

S M E G

SO4302S3X

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	51	Aksesuarların kullanımı	60
Genel güvenlik talimatları	51	Dijital programlayıcı	60
Cihazın amacı	55	İlk kullanım	60
Bu kullanıcı kılavuzu	55	Pişirme önerileri	70
Üreticinin sorumluluğu	55	Aksesuarlar için mini rehber	71
Tanıtım plakası	55	Tarifleri keşfedin	71
Boşaltma / Atık kılavuzu	55	Denetim mercilerine ilişkin bilgiler	71
Avrupa Denetim Makamlarına Bilgi 56		Özel işlevler	71
Enerji verimliliği teknik verileri	56	İkincil işlevler	75
Enerji tasarrufu için	56	Ayarlar	76
Kullanılmadığında/güç tasarrufu modundaki güç tüketimi hakkında bilgiler	56	Diğer ayarlar	79
moda göre	56	TEMİZLİK VE BAKIM 80	
Işık kaynakları	56	Cihazı temizleme	80
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	56	Kapıyı temizleme	80
AÇIKLAMA	57	Fırın boşluğunu temizleme	81
Genel açıklama	57	Özel temizleme işlevleri	83
Kontrol paneli	57	Buharlı Temizleme (bazı modellerde yalnızca)	83
Diğer parçalar	57	Kireç giderme	85
Aksesuarlar	58	Rezervuar ve su devresinin temizlenmesi	88
Opsiyonel aksesuarlar (satın alınabilir)	58	OLAĞANÜSTÜ BAKIM	89
ayrı olarak	58	KURULUM	90
Buğulu pişirme avantajları	59	Elektrik bağlantısı	90
KULLANIN	59	Konumlandırma	91
Ön işlemler	59		

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerini korumaya ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatli okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

İHTİYATLAR

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

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

• Ellerinizi koruma için fırın eldivenleri giyerek koruyun.

fırın içindeki yiyecekleri hareket ettirme.

• Ateşi veya alevleri suyla sökmeye çalışmayın: cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitede azalma olan ya da elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz olan kişiler tarafından, gözetim veya talimat altında olması şartıyla kullanılabilir.

kendi güvenliğinden sorumlu olan yetişkinler.
Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

Çocukları sürekli gözetim altında değillerse 8 yaşın altında olanlar için güvenli bir mesafede tutunuz.

Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

Yağlar veya yağlar açığa çıkabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayınız; bu durumda ısınabilir ve yangın çıkabilir. Çok dikkatli olun.

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

Cihazın deliklerine sivri metal nesneler (çatal- veya aletler) sokmayın.

Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.
ATEŞ ALAN MALZEMELERİ
KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN

CİHAZA YAKIN KONUMLARDA.
BU CİHAZ KULLANIMDAYKEN
YAKININDA AEROSOL
KULLANMAYIN.

BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİNİZ.

Kurulum ve servis mevcut standartlara uygun olarak nitelikli kişilerce yapılmalıdır.

Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayınız veya nitelikli bir teknisyen yardım olmadan.

Cihazı prizden çıkarmak için kablodan çekmeyiniz.

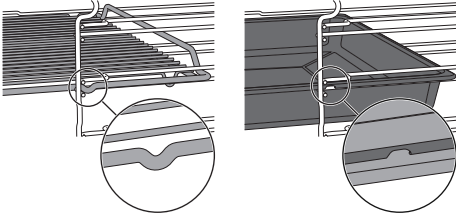
Cihaza zarar verme riski

Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. temizlik tozları, lekeler gidericiler ve metali süngerler), sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunun yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir. Ahşap veya plastik mutfak aletleri kullanın.

Cihaza oturmayınız.
Çelikten yapılmış parçalar üzerinde veya metalik yüzey kaplamaları olanlarda (ör. anotlama, nikel veya krom kaplama) klor, amonyak veya beyazlatıcı içeren temizlik ürünlerini kullanmayın.

Raflar ve tepsiler mümkün olduğunca içeriye yerleştirilmelidir

yan kılavuzlara girin.
Çıkarılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya doğru ve fırın gövdesinin arkasına bakmalıdır.



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

• Yangın tehlikesi: fırın gövdesinde hiçbir nesne bırakmayın.

• **HERHANGİ BİR DURUMDA CİHAZI BİR ISITICI Olarak KULLANMAYIN.**

- Yemek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırın gövdesine kapalı kutular veya tüpler koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

• Fırın tabanını alüminyum veya ince teneke folyolarla kapatmayın.

• Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın tabanına koymayın.

• Gerekirse kullanabilirsiniz

modelinize bağlı olarak temin edilen veya ayrı olarak satılan tepsi rafını yerine yerleştirerek destek olarak altına pişirme için.

- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, iç mekândeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.

• Kısmen açık kapıyı kullanarak sahanları veya tepsileri iç cam paneline koymayın.

• Cihazı monte ederken fırın kapağını kullanarak cihazı yerine kaldırmayın.

• **Kapı açıkken fazla baskı uygulamaktan kaçının.**

• Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

Pirolitik (pyrolytic) cihazlar için

• Pirolitik işlev kullanıldığında yüzeyler olağanüstü yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli mesafede tutun.

• Pirolitik döngüsüne başlamadan önce fırın içinden önceki pişirme işlemlerinden kalmış gıda artıklarını veya büyük döküntüleri temizleyin.

• Pirolitik döngüsüne başlamadan önce fırın içinden tüm aksesuarları çıkarın.

• Pirolitik döngüsüne başlamadan önce yukarıya monte edilen ocaktaki brülörleri veya elektrikli ısıtıcıları kapatın.

fırın.

Kurulum ve bakım

• BU CİHAZ BİLETTE YA DA KARAVODA KURULMAMALIDIR.

• Cihaz bir sehpa/ayak üzerinde kurulmamalıdır.
• Cihazı dolap açmasına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

• Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süsleme kapısının veya panelin arkasına kurulmamalıdır.

• Kurulum ve bakım, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

• Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel yaptırın.

• Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.

• En az 90 °C dayanıklı kablolar kullanın.

• Hızbaşı güç kablolarının vidalarının sıkma torka değeri 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

• Güç kablosu hasar görürse olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla derhal teknik destekle iletişime geçin.

•UYARI: cihazı konumlandırırken güç kaynağı kablosunun takılıp zarar görmediğinden emin olun.

• Herhangi bir iş yapmadan önce gerekli/zaruri kişisel koruyucu donanımı (KPD) her zaman kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).

• Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

• Sabit bağlantı durumunda erişilebilir bir fiş veya anahtar üzerinden kurulumdan sonra cihazın bağlantısını kesilmesine izin verin.

• Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmesini sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm iletkenli bir devre kesici ile donatın.

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

• Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; do

ev aydınlatması için kullanmayın.

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

Bu cihaz için

- UYARI: ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun, elektrik çarpması riskini önlemek için.

- Cihazın açık kapısına herhangi bir ağırlık koymayın veya üzerine oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmamasına dikkat edin.
- Cihazı dış mekanda kurmayın/kullanmayın.
- (bazı modellerde) Sadece üretici tarafından sağlanan veya tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın.

- Direkt Buhar fonksiyonuyla pişirme için tepsinin maksimum kapasitesini (250 ml) aşmamaya özen gösterin.

Cihaz amacı

Bu cihaz ev ortamında gıda pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz sayılır. Ayrıca şu amaçlar için kullanılmamalıdır:

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

- çiftliklerde/çiftlik hanelerinde.
- Otel, motel ve diğer konaklama türlerindeki misafirler tarafından.

- Pansiyonlarda ve konukevi ortamlarında.



Bu cihaz sadece içeride kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişimi altında olmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görünen her şeyi betimleyen görseller içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüne sahip olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdakiyle farklı olabileceği akılda tutulmalıdır.

Üretici sorumluluğu

Üretici, kişi veya mal zararından doğan her türlü sorumluluğu reddeder:

- belirtilenler dışında cihazın kullanılması;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir bölümünün sahte değiştirilmesi;
- orijinal olmayan yedek parça kullanımı.

Kimlik plakası

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

Atık/atıkların bertarafı



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

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklarla birlikte değildir.

Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlığa ve çevreye tehlike oluşturacak miktarda madde içermez.



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke gücünü kesin olarak kesin.
- Cihazı prizden çıkarın.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı, elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye birer birer iade edin.

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Paketleme malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgi

Fanlı güç modu

Enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in şartlarına uygun.

Klasik ısıtma modu

STATİK işlevini çalıştırmak için ön ısıtma aşaması atlanmalıdır (Kullanım bölümündeki "Ön ısıtma" bölümüne bakınız).

Enerji verimliliği teknik verileri

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

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasında bulunan "Ürün bilgi sayfası"ndan indirilebilen beyanlardadır.

Enerji tasarrufu için

• Tarife sadece tarifi gerektirdiği durumlarda cihazı yalnızca önceden ısıtın. Ön ısıtma aşaması tüm fonksiyonlar için devre dışı bırakılabilir ("Ön ısıtma" bölümüne bakınız) ancak PIZZA (ön ısıtma devre dışı bırakılamaz) ve ECO fonksiyonları için ön ısıtma aşaması yoktur.

- Fonksiyonları kullanırken (ECO fonksiyonu dahil) pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.

- Ambalajda aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.

- Birden çok türde yiyecek pişiriliyorsa o,

Zaten sıcak olan fırından en iyi şekilde yararlanmak için yiyecekleri ardışık olarak pişirmeniz önerilir.

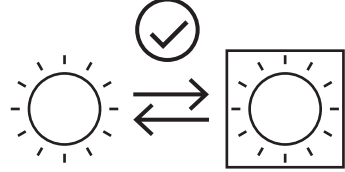
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normal kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırında biriken ısı ile kalan dakikalar boyunca devam edecektir.
- Isı dağılmasını önlemek için kapı açma miktarını en aza indirin.
- Fırın içini her zaman temiz tutun.

Kullanılmadığı/ bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi

Kullanılmadığı/bekleme modundaki cihazın güç tüketimiyle ilgili teknik veriler belirtilen ürün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Aydınlatma kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynakları içerir.



- Cihazdaki aydınlatma kaynakları, çevre sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için kullanılacak şekilde tasarlanmıştır.

- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan aydınlatma kaynakları bulunmaktadır.

Kullanım kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



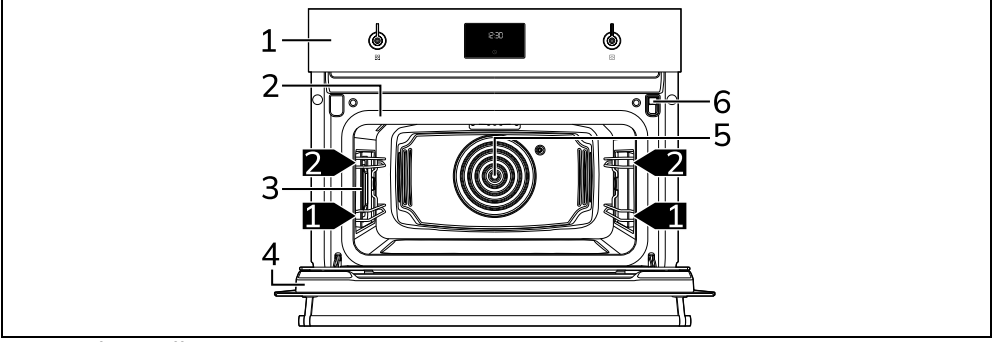
Uyarı/İkaz



Bilgi/Öneri

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Conta

3 Işık ampülü

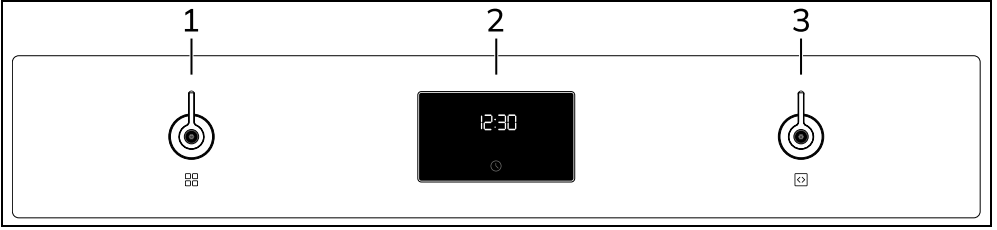
4 Kapı

5 Fan

6 Yükleme tepsi

1,2,3 Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Fonksiyon düğmesi

Bu düğme şu amaçla kullanılabilir:

- Aleti açıp kapatın
- Bir işlev seçin.



Bir pişirme işlemini hemen sonlandırmak için Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.

2 Dijital programlayıcı

Geçerli zamanı, işlevi, seçilen pişirme sıcaklığını, gücü ve ayarlanmış herhangi bir zamanı gösterir.

3 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme şu ayarlamalar için kullanılabilir:

- Pişirme sıcaklığı.
- Bir işlevin süresi.
- Programlanmış pişirme işlemleri
- Geçerli zaman
- Zamanlayıcı
- Özel fonksiyonlar menüsünde kaydırın.

Diğer parçalar

Raflar

Alet, tabakları ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Ekleme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru işaretlenmiştir.

Soğutma fanı

Fan aleti soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üstünden sabit bir hava akımı oluşturur ve alet kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

Fırın aydınlatması

Aletin iç aydınlatması açılır:

- Kapı açıldığında.
- görüntüleme düğmesine basıldığında;

- herhangi bir işlev, şu hariç,

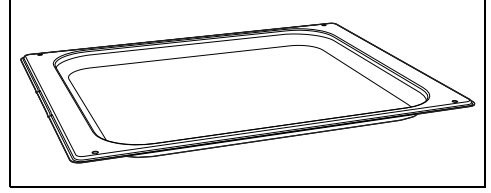


işlevler şu şekilde olduğu zaman seçilir (modeline bağlı olarak).

Aksesuarlar

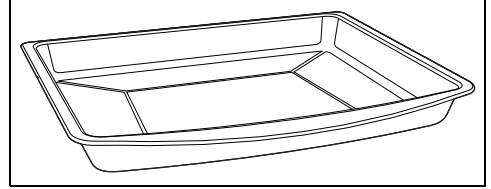
- Bazı modellere tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalarla temas etmesi amaçlanan aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal sunulan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan özgün aksesuarları kullanın.
- Çıkıntı kaydırıcıların çerçevelerin ilk rafına monte edilmesi önerilir. Bu şekilde, fırın hacmi içindeki alan, birinci ve ikinci raf arasında ara bir seviye ile optimize edilebilir.

Çelik fırın tepsisi



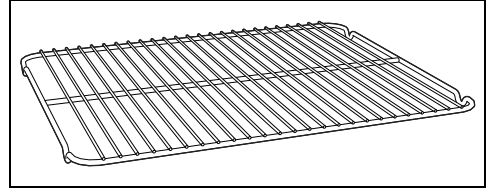
Kek pişirirken (pişirme süreleri 25 dakikadan az veya buharlı olmadan), pilav, fasulye ve tahıllar için kullanışlıdır. Ayrıca üstteki delikli tepside bulunan yiyeceklerin buharlama veya çözülme ile oluşan sıvılarını toplamak için de gereklidir.

Derin tepsisi



Üstteki ızgara üzerine konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve turtalar, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

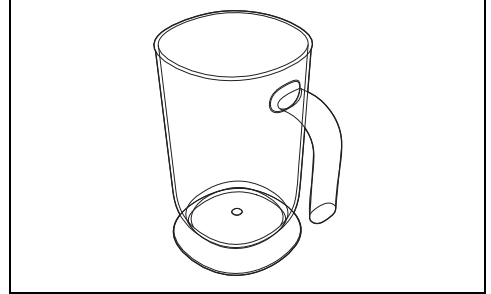
Tepsi rafı



Tepsinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek yiyecekler için pişirme amacıyla.

İsteğe bağlı aksesuarlar (olabilir) ayrı olarak satın alınabilir)

Kupa/Değnek
-Buzantı-

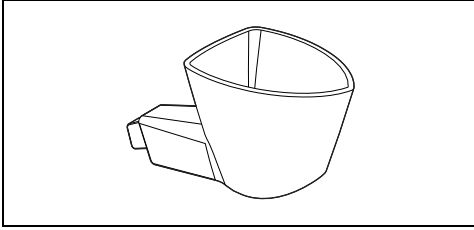


Rezervuara doldurma ve boşaltma sırasında sıvıları tutmak için kullanışlıdır.



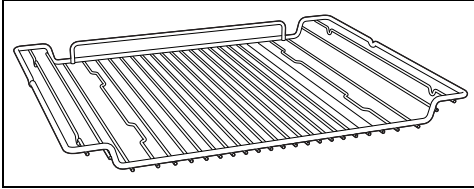
Bu kılavuzda, ikinci veya orta raf için öneriler, çekme kaydırıcıların kullanılmasına atıfta bulunur.

Huni



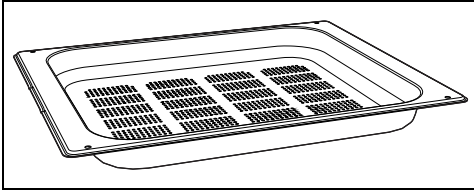
Reservuarı su ile doldurma için kullanılır.

Aşağıya düşürülmüş tava sehпасı



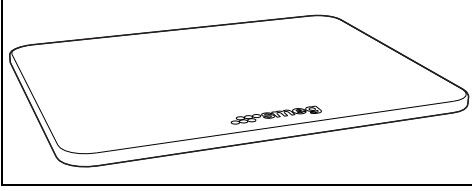
Piştirme sırasında yiyecek kaplarını desteklemek için kullanılır.

Delikli tepsisi



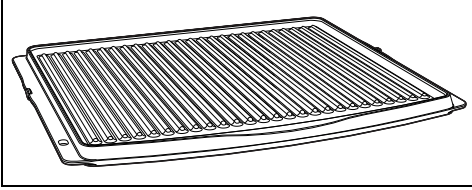
Balıkları ve sebzeleri buharda pişirmek için faydalıdır.

STONE2 veya bazı modellerde yalnızca refrakter taş



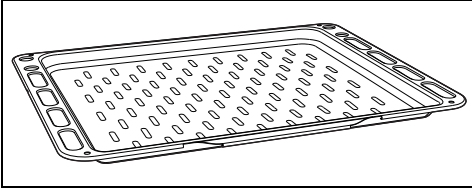
Ekmek pişirmek için ideal aksesuar (pizza, ekmek, focaccia...), ancak bisküvi gibi daha narin hazırlıklar için de kullanabilirsiniz.

BBQ (teflon kaplı mangal ızgarası tenceresi)



Çift amaçlı aksesuar: çizgili taraf etleri ızgara yapmak için (filetler, hamburgerler...) tavsiye edilir, pürüzsüz yüzey ise sebze, meyve, balık pişirmek için kullanılabilir.

YAĞSIZ KızartMA (yağsız kızartma rafı)



Kızartılmış, ön pişirilmiş ve/veya dondurulmuş yiyecekler için önerilen aksesuar (kızarmış patates, patates veya et kroketleri, mozzarella vb.).

Buhar pişirmenin avantajları

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

- Güveç ve kapama pişirme
- Soslar pişirme

- Kızarmış güveç
- Kızartma
- Düşük sıcaklıkta pişirme
- Yenileme
- Çok modlu pişirme

Sıcaklık ve buhar düzeylerindeki varyasyonlar arzulan gastronomik sonucun elde edilmesini sağlar.

Buhar eklenmesi daha az kullanılmasına olanak tanır daha sağlıklı ve daha özgün bir mutfak için yağlıdır. Pişirme sırasında yiyeceklerin ağırlık ve hacim kaybını da en aza indirir. Buhar pişirme özellikle eti pişirmek için uygundur: onu çok yumuşatmanın yanı sıra parlak tutar ve daha fazla hale getirir.

sulu.

Ayrıca kabarmış ve ekmek hamuru için de tavsiye edilir. Nem, pişirme sırasında hamurun dış kabuğu oluşmadan önce büyümesini ve gelişmesini sağlar. Sonuç, daha hafif ve daha sindirilebilir bir hamur olup, daha kalın ceplerle tanınır.

Ayrıca yiyecekleri hızla çözündürmek, yiyecekleri sertleşmeden veya kurutmadan ısıtmak ve tuzla korunmuş gıdalardan doğal olarak tuzu çıkarmak için idealdir. Kısa pişirme süreleri olan veya pişirme sırasında çok miktarda nem üretebilecek gıdalar için önerilmez.

Pişirme kapları

- Pişirme için kendi kaplarınızı da kullanabilirsiniz; yeterince yüksek sıcaklıklara dayanıyor olması şartıyla.
- Buhar pişirme için metal kaplar kullanılması önerilir. Metal, yiyeceklere ısıyı daha iyi dağıtır.
- Yüksek sıcaklıkta pişirme sırasında metal kapların biraz şekil değiştirmesi normaldir ancak soğuduklarında eski biçimine dönerler.
- Kalın seramik plakalar normalden daha çok ısı gerektirebilir. Daha uzun pişirme süreleri gerekebilir.

KULLANMAK

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Cihazın dışı veya içindeki, aksesuarlar dahil olmak üzere koruyucu filmi çıkarın.

- Aksesuarlar ve raflardan herhangi bir etiket çıkarın (teknik veri plakasını hariç).

- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakınız bölüm „TEMİZLEME VE BAKIM“).

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma" paragrafı). Üretim süreciyle kalan herhangi bir kalıntıyı yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihaz ısıtılırken

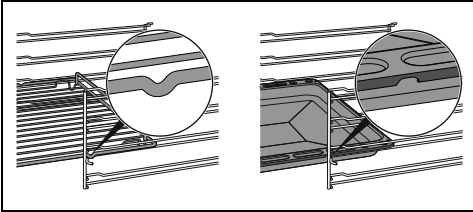
- odayı havalandırın;
- kalmayın.

Aksesuarları kullanma

raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen duruncaya kadar yayın kılavuzlara sokulmalıdır.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın odasının arkasına bakmalıdır.

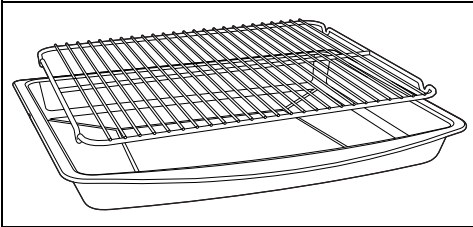


Rafları ve tepsileri nazıkçe fırına yerleştirin ve durana kadar itin.



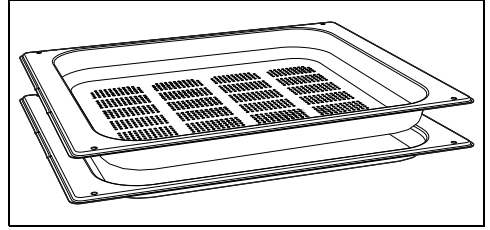
Üretim süreciyle kalan herhangi bir kalıntıyı temizlemek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

Tepsi rafı



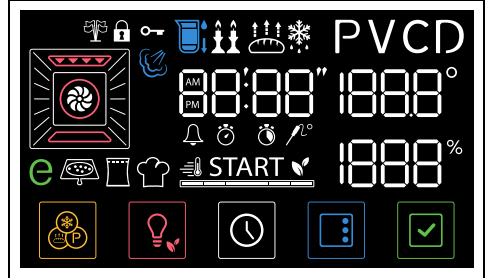
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece yağ, pişirilen gıdadan ayrı olarak toplanabilir.

Steam pişirme için yapılandırma



Buharlı pişirme için delikli fırın tepsisini kullanmayı düşünüyorsanız, istenen raf üzerine yerleştirin; aşağıdaki raf üzerine çelik fırın tepsisini koymaya özen gösterin. Bu, pişirilen gıdadan sıvıların ayrı toplanmasına olanak sağlar.

Dijital programlayıcı



Şu anda seçili olan fonksiyon için parametreler ve değerler ekranda gösterilecektir. Kullanmak için, fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini çevirin ve/veya ekrandaki alt kısımdaki düğmelere basın; cihaz tarafından yapılacak işlemlere bağlı olarak.

İlk kullanım



Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

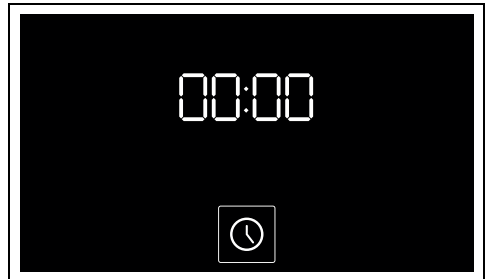
Cihazı ilk kez kullanırken

veya uzun süreli güç kesintisinden sonra:



ekranda görünecek ve

düğme yanıp sönmeye başlayacak. Bir pişirme fonksiyonuna başlamak için mevcut zamanın ayarlanması gerekir.



Zamanı ayarla

1. Basın the  butonu.
2. Sıcaklık düğmesini çevirin ve şunu seçin
görüntüleme zaman biçimini **12h** veya **24h**



Ne zaman seçerseniz **12h** sürüm, **AM**(am) veya **PM**(pm) ekranda görünür.

3. Zamanı onaylamak ve değiştirmek için düğmeye basın.
4. Saatleri ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.
5. Saatleri ayarlamak için düğmeye basın ve dakikalara geçin.
6. Dakikaları ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.
7. Onaylamak için düğmeye basın.



Örneğin için mevcut zamanı değiştirmek gerekebilir gün ışığından tasarruf zamanı.



Geçerli zaman gösterildiğinde, kontrol düğmeleri veya ekrandaki düğmelerin son kullanımından 2 dakika sonra ekran kararır.

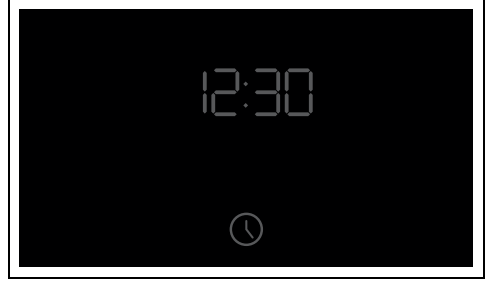


Operasyonu iptal etmek için basın ve basılı tutun  birkaç saniye için düğme saniye.

Düşük parlaklık

2 dakika hareketsizlikten sonra ğme ve geçerli zaman saate görünür.

Düşük ışııkta gösterim.



Görüntüleme, fırın ısınmadığında yalnızca düşük parlaklık moduna geçer. Dokunmatik düğmelere basıldığında cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda “Hot” kelimesi görüntülenir.

Görüntüyü yeniden aktif etme

Görüntüyü yeniden etkinleştirmek için:

- Gösterimdeki düğmeye aklaşık 1 saniye basılı tutun veya işlev düğmesini çevirin.

Zamanı değiştirme

1. Ana menüde, basılı tutun  birkaç saniye için düğme.



2. Önceki bölümdeki 2. maddedeki gibi zamanı değiştirin.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Cihaz, kullanıcı eylemi için yirmiden fazla beklemişse dakika, metin ekranı **51:00**ür. Bu durumda işleme devam etmek mümkün değildir ve işlev düğmesini 0'a geri çevirmek gerekir.

Buhar pişirme



Yemek 100°C'ten yüksek sıcaklıklarda yapılmışsa, buhar fonksiyonunu kullanabilmek için fırının soğumasını beklemelisiniz.

1. Kadranı buhar pişirme konumuna çevirin

fonksiyon



Gösterge

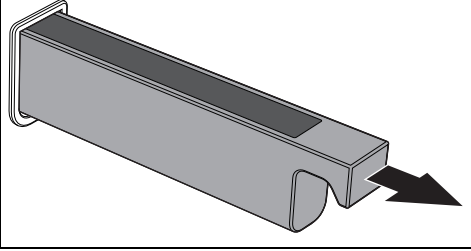
Işık



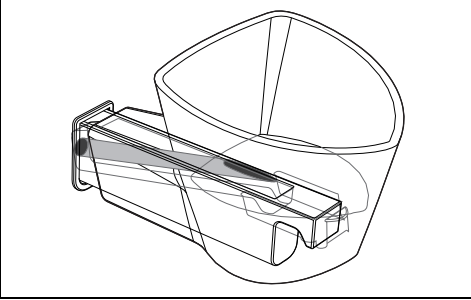
yanıp sönüyor.

Depo doldurma

2. Kapıyı açın ve yükleme çekmecesini yuvasından çıkarın.



3. Yükleme çekmecesine sağlanan süzgeci yerleştirin.

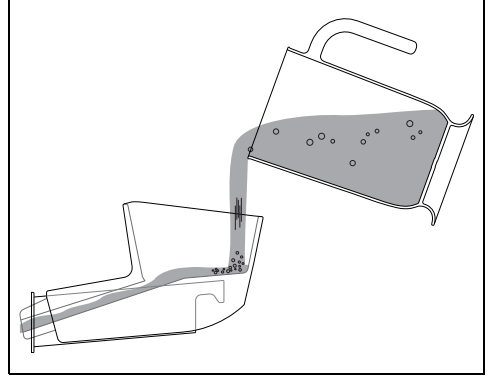


4. Suyu (şişe veya ölçü kabıyla) azami seviyeye kadar dökün

gösterge ışığı



yanmaya başlar.

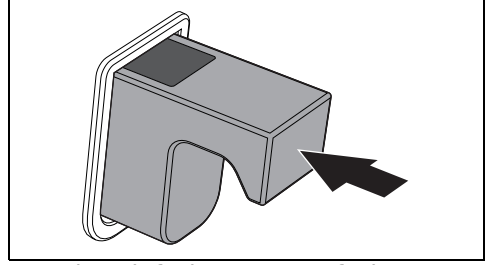


Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya sade mineral suyu kullanın. Her zaman sadece içme suyu kullanın.



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

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



Depoda çok fazla su varsa, fazla su pişirme bölümüne akar:

- Bu durumda pişirme öncesi bir kumaş veya sünger ile kurulayın.
- 200 ml'lik depoyu depo tahliye fonksiyonuyla boşaltmanız önerilir.

6. Kapıyı kapatın.

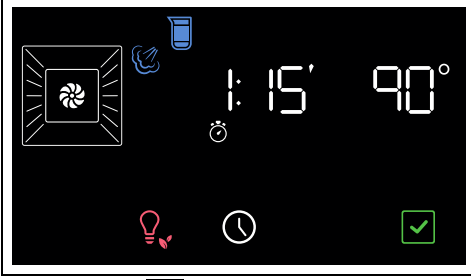
kelimeler **START** ve düğme



işlevin kullanılabileceğini göstermek için yanıp sönüyor başladı.

buhar pişirme ayarlanıyor

1. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (30°C ile 100°C arası)(örn. "90°C").

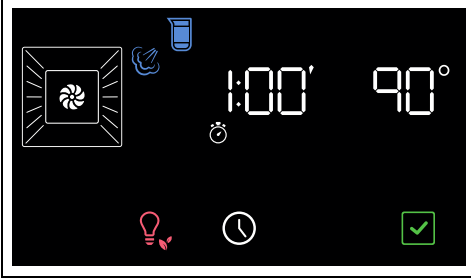


2. Butona bas.

Göstergeler yanar ve yavaşça söner

göstergeleri gösterir.

3. Sıcaklık düğmesini çevirerek pişirme süresini ayarlayın (1 dakikadan 13 saate kadar) (ör. "1 saat").



4. Onaylama için butona basın.

5. Başlatmak için butona basın fonksiyonu.



Kapı açıldığında yürütülen fonksiyon durur. Kapıyı kapattığınızda fonksiyon otomatik olarak yeniden başlar.

önısıtma aşaması

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

Bu aşama, açma işaretiyle gösterilir ışık göstergesi ve sıcaklıktaki ilerleyici artışla ulaşılan seviye sonunda:

- gösterge ışığı söner;
- cihaz bipler;
- pişirme otomatik olarak başlar.

Pişirme aşaması

1. Kapağı açın
2. Pişirilecek yiyecekli tabağı fırın haznesine yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.

veya

- Yiyecekli tabak zaten içerdeyse fırın haznesine basın ve  butona basın pişirmeye başlayın.

İç aydınlatmayı açarak yiyeceğin pişme durumunu kontrol edin.

Pişirme, sayısal göstergedeki zamanın kademeli olarak azalması ve gösterimdeki bölüm çubuğunun kademeli olarak azalması ile belirlenir segment çubuğu.

Pişirme Sonu

Pişirme işlemi tamamlandığında bir akustik sinyal çalar ve gösterge

göstere 

1. Fonksiyon düğmesini çıkış için 0 konumuna getirin.
2. Kapağı açın
3. Tabağı fırın haznesinden çıkarın.
4. Kapağı kapatın.

Depoyu boşaltma



Depoyu boşaltmadan önce kapağı açık bırakarak fırının soğumasını bekleyin. Depodaki su çok sıcak olmaması için en az 40 dakika bekleyin.

Pişirdikten sonra:

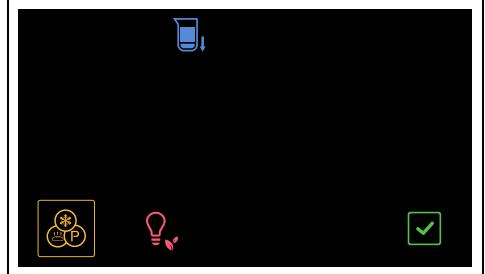
1. Kapağı açın.
2. Altıcı kattan ikinci raf üzerine derin tepsiyi yerleştirin. Tüm tepsiyi fırının arka duvarına kadar sürükleyin.
3. 0 konumundan başlayarak fonksiyonu çevirin

kolları sol konuma getir.

düğme ekrana sol alt köşede görünür.



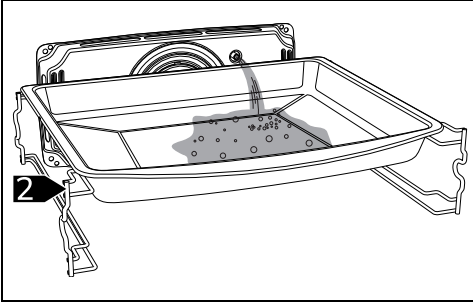
Sıcaklık düğmesini çevrilerek tahliye rezervuarı işlevi seçilir.



4. Fonksiyonu  aylamak için düğmeye basın.
5. Fonksiyonu  şlatmak için düğmeye tekrar basın.



Su, fırın boşluğunun arka duvarının sağ tarafındaki deşarj tüpünden derin tepsie akmaya başlar.



6. Boşalma işlemi tamamlanana kadar bekleyin.

Tamamlandığında bir ses duyulur ve **End** ekranda görünür.

7. Fonksiyon düğmesini çıkış için 0'a geri çevirin.



Her pişirme döngüsünün sonunda reservoirde kullanılmamış suyun birikmesini önlemek için hazneyi boşaltmanız önerilir.



Uzun süreli hareketsizlikten sonra buhar devresini temizlemek için doldurma ve boşaltma döngüsü yapmak önerilir.

8. Derin tepsideki suyu boşaltın.



Dikkat edin: su çok sıcak olabilir.



Rezervuardan boşaltılan su pişirme için kullanılmamalıdır.

Sous Vide pişirme



SOUS VIDE

Mühürlü bir poşet içinde mükemmel pişirme için buhar fonksiyonu. Yiyeceklerin tadı artırılır ve besin değerleri kaybolmaz.



Yiyeceği içeren poşet delikli tepsie veya birinci ya da ikinci raf üzerinde konumlandırılan bir raf üzerine yerleştirilebilir.

Buhar fırını ile sous vide pişirme, yiyeceği besin değerlerini ve kalitesini değiştirmeden pişirmenin en iyi yoludur. Ayrıca son derece sağlıklı ve doğal bir pişirme türüdür.

- Sous vide tekniği, buharla yiyeceğe ısıyı verimli bir şekilde iletilmesini sağlar; pişirme sırasında besinlerin ve nemin oksidasyonu ve buharlaşması yoluyla tat kaybını önler.

- Sous vide pişirme, geleneksel yöntemlere kıyasla pişirme üzerinde daha fazla kontrol sağlar ve pişirmenin eşit olmasını garanti eder.

- Ayrıca geleneksel pişirme yöntemlerine göre daha düşük sıcaklıklarda pişirme yapılmasını sağlar.

Sous Vide pişirme için ihtiyacınız olanlar:

- Katı ve sıvı gıdalar için daha iyi ve daha güvenli bir vakum sağlayan bir oda tipi vakum paketlenme makinesine sahip olmak.

- Poşetin mühürleme alanının temiz ve yiyecek kalıntılarından arınmış olduğundan emin olun.
- Gıdaları pişirme sıcaklıklarına dayanabilecek özel gıda sınıfı bir poşette hermetik olarak sızdırmaz şekilde kapatın.

- Pişirmeyi etkileyebilecek hava kabarcıklarının oluşmasını önlemek için poşette en az %99.8 vakum oluşturun.

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

Pişirildikten sonra ürünü poşetten çıkarmak ve sote veya ızgara ile pişirmeyi tamamlamak önerilir.

İpuçları:

- Pişirmeye kadar taze, yüksek kaliteli hammaddelerin iyi korunmuş olmasına özen gösterin.

- Pişirme sonucunu iyileştirmek için soslar poşet içerisine eklenebilir.

- Yiyeceği poşeti delip pişirmeye zarar verebilecek kemiklerden veya balık kemiklerinden iyice temizleyin.

- Poşetle birlikte yiyeceği oda sıcaklığında çok uzun süre bırakmayın çünkü poşet

pişirme sırasında şişebilir ve vakumun tüm avantajlarını kaybedebilir.

- Sous Vide pişirme veya saklama için vakumlanacak gıdalar şimdi buzdolabı sıcaklığında olmalıdır (3°C ila 7°C arası), hiçbir zaman sıcak olmayan.

• Gıdaları vakum içinde (pişirilmiş ve sonra hızlı soğutulmuş) buzdolabında sabit 3°C'yi aşmayan bir sıcaklıkta tutun.

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

• Aynı anda birden çok poşet pişiriyorsanız, poşetleri üst üste gelmeyecek şekilde aynı raf üzerinde yerleştirin.

- Pişirdikten sonra poşetleri yeniden kullanmayın.

Sous Vide pişirmeyi seçmek için:

1. Anahtarı fonksiyona çevirin



2. Ayarlar için "Steam cooking" bölümündeki talimatları görün.

Buğulama için tavsiyeler

- Makama ve piring: 100°C'ye ulaştığında pişirme süresi ocak üzeri pişirme ile aynı olacaktır. Makamayı veya piringi metal bir tepsiye koyun ve üzerine yaklaşık bir santimetre su ekleyin. Piring pişirirken en iyi sonuç için kabı kapatın veya alüminyum folyo ile örtün. Bu işlem piringin tüm suyu emmesini sağlar ve tabakta doğrudan servis edilebilir.
- Yumurtalar: 100°C'de buhar fonksiyonunu kullanarak haşlanabilir, çırpılabilir veya poşe yapılabilir. Mükemmel haşlanmış yumurtalar için onları delikli tepsiye koyun ve yumuşak haşlanmış için 4-6 dakika, sert haşlanmış için 8-10 dakika pişirin. Çırpılmış yumurtalar için çırpılmış yumurtaları süt, tereyağı ve baharatla birlikte bir metal tepsiye koyun. Tepsiyi alüminyum folyo ile kaplayın. Çatal ile birkaç dakikada bir karıştırın. Poşe yumurtalar için metal tepsiye bir damla sirke eklenmiş kaynar su dökün ve yaklaşık 4-5 dakika buharda pişirin.
- Sebzeler: Sebzeleri buharda pişirmek mükemmel sonuçlar verir. Renklerini, lezzetlerini ve besin özelliklerini korurlar. Patates, şalgam ve gumus gibi yoğun sebzeler için 100°C'de, onları ocakta kaynatacağınız süreyle aynı süreyi ısıtın. Brokoli için
- Et: güveçler ve köri yemekleri buharda pişirme için idealdir. Güveci normal fırın pişirme gibi hazırlayın. Metal bir tepsiye koyun, kapak veya alüminyum folyoyla örtün ve kullanılan etin kalıntısını bağlı olarak 45 dakika ile 3 saat arasında pişirin.
- İnce çorbalar: Buharlı pişirme, sıvılar taşmayacağı için tatların mükemmel şekilde gelişmesine olanak tanır. Doğru kıvama sahip sebze çorbası için önce sebzeleri buharda pişirin, sonra et suyu ekleyin ve 100°C'de buharda pişirin. Buhar fonksiyonu daha sonra kullanmak üzere büyük miktarlar hazırlamak için de idealdir.
- Çorbalar: Kalın çorbalar da kolay ve hızlı bir şekilde hazırlanabilir. Çorbayı metal bir tepsiye koyun, kapak veya alüminyum folyo ile örtün ve mikrodalga fırında pişireceğiniz süreyle aynı sürede buharda pişirin. Kremamsı bir doku elde etmek için pişirme sırasında yarısında karıştırın.
- Isıtma: Buhar pişirme fonksiyonu yiyecekleri kurutmaz ve daha nemli bir sonuç verir. Önceden hazırlanmış ev yemeği, alüminyum folyo ile kaplanmış olarak yaklaşık 10-12 dakika ısıtılır. Hazır yemekler için paket üzerinde yazan sürenin yaklaşık iki katı gerekir.
- Çözünme: yiyecekleri çözmek için buhar fonksiyonunu kullanmak mümkündür. Süreler değişir, ancak buhar pişirme fonksiyonuyla çözündürme, oda sıcaklığında çözündürülen kapalı yiyecekler için gereken sürenin yaklaşık yarısını alır.
- Biberleri ve domatesleri soymak: bu, buhar fonksiyonunu kullanırken çok kolaydır. Domatesin kabuğuna küçük bir çapraz çizmek için bıçak kullanın ve 1 dakika buharda pişirin. Biberlerin kabuğu daha serttir ve soyulması için yumuşatmak amacıyla 4 dakikaya kadar gerekebilir.
- Çikolata: Bu buhar pişirme fonksiyonuyla eritilebilir. Şunu koyun

ve havuçlar, sert kalmasını isterseniz 6 dakika, yumuşamasını isterseniz 10 dakika pişirin.

- Balık: balığın narin yapısı nedeniyle, buğulama mükemmel sonuçlar verir. Yağlı için, somon veya alabalık gibi yağlı balıklar için yaklaşık 5 dakika boyunca 100°C'de pişirin. Morina veya haddock gibi beyaz balıklar için yaklaşık 5 dakika boyunca 80°C'de pişirin. Farklı yiyecekler pişiriyorsanız, balıkların sızıntı yapan sıvıların diğer yiyecek ürünlerine damlamasını önlemek için parçalı tepside pişirilmesi gerekir ve bu tepsi fırının alt rafına konulmalıdır.

- Et: güveçler ve köri yemekleri buharda pişirme için idealdir. Güveci normal fırın pişirme gibi hazırlayın. Metal bir tepsiye koyun, kapak veya alüminyum folyoyla örtün ve kullanılan etin kalıntısını bağlı olarak 45 dakika ile 3 saat arasında pişirin.

- İnce çorbalar: Buharlı pişirme, sıvılar taşmayacağı için tatların mükemmel şekilde gelişmesine olanak tanır. Doğru kıvama sahip sebze çorbası için önce sebzeleri buharda pişirin, sonra et suyu ekleyin ve 100°C'de buharda pişirin. Buhar fonksiyonu daha sonra kullanmak üzere büyük miktarlar hazırlamak için de idealdir.

- Çorbalar: Kalın çorbalar da kolay ve hızlı bir şekilde hazırlanabilir. Çorbayı metal bir tepsiye koyun, kapak veya alüminyum folyo ile örtün ve mikrodalga fırında pişireceğiniz süreyle aynı sürede buharda pişirin. Kremamsı bir doku elde etmek için pişirme sırasında yarısında karıştırın.

- Isıtma: Buhar pişirme fonksiyonu yiyecekleri kurutmaz ve daha nemli bir sonuç verir. Önceden hazırlanmış ev yemeği, alüminyum folyo ile kaplanmış olarak yaklaşık 10-12 dakika ısıtılır. Hazır yemekler için paket üzerinde yazan sürenin yaklaşık iki katı gerekir.

- Çözünme: yiyecekleri çözmek için buhar fonksiyonunu kullanmak mümkündür. Süreler değişir, ancak buhar pişirme fonksiyonuyla çözündürme, oda sıcaklığında çözündürülen kapalı yiyecekler için gereken sürenin yaklaşık yarısını alır.

- Biberleri ve domatesleri soymak: bu, buhar fonksiyonunu kullanırken çok kolaydır. Domatesin kabuğuna küçük bir çapraz çizmek için bıçak kullanın ve 1 dakika buharda pişirin. Biberlerin kabuğu daha serttir ve soyulması için yumuşatmak amacıyla 4 dakikaya kadar gerekebilir.

- Çikolata: Bu buhar pişirme fonksiyonuyla eritilebilir. Şunu koyun

metalin bir tepsiye çikolata koyun, aluminyum folyo ile rtn ve buharda 1 dakika pişirin. Diğerk yöntemlerden farklı olarak buharlı fırında çikolata yanma olasılığı düşüktür.

- Sıcak havlular: yüz bakımları için, yakın bir tıraş veya yemekten sonra kullanım için idealdir; buharlı pişirme işleviyle bunlar kolayca hazırlanır. Bir havluyu suyla ıslatın, sarın ve 1 dakika buharda pişirin.

Buğulu kombinasyon pişirme



%25 - Kekler ve ekmekler
%30 - rdek %40 - Dana,
kz ve kuzu eti %50 -
Tavuk %70 - Bütün balıklar

1. Buharlı işlevine geçiş için düğmeyi çevirin

kullanmak istediğinin (örneğin ) +



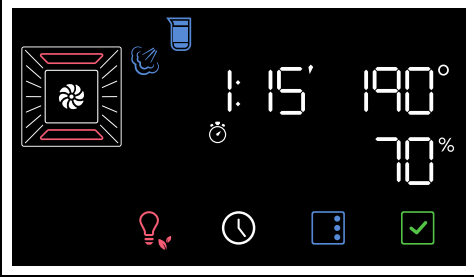
. Gösterge ışığı

yanıp söner.

2. Yukarıda açıklandığı gibi hazne doldurmaya devam edin.

Buğuyla birlikte kombine pişirme ayarı

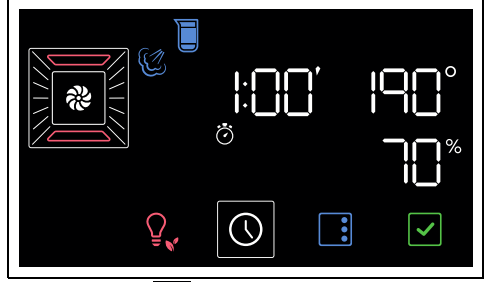
1. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.



2. Düğmeye sın.

Göstergeler yanıp erek lıyor ekranda.

3. Pişirme süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "1 saat").

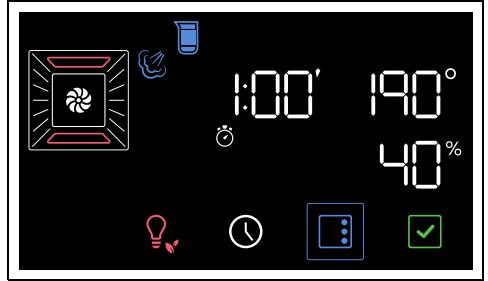


4. Onaylamak n düğmeye basın.

5. Ekrandaki ğmeye basın. The

% gösterge ışığı yanıp sönüyor.

6. Gerekli buhar yüzdesini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (20% ile 70% arası) (örneğin "40%"). Basın



onay ak için düğmeye basın.

7. Fonksiyonu başlatmak için düğme basın.



Kapı açıldığında devam eden fonksiyon durur. Kapı kapatıldığında fonksiyon otomatik olarak yeniden başlar.

Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendisinden önce bir ön ısıtma aşamasına sahiptir; bu, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlar.

Bu aşama, açılmasıyla gösterilir

göstergel ışığının yanmasıyla ve bir ile dereceli olarak artan sıcaklık ulaşan seviye 



Birkaç saniye düğmeyi basılı tutarak ön ısıtma aşamasını abilirsiniz.

Ön ısıtmanın sonunda:

- gösterge ışığı kapanır;
- cihaz biter;
- kelimeler **START** ve  fırın haznesine yemeğin eklenebileceğini göstermek için düğme yanıp sönür.

Pişirme aşaması

1. Kapağı açın
2. Pişirilecek yiyecek ile tabağı fırın haznesine yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.

veya

- Yiyecek içeren tabak zaten fırın haznesinin içindeyse, pişirmeyi başlatma 'ın düğmeye basın.

İç aydınlatmayı açarak yiyeceğin pişme durumunu kontrol edin.

Pişirme, sayısal ekranda zamanın kademeli olarak azalması ve devam eden azalması ile gösterilir

segment çubuk 

Pişirme Sonu

Pişirme işlemi bittikten sonra bir sesli işaret çalar ve gösterge gösteri **End**

1. Fonksiyon düğmesini konum 0'a getirerek fonksiyonu kapatın.
2. Kapağı açın
3. Tabağı fırın haznesinden çıkarın.
4. Kapağı kapatın.
5. Yukarıda açıklandığı gibi hazneyi boşaltmaya devam edin.

Buhar işlevlerinden sonra kurutma Buhar ile pişirme cihaz içinde çok miktarda nem üretir. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işleminden sonra:

1. cihazı soğumaya bırakın;
2. fırın içini ve kullanılan aksesuarları yumuşak bir bez veya kağıt havlularla iyice kurulaştırın;

3. Cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

Birleşik pişirme fonksiyonları listesi

FAN YARDIMLI+BUHAR



Yoğun ve homojen pişirme. Buharın eklenmesi yiyeceğin özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. Kızarmış dana eti, kızarmış ördek ve bütün balık pişirme için idealdir.

YANGINLI FANI DESTEKLEYEN BUHAR



FAN DESTEKLİ DÖNEN ÖZELLİKLE YEMEK pişirmeye BUHARIN eklenmesi, yemeğin özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. Kızartmalar, tavuk ve mayalandırılmış kekler ile ekmek gibi fırın ürünleri için idealdir.

Geleneksel pişirme



Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek pişirme herhangi bir zamanda kesilebilir.

1. Gerekli fonksiyonu seçmek için Fonksiyon düğmesini sağa veya sola çevirin (örn.

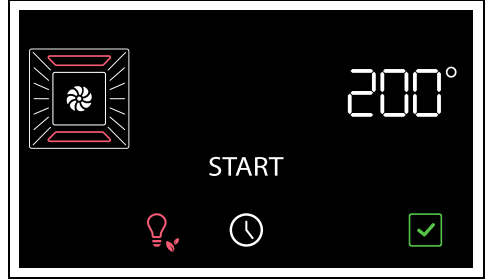
“FAN DESTEKLİ ”).

Düğ  ve metin

START

yanıp sönmeye başlar.

2. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin (ör. “200°C”).



3. Başlatmak 'ın düğmeye basın fonksiyon.



Kapı açıldığında, yürütülen fonksiyon durdurulur. Kapı kapatıldığında fonksiyon otomatik olarak yeniden başlar.

Ön ısıtma aşaması

Yemek pişmeden önceki aşama olan ön ısıtma, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlar.

Bu aşama açıldığında gösterilir gösterge ışığının ya 'ı ve sıcaklığın kademeli olarak artması ile ulaşan seviye 



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz düğmeyi birkaç saniye  basılı tutarak.

Ön ısıtma sonunda:

- gösterge ışığı söner;
- cihaz bir sesi verir;
- kelimeler **START** ve  gösterge düğmesi, yiyeceğin fırın haznesine yerleştirilebileceğini belirtmek için yanıp söner.

Pişirme aşaması



Bu aşamada, pişirmenin başlamasından bu yana geçen süreyi ölçen bir "count up" (artan süre) görüntülenir.

1. Kapağı açın.
2. Pişirilecek yiyeceği fırına yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.

veya

- Yiyecek zaten fırındaysa, pişirmeyi başlat  için düğmeye basın.

4. Fırın lambasını yakarak pişirmenin ilerleyişini kontrol edin.

Pişirmenin sona ermesi

5. Pişirmeyi durdurmak için fonksiyon düğmesini fonksiyondan çıkarak üzere tekrar 0'a çevirin.

Zaman kontrollü pişirme



Zaman kontrollü pişirme; kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda pişirme işleminin başlatılmasını ve ardından durdurulmasını sağlayan fonksiyondur.



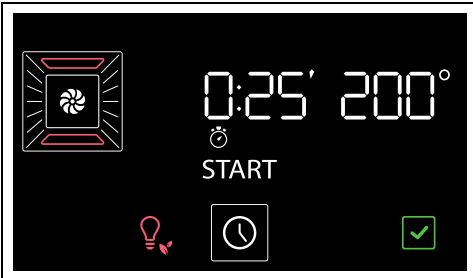
Kapak açıldığında devam etmekte olan fonksiyon durur. Kapak kapatıldığında fonksiyon otomatik olarak yeniden başlar.

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçtikten sonra düğmeye  basın.

Gösterge ışıkları  

ekranda yanıp söner.

2. Gerekirse pişirme süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "25 dakika").



3. Pişirme süresini onaylamak için düğmeye basın.



Fırının ön ısıtılması için birkaç dakika olduğunu unutmayın ve bu süreyi pişirme süresine ekleyin.

4. Fonksiyon  pişirmeyi başlatmak için düğmesine basın.

Ön ısıtma aşamasının sonunda:

5. Yemeği fırına yerleştirin.

6. Kapağı kapatın; pişirme otomatik olarak yeniden başlar.

Zaman kontrollü pişirme; dijital ekranda gösterilen sürenin kademeli olarak azalması ve ilerleme çubuğunun kademeli olarak azalması ile belirtilir



Pişirme bittiğinde bir ses verilir ve

End ekranda görünür.

7. Fonksiyon düğmesini tekrar 0'a çevirin.



Düğmeye  ıldığında, hemen biten işlemin aynı parametreleriyle fonksiyon yeniden görüntülenir.

Zaman kontrollü pişirme nasıl iptal edilir

1. Düğmeye  süreyle basın.
2. Pişirme süresini sıfırlamak için sıcaklık düğmesini saat yönünün tersine çevirin.

3. Onaylamak  n düğmeye basın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme; kullanıcının belirlediği bir zamanda zaman kontrollü pişirmenin otomatik olarak durdurulmasını sağlar; ardından cihaz otomatik olarak kapanır.



Güvenlik nedeniyle pişirme süresi belirlenmeden pişirme bitiş saati tek başına ayarlanamaz.



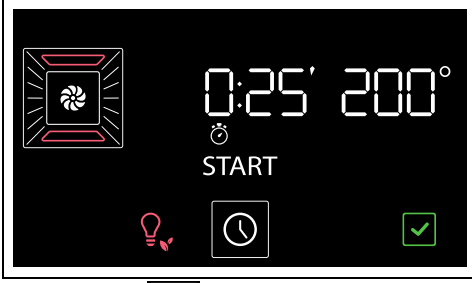
Önerilen pişirme bitiş saati aynen bırakılırsa ve programlı pişirme başlamazsa, pişirme süresine en az bir dakika ekleyin

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçtikten sonra düğmeye  basın.

Gösterge ışıkları  

ekranda yanıp söner.

2. Pişirme süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin, gerekiyorsa (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin “25 dakika”).



3. Basın



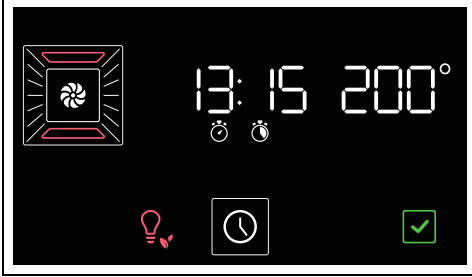
butona basın.

Göstergeler
ekranda.



parlı

4. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (örneğin “13:15”).



5. Pişirme bitiş zamanı onaylamak için simgeye basın.

Zamanı onayladığınızda, fonksiyon otomatik olarak başlar.

Fonksiyon başlamadan önce kalan süre görüntülenir.



Önden gereken dakika süreleri-ısıtma süreleri zaten pişirme bitiş zamanına dahildir.

Pişirme bittiğinde bir ses çıkar ve **End** ekranda görünür.

7. Fonksiyon düğmesini tekrar 0 konumuna getirin.

Programlı pişirmeyi iptal etme yolu

1. Butona kısa basın.



Göstergeler
ekranda.



yanışır

2. Basın



butona kısa basın.

Göstergeler yanıp iyor ekranda.

3. Minimum ayarlanabilir pişirme bitiş zamanına ulaşılana kadar sıcaklık düğmesini saat yönünün tersine çevirin

4. Onayı doğrulak için butona basın.



Bu sadece programlı pişirmeyi iptal eder. Zamanlı pişirme ısıtma aşamasıyla birlikte hemen başlar.



Pişirmeyi kesmek için fonksiyon düğmesini 0 konumuna çevirin.

Pişirme sırasında dakika geri sayımı zamanı



Dakika geri sayım zamanlayıcısı pişirme işlemini durdurmaz, ayarlanmış sürenin tükenmesi durumunda kullanıcıya bildirim verir.

1. Butona bas.



Göstergeler yanıp iyor ekranda.

2. Butona bas



Rakamlar ve gösterge ışığı



ekranda yanıp sönüyor.

3. Dakika geri sayım zamanlayıcısının süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 23 saate kadar).

4. Onayı doğrulak için butona basın.

Dakika geri sayımı bittiğinde bir ses yayılır ve ekrandaki gösterge ışığı yanıp öner.

5. Bildirimi durdurmak için ekrandaki alt kısımdaki düğmelerden birine basın.

Geleneksel pişirme işlevleri listesi



Tüm işlevler bazı modellerde mevcut değildir.

STATIC



Tek seferde bir yemek hazırlanabilir için geleneksel pişirme. Kuzu pirzola, yağlı etler, ekmek, turta pişirmek için idealdir.

FAN ASSISTED



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

CIRCULAIRE



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

IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmeyi sağlar. Pişirmenin sonunda kullanılır ve yemeklere uniform kahverengi bir görünüm verir.

ALT ISI



Isı haznenin tabanından gelir. Kekler, turta ve pizzalar için mükemmeldir.

EKO



Bu işlev düşük enerji tüketimiyle tek bir raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur.

Çok miktarda nem oluşturabilecek yiyecekler dışındaki tüm yiyecekler için önerilir (örneğin sebzeler).

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

Yemek dışı fazla pişebilir ve içi az pişebilir).

Et pişirme konusunda tavsiyeler

• Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.

- Yemeği her iki tarafını da kızartacak şekilde çevirin.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya suluğunu bir kaşıkla baskın. Sert ise hazırdır; Değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

• Yemeği, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.

- Eğer varsa fan destekli ızgara işlevini kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara işleviyle pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı en yüksek değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamurlar ve kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

- 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 yapışmazsa tatlı pişmiş demektir.

• Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.

İki rafla pişirme için tavsiyeler:

• İki rafı yerleştirmeyi öneririz (Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir).

• Havanın akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın kaplarını rafların merkezine yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi geçmediğinden emin olun.

• Raflar arasında bir boş raf bırakarak yerleştirin.

• Yiyeceğe ve haznedeki artan yük nedeniyle iki seviyede pişirme tek raflı pişirmeye göre birkaç dakika daha uzun sürebilir.

• Pişirme için belirtilen işlevler:

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fan destekli işlev kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (bu

Buğulu pişirme için tavsiyesi

• Ekmek tipi ürünler (ekmek, focaccia vb.) ve dondurulmuş tatlılar için, pişirme sürecinin ilk birkaç dakikasında buhar özellikle kullanışlı olduğundan, ilk 5-10 dakika için buhar fonksiyonunu ayarlamayı ve ardından pişirmeyi tamamlamak için havalandırmalı moda geçmenizi öneririz.

• Buharlı ısıtma için soğuk fırına takın.

Çözümleme ve mayalanma için tavsiyeler

• Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan kapaksız bir kaptaki fırının ilk rafına koyun.

• Yiyeceklerin üst üste gelmesinden kaçın.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyeye konulmuş rafı ve bir tepsiyi birinci seviyede kullanın.

Aksesuarlar için mini kılavuz



Altından dışarı çıkan kaydırmalı raflara monte edilmiş delikli tepsiyi kullanın. Çelik delikli tepsini bir alt seviyeye yerleştirin.

Delikli tepsini buharla ve buhar-kombine pişirme için uygundur.



Raf

Kalın kalıplar güveçler için ızgarayı pişirme tabanı olarak kullanmanızı öneririz.

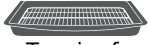
Fırın tepsisi olmadığında ızgara, alt raflara konulan derin fırın tepsisi ile suları toplamak için ızgara olarak kullanılabilir.



Derin tepsisi

Yalnızca bir seviye üzerinde pişirme için derin fırın tepsisinin kullanılmasını öneririz.

İstatik ve fanlı fonksiyonlar kullanılırken derin tepsiyi birinci rafta (veya ilk rafta) kaydırmalı raylar takılıysa orta rafta) yerleştirin.



Tepsi rafı

İzgaralardan gelen suyu toplamak için pişirme tepsisi ızgarasını taban olarak kullanmanızı öneririz.

İçilme işlemi için son rafta fırın tepsisi ızgarası ile birlikte fırın tepsisini yerleştirin. mod.



Tarifleri keşfedin

Farklı yiyecek kategorileri için geliştirilmiş tarifleri görmek ve pişirme önerileri hakkında daha fazla bilgi almak için ürünle birlikte gelen broşürdeki QR kodu ile elde edilebilen www.smeg.com web sitesindeki özel sayfayı ziyaret etmenizi öneririz.

Denetleyici Kurumlar İçin Bilgi

Fanlı zorunlu mod

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

Talimatlar bölümünde “Enerji tasarrufu” bölümüne bakın.

Klasik ısıtma modu

STATİK modu için ön ısıtma aşamasını atlamalısınız (Kullanım bölümündeki “Ön Isıtma Aşaması” bölümüne bakın).

ENERJİ TASARRUFU için Bölümün TALİM bölümündeki talimatlarda bakın.

Özel fonksiyonlar

• 0 konumundan başlayarak fonksiyon kolunu sola bir konum çevirin. The



düğme sol alt köşede görünür ekranın.



Mevcut fonksiyonlar arasında kaydırmak için gerekli özel fonksiyona ulaşana kadar sıcaklık kolunu çevirin.



Butona basılı tutu seçili fonksiyondan çıkın.



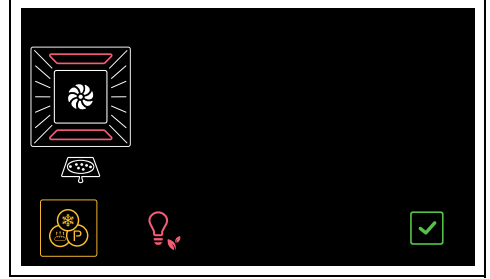
PİZZA



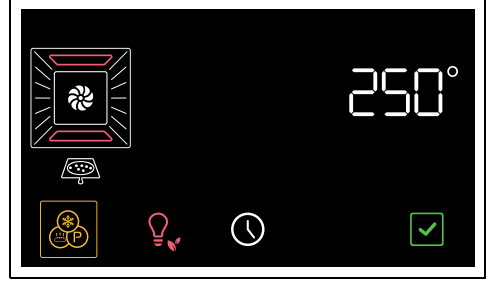
Pizza pişirmek için tasarlanmış fonksiyon. Sadece pizzalar için değil, bisküvi ve kekler için de mükemmel.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra, sıcaklığı ayarlayın

seçmek için düğme fonksiyon.



2. Onaylama için butona basın.



3. Basın başlatmak için düğme



Normal pişirme fonksiyonlarında olduğu gibi, ön ısıtmadan atlayabilir ve zamanlanmış ve programlanmış pişirme ayarlayabilirsiniz.

fonksiyon.



Bu fonksiyonu kullanırken ön ısıtmadan atlanamaz.

4. Ön ısıtmadan sonra kapağı açın ve yiyeceği fırın gövdesine yerleştirin.
5. Kapağı kapatın.

6. Fırın ışığını açarak pişirme ilerlemesini kontrol edin.

7. Pişirme işlemi sonunda, fonksiyon düğmesini 0 yaparak fonksiyondan çıkın.

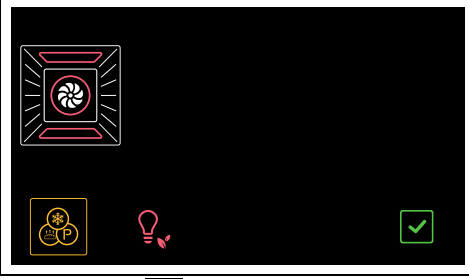
TURBO



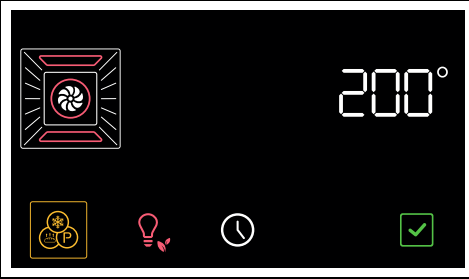
Kokuların karışmaması için birden çok seviyede hızlı pişirme sağlar. Büyük miktarlarda yiyecek veya yoğun pişirme için idealdir.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra, sıcaklığı ayarlayın

seçmek için düğme fonksiyon.



2. Onaylama için butona basın.



3. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

4. Fonksiyon başlatmak için butona basın.



Normal pişirme fonksiyonlarında olduğu gibi, ön ısıtmadan atlayabilir ve zamanlanmış/programlanmış pişirme ayarlayabilirsiniz.

5. Ön ısıtmadan sonra kapağı açın ve yiyeceği fırın gövdesine yerleştirin.

6. Kapağı kapatın.

7. Fırın ışığını açarak pişirme ilerlemesini kontrol edin.

8. Pişirme işlemi sonunda, fonksiyon düğmesini 0 yaparak fonksiyondan çıkın.

TAŞ

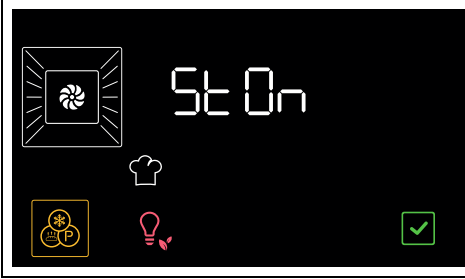


TAŞ pişirme için kullanışlıdır. PPR2 veya STONE aksesuarı ile kullanılır (ayrı olarak satılır).

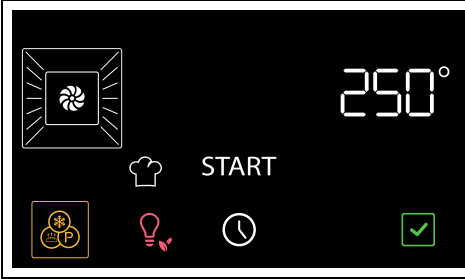


Aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere bakınız.

1. Kapağı açın.
2. PPR2 veya STONE aksesuarını fırına yerleştirin (aksesuar için özel talimatlara bakınız).
3. Kapağı kapatın.
4. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın.
seçmek için düğme **STONE** fonksiyon.



5. Onayı doğrula  için düğmeye basın.



Gerekli olan sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

7. Fonksiyon  açlatmak için düğmeye basın.



Normal pişirme fonksiyonları gibi önceden ısınmayı atlayabilir ve zamanlanmış ve programlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

8. Ön ısıtma aşaması bittikten sonra kapağı açın ve yiyeceği aksesuar üzerine yerleştirin.
 9. Kapağı kapatın.
- Pişirme işlemi bittikten sonra fonksiyon düğmesini 0 yaparak fonksiyondan çıkın.

BARBEKÜ (IZGARA)

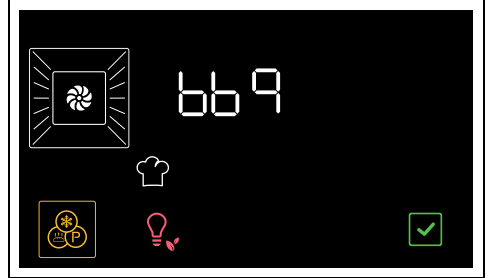


IZGARA pişirme için kullanılır. Barbekü aksesuarı ile kullanılır (ayrı olarak satılır).

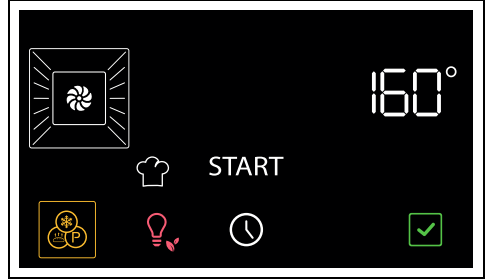


Aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere bakınız.

1. Kapağı açın.
2. Barbekü aksesuarını fırına yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.
4. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın.
seçici değeri belirlemek için düğme **BBQ** fonksiyon.



5. Onayı doğrula  için düğmeye basın.



Gerekli olan sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

7. Fonksiyon  açlatmak için düğmeye basın.



Normal pişirme fonksiyonları gibi önceden ısınmayı atlayabilir ve zamanlanmış ve programlanmış bir pişirme ayarlayabilirsiniz.

8. Ön ısıtma aşaması bittikten sonra kapağı açın ve yiyeceği aksesuar üzerine yerleştirin.
9. Kapağı kapatın.
10. Fonksiyonlardan çıkmak için fonksiyon düğmesini 0 yapın.

AIRFRY



Yağsız kızartma için kullanışlı. AIRFRY aksesuarı ile kullanıma uygundur (ayrı olarak satılır).

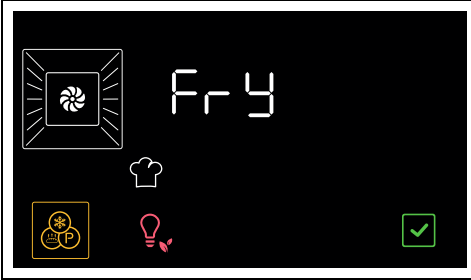


Aksesuar belgelerinde belirtilen kullanım talimatlarına ve önerilere bakınız.

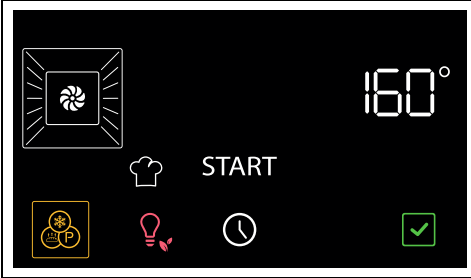
1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın

seçmek için düğmeyi çevirin

Fr-Y fonksiyon.



2. Onaylamak için düğmeye basın.



3. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

4. Fonksiyon başlatmak için düğmeye basın.



Normal pişirme işlemleriyle aynı şekilde, ön ısıtmayı atlayabilir ve zamanlı ve programlı pişirme ayarlayabilirsiniz.

5. Önısıtma aşaması bittiğinde kapıyı açın ve pişirilecek yiyeceklerle birlikte AIRFRY aksesuarını fırına yerleştirin.

6. Kapıyı kapatın.

7. Fonksiyon düğmesini 0'a çevirerek fonksiyondan çıkın.

SABBATH



Bu fonksiyon cihazın belirli bir şekilde çalışmasına yol açar:

- Pişirme süresi herhangi bir süre belirlenmeden süresiz olarak ilerleyebilir.
- Ön ısıtma yapılmayacaktır.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-150 °C arasındadır.
- Fırın lambası devre dışı, kapıyı açma gibi herhangi bir işlem (varsa) veya düğme ile manuel etkinleştirme ışığı açmayacaktır.

- İç fan kapalı kalır.
- Düğme ışığı ve işitsel uyarılar devre dışı kalır.



Sabat fonksiyonunu etkinleştirdikten sonra ayarlar değiştirilemez. Düğmelere ve/veya ekrandaki düğmelere yapılan herhangi bir işlem etkisiz olur; yalnızca fonksiyon düğmesi ana menüye dönmeyi sağlamak için aktif kalır.

menü.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın

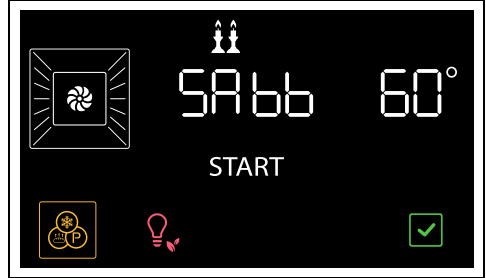
seçmek için düğmeyi çevirin



Sabb fonksiyon.

2. Onaylamak için düğmeye basın.

3. İstenilen sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin (ör. "90°C").



4. Fonksiyon başlatmak için düğmeye basın.

5. Fonksiyonundan çıkmak için işlev düğmesini 0'a çevirin.

PROVING



Bu fonksiyon, hamurun daha hızlı kabarmasına yardımcı olmak için özellikle uygundur.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra, sıcaklığı çevirin

seçmek için düğmeyi çevirin



fonksiyon.



İç sıcaklık gereken sıcaklıktan yüksekse, fonksiyon etkinleştirilmez ve

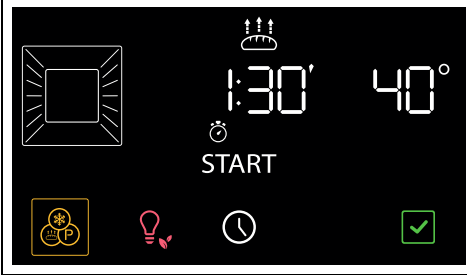
her tuşa basıldığında cihaz işitsel bir uyarı verecek ve "Hot" mesajı görünecek. Cihazı soğuması için bırakın fonksiyonu etkinleştirme.

2. Kapağı açın.

3. Unu ikinci seviyede mayalandırmak için konumlayın.

4. Kapağı kapatın.

5. Onaylamak için düğmeye basın.



6. Sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (25°C ile 40°C arasında).

7. Düğmeye basın

8. Mayalanma süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

9. Onaylamak için düğmeye basın. 10. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.

11. Fonksiyon düğmesini 0 yapıp fonksiyondan çıkın.



Başarılı mayalanma için suda bulunan bir kap yerleştirilmelidir. fırının alt kısmı.

a
çözdürün



Bu işlev, seçilebilir bir zamana dayanarak yiyecekleri çözdürmeye olanak tanır.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra, sıcaklığı çevirin

seçmek için düğmeyi çevirin



fonksiyon.



İç sıcaklık gereken sıcaklıktan yüksekse, fonksiyon etkinleştirilmez ve

her tuşa basıldığında cihaz işitsel bir uyarı verecek ve "Hot" mesajı görünecek. Cihazın soğumasını bekleyin fonksiyonu etkinleştirme.

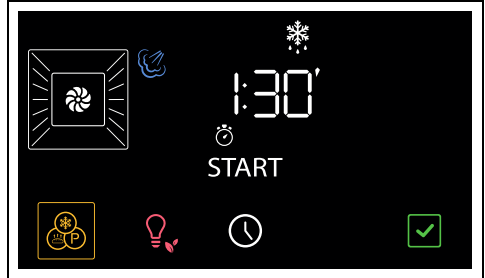
2. Kapağı açın.

3. Çözünmesi gereken yiyeceği fırına yerleştirin.

4. Kapağı kapatın.

5. Onaylamak için düğmeye basın.

6. Çözünme süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "1:30").



7. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.

Tamamlandığında "End" görüntüde yanıp söner ekranda görünür ve zil çalar.

8. Fonksiyon düğmesini 0 yapıp fonksiyondan çıkın.

9. Aşağıda farklı yiyecek türleri için çözünme sürelerinin bir referans tablosu vardır.

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

İkincil işlevler

Görüntünün altındaki düğmelerin bazı ikincil işlevleri vardır:



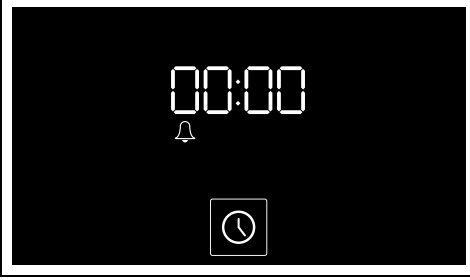
Dakika özetleyici zamanlayıcı, ayarlanan dakikaların geçtiğini kullanıcıya yalnızca uyarır.

1. Ana menü  düğmeye basın.

Rakamlar  ve gösterge ışığı



ekranda yanıp söner.



2. Dakika özetleyici zamanlayıcının süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 23 saate kadar).

3. Onaylamak  n düğmeye basın.

Dakika özetleyici bittiğinde bir ses çıkar ve ekrandaki gösterge ışığı yanıp söner.



Göstergedeki alttaki düğmelerden birine basın ve zili durdurun.

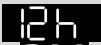
ZAMAN

1. Ana menüdeki düğme  yi birkaç saniye basılı tutun.



2. Sıcaklık düğmesini kullanarak seçen gösterilecek zaman formatı  veya 



Seçtiğinizde  sürüm,  (am) veya  (pm) ekranda görünür.

3. Zamanı onaylamak ve değiştirmek için düğmeye basın.

4. Saatleri ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

5. Düğmeye basın  saatleri ayarlamak için düğmeye basın ve dakikalara geçin.

6. Dakikaları ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

7. Onaylamak  n düğmeye basın.



İşlemi iptal etmek için basın ve birkaç saniye  düğmeye basılı tutun saniye.

Ayarlar

• Ana menüdeki düğme  yi birkaç saniye basılı tutun.



Ayarlar menüsünden çıkmak ve yapılan değişiklikleri iptal etmek için basılı tutun birkaç saniye düğmeye basın.

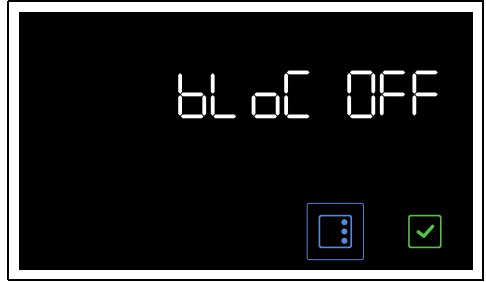
Kontrol kilidi (çocuk güvenliği)



Bu mod, kullanıcı müdahalesi olmadan normal çalışmanın ardından 2 dakika sonra cihazı otomatik olarak kilitlemesini sağlar.

1. Ayarlara girdikten sonra

menü, düğmeye basın  seçmek için düğmeye basın kontrol kilidi işlevini seçin.

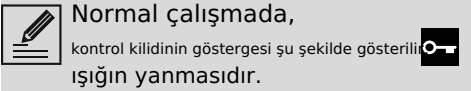


2. Sıcaklık düğmesini çevirerek kontroller kilidi işlevini etkinleştirin.



3. Bir sonraki menüye geçmek için düğmeye basın veya onaylamak için düğmeye basın.

Kilitleme, iki dakika hareketsizlikten sonra etkinleşir.



Normal çalışmada,

kontrol kilidinin göstergesi şu şekilde gösterilir. Işığın yanmasıdır.



Ekrandaki düğmelere dokunulursa veya sapların konumu değişirse değişirse, 'Loch' görüntüde görünür ekranda iki saniye boyunca.

Kilidi geçici olarak devre dışı bırakmak için:

1. Pişirme sırasında sıcaklık düğmesini çevirin veya ekrandaki bir düğmeye basın.



2. Ekranda "Loch on" görüldüğünde, birkaç saniye düğmeye basın.

Kilitleme, iki dakika hareketsizlikten sonra yeniden aktifleştirilir.

Kilidi devre dışı bırakmak için:

1. Pişirme sırasında sıcaklık düğmesini çevirin veya ekrandaki bir düğmeye basın.

2. Düğmeye kaç saniye basın

3. Kilidi OFF olarak ayarlamak için yukarıdaki talimatları izleyin.

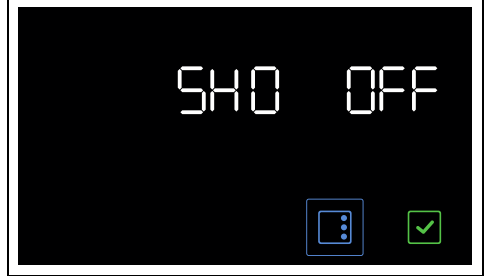
Showroom (sadece sergileyiciler için)



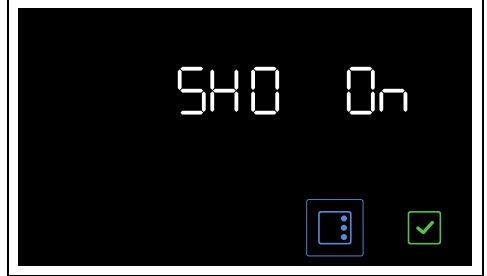
Bu mod, kontrol paneli çalışır durumda kalarak tüm ısıtıcı elemanları devre dışı bırakılmasına izin verir.

1. Ayarlara eriştikten sonra

menüde, Showroom işlevini seçmek için düğmeye basın.



2. Sıcaklık düğmesini çevirerek showroom işlevini etkinleştirin.



3. Bir sonraki menüye geçmek için düğmeye basın veya onaylamak için düğmeye basın.



Showroom işlevi olduğunda etkin olduğunda gösterge ışığı yanar ekranda.



Cihazı normal kullanmak için bu işlevi OFF olarak ayarlayın.

Su sertliđi



Bu mod, kireç çözücü işlemi optimize etmek için su sertliği değeri ayarlamanıza olanak sağlar.



Cihaz, orta sertlikte su için fabrika ayarındadır (3).

Ayarlar menüsüne girdikten sonra, su sertliği işlevini seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

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 döngüsünün sonunda belirlenen süre boyunca yemeği (düşük sıcaklıklarda) bir saat sıcak tutmanıza olanak tanır; bu süre manual müdahale olmadan önce pişirme sırasında elde edilen tat ve kokuyu değıştirmeden.

1. Ayarlara girdikten sonra

menü, basın



seçmek için düğmeye basın

sıcak tutma işlevi.



2. Su sertliğini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1'den 5'e kadar) (örn. "1").



2. Sıcak tutma işlevini etkinleştirmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



3. Bir sonraki menüye geçmek için düğmeye basın veya onaylamak için düğmeye basın.



3. Bir sonraki menüye geçmek için düğmeye basın veya onaylayın.



Şebeke suyu sertse, bir su yumuşatıcı kullanmanızı öneririz.



Suyunuzun sertliđi hakkında bilgi için yerel su idaresinden bilgi isteyin.

Su sertliğinin derecesine bağlı olarak (°dH veya °dF), kireç çözücü işlemin gerektiği saat sayısı şöyledir:



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu işlevi KAPALI olarak ayarlayın.

Görüntü parlaklığı



Bu mod, ekranın parlaklık düzeyini seçmenizi sağlar.

1. Ayarlara girdikten sonra

menüye gidin, şu tuşa basın:  seçmek için düğmeye basın
ekran fonksiyonunun parlaklık düzeyi.



2. Gerekli parlaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin; 1 (düşük parlaklık) ile 5 (yüksek parlaklık) arasından.

3. Bir sonraki ayara geçmek için düğmeye basın veya onaylamak için düğmeye basın. 

Ses



Görüntü üzerindeki sembollerden herhangi biri basıldığında cihaz bip ses verir. Bu ayar bu sesleri devre dışı bırakır.

1. Ayarlara girdikten sonra

menüye gidin, ses işlevi seçilene kadar düğmeye basın.



2. Ekrandaki sembollere dokunulmasıyla oluşan sesi devre dışı bırakmak için sıcaklık düğmesini çevirin.



3. İleri gitmek için düğmeye basın

sonraki ayara geçin veya onaylamak için düğmeye basın. 

Diğer ayarlar

Ekonomi ışığı



Daha fazla enerji tasarrufu için, fırın boşluğundaki ışıklar yaklaşık pişirme başlangıcından bir dakika sonra veya kapı açıldığında otomatik olarak devre dışı bırakılır.



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



Ekonomi ışığı işlevi fabrika ayarında Açık olarak ayarlanmıştır.

- Ekonomi ışığı işlevini devre dışı bırakmak için  tuşa birkaç saniye basın.
- Ekonomi ışığı işlevini yeniden etkinleştirmek için  tuşa birkaç saniye basın.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizlemek

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

Günlük sıradan temizlik

Abrasifler veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler her zaman ve yalnız kullanın.

Ürünü nemli bir bezle dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bezle veya mikrofiber bezle kurulaayın.

Yemek lekeleri veya kalıntılar

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

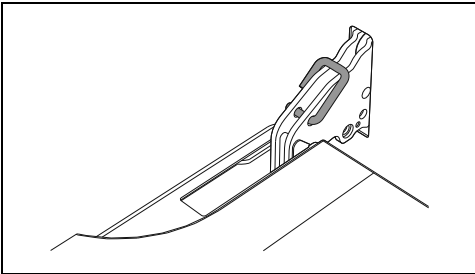
Şekerli yiyeceklerin (örneğin reçel) kalıntılarının fırının içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa fırın emayee cilasına zarar verebilir.

Kapıyı temizlemek

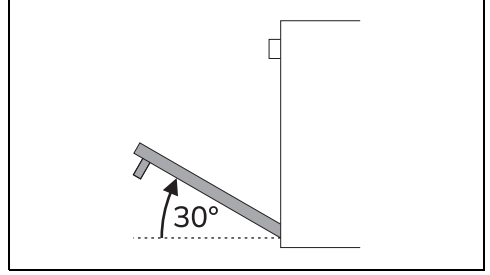
Kapının sökülmesi

Daha kolay temizlik için kapıyı söndürüp bir çay havlusunun üzerine koymanız önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları uygulayın:

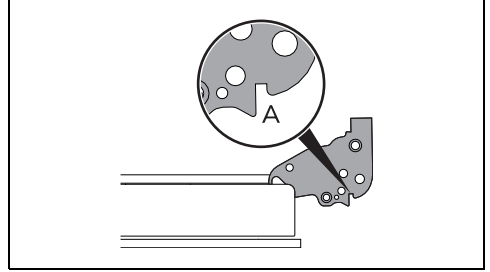
1. Kapıyı tamamen açın ve şemada gösterilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı her iki taraftan iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, A girintili kısımların yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşelerin deliklerinden pimleri çıkarın.

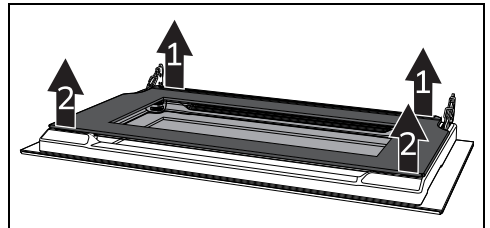
Kapı camını temizlemek

Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için nemli sünger ve normal bir deterjanla yıkayın.

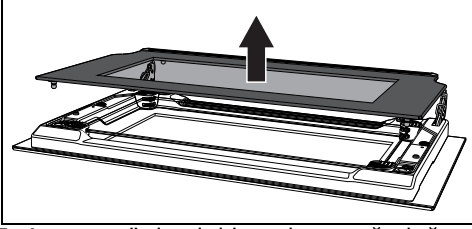
İç cam parçalarını çıkarmak

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

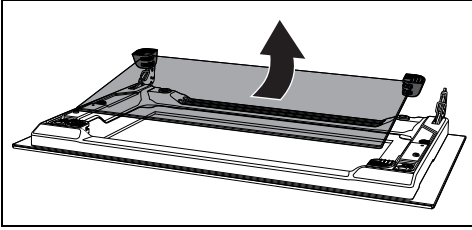
1. Uygun pimlerle kapıyı kilitleyin.
2. İç cam panelini arkadaki kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek, oklar 1 ile gösterildiği hareketi izleyerek çıkarın.



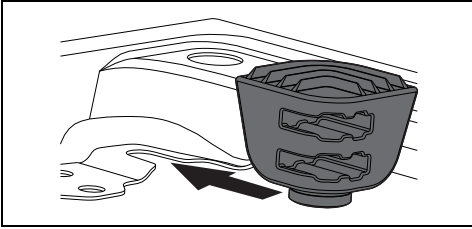
3. İpuçları 2 ile gösterilen hareketi izleyerek ön pimleri serbest bırakın
4. Ardından iç cam panelini kapıdan çıkarın.



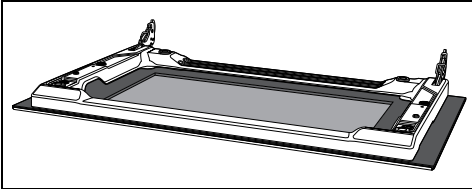
5. Ara cam ünitesini kapıdan aşağı doğru çekin ve ardından yukarı doğru kaldırın.



- Not: Bazı modellerde ara cam ünitesi iki cam panelden oluşur.
Bu adım sırasında üst somunlar yerlerinden çıkabilir.
6. Ön somunları yuvalarına yerleştirin.
Somunların tabanları dış cam yüzüne bakmalıdır.

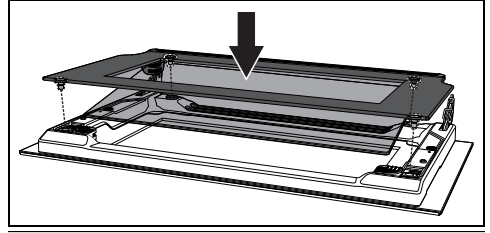


7. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin.

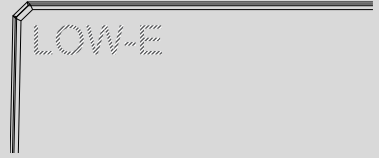


8. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

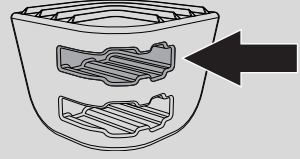
9. Ara cam ünitesini tekrar takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



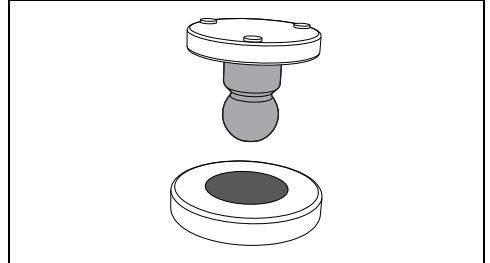
Kenar köşedeki baskı sol taraftan sağa doğru okunabilmesi için ara cam panini açık kapağa yeniden konumlandırın (baskının kaba kısmı kapının dış cam yüzüne bakacak şekilde olmalıdır).



Ara cam panel her bir somun yuvasının üst kısmında yerleştirilmelidir.



10. İç camın 4 pimini kapıya iyi oturmasına dikkat edin.



fırın hazinesinin temizliği

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

Gıda kalıntılarının fırın haznesinde kurumasından kaçının, çünkü bu emeyeyi hasar verebilir.

Tüm çıkarılabilir parçaları önceden çıkarın.

temizlik.

Daha kolay temizlik için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapı;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulama

Gıda pişirmek, aletin içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir durumdur ve aletin çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

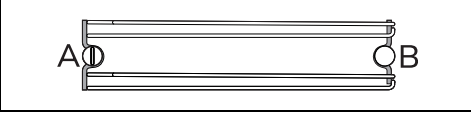
Her pişirmeyi bitirdiğinizde:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.
3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulaşın.

4. Alet tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması yan kısımların daha kolay temizlenmesini sağlar.



A = ön muhafaza

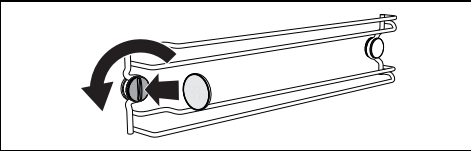
B = arka iğne/pim



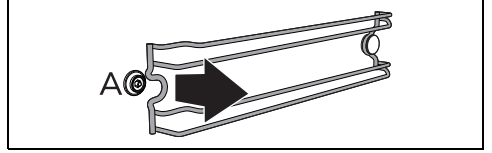
Bazı modellerde, arka pim B çıkarılıp ön muhafaza A ile aynı şekilde yeniden takılabilir.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması için:

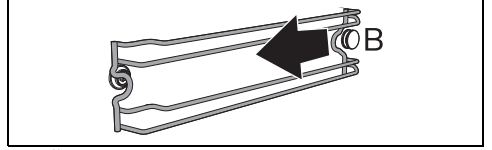
1. Fırın boşluğunun açıklığına yakın yan duvardaki ön sabitleme pimini sökün (bir alet, örneğin bir bozuk para ile kendinize yardım edebilirsiniz).



2. Çerçeveyi dikkatlice fırın boşluğunun iç kısmına doğru çekin ve ön muhafazadan A çıkarın.



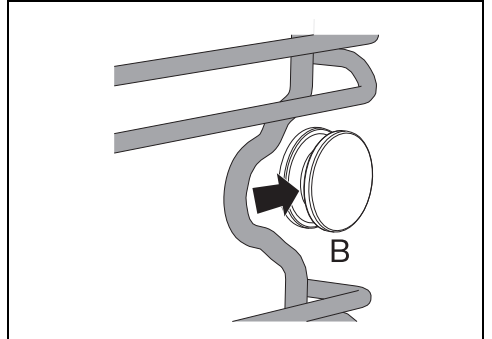
3. Yan duvarın alt kısmında bulunan arka pim B'den çerçeveyi çıkarın.



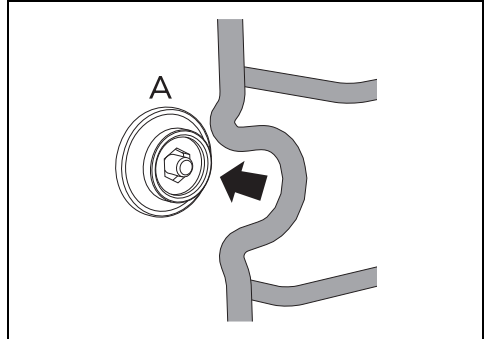
4. Diğer yan duvara yerleştirilen çerçeve için işlemi tekrarlayın.

Raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden takmak için:

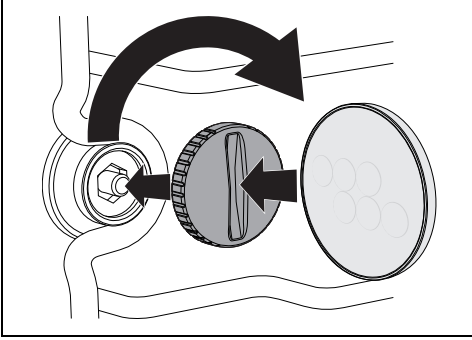
1. Çerçevenin arka kısmını yan duvarın altındaki B pimine uygun olarak muhafazaya sürükleyin.



2. Fırın boşluğunun açıklığına yakın yan duvardaki A muhafazasına çerçevenin ön kısmını yeniden takın.



3. Ön sabitleme vidasını vida ile (örneğin bir madeni para kullanarak) vidalayın.



4. Diğer taraf duvarına yerleştirilen çerçeve için işlemi tekrarlayın.

Özel temizleme işlevleri

• 0 konumundan başlayarak fonksiyon düğmesini sola bir konum çevirin. The



düğme altta görünecek ekranın solunda.

Buhar Temizleme (sadece bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Buhar Temizleme işlevi, kiri temizlemeyi kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür.

Bu süreç sayesinde fırının içinin temizlenmesi çok kolaydır. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile daha kolay çıkması için yumuşar.

Önleyici işlemler

Buhar Temizlemeye başlamadan önce:

• Fırın boşluğundaki tüm aksesuarları çıkarın.

• Sıcaklık probunu çıkarın (yerleştirilmişse).

• Kendini temizleyen panelleri çıkarın (yerleşmişse).

• Kapıyı kapatın.

• Yardımlı temizleme döngüsü sırasında daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri ayrı ayrı ılık su ve az miktarda deterjan ile yıkayın.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı



İç sıcaklık gereken sıcaklıktan daha yüksekse, fonksiyon etkinleşmez ve

butona her basışta cihaz sesli bir uyarı verecek ve "Sıcak" mesajı görünecektir.

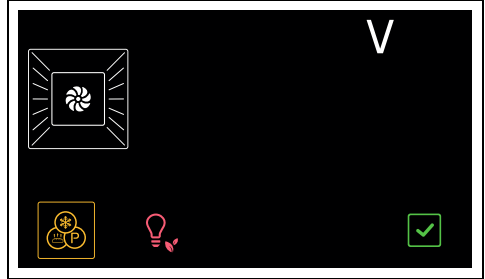
Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.

1. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra sıcaklığı döndürün

seçmek için düğmeyi çevirin



fonksiyon.

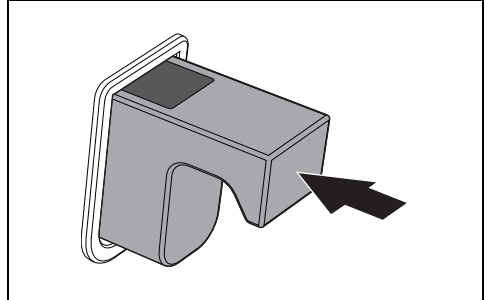


2. Onaylamak için düğmeye basın.

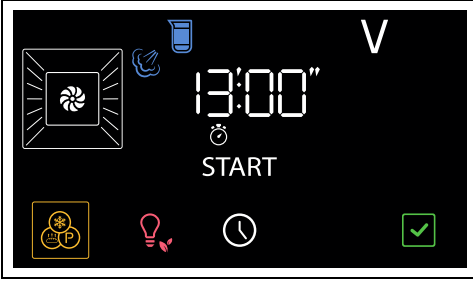
3. Maksimum seviye ışığının yanması için hazneyi temiz su ile doldurun



4. İşlem tamamlandığında huni çıkarılır ve hazne yerine konulur.



5. Fonksiyonu  başlatmak için düğmeye basın.



Kullanıcı tarafından süre ve sıcaklık parametreleri değiştirilemez.

Tamamlandığında  ekranda yanıp söner. gösterimde ve bir zil çalar.

6. İşlevden çıkmak için fonksiyon düğmesini 0 konumuna çevirin.

Programlanmış Buhar Temizleme döngüsü

Diğer pişirme işlevleri gibi Buhar Temizleme işlevinin başlangıç zamanını da programlamak mümkündür.

7. Buhar Temizleme işlevi olduğunda

seçildiğinde, basınç düğmesine basın  düğme.

Göstergeler yanıp  duyur.  ekranda.

8. Fonksiyonun bitiş zamanını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

9. Onaylamak  n düğmeye basın.

Alet, belirlenen başlangıç zamanına kadar bekler.

Buhar Temizleme fonksiyonunu başlatmak için.

Rezervuarı Boşaltma



Rezervuarı boşaltmadan önce kapıyı açık bırakarak fırının soğumasını bekleyin. Rezervuarda bulunan suyun çok sıcak olmadığından emin olmak için en az 40 dakika bekleyin.

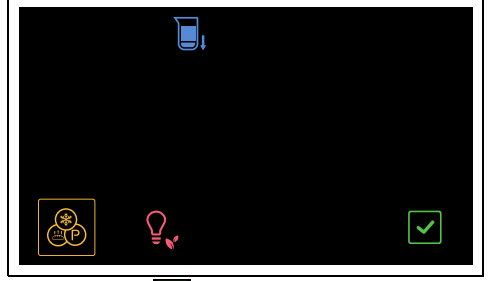
Buhar Temizleme döngüsü tamamlandıktan sonra:

1. Kapıyı açın.
2. Derin tepsiyi alt rafın ikinci rafına yerleştirin. Bütün the zichiti fırın arka duvarına kadar kaydırın.

3. 0 konumundan başlayarak fonksiyonu çevirin düğme, ekranın sol alt köşesinde  görünür.

Cihaz, tahliye kullanmanızı ister.

rezervuar fonksiyonu.

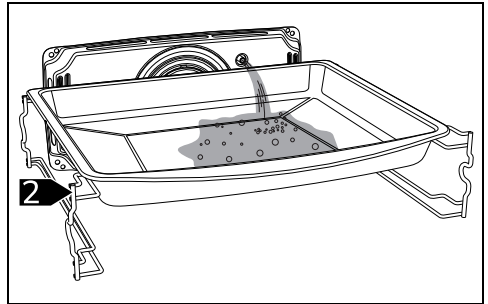


4. Fonksiyonu  haylamak için düğmeye basın.

5. Fonksiyonu  başlatmak için düğmeye tekrar basın.



Su, fırın gövdesinin arka duvarının sağ tarafındaki tahliye borusundan derin tepsiyeye akmaya başlar.



6. Boşaltılması tamamlandıktan sonra bekleyin.

Tamamlandığında bir ses oluşur ve  ekranda görünür.

7. Fonksiyon düğmesini tekrar 0 konumuna getirerek fonksiyondan çıkın.



akışı geçici olarak durdurmak için suyu, düğmeye  basın. Basın

devam  etmek için düğmeye basın.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna çevirerek fonksiyondan çıkın.

2. Kapaıyı açın ve daha az inatçı kiri mikrofiber bir bezle silin.
Çıkarılması zor tortular için bakır filamentli çizilmeyen bir sünger kullanın.
Yağ kalıntıları halinde özel fırın temizleyicileri kullanın.
5. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.

İsteğe bağılı olarak kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin.
Daha yüksek hijyen için ve yiyeceklerin nahoş kokular almasını önlemek için:
• İç kısmı 160°C'de fan destekli bir fonksiyonla yaklaşık 10 dakika kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa iç kısmı eş zamanlı katalitik bir döngüyle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için plastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapaıyı çıkarmanızı öneririz.

Tıkaç giderme
(descaling)



Gecikmeden dolayı tortu oluşması, uzun vadede cihazın doğru çalışmasını bozabilir.



Tıkaç giderme işlemi uzun bir prosedürdür (bir saatten fazla) ve kullanıcı cihazın yanında bulunmalıdır.

Ara sıra ekranda su ısıtıcısını temizlemenizi hatırlatan bir uyarı görünür.



Kazanı mükemmel çalışır durumda tutmak için ekranda bu gösterildiğinde tıkaç giderme işlemini her seferinde yapmanızı öneririz.



Tıkanıklık giderme işlemi ardışık iki kez atlanabilir.

basarak



düğmeye veya

kullanım fonksiyonları seçici düğmesini çevirerek. Bunun ardından, tıkaç giderme işlemi yapılamaz kadar cihaz başka bir fonksiyonu çalıştırmaya izin vermez.

Hazırlık çalışmaları

1. Kapaıyı açın.

2. Derin tepsiyi alt kattan üçüncü rafın üzerine yerleştirin. Tam olarak fırının arka duvarına kadar ittirin.

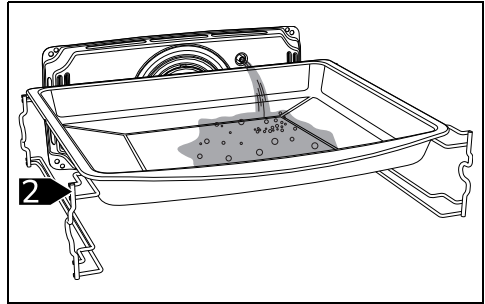
3. Onayı için ğmeye basın.

Cihaz, boşaltma haznesi işlevini kullanmanızı ister.



4. Onayı için ğmeye basın.

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



5. Boşanıncaya kadar bekleyin.

Tamamlandığında ses çıkar.

6. Derin tepsideki suyu boşaltın.

İlerlemen  için düğmeye basın

işlev. The  göstergesi yanıp sönüyor.



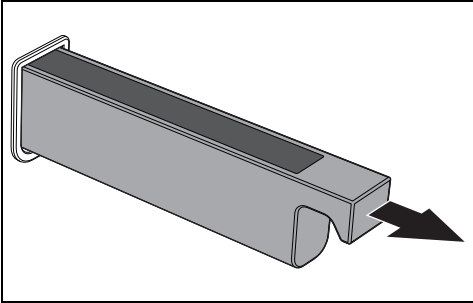
 Bu noktadan itibaren descaling işlemi iptal edilemez.

Depoyu doldurun

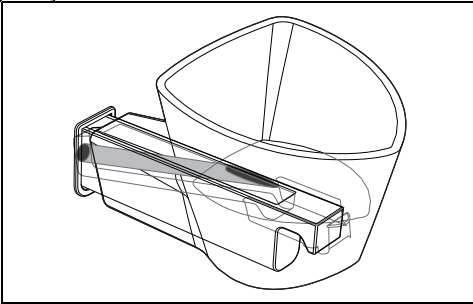
1. 100 g sitrik asidi 650 ml su içinde sürahiye çözün.

 Laktik asit veya diğer kireç çözücülerini kullanmayın.

2. Kapıyı açın ve dolgu çekmecesini çıkarın.

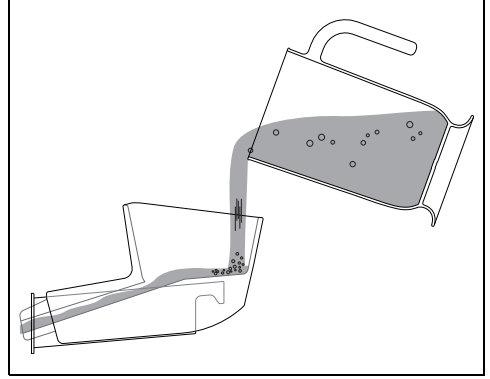


3. Verilen huniyi dolgu çekmecesine yerleştirin.

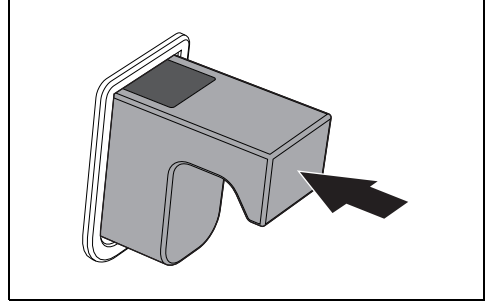


4. Tüysapı çözeltiyi ekleyene kadar

maksimum seviye ışığı yanar 



5. İşlem tamamlandıktan sonra huni çıkarın ve depoyu değiştirin.



 Rezervuarda çok su varsa, artan su fırına taşar. Böyle olursa, devam etmeden önce bir bez veya süngerle kurulayın.

Kazanın kireç çözücü fonksiyonu

1. Kapıyı kapatın

2. İşlevi  başlatmak için düğme basın.

3. Kireç çözme döngüsü başlar. Isıtma elemanları döngünün ilk 10 dakikasında açılır.





Kapi acıldığında fonksiyon kesilir ve kapi kapandığında yeniden başlar.

4. Isıtma elemanları yaklaşık 10 dakika sonra kapanır, descaling döngüsü ise yaklaşık 50 dakika daha devam eder.

Descaling işlemi tamamlandığında cihaz bir ses çıkarır. Işık



devreye girer ve bu durumu gösterir ki

descaling çözeltisinin boşaltılması gerekir.

Rezervuarı boşaltma

1. Kapağı açın.

2. Derin tepsiyi alt sıradan üçüncü rafın üstüne koyun. Onu fırının arka duvarına kadar sürün.

3. Fonksiyonu başlatmak için butona basın.

Descaler çözeltisi, fırın hacminin arka duvarının sağ tarafındaki tahliye tüpünden derin tepsiye akmaya başlar.

4. Tamamen boşalana kadar bekleyin. Bittiğinde bir ses çıkarılır.

5. Derin tepsideki descaler çözeltisini boşaltın.



Uyarı: descaler çözeltisi hâlâ sıcak olabilir.

Durulama

Descaler çözeltisi boşaltıldıktan sonra su devresi temiz suyla durulanmalıdır.



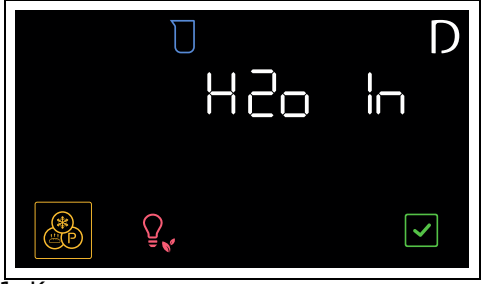
Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya sade mineral suyu kullanın.



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

Ekrana doldurmanıza yönlendirecek

su dolu rezervuar.



1. Kapağı açın.

2. Alt tabanından üçüncü raf üzerine derin tepsiyi yerleştirin. Damla tepsisini fırının arka duvarına doğru itin.

3. Doldurma çekmecesini çıkarın.

4. Sağlanan huni doldurma çekmecesine takın.

5. Ölçülü şişe veya sürahidenden yeterli su dökün ki fırın içinde hafifçe taşsın (yaklaşık

1.2 litre tavsiye edilir).



Fırın içindeki suyun taşması bir arızadan değil, yıkama işleminin bir parçasıdır.

6. Fonksiyonu başlatmak için butona basın ve bir dakika bekleyin.

Cihaz daha sonra bir ses çıkarır ve ekranda boşaltmanız için yönlendirme görünecektir

rezervuar (gösterge ışığı  gelecektir).

7. Fonksiyonu niden başlatmak için tekrar butona basın.

8. Boşanolana kadar bekleyin.

Bittiğinde bir ses çıkarılır.

9. Derin tepsideki suyu boşaltın.

Ekrana yine rezervuara su doldurmanızı söyleyecektir.

10. Derin tepsiyi alt sıradan üçüncü raf üzerine yerleştirin. Onu fırının arka duvarına kadar itin.

11. Doldurma çekmecesindeki huniye (dereceli şişe veya sürahiyle) bir litre su dökün ve fırın hacminin tabanına taşana kadar dökün.

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

Cihaz daha sonra bir ses çıkarır ve ekranda boşaltmanız için yönlendirme görünecektir.

rezervuar (göstergesi ışığı  gelecektek üzerinde).

13. Rezervuar  an suyu derin tepsiye akıtmak için düğmeye tekrar basın.

14. Boşaltması bittiğinde bekleyin.

Tamamlandığında bir ses çıkar. Cihaz otomatik olarak sanitasyon prosedürüne geçer.

Sanitizasyon



Buhar sanitizasyon çevrimi, su devresindeki tıkanıklık giderme işleminden kaynaklanan herhangi bir kalıntıyı sudan arındırır.

Ekran, rezervuara su doldurmanızı isteyecektir.

1. Kapağı açın.

2. Derin tepsiyi alt tabanın üçüncü rafına koyun. Onu fırının arka duvarına kadar sürün.

3. Doldurma çekmecesini çıkarın.

4. Verilen huni doldurma çekmecesine takın.

5. Ölçüm şişesi veya sürahi kullanarak rezervuara suyu dolana kadar dökün



(göstergesi ışığıyla belirtildiği gibi

ekranda).

6. Fonksiyonu  şlatmak için düğmeye basın.

Cihaz 30 dakikalık temizleme döngüsüne başlar.

7. Döngünün tamamlanmasını bekleyin.



Uyarı: Fırının soğumasını bekleyin.

Bittiğinde, cihaz tahliye rezervuarı işlevini kullanmanızı isteyecektir.

8. Kapağı açın.

9. Derin tepsiyi tabanın üçüncü rafına yerleştirin. Sıraşyla tabanın arka duvarına kadar kaydırın.

10. Onayı için  düğmeye basın.

Su, fırın haznesinin arka duvarının sağ tarafındaki boşaltma tüpünden derin tepsiye akmaya başlar.

11. Drenaj işlemi bitene kadar bekleyin.

Tamamlandığında bir ses çıkar ve



Ekranında belirir.

12. Derin tepsideki suyu boşaltın.

13. Fırında kalan suyu kurutmak için bir bez veya sünger kullanın.

14. Kapağı kapatın.

Manuel tıkanıklık giderme

Önceden tıkanıklık giderme yapmak isterseniz fonksiyonu manuel olarak çalıştırabilirsiniz:

1. Kapağı açın.

2. Derin tepsiyi alt tabanın üçüncü rafına koyun. Onu fırının arka duvarına kadar sürün.

3. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı açın

seçmek için düğme çevrildi



fonksiyon.

4. Onayı onayla  için düğmeye basın.

5. Önceki paragrafta açıklandığı gibi tıkanıklık giderme işlemini yürütün.

Rezervuar ve su devresinin temizliği

Bu işlev, cihazın rezervuarını ve su devresini temizlemenizi sağlar.

Hazırlık işlemleri

1. Kapağı açın.

2. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı açın

seçmek için düğme çevrildi

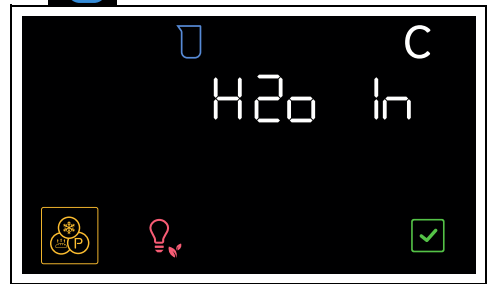


fonksiyon.

3. Onayı için  düğmeye basın. The



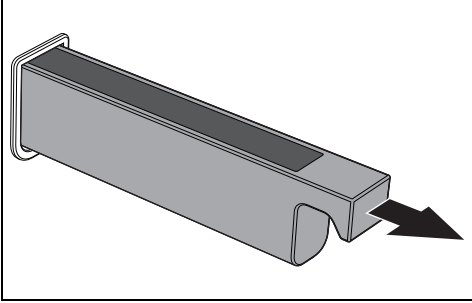
gösterge ışığı yanıp sönüyor.



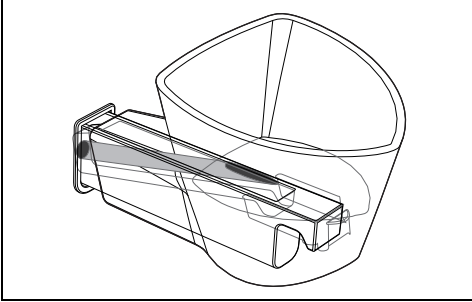
Rezervuarı doldurun

1. Sürahiyi 1 L temiz suyla doldurun.

2. Kapağı açın ve dolgu çekmecesini çıkarın.



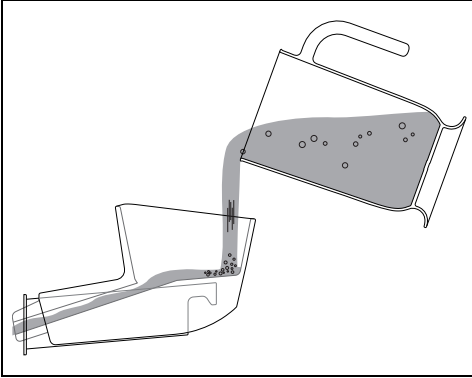
3. Verilen huniyi dolgu çekmecesine takın.



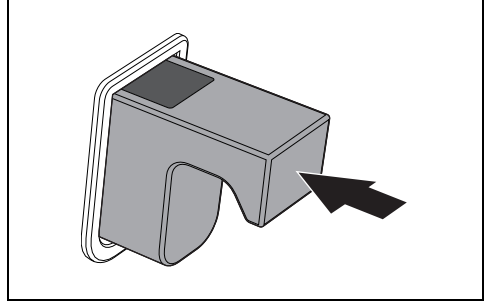
4. Maximum seviye ışığına kadar su ekleyin.



gelir.



5. Bitirildiğinde, huni çıkarın ve rezervuarı yerine koyun.



Rezervuarda çok fazla su varsa, artık su fırına taşacaktır. Bu olursa, iletmeden önce bir bez veya süngerle kurulayın.

6. Düğmeye sın.

Işık



kapandığını gösterir

suyu boşaltmanız gerektiğini gösterir.

Rezervuarı boşaltma

1. Kapağı açın.

2. Derin tepsisi alt taraftan üçüncü rafın üzerine koyun. Kullanan fırının arka duvarına kadar sürün.

3. Fonksiyonu ışlatmak için düğmeye tekrar basın.

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

4. Boşanması bitene kadar bekleyin.

Bitince bir ses çıkar ve



Ekranında görünür.

5. Derin tepsideki suyu boşaltın.



Rezervuarı ve su devresini birkaç kez temizlemenizi öneririz.



Ayrıca su yerine deterjan çözeltisi kullanabilirsiniz. Bu durumda, bu bölümdeki talimatları izleyerek en az birkaç kez suyla durulamanız tavsiye edilir.

Olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

• Contayı temiz tutmak için bir non-

tırnaklı sünger ile ılık suyla yıkanır.

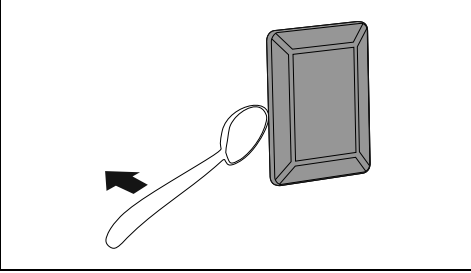
İç ampulünün değiştirilmesi



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

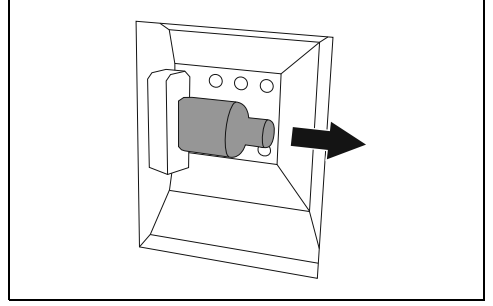
- Cihazı fişten çıkarın.
- Koruyucu eldiven giyin.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını çıkarmak için bir alet (ör. kaşık) kullanın.



Fırın haznesi duvarının enameline zarar vermeyin.

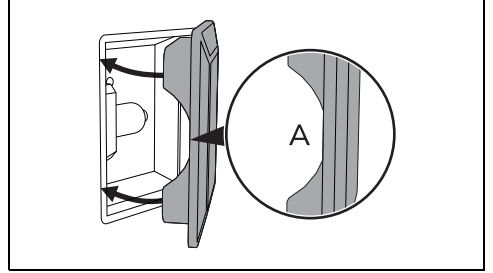
4. Dışarı kaydırın ve ampulü çıkarın.



Halojen ampulü doğrudan parmaklarınızla temas ettirmeyin, yalıtkan bir malzeme kullanın.

5. Ampulü aynı tip (40 W) ile değiştirin.

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



7. Kapağı ampul destek parçasına mükemmel şekilde oturacak şekilde tamamen aşağı itin.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Genel bilgi

Ana güç özelliklerini plakette üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

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

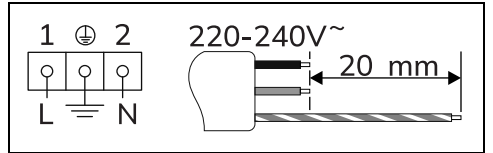
Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

Cihaz topraklama ile en az 20 mm daha uzun bir kablo ile bağlanmalıdır.

diğer kabloların aksine.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1,5 mm² üç telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç bağlantı iletkeninin kesitine göre ifade edilmiştir.



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

Sabit bağlantı

Güç hattını tüm elemanı ile devreye alın

kısmı olarak tamamen bağlantıyı kesen, III. kategori aşırı gerilim koşulları altında, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak temas ayrılma mesafesine sahip kesici.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:
Sabit bağlantıya entegre devre kesici AS/NZS 3000 standardına uygun olmalıdır.

fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınmaya ve yanma riski oluşturabileceğinden adaptörler, çoklu prizler veya shuntlar kullanmaktan kaçının.

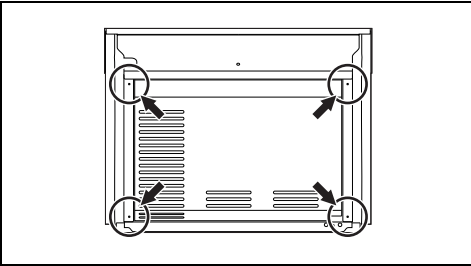
Kablo değişimi



Güç gerilimi elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.

1. Arka muhafaza vidalarını söküp ve terminal kartına erişmek için muhafazayı çıkarın.



2. Kabloları değiştirin.

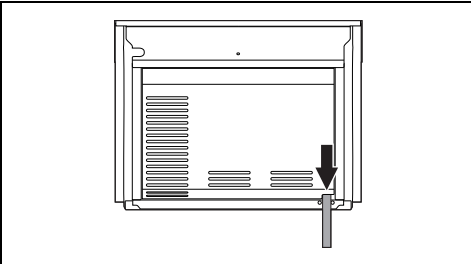
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmeyecek en iyi rotayı takip ettiğinden emin olun.

Konumlandırma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

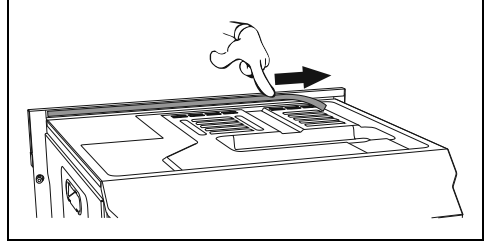
Güç kablosunun konumu



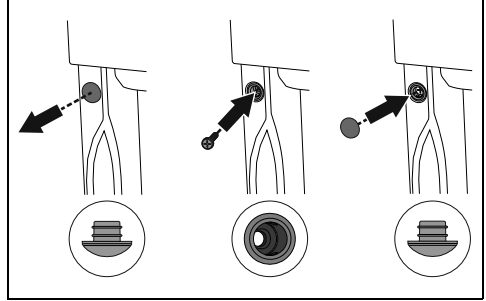
Ön panel contası

Sağlanan contası arka kısmına yapıştırın

su veya diğer sıvıların sızmasını önlemek için ön panel.

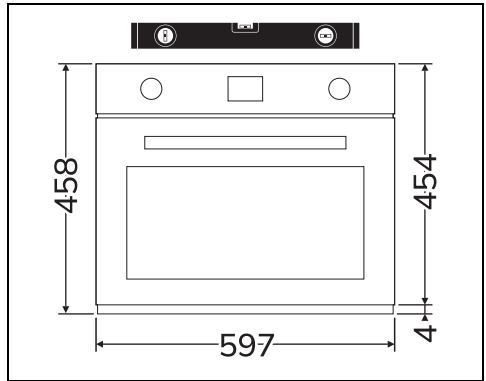


Sıkıştırma geçiş parçaları

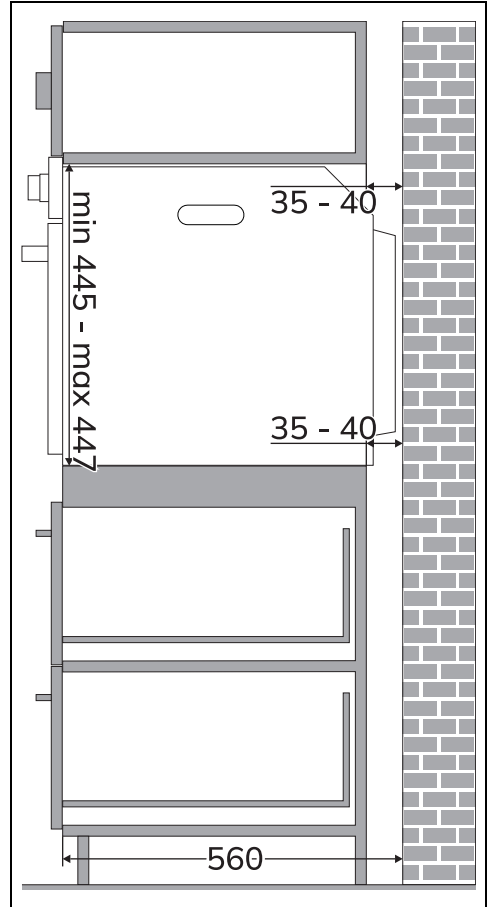
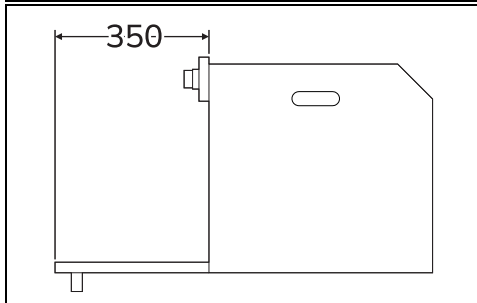
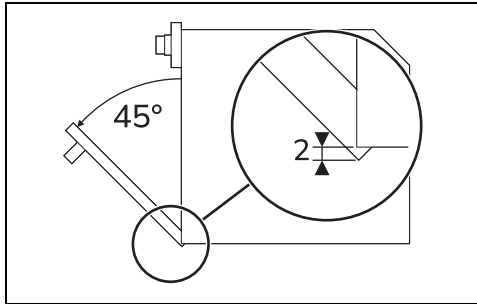
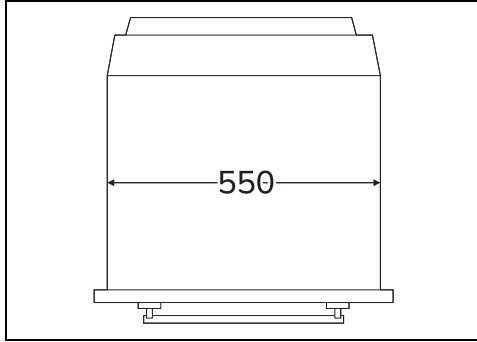
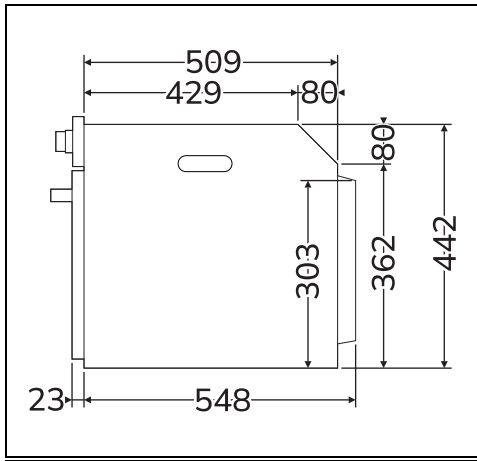


1. Cihazın önündeki adaptör kapaklarını çıkarın.
2. Cihazı oyuk içine monte edin.
3. Vidalar kullanarak cihazı dolaba sabitleyin.
4. Önceden çıkarılan kapaklarla geçiş parçalarını kapatın.

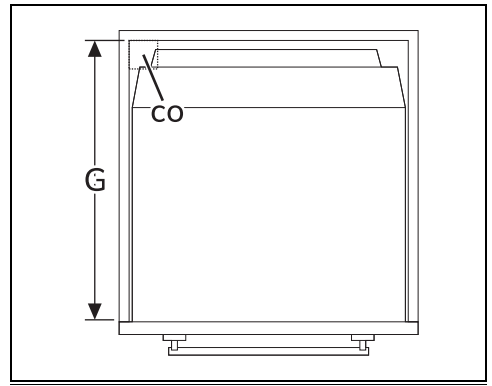
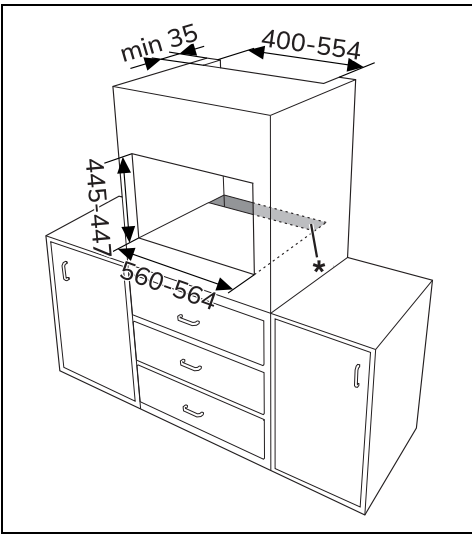
Cihazın toplam boyutları (mm)



Kolona montaj (mm)



*Aralık olduğundan emin olun yaklaşık 35-40 mm uçta cihazın üstü / arka kısmı.



Amin. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

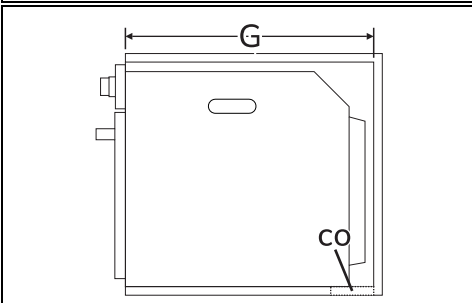
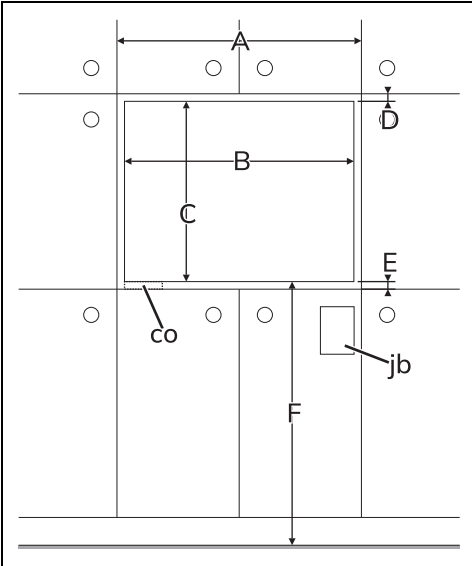
F 259 - 1105 mm

Gmin. 560 mm

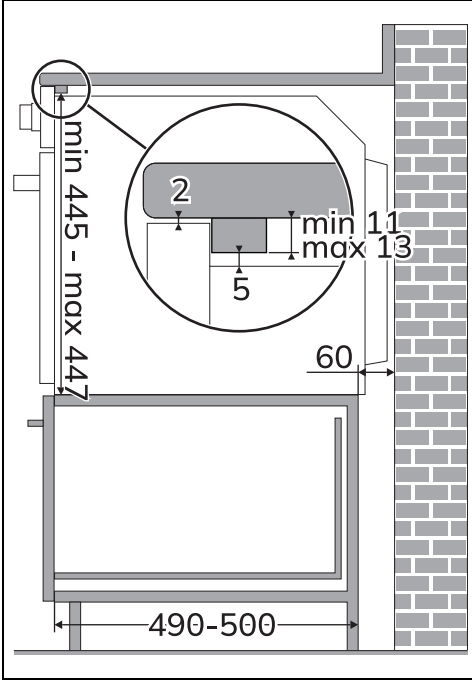
Hmin. 458 mm

co Power kablosu kesiti (en az 6 cm²)

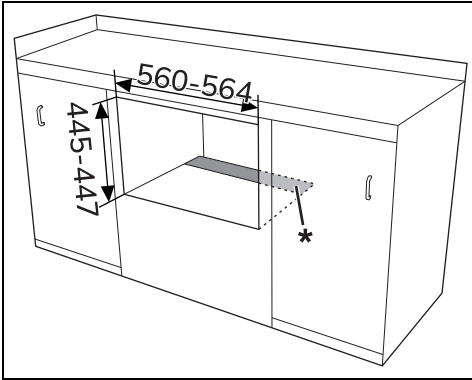
jb Kavşak kutusu



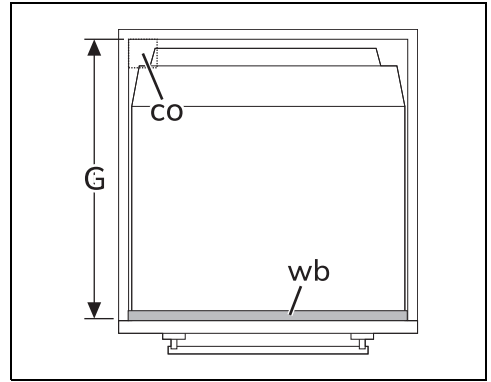
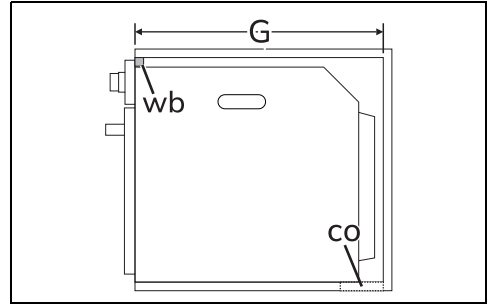
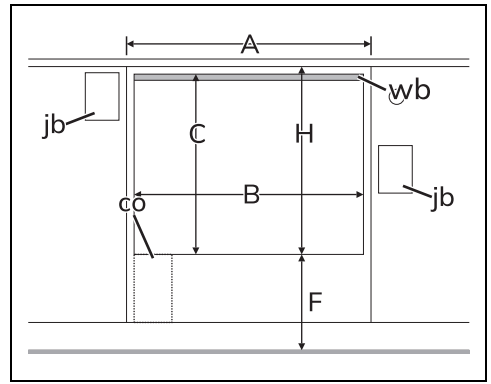
Tezgah altına montaj (mm)



Bir cihaz bir tezgahın altında gömülü olarak kullanılacaksa, önden yapışkanlı arka yüzeydeki contayı kullanabilmek için ahşap bir çubuk takılmalıdır; böylece su veya diğer sıvıların içeri sızması önlenir.



*Parçanın olduğundan emin mobilya üst/arka kısmı bir açıklık yaklaşık 60 mm derinliğinde.



A en az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

F 259 - 1105 mm

G en az 560 mm

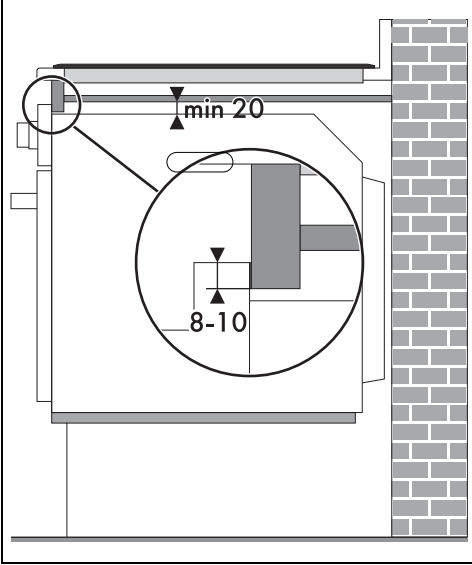
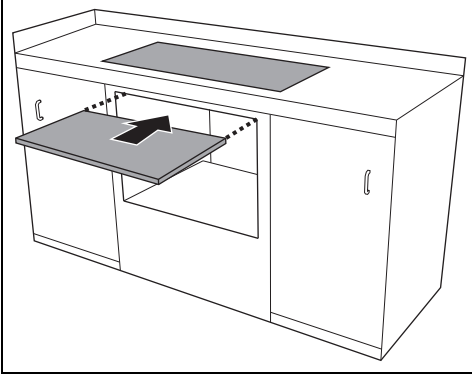
H en az 458 mm

güç kablosu için oyuk (en az 6 cm2)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)

Çalışma tezgahlarının altına monte edilmesi (mm) (pyrolytik modeller için geçerlidir)
Bir ocak fırının üzerinde kurulduğunda, iki cihaz aynı anda kullanıldığında aşırı ısınmayı önlemek için fırının üstünden en az 20 mm mesafede ahşap bir ayırıcı takılmalıdır. Ayırıcı yalnızca uygun aletler kullanılarak çıkarılabilir.



Bir ahşap ayırıcı kullanılırken, ön panelin arkasına yapıştırılan sargının içeri sızmasını önlemek için çalışma tezgahının altına ahşap bir çubuk monte edilmelidir.