

S M E G

SO6604S4PNR

Kullanma Kılavuzu

ÖNLEMLER	65	İlk kullanım	77
Genel güvenlik talimatları	65	Fırını kullanmak	78
Bu cihaz için	68	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde sadece)	82
Cihazın amacı	69	Pişirme tavsiyeleri	91
Bu kullanıcı kılavuzu	69	Akıllı Pişirme	95
Üreticinin sorumluluğu	69	Çok adımlı pişirme	96
Tanımlama plakası	70	Tarihçe	96
Atık/İmha	70	Aksesuarlar için mini rehber	97
Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgi	70	Tarifleri keşfedin	97
Enerji verimliliği teknik veriler	70	Denetleyici Kurumlar için Bilgi	97
Enerjiyi tasarruf etmek için	70	Tariflerim	97
Kullanım dışı/standby durumundaki güç tüketimi hakkında bilgi	70	Diğer işlevler	98
moda göre	70	Elektrik kesintisi durumunda	104
Işık kaynakları	71	Ayarlar	105
Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur	71	TEMİZLİK VE BAKIM 109	
AÇIKLAMA	71	Cihazı temizlemek	109
Genel açıklama	71	Kapıyı temizlemek	109
Kontrol paneli	72	Fırın haznesini temizlemek	111
Diğer parçalar	73	Buhar Temizleme (bazı modellerde sadece)?	113
Aksesuarlar	73	Kireç çözücü	114
İsteğe bağlı aksesuarlar (satın alınabilir ayrı olarak)	74	Rezervuarın ve su devresinin temizlenmesi	115
Nemlendirilmiş ve buharlı pişirme avantajları	74	elle	115
KULLAN	75	Rezervuar kalibrasyonu	117
Hazırlık işlemleri	75	İstisnai bakım	118
aksesuarları kullanma	75	KURULUM	118
Ekran	76	Elektrik bağlantısı	118
		Konumlandırma	119

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

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

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

kullanım.

• Fırın içindeki yiyecekleri taşırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.

• Ateşi veya alevleri suyla söpmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun örtü ile boğmaya çalışın.

• Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve kısıtlı kişilerin kullanımına uygun olabilir.

fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasite veya elektrikli aletleri kullanma konusunda deneyimsizlik; bunlar, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimat almış olarak kullanıldığında.

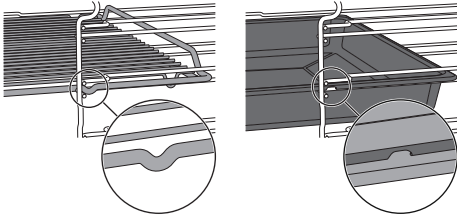
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukları 8 yaşın altındaki güvenli bir mesafede tutun; sürekli gözetim altında olmadıkça.
- Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa pişirme süreci sürekli denetlenmelidir.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bu durumda ısınabilir ve yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yemeği taşımak gerekiyorsa veya pişirme bittiğinde kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Sivri metal nesnelere (atal bıçaklar veya mutfak gereçleri) sokmayın.

araçtaki yuvalara doğru.

- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
 - ALETİN YANININDA ALEV ALABİLİR MALZEMELER KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.
 - KULLANIM SIRASINDA BU ALETİN ÇEVRESİNDE SPRE SİPERLERİ KULLANMAYIN.
 - BU CİHAZI DEĐİŐTİRMEYİN.
 - Kurulum ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
 - Kendiniz onarmaya çalışmayın veya nitelikli bir teknisyenin yardımı olmadan onarmaya çalışmayın.
 - Cihazı prize takılıyken çekerek çıkarmayın.
- Cihaza zarar verme riski
- Cam yüzeylerde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (r. ovma tozları, leke gidericiler ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bu yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir. Odun veya plastik mutfak eşyaları kullanın.
 - Cihazın zerine oturmayın.
 - İçeriğinde klor, amonyak veya hidrojen peroksit bulunan temizleyici ürünleri kullanmayın.

çelik veya metalik yüzey bitişli olanlar (ör. anodik kaplama, nikel ya da krom kaplama).

- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca itin. Çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırın haznesinin arkasına doğru yönelmelidir.



- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Cihaza yakın sprey ürün püskürtmeyin.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım kanallarını engellemeyin.

• Yangın tehlikesi: fırın haznesinde hiçbir nesneyi bırakmayın.

• **HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI YER ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Mühürlü tenekeler veya kaplar fırın haznesine konulmayın.

• Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Altını örtmeyin.

fırın haznesini alüminyum ya da alüminyum folyo ile kaplayın.

- Tavaları veya tepsileri koymayın dikey olarak fırın tabanına doğrudan yerleştirmeyin fırın haznesi.

• Gerekirse, model bağlı olarak temin edilen veya ayrı olarak satılan tepsi rafını tabana dayanma olarak kullanabilirsiniz.

• Yağ geçirmez kağıt kullanmak istiyorsanız, sıcak havanın fırın haznesindeki dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.

• İç cam camına tepsi veya tavayı dayandırmak için açık kapıyı kullanmayın.

• Cihazı monte ederken sıcaklık kilidini açmak için fırın kapağını kaldıraç gibi kullanmayın.

• Kapı açıkken çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

• Bu cihaza kaldırmak veya hareket ettirmek için kolu kullanmayın.

Kurulum ve Bakım

• **BU CİHAZ BOTTA VEYA KARAVELDE KURULMAMALIDIR.**

• Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

• İkinci biri yardımıyla cihazı dolap kesitine yerleştirin.

• Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapının veya panelin arkasına kurulmamalıdır.

- Montaj ve bakımı güncel standartlara uygun olarak yetkili personel tarafından yapılmalıdır.

- Elektrik bağlantısı yetkili teknik personel tarafından yapılmalıdır.

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

- En az 90 °C'ye kadar dayanabilen kablolar kullanınız.

- Terminal besleme tellerinin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla derhal teknik destek ile iletişime geçin.

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

- Cihaza herhangi bir çalışma (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket) yapmadan önce her zaman gerekli/zaruri kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) kullanınız.

- Cihaza herhangi bir müdahale yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

- Cihaza izin verin ki

kurulumdan sonra, erişilebilir bir prize veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar aracılığıyla kesilmiş olarak bağlantısı kesilmelidir.

- Enerji hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmesini sağlayacak temas sapma mesafesine sahip tüm kutup anahtar ile donatın.

- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatılıp ana güç kaynağından ayrıldığından veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.

- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri içindir; ev aydınlatması için kullanmayınız.

- Bu cihaz, deniz seviyesinden en çok 4.000 metre irtifada kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağı üzerine herhangi bir ağırlık koymayınız veya üzerine oturmayınız.

- Kapılara hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

- Cihazı dışarıya

- kurmayınız/kullanmayınız.

- Sadece sıcaklığı kullanın

üretici tarafından sağlanan veya önerilen prob (bazı modellerde yalnızca).

Sıcaklık probu (varsa)

- Kullanımdan sonra sıcaklık probunun çubuğunu veya uç kısmını dokunmayın.
- Sıcaklık probu ile çalışırken fırın eldivenleri giyin.
- Sıcaklık probunun ucu veya fişi ile emaye kaplı veya krom kaplı yüzeylerde çizik veya zarar görmesini önlemek için dikkat edin.
- Sıcaklık probunu cihazdaki açıklıklara ve yuvalara sokmayın.
- Sıcaklık probu kullanılmadığında koruyucu metal kapak düzgün kapatılmış olmalıdır.
- Sıcaklık probunu fişten veya yiyekten çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- Sıcaklık probu veya kablosunun kapıya takılıp kalmamasını sağlayın.
- Sıcaklık probu veya kablosunun fırın içindeki ısıtma elemanları ile temas etmemesini sağlayın.
- Sıcaklık probunun hiçbir parçası şu temas etmesine izin verilmemelidir

fırın haznesinin duvarları, ısıtma elemanları, raflar veya tepsiler bunlar olduğunda hala sıcak.

- Proben aleti içinde tutulmamalıdır.
- Alev temizleme döngüsü sırasında sıcaklık probunu kullanmayın.

Cihaz amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için amaçlanmıştır. Başka hiçbir kullanım uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma alanlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında.
- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Oteller, moteller ve diğer konaklama türlerinde konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca kapalı alanlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın ömrü boyunca tamamen bulunduğu yerde ve kullanıcının erişebileceği şekilde saklanmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalarda, ekranda düzenli olarak görünen her şeyi tanımlayan görseller bulunmaktadır. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümü ile donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şey kılavuzdakiyle aynı olmayabileceği unutulmamalıdır.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, herhangi bir sorumluluğu reddeder

kişilere veya mülke verilen zarar:

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

Tanıtım plakası

Tanıtım plakası cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle tanıtım plakasını çıkarmayınız.

Atıkların bertaraf



Bu cihaz, WEEE Avrupa yönergese (2012/19/EU) uygundur ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar ile birlikte değildir.

Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarda madde içermez.



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin olarak kesin.
- Cihazı fişten çekiniz.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya denk bir ürün satın alırken perakendeciye verin (semt olarak birebir geri dönüşüm).

Cihazlarımız zararsız ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir bölümünü başıboş bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Makamları için Bilgi

Sirkli fan modu

Enerji verimlilik sınıfını tanımlarken kullanılan ECO işlevi, şu kriterlere uygundur:

70 - ÖNLEMLER

Avrupa standardı EN 60350-1'in spesifikasyonları.

Klasik ısıtma modu

STATIC işlevini çalıştırmak için ön ısıtma aşaması atlanmalıdır (KULLANIM bölümünde "Ön Isıtma" bölümü bakınız).

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede bulunmaktadır.

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasında bulunan "Ürün Bilgi Formu"ndan indirilebilen bilgilerde mevcuttur.

Enerji tasarrufu için

• Yalnızca tarif buna ihtiyaç duyduğunda cihazı önceden ısıtınız. Ön ısıtma aşaması tüm işlevler için devre dışı bırakılabilir ("Ön Isıtma" bölümü bakınız) fakat PIZZA için ön ısıtma devre dışı bırakılamaz ve ECO işlevlerinde (ön ısıtma aşaması yok).

• İşlevler (ECO işlevi dahil) kullanılırken kapağı pişirme sırasında açmaktan kaçınınız.

• Ambalaj üzerinde açıkça belirtilmediği sürece derin dondurulmuş yiyecekleri fırına koymadan önce çözünüz.

• Birden fazla türde yiyecek pişiriyorsanız, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri teker teker pişirmeniz önerilir.

• Daha koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

• Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırındaki ısı birikmiş olduğundan kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.

• Isı kaybını önlemek için kapağı mümkün olduğunca az açın.

• Fırın içini her zaman temiz tutun.

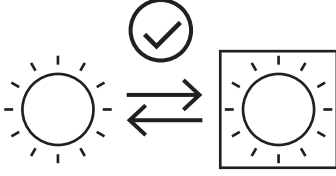
Kapanık/ bekleme modunda güç tüketimi bilgisi

Kapanık/bekleme modunda cihazın güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, söz konusu ürünün sayfasında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

914779723/G

Işık kaynakları

• Bu cihazda kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları bulunmaktadır.



• Cihazda bulunan ışık kaynakları ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için çalışmaya uygun olarak beyan edilmiştir ve yüksek kullanım için tasarlanmıştır.

fırınlar gibi sıcaklık uygulamaları.

• Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan ışık kaynakları bulunmaktadır.

Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağını
Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kullanır
kavramlar:



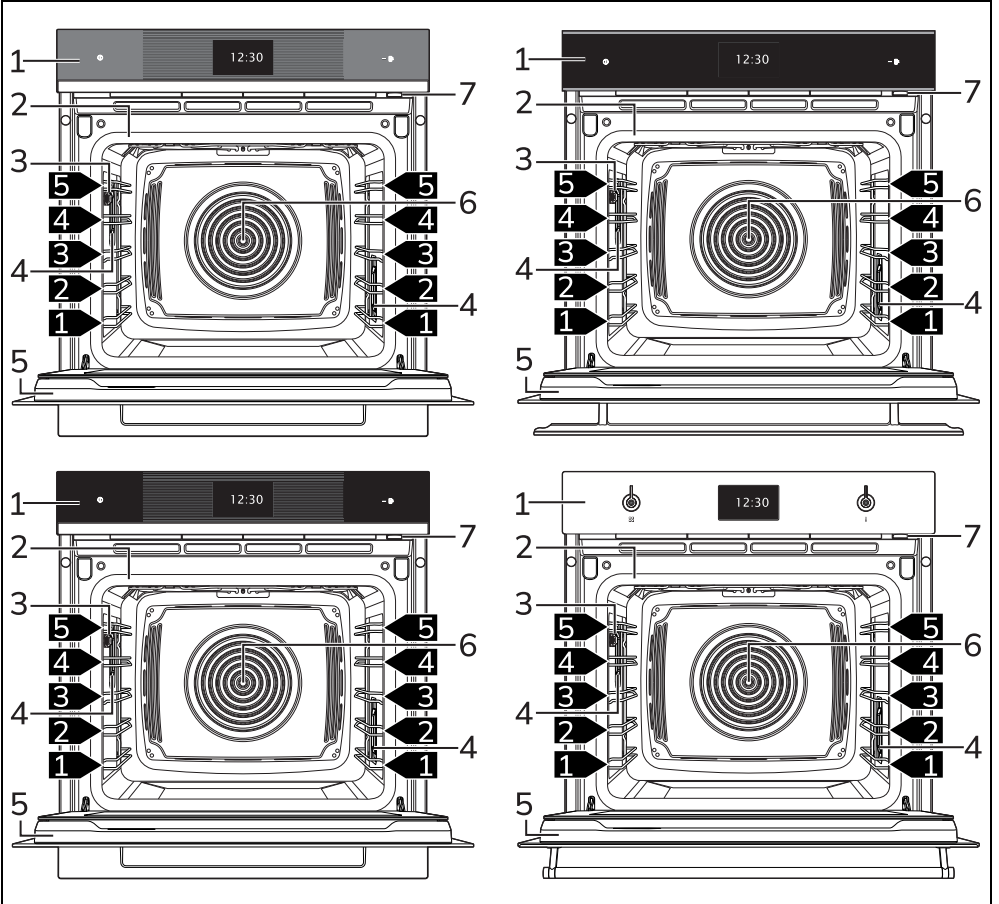
Uyarı/Dikkat



Bilgi/Tavsiye

TANIM

Genel Tanım



1 Kontrol Paneli

2 Sızdırmazlık

3 Sıcaklık probu soketi (bazı modellerde sadece)

4 Işık ampülü

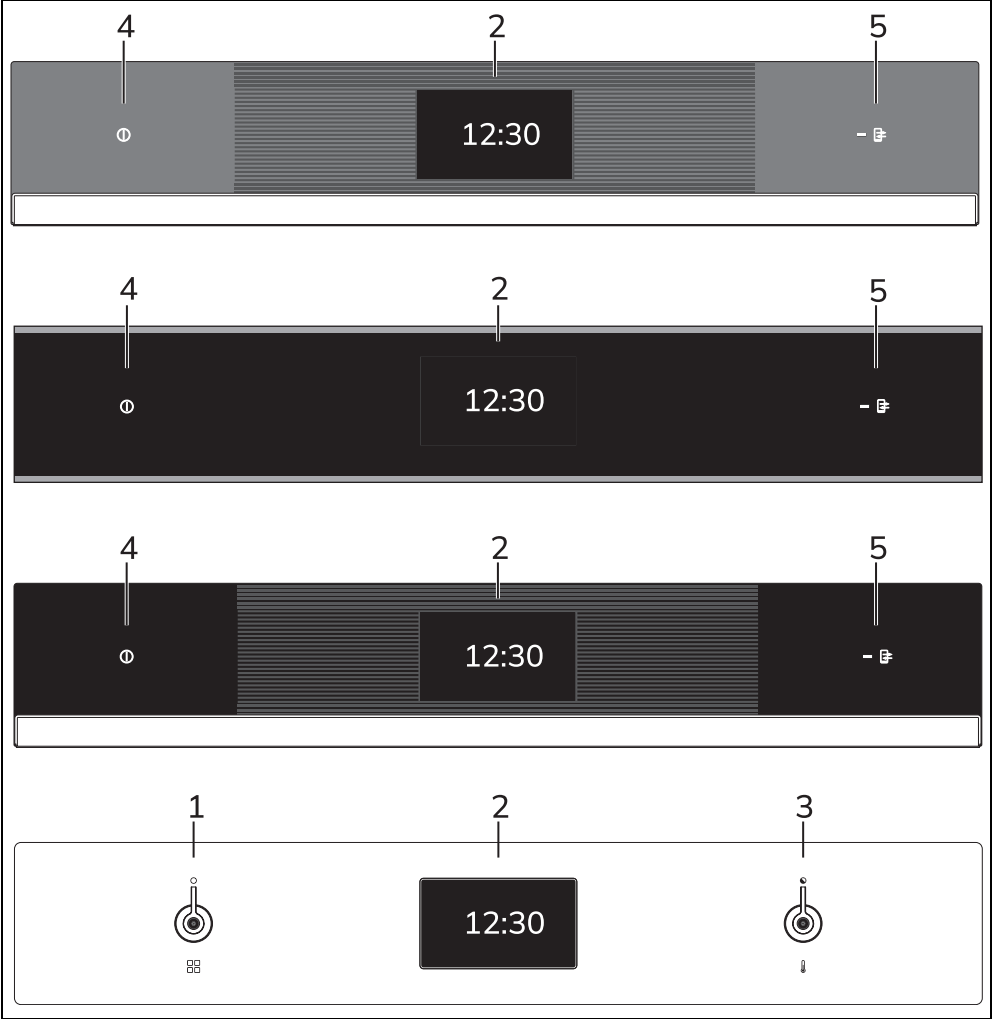
5 Kapı

6 Fan

7 Yükleme nozu

1,2,3... Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Fonksiyon Düğmesi

Kısa Modda, bu düğme pişirme fonksiyonunu seçmenizi sağlar.

2 Gösterge

Dokunmatik ekran cihazla etkileşime girmenizi sağlar. Çeşitli fonksiyonlara erişmek için simgelere dokununuz. Tüm işletme parametreleri ekranda gösterilecektir.

3 Sıcaklık Düğmesi

Kısa Modda, bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

4 AÇIK/KAPALI anahtar

AÇ/KAPA düğmesi cihazı açıp kapatır.

5 Uzaktan kumanda gösterge ışığı (yalnızca bazı modellerde)

Işık yanarken cihazın akıllı telefon veya üzerinden uzaktan kontrol edilebildiğini gösterir.

tablet (yerleşik fırın bağlantısı" kullanıcı kılavuzuna bakın).

SmegConnect (bazı modellerde sadece)

Cihaz şu özelliklerle donatılmıştır

Kullanıcının cihazın çalışmasını akıllı telefonu veya tableti üzerindeki bir Uygulama ile kontrol etmesini sağlayan SmegConnect teknolojisi. Daha fazla bilgi için verilen broşürü inceleyin ve/veya siteyi ziyaret edin

www.smeg.com

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tabakları ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Giriş yüksekliği alt kısımdan yukarıya doğru gösterilir.


Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan kapının üzerinden sürekli hava akışına neden olur ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

Fırın boşluğu aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması açılır:

- kapı açıldığında;
- bir fonksiyon sırasında, fırın boşluğu ışığını manuel olarak etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için  simgesine dokunun, dışında

dan



ve



fonksiyonlar.

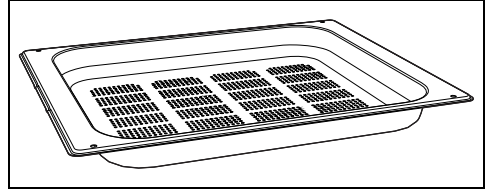


Enerjiyi tasarruf etmek için ışık, pişirme başlangıcından yaklaşık bir dakika sonra veya kapı açıldığında kapanır (bu işlev ikincil menü üzerinden devre dışı bırakılabilir).

Aksesuarlar

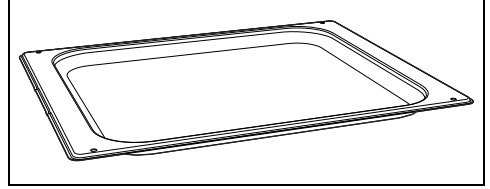
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalarla temas edecek aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal sunulan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Hizmet Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Teglia forata



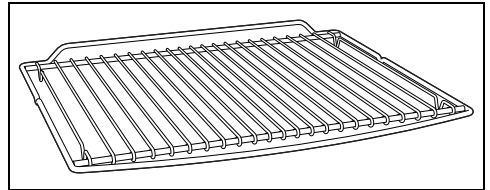
Balık ve sebzelerin buharda pişirilmesi için kullanışlı.

Çelik fırın tepsisi



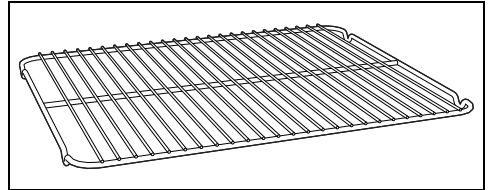
Pastalar pişirirken (pişirme süresi 25 dakikadan kısa veya buhar olmadan), pirinç, fasulyeler ve tahıllar için kullanışlıdır. Ayrıca yukarıdaki delikli tepside buharlama veya çözdürme ile oluşan sıvıları toplamak için de gereklidir.

Raf



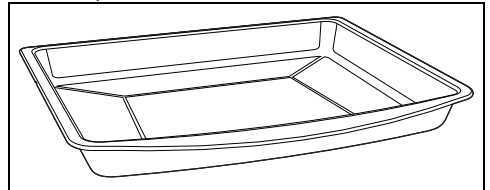
Pişirme sırasında gıda içeren kapları desteklemek için kullanılır.

Tepsi rafı



Tepsinin üstüne yerleştirilir; sızdıran yiyeceklerin pişirilmesi için.

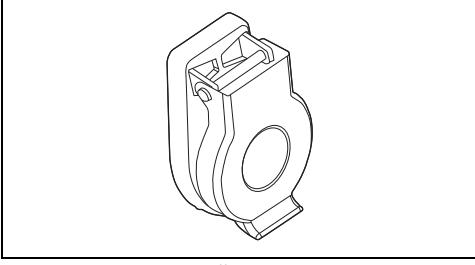
Derin tepsi



Koyulan yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlı

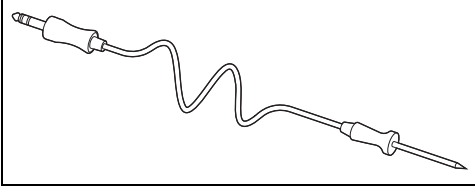
rafın üstünde ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için.

Koruyucu kapak (bazı modellere özgü)



Isı probu kullanılmadığında sıcaklık probu yuvasını kapatmak ve korumak için kullanılır.

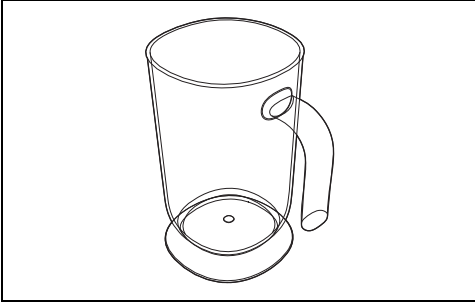
Sıcaklık probu (bazı modellerde yalnızca)



Sıcaklık probu ile yiyeceğin merkezde ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

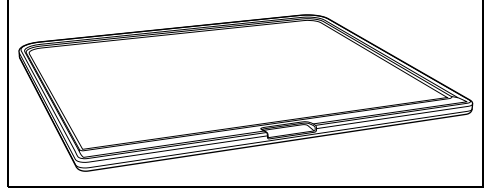
İsteğe bağlı aksesuarlar (olabilir) ayrı olarak satın alınabilir

Süre



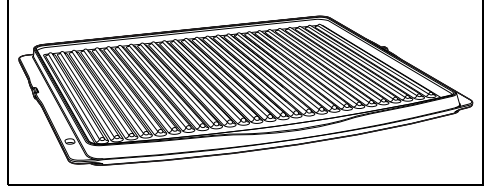
Rezervuara doldurma ve boşaltma sırasında sıvıları tutmaya yarar.

PPR2 veya TAŞ(kireçlenmiş taş)



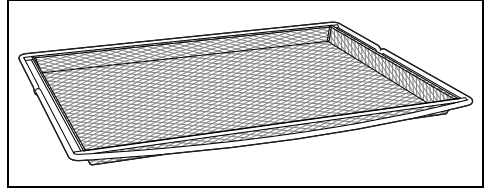
Ekmeğin pişirmek için ideal aksesuar (pizza, ekmeğin, focaccia...), fakat bisküviler gibi daha hassas hazırlıklar için de kullanabilirsiniz.

BBQ (teflon kaplı mangal tavası)



Çifte işlevli aksesuar: çizgili yüzey etleri ızgara yapmak için önerilir (fileto, köfte...), düz yüzey ise sebze, meyve, balık pişirmek için kullanılabilir.

AİRFRY (yağsız kızartma ızgarası)



Daha önce galeta ununa bulanmış, önceden pişirilmiş ve/veya dondurulmuş yiyecekler için önerilen aksesuar (cips, patates veya et köftesi, küçük mozzarella parçaları...).

Yoğunlaştırılmış ve nemli avantajlar buharlı pişirme

Buharlı pişirme sistemi her tür yiyeceği çok daha pürüzsüz ve hızlı pişirir ve ana uygulama alanları şunlardır:

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

Sıcaklık ve buhar seviyelerindeki varyasyonlar istenen gastronomik sonucun elde edilmesini sağlar.

Buharın eklenmesi, daha sağlıklı ve daha otantik mutfak için daha az yağ kullanmayı sağlar. Aynı zamanda kaybı minimize eder.

pişirme sırasında gıda ağırlığı ve hacmi. Buhar pişirme özellikle eti pişirmek için uygundur: onu çok yumuşak hale getirmenin yanı sıra parlak kalmasını ve daha sulu olmasını sağlar.

Ayrıca mayalı ve ekmeğin hamurunun pişirilmesi için de tavsiye edilir. NEM, pişirme sırasında hamurun büyüyüp gelişmesini sağlar ve dış kabuğu oluşmadan önce hamur daha hafif ve daha sindirilebilir olur; daha kalın gözeneklerle tanır.

(Sadece buhar pişirme için geçerlidir)

Ayrıca gıdaları hızla çözdürmek, yiyecekleri sertleşmeden ya da kurutmadan ısıtmak ve tuzla korunmuş gıdalardan tuzu doğal olarak çıkarmak için de idealdir.

Kısa pişirme süreleri veya pişirme sırasında çok miktarda nem üretebilecek gıdalar için önerilmez.

Pişirme kapları

• Yüksek sıcaklıklara dayanıklı olduğu sürece kendi kaplarınızı da pişirme için kullanabilirsiniz.

• Buhar pişirme için metal kapların kullanılması tavsiye edilir. Metal

gıdalara ısıyı daha iyi dağıtmayı kolaylaştırır.

• Yüksek sıcaklıklarda metal kapların bir miktar deforme olması normaldir.

sıcak pişirme sırasında, ancak soğudukça eski şekillerine döneceklerdir. soğuduklarında orijinal şekillerine döneceklerdir.

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

Çıkarılabilir süslemeler (sadece bazı modellerde)

Alet takılıdır çıkarılabilir süslemelerle.

Alet süslemeleri mevcut renklerden seçilerek değiştirilebilir; bunun için ayrı olarak temin edilebilen kiti içeren talimatları izleyin.



İsteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Yardım Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar kullanılmalıdır.

KULLANIM

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Aletin dışı veya içi dahil aksesuarlar üzerindeki koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasını dışındakileri çıkarın.
- Tüm alet aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümü).

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma" paragrafı).
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini en yüksek sıcaklıkta ısıtın.

Aleti ısıtırken

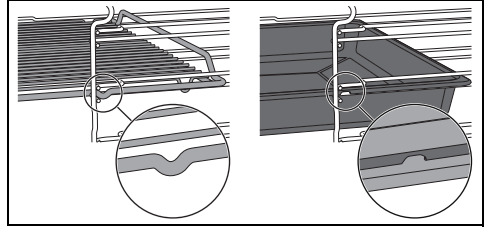
- Odayı havalandırın;
- kalıcı olmayın.

Aksesuarların kullanılması

Askı ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen duruncaya kadar yan kılavuzlara geçirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitlerinin aşağıya ve fırın boşluğunun arkasına bakması gerekir.

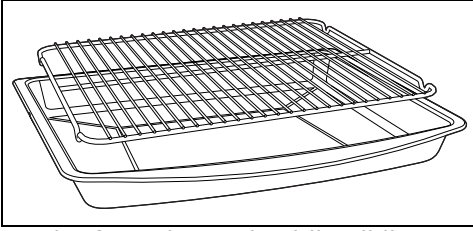


Rafları ve tepsileri nazıkçe fırına takın ve durana kadar itin.



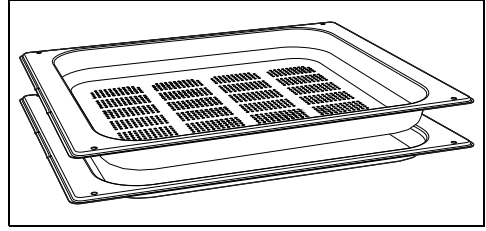
Üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

TEPSİ RAFI



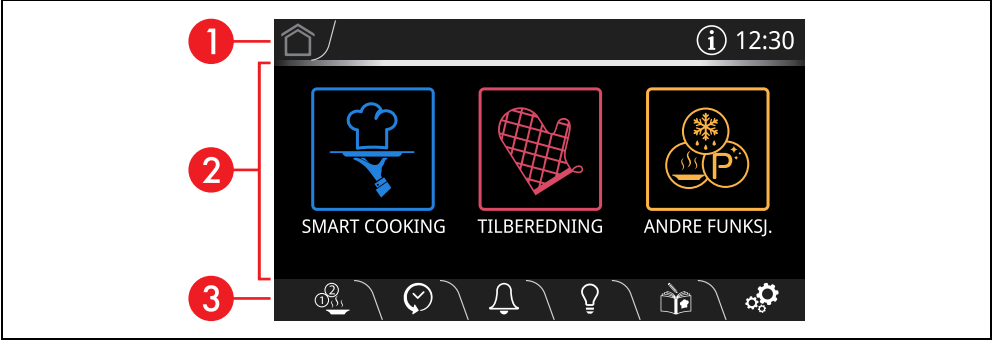
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Bu şekilde yağ, pişirilen gıdadan ayrı olarak toplanabilir.

Buhar ile pişirme için yapılandırma



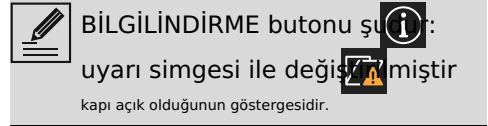
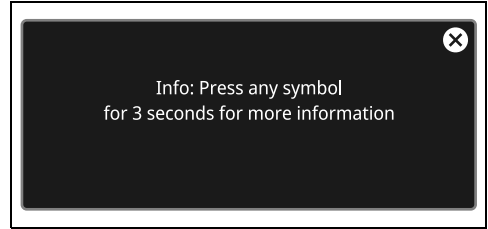
Buhar pişirme için delikli fırın tepsisini kullanmayı düşünüyorsanız, tepsinin istenen raf üzerine yerleştirilmesi ve aşağıdaki raf üzerindeki çelik fırın tepsisinin güvenle konulmasına özen gösterilmelidir. Bu, pişirilen gıdadan sıvıların ayrı olarak toplanmasını sağlar.

Görüntüleme



Şu anda seçili olan işlevin parametreleri ve değerleri ekranda gösterilecektir. Kullanmak için sadece "sanal" tuşlara dokununuz ve/veya gösterilen değerler arasında kaydırın (resimde ana menü ekranı gösterilmiştir).

aşğıdaki ekranı görüntülemek için buton:



• mevcut zaman göstergesi.

2 Ana alan

Cihazın çeşitli işlevleri bu alanda ayarlanabilir. Gerekli işlevi ayarlamak için düğmelere ve değerleri dokununuz.

Ayrıca ekrana bağlı olarak noktalar bu alanın alt kısmında, diğer işlev sayfalarının olduğu ve yatay kaydırma ile erişilebileceğini gösteren noktalar görünebilir.

1 Bilgi alanı

Ana alanda yürütülen işlevlerin menü ve alt menülerine ilişkin bilgiler bu alanda gösterilir.

Bu alanda ayrıca şu öğeler de bulunur:

- Ana sayfa dönmek için bu düğmeye dokununuz;
- Hızlı Mod düğmesi (koloneli olan modeller için): Hızlı Mod'a girmek için bu düğmeye dokununuz.
- BİLGİLİNDİRME düğmesi: buna dokununuz

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



3 Alt bölüm

Bu alanda ana alanda ayarlanan işlemlere göre değişen çeşitli kısayol işlev düğmeleri bulunmaktadır:

- ÇOK ADIMLI
- TARİHÇE
- ZAMANLAYICI
- IŞIK AMPOLU
- YİNELEŞİMLERİM
- AYARLAR

Görünen sayfaya bağlı olarak şu düğmeler de bulunabilir:

- GERİ
- ONAYLA
- BAŞLAT
- TEKRAR
- DUR
- KAYDET
- SİL
- HIZLI ÖN ISI TME
- PROB (bazı modellerde yalnız)

HOME tuşuna basılı tutun  veya AÇ/KAPA düğmes  düğmesi pişirmeyi herhangi bir anda hemen durdurmak ve ana menüye dönmek için birkaç saniye basılı tutun.

Bağlantı (seçili modeller için geçerlidir)
Bağlantı gereksinimleri:

- IOS veya Android işletim sistemine sahip Akıllı Telefon veya PC tableti. İşletim sistemlerinin minimum sürümleri aşağıdaki bağlantıda mevcuttur:

- Wi-Fi ağı (2.4 GHz bandı, WPA2 korumalı) kurulu olduğunuz yerde etkin ve kullanılabilir.

- İnternet bağlantısı.
- Evdeki Wi-Fi ağı adı ve şifresi veya WPS (Wi-Fi Protected Setup) modu mevcut.

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

İlk kullanım



Uzun süreli güç kesintisi durumunda da aşağıdaki talimatlar geçerlidir.

Cihazı açmak için:

1. Cihazı ana güç kaynağına bağlayın.

Üreticinin logosu birkaç saniye görüntülenecektir.

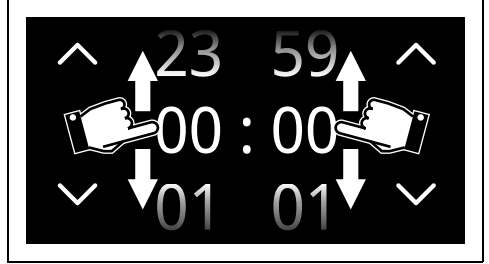


Cihaz açıldıktan sonra kullanmaya başlamadan önce birkaç saniye beklemeniz gerekir.


Görüntüleme daha sonra mevcut zaman ayar ekranını gösterir.

Herhangi bir pişirme işlemine başlayabilmek için mevcut saat ayarlanmış olmalıdır.


2. Mevcut saati ayarlamak için saatler ve dakikalar arasında yukarı/aşağı kaydırın.



3. ONAY düğmesine dokunun (şurada,

alt alanda sağda) mevcut zamanı  ayarlamak için geçerli zaman.



Gün ışığından tasarruf zamanı gibi durumlarda mevcut zamanı değiştirmek için ekranda gösterilen saate dokununuz (ekranda, sağdaki bilgi alanı ).



Mevcut saat görünür olduğunda, kullanıcının son işleminden 2 dakika sonra düşük parlaklıkta görüntülenir.

Cihazı ilk kez kullanırken konuştuğunuz dilden farklı bir dile ayarlı olabilir. Bu noktada gerekli dili ayarlamamız önerilir.

4. Ekrandaki AYASTIRMA/AYARLAR DÜĞMENELER düğmesini dokununuz (alt alanda sağ tarafta)

3.

5. Ekran düğmesini dokununuz



6. Dil seçeneğinde (da), sağda bulunan mevcut diller arasında kaydırarak gerekli dili seçin.

7. Onayla düğmesine dokununuz.



Görüntüyü devre dışı bırakma



"Zamanı gösterme" modu Kapalı olarak ayarlandığında saat görüntülenirse, ekran 2 dakika sonra otomatik olarak kapanır.

Görüntüyü manuel olarak devre dışı bırakmak için:

• Ses duyulana kadar birkaç saniye ON-OFF düğmesini basılı tutun.



Görüntüyü yeniden etkinleştirme

Görüntüyü kapalıyken yeniden etkinleştirmek için:

• ON-OFF düğmesini birkaç saniye basılı tutun, ta ki: bir dizi ses duysunuz.



Birkaç saniye sonra ekrana yeniden açılır. Yeniden açıldığında ana menüyü gösterir.



Bazı durumlarda, AÇIK-KAPALI



düğmesi görüntüyü devre dışı bırakmaz. Örneğin:

- bir pişirme fonksiyonu çalışıyorsa (düğme fonksiyonu durdurur);
- kapı açıksa;
- bir dakika sayacı aktifse;
- Sergi veya Demo modları aktifse.



(Kumanda düğmeli modeller için) Ekranı kapalıyken yeniden etkinleştirmek için:

• Fonksiyon düğmesini birkaç kez çevirmek (sağa veya sola).



Görüntü birkaç saniye sonra açılır.

Yeniden açıldığında ana menüyü gösterir.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Geleneksel pişirme



Kapı her açıldığında, devam eden fonksiyon durur ve kapatılıp tekrar kapatıldığında otomatik olarak yeniden başlar.

1. Ekranda gösterilen saati dokununuz.



2. Pişirme düğmesini dokununuz (ana menü üzerine dokununuz)




ana menü (ana alanda).

3. Geleneksel Pişirme"

MENÜ düğme.



4. Bir kombinasyon fonksiyonu seçin (için

örnek FAN-HEATED)  için ilgili pişirme ekranına.


5. Ön ısıtmasını başlatmak için Başlat düğmesine dokunun (sağ alt köşede).



Ön ısıtma aşaması

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

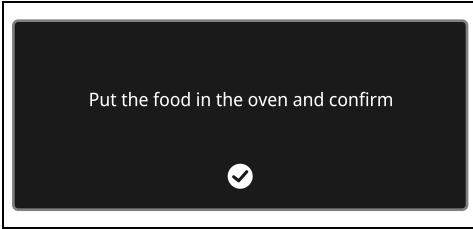
Bu aşama, ulaşılan sıcaklık seviyesindeki artışla gösterilir.



 Tarifte başka belirtilmedikçe, ön ısıtma aşamasında fırına yiyecek koymanız önerilmez.

 Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz ayrıcalıklı düğmeye dokunun .

Ön ısıtmadan sonra bir zıplama sesi duyulur ve ekranda yemeğin fırın haznesine konabileceğini gösteren bir mesaj görünür.



Pişirme aşaması

1. Kapıyı açın
2. Pişirilecek yemekle tabak/kapı fırın haznesine yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.

4. Başlamak için Onay düğmesine dokunun pişirme.

Bu aşama, pişirmenin ilerleyen bir artışla gösterilir.



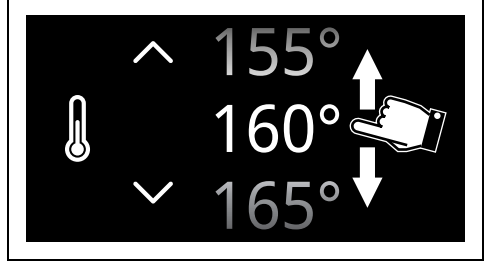
Pişirme sıcaklığını değiştirmek



Sıcaklık pişirme sırasında herhangi bir zamanda değiştirilebilir.

1. Sıcaklık düğmesine dokunun veya ilgili değere.

Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



3. Pişirmeyi onaylamak için Onay düğmesine dokunun (sağ alt köşede).

seçilen sıcaklık.

Pişirme sonu


İstedığınız zaman pişirmeyi sonlandırmak için:

1. Durdur düğmesine dokunun.
2. Onay düğmesine dokunun.

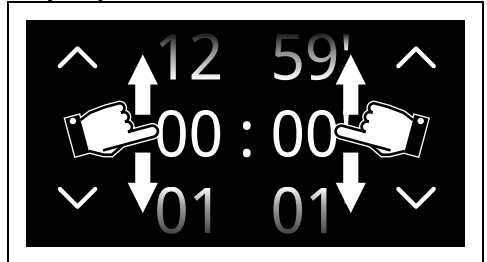
Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra başlatılıp sonlandırılan bir işlemdir.

1. Bir işlev seçildikten sonra Pişirme Süresi düğmesine veya  değere dokunun.

2. Değerler arasında kaydırın ve gereken süreyi seçin.



3. Onayla düğmesine dokunun seçili pişirme süresini onaylayın.



Saat ve dakika ayrı ayrı seçilebilir.



Zamanlı pişirme fonksiyonunun süresi en az 1 dakikadan, en çok 12 saat 59 dakikaya kadar olabilir.

Pişirme beklenen bitiş süresi, sürenin altında görünür.



Ön ısıtma için gereken dakikalar zaten pişirme sonu zamanına dahildir.



Ön ısıtma bittiğinde veya ön ısıtmayı atmak istiyorsanız (ilgiliye dokunun) geri sayım başlar.

düğme

4. Zamanlı pişirmeyi başlatmak için Başlat düğmesine dokununuz.

Pişirme sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil çalar; ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



- Ana sayfa düğmesine dokununuz to quit the işlev.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği zamana bağlı olarak zaman kontrollü pişirmeyi, belirli bir süre sonra cihazın otomatik olarak kapanmasını sağlayan bir fonksiyondur.

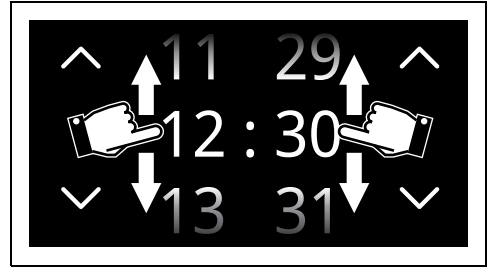


Güvenlik nedenleriyle, pişirme süresini ayarlamadan yalnızca pişirme bitiş zamanını ayarlamak mümkün değildir.

1. Zamanlı pişirimi ayarladıktan sonra dokununuz

Programlı Pişirme düğmesine dokununuz veya ilgili değeri.

2. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sonu zamanını seçin.



Saat ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.

3. Seçilen pişirme sonu onaylamak için Onayla düğmesine dokununuz.

Pişirme sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil çalar; bu, ekranda herhangi bir noktaya dokunularak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



- Fonksiyondan çıkış için Ana sayfa düğmesine dokununuz.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATİK



Aynı anda tek bir yemek için uygun geleneksel pişirme. Kızarmalar, yağlı etler, ekme, turta için idealdir.

FEAN DESTEKLİ



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküvi, kek ve çok seviyeli pişirme için idealdir.

TERMİK- HAVALANDIRMALI



Isı hızlı ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, koku ve tatların karışmaması için birkaç seviyede pişirme için idealdir.

TURBO



Aromaları karıştırmadan birden çok raf üzerinde hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmeyi sağlar. Pişirme sonunda kullanıldığında yemeklerde eşit kahverenikleşme sağlar.

FAN DESTEKLİ ISKARA



En kalın etlerin bile optimum ızgaralanmasını sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

TABAN



Isı yalnızca hacminin altından gelir. Kekler, turta ve pizzalar için mükemmeldir.

TERMOLEJTİLİ HAVALANDIRMA TABANI



Yüzye pişirilmiş olan ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızla pişirmeyi sonlandırır. Her türlü quiche ve her türlü yiyecek için mükemmeldir.

PİZZA



Pizza pişirmek için tasarlanmış fonksiyon. Sadece pizzalar için değil, aynı zamanda bisküvi ve kekler için de mükemmeldir.

ECO



Bu fonksiyon, özellikle tek raf üzerinde pişirme için uygundur ve düşük enerji tüketimi. Nem oluşturabilecek tüm yiyecekler hariç tüm yiyecek türleri için önerilir (sebzeler gibi).

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyecekleri önceden ısıtmadan fırına yerleştirmek önerilir.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



ECO fonksiyonunda pişirme süreleri (ve herhangi bir ön ısıtma) daha uzun olur ve bu, pişirme bölümündeki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



ECO fonksiyonu hassas bir pişirme fonksiyonudur ve 210°C'den düşük dayanabileceği yiyecekler için tavsiye edilir; içinde Daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir fonksiyon seçin.

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı





Bu fonksiyon sadece zili etkinleştirir, çalışmakta olan işlevi durdurmaz.



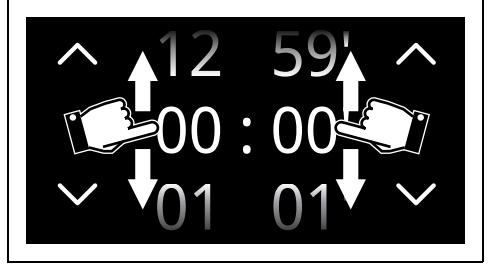
Zamanlayıcı en az 1 dakikaya, en fazla 12 saat 59 dakikaya ayarlanabilir.

1. ZAMANLAYICI düğmesine dokunun (alt alanda) Zamanlayıcı menüsüne erişin.

En fazla 2 dakikalık hatırlatıcı zamanlayıcılar ayarlanabilir:

2. ZAMANLAYICI düğmesine dokunup  -  kullanacağınız olanı.

3. Değerler arasında kaydırın ve gereken süreyi seçin.



4. Seçilen süreyi onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.




DELETE düğmesi görünecek: seçili olduğunda bir zamanlayıcıyı silmek için kullanılacak alt alanda.

5. Kullanmayı planladığınız diğer ZAMANLAYICILAR için işlemi tekrarlayın.

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



İşlemi iptal etmek için, dokununuz DÖNDÜR  düğmesine.



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcıyı kaldırmak için sayaç sıfıra ayarlanmalıdır.



Ekran kapatılmaz

Açma/Kapama düğmesi ile zamanlayıcı etkin olduğunda.

Aşağıdaki ekranda yanan **TIMER** düğme bir veya daha fazla dakika hatırlatıcı zamanlayıcının etkinleştirildiğini gösterir.

7. Sürenin dolduğunu bildiren bip sesini bekleyin.

Isı probunu kullanma (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

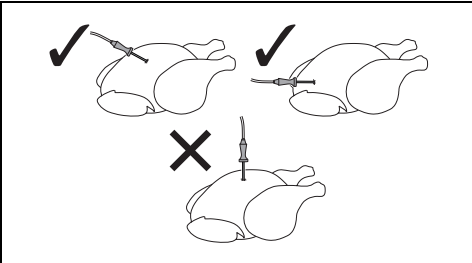
Isı probu, rostoları, antrikot (bonfile) biftekleri ve diğer et parçaları ile ebatlarını yüksek hassasiyetle pişirmenizi sağlar. Prob, gıdanın iç (çekirdek) sıcaklığını izleyerek yemeğin mükemmel şekilde pişmesini sağlar. İç (çekirdek) sıcaklık, probun ucunun iç kısmındaki bir sensör ile ölçülür.



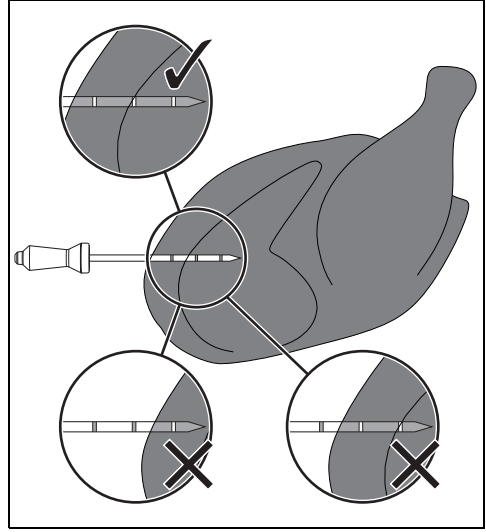
Alttan dördüncü raf üzerine teleskopik raylar takmayın; çünkü bu, ısı probunun yan soketine erişime izin vermez.

Probun konumlandırılması

1. Gıdayı bir tepsiye yerleştirin.
2. Probun ucunu, fırına koymadan önce gıdanın içine yerleştirin.
3. En iyi sonuç için, ısı probunun gıdanın en kalın kısmına enine şekilde ve en az uzunluğunun 3/4'ü kadar yerleştirildiğinden emin olun. Altındaki tepsiye değmemesine ve gıdadan dışarı taşmamasına dikkat edin.



4. Isı probunun üzerindeki 3 çıkıntı/oluk gıda içine yerleştirilmelidir.



Probun gıdanın iç (çekirdek) sıcaklığını hassas şekilde ölçebilmesi için ucunun kemiklerle veya yağla temas etmemesi gerekir.



Prob ile pişirme için önerilen minimum sıcaklık 120°C'dir; düşük sıcaklıkta pişirme hariç.



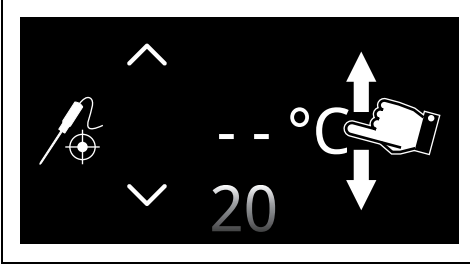
Prob gıdanın sıcaklığını doğru okuyamazsa ekranda (onay için) 2 hata mesajı görüntülenir; ardından cihaz otomatik olarak zamanlı pişirmeyi gerçekleştirir.

Isı probu kullanırken pişirme

parametrelerinin ayarlanması

1. Bir pişirme fonksiyonu seçin.
2. **SICAKLIK** düğmesine dokunun veya ilgili değere.
3. Değerler arasında kaydırın ve gereken pişirme sıcaklığını seçin.
4. **ONAY** düğmesine dokunun.
5. **PROBE** düğmesine dokununuz (alt bölge). **3**

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



Seçilebilecek sıcaklık aralığı en az 20°C, en fazla 90°C'dir.



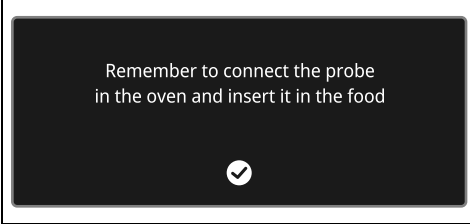
Fırın sıcaklığı çok düşük ayarlanırsa, cihaz seçilen hedef sıcaklığa ulaşmak için gerekli minimum sıcaklığı otomatik olarak ayarlar.



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

7. Seçilen prob sıcaklığı onaylamak için CONFIRM düğmesine dokunun.

Probu prize takılı olduğundan ve yiyeceğe yerleştirildiğinden emin olmak için ekranda bir mesaj görünür.



8. CONFIRM düğmesine dokunun.

Pişirme Δt



Piştirici, gövde sıcaklığını otomatik olarak şu değere ayarlar: öngörülen sıcaklık (adlandırılır) Δt

bu, proba algılanan çekirdek sıcaklığından daha yüksektir. Prob çekirdekte bir derece daha ölçtüğünde, cihaz dahili sıcaklığını otomatik olarak bir derece artırır. Cihaz, üç farklı pişirme modu (yavaş, orta ve hızlı) arasından seçim yapma ve istenen herhangi bir çekirdek belirleme imkanı sunar.

sıcaklık.

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

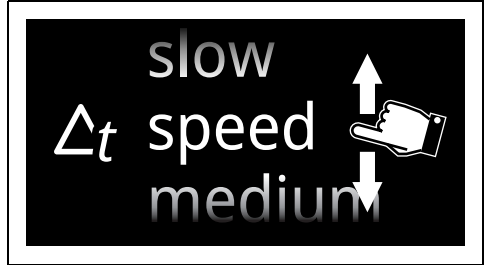
Bu seçenek, kullanıcının belirlediği hedef sıcaklığa göre fırın içindeki ideal sıcaklığı otomatik olarak ayarlar.

1. İstenen hedef değer belirledikten sonra

sıcaklık, düğmeye bas Δt şurada:

sağ alta). **3**

2. Sıcaklık farkı değerini seçin.



Δt yavaş

Prob sıcaklığı ile fırın gövdesi arasındaki en küçük farkı ayarlar. Bu, pişirme süresinin uzamasına yol açar.

Δt Orta

Prob sıcaklığı ile fırın gövdesi sıcaklığı arasındaki orta farkı ayarlar. Bu, orta bir pişirme süresine yol açar.

Δt hızlı

Prob sıcaklığı ile fırın gövdesi sıcaklığı arasındaki en büyük farkı ayarlar. Bu, pişirme süresinin kısalmasına yol açar.

3. Seçilen prob sıcaklığı onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.



Kapatma düğmesine dokunarak pişirme.



Ön ısıtma ile:

1. Ön ısıtma aşamasını başlatmak için düğmeye dokununuz.



Ön ısıtmanın ardından, sesli uyarı çalacak ve tabak fırın bölmesine konulabileceğini göstermek için ekranda bir mesaj görünecektir.



2. Pişirilecek yemeğe sıcaklık probunun ucunu içeriye yerleştirin.

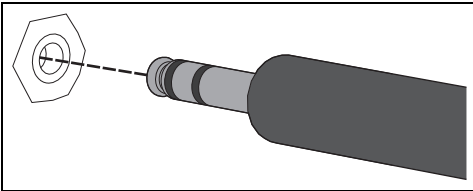


En iyi sonuçlar için, sıcaklık probunun metal kısmının doğru açıda yiyeceğe neredeyse tamamen girdiğinden emin olun, ancak altındaki tepsiye temas etmediğinden emin olun.

3. Fırın kapısını açın.

4. Yemeğin konulduğu tepsiyi uygun rehberlere yerleştirin.

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



6. Kapıyı kapatın.

7. CONFIRM'e dokunarak başlatmak için düğmeye dokunarak 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 rehberlere yerleştirin.

4. Koruyucu kapağı açmak için probu kullanarak yan taraftaki prize sıcaklık probunun fişini takın.

5. Kapıyı kapatın.

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

Sıcaklık probu ile pişirme parametrelerinin sonu

Kullanıcı tarafından ayarlanan hedef sıcaklığa anlık sıcaklık ulaştığında pişirme biter.

Isıtma elemanları kapatılır ve cihaz bir dizi bip sesi çıkarır.

1. Kapıyı açın.

2. Pordaki probu çıkarın ve soketten fişini çekin.

3. Yemeği fırından çıkarın.

4. Koruyucu kapağın düzgün kapatıldığından emin olun.

5. Kapıyı kapatın.

Hızlı Mod (sadece döner kolu olan modeller)



Bu mod, geleneksel pişirme işlevini ve sıcaklığını hızla ayarlamaya olanak sağlar.

Prob pişirme işlevini de hızlıca ayarlamak mümkündür.



Hızlı Mod kullanılırken ön ısıtma işlevi devre dışı bırakılmaz.



Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirerek pişirme herhangi bir zamanda kesilebilir.

1. Fonksiyon düğmesini ve



Sıcaklık düğmesini sıfır konumuna geri getir.

2. Ana menüdeki "hızlı mod" düğmesine dokununuz (bilgi alanında sol üst köşede).

Artık cihazı çalıştırmak için düğmeleri kullanmak mümkün.

3. Gerekli fonksiyona seçmek için düğme kolu işlevleri döndürün.



PIZZA dışında tüm geleneksel fonksiyonları seçebilirsiniz



ve ECO



fonksiyonlar.

Geleneksel pişirme

1. İstenen pişirme sıcaklığını ayarlamak için Sıcaklık düğmesini çevirin.

Son ayardan birkaç saniye sonra fırın haznesi önceden ısıtmaya başlar.



2. Düşürme ve Arttırma düğmelerini (arka alanda) kullanarak pişirme süresini ayarlayın.



Düşürme ve Arttırma



kullanılmıyorsa, the ekran geçmiş pişirme süresini gösterecektir.

Prob ile pişirme (sadece bazı modellerde)

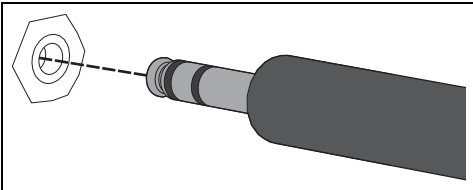
3. Alt alanda PROBE düğmesine dokununuz.

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

5. Hedef sıcaklığı onaylamak için ONAY düğmesine dokununuz.

Yemeklerin konulduğu tepsiyi uygun kılavuzlara itin.

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



8. Kapağı kapatın.

9. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için Sıcaklık düğmesini çevirin.

Son ayardan few saniye sonra fırın haznesi önceden ısıtmaya başlar.



Pişirme sonu

Pişirme bittikten sonra, Pişirme sonu görüntülenir ve kısa bir bip sesi duyulur; bu, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



1. Fonksiyon düğmesini ve

Sıcaklık düğmesi 0 konumuna geri getirildi.

2. Ana menüye dönmek için **BT SOL** köşedeki bilgi alanındaki **TOUC MODE** düğmesine dokununuz.

Buharlı pişirme



Sıcaklık 100°C'den yüksek olan pişirme işlemi yapıldıysa, buharlı fonksiyonu kullanmak için fırının soğumasını beklemelisiniz.

1. Pişirme'ye dokununuz **BT** buton üzerinde ana menü."

2. Buharlı Pişirme Menüsüne dokununuz

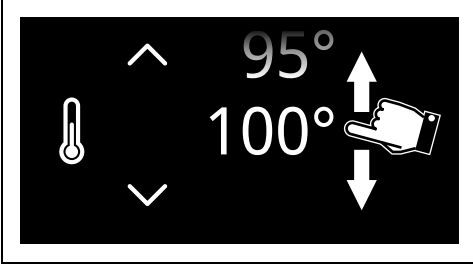


düğmesi.

3. Buhar fonksiyonunu seçiniz için ilgili pişirme ekranına girin.

4. Sıcaklık düğmesine veya ilgili değere.

5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.

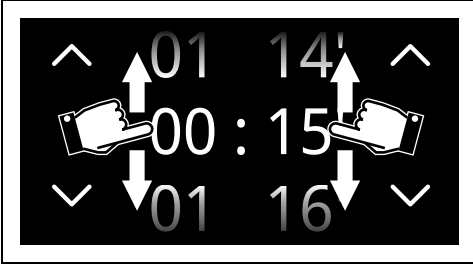


Buharlı pişirme sıcaklığı minimum 30°C (90°F) ile maksimum 100°C (210°F) arasında olabilir.

6. Pişirmeyi onaylamak için **CONFIRM** düğmesine (sağ altta) dokununuz 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 fonksiyonunun süresi minimum 1 dakikadan maksimum 1 saat 59 dakikaya kadar olabilir.

Pişirmenin bitişi için beklenen süre, sürenin altında gösterilir; ön ısıtma için gereken dakikalar önceden hesaplanmıştır.

9. Seçilen pişirme süresini onaylamak için **CONFIRM** düğmesine dokununuz.

10. **START** düğmesine dokununuz hazne doldurma işlemini başlatmak için.

Hazne doldurma

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

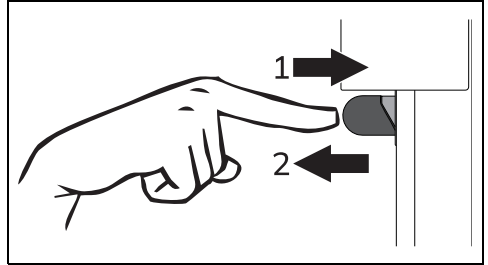
Damıtılmış su, klorür içeriği yüksek musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayın.

1. Bir sürahi veya kabı, pişirme süresi için yeterli miktarda suyla doldurun.
2. Cihazın kapağını açın.
3. Sürahiyi (veya kabı) açık kapağın üzerine yerleştirin.

Su dolu sürahinin (veya kabın) brüt ağırlığı 5 kg'dan az olmalıdır.

4. Doldurma çubuğunu yuvasından çıkarın.

- Doldurma çubuğunu çıkarmak için, yay sıkışana kadar çubuğun ön kısmına bastırın, ardından bırakın.



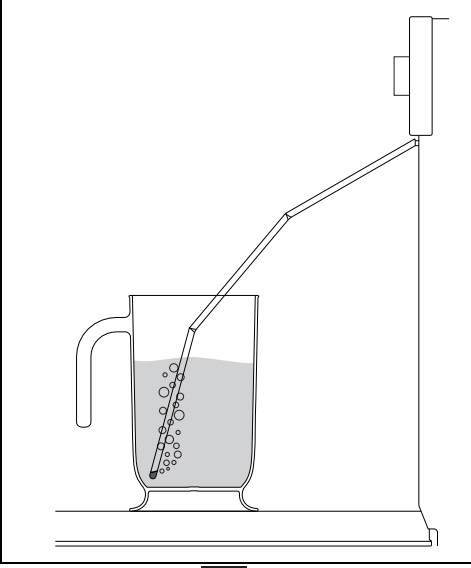
veya

- Ekrandaki **WAND** düğmesine dokununuz (alt bölümde yer alan

3).

Çubuğun çıkıntısına çarpmamak için korunması gereken mesafeye dikkat edin.

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



6. Doldurmaya başlamak için başlat düğmesine basın aletin haznesini su ile doldurun.

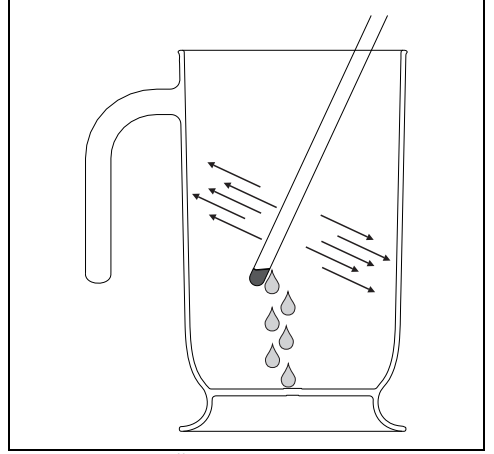


Alet, belirlenen süreye göre pişirme için gerekli su miktarını otomatik olarak çekecektir.



Su bittiyse, cihaz pişirme işlemini otomatik olarak durduracak, zil çalacak ve ekrana hazneyi suyla doldurma isteği görünecektir.

7. İşlem tamamlandığında, yükleme çubuğunu su artığını çıkarmak için sallayın.



8. Yükleme çubuğunu tutucusuna geri yerleştirin.

9. Sürahiyi (veya kap) çıkarın.

10. Kapıyı kapatın.



Kapı kapalı olduğunda, damlamaları önlemek için yükleme çubuğundaki artık suyu otomatik sistem emecektir. Köpürme sesi duyulabilir; bu tamamen normaldir.

11. Hazneyi doldurduğunuzu onaylamak için ONAY düğmesine dokununuz.

Cihaz, ayarlanmış parametrelerle işlevi başlatır.



Kap her açıldığında, yürütülen işlev durur ve kapı tekrar kapatıldığında otomatik olarak yeniden başlar.

Önisıtma aşaması


Pişirme kendisi, pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmayı sağlayan bir önisıtma aşamasıyla başlar. Bu aşama giderek artan bir işaretle gösterilir.

ulaşan sıcaklık seviyesindeki artış.



Tarifte aksi belirtilmediği sürece, önisıtma aşamasında fırına yiyecek koymanız önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz
ayrılmış düğmeye dokunma 

Ön ısıtma tamamlandıktan sonra bip sesi duyulur ve ekranda yiyeceğin fırın bölümüne koyulabileceğini gösteren bir mesaj görünecektir.




Pişirme fazı

1. Kapıyı açın

2. Pişirilecek yiyeceği tabağı fırın boşluğuna yerleştirin.

3. Kapıyı kapatın.

4. Pişirmeyi başlatmak için  CONFIRM düğmesine dokununuz.


Bu aşama, pişme ilerledikçe artan bir işlemle gösterilir.



Pişirme sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil sesi duyulur; bu, ekranda herhangi bir noktaya dokunularak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



• Fonksiyonu bırakmak için  için HOME düğmesine dokununuz.

Rezervuar boşaltma



Rezervuarı boşaltmadan önce fırının soğumasını bekleyin ve kapıyı açık bırakın. Rezervuarda kalan su çok sıcak olmamalı; en az 40 dakika bekleyin.

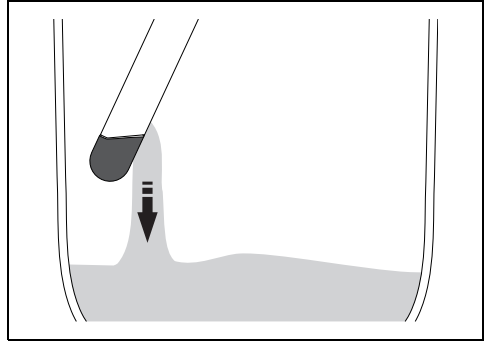


Her pişirmeden sonra boşaltılması önerilir; rezervuarda kullanılmamış su kalıntısının kalmaması için.

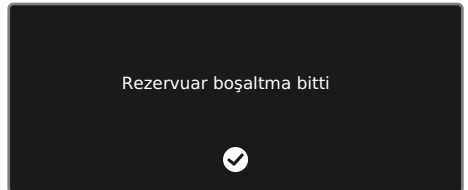



Uzun süre kullanılmadıktan sonra buhar devresini temizlemek için rezervuar doldurma ve boşaltma döngüsü yapmanız önerilir.

1. Cihazın yanına geçin ve fazla buharın çıkmasına izin vermek için kapıyı birkaç saniye aralıkla açık bırakın.
2. Güvenli olduğunda kapıyı tamamen açın ve dikkatlice yiyağı fırından çıkarın.
3. Açık kapıya bir sürahi veya kap koyun.
4. Yükleme nozulunu muhafazadan çıkarın.
5. Suyu sürahiye (veya kaba) boşaltmaya başlamak için START düğmesine basın.



Tamamlandığında, kalan su giderme işleminin tamamlandığını gösteren bir görüntü gösterir.



6. CONFIRM düğmesine dokununuz .

7. Şişirme nozili üzerindeki herhangi bir kalıntı suyu çıkarmak için sallayın.
8. Yükleme nozili yerine yuvasına yerleştirin.
9. Sürâhi (veya kap) çıkarın.
10. Bir sünger kullanarak fırın odasının tabanından ve duvarlarından, kapı camından ve damlama tepsisinden ve cihazın önünden yoğunlaşmayı kaldırın.




Dikkat: su çok sıcak olabilir.



Boşaltılan su diğer pişirme için kullanılamaz.

Buharlı birleşik pişirme

1. PİŞİRME'ye dokunur  düğmesi açık ana menü.

2. Buharlı Pişirme MENÜSÜ'ne dokunun




düğme.

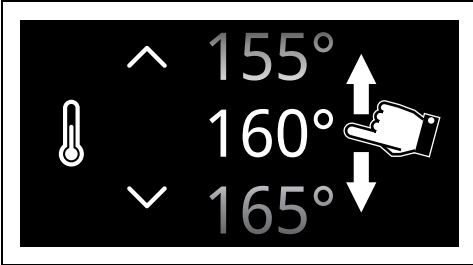
3. Bir kombinasyon fonksiyonunu seçin (için


örnek BUHARSİ FAN-ISITMALI 


ilgili pişirme ekranına girmek için.

4. SICAKLIK düğmesine dokun  un veya ilgili değer.

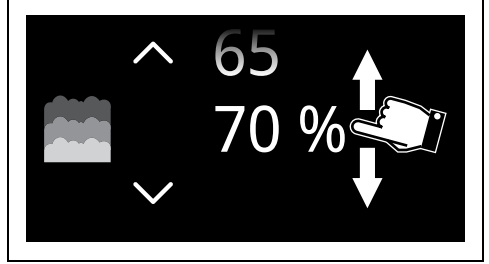
5. Değerleri kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.




6. Pişirmeyi onaylamak için onay düğmesine dokunun  (alt sağ) seçilmiş sıcaklık.


7. Buhar YÜZDESİ düğmesine dokunun veya ilgili değeri seçin. 

8. Değerleri kaydırın ve gerekli buhar yüzdesini seçin.

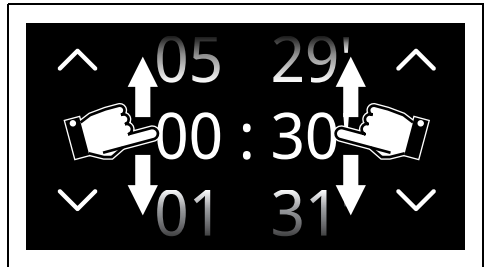


%25 - Pastalar ve ekmekler
%30 - Ördék
%40 - Siğir eti, kuzu eti ve kuzu eti
%50 - Tavuk
%70 - Bütün balık

9. Seçilen buhar yüzdesini  onaylamak için ONAY düğmesine dokunun.

10. Pişirme SÜRESİ düğmesine dokunun veya ilgili değeri seçin. 

11. Değerleri kaydırın ve gerekli süreyi seçin.




Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.



Birleştirilmiş buharlı işlevin süresi en az 1 dakika, en çok 12 saat 59 dakika olabilir.



Pişirmenin bitiş için beklenen süre süre altında gösterilir; ön ısıtma için gereken dakikalar zaten hesaplanmıştır.

12. Seçilen pişirme süresini  onaylamak için ONAY düğmesine dokunun.

13. START düğmesine dokunulmuş (olarak bulunan



sağ alt köşe rezervuar dolatma işlemine başlamak için.

14. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuar dolumuna devam edin.

Önisıtma aşaması

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

Bu aşama, ulaşılan sıcaklık seviyesinin giderek arttığını gösterir.

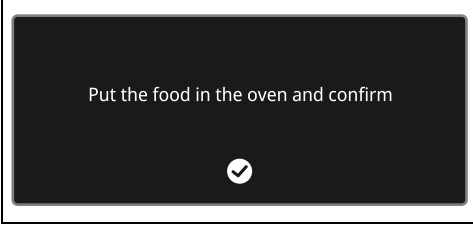


Tarifte açıkça belirtilmedikçe, önisıtma aşamasında yiyecekleri fırına yerleştirmek önerilmez.



Önisıtma aşamasını atlayabilirsiniz ayrılmış düğmeye dokunma

Önisıtma sonrası, bir zil sesi duyulur ve tabak fırın haznesine konulabileceğini gösteren bir mesaj ekranda görünür.



Pişirme aşaması

1. Kapıyı açın
2. Pişirilecek yiyeceği içeren tabağı fırın iç haznesine yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.

4. Başlatmak için ONAY düğmesine dokunmuş pişirme.



Bu aşama, pişirme seviyesinin giderek artmasıyla gösterilir.



Pişirme Sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil sesi duyulur; dokunarak susturabilirsiniz

gösterge ekranı veya kapıyı açarak.



• İşlevden çıkmak için ANA SAYFA düğmesine dokunulmuş.

5. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuardan boşaltmaya devam edin.

Dampur fonksiyonlarından sonra kurutma

Buhar ile pişirme cihaz içinde çok nem oluşturur. Bu normal bir olaydır ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Pişirme her bittiğinde:

1. Cihazı soğumaya bırakın;
2. Fırın içeri ve kullanılan aksesuarları yumuşak bir bez veya kağıt havlularla iyice kurulayın;
3. Cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Birleşik buhar pişirme işlevlerinin listesi

FAN DESTEKLİ+BUHAR



Yoğun ve homojen pişirme. Buhar eklenmesi, yiyeceğin özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. Kuzu güneyi, fırında ördek ve bütün balık pişirmek için idealdir.

TERMOFA bazlı FAN DESTEKLE BUHAR



Termal olarak fan destekli pişirmeye buhar eklemek, yiyeceğin özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. Izgaralar, tavuk ve mayalanmış kekler ve ekmek gibi fırın ürünleri için idealdir.

TABANI FAN ISITMALI BUHAR



Dışarıya bakıldığında pişmiş olan, içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca pişirmeyi 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 yerleştirin ve yaklaşık 1 cm su ile kapatın. Pirinç pişirirken en iyi sonuçlar için kapak veya alüminyum folyo kullanın. Bu işlem pirincin tüm suyu emmesini sağlar ve tabakta doğrudan servis edilebilir.
- Yumurtalar: 100°C'de buhar fonksiyonunu kullanarak haşlanabilir, çırpılmış veya poşe yapılabilir. Mükemmel haşlanmış yumurta elde etmek için delikli tepsiye yerleştirin ve

yumuşak haşlanmış yumurtalar için 4-6 dakika, sert haşlanmış yumurtalar için 8-10 dakika pişirin. Çırpılmış yumurtalar için, çırpılmış yumurtaları süt, tereyağı ve baharatla birlikte metal bir tepsiye koyun. Tepsiyi alüminyum folyo ile kapatın. Her birkaç dakikada bir çatal ile karıştırın. Poşe yumurtalar için, metal tepsiye bir damla sirke eklenmiş kaynar suyu dökün ve buharla yaklaşık 4-5 dakika pişirin.

- Sebzeleler: sebzelerin buharda pişirilmesi mükemmel sonuçlar verir. Renklerini, tadlarını ve besin özelliklerini korurlar. Patates, şalgam ve kuşkonmaz gibi yoğun sebzeler için, onları ocakta kaynatacağımız aynı süreyle 100°C'de pişirin. Brokoli ve havuçlar için, sivri kalmasını istiyorsanız 6 dakika, daha yumuşak olmasını istiyorsanız 10 dakika pişirin.
- Balık: balığın narin doğası nedeniyle buharla pişirme mükemmel sonuçlar verir. Somon veya alabalık gibi yağlı balıklar için yaklaşık 5 dakika 100°C'de pişirin. Çapak veya morina gibi beyaz balıklar için yaklaşık 5 dakika 80°C'de pişirin. Farklı yiyecekler pişiriyorsanız, balığın sıvısının diğer gıda ürünlerine damlamaması için balığın delikli tepsiye konulmuş olması ve tepsinin fırının alt rafına yerleştirilmesi gerekir.
- Et: güveçler ve köri yemekleri buharlı pişirme için idealdir. Güveci normal fırın pişirme gibi hazırlayın. Bir metal tepsiye koyun, kapak veya alüminyum folyo ile kapatın ve kullanılan et eti türüne bağlı olarak 45 dakikadan 3 saate kadar pişirin.
- İnce çorbalar: Buharlı pişirme, sıvılar kaynamadan aromasını mükemmel şekilde geliştirir ve minimum çaba gerektirir. Doğru kıvamdaki sebze çorbası için önce sebzeleri buharda pişirin, ardından çorba ekleyin ve 100°C'de buharda pişirin. Buhar fonksiyonu ayrıca daha sonra kullanmak için büyük miktarlarda hazırlamada da idealdir.
- Çorbalar: Kalın çorbalar da hazırlaması kolay ve hızlıdır. Çorbayı metal bir tepsiye koyun, kapak veya alüminyum folyo ile kapatın ve mikrodalga fırında pişireceğinizle aynı süre boyunca 100°F'de buharda pişirin. Kremamsı bir doku elde etmek için pişirme sırasında ortasında karıştırın.
- Isıtma: Buharlı pişirme fonksiyonu gıdaları kurutmaz ve daha nemli bir sonuç verir. Önceden hazırlanmış ev yemeği, alüminyum folyo ile kapatılarak yaklaşık 10-12 dakikada ısıtılır. Hazır yemekler olacaktır.

pakette gösterilen sürenin kabaca iki katını gerektirir.

- Çözümle: Gıdaları çözdürmek için buharlı pişirme fonksiyonunu kullanmak mümkün. Zamanlar değişir, ancak buharlı pişirme fonksiyonuyla çözdürme süresi yaklaşık olarak yarısı kadardır. oda sıcaklığına bırakılan kapalı gıdaların çözdürülmesi için gerekli süre.
- Dolmalık biber ve domatesleri soyma: Buharlı fonksiyon kullanıldığında bu çok kolaydır. Domatesin kabuğuna küçük bir çapraz kesmek için bir bıçak kullanın ve 1 dakika buharda pişirin. Biberlerin kabuğu daha serttir ve soyulabilmesi için yumuşaması için 4 dakikaya kadar sürebilir.
- Çikolata: Bu buharlı pişirme fonksiyonuyla eritilebilir. Çikolatayı metal bir tepsiye alın, üstünü alüminyum folyo ile kapatın ve 1 dakika buharda pişirin. Başka yöntemlere göre çikolata buharda yanma olasılığı düşüktür.
- Sıcak havlular: yüz bakımları için, yakın tıraş için veya yemekten sonra kullanılmak üzere idealdir; buharlı pişirme fonksiyonuyla hazırlanması kolaydır. Bir havluyu suyla ıslatın, sarın ve 1 dakika buharda pişirin.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fanlı bir fonksiyon kullanın.
- Pişirme süresini artırarak sıcaklığı yükseltmek mümkün değildir (gıda dışı tarafı aşırı pişebilir, içi az pişebilir).

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri, gıdanın kalınlığına ve kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.

- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya eti bir kaşıkla bastırın. Sertse hazırır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ve Fan ile Izgara kullanımı için tavsiyeler

- Eti, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısınmış fırına koysanız bile ızgarada kızartabilirsiniz.

- Fan desteği ile ızgara fonksiyonunu kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara işleviyle pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı en yüksek değere getirmenizi öneririz.

Türkçe: Tatlılar/pekmetler ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu renkli metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

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

• Tatlı fırından çıktıktan sonra çökerse, bir sonraki seferte ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerektiğinde pişirme süresini uzatın.

Çözme ve mayalama için tavsiyeler

• Donmuş gıdaları ambalajları olmadan kapaksız bir kapta fırının ilk rafında yerleştirin.

- Gıdaların üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilen rafı ve birinci seviyeye yerleştirilmiş tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürülen gıdadan gelen sıvı gıdadan uzak akar.

- En nazik bölgeler alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalama için fırının altına bir kap su konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçeride biriken ısı sayesinde kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.

- Işının dağılmasını önlemek için kapı açıklığını en aza indirin.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Sous Vide pişirme



SOUS VIDE

Kapalı bir poşet içinde mükemmel pişirme için buhar fonksiyonu. Yiyeceklerin lezzetleri artırılır ve hiçbir besin kaybı olmaz.



• Yiyeceği içeren poşet, delikli tepsiye veya birinci veya ikinci raf üzerindeki bir gağ üzerinden konumlandırılabilir.

Bir buhar fırınında 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, ısıyı buhardan yemeğe verimli şekilde aktarır, pişirme sırasında besinlerin ve nemin oksidasyonu ve buharlaşması yoluyla tat kaybını önler.

• Sous vide pişirme, geleneksel yöntemlere göre pişirme üzerinde daha fazla kontrol sağlar ve pişirmenin tekdüze olmasını garanti eder.

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

Sous Vide pişirme için ihtiyacınız olanlar:

• Katı ve sıvı gıdalar için daha iyi ve güvenli bir vakum sağlayan bir chamber vakum paketleme makinesine sahip olun.

• Poşetin dikişli alanının temiz ve gıda artığından arınmış olduğundan emin olun.

• Gıdaya uygun özel bir poşette hermetik olarak mühürleyin; bu poşet pişirme sıcaklıklarına dayanabilir.

• 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).

• Pişirildiğinde ürünü poşetten çıkarmak ve tencerede veya ızgarada son pişirmeyi yapmak önerilir.

İpuçları:

• Mümkün olduğunca pişirilinceye kadar iyi korunmuş taze, yüksek kaliteli hammaddeleri tercih edin.

• Pişirme sonucunu iyileştirmek için poşetin içine soslar eklenebilir.

• Poşeti delip pişirmeyi bozabilecek kemiklerden veya balık kemiklerinden gıdayı iyice temizleyin.

• Poşetin pişirme sırasında şişmesini önlemek için yemeği oda sıcaklığında çok uzun süre bırakmayın; vakum avantajlarının tamamını kaybedebilir.

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

• Ürünleri vakum içinde (pişirilmiş ve ardından hızlı soğutulmuş) buzdolabında sabit bir sıcaklıkta, 3°C'yi aşmayacak şekilde saklayın.


• Eşit pişirme için poşetleri aşırı doldurmayın ve yiyeceği tek bir kat halinde mümkün olan en iyi şekilde yerleştirin.

• Aynı anda birden fazla poşet pişiriyorsanız, poşetleri aynı yere koyun

onları üst üste getirmeden raf.

• Pişirdikten sonra torbaları tekrar kullanmayın.

Sous Vide pişirmesini seçmek için:

1. YEMEK PİŞİRMEye dokunur  düğmesine dokunur

"ana menü".

2. Buharlı Pişirme MENÜSÜne dokunur



düğmesine.

1. SOUS VIDE'i seçin  işlevini.

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

Nemli pişirme



Seviye 1


kapağa benzer şekilde pişirmeye uygun olan seviye, pizzalar, büyük sucuklar, bütün domuz bonfileleri, tavuk göğüsleri, balık biftekleri, quiche'lar, sebzeli güveçler, ekme gibi yiyeceklerin hazırlanması için uygundur...

Seviye 2

kavrulan tavuk, hindi göğsü, domuz boncuğu, orta boy balık, kızarmış patatesler, büyük yağsız roaster'ların düşük sıcaklıkta pişirilmesi, pastörizasyon, yumurta makarna için önerilir...

Seviye 3

kapağa benzer şekilde pişirme ile şarap eklenmesiyle. Kısık etler, güveçler, kol rostleri, büyük balıklar, güveçler, haşlanmış patatesler, balık ve sebze güveçleri için önerilir.....

1. YEMEK PİŞİRME düğmesine dokunur  düğmesine dokunur

"ana menü".


2. Nemli PİŞİRME'ye dokunur

MENÜ  düğmesi.

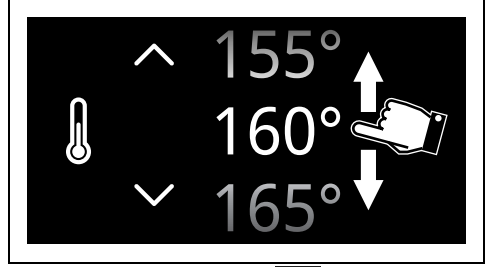
3. Nemli bir işlev seçin (için


örnek FAN-HEATED)  için

ilgili pişirme ekranına.

4. Sıcaklık düğmesine dokunur  veya ilgili değere.

5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



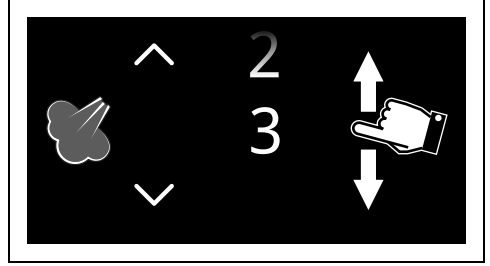
6. Seçilen pişirme sıcaklığı  onaylamak için DÜĞmesine dokunur (sağ alt köşede).

7. İlgili değere Buhar Seviyesine dokunur.



düğmesi veya


8. Değerler arasında kaydırın ve gerekli buhar seviyesini seçin.





Seçilebilecek buhar seviyesi, belirlenen pişirme süresine bağlıdır:

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



MANUEL buhar seviyesi seçimi ile buhar enjeksiyonları yapılabilir. pişirme sırasında düğmeyle istenildiği gibi eklenen. Buhar enjeksiyonları aktiftir çünkü 

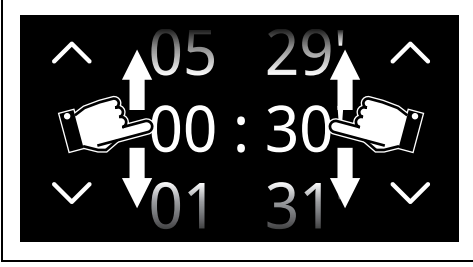
biz göstergesi ışığı açık olduğu sürece  bulunur yanıp söner (yaklaşık 8 dakika süreyle).

9. Seçilen buhar seviyesini  onaylamak için ONAY düğmesine dokunur.

10. PİŞİRME SÜRESİ düğmesine dokunur veya ilgili değere.



11. Değerler üzerinden kaydırın ve gereken süreyi seçin.




Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.





Birleşik buharlı fonksiyonun süresi en az 1 dakika, en çok 12 saat 59 dakika olabilir.



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

12. Seçilen pişirme süresi  onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

13. Başlat düğmesine  dokununuz (ayarlar sağ altta)  rezervuar doldurma prosedürünü başlatmak için.

14. Yukarıda bahsedildiği gibi rezervuar doldurmaya devam edin.

Önceden ısıtma aşaması


Pişirme kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasına olanak tanıyan bir ön ısıtma aşamasından önce gelir.

Bu aşama, elde edilen sıcaklık düzeyinde ilerleyici bir artışla gösterilir.



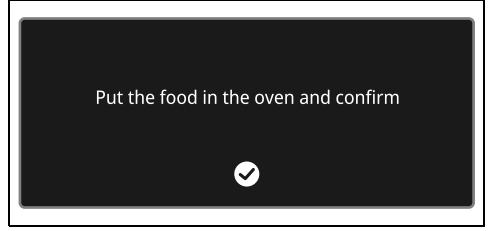
Tarifte belirtilmediği sürece, ön ısıtma aşamasında fırına yiyecek koyulması önerilmez.



Önceden ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz ayrıcalık düğmesine dokununuz 


Ön ısıtmadan sonra bir zil çalar ve ekranda yemeğin fırına konulabileceğini belirten bir mesaj görünür.

kavitede.



Pişirme aşaması

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

4. Başlatmak için CONFIRM  düğmesine dokununuz pişirme.

Bu aşama, pişirme ilerleyici bir artışla gösterilir.



Pişirme sonu

Pişirme bittiğinde, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil çalar; görüntünün herhangi bir noktasına dokunularak veya kapı açılarak kapatılabilir.



• Fonksiyondan çıkış  için ANA SAYFA düğmesine dokununuz.

5. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuardan boşaltmaya devam edin.

Nemli pişirme işlevlerinin listesi

FAN-DESTEKLİ



Aşırı ısı, pişirmeyi hızlandıran ancak yiyeceğin yumuşak ve nemli kalmasını sağlayan buharlı enjeksiyonlarla oluşturulur. Bisküvi, kekler ve çok katlı pişirme için idealdir.

FAN-ISI YÜKSEK



Aşırı ısı, pişirmeyi hızlandıran ancak yiyeceğin yumuşak ve nemli kalmasını sağlayan buharlı enjeksiyonlarla oluşturulur. Bisküviler, kekler ve birden fazla seviyede pişirme için idealdir.

TURBO



Aromaların karışmadan birden fazla raf üzerinde hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir. Buhar enjeksiyonu pişirmeyi hızlandırır ve yiyeceğin kurumasını engeller.

HAVA DESTEKLİ IZGARA



Izgaranı aşırı ısı, fan tarafından buhar enjeksiyonlarıyla dağıtılır; bu, etin kalın dilimlerini bile kurutmadan izgara yapmak için en uygun koşulları yaratır.

FAN ISITMALI TABAN



Pişirmeyi hızlandıran buhar enjeksiyonlarıyla yoğun ısı oluşur, ancak yiyecek yumuşak ve nemli kalır. Turta ve börekler için idealdir.

Akıllı Pişirme

Bu mod, daha önce saklanan bir programı pişirme için seçmenize olanak tanır. Cihaz, seçilen ağırlığa göre optimum pişirme parametrelerini otomatik olarak hesaplar.

1. Ana menüdeki "SMART COOKING" düğmesine dokunun (ana alanda).



2. SMART COOKING menüsünden gereken yemek türünü seçin (örneğin

"SEBZE").



3. Pişirilecek yiyecek alt kategorisini seçin (örneğin "MIXED GRILLED")

SEBZELER ").



4. Pişirilecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



5. Dokunun CONFIRM düğmesine basın ayarları onaylayın.



Ayarları artık kişisel bir tarif olarak kaydetmek mümkün (bkz. bölüm "My recipes").

6. SMART PIŞİRME'yi başlatmak için START düğmesine dokununuz. Pişirme, programda belirtilen ayarlarla başlayacaktır.



Pişirme sıcaklığı ve süresi, pişirme başladıktan sonra bile herhangi bir zamanda değiştirilebilir.

SAMETIME



Bu bölümde SAMETIME pişirme için Smeg açıcıları tarafından oluşturulan tarifleri bulacaksınız. Bu kategori aynı anda tam bir hazırlamayı mümkün kılar. Mevcut kombinasyonları seçip porsiyon sayısını ayarlayarak cihaz en uygun fonksiyonu, süreyi ve sıcaklığı seçer. Ekrandaki talimatlar yiyeceği fırına ne zaman ve hangi rafta koyacağınızı gösterir.

1. Ana menüdeki "SMART COOKING" düğmesine dokununuz.



2. Fonksiyonlar arasında kaydırarak istediğinizi bulun

SAMETIME'İ SEÇİN



3. İstenen SAMETIME tarifini seçin ve ekrandaki talimatları izleyin.

Hızlı tarifler



Bu bölümde hızlı tarifler pişirmek için Smeg açıcıları tarafından oluşturulan tarifleri bulacaksınız. Bu kategori, geleneksel tarifleri daha kısa sürede hazırlamanıza olanak sağlar. Yiyeceğin türünü ve ağırlığını seçerek cihaz en uygun fonksiyonu, süreyi ve sıcaklığı seçer. Ekrandaki talimatlar yiyeceği fırına ne zaman ve hangi rafta koyacağınızı gösterir.

1. Ana menüdeki "SMART COOKING" düğmesine dokununuz.



HIZLI TARİHLER SEÇİN



İstenen hızlı tarifi seçin ve ekrandaki talimatları izleyin.

Çok adımlı pişirme



Çok adımlı pişirme, belirli bir işleyle pişirmeye başlamayı, pişirmeye devam etmeyi ve kullanıcı tarafından ayarlanan farklı işlevlerle bitirmeyi ifade eder.

1. MULTISTEP düğmesine dokununuz (3) ana menüye (sol alt) (3) içinde alanda).

2. ADIM EKLE düğmesine dokununuz (+) düğme.

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

4. Önceki bölümlerde açıklandığı gibi, SICAKLIK düğmelerine dokununuz, (°C)

PIŞİRME SÜRESİ, BU (⌚)

Seçilen işleve bağlı olarak YÜZDE (ayarlanacak parametreleri değiştirmek için) seçin.

Değerleri kaydırın ve gerekli ayarları seçin.

6. ONAYLA düğmesine dokununuz (şurada) sağ (3) alt alanda onaylamak için seçilen değerler.

7. ADIM EKLE düğmesine (+) yeniden dokununuz.

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

9. İkinci işlev için gerekli parametreleri ayarlayın.



Pişirme süresi veya prob sıcaklığı (varsa) ayarlanmadıysa ileri bir adım eklemek mümkün değildir.



Tüm adımlar için süre veya prob sıcaklığı (varsa) ayarlanmadıysa pişirme süreci başlatılamaz.



Toplam süre 13 saatten daha fazla olarak ayarlanamaz.

Seçilen değerleri onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz.

11. Başlat düğmesine dokununuz (▶) (sol alttaki konumda)

sol alttaki (3) alanda bulunan sağ tarafta) Çok adımlı pişirmeyi başlatmak için.

Geçmiş

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

1. Geçmiş düğmesine dokununuz (↶)

"ana menü" (sol alt) (3) içinde alanda).

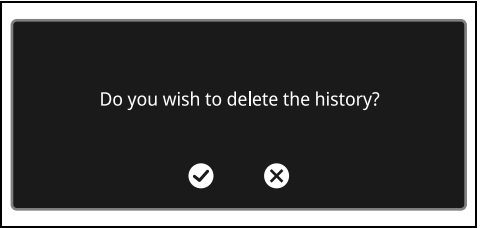
2. Yeniden kullanmak istediğiniz işlevi seçin ve önceki bölümlerde açıklandığı gibi pişirmeye devam edin.

Geçmiş silme

Geçmiş silmek isterseniz:

1. Geçmiş düğmesine dokununuz (↶) "ana menü".

2. Geçmişin SEPET (🗑️) silmek için düğme düğmesine dokununuz.



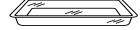
3. Geçmiş silmek istediğinizi onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz (işlemi iptal etmek için İPTAL düğmesine dokununuz) (❌)

Aksesuarlar için mini kılavuz



Izgara

Izgarayı, fırın kalıpları/tencereleri için destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz. Fırın tepsi izgarası bulunmadığında, izgara; sularını toplamak için aşağıdaki bir rafa yerleştirilen derin fırın tepsiyle izgara yapma tabanı olarak kullanılabilir.



Delikli teps

Perfore fırın tepsisini, çelik tepsi bir alt seviyeye yerleştirilmiş şekilde kullanın. Buhar ve buhar + kombinasyon pişirme için uygundur.



Tepsi izgarası

Izgara yapmak için yiyeceklerin tabanı olarak fırın tepsi izgarasını kullanmanızı öneririz. Altteki teps, izgaralardan gelen suları toplar.

Yalnızca tek seviyede pişirmek için derin fırın tepsisinin kullanılmasını öneririz.

Fan destekli fonksiyonları kullanırken derin fırın tepsisini orta rafa yerleştirin.



Derin teps

STATIC fonksiyonunu kullanırken  derin fırın tepsisini gerekli

rafa yerleştirin.

GRILL modunda pişirmek için fırın tepsisini, fırın tepsi izgarasıyla birlikte en üst rafa yerleştirin



Tarifleri keşfedin

Çeşitli yiyecek kategorileri için geliştirilmiş tariflere danışmak ve pişirme önerileri hakkında daha fazla bilgi almak için, www.smeg.com web sitesindeki ilgili sayfayı ziyaret etmenizi öneririz. Bu sayfaya, ürünle birlikte verilen broşürdeki QR kodu kullanılarak ulaşılabilir.

Denetleyici Kurumlar için Bilgi

Fanlı (forced air) mod

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

INSTRUCTIONS bölümündeki "Enerjiden tasarruf etmek için" kısmına bakın.


Geleneksel ısıtma modu

STATIC modunu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamalısınız (USE bölümündeki "Ön ısıtma aşaması" kısmına bakın).

INSTRUCTIONS bölümündeki "Enerjiden tasarruf etmek için" kısmına bakın.

Tariflerim



Bu menü, kullanmak istediğiniz parametrelerle kişisel bir program girmenize olanak tanır. İlk kullanımda cihaz yalnızca yeni bir tarif eklemenizi teklif eder. Kişisel tariflerinizi sakladıktan sonra, bu tarifler ilgili menüde kullanılabilir hale gelir.

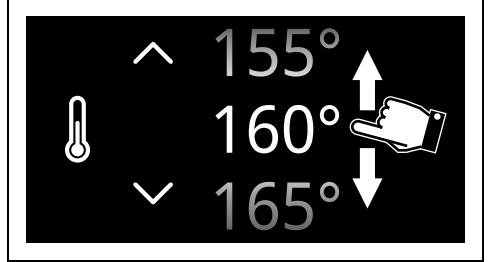
1. Şu üzerindeki MY RECIPES  na dokunun "ana menü" (sol alt bölümde).




Sınırlı sayıda kişisel tarif saklamak mümkündür.

Tarif ekleme

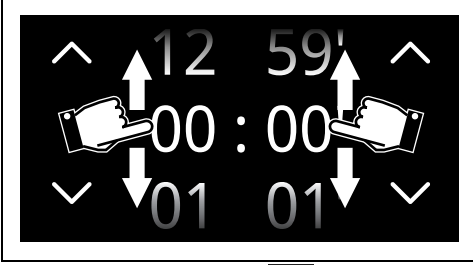
1. NEW RECIPE tuşuna dokunun .
2. İstenen fonksiyonu seçin.
3. TEMPERATURE tuşuna ve  ilgili değere dokununuz.
4. Değerlerde gezinin ve istenen pişirme sıcaklığını seçin.



5. Seçilen pişirme sıcaklığı  onaylamak için CONFIRM tuşuna dokununuz.

6. COOKING DURATION tuşuna veya ilgili değere dokununuz.

7. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



8. Seçilen pişirme süresini onaylamak için DOĞRULA butonuna dokunun.

Önceden ısıtma için gereken dakikalar zaten pişirme sonundaki zamana dahildir.

Şimdi programlı pişirme eklemek mümkün.

Bir tarifi kaydetme

9. KAYDET düğmesi dokununuz.

10. Değerler arasında kaydırın ve RAFI ayarlayın.

11. Pişirilecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



12. Doğrula butonuna dokununuz ayarları onaylayın.

Bu noktada, tarif için bir ad girilmelidir.

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

Kullanılan 123 ve düğmeler alfabetik tuş takımından sayısal tuş takımına geçiş yapmak için ve tersine.

Tarif adı en fazla 12 karakter içerebilir, boşluklar dahil.

Tarifi saklamak için adın en az bir karakter içermelidir.

Karakter siler önceki harfi.

14. Programı saklamak için DOĞRULA butonuna dokununuz.



Kişisel tarif başlatılıyor

1. ÜZERİNDE MY RECIPES düğmesine dokununuz ana menüde.
2. Daha önce kaydedilmiş olan tarifi seçin.
3. Başlat düğmesine dokununuz ve başlatın pişirme.

Bir tarifi silme

1. ÜZERİNDE MY RECIPES düğmesine dokununuz ana menüde.
2. Daha önce kaydedilmiş tarifi seçin.
3. Tarifi silmek için SİLMESİNE dokununuz.



4. Seçili tarifi silmek istediğinizi onaylamak için DOĞRULA butonuna dokununuz (veya işlemi iptal etmek için IPTAL düğmesine dokununuz).

Diğer işlevler

Özel işlevler menüsü buz çözme, mayalanma veya temizleme gibi birkaç işlev içerir...

• DİĞER FONKSİYONLARA dokunun



“ana menü”deki düğme.



Bazı işlevler tüm modellerde mevcut değildir.

AĞIRLIĞA GÖRE BİDİRİLME KAFEZİ



Otomatik çözme fonksiyonu. Yemeği seçin, fırın doğru çözüme için gerekli süreyi hesaplar.



İç sıcaklık istenenden yüksekse, işlev hemen durdurulur ve "İç sıcaklık güvensiz, lütfen fırın soğumaya bırakın" görüntülenir. İşlevi etkinleştirmeden önce cihazın soğumasına izin verin.



Ağırlığa göre çözme için varsayılan sıcaklığı değiştirmek mümkün değildir.

1. Kapağı açın.

2. Yemeği tarttıktan sonra fırın boşluğuna yerleştirin.

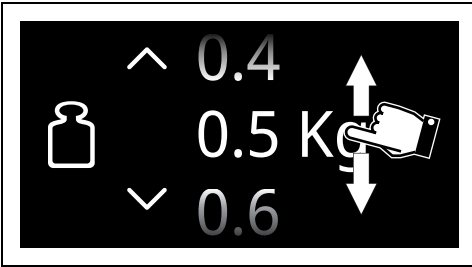
3. Kapağı kapatın.


4. Ağırlığa Göre Çözümü Seçin




5. Çözündürmek için yiyecek türünü MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS kategorilerinden seçin

6. Çözündürülmesi gereken yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



7. Doğrulama Düğmesi  dokunup ayarları onaylayın.

8. Ağırlığa göre çözme  fonksiyonuna başlamak için Başlat düğmesine dokununuz.

Bittiğinde kısa bir zil çalar; bu, görüntülemenin herhangi bir noktasına dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.

Ön Ayarlar:

Tip	Ağırlık (kg)	Zaman
 Etler	0,5	1s 45dk
 Balık	0,4	0s 40dk
 Ekmek	0,3	0s 20dk
 Tatlılar	1,0	0s 45dk



Çözündürme süreleri, çözülecek yiyeceğin şekline ve boyutuna bağlı olarak değişebilir.



Ağır ve/veya düzensiz biçimli yiyecekleri çözdürürken (ör. tavuk, balık vb.) fırın boşluğunda en az bir kez 180° çevirmek tavsiye edilir.

ZAMANLA ÇÖZDÜRME



Manuel çözme fonksiyonu. Çözündürme için gereken süreyi seçin; belirlenen süre sonunda fonksiyon duracaktır.



İç sıcaklık gerekli olandan yüksekse, işlev hemen durdurulacak ve "İç sıcaklık güvensiz, lütfen fırın soğuyana kadar bekleyin" görüntülenecektir. İşlevi etkinleştirmeden önce cihazın soğumasına izin verin.



Zamanla çözme fonksiyonunun süresi en az 1 dakikadan, en çok 12 saat 59 dakikaya kadar olabilir.



Zamanla çözme fonksiyonunun varsayılan sıcaklığı (30°C) değiştirilemez.


1. Kapağı açın.

2. Yemeği fırın boşluğuna yerleştirin.

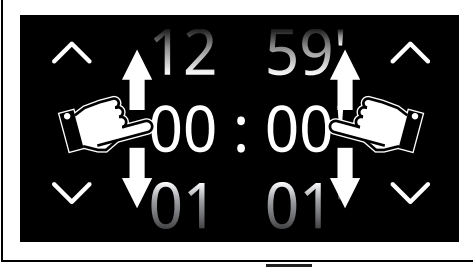
3. Kapağı kapatın.

4. ZAMANLI ÇÖZDÜRMEYİ SEÇİN

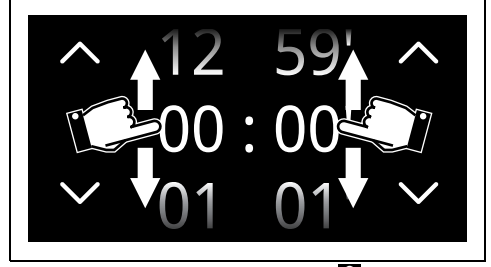



5. Pişirme SÜRE butonuna veya  ilgili değere dokununuz.

6. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



6. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



7. ONAYLA düğmesine  basın ayarları onaylayın.

8. Zamanla buz çözme fonksiyonunu başlatmak için Başlat düğmesine basın.

Tamamlandığında kısa bir bip sesi çalar; bu ses, ekranda herhangi bir noktaya dokunularak veya kapı açılarak devre dışı bırakılabilir.

9. İşlevden çıkmak  ANA DÜĞME'ye dokununuz.

MAYALAMA



Bu fonksiyon özellikle hamurun mayalanması için uygundur.





İç sıcaklık gerektiğinden fazlasıyla fonksiyon hemen durdurulur ve "İç sıcaklık güvensiz, lütfen fırın soğuyana kadar bekleyin" görüntülenir. Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.



Başarılı mayalama için fırının tabanına bir su kabı konulmalıdır.


1. Kapıyı açın
2. Hamuru ikinci seviyeye mayalanacak şekilde konumlandırın.
3. Kapıyı kapatın.

4. MAYALAMAYI SEÇİN 


5. PIŞIRME SÜRESİ düğmesine dokununuz  veya ilgili değere dokununuz.




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

7. SICAKLIK düğmesine basınız  veya ilgili değeri.

8. Gerekli pişirme sıcaklığını (25°C ile 40°C arasında) değerler arasında kaydırarak seçin.

9. ONAYLA düğmesine  basın ayarları onaylayın.

10. Başlat düğmesine  basın

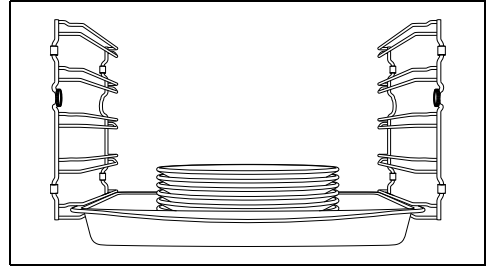
mayalama (prove) döngüsünü başlatın
Tamamlandığında kısa bir bip sesi çalar; bu ses, ekranda herhangi bir noktaya dokunularak veya kapı açılarak devre dışı bırakılabilir.

TABAK SICAKLAŞTIRMA




Tabakları ısıtan ve sıcak tutan fonksiyon. En alt raf üzerine fırın tepsinini yerleştirin ve ısıtmak için tabakları üzerine koyunuz.

1. Tepsiyi ilk raf üzerine konumlandırın ve ısıtılacak tabakları ortasına yerleştirin.



Tabakları çok yüksek istiflemeyin. Tabakları en fazla 5/6 yüksekliğinde istifleyin.

2. TABAK SIC...GÜZleştirme fonksiyonunu  seçin.

3. Tabak ısıtma fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokunun.



Başka bir ayarlama yapılmadıysa, Tabak ısıtma fonksiyonunun maksimum süresi 12 saat 59 dakikadır.

Fonksiyon çalışırken aşağıdakiler ayarlanabilir:

- sıcaklık (40°C ile 80°C arasındaki);
- fonksiyon süresi ;
- bir programlanmış fonksiyon (yalnızca bir için varsayılan olandan farklı bir süre ayarlanmıştır).

Bitince, kısa bir uyarı sesi duyulur; bu ses, ekrana dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

BUHAR İÇİME



Fonksiyon, buzdolabında already pişirilmiş ve saklanan yiyecekleri buharla ısıtır.

1. Isıtılacak yiyeceği bir kap içine koyun.
2. Kapıyı açın.
3. Kabı alt kattan ikinci raf üzerindeki rafa yerleştirin.
4. Kapıyı kapatın.

5. BUHAR İÇİME seçin



6. PİŞİRME SÜRESİ düğmesine dokunun veya ilgili değeri seçin.
7. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme süresini seçin.
8. Depoyu doldurma işlemini başlatmak için START düğmesine dokunun.



Bu buhar ısıtma sıcaklığı kullanıcı tarafından değiştirilemez.

9. Yukarıda açıklanan şekilde rezervuar doldurmaya devam edin.

10. Buhar ısıtma fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokunun.

Buhar ısıtmanın Sonu

Sonunda, "İşlev bitti" görüntülenir ve kısa bir bilgilendirme çanı çalar; herhangi bir noktaya dokunarak devre dışı bırakılabilir

kapıyı açarak ya da görüntüle.



11. Fonksiyonu bırakmak için HOME (ANA) düğmesine dokunun.

12. Yukarıda açıklandığı gibi depoyu boşaltmaya devam edin.

SICAK TUT



Bu fonksiyon, önceden pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmanıza olanak sağlar.

1. SİCİ ISI HIJYENİ SEÇİN



2. TEMPERATURE (SICAKLIK) düğmesine veya ilgili değere dokunun.

3. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını (60°C ila 100°C) seçin.

4. Sıcakta tut fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokunun.

Bitince, kısa bir uyarı sesi duyulur; bu, ekrana herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

TAŞ



Taş üzerinde pişirme için kullanışlıdır. Aynı olarak satılan PPR2 veya STONE aksesuarı ile kullanılır.



Lütfen aksesuar belgelerinde tanımlanan kullanım talimatlarına ve önerilerine bakın.

1. Kapıyı açın.

2. PPR2 veya STONE aksesuarını fırın boşluğuna yerleştirin (aksesuarın özel kılavuzuna bakınız).

3. Kapıyı kapatın.

4. TAŞ'ı Seçin



5. Değerler arasında kaydırın ve gereken pişirme sıcaklığını seçin (50°C ile 250°C aralığında).

6. Taş fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokunun.



Normal pişirme işlevleriyle olduğu gibi, ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

7. Ön ısıtmanın ardından kapağı açın ve pişirilecek yiyeceği aksesuar üzerine yerleştirin.

8. Kapıyı kapatın.

Bitirildiğinde kısa bir zil sesi duyulur; bunu ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakabilirsiniz.

BBQ (Barbekü)



Barbekü pişirme için kullanışlıdır. Aynı olarak satılan BBQ aksesuarı ile kullanılabilir.



Aksesuar belgelerinde belirtilen kullanım talimatlarına ve önerilerine bakınız.

1. Kapıyı açın.
2. BBQ aksesuarını fırın hacmine yerleştirin.

3. Kapıyı kapatın.

4. BBQ'yi seçin



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

6. BBQ işlevini başlatmak için Başlat düğmesine dokunun.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi, ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlanmış ve programlanmış pişirme ayarlayabilirsiniz.

7. Ön ısıtmadan sonra kapıyı açın ve pişirilecek yiyeceği aksesuarın üzerine koyun.

8. Kapıyı kapatın.

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

AIRFRY



Yağ kullanmadan kızartma pişirme elde etmek için yararlıdır. Aynı olarak satılan AIRFRY aksesuarı ile kullanılır.



Aksesuar belgelerinde belirtilen kullanım talimatlarına ve önerilerine bakınız.

1. AIRFRY'yi seçin



2. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin (50°C ile 250°C arasında).

3. Başlat düğmesine dokunarak başlatın Airfry işlevi.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi, önceden ısıtmayı atlayabilir ve zamanlanmış ve programlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

4. Isıtma tamamlandığında kapıyı açın ve pişirilecek yiyecek ile AIRFRY aksesuarını fırın bölmesine yerleştirin.

5. Kapıyı kapatın.

Bitirildiğinde kısa bir zil sesi duyulur; bunu ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakabilirsiniz.

SABAT



Yahudi dinlenme gününün hükümlerine uygun olarak yiyecek pişirmenizi sağlayan işlev.

Bu işlev, cihazın belirli bir şekilde çalışmasına neden olur:

- Pişirme sınırsız olarak ilerleyebilir, herhangi bir pişirme süresi ayarlanamaz.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60°C ile 150°C arasındadır.
- Fırın ışığı devre dışı, kapıyı açmak veya manuel etkinleştirme gibi herhangi bir işlem ışığı açmaz.

- İç fan kapalı kalır.
- Ziller devre dışı.



SABAT modu etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez. Ekran düğmelerine herhangi bir işlem, etkisiz olacaktır.

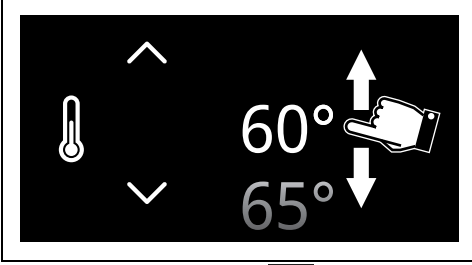
1. Kapıyı açın.
2. Yemeği fırın hacmine yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.

4. SABAT'ı seçin.



5. TEMPERATÜR düğmesine dokunun veya ilgili değeri.

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



7. Seçilen sıcaklığı onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz.

8. Başlat düğmesine dokununuz ve başlatın Şabat işlevi.

İşlevi durdurmak için:

• Ana sayfa düğmesine yaklaşık 3 saniye basın.

Manuel rezervuar dolumu



Rezervuara suyun (veya diğer sıvıların) doldurulması için işlev.

1. Kullanmak istediğiniz fonksiyonların süresi boyunca yeterli miktarda su ile birlikte verilen bir sürahi veya kap doldurun.

2. Cihaz kapağını açın.

3. Sürahi (veya kap) açık kapının üzerine yerleştirin.



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

4. "Ana menü"nde bulunan "DİĞER FONKSLAR" düğmesine dokununuz (ana alanda).



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



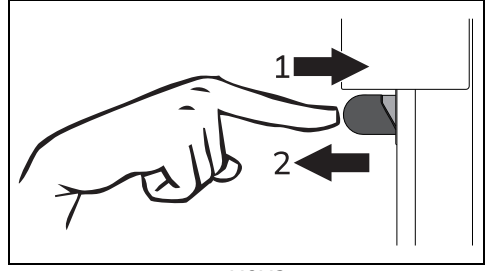
6. DOLUM REZERVUAR düğmesine dokununuz.



7. Yükleme değirmenini tutucusundan çıkarın.

• Yükleme değirmenini çıkarmak için, yayı serbest bırakıncaya kadar değirmenin önüne basın.

sözleşmeler, ardından serbest bırakın.



veya

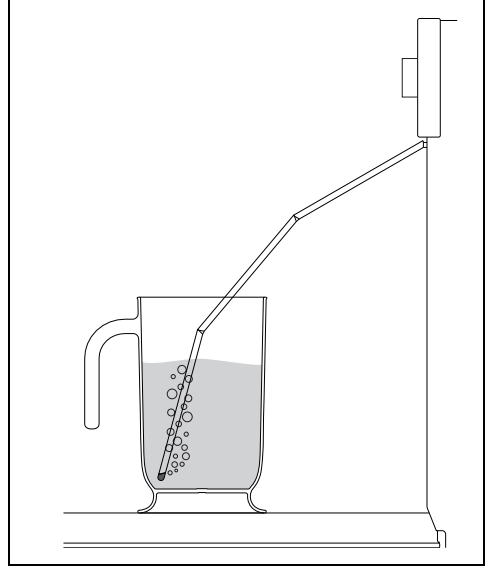
• Ekrandaki SİHİR DİMİ düğmesine dokununuz (alt bölgede konumlandırılmış)

3



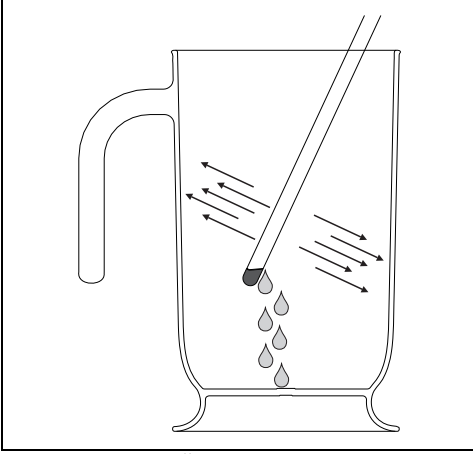
Sihirli projeksiyona çarpmamak için korunması gereken mesafeye dikkat edin.

8. Tüpün ucunu sürahi (veya kap) tabanına yerleştirin.



9. Cihaz rezervuarını su ile doldurmaya başlamak için başlat düğmesine basın.

10. Bittiğinde, su kalıntılarını gidermek için yüklem çubuğunu sallayın.



11. Yükleme çubuğunu tutucusuna geri yerleştirin.
12. Sürahiye (veya kabı) çıkarın.
13. Kapıyı kapatın.



Kapı kapatıldığında, damlamaları önlemek için yüklem çubuğundaki artık suyu otomatik olarak çeker. Köpürme sesi duyulabilir; bu tamamen normaldir.

14. Depoyu doldurduğunuz onaylamak için DOĞRULA düğmesine dokununuz.

Manuel deponun boşaltılması



Depodan suyun (veya diğer sıvıların) boşaltma fonksiyonu.

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



2. Alt menü düğmesine dokununuz (alt alanda bulunan).

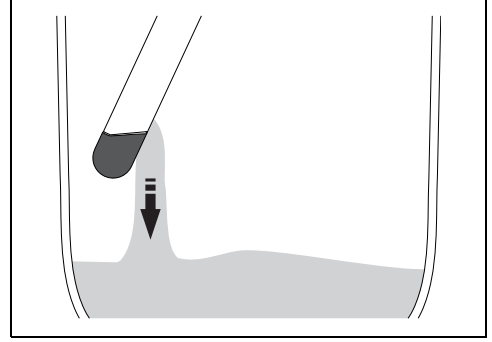
3

3. DEPO DRENAJ düğmesine dokununuz.



4. Açık kapıya bir sürahi veya kap yerleştirin.
5. Yükleme çubuğunu tutucusundan çıkarın.

6. Su tüpe (kupa/konteyner) boşalmaya başlaması için START düğmesine basın.



Tamamlandığında, kalan suyun giderilme işleminin tamamlandığı göstergeye yansır.

7. DOĞRULA düğmesine dokununuz.

8. Kalan suyu çıkarmak için yüklem çubuğunu sallayın.
9. Yükleme çubuğunu tekrar tutucusuna yerleştirin.
10. Sürahiye (veya kabı) çıkarın.
11. Kapıyı kapatın.

Temizleme fonksiyonu VAPOR CLEAN için



(yalnızca bazı modellerde) ve

alt menüdeki temizleme fonksiyonu TEMİZLİK VE bakımı bölümüne bakın.

Elektrik kesintisi durumunda

Bir işlev sırasında elektrik kesintisi olursa, cihaz yaptığı işlevi otomatik olarak geri getirir, önceki tüm ayarları korur ve işlevin daha önce geçtiği süreyi yalnızca şu şartla dikkate almaz:

- güç kesintisinin süresi 60 saniyeden az veya eşittir;
- işlev mikrodalga kullanımı içermez (modele bağlı olarak);
- piroliz işlevi çalışıyor durumda (modele bağlı olarak);
- Şabat işlevi yürütülüyor durumda (güç kesintisi süresinden bağımsız olarak).

Yukarıda açıklanan durumlardan farklı bir durumda güç kesintisi olursa, cihaz belirli bir süre kullanıcıdan işlevi sürdürüp sürdürmemeye ilişkin manuel izin bekler.


İşlev yeniden etkinleştirilirse, pişirme ayarları önceki durumda kalır.

k Static gündeğru zamanın hesaplanarak elektrik kesintisi sırasında. Kullanıcı müdahalesi yoksa, cihaz işlevi iptal eder ve gösterge yine geçerli zamanı gösterir.



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



Sembol  bir olduğunu belirtir Güç kaybı meydana geldi ve yürütülmekte olan işlev otomatik olarak geri getirilemedi. Daha fazla bilgi için sembole basın.

Programlı bir işlev sırasında elektrik kesintisi Bir pişirme süreci programlandığı sırada güç kaybı meydana gelirse:

- Belirlenen başlangıç zamanında kesinti giderilirse, cihaz başlatma zamanına kadar zamanı güncelleyerek bekleme modunda kalır.


- Belirlenen başlangıç zamanından sonra kesinti giderilirse, cihaz işlevin başlamasını bekler ve belirli bir süre sonra kullanıcı müdahalesi olmazsa işlevi iptal eder ve gösterge yeniden geçerli zamanı gösterir.

Ayarlar



Kısa süreli bir elektrik kesintisi durumunda tüm kişisel ayarlar saklı kalır.

Ürün yapılandırması bu menü kullanılarak ayarlanabilir.



- Ana menüden **AYARLAR**  düğmesine dokununuz (alt alanda sağ tarafta).

3

Saat ayarları



Zamanı ve görüntüleme türünü ayarlayabileceğiniz menü.

- Ayarlar menüsünde  **SAAT AYARLARI**  düğmesi.

SAAT AYARLARI



düğmesi.

Dijital saat



Geçerli zamanı dijital biçimde gösterir.



Kısa süreli elektrik kesintisi durumunda dijital sürüm seçili kalır.

1. Seçiniz  Dijital saat.

2. Açık olarak seçin.

Dijital saat modunu etkinleştirmek için **ONAY** düğmesine dokununuz.



Zaman görüntüleme



Fırın kapalıyken saat görüntülemesini etkinleştirir/kapatır.



“Zamanı göster” işlevi fabrika ayarında Kapalıdır.



“Zamanı göster” işlevi Açık olarak ayarlanırsa, cihaz bekleme konumunda olduğunda şu anki zamanı düşük parlaklıkta gösterir.



“Zamanı göster” işlevi Açık olarak ayarlanırsa, cihaz bekleme modundan daha fazla enerji tüketir.



SmegConnect modelleri için yalnız: “Zamanı göster” işlevi Kapalı olarak ayarlıysa saat bekleme moduna geçerken bağlantı otomatik olarak kapanır.

1. Zaman  'ster'i seçin.

2. Açık olarak seçin.

3. Zaman göstergesini etkinleştirmek için **ONAY** düğmesine dokununuz.

Saat formatı




Saat görüntüsünü 12 veya 24 saat formatında etkinleştirir/kapatır.



Zaman formatı fonksiyonu fabrika ayarı olarak 24saat olarak ayarlanmıştır.

1. Seçin  Zaman formatı.


2. 12 saat veya 24 saat seçin.

3. Gerekli zaman formatı  aktive etmek için Onay düğmesine dokununuz.

Fırın ayarları



Ek ürün fonksiyonları için özel menü.

• Ayarlar menüsünde  "setting" ana" dokununuz

FIRIN AYARLARI  düğmesi.

Sıcak tut



Bu mod, pişirme tamamlandıktan sonra belirli bir süre için ayarlanan pişirme döngüsü ile, pişirme sırasında elde edilen tat ve koku değiştirilmeden, düşük sıcaklıklarda yiyecekleri sıcak tutmanıza olanak tanır.




Pişirme bittikten sonra 5 dakika içinde sıcak tutma fonksiyonu etkinleşir; bu, bir dizi bip sesi ile gösterilir (pişirme veya fonksiyon bittiğine bakınız).



Sıcak tutma fonksiyonunun sıcaklığı 80°C olarak ayarlanmıştır.

1. Seçin  Sıcak tut.

2. Açık olarak seçin.

3. Sıcak tutma modunu  etmek için Onay düğmesine dokununuz.

Ekolojik ışık




Pişirme başladığından veya kapı açıldığından yaklaşık bir dakika sonra fırın içindeki ışıklar otomatik olarak kapanır, enerji tasarrufu için.




Cihazın ışığı otomatik olarak kapatmasını yaklaşık bir dakika sonra önlemek için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.



Manuel açma/kapama kontrolü her zaman mevcut. Simgesine  ışın,

mevcut olduğunda, manuel olarak yapmak için


fırın ışığını etkinleştirin veya göstergenin devre dışı bırakılması için simgeyi kullanın. 



Ekolojik ışık fonksiyonu fabrika ayarı olarak Açık.

1. Seçin  Ekolojik ışık.

2. Açık olarak seçin.

3. Ekolojik ışık modunu  etkinleştirmek için Onay düğmesine dokununuz.

Su sertliği




Bu mod, leke giderme işlemini optimize etmek için su sertliğini ayarlamana olanak tanır.



Cihaz orta sertlikte su için fabrika ayarındadır (3).

1. Su sertliği  i seçin.

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

3. Onay düğmesine  dokunarak onaylayın.



Ankastre ana su temini çok sert ise, su yumuşatıcısı kullanmanızı öneririz.



Yerel su idaresinden suyun sertliği hakkında bilgi isteyin.

Ayarlanan su sertliğine bağlı olarak buhar fonksiyonu belirli saatler kullanıldıktan sonra ekranda desilke işlemini yapmanız istenir.

Cihazın kullanımı ve buna göre suyun sertliği ($^{\circ}\text{dH}$ veya $^{\circ}\text{dF}$), yaklaşık çalışma saati şu şekildedir:

Değer	$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{dF}$	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 çubuk



Depo dolum ve boşaltma çubuğunun otomatik çalışma modunu ayarlar.

1. Otomatik çubuğu seçin

2. Açık/Kapalı seçin.

3. Çubuğun otomatik çalışmasını etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Görüntü ayarları



Belirli parametrelerin görüntü ayarlarını değiştirebileceğiniz menü, dili değiştirebilirsiniz.

• 'ayarlar menüsü' üzerine dokununuz

GÖRÜNTÜ AYARLARI düğmesi.

Dil



Görüntüleme dilini seçmenize olanak tanır.

1. Seç Dil.

2. Gerekli dili seçmek için mevcut diller arasında kaydırın.

3. ONAYLA düğmesine dokununuz to dili onaylayın.

Kontrol Kilidi



Kullanıcı müdahalesi olmadan normal çalışmanın ardından cihazın kontrollerini otomatik olarak kilitlemesine olanak tanır.

1. Kontrol 'i seçin.

2. Evet'i seçin.

3. Kontrol kilidi modunu etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.



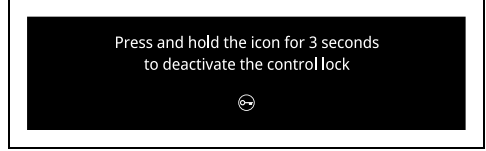
Normal çalışmada, bu durumdur gösterge ışığı ile gösterilir bilgi alanında açılma

1

Pişirme sırasında kilidi geçici olarak devre dışı bırakmak için:

4. Değiştirmek istediğiniz değerlerden birine dokununuz.

Giriş ekranında Kontrol kilidini geçici olarak nasıl devre dışı bırakacağınızı gösteren bir mesaj görünecektir.



5. Dokun ikonuna 3 saniye dokununuz.

Ses



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

1. Seç Ses.

2. Kapalıyı seç.

3. Ekrandaki sembollere dokunmayla ilişkili sesi devre dışı bırakmak için ONAYLA düğmesine dokununuz.

Sıcaklık Biçimi



Sıcaklık ölçüğünü Santigrad ($^{\circ}\text{C}$) veya Fahrenheit ($^{\circ}\text{F}$) olarak ayarlamana olanak sağlar.



Sıcaklık biçimi işlevi fabrika ayarıyla $^{\circ}\text{C}$ olarak ayarlanmıştır.

1. Seç Sıcaklık biçimi.

2. $^{\circ}\text{C}$ veya $^{\circ}\text{F}$ seçin.

Gerekli sıcaklık biçimini etkinleştirmek için ONAYLA düğmesine dokununuz.

Ayarları geri yükle



Bu, tüm ayarları orijinal fabrika ayarlarına getirir.



İşlem ayrıca kişisel tarifleri siler.

- FABRİKA SIFIRLA düğmesine dokununuz.

"ayarlar menüsü" üzerindeki bağlantı

alt bölümün merkezi). 3

1. Orijinal fabrika işlemlerini geri yüklemek istiyorsanız Evet düğmesine dokununuz. veya
2. İşlemi iptal etmek için No düğmesine dokununuz.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizliği



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeylerin temizliği

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını bekleyin.

Günlük temizliğin normal şartlar altında

Her zaman aşındırıcılar veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

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

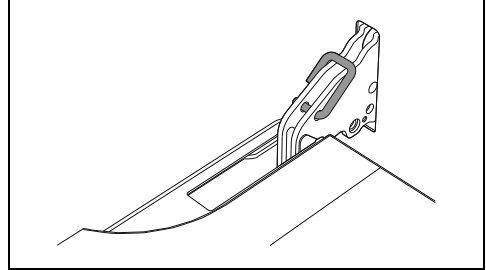
Şekerli yiyecek kalıntılarının (ör. reçel) fırında kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakırsanız, fırın emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Kapının temizliği

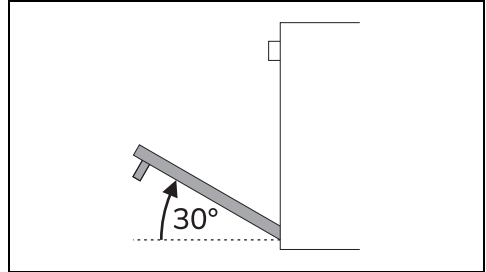
Kapı sökülmesi

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir çay peçetesinin üzerine koymanız önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

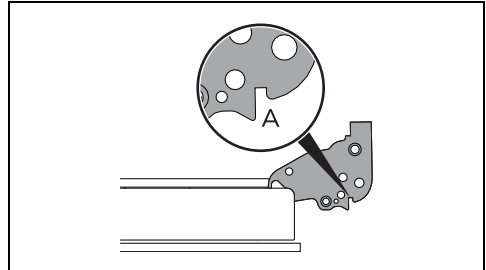
1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı her iki taraftan iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açıda kaldırın ve çıkarın.



Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırının ilgili yuvalarına yerleştirin; girintili bölüm A'nın yuvalarda tamamen oturduğundan emin olun.



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

Kapı camını temizleme

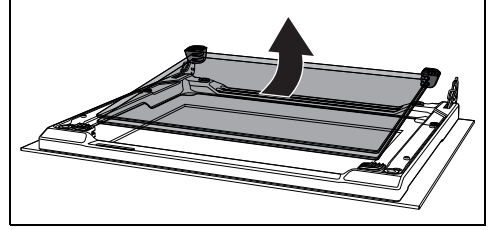
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla temizleyin.

İç cam panellerinin çıkarılması

Dilin temizliğini kolaylaştırmak için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

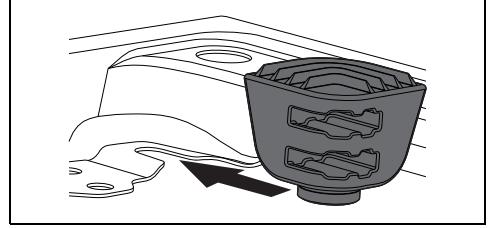
1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.
2. Arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın, 1 numaralı oklarla gösterilen hareketi izleyin.

cam ünitesi iki cama/iki panelden oluşur.

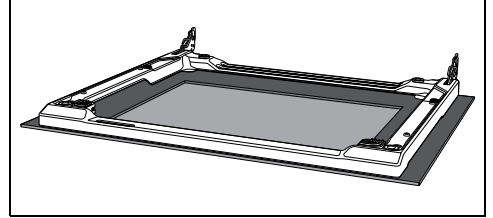


Bu adımda üst keçeler koltuklarından çıkarılabilir.

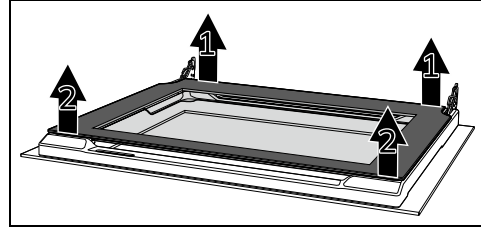
6. Ön keçeleri koltuklarına yerleştirin. Keçelerin ayakları dış camı göstermelidir.



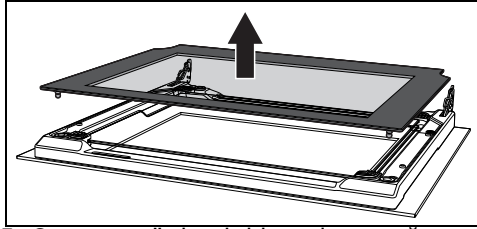
7. Dış cam yüzeyini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin.



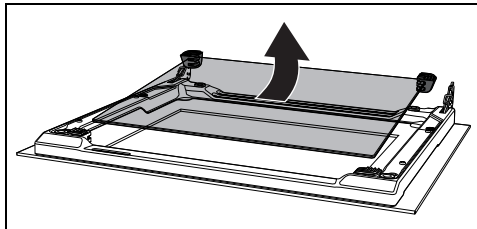
8. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için nemli bir sünger ve nötr deterjanla temizleyin.



3. 2 numaralı oklarla gösterilen hareketi izleyerek ön pimleri serbest bırakın.
4. Ardından iç camı ön profilden çıkarın.

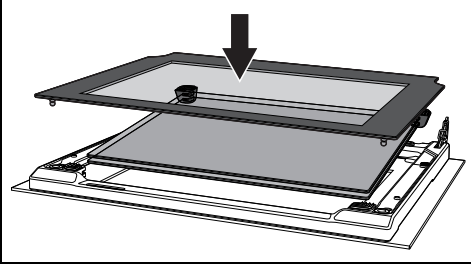


5. Orta cam ünitesini kapıdan aşağı doğru çekin ve sonra yukarı kaldırın.

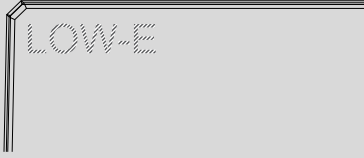


Not: Bazı modellerde orta katman

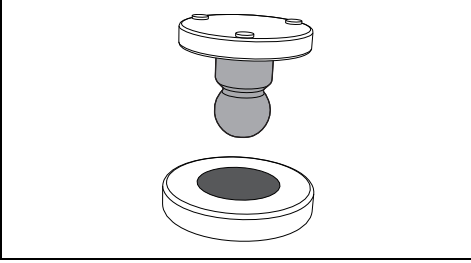
9. Ara cam ünitesini tekrar yerine koyun ve iç camı yeniden konumlandırın.



Açık kapıda ara cam panelinin sol-assen sağdan okunabilmesi için köşedeki baskı sol-ileri olacak şekilde yeniden konumlandırılmalıdır (baskının kaba kısmı kapının dış camına bakacak şekilde).



10. İç camın 4 pimini kapının koltuklarına iyice oturttüğünüzden emin olun.



Fırın haznesinin temizlenmesi

Fırınının en iyi durumda kalması için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Gıda kalıntılarının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emaye zarar verebilir.

Temizleme işleminden önce çıkartılabilir tüm parçaları çıkarın.
Daha kolay temizlik için çıkarmanız önerilir:

•kapı;

• Raf/tepsi destek çerçeveleri.



Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, kalıntıyı gidermek için fırını maks. sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

Kurulama

Yemek pişirmek cihazın içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasına hiçbir şekilde etki etmez.

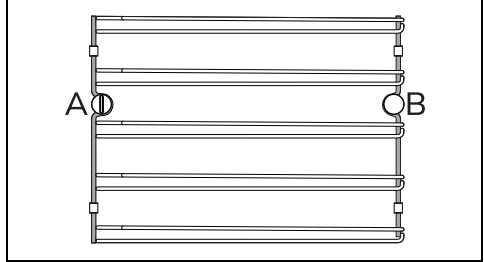
Her pişirme işlemi sonrası:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kiri temizleyin.
3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç tamamen kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması yanların daha kolay temizlenmesini sağlar.



A = ön gövde

B = arka pim



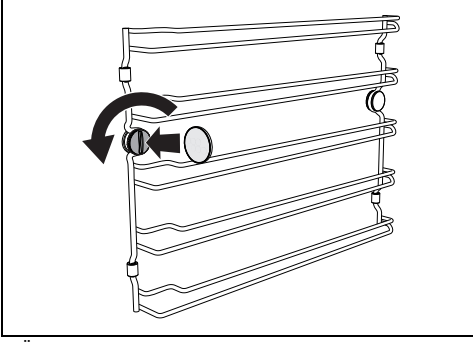
Bazı modellerde arka pim B çıkarılıp ön gövde A ile aynı şekilde yeniden takılabilir.



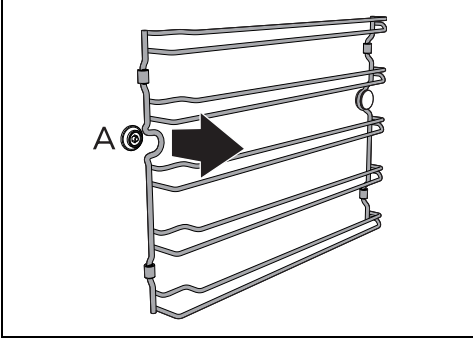
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

1. Açığın yan duvarında bulunan önden sabitleme pimini gevşetin.

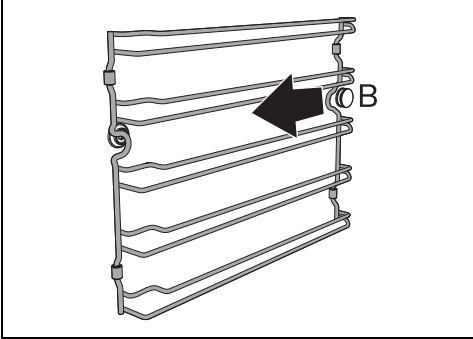
fırın boşluğu (kendinize bir aletle yardımcı edebilirsiniz, örn. bir para birimiyle).



2. Ön muhafazadan A ile kilitlemeden iç kısma doğru çerçeveyi dikkatlice çekin ve çıkarmak için serbest bırakın.

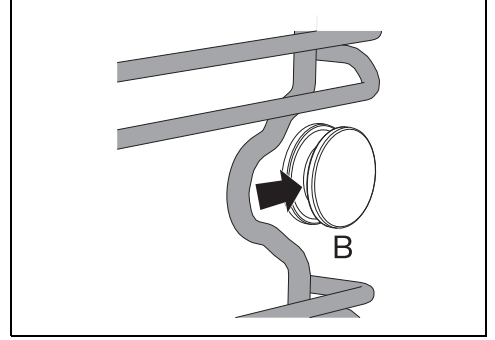


3. Yan duvarının tabanında bulunan arka pim B'den çerçeveyi çıkarın.

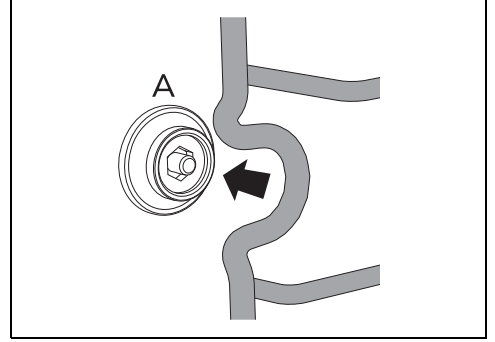


4. Diğer yan duvara yerleştirilen çerçeve için işlemi tekrarlayın. Raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden takmak için:

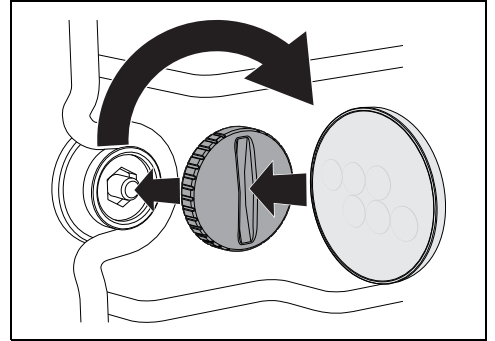
1. Çerçevenin arka kısmını, yan duvarın altında bulunan B pimine konumlanmış olan muhafazaya kaydırın.



2. Fırın boşluğunun açıklığına yakın olan yan duvarda bulunan A muhafazasındaki çerçevenin ön kısmını değiştirin.



3. Ön sabitleme pimini vidalayın (kendinize bir aletle, örn. bir para birimiyle yardımcı olabilirsiniz).



4. Diğer yan duvara yerleştirilen çerçeve için de işlemi tekrarlayın.

Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme fonksiyonu bir kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı temizleme prosedürüdür. Bu işlem sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkün olur. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılarak sonrasında daha kolay çıkarılabilir.

Hazırlık işlemleri

Buhar Temizleme fonksiyonuna başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa, sıcaklık probunu çıkarın.
- Varsa, kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Kapıyı kapatın.
- Yardımlı temizleme sırasında, takılı ise daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri ayrı olarak ılık suda ve az miktarda deterjanla yıkayın.

Buhar Temizleme çevrim ayarı



İç sıcaklık beklenenden yüksekse, fonksiyon etkin değildir.

Fonksiyonu başlatmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.



Buhar Temizleme fonksiyonunun süresi ve sıcaklığı kullanıcı tarafından değiştirilemez.

1. Ana menüde yer alan "Other Functions" (ana alanda) düğmesine dokununuz.



2. VAPOR CLEAN'i seçin.



3. Rezervuar doldurma prosedürünü başlatmak için START düğmesine dokununuz.



4. Yukarıda tarif edildiği gibi rezervuar doldurmaya devam edin.

Buhar Temizleme temizleme evresi

5. Buhar Temizleme fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokununuz.



Bu aşama, pişirme seviyesinde kademeli bir artış ile gösterilir.



Buhar Temizleme Sonu

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



1. Fonksiyonu bırakmak için ANA SAYFA düğmesine dokununuz.



2. Yukarıda tarif edildiği gibi haznenin boşaltılmasına devam edin.

3. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bezle silin.

4. Zorlu kireçlenmelere karşı bakır tellerli aşındırıcı olmayan sünger kullanın.

5. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

6. Fırın haznesindeki kalan suyu çıkarın.

7. Varsa kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden konumlandırın.

Daha iyi hijyen için ve yiyeceklerin nahoş kokular almasını önlemek için:

• İç kısmı yaklaşık 10 dakika için 160°C'lik fan yardımcı bir fonksiyonla kurutmanızı öneririz.

• Kendini temizleyen paneller takılıysa, aynı anda katalizleme çevrimi ile iç kısmı kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların elle temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.



Kireç çözücü uygulanmaması nedeniyle oluşan kireç varlığı, uzun vadede cihazın doğru çalışmasını bozabilir.



Kireç çözücü uygulama uzun bir süreçtir (bir saatten fazla) ve kullanıcının cihazın önünde bulunması gerekir.

Periyodik olarak ekranda kazan kireç çözücü işlemini gerçekleştirmeniz istenir.



Kazanı mükemmel çalışır durumda tutmak için ekran bunu gösterdiğinde her seferinde kireç çözücü işlemini yapmanızı öneririz.



Koşullara bağlı olarak sistem cihazın standart işlevleri gerçekleştirebileceğini veya hidrolik devrenin kireç çözücü ve temizleme sürecine ihtiyaç duyduğunu gösterecektir.

Ön operasyonlar

Haznede artık su varsa:

1. Kapağı açın.
2. Açık kapağa bir sürahi veya kap koyun.
3. Yükleme nozulunu yuvasından çıkarın.
4. Suyu sürahiye (veya kaba) boşaltmaya başlamak için START düğmesine basın.

Artık su sürahiye (veya kaba) akmaya başlar.

5. Boşatma akışının sonunu bekleyin.
6. Sürahideki suyu boşaltın (veya kaba).
7. ONAYLA düğmesine dokunmanın işlevi sürdürün.



Bu noktadan itibaren kireç çözücü işlemi iptal edilemeyecektir.

Hazne doldurma

1. 100 g sitrik asidi 650 ml suda bir kabta karıştırın.



Laktik asit veya başka kireç çözücü maddeler kullanmayın.

2. Yükleme nozulunu yuvasından çıkarın.
3. Borunun ucunu sürahinin (veya kabın) tabanına yerleştirin.

4. Aletin haznesini kireç çözücü ile doldurmaya başlamak için START düğmesine dokununuz.

5. Sonunda yükleme nozulunu sallayarak kalan suyu çıkarın.
6. Yükleme nozulunu yerine takın.

7. Damlalığı (veya kap) çıkarın.

Kazanda kireç çözücü fonksiyonu

1. Kapağı kapatın

2. Kireç çözücü başlar.

Kireç çözücü işlemi bittiğinde ekran su yumuşatıcıyı boşaltma talebini gösterir.

Haznenin boşaltılması

1. Kapağı açın

2. Açık kapağa bir su bardağı veya kap koyun.

3. Yükleme nozulunu yuvasından çıkarın.

4. Damlama kabına su yumuşatıcıyı sürahiye (veya kaba) boşaltmaya başlamak için START düğmesine basın.

Kireç çözücü çözelti sürahiye akmaya başlar.

5. Boşatma akışının sonunu bekleyin.

6. Kireç çözücü çözeltiyi sürahiye (veya kaba) boşaltın.



Dikkat edin: kireç çözücü hala sıcak olabilir.

Hazne ve hidrolik devrenin temizlenmesi

Su yumuşatıcı boşaltıldıktan sonra alet hazne ve hidrolik devrenin temizleme prosedürüne başlar.



Çok sert olmayan, yumuşatılmış su veya sade mineral suyu kullanın.



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

Ekran hazneyi su ile doldurma talebini gösterecek.

1. Yaklaşık 2 litre temiz su ile bir sürahi veya kap doldurun.
2. Fırın kapağını açın.

3. Sürahiye (veya kabı) açık kapının üzerine yerleştirin.



Fırının haznesi içindeki suyun taşması bir arıza olarak değerlendirilmez; aksine durulama işleminin bir parçasıdır.

4. Yükleme memesini yuvasından dışarı çekin.
5. Tüpün ucunu sürahinin (veya kabın) dibine yerleştirin.

6. BAŞLAT düğmesine basın  başlatmak için cihazın haznesini suyla doldurun.

7. Hazneye su doldurmayı bitirdiğinizde, işlemi sürdürmek için ONAYLA düğmesine dokununuz.

Cihaz, ayarlanan parametreleri kullanarak işlevi başlatır.

• Tankı ve hidrolik devreyi temizlerken sürahiye, içeri yerleştirilmiş dolum memesiyle birlikte kapısı açık halde bırakın. Cihaz, temizlik için kullanılan belirli miktardaki suyu döngüsel olarak boşaltır.

• Bu işlem sırasında, fırının haznesi içindeki suyun taşması bir arıza olarak değerlendirilmez; aksine durulama işleminin bir parçasıdır.


8. Temizleme işleminin sonunda ekran, suyu boşaltma talebini gösterir.

9. Fırının haznesi içindeki kalan tüm suyu temizleyin ve kurulaşın.

10. KAPİYI AÇIN

11. Bir sürahiye veya kabı açık kapının üzerine yerleştirin.

12. Yükleme memesini yuvasından dışarı çekin.

13. BAŞLAT düğmesine basın  başlatmak için suyu sürahinin (veya kabın) içine boşaltır.

14. Boşaltma akışının bitmesini bekleyin. Tamamlandığında ekran, kalan suyu giderme işleminin tamamlandığını gösterecektir.

Manuel kireç çözme




Kazanın kirecini çözen işlev.

Kireç çözme işlemini önceden yapmak istediğinizde, işlevi manuel olarak çalıştırabilirsiniz:

1. "ana menü" üzerindeki **DiĞER FONKSİYONLAR** düğmesine dokununuz (ana bölgesinde).



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

3

3. KİREÇ ÇÖZME düğmesine dokununuz



4. Önceki paragraflarda açıklandığı şekilde kireç çözmeye devam edin.

Haznenin ve su devresinin manuel temizliği




Bu işlev, cihazın haznesini ve su devresini temizlemenizi sağlar.

1. "ana menü" üzerindeki **DiĞER FONKSİYONLAR** düğmesine dokununuz (ana alan).



2

2. Alt menü düğmesine  dokununuz (alt alan).

3

3. TEMİZLEME HAZNESİ düğmesine dokununuz.



Ön işlemler

1. Bir sürahiye veya kabı yaklaşık 2 litre suyla doldurun.

2. Cihazın kapısını açın.

3. Sürahiye (veya kabı) açık kapının üzerine yerleştirin.

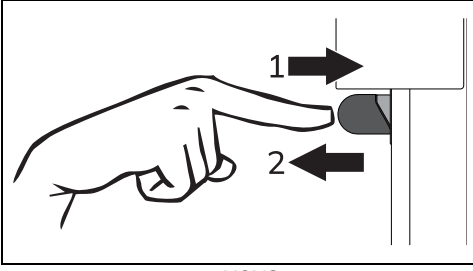


Su bulunan sürahi (veya kap) toplam ağırlığı 5 kg'dan düşük olmalıdır.


4. Yükleme çubuğunu yuvasından çıkarın.

• Yükleme çubuğunu çıkarmak için, yay

sözleşmeler, sonra serbest bırakın.



veya

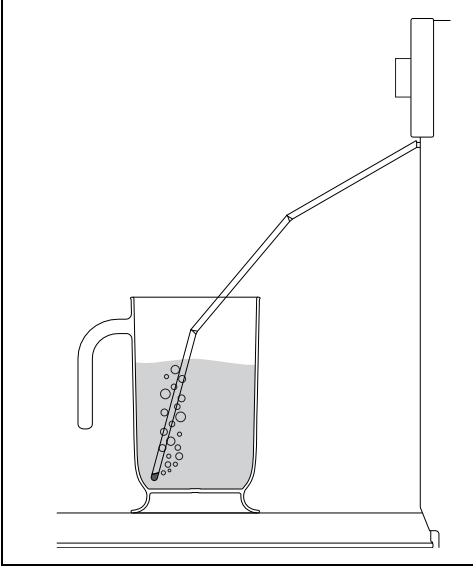
- Ekrandaki WAND düğmesinin  konunun (alt bölgede konumlandırılmıştır)

3




Wand projeksiyonuna çarpılmamak için korunması gereken mesafeye dikkat edin.

5. Tüplüğün ucunu sürahi (veya kap) tabanına yerleştirin.



6. Cihazın rezervuarını  suyla doldurmaya başlamak için başlat düğmesine basın.

7. Rezervuarı doldurduğunuz  zu onaylamak için ONAY düğmesine dokununuz.

Cihaz, ayarlanmış parametreleri kullanarak işlevi başlatır.

Su devresinin temizliği

- Rezervuar ve hidrolik devre temizliği sırasında sürahiye üzerinde bırakın

yükleme çubuğu içeride açık kapı.

Cihaz temizleme için kullanılan belirli miktarlarda suyu döngüsel olarak boşaltır.

- Bu süreçte, fırın haznesi içindeki suyun taşması bir arızadan kaynaklanmaz, aksine durulama prosedürünün bir parçasıdır.

Su devresi temizliğinin sonu

8. Temizleme işlemi tamamlandığında suyu boşaltma isteği ekranda gösterilir.

9. Fırın haznesi içindeki anyeral suyu temizleyin ve kurulaştırın.

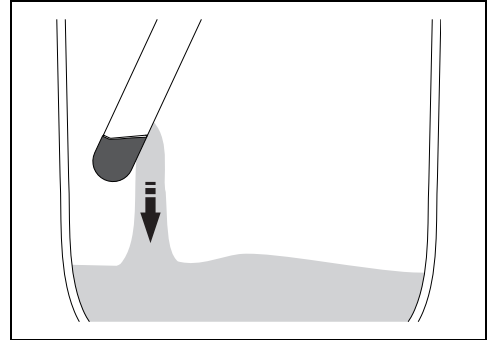
Depo boşaltımı

10. Kapıyı açın

11. Açık kapıya bir sürahi veya kap koyun.

12. Yükleme çubuğunu tutucusundan çıkarın.

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



14. Tahliye akışının sonunu bekleyin.


Tamamlandığında, gösterge boşaltılan artık su işleminin tamamlandığını gösterecektir.



Rezervuar ve su devresinin temizlenmesini iki kez yapmanız önerilir.



Ayrıca su yerine temizleme solüsyonu da kullanabilirsiniz. Bu durumda, bu bölümdeki talimatları izleyerek en az iki kez su durulaması yapmanız önerilir.

15. Onay düğmesine  dokununuz.

16. Kalan suyu çıkarmak için yükleme çubuğunu sallayın.

17. Yükleme çubuğunu tutucusuna geri koyun.

18. Sürahiye (veya kabı) çıkarın.

19. Şarjdan suyu sürahiden boşaltın.

20. Kapıyı kapatın.

Sterilizasyon

Buhar ile sterilizasyon hidrolik devrenden son damıtmayı temizler.

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

2. Şarji temiz su ile doldurun.

3. Cihaz kapısını açın.

4. Sürahiye açık kapının üzerine koyun.

5. Yükleme çubuğunu tutucusundan çıkarın.

6. Tüpün ucunu sürahinin (veya kap) dibine yerleştirin.

7. Cihaz haznesini  ile doldurmaya başlamak için Başlat düğmesine basın.

8. Bittiğinde, su kalıntısını gidermek için yükleme çubuğunu sallayın.

9. Yükleme çubuğunu tekrar tutucusuna koyun.

10. Şarji (veya kap) çıkarın.

11. Kapıyı kapatın.

12. Seçili buhar fonksiyonunu başlatmak için Başlat düğmesine dokununuz.

13. Fonksiyon sonuna kadar yürütülmesini bekleyin.

14. Fonksiyon sonunda, yukarıda tarif edildiği gibi hazneyi boşaltın.

15. Talep akışın bitmesini bekleyin.

16. Sürahiden suyu boşaltın.



Dikkat edin: fırın boşluğunun soğumasını bekleyin.

17. Kapıyı açın.

18. Fırın boşluğundaki herhangi bir su sızıntısını bez veya süngerle silin.

19. Kapıyı kapatın.

Depo kalibrasyonu







Bu işlev, depodaki su miktarının (veya diğer sıvının) doğru okumasını kalibre etmenizi sağlar.

Zamanla, depodaki su miktarları cihaz sensörü tarafından doğru okunmayabilir. Bu durumda cihaz sensörünün işlevi optimum duruma getirilebilir.

Ön işlemler

1. Ana menüdeki "OTHER FUNCTIONS" düğmesini dokununuz (ana ekranda alan).



2. Alt menü düğmesini  (alt alanda bulunan) 

3. DAMA HAZNESİ KALİBRASYONU Dokununuz düğme  (alt alanda konumlandırılmış) 

Boş reservoir kalibrasyonu

1. Cihaz kapısını açın.

2. Boş bir sürahiye açık kapının üzerine yerleştirin.

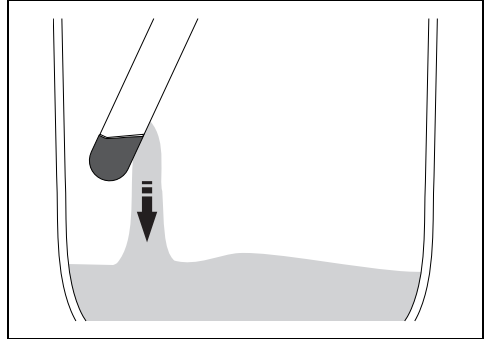
3. Ekranda bulunan YÜKLEME SAĞI  düğmesini dokununuz (alt alanda konumlandırılmış) 




Çubuğun çıkıntısına çarpılmaması için tutulması gereken mesafeye dikkat edin.


4. Çubuğu dışarı çekin ve ucunu boş sürahinin dibine daldırın.

5. Şarjdeki suyu boşaltmaya başlamak için Başlat düğmesine basın.



6. Drenaj akışının bitmesini bekleyin.

7. Çubuktan daha su çıkmadığından emin olun, ardından STOP'a dokununuz buton. 

8. Ardından kalibrasyonu sürdürmek için BOŞ DEPOL KALİBRASYON  düğmesine dokununuz.

Tam rezervuar kalibrasyonu

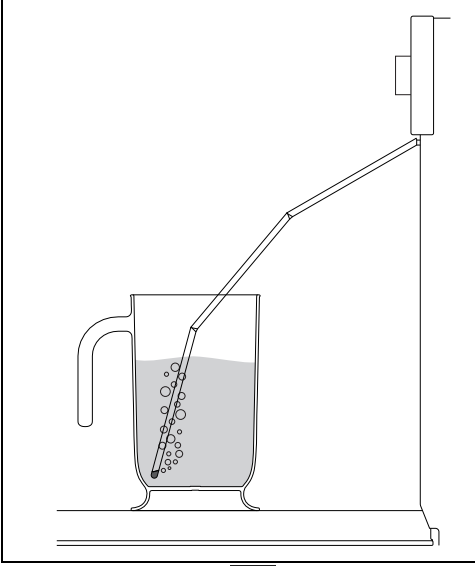
1. Suya tam olarak 1 litre doldurun.



1. Dijital mutfak terazisi kullanmanızı ve su olarak 1000 gram ölçmenizi öneririz.


2. 1 litre su bulunan sürahiyi açık kapıya koyun.

3. Ucu kalıba kadar sürahiye g m nl ge kadar daldırın.



4. Cihazın deposunu  ile doldurmaya başlamak için START düğmesine basın.

5. Depo dolumunun bitmesini bekleyin.

6. Cihazın şu özelliğe sahip olduğundan emin olun Süreyi kapsayan tüm su kabından emilmişse STOP düğmesine basın .


7. Yükleme esasını tutucusuna geri koyun.

8. Suyu alın.

9. Kapıyı kapatın.

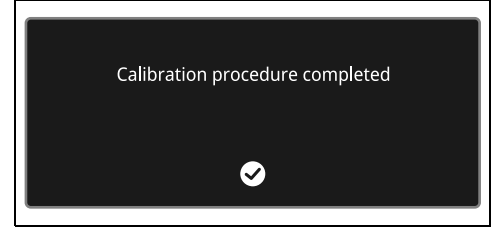


Kapı kapalı olduğunda, damlamaları önlemek için yükleme  buğundaki herhangi bir artık suyu otomatik bir sistem çeker. Köpürme sesi duyulabilir; bu tamamen normaldir.

10. Kalibrasyonu tamamlamak için TAM RESERVUAR KALİBRASYONU düğmesine dokunun. 

11. Kalibrasyonun bitmesini bekleyin.

Tamamlandığında, ekranda kalibrasyon prosedürünün sonlandığına dair bir uyarı gösterilir.



12. Rezervuar kalibrasyon prosedürünü sonlandırmak için ONAY düğmesine dokunun.

Görüntüleme, depodan suyun boşaltılmasını önerir. Suyu buharlı pişirme için kullanabilir veya Rezervuar boşaltma bölümünde açıkladığı gibi ilerleyebilirsiniz.

Olağanüstü bakım

Contak bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

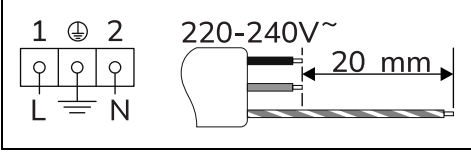
şebeke özelliklerini plaktaki verilerle karşılaştırın. Teknik veriler, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama levhası cihazın üzerinde belirgin bir yerde bulunur.

Herhangi bir nedenle bu plağı çıkarmayın.

Cihaz, diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel ile topraklanmış olarak bağlanmalıdır.

Cihaz şu modlarda çalışabilir:

• 220-240 V~



3 x 1,5 mm² üç telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletim hatasının kesitine atıfta bulunur.



Bahsedilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma katsayısını göz önüne alarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmesini sağlamak için temas aralığı yeterli olan tüm kutup röleli güç hattını kullanın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya entegre edilen devre kesici AS/NZS 3000 standardına uygun olmalıdır.

Priz ve fiş ile bağlantı

Priz ile fişin aynı tipte olduğundan emin olun.

Alet adaptörleri, çoklu prizler veya yancılar kullanmaktan kaçının; bunlar aşırı ısınmaya ve yanıklara yol açabilir.

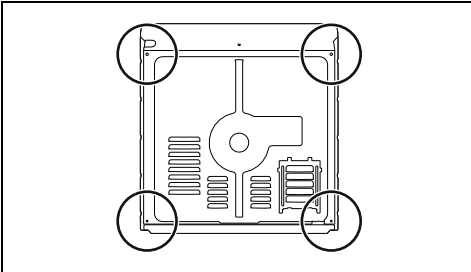
Kablo değiştirme



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

• Ana güç kaynağını kesin.

1. Arka muhafaza vidalarını sökün ve terminal bloğuna erişmek için muhafazayı çıkarın.



2. Kablonun değiştirin.

3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmeyecek en iyi rotayı izlediğinden emin olun.

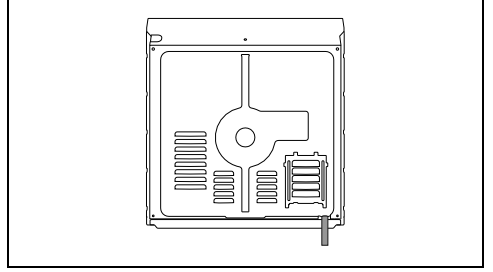
914779723/G

Konumlandırma



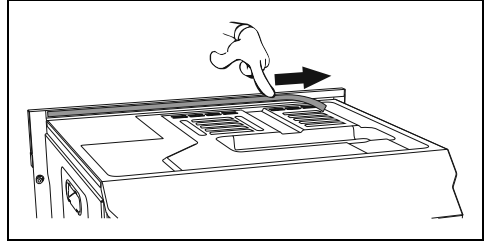
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

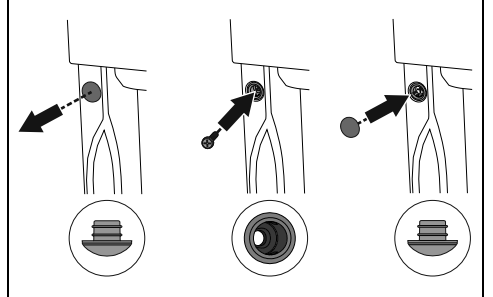


Ön panel contası

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



Sıkıştırma/vida girişleri



1. Cihazın önündeki takoz kapaklarını çıkarın.

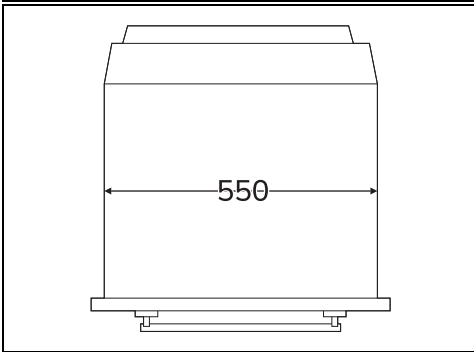
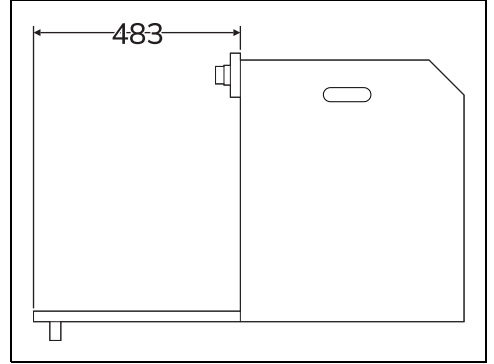
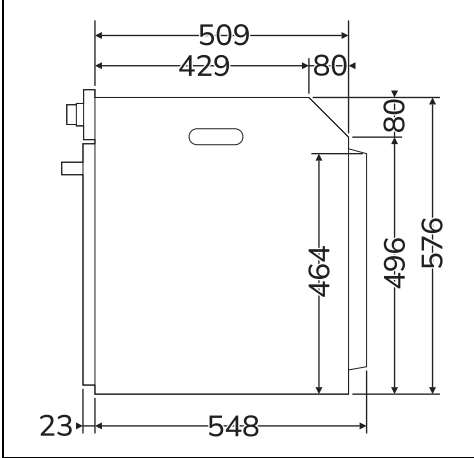
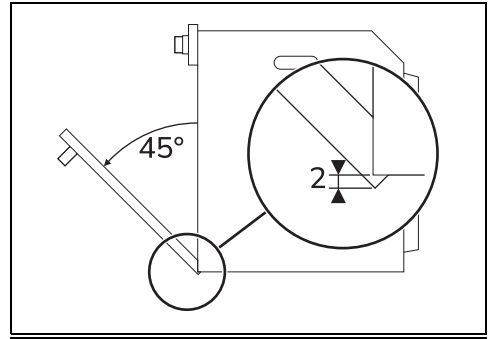
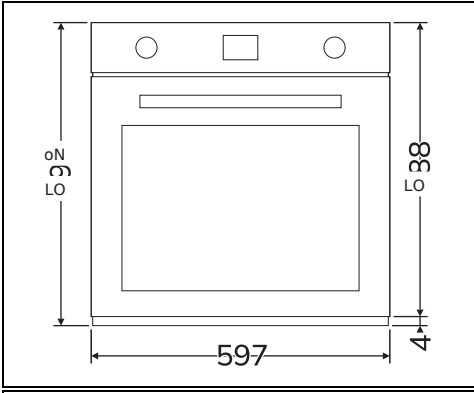
2. Cihazı oyuk içine monte edin.

3. Cihazı dolaba vidalarla sabitleyin.

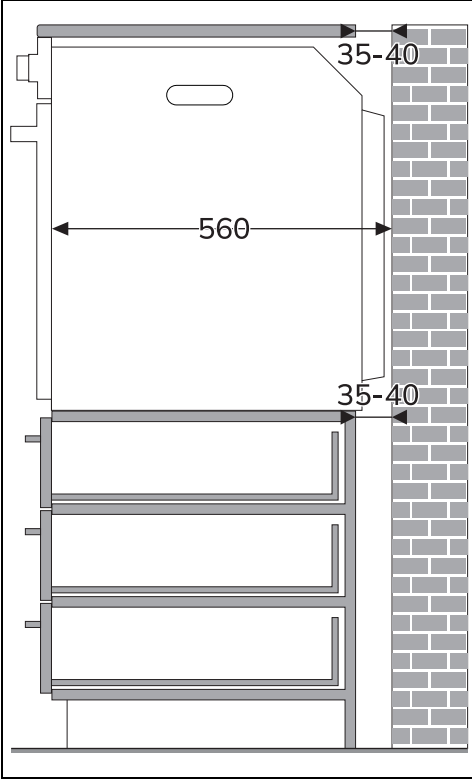
4. Daha önce çıkarılan kapaklarla geçişleri kapatın.

MONTAJ - 119

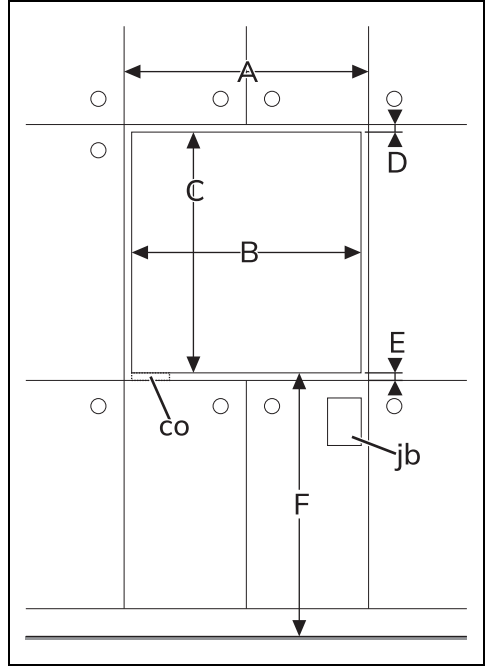
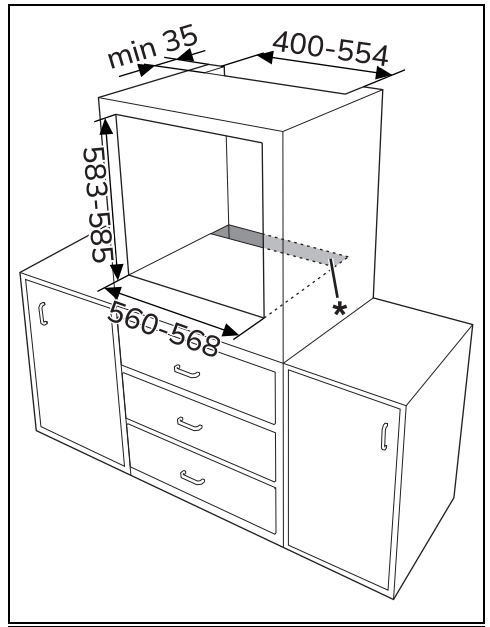
Cihazın toplam boyutları (mm)?



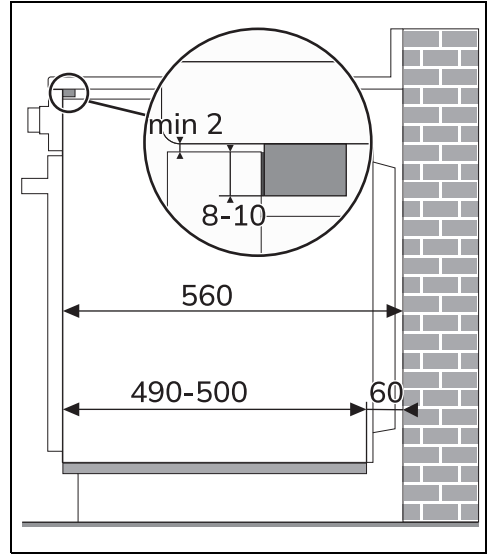
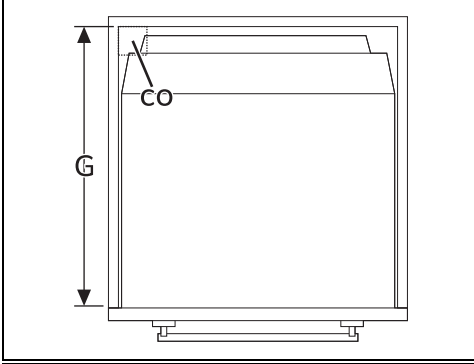
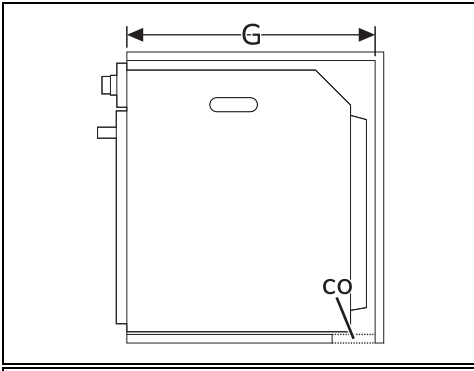
Kolona montaj (mm)




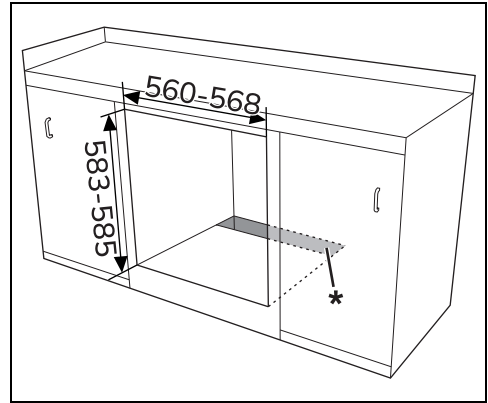
*Kabin üstü/arka bölümün yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.




Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)



 Alet bir çalışma tezgahının altında gömülecek ise, ön panelin arkasına yapıştırılan contadan suyun veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için ahşap bir çubuk takılmalıdır.



 *Parçanın olduğundan emin olun mobilya üstü/arka kısmında bir yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık.

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

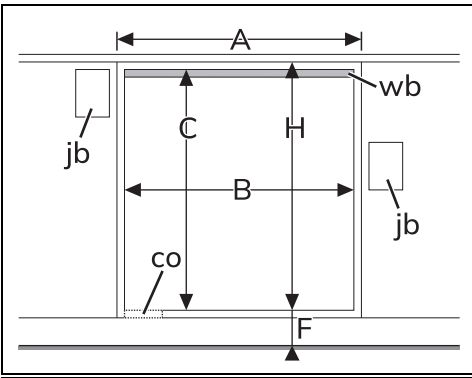
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için kesit (min. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu



A en az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En az 5 mm

F 121 - 1105 mm

G en az 560 mm

H en az 594 mm

co Güç kablosu kesiti için oyuk (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (tavsiye edilir)

