu kategori, geleneksel tarifleri daha kısa sürede hazırlamanıza olanak tanır. Türü seçerek ve yiyeceğin ağırlığıyla, cihaz en uygun fonksiyonu, süreyi ve sıcaklığı seçer. Ekranda bulunan talimatlar yiyeceği fırına koyma zamanını ve hangi rafı kullanacağını belirtir.

1. Ana menüde SMART COOKING düğmesine dokununuz.



2. Fonksiyonlar arasında kaydırın ta ki

HIZLI TARİFLER'i seçin



3. İstenen hızlı tarifi seçin ve ekrandaki talimatları izleyin.

Çok adımlı pişirme



Çok adımlı pişirme, belirli bir fonksiyonla pişirmeye başlamayı ve kullanımının belirlediği farklı fonksiyonlarla pişirmeye devam edip bitirmeyi sağlar.

1. Ana menüde "MULTİSTEP" düğmesine dokununuz (soldaki



3

alt bölümde).

2. ADIM EKLE düğmesine dokununuz (+ düğmesine dokununuz).



3. İlk adım için istenen fonksiyonu seçin (geleneksel, mikrodalga, buhar...).

4. Önceki bölümlerde açıklandığı gibi,

sıcaklık düğmelerine dokununuz,



PIŞİRME SÜRESİ ,



MİKRODALGA Güç Seviyesi



BİRİM YÜZDESİ (seçilen fonksiyona bağlı olarak) değiştirmek istediğiniz parametreleri seçmek için.

5. Değerler arasında kaydırın ve istediğiniz ayarları seçin.

6. Onay düğmesine basınız (şu anki)



seçilen değerleri onaylamak için sağ alta).

7. ADD STEP (Adım Ekle)



düğmesine tekrar dokunun.

8. İkinci adım için istenen işlevi seçin (geleneksel, mikrodalga, buhar...).

9. İkinci işlev için istenen parametreleri ayarlayın.



Bir sonraki adım eklemek için pişirme süresi veya prob sıcaklığı (varsa) ayarlanmamışsa eklemek mümkün değildir.



Tüm adımlar için süre veya prob sıcaklığı (varsa) ayarlanmadıysa bir pişirme sürecini başlatmak mümkün değildir.



13 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlamak mümkün değildir.

10. Seçilen değerleri onaylamak için CONFIRM (Onayla) düğmesine dokunun.



11. START (Başlat) düğmesine dokunun (şu konumda:



sağ alt). Çoklu adım pişirmeyi başlatmak için.

Geçmiş

Bu menü, kullanılan son programları veya kişisel tarifleri görüntülemek ve yeniden kullanmak için özellikle faydalıdır.

1. "ana menü" üzerinde bulunan HISTORY (Geçmiş) düğmesine dokunun (alt alanda solda).



2. Yeniden kullanmak istediğiniz işlevi seçin ve önceki bölümlerde açıklandığı şekilde pişirmeye devam edin.

Geçmişin silinmesi

Geçmiş silmek istiyorsanız:

1. "ana menü" üzerinde bulunan HISTORY (Geçmiş) düğmesine dokunun.

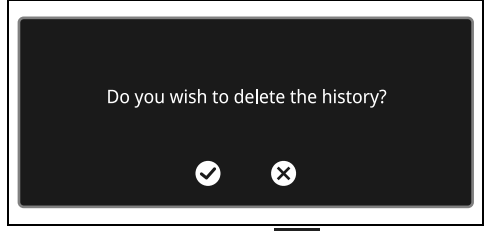


2. TARİHÇE'ye



dokunun. (BASKET)

silme için düğme



3. Geçmiş silmek istediğiniz onaylamak için CONFIRM (Onayla) düğmesine dokunun (veya CANCEL (iptal) düğmesine işlemi iptal etmek için).



Aksesuarlar için mini rehber




Düşürülmüş
tava sehпасı

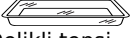
Fırın kapları güdümlü yüzey olarak ızgaranın kullanımını öneririz.

Fırın tepsi ızgarası olmadığında, suları toplaması için aşağıdaki bir rafta derin fırın tepsi ile ızgara ızgarayı ızgara tabanı olarak kullanabilirsiniz.



Cam kap

Cam güveci ızgara üzerine yerleştirerek kullanın  Mikrodalga ve kombinasyon mikrodalga pişirme için uygundur.



Delikli tepsi

Alt seviyeye yerleştirilen çelik tava ile delikli fırın tepsisini kullanın. Buharlı ve kombinasyon buharla pişirme için uygundur.



Raftaki tepsi rafı


Yemekleri ızgara yapmak için fırın tepsi ızgarasını taban olarak kullanmanızı öneririz. Aşağıdaki tava ızgaralardan gelen suları toplar.

Yalnızca tek düzeyde pişirme için derin fırın tepsisini kullanmanızı öneririz. Mikserli fonksiyonları kullanırken derin fırın tepsisini orta rafın üzerine koyun.

STATİK fonksiyonu kullanırken,  gereken yere derin fırın tepsisini yerleştirin raf.



Derin tepsi

GRILL modunda pişirmek için fırın tepsisini son rafına, tepsi ızgarası ile birlikte yerleştirin 

UYARI: Derin tepsi birleşik mikrodalga pişirmesi için kullanılabilir. Sadece mikrodalga pişirme için kullanmayın.

Tarifleri keşfedin

Çeşitli yiyecek kategorileri için geliştirilen tariflere bakmak ve pişirme önerileri hakkında daha fazla bilgi almak için, ürünle birlikte verilen broşürdeki QR koduyla erişilebilen www.smeg.com sitesindeki ilgili sayfayı ziyaret etmenizi öneririz.

Denetim Organları için Bilgi

Vantilatörlü (fırın) modu

Enerji verim sınıfını belirlemek için kullanılan ECO işlevi, Avrupa standardı EN 60350-1'in taleplerine uygundur.

KAYIT için Enerjiden tasarruf etme bölümüne bakın talimatlar bölümündeki.”

Klasik ısınma modu



STATİK modunu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamalısınız (USE bölümündeki “Ön Isıtma Aşaması” bölümüne bakınız).

Talimatlar bölümündeki Enerjiden tasarruf” bölümüne bakın.

Tariflerim

Bu menü, kullanmak istediğiniz parametrelerle kişisel bir program girme olanak tanır. İlk kullanımda cihaz yalnızca yeni bir tarif eklemenizi teklif eder. Saklandıktan sonra



kişisel tarifleriniz bunlar o zaman özel menüde erişilebilir olacaktır.

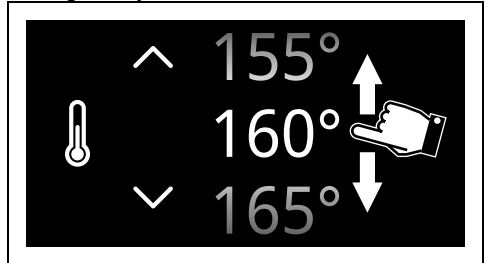
1. MENÜM'de MY RECIPES düğ  ne dokunun ana menüye (sol alt  içinde alanda).



Sınırlı sayıda kişisel tarifi depolamak mümkündür.

Bir tarif eklemek

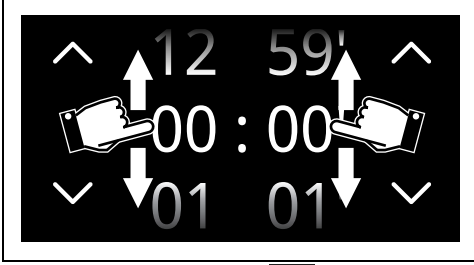
1. YENİ TARİF'e dokunun  düğmesi.
2. Gerekli işlevi seçin.
3. SICAKLIK düğmesine dokun  un veya ilgili değer. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



5. Seçilen pişirme sıcaklığını onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz.

6. Pişirme Süresi düğmesine veya ilgili değere dokununuz.

7. Değerler arasında kaydırın ve gereken süreyi seçin.



8. Seçilen pişirme süresini onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz.

Önceden ısıtma için gereken dakikalar, pişirme süresinin sonunda zaten dahil edilmiştir.

Artık programlanmış pişirme eklenebilir.

Bir tarifi kaydetme

9. Kaydet düğmesine dokununuz.

10. Rafı ayarlamak için değerler arasında kaydırın.

11. Pişirilecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



12. Onayla düğmesine dokununuz to ayarları onaylayın.
Bu noktada tarife için bir ad girilmelidir.

13. Kaydedilecek tarifenin adını girmek için alfasayısal tuş takımını kullanın.

Kullan (Kullan 123 ve düğmeleri alfabetik tuş takımından sayısal tuş takımına geçmek ve tersine de.

Tarife adı en fazla 12 karakter içerebilir, boşluklar dahil.

Tarifi depolamak için adın en az bir karakter içermesi gerekir.

Karakter siler önceki harfi.

14. Programı depolamak için ONAYLA düğmesine dokununuz.




Kişisel tarifi başlatma

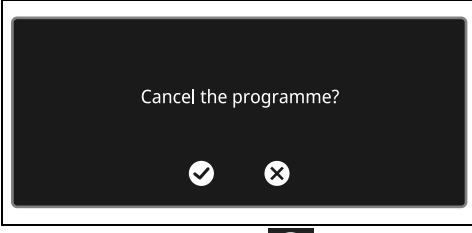
1. "MY RECIPES" (BENİM TARİFlerim) düğmesine dokununuz ana menü.
2. MY RECIPES menüsünden gereken yemek türünü seçin.
3. Önceden kaydedilmiş tarifi seçin.

4. Başlatmak için START düğmesine dokununuz. pişirme.

Bir tarifi silme

1. MY RECIPES düğmesine dokununuz ana menü.
2. Önceden kaydedilen tarifi seçin.

3. Tarifi silmek için  düğmesine dokununuz.



4. Seçili tarifi silmek istediğinizi onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz (işlemi iptal etmek için İPTAL düğmesine dokununuz).

Diğer işlevler

Özel işlevler menüsü, çözdürme, mayalama veya temizleme gibi birkaç işlev içerir...

• **Diğer İşlevler'e** dokununuz



"ana menü" üzerindeki düğme.



Belli işlevler tüm modellere mevcut değildir.

AĞIRLIĞA GÖRE ÇÖZDÜRME



Otomatik çözdürme işlevi. Yemeği seçin, fırın düzgün çözdürme için gerekli süreyi hesaplar.



İç sıcaklık istenen sıcaklıktan fazlaysa işlev hemen durdurulur ve "İç sıcaklık güvensiz, lütfen fırın soğuyana kadar bekleyin" görüntülenir. Özelliği etkinleştirmeden önce cihazın soğumasına izin verin.



Ağırlığa göre çözdürme işlevinin varsayılan sıcaklığı değiştirilemez.

1. Kapağı açın.

2. Yemeğin ağırlığını ölçtükten sonra fırın hazinesine yerleştirin.

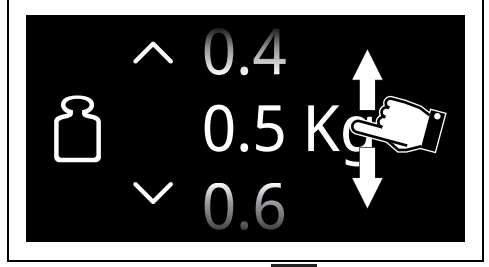
3. Kapağı kapatın.

4. **AĞIRLIĞA GÖRE ÇÖZDÜRME**'yi seçin



5. Çözdürülecek yiyeceğin türünü MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS kategorilerinden seçin

6. Donmuş çözülecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



7. Onayla düğmesine dokununuz ayarları onayla.

8. Ağırlığa göre çözdürme işlevini başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokununuz.

Bitirdiğinizde kısa bir zil sesi duyulur; bu, ekranda herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

Ön ayarlı parametreler:

Tür	Ağırlık (kg)	Zaman (dakikalar)
 Etler	0,5	18
 Balık	0,3	25
 Ekmek	0,1	5
 Tatlılar	0,1	5



Çözdürme süreleri, çözülecek yiyeceğin şekli ve boyutuna göre değişebilir.



Ağır ve/veya düzensiz şekilli yiyecekler (ör. tavuk, balık vb.) çözdürülürken en az bir kez 180° çevrilmesi önerilir.

ZAMAN İLE ÇÖZDÜRME



Manuel çözdürme işlevi. Çözdürme için gerekli süreyi seçin; belirlenen süre dolduğunda işlev durur.



İç sıcaklık gerekli olandan daha yüksekse, işlem hemen durdurulur ve "İç sıcaklık güvensiz, fırın soğuyana kadar bekleyin" görüntülenir. İşlevi etkinleştirmeden önce cihazın soğumasına izin verin.



Zamanla Çözündürme işlevinin süresi minimum 1 dakika ile maksimum 12 saat 59 dakika arasında olabilir.



Zamanla Çözündürme işlevi için varsayılan sıcaklık (30°C) değiştirilemez.

1. Kapağı açın.
2. Yemeği fırın bölmesine yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.

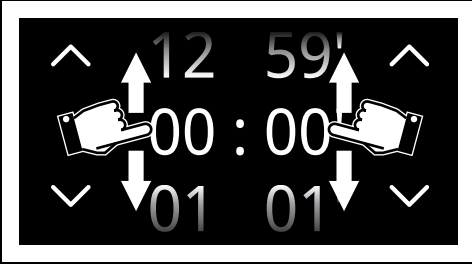
4. ZAMANLA ÇÖZÜNDÜRME seçin



5. PİŞİRME SÜRESİ düğmesine veya ilgili değere dokunun.



6. Değerler arasında gezin ve gereken süreyi seçin.



7. Ayarları onaylamak



ONAYLA düğmesine dokunun.

8. Zamanla Çözündürme işlevini başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokunun.

İşlem tamamlandığında kısa süreli bir bip sesi duyulur; ekranın herhangi bir noktasına dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.

9. İşlevden çıkmak için ANA EĞİTİM A düğmesine dokunun.



MAYALAMA



Bu işlev özellikle hamur mayalamak için uygundur.



İç sıcaklık gerekli olandan daha yüksekse, işlem hemen durdurulur ve "İç sıcaklık güvensiz, fırın soğuyana kadar bekleyin" görüntülenir. İşlevi etkinleştirmeden önce cihazın soğumasına izin verin.



Mayalama işlevinin başarılı olması için, su dolu bir kap fırının altına yerleştirilmelidir.

1. Kapağı açın
2. Mayalanacak hamuru ikinci seviyeye yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.

4. MAYALAMA seçin

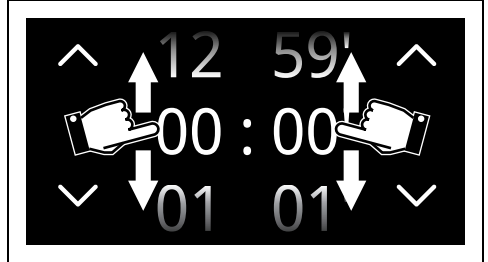


5. PİŞİRME SÜRESİ düğmesine veya ilgili değere dokunun.



Mayalama işlevinin süresi minimum 1 dakika ile maksimum 12 saat 59 dakika arasında olabilir.

6. Değerler arasında gezin ve gereken süreyi seçin.



7. SICAKLIK düğmesine veya



ilgili değere dokunun.

8. Değerler arasında gezin ve gereken pişirme sıcaklığını seçin (25°C ile 40°C arası).

9. Ayarları onaylamak



ONAYLA düğmesine dokunun.

10. Mayalama döngüsünü başlatmak için



BAŞLAT düğmesine dokunun.

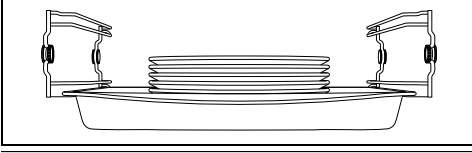
İşlem tamamlandığında kısa süreli bir bip sesi duyulur; ekranın herhangi bir noktasına dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.

TABAK ISITMA



Tabakları ısıtan ve sıcak tutan işlev. En alt raf üzerine bir fırın tepsi yerleştirin ve ısıtmak için tabakları onun üzerine koyun.

1. Tepsiyi ilk rafın üzerine konumlandırın ve ısıtılacak tabakları itsin merkezine yerleştirin.



Tabakları çok yüksek yağmayın. Tabakları en fazla 5/6 yüksekliğinde dizin.

2. TABAK ISITMA'yı seçin.



3. Tabak ısıtma işlevini başlatmak için START düğmesine dokunun.



Başka ayarlanmadığı sürece, Tabak ısıtma işlevinin maksimum süresi 12 saat 59 dakikadır.

İşlev çalışırken aşağıdakiler ayarlanabilir:

- sıcaklık (40°C ile 100°C arasında);
- işlev süresi ;
- planlanmış bir işlev varsayılan değer dışında süre ayarlandığında).

Tamamlandığında kısa bir zil çalar; bunu ekrana dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakabilirsiniz.

BUHAR YİNE ISITMA



Bu işlev, daha önce pişirilmiş ve buzdolabında saklanan yiyecekleri yeniden ısıtır.

1. Isıtılacak yiyeceği bir kaptan tutun.
2. Kapıyı açın.
3. Kapağı aşağıdan birinci rafındaki rafın üzerine yerleştirin.
4. Kapıyı kapatın.

5. STEAM REHEAT'i seçin



6. PİŞİRME SÜRESİ düğmesine veya ilgili değere dokunun.



7. Değerleri kaydırın ve gerekli pişirme süresini seçin.

8. Rezervuar dolatma işlevini başlatmak için START düğmesine dokunun.



Buharın yeniden ısıtılma sıcaklığı kullanıcı tarafından değiştirilemez.

9. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuar dolumuna devam edin.

10. Buhar yeniden ısıtma işlevini başlatmak için START düğmesine dokunun.

Buhar yeniden ısıtma sonu

Sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil çalar; bu, ekrana dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



11. İşlevden çıkmak için ANA MENÜ düğmesine dokunun.

12. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuarın boşaltılmasına devam edin.

SICAK TUT



Bu işlev, önceden pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmanızı sağlar.

1. KEEP WARM seçin.



2. TEMPERATURE düğmesine veya ilgili değere dokunun.

3. Değerleri kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin (60°C ile 100°C arasında).

4. Sıcak tut fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokunun.

Tamamlandığında kısa bir zil çalar; ekrana dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

TAŞ



Taş üzerinde pişirme için kullanışlı. Ayrı satılan PPR2 veya STONE aksesuarı ile kullanılır.



Aksesuar belgelerinde belirtilen kullanım talimatlarına ve önerilere bakınız.

1. Kapıyı açın.

2. PPR2 veya STONE aksesuarını fırın haznesine yerleştirin (aksesuarın ilgili kılavuzuna bakın).

3. Kapağı kapatın.

4. STONE seçin



5. Değerlerde gezinin ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin (50°C ila 250°C arası).

6. Başlatmak için START düğmesine dokunun Stone işlevini.



Normal pişirme işlemlerinde olduğu gibi ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlayıcı ile programlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

7. Ön ısıtmadan sonra kapağı açın ve pişirilecek yiyeceği aksesuarın üzerine yerleştirin.

8. Kapağı kapatın.

İşlem tamamlandığında kısa bir süreliğine bip sesi duyulur; bu ses, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.

BBQ (Barbekü)



Barbekü pişirme için kullanışlıdır. Ayrı satılan BBQ aksesuarıyla kullanılır.



Lütfen aksesuar dokümantasyonunda açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere başvurun.

1. Kapağı açın.

2. BBQ aksesuarını fırın haznesine yerleştirin.

3. Kapağı kapatın.

4. BBQ seçin



5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığına seçin (50°C ile 250°C arasında).

6. Başlat düğmesine dokunun ve başlatın barbecue fonksiyonu.



Normal pişirme fonksiyonlarında olduğu gibi, ön ısıtmadan geçebilir ve zamanlanmış ve programlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

7. Ön ısıtmadan sonra kapağı açın ve pişirilecek yiyeceği aksesuar üzerine yerleştirin.

8. Kapağı kapatın.

İşlem bittiğinde kısa bir bip sesi duyulur; ekranın herhangi bir noktasına dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.

AIRFRY



Yağsız kızartma pişirme elde etmek için kullanışlıdır. Ayrı satılan AIRFRY aksesuarıyla kullanılır.



Lütfen aksesuar dokümantasyonunda açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere başvurun.

1. AIRFRY seçin



2. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin (50°C ila 250°C arası).

3. Airfry işlevini başlatmak için START düğmesine dokunun.



Normal pişirme işlemlerinde olduğu gibi ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlayıcı ile programlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

4. Ön ısıtma tamamlandığında kapağı açın ve pişirilecek yiyeceklerle birlikte AIRFRY aksesuarını fırın haznesine yerleştirin.

5. Kapağı kapatın.

İşlem tamamlandığında kısa bir süreliğine bip sesi duyulur; bu ses, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.

SABBATH



Yahudi dinlenme gününün hükümlerine uyarak yemek pişirmenizi sağlayan işlev.

Bu işlev, cihazın belirli bir şekilde çalışmasını sağlar:

- Pişirme sınırsız şekilde devam edebilir; herhangi bir pişirme süresi ayarlanamaz.
- Ön ısıtma yapılmayacaktır.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60°C ile 150°C arasındadır.
- Fırın ışığı devre dışıdır, kapıyı açma veya manuel etkinleştirme gibi herhangi bir işlem ışığın açılmasına neden olmaz.
- İç fan kapalı kalır.
- Ziller devre dışı.



Şabat modu etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez. Ekran düğmelerinde herhangi bir işlem etkisiz olacaktır.

1. Kapağı açın.

2. Yemeği fırın boşluğuna yerleştirin.

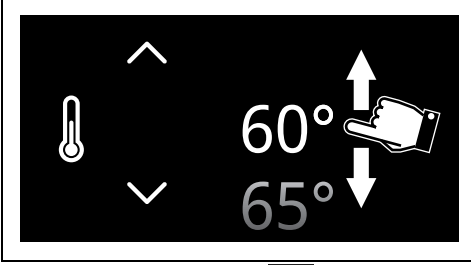
3. Kapağı kapatın.

4. ŞABAT öğesini seçin



5. TEMPERATURE düğmesine dokununuz veya ilgili değere dokununuz.

6. Değerler arasında kaydırın ve sıcaklığı seçin (60°C ile 150°C arasından).



7. Seçilen sıcaklığı onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

8. Başlatmak için START düğmesine dokununuz Sabbath fonksiyonunu başlatın.

Fonksiyonu durdurmak için:

• HOME düğmesine yaklaşık 3 saniye basın.

Manuel hazne doldurma



Pazna haznesine suyu (veya diğer liquidleri) doldurma işlevi.

1. Kullanmak istediğiniz işlevlerin süresi boyunca yeterli miktarda su ile sağlanan bir kapsayıcıyı doldurun.
2. Cihaz kapısını açın.
3. Sürahiye (veya kabı) açık kapının üzerine yerleştirin.



Suyla birlikte olan sürahi (veya kap) brüt ağırlığı 5 kg'dan az olmalıdır.

4. Ana ekranda bulunan "diğer fonksiyonlar" düğmesine dokununuz.



5. Alt menü düğmesine dokununuz (alt alanda konumlandırılmıştır).



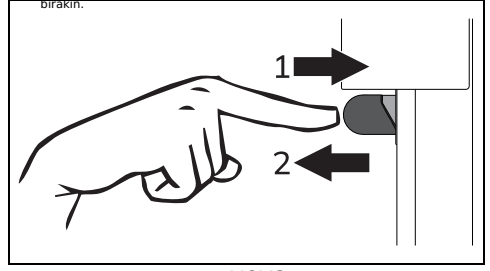
6. FILL RESERVOIR düğmesine dokununuz.



7. Yükleme değneğini tutucusundan çıkarın.

• Yükleme değneğini çıkarmak için, yayı serbest bırakana kadar değneğin önüne basın.

sözleşmeleri kullanın, ardından serbest bırakın.



veya

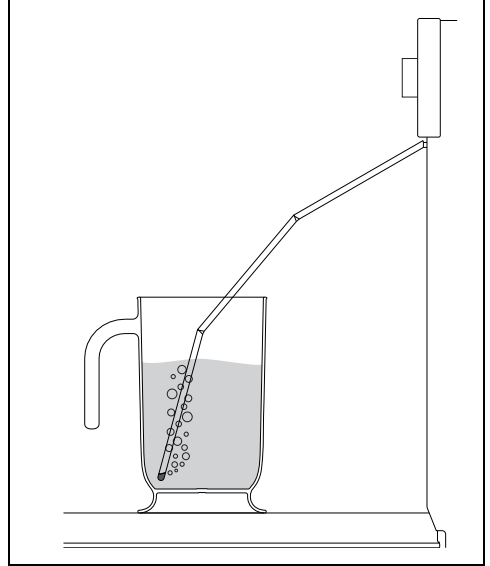
• Ekrandaki WAND düğmesine dokununuz (alt alanda konumlandırılmıştır)

3.



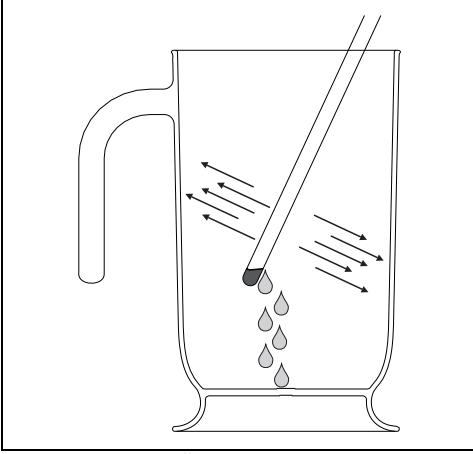
Projeksiyonun değmesini önlemek için korunacak mesafeye dikkat edin.

8. Tüpün ucunu sürahinin (veya kabın) tabanına yerleştirin.



9. Cihaz haznesini ile doldurmaya başlamak için başlangıç düğmesine basın.

10. İşlem bittikten sonra, su kalıntısını çıkarmak için yüklem çubuğunu sarsın.



11. Yüklem çubuğunu tutucusuna geri koyun.

12. Sürahi (veya konteyneri) çıkarın.

13. Kapıyı kapatın.



Kapı kapatıldığında, damlamayı önlemek için yüklem çubuğundaki herhangi bir kalıntı suyu otomatik olarak çeker. Köpürme sesi duyulabilir; bu tamamen normaldir.

14. Rezervuarı doldurmayı bitirdiğinizi onaylamak için CONFIRM düğmesine dokunun.

Manuel rezervuar boşaltma



Rezervoardan suyun (veya diğer sıvıların) boşaltılması için işlev.

1. Ana menüdeki "diğer işlevler" düğmesine dokunun (ana alanda).



2. Aşağı alanda bulunan "RESERVOIR DRAIN" menü düğmesine dokunun.

3

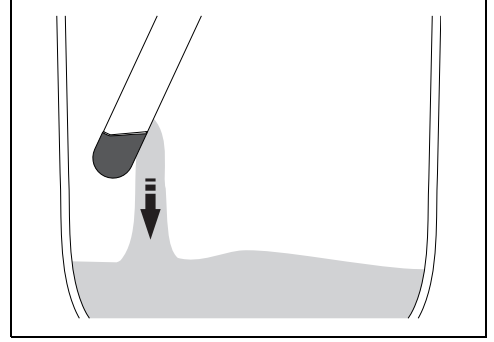


3. RESERVOIR DRAIN düğmesine dokunun.

4. Açık kapının üzerine bir sürahi veya kap yerleştirin.

5. Yüklem çubuğunu tutucusundan çıkarın.

6. Suyu sürahinize (veya konteynerine) boşaltmaya başlamak için START düğmesine basın.



Tamamlandığında, kalan su çıkarma işleminin tamamlandığı göstergeye yansır.

7. CONFIRM düğmesine dokunun.

8. Kalan suyu çıkarmak için yüklem çubuğunu çalkalayın.

9. Yüklem çubuğunu tekrar tutucusuna yerleştirin.

10. Sürahi (veya konteyneri) çıkarın.

11. Kapıyı kapatın.

TEMİZLEME fonksiyonu VAPOR CLEAN için



bazı modellerde olabilir ve

alt menünün temizleme işlevleri,

TEMİZLİK VE BAKIM bölümüne bakınız.

Elektrik kesintisi durumunda

Bir işlev sırasında yaşanan güç kaybında cihaz, önceki tüm ayarları koruyarak yürütmekte olduğu işlevi otomatik olarak yeniden başlatır ve işlevin daha önce geçen süresini sadece şu koşulla hesaba katmaz:

- Güç kesintisinin süresi 60 saniyeden az veya eşit olsun;
- İşlevde mikrodalga kullanımı yer almasın (model depending).
- Pyrolytik işlev ilerliyor olsun (modele bağlı olarak);
- Şabat işlevi ilerliyor olsun, güç kesintisi süresine bakılmaksızın.

Yukarıda belirtilen durumlar dışında bir güç kesintisi olursa, cihaz belirli bir süre boyunca kullanıcıdan işlevi sürdürüp sürdürmeyeceği konusunda manuel onay beklemeye devam eder.

İşlev yeniden etkinleştirilirse, pişirme ayarları daha önce olduğu gibi kalır.


blackout, zaman zaten geçmiş olanı dikkate alarak.

Kullanıcı tarafından bir müdahale yoksa cihaz işlevi iptal eder ve gösterge mevcut saati tekrar gösterir.



(SmegConnect modelleri için) yeniden bağlandığınızda uygulamada da bir bildirim görünür.



Sembol  birisini gösterir güç kesintisi meydana geldi ve devam eden işlev otomatik olarak geri yüklenemedi. Daha fazla bilgi için sembole basın.

Programlanmış bir işlev sırasında blackout

Bir güç kesintisi, programlanmış bir pişirme işlemi ayarlanmışken meydana gelirse:


- Kesinti belirlenen başlama süresi içinde geri gelirse, cihaz başlatmaya kadar zamanı güncelleyerek bekleme modunda kalır.
- Kesinti belirlenen başlama süresinden sonra geri gelirse, cihaz işlevin başlamasını bekler ve belirli bir süre sonra kullanıcı müdahalesi yoksa cihaz işlevi iptal eder ve gösterge tekrar mevcut saati gösterir.

Ayarlar



Geçici güç kesintisi durumunda tüm kişisel ayarlar saklı kalır.

Ürün yapılandırması bu menü kullanılarak ayarlanabilir.


- Ana menüdeki AYARLAR  düğmesine dokunun (alt bölümde sağ tarafta).

3

Bağlantı ayarı (yalnızca SmegConnect modelleri)



bağlantı parametrelerinin görüntülediği Menü.

- \"ayarlar menüsü\"  e dokunun

BAĞLANTI AYARLARI



düğme.



BAĞLANTI ayarları için




lütfen \"Gömülü Fırın Bağlantısı\" kılavuzuna bakınız.

Saat ayarları



zamanı ve görüntü türünü ayarlayabileceğiniz Menü.

- \"ayarlar menüsü\"  e dokunun

SAAT AYARLARI



düğme.

Dijital saat



Şu anki saati dijital formatta gösterir.



Geçici bir güç kesintisi durumunda dijital sürüm seçili kalacaktır.

1. Seçin  Dijital saat.

2. Açık olarak Seçin.

Dijital saat modunu etkinleştirmek için ONAY düğmesine dokunun.



Zaman gösterimi



Fırın kapatıldığında saat gösterimini etkinleştirir/devre dışı bırakır.



"Zamanı göster" işlevi fabrika ayarında Kapalıdır.



"Zamanı göster" işlevi Aç olarak ayarlanırsa, cihaz bekleme modundayken düşük parlaklıkta mevcut zamanı gösterir.



"Zamanı göster" işlevi Aç olarak ayarlandığında cihaz bekleme modundan daha fazla enerji tüketir.



SmegConnect modelleri için özel: "Zamanı göster" işlevi Kapalı olarak ayarlanmışsa saat bekleme moduna geçerken bağlantı otomatik olarak kapanır.

1. Zamanı göster'i seçin.

2. Aç seçeneğini belirleyin.

3. Zaman gösterimini etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Saat formatı



Saat göstergesini 12 veya 24 saat biçiminde etkinleştirir/devre dışı bırakır.



Zaman formatı işlevi fabrika ayarında 24saat olarak ayarlanmıştır.

1. Seçin $12/24$ Zaman formatı.

2. 12saat veya 24saat'i seçin.

3. Gerekli zaman formatını etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Fırın ayarları



Ek ürün fonksiyonları için özel menü.

• Ayarlar menüsünde 'nün

FIRIN AYARLARI düğme.

Sıcak tut



Bu mod, pişirme süresi ayarlanmış bir pişirme döngüsünden sonra, pişirme tamamlandıktan sonra yemekleri (düşük sıcaklıklarda) sıcak tutmasına olanak tanır ve bu süreç manuel olarak kesilmediği sürece pişirme sırasında elde edilen tat ve kokuyu değiştirmez.



Pişirme bittiğinde 5 dakika sonra sıcak tutma işlevi etkinleşir; bu, bir dizi bip sesiyle gösterilir (pişirme veya işlevin tamamlandığına bakınız).



Sıcak tutma işlevinin sıcaklığı 80°C olarak ayarlanmıştır.

1. Sıcak tut 'neğini seçin.

2. Aç seçeneğini belirleyin.

3. Sıcak tut modunu etkinleştirmek için ONFIRM düğmesine dokununuz.

Eko ışık



Daha fazla enerji tasarrufu için, fırın içindeki ışıklar pişirme başladıktan veya kapı açıldıktan yaklaşık bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.



Yaklaşık bir dakika sonra cihazın ışığı otomatik olarak devre dışı bırakmasını durdurmak için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.



Kullanıcı tarafından açma/kapama kumandası her zaman

mevcut. Mevcut olduğunda manuel olarak basın sembolüyle

fırın ışığını etkinleştirin veya devre dışı bırakmak için sembole dokununuz.



Eko ışık işlevi fabrika ayarında Açık.

1. Seçin Eko ışık.

2. Aç seçeneğini belirleyin.

3. Eko ışık modunu etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Sertlik suyu



Bu mod, kireç çözme işlemini optimize etmek için su sertliğini ayarlamanıza olanak tanır.



Cihaz, orta sertlikteki su için fabrika ayarındadır (3).

1. Su sertliğini seçin.

2. Sertlik seviyelerini kaydırın ve gerekli olanı seçin (1 ile 5 arasından).

3. Onaylamak için CONFIRM düğmesine dokunup onaylayın.



Ana su kaynağınız çok sert ise su yumuşatıcı kullanmanızı öneririz.



Yerel su idaresinden suyun sertliği hakkında bilgi isteyin.

Belirlenen su sertlik değerine göre, buhar fonksiyonu belli bir saatten sonra kullanıldıktan sonra ekrana kireç çözme işlemini gerçekleştirmeniz gerektiğini bildirecektir.

Aletin kullanımı ve su sertliğine göre (°dH veya °dF), yaklaşık saat sayısı aşağıdaki gibidir:

Değer	°dH	°dF	Saatler
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	8
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	7
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	6
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Otomatik değnek



Rezervuar dolmuş ve boşaltma çubuğunun otomatik çalışma modunu ayarlar.

1. Otomatik değneği seçin.

2. Açık/Kapalıyı seçin.

3. Değneğin otomatik çalışmasını etkinleştirmek için ONAY düğmesine dokunup.

Görüntü ayarları



Dil değiştirebileceğiniz ve bazı parametrelerin görüntü ayarlarını değiştirebileceğiniz menü.

• "ayarlar menüsü"nde dokunup GÖRÜNTÜ AYARLAR düğmesi.

Dil



Görüntünün dilini seçmenize olanak tanır.

1. Seçin Dil.

2. Mevcut diller arasında kaydırarak gereken dili seçin.

3. Onaylamak için CONFIRM düğmesine dokunup dili onaylayın.

Kontrol kilidi



Kullanıcı müdahalesi olmadan cihazın normal çalışmasıyla otomatik olarak kilitlenmesini sağlar.

1. Kontrol kilidini seçin.

2. Evet'i seçin.

3. Onaylamak için CONFIRM düğmesine dokunup Kontroller kilit modunu etkinleştir.

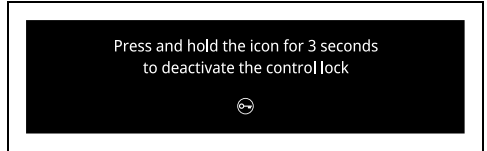


Normal çalışma sırasında, bu, göstergelerdeki bilgisi alanında açılıyor

1

Pişirme sırasında kilidi geçici olarak devre dışı bırakmak için:
4. Değiştirmek istediğiniz değerlerden birine dokunup.

Kontroller kilit modunu geçici olarak nasıl devre dışı bırakılacağını gösteren bir mesaj ekranda görünür.



5. Dokunup simgeye 3 saniye basılı tutun.

Ses



Görüntü simgelerinden herhangi biri basıldığında cihaz bipler. Bu ayar bu sesleri devre dışı bırakır.

1. Seçin Ses.

2. Kapalıyı Seçin.

Görüntü üzerindeki sembole dokunmayla ilişkili sesi devre dışı bırakmak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Sıcaklık Biçimi



Sıcaklık ölçeğini Santigrat (°C) veya Fahrenheit (°F) olarak ayarlamanıza olanak tanır.



Sıcaklık biçimi fonksiyonu fabrika ayarı olarak °C'dir.

1. Sıcaklık biçimini seçin.

2. °C veya °F'i seçin.

Gerekli sıcaklık biçimini etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Görüntü Parlaklığı



Görüntü parlaklığı düzeyi seçilebilir.



Görüntü parlaklığı fonksiyonu fabrika ayarı Yüksek'tir.

1. Seçin Görüntü parlaklığı.

2. Seçeneklerden Yüksek - Orta - Düşük arasından seçin.

3. CONFIRM düğmesine dokununuz seçimi onaylayın.

Ağırlık Türü



Ağırlık değerinin kilogram (kg) veya ons (oz) cinsinden gösterilmesini sağlar.



Ağırlık türü fonksiyonu fabrika ayarı olarak kg'dir.

1. Ağırlık türünü seçin

2. kg veya oz'i seçin.

İstenilen ağırlık birimini etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Sistem Bilgisi



Seri numarası ve yazılım sürümleri hakkında bilgi gösteren Menü.

• “ayarlar menüsü”nde ALT Kısımda bulunan Sistem Bilgisi düğmesine dokununuz.

3

Göstermelikler Showroomlar (Showrooms)



Showroomlara adanmış Menü.

• “ayarlar menüsü”ndeki SHOWROOMS düğmesine dokununuz (alt bölümün ortasında)

3

Show Room (yalnızca showroomlar için)



Bu mod, kontrol paneli aktif kalırken cihazın ısıtma elemanlarını tamamen devre dışı bırakır.



Normal çalışmada, bu göstergelerin gösterildiği bilgi alanında yanması

1



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.

1. Show Room'u seçin.

2. Açık seçin.

3. Show Room modunu etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Demo Modu (sadece teşhir amaçlı)



Show Room ile aynı; bu mod etkinleştirildiğinde, belirli bir süre hareketsizlikten sonra cihazın potansiyelini gösteren çeşitli ekranların bir demosu ekranda görüntülenir.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu Kapalı konumuna getirin.

1. Seçin **DEMO mode** Demo Modu.

2. Açık seçin.

3. Etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokunun.
demo modunu etkinleştirin.

Ayarları geri yükle




Bu işlem tüm ayarları orijinal fabrika ayarlarına geri getirir.



Bu işlem ayrıca kişisel tarifleri de siler.

• **FACTORY RESET** düğmesine dokununuz

"ayarlar menüsü" içinde  konumunda

alt bölümün ortasında **3**

1. Orijinal fabrika işlemlerini geri yüklemek istiyorsanız Evet düğmesine dokununuz.

veya
2. İşlemi iptal etmek için Hayır düğmesine dokununuz.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizliği



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeylerin temizlenmesi

Yüzeylerin iyi durumda kalması için, kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını bekleyin.

Günlük normal temizlik

Daima yalnızca aşındırıcı veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünleri kullanın.

Ürünü nemli bir bezle dökün, yüzeyi silin; iyice durulayın ve yumuşak bir bezle veya mikrofiber bezle kurulayın.

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeye zarar vereceğinden çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bezle veya mikrofiber bezle kurulayın.

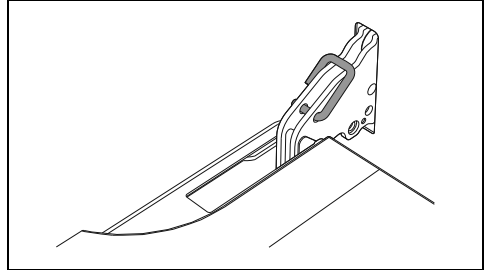
Şekerli gıdaların kalıntılarının (ör. reçel) fırının içinde beklemesine izin vermeyin. Çok uzun süre bekletilirse, fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

Kapağın temizliği

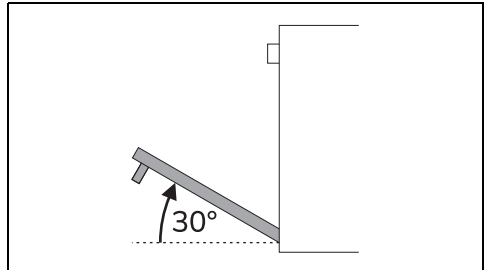
Kapak sökme

Daha kolay temizlik için kapağın çıkarılması ve bir mutfak bezi üzerine yerleştirilmesi önerilir. Kapağı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

1. Kapağı tamamen açın ve şekilde belirtilen menteşelerdeki deliklere iki pimi yerleştirin.

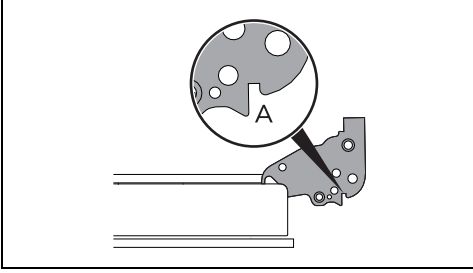


2. Kapağı iki yanından iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30°'lik bir açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapağı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalarına yerleştirerek,

A oluklu bölümlerinin yuvaların içinde tamamen oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

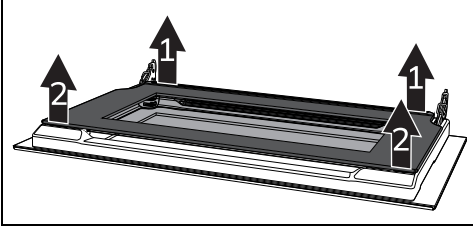
Kapı camının temizlenmesi

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir durumunda, nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

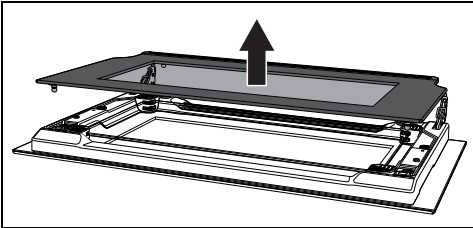
İç cam panellerin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

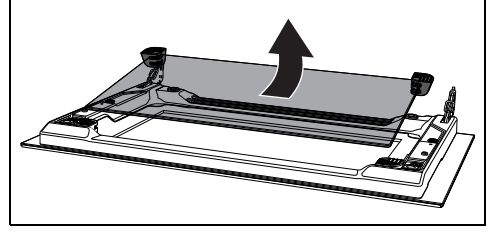
1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.
2. Okların 1 gösterdiği hareketi takip ederek arka kısmı hafifçe yukarı doğru çekip iç cam paneli çıkarın.



3. Okların 2 gösterdiği hareketi takip ederek ön pimleri serbest bırakın
4. Ardından iç cam paneli kapıdan çıkarın.



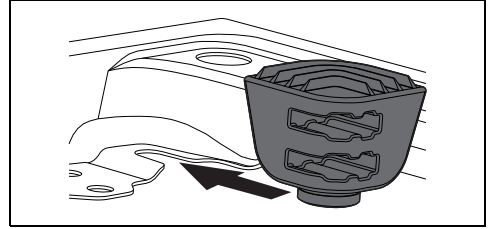
5. Aradaki cam üniteyi kapıdan aşağı doğru çekin, ardından yukarı doğru kaldırın.



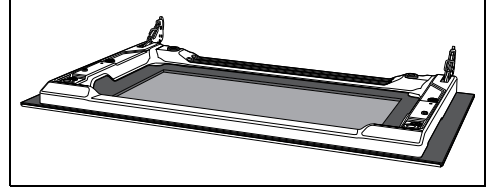
Not: Bazı modellerde aradaki cam ünite iki camdan oluşur.

Bu adım sırasında üst manşonlar yuvalarından çıkabilir.

6. Ön manşonları kendi yuvalarına yerleştirin. Manşonların ayakları dış cam tarafına bakmalıdır

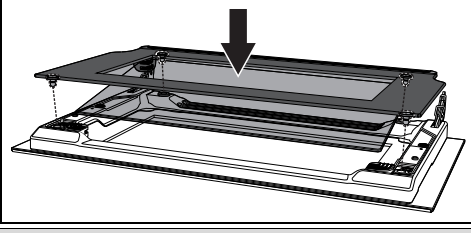


7. Dış cam paneli ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin.

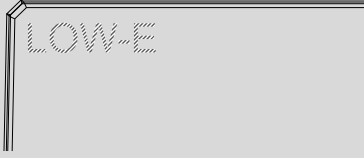


8. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir durumunda, nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

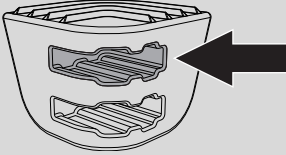
9. Ara cam ünitesini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



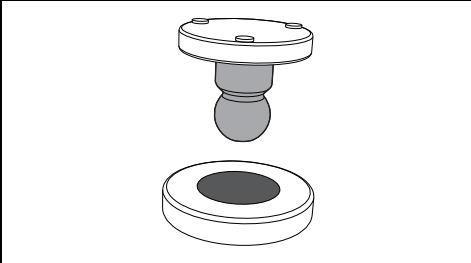
Ara cam paneli açık kapıda yeniden konumlandırılmalıdır ki köşedeki baskı birden sola sağa okunabilsin (baskının pürüzlü kısmı kapının dış cam yüzeyine bakmalıdır).



Ara cam paneli her perçin açıklığının üst girintisine yerleştirilmelidir.



10. İç camın dört pimini kapının yuvalarına iyi oturduğunuzdan emin olun.



Fırın boşluğunu temizlemek

Fırınınızı en iyi durumda tutmak için, soğumasını bekledikten sonra düzenli olarak temizleyin.

Yiyecek artığının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin; bu, Emaye yüzeyine zarar verebilir.

Kaldırılabilir tüm parçaları çıkarmadan önce

91477A485/I

temizlik.

Daha kolay temizlik için şu adımlar önerilir:

- kapı;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, any artığı yok etmek için fırını 15-20 dakika boyunca en yüksek sıcaklıkta çalıştırmanızı öneririz.

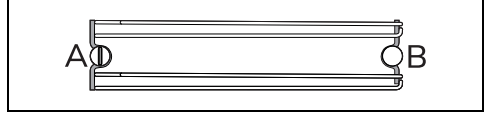
Kurulama

Yemek pişirmek cihaz için nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir fenomendir ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işlemi sonunda:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.
3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.
4. İç kısmı tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması, kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.



A = ön muhafaza

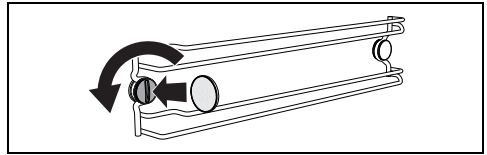
B = arka pim



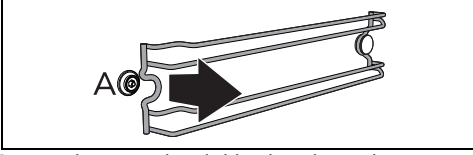
Bazı modellerde, arka pim B çıkarılabilir ve ön gövde A ile aynı şekilde yeniden monte edilebilir.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

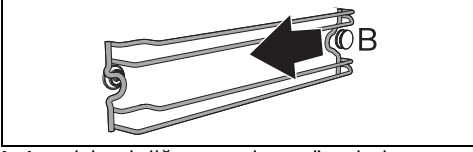
1. Fırın boşluğunun ağzına yakın yan duvarda bulunan ön sabitleme vidasını sökün (araç gereciyle, örn. bir bozuk para ile yardımcı olabilirsiniz).



2. Kasa ön yuvası A'dan çıkarmak için çerçeveyi dikkatlice fırın bölmesinin içine doğru çekin.



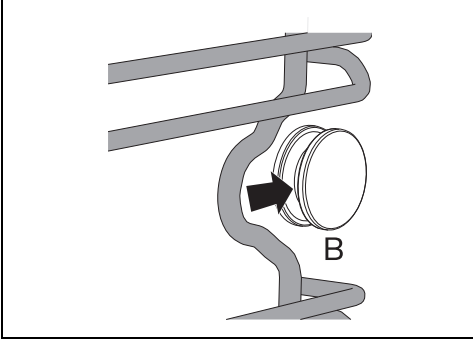
3. Yan duvarın altındaki arka pim B'den çerçeveyi çıkarın.



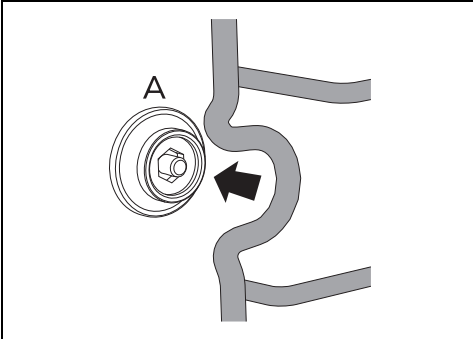
4. Aynı işlemi diğer yan duvar üzerinde yer alan çerçeve için tekrarlayın.

Raf/tepsi destek çerçevelerini Yeniden takmak için:

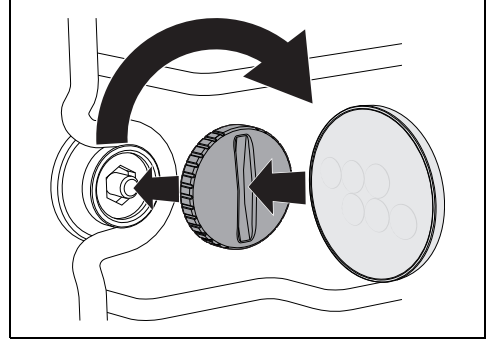
1. Çerçevenin arka kısmını yan duvarın altındaki B pimini bulunan kısımdaki muhafazaya kaydırın.



2. Çerçevenin ön kısmını açılışa yakın olan yan duvardaki A muhafazasına yeniden takın.



3. Ön sabitleme pimi vidalayın (bir aletle kendinize yardımcı olabilirsiniz, örn. bozuk para).



4. Aynı işlemi diğer duvar boyunca yerleşik çerçeve için tekrarlayın.

Buhar Temizleme (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme işlevi, kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür.

Bu süreç sayesinde fırının içinin temizliği çok kolaydır. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve sonrasında daha kolay çıkarılabilir.

Ön işlemler

Buhar Temizleme işlevine başlamadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

- Varsa kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Kapıyı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, daha önce çıkarılmış olan kendini temizleyen panelleri (kurulu ise) ılık su ve az miktarda deterjan ile ayrı ayrı yıkayın.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı




İç sıcaklık beklenenden yüksekse, işlev etkinleştirilmez.

İşlevi etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.



Buhar Temizleme işlevinin süresi ve sıcaklığı kullanıcı tarafından değiştirilemez.

1. Ana menüdeki "DİĞER FONksiyon" düğmesine dokununuz (ana ekranda  alan).

2. VAPOR CLEAN seçin. 

3. Depo dolatma prosedürünü başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokununuz.

Yukarıda açıklandığı gibi depo doldurmaya devam edin.

Buhar Temizleme temizleme aşaması

5. Buhar Temizleme fonksiyonunu başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokununuz.

Bu aşama, pişirme seviyesinde ilerleyen bir artışla gösterilir.



Buhar Temizleme Sonu

Buhar Temizleme fonksiyonunun sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil sesi duyulur; bu, görüntünün herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



1. Çıkış için ANA DÜĞME'ye dokununuz işlev.

2. Yukarıda belirtildiği gibi depoyu boşaltmaya devam edin.

3. Kapıyı açın ve en az zor çıkan kirleri mikrofiber bezle silin.

4. Sertleşmiş tabakalar için pirinç tel kabartması olan çizilmez sünger kullanın.

5. Yağ kalıntıları varsa özel fırın temizleyicileri kullanın.

6. Fırın içinden kalan tüm suyu çıkarın.

7. Takılı ise kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden konumlandırın.

Daha hijyenik olmak ve yiyeceklerin hoş olmayan kokular edinmesini önlemek için:

• İçini 160°C'de yaklaşık 10 dakika fan destekli fonksiyonla kurutmanızı öneririz.

• Kendi kendini temizleyen paneller takılıysa, içini aynı anda kurutmanızı öneririz

kataliz döngüsü.



Bu işlemler için lastik eldiven giymeniz önerilir.



Ulaşılması zor parçaların elle temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Kireç temizleme



Kireç temizliğinin yapılmaması nedeniyle kireç varlığı, uzun vadede cihazın doğru çalışmasını tehlikeye atabilir.



Kireç temizleme uzun bir süreçtir (bir saatten daha uzun) ve kullanıcıyı cihazın önünde mevcut olması gerekir.

Görüntüleyici, aralıklarla kazan kireç temizleme prosedürünü gerçekleştirmenizi isteyecektir.



Kazanı mükemmel çalışır durumda tutmak için görüntüde bu işaret her görüldüğünde kireç temizleme yapmanızı öneririz.



Koşullara bağlı olarak sistem, cihazın standart işlevleri yapıp yapamayacağını veya hidrolik devre için kireç temizleme ve temizleme sürecinin gerekli olup olmadığını gösterecektir.

Ön hazırlık işlemleri

Depoda artık su varsa:

1. Kapıyı açın.

2. Açık kapıya bir sürahi veya kap tutacağı bırakın.

3. Doldurma damlalığını yuvasından çıkarın.

4. Suyu sürahinize (veya kaba) boşaltmaya başlatmak için BAŞLAT düğmesine basın.

Kalan su sürahiye (veya kaba) akmaya başlar.

5. Boşalma akışının sonunu bekleyin.

6. Sürahideki (veya kaptaki) suyu boşaltın.

7. Fonksiyona devam etmek için ONAY düğmesine dokununuz.



Artık kireç temizleme sürecini iptal etmek mümkün olmayacaktır.

Rezervuar dolumu

1. Aşındırma asidi ile 650 ml suyu bir sürahide karıştırın.



Laktik asit veya diğer kireç çözücü ajanları kullanmayın.

2. Doldurma memesini yuvasından çıkarın.

3. Tübün ucunu sürahinin (veya kabın) dibine yerleştirin.

4. Boşaltma çözücü solusiyonuyla cihazın rezervuarını doldurmaya başlamak için Başlat düğmesine dokunun.

5. Sonunda, kalan suyu çıkarmak için doldurma memesini sallayın.

6. Doldurma memesini tekrar yuvasına yerleştirin.

7. Sürahiyi (veya kabı) çıkarın.

Kazanda kireç çözücü fonksiyon

1. Kapağı kapatın

2. Kireç çözücü işlem başlar.

Kireç çözücü işlemi bittikten sonra ekranda su yumuşatıcıyı boşaltma isteği gösterilir.

Rezervuar boşaltma

1. Kapağı açın

2. Açık kapağı bir sürahi veya kap yerleştirin.

3. Doldurma memesini yuvasından çıkarın.

4. Su yumuşatıcıyı sürahiye (veya kaba) boşaltmaya başlamak için Başlat düğmesine basın.

Kireç çözücü çözücü sürahinin içine akmaya başlar.

5. Boşaltma akışının bitmesini bekleyin.

6. Desenfislenme çözeltisini sürahiye (veya kaba) boşaltın.



Dikkat: Desenfislenme çözeltisi hâlâ sıcak olabilir.

Depo ve hidrolik devresini temizleme

Yumuşatma suyu boşaltıldıktan sonra cihaz depo ve hidrolik devre için temizleme prosedürüne başlar.



Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya hâlâ mineral suyu kullanın.



Distile su, yüksek klorür içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya diğer akışkanları kullanmayın.

Görüntü doldurma talebini gösterecektir

su ile rezervuar.

1. Temiz su ile yaklaşık 2 litre bir sürahiyi veya kabı doldurun.

2. Fırın kapağını açın.

3. Sürahiyi (veya kabı) açık kapağıya koyun.



Fırın içindeki suyun taşması arızalı olması amaçlı değildir; aksine durulama prosedürünün bir parçasıdır.

4. Doldurma memesini yuvasından çıkarın. 5. Tübün ucunu sürahinin (veya kabın) dibine yerleştirin.

6. Cihazın rezervuarını su ile doldurmaya başlamak için Başlat düğmesine basın.

7. Rezervuara su doldurmayı bitirdiğinizde DOĞRULA konuna dokunun.

devam etmek için düğmeye basın fonksiyon.

Cihaz, belirlenen parametrelerle fonksiyonu başlatır.

- Tankı ve hidrolik devreyi temizlerken, doldurma memesi içeriye açık şekilde kapağı üzerinde kalsın. Cihaz, temizlik için kullanılan belirli miktarlarda suyu periyodik olarak boşaltır.

- Bu süreçte fırın içindeki suyun taşması arızalı olması amaçlı değildir; aksine bu durulama prosedürünün bir parçasıdır.

8. Temizlik işlemi bittikten sonra ekranda su boşaltma isteği gösterilir.

9. Fırın içindeki anyen suyu temizleyin ve kurulaştırın.

10. Kapağı açın

11. Açık kapağın üzerine bir sürahi veya kap koyun.

12. Dolum nozülünü muhafazasından çekin.

13. Suyu sürahi (veya kaba) boşaltmaya başlamak için START butonuna basın.

14. Boşaltma akışının sonunu bekleyin.

Tamamlandığında, gösterge geri kalmış suyun temizlenme işleminin tamamlandığını gösterecektir.

Manuel desanflanma



Kazanı desanflan eden fonksiyon.

Desanflamayı yapmak istediğinizde

devamında, işlevi manuel olarak çalıştırabilirsiniz:

hareket ettirin, ardından bırakın.

1. Ana alandaki "ana menü" üzerindeki bulunan OTHER FUNCTIONS (Diğer İşlevler) düğmesine dokunun.



2. Alt menü düğmesine dokunun (alt alanda bulunur).



3

3. DESCALING (Kireç Çözme) düğmesine dokunun.



4. Önceki paragraflarda açıklandığı şekilde kireç çözmeye devam edin.

Su haznesini ve su devresini manuel olarak temizleme

Bu işlem, cihazın haznesini ve su devresini temizlemenizi sağlar.



1. Ana alandaki "ana menü" üzerindeki bulunan OTHER FUNCTIONS (Diğer İşlevler) düğmesine dokunun.



2

2. Alt alanda bulunan alt menü düğmesine dokunun.



3

3. CLEAN RESERVOIR (Hazneyi Temizle) düğmesine dokunun.



Ön işlemler

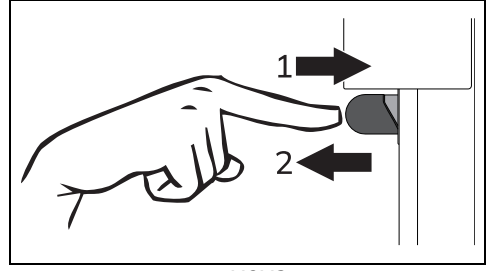
1. Bir sürahiyi veya kabı yaklaşık 2 litre su ile doldurun.
2. Cihazın kapısını açın.
3. Sürahiyi (veya kabı) açık kapının üzerine yerleştirin.



Suyla dolu sürahi (veya kap) toplam ağırlığı 5 kg'dan düşük olmalıdır.

4. Yükleme uzatıcısını (wand) yuvasından çıkarın.

- Yükleme uzatıcısını (wand) çıkarmak için, yay açılana kadar uzatıcının ön kısmına basın



veya

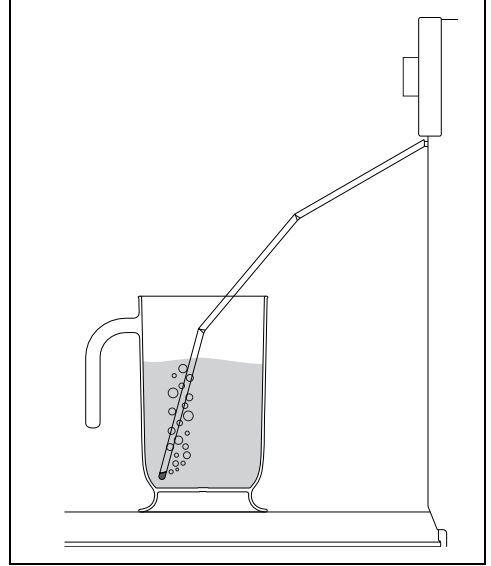
- Ekran üzerindeki WAND (Uzatma Çubuk) düğmesine dokunun (alt alanda)

3



Uzatma (sopa) projeksiyonu tarafından vurulmamak için korunması gereken mesafeye dikkat edin.

5. Tüpün ucunu sürahinin (veya kabın) dibine yerleştirin.



6. Cihazın haznesini su ile doldurmayı başlatmak için başlatma düğmesine basın.

7. Haznenin doldurulmasını tamamladığınızı onaylamak için CONFIRM (Onayla) düğmesine dokunun.

Cihaz, ayarlanan parametreleri kullanarak işlevi başlatır.

Su devresinin temizlenmesi

- Haznenin ve hidrolik devrenin temizliği sırasında sürahiyi

yükleyici çubuğun içinde kapı açılır.
Cihaz temizleme amacıyla belirli miktarda suyu periyodik olarak boşaltır.

- Bu işlem sırasında fırın haznesindeki suyun taşması bir arızadan ziyade durulama prosedürünün parçasıdır.

Su devresi temizliğinin sonu

8. Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra suların boşaltılması isteği ekranda gösterilir.

9. Fırın haznesi içindeki herhangi bir artık suyu temizleyin ve kurulayın.

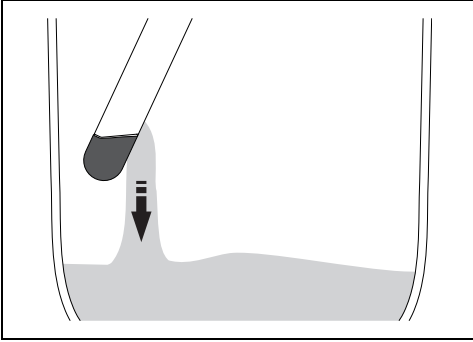
Depo boşaltma

10. Kapıyı açın

11. Açık kapıya bir sürahi veya kap yerleştirin.

12. Yükleyici çubuğunu tutucusundan çıkarın.

13. Suyu sürahiye (veya kaba) boşaltmaya başlamak için START düğmesine basın.



14. Boşaltma akışının sonunu bekleyin.


Tamamlandığında, artık su giderme işleminin tamamlandığını gösterge ekranında belirtilecektir.



Depoyu ve su devresini temizleme işlemi birkaç kez yapmanız önerilir.



Ayrıca su yerine temizleme çözeltisi kullanabilirsiniz. Bu durumda bu bölümdeki talimatları izleyerek en az birkaç su durulama yapmanız tavsiye edilir.

15. CONFIRM düğmesine kunun.

16. Kalan suyu gidermek için yükleyici çubuğunu sarsın.

17. Yükleyici çubuğu tutucusuna geri yerleştirin.

18. Sürahiyi (veya kap) çıkarın.

19. Sürahiyeden suyu boşaltın.

20. Kapıyı kapatın.

Dezenfeksiyon

Buharlı dezenfeksiyon, hidrolik devreden kademeli temizleyici artıklarını giderir.

1. En az yarım saat süren %70 kombine buhar işlevini ayarlayın.

2. Sürahiyi temiz su ile doldurun.

3. Cihazın kapağını açın.

4. Sürahiyi açık kapının üzerine bırakın.

5. Yükleyici çubuğu tutucusundan çıkarın.

6. Tüpleğin uç kısmını sürahinin dibine (veya kaba) yerleştirin.


7. Cihaz deposunu  ile doldurmaya başlamak için başlat düğmesine basın.

8. Bittiğinde, yükleyici çubuğunu çalkalayarak kalan su artıklarını giderin.

9. Yükleyici çubuğunu tekrar tutucusuna yerleştirin.

10. Sürahiyi (veya kabı) çıkarın.

11. Kapıyı kapatın.

12. Seçilen buhar işlevini ni başlatmak için START düğmesine dokununuz.

13. Fonksiyonun sonuna kadar yürütülmesini bekleyin.

14. Fonksiyonun sonunda yukarıda açıklandığı gibi depoyu boşaltın.

15. Boşaltma akışının sonunu bekleyin.

16. Sürahidен suyu boşaltın.



Dikkat: fırın haznesinin soğumasını bekleyin.

17. Kapıyı açın.

18. Fırın haznesindeki su sızıntısını bir bez veya süngerle silin.

19. Kapıyı kapatın.

Depo kalibrasyonu



Bu işlev, depodaki su miktarının (veya başka bir sıvının) doğru okunmasını kalibre etmenizi sağlar.

Zamanla, depodaki su miktarı cihaz sensörü tarafından doğru okunmayabilir. Bu durumda cihaz sensörünün işlevselliği en iyi duruma getirilebilir.

Ön işlemler

1. Ana menüdeki "diğer işlemler" düğmesine dokunun (ana alanda).



2. Alt menü düğmesine dokunun (alt bölgede konumlu). **3**

3. Aşağıdaki alanda konumlandırılmış RESERVOIR KALİBRASYON düğmesine dokunun



3.

Boş rezervuar kalibrasyonu

1. Cihaz kapağını açın.
2. Açık kapağa boş bir sürahi yerleştirin.
3. Ekrandaki WAND düğmesine dokunun (alt alanda konumlandırılmış)

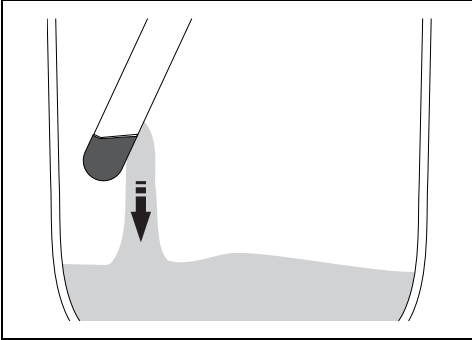
3.



Wand projeksiyonundan etkilenmemek için korunacak mesafeye dikkat edin.

4. Wandı dışarı çekin ve ucunu boş sürahinin tabanına dikin.

5. BAŞLAT tuşuna basın (basarak başlaması için başlat düğmesine basın sürahide kalan suyun boşalmasını başlatın).



6. Boşaltma akışının bitmesini bekleyin.
7. Wand'dan daha fazla su çıkmadığından emin olun, sonra STOP düğmesine dokunun.
8. Devam etmek için BOŞ REZERVUAR KALİBRASYONU düğmesine dokunun.



Tam rezervuar kalibrasyonu

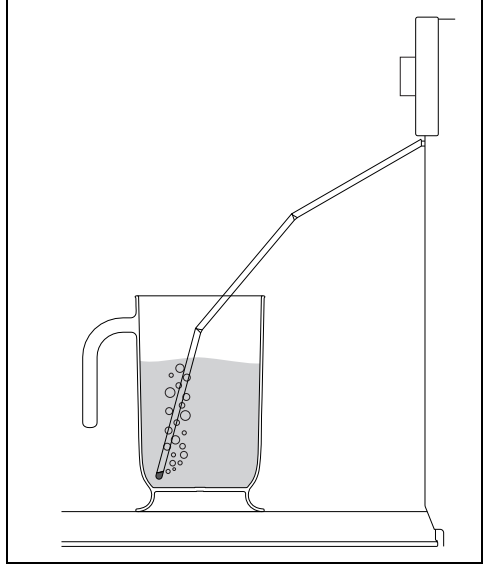
1. Bir sürahiyi tam olarak 1 litre suyla doldurun.



1000 gram su ölçmek için dijital mutfak baskülünü kullanmanızı öneririz.

2. 1 litrelik sürahiyi açık kapağa yerleştirin.

3. Ucunu sürahiye daldırın ve altına kadar indirin.



4. Cihaz rezervuarını suyla doldurmaya başlamak için BAŞLAT düğmesine basın.

5. Rezervuar dolumunun bitmesini bekleyin.
6. Cihazın içindeki tüm suyu emdiğinden emin olun.

(süre) sürahiyi dokunun STOP düğmesine dokunun.

7. Yükleme değneğini tutucusuna tekrar yerleştirin.
8. Sürahiyi çıkarın.
9. Kapağı kapatın.



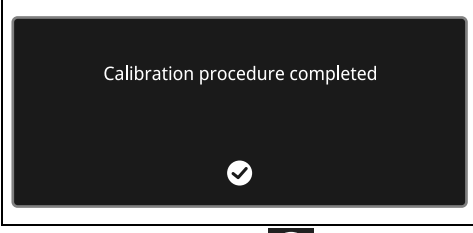
Kapı kapatıldığında, yükleme wandındaki artan suyu damlamayı önlemek için otomatik bir sistem emer. Köpürme sesi duyulabilir; bu tamamen normaldir.

10. Kalibrasyonu tamamlamak için TAM REZERVUAR KALİBRASYONU düğmesine dokunun.



11. Kalibrasyonun bitmesini bekleyin.

Tamamlandığında, ekranda bir uyarı kalibrasyon prosedürünün sonunu gösterir.



12. Rezervuar kalibrasyon prosedürünü sonlandırmak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

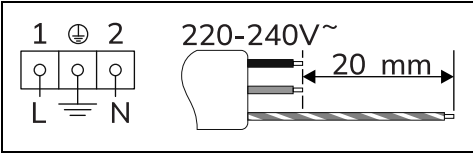
Genel bilgi

Ana hat gerilimini şu karşılaştırmayla kontrol edin levhadaki verilere bakın. Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan kimlik levhası cihazın üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır. Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın. Cihaz topraklanmış olmalıdır.

diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel kullanılarak.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç telli kablo.



Yukarıda gösterilen değerler iç iletkenin kesitine karşılık gelir.



Bahsedilen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Güç hattını tüm kutuplu bir devre kesici ile kurunuz; temas mesafesi tamamen kesilmesini sağlayacak şekilde olmalıdır.

Görüntülemek depodan suyu boşaltmanızı önerir. Suyu buharlı pişirme için kullanabilir veya Depolama suyu boşaltma bölümünde açıklanan şekilde ilerleyebilirsiniz.

Süper bakım

Contaya bakım ipuçları

Contanın yumuşak ve esnek olması gerekir.

- Contayı temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim koşullarında.

Avustralya/ Yeni Zelanda pazarı için: Sabit bağlantıya entegre şalter AS/NZS 3000 standardına uygun olmalıdır.

fişeğe ve prize bağlantı Fiş ve priz aynı tür olmalıdır.

Aksesuar adaptörler, çoklu fişler veya kesiciler kullanmaktan kaçınınız; bunlar aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabilir.

Kablo değiştirme

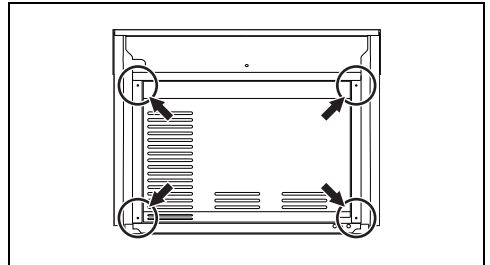


Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.

1. Arka muhafaza vidalarını sökünüz ve terminal bloğuna erişmek için muhafazayı çıkarınız.



2. Kabloyu değiştirin.

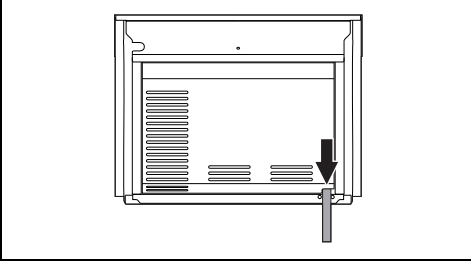
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmeyecek en iyi rotayı izlemesini sağlayınız.

Konumlandırma



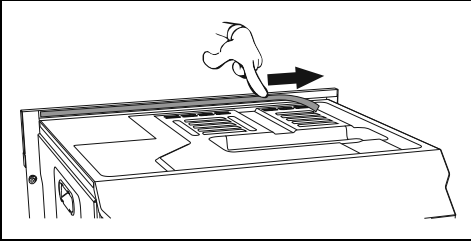
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

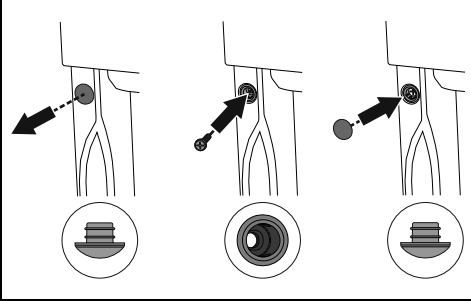


Ön panel sızdırmazlığı

Su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için verilen contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın.

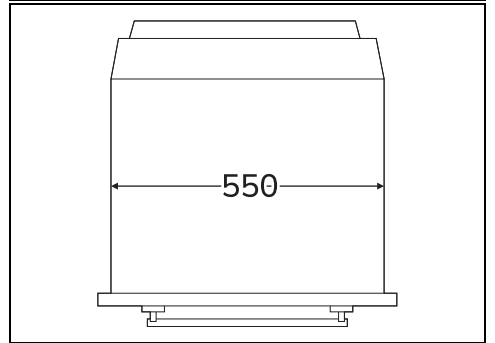
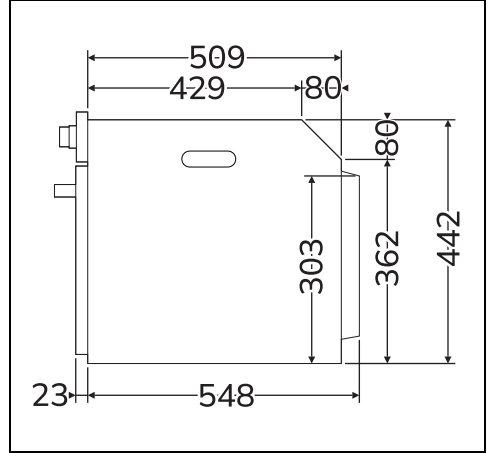
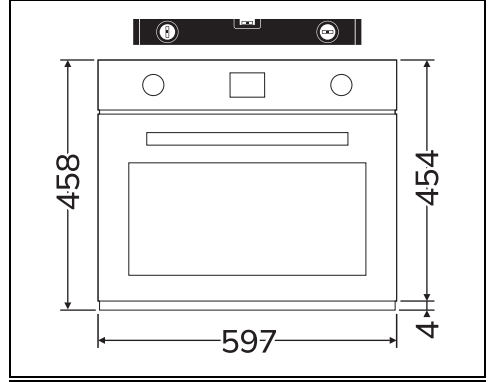


Giriş koruyucuları/vidalı süngerler

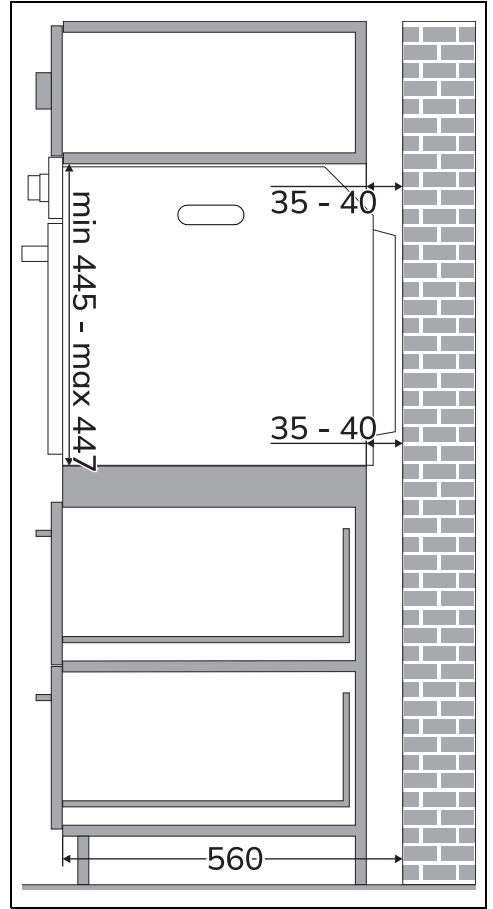
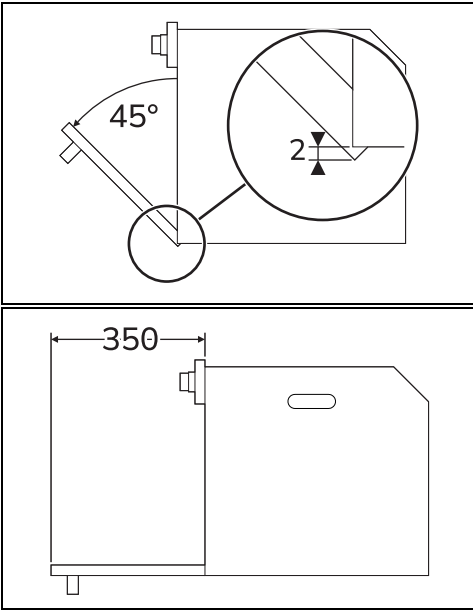


1. Cihazın önünden keçe/koruyucu kapakları çıkarın.
2. Cihazı oyuk içine montajlayın.
3. Vida kullanarak cihazı dolaba sabitleyin.
4. Önceden çıkarılan kapaklar ile keçe/koruyucuları kapatın.

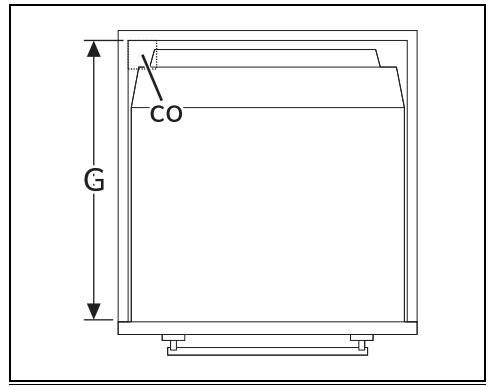
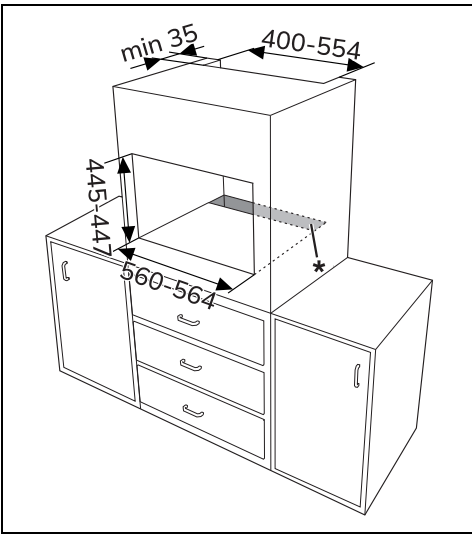
Cihazın toplam boyutları (mm)



Bir kolona montaj (mm)



*Gerekli açıklığın olduğundan emin olun yaklaşık 35-40 mm lik bir boşlukta olan cihazın üstü / arkasında.



Amin. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

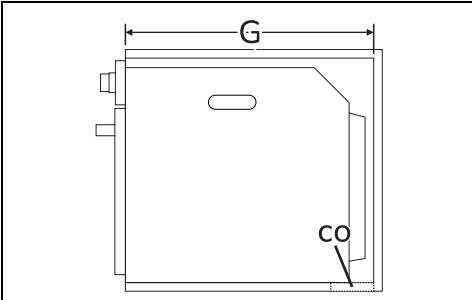
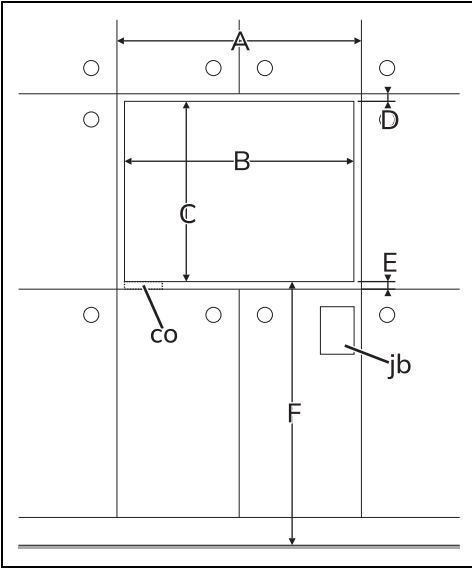
F 259 - 1105 mm

Gmin. 560 mm

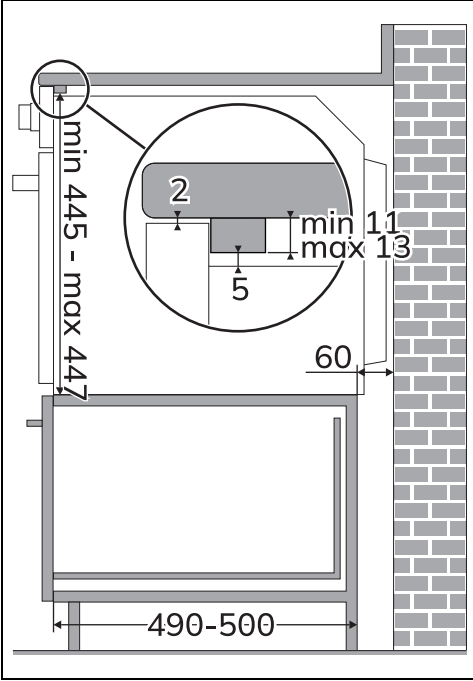
Hmin. 458 mm

co Güç Kablosu Kesiti (en az 6 cm²)

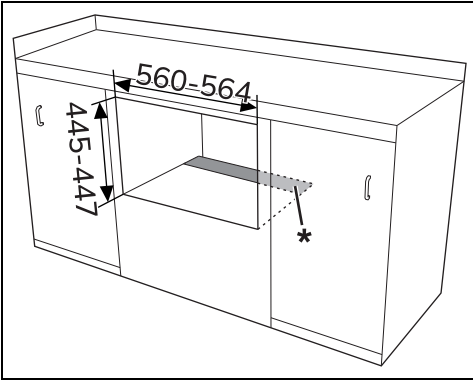
jb Bağlantı Kutusu



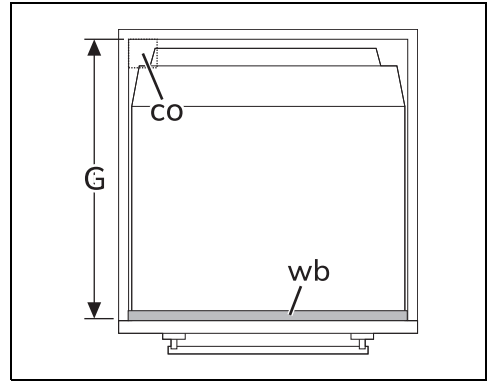
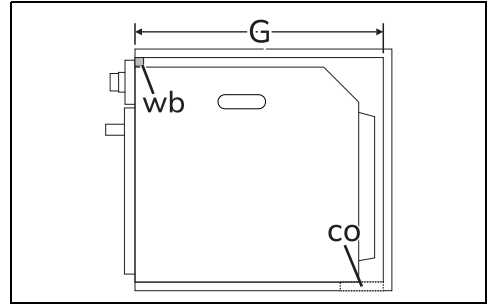
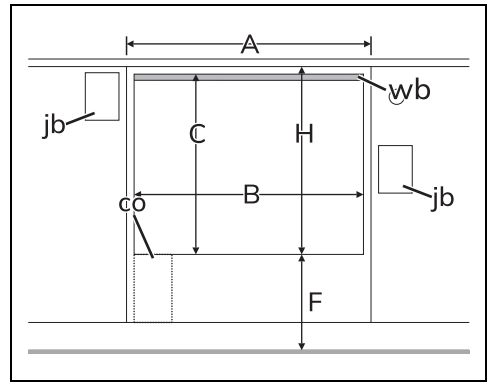
Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)



Cihaz bir çalışma tezgahının altında gömülü olarak kullanılacaksa, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanmak ve suyun veya diğer sıvıların sızmasını önlemek için bir ahşap çubuk kurulmalıdır.



*Parçanın güvenli olduğundan mobilya üstü/arka kısmı bir açıklık yaklaşık 60 mm derinliğinde.



A en az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

F 259 - 1105 mm

G en az 560 mm

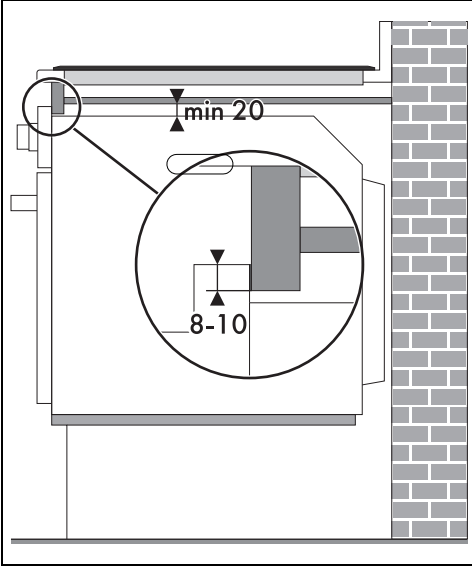
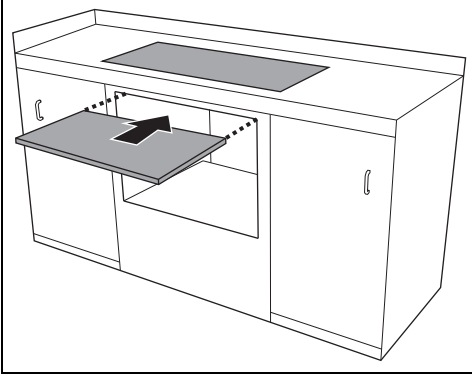
H en az 458 mm

güç kablosu için girinti (en az 6 cm2)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)

Tezgah altına montaj (mm) (pyrolojik modeller için yalnızca)
Bir ocak fırının üzerinde kurulduğunda, iki cihaz aynı anda kullanıldığında aşırı ısınmayı önlemek için üstten en az 20 mm mesafede ahşap bir ayırıcı yerleştirilmelidir. Ayırıcı sadece uygun aletler kullanılarak çıkartılabilir olmalıdır.



Bir ahşap ayırıcı kullanırken, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanmak için tezgahın altına bir ahşap çubuk yerleştirilmelidir; böylece su veya diğer sıvıların içeri sızması engellenir.