

S M E G

SO6606WAPNR

Kullanma Kılavuzu

TEDBİRLER

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

LÜTFEN DİKKATLE OKUYUN VE GELECEK KULLANIM İÇİN saklayIN

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

• **DİKKAT:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilen parçaları çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

• **DİKKAT:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.

• Fırında yiyecekleri taşırken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.

• Su ile yangını söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya diğer uygun örtü ile boğmaya çalışın.

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan veya elektrikli aletleri kullanma tecrübesi eksik olan kişiler tarafından, gözetim altında veya talimatlandırıldıkları sürece kullanılabilir.

Güvenliğinden sorumlu

olan yetişkinler. • Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• 8 yaşından küçük çocuklar sürekli denetlenmediği sürece güvenli bir mesafede tutulmalıdır.

• Cihaz kullanılırken 8 yaşından küçük çocuklar aygıttan uzak tutulmalıdır.

• Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa bir pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.

• Yağ veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bu yağlar ısınabilir ve yangın çıkabilir. Çok dikkatli olun.

• Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.

• Yiyecekleri taşımak veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm aralığında açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

• Aletin yuvalarına sivri metal nesnelere (çatal, bıçaklar) sokmayın.

• Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
• Cihaza Yakın YANGIN TEHDİDEKİ MADDELERİ KULLANMAYIN VE DEPO ETMEYİN.
• Bu cihaz çalışırken çevresinde aerosolleri kullanmayın.

• Bu cihazı MODİFİYE etmeyin.
• Kurulum ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

• Cihazı kendiniz onarmaya veya nitelikli bir teknisyenin yardımı olmadan onarmaya çalışmayın.

• Prizden çıkarmak için kableyi çekmeyin.

Mikrodalga cihazlar için

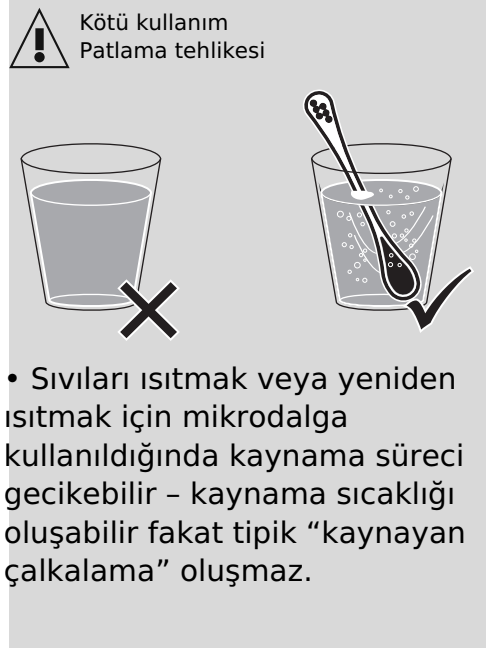
• DİKKAT: kapı veya kapak contasında hasar varsa cihaz nitelikli bir kişi tarafından onarılanaya kadar kullanılmamalıdır.

• DİKKAT: herhangi bir servis veya onarım işlemi, dışarıya maruz kalmayı önleyen bir kapağın çıkarılmasını gerektiriyorsa, nitelikli kişi olmayanlar için tehlikelidir.

mikrodalga enerjisi.
• DİKKAT: sıvılar ve diğer gıdalar bu şekilde olmamalı. paketlenmiş kaplarda ısınması patlayabilirler çünkü.

• Birleşik fonksiyon kullanıldığında çocuklar yalnız başına değil, yetişkin gözetiminde cihazı kullanmalıdır; çünkü çok yüksek sıcaklıklar üretilmektedir.

• Plastik veya kağıt kaplarda pişirme sırasında cihazı görsel olarak kontrol edin.



• Sıvıları ısıtmak veya yeniden ısıtmak için mikrodalga kullanıldığında kaynama süreci gecikebilir – kaynama sıcaklığı oluşabilir fakat tipik “kaynayan çalkalama” oluşmaz.



Yanlış kullanım
Patlama tehlikesi

- Bu gecikmiş kaynama ve sıvının aşırı ısınması, cihaz içinde bir patlamaya yol açabilir veya aşırı ısınmış sıvının aniden taşması, kap konçinından çıkarılırken oluşabilir.
- Bu tehlikelerden kaçınmak için ısıtırken kap içine sağlanan kaynama çubuğunu (veya ısıya dayanıklı plastik kaşığı) yerleştirmek gerekir.
- Mikrodalgayı yalnızca yenilecek yiyeceklerin hazırlanması için kullanın. Başka tür uygulamalara kesinlikle izin verilmez (örn. kıyafetleri kurutma, ayakkabıları ısıtma, süngerler, ıslak bezler veya benzeri şeyler, yiyecekleri kurutma) çünkü bunlar yaralanma veya yangın riski oluşturabilir.
- İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması gecikmeli kaynamaya neden olabilir, bu yüzden kabı kullanırken dikkat edin.
- Cihazı düzenli olarak temizleyin ve yiyecek artıkları kaldı mı temizleyin.
- Fırın boşluğunu temizlememek yüzeyin bozulmasına yol açar ve bu durum cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve muhtemelen

tehlike oluşturabilir.

- Gıdaları kurutmak için mikrodalga kullanmayın.
- Yağları ısıtmak veya kızartmak için mikrodalga kullanmayın.
- Alkol içeren yiyecek veya içecekleri ısıtmak için cihazı kullanmayın.
- Kabuklu veya tamamen haşlanmış yumurtaları ısıtmayın; ısıtma işlemi bittikten sonra bile patlayabilirler.
- Yiyecekleri ambalajında ısıtmayın.
- Sıvıları ısıtmak veya kaynatmak için kombinasyon fonksiyonlarını kullanmayın.
- Bebek maması kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır. Kapağı veya emziği çıkarın (biberon için). Isıtıldıktan sonra hazırlığın sıcaklığını her zaman kontrol edin, çok yüksek olmamalıdır. Eşit bir sıcaklık için ve yanmayı önlemek amacıyla içeriği karıştırın veya çalkalayın.
- Pişirme öncesi sert kabuk veya kabuğu olan yiyeceğin (ör. patates, elma vb.) kabuğunu delerek delin.
- Cihazı çalıştırmadan önce mikrodalga fırın cavanında uygun olmayan nesnelere veya aletler olmadığından emin olun.
- Cihaz kullanılmadığında patlayıcıları depolamak için boşluğu kullanmayın

malzemeler, mutfak gereçleri, yiyecekler veya benzeri nesnelere.

• Fırın boşken mikrodalga fonksiyonlarını kullanmayın.

• Mikrodalga fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve aletleri kullanın.

• Yiyecek pişirmek için alüminyum kaplar kullanmayın.
• Yiyecek veya içecekleri pişirmek için metal kaplar kullanmayın.

• Altın kaplama veya gümüş gibi metalik süslemeli tabaklar kullanmayın.
• Sağlandığında, MICROWAVE-ONLY pişirme için tepsiyi ve/veya derin tepsiyi kullanmayın.

• Duman varsa, cihazı güç almağandan kapatın veya fişini çekin ve alevleri boğmak için kapağı kapalı tutun.

• Bu cihaz güvenlik ve elektromanyetik uyumla ilgili güncel standart ve direktiflere uygundur. Ancak, kalp pil kullanıcısının, mikrodalga fırın çalışırken pil ile fırın arasındaki mesafeyi en az 20-30 cm tutması önerilir. Daha fazla bilgi için pil üreticisiyle iletişime geçin.

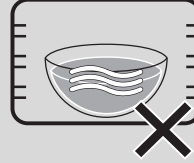
• Cihaz 2.4GHz ISM bandında çalışır.

• Elektromagnetik ile ilgili hükümlerle uyumlu olarak

uyumluluk, cihaz grup 2 ve sınıf B'ye (EN 55011) aittir.



Yanlış kullanım, cihazın zarar görme riski içerir.



• Mikrodalga kullanırken yiyeceği (veya kabını) fırın tabanına yerleştirmeyin. Hazırlamak istediğiniz tarife uygun raflara yerleştirilmiş verilen aksesuarları kullanın.

• Fırın haznesinin dibine doğrudan yerleştirilmiş KAPLAR/KİLİTLER (tepsiler, cam kaplar vb.) KULLANMAYIN.

• Cihaz bir dolaba kuruluysa, kapak açık olarak çalıştırılmalıdır.

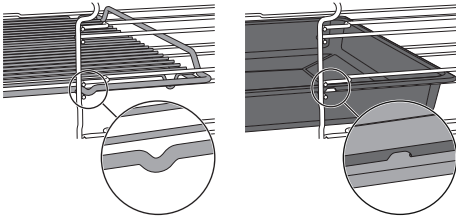
• Cihaz yerden 850 mm'den daha düşük bir mesafeye konumlandırılmış veya kurulmuş olabilir (bkz. "TESİSAT" bölümü).

Cihazın zarar görme riski

• Aşındırıcı veya

korozif deterjanlar (örn. bathroom temizleyiciler, lek uzaklaştırıcılar ve metal süngerler), cam parçaları üzerinde çizilmelere veya camın kırılmasına neden olabilecek kaba ya da aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar. Cam yüzeyine zarar vermemesi için ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.

- Cihazın üzerine oturmayın.
- Paslanmaz çelik veya metal yüzey kaplamalarına sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).
- Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara kadar itilmelidir. Çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakmalı ve fırın boşluğunun arkasına yönelmelidir.



- Cihazı temizlemek için buhar jeti kullanmayın.
- Cihazın Yakınına herhangi bir spreyci ürün püskürtmeyin.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.
- Yangın tehlikesi: asla bırakmayın

fırın boşluğundaki nesnelere.

• HERHANGİ BİR NEDENLE ALEVE BİR ISI KAYNAĞI OLARAK KULLANMAYIN.

- Yemek pişirirken plastik pişirme kapları veya kaplar kullanmayın.
- Fırın boşluğuna kapalı konserve kutuları veya kaplar yerleştirmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya teneke folyo ile örtmeyin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın boşluğunun tabanına yerleştirmeyin.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak tedarik edilen veya ayrı satılan tepsi rafını, pişirme desteği olarak tabana yerleştirerek kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmeyen kağıt kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- İç cam paneline takmak için kapağı açık durumda dinlendirmek için kullanmayın.
- Kurarken fırın kapağını ayak olarak kullanarak cihazı yerine kilitlemeyin.
- Kapağı açırken çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.
- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpu kullanmayın.

Kurulum ve bakım

- BU CİHAZ BİR TEKNEDE VEYA KAMP TAŞINIRDA KURULMAMALIDIR.
- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- Cihazı, dolap açıklığına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekoratif bir kapı veya panelin arkasına kurmayın.
- Kurulum ve bakım mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik güvenlik standartlarına uygun şekilde topraklanmalıdır.
- En az 90 °C sıcaklığa dayanacak kablolar kullanın.
- Besleme tellerinin bağlantı vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç kablosu zarar görürse, muhtemel tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak üzere derhal teknik destekle iletişime geçin.
- **UYARI:** sırasında

Aletin konumunu belirlerken güç kaynağı kablosunun sıkışmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce gerekli kişisel koruyucu donanımı (PPE) her zaman kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- Kurulumdan sonra cihazı, ulaşılabilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar üzerinden kesintiye izin verin.
- Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategorideki aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiye olanak sağlayan kontakt dağıtım mesafesine sahip tüm yollu bir devre kesici ile donatın.

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

Bu cihaz için

- Açık kapının üzerine hiçbir ağırlık koymayın veya oturmuyun.
- Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmadığına dikkat edin.
- Cihazı dışarıda kurmayın/kullanmayın.

- Sadece üretici tarafından sağlanan veya önerilen sıcaklık probu kullanın (bazı modellerde sadece).

Sıcaklık probu (varsa)

- Kullandıktan sonra sıcaklık probunun çubuğuna veya uç kısmına dokunmayın.
- Sıcaklık probunu kullanırken fırın eldiveni giyin.
- Sıcaklık probunun uç ucu veya fişi ile emaye kaplı veya krom kaplı yüzeyleri çizmemeye veya zarar vermemeye dikkat edin.
- Sıcaklık probunu cihazın açıklıklarına ve yuvalarına sokmayın.
- Sıcaklık probu kullanılmadığında koruyucu metal kapağın düzgün kapalı olduğundan emin olun.
- Sıcaklık probunu prizden veya gıdadan çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- Sıcaklık probunun veya kablusunun kapağıya takılıp kalmamasına dikkat edin.
- Sıcaklık probu veya kablusunun fırın içindeki ısıtma elemanları ile temas etmediğinden emin olun.
- Sıcaklık probunun hiçbir parçasına izin verilmemelidir ki

sıcak olduklarında fırın gövdesinin duvarları, ısıtıcı elemanlar, raflar veya tepsilerle temas edin.

- Prob içerde tutulmamalıdır.
- Pirolytik döngü sırasında sıcaklık probunu kullanmayın.

Cihazın amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Her başka kullanım uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında.
- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama ortamlarında konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca kapalı mekanda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın bütün çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcıya erişilebilecek şekilde tutulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalarda ekran üzerinde düzenli olarak görünen her şeyi tanımlayan görseller bulunmaktadır. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümü ile donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şey kılavuzdakilerden farklı olabileceği unutulmamalıdır.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, aşağıdakilerden kaynaklanan kişi veya mal zararları için tüm sorumluluğu reddeder:

- belirtilenlerin dışında cihazın kullanılması;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir kısmına müdahale edilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım plakası

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

Atık yönetimi



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak değerlendirilebilecek miktarlarda madde içermez.



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını sökün.
- Cihazı prizden çekin.

Cihazı atık olarak bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün alırken perakendeciye iade edin (birbirinin karşılığı olarak).

Cihazlarımız, kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını hiçbir zaman başıboş bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

Enerjiyi tasarruf etmek için

- Yalnızca tarif gerekli görürse cihazı önceden ısıtın. Ön ısıtma

PIZZA (önceden ısıtma kapatılamaz) ve ECO işlevleri (önceden ısıtma aşaması yok) dışında tüm işlevlerde aşama devre dışı bırakılabilir.

- İşlevler kullanılırken (ECO işlevi dahil) pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.

• Ambalaj üzerinde aksine belirtilmediği sürece, dondurulmuş yiyecekleri fırına koymadan önce çözündürünüz.

• Birkaç tür yiyecek pişirirken, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri arda ardına pişirmeniz önerilir.

• Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

• Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsi ve rafları çıkarın.

• Normal kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırın içindeki biriken ısıyla pişmeye devam eder.

• Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.

• Fırının içini her zaman temiz tutun.

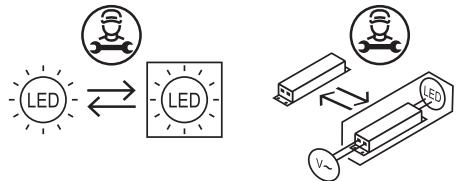
Güç hakkında bilgi

kullanım dışı/ beklemede tüketim

S ark cihazın bekleme durumundaki güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfasının altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Aydınlatma kaynakları

• Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilemeyen aydınlatma kaynakları içerir ve sadece teknik servis tarafından değiştirilmelidir.



- Bu cihazda verimlilik sınıfı "E" olan aydınlatma kaynakları bulunur.

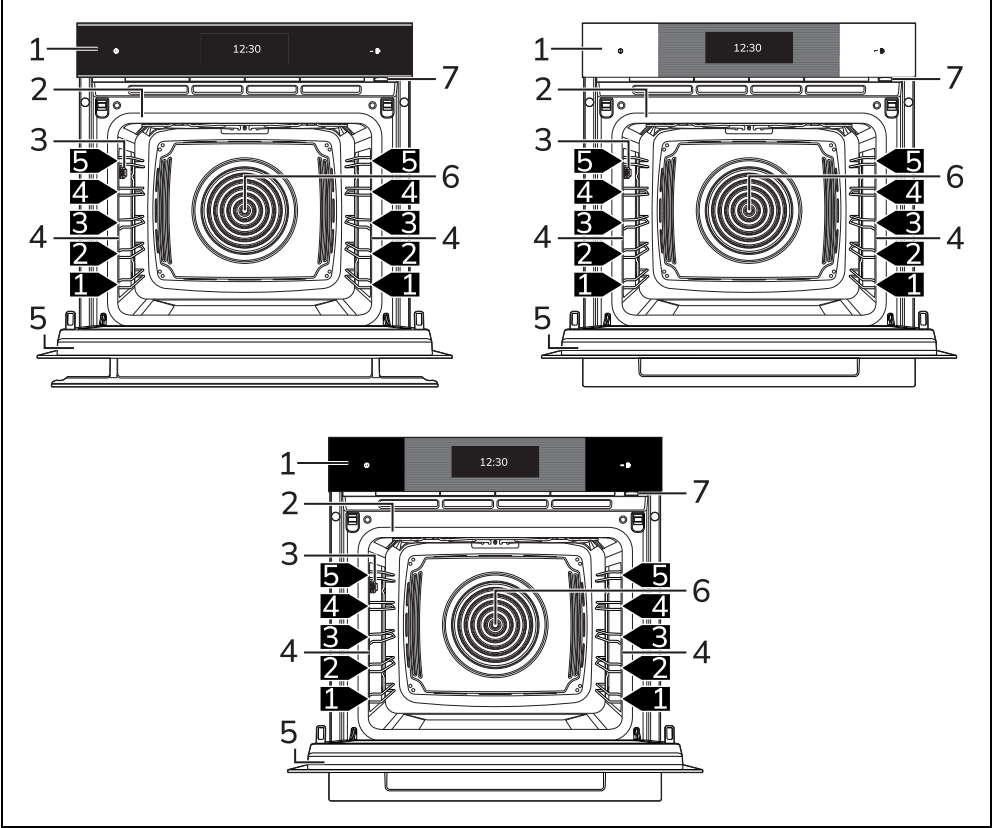
Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma stilini kullanır



TANIM

Genel Tanım



1 Kontrol paneli

2 Conta

3 Sıcaklık probu yuvası (bazı modellerde sadece)

4 Ampul

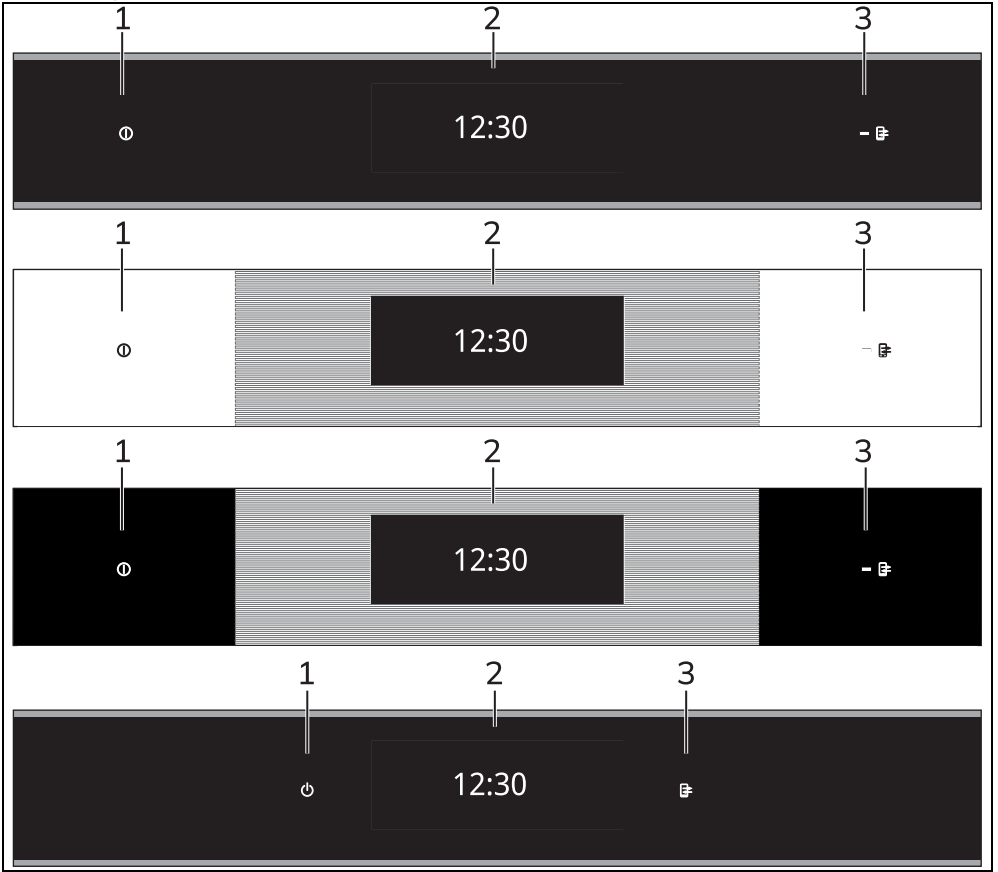
5 Kapı

6 Vantilatör

7 Yükleme çubuğu

1,2,3... Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 AÇ/KAPA tuşu AÇ/KAPA düğmesi cihazı çalıştırır

veya kapalı.

2 Gösterge

Dokunmatik ekran cihazla etkileşime geçmenizi sağlar. Çeşitli işlemlere erişmek için simgeleri dokununuz. Tüm çalışma parametreleri ekranda gösterilecektir.

3 Uzaktan kumanda göstergesi ışığı (bazı modellerde yalnızca)

Yanarken, cihazın akıllı telefon veya tablette uzaktan kontrol edilebildiğini gösterir ("Gömülü fırın bağlantısı" kullanıcı kılavuzuna bakın).

SmegConnect (bazı modellerde yalnızca)

Cihaz, kullanıcıların akıllı telefonları veya tabletleri üzerinden bir uygulama aracılığıyla cihazın çalışmasını kontrol etmesini sağlayan SmegConnect teknolojisi ile donatılmıştır.

Daha fazla bilgi için verilen broşüre bakın ve/veya www.smeg.com sitesini ziyaret edin

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Giriş yükseklikleri tabandan yukarı doğru gösterilir.

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapı üzerinden yukarı doğru sürekli bir hava akışı sağlar; cihaz kapalı olsa bile kısa bir süre devam edebilir.

Fırın hacmi aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması şu durumlarda yanar:

- kapı açıldığında;
- bir fonksiyon sırasında ışığa dokununuz

fırın kafes ışığını manuel olarak açıp kapatmaya yarayan simge, dışında

olarak ve fonksiyonlar.

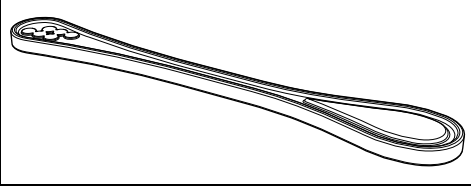


Enerjiden tasarruf etmek için pişirme başladığından itibaren yaklaşık bir dakika sonra veya kapı açıldığında ışık kapanır (bu işlev ikincil menüden devre dışı bırakılabilir).

Aksesuarlar

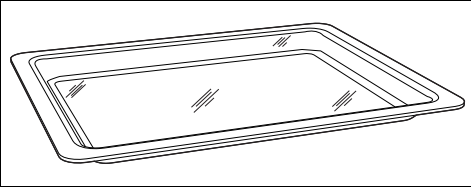
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalarla temas edecek aksesuarlar, geçerli mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Destek Merkezlerinden istenebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Kaynatma çubuğu



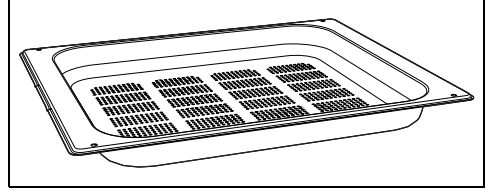
Sıvıları ısıtırken gecikmiş kaynama önlemek için kaplara konulması gerekir.

Cam kap



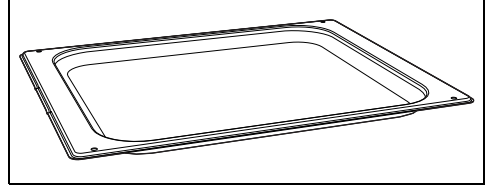
Üstteki rafın üzerine konulan yağın toplanması ve her türlü pişirme için kullanışlıdır. Düşürülmüş tava standının üstüne yerleştirilir; mikrodalga pişirme için özellikle uygundur.

Delikli tepsi



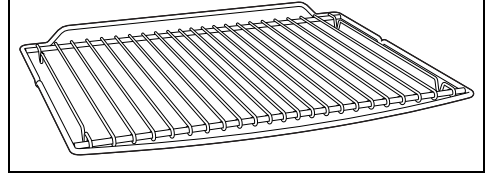
Balık ve sebzeleri buharda pişirmek için kullanışlı.

Çelik fırın tepsisi



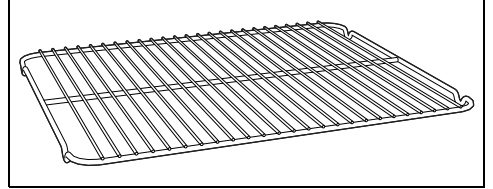
Kekler pişirirken (pişirme süreleri 25 dakikadan az veya buhar olmadan), pilav, fasulye ve tahıllar için kullanışlıdır. Ayrıca buharla pişirme veya çözdürme sırasında üstteki delikli tepside bulunan yiyeceklerden oluşan sıvıların toplanması için de gereklidir.

Raf / Tepsi yuvası



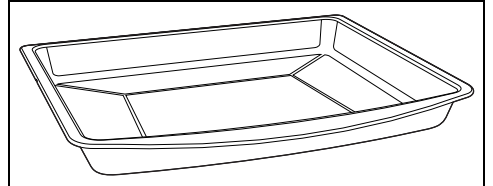
Pişirme sırasında gıdaların bulunduğu kapları desteklemek için kullanılır.

Tepsi rafı



Tepsinin üstüne konulur; sızabilecek yiyecekler için pişirme amacıyla.

Derin tepsi



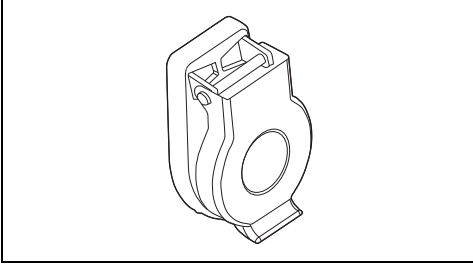
Üstteki parçadaki raf üzerine konulan yiyeceklerden yağları toplamak ve turta/pişi pişirmek için kullanışlıdır.

pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler vb.



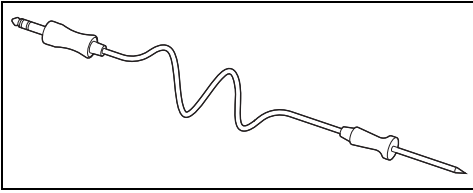
UYARI: Derin tepsi birleşik mikrodalga pişirme için kullanılabilir. Sadece mikrodalga pişirme için kullanmayın.

Koruyucu kapak (bazı modellerde sadece)



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

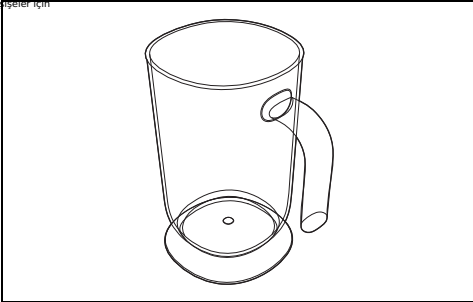
Isı probu (bazı modellerde yalnızca)



Isı probuyla, yiyeceğin merkezinde ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

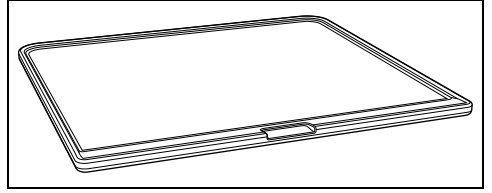
İsteğe bağlı aksesuarlar (olabilir) ayrı olarak satın alınabilir)

Kalemlik/Değirmenlik (pazeler için)



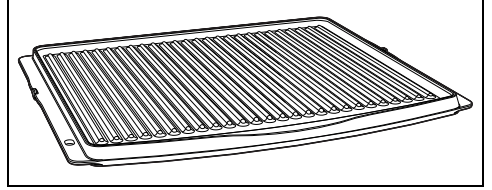
Deprem dolm ve boşaltımı sırasında sıvıları tutmada yararlıdır.

PPR2 veya TAŞ (rekristifli taş)



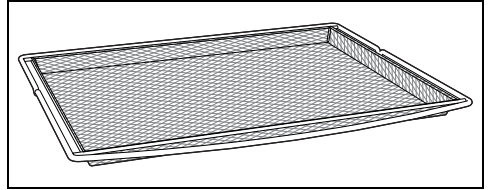
Ekmek pişirmek için ideal aksesuar (pizza, ekmek, focaccia...), fakat kurabiyeler gibi daha nazik hazırlıklar için de kullanabilirsiniz.

BBQ (teflon kaplı mangal tavası)



Çift amaçlı aksesuar: çizgili taraf etleri ızgara için tavsiye edilir (fileto, köfte...), düz yüzey ise sebze, meyve, balık pişirmek için kullanılabilir.

YAĞSIZ KIZARTMA (yağsız kızartma ızgarası)



Kızartma için önceden galet halinde pişirilmiş, önceden pişirilmiş ve/veya dondurulmuş yiyecekler için tavsiye edilen aksesuar (cips, patates veya et kroketleri, küçük mozzarella topları...).

Mikrodalga fırınlar

Alet, ile donatılmıştır

manyetron adı verilen bir mikrodalga üreticene sahiptir. Üretilen mikrodalgalar, fırın haznesine eşit olarak yayılır ve bu amaçla yemeğe ulaşır ve ısıtır.

Isıtma, yiyecekteki moleküller arasındaki sürtünme yoluyla gerçekleşir (özellikle su molekülleri) ve buna bağlı olarak ısı oluşur.

Yiyecek içinde doğrudan oluşan ısı, çözündürme, yeniden ısıtma veya geleneksel pişirmeye kıyasla daha kısa sürede pişirme sağlar.

Mikrodalga pişirme için uygun kaplar kullanılması, mikrodalgaların yiyeceğe düzenli bir şekilde ulaşmasını sağlar.

Nemli ve buharlı pişirme avantajları

Buharlı pişirme sistemi her türlü yiyeceği çok daha pürüzsüz ve hızlı pişirir ve ana uygulama alanlarını şu şekilde bulur:

- Dökme ve güveç pişirme
- Soslar pişirme
- Graten pişirme

* Kızartma (güneşte ya da fırında pişirme)

- Düşük sıcaklıkta pişirme
- Yeniden ısıtma
- Çok modlu pişirme

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

Buharın eklenmesi daha az yağ kullanımıyla daha sağlıklı ve daha doğal bir mutfak sağlar. Ayrıca pişirme sırasında yiyeceklerin kilo ve hacim kaybını da en aza indirir.

Buharlı pişirme et pişirmek için özellikle uygundur: eti çok yumuşatmanın yanı sıra parlak tutar ve daha sulu olmasını sağlar.

Kalıp gelen ekmek hamuru için de tavsiye edilir. Buhar, pişirme sırasında hamurun kabarmasını ve gelişmesini sağlar, dış kabuk oluşmadan önce. Sonuç daha hafif ve sindirim için kolay bir hamur, kalın gözeneklerle tanımlanır.

(Sadece buharlı pişirme için geçerlidir)

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

Pişirme sırasında çok miktarda nem üretebilecek gıdalar ya da kısa pişirme süreleri için tavsiye edilmez.

Pişirme kapları

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

- Buharlı pişirme için metal kap kullanılması tavsiye edilir. Metal ısıyı yiyeceklere daha iyi dağıtır.
- Yüksek sıcaklıklarda metal kapların biraz şekil değiştirmesi normaldir, ancak soğudukça eski şekillerine dönerler.

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

Çıkarılabilir süslemeler (yalnızca bazı modellerde)

Cihaz çıkarılabilir süslemelerle donatılmıştır.

Cihaz süslemeleri mevcut renklerden seçilerek değiştirilebilir; bu amaçla kit içinde verilen talimatları takip edin, ayrıca ayrı olarak mevcut.



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

KULLANIN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

• Cihazın dışından veya içinden koruyucu filmi, aksesuarlar dahil, çıkarın.

• Aksesuarlardan ve raflardan teknik veri plakasını dışında hiçbir etiket çıkarın.

• Cihazdaki tüm aksesuarları çıkarıp yıkın (bkz. bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma" paragrafı).

2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölümünü maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

Kullanıma uygun malzemeler

mikrodalga fırınlar

Genel olarak, tüm yiyeceklerin pişirilmesi için mikrodalga pişirme için kullanılan malzemelerin mikrodalga enerjisine şeffaf olması gerekir.

Aşağıda kullanılacak ve kullanılmayacak malzemelerin tablosu bulunmaktadır:

KULLANILACAK MALZEMELER:

- Cam (kapaklar her zaman çıkarılır)*

• Fırınlamak için kaplar

• Çeşitler/ Bardaklar

• Kavanozlar

- Porselen

- Çanak çömlek

- Plastik (mikrodalga kullanımına uygun olan yerlerde)*

• Kutu/Kaplar

• Plastik örtü (gıdalarla temas etmemelidir)

*Isıya dayanıklı olduğunda yalnızca.

KULLANILMAYACAK MALZEMELER

- Metaller (arcing veya kıvılcım üretebilir)

• Alüminyum folyo

• Alüminyum tepsiler

• Tabaklar

• Metal mutfak gereçleri

• Dondurucu poşetleri bağı bağlama bantları

- Ahşap

- Kristal bardaklar

- Kağıt (yangın riski)

- Polistiren kaplar (gıdaların kontaminasyonu tehlikesi)



Tabaklar metal süslemelerden arındırılmalıdır.



Mikrodalga veya birleşik mikrodalga fonksiyonlarında metal aksesuar tabakları kullanmayın.

Tabakları test etme



Mikrodalga fonksiyonu, içi boş fırında sadece bu test için kullanılabilir.

Tencerelerin mikrodalgada kullanılabilir olup olmadığını kontrol etmek için bu basit testi yapın:

1. Fırın odasından tüm aksesuarları çıkarın.
2. Test edilecek kapları ilk rafta yerleştirilmiş olan rafa koyun.
3. Mikrodalga fonksiyonunu maksimum güç seviyesinde seçin (ör. 1000 W).
4. Pişirme süresini 30 saniye olarak ayarlayın.
5. Pişirmeye başlayın.



Uygun olmayan kaplar Cihaz zarar görme riski

• Kaplar çatlama sesi duyulur veya kıvılcımlar çıkar ise testi derhal durdurun. Bu olursa kaplar mikrodalga pişirme için uygun değildir anlamına gelir.

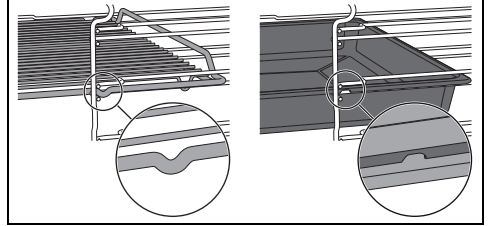
Testin sonunda tencere kaplar ya soğuk ya da hafif ılık olmalıdır. Eğer kaplar sıcak ise mikrodalga kullanımına uygun değildir olarak değerlendirilmelidir.

Aksesuarları Kullanma

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen duruncaya kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

• Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın haznesinin arkasına doğru bakmalıdır.

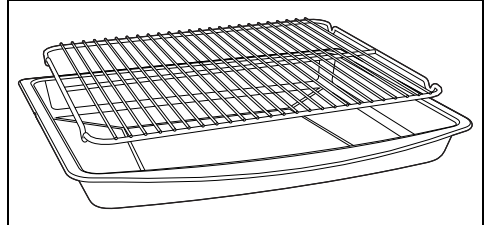


Rafları ve tepsileri fırına nazikçe yerleştirin ve durmalarına kadar itin.



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

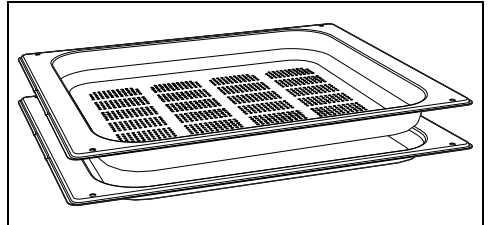
Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir.

Böylece pişirilmekte olan gıdalardan yağ ayrı olarak toplanabilir.

Buharlı pişirme için yapılandırma



Delikli fırın tepsisinin kullanılacağını düşünüyorsanız

buhar pişirme tepsisi, çelik fırın tepsisinin aşağıdaki rafta yerleştirilmesine dikkat edilmelidir. Bu, pişirilen yiyeceğin sıvılarının ayrı ayrı toplanmasını sağlar.

Kaynama çubuğu



Kötü kullanımdan kaçınınız
Patlama/yanma tehlikesi

• Cihaz içinde patlama tehlikesinden veya süper ısınmış sıvıların ani taşmasına karşı, ısıtılan sıvıya her zaman bir kaynama çubuğu yerleştirin.

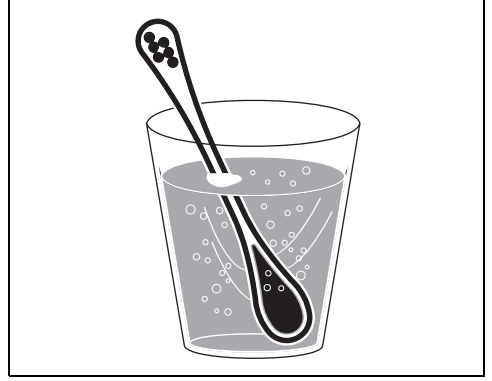


Yüksek sıcaklık Aksesuarın zarar görme riski

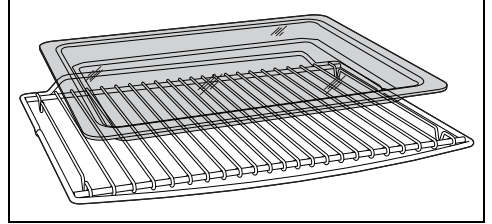
• Kaynama çubuğunu sadece Mikrodalga işlevleriyle kullanın. Çubuk kombinasyon ve geleneksel işlevlerle kullanılmamalıdır.

Sıvıları ısıtmak veya ısıtılmış sıvıları yeniden ısıtmak için mikrodalgayı kullanırken kaynama süreci gecikebilir. Bunu önlemek için sağlanan kaynama çubuğunu (veya ısıya dayanıklı plastik kaşığı) yerleştirin.

Isınırken kaba koyunuz.



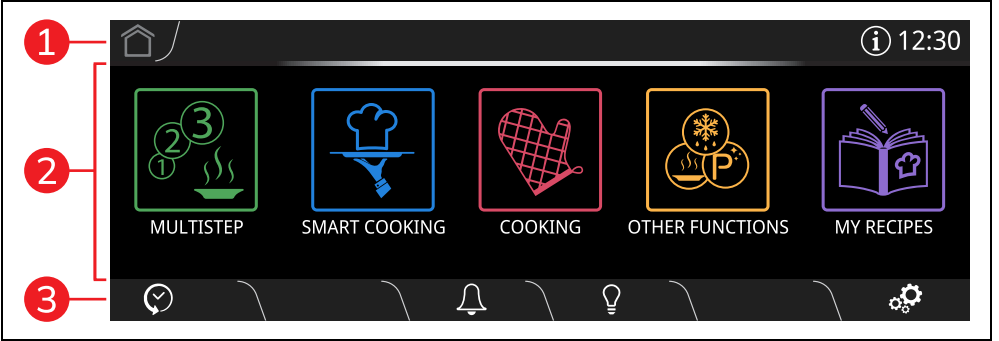
Raf ve cam tepsi



Cam tepsi rafa konulmalıdır.

Tepsi rafı cam tepsiye yerleştirilmelidir. Bu şekilde yağ, pişirilen yiyecekten ayrı toplanabilir.

Görüntüleme



Şu anda seçili olan işlev için parametreler ve değerler ekranda gösterilecektir. Kullanmak için, sadece "sanal" tuşlara dokunun ve/veya gösterilen değerler arasında kaydırın (resim ana menü ekranını gösterir).

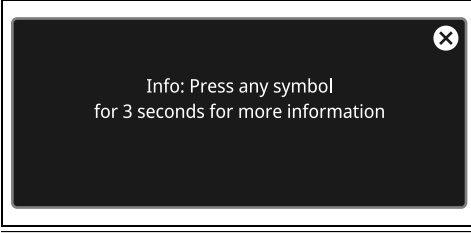
1 Bilgi alanı

Ana alanda devam etmekte olan işlevlerin menüleri ve alt menüleri hakkında bilgi bu alanda gösterilir.

Aşağıdakiler bu alanda ayrıca bulunmaktadır:

- ANA SAYFA düğmesi: bu düğmeye dokunarak ana menüye dönün;
- BİLGİLENDİRME düğmesi: buna dokununuz

aşağıdaki ekranı görüntülemek için düğmeye basın:



BİLGİ DÜĞMESİ şudur:



kapı açık olduğunu gösteren uyarı için sembolle değiştirilir.

KAYDET

SİL

HIZLI ÖN ISITMA

UÇU (sadece bazı modellerde)



HOME düğmesini basılı tutun

veya AÇ/KAPA düğm

emek pişirmeyi herhangi bir zamanda derhal durdurmak ve ana menüye dönmek için birkaç saniye basılı tutun.

• mevcut zaman göstergesi.

2 Ana alan

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

Ayrıca ekrana bağlı olarak, bu alanın altında başka fonksiyon sayfalarının olduğunu göstermek için noktalar görünebilir; yatay kaydırma ile erişilebilir.



ilk sayfa,



ikinci sayfa,



vb...

3 Alt bölge

Bu alanda, ana alanda ayarlanan işlevlere bağlı olarak değişen çeşitli kısayol işlev düğmeleri vardır:



GEÇMİŞ



ZAMITAR



AYDINLATMA AMİLİ



AYARLAR

Ayrıca görüntülenen sayfaya bağlı olarak aşağıda listelenen bazı diğer düğmeler bulunmaktadır:



GERİ



ONAYLA



BAŞLAT



TEKRAR OYNAT



DUR

Bağlantı (yalnızca seçili modeller)
Bağlantı gereksinimleri:

• IOS veya Android işletim sistemine sahip akıllı telefon veya PC/tablet. İşletim sistemlerinin minimum sürümleri aşağıdaki bağlantıda bulunmaktadır:

www.smeg.com/smegconnect/

• Cihazın kurulu olduğu yerde aktif ve mevcut olan Wi-Fi ağı (2.4 GHz bandı, WPA2 korumalı).

• İnternet bağlantısı.

• Ev Wi-Fi ağı adı ve şifresi veya mevcut olan WPS (Wi-Fi Korunmalı Kurulum) modu.

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

İlk kullanım



Ağır güç kesintisi durumunda da aşağıdaki talimatlar geçerlidir.

Cihazı açmak için:

1. Cihazı ana güç kaynağına bağlayın.

Üreticinin logosu birkaç saniye gösterilecektir.

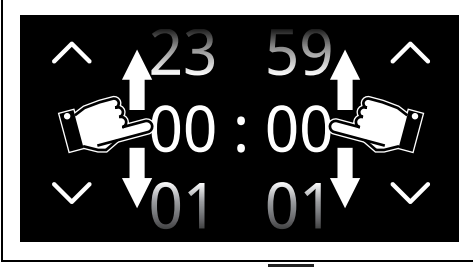


Cihaz açıldıktan sonra kullanmaya başlayabilmeniz için birkaç saniye beklemeniz gerekir.


Görüntüleme ardından mevcut zaman ayarı ekranını gösterir.


Herhangi bir pişirme işlevini başlatabilmek için mevcut zaman ayarlı olmalıdır.

2. Şu anki saati ayarlamak için saat ve dakika boyunca yukarı/aşağı kaydırın.



3. Şu anki saati ayarlamak için CONFIRM düğmesine dokunun (alt alanda sağda).

 Gün ışığından tasarruf zamanı nedeniyle mevcut saati değiştirmek için görüntüde gösterilen saati dokununuz (görüntüdeki sağdaki bilgi alanında).

 Mevcut saat görünür olduğunda, kullanıcıdan sonraki son işlemin üzerinden 2 dakika geçtikten sonra düşük parlaklıkta görüntülenir.

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

4. Ekrandaki AYARLAR düğmesine dokununuz (alt alanda sağda)


3

5. Ekran düğmesine dokununuz

6. Dil seçeneğinde (da), mevcut diller arasında kaydırın (sağda) gerekli dili seçmek için.

7. CONFIRM düğmesine dokununuz.

Görüntüyü devre dışı bırakma

 "Zamanı gös" modu Kapalı olarak ayarlandığında, saat göstergesi görünüyorsa görüntü otomatik olarak 2 dakika sonra kapanır.

Görüntüyü manuel olarak devre dışı bırakmak için:

- ON-OFF düğmesine basılı tutun
- birkaç saniye basılı tutun kadar ki

bir ses duymak.

Görüntüyü yeniden etkinleştirme

Görüntüyü kapalıyken yeniden etkinleştirmek için:

- Birkaç saniye boyunca ON-OFF düğmesine basılı tutun ve bir dizi ses duyana kadar basılı tutun.

Görüntü birkaç saniye sonra açılır. Yeniden açıldığında ana menüyü gösterir.



Bazı durumlarda, ON-OFF

düğmesi görüntüyü devre dışı bırakmaz. Örneğin şu olduğunda:

- bir pişirme fonksiyonu devam ediyorsa (düğme işlemi durdurur);

- kapı açıksa;
- bir dakika hatırlatıcı zamanı etkinse;

- Show ve/veya Demo modları etkin.

DEMO mode

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. PİŞİRMEye dokununuz düğmesi aç

"ana menü" (ana alanda).

3. GELENEKSEL PİŞİRMEye dokununuz

MENÜ düğme.

4. Kombinasyon fonksiyonunu seçin (için

ilgili pişirme ekranına dokunmak için FAN-HEATED örneği)



5. Ön ısıtmaya başlamak için START düğmesine dokunun (sağ alt köşede).



Ön ısıtma aşaması

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

Bu aşama, elde edilen sıcaklık seviyesinde kademeli bir artışla gösterilir.



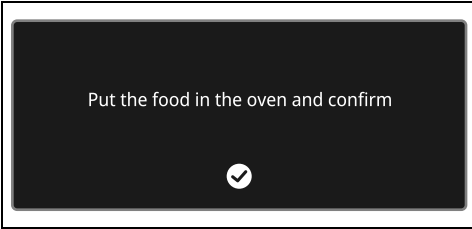
Tarifte aksi belirtilmedikçe, ön ısıtma sırasında fırına yiyecek yerleştirilmesi önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz özel düğmeye dokunmak.



Ön ısıtmadan sonra, bir zil çalacak ve tabak fırın haznesine konabileceğini göstermek için ekranda bir mesaj görünecektir.



Pişirme aşaması

1. Kapağı açın
2. Pişirilecek yiyeceği içeren tabağı fırın haznesine yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.
4. Başlamak için CONFIRM düğmesine dokunun pişirme.

Bu aşama, pişirmenin kademeli bir artışıyla gösterilir.

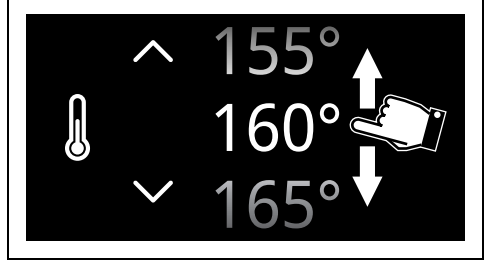


Pişirme sıcaklığını değiştirmek



Sıcaklık pişirme sırasında herhangi bir zamanda değiştirilebilir.

1. TEMPERATURE düğmesine dokunun veya ilgili değere.
2. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



3. Pişirmeyi onaylamak için CONFIRM düğmesine dokunun (sağ alt köşe). seçilmiş sıcaklık.

Pişirmenin Sonu

Bir sürede pişirmeyi sonlandırmak için:

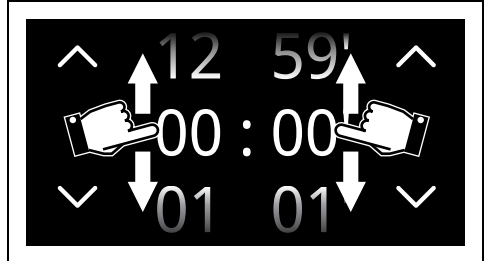
1. STOP düğmesine dokunun.
2. CONFIRM düğmesine dokunun.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcı tarafından ayarlanan belirli bir sürenin ardından bir pişirme işlemi başlatıp bitirmeyi sağlayan işlemdir.

1. Bir işlev seçildikten sonra, COOKING DURATION düğmesine dokunun veya ilgili değere dokunun.
2. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



3. Seçimi onaylamak için

ONAYLA (CONFIRM) düğmesine dokununuz.



Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.



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

Pişirmenin beklenen bitiş saati süre bilgisinin altında görünür.



Ön ısıtma için gereken dakikalar, pişirme sonu süresinin içine zaten dahil edilmiştir.



Geri sayım, ön ısıtma bittikten sonra başlar veya ön ısıtmadan kaçınmak isterseniz (ilgili

düğmeye ).

4. Zamanlı pişirmeyi başlatmak için BAŞLAT (START) düğmesine dokununuz.

Pişirme bitışı

Pişirmenin sonunda ekranda "Fonksiyon sona erdi" görüntülenir ve bir zil kısa süre çalar; ekranın herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



• Fonksiyondan çıkmak için ANASAYFA  (HOME) düğmesine dokununuz

Programlı pişirme




Programlı pişirme, kullanıcı tarafından ayarlanan zamana bağlı olarak belirlenen bir zamanda durdurulabilen, zaman kontrollü pişirme işlemini sağlayan fonksiyondur; ardından cihaz otomatik olarak kapanır.

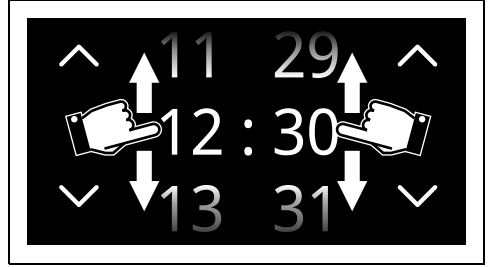


Güvenlik nedeniyle, pişirme süresi ayarlanmadan yalnızca pişirme bitiş saati ayarlanamaz.

1. Zamanlı pişirmeyi ayarladıktan sonra

PROGRAMLI PİŞİRME (PROGRAMMED COOK  düğmesine veya ilgili değere dokununuz.

2. Değerlerde gezin ve gereken pişirme sonu süresini seçin.



Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.

3. Seçilen pişirme bitiş saati onaylamak için ONAYLA (CONFIRM) düğmesine dokununuz.

Pişirme bitışı

Pişirmenin sonunda ekranda "Fonksiyon sona erdi" görüntülenir ve bir zil kısa süre çalar; ekranın herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



• Fonksiyondan çıkmak için ANASAYFA  (HOME) düğmesine dokununuz.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATIC



Bir seferde tek yemek hazırlamak için geleneksel pişirme. Kızartmalar, yağlı etler, ekme ve turtalar için idealdir.

FAN-ASSISTED



Yoğun ve homojen pişirme. Bisküviler, kekler ve çoklu seviyelerde pişirme için idealdir.

THERMALLY-VENTILATED



Isı hızla ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur; koku ve lezzetleri karıştırmadan birden fazla seviyede pişirme için idealdir.

TURBO



Aromaları karıştırmadan birden fazla raf üzerinde hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için idealdir.

GRILL



Mükemmel ızgara ve rendelenmiş yüzey sonuçları elde etmeyi sağlar. Pişirmenin sonunda kullanıldığında yemeklere homojen bir kızarma verir.

FAN DESTEKLİ GRİL



En kalın etleri bile optimum şekilde ızgaralamanıza olanak tanır. Büyük et parçaları için idealdir.

TABAN



Isı yalnızca haznenin tabanından gelir. Kekler, turtalar, tartlar ve pizzalar için idealdir.

TERMAL HAVALANDIRMA TABANI



Yüzeyi pişirmiş ama içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca bitirmenizi sağlar. Her türlü keş ve her tür yiyecek için idealdir.

PIZZA



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

ECO



Bu işlev özellikle uygundur düşük enerji tüketimiyle tek bir rafta pişirme için. Sebzeler gibi çok fazla nem oluşturabilenler hariç tüm yiyecek türleri için önerilir.

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



ECO işlevini kullanırken pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçınınız.



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



ECO işlevi hassas bir pişirme işlevidir ve 210°C'nin altındaki sıcaklıklara dayanabilen yiyecekler için önerilir; içinde

daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir işlev seçin.

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı




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





Zamanlayıcı, minimum 1 dakika ile maksimum 12 saat 59 dakika arasında ayarlanabilir.

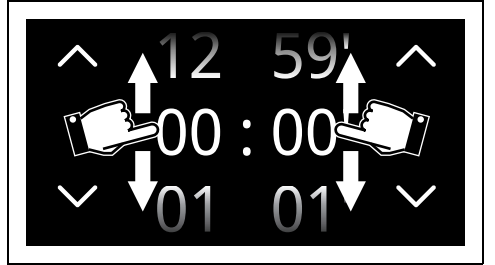
1. Zamanlayıcı menüsüne erişmek için **TIMER** düğmesine (alt alanda) dokununuz.

En fazla 3 dakika hatırlatıcı Zamanlayıcı ayarlanabilir:

2. **TIMER** düğmesine dokununuz - 

 -  kullanmayı planladığımız.

3. Değerlerde gezin ve gerekli süreyi seçin.




4. Seçilen süreyi onaylamak için **CONFIRM** düğmesine dokununuz.




SİL (DELETE) düğmesi burada görünür seçilmişse bir zamanlayıcıyı silmek için kullanılabilen alt alan.

5. Kullanmayı planladığınız diğer Zamanlayıcılar için işlemi tekrarlayınız.

6. İşiniz bittiğinde, seçili zamanlayıcıları onaylamak için **CONFIRM** düğmesine tekrar dokununuz. 



İşlemi iptal etmek için şuna dokununuz: **RETURN**  düğmesi.



Dakika sayıcısını çıkarmak için sayaç sıfıra ayarlanmalıdır.



Görüntü kapatılmaz
AÇIK-KAPALI düğmesi ile zamanlayıcı aktif olduğunda.

Aşağıdaki ekranda yanan TIMER düğmesi bir veya daha fazla dakika sayıcısının etkinleştirildiğini gösterir.

7. Zamanın bittiğini bildirmesi için zili bekleyin.

Sıcaklık probini kullanma (üzerinde bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Sıcaklık probi, rosto, bonfile ve diğer et parçalarını büyük bir doğrulukla pişirmenizi sağlar. Prob, yiyeceğin çekirdek sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel pişmesini sağlar. Çekirdek sıcaklığı, prob ucundaki bir sensör ile ölçülür.

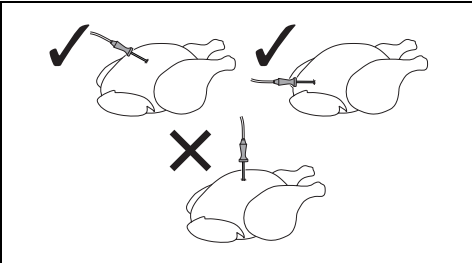


Alt tabladan dördüncü raf üzerine teleskopik rehberler takmayın, çünkü sıcaklık probu yan soketine erişimi engellerler.

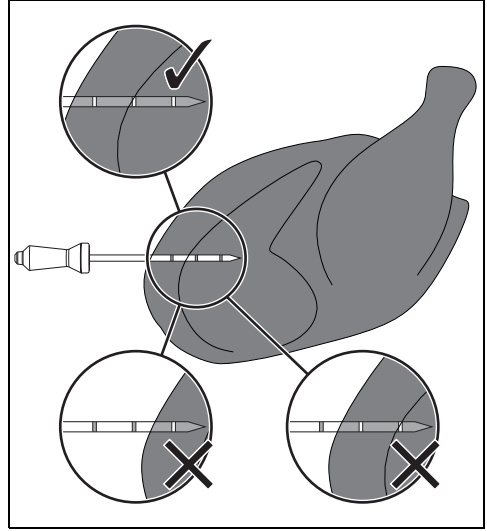
Probu konumlandırılması

1. Yiyeceği bir tepsiye yerleştirin.
2. Prob ucunu, yiyeceği fırına koymadan önce yiyeceğe dakin.

En iyi sonuç için, sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmında ve en az uzunluğunun 3/4'ü kadarını çapraz olarak yerleştirildiğinden emin olun. Alt tepsiye dokunmadığından ve yiyecekten çıkıntı yapmadığından emin olun.



4. Sıcaklık probindeki 3 girinti yiyeceğe bastırılmalıdır.



Prob çekirdek sıcaklığını hassas bir şekilde ölçebilmesi için ucu kemiklerle veya yağ ile temas etmemelidir.



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



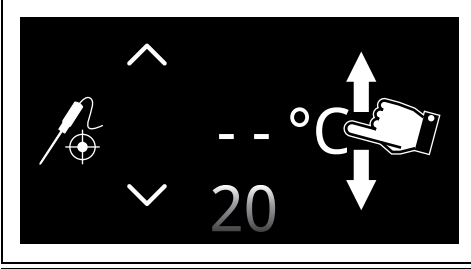
Prob yiyecek sıcaklığını doğru okumazsa, ekranda 2 hata mesajı görünür (onay için), ardından cihaz otomatik olarak zamanlı pişirmeyi gerçekleştirir.

Sıcaklık probi kullanırken pişirme parametrelerinin ayarlanması

1. Bir pişirme fonksiyonu seçin.
2. TEMPERATURE (SICAKLIK) düğmesine dokununuz veya ilgili değeri.
3. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.
4. CONFIRM (DOĞRULA) düğmesine dokununuz.
5. Aşağıdaki bölümde PROB düğmesine dokununuz.

alt bölüm. **3**

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



Seçilebilecek sıcaklık aralığı minimum 20°C'den maksimum 90°C'ye kadardır.



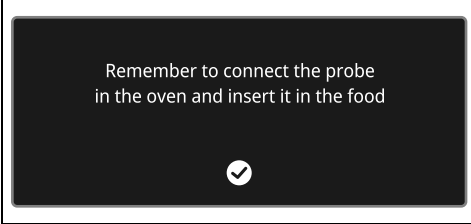
Fırının sıcaklığı çok düşük ayarlanırsa, cihaz seçilen hedef sıcaklığa ulaşmak için gerekli minimum sıcaklığı otomatik olarak ayarlar.



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

7. Seçilen prob sıcaklığı Δt onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Görüntüde, probu prize takmanızı ve yiyeceğin içine yerleştirmenizi hatırlatan bir mesaj görünür.



8. CONFIRM düğmesine dokununuz.

Pişirme Δt



Cihaz, odayı otomatik olarak kilitli alanın sıcaklığını ayarlar. Önceden belirlenmiş sıcaklık (Δt) bu, prob üzerinden tespit edilen çekirdek sıcaklığından daha yüksektir. Prob çekirdek içinde bir derece daha tespit ettiğinde cihaz dahili sıcaklığı bir derece artırır. Cihaz, üç farklı pişirme modu arasında (yavaş, orta ve hızlı) seçim yapma ve istenen herhangi bir çekirdek sıcaklığı ayarlama imkanı sunar.

sıcaklık.

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

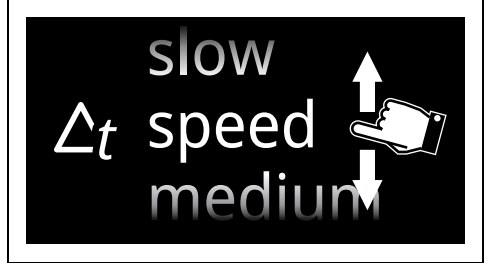
Bu seçenek, kullanıcı tarafından ayarlanan hedef sıcaklığa göre fırın iç kabının ideal sıcaklığını otomatik olarak ayarlar.

1. İstlenen hedef belirlendikten sonra sıcaklık, butona basın Δt (rada

sağ altta).

3

2. Sıcaklık farkı değerini seçin.



Δt yavaş

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

Δt Orta



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

Δt hızlı

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

3. Seçilen prob sıcaklığı onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.



Elimine etme için düğmeye basın
pişirme .  

Ön ısıtma ile:

1. START düğmesine dokununuz  başlamak için düğme
ön ısıtma aşaması.

Ön ısıtma tamamlandıktan sonra bir bip sesi duyulur ve yemeğin fırın haznesine yerleştirilebileceğini belirtmek için ekranda bir mesaj görüntülenir.



2. Sıcaklık probunun ucunu pişirilecek yemeğe takın.

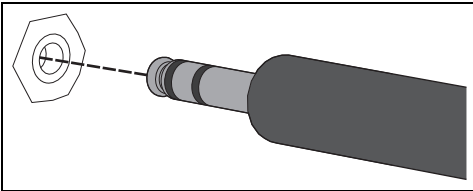


En iyi sonuçlar için, sıcaklık probunun metal kısmının neredeyse tamamen yemeğe dik açıyla yerleştirildiğinden emin olun; ancak alt taraftaki tepsiyle temas etmemesine dikkat edin.


3. Fırın kapağını açın.

4. Yemeğin yerleştirildiği tepsiyi, uygun kılavuzlara takın.


5. Sıcaklık probunun fişini yan taraftaki prize takın; prob ile koruyucu kapağı açın.



6. Kapağı kapatın.

7. CONFIRM düğmesine dokununuz  başlamak için düğme
sıcaklık probu kullanarak pişirme.

Ön ısıtma olmadan:

1. Ön ısıtmayı devre dışı bırakmak için PRE-HEAT  mesine dokununuz

ön ısıtmayı devre dışı bırakın.

2. Cihazın kapağını açın.

3. Yemeğin yerleştirildiği tepsiyi, uygun kılavuzlara takın.

4. Sıcaklık probunun fişini yan taraftaki prize takın; prob ile koruyucu kapağı açın.

5. Kapağı kapatın.

6. Sıcaklık probu kullanılarak pişirmeyi başlatmak için START düğmesine dokununuz.

Sıcaklık probu ile pişirme parametrelerinin bitişi

Anlık sıcaklık, kullanıcı tarafından ayarlanan hedef sıcaklığa ulaştığında pişirme sona erer.

Isıtma elemanları kapatılır ve cihaz bir dizi bip sesi verir.

1. Kapağı açın.

2. Probü yemekten çıkarın ve prizden fişini çekin.

3. Yemeği fırından çıkarın.

4. Koruyucu kapağın düzgün şekilde kapatıldığından emin olun.

5. Kapağı kapatın.

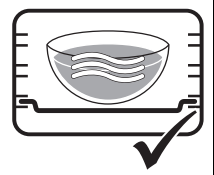
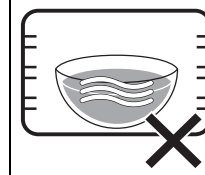
Mikrodalga pişirme



Doğrudan yemeğin içine nüfuz ettikleri için mikrodalgalar, çok kısa bir sürede ve önemli ölçüde enerji tasarrufu ile pişirme yapılmasını sağlar. Yağsız pişirme için ve ayrıca yemeğin özgün görünümünü ve aromasını koruyarak çözündürme ve yeniden ısıtma için uygundur.



Mikrodalga kullanırken, yiyecek (veya kabı) fırın haznesinin tabanına yerleştirilmemelidir. Yapmak istediğiniz tarif için uygun raflara yerleştirilen, birlikte verilen aksesuarları kullanın.



KAPLAR KULLANMAYIN/
AKSESUARLAR (tepsiler, cam kaplar,
vb.) DOĞRUDAN ŞUNUN ÜZERİNDE DURMAMALIDIR
FIRIN HAZNESİNİN TABANI.


1. Kapağı açın.

2. Yemeği fırın gövdesine yerleştirin.




Sadece mikrodalga fonksiyonunu kullanarak pişirildiğinde cihaz önceden ısıtma yapmaz. Yemek doğrudan cihazın içine konulabilir.


3. Kapağı kapatın

4. YEMEĞİ PIŞIRMEye dokunun  butonuna dokunun
"ana menü".

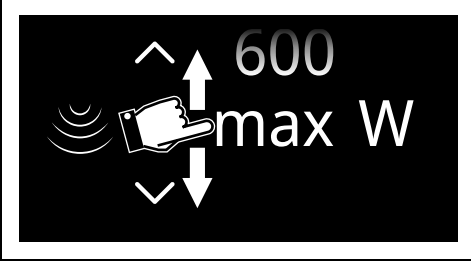
5. MICROWAVE PIŞIRMEye dokunun

MENÜ  düğmesi.


6. MICROWAVE'i SEÇİN  fonksiyon
ilgili pişirme ekranına girmek için.


7. MICROWAVE POWER düğmesine  veya ilgili değere dokunun.


8. Değerler arasında kaydırın ve gerekli mikrodalga güç seviyesini seçin.



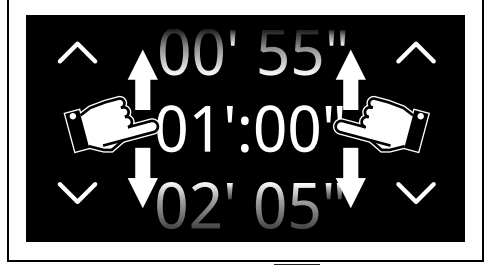
Mikrodalga güç seviyesi 100 W ile 600 W arasındadır veya MAX.


9. Onay düğmesine dokunun  (yerleşim halinde,

sağ alt köşe)  seçilen mikrodalga güç seviyesini onaylamak için.

10. Pişirme SÜRESİ düğmesine  veya ilgili değere dokunun.

11. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.





12. Onay düğmesine  seçili pişirme süresini onaylayın.



Dakikalar ve saniyeler ayrı ayrı seçilebilir.



Mikrodalga pişirme süresi minimum 5 saniye ile maksimum 29 dakika 55 saniye arasında olabilir.

13. BAŞLAT düğmesine dokunun  (yerleşim halinde, sağ alt köşe)  mikrodalgayı başlatmak için pişirme.



Kapı her açıldığında, yapılan işlev duracaktır. Pişirmeyi yeniden başlatmak için kapağı kapatın ve onaylayın.

Pişirme Sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon sona erdi" görüntülenir ve kısa süreli bir zil sesi duyulur; bu, görüntülemenin herhangi bir yerine dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



• Fonksiyonu sonlandırmak için HOME düğmesine dokunun.

Mikrodalga güç seviyeleri Aşağıda seçilebilecek güç seviyelerinin bir listesi bulunmaktadır:


Güç (W)	Kullanım amaçları
100	
200	Yemek çözme
300	
400	
500	Hassas pişirme

Güç (W)	Kullanımlar
600	Yemekleri yeniden ısıtma ve pişirme
maks.	Sıvıları ısıtma

Mikrodalga ile kombinasyon pişirme



Kombinasyon pişirme, geleneksel pişirme ile mikrodalga işletiminin bir karışımıdır. Bu işlevler mikrodalga işlev simgesi ve geleneksel işlevin açıldığı simge ile işaretlenmiştir.

1. "Ana menü" üzerindeki  buton açık PİŞİRME dokununuz.

2. MICROWAVE PİŞİRME dokununuz

MENÜ  düğmesi.

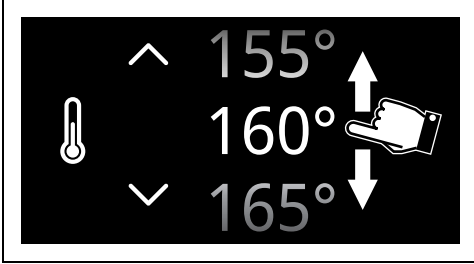
3. Bir kombinasyon işlevi seçin (örneğin FAN-İSITILAN MICROWAVE





ilgili pişirme değerini girmek için ekran.

4. SICAKLIK düğmesini dokununuz veya ilgili değeri.

5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.

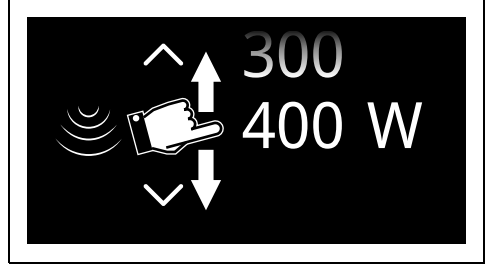


6. Seçilen pişirme sıcaklığı  nı onaylamak için sağ alttaki  ONAY düğmesini dokununuz.


7. MICROWAVE GÜÇ düğmesini veya ilgili değeri dokununuz.



8. Değerler arasında kaydırın ve mikrodalga için gerekli güç seviyesini seçin.

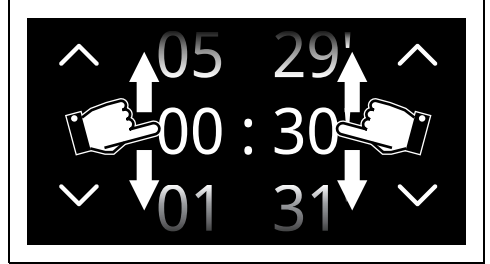


Mikrodalga güç seviyesi 100 W ile 400 W arasındadır.

9. Mikrodalga güç seviyesi  için ONAY düğmesini dokununuz.

10. Pişirme Süresi düğmesini veya ilgili değeri dokununuz.


11. Değerler arasında kaydırın ve gereken süreyi seçin.



Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.



Kombinasyon mikrodalga pişirme süresi en az 1 dakikadan en fazla 5 saat 59 dakikaya kadar olabilir.

12. Seçilen pişirme süresi  nı onaylamak için ONAY düğmesini dokununuz.

13. Kombine mikrodalga pişirmeye başlamak için sağ alttaki  BAŞLAT düğmesini dokununuz.

Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendi ön ısıtma aşaması ile başlar; bu, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlar. Bu aşama ilerleyici ile gösterilir.

ulaşan sıcaklık seviyesindeki artış.

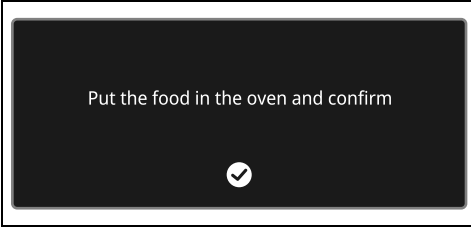


Tarifte aksi belirtilmiş olmadıkça, ön ısıtma aşamasında fırına yiyecek koymak önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz. özel düğmeye dokunmak.

Ön ısıtmanın ardından zil sesi çalacak ve tabak fırın haznesine konulabileceğini göstermek için ekranda bir mesaj görünecektir.



Pişirme aşaması

1. Kapağı açın
2. Pişirilecek yiyeceğin bulunduğu yemeği fırın boşluğuna yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.
4. Başlamak için ONAY DÜĞMESİ'ne dokunun.

Bu aşama, pişirmenin giderek artmasıyla gösterilir.



Pişirme sonu

Pişirme sonlandığında, "İşlem bitti" görüntülenir ve kısa bir zil sesi duyulur; bu, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



- çıkmak için ANA MENÜ düğmesine dokunun işlev.

Birleşik mikrodalga pişirme işlevlerinin listesi

İLAÇ FİNLİ FANLI MİKRODALGA



Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleştirilerek karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Öte yandan mikrodalgaların kullanımı leads yemeğin hızlı iç pişmesine yol açar.

MİKRODALGA + FANLI ISITLI



Yukarıdaki mikrodalga etkisinin sıcak hava dolaşımıyla birlikte çalışması sayesinde kısa sürede yiyeceklerin kombinasyon pişirilmesi için.

MİKRODALGA + IZGARA



Izgaranın kullanılması yiyeceğin yüzeyinin mükemmel kahverendirilmesini sağlar. Öte yandan mikrodalga kullanımı yiyeceğin içinin hızla pişmesine yol açar.

MİKRODALGA + FANLI TABAN ISI



Yoğun ısı, mikrodalga fonksiyonu ile desteklenir, pişirme sürelerini hızlandırır ve yiyeceği yumuşak ve nemli tutar.

Buharlı pişirme



Yiyecekler 100°C'den yüksek sıcaklıklarla pişirildiyse buharlı işlevi kullanmadan önce fırının soğumasını beklemelisiniz.

1. Ana menüye dokunun buton açık ve PİŞİRME'ye dokunun.

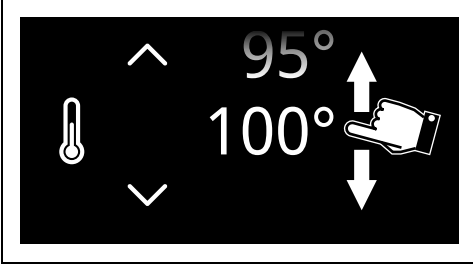
2. Buharlı Pişirme MENÜSÜ'ne dokunun



3. BUHARI işlevini seçin, ilgili için pişirme ekranını açın.

4. Sıcaklık düğmesine dokun veya ilgili değeri.

5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



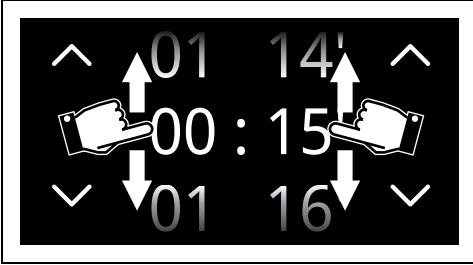
Buharlı pişirme sıcaklığı minimum 30°C (90°F) ile maksimum 100°C (210°F) arasında olabilir.

6. Pişirmeyi onaylamak için CONFIRM düğmesine dokunun (alt sağda)

seçilen sıcaklık.

7. PİŞİRME SÜRESİ düğmesine veya ilgili değere dokununuz.

8. Değerler arasında kaydırın ve gereken süreyi seçin.



Dakikalar ve saniyeler ayrı ayrı seçilebilir.

Buhar fonksiyonunun süresi en az 1 dakika, en fazla 1 saat 59 dakika olabilir.

Pişirme sonu beklenen zamanı süre altında gösterilir; önceden ısıtma için gereken dakikalar zaten hesaplanmıştır.

9. Seçilen pişirme süresini onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

10. BAŞLAT düğmesine dokununuz (veya alt sağ köşede olan) Depo doldurma işlemini başlatmak için.

Depo doldurma

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

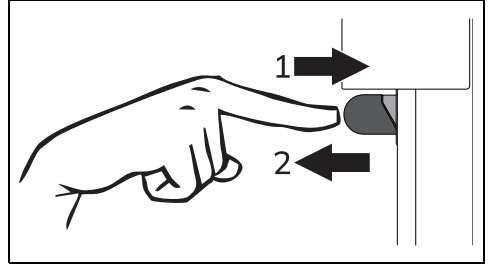
Distile su, yüksek klorür içeriğine sahip musluk suyu (> 40 mg/l) veya diğer sıvılar kullanmayın.

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

Suyla birlikte sürahinin (veya kabın) toplam ağırlığı 5 kg'dan az olmalıdır.

4. Yükleme wandını tutucusundan çıkarın.

• Yükleme wandını çıkarmak için yay içeri çekilene kadar wandın ön kısmına basın, ardından serbest bırakın.



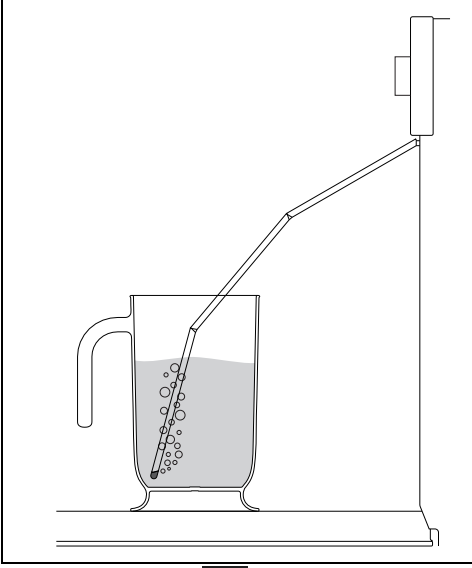
veya

• Ekrandaki WAND düğmesinin alt kısmında konumlandırılmış

3.

Wand çıkıntısına çarpılmamak için korunacak mesafeye dikkat edin.

5. Tüpün ucunu sürahinin (veya kabin) tabanına yerleştirin.



6. Doldurmaya başlamak için başlat düğmesine basın alevin deposunu su ile doldurun.

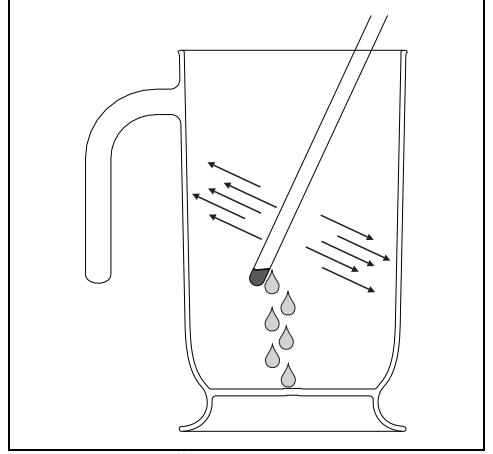


Cihaz, belirlenen süreye göre pişirme için gerekli su miktarını otomatik olarak çekecektir.



Suyun bitmesi durumunda, cihaz pişirme işlemini otomatik olarak durduracak, bir zil çalacak ve göstergede rezervuarı suyla doldurma talebi görünecektir.

7. İşlem bittiğinde, yükleme çubuğunu su artıklarını gidermek için sallayın.



8. Yükleme çubuğunu tutucusuna geri yerleştirin.

9. Sürahiyi (veya kabı) çıkarın.

10. Kapıyı kapatın.



Kapı kapalı olduğunda, damlamaları önlemek için yükleme çubuğundaki kalıntı suyu otomatik bir sistem çekecektir. Köpürme benzeri bir ses duyulabilir; bu tamamen normaldir.

11. Rezervuarı doldurmayı bitirdiğinizi onaylamak için ONAY düğmesini dokununuz.

Cihaz, belirlenen parametrelerle işlevi başlatır.



Kapı her açıldığında, devam etmekte olan işlev duracak ve kapatılıp tekrar kapatıldığında otomatik olarak yeniden başlayacaktır.

Ön ısıtma aşaması

Yemek pişmesi, bir ön ısıtma ile başlar aşaması, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ulaşmasını sağlar. Bu aşama, ulaşılan sıcaklık seviyesinde ilerlemeli bir artışla gösterilir.



Tarifde aksi belirtilmedikçe, ön ısıtma aşamasında fırına yiyecek konması önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz ayrılan düğmeyi dokunmak.



Ön ısıtmadan sonra, bir zil çalacak ve ekranda tabak fırın boşluğuna koyulabileceğini gösteren bir mesaj görünecektir.



Pişirme aşaması

1. Kapıyı açın
2. Pişirilecek yemeği fırın boşluğuna koyun.
3. Kapıyı kapatın.

4. Pişirmeyi başlatmak için **DOĞRULA** düğmesine dokununuz.

Bu aşama, pişirme ilerlemesinin artmasıyla gösterilir.



Pişirme Sonu

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



• İşlevden çıkmak için **ANA SAYFA** düğmesine dokununuz.

Rezervuarın boşaltılması



Rezervuarı boşaltmadan önce fırın soğumasını bekleyin ve kapıyı açık bırakın. Rezervuarda kalan suyun çok sıcak olmadığından emin olmak için en az 40 dakika bekleyin.

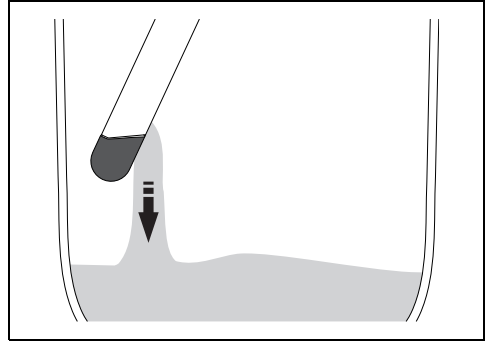


Her pişirme işleminden sonra boşaltılması tavsiye edilir; rezervuarda kullanılmamış su kalıntılarının kalmaması için.

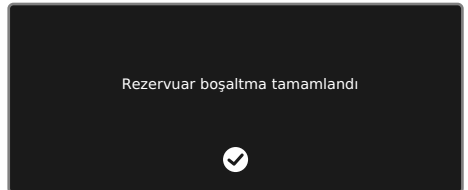


Uzun süre kullanılmadıktan sonra buhar devresini durulamak için rezervuar doldurma ve boşaltma döngüsü yapmanız önerilir.

1. Cihazın yanına geçin ve fazla buharın çıkabilmesi için kapıyı birkaç saniye aralıklarla açın.
2. Güvende olduğunuzda kapıyı tamamen açın ve dikkatli bir şekilde yiyeceği fırından çıkarın.
3. Açık kapıya bir sürahi veya kap yerleştirin.
4. Yükleme nozülünü yuvasından çıkartın.
5. Suyu sürahinin (veya kap) içine akıtmaya başlamak için **START** düğmesine basın.



Tamamlandığında, ekranda artık su giderme işleminin tamamlandığı gösterilecektir.



6. **DOĞRULA** düğmesine dokununuz.

7. Yiğma nozulunu sallayarak kalan suyu çıkarın.
8. Yükleme başlığını yuvasına yerleştirin.

9. Sürahiye (veya kabı) çıkarın.
10. Sünger kullanarak fırın haznesinin tabanından ve duvarlarından, kapı camından, damlama tepsisinden ve cihazın ön tarafından yoğunlaşmayı çıkarın.






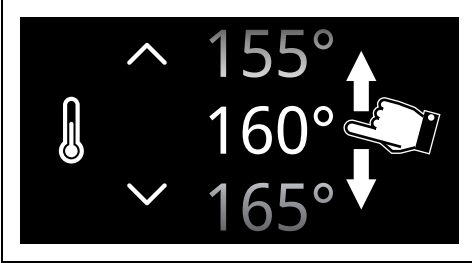
Dikkat: su çok sıcak olabilir.





Boşaltılan su diğer yemekler için kullanılamaz.

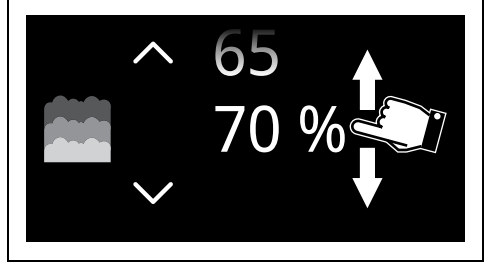
Buhar ile kombine pişirme

1. Pişirme'ye dokununuz  üzerindeki düğme "ana menü".
2. Buhar Pişirme MENÜSÜ'ne dokununuz  düğme.
3. Bir kombinasyon işlevi seçin (için örnek BUHAR FANI-ISITILI)  ilgili pişirme ekranına girmek için.
4. Sıcaklık düğmesine dokununuz veya ilgili değere.
5. Değerler arasında kaydırıp gereken pişirme sıcaklığını seçin.





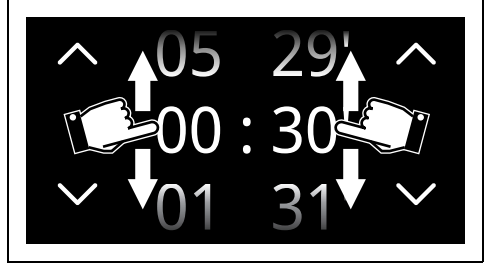
6. Pişirmeyi onaylamak için Onay düğmesine dokununuz (alt sağda)  seçilen sıcaklık.
7. Buhar YÜZDESİ düğmesine veya ilgili değere dokununuz. 

8. Değerler arasında kaydırın ve gerekli buhar yüzdesini seçin.



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

9. Seçilen buhar yüzdesini  onaylamak için ONAY düğmesine dokununuz.
10. Pişirme SÜRESİ düğmesine  veya ilgili değere dokununuz.
11. Değerler arasında gezin ve gerekli süreyi seçin.




Saatler ve dakikalar ayrı olarak seçilebilir.



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



Pişirmenin bitiş için beklenen süre süre etiketinin altında gösterilir; önceden ısınma için gereken dakika hesaplanmıştır.

12. Seçilen pişirme süresini  onaylamak için Onay düğmesine dokununuz.

13. BAŞLAT düğmesine dokununuz (sağ alt köşede). **Hazne** doldurma işlemini başlatmak için bu işlemi başlatın.


14. Hazne doldurma işlemini yukarıda açıklandığı şekilde devam ettirin.



Ön ısıtma aşaması

Pişirme işlemi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ulaşmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasıyla başlar.

Bu aşama, ulaşılan sıcaklık seviyesinin kademeli olarak artmasıyla gösterilir.



 Tarif başka türlü belirtmedikçe, ön ısıtma aşamasında yiyeceği fırına yerleştirmeniz önerilmez.

 Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz ilgili düğmeye dokunarak. 

Ön ısıtma tamamlandıktan sonra bir bip sesi duyulur ve yemeğin fırın boşluğuna yerleştirilebileceğini belirtmek için ekranda bir mesaj görüntülenir.



Pişirme fazı

1. Kapıyı açın
2. Pişirilecek yiyeceği içeren kabı fırın boşluğuna yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.
4. Başlatmak için ONAYLA düğmesine dokununuz

pişirmeyi başlatın.

Bu aşama, pişirmenin kademeli olarak artmasıyla gösterilir.



Pişirmenin sonu

Pişirmenin sonunda "işlev sona erdi" görüntülenir ve kısa bir bip sesi duyulur; bunun devre dışı bırakılması için, ekranın herhangi bir noktasına dokunulabilir

gösterge ekranı üzerinden veya kapıyı açarak.



• İşlevi sonlandırma  in ANASAYFA düğmesine dokununuz.

5. Hazne boşaltma işlemini yukarıda açıklandığı şekilde devam ettirin.

Buhar işlevlerinden sonra kurutma

Buharla pişirme sırasında cihazın içinde çok fazla nem oluşur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını herhangi bir şekilde etkilemez.

Her pişirme işlemi bittiğinde:

1. cihazın soğumasını bekleyin;
2. fırın içini ve kullanılan aksesuarları yumuşak bir bez veya kağıt havluyla iyice kurulayın;
3. cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Birleşik buharlı pişirme işlevleri listesi

FAN DESTEKLİ + BUHAR



Yoğun ve homojen pişirme. Buhar ilavesi, gıdanın özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. Dana kızartması, ördek kızartması ve bütün balık pişirmek için idealdir.

TERMİK FAN DESTEKLİ BUHAR



Termik fan destekli pişirmeye buhar eklenmesi, gıdanın özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. Rosto, tavuk ve kabaran kekler ile ekmek gibi fırın ürünlerini hazırlamak için idealdir.

FANLA ISITILMIŞ TABANLI BUHAR



Dış kısmı pişmiş ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca tamamlamanızı sağlar.

Buharlı pişirme önerileri

- Makarna ve pirinç: 100°C'ye ulaştığında pişirme süresi ocakta pişirmeyle aynı olacaktır. Makarna veya pirinci metal bir tepsiye koyun ve yaklaşık bir santimetre suyla kapatın. Pirinç pişirirken en iyi sonuç için kaba bir kapak koyun veya alüminyum folyo ile kapatın. Bu işlem pirincin tüm suyu emmesini sağlar; ardından doğrudan masaya servis edilebilir.
- Yumurtalar: 100°C'de buhar işlevi kullanılarak haşlanabilir, çırpılabilir veya suda pişirilebilir. Mükemmel haşlanmış yumurtalar elde etmek için onları delikli tepsiye yerleştirin ve

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

• **Sebzeler:** Sebzelerin buharda pişirilmesi mükemmel sonuçlar verir. Renklerini, tatlarını ve besin değerlerini korurlar. Patates, şalgam ve hindiba gibi yoğun sebzeler için ocakta kaynatacağınız süreyle aynı süreyi 100°C'de pişirin. Brokoli ve havuçlar için, sert kalmasını isterseniz 6 dakika, daha yumuşak olmasını isterseniz 10 dakika pişirin.

• **Balık:** balığın hassas doğası nedeniyle buharla pişirme mükemmel sonuçlar verir. Somon veya alabalık gibi yağlı balıklar için yaklaşık 5 dakika 100°C'de pişirin. Morina veya haddock gibi beyaz balıklar için yaklaşık 5 dakika 80°C'de pişirin. Farklı yiyecekler pişiriyorsanız, tüm balıkların delinmiş tepside pişirilmesi gerekir; bu tepsi, balığın suyunun diğer yiyecek ürünlerine akması için fırının alt rafına yerleştirilmelidir.

• **Et: güveçler ve köri**ler buharla pişirme için idealdir. Güveci normal fırın pişirme gibi hazırlayın. Metal bir tepsiye koyun, kapak veya alüminyum folyo ile kapatın ve kullanılan et dilimine bağlı olarak 45 dakika ile 3 saat arası pişirin.

• **İnce çorbalar:** Buhar pişirme, az çaba ile tatların mükemmel şekilde gelişmesini sağlar çünkü sıvılar taşmaz. Doğru kıvama sahip sebze çorbası için önce sebzeleri buharda pişirin, sonra çorbayı ekleyin ve 100°C'de buharda pişirin. Buhar fonksiyonu aynı zamanda daha sonra kullanmak üzere büyük miktarlarda hazırlamak için de idealdir.

• **Çorbalar:** Kalın çorbalar da kolay ve hızlı hazırlanır. Çorbayı metal bir tepsiye koyun, üstünü kapak veya alüminyum folyo ile kapatın ve mikrodalga fırında pişireceğiniz süreyle buharda pişirin; kremamsı bir doku elde etmek için pişirme sırasında yarısında karıştırın.

• **Yeniden ısıtma:** Buhar pişirme fonksiyonu yiyecekleri kurutmaz ve daha nemli bir sonuç verir. Önceden hazırlanmış ev yemeğini alüminyum folyo ile kapatarak ısıtmak yaklaşık 10-12 dakika sürecektir. Hazır yemekler ise

pakette belirtilen sürenin yaklaşık iki katını gerektirir.

- **Çözünürlük:** gıdaları çözündürmek için buhar fonksiyonunu kullanmak mümkündür. Zamanlar değişir, ancak buhar pişirme fonksiyonuyla çözdürme yaklaşık yarısına denk gelir oda sıcaklığında çözdürülmüş kaplı yiyecekler için gerekli süre.
- **Biber ve domatesleri soyarak:** bu işlem buhar fonksiyonunu kullanırken çok kolaydır. Domatesin kabuğuna küçük bir çarpı olacak şekilde bıçakla kesiş yapın ve 1 dakika buharda pişirin. Biberlerin kabuğu daha serttir ve soyma için yeterince yumuşatmak için 4 dakikaya kadar gerekebilir.
- **Çikolata:** Bu buhar pişirme fonksiyonuyla eritilebilir. Çikolatayı metal bir tepsiye koyun, üstünü alüminyum folyo ile kapatın ve 1 dakika buharda pişirin. Diğer yöntemlerin aksine buharlı fırında çikolata yanma olasılığı düşüktür.
- **Sıcak havlular:** yüz bakımları için, yakın tıraş için ya da bir yemek sonrası kullanıma uygun, buhar pişirme fonksiyonuyla kolayca hazırlanır. Bir havluyu suyla nemlendirin, sarın ve 1 dakika buharda pişirin.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fanlı fonksiyon kullanın.
- Pişirme sürelerini artırarak süreci kısaltılamaz (yiyecek dışı aşırı pişmiş içi ise pişmemiş kalabilir).

Et Pişirme için Tavsiyeler

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

• Et pişirirken et termosu kullanın ya da kızartmaya kaşıkla bastırın. Sertse hazır demektir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

ızgara ve fan ile ızgara pişirme için Tavsiyeler

• Et, pişirme etkisini değiştirmek istiyorsanız soğuk fırına ya da önceden ısıtılmış fırına konulduğunda bile ızgara yapılabilir.

- Fan yardımcı ile ızgara fonksiyonunu kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- ızgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve kurabiyeler için pişirme konusunda tavsiyeler

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

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

• Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlanmış sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; gerekiyorsa daha uzun bir pişirme süresi seçin.

Çözünme ve mayalandırma için tavsiyeler

• Dondurulmuş gıdaları paketleriyle birlikte kapaksız bir kaptaki fırının ilk rafına yerleştirin.

- Gıdaların üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki ızgara ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu sayede çözdürülmüş gıdadan akan sıvı gıdadan akıp gider.
- En narin parçalar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalama için fırının tabanına bir kap su yerleştirilmelidir.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırına biriken ısının devam eden etkisiyle pişmeye devam edecektir.
- Isı yayılmasını önlemek için kapı açışını en aza indirin.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Sous Vide pişirme



SOUS VIDE

• Sızdırmaz poşet içinde kusursuz pişirme için buharlı fonksiyon. Yiyeceklerin tadı güçlendirilir ve besinler kaybolmaz.



• Gıdayı içeren poşet delikli tepsiye veya birinci veya ikinci raf üzerindeki bir ismarlık yerde bulunan bir rafa koyulabilir.

• Buharlı fırında sous vide pişirme, yiyeceklerin 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 bir şekilde iletmeyi sağlar; pişirme sırasında besinlerin oksidasyonu ve nem kaybı nedeniyle tat kaybını önler.

• Sous vide pişirme, geleneksel yöntemlere göre daha büyük kontrol sağlar ve pişirmenin eşit olmasını garanti eder.

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

Sous Vide pişirme için ihtiyacınız olanlar:

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

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

• Yemeği pişirme sıcaklıklarına dayanabilecek özel bir gıda sınıfı poşete hermetik olarak kapatın.

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

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

Piştirildikten sonra ürünü poşetten çıkarmak ve işlemi tavada veya ızgarada tamamlamak önerilir.

İpuçları:

- Pişirmeye kadar iyi korunan taze, yüksek kaliteli hammadde kullanmayı tercih edin.
- Pişirme sonucunu iyileştirmek için poşete soslar eklenebilir.
- Poşeti delinip pişirmeyi bozabilecek kemikler veya balık kemikleri gıdadan iyice temizlenmelidir.

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

• Sous Vide için vakumlanacak veya saklanacak gıda soğutucu sıcaklığında olmalıdır (3°C ila 7°C arası), asla sıcak olmamalı.

• Ürünleri vakum içinde (pişirilmiş ve ardından hızlı soğutulmuş) buzdolabında sürekli olarak 3°C'yi aşmayan bir sıcaklıkta saklayın.

• Eşit pişirme için poşetleri aşırı doldurmayın ve gıdayı tek bir tabaka halinde en iyi şekilde yerleştirin.

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

raflar bunlara çarpıştırılmadan yanlarında durur.

- Pişirildikten sonra poşetleri tekrar kullanmayın.

Sous Vide pişirmeyi seçmek için:

1. Pişirme dokunun



düğmesine dokunun

ana menü.

2. Buharlı Pişirme MENÜSÜne dokunun



düğmesi.

1. SOUS VIDE'i seçin



fonksiyon.

2. Ayarlar için, "Buharlı pişirme"
paragrafta tarif edilen işlemi görün.

Nemli pişirme



Seviye 1

kapağa benzer şekilde pişirmeye eşdeğer olan, pizzalar, büyük sosisler, bütün domuz filetolaları, tavuk göğüsleri, balık biftekleri, omlet, güveç sebzeler, ekme hazırlamak için uygundur...

Seviye 2

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

Seviye 3

kapağa benzer yemek pişirme ile şarap eklenmesi ile karşılaştırılabilir.

Güçlendirilmiş etler, güveçler, kol rostlar, büyük balıklar, güveçler, sulu patatesler, balık ve sebze güveçleri için önerilir.....

1. PİŞİRME metreine



üzerindeki düğme.

dokununuz "ana menü".

2. Nemli PİŞİRME düğmesine dokununuz



MENÜ düğmesi.

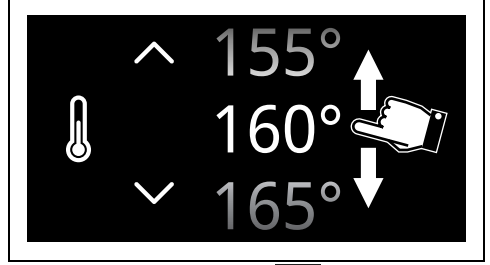
3. Nemli bir işlem seçin (için



örnek FAN-HEATED) ile ilgili pişirme ekranına girmek için.

4. SICAKLIK düğmesine dokununuz veya ilgili değeri.

5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



6. Onayla düğmesine dokununuz (şurada)

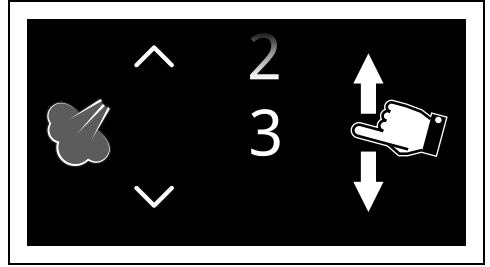


sol alt köşedeki) seçili pişirme sıcaklığını doğrulamak için.

7. İlgili değere karşı BUHAR düğme veya SEVİYESİne dokununuz.



8. Değerler arasında kaydırın ve gerekli buhar seviyesini seçin.



Seçilebilen buhar seviyesi, ayarlanmış pişirme süresine bağlıdır:

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



MANUAL buhar seviyesi seçimi ile buharlama enjeksiyonları yapılabilir pişirme sırasında düğmenin istediğiniz gibi eklenmesiyle. Buhar enjeksiyonları şu şekilde aktiftir:



gösterge ışığı açık kaldığı sürece dir yanıp sönüyor (yaklaşık 8 dakika süreyle).

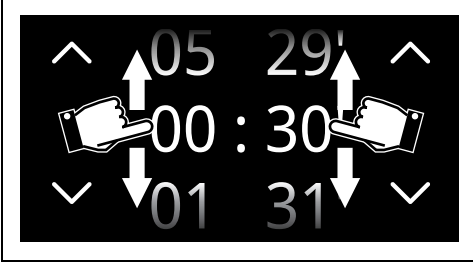
9. Seçilen buhar seviyesini onaylamak için Onayla düğmesine dokununuz.



10. PİŞİRME SÜRESİ düğmesine dokununuz veya ilgili değeri.



11. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.




Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.





Kombine buhar işlevinin süresi en az 1 dakika, en çok 12 saat 59 dakika olabilir.



Pişirmenin beklenen bitiş zamanı süre süresinin altında gösterilir; önceden ısıtma için gereken dakikalar zaten hesaplanmıştır.

12. Seçilen pişirme süresi  onaylamak için ONAY düğmesine dokununuz.

13. Başlat düğmesine  dokununuz (ayar alt sağ)  rezervuar doldurma işlemini başlatmak için.

14. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuar doldurmaya devam edin.

Ön ısınma aşaması


Yemek pişirme işlemi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan bir ön ısınma aşamasıyla başlar.

Bu aşama, ulaşılan ısı seviyesinin giderek artmasıyla gösterilir.



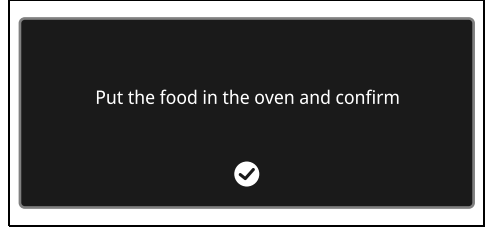
Örnekte başka bir belirtim yoksa, ön ısıtma aşamasında fırına yiyecek koyulmaması önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz. özelleştirilmiş düğmeye dokununuz 

Ön ısıtmadan sonra, bir bip sesi duyulur ve tabak fırına konulabileceğini gösteren bir mesaj görüntüde belirir.

fırın gövdesi.



Pişirme aşaması

1. Kapıyı açın

2. Pişirilecek yiyecekli tabağı fırın gövdesine yerleştirin.

3. Kapıyı kapatın.

4. Başlatmak için ONAY  düğmesine dokununuz pişirme.

Bu aşama, pişirme işleminin kademeli olarak artmasıyla gösterilir.



Pişirme Sonu

Pişirme bitiminde, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir ziller çalar; bu, ekrana herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



• Fonksiyonu bırakarak  için ANA SAYFA düğmesine dokununuz.

5. Yukarıda açıklanan şekilde rezervuardan boşaltmaya devam edin.

Nemlendirilmiş pişirme fonksiyonlarının listesi

VAN-YARDIMLI



Pişirme hızını artıran buhar enjeksiyonları yoğun ısı oluşturur; bu da yiyeceğin yumuşak ve nemli kalmasını sağlar. Kurabiye, kek ve çok seviyeli pişirme için idealdir.

FAN-ISITMALI



Yoğun ısı, pişirmeyi hızlandıran ancak yiyeceğin yumuşak ve nemli kalmasına izin veren buhar enjeksiyonlarıyla oluşturulur. Kurabiyeler, kekler ve birden fazla seviye için pişirme için idealdir.

TURBO



Aromaların karışmadan, birden fazla raf üzerinde hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük miktarlar için mükemmeldir. Buhar enjeksiyonu, yiyeceği kurutmadan pişirmeyi hızlandırır.

FAN DESTEKLİ IZGARA




Izgaradan gelen yoğun ısı, fan tarafından buhar enjeksiyonlarıyla birlikte dağıtılır; bu da, etin kalın dilimlerini bile kurutmadan izgara yapmak için optimum koşullar oluşturur.

FAN ISITMALI TABAN



Buhar enjeksiyonlarıyla oluşan yoğun ısı pişirmeyi hızlandırır; ancak yiyeceğin yumuşak ve nemli kalmasını sağlar. Turtalar için idealdir.


MultiTech pişirme

1. "ana menü" içindeki  düğmesine COOKING seçeneğine dokunur.

2. MULTITECH COOKING MENU seçeneğine dokunur



düğmesine.

3. MULTITECH'i seçin  veya

TWINTeCH'i  seçerek ilgili

pişirme ekranına girin.

4. Önceki bölümlerde açıklandığı gibi,

SICAKLIK , 


PIŞİRME SÜRESİ , 

MİKRODALGA GÜCÜ,  GÜCÜ


YÜZDE  (YALNIZCA MULTITECH)

veya bunların ilgili değerleri.

5. Değerler arasında kaydırın ve istenen ayarları seçin.

6. ONAYLA düğmesine dokunun  (alamatında,

değerleri onaylamak için sağ alta) seçilen olanlar.

7. Başlat düğmesine dokunun  (adresinde

sağ alt köşe) rezervuar dolun prosedürünü başlatmak için.

8. Yukarıda açıklandığı gibi hazne dolumuna devam edin.

Ön ısıtma aşaması


Pişirme işlemi, bir ön ısıtma ile başlar cihazın, daha hızlı bir şekilde pişirme sıcaklığına ısıtılmasını sağlar.

Bu aşama, ulaşılan sıcaklık seviyesinin kademeli olarak artmasıyla belirtilir.



Tarif te aksi belirtilmedikçe, ön ısıtma aşamasında yiyeceği fırına koymanız önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz ayarlı düğmeye dokunarak. 

Ön ısıtma sonrasında bir bip sesi duyulur ve yemeğin fırın haznesine yerleştirilebileceğini bildiren bir mesaj ekranda görünür.




Pişirme aşamasına

1. Kapağı açın

2. Pişirilecek yiyeceği içeren yemeği fırın haznesine yerleştirin.

3. Kapağı kapatın.

4. Başlatmak için CONFIRM (Onayla) düğmesine dokunur  pişirmeyi.

Bu aşama, pişirme işleminde ilerleyen bir artışla gösterilir.



Pişirme Sonu

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



• Çıkmak için ANA MENÜ  düğmesine dokunur

fonksiyon.

5. Yukarıda açıklandığı gibi hazneyi boşaltmaya devam edin.

multitech pişirme fonksiyonlarının listesi

MULTITECH



Fonksiyon tüm pişirme teknolojilerini aynı anda kullanır. Buhar, mikrodalga ve konveksiyonel pişirme, geleneksel pişirmeye kıyasla zaman tasarrufu ile yenilikçi sonuçlar garanti eder ve %70'e kadar tasarruf sağlar.

TWINTECH



Fonksiyon, buhar ve mikrodalga pişirmeyi bir arada kullanarak daha hızlı hazırlama sağlar ve saf buhar pişirmesinin mükemmel sonuçlarını korur.

Akıllı Pişirme

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

1. Ana menüdeki "SMART COOKING" düğmesine dokununuz (ana alarıda).



2. SMART COOKING menüsünden gerekli yemek türünü seçin (örneğin

"SEBZELER").

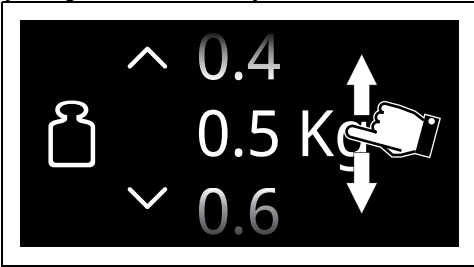


3. Pişirmek için yemek alt kategorisini seçin (örneğin "MIX GRILLED"

SEBZELER").



Pişirilecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



5. CONFIRM düğmesine dokununuzun ayarları onaylayın.



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

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

Pişirme, programda belirtilen ayarlarla başlayacaktır.



Pişirme sıcaklığı ve süresi, pişirme başlamış olsa bile istediğiniz zaman değiştirilebilir.

Sametime



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

1. Ana menüdeki "SMART COOKING" düğmesine dokununuz.



2. İşlevler arasında aşağı kaydırın ve devam edin

SAMETIME seçin



3. İstenen SAMETIME tarifini seçin ve ekrandaki talimatları izleyin.

Hızlı tarifler



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

1. Ana menüdeki "SMART COOKING" düğmesine dokununuz.



2. Fonksiyonlar arasında ilerleyin ve kendinizi kaydederken takip edin

HIZLI TARİFLERİ SEÇİN





3. İstenilen hızlı tarifi seçin ve ekrandaki talimatları izleyin.

Çok adımlı pişirme




Çok adımlı pişirme, belirli bir fonksiyonla pişirmeye başlayıp kullanıcı tarafından ayarlanan farklı fonksiyonlarla devam edip bitirme imkanı anlamına gelir.

1. ÇOK ADIMLIye dokunun  üzerindeki düğme ana menüye (ana alanda).

2. ADIM EKLE düğmesine dokunun.  düğme.

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

4. Önceki bölümde açıklandığı üzere, SICAKLIK için düğmelere dokunun 


PIŞİRME SÜRESİ,




MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ 

SELANEN işleve bağlı olarak BUHAR YÜZDESİ, değiştirmek istediğiniz parametreleri seçmek için.

5. Değerleri aşağı kaydırın ve istenen ayarları seçin.

6. Seçilen değerleri onaylamak için Doğrula düğmesine (alt sağda) dokunun. 

7. Tekrar ADIM EKLE  düğmesine dokunun.

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

9. İkinci işlev için istenen parametreleri ayarlayın.



En fazla 3 adım ayarlanabilir.



Bir sonraki adımı eklemek için pişirme süresi veya prob sıcaklığı (varsa) ayarlanmış olması gerekir.




Tüm adımlar için süre veya prob sıcaklığı (varsa) ayarlanmadıkça pişirme sürecine başlanamaz.





13 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.

10. Seçilen değerleri onaylamak için DOĞRULA düğmesine dokunun.

11. ADIM EKLE düğmesine dokunun  düğme

yeni bir pişirme adımı eklemek

isterseniz tekrar dokunun veya  Adımlı pişirmeyi başlatmak için Başlat düğmesine (alt sağda) dokunun. 

Geçmiş

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


1. “ana menü”nde HİSTORİ düğmesine dokunun (solda olanlarda)  

alt kısım).

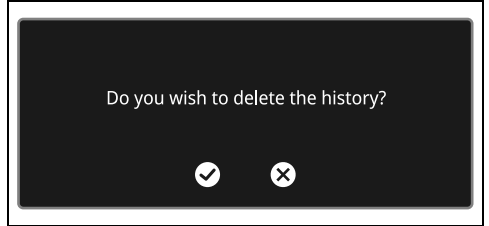
2. Yeniden kullanmak istediğiniz işlevi seçin ve önceki bölümlerde tarif edildiği gibi pişirmeye devam edin.


Geçmişin silinmesi

Geçmiş silmek isterseniz:

1. Tarihçe düğmesine dokunun  “ana menü”.

2. Geçmiş silmek için  PET düğmesine dokunun.



3. Geçmiş silmek istediğinizi onaylamak için Doğrula düğmesine dokunun (işlemi iptal etmek için İPTAL düğmesine dokunun). 

Aksesuarlar için mini kılavuz



Aski rafı

Pastel/fırın kalıpları için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz.

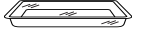
Fırın tepsiyi ızgarası yoksa, ızgara alt rafına yerleştirilen derin fırın tepsiyi ile suların toplanması için ızgarayı ısıtmak amacıyla temel olarak kullanabilirsiniz.



Cam kap

Cam kap ızgaranın üzerine yerleştirilerek kullanılır.

Mikrodalga ve kombine mikrodalga pişirme için uygundur.



Delikli tava

Aşağıdaki seviyeye yerleştirilmiş çelik tava ile delikli bake tepsiyi kullanın.

Buharlı ve kombinasyon buharla pişirme için uygundur.




Tepsiyi tutan raf

Yemekleri ızgara için temel olarak fırın tepsiyi ızgarasını kullanmanızı öneririz. Aşağıdaki tava ızgaralardan suları toplar.

Yalnızca tek seviyede pişirme için derin fırın tepsiyi kullanmanızı öneririz.

Sirk sonuçlu fonksiyonları kullanırken derin fırın tepsiyi orta rafın üzerine yerleştirin.

STATİK fonksiyonunu kullanırken  gereken seviyeye derin fırın tepsiyi yerleştirin,

rafına.



Derin tepsii

IZGARA modunda pişirmek için son raf üzerinde fırın tepsiyi ızgarasını yerleştirin




UYARI: Derin tepsii birleşik mikrodalga pişirme için kullanılabilir. Yalnızca mikrodalga pişirme için kullanmayın.

Tarifleri keşfedin

Farklı türdeki yiyecekler için geliştirilen tarifleri incelemek ve pişirme önerileri hakkında daha fazla bilgi edinmek için ürünle birlikte verilen broşürdeki QR kodu kullanılarak ulaşılacak www.smeg.com adresindeki özel sayfayı ziyaret etmenizi öneririz.

Kişisel tariflerim

Bu menü, kullanmak istediğiniz parametrelerle kişisel bir program girmenize olanak tanır. İlk kullanmada cihaz yalnızca yeni bir tarif eklemeyi teklif eder. Kişisel tarifleriniz kaydedildikten sonra bunlar özel menüde kullanılabilir durumdadır.



1. MY RECIPES düğmesine dokunun  düğmesi üzerinde

ana menü (ana alanda).

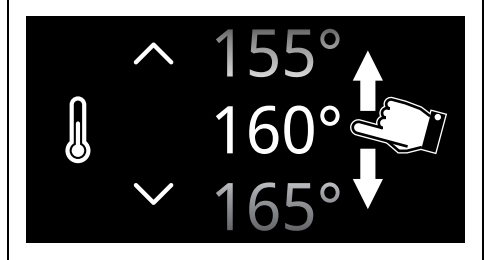



Sınırlı sayıda kişisel tarifi depolamak mümkünü.


Bir tarif ekleme

1. YENİ TARİF dokunun  düğmesine.
2. Gereken işlevi seçin.
3. SICAKLIK düğmesine dokunun veya  ilgili değere.

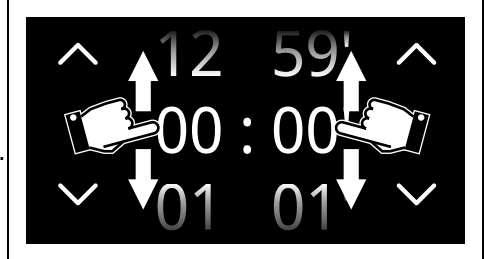
4. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



5. Seçilen pişirme sıcaklığı  onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz.

6. Pişirme süresi düğmesine veya  ilgili değere dokununuz.

7. Değerler arasında kaydırın ve gereken süreyi seçin.



8. Seçilen pişirme süresini onaylamak için onayla düğmesine dokununuz.



Önceden ısıtma için gereken dakikalar, pişirme sonundaki süreye zaten dahildir.



Artık programlanmış pişirme eklemek mümkün.

Bir tarifi kaydetme

9. KAYDET düğmesine dokununuz.

10. Değerler arasında kaydırarak RACK'i ayarlayın.

11. Pişirilecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



12. Onayla düğmesine dokununuz ayarları onaylayın.

Bu noktada tarife bir ad girilmelidir.

13. Kaydedilecek tarifi adını girmek için alfanumerik tuş takımını kullanın.



Kullan **123** ve düğmeleri alfabetikten sayısal tuş takımına geçmek için tuş takımını sayısal tuş takımına ve tersine geçirir.



Tarifi adı en fazla 12 karakter içerebilir, boşluklar dahil.



Tarifi saklamak için en az bir karakter içermelidir.



Karakter siler bir önceki harfi.

14. Saklamak için onayla düğmesine dokununuz. programı.



Kişisel bir tarifi başlatma

1. ANA MENÜ"my recipes" dokununuz.



düğme açık

2. Daha önce kaydedilen tarifi seçin.

3. Başlatmak için BAŞLA düğmesine dokununuz. pişirme.



Bir tarifi silme

1. ANA MENÜ"my recipes" dokununuz.



düğme açık

2. Daha önce kaydedilen tarifi seçin.

3. Tarifi silmek için SİLME düğmesine dokununuz.



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



Diğer işlevler

Özel işlevler menüsünde çözdürme, mayalama veya temizleme gibi birkaç işlev bulunur...

• **DIĞER İŞLEVLER'e dokununuz**



düğme ana menüdeki.



Bazı işlevler tüm modellerde mevcut değildir.

AĞIRLIĞA GÖRE BAKTERİ YOK ETME



Otomatik buz çözme fonksiyonu. Yemeği seç, fırın buz çözmenin doğru süresini hesaplar.



İç sıcaklık gerekli olandan daha yüksek olursa, fonksiyon hemen durdurulur ve "İç sıcaklık güvensiz, lütfen fırın soğuyana kadar bekleyin" görüntülenir. Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını sağlayın.



Ağırlığa göre buz çözme fonksiyonunun varsayılan sıcaklığı değiştirilemez.

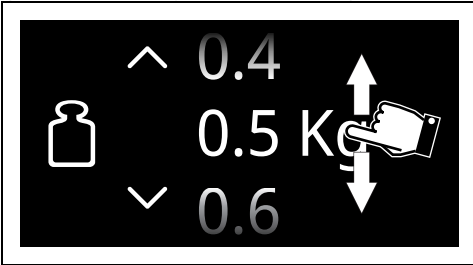
1. Kapağı açın.
2. Yemeği tarttıktan sonra fırın haznesine yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.



4. AĞIRLIĞA GÖRE BAKTERİ YOK ETME

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

Buz çözdürülecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



7. Onayla düğmesine dokunarak ki ayarları onaylayın.

8. Ağırlığa göre buz çözme fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokununuz.

Bitince kısa bir zil çalar; görüntünün herhangi bir noktasına dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.

Kullanılan ön ayarlar:

Tür	Ağırlık (kg)	Zaman (dakikalar)
 Etler	0.5	18
 Balık	0.3	25
 Ekmek	0.1	5
 Tatlılar	0.1	5



Buz çözme süreleri, çözülecek yiyeceğin şekline ve boyutuna bağlı olarak değişebilir.



Ağır ve/veya düzensel şekilli yiyecekler (ör. tavuk, balık vb.) buz çözdürme sırasında fırın hacmi içinde en az bir kez 180° çevirmek uygun olur.

ZAMANLA BUNÇ YOK ETME



Manuel buz çözme fonksiyonu. Buz çözme için gereken süreyi seçin; ayarlanan süre dolduğunda fonksiyon duracaktır.



İç sıcaklık gereken olandan büyükse, fonksiyon hemen durdurulur ve "İç sıcaklık güvensiz, lütfen fırın soğuyana kadar bekleyin" görüntülenir. Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını sağlayın.



Zamanla buz çözdürme fonksiyonunun süresi en az 1 dakikadan en çok 12 saat 59 dakikaya kadar olabilir.



Zamanla buz çözdürme fonksiyonunun varsayılan sıcaklığı (30°C) değiştirilemez.

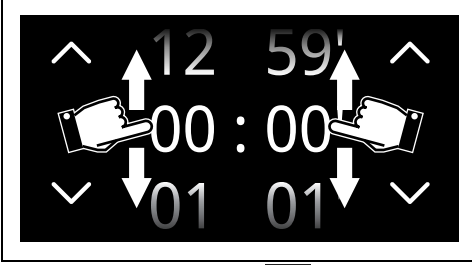
1. Kapağı açın.
2. Tabağı fırın haznesine yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.


4. ZAMANLA BUZ ÇÖZÜMLEMEYİ SEÇİN



5. Pişirme süresi düğmesine veya ilgili değere dokununuz.

6. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



7. Doğrula düğmesine 'nün ayarları onaylayın.

8. Zamanla defrost fonksiyonunu başlatmak için Başlat düğmesine  dokununuz.

Bittiğinde, kısa bir bip sesi duyulur; bu, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.

9. Ana sayfa düğmesine  dokunarak çıkın fonksiyon.

MAYALAMA



Bu fonksiyon hamuru mayalamak için özellikle uygundur.




Dahili sıcaklık daha büyükse gereken sıcaklıktan daha yüksekse fonksiyon hemen durdurulur ve "İç sıcaklık güvenli değil, lütfen fırın soğuyana kadar bekleyin" görüntülenir. Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasına izin verin.



Başarılı mayalama için fırının tabanına bir su kabı konmalıdır.

1. Kapıyı açınız
2. Mayalanacak hamuru ikinci seviyeye yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.

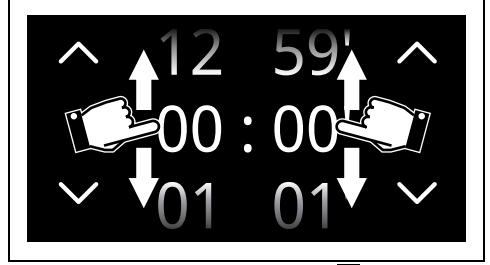
4. MAYALAMA'yı seçin 


5. PİŞİRME SÜRESİ'ne dokunur  düğmesi veya ilgili değer.




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

6. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



7. Sıcaklık düğmesine veya  ilgili değeri.

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

9. Ayarları onaylamak için  Doğrula düğmesine dokununuz.

10. Başlat düğmesine  dokunarak başlatın mayalama döngüsü.

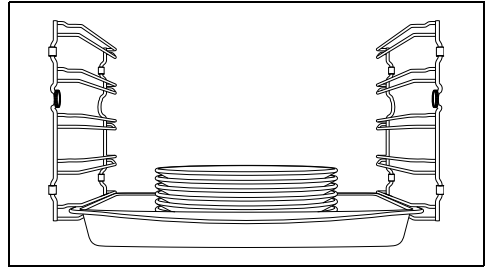
Bittiğinde, kısa bir bip sesi duyulur ve bu, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.

TABA KAŞELERİ ISITMA



Tabakları ısıtan ve sıcak tutan fonksiyon. En alt rafına bir fırın tepsi yerleştirin ve ısıtmak için tabakları üzerine koyun.

1. Tepsiyi birinci rafın üzerine yerleştirin ve ısıtılacak tabakları onun orta kısmına koyun.



Tabakları çok yüksek üst üste koymayın. Maksimum 5/6 yükseklikte istifleyin.

2. PLATE WARMING'i seçin 

3. Plaka ısıtma işlevini başlatmak için START düğmesine dokunun.

ekranda herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak.



11. İşlevden çıkmak için HOME düğmesine dokunun.

12. Yukarıda açıklandığı şekilde hazneyi boşaltma işlemini gerçekleştirin.

MELT



Mikrodalga fırın kullanarak çikolata barlarını eritmek için ideal işlev.

1. Eritilecek çikolatayı bir Pyrex kabına veya mikrodalgaya uygun bir kaba yerleştirin.
2. Kapağı açın.
3. Kabı, alttan ikinci raf seviyesindeki ızgaraya yerleştirin.
4. Kapağı kapatın.

5. MELT seçin.



6. COOKING DURATION düğmesine veya değerine dokunun (varsayılan değer bir çikolata barı için idealdir).

7. Değerlerde gezinin ve gerekli pişirme süresini seçin.

8. Başlatmak için START düğmesine dokunun

Melt işlevini.



Mikrodalga güç seviyesi kullanıcı tarafından değiştirilemez.

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

SOFT



Mikrodalga kullanılarak kek ve tatlılar hazırlamak için ideal işlev.

1. Çözülmesi istenen yiyeceği Pyrex veya mikrodalga güvenli bir kap içine koyun.
2. Kapıyı açın.
3. İliği tabakaya en alttaki ikinci rafına koyun.
4. Kapıyı kapatın.

5. Yumuşak seçeneğini seçin



6. Pişirme Süresi düğmesine veya değerine dokunun (varsayılan değer yaklaşık 250 gram tereyağı için veya yaklaşık 700 gram donmuş kek için idealdir).



Aksi belirtilmedikçe, Plaka ısıtma işlevinin maksimum süresi 12 saat 59 dakikadır.

İşlev çalışırken aşağıdakiler ayarlanabilir:

- sıcaklık (40°C ile 100°C);
- işlevin süresi ;
- bir programlı işlev (yalnız varsayılan süreden farklı bir süre ayarlanmışsa).

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

STEAM HEAT



Buharlı ısıtma işlevi, daha önce pişirilmiş ve buzdolabında saklanmış yiyecekleri buharlı olarak ısıtır.

1. Isıtılacak yiyeceği bir kaba yerleştirin.
2. Kapağı açın.
3. Kabı, alttan ikinci raf seviyesindeki ızgaraya yerleştirin.
4. Kapağı kapatın.

5. STEAM HEAT seçin



6. COOKING DURATION düğmesine veya ilgili değere dokunun.

7. Değerlerde gezinin ve gerekli pişirme süresini seçin.

8. Hazne doldurma işlevini başlatmak için START düğmesine dokunun.



Bu buhar ısıtıcısının sıcaklığı kullanıcı tarafından değiştirilemez.

9. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuar doldurmaya devam edin.

10. Buhar ısıtma işlevini başlatmak için START düğmesine dokunun.

Buhar ısıtmanın sonu

Sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil sesi duyulur; bu ses, dokunulan herhangi bir noktaya devre dışı bırakılabilir.

7. Değerler arasında kaydırın ve gereken pişirme süresini seçin.

8. Yumuşak fonksiyonun başlatmak için START düğmesine dokunun.



Mikrodalga güç seviyesi kullanıcı tarafından değiştirilemez.

Tamamlandığında kısa bir bip sesi duyulur; bu sesi, göstergenin herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakabilirsiniz.

PATLAMA MISIRI



Mikrodalga kullanarak patlamış mısır hazırlamak için ideal fonksiyon.

1. Patlamış mısır paketini cam fırın tepsisine yerleştirin.
2. KAPİYİ AÇIN.
3. Cam tepsiyi alt tablonun ikinci rafına yerleştirin.
4. KAPİYİ KAPATIN.

5. PATLAMA MISIRI seçin



6. COOKING DURATION (PIŞİRME SÜRESİ) düğmesine veya ilgili değere dokunun.



7. Değerler arasında kaydırın ve gereken pişirme süresini seçin.

8. Patlamış mısır fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokunun.



Mikrodalga güç seviyesi kullanıcı tarafından değiştirilemez.

Tamamlandığında kısa bir bip sesi duyulur; göstergenin herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakabilirsiniz.

SICAK TUT



Bu fonksiyon, önceden pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmanıza olanak tanır.

1. SICAK TUT'Yİ Seçin.



2. TEMİZLİK düğmesine dokunun veya ilgili değere dokunun.

3. Değerler arasında kaydırın ve istenen pişirme sıcaklığını seçin (60°C ile 100°C arası).

4. SICAK TUT fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokunun.



Tamamlandığında kısa bir zil kumanda sesi duyulur; herhangi bir şeye dokunarak devre dışı bırakılabilir

914779546/I

gösterge panelinin bir noktası veya kapağı açarak.

TAŞ



Taş üzerinde yemek pişirme için kullanışlıdır. PPR2 veya STONE aksesuarı ile kullanılabilir. ayrı satılır.



Aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilerine bakınız.

1. KAPİYİ AÇIN.

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

3. KAPİYİ KAPATIN.

4. TAŞ'ı seçin



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

6. TAŞ işlevini başlatmak için START düğmesine dokunun.



Normal pişirme işlemlerinde olduğu gibi önceden ısıtmayı atlayabilir ve zamanlı ve programlı pişirme ayarı yapabilirsiniz.

7. Önısıttan sonra kapıyı açın ve pişirilecek yiyeceği aksesuar üzerine yerleştirin.

8. KAPİYİ KAPATIN.

Tamamlandığında kısa bir bip sesi duyulur; göstergenin herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakabilirsiniz.

Barbekü (BBQ)



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



Eklenti belgesinde belirtilen kullanım talimatlarına ve önerilere başvurunuz.

1. KAPİYİ AÇIN.


2. Barbekü aksesuarını fırın gövdesine yerleştirin.

3. KAPİYİ KAPATIN.

4. Barbekü'yü seçin.



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

6. Airfry işlevini başlatmak için  düğmesine dokunun

BBQ işlevi.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi ön ısıtılmayı atlayabilir ve zamanlı ve programlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

7. Ön ısıtma tamamlandıktan sonra kapıyı açın ve pişirilecek yemeği aksesuarın üzerine yerleştirin.

8. Kapıyı kapatın.

İşlem tamamlandığında bir zil kısa süreli olarak çalar; ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.


AIRFRY




Yaşsız kızartma pişirme elde etmek için kullanışlıdır. Ayrı satılan AIRFRY aksesuarı ile kullanılır.



Lütfen aksesuar dokümantasyonunda açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere başvurun.

1. AIRFRY öğesini seçin 

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

3. Airfry işlevini başlatmak için  START düğmesine dokununuz.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlı ve programlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

4. Ön ısıtma tamamlandığında kapıyı açın ve pişirilecek yiyeceklerle birlikte AIRFRY aksesuarını fırın bölümüne yerleştirin.

5. Kapıyı kapatın.

İşlem tamamlandığında bir zil kısa süreli olarak çalar; ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

SABBATH



Yahudi dinlenme gününe ilişkin hükümleri gözeterek yemek pişirmenizi sağlayan işlev.

Bu işlev, cihazın belirli bir şekilde çalışmasına neden olur:

- Pişirme sınırsız olarak devam edebilir; herhangi bir pişirme süresi ayarlamak mümkün değildir.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60°C ila 150°C aralığındadır.
- Fırın lambası devre dışı; kapıyı açmak veya manuel


etkinleştirme ışığı etkinleştirmeyecektir.


- Dahili fan kapalı kalır.
- Zilimler devre dışı.



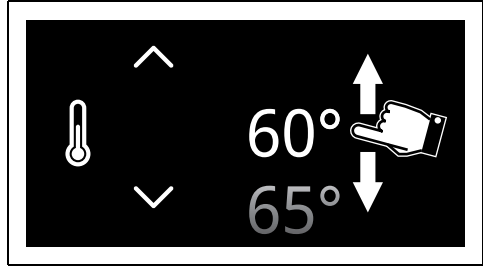
Şabat modunu etkinleştirdikten sonra ayarlar değiştirilemez. Ekran düğmelerine yapılacak herhangi bir işlem hiçbir etki yapmaz.


1. Kapıyı açın.
2. Kabı fırın bölümüne yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.


4. SABBATH öğesini  seçin.


5. SICAKLIK düğmesine veya  ilgili değere dokununuz.

6. Değerler arasında gezinin ve sıcaklığı seçin (60°C ila 150°C arası).



7. Seçilen sıcaklığı onaylamak için  CONFIRM düğmesine dokununuz.

8. Şabat işlevini başlatmak için  START düğmesine dokununuz. İşlevi durdurmak için:

- HOME düğmesine  yaklaşık 3 saniye dokununuz.

Manuel hazne doldurma



Su (veya diğer sıvıları) hazneye doldurma işlevi.

1. Teslim edilen sürahiyi veya bir kabı, kullanmak istediğiniz işlevlerin süresi boyunca yetecek kadar suyla doldurun.
2. Cihazın kapısını açın.
3. Sürahiyi (veya kabı) açık kapının üzerine yerleştirin.



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

4. Ana menüdeki "Other Function" düğmesine dokunun (ana alanda).



5. Alt menü düğmesine dokunun (alt alanda bulunan).



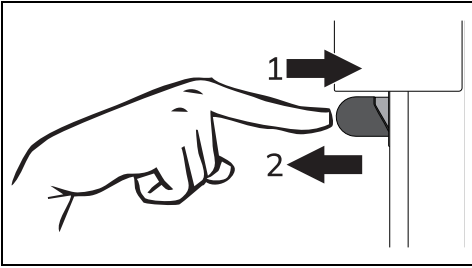
3

6. DOLDURMA DEPOSU düğmesine dokunun.



7. Doldurma sapını tutucusundan çıkarın.

• Doldurma sapını çıkarmak için yayı büzüşene kadar sapın ön kısmına basın, ardından serbest bırakın.



veya

• Ekrandaki SAP düğmesine dokunun (alt alanda konumlandırılmış)

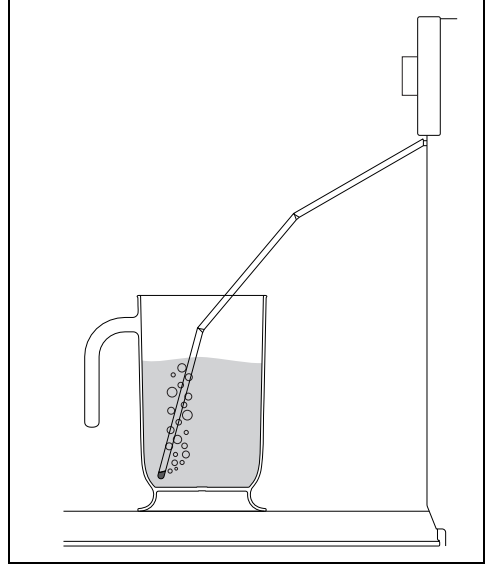


3



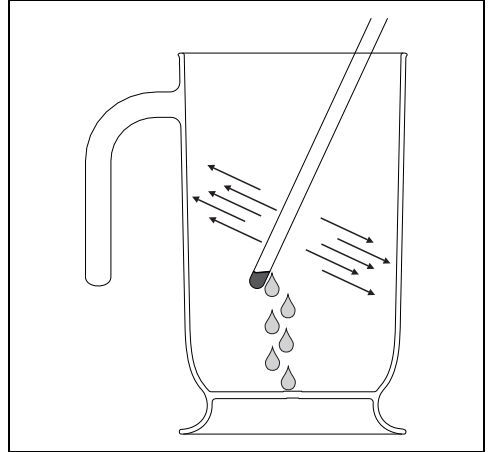
Sapın çıkıntısına çarpılmamak için korunacak mesafeye dikkat edin.

8. Tüpün ucunu sürahinin (veya konteynerin) dibine yerleştirin.



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

10. İşlem tamamlandığında, su kalıntılarını gidermek için doldurma sapını sallayın.



11. Doldurma sapını tekrar tutucusuna yerleştirin.

12. Suyu çıkartmak için sürahiyi (veya konteyneri) çıkarın.

13. Kapıyı kapatın.



Kapı kapandığında, damlamayı önlemek için doldurma sapındaki artık suyu otomatik bir sistem çekecektir. Köpüren bir ses duyulabilir; bu tamamen normaldir.

14. Depoyu doldurduđunuzu onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Manuel depodan boşaltma



Depodan suyun (veya diğer sıvıların) boşaltılması için fonksiyon.

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



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

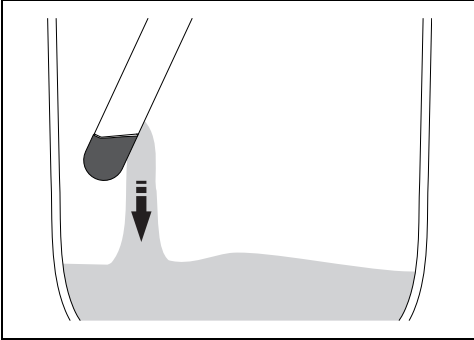
3

3. Depoyu Boşalt düğmesine dokununuz.



4. Açık kapağı bir sürahi veya kap varsa koyunuz.
5. Doldurma sapını tutucusundan çıkarınız.

6. Suyu sürahiye (veya kaba) boşaltmaya başlamak için START düğmesine basınız.



Tamamlandığında, artık su giderme işlemi tamamlandığını gösterecektir.

7. CONFIRM düğmesine dokununuz.

8. Kalan suyu çıkarmak için doldurma sapını sallayınız.
9. Doldurma sapını tekrar tutucusuna yerleştiriniz.
10. Sürahi (veya kap) çıkarınız.
11. Kapıyı kapatınız.

TEMİZLEME işlevi VAPOR CLEAN için



(sadece bazı modellerde) ve

alt menünün temizleme işlevleri,



TEMİZLİK VE BAKIM bölümüne bakınız.

Elektrik kesintisi durumunda

Bir işlev sırasında meydana gelen güç kesintisinin ardından, cihaz otomatik olarak yürüttüğü işlevi yeniden başlatır, önceki tüm ayarları korur ve işlevde zaten geçmiş olan süreyi yalnızca şu koşulda dikkate almaz:

- güç kesintisinin süresi 60 saniyeden az veya eşittir;
- işlev mikrodalga kullanımı içermemektedir (modele bağlı olarak);
- piroлиз işlevi sürüyor (model depending).

• Şabat işlevi güç kesinti süresine bakılmaksızın sürüyor.

Yukarıda açıklananlardan başka bir durumda güç kesintisi meydana gelirse, cihaz belirli bir süre boyunca kullanıcıdan işlevi sürdürmeye veya durdurmaya yönelik manuel onay bekler.

Fonksiyon yeniden etkinleştirilirse, kesinti öncesindeki pişirme ayarları geçerli kalır; geçmiş zamana bakılır.

Kullanıcı müdahalesi yoksa, cihaz işlevi iptal eder ve gösterge yeniden mevcut zamanı gösterir.



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



Simge, bir güç kesintisi meydana geldiğini ve devam eden işlevin otomatik olarak geri getirilemediğini gösterir. Daha fazla bilgi için simgeye dokununuz.

Programlanmış bir işlev sırasında elektrik kesintisi Bir programlı pişirme süreci ayarlanmışken güç kesintisi meydana gelirse:

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

Ayarlar



Kısa süreli bir güç kesintisi durumunda, tüm kişisel ayarlar saklanmaya devam eder.

Ürün yapılandırması bu menüden ayarlanabilir.

- Ayarlar düğmesine dokunun ana menü (alt alanda sağda).

3

Bağlantı ayarı (SmegConnect modelleri için sadece)



Bağlantı parametrelerinin görüntülediği menü.

- "Ayarlar menüsü"nde dokununuzun BAĞLANTI AYARLARI düğmesi.



BAĞLANTI ayarları için lütfen "Gömülü Fırın Bağlantısı" kılavuzuna bakın.

Saat ayarları



Zamanı ve görüntüleme türünü ayarlayabileceğiniz menü.

- "Ayarlar menüsü"nde dokununuzun SAAT AYARLARI düğmesi.

Dijital saat



Mevcut zamanı dijital biçimde gösterir.



Kısa süreli güç kesintisi durumunda dijital sürüm seçili kalacaktır.

1. Seçin **12:00** Dijital saat.
2. Açık'ı seçin.

ONAYLA Düğmesine dokununuzun Dijital saat modunu etkinleştirir.



Zaman göstergesi



Fırın kapalıyken saat görüntüsünü etkinleştirir/devre dışı bırakır.



"Zamanı göster" işlevi fabrika ayarında Kapalıdır.



"Zamanı göster" işlevi Açık olarak ayarlanırsa, cihaz bekleme konumundayken düşük parlaklıkta mevcut zamanı gösterir.



"Zamanı göster" işlevi Açık olarak ayarlanırsa cihaz bekleme moduna göre daha fazla enerji tüketir.



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

1. Zaman göster'i seçin.
2. Açık'ı seçin.
3. Zaman göstergesini etkinleştirmek için ONAYLA düğmesine dokununuz.

Saat biçimi



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




Saat biçimi işlevi fabrika ayarında 24saat olarak ayarlanmıştır.

1. Zaman **12/24** mini seçin.
2. 12saat veya 24saat'i seçin.
3. Gerekli zaman biçimini seçmek için ONAYLA düğmesine dokununuz.

Fırın ayarları



Ek ürün fonksiyonları için ayrılmış menü.

- \ayarlar menüsünde  dokununuz

FIRIN AYARLARI  düğmesi.

Sıcak tut



Bu mod, pişirme tamamlandıktan sonra belirli bir süre için ayarlanmış bir pişirme döngüsünde (manuel olarak kesilmediği sürece) pişirilmiş yemeği düşük sıcaklıklarda sıcak tutmasına olanak tanır ve pişirme sırasında elde edilen tat ve kokuyu değiştirmez.



Sıcak tut fonksiyonu, pişirme bittiğinde 5 dakika sonra etkinleşir; bu, bir dizi bip ile gösterilir (pişirme veya fonksiyonun bittiğine bakınız).



Sıcak tut fonksiyonunun sıcaklığı 80°C olarak ayarlanmıştır.

1. Seçin  Sıcak tut.

2. Açık olarak seçin.

3. Sıcak tut modunu etkinleştirmek için ONAY düğmesine dokununuz.

Eko ışık




Daha fazla enerji tasarrufu için, fırın içindeki ışıklar pişirme başladığı anda yaklaşık bir dakika sonra veya kapı açıldığında otomatik olarak kapatılır.




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



Manuel açma/kapatma kontrolü her zaman mevcuttur.

mevcut olanı. Sembolü  basın, mevcut olduğunda, manuel olarak

fırın ışığını etkinleştirmek için sembole dokununuz veya devre dışı bırakmak için sembole dokununuz. 



Eko ışık fonksiyonu fabrika ayarında Açık olarak ayarlanmıştır.

1. Seçin  Eko ışık.

2. Açık olarak seçin.

3. Eko ışık modunu etkinleştirmek için ONAY düğmesine dokununuz.

Sertlik suyu



Bu mod, temizleme işlemini optimize etmek için su sertliğini ayarlamaz olarak tanır.



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

1. Su sertliğini  seçin.

2. Sertlik seviyelerini kaydırın ve gerekli olanı seçin (1'den 5'e kadar).

3. Onaylamak için ONAY düğmesine dokununuz.



Ana su kaynağınız çok sert ise bir su yumuşatıcı kullanmanızı öneririz.



Yerel su idaresinden suyun sertliği hakkında bilgi isteyin.

Ayarlanan su sertliği değerine bağlı olarak buharlama işlevi belirli bir süre kullanıldıktan sonra ekranda kireç sökme işlemini yapmanız gerektiği bildirilir.

Cihazın kullanımıyla ilgili olarak ve suyun sertliği (°dH veya °dF), yaklaşık çalışma saati şu şekildedir:

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

Otomatik dalga kılavuzu



Depo dolum ve boşaltma dalgıcı için otomatik çalışma modunu ayarlar.

1. Otomatik dalgıcıyı seçin

2. Aç/Kapa'yı seçin.

3. Dalgıcın otomatik çalışmasını etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokunun.

Görüntü ayarları



Dil değiştirilebilen ve belirli parametrelerin görüntü ayarlarını değiştirebileceğiniz menü.

• Ayarlar menüsünde düğmesini

GÖSTERİM AYARLARI düğmesi.

Dil



Görüntünün dilini seçmenizi sağlar.

1. Seçin Dil.

Kullanılabilir diller arasında kaydırın ve istenen dili seçin.

3. DOĞRULA düğmesine dokunun dili onaylayın.

Kontroller kilidi



Kullanıcı müdahalesi olmadan normal çalışma süresinin bir dakika sonunda cihazın kontrollerini otomatik olarak kilitlemesini sağlar.

1. Kontrol kilidi seçin.

2. Evet'i seçin.

3. Kontrol kilit modunu ile etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokunun.



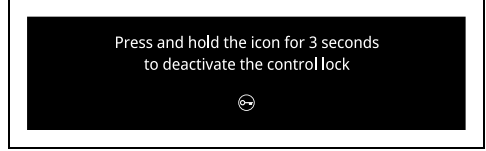
Normal çalışma sırasında, bu göstergeli ışık ta ndan gösterilir bilgi alanında açılır

1

Pişirme sırasında kilidi geçici olarak devre dışı bırakmak için:

4. Değiştirmek istediğiniz değerlerden birine dokunun.

Kontrol kilit modunu geçici olarak nasıl devre dışı bırakacağını gösteren bir mesaj displayde görünür.



5. Dokun simgeye 3 saniye dokunun.

Ses



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

1. Seçin Ses.

2. Kapalı seçin.

Görüntü üzerindeki simgeleri dokunma sesini devre dışı bırakmak için DOĞRULA düğmesine dokunun.

Sıcaklık Formatı



Sıcaklık ölçeğini Celsius (°C) veya Fahrenheit (°F) olarak ayarlamazı sağlar.



Sıcaklık formatı işlevi fabrika ayarında °C olarak ayarlı.

1. Seçin Sıcaklık formatı.

2. °C veya °F seçin.

3. GEREKEN sıcaklığı ile etkinleştirmek için DOĞRULA düğmesine dokunun format.

Görüntü parlaklığı



Görüntü parlaklık seviyesinin seçilmesine olanak sağlar.



Görüntü parlaklık işlevi fabrika ayarında Yüksek olarak ayarlanmıştır.

1. Seçin Görüntü parlaklığı.
2. Yüksek - Orta - Düşük seçeneklerinden seçim yapın.
3. ONAYLA düğmesine dokununuz seçimi onaylayın.

Ağırlık türü



Kilo (kg) veya ons (oz) cinsinden ağırlık değerinin görüntülenmesi için ölçü biriminin ayarlanmasına olanak sağlar.



Ağırlık türü fonksiyonu fabrika ayarlı olarak kg'dedir.

1. Ağırlık türünü seçin
2. kg veya oz seçin.
3. İstenilen ağırlık birimini etkinleştirmek için ONAYLA düğmesine dokununuz.

Sistem bilgisi



Seri numarası ve yazılım sürümleri hakkında bilgi gösteren menü.

- Ayarlar menüsünde dokununuz
- SİSTEM BİLGİSİ düğme.

Showroomlar



Showroomlara adanmış menü.

- Ayarlar menüsünde bulun FABRİKA SIFIRLA düğmesine dokununuz (alt alanın ortasında).

3

Show Room (sadece sergi alanları için)



Bu mod, kontrol paneli etkin kalırken cihazın tüm ısıtıcı öğelerini devre dışı bırakarak çalışır.



Normal çalışmada, o seridir ki göstergeli ışık gösterilir bilgi alanında yanmaya başlar

1



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.

1. Show Room'ı Seçin.
2. Aç'ı Seçin.
3. Show Room modunu etkinleştirmek için ONAYLA düğmesine dokununuz.

Demo Modu (sadece sergiler için)



Show Room ile aynı olarak bu mod etkinleştirildiğinde, belirli bir süre kullanılmazsa cihazın potansiyelini gösteren çeşitli ekranların bir demosu görüntüleyiciye gösterilir.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.

1. Demo modunu seçin.
2. Aç'ı seçin.
3. Demo modunu etkinleştirmek için ONAYLA düğmesine dokununuz.

Ayarları geri yükle



Bu, tüm ayarları fabrika orijinal ayarlarına geri getirir.



İşlem, kişisel tarifleri de siler.

- Ayarlar menüsünde bulun FABRİKA SIFIRLA düğmesine dokununuz (alt alanın ortasında).

3

Orijinal fabrika işlemlerini geri yüklemek istiyorsanız Evet düğmesine dokununuz.
veya

2. İşlemi iptal etmek için Hayır düğmesine dokunun.

TEMİZLEME VE BAKIM

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

yüzeyleri temizleme

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarına izin verin.

Günlük temizleme

Abrasifler veya klor içeren asitler içermeyen özel ürünleri her zaman ve sadece kullanın.

Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bez ile kurulayın.

Yiyecek lekeleri veya artıklar

Çelik süngerler ve keskin şeyler kullanmayın yüzeyi zarar verirler. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ile ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bir bez ile kurulayın.

mikrofiber bez.

Şekerli yiyecek artıkları (ör. reçel) fırının içinde kurumaya bırakmayın. Çok uzun süre kurumaya bırakılırsa fırın kaplamasındaki emaye tabakayı zarar verebilir.

Fırın boşluğunu temizleme

Fırınınızı en iyi durumda tutmak için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Yiyecek artığının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emaye tabakasına zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce

çıkartılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şu parçaların

çıkartılması önerilir:

- kapıyı;
- Raf/tepsi destek çerçevelerini.



Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, artıkları gidermek için fırını 15-20 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta çalıştırmanızı öneririz.

Kurulama

Yemek pişirmek cihazın içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir fenomendir ve cihazın üzerinde etkisi olmaz.

her hangi bir şekilde çalıştırma.

Her pişirmeyi bitirdiğinizde:

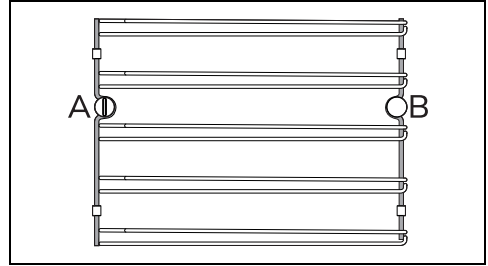
1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç yüzey tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raf/tepsi desteği çerçevelerini çıkarma

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması, kenarların temizliğini daha kolaylaştırır.



A = ön kasa

B = arka pim

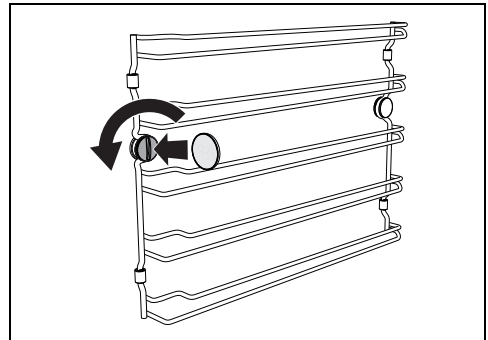


Bazı modellerde arka pim B çıkarılabilir ve ön kasa A ile aynı şekilde tekrar monte edilebilir.

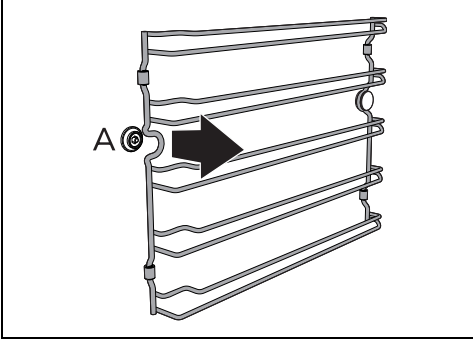


Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

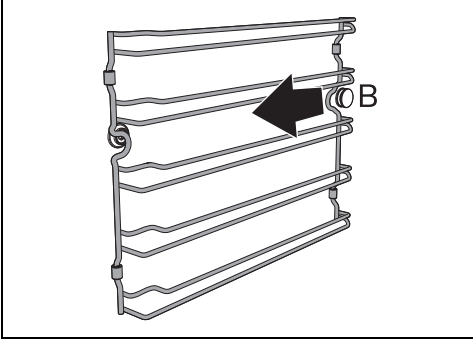
1. Fırın boşluğunun ağzına yakın yan duvardaki ön sabitleme pimini gevşetin (bir aletle, ör. bir bozuk para ile yardım edebilirsiniz).



2. Ön kapalı A'dan çıkarmak için çerçeveyi fırın mahrefinin içine doğru dikkatlice çekin.



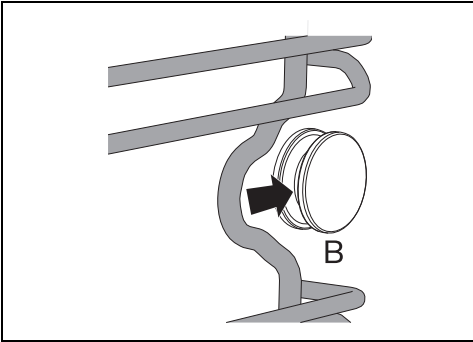
3. Yan duvarın altındaki arka pim B'den çerçeveyi çıkarın.



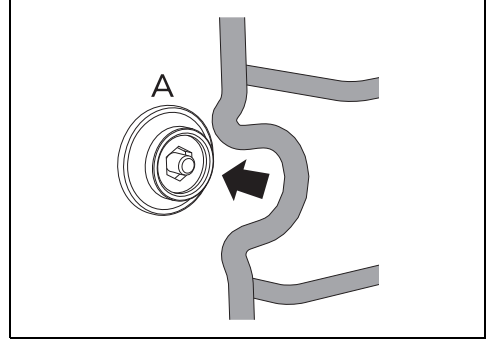
4. Diğer yan duvara yerleştirilen çerçeve için işlemi yinileyin.

Raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden takmak için:

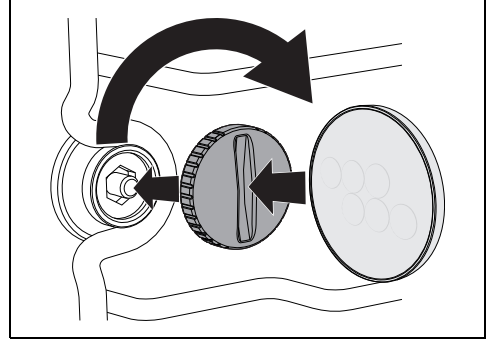
1. Yan duvarın alt kısmında bulunan pim B'nin altındaki muhafazaya çerçevenin arka kısmını kaydırın.



2. Fırın boşluğunun açılışına yakın olan yan duvara A muhafazasındaki çerçevenin ön kısmını yerine koyun.



3. Ön sabitleme vidasını vidalayın (kendi yardımcı olabilirsiniz, örneğin bir bozuk para ile).



4. Diğer yan duvara yerleştirilen çerçeve için işlemi yinileyin.

Vapor Clean (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Vapor Clean fonksiyonu, kiri kolaylaştıran yardımcı bir temizlik prosedürüdür.

Bu süreç sayesinde fırının içinin temizliği çok kolaydır. Kir artıklarının ısı ve su buharı ile yumuşatılması daha sonra kolayca uzaklaştırılmasını sağlar.

Hazırlık işlemleri

Vapor Clean fonksiyonunu başlatmadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa, sıcaklık probunu çıkarın.
- Varsa, kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Kapıyı kapatın.

- Yardımlı temizlik döngüsünde, daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri (takılan yerlerde) ılık suda ve az miktarda deterjanla ayrı olarak yıkınız.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı



İç oda sıcaklığı beklenenden yüksekse, işlev etkinleştirilmez.

Çalıştırmadan önce cihazın soğumasını sağlayınız.



Buhar Temizleme işlevinin süresi ve sıcaklığı kullanıcı tarafından değiştirilemez.

1. Ana menüdeki "Other Functions" (ana alanda) düğmesine dokununuz.



2. VAPOR CLEAN'i seçiniz.



3. Rezervuarı doldurma prosedimini başlatmak için START düğmesine dokununuz.
4. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuarı doldurmaya devam ediniz.

Buhar Temizleme temizleme aşaması

5. Buhar Temizleme işlevini başlatmak için START düğmesine dokununuz.

Bu aşama, pişirme seviyesinde artan bir ilerlemeyle gösterilir.



Buhar Temizleme Sonu

Buhar Temizleme işlevinin sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntüleri ve kısa bir bip sesi duyulur; bu, göstergenin herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



1. İşlevden çıkmak için HOME düğmesine dokununuz.



2. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuarı boşaltmaya devam ediniz.
3. Kapıyı açınız ve en az inatçı kiri mikrofiber bir bezle siliniz.
4. Sertleşmiş kabuklar için pirinç filamentli çizik olmayan bir sünger kullanınız.

5. Yağlı kalıntılar varsa özel fırın temizleme ürünlerini kullanınız.
6. Fırın boşluğundaki kalan suyu çıkarınız.

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

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

- İçinizi yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C sıcaklıkta fanlı bir işlevle kurutmanızı öneririz.

• Kendini temizleyen paneller takılıysa, aynı anda kataliz döngüsüyle fırın içinin kurutulmasını öneririz.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Kireç Çözme



Kireçlenmenin yetersiz descaling nedeniyle olması, cihazın uzun vadede doğru çalışmasını engelleyebilir.



Kireç çözücü uzun bir süreçtir (bir saatten fazla) ve kullanıcı cihazın önünde bulunmalıdır.

Aralıklı olarak göstergeye kazan dairesinin kireç çözme işlemini yapmanız istenir.



Kazan mükemmel çalışır durumda tutulabilmesi için bu gösterimde belirtildiği her seferinde kireç çözer işlemi yapmanız öneririz.



Koşullara bağlı olarak, cihazın standart işlevleri yapıp yapamayacağını veya hidrolik devre için descaling ve temizleme işleminin gerektiğini gösterir.

Ön işlemler

Rezervuarda kalıntı su varsa:

1. Kapıyı açınız.
2. Açık kapıya bir sürahi veya kap koyunuz.
3. Doldurma musluğu haznesinden dışarı çekiniz.

4. Su akışını sürahiye veya

kapı boşaltmaya başlamak için START düğmesine

Kalan su sürahiye (veya kap) akmaya başlar.

5. Boşalma akışının sonunu bekleyin.
6. Sürahide (veya kapta) suyu boşaltın.

7. ONAYla Emri butonuna dokunun fonksiyonu sürdürün.




Artık çamaşır makinelerinin kireçlenme süreci iptal edilemeyecek.

Depo doldurma

1. Bir sürahiye 100 g sitrik asidi 650 ml su ile karıştırın.



Laktik asit veya diğer kireç çözücü maddeler kullanmayın.

2. Doldurma memesini yuvasından çıkarın.
3. Tüpün ucunu sürahinin (veya kap) tabanına yerleştirin.
4. Descale çözeltisini  cihazın deposunu doldurmak için START düğmesine dokununuz.


5. Sonunda kalan suyu gidermek için doldurma memesini sallayın.
6. Doldurma memesini yuvasına yerleştirin.
7. Suyu sürahiye (veya kap) çıkarın.

Kazanın kireç çözücü işlemi

1. Kapıyı kapatın
2. Kireç çözme başlar.

Kireç çöktürme işlemi bittikten sonra gösterge su yumuşatıcıyı boşaltma talebini gösterir.

Depo boşaltma

1. Kapıyı açın
2. Açık kapının üzerine bir sürahi veya kap yerleştirin.
3. Yükleme boşasını yuvasından çıkarın.
4. Yumuşatıcıyı sürahiye  veya kaba) boşaltmaya başlamak için START düğmesine basın.

Kireç çöktürme çözeltisi sürahiye akmaya başlar.

5. Boşaltım akışının sonunu bekleyin.

6. Desalimit çözümünü sürahiden (veya kap) boşaltın.



Dikkat: Descale çözelti hâlâ sıcak olabilir.

Depo ve hidrolik devrenin temizliği

Yumuşatıcı boşandığında, cihaz depo ve hidrolik devre için temizleme prosedürünü başlatır.



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




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

Görüntü, depoyu su ile doldurma talebini gösterecektir.

1. Yaklaşık 2 litre temiz su ile bir sürahi veya kap doldurun.
2. Fırın kapısını açın.
3. Sürahiye (veya kap) açık kapının üzerine yerleştirin.



Fırın içindeki suyun taşması arızadan değildir; temizleme işleminin bir parçasıdır.

4. Doldurma memesini yuvasından çıkarın.
5. Tüpün ucunu tabana yerleştirin sürahinin (veya kapasite) kısmı.
6. Cihazın deposunu  doldurmayı başlatmak için START düğmesine basın.
7. Depoya su dolumunu tamamladığınızda CONFIRM'e dokununuz


devam etmek için düğmesine basın işlev.

Cihaz, ayarlanan parametreleri kullanarak işlevi başlatır.

• Tankı ve hidrolik devreyi temizlerken, dolmuş boşalı içeride açık kapının üzerine konmuş olarak bırakın. Cihaz, temizlik amacıyla kullanılan belirli miktarda suyu döngüsel olarak boşaltır.


• Bu süreçte, fırın iç cebindeki suyun taşması arızası olarak düşünülmemeli, temizleme durulama prosedürünün bir parçasıdır.

8. Temizleme işlemi bittikten sonra gösterge su boşaltma talebini gösterir.

9. Fırın içindeki any residual water temizleyin ve kurulayın.
10. Kapağı açın
11. Açık kapının üzerine bir sürahi veya kap yerleştirin.
12. Yükleme nozulünü muhafazadan çıkarın.
13. Başlat tuşuna basın  başlatmak için düğmeye basın suyu sürahiye (veya kaba) akıtın.

14. Drenaj akışının sonunu bekleyin.
Tamamlandığında, gösterge artık suyun artıksal akışının tamamlandığını gösterecektir.


Elle kireç çözücü işlemi


 Kazanın kireç çözücü işlemini gerçekleştiren işlev.

Kireç çözücüyü önceden çalıştırmak isterseniz, işlevi elle çalıştırabilirsiniz:

1. Ana menüdeki "Other Function" düğmesine dokunun (ana alanda).




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

3. KİREÇ ÇÖZÜCÜ düğmesine dokunun 

4. Önceki paragraflarda açıklandığı gibi kireç çözücü işlemiyle devam edin.


Rezervuarı ve su devrini manuel temizleme


 Bu işlev, cihazın rezervuarını ve su devrini temizlemenizi sağlar.

1. Ana menüdeki "Other Function" düğmesine dokunun (ana alanda).



2

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

3. TEMİZLE REZERVUAR düğmesine dokunun. 

Ön operasyonlar

1. Yaklaşık 2 litre suyla bir sürahi veya kap doldurun.

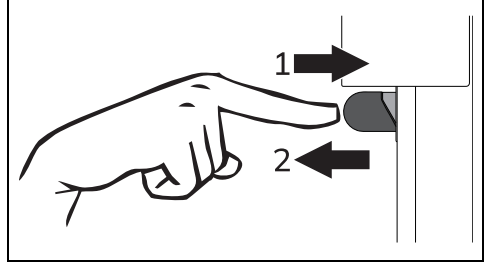
2. Cihazın kapağını açın.
3. Suyu tutacak sürahiyi (veya kap) açık kapının üzerine yerleştirin.



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

4. Yükleme çubuğunu tutucusundan çıkarın.

- Yükleme çubuğunu çıkarmak için yayı büzüşene kadar çubuğun önüne basın, sonra serbest bırakın.



veya

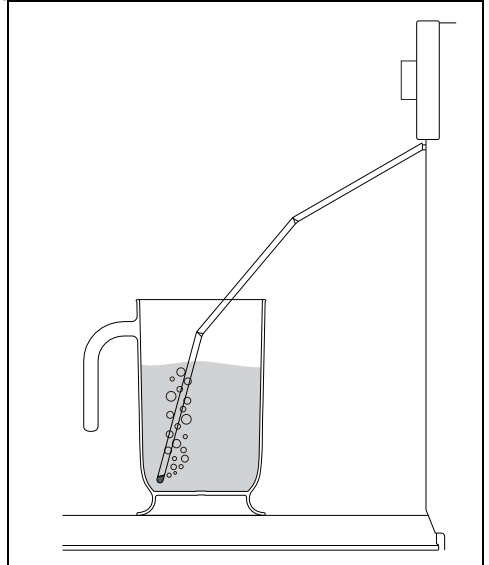
- Ekrandaki ÇUBUK düğmesine dokunun (alt alanda konumlu)

3



Çubuğun çıkıntısına çarpmamak için uygulanacak mesafeye dikkat edin.

5. Tüpün ucunu sürahi (veya kap)'in altına yerleştirin.



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

Rezervuarı doldurmayı bitirdiğinizde onaylamak için ONAY düğmesine dokununuz.

Cihaz, ayarlanmış parametreleri kullanarak fonksiyonu başlatır.

Su devresinin temizlenmesi

• Rezervuarı ve hidrolik devreyi temizlerken, sürahi kapağı açık bırakın ve yüklem çubuğunu içine koyun. Alet, temizleme için kullanılan belirli miktarda suyu döngüsel olarak boşaltır.

• Bu süreçte, fırın içindeki sudan taşma arızalı olarak tasarlanmamıştır; aksine durulama işleminin bir parçasıdır.

Su devresi temizliğinin sonu

8. Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra suyun boşaltılması talebi ekranda gösterilir.

9. Fırın içindeki kalıntı suyu temizleyin ve kurulaşın.

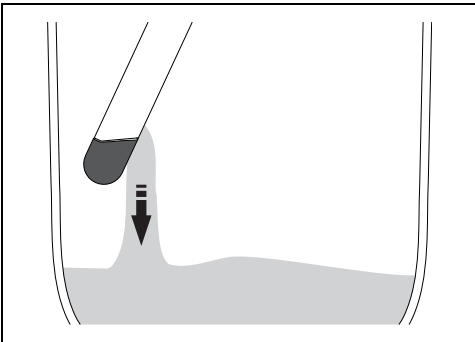
Rezervuar boşaltma

10. Kapıyı açın

11. Açık kapıya bir sürahi veya kap koyun.

12. Yüklem çubuğunu tutucusundan çıkarın.

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



14. Boşatma akışının sonunu bekleyin.

Tamamlandığında, gösterge kalan su giderme işleminin olduğunu gösterecektir.

tamamlandı.



Rezervuar ve su devresinin temizlenmesini birkaç kez yapmanız önerilir.



Suyla birlikte temizleyici çözelti de kullanabilirsiniz. Bu durumda, bu bölümdeki talimatları takip ederek en az birkaç su durulaması yapmanız tavsiye edilir.

15. Onay düğmesine dokununuz.

Kalan suyu çıkarmak için yüklem çubuğunu sallayın.

17. Yüklem çubuğunu tutucusuna geri koyun.

18. Sürahiyi (veya kabı) çıkarın.

19. Sürahidен suyu boşaltın.

20. Kapıyı kapatın.

Dezenfeksiyon

Buharlı dezenfeksiyon, hidrolik devre üzerindeki kireç çözücü artıklarını son kez temizler.

1. en az yarım saat süren %70 birleşik buhar fonksiyonunu ayarlayın.

2. Sürahiyi temiz suyla doldurun.

3. Cihaz kapısını açın.

4. Sürahi açık kapıya yaslayın.

5. Yüklem çubuğunu tutucusundan çıkarın.

6. Tüpün ucunu sürahinin (veya kabın) altına yerleştirin.

7. Cihaz rezervuarını suyla doldurmaya başlamak için başlat düğmesine basın.

8. Bittiğinde, any su kalıntısını çıkarmak için yüklem çubuğunu sallayın.

9. Yüklem çubuğunu tekrar tutucusuna koyun.

10. Sürahiyi (veya kabı) çıkarın.

11. Kapıyı kapatın.

12. Seçilen buhar fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokununuz.

13. İşlevin sonuna kadar yürütülmesini bekleyin.

14. İşlevin sonunda, yukarıda açıklandığı gibi rezervuarı boşaltın.

15. Boşatma akışının sonunu bekleyin.

16. Sürahidен suyu boşaltın.



Dikkat: fırın yuvasının soğumasını bekleyin.

17. Kapağı açın.

18. Bulaşan suyu, fırın kovanındaki herhangi bir dökülmeyi bir bez veya süngerle temizleyin.

19. Kapağı kapatın.

Depo kalibrasyonu



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

Zamanla, rezervoardaki su miktarları cihaz sensörü tarafından doğru okunmayabilir. Bu durumda cihaz sensörünün işlevselliği optimum bir duruma getirilebilir.

Ön operasyonlar

1. Ana menüdeki "Diğer İşlevler" düğmesine dokunun (ana alanda).



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



3

3. ALT alanda bulunan DEPO KALİBRASYONU düğmesine dokunun



3

Boş depo kalibrasyonu

1. Cihazın kapağını açın.

2. Açık kapağa boş bir sürahi yerleştirin.

3. Ekranda bulunan WAND (DEMİR) düğmesine dokunun (alt alanda konumlandırılmış)



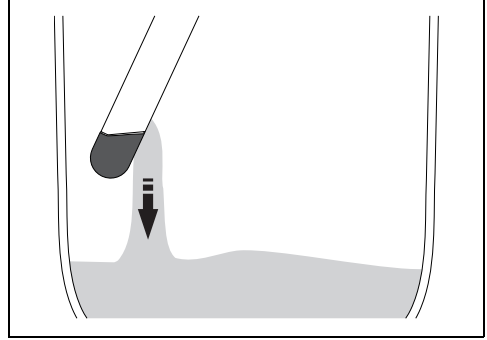
3



Dönen değneğin yansımından zarar görmemek için korunması gereken mesafeye dikkat edin.

4. Değneği çekin ve ucunu boş sürahinin dibine daldırın.

5. Başlat düğmesine dokunun ve başlatın pazarda kalan suyu boşaltmak.



6. Boşaltma akışının sonunu bekleyin.

7. Değneğin daha fazla su vermediğinden emin olun, ardından DURDUR'a dokunun düğmesine dokunun



8. Ardından kalibrasyonu sürdürmek için BOŞ DEPO KALİBRASYONU düğmesine dokunun.



Tam depo kalibrasyonu

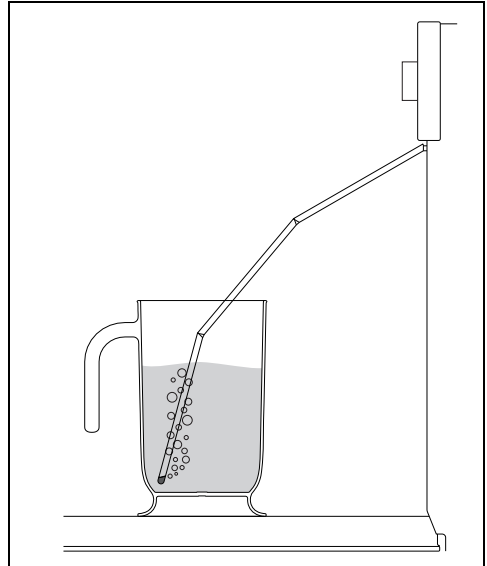
1. Tam olarak 1 litre suyla bir sürahi doldurun.



1000 gram su ölçümü için dijital mutfak terazisi kullanmanızı öneririz.

2. Açık kapağa 1 litre su bulunan sürahi yerleştirin.

3. Dibine kadar onun ucunu sürahiye daldırın.



4. Cihaz haznesini suyla doldurmaya başlamak için START düğmesine basın.

5. Depo dolununun sonunu bekleyin.
6. Cihazın içerdiği tüm suyu emdiğinden emin olun.

testenin içindeki suyu emdiğini doğrulayın, sonra STOP düğmesine dokununuz.

7. Yükleme değerini tutucusuna geri yerleştirin.
8. Sürahiye çıkarın.
9. Kapağı kapatın.

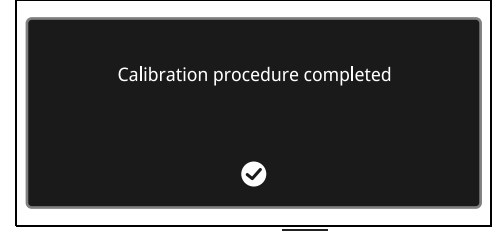


Kapı kapalı olduğunda, damlamaları önlemek için yükleme değerindeki artı suyu otomatik bir sistem çekecektir. Kabarcık sesi duyulabilir; bu tamamen normaldir.

10. Kalibrasyonu tamamlamak için TAM DEPO KALİBRASYONU düğmesine dokununuz.

11. Kalibrasyonun sonunu bekleyin.
Tamamlandığında, ekranda bir uyarı görünür kalibrasyonun sonunu gösterir

prosedür.



12. Depo kalibrasyon prosedürünü sonlandırmak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Ekran depodan suyu boşaltmayı önerir. Suyu buharlı pişirme için kullanabilir veya Depo boşaltma bölümünde tarif edildiği gibi ilerleyebilirsiniz.

Olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.
• Contayı temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla dağalayın.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

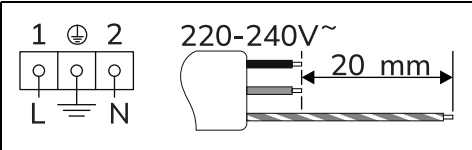
Genel bilgi

Şebeke özelliklerini plâk üzerindeki verilerle karşılaştırın.
Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihazın üzerinde belirgin olarak konumlandırılmıştır.

Bu plakayı asla hiçbir nedenle çıkarmayın.
Cihaz, diğer tellerden en az 20 mm daha uzun bir tel ile toprak bağlantısına bağlanmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1,5 mm² üç iletkenli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine karşılık gelir.



Yukarıda belirtilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak kesim katsayısını dikkate alarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum düzenlemelerine göre, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen bağlantısızlığı sağlamak için temas uzunluğu yeterli olan tüm kutup üzerinden bir sigorta ile güç hattını bağlayın.

Avustralya/Yeni Zeland pazarları için:

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

Fişli ve prize bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıca ısıtma ve yanık riskine neden olabileceğinden adaptör, çoklu priz veya yatak gibi adaptörlerden kaçınınız.

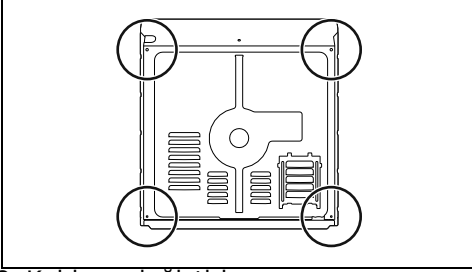
Kablo deęiřtirme



Güç voltajı Elektrik çarpma tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.

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



2. Kabloyu deęiřtirin.

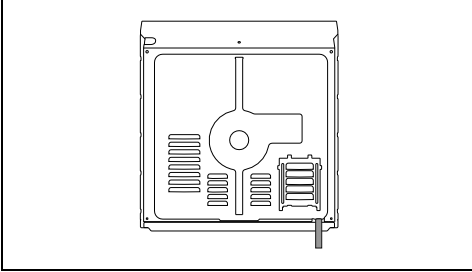
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmeyecek en iyi rotayı izlemesini sağlayın.

Konumlandırma



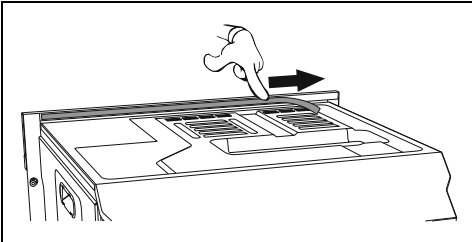
Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Güç kablosunun konumu

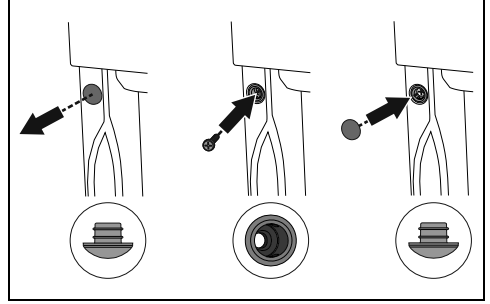


Ön panel contası

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



Sıkıştırma/bağlama burçları

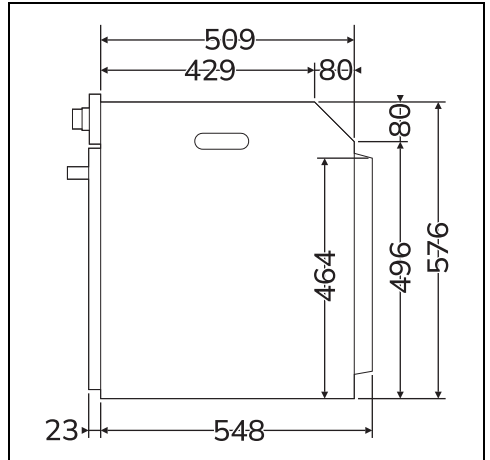
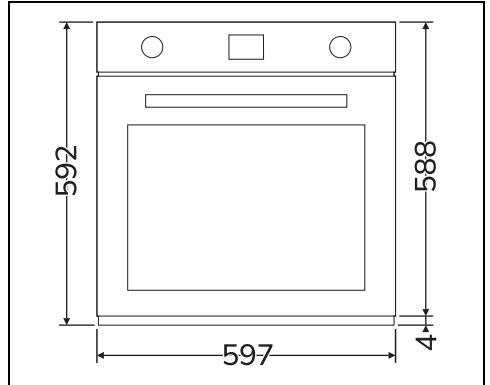


1. Cihazın önündeki burç kapaklarını çıkarın.

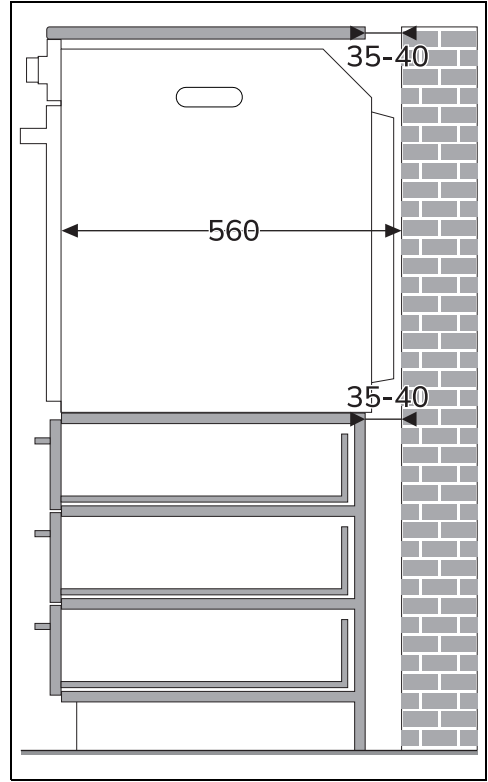
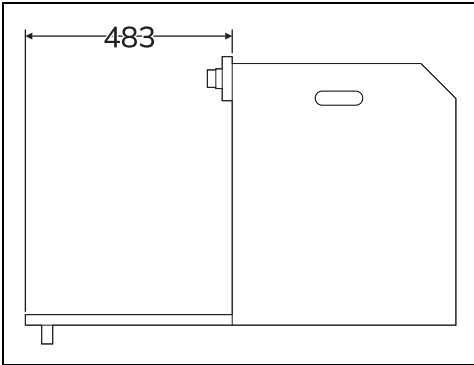
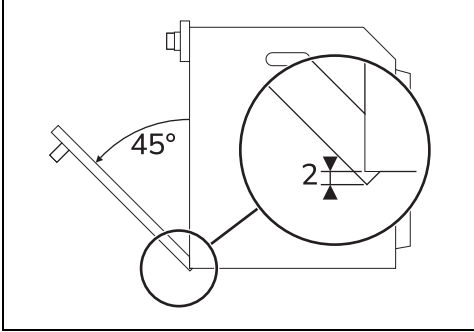
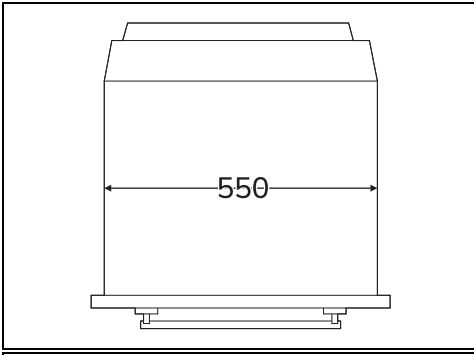
2. Cihazı oyuna/oyuk içine monte edin.
3. Cihazı dolaba vidalarla sabitleyin.

4. Daha önce çıkarılan kapaklarla burçları kapatın.

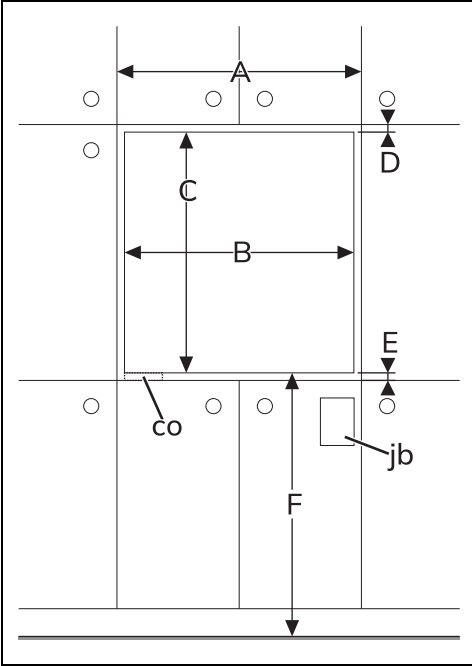
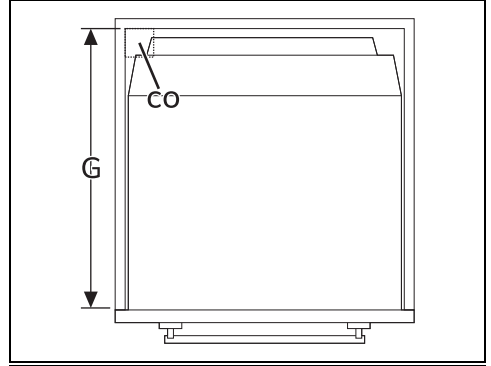
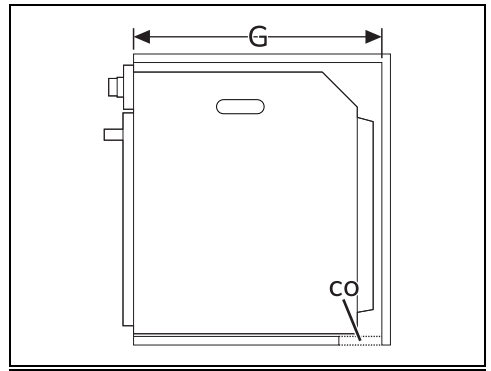
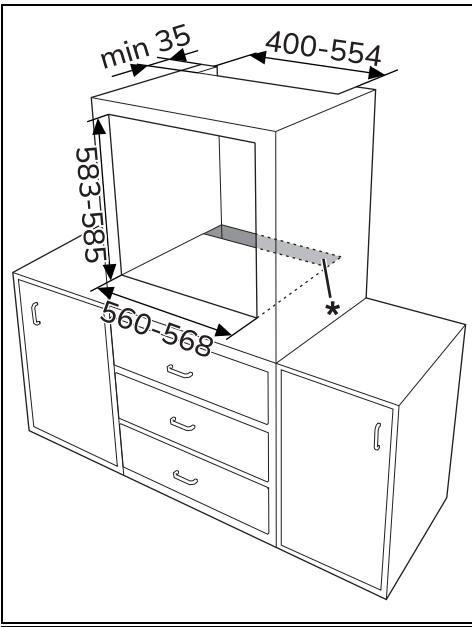
Cihazın toplam boyutları (mm)



Bir sütuna montaj (mm)



*Dolap üstünün/emin olun
arka bölümde yaklaşık bir açıklık vardır.
35-40 mm derinlik.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

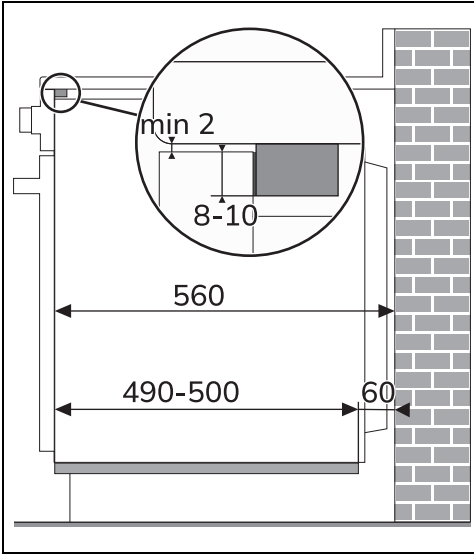
G min. 560 mm

H min. 594 mm

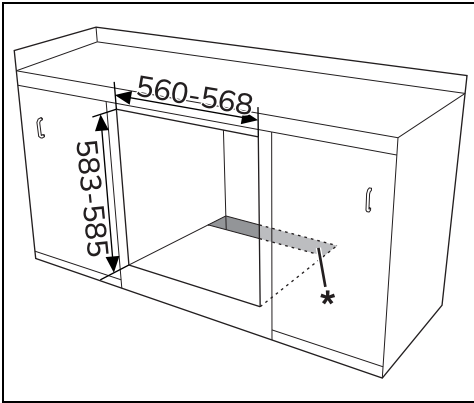
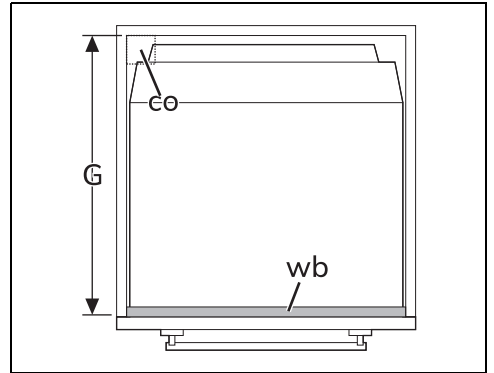
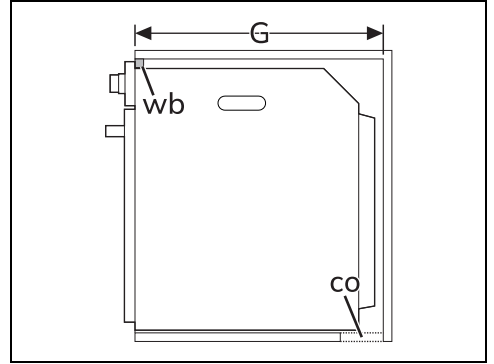
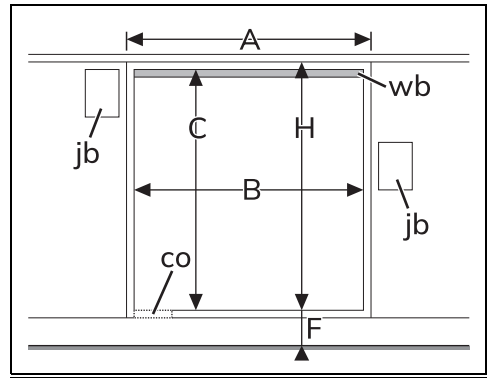
co Elektrik güç kablosu için kesik (min. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

Çalışma tezgahlarının altına montaj (mm)



Cihaz bir çalışma tezgahının altına gömülü olarak monte edilecekse, ön panelin arkasına yapıştırılan contadan su veya diğer sıvıların sızmasını önlemek için ahşap bir çubuk kurulmalıdır.



*Mobilya üstü/arka parçada yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.

A dk. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Asg. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Giriş kesiti güç kablosu için (asg. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)
