

S M E G

SF4603VCNX

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	88
1.1 Genel güvenlik talimatları	88
1.2 Üretici sorumluluğu	89
1.3 Cihazın amacı	89
1.4 Atık	89
1.5 Tanımlama plakası	90
1.6 Bu kullanıcı kılavuzu	90
1.7 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	90
2 Açıklama	91
2.1 Genel açıklama	91
2.2 Kontrol paneli	92
2.3 Diğer parçalar	93
2.4 Mevcut aksesuarlar	93
2.5 Diğer pişirme kapları	94
3 Kullanım	95
3.1 Talimatlar	95
3.2 İlk kullanım	96
3.3 Aksesuarların Kullanımı	96
3.4 fırının kullanımı	97
3.5 Pişirme tavsiyeleri	117
3.6 Özel fonksiyonlar	118
3.7 Ön ayarlı tarifler	129
3.8 Kişisel tarifler	138
3.9 Ayarlar	144
4 Temizlik ve bakım	151
4.1 Talimatlar	151
4.2 Yüzeylerin temizliği	151
4.3 Kapının çıkarılması	151
4.4 Kapı camlarının temizlenmesi	152
4.5 İç cam panalarının çıkarılması	152
4.6 Fırın içinin temizlenmesi	154
4.7 Rezervuarın temizliği	157
4.8 Buharlı Temizleme	160
4.9 Olağanüstü bakım	163
5 Kurulum	165
5.1 Elektrik bağlantısı	165
5.2 Kablo değişimi	165
5.3 Konumlandırma	166

Aletin estetik ve işlevsel niteliklerini korumaya yönelik tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı öneririz.

Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

- Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.

- Çocuklar 8 yaşın altında cihazdan uzakta tutulmalı, sürekli gözetim altında olmaları gerekir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Kullanım sırasında metalik nesneleri (bıçaklar, çatalar, kaşıklar ve kapaklar) cihazın üzerine bırakmayın.

- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.

- Su ile yangını söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtüyle boğmaya çalışın.

- Temizlik ve bakım denetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazı kapattıktan sonra hemen temizlemeyin – önce soğumasını bekleyin.

- Yetkili personel, yürürlükteki standartlara göre kurulum ve yardım müdahalelerini gerçekleştirir.

- Bu cihazı değiştirmeyin.

- Aleti delici metal nesnelerle (çatal, kaşık vb.) boşluklara sokmayın.

- Cihazı kendiniz veya yetkili bir teknisyen müdahalesi olmadan onarmaya çalışmayın.

- Güç kablosu zarar görmüşse hemen teknik destekle iletişime geçin ve değiştirsinler.

Cihazı zarar görme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (örneğin taşıma tozları, leke çıkarıcılar ve metal süngerler) kullanmayın çünkü kırılabilirler.

- Ahşap veya plastik aletler kullanın.

- Cihaza oturmeyin.

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.



- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.
- Cihazı herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için kullanmayın.
- Fırın yüzeyindeki kapağı çıkarmayın.

Bu cihaz için

- Ampülü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Açık kapıya herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

1.2 Üretici sorumluluğu

Üretici, şunlardan kaynaklanan kişi veya mal zararları için hiçbir sorumluluk reddeder:

- Belirtilen kullanımdan başka kullanımlar;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasının değiştirilmesi veya müdahale edilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.3 Cihazın amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Dışındaki tüm kullanımlar uygunsuz olarak kabul edilir.
- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan veya yeterli deneyim veya bilgisi olmayan kişiler tarafından, onların güvenliğinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim veya talimat verildiği sürece kullanılabilir.
- Cihaz harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.4 Atık Yönetimi



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönergeler 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlığa ve çevreye tehlikeli kabul edilecek miktarlarda madde içermez.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kaynağı kablolarını kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı prize takılı tutmayın.



Talimatlar

- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; bire bir esasına göre.

Cihazlarımızı kirlenmeye meyilli olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerden paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını başında bekletmeyin.
- Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin vermeyin.

1.5 Tanıtım plakası

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

1.6 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu, cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca eksiksiz olarak kullanıcıya erişilebilir şekilde tutulmalıdır.

Cihaza başlamadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzunu şu okuma kurallarını kullanın:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzunu hakkında genel bilgi, güvenlik ve nihai bertaraf ile ilgili bilgiler.

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgi, pişirme önerileri.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.

Montaj



Nitelikli teknisyen için bilgi: Montaj, işletme ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

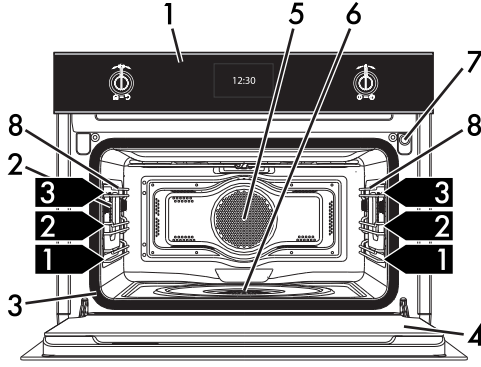
1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.



2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Kontrol paneli

2 Fırın ışığı

3 Conta

4 Kapı

5 Fan

6 Buharlaştırma tepsisi

7 Su besleme tüpü

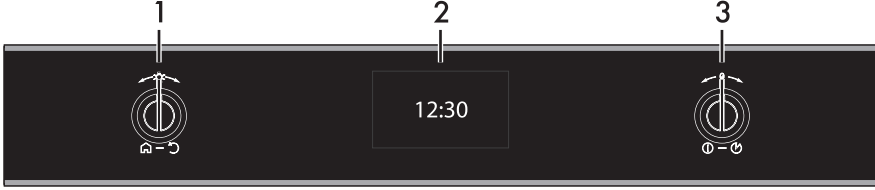
8 Raf destek çerçeveleri

1,2,3... Çerçeve rafı



Açıklama

2.2 Kontrol Paneli



1 Dönüş düğmesi

Bu düğme, cihaz menüsündeki önceki öğeye dönmenizi sağlar. Ayrıca fırın ışığını manuel olarak açıp kapatmanıza da olanak tanır.

2 Ekran

Geçerli zamanı, pişirme parametrelerini ve cihazın tüm işlevlerini gösterir.

3 Kontrol düğmesi

Bu düğme, cihazı açıp kapatmanıza ve mevcut çeşitli işlevleri seçmenize olanak tanır.

Gerekli öğeyi değiştirmek/seçmek için düğmeyi sağa veya sola çevirin. Onaylamak için basınız.



Herhangi bir pişirme işlemini derhal tamamlamak için düğmeyi en az 5 saniye basılı tutun.



2.3 Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).

Soğutma fanı

Fan, fırını serinletir ve pişirme sırasında devreye girer.

Fanın, kapının üzerinden sabit bir hava akımı oluşturduğu ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebileceği ifade edilir.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu anda açılır:

• Kapı açıldığında.

• Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, Temizleme dışındaki (Descaling  fonksiyonu ile),

Sabat  ve Buhar Temizleme  fonksiyonlar;

• Hiçbir fonksiyon seçili değilken geri dönüş düğmesini sağa veya sola çevirin (iç aydınlatmayı kapatmak için sıcaklık düğmesini tekrar sağa veya sola çevirin).

Enerjiden tasarruf etmek için, pişirme başlangıcında ışık bir dakika sonra kapanır (bu işlev ikincil menüden devre dışı bırakılabilir).

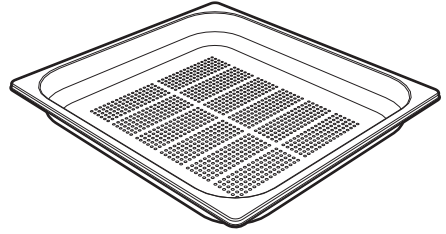


Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatılamaz.

NE

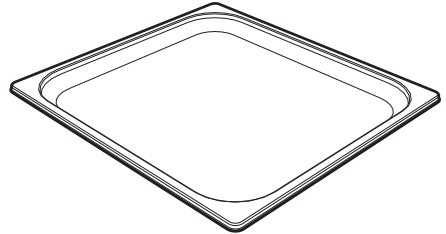
2.4 Mevcut aksesuarlar

Delikli tepsisi



Balıkları ve sebzeleri buharda pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsi

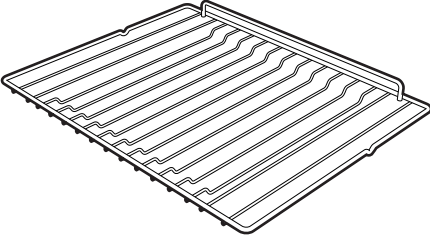


Kek pişirirken (pişirme süreleri 25 dakikadan kısa veya buhar olmadan), pirinç, fasulye ve tahıllar için yararlıdır. Ayrıca delikli tepsinin üstündeki sebze veya yiyecekleri buharda pişirirken oluşan sıvıların toplanması için de gereklidir.



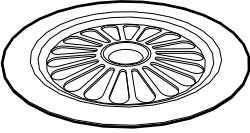
Açıklama

Raf



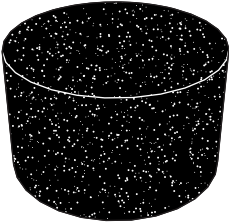
Piştirme sırasında gıdaları kapları desteklemek için kullanılır.

Buharlaştırma tepsisi kapağı



Fırın içinde buharı eşit şekilde dağıtır.

Sünger



Fırından yoğuşmayı ve kalan suyu çıkarmak için kullanışlıdır.



Gıdalarla temas edilecek aksesuarlar mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.



Orijinal olarak temin edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Destek Merkezlerinden istenebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

2.5 Diğer piştirme kapları

- Yüksek sıcaklıklara dayanıklı olmaları koşuluyla kendi kaplarınızı da piştirme için kullanabilirsiniz.
- Buharlı piştirme için metal kapların kullanılması önerilir. Metal, ısıyı yiyeceklere daha iyi dağıtmaya yardımcı olur.
- Yüksek sıcaklıkta piştirme sırasında metal kapların bir miktar şekil değiştirmesi normaldir, ancak soğudukça orijinal şekillerine döneceklerdir.
- Kalın seramik tabaklar normalden daha fazla ısı gerektirebilir. Daha uzun piştirme süreleri gerekebilir.



Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte gelmez.



3 Kullanım

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri taşırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.
- Pişirme sırasında veya sonra cihaz kapısını dikkatli açın.
- Belirli sıcaklıklarda buhar görünmeyebilir bu yüzden dikkatli olun.
- İçeriğinde büyük miktarda güçlü alkollü içecek bulunan yemekleri pişirmeyin. Fırındaki alkol buharları tutuşabilir.
- Fırın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Cihaz çalışırken çocukların yaklaşmasına izin vermeyin.



Kötü kullanım Boyanmış yüzeylere zarar verme riski

- Buharlı pişirme sırasında sızıntıları toplamak için delikli tepsinin altına tepsiyi her zaman yerleştirin.
- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile örtmeyin.
- Fırının tabanı ve buharlaşma tepsisi her zaman boş bırakılmalıdır.
- Yemek kapları ısıya ve buharlara dayanıklı olmalıdır.
- Buhar yaparken silikon kalıplar kullanmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.



Kullan



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaza yakın herhangi bir sprey ürün püskürtme.
- Cihaza yakın yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Sızdırmaz konserve kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Yağlar veya yağlar serbest bırakılabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

3.2 İlk kullanım

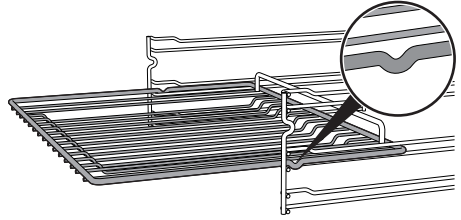
1. Cihazın dışı veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın hacminden teknik veri plakasını hariç tutarak herhangi bir etiketi çıkarın.
3. Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. 4 Temizlik ve bakımı).
4. Fırını boş olarak üretim süreciyle kalan kalıntıları yakmak için en yüksek sıcaklıkta en az 20 dakika ısıtın (bkz. 3.4 Fırını Kullanma).
5. Cihazı kullanmaya başlamak için mevcut saati ayarlamanız gerekir (bkz. "İlk kullanım").

3.3 Aksesuarların kullanımı

Raflar

Raflar, yan kılavuzlara tamamen durana kadar takılmalıdır.

- Rafi istem dışı dışarı çıkarmayı önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



Rafları fırına nazıkçe yerleştirin ve durana kadar itin.

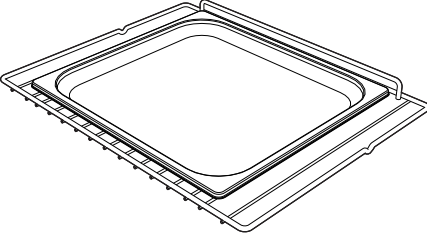


Üretim süreciyle kalan herhangi bir kalıntıyı gidermek için rafları ve tepsileri ilk kullanım öncesinde temizleyin.

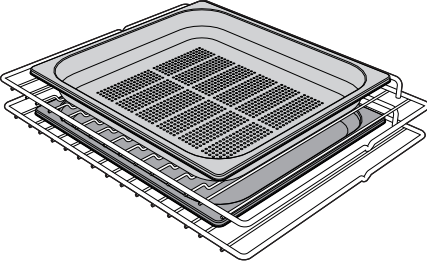


Tepsiler

Tepsi, rafdaki oluk içine yerleştirilmelidir.

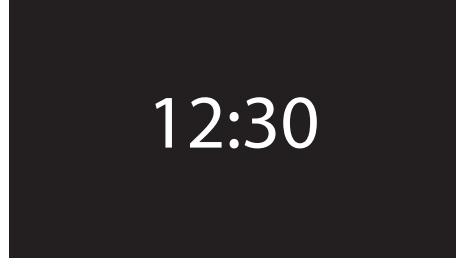


Özellikle delikli tepsi, üst rafın oluk içine yerleştirilmelidir. Bu şekilde pişirilen gıdalardan sıvılar ayrı olarak toplanabilir (konfigürasyon 2 + 1, bakınız “Ön ayarlı tarifler tablosu”).



3.4 Fırını kullanma

İlk kullanım



NE

Cihazı ilk kez kullanırken veya elektrik kesintisinden sonra simge

00:00

ekranda yanıp sönecektir. Amaçla herhangi bir pişirme işlemi başlatabilmek için mevcut zaman ayarlanmalıdır (fırın ilk kez açılıyorsa gerekli dili de ayarlamanız önerilir).

Ayarlar menüsüne girmek için kontrol kolunu basın.



Cihaz dili varsayılan olarak “İngilizce” olarak ayarlanmıştır.



İlk bağlandığında veya bir süre güç kesildikten sonra cihazla etkileşime geçmeden önce birkaç saniye beklemek gerekir.



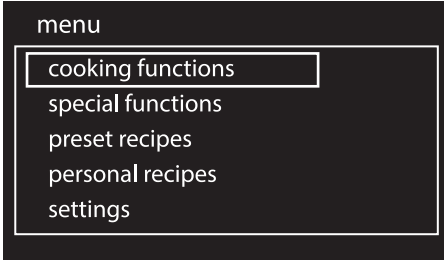
Kullan

Buhaşlatıcı fonksiyon ayarları

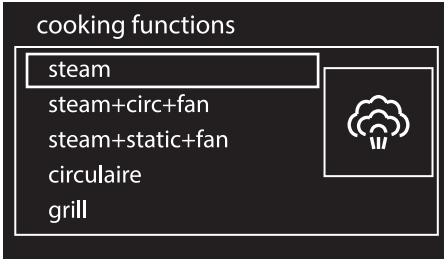


Yemekleri veya başka herhangi bir nesneyi doğrudan fırının tabanına koymayın. Fırının tabanı ve buharlaşma tepsisi her zaman serbest bırakılmalıdır.

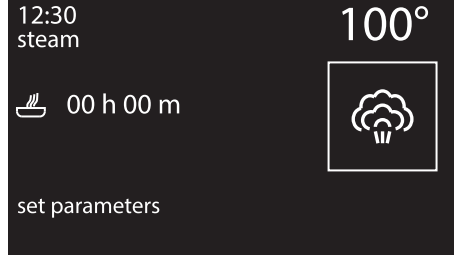
1. Yemeği fırına yerleştirin.
2. Cihazı etkinleştirmek için kontrol düğmesine basın.
3. Ana menüden kontrol düğmesini çevirerek "pişirme fonksiyonları"nı seçin.
4. Seçimi onaylamak için kontrol düğmesine basın.



5. Kontrol düğmesini çevirerek "búmarlama" fonksiyonunu seçin.



Seçili işlevi onaylamak için kontrol düğmesine basın. Gösterimde buharlama parametrelerinin ayarlandığı ekran görüntülenir.

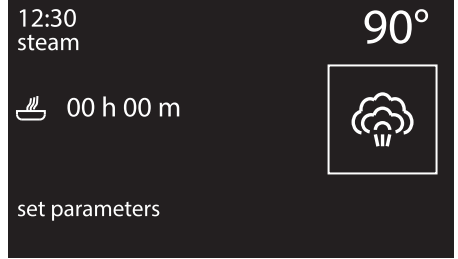


7. Pişirme sıcaklığını değiştirmek için kontrol düğmesini çevirin.



Açılabilecek en düşük sıcaklık 30°C'dir. Kontrol düğmesi her çevrildiğinde değer 5°C artar veya azalır.

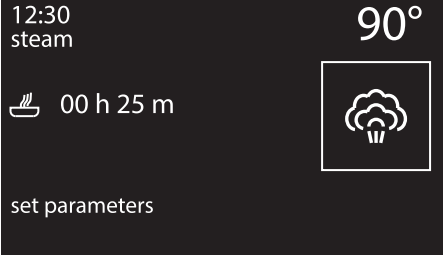
8. Ayarlanan pişirme sıcaklığını onaylamak için kontrol düğmesine basın (örneğin 90°C).



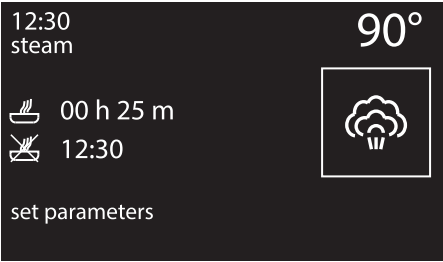


9. Pişirme süresini değiştirmek için kontrol düğmesini çevirin.

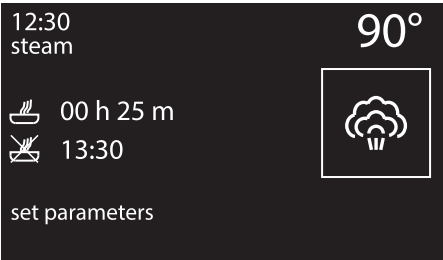
10. Ayarlanan pişirme süresini onaylamak için kontrol düğmesini basın (örneğin 25 dakika).



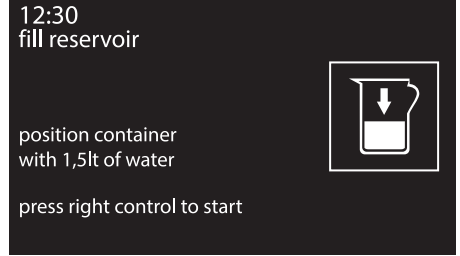
11. Pişirme sonunu ayarlamak isterseniz, programlanmış pişirmeyi ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.



12. Pişirme sonunu onaylamak için kontrol düğmesini basın (örneğin 13:30).



13. Pişirme sonunda süreyi ayarlamak istemiyorsanız birkaç saniye bekleyin. Rezervuara su doldurma isteği ekranda görüntülenir.



Rezervuarı doldurma



- Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya karbonatlı su kullanın.

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

14. Pişirme süresi için yeterli miktarda suyla bir kap (ör. sürahi) doldurun.

15. Fırın kapağını açın.

16. Kavanozu açık kapak üzerinde dinlendirin.

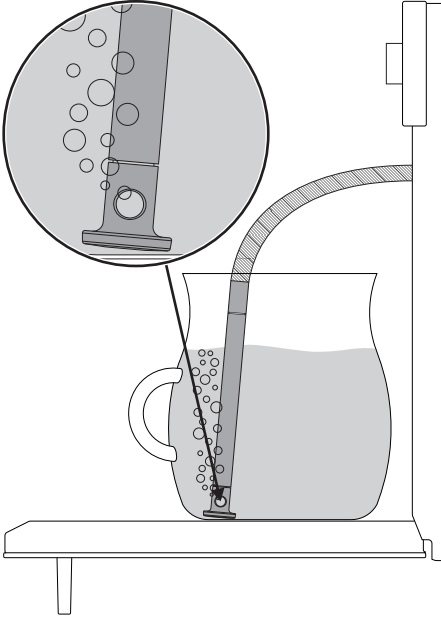


Not: Suyla kap olan kapın brüt ağırlığı 5 kg'ın altında olmalıdır.



Kullan

17. Tüpü koltuğundan çıkarın ve ucu kabın içine tamamen tabana ulaşan kadar daldırın.



18. Cihazın haznesini su ile doldurmaya başlamak için kontrol düğmesini basın.

12:30
fill reservoir



reservoir being filled



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



Suda azalma olursa cihaz pişirme işlemine otomatik olarak durur, bir zışık çalar ve ekrana su haznesini doldurma talebi gösterilir.

19. İşlem bittiğinde, buhar fonksiyonunu kullanmaya başlayabileceğinizi gösterir.

12:34
steam

90°



00 h 25 m

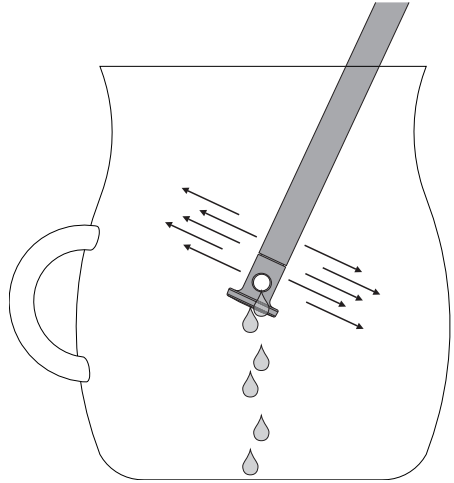


13:30



press right control to start

20. Kalan suyu çıkarmak için tüpü sallayın.





21. Tubu orijinal konumuna geri koyun, su kabını çıkarın ve kapıyı kapatın.



Kapı kapalı olduğunda, damlamaları önlemek için tüpteki herhangi bir artık suyu otomatik bir sistem çekecektir.

22. Buhar işlevini başlatmak için kontrol düğmesini basın.

12:35
steam

90°



00 h 25 m



13:30



start operating in
00 h 30 m



Programlanmış pişirme ayarlanmışsa (örneğin 13:30'da biten), pişirme ayarlanan parametrelere göre bir saatte başlayacaktır.



Pişirme, birkaç saniye boyunca kontrol düğmesini basılı tutarak herhangi bir zamanda kesilebilir.



Kapı her açıldığında, yürütülen işlev durur ve kapatılıp tekrar kapatıldığında otomatik olarak yeniden başlar.

Ön hazırlık aşaması

Bu cihaz pişirme sıcaklığına kadar ısıtılmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasına her zaman eşlik eder.

Bu aşama, ulaşılan sıcaklık seviyesinde kademeli bir artış ile gösterilir.

12:59
steam

90°



00 h 25 m



13:30



automatic pre-heat



Ön ısıtmanın sonunda sıcaklık, belirlenen maksimum seviyeye ulaşır.

13:04
steam

90°



00 h 25 m



13:30



automatic pre-heat



Sıcaklıklar 100°C'den yüksekse, buhar fonksiyonunu kullanabilmek için fırının soğumasını beklemeniz gerekir.



Kullan

Yemek otomatik olarak başladığını göstermek için zil çalar.

13:06
steam

90°

00 h 24 m
13:30



function in progress

Programlanmış pişirme üzerinde değişiklik yapma



Programlanmış pişirme ayarlandıysa, pişirme süresi değiştirdikten sonra pişme süresi bitimi yeniden ayarlanmalıdır.

25. Alet pişirmeye başlamak için beklerken, kontrol düğmesine basın.

zamanlı pişirme göstergesi  olacaktır ışığı yanıp sönmeye başlar.

26. Önceden ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.

27. Tekrar kontrol düğmesine basın. Zamanlı

pişirme göstergesi ışığı  kapatılır ve programlanmış pişirme göstergesi ışık  yanıp söner başlar. Gösterge pişirme bitiş zamanını gösterir.

28. Pişirme süresinin bitişini geciktirmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.

29. Birkaç saniye sonra zamanlı pişirme ve  gramlanmış

pişirme  gösterge ışıkları durur yanıp sönmeye durur ve programlanmış pişirme yeni ayarlarla yeniden başlar.

Ayarlanan verileri değiştirme

Çalışırken pişirme süresini değiştirmek mümkündür:

23. Alet pişirirken, kontrol düğmesine basın.

24. Önceden ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



Öncekine kıyasla daha uzun bir süre ayarlanmışsa ve haznedeki su miktarı yetersizse, hazne boş olduğunda eklemeniz gerektiğini belirten bir mesaj gösterilir.

12:30
fill reservoir

position container
with 1,5lt of water



press right control to start



Buhar fonksiyonunun sonu

Piştirme döngüsünün sonunda, ekranda “buhar fonksiyonu bitti” görünecek ve kontrol düğmesine basılarak susturulabilen bir zil çalacaktır.

13:30
steam

90°



00 h 00 m



function ended



Başka bir piştirme döngüsü seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.

30. Cihaza yan olarak durun ve fazla buharın kaçmasına izin vermek için kapıyı birkaç saniye hafifçe aralayın.

31. Emniyetli olduğunda kapıyı tamamen açın ve gıdayı dikkatlice fırından çıkarın.

Kalan suyun çıkarılması



Kalıntı birikimini önlemek için her piştirme döngüsünden sonra hazneyi boşaltmanız tavsiye edilir.

TR

Buharlaştırmanın sonunda cihaz haznedeki suyun boşaltılmasını ister.

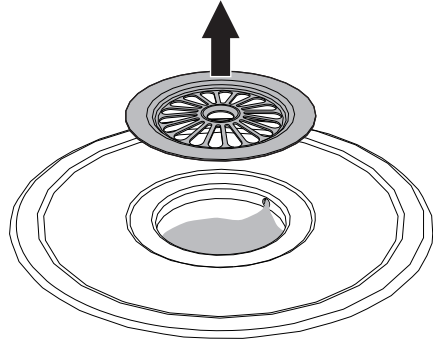
13:30
empty reservoir

place an empty container
and prepare to dry
the bottom of the oven

press right control to start



32. Buharlaştırma tepsisinin kapağını çıkarın ve verilen süngerle kurulayın.



Not: Buharlaştırma tepsisinin kapağı çok sıcak olabilir: uygun koruma kullanın.



Kullan

33. Sağlanan süngeri buharlaşma tepsisinin içine konumlandırmanızı tavsiye ederiz.

34. Rezervuarda kalan suyu boşaltmaya başlamak için kontrol düğmesine basın.

13:32
empty reservoir



reservoir emptying in progress



Kalan su buharlaşma tepsisine boşaltılır: çıkarımı kolaylaştırmakla kalmaz, ayrıca fırını daha hızlı soğutmaya da katkıda bulunur.

Kalan su miktarı 500 ml'den fazla ise, kurutmayı kolaylaştırmak için su buharlaşma tepsisine iki farklı adımda boşaltılır. Ekran, ilk aşama tamamlandığında "ADIM 1" bilgisini gösterir ve boşaltma durur. Boşaltmayı "ADIM 2" ile tamamlamak için kontrol düğmesine yeniden basmanız gerekir.

Bitirildiğinde, ekranda "depo boşaltma tamamlandı" görünecektir.

reservoir emptying
ended

ok

35. Onayı için kontrol düğmesine basın.



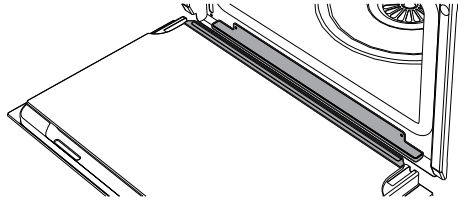
Depoyu boşaltmak istemiyorsanız, kontrol düğmesini birkaç saniye basılı tutun.

36. Sürtünerek süngerden suyu ayrı bir kap içine sıkın.



Dikkat edin: su çok sıcak olabilir.

37. Ayrıca fırının tabanından ve duvarlarından, kapı camından ve damlatma tepsisinden ve cihazın ön yüzünden yoğunlaşmayı da temizleyin.





Buharda pişirme için Tavsiyeler

• **Makarna ve pirinç:** 100°C'e ulaştığında pişirme süresi ocağı kullandığınızla aynı olacaktır. Makarna veya pirinci metal bir tepsiye koyun ve yaklaşık bir santimetre suyla kapatın. Pirinç pişirirken en iyi sonuçlar için kabı kapatın veya alüminyum folyo ile örtün. Bu işlem pirincin tüm suyu emmesini sağlar ve tabakta doğrudan servis edilebilir.

• **Yumurta:** 100°C'de buharda pişirme fonksiyonunu kullanarak kaynatılabilir, çırpılmış veya poşe edilmeleri mümkündür. Mükemmel haşlanmış yumurta elde etmek için onları delikli tepsiye koyun ve yumuşak haşlanmış yumurta için 4-6 dakika, sert haşlanmış yumurta için 8-10 dakika pişirin. Çırpılmış yumurtalar için çırpılmış yumurtaları süt, tereyağı ve baharatla birlikte metal bir tepsiye koyun. Tepsiyi alüminyum folyo ile örün. Birkaç dakikada bir çatal ile karıştırın. Poşe yumurtalar için, metal tepsiye bir damla sirke ile kaynar su dökün ve yaklaşık 4-5 dakika buharda pişirin.

• **Sebzeler:** Buharda pişirme sebzelere mükemmel sonuçlar verir. Renklerini, lezzetlerini ve besin değerlerini korurlar. Patates, şalgam ve mehli gibi yoğun sebzeler için 100°C'de aynı süreyle haşladığınız süreye yakın pişirin. Brokoli ve havuç için, sert kalmasını isterseniz 6 dakika, yumuşamasını isterseniz 10 dakika pişirin.

• **Balık:** balığın narin doğası nedeniyle buharda pişirme mükemmel sonuçlar verir. Somon veya alabalık gibi yağlı balıklar için yaklaşık 5 dakika 100°C'de pişirin. Morina veya haddock gibi beyaz balıklar için yaklaşık 5 dakika 80°C'de pişirin. Aynı anda farklı yiyecekler pişirilirken balığın tüm balık suları diğer yiyeceklere damlamaması için yanda yağ delikli tepsiye konmuş olan alt raf üzerinde pişirin.

• **Et:** Buğarda pişirilebilir, fakat güzelce kızarmış bir sonuç almak için birleşik pişirme fonksiyonunun kullanılması tercih edilir. Ancak güveçler ve braised et güveçleri buharda pişirme için mükemmeldir. Eti, normalde fırında pişirdiğiniz gibi hazırlayın. Metal bir tepsiye yerleştirin, kapak veya alüminyum folyo ile kapatın ve kullanılan et dilimine bağlı olarak 45 dakika ile 3 saat arasında pişirin.



Kullanım

- İnce çorbalar: Buharlı pişirme, sıvılar kaynamadan tatların mükemmel şekilde oluşmasını sağlar ve en az çaba gerektirir. Tam istenen kıvamdaki bir sebze çorbası hazırlamak için önce sebzeleri buharda pişirin, sonra suyu ekleyin ve 100°C'de buharda pişirin. Buhar fonksiyonu ayrıca stok hazırlamak için idealdir.

- Çorbalar: Kalın çorbalar da kolay ve hızlı hazırlanır. Çorbayı metal bir tepsiye koyun, kapağıyla veya alüminyum folyoyla kapatın ve mikrodalga fırında pişireceğiniz süreyle aynı sürede 100° C'de buharda pişirin. Kremamsı bir doku elde etmek için pişirme yarısında karıştırın.

- Yeniden ısıtma: Buhar pişirme fonksiyonunu kullanmak gıdaları kurutmaz ve daha nemli bir sonuç verir. Önceden hazırlanmış ev yemeği, alüminyum folyo ile kapatılmış olarak yaklaşık 10-12 dakikada ısıtılır. Hazır yemekler ise ambalaj üzerinde gösterilen sürenin yaklaşık iki katını gerektirir.

- Çözme: gıdaları çözmek için buhar fonksiyonunu kullanmak mümkündür. Süreler değişir, ancak buharla pişirme fonksiyonuyla çözme, oda sıcaklığında çözdürülmüş kapalı gıdalar için gereken sürenin yaklaşık yarısı kadar sürer.

- Biber ve domates soymak: buhar fonksiyonunu kullanırken bunu yapmak çok kolaydır. Domatesin kabuğuna küçük bir çarpı atmak için bıçak kullanın ve 1 dakika buharda pişirin. Biberlerin kabuğu daha sert, bu yüzden soyulması için yeterince yumuşatmak adına 4 dakikaya kadar sürebilir.

- Çikolata: bu, buhar pişirme fonksiyonuyla eritilebilir. Çikolatayı metal bir tepsiye koyun, alüminyum folyo ile kapatın ve 1 dakika buharda pişirin. Buhar fırında çikolatanın yanması pek olası değildir.

- Sıcak havlular: yüz bakımları için, yakın tıraş için veya bir yemekten sonra elleri temizlemek için idealdir. Buhar fonksiyonuyla kolayca hazırlanır. Bir havluyu ıslatın, sarın ve 1 dakika buharda pişirin.



Kombinasyon fonksiyonları



Kombinasyonlu pişirme fonksiyonları; nemli kekler ve ekmek hazırlamak ve yumuşak fırın kızartma etleri için idealdir.

Kombinasyon fonksiyonları listesi



Buhar + circulaire + fan

Fan, circulaire ısıtma elemanı ve buharın kombinasyonu; fırın etleri, tavuk ve ekmek ve kabartılmış tatlılar gibi fırın ürünleri hazırlamak için özellikle uygundur.



Buhar + statik + fan

Buharın yardımıyla, geleneksel pişirmeyle birlikte fanın çalışması; karmaşık tariflerde bile eşit pişirme sağlar. Dana rostosu, ördek rostosu ve bütün balığı pişirmek için idealdir.

1. Cihazı etkinleştirmek için kumanda düğmesine basın.

2. Ana menüden, “pişirme fonksiyonları” seçmek için kumanda düğmesini çevirin.

3. Seçimi onaylamak için kumanda düğmesine basın.

menu

cooking functions

special functions

preset recipes

personal recipes

settings

4. “kombinasyon” fonksiyonunu seçmek için kumanda düğmesini çevirin.

cooking functions

steam

steam+circ+fan

steam+static+fan

circulaire

grill





Kullan

Seçili fonksiyonu onaylamak için kontrol düğmesine basın. Gösterge, seçilen kombinasyon fonksiyonunun parametrelerini ayarlama ekranını gösterir.

12:30
buhar-+dönüşlü+fan

170°

00 h 00 m

25%



parametreleri ayarla

6. Pişirme sıcaklığını değiştirmek için kontrol düğmesini çevirin.

Pişirme için kullanılan buharlama yüzdesini değiştirmek amacıyla kontrol düğmesini çevirin.

Ayarlanan buhar yüzdesini onaylamak için kontrol düğmesine basın (örneğin %50).

12:30
buhar+dönüşlü+fan

200°

<, 00 h 00 m

50%



parametreleri ayarla

10. Pişirme süresini değiştirmek için kontrol düğmesini çevirin.

11. Ayarlanan pişirme süresini onaylamak için kontrol düğmesine basın (örneğin 25 dakika).

7. Ayarlanan pişirme sıcaklığını onaylamak için kontrol düğmesine basın (örneğin 200°C).

12:30
buhar+dönüşlü+fan

200°

00s00dk

25%



parametreleri ayarla

12:30
buhar+dönüşlü+fan

200°

00s25dk

50%



parametreleri ayarla

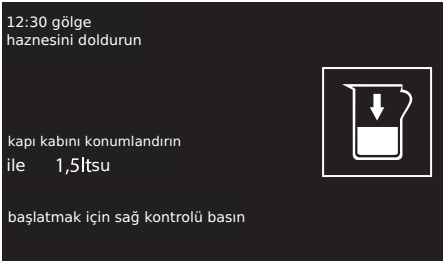
12. Pişirme sonunu ayarlamak isterseniz, programlı pişirme için kontrol düğmesini çevirin.



13. Pişirme süresinin sonunu onaylamak için kontrol düğmesini basın (örneğin 13:30).



14. Pişirme süresinin sonunu ayarlamak istemiyorsanız birkaç saniye bekleyin. Gölge haznesine su ekleme isteği ekranda gösterilir.



15. Gölge haznesini, "Gölge haznesini doldurma" bölümünde açıklandığı gibi doldurun.

16. Kombinasyon pişirmeyi başlatmak için kontrol düğmesini basın.

Ön ısıtma aşaması

Kombinasyon işlevleri her zaman, cihazın pişirme sıcaklığına kadar ısınmasına olanak veren bir ön ısıtma aşamasından önce gelir.

Bu aşama buhar kullanılmadan gerçekleştirilir ve ulaşılan sıcaklık seviyesindeki artış sayesinde gösterilir.



Ön ısıtma sonunda, sıcaklık belirlenen en yüksek seviyeye ulaşır.

Piştirilecek yiyeceğin fırına konabileceğini göstermek için bir zil çalar.



Geleneksel pişirmede yiyecek kullanıcı tercihi doğrultusunda hemen veya ön ısıtma sonrası fırına yerleştirilebilir.



Kullan

- Pişirmeye başlamak için kontrol düğmesini çevirin.



Kontrol düğmesini birkaç saniye basılı tutarak pişirme herhangi bir anda kesilebilir.

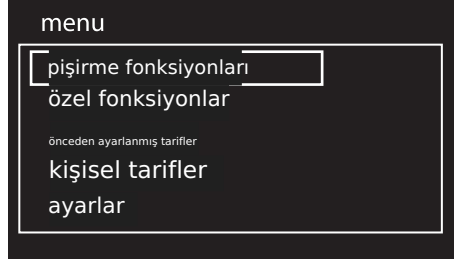
Buhar yüzde	Yiyecek türü
25%	Ekmekler ve kekler
30%	Ördek
40%	Dana, kuzu ve kuzu eti
50%	Tavuk ve biftekler
70%	Bütün balık

Klasik pişirme fonksiyonları

1. Cihazı etkinleştirmek için kontrol düğmesini basın.

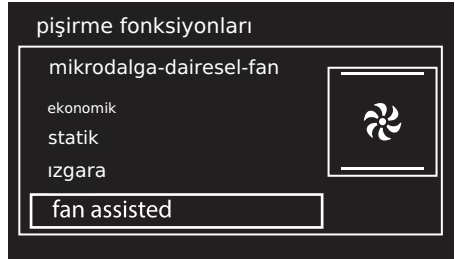
Ana menüden, pişirme fonksiyonlarını seçmek için kontrol düğmesini çevirin.

3. Seçimi onaylamak için kontrol düğmesini basın.



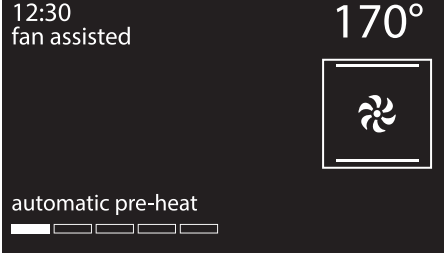
4. Klasik bir fonksiyon seçmek için kontrol düğmesini çevirin.

5. Seçimi onaylamak için kontrol düğmesini basın.





6. Cihaz önceden ısıtmaya başlayacaktır. Gösterge seçilen işlevi, ayarlı sıcaklığı, mevcut saati ve ulaşılan sıcaklığın ilerleme çubuğunu (ön ısıtma) gösterecektir.



Ön ayarlı sıcaklığı değiştirmek için kontrol düğmesini çevirin. Onaylamak için basın veya 5 saniye bekleyin.

7. Ön ısıtma aşaması bittiğinde bir zil çalacak ve yiyeceğin fırına konulabileceğini gösterecek, pişirme otomatik olarak başlayacaktır.



Yemek süresini manuel olarak uzatmak için kontrol düğmesine yeniden basın. Cihaz, daha önce seçilmiş pişirme ayarlarıyla normal çalışmasına devam edecektir.

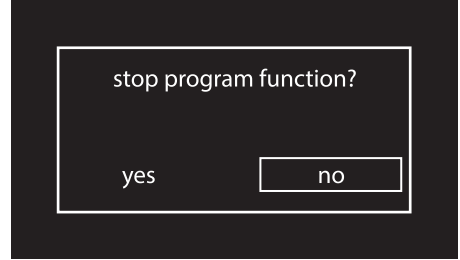


Güvenlik nedeniyle, pişirme süresini ayarlamadan yalnızca pişirme bitiş zamanını ayarlamak mümkün değildir.

Bir işlevi kesintiye uğratma

Bir pişirme işlevini kesintiye uğratmak için:

1. Dönüş düğmesini basın.
2. Gerekli seçeneği seçin.
3. Onaylamak için dönüş düğmesini basın.



Yemek pişirmeyi herhangi bir zamanda hemen kesmek ve ana menüye dönmek için kontrol düğmesini en az 5 saniye basılı tutun.



Kullan

Geleneksel fonksiyonlar listesi



Circulaire

Fanın ve arka kısımda bulunan circulaire ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklıkları ve aynı pişirme türünü gerektirdiği sürece, birden çok seviyede farklı yiyecekleri pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit dağılımla sağlar. Örneğin, koku ve tatların birbirine karışmadan balık, sebzeler ve kurabiyelerin aynı anda (farklı seviyelerde) pişirilmesi mümkün olacaktır.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve uygun olduğunda dönerle birleştirildiğinde pişirme sonunda yiyeceğe eşit kahverengileşme sağlar. Izgara peynir ve gratin için idealdir. Bu işlev, özellikle et olmak üzere büyük miktarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasına olanak tanır.



Eko

Fanın ve circulaire ısıtma elemanının ECO modunda birleşimi, tek bir raf üzerinde pişirme için, güç tüketiminin azaltıldığı durumlarda özellikle uygundur.



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem, belirli yemek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir ve aynı anda sadece bir yemek pişirmek için uygundur. Turta, ekmek ve güveçler için idealdir. Örneğin ördek ve müsterek gibi yağlı etler için de uygundur.



Fan destekli

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleşerek, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Kızartmalar için mükemmel.



Izgara ile fan

Fanın ürettiği hava, ızgaradan kaynaklanan güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve biftek, pirzola vb. gibi çok kalın et parçalarını bile mükemmel şekilde ızgara eder.



Circulaire + fan + alt eleman

Fan destekli pişirme, aşağıdan gelen ısı ile birleştirilir ve yiyeceği aynı anda hafifçe kahverengileştirmek için izin verir. Turta/pastalar, quiche ve pizzaya idealdir.



Turbo

Fanlı pişirme ile geleneksel pişirmenin birleşimi, kokuların ve tatların karışmadan, birkaç seviye üzerinde farklı yiyeceklerin son derece hızlı ve verimli bir şekilde pişirilmesini sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

Rösti etkisi elde etmek için sıcaklığı maksimuma ayarlayın. Cihaz maksimum sıcaklığa ulaştığında sıcaklığı normale döndürün. Bu işlem etin içindeki sıvıları mühürler ve küçülmeyi azaltır.

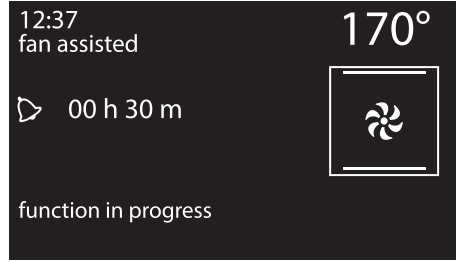
Fonksiyon sırasında Zamanlayıcı



Bu işlev yalnızca zili etkinleştirir, pişirmeyi durdurmaz.

1. Pişirme sırasında kontrol düğmesini basın.
2. Süreyi ayarlamak için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin (1 dakikadan 4 saate kadar).

Birkaç saniye sonra simül yanıp sönmeyi durdurur ve geri sayım başlar.



3. Zilin zamanın bittiğini gösterene kadar bekleyin mge

yanıp sönüyor.



Başka bir zamanlayıcı seçmek için düğmeyi sola veya sağa çevirin veya zili durdurmak için kontrol düğmesini basılı tutun.



Kullan

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda başlatılıp bitirilebilen bir işlemi sağlayan fonksiyondur.



Zamanlı pişirme etkinleştirme, daha önce ayarlanmış olabilecek herhangi bir dakika sayacı geri sayısını iptal eder.

1. Pişirme fonksiyonunu ve sıcaklığı seçtikten sonra kontrol düğmesini iki kez basın.
2. Dakikaları 00:01 ile 13:00 arasında ayarlamak için düğmeyi sağa veya sola çevirin. Daha hızlı artış veya azalış için düğmeyi çevirili tutun.

12:39
fanlı yardımcı
170°
00 h 00 m
süre

Gerekli süreden birkaç saniye sonra

süre ayarlandığında sembol yanıp sönme fonksiyonunu durdurur ve zamanlı pişirme başlar.

12:40
avanta fan destekli
170°
00s30dk
işlem sürüyor

4. Pişirme döngüsü sonunda ekranda “fonksiyon bitti” görünecek ve kontrol düğmesine basılarak susturulabilecek bir zil çalacaktır.

13:10
fanlı yardımcı
170°
00 h 00 m
fonksiyon bitti



Piştirme süresine birkaç dakika eklemek için kontrol düğmesini çevirin.



Piştirme süresini manuel olarak uzatmak için kontrol düğmesini tekrar basın. Cihaz, önceki piştirme ayarlarıyla normal çalışma durumuna dönecektir.



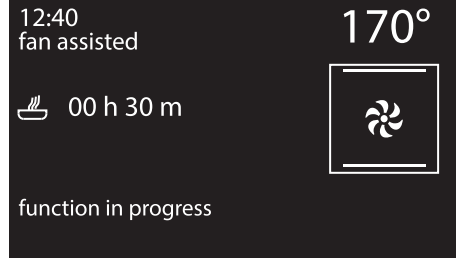
Cihazı kapatmak için “Bir işlevi kesmek” bölümüne bakın.

Piştirmeyi geciktir



Piştirmeyi geciktirme, kullanıcının belirlediği zamana bağlı olarak piştirme işleminin belirli bir zamanda durmasına olanak tanıyan ve bu sürenin sonunda fırının otomatik olarak kapanacağı işlevdir.

1. Bir işlev ve piştirme sıcaklığı seçildikten sonra piştirme süresini ayarlamak için kontrol düğmesini basın.



2. Sembol yanıp sönmeyi durdurmadan piştirme bitiş süresini ayarlamak için kontrol düğmesini basılı tutun.

3. Sembol yanıp söner. Piştirme bitiş süresini ayarlamak için düğmeyi sağa veya sola çevirin.

Zamanlanmış piştirme sırasında veri kümesini değiştirmek

Çalışırken zamanlanmış piştirme süresini değiştirmek mümkündür:

1. Sembol olduğunda sabit olduğunda ve cihaz piştirme aşamasında ise basın kontrol düğmesini. Sembol olacak yanıp sönmeye başlar.

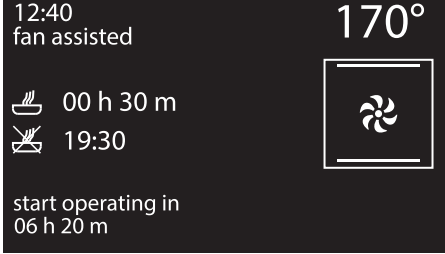
2. Önceden ayarlanmış piştirme süresini değiştirmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



Kullan

4. Birkaç saniye sonra semboller

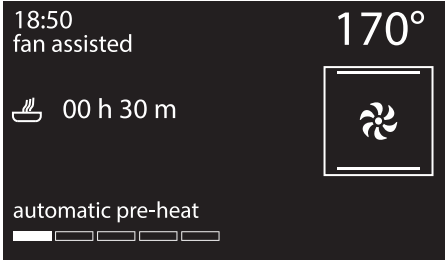
ve ya sönmeyi durdurur. Cihaz gecikmeli başlama süresi için bekler.



Pişirme döngüsünün sonunda, görüntüde “işlev bitti” görünecek ve zil sesi duyulacak; kontrol düğmesine basılarak devre dışı bırakılabilir.



5. Ayarlanan değerlere bağlı olarak cihaz yaklaşık 10 dakika ön ısıtmaya başlayacaktır.



Pişirme süresini manuel olarak uzatmak için tekrar kontrol düğmesine basın. Cihaz, önceki pişirme ayarlarıyla normal çalışmasına devam edecektir.



Güvenlik nedenleriyle, pişirme süresini belirlemeden pişirme sonunu tek başına ayarlamak mümkün değildir.

6. Ardından seçili işlevle devam edecektir.





Programlı pişirme sırasında veri setini değiştirmek



Pişirme süresi değiştirildikten sonra pişirme sonu yeniden ayarlanmalıdır.

Çalışma sırasında programlı pişirme süresi değiştirilebilir:

1. Semboller sürekli ıyorki cihaz pişirmeye başlamak üzere beklediğinde kontrol düğmesine basın.

Sembol



ışıldamaya başlayacaktır.

2. Önceden ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için kontrol düğmesini çevirin.

3. Kontrol düğmesine yeniden basın. The

sembol kapanır ve baş ışık yanıp sönüyor. Gösterge pişirme bitiş zamanını gösterir.

4. Pişirme bitiş zamanını geciktirmek için kontrol düğmesini çevirin.

5. Birkaç saniye sonra semboller ve ya önmeyi durdurur ve programlanmış pişirme, yeni ayarlarla yeniden başlar.



Pişirme süresi değiştirilirse, pişirme bitiş zamanı silinir.

3.5 Pişirme önerileri

Enerji tasarrufu için

- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Genel tavsiyeler

- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (gıda dışı yanmış ve içi pişmemiş olabilir).
- Pişirme süreleri gıdanın kalınlığına ve kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.
- Cihazı ilk birkaç kullanışınızda, gerekli pişirme sürelerine güven ve bilgi edinene kadar, pişirme sürelerini biraz daha uzun ayarlamanız ve pişirme sonuna doğru yemeği hızla test etmeniz önerilir. Hazır değilse bile, kalan pişme süresiyle pişirmeye devam etmek ve rezervuara daha fazla su eklemekten mümkün olacaktır. Ancak yemek zaten pişmişse, pişirmeyi derhal durdurup rezervuardan arta kalan suyu sürebilirsiniz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için tavsiyeler

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.



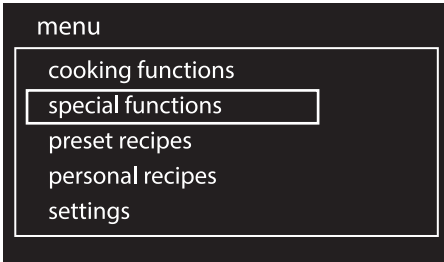
Kullanım

Buhar ile pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceklerin yoğunluğuna bağlıdır ve miktarına bağlı değildir. Örneğin, bir brokoli parçası 20 çiçek ile aynı süreyi alır. Bir güveç miktarını artırmak yoğunluğu artırır ve bu da pişirme süresini uzatır.
- Mümkün olduğunda yiyeceğin etrafında buhardan sirkülasyonu sağlamak için delikli bir kap kullanın.
- Buhar ile pişirme, farklı yiyecekler arasındaki tatların geçişini önemli ölçüde azaltır. Ancak, balık gibi delikli kapta pişirilen yiyeceklerin her zaman fırının tabanına yerleştikten emin olun.
- Buharın pişirme sırasında yiyeceğin kıvamını değiştirme olasılığı varsa (örneğin güveçler, pudingler...) her zaman alüminyum folyo ile örtün.

3.6 Özel işlevler

Özel işlevler menüsünde, fırın kapalıyken zamanlayıcı, çözündürme veya temizleme işlevleri gibi bazı işlevler bulunur.



Özel işlevlerin listesi



Boş depo

Bu işlev deposu boşaltmanıza olanak tanır.



Depoyu temizle

Bu işlev, depoyu temizlemenize olanak tanır (bkz. "Temizlik ve bakım").



Kireç çözücü

Bu işlev, fırını kireçten arındırmanıza olanak tanır (bkz. "Temizlik ve bakım").



Zamanlayıcı

Belirlenen süre dolduğunda buzzer çalar.



Ağırlığa göre çözündürme

Bu işlev, dondurulmuş ürünün türüne ve ağırlığına göre çözündürür.



Zamana göre çözündürme

Bu işlev, seçilebilir bir süreye göre yiyeceği çözündürmenize olanak tanır.



Koşullandırma (hamur mayalama)

Üstten gelen ısıyı kullanarak koşullandırma işlevi, tüm hamur türlerini hızlı ve mükemmel sonuçlarla mayalandırmanı sağlar.



Sıt

Bu işlev daha önce pişirilmiş ve soğuk veya buzdolabında saklanan yiyeceğin yeniden ısıtılmasına olanak sağlar.



Şabat

Bu işlev, Yahudi dininin dinlenecek gün hükümlerine uygun olarak yiyeceklerin pişirilmesini sağlar.



Buhar Temizliği

Bu işlev, fırının tabanına dökülen az miktarda suyla üretilen buharı kullanarak temizlik yapmayı kolaylaştırır. (Bakınız “Temizlik ve bakım”).



Daha karmaşık özel işlevler aşağıda gösterilmiştir.

Temiz rezervuar için, Mineralleştirme/Descaling **VE** Buhar Temizliği işlevler için bakınız “4 Temizlik ve bakım”.

Boş rezervuar

1. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek “özel işlevler” menüsünden boş rezervuarı seçin.

special functions

empty reservoir

clean reservoir

descaling

timer

defrost by weight



2. Doğrulamak için kontrol düğmesini basın.

13:30
empty reservoir

place an empty container
and prepare to dry
the bottom of the oven

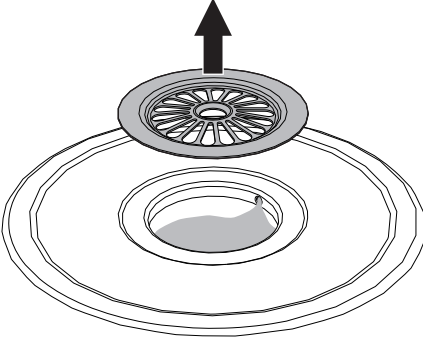
press right control to start





Kullan

3. Buharlaşma tepsisinin kapağını çıkarın ve sağlanan süngerle kurulayın.



Kalan su buharlaşma tepsisine boşaltılır: çıkarılmasını kolaylaştırmamanın yanı sıra fırını daha hızlı soğutmaya katkıda bulunur.

Kalan su miktarı 500 ml'nin üzerindeyse kurutmayı kolaylaştırmak için su buharlaşma tepsisine iki ayrı adımda boşaltılır. Gösterimde "ADIM 1" ifadesi görünür; bu işlem tamamlandığında boşaltma durur. Boşaltmayı "ADIM 2" ile tamamlamak için kontrol düğmesine yeniden basmanız gerekir.



Not: Buharlaşma tepsisi kapağı çok sıcak olabilir: uygun koruma kullanın.

4. Sağlanan süngerin buharlaşma tepsisi içinde konumlandırılmasını öneriyoruz.

5. Depodaki kalan suyu boşaltmaya başlamak için kontrol düğmesine basın.

13:32
empty reservoir



reservoir emptying in progress



İşlem bittiğinde ekranda "depo boşaltması bitti" görünecektir.

reservoir emptying
ended

ok

6. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



Depoyu boşaltmak istemiyorsanız, kontrol düğmesini birkaç saniye basılı tutun.

7. Fazla suyu ayrı bir kaba sıkın.



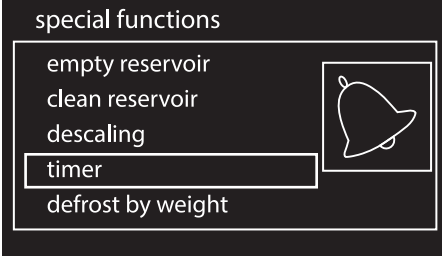
Dikkat: su çok sıcak olabilir.



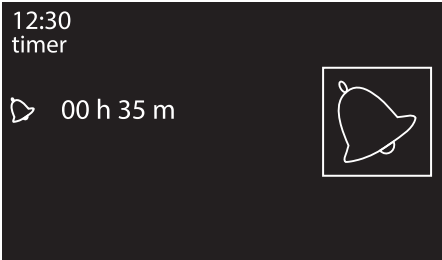
Zamanlayıcı

1. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek “özel işlevler” menüsünden zamanlayıcıyı seçin.

2. Onayı için kontrol düğmesine basın.

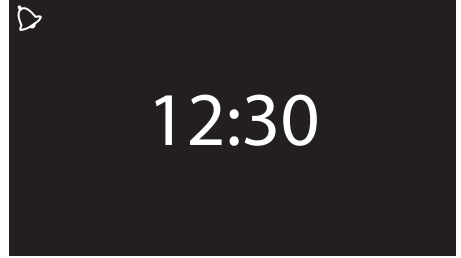


3. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek ayarlayın süreyi (1 dakikadan 4 saate kadar). Birkaç saniye sonra simge yanıp sönmeyi durdurur ve geri sayım başlar.



4. Zamanlayıcı ayar ekranını terk ederseniz, simge üstte görüntülenecek

sol tarafında, bir zamanlayıcının etkin olduğunu gösterir.



Özel zamanlayıcıyı kaldırmak için sayacı sıfıra döndürmelisiniz.



Bir işlev zamanlayıcı süresi belirlendikten sonra etkinleştirilirse, bu süre otomatik olarak işlev için zamanlayıcı olarak kullanılır; bazı özel işlevler, otomatik programlar ve kişisel tarifler hariç.



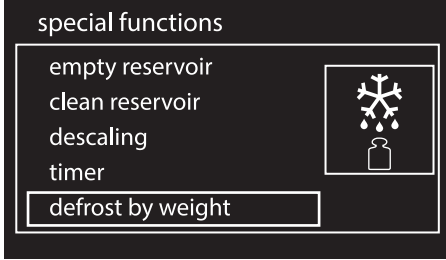
Bu işlev sadece zili aktive eder, pişirmeyi durdurmaz.



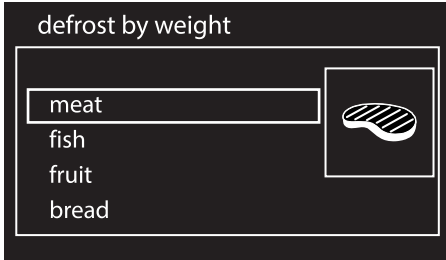
Kullan

Ağırlığa göre çözündürün

1. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin.
2. “özel işlevler” menüsünden ağırlığa göre çözündürmeyi seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.
3. Onaylamak için kontrol düğmesini basın.



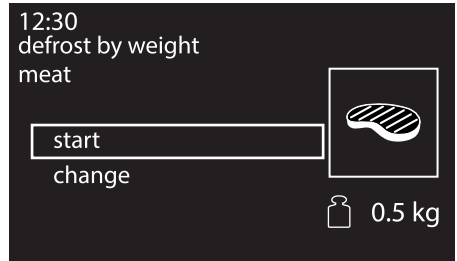
4. Çözündürülecek yiyeceğin türünü seçmek için kontrol düğmesini çevirin.



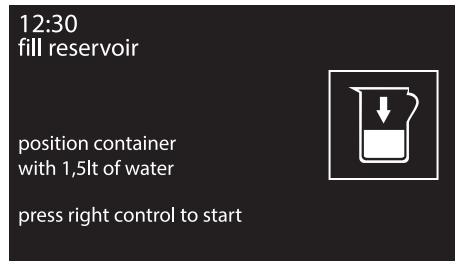
5. Çözündürmek istediğiniz yiyeceğin ağırlığını (kilogram olarak) seçmek için kontrol düğmesini çevirin.



6. Ayarlanmış parametreleri onaylamak için kontrol düğmesini basın.



7. Kontrol düğmesini basın. Gösterimde su hazinesini doldurma isteği görünecektir.





8. Rezervuarı, “Rezervuarı Doldurma” bölümünde açıklandığı şekilde doldurun.

9. Çözünmeyi başlatmak için kontrol düğmesini basın.

12:31
defrost by weight
meat

 19 m 59 s

 kg 0.5



function in progress

10. Fonksiyon sonunda, ekranda “fonksiyon bitti” görünecek ve kontrol düğmesini basarak devre dışı bırakılabilecek bir zil çalacaktır.

12:50
defrost by weight
meat

 00 m 00 s

 kg 0.5



function ended

Önceden ayarlanmış parametreler:

Tür	Ağırlık (kg)	Zaman (varsayılan)
 Et	0,1 ile 1,1 arasında (varsayılan 0,5)	01 s 45 dk
 Balık	0,1 ile 0,7 arasında (varsayılan 0,4)	00 s 40 dk
 Meyve	0,1 ile 0,5 arasında (varsayılan 0,3)	00 s 45 dk
 Ekmek	0,1 ile 0,5 arasında (varsayılan 0,3)	00 s 20 dk

*Çözünme süreleri çözülecek yiyeceğin şekline ve boyutuna bağlı olarak değişebilir.

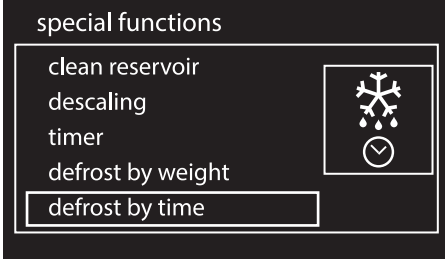
EN



Kullan

Zamanla çözdür

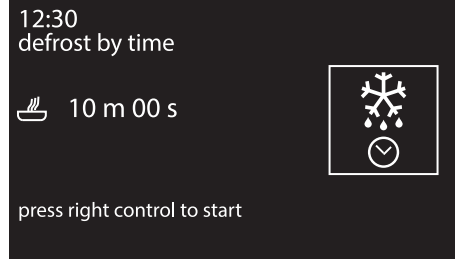
1. Gıdayı cihazın içine yerleştirin.
2. Özel işlevler menüsünden zamanı göre çözdürmeyi seçmek için kontrol düğmesini sağa ya da sola çevirin.
3. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



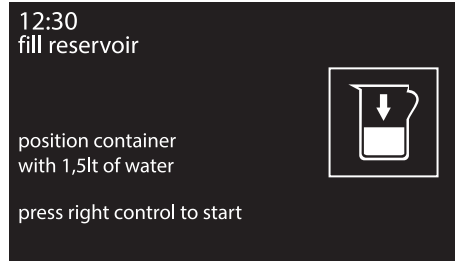
4. Değeri ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar).



5. Ayarlanan parametreleri onaylamak için kontrol düğmesine basın.



6. Kontrol düğmesine basın. Ekranda depozito suyla doldurma talebi görüntülenir.



7. Depoyu 'Depoyu Doldurma' bölümünde açıklandığı gibi doldurun.
8. Çözüldürmeye başlamak için kontrol düğmesine basın.



9. İşlem yürütülürken buz çözme süresi daha da değiştirilebilir. Gerekli değişiklikleri yapmak için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.

10. Yeni buz çözme süresi ayarını onaylamak için kontrol düğmesini basın. Her durumda buz çözme son değiştirme sonrası otomatik olarak 5 saniye sonra yeniden başlamayacaktır.

11. İşlem sonunda ekranda “işlem bitti” görünür ve kontrol düğmesine basılarak susturulabilen bir zil sesi duyulur.

Kalıplama /
Mayalama



Başarılı mayalama için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

EN

1. Hamuru ikinci seviyeye mayalanacak şekilde konumlandırın.

2. “özel fonksiyonlar” menüsünden mayalama seçeneğini sağa veya sola çevirerek seçin.

12:40
defrost by time



00 m 00 s



function ended

special functions

descaling
timer
defrost by weight
defrost by time
proving



3. Onaylamak için kontrol düğmesini basın.

12:30
proving



00 h 00 m

40°



press right control to start

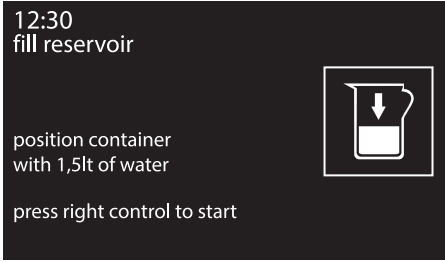


Kullan

4. Süreyi değiştirmek için kontrol düğmesini çevirin.



5. Parametreleri onaylamak için kontrol düğmesini basın. Ekranda reservoiru su ile doldurma isteği gösterilir.



6. Reservoirü, “Reservoru Doldurma” bölümünde belirtildiği gibi doldurun.

7. İşlevi başlatmak için kontrol düğmesini basın. Cihaz önceden ısıtmaya başlayacaktır.



8. Seçilen işleve devam edecektir.



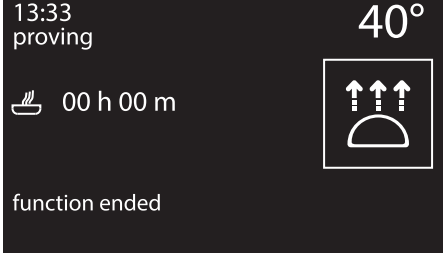
Aksi belirtilmedikçe, mayalama süresi en fazla 13 saat olacaktır.



Muhallebiokerin iç kısmındaki ışık, mayalama fonksiyonu sırasında kapalı kalacaktır.



9. Fonksiyonun sonunda, ekranda “function ended” görünecek ve kontrol düğmesine basılarak devre dışı bırakılabilecek bir zil çalacaktır.



Kalıp verme (proofing) fonksiyonunu kullanırken sıcaklık değiştirilemez.

Tekrar ısıtma

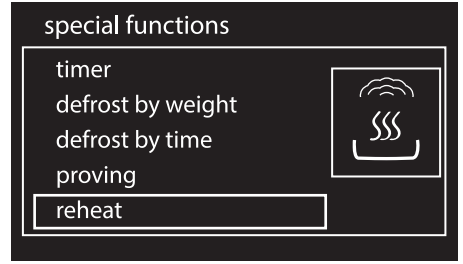


Bu fonksiyon, daha önce pişirilmiş yiyeceği soğuk veya buzdolabında saklanmış halde ısıtmanıza olanak tanır.

EN

1. Isıtılacak yiyeceği fırına koyun.

2. Özel fonksiyonlar menüsünden yeniden ısıtmayı seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



3. Onayı onaylamak için kontrol düğmesine basın.



4. Yeniden ısıtma süresini değiştirmek için kontrol düğmesini çevirin.

5. Parametreleri onaylamak ve yeniden ısıtmaya başlamak için kontrol düğmesine basın.



Kullan

Şabat



Bu fonksiyon cihazın belirli bir şekilde çalışmasına yol açar:

- Pişirme süresi belirsiz olarak ilerleyebilir, herhangi bir pişirme süresi ayarlanamaz.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-100 °C aralığında değişir.
- Fırın ışığı kapalı kalır, kapıyı açmak veya kontrol düğmesiyle manuel olarak fırını çalıştırmak gibi herhangi bir işlem lambayı açmaz.
- İç fan kapalı kalır.
- Düğme aydınlatması ve duyarlı yönlendirmeler devre dışı kalır.

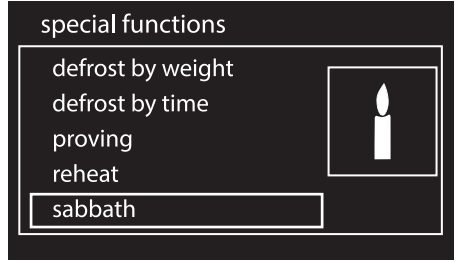


Şabat fonksiyonunu etkinleştirdikten sonra ayarlar değiştirilemez.

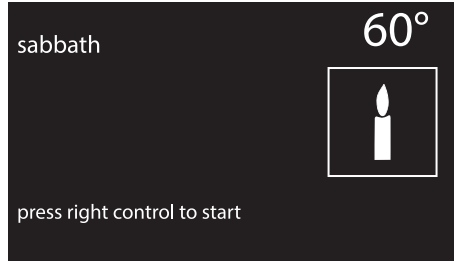
Düğmelere yapılan herhangi bir işlem etkisizdir; yalnızca ana menüye dönmenizi sağlayan kontrol düğmesi aktiftir.

1. “özel işlevler” menüsünden Şabatı seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.

2. Onaylamak için kontrol düğmesini basılı tutun.



3. Isıtma sıcaklığını değiştirmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



4. Şabat fonksiyonunu başlatmak için kontrol düğmesini basılı tutun.



5. İşlem bittiğinde, ana menüye dönmek için kontrol düğmesini en az 5 saniye basılı tutun.



3.7 Önceden ayarlanmış tarifler

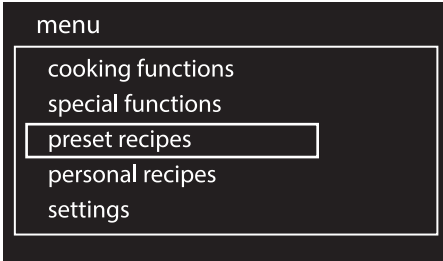


Bu mod, daha önce kaydedilmiş bir pişirme programını seçmenize olanak tanır. Cihaz, girilen ağırlığa dayanarak optimum pişirme parametrelerini otomatik olarak hesaplar.

Saat ekranında ana menüye erişmek için kontrol düğmesini basın.

Ana menüden önceden ayarlanmış tarifleri seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.

Onaylamak için kontrol düğmesini basın.



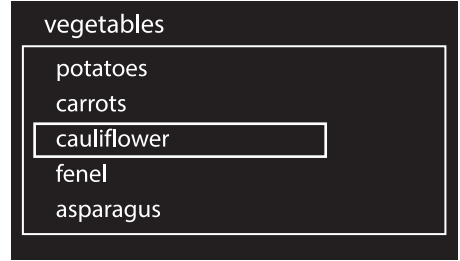
Bir önceden ayarlanmış tarifi başlatma

İstenilen yemek türünü seçmek için “önceden ayarlanmış tarifler” menüsünden kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.

Onaylamak için kontrol düğmesini basın.



Pişirilecek yemeğin alt kategorisini seçin ve onaylamak için kontrol düğmesini basın.





Kullan

4. Pişirme türünü seçin (seçildiği yemeğe bağlı olarak mümkün olduğunca) ve onaylamak için kontrol düğmesine basın.

5. Kontrol düğmesini çevirerek yemeğin ağırlığını seçin.

cauliflower

min 0.1 kg
max 2.0 kg



kg 0.5

6. Bu noktada seçili ön ayarlı tarifi başlatabilir, ayarları kalıcı olarak değiştirebilir veya gecikmeli pişirme yapabilirsiniz.

12:30
cauliflower

start

change

delay cooking



kg 0.5

Başlat seçeneğini seçerseniz, buharla veya kombinasyon pişirme işlevini kullanırken, hazneyi su ile doldurma isteği ekranda görünür (bkz. “Depoyu Doldurma”).

12:30
fill reservoir

position container
with 1,5lt of water

press right control to start



7. Pişirme, önceden ayarlanmış tarife için öngörülen ayarlarla başlayacak ve ekranda ayarlanmış tüm parametreler gösterilecektir.

12:32
cauliflower

00 h 12 m

automatic pre-heat



100°



kg 0.5



Görünen süre ön ısıtma süresini kapsamaz.



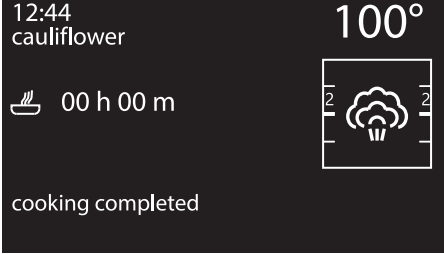
Bazı öngörülen pişirme parametreleri, pişirme başladığında bile istediğiniz zaman değiştirilebilir.



Önceden ayarlanmış tarifi sonu

1. Önceden ayarlanmış tarif bittikten sonra cihaz kullanıcıyı şu uyarıyla bilgilendirecek

buzzerlar ve yanıp sönen sembol 



2. Şu anda ayarlanan aynı parametrelerle yeni bir pişirme döngüsü yapmak için kontrol düğmesini basın (buzzer aktifse düğmeyi iki kez basın). Cihaz doğru sıcaklığa ulaştıysa otomatik olarak pişirmeyi yeniden başlatır; aksi halde önceden ısıtmayı da sürdürür.



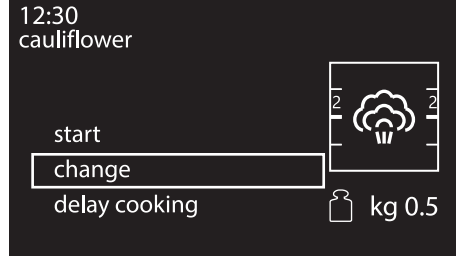
Birlikte pişirme serisi, aynı türden birden çok yemeği pişirmek için kullanışlıdır. Örneğin, art arda birkaç pizzayı pişirmek için kullanılabilir.



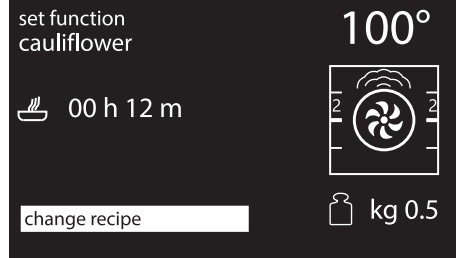
Ön ısıtma aşamasında fırına yiyecek koymanız önerilmez. Belirli mesajı bekleyin.

Önceden ayarlanmış bir tarifi kalıcı olarak değiştirme

1. Seçili ön ayarlı tarifi içinde, seçili yemeğin menüsünden değişikliği seçmek için kontrol düğmesini sola veya sağa çevirin. Ardından onaylamak için düğmeye basın.



2. Önceden ayarlanmış tarifle ilişkilendirilecek işlevi seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Onaylamak için düğmeye basın.



3. Ön ayarlı tarifi sonlandırmak ve çıkmak için dönüş düğmesine basın.



Kullan

Önceden ayarlanmış tariflerle ilişkilendirilecek yemeğin ağırlığını seçmek için kontrol kolunu sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol koluna basın.

set weight
cauliflower

100°



00 h 12 m



change recipe



kg 0.7

Önceden ayarlanmış tariflerle ilişkilendirmek için pişirme sıcaklığını seçmek üzere kontrol kolunu sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol koluna basın.

set temperature
cauliflower

160°



00 h 09 m



change recipe



kg 0.7

Önceden ayarlanmış tariflerle ilişkilendirilecek pişirme süresini seçmek için kontrol kolunu sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol koluna basın.

duration
cauliflower

100°



00 h 09 m



change recipe



kg 0.7

Önceden ayarlanmış tariflerle ilişkilendirilecek rafı seçmek için kontrol kolunu sağa veya sola çevirin. Onaylamak için kontrol koluna basın.

set temperature
cauliflower

160°



00 h 09 m



change recipe



kg 0.7

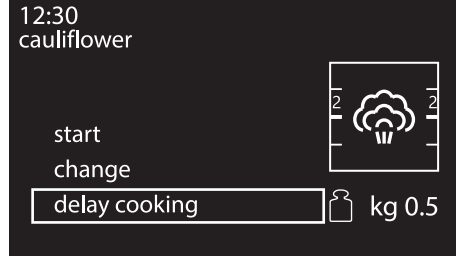
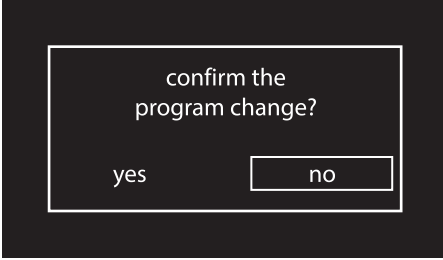


7. Kontrol düğmesini yeniden çevirmek değişim dizisinin 2. noktasına geri döner. Hazır ayar tarifini kaydetmek için geri düğmesine basmanız gerekir. Cihaz, yapılan değişiklikleri onaylamanızı ister.

Bir önceden ayarlanmış tarif için gecikmeli pişirmeyi seçme

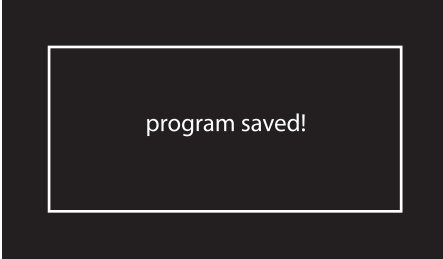
1. Seçilen hazır tarif içinde, gecikmeli pişirmeyi seçmek için kontrol düğmesini sola veya sağa çevirin. Ardından onaylamak için yeniden basın.

NE

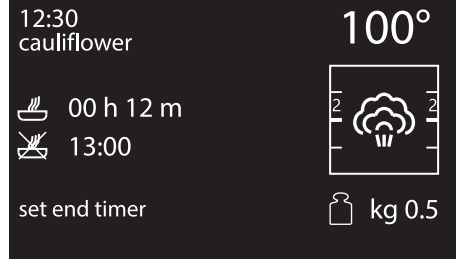


Değişiklikler onaylanmazsa, önceden ayarlanmış tarif değişmeden kalır.

8. Değişiklik onaylanırsa görüntü bu onayı gösterecektir.



2. Sembol yanıp yor. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için düğmeyi sağa veya sola çevirin.



3. Gecikmeli pişirmeyi başlatmak için kontrol düğmesini basın.



Kullan

Önceden ayarlanmış tarifler tablosu

ETLER

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Buhar %	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kömürleşmiş dana roasty?	Az Pişmiş	1		40	2	180	60
	Orta	1		40	2	180	80
	İyi pişmiş	1		40	2	180	90
Domuz kaburga eti	Taze	1		50	2	150	140
Domuz pirzolası	Taze	1		-	3	250	15
Domuz sosisleri	Taze	1		-	3	250	12
Pastırma	Taze	0,5		-	3	250	7
Tavuk göğsü	Taze	0,5		100 2 + 1 100			18
Wurstel	Önceden pişirilmiş	0,5		100 2 + 1 100			3
Kuşbaşı domuz eti kavurma	Taze	1		50	2	180	95
Kavrulmuş dana eti	Taze	1		40	2	170	70
Tavuk kavrulmuş (tüm)	Taze	1		50	2	200	40
Ördek kavrulmuş (tüm)	Taze	2		30	2	150	120



BALIK

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Buhar %	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Fırında balık	Taze	0.5		-	1	160	35
Çipura fileto	Taze	0.5		100	2 + 1	85	5
Kabak fileto	Taze	1		100	2 + 1	100	6
Somon fileto	Taze	0.8		100	2 + 1	100	5
Karides	Taze	1		100	2 + 1	90	5
Balık (tüm) Klubun	Taze	1		70	2 + 1	200	25

SEBZELER

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Buhar %	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kıtrılar / Cipsler	Dondurulmuş	0.5		-	2	220	13
Kızarmış patatesler	Taze	1		-	2	220	40
Havuçlar	Taze	0.5		100	2 + 1	220	6
Patatesler	Taze	0.5		100	2 + 1	100	25
Karnabahar	Taze	0.5		100	2 + 1	100	12
Brokoli / Rezene	Taze	0.5		100	2 + 1	100	6
Kuşkonmaz	Taze	0.5		100	2 + 1	100	6
Ispanak	Taze	0.3		100	2 + 1	100	2
Gratenli Patatesler	Taze	0.5		50	2	200	60



Kullan

TATLILAR/PASTALAR

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Buhar %	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kek kalıbında kek	Taze	1		-	1	160	60
Bisküvi/ Muffinler	Taze	0.6		-	1	160	18
Profiteroller	Taze	0.5		-	1	180	70
Merengler	Taze	0.3		-	1	120	90
Turta	Taze	0.8		-	1	170	40
Çörekler	Taze	0.6		-	1	160	30
Elma kompotu	Taze	0.5		100	2 + 1	100	8
Şurup pudingi	Taze	0.2		100	1	100	50
Strudel	Taze	1		25	1	200	40
Sünger kek	Taze	1		25	1	165	35

EKMEK

Altkategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Buhar %	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
Focaccia	Taze	0.5		25	2	190	20
Beyaz mayalı ekmek	Taze	2		25	2	180	30



PİZZA

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Buharla %	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Tava pişmiş pizza	Taze	1		-	1	250	9

NE

MAKARNA/PIKNİLLER

Alt kategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Buharla %	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Makarna kızartması/Baked lasagne	Taze	2		-	1	220	40
Paella	Taze	2		100	2	100	35
Quiche	Taze	0.5		-	1	200	40
SoufLe	Taze	0.5		-	1	180	25
Basmati piriñi	Taze	0.5		100	2 + 1	100	12

YAVA PİŞİRME

Altkategori	Piştirme	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Buhar %	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Dahaaz eti	Taze 1- 1					90	360
Dana eti	Orta 1- 1					90	240
Domuz sırtı/bonfile	Taze 1- 1					90	330
Kuzu eti	Taze 1- 1					90	360



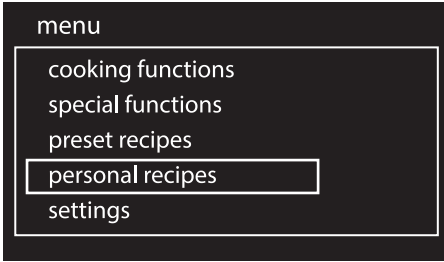
Kullan

3.8 Kişisel tarifler



Bu menü, kullanmak istediğiniz parametrelerle bir kişisel tarif girişi yapmanıza olanak sağlar. İlk kullanımda cihaz sadece yeni bir tarif eklemenizi teklif eder. Tariflerinizi kaydettikten sonra bunlar ilgili menüde kullanılabilir halde olacaktır.

1. Saat ekranında, ana menüye ulaşmak için kontrol düğmesini basılı tutun.
2. Ana menüden kişisel tarifleri seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.
3. Onay için kontrol düğmesini basın.



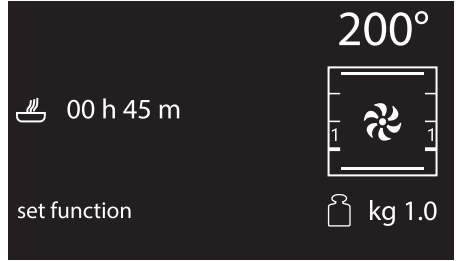
Depolanabilir en fazla 10 kişisel tarif.

Bir tarif ekleme

1. “Kişisel tarifler” menüsünden ekle seçin.



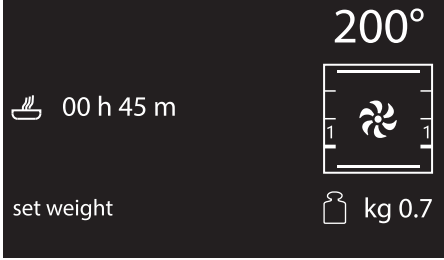
2. Tarifile ilişkilendirmek istediğiniz işlevi seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



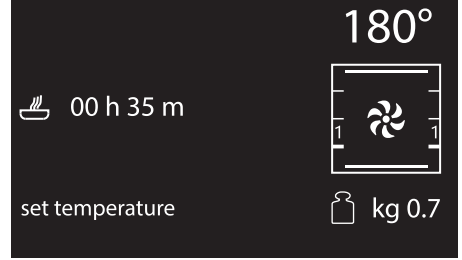
3. Onay için kontrol düğmesini basın.



4. Tarife ile ilişkilendirmek için tabağın ağırlığını seçmek amacıyla kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



8. Tarife ile ilişkilendirmek için pişirme sıcaklığını seçmek amacıyla kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.

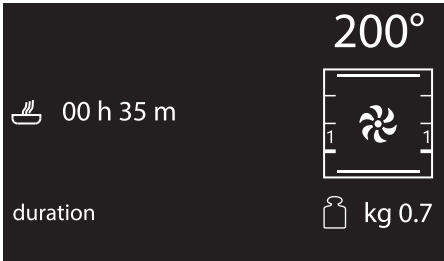


5. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



Ağırlık 2,5 kg'a kadar ayarlanabilir veya değiştirilebilir, ancak kullanıcının yemeğin fırında doğru şekilde sığacağından emin olması sorumluluğunda.

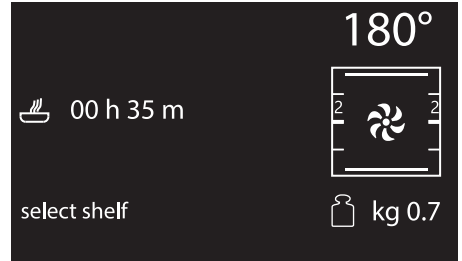
6. Tarife ile ilişkilendirmek için pişirme süresini seçmek amacıyla kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



7. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.

9. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.

10. Tarife ile ilişkilendirmek için rafı seçmek amacıyla kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



11. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



Kullan

12. Kontrol düğmesine yeniden basmak, değişim dizisinin 2. noktasına geri döner. Yemeği kaydetmek için geri tuşuna basmanız gerekir. Cihaz, az önce oluşturduğunuz tarife için bir ad girmenizi isteyecektir.

set name

test

←		a	b	c	d	e	f	g	h
i	j	k	l	m	n	o	p	q	r
s	t	u	v	w	x	y	z		0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	-

press left control to save

13. Tarife adını girin. Girmek için karakter seçmek amacıyla kontrol düğmesini çevirin. Kontrol düğmesi her basıldığında, adın bir karakteri girilir. Karakter önceki tarifi siler.



Tarife adı en fazla 10 karakter içerebilir, boşluklar dahil.



Tarifi saklayabilmek için adın en az bir karakter içermelidir.

14. Tarife adını girdikten sonra, girdiğiniz bilgileri onaylamak veya iptal etmek için geri düğmesine basın. Tarifi saklamak istiyorsanız EVET'i seçin.

save the recipe?

yes



"NO"u seçerseniz yapılan tüm değişiklikleri kaybedeceksiniz.

15. Değişiklik onaylanırsa, gösterimde bunun onayı görünecektir.

recipe saved!



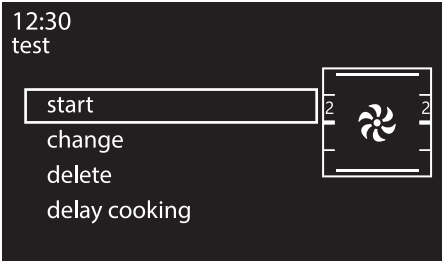
Kişisel tarifenin başlatılması

1. Kontrol düğmesini sağa veya yana çevirerek önceki kaydedilmiş bir kişisel tarifi “kişisel tarifler” menüsünden seçin (örnekte, tarifi test olarak depolanmıştır).



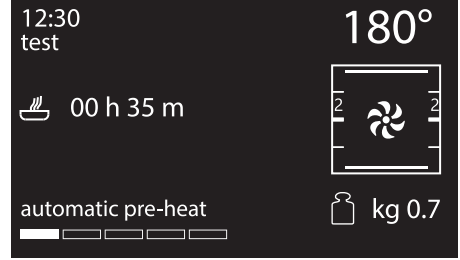
2. Onaylamak için kontrol düğmesini basın.

3. Başlangıcı seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



4. Onaylamak için kontrol düğmesini basın.

Yemek tarife için daha önce ayarlanmış parametrelerle başlayacak.



Pişirme sırasında sıcaklığı ve pişirme süresini değiştirmek her zaman mümkündür, ancak bu gelecekteki kullanım için tarife kaydedilmeyecektir.



Kullan

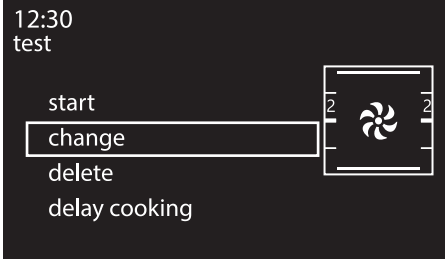
Kişisel tarifi değiştirme

1. Önceden saklanan bir kişisel tarifi seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin “kişisel tarifler” menüsünden (örnekte, tarif test olarak kaydedilmiştir).



2. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.

3. Değişikliği seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



4. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.

5. “Tarife ekleme” bölümündeki 2. noktadan başlayarak aynı adımları tekrarlayın.

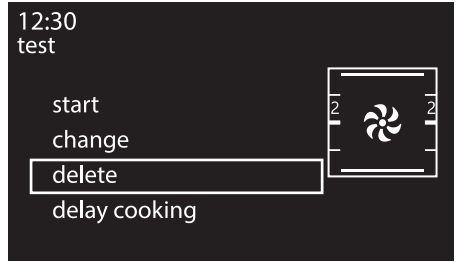
Kişisel tarifi silme

1. Önceden saklanan bir kişisel tarifi seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin “kişisel tarifler” menüsünden (örnekte, tarif test olarak kaydedilmiştir).



2. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.

3. Silmeyi seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



4. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



5. Silmeyi onaylayın. Tarifi kalıcı olarak silmek için EVRİPİ YES'i seçin.



6. Silmeyi onaylarsanız, görüntüleyici bir onay mesajı gösterecektir.



Piştirme geciktirme

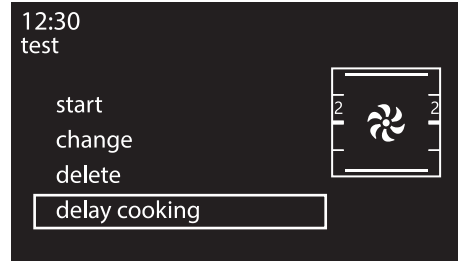
1. Deneyimde, örnek olarak test tarifi depolanmıştır; önceki depolanmış kişisel tarifi seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin ("kişisel tarifler" menüsünden).

NE



2. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.

3. İşlev geciktirme seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



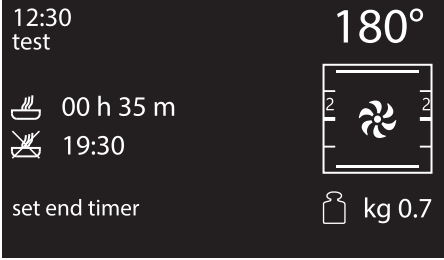
4. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.



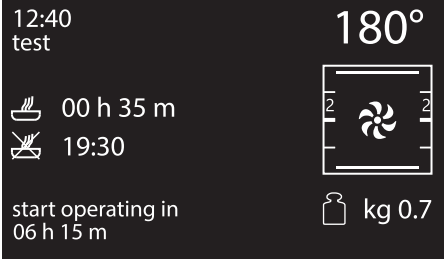
Kullan

5. Pişirme son zamanını seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin

kontrol düğmesi. Sembol  kararlı yanıyor.



6. Onaylamak için kontrol düğmesini basın.



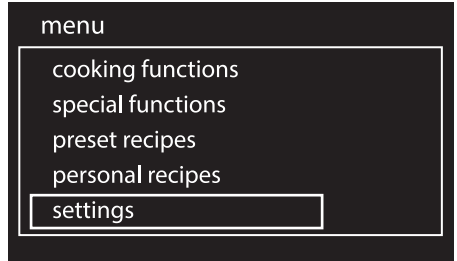
Birkaç saniye sonra sembol  durdurulur yanıyor. Cihaz gecikmeli başlangıç süresini bekler.

3.9 Ayarlar



Ürünün yapılandırması bu menü kullanılarak ayarlanabilir.

1. Saat ekranında ana menüye erişmek için kontrol düğmesini basın.
2. Ana menüden ayarları seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.
3. Onaylamak için kontrol düğmesini basın.

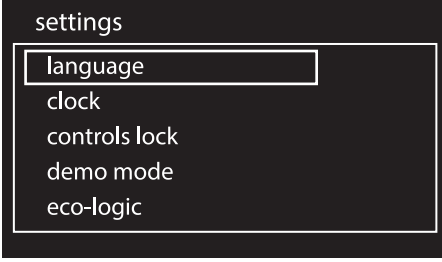




Dil

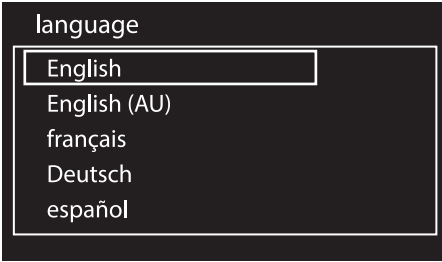
Kullanılabilir olanlardan arayüz dilini ayarlar.

1. “ayarlar” menüsünden dili seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



2. Onaylamak için kontrol düğmesine basın.

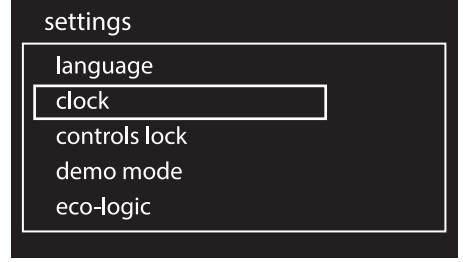
3. Gerekli dili seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



4. Seçili dili onaylamak için kontrol düğmesine basın.

Saat

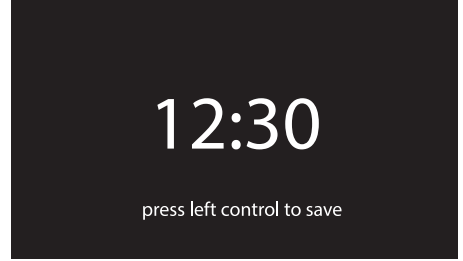
Gösterilen saati değiştirmenizi sağlar.



1. Saatleri ayarlamak için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.

2. Dakikaları değiştirmek için kontrol düğmesine basın.

3. Dakikaları ayarlamak için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.



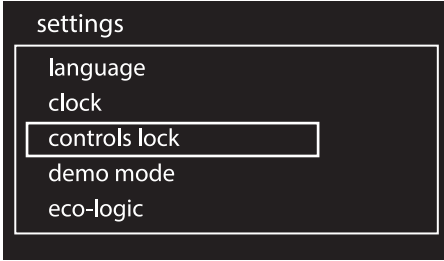
4. Onayı almak için geri dönüş düğmesine basın.



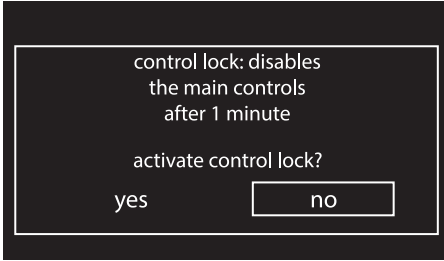
Kullan

Kontrol kilidi

Kullanıcının herhangi bir müdahalesi olmadan, normal çalışma sırasında bir dakika sonra cihazın kontrollerini otomatik olarak kilitlemesini sağlar.



- Kontrol kilidinin etkinleştirildiğini onaylamak için YES seçin.



Normal çalışma sırasında gösterge ışığının yanmasıyla belirtilir.

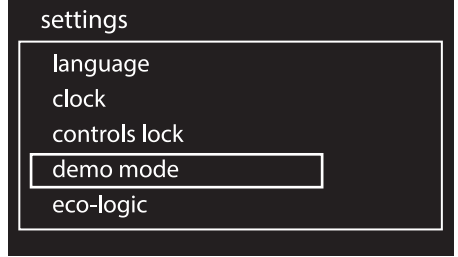
- Pişirme sırasında kilidi geçici olarak serbest bırakmak için geri düğmesini 3 saniye basılı tutun. Son ayardan bir dakika sonra kilit tekrar etkinleşecektir.



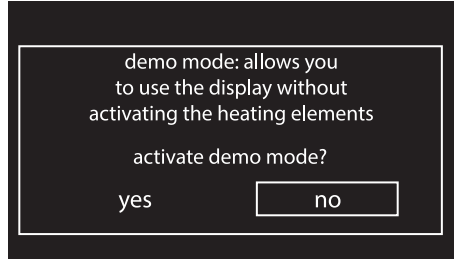
Kontrol ve geri düğmeleri dokunulur veya konumları değiştirilirse, görüntü iki saniye boyunca uyarı gösterecektir.

Sergi modu (yalnızca showroom için)

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



- Sergi modunun etkinleştirildiğini onaylamak için YES seçin.



Mod etkinse, ekranda “sergi modu” görünecektir.



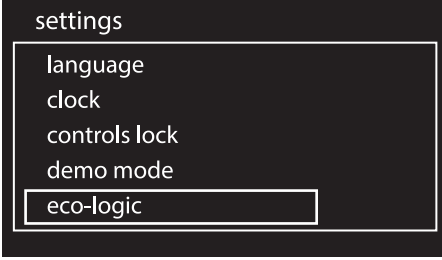
Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu OFF olarak ayarlayın



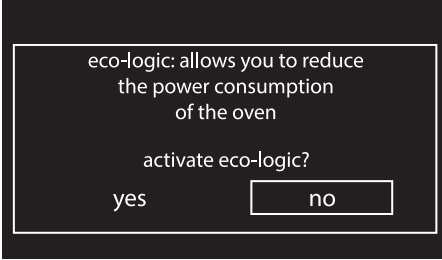
Eco-Logic (bazı modellerde)

Bu mod, cihazın kullandığı gücü sınırlamasını sağlar. Diğer ev aletleriyle eşzamanlı kullanım için uygundur.

Bu seçenek etkinleştirildiğinde ses simgesi görüntüde görünecektir.



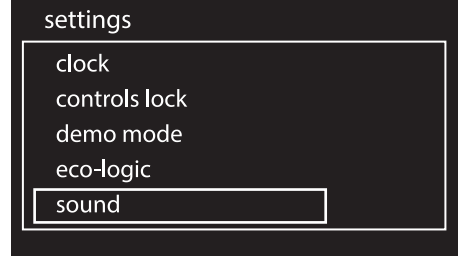
- Eco-logic modunun etkinleşmesini onaylamak için YES'i seçin.



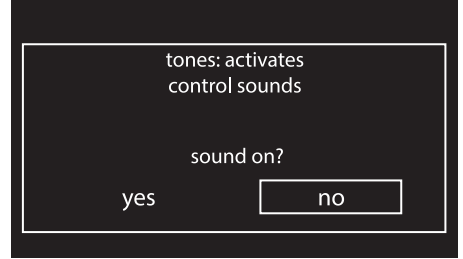
Eco-logic modu etkin olduğunda ısıtıcı sıcaklık ve pişirme süreleri uzayabilir.

Ses

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



- Kontrol tuşlarına basıldığında sesleri devre dışı bırakmak için NO seçin.

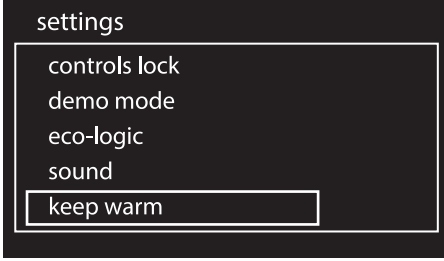




Kullan

Sıcak tut

Bu mod, yemek pişirme tamamlandıktan sonra belirli bir süre için ayarlanmış bir pişirme döngüsü ile pişirilen yiyecekleri (manuel olarak durdurulmazsa) düşük sıcaklıklarda sıcak tutmanıza olanak tanır; pişirme sırasında elde edilen tat ve kokuyu değiştirmeden.

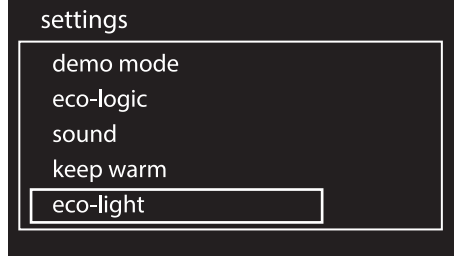


- Sıcak tutma işlevinin etkinleştirilmesini onaylamak için Evet'i seçin.

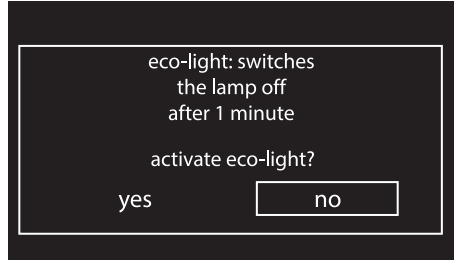


Eco-Işık

Daha fazla enerji tasarrufu için ışık, pişirme başladıktan bir dakika sonra otomatik olarak devre dışı bırakılır.



- Eco-ışık modunun etkinleştirilmesini onaylamak için Evet'i seçin.



Bir dakika sonra cihazın ışığının otomatik olarak kapanmasını durdurmak için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.

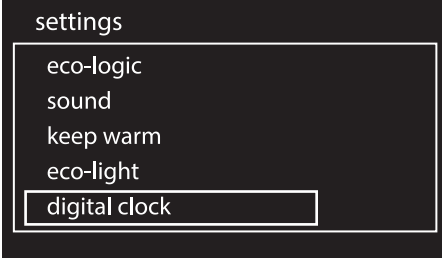


Geri almak için düğmeyi sağa çevirerek her iki ayarda da manuel açma/kapama kontağı her zaman kullanılabilir.

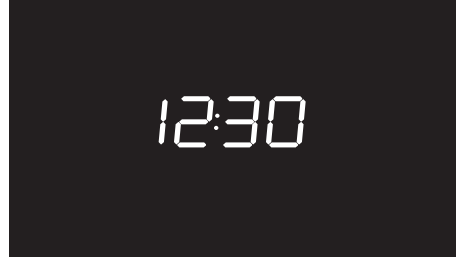


Dijital saat (bazı modellerde yalnızca)

Sıra zamanını dijital biçimde görüntüler.

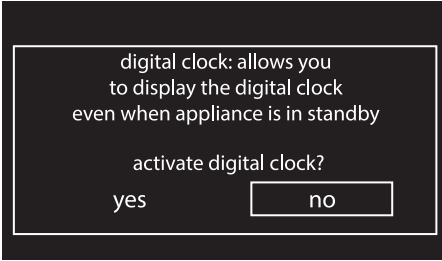


Bir cihaz işlevi etkin değilken, gösterge mevcut saati dijital biçimde gösterecektir.



NE

- Dijital saatin etkinleştirdiğini onaylamak için YES'i seçin.





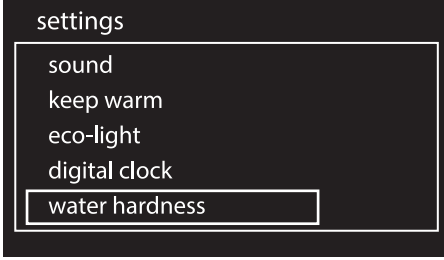
Kullan

Su sertliği

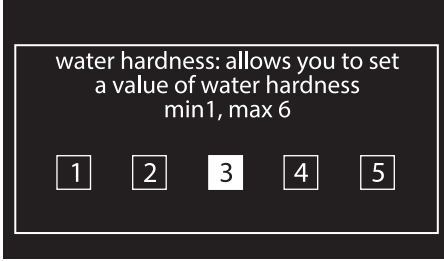


Cihaz orta su sertliği indeksine (3) göre fabrika ayarlı.

Bu mod, kireç çözme işlemini optimize etmek için su sertliği değerini ayarlamana olanak tanır.



1. Doğru su sertliğini ayarlamak için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin.
2. Onayı için kontrol düğmesine basın.



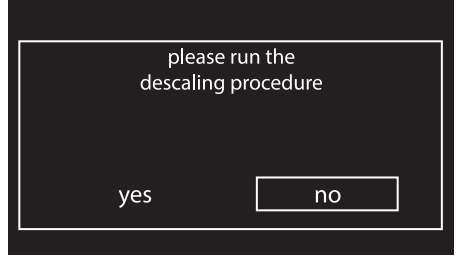
Ana su temini çok ise

sert ise, su yumuşatıcı kullanmanızı tavsiye ederiz.



Yerel su idaresinden suyun sertliği hakkında bilgi talep edin.

Ayarlanan su sertliği değerine bağlı olarak, buhar fonksiyonu belirli bir saat sayısı kullanıldıktan sonra gösterge, kireç çözme işlemini gerçekleştirmenizi isteyecektir ("Kireçten arındırma"ya bakınız).



Cihazın kullanımına göre yaklaşık saat sayısı şu şekildedir:

Su sertliği değer	°dH	°dF	Saat
1	0 - 11	0 - 20	35 - 40
2	12 - 17	21 - 30	25 - 30
3	18 - 24	31 - 42	15 - 20
4	25 - 30	43 - 53	12 - 15
5	31 - 50	54 - 90	8 - 10



4 Temizlik ve bakımlar

4.1 Talimatlar



Kötü kullanım Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamalarına sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel- veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. kireç çözen tozlar, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.



Kötü kullanım Cihaz zarar görme riski

- Fırın yüzeyindeki contayı çıkarmayın.

4.2 Yüzeyleri temizleme

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

Günlük sıradan temizlik

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

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntıları

Yüzeyi çizebilecek paslanmaz çelik süngerler ve sivri kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normale uygun, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle kurulayın.

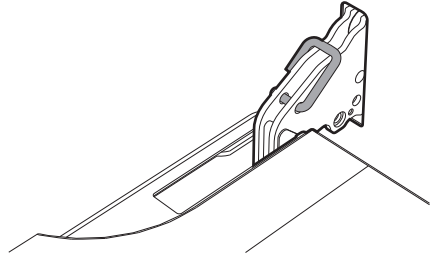
Kızartma veya şekerli yiyecek kalıntılarının (ör. reçel) fırının içinde tabaka oluşturmalarına izin vermeyin. Çok uzun süre bırakılırsa emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

4.3 Kapıyı çıkarma

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir çay havlusunun üzerine koymanız önerilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

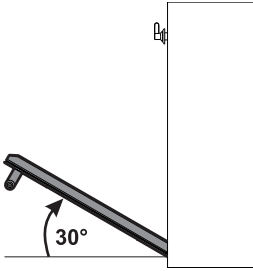
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pim yerleştirin.



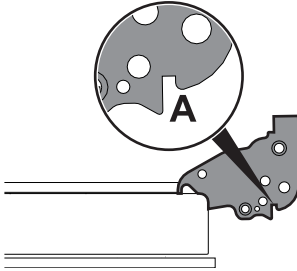


Temizlik ve bakım

Kapıyı her iki tarafından her iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin; A girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camının temizliği

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zor kirler için hafif nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılması tavsiye edilir.

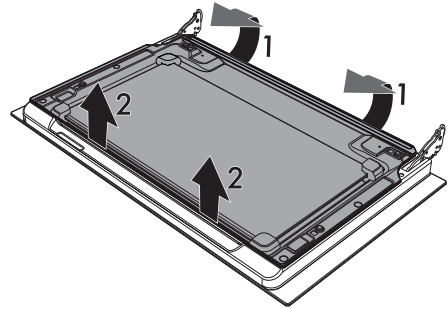
4.5 İç cam panellerinin çıkarılması

Temizliği kolaylaştırmak için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

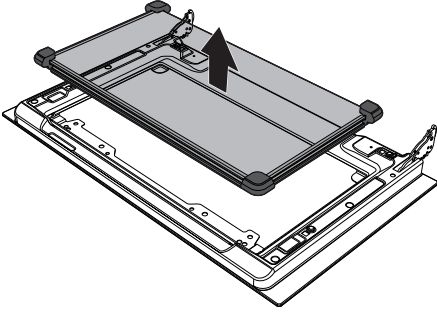
1. Kapıyı açın.

2. Arka parçayı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın; hareket yönünü oklar (1) ile gösterildiği gibi izleyin.

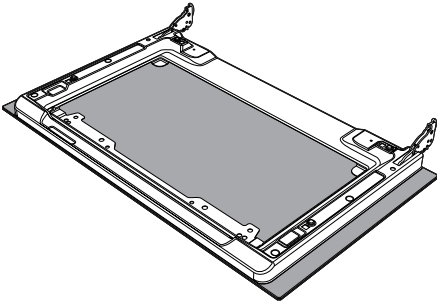
3. Daha sonra ön kısmı yukarı çekin (2). Bu şekilde camla ilişkili 4 pim, fırın kapısındaki yuvalarından ayrılır.



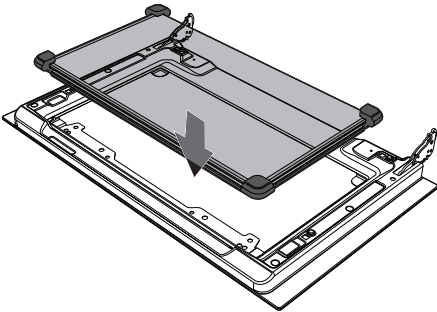
4. Aradaki cam ünitesini yukarı kaldırın.



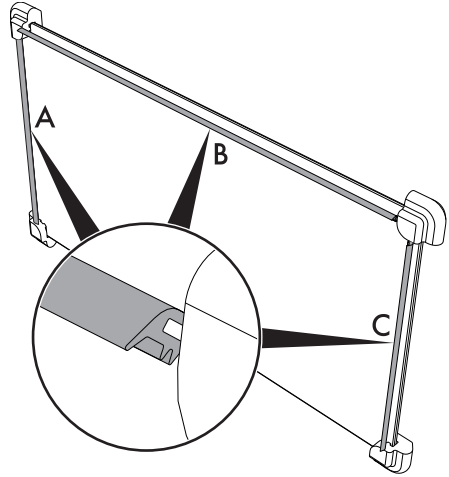
5. Dış cam yüzeyini ve daha önce çıkarılan camları temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir durumunda ıslak sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



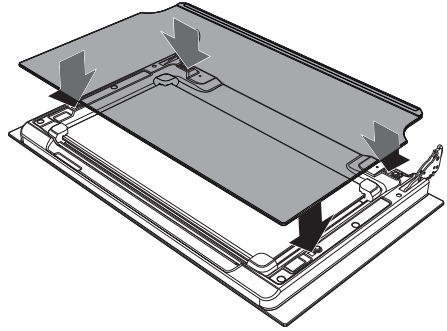
6. Aradaki cam ünitesini yeniden konumlandırın.



7. Aradaki cam ünitesinin A kauçuk şeridi dış cam içine yerleştirilebilir.



8. Küçük baskı uygulayarak ısıtıcı kapısındaki 4 pimleri yuvalarına merkezi konumda yerleştirin.





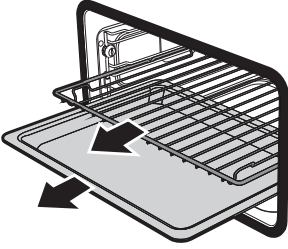
Temizlik ve bakım

4.6 Fırının iç kısmını temizleme

En iyi fırın bakımı için, soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Fırın raflarını ılık su ve aşındırıcı olmayan deterjanlarla temizleyin. Islak parçaları dikkatlice durulayın ve kurulayın.



Fırın, belirli ürünlerin kullanımı sonrasında içerdeki kalıntıları yakmak için yaklaşık 15-20 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.



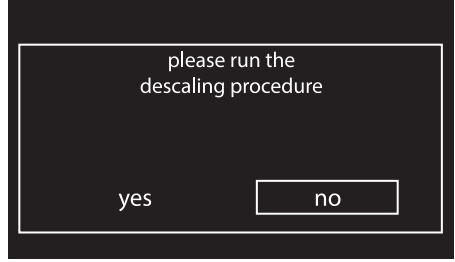
Daha kolay temizlik için kapağı çıkarmanız önerilir.

Kireç giderme

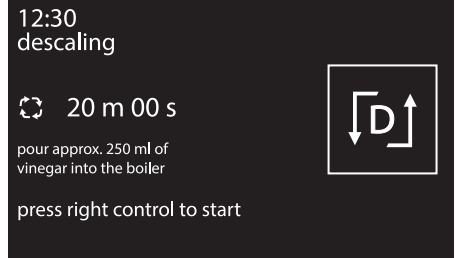


Kireçlenmenin giderilmemesi, zamanla cihazın doğru çalışmasını etkileyebilir.

Ekranla zaman zaman, fırının altındaki buharlaşma tepsisinin kireç giderilmesi gerektiğini göstermek için aşağıdaki mesaj görünecektir.



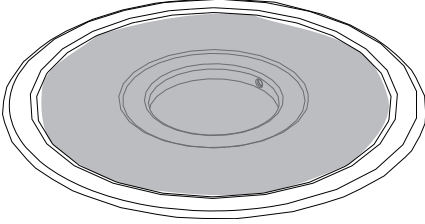
1. Kireç giderme işlemini kabul etmek için kontrol düğmesini basın.



2. Kapıyı tamamen açın.



Çıkarma tepsisine yaklaşık 250 ml beyaz sirke dökün; bu, fırının tabanının bir kısmını da kaplar.



4. Kireç çözücü işlemini başlatmak için kontrol düğmesini basın.

12:30
descaling

19 m 59 s



descaling in progress

Kireç çözücü işlemi bittikten sonra, temin edilen sünger ile fırın tabanından sirkeyi çıkarın.

descaling
finished

ok

Kireç birikintilerini yumuşattıktan sonra en büyük miktarda tıkaç temizlemek için bulaşık süngerini kullanın.

7. Temizliği bitirdikten sonra kapıyı tekrar kapatın.



Kazanı mükemmel çalışır durumda tutmak için ekranda gösterildiği her seferinde kireç çözücü işlemini yapmanızı öneririz.



Not: Kireç çözücü işlemi üst üste üç kez atlanabilir.

please run the
descaling procedure

you have one more chance to run
the descaling procedure before it
becomes obligatory

yes

no



Bundan sonra kireç çözücü işlemi gerçekleştirilene kadar cihaz başka bir işlevi çalıştırmanıza izin vermez.

please run the
descaling procedure

maximum optional descaling notifications exceeded,
appliance must be descaled in order
to continue with any cooking functions

yes

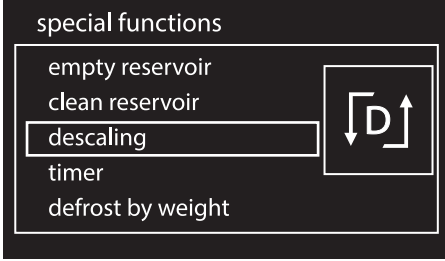


Temizlik ve bakım

Elle descaledirme

Önceden descaling yapmak isterseniz, işlevi manuel olarak çalıştırabilirsiniz:

1. Ayar düğmesini sağa veya sola çevirerek “özel fonksiyonlar” menüsünden descaling'i seçin. Ardından onaylamak için basınız.

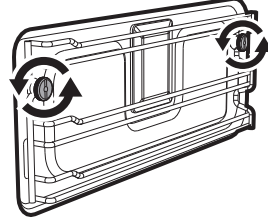


2. Descaling bölümünde 1. noktadan başlayarak açıklanan işlemi uygulayın.

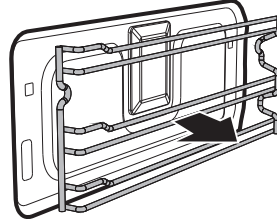
raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Kılavuz çerçevelerinin çıkarılması kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Kılavuz çerçevelerini çıkarmak için:

1. Çerçeve sabitleme pelerinini sökün.



2. Sabitleme pimlerinden kurtulmak için çerçeveyi fırının içine doğru çekin.



3. Temizlik tamamlandığında, kılavuz çerçevelerini geri koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

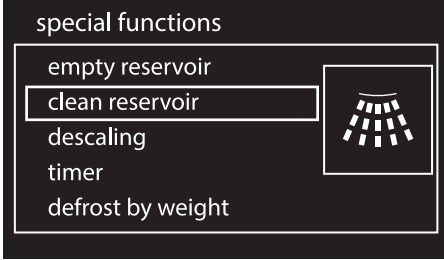


4.7 Rezervuarın temizlenmesi



Cihazınızın optimum performansını garanti etmek için rezervuarı her 2-3 ayda bir temizlemenizi öneririz.

1. Kontrol düğmesini sağa veya sola çevirerek “özel fonksiyonlar” menüsünden temiz rezervuarı seçin.



2. Fonksiyon seçimini onaylamak için kontrol düğmesini basın. Ekran rezervuarı doldurma isteğini gösterecektir.



3. Su ve sitrik asitten oluşan bir çözeltiyle bir kapı (ör. sürahi) doldurun.



30 g sitrik asitin 1,5 litre suyla karıştırılmasını öneriyoruz.

4. Fırın kapağını açın.

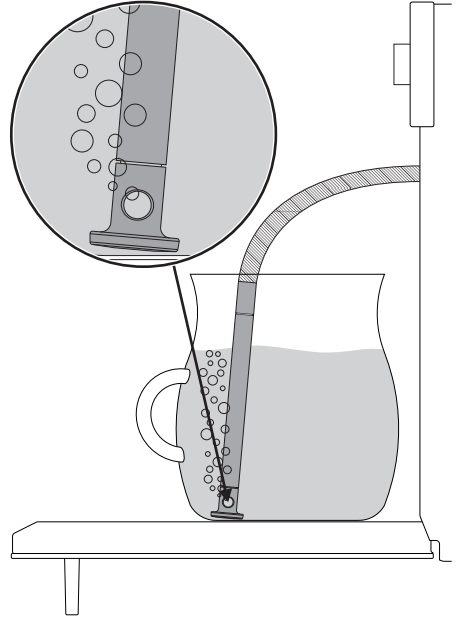
5. Kapak açıkken kapı üzerinde kabı dinlendirin.



Not: Çözeltinin bulunduğu kap, brüt olarak 5 kg'dan az olmalıdır.

NE

6. Tüpü yuvasından çıkarın ve ağzını kabın içine daldırın, tabana kadar tamamen ulaşana kadar.





Temizlik vebakım

7. Kontrol düğmesine basarak deponun çözelti ile doldurulmaya başlamasını sağlayın.

12:30
clean reservoir



reservoir being filled



9. Tübeyi orijinal konumuna geri getirin, çözelti kabını çıkarın ve kapıyı kapatın.



Kapı kapatıldığında, damlamayı önlemek için tüpteki varsa artan çözelti otomatik olarak çekilir.

10. Kontrol düğmesine basarak depo temizleme işlemini başlatın. Ekranda temizlik döngüsünün sonuna kalan süre gösterilir.

12:30
clean reservoir

04 m 59 s



reservoir cleaning in progress

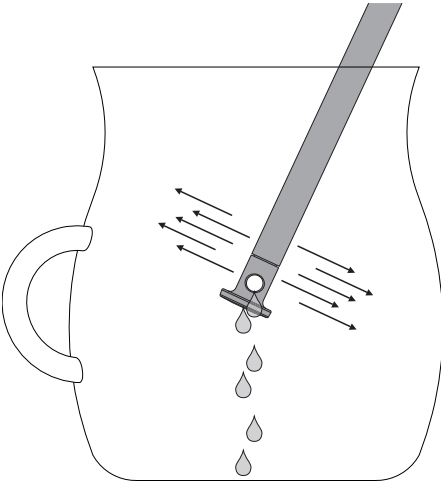


Cihaz, deponun dolması için yeterli çözeltiyi otomatik olarak çekecektir.



Depoda 24 saatten uzun süre su kaldığında, depoyu boşaltmanızı isteyen bir mesaj ekranda görünür.

8. Cihaz suyu aldıktan sonra tübü sallayarak varsa artan suyu boşaltın.



Temizlik işlemi tamamlandığında uyarı zili çalar ve ekranda çözelti boşaltma ekranı gösterilir.

12:35
empty reservoir

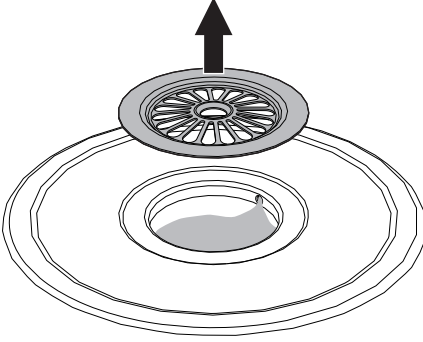
position an empty
water container

press right control to start





11. Buharlaşıma tepsisinin kapağını çıkarın ve sağlanan süngerle kurulayın.



12. Sağlanan süngeri buharlaşma tepsisinin içine konumlandırmanızı öneririz.

13. Rezervuardan kalan çözeltiyi boşaltmaya başlamak için kontrol düğmesine basın.

12:36
empty reservoir

step 1 of 2

reservoir emptying in progress



Kalan çözelti, buharlaşma tepsisine boşaltılır.

Kalan çözelti miktarı 500 ml'den fazla olduğundan kurulumayı kolaylaştırmak için çözelti buharlaşma tepsisine iki ayrı adımda boşaltılır. Gösterimde tamamlama sonrası "step1 of 2" gösterilir ve akış durur. Baskıyı kurulumun "step 2" ile boşaltmayı tamamlamak için tekrar basmanız gerekir. İşlem tamamlandığında ekranda "reservoir cleaning complete" görünür.

reservoir cleaning
complete

ok

14. Kalan çözeltiyi buharlaşma tepsisinden çıkarmak için sağlanan süngeri kullanın.

15. Rezervuar temizleme işleminden çıkmak için kontrol düğmesine basın.



Sıvılarla yıkanmış olan rezervuarı temizledikten sonra, herhangi bir kalıntıyı durulamak için normal su kullanarak en az bir "clean reservoir" çevrimi gerçekleştirin.



Temizlik ve bakım

4.8 Vapor Clean



Vapor Clean yardımcı bir tuz temizleme işlemi kirin giderilmesini kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve daha sonra daha kolay çıkarılır.



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

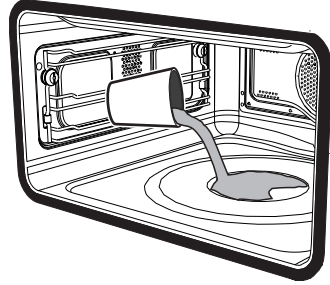
- Önceki pişirme işlemlerinden iç kısımdaki herhangi bir gıda kalıntısı veya büyük sıçramaları temizleyin.
- Yalnızca fırın soğukken yardımcı fırın temizleme işlemlerini yapın.

Ön Operationlar

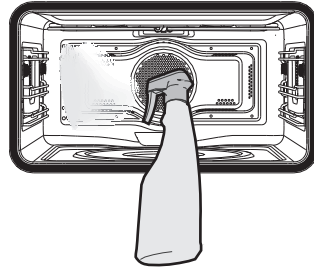
Vapor Clean döngüsüne başlamadan önce:

- Fırının içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın.

- Fırının tabanına yaklaşık 40 ml su dökün. Çatının dışına taşmamasını sağlayın.



- Püskürtme başlığı kullanarak fırın içindeki su ve bulaşık deterjanı çözeltisini püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendirme plakasına doğru yönlendirin.



- Kapıyı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Buhar Temizleme çevrimi ayarı



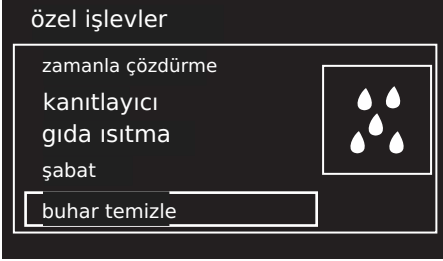
İç sıcaklık buhar temizleme fonksiyonunda gerekli olandan daha yüksekse, çevrim anında durdurulur ve görüntüde “İç sıcaklık güvensiz, lütfen fırın soğuyana kadar bekleyin” mesajı görünecektir. Destekli temizleme çevrimini etkinleştirmeden önce cihazı soğumaya bırakın.



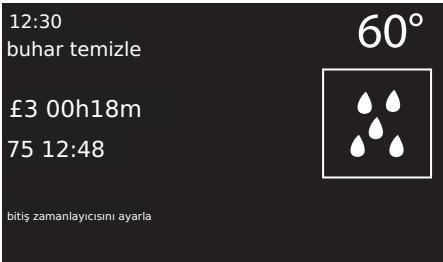
Süre ve sıcaklık parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

NE

1. Özel işlevler menüsünden buhar temizleme fonksiyonunu seçmek için kontrol düğmesini sağa veya sola çevirin. Ardından onaylamak için basılı tutun.



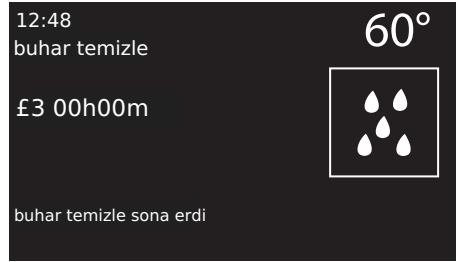
2. Temizleme çevriminin süresi ve sıcaklığı görüntüde görünecek.



3. Temizleme çevrimi başlatmak için kontrol düğmesini iki kez basın.



4. Buhar temizleme çevriminin sonunu bir zil sesi gösterecektir.





Temizlik ve bakım

Programlanmış Buhar Temizleme döngüsünü ayarlama

Buhar temizleme döngüsünün başlangıç saatini, herhangi bir pişirme işlevi gibi programlamak mümkündür.

1. Buhar temizleme özel işlevini seçtikten sonra kontrol düğmesine basın. Gösterge mevcut zamanı ve

simge  gösterilir.

2. Buhar temizleme döngüsünün bitmesini istediğiniz zamanı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

3. Birkaç saniye sonra, semboller 

ve saati kalır ve cihaz temizleme döngüsünün başlaması için belirlenen başlangıç zamanını bekler.

Buhar Temizleme döngüsünün sonu

1. Kapıyı açın ve daha az inatçı kiri mikrofiber bir bezle silin.

2. Kaldırması zor tortular için pirinç telleri olan aşınmaya uygun olmayan bir sünger kullanın.

3. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

4. Fırın içindeki artı suyu çıkarın.

Gelişmiş hijyen için ve yiyeceğin herhangi bir hoş olmayan kokuya maruz kalmaması amacıyla, fırını yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fan destekli bir işlevle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

4.9 Olağanüstü bakım



Canlı parçalar
Elektrik çarpması tehlikesi

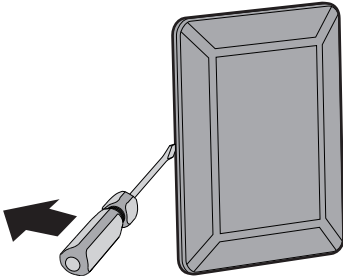
- Cihazı fişten çekin.

Dahili ampulü değiştirme

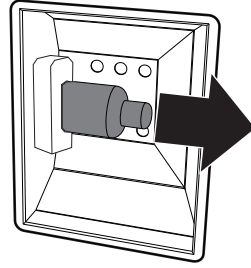
1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Tel rafı/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını bir araçla çıkarın (örneğin bir tornavida ile).



Fırın boşluğunun emayesini çizmemeye dikkat edin.



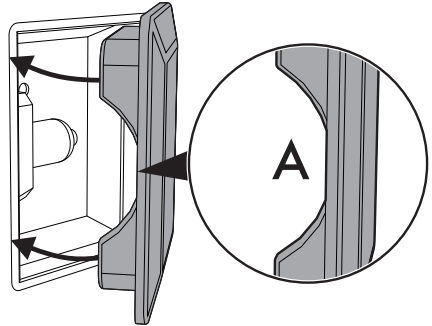
4. Kaydırıp çıkartın ve ampulü çıkarın.



Halojen ampulüne doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, onu yalıtkan bir malzeme ile sarın.

5. Aynı tipte (40W) bir ampulle ampulü değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) biçimlendirilmiş kısmının kapıya doğru baktığından emin olun.



7. Kapağı tamamen bastırın ki ampul desteğine mükemmel şekilde tutunsun.



Temizlik ve bakım

Ne yapmalı...

Görüntü tamamen kapalı:

- Ana güç kaynağını kontrol edin.
- Cihaz güç hattının üst kısmında bulunan omnipolar anahtarının “AÇIK” konumda olup olmadığını kontrol edin.

Cihaz ısıtmıyor:

- “görüntüleme modu”nun (sadece sergi odaları için olan Demo modu için daha fazla bilgiye bakınız) olarak ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin.

Kontroller yanıt vermiyor:

- Kontrol kilidi moduna ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin (daha fazla bilgi için “Kontrol Kilidi”ne bakınız).



Sorun çözülmezse veya başka bir arıza türü varsa yerel teknik destek merkezinizle iletişime geçin.



Başka ERRx hata mesajları gösteriliyorsa:

Hata mesajını, işlevi ve ayarlı sıcaklığı not alın ve yerel teknik destek merkezinizle iletişime geçin.



5 Kurulum

5.1 Elektrik bağlantısı



Güç Gerilimi

Elektrik Çarpması Tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması gerekir.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- Şebeke gücünü kesiniz.

Genel bilgiler

Karo üzerindeki verilerle ızgara özelliklerini karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde belirgin şekilde konumlandırılmıştır.

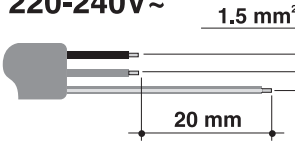
Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

Cihaz 220-240 V~ üzerinde çalışır.

Üç telli bir kablo kullanın (iç iletkenler 3 x 1.5 mm²).

Diğer kablolardan 20 mm daha uzun bir iletken kullanarak toprak bağlantısını yapın.

220-240V~



Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak güç hattını omnipolar bir sigorta ile bağlayın.

Omnipolar sigorta, uygulanan elektrik kodlarına göre cihazın yanında ve kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Priz ile fişin aynı tip olduğundan emin olun.

Aşırı ısınmaya ve yanık riski oluşturan adaptörler ve şöntler kullanmaktan kaçının.

5.2 Kablo değişimi



Güç Gerilimi

Elektrik Çarpması Tehlikesi

- Şebeke gücünü kesin.

1. Arka muhafaza vidalarını söküp ve bağlantı plakasına erişmek için muhafazayı çıkarın.

2. Kablonun değiştirilmesi.

3. Fırın için olan veya herhangi bir ocağın kablolarının cihazla temasını önlemek için en iyi güzergâhı takip ettiğinden emin olun.



Kurulum

5.3 Konumlandırma



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı, kapağın kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



Açık kapağa uygulanan basınç Cihaza zarar verme riski

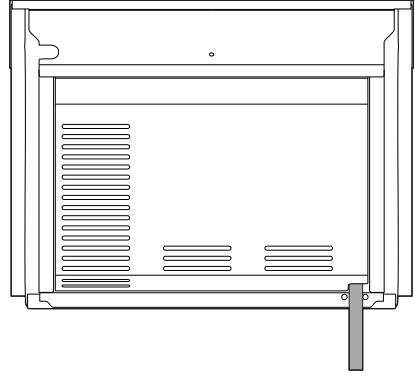
- Cihazı yerine getirirken fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapak açıkken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

- Dış kabın malzemesinin ısıya dayanıklı olup olmadığını kontrol edin.
- Dış kapağın gerekli açıklıklara sahip olduğunu kontrol edin.
- Kapı ile kapatılabilecek veya dolap olan bir çöküntüye cihazı kurmayın.

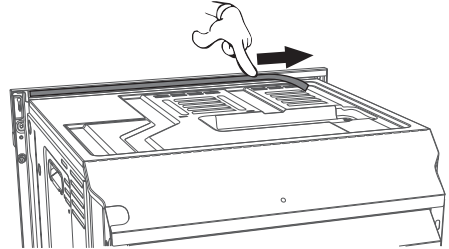
Güç kablosunun konumu



(arka görünüm)

Ön panel contasını

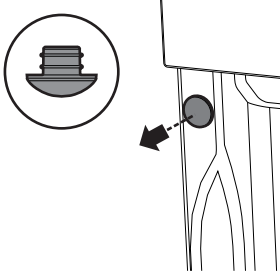
Su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için temin edilen contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın.





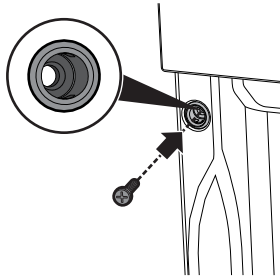
Sıkıştırma astarları

Fırının önündeki astar kapaklarını çıkarın.

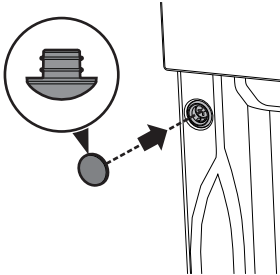


Cihazı oyuk içine takın.

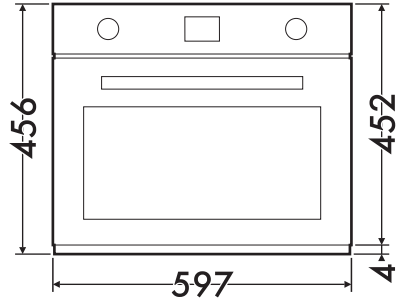
Vida kullanarak cihazı kasa ile sabitleyin.



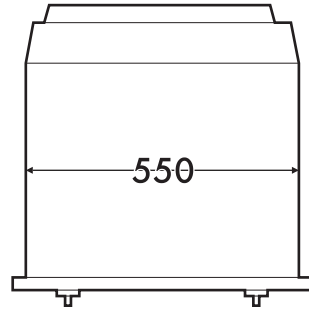
Daha önce çıkarılan kapaklarla astarları kapatın.



Cihaz genel boyutları (mm)



(ön görünüm)



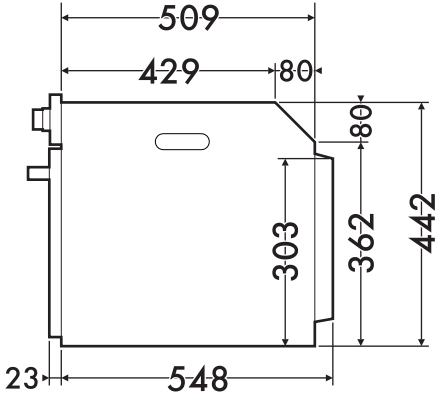
(üst görünüm)

EN

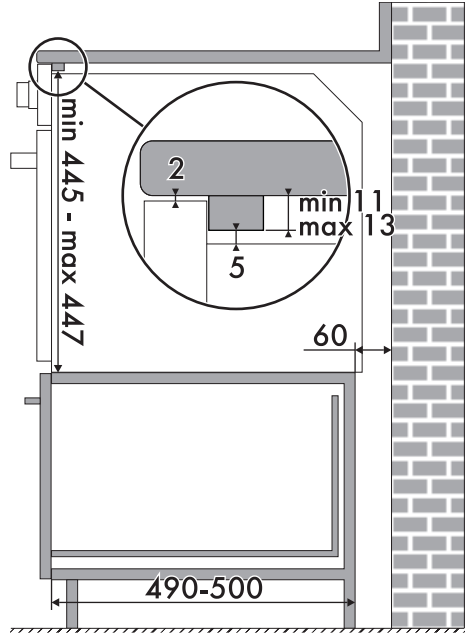
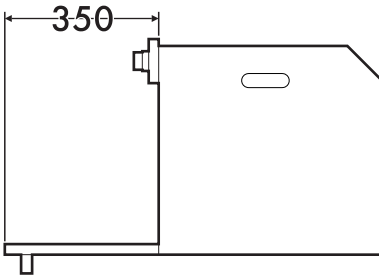
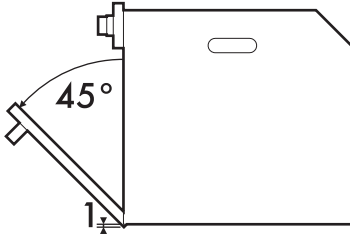
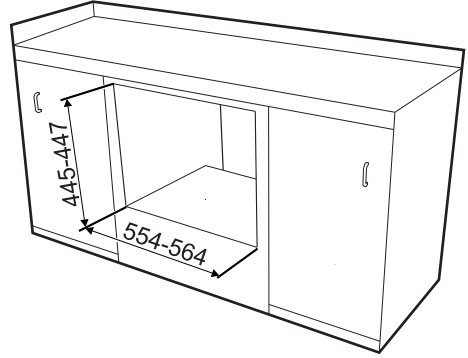


Kurulum

Çalışma tezgahlarının altına monte etme (mm)



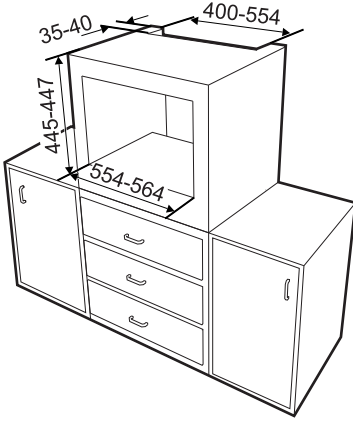
(yan görünüm)



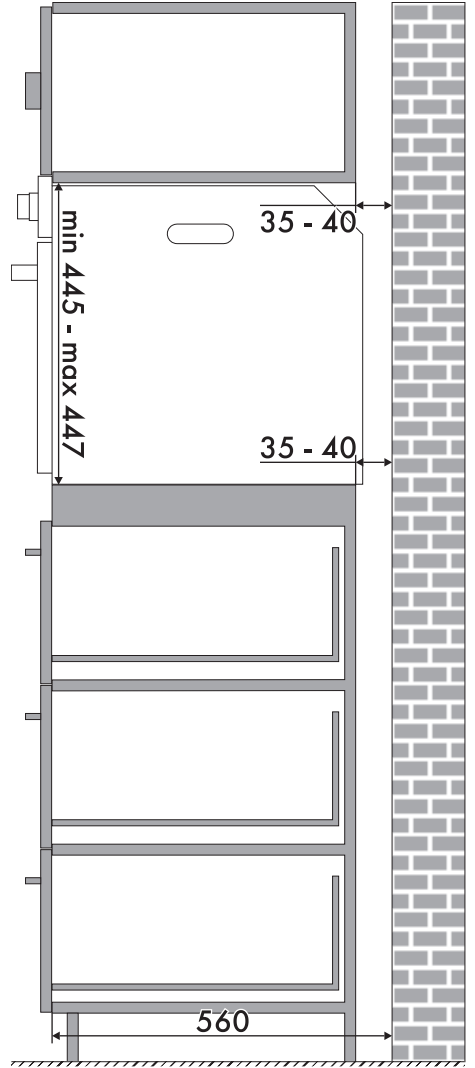
Kasa arka/alt kısmında yaklaşık 60 mm'lik bir açıklık olduğundan emin olun.



Bir sütuna monte etme (mm)



Mobildesinin üst/arka kısmında yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.



TR

