

S M E G

SO4102S3G

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	52	Aksesuarların kullanımı	61
Genel güvenlik talimatları	52	Dijital programlayıcı	61
Cihaz amacı	56	İlk kullanım	62
Bu kullanıcı kılavuzu	56	Fırının kullanımı	63
Üreticinin sorumluluğu	56	Pişirme önerileri	71
Tanımlama plakası	56	Aksesuarlar için mini rehber	72
Atıklar	56	Tarifleri keşfedin	73
Avrupa Denetim Makamlarına Bilgi 56		Denetim Makamlarına Bilgi	73
Enerji verimliliği teknik verileri	57	Özel işlevler	73
Enerji tasarrufu sağlamak için	57	İkincil işlevler	77
Kullanılmadığında/ bekleme durumundaki güç tüketimi hakkında bilgi- mod ile	57	Ayarlar	78
Aydınlatma kaynakları	57	Diğer ayarlar	81
Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağınız	57	TEMİZLİK VE bakımdan	81
AÇIKLAMA	58	Cihazı temizlemek	81
Genel açıklama	58	Kapıyı temizlemek	81
Kontrol paneli	58	Fırın haznesini temizlemek	83
Diğer parçalar	58	Özel temizlik işlevleri	84
Aksesuarlar	59	Buhar Temizleme (bazı modellerde sadece)	84
Satın alınabilecek isteğe bağlı aksesuarlar ayrı olarak)	60	Kireç çözme	86
Buhar pişirmenin avantajları	60	rezervuar ve hidrolik devrik temizliği 90	
KULLANIM	61	Olağanüstü bakım	91
Ön işlemler	61	KURULUM	92
		Elektrik bağlantısı	92
		Konumlandırma	93

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

TİTİZLİKLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

• **DİKKAT:** kullanırken alet ve erişilebilir parçaları çok ısıtır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

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

• Ellerinizi korumak için fırın eldiveni giyerken

fırın içindeki yiyecekleri hareket ettirmek.

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

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan veya elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz olan kişiler tarafından, gözetim altında veya talimat alması şartıyla kullanılabilir.

kendi güvenliklerinden
sorumlu olan yetişkinler.
Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

Çocukları 8 yaşı altındaki güvenli
bir mesafede tutun, sürekli gözetim
altında olmadıkları sürece.

Çocukları yaklaşık 8 yaşı altında
cihazdan uzak tutun, kullanım
sırasında.
Temizlik ve bakımı gözetimsiz
çocukların yapmasına izin verilmez.

Pişirme süreci her zaman
izlenmelidir. Kısa süreli pişirme
sürekli denetlenmelidir.

Yağlar veya yağlar serbest
bırakılabileceği pişirme işlemleri
sırasında cihazı asla gözetimsiz
bırakmayın, çünkü bu durumda
ısınabilir ve yangın çıkabilir. Çok
dikkatli olun.

Çok sıcak tepsilere doğrudan
su dökmeyin.
Pişirme sırasında fırın kapağını
kapalı tutun.
Yemeği taşımak veya pişirme
sonunda kapıyı birkaç saniye için
5 cm açın, buharın çıkmasına izin
verin, ardından tamamen açın.

Cihazın yuvalarına işaretli metal
nesneler (çatal bıçakları veya
mutfak gereçleri) sokmayın.

Kullanımdan sonra cihazı
hemen kapatın.
YANICI MADDELERİ KULLANMAYIN
VEYA DEPOLAMAYIN

**CİHAZA YAKIN.
BU CİHAZ KULLANILIRKEN
CEZA/GAZ JETLERİ
KULLANMAYIN.
BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.**

Kurulum ve servis mevcut
standartlara uygun olarak
nitelikli personel tarafından
yapılmalıdır.

Cihazı kendiniz onarmaya
çalışmayın veya nitelikli teknisyen
yardımı olmadan yapmayın.

Cihazı prizden çekmek için
kabloyu çekmeyin.

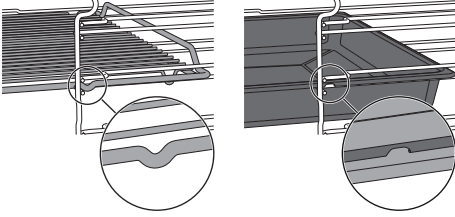
Cihaza zarar verme riski

Cam parçalar üzerinde aşındırıcı
veya aşındırıcı olmayan deterjanlar
(ör. temizleme tozları, leke
gidericiler ve metal süngerler),
kaba veya aşındırıcı malzemeler
veya keskin metal kazıyıcılar
kullanmayın; bu yüzeyi çizebilir ve
camı kırabilir. Ahşap veya plastik
mutfak aletleri kullanın.

Cihaza oturmeyin.
Çelikten yapılmış parçalar veya
metal yüzeye sahip yüzey
kaplamaları (ör. anodize, nikel
veya krom kaplama) üzerinde
klor, amonyak veya ağartıcı
içeren temizlik ürünlerini
kullanmayın.

Raflar ve tepsilere mümkün
olduğunca içeri itilmelidirler

yan kılavuzlara girin.
Kaldırılmalarını önleyen mekanik
emniyet kilitleri aşağıya doğru
yüzüyle ve fırın boşluğunun
arkasına doğru bakmalıdır.



- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Cihaza yakın herhangi bir sprey ürünü püskürtmeyin.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.

• Yangın riski: asla fırın boşluğunda nesneler bırakmayın.

• HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI ISI VERMEK AMACIYLA KULLANMAYIN.

- Yiyecek pişirirken plastik mutfak eşyası veya kapları kullanmayın.
- Fırın boşluğuna kapalı konserve kutuları veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın tabanına koymayın.
- Gerekirse kullanabilirsiniz,

pişirme desteği olarak tabanı üzerine yerleştirerek tepsi rafını (modele bağlı olarak sağlanan veya ayrı satılan) kullanın.

- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava dolaşımını keklilik etmesini engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- İç cam pane üzerinde tavaları veya tepsileri dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Bağlarken cihazı yerine koymak için fırın kapısını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapı açıkken kapıya çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpsuz kullanmayın.

Montaj ve Bakım

• BU CİHAZ BİR TEKNEDE VEYA KARAVALDA KURULMAMALIDIR.

- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- Cihazı, dolap oymasına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süs kapısının veya bir panelin arkasına yerleştirilmemelidir.
- Kurulum ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik ile ilgili

yetkili teknik personel tarafından gerçekleştirilen bağlantı.

- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak toprak ile bağlanmalıdır.
- En az 90 °C sıcaklıklara dayanabilen kablolar kullanın.
- Terminal güç kablilerinin vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesi için derhal teknik destek ile iletişime geçin.

• UYARI: Cihazı konumlandırırken güç kaynağı kablosunun yakalanmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

• Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce her zaman gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).

- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- Kurulum sonrası, erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar aracılığıyla cihazın kesilmesini sağlayın.
- Güç hattını bir ile donatın

kontakt ayrılma mesafesi yeterli olan üç fazlı şalter.

tamamını sağlayın kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori uç takım aşırısında kesinti.

• UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatılmış ve ana güç kaynağından ayrıldığından veya ana gücün kapatıldığından emin olun.

• Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri içindir; ev aydınlatması için kullanmayın.

• Bu cihaz 4.000 metreye kadar olan rakımlarda kullanılabilir.

Bu cihaz için

• UYARI: ampulü değiştirmeden önce cihazın kapatıldığından emin olun, elektrik çarpmasını önlemek için.

• Açık kapağın üstüne herhangi bir yük koymayın veya üzerine oturmayın.

• Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

• Cihazı dışarıda

kurmayın/kullanmayın.

• (bazı modellerde) sağlanan veya önerilen sıcaklık probunu yalnızca kullanın

Üreticiden.

- Direct Steam işleviyle pişirme için, tepsinin (250 ml) azami kapasitesini aşmamaya özen gösterin.

Cihaz amacı

Bu alet ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlar için kullanılamaz:

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

- çiftliklerde/camlı evlerde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut tiplerinde konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulur ve kullanılır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu yüzden cihazın tüm ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcıya ulaşabilir konumda tutulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görünen her şeyi gösteren resimler içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabileceğini ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdakilerden farklı olabileceğini akılda tutmak gerekir.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenle oluşan kişilere veya mallara verilen zarar için hiçbir sorumluluk reddeder:

- belirtilen dışında cihazın kullanılması;

- talimatlara uyulmaması;

kullanıcı kılavuzu;

- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

Tanımlama plakası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle tanımlama plakası kaldırılmamalıdır.

Atık yönetimi



Bu cihaz, WEEE Avrupa yönergeseine (2012/19/EU) uygundur ve ayrıca diğerlerinden ayrı olarak bertaraf edilmelidir. hizmet ömrünün sonunda diğer atıklarla birlikte değildir.

Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine göre sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilecek miktarda madde içermemektedir.



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ankastré güç kaynağını bağlantısını kesin.
- Cihazı prizden çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; birebir değişim esasına göre.

Cihazlarımızı kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını sahıpsiz bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrolü İçin Bilgi Kurumlar

Fanda zorlama modu

Enerji verimliliği sınıfını tanımlayan ECO işlevi, Avrupa standardı EN 60350-1'in şartlarına uygundur.

Geleneksel ısıtma modu

STATIC işlevini çalıştırmak için ön ısıtma aşaması atlanmalıdır (KULLANIM bölümünde “Ön ısıtma aşaması” bölümüne bakın).

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketleme ve ekotasarım yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarıyla birlikte gelen ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, ilgili ürünün bulunduğu sayfadan web sitesinden indirilebilen “Ürün bilgi formu”nda yer almaktadır.

Enerjiden tasarruf edin 

- Tarif bunu gerektiriyorsa yalnızca cihazı ön ısıtın. PIZZA (ön ısıtma devre dışı bırakılamaz) ve ECO işlevleri (ön ısıtma aşaması yoktur) hariç tüm işlevler için ön ısıtma aşaması devre dışı bırakılabilir (“Ön ısıtma” bölümüne bakın).

- İşlevleri kullanırken (ECO işlevi dahil), pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.

- Aksi ambalaj üzerinde belirtilmedikçe, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.
- Birden fazla türde gıda pişirirken, halihazırda sıcak olan fırından en iyi şekilde yararlanmak için gıdaların birbiri ardına pişirilmesi önerilir.

- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmeye yardımcı olurlar.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve ızgaraları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırının içinde biriken ısı ile kalan dakikalarda devam edecektir.
- Isı dağılımını önlemek için kapağın açılmasını en aza indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

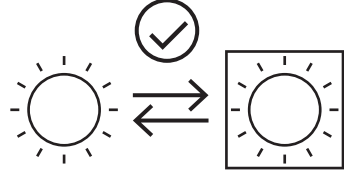
Kapalı/stand-by modunda güç tüketimi hakkında bilgi

Cihazın kapalı/stand-by modundaki güç tüketimine ilişkin teknik veriler, www.smeg.com adresinde ilgili ürünle eşleşen sayfada bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz, kullanıcı-

değiştirilebilir ışık kaynakları.



- Cihazın içinde bulunan ışık kaynakları, ortam sıcaklığında $\geq 300^{\circ}\text{C}$ 'de çalıştırmaya uygun olduğu beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Bu cihaz, verimlilik sınıfı “G” olan ışık kaynakları içerir.

Kullanım kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanım kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



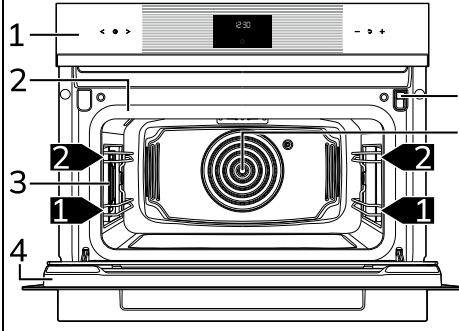
Uyarı/Dikkat



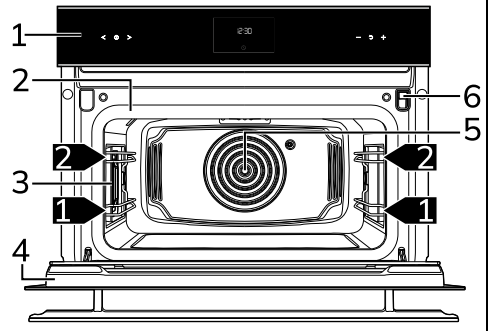
Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama

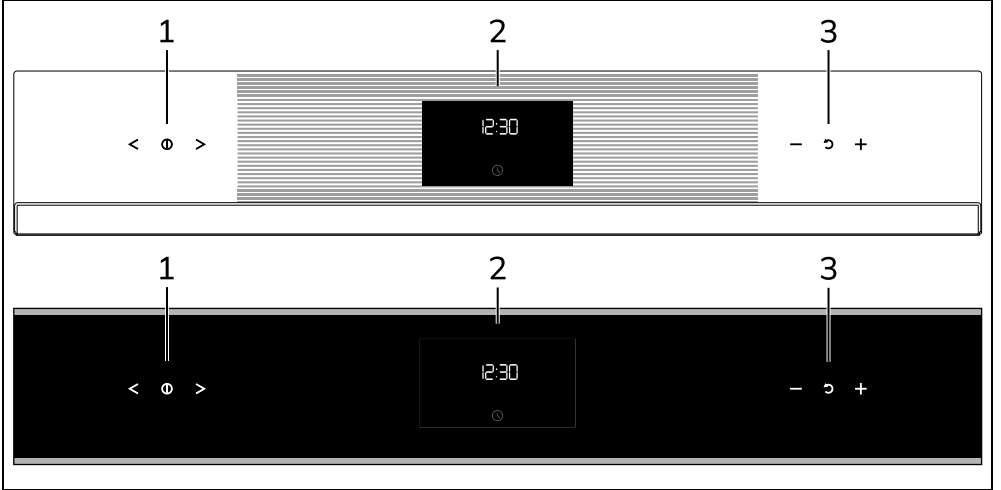


- 1 Kontrol paneli
2 Conta
3 Işık ampülü
4 Kapı



- 5 Fan
6 Yükleme tepsisi
1,2,3 Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 İşlev dokunmatik düğmeleri

Bu dokunmatik düğmelerle şunları yapabilirsiniz:

- cihazı açıp kapatın;
- bir işlev seçin.

2 Dijital programlayıcı

Mevcut zamanı, seçili pişirme sıcaklığını, gücü ve işlevi ve herhangi bir zaman ayarını görüntüler.

3 Sıcaklık dokunmatik düğmeleri

Bu dokunmatik düğmelerle şu ayarları yapabilirsiniz:

- pişirme sıcaklığı;
- bir işlevin süresi;

- programlanmış pişirme döngüleri;
- mevcut saat;
- bir işlevi geçici olarak başlatın veya durdurun.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tabakları ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilir.

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, sabit bir hava akışı sağlar from

kapının üzerinde, cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre için bile devam edebilecek olan.

Fırın aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması yanar:

- Kapı açıldığında.
- Ekrandaki  meye basıldığında;

- herhangi bir fonksiyon, şu haricinde,

 -  -  fonksiyonlar seçildi (model bağlı olarak).

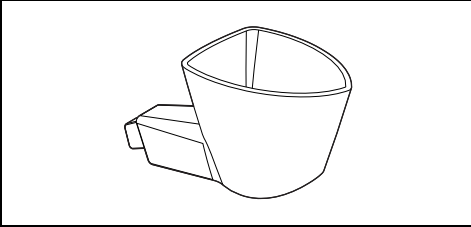
Aksesuarlar

- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Yiyeceklerle temas etmek üzere tasarlanan aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal verilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.
- Çekme kayarların çerçevelerin ilk rafına monte edilmesi önerilir. Bu şekilde fırın içindeki alanı, birinci ve ikinci raf arasında ara bir seviye ile optimize etmek mümkündür.



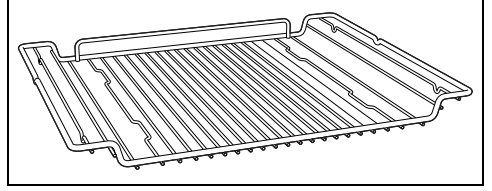
Bu terazide, ikinci veya orta raf için öneriler, çekme kayarların kullanılmasına atıfta bulunur.

Huni



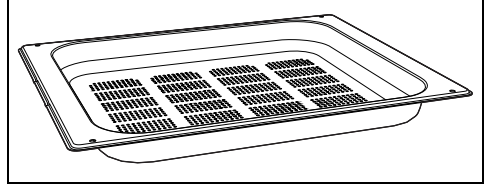
Depoyu su ile doldurmak için kullanılır.

Düşürülen tava sehpa



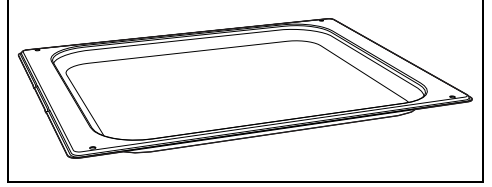
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanılır.

Delikli tepsi



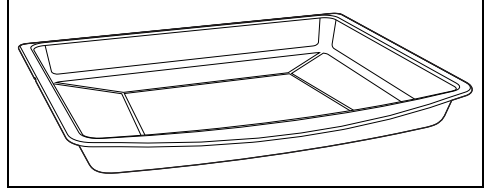
Balıkları ve sebzeleri buharda pişirmek için kullanışlıdır.

Çelik pişirme tepsisi



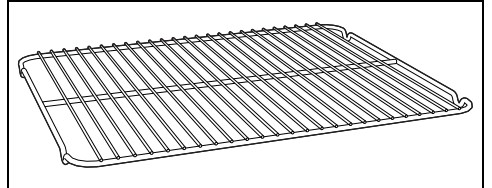
Kekler/pişirme süreleri 25 dakikadan az olan veya buharlı olmayan pişirmede kullanışlıdır; pirinç, baklagiller ve tahıllar için. Ayrıca yukarıdaki delikli tepside buharlama veya çözündürme yoluyla oluşan sıvıları toplamak için de gereklidir.

Derin tepsi



Üstteki raf üzerine konulan yiyeceklerden yağı toplamak ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler vb. pişirmek için faydalıdır.

Tepsi rafı

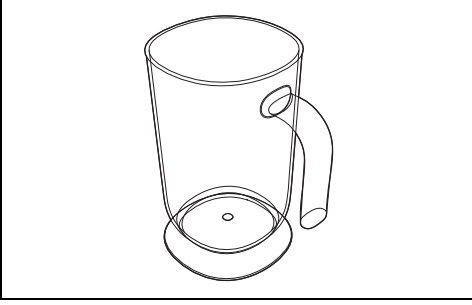


Tepsinin üstüne konulur; için

yağ bırakabilecek yiyecekler pişirme.

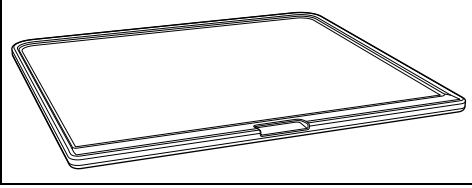
İsteğe bağlı aksesuarlar (ayrı olarak satın alınabilir)

Sürahi



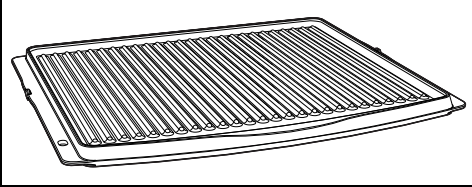
Rezervuarı doldurma ve boşaltma sırasında sıvıları tutmada kullanışlıdır.

PPR2 veya TAŞ(rafreyer taş)



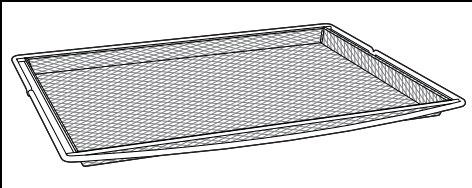
Ekmek pişirme için ideal bir aksesuar (pizza, ekmek, focaccia...), ancak kurabiye gibi daha nazik hazırlıklar için de kullanabilirsiniz.

BBQ (teflon kaplı mangal tavası)



Çift amaçlı aksesuar: çizgili yüzey etleri kızartmak için (filetolardan, hamburger...), temiz yüzey ise sebze, meyve, balık pişirmek için kullanılabilir.

HAVWAFI (yağsız kızartma ızgarası)



Daha önce pane edilmiş, önceden pişirilmiş ve/veya dondurulmuş yiyecekler için (klibeler, patates veya et kroketleri, küçük mozzarella parçaları...) hava kızartması için önerilen aksesuar.

Buharlı pişirmenin avantajları

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

- Yahni ve güveç yapma
- Soslar pişirme
- Aid bake sosu pişirme
- Kızartma
- Düşük sıcaklıkta pişirme
- Yeniden ısıtma
- Çok modlu pişirme

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

Buharın eklenmesi, daha sağlıklı ve daha otantik bir mutfak için daha az yağ kullanılmasına olanak tanır. Pişirme sırasında yiyeceklerin kilo ve hacim kaybını da azaltır.

Buhar pişirme özellikle ete uygulanmaya uygundur: çok yumuşak olmasının yanı sıra parlak kalmasını ve daha sulu olmasını sağlar.

Ayrıca mayalı ve ekmek hamurunun pişirilmesi için de önerilir. Nem, pişirme sırasında hamurun büyümesine ve gelişmesine izin verir, dış kabuğu oluşmadan önce. Sonuç daha hafif ve sindirimi kolay bir hamur olup, daha kalın gözenerlerle tanınır.

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

Kısa süreli pişirme veya pişirme sırasında çok miktarda nem çıkarabilecek yiyecekler için tavsiye edilmez.

Pişirme kapları

• Pişirme için kendi kaplarınızı da kullanabilirsiniz; yeterince yüksek sıcaklıklara dayanıklı oldukları sürece.

• Buhar pişirme için metal kapların kullanılması tavsiye edilir. Metal, yiyeceklere ısıyı daha iyi dağıtır.

• Yüksek sıcaklıklarda metal kapların biraz şekil değiştirmesi normaldir, ancak soğudukça eski şekillerine dönerler.

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

KULLAN

Ön operasyonlar



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışı veya içi, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasının dışında herhangi bir etiket çıkarın.
- Cihazın tüm aksesuarlarını çıkarıp yıkın (bölüme bakınız "TEMİZLİK VE BAKIM").

Birinci ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bakınız "Fırını kullanma" paragrafı).
2. Üretim sürecinin bıraktığı kalıntıları yok etmek için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

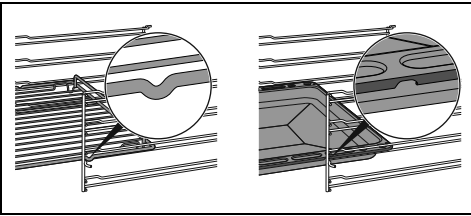
- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

Aksesuarları kullanmak

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tam durana kadar yan kılavuzlara sokulmalıdır.

- Rafın kazara çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya doğru ve fırın haznesinin arkasına bakmalıdır.

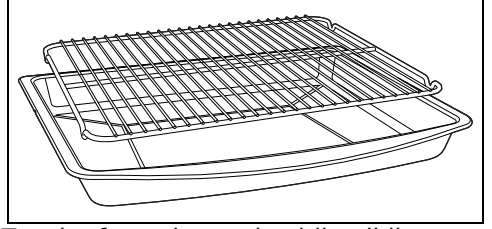


Rafları ve tepsileri nazikçe fırına itin, duruncaya kadar.



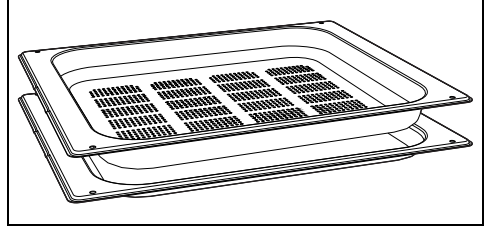
Üretim sürecinden kalan kalıntıları çıkarmak için ilk kullanımdan önce tepsileri temizleyin.

Tepsi rafı



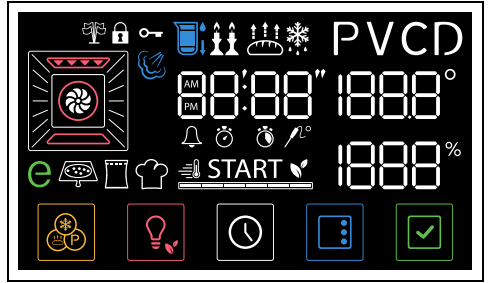
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Bu şekilde pişirilen gıdadan yağ ayrı toplanabilir.

Buharlı pişirme için yapılandırma



Buharlı pişirme için delikli fırın tepsisini kullanmayı düşünüyorsanız, istenilen raf üzerine yerleştirin ve aşağıdaki raf üzerine çelik fırın tepsisini yerleştirdiğinizden emin olun. Bu, pişirilen gıdadan sıvıların ayrı toplanmasına olanak tanır.

Dijital programlayıcı



Mevcut seçili işlev için parametreler ve değerler ekranda gösterilecektir. Kullanmak için dokunmatik düğmelere control panelinden basın veya göstergenin alt kısmındaki düğmelere basın; cihazın gerçekleştireceği işlemlere bağlı olarak.

Dokunmatik düğmeler

Kontrol paneli, kullanılacak simgeye hafif dokunmak suretiyle çalıştırılabilen dokunmatik düğmelerle donatılmıştır.

- Dokunmatik butonlarla, seçilen menüye bağlı olarak ekran içindeki istenen işlev ve parametreleri (örneğin zaman veya sıcaklık) seçebilirsiniz.



Basın the < veya > düğmeleri değiştirmek istediğiniz parametreleri hızlıca kaydırmak için sürekli olarak.

- Mevcut işlevden çıkmak ve ekrandaki saat ekranına dönmek için dokunmatik düğmeye basın.
- Seçilen parametrenin değerini artırmak veya azaltmak için dokunmatik düğmeleri kullanabilirsiniz.



Basın the — veya + düğmeleri hızla değiştirmek için sürekli olarak seçilen parametrenin değeri.

- Sıfırlamak için dokunmatik düğmeye basın seçilen parametreyi varsayılan değere sıfırlayın.
- İstenen değeri onaylamak için basın  ekrandaki düğmeye.

İlk kullanım



Zaman ayarlanmadıysa fırın çalışmaz.

İlk kullanışta veya uzun güç kaynağı sonrasında arızası,  ve  düğme yanıp söner aletin göstergesinde. Herhangi bir pişirme işlevine başlayabilmek için şu anki saatin ayarlanması gerekir.



Zaman ayarı

1. Düğmeye  n.

2. İle birlikte — ve + dokunmatik butonlar görüntülemek için saat biçimini seçin ( .



Sürüm alındığında  olduğunda seçildiğinde görüntü ekranda gösterilir  (sabah) veya  (öğleden sonra).

3. Değişikliği  lamak için düğmeye basın ve zamanı ayarlamaya devam edin.
4. Cari saati ayarlamak için basın ve dokunmatik düğmeleri kullanın.
5. Cari saati  lamak için düğmeye basın ve dakikaların seçimine geçin.
6. Cari saatin dakikalarını ayarlamak için basın ve dokunmatik düğmeleri kullanın.
7. Onaylamak  n düğmeye basın.



Örneğin yaz saati uygulaması için mevcut zamanı değiştirmek gerekebilir.



İşlemi iptal etmek için basılı tutun ekrandaki  düğmeye bir birkaç saniye.

Zamanı değiştirme

1. Ana menüde, basılı tutun



birkaç saniye için düğmeye basılı tutun.



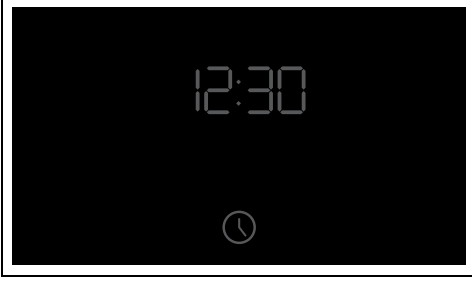
2. Önceki bölümdeki 2. noktada açıklandığı gibi saati değiştirin.

Düşük parlaklık

2 dakikalık hareketsizlikten sonra gösterge düğmeyi ve  anki saati düşük parlaklıkta gösterir.

Bu modda, dokunmatik düğmeler üzerinde

kontrol paneli devre dışı (ışıklar kapanmış ve dokunmaya tepkisiz).



Görüntü, fırın boşluğunda ısı yoksa yalnızca düşük parlaklık moduna geçer.

Görüntüyü yeniden etkinleştirme

Kontrol panelindeki ekranı ve dokunmatik düğmeleri etkinleştirmek için:

- Ekrandaki düğme  yaklaşık bir saniye basılı tutun.

Ekran aydınlanır ve kontrol panelindeki dokunmatik düğmeler çalışır.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Buğulu pişirme



Eğer pişirme 100°C'nin üzerinde sıcaklıklarla yapılmışsa, buhar fonksiyonunu kullanmak için fırının soğumasını beklemelisiniz.

1. Kontrol panelindeki  düğmelere basın ve dokunmatik düğmelere basılı tutarak seçeneği seçin

istenen buhar fonksiyonunu seçin

kullanmak için
(örn.



+



.

Gösterge ışığı

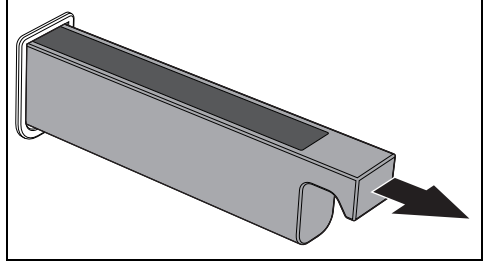
ışık



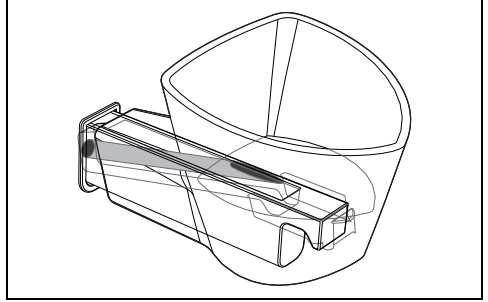
kavruluyor / yanıp
sönüyor.

Reservoir doldurma

2. Kapıyı açın ve yükleme çekmecesini muhafazasından çekin.

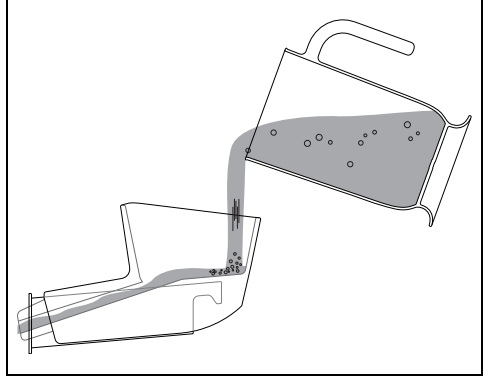


3. Yükleme çekmecesine sağlanan huniye ekleyin.



4. Suyu (şişe veya ölçü kabı kullanarak) maksimum seviyeye kadar dökün.

gösterge ışığı  yakılır.

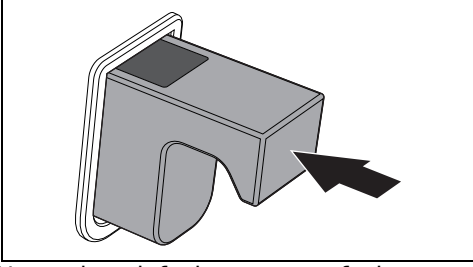


Çok sert olmayan soğuk musluk suyu kullanın, yumuşatılmış su veya gazsız mineral suyu. Her zaman sadece içme suyu kullanın.



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

5. İşlem sonunda huni çıkarın ve yükleme çekmecesi yerine geri koyun.



Haznede çok fazla su varsa, fazla su pişirme bölmesine boşaltılır:

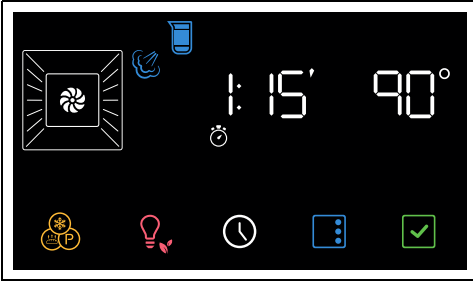
- bu durumda, pişirmeden önce bir bez ya da süngerle kurulaşın.
- 200 ml haznenin, hazne boşaltma fonksiyonu üzerinden boşaltılması önerilir.

6. Kapağı kapatın.

sözcükler **START** ve düğme  fonksiyonun başlatılabileceğini belirtmek için yanıp söner.

Buharlı pişirmeyi ayarlama

1. Pişirme sıcaklığını (30°C' ile 100°C) (örn. "90°C") ayarlamak için kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmelerine basın.

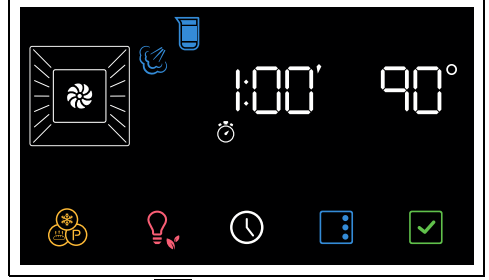


2. Düğmeye  basın.

ve g  rge  baları ekran yanıp söner.

3. Pişirmeyi ayarlamak için kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmelere basın

süre (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "1 saat").



4. İlgili fonksiyon  başlatma düğmesi basın.



Kapı açıldığında devam etmekte olan fonksiyon duraklar. Kapı kapatıldığında fonksiyon otomatik olarak devam eder.

Ön ısıtma aşaması

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

Bu aşama, gösterge lambasının yanması ve sıcaklığın kademeli olarak artması ile belirtilir
ulaşılan seviye  sonunda:

- gösterge  lambası söner;
- cihaz bip sesi verir;
- pişirme otomatik olarak başlar.

Pişirme aşaması

1. Kapağı açın
2. Pişirilecek yemeği içeren kabı fırın haznesine yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.

veya

- Yemeği içeren kap fırın haznesinin içindeyse, pişirmeyi başlatma  düğmeye basın.

4. Dahili ışığı açarak yemeğin pişme durumunu kontrol edin.

Pişirme; sayısal ekrandaki sürenin kademeli olarak azalması ve

segment çubuğu  Pişirmenin sonu

Pişirme işlemi sonunda bir sesli uyarı duyulur ve ekran şunu gösterir 

1. İşlevden çıkmak için kontrol panelindeki dokunmatik düğmeye basın.
2. Kapıyı açın
3. Yemek kabını fırın hacminden çıkarın.
4. Kapıyı kapatın.

Depo boşaltma



Depoyu boşaltmadan önce fırının soğumasını bekleyin, kapıyı açık bırakın. Depodaki su çok sıcak olmadığından emin olmak için en az 40 dakika bekleyin.

Piştirdikten sonra:

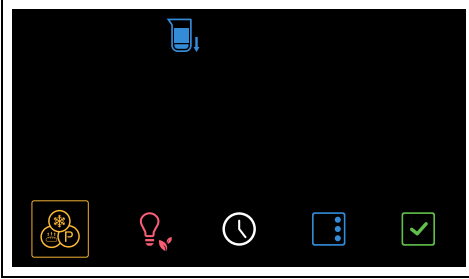
1. Kapıyı açın
2. Alt kattan ikinci rafına derin tavayı yerleştirin. Bırakın fırın hacminin arka duvarına doğru itiniz.

3. Konum 0'dan başlayarak fonksiyon tekerini çevirin

sola bir konum kaydırın. The

düğme yanıp sönüyor.

Cihaz Depo Boşaltma işlevini önerir.



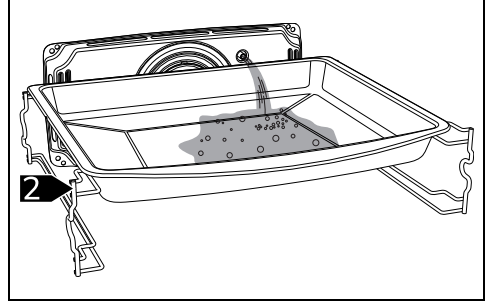
4. Fonksiyonu ayılamak için düğmeye basın.

5. Fonksiyonu boşaltmak için düğmeye tekrar basın.



Su, sağdaki tahliye borusundan derin tavaya akmaya başlar.

fırın hacminin arka duvarı.



6. Boşaltma akışı bitene kadar bekleyin.

Cihaz sonunda bip sesi çıkarır ve görüntü gösterir

7. Fonksiyon tekerini fonksiyondan çıkarmak için konum 0'a getirin.



Kullanılmayan su kalıntısının depoda kalmaması için her pişirmenin sonunda boşaltılması önerilir.



Uzun süre kullanılmadıktan sonra bu buhar devresini durulamak amacıyla depoyu doldurma ve boşaltma döngüsü yapmanız önerilir.

8. Derin tavadan suyu boşaltın.



Dikkat edin: su çok sıcak olabilir.



Boşaltılan su diğer pişirme için kullanılamaz.

Sous Vide pişirme



SOUS VIDE

Mühürlü bir torbada mükemmel pişirme için buharlı fonksiyon. Yiyeceklerin tadı güçlenir ve hiçbir besin değeri kaybolmaz.



Yiyecek içeren torba delikli tepsiye veya birinci ya da ikinci raf üzerine yerleştirilmiş bir rafa konabilir.

Buharlı fırında sous vide pişirme, yiyeceğin besin değerlerini ve kalitesini değiştirmeden pişirmenin en iyi yoludur. Ayrıca son derece sağlıklı ve doğal bir pişirme türüdür.

- Sous vide tekniği, buhardan yiyeceğe ısı geçişini verimli bir şekilde sağlar, kaybın önüne geçer.

pişirme sırasında besinlerin oksidasyonu ve buharlaşması ile lezzet kaybı.

- Sous vide pişirme, geleneksel yöntemlere göre pişirmeyi daha iyi kontrol etmenizi sağlar ve pişirme işleminin eşit olmasını sağlar.

- Geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla daha düşük sıcaklıklarda pişirme yapılmasına da olanak tanır.

Sous Vide pişirme için ihtiyacınız olanlar:

- Katı ve sıvı gıdalar için daha iyi ve güvenli bir vakum elde etmenizi sağlayan bir odalı vakum paketleme makinesi olun.

- Poşetin contalı alanının temiz ve yiyecek kalıntılarından arınmış olduğundan emin olun.
- Yemeğin pişirme sıcaklıklarına dayanabilecek özel gıda sınıfı bir poşette hermetik olarak kapatın.

- Pişirmeyi etkileyebilecek hava kabarcıklarının oluşmaması için poştede en az %99.8 vakum oluşturun.

- Smeg vakum çekmeceniz varsa, maksimum vakum seviyesi (seviyes3) kullanın.

Piştirildikten sonra ürünü poşetten çıkarmak ve tencerede veya ızgarada bitirmek önerilir.

İpuçları:

- Pişirene kadar taze, yüksek kaliteli hammadde kullanılması tercih edilir.
- Pişirme sonucunu iyileştirmek için soslar poşetin içinde de eklenebilir.
- Yemeği poşeti delinip pişirmeyi bozabilecek kemiklerden veya balık kemiklerinden iyice temizleyin.
- Poşet vakum avantajlarının kaybolmaması için yemek oda sıcaklığında çok uzun süre bekletilmesin, pişirme sırasında poşet şişebilir.

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

- Ürünleri vakum halinde (pişmiş ve hızlı soğutulmuş) buzdolabında sabit ve 3°C'yi geçmeyen bir sıcaklıkta saklayın.

- Eşit pişirme için poşetleri aşırı doldurmayın ve yiyeceği tek bir katman halinde en iyi şekilde yerleştirin.

- Aynı anda birden fazla poşet pişiriyorsanız, poşetleri üst üste getirmeden aynı raf üzerinde bırakın.

- Pişirdikten sonra poşetleri yeniden kullanmayın. Sous Vide pişirmeyi seçmek için:

1. Basın ve dokunma düğmelerine basın

seçmek için kontrol panelinde



fonksiyon.

2. Ayarlar için, "Buharda pişirme" bölümünde açıklanan prosedüre bakın.

Buharda pişirme için tavsiyeler

- Makarna ve pirinç: 100°C'ye ulaştığında pişirme süresi ocakta pişirmeyle aynı olacaktır. Makarnayı veya pirinci metal bir tepsiye koyun ve yaklaşık bir santimetre su ile örtün. Pirinç pişirirken en iyi sonuçlar için kapak kullanın veya kapıyı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu işlem pirincin tüm suyu emmesini sağlar ve tabakta doğrudan servis edilebilir.
- Yumurtalar: 100°C'de buharlama fonksiyonunu kullanarak haşlanabilir, çırpılmış veya poşe yapılabilir. Mükemmel haşlanmış yumurta elde etmek için yumurtaları delikli tepsiye yerleştirin ve yumuşak haşlanmış için 4-6 dakika, sert haşlanmış için 8-10 dakika pişirin. Çırpılmış yumurta için çırpılmış yumurtaları süt, tereyağı ve baharat ile metal bir tepsiye koyun. Tepsiyi alüminyum folyo ile kaplayın. Her birkaç dakikada bir çatal ile karıştırın. Poşe yumurta için, metal kaba bir damla sirke eklenmiş kaynar suyu dökün ve yaklaşık 4-5 dakika buharda pişirin.
- Sebzeler: buharda pişirme sebzeler için mükemmel sonuçlar verir. Renklerini, tatlarını ve besin değerlerini korurlar. Patates, şalgam ve hindiba gibi yoğun sebzeler için, onları ocakta kaynatacağınız süreyle aynı sürede 100°C'de pişirin. Brokoli ve havuçlar için, sert kalmasını istiyorsanız 6 dakika, daha yumuşak olmasını istiyorsanız 10 dakika pişirin.
- Balık: balığın hassas doğası nedeniyle buharda pişirme mükemmel sonuçlar verir. Somon veya alabalık gibi yağlı balıklar için 100°C'de yaklaşık 5 dakika pişirin. Mısırlık balıklar için beyaz balıklar olan morina veya haddock için 80°C'de yaklaşık 5 dakika pişirin. Farklı yiyecekler pişiriyorsanız, tüm balıklar delikli tepside pişirilmelidir ve bu tepsi balık suyunun diğer yiyecekler üzerinde damlamaması için fırının alt rafına konulmalıdır.
- Et: güveçler ve köri yemekler buharda pişirme için idealdir. Güveci normal fırında pişirir gibi hazırlayın.

Kullanılan et dilimine bağlı olarak 45 dakika ile 3 saat arasında kapaklı veya alüminyum folyo ile kaplanmış metal tepsiye yerleştirin ve pişirin.

- İnce çorbalara: buğuyla pişirme, az çaba ile tatların mükemmel şekilde gelişmesini sağlar, çünkü sıvılar taşmaz. Doğru kıvamda sebze çorbası için önce sebzeleri buharda pişirin, sonra et suyu ekleyin ve 100°C'de buharda pişirin. Buhar fonksiyonu, daha sonra kullanılmak üzere büyük miktarlarda hazırlama için de idealdir.
- Çorbalara: Daha yoğun çorbalara da kolay ve hızlı hazırlanır. Çorbayı metal bir tepsiye koyun, kapağı veya alüminyum folyo ile örtün ve mikrodalga fırında pişireceğinizle aynı sürede, 100°F'de buharda pişirin. Kremamsı bir doku elde etmek için pişirme sırasında yarısında karıştırın.
- Isıtma: Buhar pişirme fonksiyonu yiyecekleri kurutmaz ve daha nemli bir sonuç verir. Alüminyum folyo ile kaplanmış daha önce hazırlanmış ev yemeği yaklaşık 10-12 dakika ısıtılır. Hazır yemekler ambalaj üzerinde belirtilen sürenin yaklaşık iki katını gerektirir.
- Çözdürme: Buğuyla pişirme fonksiyonunu kullanarak yiyecekleri çözdürmek mümkündür. Zamanlar değişir, ancak buharda pişirme fonksiyonuyla çözdürme, oda sıcaklığında çözdürülen kapalı yiyecekler için gerekli sürenin yaklaşık yarısı kadar sürer.
- Biber ve domatesleri soyma: Buhar fonksiyonunu kullanırken bunu yapmak çok kolaydır. Domatesin kabuğunda küçük bir çarpı şeklinde kesik atmak için bir bıçak kullanın ve 1 dakika buharda pişirin. Biberlerin kabuğu daha serttir ve soyulması için yeterince yumuşatılması için 4 dakikaya kadar gerekebilir.
- Çikolata: Bu buğulu pişirme fonksiyonuyla eritilebilir. Çikolatayı metal bir tepsiye koyun, alüminyum folyo ile örtün ve 1 dakika buğularda pişirin. Diğer yöntemlere göre, buhar fırında çikolatanın yanması olasılığı düşüktür.
- Sıcak havlular: yüz bakımları, yakın bir tıraş veya yemekten sonra kullanıma uygun olanlar; buğuyla pişirme fonksiyonuyla kolayca hazırlanır. Bir havluyu suyla ıslatın, yuvarlayın ve 1 dakika buharda pişirin.

Buğuyla kombinasyon pişirme



%25 - Pasta ve ekmek
%30 - Ördek
%40 - Sığır, dana ve kuzu etleri
%50 - Tavuk
%70 - Bütün balık

1. Kontrol panelindeki ve dokunmatik tuşlara basın ve sana istediğiniz buharlı fonksiyonu seçene kadar basılı tutun.

kullanmak için (ö



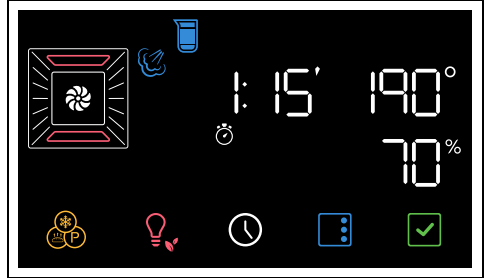
Göstergesi

ışık parıltılar.

2. Yukarıda açıklandığı gibi hazne doldurmaya devam edin.

Birleşik buğulu pişirme ayarı

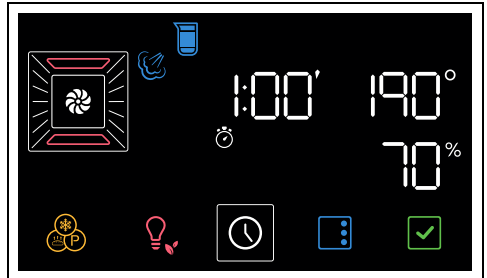
1. Kontrol panelindeki ve dokunmatik tuşlara basarak pişirme sıcaklığını ayarlayın (100°C ile 250°C arasından) (örn. "190°C").



2. Butona basarak

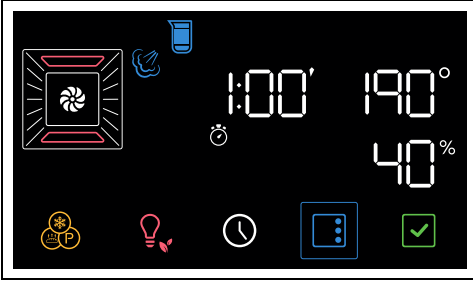
Görüntüleyici üzerindeki ve göstergesi ışıkları yanıp söner.

3. Kontrol panelindeki ve dokunmatik tuşlara basarak pişirme süresini ayarlayın (1 dakikadan 13 saate kadar) (örn. "1 saat").



4. Ekrandaki ğmeye basın. The gösterge ışığı  yanıp sönüyor.

5. Kontrol panelindeki dokunmatik düğmelere basarak pişirme buhar yüzdesini ayarlayın (20% ile 70% arası) (ör. "%40").



6. Başlatmak n düğmeye basın, fonksiyon.



Kapı açıldığında yürütülen fonksiyon durdurulur. Kapı kapatıldığında fonksiyon otomatik olarak devam eder.

Önisıtma aşaması

Yemek pişmeden önce önisıtma aşaması vardır; bu, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlar. Bu aşama gösterge ışığının yanması ve sıcaklığın kademeli olarak artmasıyla gösterilir.

ulaşan seviye 



Birkaç saniye boyunca düğmeye basılı tutarak önisıtma amasını atlayabilirsiniz.

Önisıtma sonunda:

- gösterge ışığı söner;
- cihaz bip sesleri verir;
- metinler **START** ve the  düğme, yiyeceğin fırın haznesine konulabileceğini göstermek için yanıp sönüyor.

Pişirme aşaması

1. Kapaıyı açın
2. Yemek konulacak tabağı fırın haznesine yerleştirin.
3. Kapaıyı kapatın.

veya

- Eğer yemek tabağı zaten fırın haznesinin içindeyse, pişirmeyi başlatmak n ekrandaki düğmeye basın.

4. İç aydınlatmayı açarak yiyeceğin pişme durumunu kontrol et.

Pişirme sona erdi

5. Fonksiyonu kapatmak için kontrol panelindeki dokunmatik düğmeye basın.

6. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuarı boşaltmaya devam edin.

Buhar fonksiyonlarından sonra kurutma

Buhar ile pişirme cihazın içinde çok miktarda nem üretir. Bu normal bir olaydır ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez. Her pişirme işleminden sonra:

1. Cihazın soğumasını bekleyin;
2. Fırın haznesini ve kullanılan aksesuarları yumuşak bir bezle veya kağıt havlularla iyice kurulaın;
3. Cihazın içi tamamen kuruyuncaya kadar kapağı açık bırakın.

Birleşik pişirme fonksiyonları listesi

FAN DESTEKLİ+BUHAR



Yoğun ve eşit pişirme. Buhar eklemek yiyeceğin özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. Rosto dana eti, kızartılmış ördek ve bütün balık pişirme için idealdir.

FAN-DESTEKLİ BUHAR



Buhar ile pişirmeye fan destekli dolaştırıcı eleman eklemek, yiyeceğin özelliklerini daha iyi korur. Kızartmalar, tavuk ve mayalandırılmış kekler ile ekmek gibi fırın ürünlerinin hazırlanması için idealdir.

Geleneksel pişirme



Isıtma her zaman basılı tutularak kesilebilir



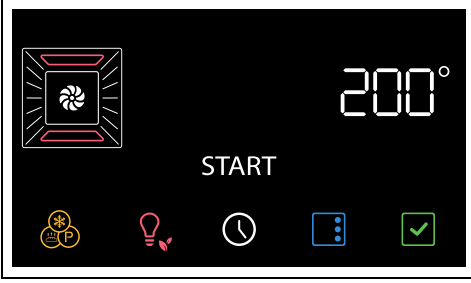
dokunmatik düğme.

1. İstenilen fonksiyonu seçmek için dokunmatik düğmeleri kullanın (ör. "FAN-

DESTEKLİ ").

Düğme  gösterimdeki **START** açık metinler yanıp sönmeye başlar.

İstenen sıcaklığı ayarlamak için ve dokunmatik düğmelere basın ve dokunun (örneğin "200°C").



3. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.



Kapı açıldığında, devam eden işlev kesilir. Kapı kapatıldığında işlev otomatik olarak devam eder.

Ön ısıtma aşaması

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

Bu aşama, gösterge ışığının yanmasıyla ve sıcaklığın kademeli olarak artmasıyla gösterilir
ulaşan seviye



Birkaç saniye düğmeye basılı tutarak ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz.

Ön ısıtma sonunda:

- gösterge ışığı sönüyor;
- cihaz bip sesi çıkar;
- kelimeler **START** ve gıda fırın boşluğuna alınabilir olduğunu göstermek için düğme yanıp sönüyor.

Pişirme aşaması

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

veya

- Yemek kabı zaten fırın boşluğundaysa, pişirmeyi başlatmak için ekran düğmeye basın.

4. İç aydınlatmayı açarak yiyeceğin pişirme durumunu kontrol edin.

Pişirme Sonu

5. Basın



dokunmatik düğmesine dokunun

fonsiyondan çıkmak için kontrol panelindeki düğmeye basın.

Zamanlı pişirme

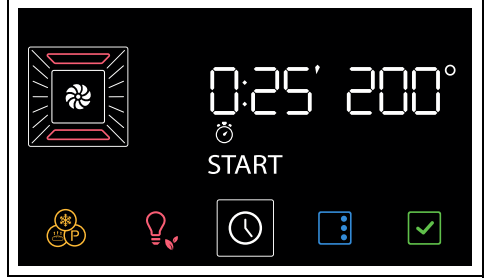


Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işleminin başlatılmasına ve bitirilmesine olanak tanıyan işlemdir.

1. Bir pişirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra tuşa basarak .

İnternet bağlantıları ve gösterge ışıkları üzerinde olanlar ekran yanıp sönüyor.

2. Pişirme süresini ayarlamak için kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmelere basın (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "25 dakika").



3. Pişirme süresini onaylamak için ekrandaki düğmeye basın.



Fırın ön ısıtması için birkaç dakikanın pişirme süresine eklenmesi gerektiğini unutmayın.

4. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.

Ön ısıtma sonunda:

5. Gıdayı fırın boşluğuna yerleştirin.

6. Pişirmeyi başlatmak için düğmeye basın.

Zamanlı pişirme, sayısal ekrandaki zamanın ve segment çubuğundaki ilerleyen azalma ile gösterilir

Pişirme işlemi sonunda bir sesli bildirim çalar ve gösterge gösterir **End**

7. Basın



dokunmatik düğmeye dokunun

işlevden çıkmak için kontrol panelini kullanın.

Zamanlanmış pişirmeyi silmek için

1. Gösterim  düğmeye birkaç saniye basın.

2. Düğmeyi basını dokunmatik düğmeye dokunun kontrol panelinden pişirme süresini sıfırlayın.

3. Onaylamak  n düğmeye basın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcının belirlediği bir zaman değerine bağlı olarak belirli bir zamanda pişirme işleminin durdurulmasına izin veren işlevdir; ardından cihaz otomatik olarak kapanır.

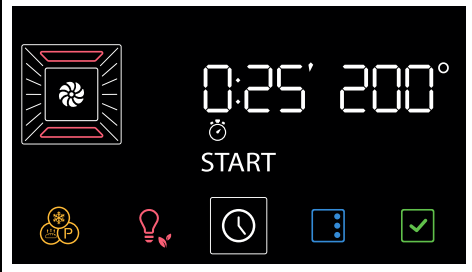


Güvenlik nedeniyle, pişirme süresi ayarlanmadan pişirme sonunu tek başına ayarlamak mümkün değildir.

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra, tuşa .

ve   anıp sönmeye başlar ekranda yanıp söner.

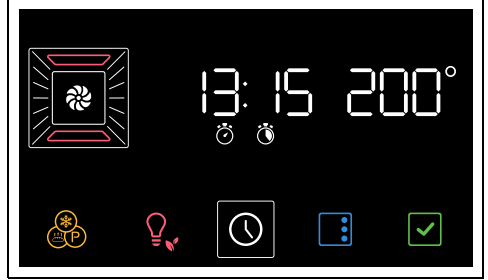
2. Kontrol panelindeki tuşlara basıp dokunmatik düğmeleri kullanarak pişirme süresini ayarlayın (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "25 dakika").



3. Basın  düğme.

The  indicator lights on the ekran yanıp sönmüyor.

4. Son pişirme süresini ayarlamak için kalemli ve dokunmatik düğmeleri basın (örneğin "13:15").



5. Son pişirme  süresini onaylamak için düğmeye basın.

6. Fonksiyon  başlatmak için düğmeye basın.

Cihaz belirlenen başlangıç zamanı için bekler.



Önceden ısıtma için gereken dakikalar, son pişirme süresine zaten dahildir.

Pişirme işlemi bittikten sonra bir sesli sinyal çalar ve gösterge  gösterir.

7. Fonksiyondan çıkmak için kontrol panelindeki dokunmatik düğmeye basın.

Programlı pişirmeyi silmek için

1. Düğmeye  kaç saniye basın.

Görün   terge ışıkları yanıp sönmüyor.

2. Düğmeye kısa .

ve   arı ekranda yanıp söner.

3. Pişirme süresini sıfırlamak için kontrol panelindeki dokunmatik düğmeye basın.

4. Onaylamak  n düğmeye basın.



Bu şekilde sadece programlı pişirme iptal edilir. Zamanlı pişirme, ön ısıtma aşamasıyla hemen başlar.

Pişirme sürecinde dakika bekleme zamanlayıcısı



Dakika bekleme zamanlayıcısı pişirme işlemini durdurmaz, belirlenen zaman dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

1. Döğmeye .

Ve  gelecekte  anıp sönüyorlar

ekranda ışıklar yanıp sönüyor.

2. Basıncı basın düğmesini.

Ekranda gösterilir  ve

gösterge ışığı  sönüyor.

3. Kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmelere basarak dakika bekleyicisinin süresini ayarlayın (1 dakikadan 13 saate kadar).

4. Onaylama n düğmeye basın.

Dakika bekleyici zamanlayıcısı bittiğinde sesli bir işaret çalar ve ekranda gösterge ışığı  sönür.

5. İşlevden çık için düğmeye basın.

Geleneksel pişirme işlevlerinin listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATİK



Aynı anda tek bir yemek için uygun geleneksel pişirme. Fırında tavuk, yağlı etler, ekmek, turtalar için idealdir.

ULU FANDA DESTEKLİ



Yoğun ve dengeli pişirme. Bisküvi, kekler ve çok katlı pişirme için ideal.

DÖNÜŞÜMLÜ ISI



Isı hızlı ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuların veya tatların karışmadan çok katlı pişirme için idealdir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve grileme sonuçları elde eder. Pişirmenin sonunda kullanılır, yemeklere eşit kahverengileşme verir.

TABAN ISI



Isı, haznenin altından gelir. Kekler, turta, tartlar ve pizzalar için mükemmel.

EKO



Bu işlev, tek katta ve düşük enerji tüketimiyle pişirme için özellikle uygundur.

Yoğun nem üretebilecek gıdalar hariç tüm gıda türleri için önerilir (örneğin sebzeler).

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için, önceden ısıtılmadan yiyecekleri fırına koymanız önerilir.



EKO işlevini kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKO işlevi ile pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri uzar ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



EKO işlevi hassas bir pişirme işlevidir ve 210°C'nin altında dayanacak gıdalar için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir işlev seçin.

Pişirme önerileri

Genel tavsiyeler

- Bir fan destekli işlev kullanarak birkaç seviyede tutarlı pişirme elde edin.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltılamaz (gıda dışı aşırı pişmiş olabilir ve içerişi pişmemiş kalabilir).

Et pişirme için tavsiyeler

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

- Yemeği her iki tarafı da kızarması için çevirin.
- Et kızartılırken et termometresi kullanın ya da kızartmayı bir kaşıkla hafifçe baskılayın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişirmeye ihtiyaç vardır.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

- Eti, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına koyarken bile ızgara yapabilirsiniz.

- Izgara ile fan destekli kullanırken

varsa işlev, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
Izgara işleviyle pişirmeyi en iyi hale getirmek için sıcaklığı en yüksek değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için tavsiyeler
Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

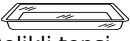
Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

Tatlı fırından çıkarken çökerse, bir sonraki kez ayarlı sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün; gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.

İki rafla pişirme için tavsiyeler:
İki raf yerleştirmeyi öneriyoruz (Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir).

Havalandırmayı kolaylaştırmak için kalıpları/küvetleri rafların merkezine yerleştirin ve genişlikleri/çaplarının 30 cm'yi geçmediğinden emin olun.
rafları aralarında bir boş raf bırakarak yerleştirin.
Yiyeceğe ve kabin içindeki artan yükleyişe bağlı olarak iki seviyede pişirme, tek raflı pişirmeye göre birkaç dakika daha uzun sürebilir.

Aksesuarlar için mini kılavuz

	Altıncıdan itibaren ilk raftaki çekmeli kaydırıcılara delikli tepsiyi bir seviye aşağıya yerleştirin. Buhar ve kombinasyon buharla pişirme için uygundur.
	Fırın kalıplarını/kadınları pişirmek için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz. Kavrulabilir tepsî olmadığında, ızgarı aşağıdaki bir rafta konumlandırılan derin fırın tepsisiyle pişirme suları toplamak için temel olarak kullanabilirsiniz.
	Yalnızca tek seviyede pişirme için derin fırın tepsisinin kullanımını öneririz. Statik ve fan destekli işlevleri kullanırken derin tepsiyi birinci rafın üstüne yerleştirin (veya birinci raf üzerinde kaydırmalı raylar monte edilmişse orta raf üzerine).
	Izgara alarından çıkan özsuyu toplamak için fırın tepsî ızgarasını temel olarak kullanmanızı öneririz. IZGARA ile pişirmek için son raf üzerine fırın tepsisi ızgarasını ve fırın tepsisini yerleştirin mod.

İki raf üzerinde pişirme için belirtilen işlevler TERMİK HAVALANDIRMA ve TERMİK HAVALANDIRMA TABANIDIR.

Buharlı pişirme için tavsiyeler
Ekmek tipi ürünler (ekmek, focaccia vb.) ile dondurulmuş tatlılar için, pişirmenin ilk birkaç dakikasında buharlı kullanım faydalı olduğundan, ilk 5-10 dakika için buharlı işlevi ayarlamanızı ve ardından pişirmeyi tamamlamak için havalandırmalı moda geçmenizi öneririz.

Isıtma için soğuk fırına buharlı ısıtma takın.

Çözdürme ve mayalandırma için tavsiyeler
Dondurulmuş yiyecekleri ambalajı olmadan fırının ilk rafına kapaksız bir kaptaki yerleştirin.

Yemeğin üst üste gelmesini önleyin.
Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviyeye yerleştirilmiş tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürme sırasında yiyeceğin içindeki sıvı yiyecekten uzak akar.

En narin parçalar alüminyum folyoyla kapatılabilir.
Başarılı mayalanma için fırının altına su bulunan kap yerleştirilmelidir.

Enerji tasarrufu yapmak için
Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırında biriktirilmiş ısıyla pişmeye devam edecektir.

Isıtmanın dağılmasını önlemek için kapının herhangi bir açıklığını en aza indirin.
Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Tarifleri keşfedin

Gıda için çeşitli kategorilerde geliştirilmiş tarifleri görmek ve yemek önerileri hakkında daha fazla bilgi almak için ürüne eşlik eden broşürdeki QR kodu kullanılarak ulaşılabilen www.smeg.com adresindeki özel sayfayı ziyaret etmeyi öneriyoruz.

Denetim Kurumları için Bilgi

V fanlı mod

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

KİM kurallarındaki "Enerji tasarrufu" bölümüne bakın.

Klasik ısıtma modu

STATIC modunu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamalısınız (KULLANIM bölümündeki "Ön Isıtma Aşaması" bölümüne bakın).

"Enerji tasarrufu" bölümüne bakın talimatlar bölümünde.

Özel işlevler

- Ekranda düğmeye basın



Mevcut olanlar arasında kaydırmak için işlevler, basın ve dokunma düğmeleri, istenen özel işlev seçilene kadar.

Seçili işlevden çıkmak için (henüz başladıysa, kontrol panelindeki düğmeye basılı tutun ya da

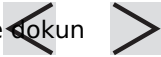


ekrandaki düğmeye basın.

ÇÖZDÜRME

Bu işlev, seçilebilir bir zamana göre yiyecekleri çözdürenizi sağlar.

1. Özel işlevlere girdikten sonra menü, basın ve dokun



kontrol panelindeki düğmelere kadar



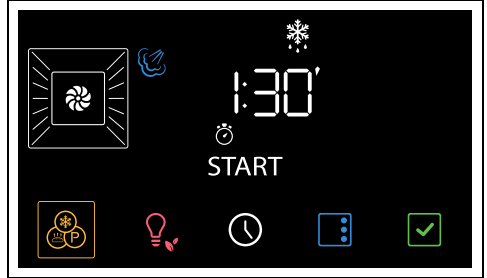
işlev seçildi.



İç ortam sıcaklığı daha yüksekse beklentinin üzerinde ise işlev etkinleştirilmez ve her düğmeye basmada cihaz bip ses çıkarır. Lütfen cihazı soğumasını bekleyin before

işlevi etkinleştirme.

2. Kapıyı açın.
3. Çözülecek yiyeceği fırına yerleştirin.
4. Kapıyı kapatın.
5. Onaylamak için düğmeye basın.
6. Basın ve dokunma düğmelerine basın çözme süresini ayarlamak için kontrol panelindeki düğmelere basın (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "1:30").



7. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.

Sonunda, "End" görüntülenir ve parlıyor ve bip sesi etkinleşir.

8. Basın the dokunma düğmesine

işlevden çıkmak için kontrol panelini kullanın.

9. Aşağıda türüne göre çözme süreleriyle ilgili bir referans tablosu bulunmaktadır.

Tür	Ağırlık (kg)	Süre
Etler	0.5	1s 45dk
Balık	0.4	0s 40dk
Ekmek	0.3	0s 20dk
Tatlılar	1.0	0s 45dk

MAYALAMA



Bu işlev özellikle hamuru mayalandırmak için uygundur.

1. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra tuşuna basın ve dokunun

seçili olana kadar



işlev



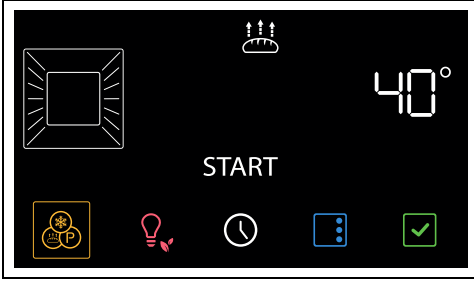
İç ortam sıcaklığı daha yükseğe beklenenden fazla ise işlev etkinleştirilmez ve düğmeye her basıldığında cihaz bir bip sesi çıkarır. Devam etmeden önce cihazın soğumasını bekleyin işlev etkinleşene kadar.

2. Kapağı açın.

3. Hamuru mayalanması için ikinci seviyeye yerleştirin.

4. Kapağı kapatın.

5. Onaylamak için düğmeye basın.



6. Sıcaklık değerini değiştirmek için kontrol panelindeki tuşuna basın ve dokunmatik tuşları kullanın (25°C - 40°C).

7. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.

8. kontrol panelindeki dokunmatik tuşa

işlevden çıkmak için basın.



Başarılı bir mayalama için su içeren bir kabı fırının tabanına yerleştirin.

SABBATH



Bu işlev, cihazın belirli bir şekilde çalışmasına neden olur:

- Pişirme sınırsız olarak devam edebilir; herhangi bir pişirme süresi ayarlanamaz.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-150°C aralığındadır.
- Fırın lambası devre dışıdır; kapıyı açma gibi herhangi bir işlem (varsa) veya

manuel aktivasyon ışığı açmayacaktır.

- Dahili fan kapalı kalır.
- Dokunmatik tuşlar ve sesli uyarılar devre dışıdır.



Şabat modunu etkinleştirdikten sonra ayarlar değiştirilemez. Kontrol panelindeki dokunmatik tuşlara ve/veya ekran tuşlarına yapılacak herhangi bir işlem etkisiz olacaktır.

1. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra kontrol panelindeki tuşuna basın ve dokunun;



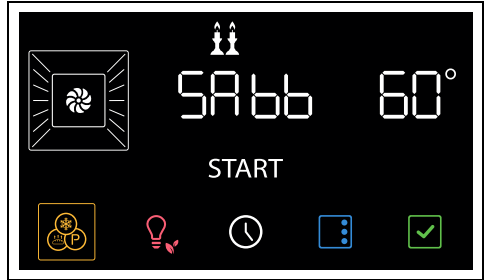
işlev seçilmiştir.

2. Onaylamak için düğmeye basın.

3. tuşuna basın ve



istenen sıcaklığı ayarlamak için kontrol panelindeki dokunmatik tuşları kullanın (örn. "90°C").



4. İşlev işlemini başlatmak için tuşuna basın. İşlevden çıkmak için:

1. düğmesine birkaç saniye basılı tutun

ekranda

2. Kontrol paneli yeniden etkinleştirildiğinde,

işlev tuşuna sonlandırmak için dokunmatik tuşa basın.

TURBO



Aromaları karıştırmadan çoklu raflarda hızlı pişirmeye olanak sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için idealdir.

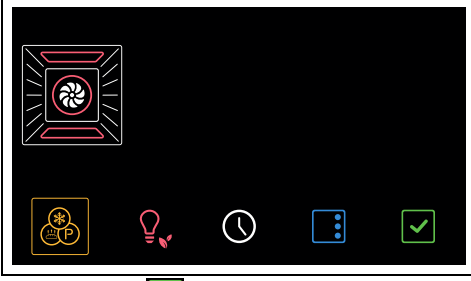
1. Özel işlevler

menüsüne girdikten sonra tuşuna basın ve dokunun

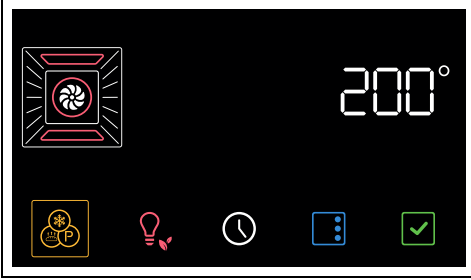
kontrol panelindeki düğmelere, istenen işlev seçilene kadar



işlev seçilmelidir.



2. Onaylamak için düğmeye basın.



3. İstenen sıcaklığı seçmek için kontrol panelindeki basılı ve dokunmatik düğmelere basın (50°C - 250°C arası).

4. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlı ile programlı pişirme ayarlayabilirsiniz.

5. Ön ısıtmadan sonra kapıyı açın ve pişirilecek yemeği fırın haznesine yerleştirin.

6. Kapıyı kapatın.

7. İç aydınlatmayı açarak yemeğin pişme durumunu kontrol edin.

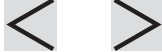
8. İşlevden çıkmak için kontrol panelindeki dokunmatik düğmeye basın.

PIZZA



Pizza pişirmek için tasarlanmış işlev. Yalnızca pizzalar için değil; aynı zamanda kurabiyeler ve kekler için de idealdir.

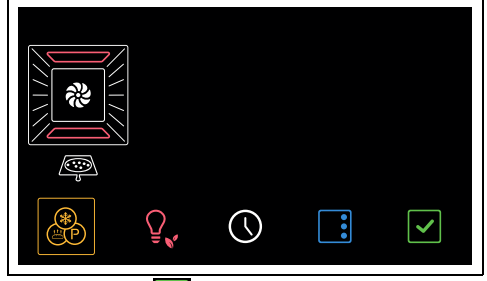
1. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra basın ve



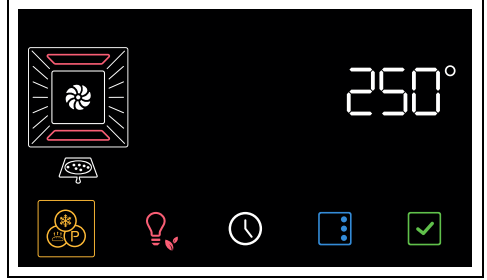
kontrol panelindeki düğmelere, istenen işlev seçilene kadar



işlev seçilmelidir.



2. Onaylamak için düğmeye basın.



3. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.



Bu işlevde ön ısıtma aşaması atlanamaz.

4. Ön ısıtmadan sonra kapıyı açın ve pişirilecek yemeği fırın haznesine yerleştirin.

5. Kapıyı kapatın.

6. İç aydınlatmayı açarak yemeğin pişme durumunu kontrol edin.

7. Şuna basın:  kontrol panelindeki dokunmatik düğme; işlevden çıkmak için.

TAŞ



Taş üzerinde pişirme için uygundur. Ayrı satılan PPR2 veya TAŞ aksesuarıyla kullanılmak üzere.



Lütfen aksesuar dokümanında belirtilen kullanım talimatlarına ve önerilere başvurun.

1. Kapıyı açın.

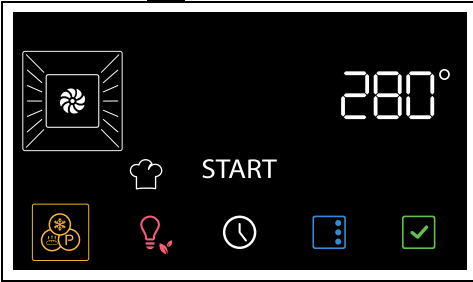
2. PPR2 veya TAŞ aksesuarını fırın haznesine yerleştirin (ilgili aksesuar kılavuzuna bakın).

3. Kapıyı kapatın

4. Özel işlevlere girdikten sonra menüye girin, kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmelerine basın; **St On** işlev seçilene kadar.



5. Onaylamak için **St On** düğmesine basın.



6. İstenen sıcaklığı seçmek için kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmelerine basın (50°C ila 280°C).

7. Başlatmak için **START** düğmesine basın işlevi.



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

8. Ön ısıtmadan sonra kapağı açın ve pişirilecek yemeği aksesuarın üzerine yerleştirin.

9. Kapağı kapatın.

10. Kontrol panelindeki **St On** dokunmatik düğmesine basın; işlevden çıkmak için.

BBQ (Barbekü)



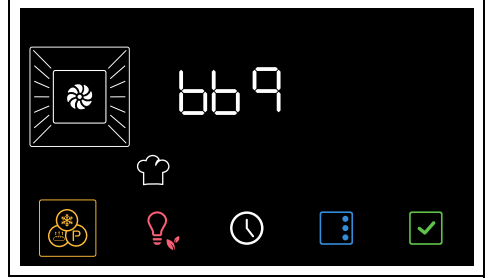
Barbekü pişirmede kullanışlıdır. Aynı satılan BBQ aksesuarıyla birlikte kullanın.



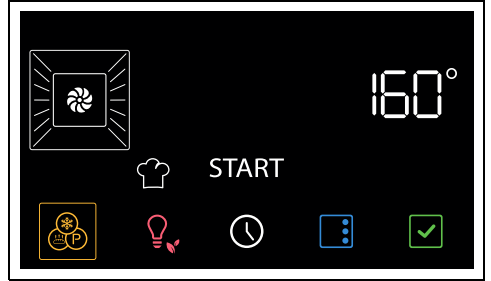
Lütfen aksesuar dokümanında açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere başvurun.

1. Kapağı açın.
2. BBQ aksesuarını fırın boşluğuna yerleştirin.
3. Kapağı kapatın
4. Özel işlevlere girdikten sonra

menüye girin, kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmelerine basın; işlev seçilene kadar. **bbq** işlev seçilene kadar.



5. Onaylamak için **bbq** düğmesine basın.



6. İstenen sıcaklığı seçmek için kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmelerine basın (50°C ila 250°C).

7. İşleve **bbq** düğmesine basarak başlatın basın.



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

8. Ön ısıtmadan sonra kapağı açın ve pişirilecek yemeği aksesuarın üzerine yerleştirin.

9. Kapağı kapatın.

10. İşlevden çıkmak için kontrol panelindeki dokunmatik düğmesine basın.

AIRFRY

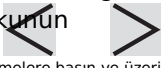


Yağ kullanmadan kızartma sonucu elde etmek için kullanışlıdır. Aynı satılan AIRFRY aksesuarıyla birlikte kullanın.



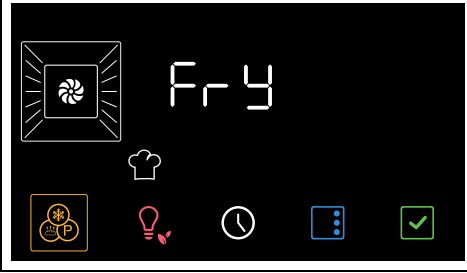
Lütfen aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere bakınız.

1. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra basın ve dokun



kontrol panelindeki düğmelere basın ve üzerine kadar

Fr-y işlev seçildikten sonra.



2. Onaylamak için düğmeye basın.



3. Gerekli sıcaklığı seçmek için kontrol panelindeki dokunmatik düğmelere basın (50°C ile 250°C arası).

4. Fonksiyon seçmek için düğmeye basın.



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

Ön ısıtma tamamlandığında, kapıyı açın ve pişirecek yiyeceği içeren AIRFRY aksesuarını fırın bölmesine yerleştirin.

6. Kapıyı kapatın.

7. Fonksiyondan çıkmak için kontrol panelindeki dokunmatik düğmeye basın.

İkincil işlevler

Görüntünün altındaki düğmelerin bazı ikincil işlevleri vardır:

Dakikacı Zamanlayıcı

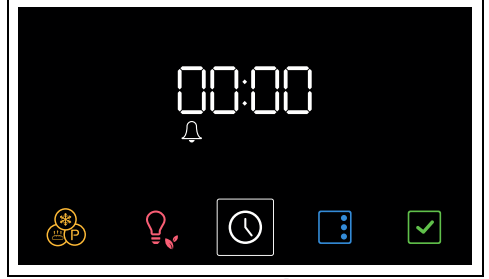


Dakikacı zamanlayıcı yalnızca kullanıcının ayarlı sayıyı belirtmesi gerektiğini uyarır dakika geçmiştir.

1. Ana menü düğmeye basın.



Görüntü gösterir 00:00 ve gösterge ışığı yanıp sönüyor.



2. Dakikacı zamanlayıcının süresini ayarlamak için kontrol panelindeki dokunmatik düğmelere basın (1 dakikadan 13 saate kadar).

3. Onaylamak için düğmeye basın.

Dakikayı aşma süresi sonunda, bir sesli bildirim çalar ve gösterge ışığı ekranda yanıp söner.



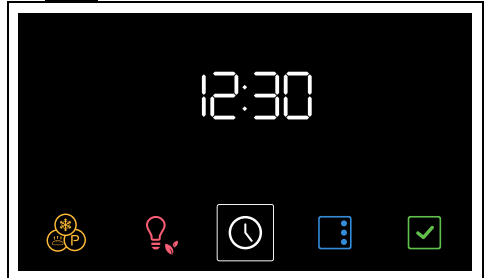
5. Fonksiyonu seçmek için düğmeye basın.

ZAMAN

1. Ana menüde, basılı tutun



birkaç saniye için düğmeye basın.



2. Saati seçmek için kontrol panelindeki dokunmatik butonlara basın ve dokununuz.

gösterilecek biçim **12h** veya **24h**.



Sürüm olduğunda **12h** olduğunda seçildiğinde görüntü gösterir **AM** (sabah) veya **PM** (öğleden sonra).

3. Değişikliği onaylamak için düğmeye basın ve zamanı ayarlamaya devam edin.

4. Şu anki zamanı ayarlamak için dokunmatik butonlara basın.

5. Şu anki zamanı ayarlamak için düğmeye basın ve dakikaların seçimine gidin.

6. Mevcut saniyeleri ayarlamak için dokunmatik butonlara basın ve dokununuz.

7. Onaylamak için düğmeye basın.



İşlemi iptal etmek için basılı tutun the **12h** düğmesini birkaç saniye.

Ayarlar

• Ana menüye **12h** düğmeye basın.



Ayarlar menüsünden çıkmak için basılı tutun aşağıdaki **12h** birkaç saniye için düğme saniye.

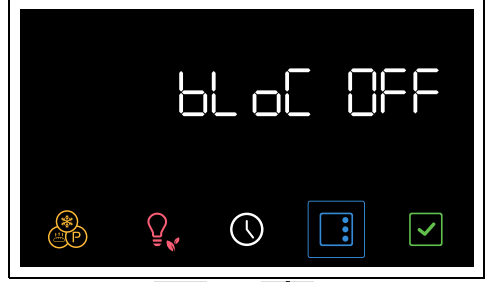
Kontrol kilidi (çocuk güvenliği)



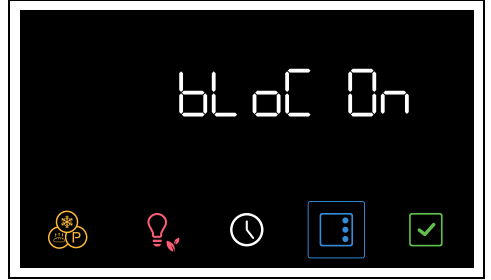
Bu mod, kullanıcı müdahalesi olmadan normal çalışmanın 2 dakikasında cihazın kontrolünü otomatik olarak kilitlemesini sağlar.

1. Ayar menüsüne girdikten sonra basın dokunmatik butonlar üzerinde olanlar

KeyLock işlevi seçilene kadar kontrol paneli.



2. KeyLock işlevini başlatmak için kontrol panelindeki dokunmatik butonlara basın ve dokununuz.



3. Onaylamak için düğmeye basın.



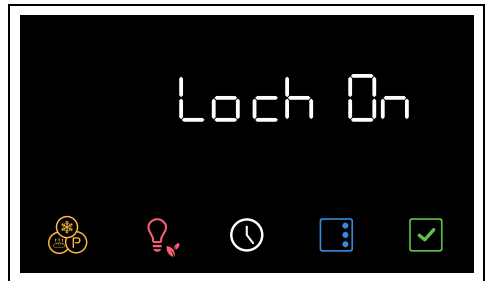
Normal çalışmada kontrol kilidi gösterge ışığıyla gösterilir yakıyor.



Görüntüyü veya kontrolü dokunmak panel düğmeleri, görüntü gösterecek **Loch** iki saniye boyunca.

Kilidi geçici olarak serbest bırakmak için:

1. pişirme sırasında ekrana bir düğmeye basın.



2. Ekran "Lock On" gösterdiğinde ekranda, **12h** birkaç saniye için düğme saniyeye basın.

Son ayardan iki dakika sonra kilit

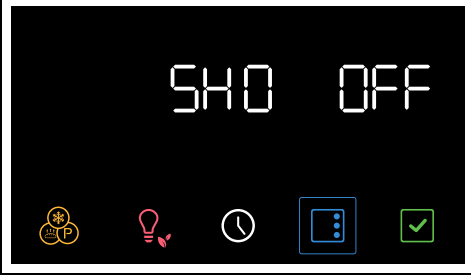
yeniden aktif olacak.

Showroom (yalnızca showroomlar için)



Bu mod, kontrol paneli açık kalırken tüm ısıtma elemanlarının devre dışı bırakılmasına olanak tanır.

1. Ayar menüsüne girdikten sonra basınlar kontrol panelindeki dokunma ve basma düğmelerine showroom işlevi seçilene kadar basın.



2. Showroom işlevini başlatmak için kontrol panelindeki dokunma ve basma düğmelerine basın.



3. Onaylamak için düğmeye basın.



Etkinleştirilen showroom şudur ekranda gösterilen tarafından gösterilir. gösterge ışığı yanıyor.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu işlevi OFF konumuna getiriniz.

Su sertliği



Bu mod, su sertliği değerini ayarlamaya olanak sağlar. Kireç çözücü işlemi optimizasyonu.

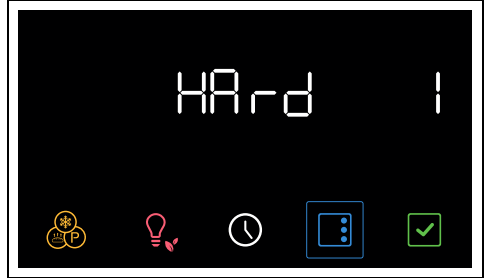


Cihaz orta sertlikteki su için fabrika ayarlı (3).

1. Ayar menüsüne girdikten sonra, su sertliği işlevi seçilene kadar kontrol panelindeki dokunma ve tuşlara basın.



2. Su sertliğini ayarlamak için kontrol panelindeki dokunma ve basma düğmelerine basın (1 ile 5 arasındaki değerler) (örneğin "1").



3. Onaylamak için düğmeye basın.



Şebeke suyu sert ise bir su yumuşatıcı kullanmanızı öneririz.



Yerel su idaresinden suyun sertliği hakkında bilgi talep edin.

Suyun sertlik derecesine bağlı olarak (°dH veya °dF), kireç çöktürmeyi gerektirecek saat sayısı şu kadardır

takip eder:

Değer	°dH	°dF	Saatler
1	0 - 8	0 - 15	8
2	8 - 14	15 - 25	7
3	14 - 21	25 - 38	6
4	21 - 38	38 - 53	5
5	31 - 50	54 - 90	4

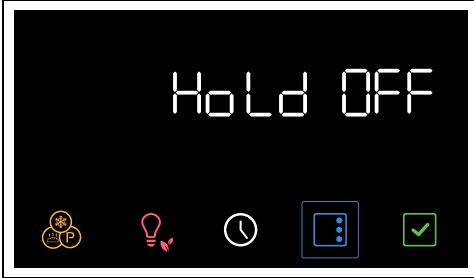
Sıcak tut



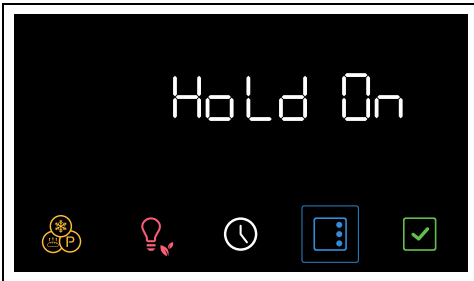
Bu mod, pişirme süresi ayarlanmış bir pişirme döngüsünden sonra cihazın pişirilen yiyecekleri (pişirme sırasında elde edilen tat ve aromaları değiştirmeden) düşük sıcaklıklarda sıcak tutmasına olanak tanır (manuel olarak kesilmediği sürece).

1. Ayar menüsüne girdikten sonra basın

Keep warm için Kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmeleri basmaya devam edin işlem seçildi.



2. Keep warm işlevini başlatmak için kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmeleri basın.



3. Onaylamak için düğmeye basın.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu işlevi OFF olarak ayarlayın.

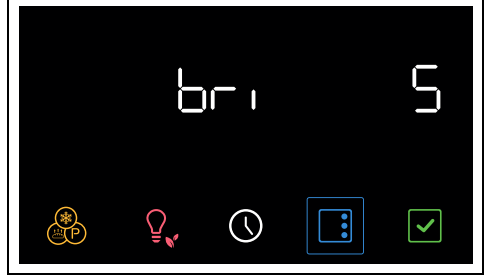
Görüntü parlaklığı



Bu mod, görüntü parlaklığı seviyesinin seçilmesine olanak tanır.

1. Ayar menüsüne girdikten sonra basın

görüntü parlaklığı işlevinin seçilene kadar kontrol panelindeki ve dokunmatik tuşlara basın.



2. Kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmeleri basarak istenen parlaklığı seçin, değer 1 (düşük parlaklık) ile 5 (yüksek parlaklık) arasından.

3. Onaylamak için düğmeye basın.



Görüntü parlaklığı işlevi fabrika ayarlarında yükseğe ayarlı.

Ses



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

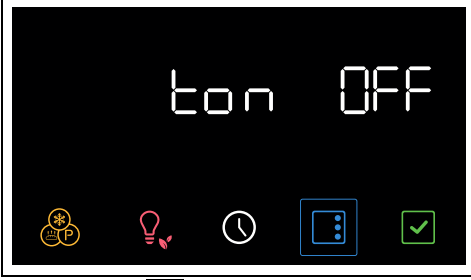
1. Ayar menüsüne girdikten sonra basın

Kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmeleri basmaya devam edin, ta ki Ses işlevi seçilene kadar.



2. Kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmeleri basarak devre dışı bırakın

ekranda sembolere dokunulduğunda ortaya çıkan ses.



3. Onaylama  düğmeye basın.

Diğer ayarlar

Eko ışığı



Daha fazla enerji tasarrufu için, fırın içindeki ışıklar, pişirme başlangıcından veya kapının açılmasından yaklaşık bir dakika sonra otomatik olarak devre dışı bırakılır.



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



Eko ışığı işlevi fabrika ayarında Akk On olarak ayarlanmıştır.

- Eko ışığı işlevini devre dışı bırakmak için anahtara  kaç saniye basın.
- Eko ışığı işlevini yeniden etkinleştirmek için anahtara  kaç saniye basın.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizliği



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeylerin temizliği

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

Günlük sıradan temizlik

Her zaman aşındırıcı veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünler kullanın.

Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi temizleyin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bez ile kurulayın.

Yiyecek lekeleri veya kalıntıları

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

Şekerli yiyecek kalıntılarının (örneğin reçel) fırın içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre bekletilirse, fırın içinin emaye astarına zarar verebilir.

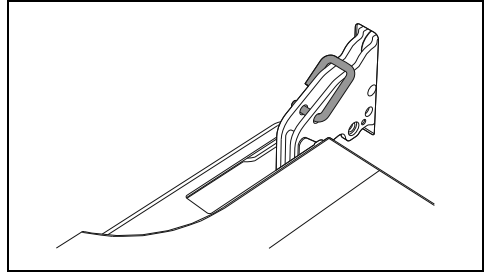
Kapının temizliği

Kapı sökümü

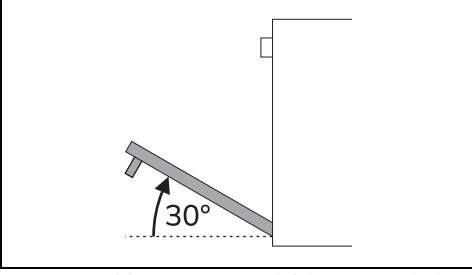
Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir çay havlusuna koymanız önerilir.

Kapıyı çıkarmak için aşağıdaki adımları izleyin:

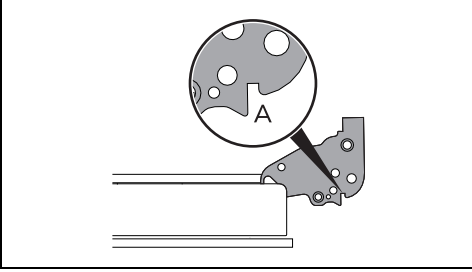
1. Kapıyı tamamen açın ve figürde belirtilen menteşe deliklerine iki pimi yerleştirin.



2. Kapıyı her iki yandan her iki elle kavrayın, yaklaşık 30°'lik bir açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri uygun girintili yuvalara yerleştirin, A girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı aşağı indirin ve yerine yerleştğinde menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.

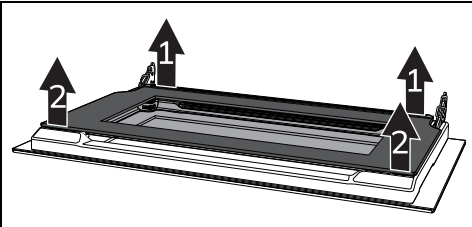
Kapı camını temizleme

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

İç cam panellerini çıkarma

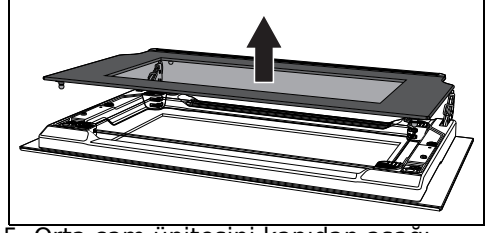
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.
2. İç cam panelini arka kısmı nazıkçe yukarı doğru çekerek, 1 numaralı oka gösterilen hareketi izleyerek çıkarın.

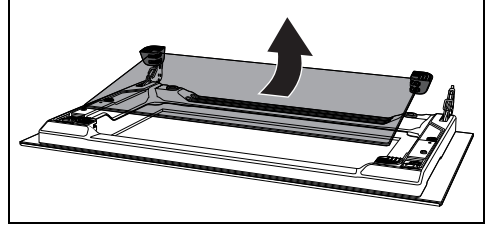


3. Ön pimleri, 2 numaralı oka gösterilen hareketi izleyerek serbest bırakın

4. Ardından iç cam panelini kapıdan çıkarın.



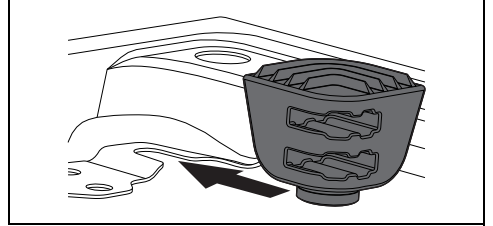
5. Orta cam ünitesini kapıdan aşağı çekin ve sonra yukarı kaldırın.



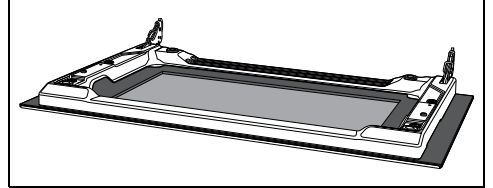
Not: Bazı modellerde orta cam ünitesi iki cam tanesinden oluşur.

Bu adımda üst düğümler koltuklarından çıkabilir.

6. Ön düğümleri koltuklarına sokun. Düğüm ayakları dış camı göstermelidir.

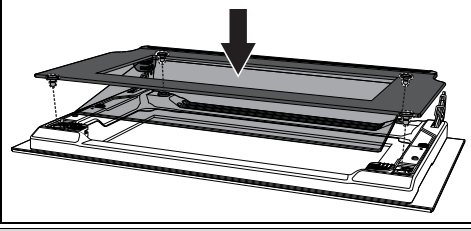


7. Daha önce çıkarılan dış cam panelini ve panelleri temizleyin.

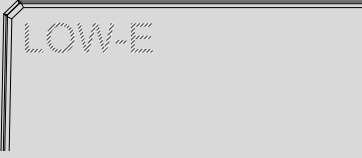


8. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kirde ıslak sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

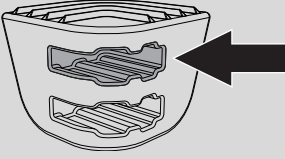
9. Aralık cam ünitesini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



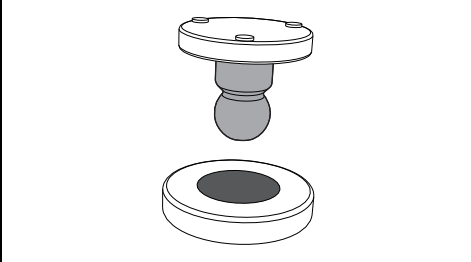
Açık olan kapıya ara cam paneli yeniden konumlandırılmalıdır ki köşedeki baskı soldan sağa doğru okunabilsin (baskıdaki kaba kısım kapının dış cam paneline bakmalıdır).



Ara cam paneli her bir düğme piminin üstteki çukurluğuna yerleştirilmelidir.



10. İç camın dört piminin kapıya iyice yerine oturduğundan emin olun.



Fırın boşluğunu temizlemek

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

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

Tüm çıkartılabilir parçaları çıkartın önce

temizlik.

Daha kolay temizlik için şunu çıkarmanız

önerilir:

- kapı;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kuruma

Yemek pişirmek cihazın içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir fenomendir ve cihazın çalışmasını herhangi bir şekilde etkilemez.

Her yemek pişirme işlemi bittikten sonra:

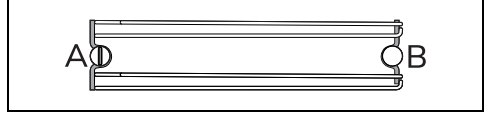
1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İçinin tamamen kuruması için kapıyı açık bırakın.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

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



A = ön gövde

B = arka iğne

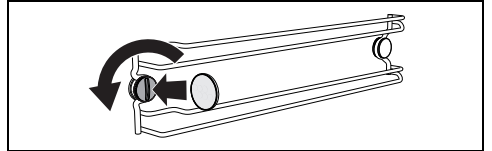


Bazı modellerde arka iğne B çıkarılıp ön gövde A ile aynı şekilde yeniden monte edilebilir.

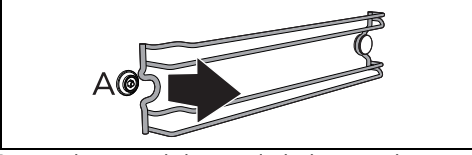


Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

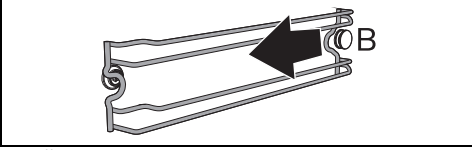
1. Fırın boşluğunun ağzına yakın yan duvardaki ön sabitleme pimini sökün (bir alet kullanarak kendinize yardım edebilirsiniz, örn. bir bozuk para).



2. Çerçeveyi fırın iç haznesinin içine doğru dikkatlice çekerek ön gövdeden A ayırın.

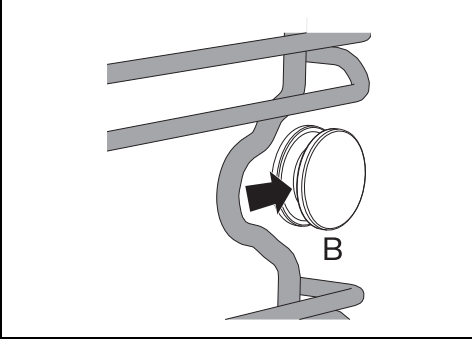


3. Yan duvarın alt kısmında bulunan arka pim B'den çerçeveyi çıkarın.

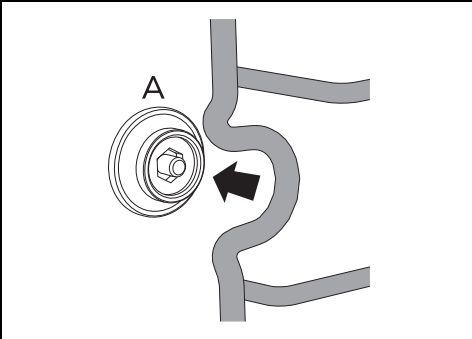


4. Diğer yan duvarda bulunan çerçeve için işlemi tekrarlayın.

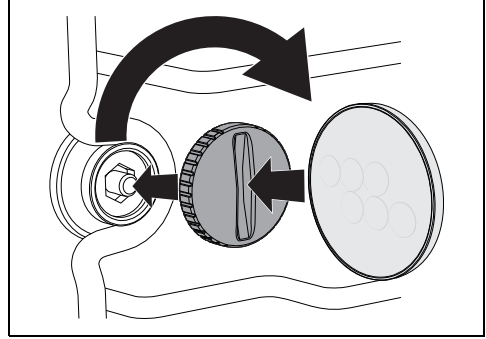
Raf/tava destek çerçevelerini takmak için:
1. Çerçevenin arka kısmını, yan duvarın alt kısmında bulunan B piminin altındaki yuvaya kaydırın.



2. Fırın iç haznesinin açılışına yakın, yan duvardaki A yuvasına çerçevenin ön kısmını tekrar yerleştirin.



3. Ön sabitleme pimini vidalayın (örn. bir para ile kendinize yardımcı olabilirsiniz).



4. Diğer yan duvarda bulunan çerçeve için işlemi tekrarlayın.

Özel temizlik fonksiyonları

• 0 konumundan itibaren, fonksiyon düğmesini sola bir konum çevirin. 

düğmesi yanıp söner.

Buharlı Temizlik (yalnızca bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Buharlı Temizlik fonksiyonu, kirin

temizlenmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizlik prosedürüdür. Bu işlem sayesinde fırının iç kısmı çok kolay bir şekilde temizlenebilir. Kir kalıntıları, daha sonra kolayca çıkarılabilmesi için ısı ve su buharı ile yumuşatılır.

Ön işlemler

Buharlı Temizlik döngüsünü başlatmadan önce:

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

- Varsa kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Suyun haznenin dışına taşmadığından emin olun.

- Bir sprey nozulu kullanarak fırının içine su ve bulaşık deterjanı solüsyonu sıkın. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve deflektöre doğru yönlendirin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendinden temizlenen kaplama varsa deflektöre püskürtme yapmayın.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri (takılı olanlar) ılık suda ve az miktarda deterjan ile ayrı ayrı yıkayın.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı



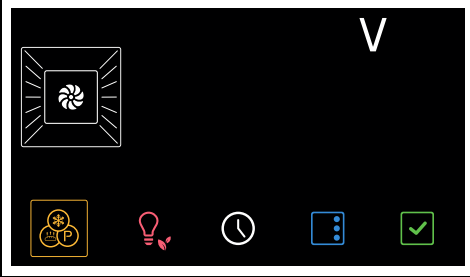
İç ortam sıcaklığı daha yüksekse beklentiden yüksekse, fonksiyon etkinleştirilmez ve düğmeye  basışta cihaz bip sesi çıkarır. Cihazı soğumasını bekleyin.

fonksiyonu etkinleştirirken.

1. Özel fonksiyonlara girdikten sonra menüde, kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmelere basın, kadar ki



fonksiyon seçildi.



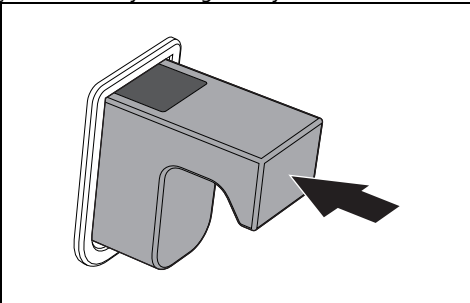
2. Onaylamak  n düğmeye basın.
3. Hazneyi temiz suyla doldurun, kadar ki

maksimum seviye gösterge ışığına kadar

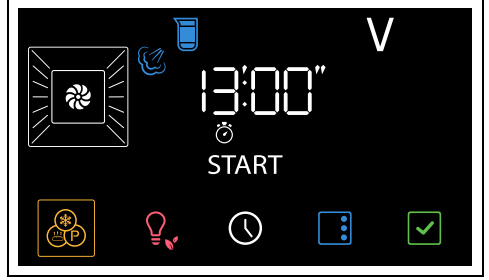


gösterir.

4. Sonunda, süzgeci çıkarın ve yükleme çekmecesi yerine geri koyun.



5. Fonksiyon  aştırmak için düğmeye basın.



Süre ve sıcaklık parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

- Sonunda,  gösterilir ve yanıp sönüyor ve bir bip sesi aktive oluyor.

6. Basın



dokunmatik düğme üzerine dokunun

işlevden çıkmak için kontrol panelini kullanın.

Programlı Buhar Temizleme döngüsü

Buhar Temizleme işlevinin başlangıç saatini, herhangi bir pişirme işlevi gibi programlamak mümkündür.

1. Buhar Temizleme işlevini seçtikten sonra düğmeye  basın.

İşare  kları  göstergeler görüntü yanıp sönüyor.

2. İşlevin bitiş saatini ayarlamak için kontrol panelindeki ve dokunmatik düğmelere basın.

3. Onaylamak  n düğmeye basın.

Cihaz belirlenen başlangıç saatine kadar bekler Buhar Temizleme işlevini başlatmak için.

Hazne boşaltma



Hazneyi boşaltmadan önce fırının soğumasını bekleyin, kapağı açık bırakın. Haznedeki su çok sıcak olmamalı diye en az 40 dakika bekleyin.

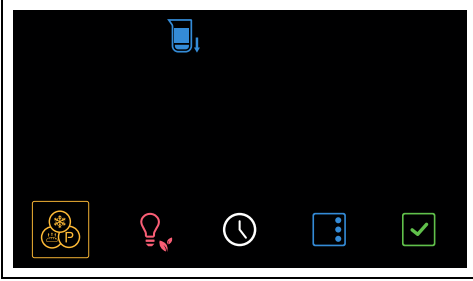
Buhar Temizleme fonksiyonundan sonra:

1. Kapağı açın
2. Derin tencereyi en alttaki ikinci raftan yerleştirin. Arka cama yaslayın.

3. Gösterimdeki düğmeye n.

Düğ  anıp sönüyor..

Cihaz Drenaj rezervuarı işlevini önerir.

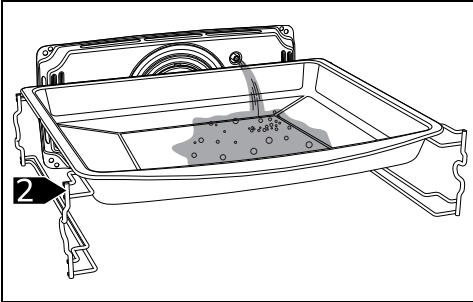


4. Onaylama için düğmeye basın işlev.

5. İşlevi başla için tekrar düğmeye basın.



Su, fırın haznesinin arka duvarının sağ tarafındaki tahliye borusundan derin tencereye akmaya başlar.



6. Tahliye akışının bitmesini bekleyin. Bitimde cihaz bip sesi çıkarır ve gösterge görünür.

7. Basın the dokunmatik düğmeye basın on the işlevden çıkmak için kontrol paneli.

Buharlı Temizlemenin Sonu

1. Basın the  dokunmatik düğmesi üzerinde olan işlevden çıkmak için kontrol paneli.
2. Kapıyı açın ve daha az inatçı kiri mikrofiber bir beze ile temizleyin.
3. Çıkarma güç olan birikintiler için piring telli çizilmeyen sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
5. Fırın haznesindeki kalan suyu temizleyin.

6. Yerinize göre, kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/telek desteği çerçevelerini yeniden konumlandırın.

Daha yüksek hijyen için ve yiyeceklerin rahatsız edici kokular almasını önlemek için:

- İç kompaktı, fan destekli bir fonksiyon ile 160°C'de yaklaşık 10 dakika kurutmanızı öneririz.

• Kendini temizleyen paneller takılı ise, fırın boşluğunu aynı anda katalitik bir çevrim ile kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların elle temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Kireçten arındırma

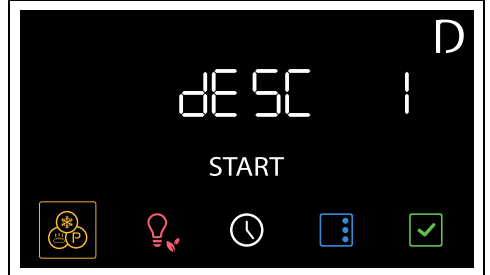


Kireç birikiminin olmayışı uzun vadede cihazın doğru çalışmasını bozabilir.



Kireçten arındırma uzun bir süreçtir (bir saatten fazla) ve kullanıcı cihazın önünde bulunmalıdır.

Periyodik olarak gösterge kazan boiler kireçten arındırma işlemini yapmanızı isteyecektir.





Ekranda belirtildiği her seferinde kireç çöktürmeyi yapmanızı öneririz; bu, kazanı mükemmel çalışma koşullarında tutar.

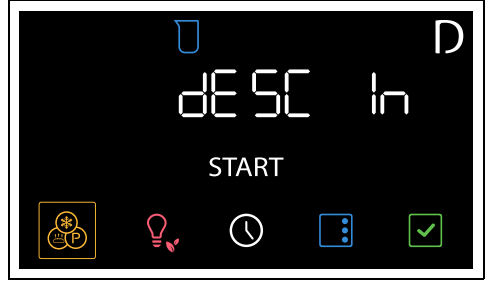


Kireç çöktürme işlemi art arda 2 kez iptal edilebilir.
üzerindeki  eyme basarak, ekranda.
Bundan sonra kireç çöktürme işlemi yapılan kadar cihaz başka bir işlevi çalıştırmaz.

İşlev. Gösterge ışığı



kıvıllı kılmıdır.



Artık kireç çöktürme işlemi iptal edilemeyecektir.

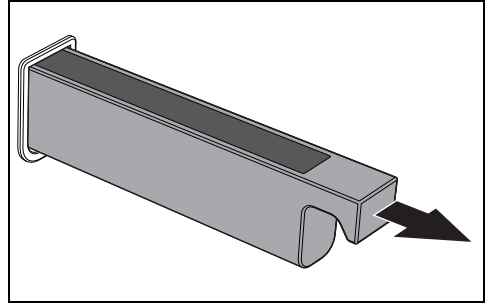
Depo doldurma

1. Bir sürahide 150 g sitrik asiti 1 L suyla karıştırın.

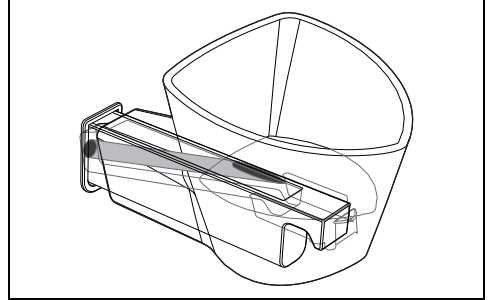


Laktik asit veya başka kireç çöktürme ajanları kullanmayın.

2. Kapıyı açın ve yükleme çekmecesini muhafazasından çıkarın.



3. Yükleme çekmecesine verilen kuzuyu yerleştirin.



Ön hazırlık işlemleri

1. Kapıyı açın.

2. Alt taban seviyesinden ikinci rafın üzerine derin tencereyi yerleştirin. Fırın haznesinin arka duvarına itiniz.

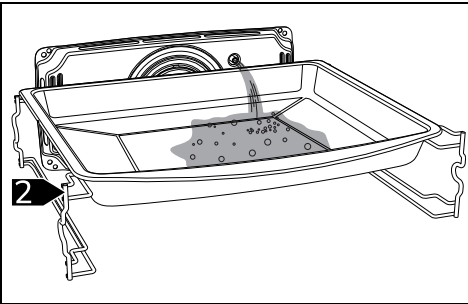
3. Onayı için  ğmeye basın.

Cihaz, Depo boşaltma işlevini önermektedir.



4. Onayı için  ğmeye basın.

Ağız arka duvarının sağ tarafındaki tahliye borusundan derin tencereye su akmaya başlar.



5. Tahliye akışının sonunu bekleyin.

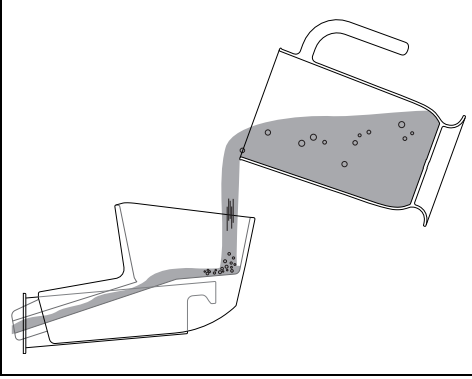
Bitince bip sesi çıkar.

6. Derin tencereden suyu tahliye edin.

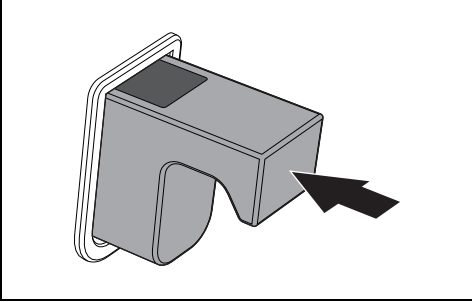
Devam et  k için düğmeye basın

4. Aşındırma çözeltisini akıtın kadar dökün

maks. seviye göstergesi  gelir ışığı yanıyor.



5. Sonunda huni çıkarılır ve yükleme çekmecesi yerine geri konulur.



Depoda çok fazla su varsa, taşan su fırın hacmine akar. Bu durumda ilerlemeden önce bir bez veya süngerle kurulayın.

Kazanda aşındırma fonksiyonu

1. Kapıyı kapatın
2. Başlatmak  n düğmeye basın işlev.

3. Aşındırma başlar. Isıtma elemanları süreç boyunca ilk 10 dakika çalıştırılır.



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

4. 10 dakika sonra ısıtma elemanları kapanır, temizleme işlemi 50 dakika daha devam eder.

Aşındırma işlemi sonunda cihaz bip sesi çıkarır. Gösterge ışığı



talebi göstermek için yanar

su yumuşatıcısının boşaltılması talimatı.

Depo boşaltma

1. Kapıyı açın
2. Derin tava tabanın ikinci rafına yerleştirin. Fırın hacminin arka duvarına doğru itin.

3. İşlevi



başlatmak için düğmeye basın

basın.

Aşındırma çözelti, fırın hacminin arka duvarının sağ tarafındaki tahliye borusundan derin tavaya akmaya başlar.

4. Tahliye akışının sonunu bekleyin.

Tamamlandığında bir bip sesi duyulur.

5. Derin tavadan aşındırma çözeltisini boşaltın.



Dikkat: aşındırma çözeltisi henüz sıcak olabilir.

Çalkalama/Durulama

Aşındırma maddesi boşaltıldıktan sonra hidrolik devre temiz su ile durulanmalıdır.

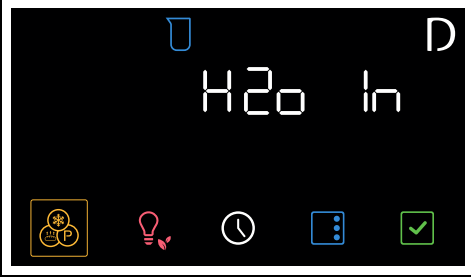


Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya durgun mineral suyu kullanın.



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

Gövdeye su doldurma talebi gösterilecektir.



1. Kapağı açın.

2. Derin tepsiyi alt kattan ikinci rafına yerleştirin. tepsiyi fırın odasının arka duvarına doğru itin.

3. Yükleme çekmecesi koltuğundan dışarı çekin.

4. Yükleme çekmecine verilen süzgeci yerleştirin.

5. Şişe veya ölçü kabı kullanarak, fırın odasına bir miktar taşmasına izin verecek kadar su dökün (yaklaşık 1.2 litre tavsiye edilir).



Fırın odasına suyun taşması bir arızadan değil, durulamaya dahil olan bir parçadır.

6. Basınç uygulayın.  fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın ve bir dakika bekleyin.

Sonunda cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda boşaltım talebi görünür

rezervuar (gösterge ışığı  gelir üzerine).

7. Fonksiyonu  başlatmak için düğmeye tekrar basın.

8. Tahliye akışının bitmesini bekleyin. Bitince bir bip sesi duyulur.

9. Derin tencerenin suyunu boşaltın. Ekran, su ile doldurulacak yeni talebi gösterir.

10. Derin tencereyi tabanın ikinci rafına yerleştirin. Fırın boşluğunun arka duvarına itirin.

11. Yükleme çekmecesinde bulunan huniye (şişe veya ölçülü sürahi kullanılarak) bir litre su dökün ve fırın boşluğunun tabanına taşıyacak kadar doldurun.

12. Fonksiyonu  başlatmak için düğmeye basın ve bir dakika bekleyin.

Sonunda cihaz bip sesi çıkarır ve gösterimde boşaltma talebi gösterilir

rezervuar (gösterge ışığı  gelir açılır).

13. Rezervuardaki  yu derin tepsiye boşaltmak için düğmeye tekrar basın.

14. Boşaltma akışının bitmesini bekleyin.

Bitince bir bip sesi duyulur. Cihaz otomatik olarak sanitizasyon prosedürüne geçer.

Sanitizasyon



Buharlı sanitizasyon, hidrolik devre kalıntılarını çözücü kalıntıları gidermenize olanak tanır.

Gövdeye su doldurma talebi gösterilecektir.

1. Kapağı açın.

2. Derin tepsiyi alt kattan ikinci rafına yerleştirin. Tepsiyi fırın odasının arka duvarına doğru itin.

3. Yükleme çekmecesi yuvasından çekin.

4. Yükleme çekmecine verilen süzgeci yerleştirin.

5. Şişe veya ölçü kabı kullanarak, tank dolana kadar su dökün (görüldüğü gibi

gösterge ışığı ile  üzerinde ekran).

6. Fonksiyonu  başlatmak için düğmeye basın.

Cihaz 30 dakikalık sanitasyon prosedürünü başlatır.

7. Fonksiyonun sonunda yürütülmesini bekleyin.



Dikkat: fırın boşluğunun soğumasını bekleyin.

Fonksiyonun sonunda cihaz pompa rezervuarını boşaltma işlevini önerir.

8. Kapağı açın.

9. Derin tencereyi tabanın ikinci rafına yerleştirin. Fırın boşluğunun arka duvarına itirin.

10. Onay için  düğmeye basın.

Su, fırın boşluğunun arka duvarının sağ tarafındaki tahliye borusundan derin tencereye akmaya başlar.

11. Drenaj akışının bitmesini bekleyin. Sonunda cihaz bir bip sesi çıkarır ve ekranda görüntülenir **End**.
12. Derin tepsideki suyu boşaltın.
13. Pişirme bölmesindeki herhangi bir su dökülmesini bir bez veya süngerle silin.

14. Kapağı kapatın.

Elle kireç çözme

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

1. Kapağı açın.
2. Derin tepsiyi alttan üçüncü rafa yerleştirin. Fırın haznesinin arkasına doğru itin.

3. Özel işlevlere girdikten sonra menüsünde,  



İşlev seçilene kadar kontrol panelindeki dokunmatik düğmelere basın.

4. Onaylamak için  düğmeye basın.
5. Önceki paragraflarda açıklandığı gibi kireç çözme işlemine devam edin.

Hazne ve hidrolik devrenin temizlenmesi

Bu işlev, cihazın haznesi ve hidrolik devresinin temizlenmesini sağlar.

Ön işlemler

1. Kapağı açın.
2. Derin tepsiyi alttan ikinci rafa yerleştirin. Fırın haznesinin arkasına doğru itin.

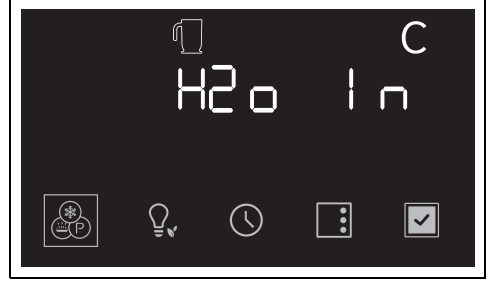
3. Özel işlevlere girdikten sonra menüsünde,  



İşlev seçilene kadar kontrol panelindeki dokunmatik düğmelere basın.

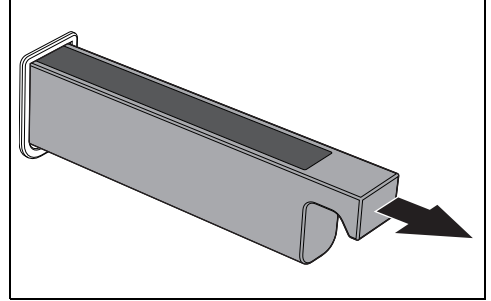
4. Onaylamak için  düğmeye basın.

gösterge ışığı  yanıp söner.

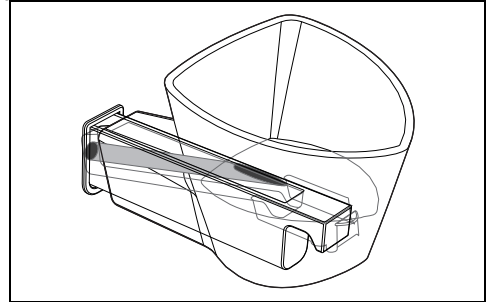


Hazne doldurma

1. Bir sürahiye 750 ml temiz su dökün.
2. Kapağı açın ve yükleme çekmecesini yuvasından çekip çıkarın.



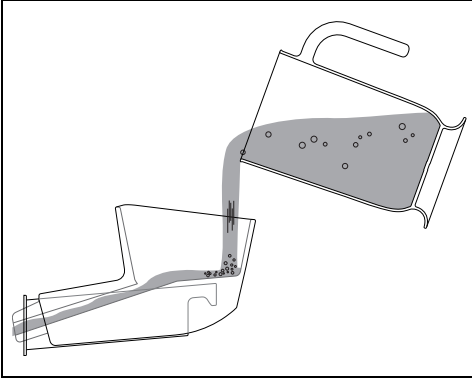
3. Yükleme çekmecesinde verilen huniyi yerleştirin.



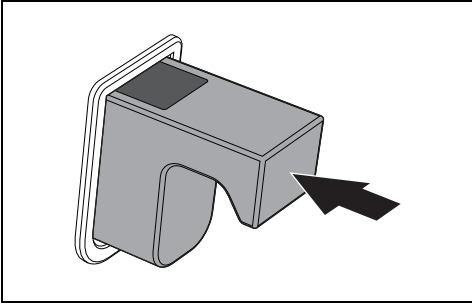
4. Maks. seviyeye kadar su yumuşatıcıyı dökün.

seviye gösterge ışığı  yanar (

rezervuar yaklaşık 800 ml su içerir).



5. Sonunda süzgeci çıkarın ve yükleme çekmecesini yerine geri koyun.



Rezervuarda çok fazla su varsa, fazla su fırın hacmine boşalır. Bu durumda ilerlemeden önce bir bez veya süngerle kurulayın.

6. Butona .

Göstergesi ışığı  çalışır
suyu boşaltma talebini gösterir.

Rezervuar boşaltma

1. Kapıyı açın

2. Derin tavayı tabanlardan ikinci rafın üzerine yerleştirin. Fırın hacminin arka duvarına doğru itin.

3. Fonksiyonu  başlatmak için yine butona basın.

Su, fırın hacminin arka duvarının sağ tarafındaki tahliye borusundan derin tavaya akmaya başlar.

4. Tahliye akışının sonunu bekleyin.
Sonunda cihaz bip ses çıkarır ve ekran gösterir 

5. Derin tavandan suyu boşaltın.



Rezervuar ve hidrolik devre temizleme işlemlerinin iki kez yapılması önerilir.



Suyu yerine bir temizleme çözümü kullanılabilir. Bu durumda bu bölümdeki talimatları izleyerek sonrasında en az birkaç su durulama yapılması tavsiye edilir.

Olağanüstü bakım

Contayı bakım ipuçları

contas yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

İç lambayı değiştirme



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

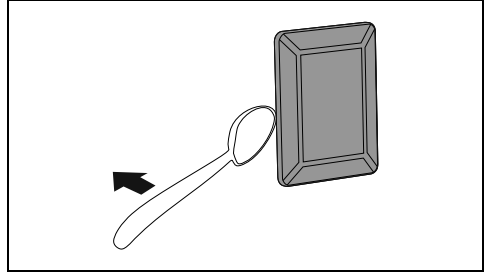
- Cihazı prize takılı olmadıktan emin olun daha sonra.

- Korumucu eldiven giyin.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.

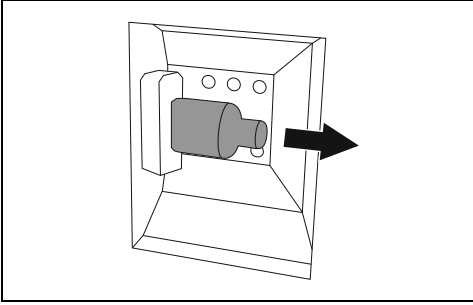
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.

3. Ampul kapağını çıkarmak için bir alet (ör. kaşık) kullanın.



Fırın hacminin emaye duvarını çizmemeye dikkat edin.

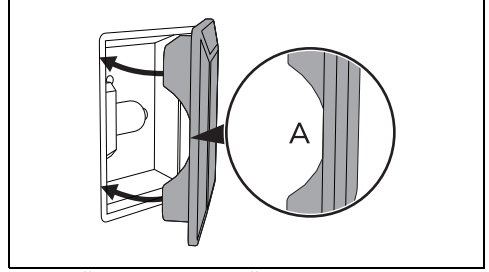
4. İşığı çıkartın ve ampülü çıkarın.



Halojen ampülü doğrudan parmaklarınızla temas etmeyin, yalıtkan bir malzeme kullanın.

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

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapıya dönük olduğundan emin olun.



7. Kapağı tamamen aşağı itin ki ampul desteğine mükemmel şekilde tutunsun.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

Ankastre özelliklerini plaket üzerinde belirtilen veriler ile karşılaştırın.

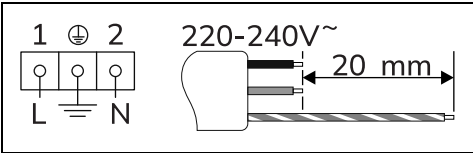
Teknik veriler, seri numarası ve marka adı bulunan tanımlama plakası alet üzerinde belirgin şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plağı hiçbir nedenle çıkarmayın.

Cihazın toprak hattına diğer tellerden en az 20 mm daha uzun olan bir tel ile bağlanması gerekir.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletim hattının kesimine karşılık gelir.



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

Sabit bağlantı

Güç hattını tüm hatları kapsayan bir devre ile donatın

Kurulum Yönetmeliklerine göre III kategori aşırı gerilim koşullarında tam izolasyonu sağlamak için yeterli temas ayrılma mesafesine sahip bir kesici.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya entegre kesici AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

Priz ve fiş ile bağlantı

Priz ile fişin aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıca aşırı ısınma ve yanık riski yaratabilecek adaptörler, çoklu prizler veya şemsiye gibi bağlantı parçaları kullanmaktan kaçının.

Kablo değişimi

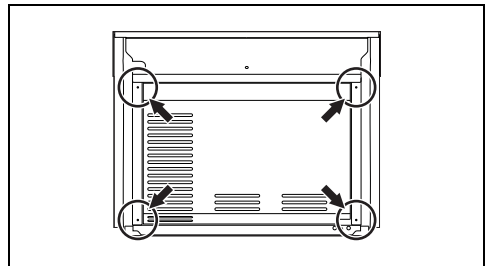


Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.

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



2. Kabloların yerini değiştirin.

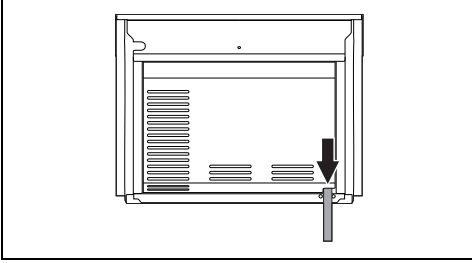
3. Fırın için veya herhangi bir ocak için olan kabloların cihazla temas etmeyi önlemek amacıyla en iyi rotayı takip ettiğinden emin olun.

Konumlandırma



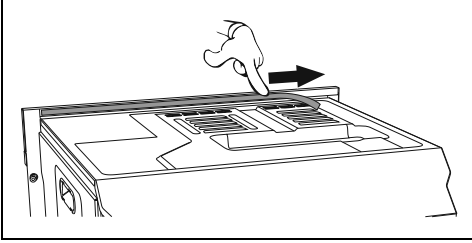
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

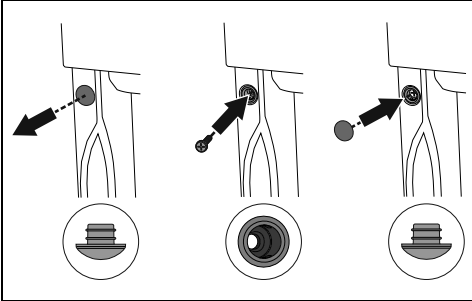


Ön panel contasını

Sunayı gelen contayı; ön panelin arka kısmına yapıştırın; su veya diğer sıvıların içeri sızmasını engelleyin.



Kızak cantalarını sabitleme



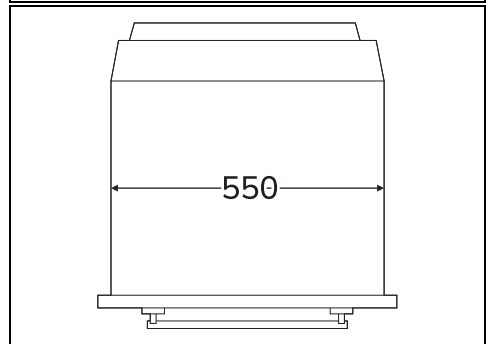
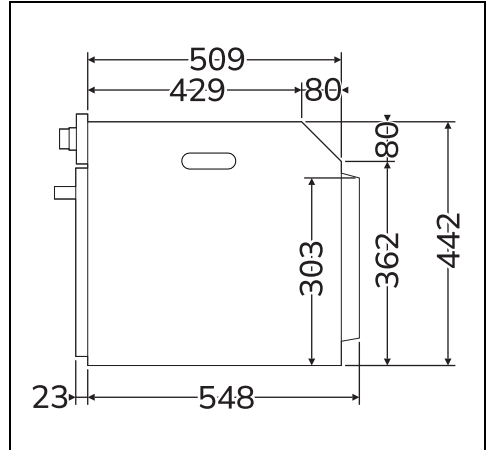
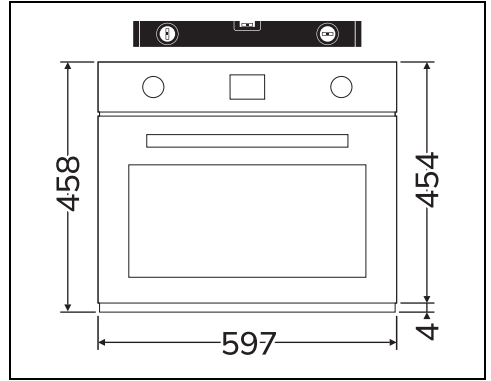
1. Cihazın önündeki keçeler kapağını çıkarın.

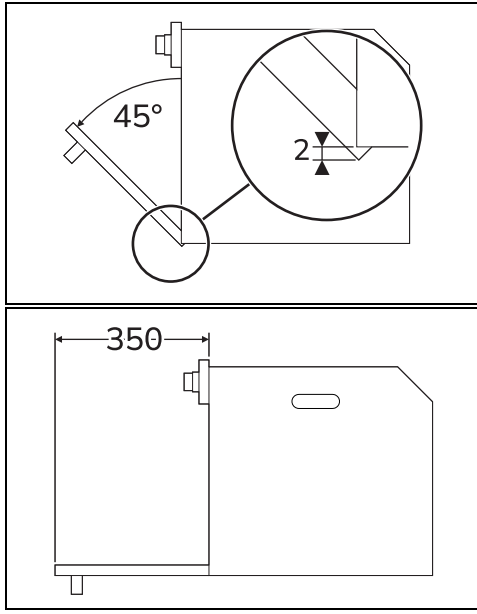
2. Cihazı çukur geçici bölme monte edin.

3. Vidalara kullanarak cihazı dolapla sabitleyin.

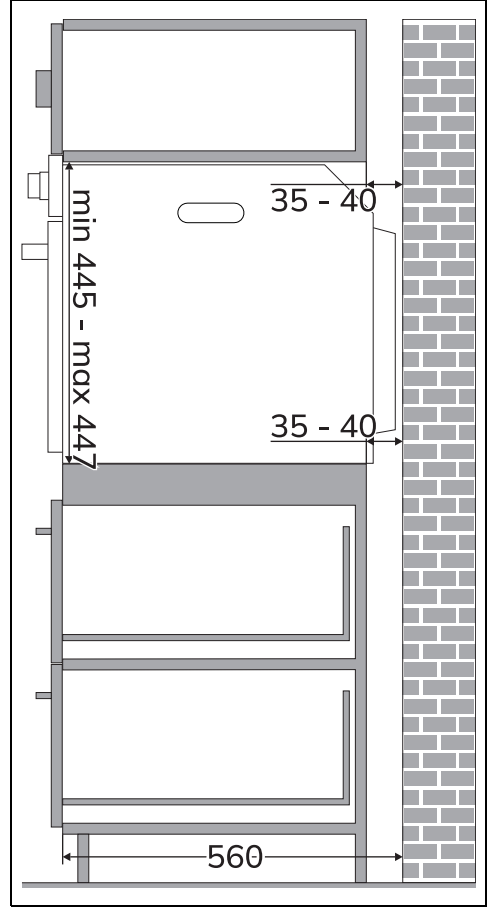
4. Önceden çıkarılan kapaklarla keçe halkalarını kapatın.

Cihazın toplam boyutları (mm)

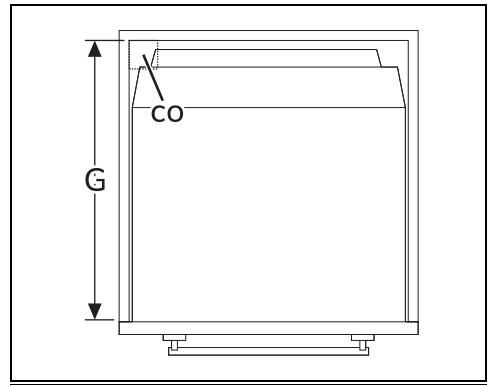
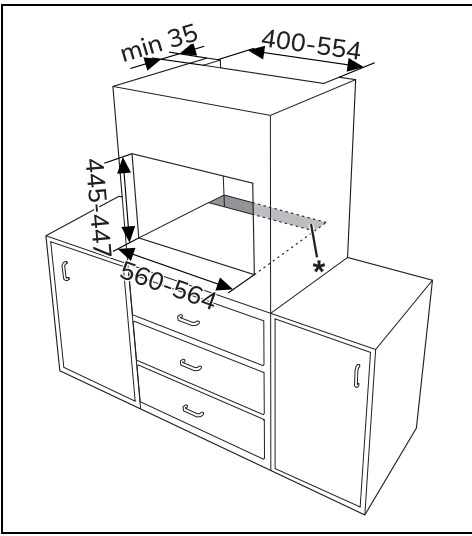




Kolona montaj (mm)



*Aralık olduğundan emin olun yaklaşık 35-40 mm'lik bir boşluk ile birimin üstü / arka kısmı.



Amin. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

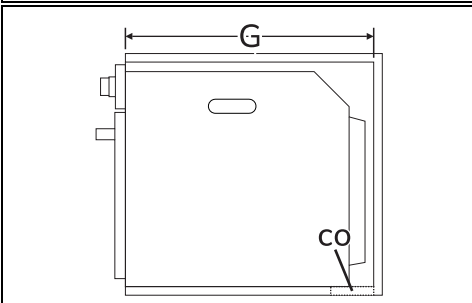
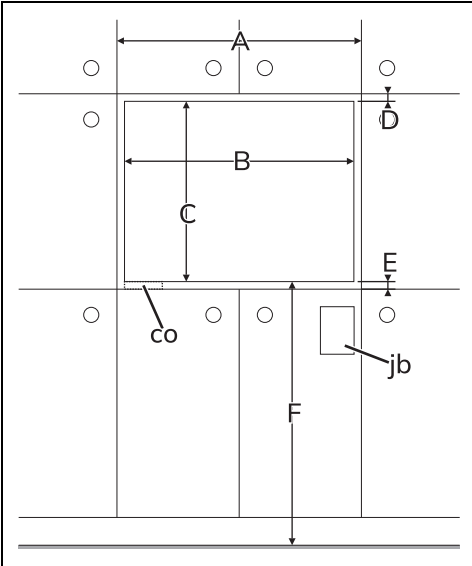
F 259 - 1105 mm

Gmin. 560 mm

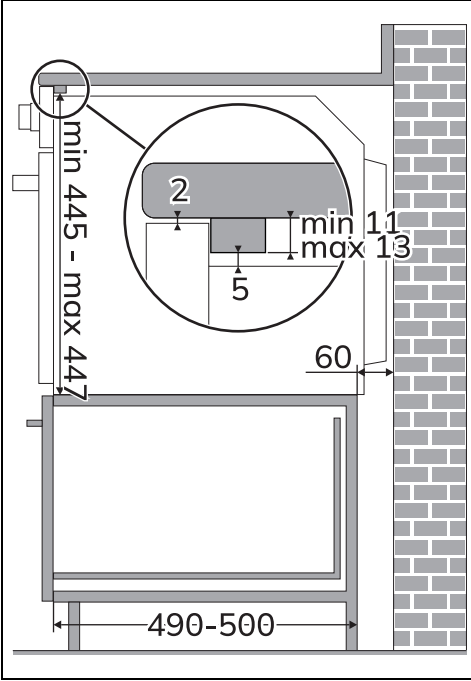
Hmin. 458 mm

ko Power kablo kesme alanı (min 6 cm²)

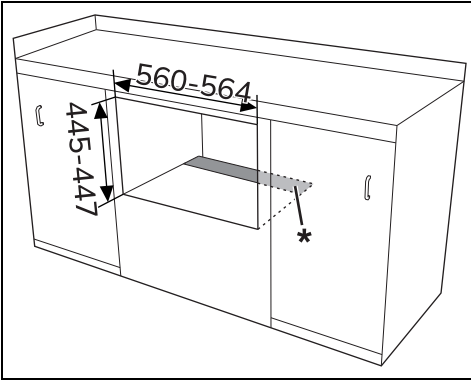
jb Bağlantı Kutusu



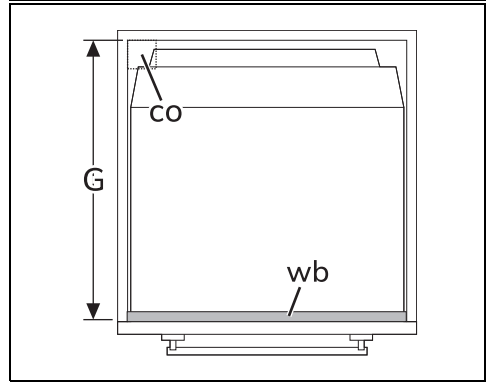
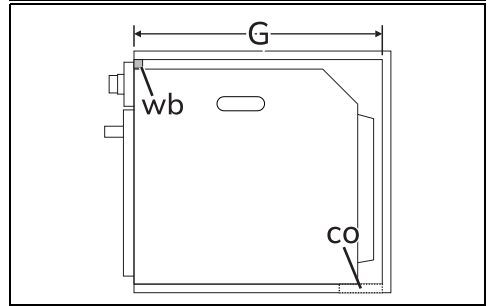
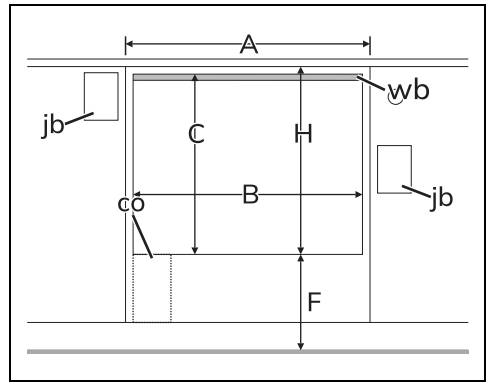
TezgahAltında Montaj (mm)



Bir alet tezgahın altında gömülü olarak monte edilecekse, ön panelin arkasına yapıştırılan contadan sızıntıyı önlemek için su veya diğer sıvıların içeri sızmasını engellemek amacıyla ahşap bir çubuk monte edilmelidir.



*Dikkat edin ki parça mobilya üst kısmı/arka kısmı bir açılış yaklaşık 60 mm derinliğinde.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

G min. 560 mm

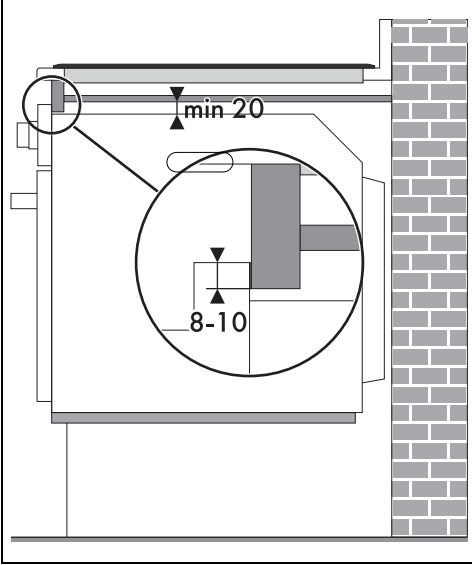
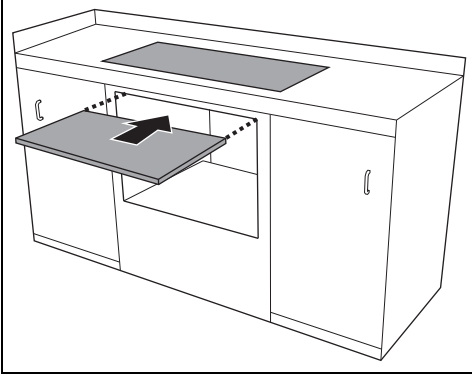
H min. 458 mm

güç kablosu oyuk boyutu (min. 6 cm2)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)

Çalışma tezgahlarının altına montaj (mm)
(pyrolytik modeller için geçerlidir)
Bir ocak fırının üzerine kurulduğunda, iki
cihaz aynı anda kullanıldığında aşırı
ısınımayı önlemek için en üst fırın
yüzeyinden en az 20 mm mesafede ahşap
ayırıcı kurulmalıdır. Ayırıcı, uygun aletler
kullanılarak çıkarılabiliyor olmalıdır.



Ahşap ayırıcı kullanılırken, ön panelin
arkasına yapıştırılan contanın içeri
sızmasını önlemek için çalışma
tezgahının altında bir ahşap çubuğun
kurulması gerekir.