

S M E G

SC45V2

Kullanım Kılavuzu

1 KULLANIM İÇİN ÖNLEMLER	1 2 ATIK
KULLANIM TALİMATLARI - ÇEVRE POLİTİKAMIZ	2 3 GÜVENLİK ÖNLEMLERİ
.....	3 4 FIRINI TANIMAK
.....	6 5 MEVCUT AKSESUARLAR
.....	6 6 KURULUMDAN ÖNCE
.....	7 7 ÖN PANEL KONTROL ARAÇLARI TANIMI
.....	8 8 FIRINI KULLANMA
.....	10 9 SU VERME
.....	11 10 FONKSİYONU SEÇME
.....	12 11 ÖNERİLEN PIŞIRMA TABLOLARI
.....	21 12 BAKIM VE KORUMA
.....	26 13 FIRIN TEMİZLİĞİ
.....	29 14 OLAĞANÜSTÜ BAKIM
.....	30 15 CİHAZIN KURULUMU
.....	31

KULLANICI İÇİN TALİMATLAR: bunlar kullanım önerileri, kontrollerin tanımı ve cihazın temizlenmesi ve bakımı için doğru prosedürleri sağlar



MONTAJ YAPACILAR İÇİN TALİMATLAR: bunlar için tasarlanmıştır cihazı kuracak, devreye alacak ve test edecek nitelikli mühendis için





KULLANIM İÇİN 1 ÖNLEMLER



BU KILAVUZ ALETTİN BİR PARÇASIDIR. ONU İYİ BAKIN VE FIRININ YAŞAM SÜRESİ BOYUNCU ELİNİZİN ALTINDA TUTUN. BU KILAVUZU VE İÇERİĞİNDEKİ BÜTÜN BİLGİLERİ KULLANMADAN ÖNCE DİKKATLE OKUMANIZI ÖNERİRİZ. KURULUM İLGİLİ DÜZENLEMELERE UYGUN NİTELİKLİ PERSONEL TARAFINDAN YAPILMALIDIR. BU ALET EV KULLANIMI İÇİN TASARLANMIŞTIR VE ŞU ANDA GEÇERLİ OLAN AB GÜZERGAH YÖNETMİCİLİKLERİNE UYGUNDUR. CİHAZ AŞAĞIDAKİ FONKSİYONU SAĞLAMAK İÇİN ÜRETİLMİŞTİR: YEMEK PİŞİRME VE ISITMA; DİĞER TÜM KULLANIMLAR UYGUN DEĞİL DENİLMELİDİR. ÜRETİCİ, YUKARIDA BELİRTİLENLER HARİCİNDEKİ KULLANIMLARDAN DOĞAN TÜM SORUMLULUKLARI REDDER. GELECEK BİR KULLANIM İÇİN BU ÜRÜNÜN BELGELERİNİ SAKLAYIN. HER ZAMAN KILAVUZU ELİNİN ALTINDA TUTUN. ARIZANDA KİMSEYE KREDİ VERİRSENİZ BİLİNÇLİ OLARAK KILAVUZU DA VERİN.

BAŞKA BİR KİŞİYE BU BUHAR SİSTEMİNİ VERİYORSANIZ, ONLARA KILAVUZU DA VERİN!



BU CİHAZI ODALARIN ISITILANMASI İÇİN ASLA KULLANMAYIN.



EVDE AMBALAJ ATIKLARINI BIRAKMAYIN. ÇEŞİTLİ AMBALAJ MALZEMELERİNİ TİPİNE GÖRE AYIRIN VE EN YAKIN AYRI ATIK İŞLETME'SİNE TESLİM EDİN.



BU CİHAZ AVRUPA YÖNETMELİĞİ 2002/96/EC WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE) ALTINDA ETİKETLENMİŞTİR. BU YÖNETMELİK, DEVRE DIŞI BİLEŞEN CİHAZLARIN TOPLANMASI VE GERİ DÖNÜŞÜMÜNÜ YÖNETEN TEŞVİKLERİ İÇERİR.

AVRUPA BİRLİĞİ GENİŞİNDE.



HAVALANDIRMA VE ISI DAĞITIMI İÇİN SAĞLANAN AÇIK KISIMLARI ENGELLEMeyİN.



TEKNİK VERİLER, SERİ numarası ve MARKA BULUNAN ADINI TAŞIYAN USTUN, FIRIN KAPAK ÇERÇEVESİNDE GÖRÜNÜR BİR KONUMDADIR. ADA PLATE ASLA ÇIKARILMAMALIDIR.



YÜZEYİ ZARAR GÖTÜRECEK METAL BİTENİ SIVILAR VE KESKİN KAZIĞLAR KULLANMAYIN.
GEREKLİ OLDUĞUNDA AHŞAP VEYA PLASTİK ARAÇLARLA YERİNE GEÇECEK ALIŞTIRILMIŞ, KİR VARSA BASİT., YIKAYIN, İLERİLE TERİSİNİ FIRÇA İLE YAĞLI BİR BEZLE KURUYUN.





2 ATIK YÖNETİMİ TALİMATLARI - ÇEVRE POLİTİKAMIZ

Ürünlerimiz yalnızca çevreye zarar vermeyen, çevre dostu, geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenir. Ambalajı uygun şekilde atarak işbirliği yapmanızı rica ederiz. Toplama, geri dönüşüm ve bertaraf tesislerinin adresleri için yerel bayinizle veya yetkili yerel kuruluşlarla iletişime geçin.

Paketlemenin tümünü veya bir kısmını etrafta bırakmayın. Ambalaj parçaları ve özellikle plastik torbalar çocuklar için boğulma tehlikesi oluşturabilir.

Eski cihazınızın da uygun şekilde bertaraf edilmesi gerekir. Önemli: Çöpe atılmış cihazları toplamaya yetkili yerel kuruluşunuza teslim edin. Doğru bertaraf, değerli malzemelerin akıllıca geri kazanımını sağlar.

Cihazı hurdaya ayırmadan önce kapıları çıkarmak ve süngüleri kullanım için yerinde bırakmak önemlidir; böylece çocuklar oyun sırasında fırının içine yanlışlıkla sıkışmazlar. Ayrıca güç kablosunu kesip çıkarmalı ve fişi de çıkarmalısınız.

3 GÜVENLİK ÖNLEMLERİ



ELEKTRİK VEYA GAZ CİHAZLARI VE HAVALANDIRMA FONKSİYONLARI İÇİN GÜVENLİK YÖNETMELİKLERİ TALİMATLARINA BAĞLI KALIN.

MENFAATİNİZ İÇİN VE GÜVENLİĞİNİZİ SAĞLAMAK İÇİN YASA UYARINCA TÜM ELEKTRİK CİHAZLARI YALNIZCA NİTELİKLİ PERSONEL TARAFINDAN KURULMALI VE BAKIM YAPILMALIDIR; İLGİLİ DÜZENLEMELERE UYGUN OLARAK.

KABUL EDİLMİŞ KURULUM MÜTEAHHİTLERİMİZ size işini iyi yapacaklarını GARANTİ EDİYOR.

GAZ VEYA ELEKTRİK CİHAZLARI HER ZAMAN UYGUN YETİKLİ KİŞİLER TARAFINDAN KOPARILMALIDIR.



GÜÇ KAYNAĞI KABLOSU VE İLGİLİ PRİZE AYNI TİPTE OLMALI VE İLGİLİ YÖNETMELİKLERE UYGUN OLMALIDIR.

CİHAZ GÖVDEYE MONTA EDİLDİKTEN SONRA BİLE GÜÇ PRİZİNE ERİŞİM SAĞLANMALIDIR.

GÜÇ KAYNAĞI KABLOSUNU ÇEKEREK PRİZİ KOPARMAYIN.



CİHAZ ELEKTRİK SİSTEMİ GÜVENLİK YÖNETMELİKLERİNE UYGUN OLARAK TOPRAĞA BAĞLANMALIDIR.



KURULUMU HEMEN TAKİP EDEN HAZIRLANAN TALİMATLARI İZLEYEREK FIRIN ÜZERİNDE HIZLI BİR TEST YAPIN. CİHAZ AÇIK ULAŞIM SAĞLAMAZSA ELEKTRİK MENFEZİNDEN AYIRIN VE EN YAKIN SERVİS MERKEZİ İLE İLETİŞİME GEÇİN. CİHAZI ONARMAYA ÇABA GÖSTERMEYİN.



UYARI! FIRINI GÖZETEMSİZ BIRAKMAYIN.

UYARI! DUMAN VEYA ATEŞ GÖRÜRSEN, ATEŞLERİ SÖNDÜRMEK İÇİN KAPUYU KAPALI TUTUN. FIRINI KAPATIN, PRİZİ DUYDAN ÇIKARIN VEYA FIRIN GÜÇ SAĞLAYICISINI KESİN.

UYARI! AŞIRI ISINMIŞ YAĞ VEYA YAĞ ALEV AÇABİLİR. ETİLEMEK İÇİN KULLANILAN YAĞI KIZDIRMAK TEHLİKELİDİR VE YAPILMAMALIDIR. YANGINI SU İLE SÖNDÜRMeye DENEYİNMEYİN (PATLAMA TEHLİKESİ)! ATEŞİ ISLAK BİR BEZLE BOĞUN VE TÜM KAPILARI VE PENCERELERİ KAPALI TUTUN.



UYARI! FIRINDA YEMEK PIŞIRMEK İÇİN ALKOL KULLANMAYIN. YİYECEĞİN AŞIRI ISINMASINA NEDEN OLABİLİR. PATLAMA TEHLİKESİ!



UYARI! BU CİHAZ, FİZİKSEL, DUYUSAL VEYA ZİHİNSEL YETERLİLİĞİ AZ OLAN KİŞİLERİN (ÇOCUKLULAR DA DÂHİL) VEYA DENEYİM VE BİLGİ AZLIĞI OLAN KİŞİLERİN, GÜVENLİKLERİ İLE İLGİLİ KARŞILIKLI Denetim VE TALİMATLARLA KULLANIMI İÇİN DEĞİLDİR. CİHAZI KULLANIMI İLE İLGİLİ DENETİM VE TALİMATLAR İÇİN SORUMLU BİR KİŞİ TARAFINDAN VERİLEN TALİMATLAR OLSUN. ÇOCUKLARIN CİHAZI OYNATMAMASI İÇİN GÜVENCEYLE İZLENMESİ GEREKİR.

UYARI: KULLANIM SIRASINDA ULAŞILABİLİR PARÇALAR SICAKLAŞABİLİR. GENÇ ÇOCUKLAR UZAK TUTULMALIDIR.

UYARI: KULLANIM SIRASINDA AYDIN CİHAZI ÇOK SICAK HALA GELİR. DİKKAT FIRININ İÇİNDEKİ ISITMA ELEMANLARINA DOKUNMAMAK İÇİN ÖNLEMLER ALINMALIDIR. YANMALARA DİĞER RİSK!

UYARI! PIŞIRMA SIKINTISI SIRASINDA VEYA TAMAMLANDIĞINDA KAPININ AÇILMASI DURUMUNDA, YÜKSEK SICAK HAVA VEYA BUHARIN AKIŞINA VE YÜKSEK SU DAMLALARINA DİKKAT EDİN. YANMALARI ÖNLEMEK İÇİN GERİ adım ATIN.



UYARI! GÜÇ KABLOLARINI ASLA TUTMAYIN

SICAK KAPIDA Veya FIRINDAKİ DİĞER ELEKTRİK CİHAZLARI. KABLO İZOLASYONU ERİMEBİLİR. KISA DEVRE TEHLİKESİ!



BU FIRIN YALNIZCA EV KULLANIMI İÇİN UYGUNDUR!

CİHAZ EVDE YEMEK HAZIRLAMAK İÇİN TASARLANMIŞTIR. UYGUN OLMAYAN VEYA YANLIŞ KULLANIMDAN DOĞAN HERHANGİ BİR HASARDAN SORUMLULUK ÜSTLENİLMEMİŞTİR.

AŞAĞIDAKİ TALİMATLARI UYGULARSAK FIRINI VE DİĞER TEHLİKELİ DURUMLARI ZARAR GÖRMEDEN KORURUZ:

- □ HAVALANDIRMA DELİKLERİNİ KAPAMAYIN VE ENGEL OLMAYIN.
FIRINI AÇILMAYI DÜŞENEĞE NAKİL EDİLİRSE HERHANGİ YANGIN YANIK SİLA.
- □ FIRINI BİR KANKA GİBİ KULLANMAYIN.
Sıcak YİYECEK ÜZERİNE RUM, BRANDY, VODKA (VS.) GİBİ ATEŞLİ İÇKİLERİ DÖKMEYİN. PATLAMA TEHLİKESİ!
- Tel raflar ve tepsiler gibi aksesuarlar pişirme alanında ısınır.
Her zaman koruyucu eldiven giyin veya fırın bezi kullanın.
- Yanmayı önlemek için yemekleri ve kapları tutarken ve fırını dokunurken her zaman fırın eldiveni kullanın.
- **Açık fırın kapağına yaslanmayın veya oturmayın. Bu fırına zarar verebilir, özellikle menteşe bölgesinde. Kapak maksimum 8 kg ağırlığı taşıyabilir.**
- Raflar en fazla 8 kg taşıyabilir. Fırına zarar vermemek için bu yükü aşmayın.

TEMİZLEME:

- Cihaz kapatıldıktan sonra bir süre sıcak kalacak ve yavaşça oda sıcaklığına soğuyacaktır. Örneğin temizlemeden önce cihazın yeterince soğumasını sağlayın.
- CAM YUVALARI YANGINLI ARAÇLARLA BİRLİKTE KATI ARAÇLAR VE AJAXLI TEMİZLEYİCİLER KULLANMAYIN; YÜZEYİ ÇİZİP CAMIN PARÇALANMASINA NEDEN OLABİLİR.
- Kapi temas yüzeyleri (pişirme alanının önü ve kapıların iç kısmı) doğru çalışmasını sağlamak için çok temiz tutulmalıdır.
- Lütfen “Fırın Temizliği ve Bakımı” bölümündeki temizleme talimatlarına uyun.

ONARIMLAR:

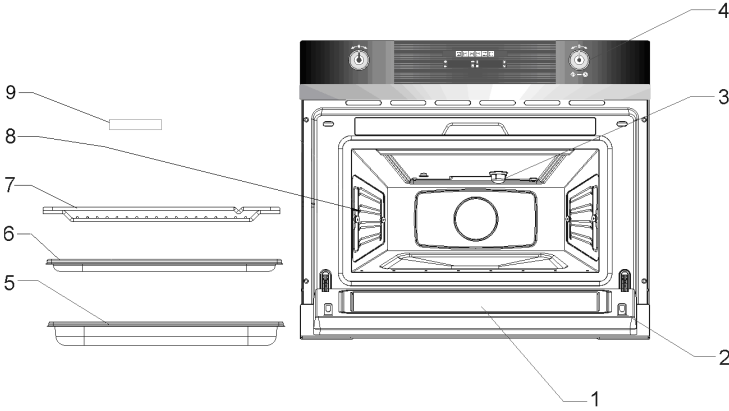
- Güç kablosu hasar görürse tehlikeli durumları önlemek için üretici, yetkili satıcılar veya bu görevi yapmaya yetkili teknisyenler tarafından değiştirilmelidir. Ayrıca bu görev için özel aletler gereklidir.
- Giderme ve bakım çalışmaları, özellikle devre üzerinde akım taşıyan parçalar, yalnızca üretici tarafından yetkilendirilmiş teknisyenler tarafından gerçekleştirilebilir.



Üretici, yukarıdaki yönetmeliklere uyulmaması veya cihazın tek bir parçasına dahi müdahale edilmesi ve orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması nedeniyle oluşacak yaralanma veya hasardan sorumlu değildir.



4 FIRININIZI TANIMAYA BAŞLAYIN



- 1. – Kapı camı penceresi
- 2. – Kilitleme parçaları
- 3. – Lamba
- 4. – Kontrol paneli
- 5 – Delikli kap

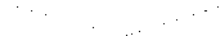
- 6. – Deliksiz kapalı kap
- 7. – Raf
- 8. – Raf kılavuzları
- 9. – Sünger

5 MEVCUT AKSESUARLAR

Delikli kap: yemek pişirmek için uygun taze veya derin dondurulmuş sebzeler, et ve kümes hayvanları.



Deliksiz kapalı kap. için uygundur honik yiyeceklerin buharlaştırılması için uygundur, örn. kompotlar ve mantılar. Suyu toplamak için delikli kap ile birlikte kullanabilirsiniz.



Raf: küçük boyuttaki yemekler pişirilirken kullanılır kaplar, örneğin tatlı kaseleri ve tabak yemeklerini yeniden ısıtmak için.



Gıdalarla temas edebilecek fırın aksesuarları, EC Regulation 1935-2004 ve ulusal ilgili düzenlemelere uygun malzemelerden üretilmiştir.



Kullanıcı İçin Talimatlar

EN

KURULUM ÖNCESİ 6



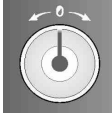
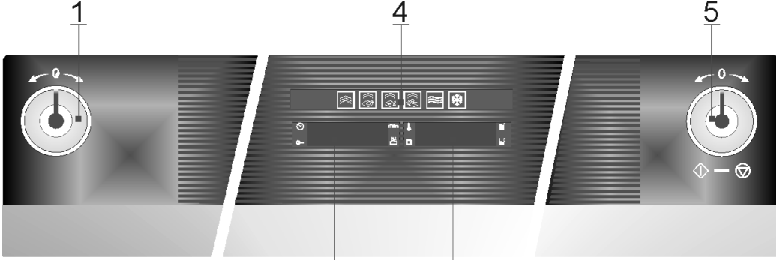
Evde ambalaj artıklarını gözetimsiz bırakmayın. Ambalaj atıklarını türe göre ayırın ve en yakın ayrı bertaraf merkezine teslim edin.

Aletin iç kısmı, üretim artıklarını temizlemek için temizlenmelidir. Temizlik hakkında daha fazla bilgi için "BAKIM VE TEMİZLİK" bölümüne bakın.



ÖN PANEL KONTROL ÖZELLİKLERİNİN TANIMI

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları ön panelde bir arada bulunur. Aşağıdaki tablo kullanılan simgelerin anahtarını sağlar.



1
PT1

Fonksiyon parametreleri düğme

Bu düğme zamanı ayarlamana, pişirme sıcaklığını ve süresini seçmenize ve pişirme başlangıç ve bitiş zamanlarını programlamana olanak tanır. Artık kolaylık amacıyla PT1 olarak anılacaktır.



5
PT2

Fonksiyon - açın düğme

Bu düğme fırının üç çalışma ayarına erişime olanak tanır ve ayrıca pişirme fonksiyonunun seçilmesi için kullanılır (bkz. madde "8.2 Çalışma ayarları").



2
DSP1

Geçerli zaman / Süre

Bu gösterge geçerli zamanı / veya pişirme süresini gösterir. **Süre görüntüleme** görünür durumda fonksiyon kesik ışığı

Saat Pişirme süresinin ayarlanması



Çocuk kilidi çıkışı fonksiyonu Çocuk güvenlik kilidi çıkışı çalışır durumda (bkz. madde "10.3.4 Çocuk güvenlik kilidi çıkışı işlevi")
Pişirme süresi Pişirme süresinin ayarlanması

Gecikmeli başlatma Pişirme süresinin gecikmeli başlatma ile ayarlanması



Kullanıcı için Talimatlar

EN



3
DSP2

Temperat ür / Tipi yemek ürünü görüntüleme

Bu görüntü, gerekli işlev için ayarlanan Parametreleri veya kullanıcının ayarladığı Parametreleri gösterir.



Sıcaklık

Kireç çözücü fonksiyon

Su seviyesi göstergesi

Fırın ısıtılıyor

10.3.2 Aşındırma fonksiyonuna bakınız

Depodaki mevcut su miktarını gösterir (bakınız bölüm 9.2 Su seviyeleri gösterimi)



4
DSP3

Fonksiyon görüntüsü

Bu görüntü gösterir (aydınlatılmış) seçilebilecek tüm pişirme fonksiyonları. Bir pişirme fonksiyonunu nasıl seçeceğinize dair talimatlar için 10. Bölüme bakınız.

Aşağıdaki tablo mevcut fonksiyonların bir listesini sağlar.
Fonksiyonların daha ayrıntılı açıklaması için lütfen 10. bölümüne bakınız



BUHAR – MANUEL



SEBZE PİŞİRME



ET PİŞİRME



YENİDEN ISITMA VE STERİLLEME



BALIK PİŞİRME



ÇÖZÜNÜ



8 FIRIN KULLANIMI

8.1 Önlemler ve Genel Tavsiyeler



Fırın ilk defa kullanıldığında, üretim sürecinden kalan yağlı kalıntıları yakmak için maksimum sıcaklığa kadar ve yiyecekleri hoş olmayan kokularla kirletebilecek kadar uzun süre ısıtılmalıdır.

Aksesuarlar fırından çıkarıldığında sıcak su içerebilir; bu nedenle eldiven kullanımı ve özellikle dikkat edilmesi her zaman önerilir.



Gıdalarla temas edebilecek Fırın aksesuarları, 1935-2004 EC Regulationu ve ulusal ilgili düzenlemelere uygun malzemelerden yapılmıştır.

8.2 Çalışma ayarları

Bu ürün, PT2 tuşuna basılarak değiştirilebilen 3 çalışma ayarı sunacak şekilde programlanmıştır.

Bekleme ayarı: Geçerli zaman onaylandığında etkinleştirilir; DSP1 açık ve mevcut zamanı gösterdiğinde onaylanır.

Açık konumu: Bekleme ayarından, PT2 tuşuna bir kez basın. Tüm göstergeler ve düğmeler ışıklanır.

Kapatma ayarı: Açık konumundan PT2 tuşuna bir kez basın.

Sadece DSP1 üzerindeki sembol yanmaya devam eder.

İşçinin güvenliğini artırmak için bu işlevlerin hiçbirinde ısıtma sistemi hemen devreye girmez.

8.3 İlk Kullanım

İlk kullanımda veya bir güç kaybı sonrasında, fırının sol gösterge paneli DSP1, yanıp sönen bir görünüm  sembol. Fırın saat kurulu olmadıkça çalışmaz, su sertlik parametresi ve kalibrasyon ayarları yapılanaya kadar.

8.3.1 Geçerli saat ve su sertlik seviyesi ayarı

Geçerli saati ayarlamak için PT1'i sağa ve sola çevirerek saatleri artırın veya azaltın.

Dakikaları ayarlamaya geçmek için PT1'e bir kez basın. Dakikaları artırmak veya azaltmak için sağa ve sola çevirin.

Geçerli saati doğrulamak ve su sertliği ayarına geçmek için PT1'e yeniden basın. DSP2, "Dur" kelimesini gösterecek ve DSP1, su sertliği seviyesini "MED" olarak gösterecek (önceden ayarlı değer).

Aşağıdaki tabloda tarif edildiği gibi su sertliği değerini değiştirmek için PT1'i sağa ve sola çevirin



Kullanıcı Talimatları

TR

Su sertliği seviyesini onaylamak için PT1'e basın.

TİP	SU SERTLİĞİ				gösterge 1
	Ca + Mg (ppm)	İngiliz derecesi [°eH]	Fransız derecesi [°dF]	Alman derecesi [°dH]	
YUMUŞAK SU	0 TO 150	0 TO 11	0 TO 15	0 TO 8	YUMUŞAK
ORTA SERTLİKTE SU	151 TO 350	12 TO 25	16 TO 35	9 TO 20	ORTA
SERT SU	301 TO 500	26 TO 35	36 TO 50	21 TO 28	SERT

8.3.2 Su Seviyesi kalibrasyonu

Su sertliği ayarlandıktan sonra su seviyesi  gösterge ekranında ve ışıkları yanmaya başlar.

Lütfen su tankını tamamen çıkarın. Ekrandaki ve su tankındaki ışıklar sönene kadar bekleyin.

8.3.3 Mevcut saatin değiştirilmesi

Örneğin yaz saatinden kış saatine geçişte mevcut saatin değiştirilmesi gerekebilir. Bunu yapmak için bekleme ayarından başlayarak (bkz. "8.2 Kullanım ayarları" noktası) DSP1 üzerindeki rakamlar yanıp sönene kadar PT1'e birkaç saniye basılı tutun. Şimdi "8.3.1 Mevcut saatin ve su sertliği düzeyinin ayarlanması" noktasında açıklanan işlemleri tekrarlayın.

8.3.4 Mevcut su sertliği düzeyinin değiştirilmesi

Mevcut su sertliği düzeyinin değiştirilmesi gerekebilir. Bunun için lütfen "10.3.3 su sertliği düzeyinin değiştirilmesi" noktasına bakın.

9 SU BESLEME

Tüm fonksiyonlar su haznesinin dolu olmasını gerektirir.

Su haznesi içindeki "MAX" işaretine kadar su haznesini soğuk, taze içme suyu ile doldurun ve haznenin üzerindeki yuva içine yerleştirin (önerilen 1,2 L, maksimum 1,4 L).

"rES" göstergesi görünürse, bu su haznesinin doğru şekilde takılmadığı anlamına gelir.

9.1 Suyun yeniden doldurulması

Su haznesinin içeriği normalde 50-60 dakikalık bir pişirme seansı için yeterlidir.

Ancak su haznesinin yeniden doldurulması gerekiyorsa, su doldurma ışığı başlar

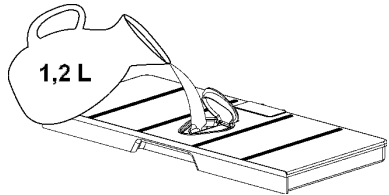
yanıp sönmeye



Su haznesini yalnızca

en fazla 0.5 litreye kadar doldurun

su haznesine geri pompalanırken taşmamasını sağlamak için. TAŞMA RİSKİ.





9.2 Su seviyelerinin gösterimi

Buhar kazanı tankındaki mevcut su miktarını 3 seviye ile gösterir, bunlar aşağıdaki yüzde değerlerine karşılık gelir:

-  - %0 ile %20 arasındadır
-  - %20 ile %60 arasındadır
-  - %60 ile %100 arasındadır

Not: Tank yerleştirilmişse doldurmayın. Lütfen tamamen çıkarın ve tekrar yerleştirmeden önce > 20 saniye bekleyin.

9.3 Su tankının boşaltılması

Aygıt kapatıldığında artık su, su tankına geri pompalanır.

Sıvı pompalanırken ekran “POMP” göstergesini gösterir.

Bu mesaj, suyun sıcaklığı 75°C'ye ulaşana kadar ekranda kalır ve ardından su tankına geri pompalanabilir.

Eğer gösterimde “FULL” yazıyorsa içerde çok su olduğu anlamına gelir. Lütfen tankı boşaltıp yeniden takın.

Uyarı: Tanktaki su sıcak olabilir. Yanık tehlikesi!

Su tankına geri pompalandıktan sonra gösterimde “DEP” mesajı görünecek ve şu işlemler gerekir:

1. Su tankını çıkarın ve boşaltın.
2. Su tankını kurulayın ve üstte bulunan ola konuma geri yerleştirin boşluğun içine. Pişirme alanını temizleyin ve kurulayın.
3. Pişirme alanının soğuması için cihaz kapısını açık bırakın. aşağıya inip tamamen kurumasını sağlayın.

ÖNEMLİ NOT: Pişirme döngüsünden sonra su tankını çıkarmak ve boşaltmak tavsiye edilir. Bu, cihaz içinde bakteri ve kireç oluşumunu önler.

Su tankını bulaşık makinesinde yıkmayın.

Su tankı fırından çıkarılmadıysa ve yeni bir pişirme döngüsü başlatılırsa fırın “DEP” uyarısını gösterir.

Bu uyarı PT2 tuşuna basılarak temizlenebilir ve su tankını çıkarmadan kalan yeni pişirme döngüsüne devam edilebilir.

10 FONKSİYONU SEÇME

Sadece AÇIK durumda, PT2 sağa veya sola çevirilerek pişirme fonksiyonu seçilebilir. Seçilen fonksiyon DSP3 üzerinde turuncu renge dönecektir.

Önbelirlenmiş pişirme süresi DSP1'de, önbelirlenmiş parametreler (sıcaklık, yiyecek türü) DSP2'de görüntülenir.

Tavsiye edilen süreler ve sıcaklıklar kılavuz değerleridir. Gerçek pişirme süresi yiyeceklerin türüne ve kalitesine göre değişebilir.



Kullanıcı İçin Talimatlar

TR

10.1.1 Buhar Fonksiyonu (Manuel program)

Bu işlevi seçtikten sonra, ön ayar parametrelerini değiştirmek için PT1'e basın
pişirme süresi ve sıcaklık. Sıcaklık ışığı  kıvırtmaya başlar.
Ön ayar sıcaklığını değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
Geçerileştirmek için PT1'e basın ve pişirme süresi ışığı  kıvırtmaya başlar.
Ön ayar pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
Pişirme tablosundaki bilgileri dikkate alın (10. noktaya bakınız).
Pişirme sürecini hemen başlatmak için PT2'ye basın veya aksi halde PT1'e basarak
pişirme sürecinin başlangıç için farklı bir süre belirleyin (lütfen 10.1.7 Gecikmeli
Başlangıç Zamanı noktasına bakınız).

10.1.2 Et Pişirme Fonksiyonu (Otomatik program)

Bu işlevi seçtikten sonra, ön ayar parametrelerini değiştirmek için PT1'e basın
ve DSP2'nin ışığı yanıp sönmeye başlasın.
DSP2'de görüntülenen ön ayarlı gıda türünü değiştirmek için PT1'i sağa veya
sola çevirin.
Pişirme süresi, yiyeceğin türüne bağlı olarak hesaplanır ama PT1'e basılarak
değiştirilebilir.
Ön ayarlı pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
Pişirme sürecini hemen başlatmak için PT2'ye basın veya aksi halde
pişirme sürecinin başlangıcı için farklı bir süre belirlemek için PT1'e basın
(lütfen 10.1.7 Gecikmeli Başlangıç Zamanı noktasına bakınız).
En iyi sonuçları elde etmek için sıcaklık otomatik olarak ayarlanacaktır.
Aşağıdaki tablo, işlevin alacağı süreyi gösteren programları göstermektedir.

ET PROGRAM	TÜRÜ	Sıcaklık °C	ZAMAN (DAKİKA)	KAP KAVANOZ SEVİYESİ
C 1	 TAVUK GÖĞÜS	100 °C	30 DELİKLİ	2
C 2	 TÜTÜ Kanatlı pastırması?? BEL / PARÇALAR	100 °C	45 DELİKLİ	2
C 3	 HİNDİ TAVUK / ET ŞİŞİ	100 °C	20 DELİKLİ	2
C 4	 DOMUZ FİLESİ, BÜTÜN	100 °C	25 DELİKLİ	2
C 5	 VİYANA SİGARA	90 °C	15 DELİKLİ	2

10.1.3 Balık Pişirme fonksiyonu (Otomatik program)

Bu fonksiyonu seçtikten sonra, ön ayarlı parametreleri değiştirmek için PT1'e
basın ve DSP2 yanıp sönmeye başlar.
DSP2'de görüntülenen ön ayarlı yiyecek türünü değiştirmek için PT1'i sağa
veya sola çevirin.
Pişirme süresi yiyeceğin türüne göre hesaplanır; ancak PT1'e basarak
değiştirilebilir.
Ön ayarlı pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.

Kullanıcı Talimatları



Pişirme işlemine hemen başlamak için PT2'ye basın; aksi halde pişirme işlemi başlama için farklı bir süre ayarlamak üzere PT1'e basın (lütfen "7.4.7 Gecikmeli Başlatma Süresi" noktasına bakın).

En iyi sonuçları elde etmek için sıcaklık otomatik olarak ayarlanır. Aşağıdaki tablo, işlevin alacağı süreyi belirterek programları gösterir.

PROGRAM		TÜRÜ BALIK	SICAKLIK °C	SÜRE (DK)	KAPLAMA SEVİYESİ	
b 1		ALABALIK	80°C	25	DELİKLİ	2
b 2		KARİDES	90°C	15	DELİKLİ	2
b 3		BALIK FILETOSU	80°C	18	DELİKLİ	2
b 4		MIDYE	100°C	25	DELİKLİ	2
b 5		ISTAKOS	100°C	30	DELİKLİ	1/2

10.1.4 Sebzeler Pişirme fonksiyonu (Otomatik program)

Bu fonksiyonu seçtikten sonra ön ayar parametrelerini değiştirmek için PT1 tuşuna basın ve DSP2 yanıp söner.

DSP2 üzerinde görüntülenen ön ayar yiyecek türünü değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.

Pişirme süresi yiyecek türüne göre hesaplanır fakat PT1'e basılarak değiştirilebilir.

Ön ayarlı pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin. Anında pişirme işlemine başlamak için PT2'ye basın veya pişirme işlemine başlama için farklı bir süre ayarlamak üzere PT1'e basın (lütfen 10.4.7 Gecikmeli Başlangıç Zamanına bakın).

En iyi sonuçları elde etmek için sıcaklık otomatik olarak ayarlanır. Aşağıdaki tablo programları gösterir ve fonksiyonun alacağı süreyi belirtir.

PROGRAM	YİYECEK	SICAKLIK (°C)	ZAMAN (DAK)	KAP	SEVİYE
A 1	 BROKOLİ	100°C	20	DELİKLİ	2
A 2	 havuçlar	100°C	25	DELİKLİ	2
A 3	 PATATESLER VE KARIŞIK SEBZELER	100°C	25	DELİNLİ	2
A 4	 TIRYAKI BEZELYEĞİ	100°C	15	DELİNLİ	2
A 5	 İSPANAK KÖKÜ YUMURSU	100°C	25	DELİNLİ	2

10.1.5 Yeniden Isıtma ve Sterilizasyon fonksiyonu (Otomatik program)

Bu fonksiyonu seçtikten sonra, ön ayar parametrelerini değiştirmek için PT1'e basın ve DSP2 yanıp sönmeye başlar.

DSP2'de görüntülenen ön ayar yiyecek türünü değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.



Kullanıcı için Talimatlar

TR

Pişirme süresi yemeğin türüne göre hesaplanır ancak PT1'e basılarak değiştirilebilir.

Önceden ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin. Çözme işlemini hemen başlatmak için PT2'ye basın; aksi halde çözdürme başlangıç zamanı için farklı bir süre ayarlamak amacıyla PT1'e basın (lütfen "10.1.7 Gecikmeli Başlangıç Zamanı" noktasına bakınız).

En iyi sonuçları elde etmek için sıcaklık otomatik olarak ayarlanacaktır. Aşağıdaki tablo programları gösterir ve fonksiyonun alacağı süreyi belirtir.

PROGAM	TÜRÜ YEMEK	SICAKLIK °C	SÜRE (DAK)	KILAVUZ KİLİTLİ SEVİYE	
r 1	TABAKLAR	100°C	13		RAK 2
r 2	HAZIR YEMEKLER / DONDURULMUŞ	100°C	18	KAPAĞI ÇIKAR DAN KİLİDİNİ VE ÜZERİNE KOYUN RAK.	RAK 2
r 3	KURUFASULYE	100°C	35	STERİLİZASYON: ZAMANLAR VE SICAKLIK	RAK 2
r 4	VİŞNELER	80°C	35	1 L REFERANS ALIR	RAF 2
r 5	ERİKLER	90°C	35	MUHAFAZA ETME CAM ŞİŞELER.	RAF 2
r 6	BEBEK ŞİŞELER	100°C	12		RAF 2

10.1.6 Çözünürlük Fonksiyonu (Manuel programı)

Bu işlevi seçtikten sonra önceden ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için PT1 tuşuna basın ve DSP1 ışığının yanıp sönmeye başlamasına izin verin.

Önceden ayarlı çözünme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin. Çözdürme tablosundaki bilgileri dikkate alın (10. noktaya bakınız).

Çözünme sürecini hemen başlatmak için PT2'ye basın veya aksi halde çözünme sürecinin başlangıç için farklı bir süre ayarlamak için PT1'e basın (lütfen 10.1.7 Gecikmeli Başlangıç Zamanı noktasına bakınız).

10.1.7 Gecikmeli Başlangıç Zamanı

PT1 gecikmeli başlama zamanı tanımlamak için basıldığında ilgili ışık yanıp sönmeye başlar, DSP1 mevcut zamanı gösterir ve DSP 2 "Oto" gösterir.

Gecikmeli başlama süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin. Gecikmeli başlama süresini doğrulamak için PT2'ye basın.

Fırın, tanımlanan başlangıç zamanını beklerken bekleme durumuna geçer. DSP3 seçilen işlevi gösterir ve DSP1 ile DSP2, işlev için tanımlanan tüm parametreleri sürekli olarak dönüşümlü olarak gösterir.

Seçilen zamandan önce işlevi başlatmak isterseniz, sadece PT2'ye basın. Programı iptal etmek isterseniz, PT2'ye 3 saniye basılı tutun.



10.2 Fırın çalışırken...

KAPAK AÇIKKEN VE KONTROL PANELİ ARASINDAKİ AÇIKTAN BAZI BUHARIN KAÇMASI NORMALDİR



ISI VERME DÖNEMİ. FIRIN BELİRLİ SICAKLIĞA ULAŞTIĞINDA SALINAN BUHAR MİKTARI AZALACAKTIR.

10.2.1 Pişirme döngüsünün kesilmesi

PT2 tuşuna bir kez basarak veya fırın kapağını açarak pişirme işlemini herhangi bir zamanda durdurabilirsiniz.

Fırın, Göster/Çalıştır tuşuna basıldığında hacimde yavaş yavaş buharı salacak olan buhar azaltma işlevini içerir; böylece cihazın kapısı açıldığında ani buhar akışı meydana gelmez.

Bu işlev yaklaşık 3 dakika sürer ve bu süre zarfında ekranda “VAP” kelimesi görünür.



UYARI! YUKARI AÇIKLANDIĞI GİBİ PİŞİRME DÖNGÜSÜNÜ DURDURMADAN KAPINI AÇARKEN PİŞİRME ODASINDAN GELEN SICAK HAVANIN VE/VEYA BUHARIN AKIŞINA DİKKAT EDİN. YANMA TEHLİKESİNİ ÖNLEMELİK İÇİN GERİ ÇEKİLİN VEYA KENARA GEÇİN.

Bu noktada:

- ☐ Buhar üretimi hemen durur; su kazanındaki su soğuyana kadar buhar üretimi devam eder.
- ☐ Hacim duvarları ve su tankı hâlâ çok sıcak. Yanma tehlikesi!
- ☐ Sayaç durur ve ekranda kalan işletme süresi görünür.

İsterseniz bu anda şu işlemleri yapabilirsiniz:

- ☐ ☐ Yemekleri eşit pişmesi için çevirin veya karıştırın.
- ☐ ☐ İşlem parametrelerini değiştirin.
- ☐ Pişirme döngüsünü iptal edin
- ☐ Pişirme döngüsünün sonu.

İşlemi yeniden başlatmak için kapağı kapatın ve PT2 tuşuna basın.

10.2.2 Parametrelerin değiştirilmesi

Çalışma parametreleri (zaman, sıcaklık vb.) pişirme işlemi kesildiğinde değiştirilebilir. Aşağıdaki şekilde ilerleyin:

- ☐ Parametre değiştirme modunu etkinleştirmek için PT1'e basın. The **mln** sembol ışıklı yanıp sönmeye başlar. PT1'i sağa veya sola çevirin ki kalan pişirme süresini değiştirin.
- ☐ Onaylamak için PT1'e basın ve sonraki parametre ışığı yanıp sönmeye başlar. Kalan parametreleri değiştirmek için etkin işlev bölümünde tarif edildiği gibi ilerleyin.
- ☐ Pişirme işlemine devam etmek için PT2'ye basın.

10.2.3 Pişirme döngüsünü iptal etme

Pişirme işlemi iptal etmek isterseniz PT2'ye 3 saniye basın.

Daha sonra bir bip sesi duyacaksınız ve fırın aşağıdaki paragrafta (10.2.4) tarif edilen durumda olacak.



Kullanıcı İçin Talimatlar

TR

10.2.4 Pişirme döngüsünün sonu

Ayarlanan süre sonunda veya pişirme döngüsünü sonlandırmak için PT2 tuşuna basıldığında üç bip sesi duyulur ve gösterimde "End" yazısı yanıp söner, fırın buhar azaltma işlevini başlatır.

Bu işlev, fırın haznesinden buharı kademeli olarak serbest bırakarak, cihaz kapağı açıldığında aniden buhar akışının oluşmamasını sağlar.

Bu işlem yaklaşık 3 dakika sürer ve bu süre boyunca gösterimde "VAP" yazısı görünür. Yeni bir pişirme döngüsüne başlamak için PT2 tuşuna basıp çevirin. **UYARI! KÖMÜR YIĞINI DURDURMADAN YA DA PİŞİRME DÖNGÜSÜNÜ TAMAMLAYARKEN KAPIDAKİ AÇMAK DURUMDA KAPISINI AÇARKEN KIZARBAZ AQ HERHANGİ BİR ACI YAKICI OLAYA KARŞI DİKKATLİ OLUN. AİDİ KÖRÜĞÜ TEKEBÜLİNE YA DA YANA ADIM ATIN.**



Cihaz kapatıldıktan sonra soğutma fanı belirli bir süre daha çalışmaya devam edebilir. Bu, fırın içindeki sıcaklığı düşürmeyi amaçlayan normal bir işlemdir.

Bu arada kazan içindeki su 75 °C'nin altına indiğinde su deposuna geri pompalanır. Bu aşama en çok 10 dakika sürebilir ve DSP1'de "PUMP" mesajı görünür. Gösterimde "FULL" yazıyorsa, suyun içindeki suya eşleşmesi gerektiği anlamına gelir. Lütfen depo boşaltıp tekrar yerleştirin.

Göstergede "DEP" yazısı görüldüğünde, suyun pompalandığı ve su deposunun çıkarılabileceği anlamına gelir.

Su deposunu çıkarın ve iyice kurulayın. Pişirme alanının bir süre soğumasını bekleyin, ardından temizleyin ve kumaş veya süngerle kurulayın. Cihaz tamamen kurumaması için kapıyı bir süre açık bırakın.

10.3 İkincil menü

Bu cihazda ayrıca kullanıcıya şunları yapma imkanı veren gizli bir "ikincil menü" bulunmaktadır:

1. Show Room işlevini etkinleştirin veya devre dışı bırakın (tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakarak sadece kontrol panelinin çalışmasını sağlar);
2. Descale döngüsünü çalıştırın;
3. Su sertliğini değiştirin
4. Çocuk güvenlik cihazını etkinleştirin veya devre  dışı bırakın (10.3.1 Show Room Fonksiyonu

Fırın KAPALI durumdayken (bkz. 8.2 İşletme ayarları) DSP1 ve DSP2'de OFF SHO mesajı görüne kadar PT1'yi basılı tutun. Bu, Show Room işlevinin (tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakarak sadece kontrol panelinin çalışmasını sağlar) etkin olmadığı anlamına gelir.

Bu işlevi etkinleştirmek için (ON SHO) veya devre dışı bırakmak için (OFF SHO) PT1'i sağa veya sola çevirin. Fırını normal kullanmak için OFF SHO olarak ayarlayın. Gerekli parametreyi ayarladıktan sonra, fırını başlangıç bekleme durumuna geri döndürmek için PT2'ye basın.



10.3.2 Kireçten Arındırma fonksiyonu

Uyarı: Güvenlik nedenleriyle kireçten arındırma işlemi kesilemez ve yaklaşık 45 dakika sürer.

Cihaz kapısı açık veya kapalı iken kireçten arındırılabilir. (Bkz 11.1)

Bir kireçten arındırma çevrimi çalıştırmak için şu adımları izleyin:

Fırın OFF durumunda iken (bkz. “8.2 Çalışma ayarları” noktası) DSP1 üzerinde OFF SHO mesajı görünene kadar PT1 basılı tutun. Şimdi PT1’e basmaya devam edin ve DPS1 ile DSP2 üzerinde “ENTR CAL” mesajı görününceye kadar bekleyin.

PT1’i sağa çevirin ve kireçten arındırma programını etkinleştirmek için aynı anda PT2’ye basın. Bu işlem aktif olduğunda simge DPS2 üzerinde görünür. Görüntü 0.5L gösterdiğinde su haznesini çıkarın.

Su haznesine yeterli miktarda 0,5 litre kireçten arındırma çözeltisi dökün ve su haznesini geri koyun (bkz 11.2).

30 dakika kadar süren Kireçten Arındırma çevrimini başlatmak için PT2’ye basın.

Görüntü şu anda görüldüğünde “1.0L” yanıp sönen ve fırın bip sesi çıkarttığına, su haznesini çıkarın ve boşaltın.

Su haznesini 1,0 litre soğuk su ile doldurun ve su haznesini geri koyun. İlk durulama çevrimi için PT2’ye basın.

Görüntü yeniden “1.0L” yanıp söner ve fırın yeni bir bip sesi çıkarırsa, su haznesini çıkarın ve boşaltın.

Su haznesini 1,0 litre soğuk su ile doldurun ve su haznesini geri koyun. İkinci durulama çevrimi için PT2’ye basın.

Durulama çevrimi bittiğinde ekran “End” gösterir.

Su haznesini çıkarın, boşaltın ve kurulayın.

10.3.3 Su sertlik seviyesi değiştirme

Fırın OFF durumunda (bkz. “8.2 Çalışma ayarları”) DSP1 üzerinde OFF SHO mesajı görünene kadar PT1’i basılı tutun. Şimdi PT1’e basmaya devam edin ve DPS1 ile DSP2 üzerinde “MED DUR” mesajı görününceye kadar bekleyin.

Sertlik seviyesini değiştirmek için PT1’i sağa veya sola çevirin. Mevcut seçenekler HARD, MED ve SOFT’tir.

Gerekli parametre ayarlandıktan sonra fırını başlangıç durumuna geri döndürmek için PT2’ye basın.



Kullanıcı Talimatları

EN

10.3.4 Çocuk güvenliği kilitleme devre dışı bırakma işlevi

Fırın KAPALI durumdayken (bkz. "8.2 Çalışma ayarları" maddesi) DSP1 üzerinde "OFF SHO" mesajı görünene kadar PT1'e basılı tutun. Şimdi DPS1 üzerinde "OFF BLOC" mesajı görünene kadar PT1'e basın.

Bu işlevi etkinleştirmek için (ON BLOC) PT1'i sağa veya sola çevirin ya da devre dışı bırakmak için (OFF BLOC) çevirin. Bu işlev, kullanıcıdan herhangi bir komut gelmeden 3 dakikalık çalışmadan sonra tüm işlevleri ve düğmeleri kilitler (bu sistem aktif olduğunda  Sembol DPS2 üzerinde görünür).

Gerekli parametreyi ayarladıktan sonra, fırını başlangıç bekleme durumuna döndürmek için PT2'ye basın.

Bir pişirme programını değiştirmek için kilitleme durumundan geçici olarak çıkmak üzere veya farklı bir işlev seçmek için, DSP2 üzerinde bulunan  Sembol kaybolana

Artık gerekli değişiklikler yapılabilir ve son ayar yapıldıktan 2 dakika sonra kilitleme yeniden devreye girer.

Kilitlemeyi kalıcı olarak devre dışı bırakmak için ikincil menüye erişin ve bu bölümde açıklandığı şekilde işlevi kapatın.



10.4 Ekran Mesajları

GÖSTERİM	AÇIKLAMA
KİR ÇIKARMA	
YUMUŞAK	YUMUŞAK SU.
orta	ORTA SU.
sert	SERT SU.
KALİBRASYON	CİHAZIN KİR ÇIKARMA İŞLEMİ YAPILMALI. YANIP-TELEK - KİR ÇIKARMA BAŞLIYOR.
0.5L	SU TANKINA 0.5 LİTRE KİR ÇIKARMA SOLÜSYONU VERİN.
1.0L	YIKAMA İÇİN SU TANKINA 1 LİTRE SOĞUK SU VERİN.
SU TANKI	
	SU TANKININ YOKLUK HALİNDE VEYA YANLIŞ TAKILDIĞINI GÖSTERİR SU TANKI ÇIKARILMALI, BOŞALTILMALI VE TEKRAR TAKILMALIDIR.
BUHARIN AZALMASI VE SU POMPALAMASI	
BUHAR	BUHAR AZALMA SÜRECİNİN DEVAM ETTİĞİNİ GÖSTERİR.
PUMP	KAZAN'A SOĞUK SU GİRİŞİ VE SICAK SU GİRİŞİ GÖSTERGESİ SU SU TANKINA POMPALANIYOR.
DOLU	SU TANKI ÇIKARILMALI, BOŞALTILMALI VE TEKRAR TAKILMALIDIR.
	SU SEVİYESİNİ KALİBRE ETMEYİ YAPIN (Bkz. 8.3.2)
SİSTEM UYARILARI	
	BPCBDEKİ SICAKLIK ÇOK YÜKSEK.
SİMGELER	
	ÇOCUK GÜVENLİĞİ KİLİDİ FONKSİYONU
	KİR ÇIKARMA FONKSİYONU
	SU SEVİYESİ GÖSTERGESİ
	SICAKLIK

10.5 Soğutma fanı sistemi

Pişirme fonksiyonu başladığında devreye giren bir soğutma sistemi ile donatılmıştır.

Fanların işletilmesi, kapının üzerinden çıkan normal bir hava akımı üretir ve fırın kapatıldıktan sonra kısa bir süre devam edebilir.

10.6 İç aydınlatma

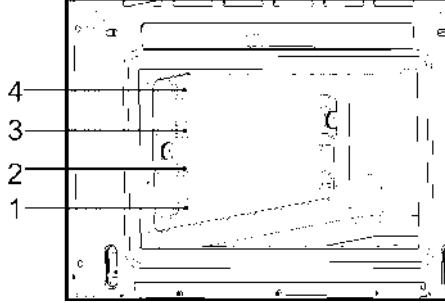
Fırın ışığı yanar:

- ☐ standby durumunda fırın kapağı açıldığında (madde “8.2 Çalışma ayarları”) veya;
 - ☐ fonksiyon düğmesi herhangi bir fonksiyona getirildiğinde.
- Fırın kapağı açık kalırsa, fırın ışığı otomatik olarak 10 dakika sonra kapanır.



11 ÖNERİLEN PİŞİRME TABLOLARI

Piştirme hakkında daha ayrıntılı bilgi için aşağıdaki tablolara bakın. Önerilen süreler ve sıcaklıklar kılavuz değerlerdir. Gerçek piştirme süresi, gıdaların türüne ve kalitesine göre değişebilir. Tablolardaki son sütunda belirtilen seviyeler, aşağıdaki resimde açıklanmaktadır.



Gıdanın bulunduğu delikli kap tercihen 2. seviyeye yerleştirilmelidir. Bu durumda deliksiz kabın 1. seviyeye yerleştirilmesi önemlidir. Böylece damlayan sıvılar toplanır ve cihaz kirlenmez.

11.1 Balık

BALIK	MİKTAR	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	KAPLAR	SEVİYE
KARADENİZ ÇİPURA LÜFER	800-1200 G	80	30-40	DELİKLİ	2
ALABALIK	4 X 250 G	80	20-25	DELİKLİ	2
LEVREK FİLETOSU	500-1000 G	80	15-25	DELİKLİ	2
SOMON ALABALIK	1000-1200 G	80	25-35	DELİKLİ	1/2
Kral karides	500-1000 G	80	15-20	Delikli	2
Yeşil kabuk Midye	1000-1500 G	100	25-35	Delikli	2
Halibut fileto	500-1000 G	80	20-25	Delikli	2
Bivalv (kokle)	500-1000 G	100	10-20	Delikli	2
Istakoz	800-1200 G	100	25-30	Delikli	1/2
Morina fileto	1000-1200 G	80	20-25	Delikli	2
Mavi midye	1000-1200 G	100	15-25	DELİKLİ	2
GÖL ALABALIĞI	4 X 250 G	80	25-30	DELİKLİ	2
AŞAĞI KÖPEKBALIĞI	1000-1200 G	80	20-25	DELİKLİ	2
USKUMRU FİLETOSU	500-1000 G	80	15-20	DELİKLİ	2
TURNABAĞI	4 X 250 G	80	25-30	DELİKLİ	2



11.2 Et

ET	MİKTAR	SICAKLIK (°C)	SÜRE (Dak.)	KONTEYNER	SEVİYE
TAVUK BUDU	4-10	100	40-45	DELİKLİ	2
TAVUK GAZ	4-6	100	25-35	DELİKLİ	2
TÜTSÜLENMİŞ DOMUZ ETİ BEL	500G - 1000 G	100	40-50	DELİKLİ	2
TÜRKİYE İNCE PARÇA	4-8	100	20-25	DELİKLİ	2
DOMUZ ETİ FILETİ, TAM	4-8	100	20-30	DELİNÇLİ	2
SUCUKLER		80-100	10-15	DELİNÇLİ	2

11.3 YUMURTA

YUMURTLAR	SICAKLIK (°C)	ZAMAN (DAKİKA)	KAP	SEVİYE
CAMDA YUMURTLAR	100	10-15	RAF	2
Sert YUMURTLAR	100	15	RAF	2
YUMURTLAR, YUMUŞAK	100	10-12	RAF	2

11.4 Yan Yemekler

YAN YEMEKLER	MİKTAR	SICAKLIK (°C)	ZAMAN (DAK.)	KAP	SEVİYE
İNCİ ARPA + SIVI	200G + 400 ML	100	30-35	RAF,	2
İRMİK + SIVI	200G + 300 ML	100	10-20	RAF	2
MERCİMEK + SIVI	200G + 375 ML	100	20-50	RAF	2
PİRİNÇ + SIVI	200G + 250 ML	100	25-40	RAF	2



Kullanıcı için Talimatlar

TR

11.5 Sebzeler

SEBZELER		SICAKLIK (°C)	ZAMAN (DAKİKA)	KAP	SEVİYE
PATLIÇAN/AUB ERGİN	DİLİMLER HALİNDE	100	15-20	DELİKLİ	2
SAKSOĞAN		100	35-45	DELİKLİ	2
BROKOLİ	İLİMOZLU SU BİRDİ GAĞA	100	25-30	DELİKLİ	2
BROKOLİ	PARÇALAR GAĞASIZ	100	15-20	DELİKLİ	2
KARNABAHAHAR	PARÇALAR	100	25-30	DELİKLİ	2
KARNABAHAHAR	BÜTÜN BAŞ	100	40-45	DELİKLİ	1
bezelye		100	30-35	DELİKLİ	2
Rezene	Şerit halinde	100	15-20	DELİKLİ	2
Rezene	İKİYE KESTİK	100	20-30	DELİKLİ	2
PATATESLER İLİ	TAMAMEN, ÇOK KÜÇÜK	100	20-25	DELİKLİ	2
PATATESLER DİLİ KILINLI	TAMAMEN, ÇOK BÜYÜK	100	45-50	DELİNDİĞİ	2
TON MAİZESİ KİLSİZ	PARÇALAR HALİNDE	100	20-25	DELİNDİĞİ	2
KIRMIZI TURP	ÇUBUKLAR HALİNDE	100	20-25	DELİNDİĞİ	2
KAR TAVŞANLARI		100	15-20	DELİNDİĞİ	2
HAVUÇLAR	DİĞER DİLİMLE	100	25-30	DELİNDİĞİ	2
Mısır SIRTİ		100	50-60	DELİNDİĞİ	2
KIRMIZI BİBERLER	ÇİZİMLER HALİNDE	100	12-15	DELİNDİĞİ	2
ACIK BİBER		100	12-15	DELİNDİĞİ	2
MANTARLAR	DİZİNLER HALİNDE	100	12-15	DELİNDİĞİ	2
PİLÇİKLER	DİLİMLER HALİNDE	100	10-12	DELİNDİĞİ	2
GÜNSİYA GELİNLER		100	25-35	DELİNDİĞİ	2
KEREVİZ	ÇİZİMLER HALİNDE	100	15-20	DELİNDİĞİ	2
KUŞCONİPU		100	20-35	DELİNDİĞİ	2
Ispanak		100	12-15	DELİNLİ	2
KEREVİZ SAPLAR		100	25-30	DELİNLİ	2
KABAK	Dilimlenmiş	100	12-18	DELİNLİ	2



11.6 Manti

MANTILAR	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAKİKA)	KABI	SEVİYE
TATLI MANTI	100	20-30	DELİKSİZ	2
TATLI MAYA MANTI	100	15-20	DELİKSİZ	2
MAYA MANTISI	100	15-25	DELİKSİZ	2
EKMEK MANTI	100	20-25	DELİKSİZ	2
PEÇETE MANTI	100	25-30	DELİKSİZ	2

11.7 Tatlılar

TATLILAR	MİKTAR	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAKİKA)	KABI	SEVİYE
PİŞİRİLMİŞ ELMA	500-1500 G	100	15-25	DELİKSİZ	2
PİŞİRİLMİŞ ARMUT	500-1500 G	100	25-30	DELİKSİZ	2
CRÈME BRÛLÉE		80	20-25	RAF	2
KARAMELLİ KREM		80	25-30	RAF	2
YOĞURT		40	4-6 SAAT	RAF	2
PİŞİRİLMİŞ ŞEFTALİ	500-1500 G	100	15-20	DELİKSİZ	2

11.8 Meyve (Sterilize / Kaynara indirmeye)

MEYVE	MİKTAR	TERMİNER (°C)	ZAMAN (DAKİKA)	KAPA KASASININ SEVİYESİ
ANJİLOG LİMAN	4-6 1L GLAS	100	30-35	RAF 1
VIŞNE	4-6 1L GLAS	80	30-35	RAF 1
ŞEKER HABERİ	4-6 1L GLAS	80	30-35	RAF 1
ERİK	4-6 1L GLAS	80	30-35	RAF 1

11.9 Yeniden Üret

ISINMA	MİKTAR	SICAKLIK (°C)	ZAMAN (DAKİKA)	KAP KASASININ	SEVİYESİ
TABAKLAR	1-2	100	12-15	RAF	2
TABAKLAR	3-4	100	15-20	RAF	2
HAZIR YEMEKLER		100	15-20	RAF	2

11.10 Blanch

SEBZELER	MİKTAR	SICAKLIK (°C)	ZAMAN (DAKİKA)	KAP	SEVİYE
Örn. FASULYE, PİPİLLE		100	10-12	DELİK	2
EĞİRTİLMİŞ LAKKA	1000-2000 G	100	12-16	DELİNGEN	2
SAVOY Lahana	10-20	100	12-15	DELİNGEN	2
BEYAZ LAHANA, TUM	2000-2500 g	100	30-45	DELİNGEN	1
DOMATES, KABUĞU ALINMIŞ		80	12	RAF	2



Kullanıcı için Talimatlar

TR

11.11 Çözme

SEBZE / YEDEK YEMEĞİ		SICAKLIK (°C)	SÜRE (DAKİKA)	TERİM	SEVİYE
BROKOLİ	FLORETLER İLE SAP	40	15-20	İPERFÜRA	2
KARIŞIK SEBZE		40	15-20	İPERFÜRA	2
PAZAR YAPRAKLAR	PORSİYONLAR	40	10-15	DİĞERİ İŞARETLENMEMİŞ	2
KARNABAHAAR	İLİM FİLİZİ	40	15-20	İPERFÜRA	2
TARHUN		40	15-25	İPERFÜRA	2
Kıvırcık Lahana	BÜYÜK PORSİYON	40	25-35	DELİNEMSİZ	2
HINDİSTAN PATATESİ DEĞİL (HAVUÇ)	DİRENLERİNE	40	15-20	DELİNİRLER	2
BRÜKSEL LOKMALARI		40	20-25	DELİNİRLER	2
ÇİĞ PARLAKLAŞIĞI (TOHUM AĞAÇLARI) İSPANAK YEMİŞİ ???		40	25-30	DELİNİRLER	2
HAZIR YEMEKLER YEMEĞLER		40	OLARAK GEREKLİ	RAK	2
EKMEK		40	10-25	RAK	2
PİRİNÇ		40	15-25	DELİNEMSİZ	2
Mercimek		40	15-20	DELİKSİZ	2
Makarna		40	15-20	DELİKSİZ	2

11.12 İki seviyeli pişirme

Bazı öneriler:

İki seviye ile pişirme yaparken aksesuarlar her zaman 2. veya 3. seviyeye ve 1. seviyeye yerleştirilmelidir.

Farklı pişirme süreleri bu şekilde kontrol edilir:

Daha uzun pişirme süresi gerektiren yiyecekler fırının üst bölgesine yerleştirilmelidir. Daha kısa pişirme süresi olan yiyecekler 1. seviyeye yerleştirilmelidir.

Bir örnek: Sebzeler, patatesler ve balık.

Sebzeleri ve patatesleri, 2. veya 3. seviyeye yerleştirilmiş ızgara üzerinde uygun herhangi bir kaba koyun.

Balığı 1. seviyeye yerleştirin.

Balığı pişirmek için delikli tepsiyi kullanırken, balıktan damlayan sıvıyı toplamak için deliksiz tepsi cihazın alt kısmına yerleştirilmelidir. Böylece cihaz temiz tutulur.

Süre: Sebzeler ve patatesler 25-35 Dk.

Süre: Balık – türüne bağlı olarak – 15-25 Dk.

En uzun pişirme süresini seçin. Farklı seviyeler nedeniyle yiyecekler aşırı pişmeden aynı anda hazır olur.



12 BAKIM VE TEMİZLİK

12.1 Kireç Çıkarma (Descale)

Yerel suyun sertliğinden bağımsız olarak buhar üretildiğinde (yani suyun kireç içeriği), kireç buhar jeneratörünün içine çöker.

Kireç giderme arasındaki zaman aralığı suyun sertliğine ve kullanma sıklığına bağlıdır. Haftada 4x30 dakika buhar yapıyorsa, cihaz kireç giderilmelidir (su sertliğine bağlı olarak) aşağıdaki şekilde yaklaşık olarak:

SU SERTLİĞİ	SEVİYE NO.	TRİSE DEĞİL, AŞAĞIDAKİ GİBİ KİREÇ GİDERME SONRASI OLA (yaklaşık)
ÇOK YUMUŞAK	YUMUŞAK	18 AY
ORTA	ORTA	9 AY
ÇOK SERT	SERT	6 AY

Cihaz, kireç giderme gerektiğini otomatik olarak tespit eder ve bu olduğunda Kireçten Arındırma ışığı yanar. Kireç giderme işlemi yapılmazsa, Kireçten Arındırma ışığı yanıp sönmeye başlar. Tekrar Kireçten Arındırma işlemi yapılmazsa, bazı pişirme döngüleri fırın çalışması durdurulur, Kireçten Arındırma ışığı yanık kalır ve gösterimde "CAL" yanıp sönerek görünür. Kireç giderme işlemi yapılmaya kadar fırın kilitli kalır.

Bir kireç giderme döngüsü çalıştırmak için 10.3.2 Descale işlevinde tarif edildiği gibi ilerleyin.

ÖNEMLİ NOT: Cihazı kireçten arındırmamak muhtemelen işlevleri bozabilir veya cihaza zarar verebilir.

12.2 Uygun kireç giderme çözümleri

Kireç giderme için uygun çözümler kullanın; örneğin Durgol veya sıvı kahve makinesi kireç giderme çözümleri gibi. Köpük ajanları içeren çözümler uygun değildir.

Uyarı! Sirke veya sirke bazlı ürünler kullanılmamalıdır; çünkü fırının iç devrelerine zarar verebilir.

12.3 Kireçten Arındırma Süreci

Lütfen 10.3.2 numaralı maddeye bakınız

12.4 Fırını Temizleme

Buharlı fırın gövdesi ve ön yüzey her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Tüm yiyecek artıklar ve yoğunlaşmış su uzaklaştırılmalıdır (Fırın Temizliği bölümüne bakınız). Buhar fırını temiz tutulmazsa yüzeyi bozulabilir ve bu fırının ömrünü kısaltabilir.

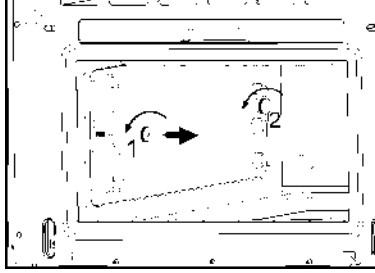
Temizliği kolaylaştırmak için raf kılavuzları çıkarılabilir (sonraki bölümde bakınız).

ÖNEMLİ NOT: Su tankını bulaşık makinesinde yıkmayın.

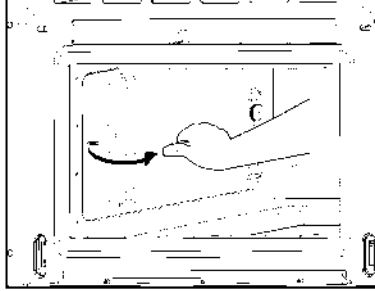


12.5 Raf kılavuzlarının çıkarılması

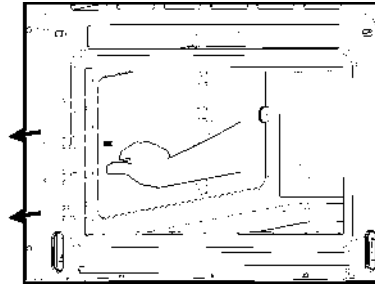
1. Rafın ön tarafındaki 1 numaralı kalın dişli somunları sökün ve çıkarın kılavuzları saat yönünün tersine çevrili olarak çıkarmak.



2. Raf kılavuzlarının arkasındaki 2 numaralı kalın dişli somunları sökün ve gevşetin saat yönünün tersine çevirerek. Bu somunları tamamen çıkarmayın.



3. Raf kılavuzlarını boşluğun içine doğru çekin ve şafttan çıkarın önden.



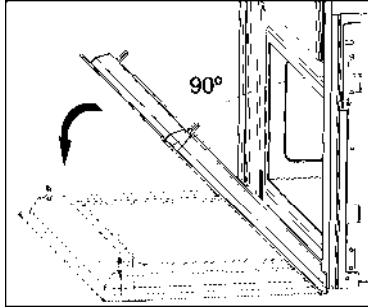
Geri takarken, raf kılavuzlarını arkadaki 2 numaralı dişli somunlara yerleştirin ve öndeki vidalara doğru konumlandırın.

1 ve 2 numaralı kalın dişli somunları sıkıştırılıncaya kadar saat yönünde sıkın.

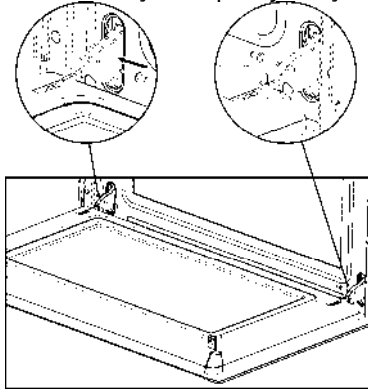


12.6 Cihaz kapağını çıkarma

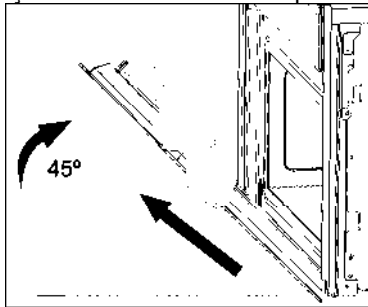
1. Cihaz kapağını olabildiğince açın.



2. Menteşelerdeki deliklerin içine 2 pim yerleştirin.



3. Cihaz kapağını, çıkarılabilecek kadar kapatın.



4. Yeniden monte etmek için menteşeleri önden deliklere itin.

5. Cihaz kapağını olabildiğince açın ve pimleri çıkarın.



Kullanıcı için Talimatlar

TR

13 FIRIN TEMİZLİĞİ



Uyarı! Temizlik, fırın gücü kapalıyken yapılmalıdır. Prizi fişten çıkarın veya fırının güç devresini kapatın.



Uyarı! Yüzeyleri çizebilecek aşındırıcı veya sert temizleyiciler, temizleyiciler veya keskin nesneler kullanmayın; zira lekeler oluşabilir. Paslanmaz çelik parçaları temizlemek için aşındırıcı veya asidik madde veya klor içermez uygun bir deterjan kullanın.



Uyarı! Yüksek basınçlı veya buhar jetli temizleyiciler asla kullanılmamalıdır.

13.1 Ön yüzey

Genelde fırını ıslak bir bezle temizlemeniz yeterlidir. Çok kirliyse temizleme suyuna bulaşık deterjanı birkaç damla ekleyin. Daha sonra fırını kuru bir bezle silin.

Parmak izi dayanıklı yüzeye sahip bir fırında, hafif cam temizleyici bir ürün ve lif veya iplik salmayan yumuşak bir bez kullanın. Yüzeye baskı uygulamadan yandan yana doğru silin.

Hemen kireç, yağ, nişasta veya yumurta akı lekelerini temizleyin. Bu lekelerin altında koro- piyasalar oluşabilir. İçeri su kaçmasına izin vermeyin.

13.2 Fırın içi

Kullanımdan sonra pişirme alanının tabanındaki herhangi bir suyu yumuşak bir bezle alın. Pişirme alanının soğuması için cihaz kapısını açık bırakın.

Kalkması güç kirleri temizlemek için aşındırıcı olmayan bir temizleyici kullanın. **ürün. Fırın spreyleri veya diğer agresif veya aşındırıcı ürünler kullanmayın. temizleyici ürünler.**

Kapağın düzgün açılıp kapanması için kapı ve fırın ön yüzeyinin her zaman temiz olmasını sağlayın.

Suyun fırın havalandırma deliklerine girmediğinden emin olun.

Cam ampul kapağı fırın tavanında yer alır ve temizlemek için kolayca çıkarılabilir. Bunun için sadece gevşetip su ve bulaşık deterjanı ile temizlemeniz gerekir.

13.3 Aksesuarlar

Aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin. Çok kirliyseler önce ıslatıp ardından fırçayla ve süngerle yıkayın. Su tankı hariç aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.



14 OLAĞANÜSTÜ BAKIM

Bazen fırın, contlar, ampuller vb. aşınmaya maruz parçaların değiştirilmesi gibi küçük bakım işlemlerini gerektirebilir. Bu tür her işlem için belirli adımlar aşağıda verilmiştir.



Canlı parçalara erişimi gerektiren herhangi bir işlem yapmadan önce cihazı elektrik bağlantısından ayırın.

14.1 Fırın çalışmıyorsa ne yapmalıyım?

UYARI! Herhangi bir tür onarım yalnızca yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Üretici tarafından yetkilendirilmemiş bir kişi tarafından yapılan herhangi bir onarım tehlikelidir.

Aşağıdaki soruları çözmek için Teknik Destek ile iletişime geçmenize gerek yok.

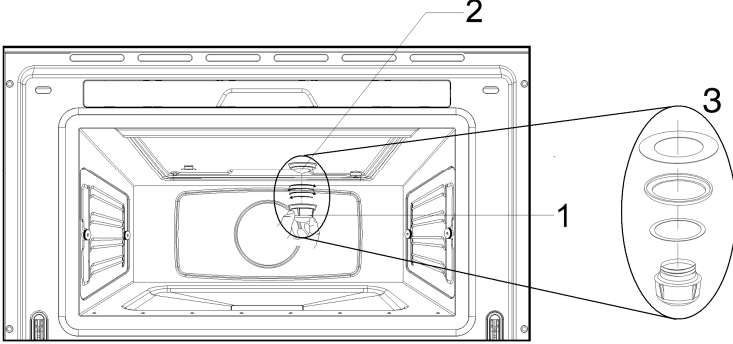
Arıza açıklaması	Çözüm
Görünüm ekranda görünmüyor!	- Zaman göstergesi kapatılmış (Çalışma Ayarları bölümüne bakınız).
Tuşlara basınca hiçbir şey olmuyor!	- Güvenlik Kilidi aktif (Çocuk Güvenlik Kilidi işlevi bölümüne bakınız).
Fırın çalışmıyor!	- Prizin doğru takılı olup olmadığını kontrol edin. - Fırın gücünün açık olduğundan emin olun.
Fırın çalışırken bazı garip sesler duyuyorum!	- Pişirme işlemi sırasında oluşabilecek çalışma sesleriyle ilgilidir, örneğin buhar üreteçteki su pompalarıyla. - İçerdeki buhar basınç oluşturabilir ve buna karşı duvarlar basınca tepki verdiğinde gürültü yapabilir. - Bu gürültüler normaldir, sorun yoktur.
Gıda ısıtmıyor veya çok yavaş ısıtıyor!	- Doğru çalışma sürelerini ve sıcaklık ayarını seçtiniz. - Fırına koyduğunuz yiyecekler, genelde koyduğunuzdan daha büyük miktarda veya soğuk.
Mesaj "Err_" Görüntüde görünür	- Lütfen Müşteri Hizmetleriyle iletişime geçin.
Fırın pişirme işlemi bittikten sonra bile ses çıkarıyor!	Bu bir sorun değildir. Soğutma fanı bir süre çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterince düştüğünde fan kendini kapatacaktır.
Fırın açılır ancak iç aydınlatması yanmaz!	Tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa ampulün yanmış olması olasıdır. Fırını kullanmaya devam edebilirsiniz.
Görüntü gösterimi ----	Su seviyesini kalibre edin (bakınız 8.3.2)



14.2 Ampulün değiştirilmesi

Ampulü değiştirmek için şu adımları izleyin:

- Fırını güç kaynağından ayırın. Prizi prizden çıkarın veya fırının güç devresini kapatın.
- □ Cam ışık kapağını sökün ve çıkarın (1).
Ampulü çıkarın (2). Uyarı! Ampul çok sıcak olabilir.
- Yeni bir E14 230-240V/15W ampul takın. Lamba üreticisinin talimatlarına uyun.
ÖNEMLİ NOT: Contaların (3) doğru sıra ile uygulandığından emin olun.
- □ Cam ışık kapağını yerine vidalayın (1).
Fırını yeniden güç kaynağına bağlayın.



15 CİHAZI KURMAK

15.1 Kurulumdan önce

Kullanacağınız güç prizindeki voltajın, özellikler plakasında belirtilen giriş voltajıyla aynı olduğundan emin olun.

Fırın kapağını açın ve tüm aksesuarları çıkarın, ambalaj malzemesini çıkarın.

Uyarı! Fırının ön yüzeyi koruyucu bir filmle kaplı olabilir.

film.Fırını ilk kez kullanmadan önce bu filmi dikkatlice çıkarın, içten başlayarak.

Fırının herhangi bir şekilde zarar görmediğinden emin olun. Fırın kapısının düzgün kapanıp kapanmadığını ve kapı içinin ile fırın açıklığının ön yüzünün zarar görmediğini kontrol edin.

Güç kablosu veya fiş hasar görmüşse, fırın doğru çalışmıyorsa veya hasar görmüş veya düşmüşse FIRINI KULLANMAYIN.

Fırını düz ve güvenli bir yüzeye koyun. Fırın, herhangi bir ısı kaynağı, radyo veya televizyonun yakınında kurulmamalıdır.



Kurulum sırasında güç kablosunun herhangi bir nemle, keskin kenarlı nesnelerle veya fırının arkasındaki yüzeyle temas etmemesine dikkat edin. Yüksek sıcaklıklar kabloya zarar verebilir.

Uyarı: Fırın kurulduktan sonra fişe erişebildiğinizden emin olun.

15.2 Elektrik Bağlantısı



Teknik veriler, seri numarası ve işaret ile ad etiketinin görünür bir konumda fırın kapı çerçevesinde bulunduğu belirtilir.
Ad etiketinin asla çıkartılmaması gerekir.



Cihaz, elektrik sistemi güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak topraklamalıdır.



Kalıcı bağlantı kullanılıyorsa, cihazın güç besleme hattı en az 3 mm temas boşluğuna sahip çok kutuplu kesme cihazına sahip olacak şekilde cihazın kendine kolay erişilebilen bir konumunda monte edilmelidir.



Bir priz ve fiş bağlantısı kullanılıyorsa, onların aynı tipte olduğundan emin olun.
Aşırı ısınma veya yanıklara neden olabileceğinden dönüştürücüler, adaptörler veya birleşim parçaları kullanmayın.

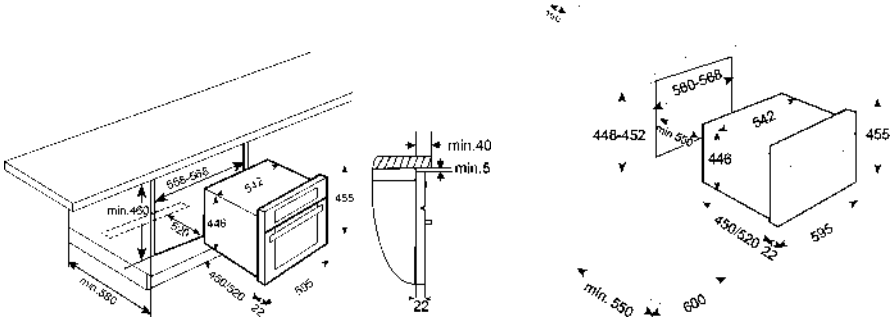


Kurulum İçin Talimatlar

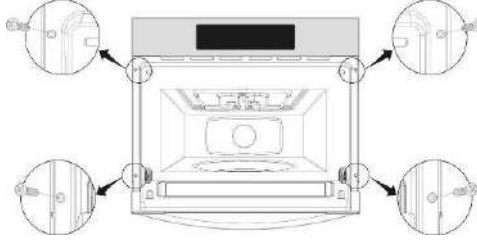
TR

15.3 Fırını Konumlandırma

Alet, herhangi bir ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış dolaplara gömme için tasarlanmıştır. Aşağıdaki resimlerde gösterilen ölçümlere uyun. Yüksek dolaplara kurulum yaparken, dolabın üst kısmının/arka kısmının 100 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olması gerektiğini unutmayın.



Çerçevenin iç tarafına 4 vidası vidalayın.



Üretici, ürünlerini geliştirmek için önceden bildirimde bulunmaksızın faydalı görülen herhangi bir değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Bu kullanma kılavuzunda yer alan resimler ve açıklama bu nedenle bağlayıcı değildir ve sadece göstergidir.

