

S M E G

SO6104APG

Kullanım Kılavuzu

TEDBİRLER	73	Görüntüleme	88
Genel güvenlik talimatları	73	İlk kullanım	89
Bu cihaz için	79	Fırını kullanma	90
Cihaz amacı	80	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde yalnızca)	94
Bu kullanıcı kılavuzu	80	Pişirme tavsiyeleri	106
Üretici sorumluluğu	80	Akıllı Pişirme	111
Tanıtım plakası	80	Çok adımlı pişirme	112
El koyma/atıklar	80	Tarihçe	112
Enerji tasarrufu için	80	Aksesuarlara mini rehber	113
Kapatılmış/ bekleme durumundaki güç tüketimi bilgisi	81	Tarifleri keşfetin	113
mod'a göre	81	Tariflerim	113
Işık kaynakları	81	Diğer işlevler	114
Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	81	Güç kesildiğinde	121
TANIMININ AÇIKLAMASI	82	Ayarlar	122
Genel Tanım	82	TEMİZLİK VE BAKIM 126	
Kontrol paneli	83	Cihazın temizlenmesi	126
Diğer parçalar	84	Fırın haznesinin temizlenmesi	126
Aksesuarlar	84	Vapor Temizleme (bazı modellerde)	127
Opsiyonel aksesuarlar (satın alınabilir ayrıca)	85	Kireç çözme	128
Mikrodalga fırınlar	86	Rezervuarın ve su devresinin temizlenmesi manuel olarak	130
Nemli ve buharla pişirmenin avantajları	86	Depo kalibrasyonu	132
KULLANIM	86	İstisnai bakım	133
Ön işlemler	86	KURULUM	133
Mikrodalga ile kullanıma uygun malzemeler	86	Elektrik bağlantısı	133
Aksesuarların kullanımı	87	Konumlandırma	134

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

ÖNLEMLER

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

LÜTFEN DİKKATLE OKUYUN VE GELECEK KULLANIM İÇİN SAKLAYIN

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

• **DİKKAT:** kullanım sırasında cihaz ve ulaşılabilir parçalar çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

• **DİKKAT:** kullanım sırasında cihaz ve ulaşılabilir parçalar çok ısınır. Asla dokunmayınız

kullanım sırasında ısıtma elemanları.

• Fırında yiyecekleri hareket ettirirken ellerinizi eldivenlerle koruyun.

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

- Bu alet en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olanlar veya elektrikli aletlerin kullanımında deneyimsiz olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimat verilen şekilde kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- 8 yaşın altındaki çocukları sürekli gözetim altında olmadıkları sürece güvenli mesafede tutun.

- 8 yaşın altındaki çocukları cihaz kullanılırken onlardan uzak tutun.

- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Pişirme işlemi her zaman izlenmelidir. Kısa pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir.

- Yağlar veya sıvılar serbest bırakılabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bu yağlar ısınıp alev alabilir. Çok dikkatli olun.

- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

- Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekirse veya pişirme sonunda, birkaç saniye için kapağı 5 cm açın, bu buharı salmasına izin verin.

çıktığında tamamen açın.

- Aletin yuvalarına sivri metal nesneler (çatal, bıçak vb.) sokmayın.

- Kullanımdan sonra cihazı derhal kapatın.

- Aleti yakıtla tutuşturucu ürünler yakınında kullanmayın veya depor etmeyin.

- Bu cihaz çalışırken çevresinde aerosol kullanmayın.

- Bu cihaz üzerinde değişiklik yapmayın.

- Kurulum ve bakım, mevcut standartlara uygun olarak yetkili personel tarafından yapılmalıdır.

- Cihazı kendi başınıza veya nitelikli bir teknisyen olmadan onarmaya çalışmayın.

- Aleti prizden çekmek için kabloyu çekmeyin.

Mikrodalga fırınlar için

- Dikkat: Kapı veya kapı contasında hasar varsa, yetkili bir kişi tarafından onarılincaya kadar cihazı kullanmayın.

- Dikkat: Koruma sağlayan bir kapağın sökölmesini içeren herhangi bir servis veya onarım işlemini nitelikli olmayan kişiler için tehlikelidir.

mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı.

- **DİKKAT:** Sıvılar ve diğer yiyecekler kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır çünkü patlayabilirler.

- Birleşik fonksiyon kullanıldığında, çok yüksek sıcaklıklar üretildiği için çocuklar bir yetişkin gözetiminde cihazı kullanılmalıdır.

- Plastik veya kağıt kaplarda yiyecekler pişirilirken cihazı görsel olarak kontrol edin.



Uygunsuz kullanım
Patlama tehlikesi



- Mikrodalga ile sıvıları ısıtırken veya yeniden ısıtırken kaynama süreci gecikebilir – kaynama noktası, sıradan "kaynar dalga" oluşumuna gerek kalmadan ulaşılabilir.



Uygunsuz kullanım
Patlama tehlikesi

- Bu gecikmiş kaynama ve sonuç olarak süper ısınmasıyla cihaz içinde bir patlama üretebilir ya da süper ısıtılan sıvının ani taşması, kap konveyörü cihazdan çıkarılırken oluşabilir.

- Bu tehlikelerden kaçınmak için ısıtma sırasında ambalajla gelen kaynama çubuğunu (veya ısıya dayanıklı plastik bir kaşık) kap içine yerleştirmek gerekir.

- Mikrodalga sadece tüketim için yiyeceklerin hazırlanması amacıyla kullanılmalıdır. Diğer tür uygulamalara kesinlikle izin verilmez (ör. giysileri kurutma, terlikleri ısıtma, süngerler, ıslak bezler vb., yiyecekleri kurutma) çünkü yaralanma veya yangın riski oluşturabilir.

- İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması gecikmiş patlamalı kaynamaya neden olabilir, bu nedenle kapı dikkatli tutularak handledilmelidir.

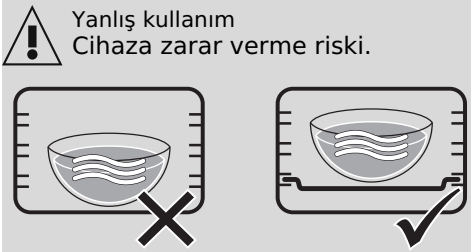
- Cihazı düzenli olarak temizleyin ve herhangi bir gıda kalıntısını çıkarın.

- Fırın hücresinin temizlememek yüzeyin bozulmasına yol açar ve cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve muhtemelen

- tehlike oluşturabilir.
- Yemeği kurutmak için mikrodalga kullanmayın.
 - Yağları ısıtmak veya kızartmak için mikrodalga kullanmayın.
 - Alkol içeren yiyecek veya içecekleri ısıtmak için cihazı kullanmayın.
 - Yumurtaları kabuklarıyla veya haşlanmış sert yumurtaları ısıtmayın; ısıtma işlemi bittikten sonra bile patlayabilirler.
 - Yemeği ambalajında ısıtmayın.
 - Sıvıları ısıtmak veya kaynatmak için kombinasyon fonksiyonlarını kullanmayın.
 - Bebeğin maması, kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır. Üstünü veya emziği çıkarın (bebek şişeleri için). Isıtıldıktan sonra hazırlığın sıcaklığını her zaman kontrol edin, çok yüksek olmamalıdır. Eşit bir sıcaklık için ve yanmayı önlemek amacıyla içeriği karıştırın veya sarsın.
 - Pişirmeden önce sert kabuklu yiyeceklerin (örneğin patates, elma vb.) derisini delin.
 - Cihazı çalıştırmadan önce mikrodalga fırın hücresinin uygun olmayan nesneler veya gereçler içermediğinden emin olun.
 - Cihaz kullanılmadığında, hücreyi yanıcı maddeleri depolamak için kullanmayın.

- malzemeler, mutfak gereçleri, yiyecek veya benzeri nesneler.
- Fırın boşken mikrodalga fonksiyonlarını kullanmayın.
 - Mikrodalga fırında kullanılmaya uygun mutfak gereçleri ve aletleri kullanın.
 - Yiyecekleri pişirmek için alüminyum kaplar kullanmayın.
 - Yiyecek veya içecekleri pişirmek için metal kaplar kullanmayın.
 - Metalik süslemeli tabaklar (altın kaplama veya gümüş) kullanmayın.
 - Sağlandığında, MICROWAVE-ONLY pişirme için tepsiyi ve/veya derin tepsiyi kullanmayın.
 - Duman görürseniz, cihazı güç prizinden kapatın veya fişini çekin ve alevleri boğmak için kapağı kapalı tutun.
 - Bu cihaz güvenlik ve elektromanyetik uyumlulukla ilgili mevcut standartlara ve direktiflere uygundur. Ancak, pacesetleri olan kişilerin çalışırken pacemaker ile mikrodalga fırın arasında 20-30 cm minimum mesafe koyması önerilir. Daha fazla bilgi için pacemaker üreticisiyle iletişime geçin.
 - Cihaz 2.4GHz ISM bandında çalışır.

- Elektromanyetik uyumlulukla ilgili hükümlerle uyumlu olarak cihaz 2. grup ve B sınıfına aittir (EN 55011).



- Mikrodalga kullanırken yiyecekleri (veya kaplarını) fırının tabanına koymayın. Verilen aksesuarları, hazırlamak istediğiniz tarif için uygun raflara koyun.

- CAM, kaplar, tepsiler vb. gibi

KONTEYNIRLERİ/AKSESUARLARI doğrudan fırın haznesinin tabanına koymayın.

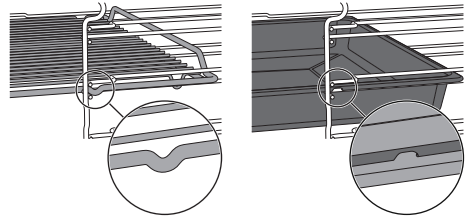
- Cihaz bir dolaba kuruluysa, herhangi bir dolap kapısı açıkken çalıştırılmalıdır.
- Cihaz, zemin seviyesinden 850 mm'den daha düşük bir mesafeye konumlandırılabilir veya kurulabilir (bkz. "KURULUM" bölümü).

Cihaza zarar verme riski

- Aşındırıcı veya

aşındırıcı deterjanlar (örn. temizleme tozları, lek sökücüler ve metalik süngerler), sert veya aşındırıcı cam parçalar üzerinde yüzeyi çizebilir ve camı kırabilir. Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.

- Cihazın üstüne oturmayın.
- Paslanmaz çelik veya metal yüzey kaplamalı parçalarda klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara olabildiğince sokulmalıdır. Sökülmesini engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağı bakmalı ve fırın haznesinin arkasına doğru yönelmelidir.



- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Cihazın yakınında herhangi bir püskürtücü ürün püskürtme yapmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini engellemeyin.

- Yangın tehlikesi: asla bırakmayın

fırın boşluğu içindeki nesneler.
• Herhangi bir nedenle cihazı bir alan ısıtıcısı olarak KULLANMAYIN.

- Yemek pişirirken plastik tencere veya kaplar kullanmayın.
- Fırın boşluğuna kapalı konserve kutuları veya kaplar yerleştirmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya teneke folyo levhalarla kaplamayın.
- Tencere veya tepsileri fırın boşluğunun tabanına doğrudan yerleştirmeyin.
- Gerekirse, pişirme desteği olarak tabana yerleştirerek tepsi rafını (modeline göre birlikte verilir veya ayrı satılır) kullanabilirsiniz.
- Yağlı/kesilmeyen (gres geçirmez) kâğıt kullanmak isterseniz, fırın boşluğu içindeki sıcak hava dolaşımına engel olmayacak şekilde yerleştirin.
- Kapak açıkken, kapları veya tepsileri iç cam panelin üzerine dayamak için kullanmayın.
- Cihazı takarken fırın kapağını asla kaldıracak/kol gibi kullanarak yerine oturtmayın.
- Kapak açıkken kapıya aşırı basınç uygulamaktan kaçının.
- Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için tutamağı kullanmayın.

Kurulum ve bakım

- Bu cihaz bir teknede veya karavanda monte edilmemelidir.
- Cihaz bir kaide üzerine monte edilmemelidir.
- Cihazı ikinci bir kişinin yardımıyla dolap kesitine yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz, dekoratif bir kapının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.
- Kurulum ve servis işlemleri, yürürlükteki standartlara uygun olarak yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun şekilde toprağa bağlanmalıdır.
- En az 90 °C sıcaklığa dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal besleme kablolarının vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak üzere teknik destekle derhal iletişime geçin.
- UYARI: while

aygıtın konumlandırılması sırasında güç kaynağı kablusunun takılıp zarar görmediğinden emin olun.

- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce gerekli kişisel korunma ekipmanlarını (PPE) her zaman kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).

- Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

- Kurulum sonrası cihazın, erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar aracılığıyla kesintiye uğramasına izin verin.

- Bağlantı hattını, kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiye uğratabilecek yeterli temas ayrılma mesafesine sahip tüm kutuplu devre kesici ile donatın; kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

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

Bu cihaz için

- Açık kapının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.

- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

- Cihazı dışarıda kurmayın/kullanmayın.

- Sadece üretici tarafından sağlanan veya önerilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde bu durum yalnızca).

Sıcaklık probu (varsa)

- Kullanımdan sonra çubuğa veya sıcaklık probunun ucuna dokunmayın.

- Sıcaklık probunu kullanırken fırın eldivenleri giyin.

- Sıcaklık probunun ucunu veya fişini kullanarak emaye kaplı veya krom kaplı yüzeylere zarar vermemeye dikkat edin.

- Sıcaklık probunu cihazın açıklıklarına ve yarıklarına sokmayın.

- Sıcaklık probu kullanılmadığında koruyucu metal kapağın düzgün kapalı olduğundan emin olun.

- Sıcaklık probunu fişten veya gıdadan çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

- Sıcaklık probu veya kablusunun kapağa sıkışmadığından emin olun.

- Sıcaklık probu veya kablusunun fırın içindeki ısıtıcı elemanlarla temas etmediğinden emin olun.

- Sıcaklık probunun hiçbir parçasına dokunulmamalıdır

fırın boşluğunun duvarlarıyla, ısıtma elemanları, raflar veya tepsiler hâlâ sıcak olduğunda temas etmekten sakının.

- Probu alet içinde tutulmamalıdır.
- Pyrolitik döngü sırasında sıcaklık probunu kullanmayın.

Cihaz amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka kullanımlar uygun değildir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

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

- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen ve kullanıcının erişebileceği şekilde saklanmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görülenleri betimleyen resimler içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüne sahip olabileceğini ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdakiyle aynı olmayabileceğini akıldan tutmak gerekir.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mülke verilen zararlardan sorumluluk üstlenmez:

- belirtildiği şekilde kullanılanlar dışındaki cihaz kullanımı;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir bölümünün kurcalanması;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanımı.

Tanımlama plaka

Tanımlama plakası cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve markasını taşır. Herhangi bir sebeple tanımlama plakasını çıkarmayın.

Atık yönetimi



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

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

Cihaz, mevcut Avrupa yönergeleri uyarınca sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilmesine yetecek miktarda madde içermemektedir.



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağından bağlantısını kesin.
- Cihazın fişini çekin.

Cihazı atmak için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya benzer bir ürün satın alındığında perakendeciye tek karşılığında geri verin.

Cihazlarımız, çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle ambalajlanmıştır.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine iletin.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını başıboş bırakmayın.
- Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin vermeyin.

Enerjiden tasarruf etmek



Çifttarif bunu gerektiriyorsa sadece önceden ısıtın. Ön ısıtma

stages tüm işlevler için devre dışı bırakılabilir (Bkz. bölüm "Ön Isıtma") pizza dışındadır (ön ısıtma devre dışı bırakılamaz) ve ECO işlevleri (ön ısıtma aşaması yok).

- Fonksiyonları kullanırken (EKONOMİK fonksiyon dahil) pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.

- Ambalette belirtilmediği sürece dondurulmuş gıdaları fırına yerleştirmeden önce çözdüren.

- Birkaç tür yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri arka arkaya pişirmeniz önerilir.

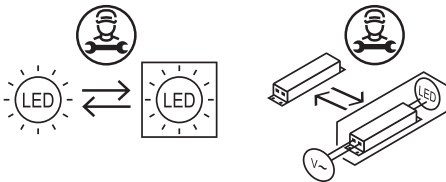
- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırın içindeki ısının biriktiği kalan dakikalar boyunca devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapağı mümkün olan en aza indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Çalışmıyorken/ bekleme modundaki güç tüketimi hakkında bilgi

Boşta/bekleme modundaki cihazın güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilemeyen ışık kaynakları içerir ve yalnızca teknik destek hizmeti tarafından değiştirilmelidir.



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

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okumayı kullanır

konvansiyonlar:

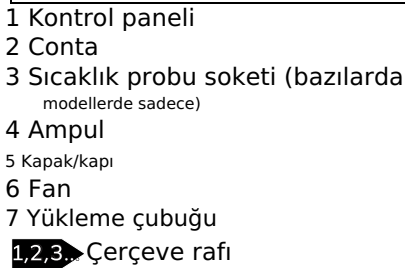


Uyarı/İkaz

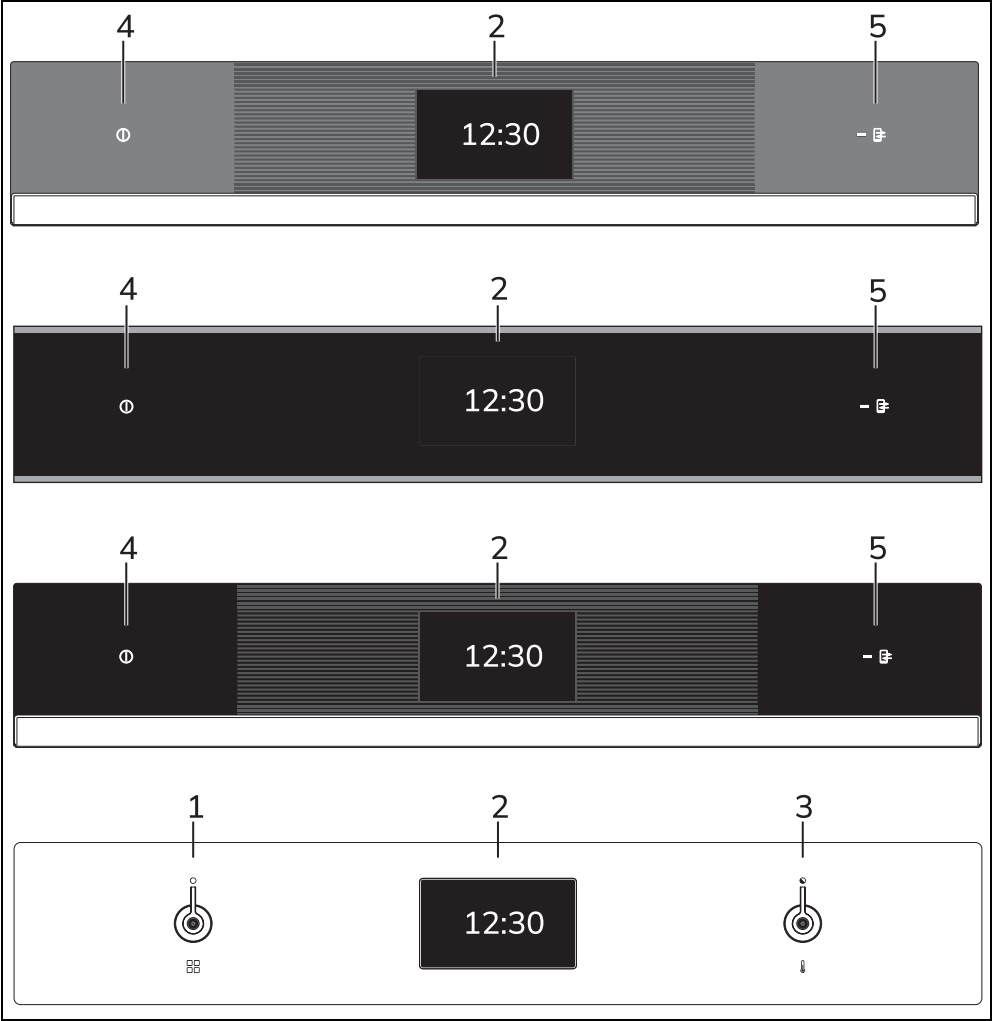


Bilgi/Tavsiye

Genel Açıklama



Kontrol paneli



1 Fonksiyon Kolu

Hızlı Mod'da bu kol pişirme işlevini seçmenizi sağlar.

2 Ekran

Dokunmatik ekran, cihazla etkileşim kurmanızı sağlar. Çeşitli işlevlere erişmek için simgeleri dokunur. Tüm çalışma parametreleri ekranda gösterilecektir.

3 Sıcaklık Kolu

Hızlı Mod'da bu kol pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

4 AÇIK/KAPALI tuşu

AÇIK/KAPALI düğmesi cihazı açar

veya kapalı.

5 Uzaktan kumanda göstergesi ışığı (bazı modellerde yalnızca)

Işıklı olduğunda, cihazın akıllı telefon veya tablette uzaktan kontrol edilebileceğini gösterir (bkz. "Gömülü fırın bağlantısı" kullanıcı kılavuzu).

SmegConnect (bazı modellerde sadece)

Cihaz, kullanıcıların akıllı telefonları veya tabletleri üzerinden bir Uygulama ile cihazın çalışmasını kontrol etmesini sağlayan SmegConnect teknolojisi ile donatılmıştır. Daha fazla bilgi için sağlanan broşürü inceleyin ve/veya www.smeg.com adresini ziyaret edin.

Diğer parçalar

Raflar

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

Soğutma fanı

Fan, cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

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

Fırın boşluğunun aydınlatması

Cihazın iç ışığı açılır:

• kapı açıldığında;

• bir işlev sırasında, ışığı dokunarak açın ya da kapatın

fırın iç ışığı  manuel olarak etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için sembol, ayrı

-den  ve  işlevlerden.

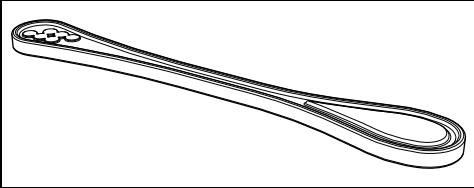


Enerjiden tasarruf etmek için, pişirmeye başlandığında veya kapı açıldığında ışık yaklaşık bir dakika sonra kapanır (bu işlev ikincil menüden devre dışı bırakılabilir).

Aksesuarlar

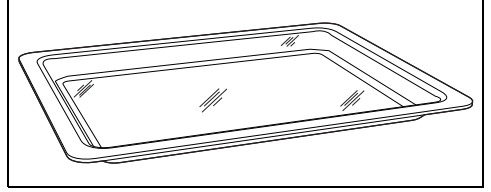
- Bazı modellere tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalarla temas edecek aksesuarlar, mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal temin edilmiş ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Kaynatma çubuğu



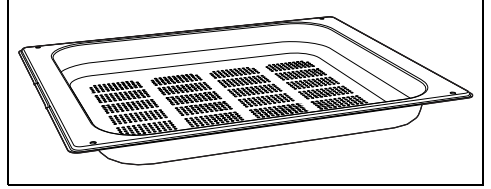
Sıvıları ısıtırken gecikmiş kaynamayı önlemek için kaplara yerleştirilir.

Cam kap



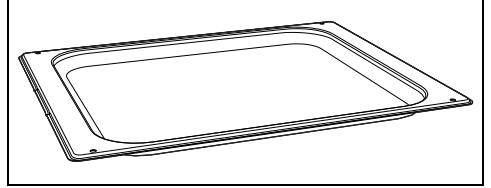
Her türlü pişirme için kullanışlıdır ve üstteki raf üzerindeki yiyeceklerden yağın toplanmasını sağlar. Düşürülen tava sehpasının üstüne yerleştirilmeli ve özellikle mikrodalga pişirme için uygundur.

Delikli tepsi



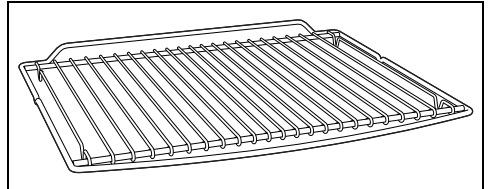
Balıkleri ve sebzeleri buharda pişirmek için kullanışlıdır.

Çelik pişirme tepsisi



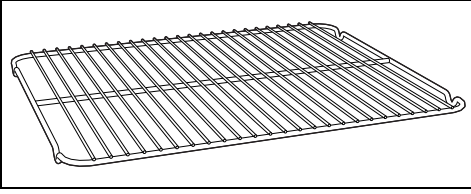
Kalemler için (pişirme süreleri 25 dakikadan az olan veya buharsız), kekler, pilav, fasulye ve tahıllar için kullanışlıdır. Ayrıca, delikli tepside buharlama veya çözdürme ile oluşan sıvıları toplamak için de gereklidir.

Raf



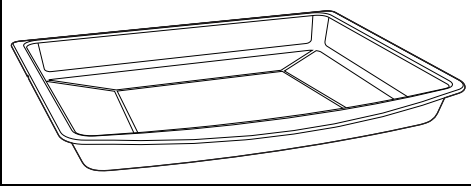
Pişirme sırasında yiyecekli kapları desteklemek için kullanılır.

Tepsi rafı



Damlayabilecek yiyeceklerin pişirilmesi için tepsinin üstüne yerleştirilir.

Derin tepsi

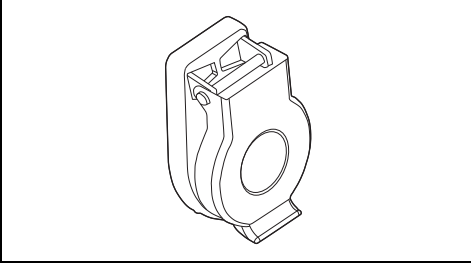


Üstteki geçkiye yerleştirilen yiyeceklerden yağı toplamak ve turta, pizzalar, pişmiş tatlılar, kurabiyeler vb. için pişirmek için kullanışlıdır.



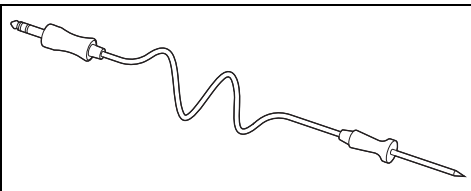
UYARI: Derin tepsi, birleşik mikrodalga pişirme için kullanılabilir. Yalnızca mikrodalga pişirme için kullanmayın.

Korumalı kapak (bazı modellerde sadece)



Sıcaklık probu kullanılmadığında sıcaklık probu prizini kapatıp korumak için kullanılır.

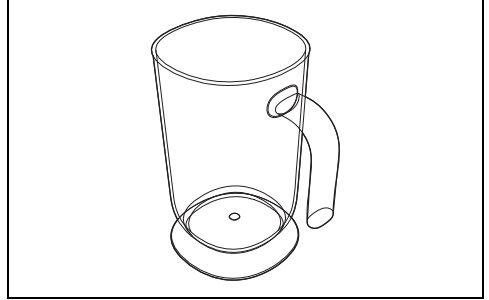
Isı probu (yalnızca bazı modellerde)



Sıcaklık probu ile yemeğin merkezindeki sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

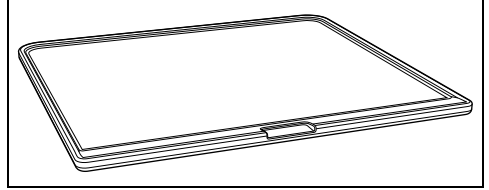
Opsiyonel aksesuarlar (ayrıca satın alınabilir)

Süzgeç



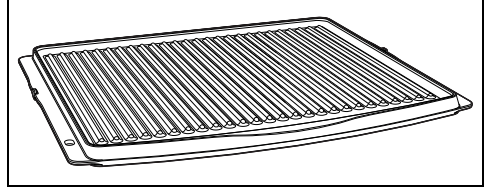
Rezervuar doldurma ve boşaltma sırasında sıvıları tutmak için kullanışlıdır.

PPR2 veya TAŞ (refrakter taş)



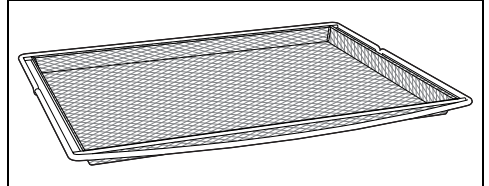
Ekmek pişirmek için ideal aksesuar (pizza, ekmek, focaccia...), ancak kurabiyeler gibi daha nazik hazırlıklar için de kullanabilirsiniz.

BBQ (teflon kaplı mangal tavası)



Çift amaçlı aksesuar: çizgili yüzey etleri ızgara için (filetler, hamburgerler...), düz yüzey ise sebze, meyve, balık pişirme için kullanılabilir.

YAĞSIZKIZARMA (yağsız kızartma ızgarası)



Kurutulmuş, önceden pişirilmiş ve/veya dondurulmuş yiyecekleri kızartmak için önerilen aksesuar (patates cipsi, patates veya et kroketleri, küçük mozzarella parçaları...).

Mikroalgalar

Cihaz, magnetron adı verilen bir mikrodalga jeneratörü ile donatılmıştır. Üretilen mikrodalgalar, gıdaya ulaşmak ve ısıtmak için fırın boşluğuna eşit şekilde yayılır.

Isıtma, gıdada bulunan moleküller arasındaki sürtünme (özellikle su molekülleri) sayesinde gerçekleşir; bunun sonucunda ısı üretilir.

Gıdanın içinde doğrudan üretilen ısı, geleneksel pişirmeye kıyasla daha kısa sürede çözündürülmesini, yeniden ısıtılmasını veya pişirilmesini sağlar.

Mikrodalga pişirme için uygun kapların kullanılması, mikrodalgaların gıdaya düzgün bir şekilde ulaşmasını sağlar.

Nemlendirilmiş ve buharlı pişirmenin avantajları

Buharlı pişirme sistemi her tür gıdayı çok daha düzgün ve hızlı şekilde pişirir ve başlıca şu alanlarda kullanılır:

- Haşlama (soteleme) ve yahni
- Pişirme soslari
- Üstü kızartılmış (au gratin) pişirme
- Kızartma (roasting)
- Düşük sıcaklıkta pişirme
- Yeniden ısıtma (regenerating)
- Çoklu modda pişirme

Sıcaklık ve buhar seviyelerindeki değişimler, istenen gastronomik sonucun elde edilmesini sağlar.

Buharın eklenmesi, daha sağlıklı ve daha

gerçek mutfak. Ayrıca pişirme sırasında gıdaların ağırlık ve hacim kaybını da en aza indirir.

Buharlı pişirme özellikle et pişirmek için uygundur: çok yumuşak olmasını sağlamakla birlikte parlaklığını korur ve daha **SULU**.

Kabartma ve ekmek hamurlarını fırınlamak için de önerilir. Nitekim nem, dış kabuk oluşmadan önce pişirme sırasında hamurun kabarmasını ve gelişmesini sağlar. Sonuç; daha hafif ve daha sindirilebilir, daha kalın ceplerle tanınan bir hamurdur.

(Yalnızca buharlı pişirme için geçerlidir)

Ayrıca gıdayı hızlıca çözündürmek için de idealdir; yiyecekleri sertleştirmeden veya kurutmadan ısıtmak ve tuzla saklanmış gıdalardaki tuzu doğal olarak gidermek için. Kısa pişirme süreleri için veya pişirme sırasında büyük

bir nem miktarı üretebilecek gıdalar için önerilmez.

Pişirme kapları

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

• Buharlı pişirmede metal kapların kullanılması önerilir. Metal, gıdalara ısının daha iyi dağılmasını sağlar.

• Metal kapların yüksek sıcaklıkta pişirme sırasında bir miktar deforme olması normaldir; ancak soğuduklarında orijinal şekillerine geri dönerler.

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

KULLANIM

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

• Aksesuarlar dahil olmak üzere cihazın dışından veya içinden koruyucu filmi çıkarın.

• Aksesuarlar ve raflardan etiketleri (teknik bilgi etiketinin dışında) çıkarın.

• Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın ("TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakın).

İlk ısıtma

1. En az bir saatlik bir pişirme süresi ayarlayın ("Fırının kullanımı" paragrafına bakın).

2. Üretim sürecinden kalan herhangi bir kalıntıyı yakmak için fırın bölmesini boş halde maksimum sıcaklığa kadar ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- ortamı havalandırın;
- orada kalmayın.

Şunlarla kullanım için uygun malzemeler mikrodalgalar

Genel olarak, tüm gıdalara ulaşılabilmesi için mikrodalga pişirmede kullanılan malzemelerin mikrodalga enerjisine karşı geçirgen olması gerekir.

Aşağıda kullanılacak ve kullanılmayacak malzemelerin tablosu yer almaktadır:

KULLANILACAK MALZEMELER:

- Cam (kapakları her zaman çıkarın)*
 - Fırın kapları
 - Bardaklar
 - Kavanozlar
 - Porselen
 - Toprak kap
 - Plastik (yalnızca mikrodalga kullanımına uygunsu)*
 - Kaplar
 - Streç film (gıdayla temas etmemelidir)
- *Yalnızca ısıya dayanıklıysa.

KULLANILMAMASI GEREKEN MALZEMELER

- Metaller (ark oluşturmaya veya kıvılcım çıkarmaya neden olabilir)
- Alüminyum folyo
- Alüminyum tepsiler
- Tabaklar
- Metal mutfak gereçleri
- Dondurucu poşeti bağlama klipsleri
- Ahşap
- Kristal bardaklar
- Kağıt (yangın riski)
- Polistren kaplar (gıda maddelerinin kontamine olma tehlikesi)



Tabaklar metal dekorasyon içermemelidir.



Mikrodalga veya kombine mikrodalga işlevlerinde metal aksesuar tepsileri kullanmayın.

Test kapları



Mikrodalga işlevi, yalnızca bu test için fırının içinde herhangi bir yiyecek olmadan kullanılabilir.

Kabın mikrodalga pişirme için uygun olup olmadığını kontrol etmek için şu basit testi uygulayın:

1. Fırın iç boşluğundaki tüm aksesuarları çıkarın.
2. Test edilecek kabı, birinci rafa yerleştirilmiş rafın üzerine koyun.
3. Mikrodalga işlevini maksimum güç seviyesinde seçin (örn. 1000 W).
4. Pişirme süresini 30 saniye olarak ayarlayın.

5. Pişirmeye başlayın.



Uygun olmayan kaplar Cihazın zarar görme riski

- Kaplardan çatırdama sesi gelmesi veya kaplardan kıvılcım çıkması durumunda testi derhal durdurun. Bu olursa, kapların mikrodalga pişirme için uygun olmadığı anlamına gelir.

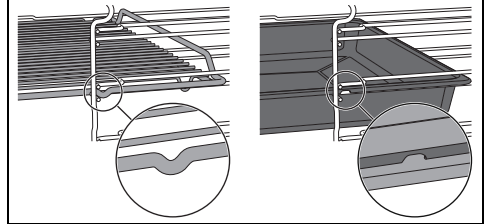
Testin sonunda kaplar ya soğuk ya da hafif sıcak olmalıdır. Kaplar sıcaksa, mikrodalga kullanımına uygun değildir.

Aksesuarların kullanımı

Izgaralar ve tepsiler

Izgaralar ve tepsiler, tamamen durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya doğru ve fırın iç boşluğunun arka tarafına bakacak şekilde konumlandırılmalıdır.

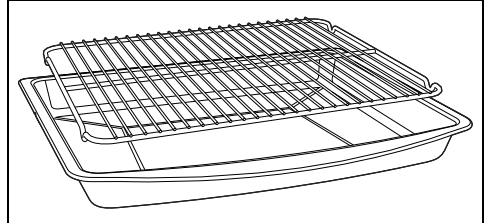


Rafları ve tepsileri, durana kadar dikkatlice fırına yerleştirin.



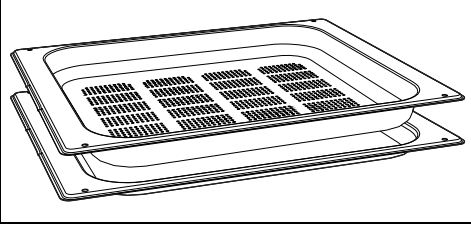
İlk kullanım öncesinde, üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri temizleyin.

Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsinin içine yerleştirilmelidir. Böylece pişirilen gıdadan ayrı olarak yağ toplanabilir.

Buharlı pişirme için ayar



Buharlı pişirme için delikli fırın tepsisini kullanmayı düşünüyorsanız, istenen rafa yerleştirilmelidir; çelik fırın tepsisini alttaki rafa koyduğunuzdan emin olun. Bu sayede pişirilmekte olan gıdadan ayrı olarak sıvılar toplanabilir.

Kaynatma çubuğu



Hatalı kullanım
Patlama/yanık tehlikesi

• Cihazın içinde patlama tehlikesini veya aşırı ısıtılmış sıvıların aniden taşmasını önlemek için, ısıtılan sıvının içine her zaman bir kaynatma çubuğu yerleştirin.

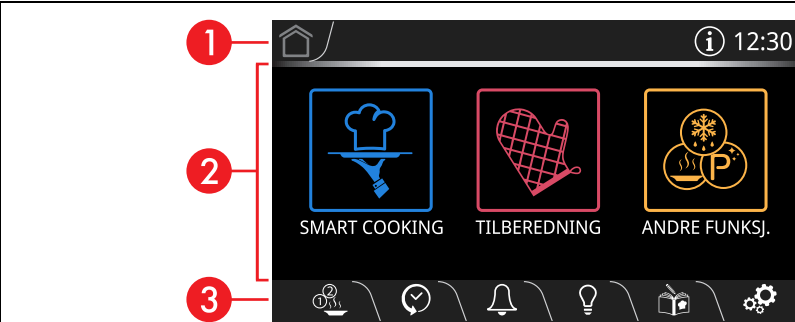


Yüksek sıcaklık Aksesuarın zarar görme riski

• Kaynatma çubuğunu yalnızca Mikrodalga işlevleriyle kullanın. Çubuk kombinasyon ve geleneksel işlevlerde kullanılmamalıdır.

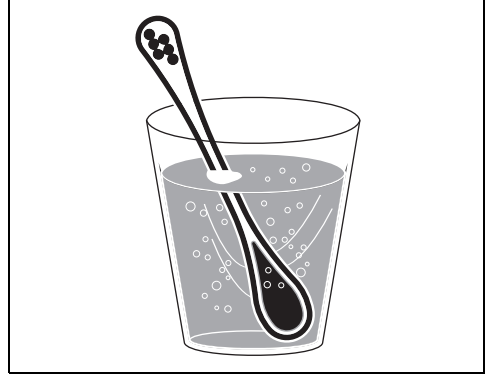
Mikrodalgayı ısıtmak veya

Ekran

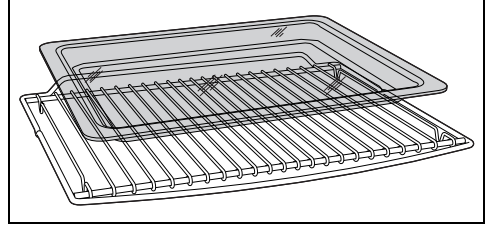


Şu anda seçili işlev için parametreler ve değerler ekranda gösterilecektir. Kullanmak için, sadece "sanal" tuşlara dokunun ve/veya belirtilen değerler arasında gezinin (görsel ana menü ekranını gösterir).

sıvıları yeniden ısıtmayın; kaynama işlemi gecikebilir. Bunu önlemek için, ısıtma sırasında birlikte verilen kaynatma çubuğunu (veya ısıya dayanıklı bir plastik kaşığı) kabın içine yerleştirin.



Raf ve cam tepsi



Cam tepsi rafa yerleştirilmelidir. Tepsi rafı cam tepsinin içine takılmalıdır. Bu şekilde yağ, pişirilmekte olan gıdadan ayrı olarak toplanabilir.

1 Bilgi alanı

Ana alanda devam etmekte olan işlevlerin menüleri ve alt menüleriyle ilgili bilgiler bu alanda gösterilir.

Bu alanda ayrıca şunlar da bulunur:

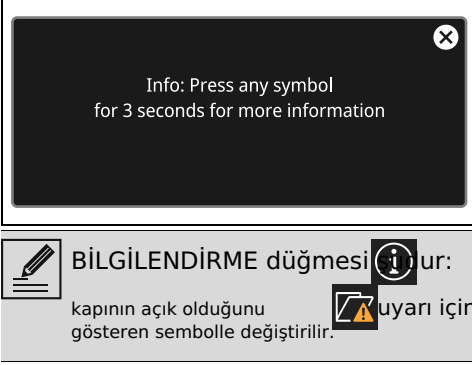
- HOME düğmesi: bu düğmeye dokunun ve



ana menüye dön;

• HIZLI MOD düğmesi (çimeli modeller için): Hızlı Mod'a girmek için bu düğmeye dokununuz.

• BİLGİLENDİRME düğmesi: Bu düğmeye dokunarak aşağıdaki ekranı görüntüleyin:



• mevcut zaman göstergesi.

2 Ana alan

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

Ayrıca ekrana bağlı olarak, bu alanın alt kısmında diğer işlev sayfalarının olduğunu göstermek için noktalar görünebilir ve bunlar yatay kaydırmayla erişilebilir.



3 Alt bölüm

Bu alanda ana alanda ayarlanan işlevlere göre değişen çeşitli kısayol işlev düğmeleri vardır:

ÇOK ADIMLI

TARİH

ZAMANLAYICI

ELEKTRİK AMBOSSU

TÜKETİMİ TACİRESİMİZ

AYARLAR

Görüntülenen sayfaya göre aşağıdaki düğmeler de mevcut olabilir:

GERİ

ONAYLA

BAŞLAT

TEKRAR OYNAT

DURDUR

KAYDET

SİL

HIZLI ÖN ISITMA

PROBE (bazı modellerde sadece)

ANA SAYFAYA basılı tutunuz düğmesi ya da AÇIK-KAPALI düğmesi yemek pişirmeyi hemen durdurmak için birkaç saniye basılı tutunuz ve ana menüye dönmünüz.

Bağlantı (seçili modeller için geçerlidir)
Bağlantı gereksinimleri:

• IOS veya Android işletim sistemine sahip akıllı telefon veya PC tableti.
İşletim sistemlerinin minimum sürümleri aşağıdaki bağlantıda mevcuttur:

www.smeg.com/smegconnect/

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

• İnternet bağlantısı.

• Ev Wi-Fi ağı adı ve parolası veya WPS (Wi-Fi Kurulumusuz Kurulum) modu mevcut.

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

İlk kullanım

Uzun süreli bir güç kaybı durumunda aşağıdaki talimatlar da geçerlidir.

Cihazı açmak için:

1. Cihazı ana güç kaynağına bağlayınız.

Üreticinin logosu için görüntülenir:

birkaç saniye.

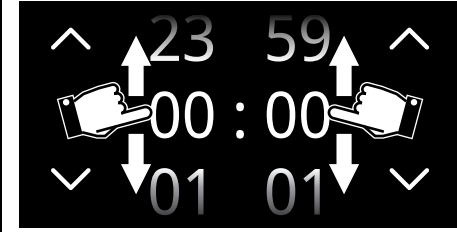


Cihaz açıldıktan sonra kullanmaya başlayabilmeniz için birkaç saniye beklemeniz gerekir.

Ekran o anki saat ayar ekranını gösterir.

Herhangi bir pişirme fonksiyonuna başlayabilmek için geçerli zaman ayarlanmış olmalıdır.

2. Geçerli saati ayarlamak için saatler ve dakikalar arasında yukarı ve aşağı kaydırın.



3. ONAYLA düğmesine dokunun (değilmi:

alt alanda sağ tarafa doğru  ayarlamak için geçerli saat.



Geçerli saati değiştirmek için (ör. yaz saati uygulaması nedeniyle) ekranda görüntülenen saate dokunun (ekranda bulunan

sağ taraftaki bilgi  aları).



Geçerli saat görünür olduğunda, kullandığınız son işlemin üzerinden 2 dakika sonra düşük parlaklıkta görüntülenir.

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

4. Görüntüdeki AYARLAR  düğmesine dokunun (alt alanda sağ tarafta)

.

5. Görüntü düğmesine dokunun 

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

7. ONAYLA düğmesine  dokununuz.

Görüntüyü devre dışı bırakma



“Zamanı Göster” modu Kapalı olarak ayarlandığında, saat görüntüleniyorsa ekran 2 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.

Görüntüyü manuel olarak devre dışı bırakmak için:

- AÇIK/KAPALI düğmesine basılı tutun 
birkaç saniye boyunca düğmeye basılı tutun ve bir ses duyuncaya kadar bekleyin.

Görüntüyü yeniden etkinleştirme

Görüntüyü kapalıyken yeniden etkinleştirmek için:

- AÇIK/KAPALI düğmesine basılı tutun 
birkaç saniye boyunca düğmeye basılı tutun ve bir dizi ses duyuncaya kadar bekleyin.

Görüntü birkaç saniye sonra açılır. Cihaz yeniden açıldığında ana menüyü gösterir.



Bazı durumlarda, AÇIK/KAPALI 

düğmesi görüntüyü devre dışı bırakmaz. Örneğin şu durumlarda:

- yürütülen bir pişirme fonksiyonu var (düğme işlevi durdurur);

- kapı açık;
- bir dakikalık geri sayım sayacı aktif;
- Show View ve/veya  Demo modları aktiftir.

Çemberli modeller için görüntüyü yeniden etkinleştirme: kapalıyken görüntüyü yeniden etkinleştirmek için:

- Fonksiyon Düğmesini  saat yönünde veya tersine çevirin.
Görüntü birkaç saniye sonra açılır. Cihaz yeniden açıldığında ana menüyü gösterir.

Fırını kullanma



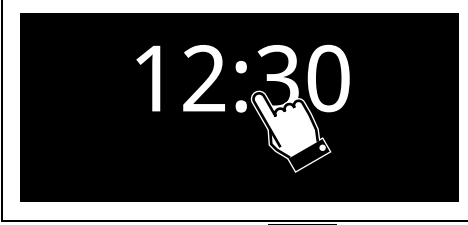
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Geleneksel pişirme



Kapı her açıldığında, yürütülen fonksiyon durdurulur ve kapatıldıktan sonra otomatik olarak yeniden başlar.

1. Ekranda gösterilen zamana dokununuz.



2. Pişirme düğmesine dokununuz üzerindeki düğme

“ana menü” (ana alanda).

3. GELENEKSEL PİŞİRMEye dokununuz

MENÜ  düğmesi.

4. Kombinasyon işlevini seçin (için

örnek FAN-HEATED) ile  ısıtma ekranına girmek için.

5. Ön ısıtmayı başlatmak için START düğmesine (alerji sağ altında) dokununuz.

Ön ısıtma aşaması

Piştirme kendisi, cihazın ısıtılmasına olanak veren bir ön ısıtma aşamasından önce gelir. Piştirme sıcaklığına daha hızlı ulaşır. Bu aşama ulaşılan sıcaklık seviyesinde ilerleyen bir artışla gösterilir.



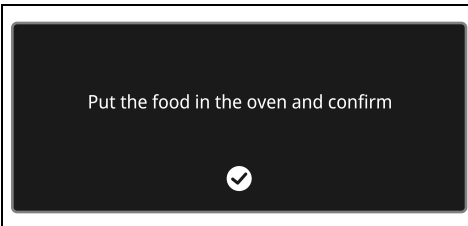
Tarifte belirtilmediği sürece, ön ısıtma sırasında fırına yiyecek koyulması tavsiye edilmez.



Ön ısıtmayı atlayabilirsiniz özel düğmeye dokunarak.



Ön ısıttıktan sonra bir zil çalacak ve yiyeceğin fırın haznesine konulabileceğini gösteren bir mesaj ekranda görünecek.



Piştirme aşaması

1. Kapıyı açın

2. Pişirilecek yiyeceği kapsayan tabağı fırın haznesine yerleştirin.

3. Kapıyı kapatın.

4. Başlatmak için ONAY düğmesine dokununuz

piştirme. Bu aşama, piştirme ilerlemesiyle gösterilir.



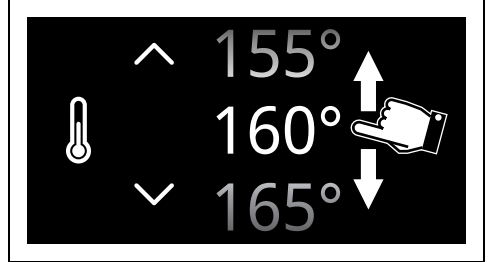
Piştirme sıcaklığını değiştirme



Piştirme sırasında sıcaklık herhangi bir zamanda değiştirilebilir.

1. TEMPERATURE düğmesine veya ilgili değere dokununuz.

2. Değerler arasında kaydırın ve gereken piştirme sıcaklığını seçin.



3. Pişirmeyi onaylamak için ONAY düğmesine dokununuz (alt sağ köşe).

seçilmiş sıcaklık.

Piştirme Sonu

İsteddiğiniz zaman pişirmeyi sonlandırın:

1. Durdur düğmesine dokununuz .

2. ONAY düğmesine dokununuz .

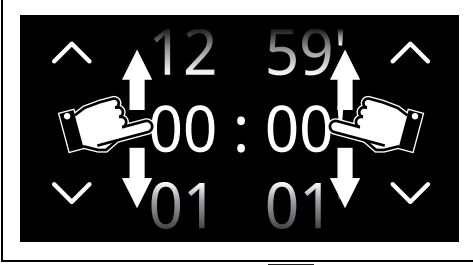
Zamanlı piştirme



Zamanlı piştirme, kullanıcının belirlediği belirli bir sürenin sonunda başlamasına ve bitmesine olanak tanıyan işlevdir.

1. Bir işlev seçtikten sonra COOKING DURATION düğmesine ilgili değere dokununuz.

2. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



3. Seçilen pişirme süresini onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz.



Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.



Zamanlı pişirme işleminin süresi en az 1 dakika, en çok 12 saat 59 dakika olabilir.

Beklenen pişirme sonu süresi süre'nin altında görünür.



Ön ısınma için gerekli dakikalar, pişirme sonu süresine zaten dahildir.



Sayaç, ön ısınma bittiğinde veya ön ısınmayı önlemek isterseniz (ilgiliye dokununuz) başlar.

düğme

4. Zamanlı pişirmeyi başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokununuz.

Pişirme sonu

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



• Anahtar menü düğmesine dokununuz fonksiyon.

Programlı pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği zamana bağlı olarak zaman kontrollü pişirme işleminin belirlenmiş bir saatte durmasını sağlayan ve ardından cihazın otomatik olarak kapanacağı işlevdir.



Güvenlik nedeniyle pişirme süresini ayarlamadan pişirme bitiş zamanını tek başına ayarlamak mümkün değildir.

1. Zamanlı pişirme ayarlandıktan sonra dokununuz

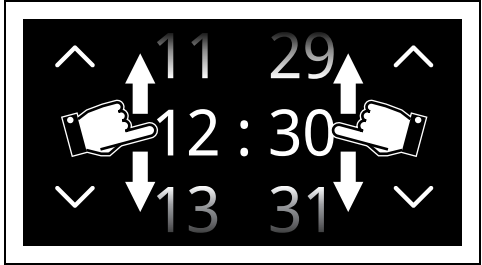
PROGRAMLANMIŞ

PIŞİRME veya ilgili değer.



düğme

2. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme bitiş zamanını seçin.



Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.

3. Seçilen pişirme sonunu onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz zaman.

Pişirme sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil çalar; bu, ekranda herhangi bir noktaya dokunularak veya kapıyı açılarak devre dışı bırakılabilir.



• Fonksiyonu kapatmak için ANA MENÜ düğmesine dokununuz.

Geleneksel pişirme işlevleri listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATİK



Tek bir yemek için geleneksel pişirme. Kızartmalar, yağlı etler, ekmek, turtalar için ideal.

FAN-DESTEKLİ



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküvi, kekler ve çok katmanlı pişirme için idealdir.

TERMAL HAVALANDIRMALI



İsı hızla ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, koku ve tatları karıştırmadan birkaç seviyede pişirme için idealdir.

TÜRBÖ



Kokusuları karıştırmadan birden çok rafta hızlı pişirmeyi sağlar. Yoğun pişirme isteyen büyük hacimler için mükemmeldir.

IZGARA



Olağanüstü ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmeyi sağlar. Pişirme sonunda kullanıldığında yemeklere eşit kavurma verir.

FAN DESTEKLİ IZGARA



En kalın etleri bile optimal ızgara yapmayı sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

TABAN



Isı yalnızca kavisin altından gelir. Kekler, turta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.

TERMAL HAVALANDIRMALI TABAN



Yüzeyde pişirilmiş fakat içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca pişirmeyi tamamlar. Her türlü quiche ve her tür yiyecek için mükemmeldir.

PİZZA



Pişirme için tasarlanmış bir fonksiyon. Sadece pizzalar için değil, ayrıca kurabiyeler ve kekler için de idealdir.

EKO



Bu fonksiyon, düşük enerji tüketimiyle tek bir raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur. Çok miktarda nem oluşturabilecek sebzeler gibi yiyecekler hariç tüm tür yiyecekler için önerilir.

Maksimum enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceğin önceden ısıtılmadan fırına konması önerilir.



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçınınız.



EKO fonksiyonunda pişirme süreleri (ve herhangi bir önceden ısıtma) daha uzundur ve pişirme bölmesindeki yiyecek miktarına bağlı olarak değişebilir.



EKO fonksiyonu hassas bir pişirme fonksiyonudur ve 210°C'nin altında dayanıklı yiyecekler için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir fonksiyon seçin.

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı



Bu fonksiyon yalnızca uyarıyı etkinleştirir, çalışmakta olan fonksiyonu durdurmaz.



Zamanlayıcı en az 1 dakikadan en fazla 12 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

1. ZAMANLAYICIye erişmek için ALT ALANDA bulunan TIMER düğmesine dokununuz.

menü.

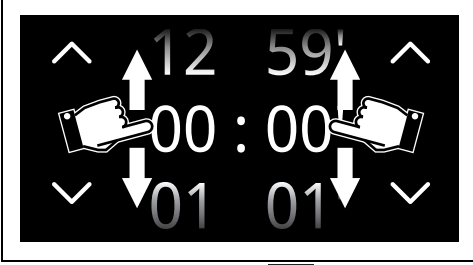
En fazla 2 dakika hatırlatıcı Zamanlayıcılar ayarlanabilir:

2. TIMER düğmesine basın -



kullanmayı düşündüğünüz.

3. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



4. Seçili süreyi onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.



DELETE butonu görünür:
bir zamanlayıcı silmek için
kullanılabilir alt alan.
seçilmiş.

5. Kullanmayı düşündüğünüz diğer Zamanlayıcılar için işlemi tekrarlayın.

6. İşlem bittiğinde, seçili zamanlayıcılar onaylamak için yeniden CONFIRM düğmesine dokununuz.



İşlemi iptal etmek için dokununuz
DÖNDÜR düğmesi.



Dakikacı zamanlayıcısını kaldırmak
için sayacı sıfıra ayarlamak gerekir.



Görüntü kapatılamaz
ON-OFF düğmesi kullanılarak
bir zamanlayıcı aktif olduğunda.

Aşağıdaki ekranda, yanan ZAMANLAYICI düğmesi, bir veya daha fazla dakikalık hatıratıcı zamanlayıcısının etkinleştirildiğini gösterir.

7. Zamanın bittiğini göstermek için zili bekleyin.

Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde yalnızca bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Sıcaklık probu, rostolar, bonfileler ve diğer et kesileri ve büyüklüklerinde yüksek hassasiyetle pişirmenizi sağlar. Probu, yiyeceğin mükemmel şekilde pişmesini sağlar.

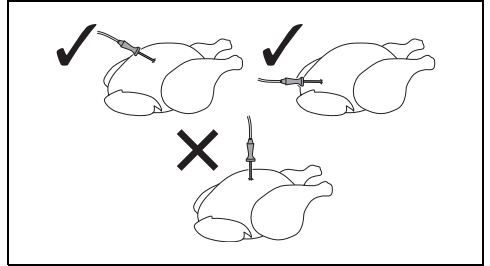
Yemeğin çekirdek sıcaklığını izleme. Çekirdek sıcaklığı probun ucundaki sensör ile ölçülür.



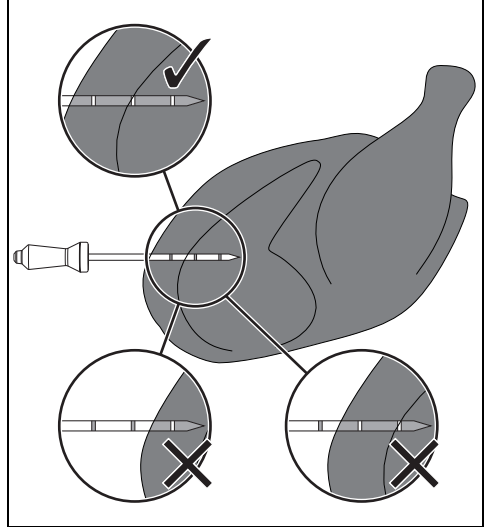
Altıncı rafın altından dördüncü rafa herhangi bir teleskopik kılavuz takmayın, çünkü bu, sıcaklık probu yan soketine erişimi engeller.

Probu konumlandırılması

1. Yemeği tepsiye yerleştirin.
2. Probu ucunu fırına koymadan önce yiyeceğin içine sokun.
3. En iyi sonuçlar için, sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmında en az 3/4 uzunluğunda yatay olarak yerleştirildiğinden emin olun. Alt tepsiye temas etmediğinden ve yiyeceğin dışına çıkmadığından emin olun.



4. Sıcaklık probundaki 3 çentik yiyeceğe takılmalıdır.



Probu yiyeceğin çekirdek sıcaklığını düzgün ölçebilmesi için ucunun kemiklerle veya yağla temas etmemesi gerekir.



Prob kullanılarak pişirme için önerilen asgari sıcaklık 120°C'dir; yavaş sıcaklıkla pişirme istisna değildir.



Prob yiyeceğin sıcaklığını doğru okumazsa, ekrana (onay için) 2 hata mesajı görünecek, ardından cihaz otomatik olarak zamanlanmış pişirmeyi yapacaktır.

uğraşınız, probu prize bağlamayı ve yiyeceğe yerleştirmeyi hatırlatır.

Remember to connect the probe in the oven and insert it in the food



8. CONFIRM düğmesine dokununuz.

Pişirme Δt



Cihaz, gövde sıcaklığını otomatik olarak şu değere ayarlar: önceden tanımlı bir sıcaklık (adlandırılan) Δt çekirdeğin prob tarafından algılanan sıcaklığından daha yüksek. Prob çekirdek sıcaklığı bir derece arttığında, cihaz dahili sıcaklığı otomatik olarak bir derece daha artırır. Cihaz, üç farklı pişirme modu (yavaş, orta ve hızlı) arasından seçim yapma ve istenen çekirdek sıcaklığını ayarlama imkanı sunar.

sıcaklık.

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

Bu seçenek, kullanıcının belirlediği hedef sıcaklığa göre fırın hücresi içindeki ideal sıcaklığı otomatik olarak ayarlar.

1. İstenen hedefi ayarladıktan sonra sıcaklık, düğmeye bas Δt burada) alt sağ köşe). 3

2. Sıcaklık farkı değerini seçin.

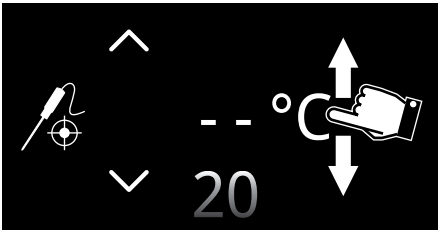
slow
 Δt speed
medium

Δt yavaş

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

Sıcaklık probu kullanılırken pişirme parametrelerinin ayarlanması

1. Bir pişirme fonksiyonu seçin.
2. TEMPERATURE (Sıcaklık) düğmesine  basın veya ilgili değer.
3. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.
4. CONFIRM düğmesine  dokununuz.
5. PROBE düğmesine  dokununuz (kısımda). alt kısım. 3
6. Hedef sıcaklık değerleri arasında kaydırın ve gerekli sıcaklığı seçin.



Seçilebilecek sıcaklık aralığı 20°C ile 90°C arasında olabilir.



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



En iyi sonuç için, pişirme sıcaklığının hedef sıcaklıktan daha yüksek ayarlanması önerilir.

7. Seçilen prob sıcaklığı  onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz. Görüntüde bir mesaj görünür to

Δt Orta

Prob ile fırın haznesi arasındaki orta farkı ayarlayın. Bu orta pişirme süresine yol açar.

Δt Hızlı

Probun sıcaklığı ile fırın haznesi sıcaklığı arasındaki en büyük farkı ayarlar. Bu, pişirme süresini kısaltır.

3. Seçilen prob sıcaklığı onaylamak için DOĞRULA butonuna dokunun.

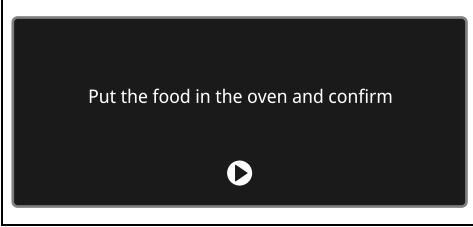


Kapatma Δt düğmesine basın pişirme.

Ön ısıtma ile:

1. Ön ısıtma aşamasını başlatmak için START'a dokunun.

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



2. Pişirilecek yiyeceğin içine sıcaklık probunun ucu yerleştirin.

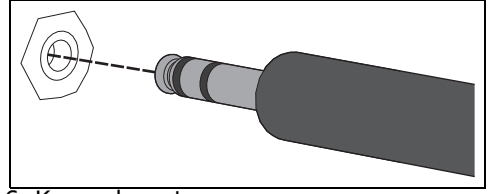


En iyi sonuç için, sıcaklık probunun metal kısmının yiyeceğe neredeyse tamamen dik açıyla sokulduğundan emin olun; ancak alt tepsiye değmemesine dikkat edin.

3. Fırın kapısını açın.

4. Yiyeceğin konulduğu tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.

Sıcaklık probunun fişini yan taraftaki sokete takın, koruyucu kapağı açmak için probu kullanın.



6. Kapiyı kapat.

7. DOĞRULA'ya dokunun başlatmak için düğme sıcaklık probunu kullanarak pişirme.

Önceden ısıtma olmadan:

1. ÖN ISITMAYI ETKİNLİŞTİRME düğmesine dokunun

ön ısıtmayı devre dışı bırakın.

2. Cihaz kapısını açın.

3. Yiyeceğin konulduğu tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.

4. Koruyucu kapağı açmak için probu kullanarak sıcaklık probunun fişini yan taraftaki sokete takın.

5. Kapiyı kapat.

6. Sıcaklık probunu kullanarak pişirmeye başlamak için START düğmesine dokunun.

Sıcaklık probu ile pişirme

parametrelerinin sonu

Pişirme, anlık sıcaklık kullanıcı tarafından ayarlanan hedef sıcaklığa ulaştığında biter.

Isıtma elemanları kapanır ve cihaz bir dizi bip sesi çıkarır.

1. Kapiyı açın.

2. Probun yiyecekten çıkarın ve soketten çekin.

3. Yiyeceği fırından çıkarın.

4. Koruyucu kapağın düzgünce kapatıldığından emin olun.

5. Kapiyı kapat.

Hızlı Mod (sadece düğmeler olan modeller)



Bu mod, düğmeleri kullanarak geleneksel pişirme işlevini ve sıcaklığını hızlı bir şekilde ayarlamanıza olanak tanır.

Prob pişirme işlevini hızlı bir şekilde de ayarlamak mümkündür.



Hızlı Mod kullanılırken ön ısıtma işlevi devre dışı bırakılamaz.



Pişirme, işlev düğmesi ve sıcaklık düğmesi 0 konumuna alınarak her an kesilebilir.

1. İşlev düğmesini ve



sıcaklık düğmesini 0 konumuna geri getir.

2. "ana menü"deki HIZLI M düğmesine dokunun (bilgi alanında

sol üst köşede).

Artık cihazı çalıştırmak için düğmeleri kullanmak mümkün.

3. Gerekli işlevi seçmek seçmek için düğme. için Fonksiyonları çevirin.



Geleneksel tüm fonksiyonları pizza haricinde seçebilirsiniz.



ve ECO.



fonksiyonlar.

Geleneksel pişirme

1. İstenilen pişirme sıcaklığını ayarlamak için Sıcaklık düğmesini çevirin.

Son ayardan birkaç saniye sonra fırın haznesi ön ısıtmaya başlar.



2. Alt alanda bulunan Azalt ve Artır düğmelerini kullanarak pişirme süresini ayarlayın.



Azalt ve Artır düğeleri varsa, kullanılmıyorsa, görüntü, geçmiş pişirme süresini gösterecektir.

Prob kullanılarak pişirme (bazı modellere özgü)

3. Alt alanda PROBE düğmesine dokunun.

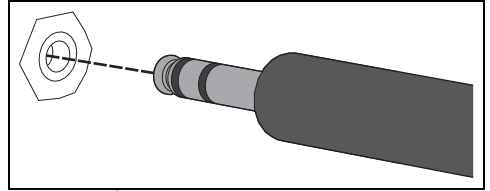
4. Azalt ve Artır düğelerini kullanın.

hedef sıcaklığı ayarlamak için düğmeler.

5. Hedef sıcaklığı onaylamak için ONAYLA düğmesine dokunun.

6. Gıdanın konulduğu tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.

7. Korumucu kapağı açmak için probu kullanarak yan taraftaki yuvasına sıcaklık probunun fişini takın.



8. Kapağı kapatın.

9. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için Sıcaklık düğmesini çevirin.

Son ayardan sonra birkaç saniye içinde fırın haznesi ön ısıtma yapmaya başlar.



Pişirme Sonu

Pişirme sonunda, Pişirme Sonu görüntülenir ve kısa bir zil sesi çalar; bu, gösterimin herhangi bir noktasına dokunularak veya kapı açılarak devre dışı bırakılabilir.



1. İşlev düğmesini ve



Sıcaklık düğmesini 0 konumuna geri getir.

2. Bilgi alanında sol üstteki TOUCH MODE düğmesine dokunun.

ana menüye dönmek için.

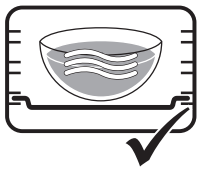
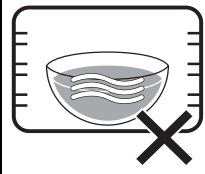
Mikrodalga pişirme



Mikrodalga dalgaları doğrudan yiyeceğe nüfuz ettiği için pişirme çok kısa bir sürede gerçekleşir ve enerji tasarrufu sağlar. Yağsız pişirme ve ayrıca çözme ile yemeklerin orijinal görünümünü ve kokusunu koruyarak ısıtma için uygundur.



Mikrodalga kullanılırken yiyecek (veya kapı) fırın boşluğunun tabanına konulmamalıdır. Yapmak istediğiniz tarif için uygun raflara takılı olan sağlanan aksesuarları kullanın.



FIRIN KABİNİNİN TABANINA DOĞRUDAN YATIRILAN DAVRANILACAK KAPLAR/AKSESUARLAR (TEPSİLER, CAM KASELER vs.) KULLANMAYIN.

1. Kapağı açın.

2. Tepsiyi fırın boşluğuna yerleştirin.



Yalnızca mikrodalga fonksiyonunu kullanarak pişirme yapıldığında cihaz önceden ısıtma yapmaz. Yiyecek doğrudan cihaza yerleştirilebilir.

3. Kapağı kapatın

4. PİŞİRMEye dokunun



düğmesi üzerinde

ana menüye.

5. Mikrodalga Pişirme'ye dokunun

MENÜ



düğmesi.

6. Mikrodalga'yı seçin



işlev

ilgili pişirme ekranına girmek için.

7. Mikrodalga Güç düğmesine veya görelî değere dokunun.



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



Mikrodalga güç seviyesi 100 W'dan 600 W'ya veya MAX'a kadardır.

9. Onaylamak için DOĞRULA düğmesine dokunun (ekranın

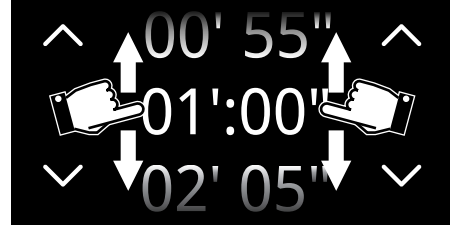


kısımında) sağAlt köşede seçilen mikrodalga güç seviyesini onaylayın.

10. PİŞİRME SÜRESİ düğmesine veya ilgili değere dokunun.



11. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



12. Seçilen pişirme süresini onaylamak için DOĞRULA düğmesine dokunun.



Dakika ve saniyeler ayrı ayrı seçilebilir.



Mikrodalga pişirme süresi en az 5 saniye, en çok 29 dakika 55 saniye olarak belirlenebilir.

13. Dokunda sağ altta bulunan START düğmesine basarak mikrodalga pişirmeye başlayın.



Kapı her açıldığında, devam eden işlev durur. Pişirmeye devam etmek için kapıyı kapatın ve onaylayın.

Piştirme sonu

Piştirme bittiğinde, "Fonksiyon sona erdi" görüntülenir ve kısa bir ziller çalar; bu, ekrana herhangi bir noktaya dokunularak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



- Ana sayfa düğme dokunarak çıkın

işlevden çıkış yapın.

Mikrodalga güç seviyeleri

Aşağıda seçilebilecek güç seviyelerinin bir listesi vardır:

Güç (W)	Kullanımlar
100	
200	
300	Çiğ veya dondurulmuş gıdaların çözülmesi
400	
500	Narin piştirme
600	Yeniden ısıtma ve piştirme
maks.	Sıvıların ısıtılması

Mikrodalga ile kombinasyon piştirme



Kombinasyon pişirmesi, geleneksel piştirme ile mikrodalga işleminin bir karışımıdır. Bu işlevler mikrodalga işlev simgesi ve geleneksel işlevin açılan simgesiyle işaretlenmiştir.

1. Ana menüyü piştirme çıktı olarak dokunun.



üzerindeki düğme

2. Mikrodalga PİŞİRME düğmesine dokunun

MENÜ



düğme.

3. Bir kombinasyon fonksiyonu seçin (ör. FAN-ISITMIC Mikrodalga

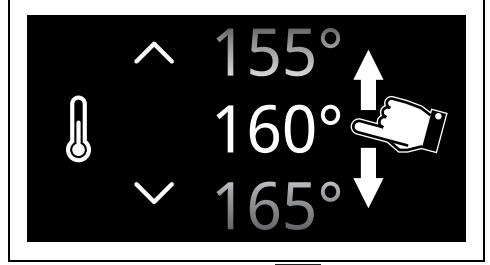


İlgili piştirme değerine girmek için ekran.

4. Sıcaklık düğmesini veya ilgili değeri dokunun.



5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli olanı seçin, piştirme sıcaklığını girin.



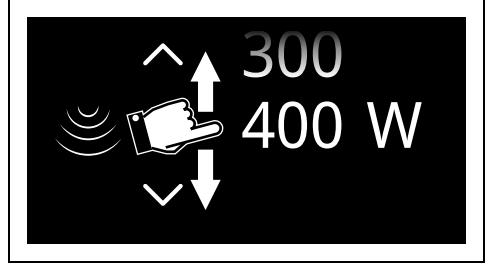
6. Seçilen piştirme sıcaklığını onaylamak için onayla düğmesine basın (sağ altta).



7. Mikrodalga güç düğmesine veya ilgili değere dokunun.



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



Mikrodalga güç seviyesi 100 W ile 400 W arasındadır.

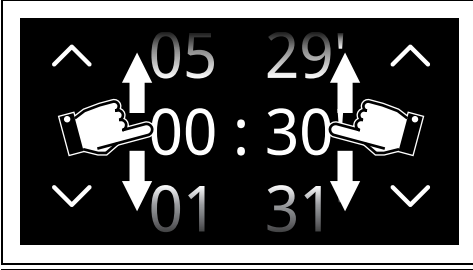
9. Onayla düğmesine dokunun mikrodalga güç seviyesi.



10. Piştirme süresi düğmesine veya ilgili değere dokunun.



11. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



Saat ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.



Kombi mikrodalga pişirme fonksiyonunun süresi minimum 1 dakika ile maksimum 5 saat ve 59 dakika arasında olabilir.

12. Seçilen pişirme süresini onaylamak için CONFIRM tuşuna dokununuz.

13. START tuşuna dokununuz (sağ altta bulunan) kombineli mikrodalga pişirmeyi başlatır.

Ön ısıtma aşaması

Pişirmenin kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ulaşmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasıyla başlar.

Bu aşama, ulaşılan sıcaklık seviyesinin kademeli olarak artmasıyla gösterilir.



Tarifte aksi belirtilmedikçe, ön ısıtma aşamasında yemeği fırına koymanız önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz ayrılmış tuşa dokunarak.



Ön ısıtma tamamlandıktan sonra bir zil sesi duyulur ve yemeğin fırına konabileceğini belirtmek için ekranda bir mesaj görünür

iç hazne.



Pişirme aşaması

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

4. Başlatmak için CONFIRM tuşuna dokununuz pişirme.

Bu aşama, pişirmenin kademeli olarak artmasıyla gösterilir.



Pişirme sonu

Pişirme sonunda "Function ended" görüntülenir ve bir zil sesi kısa süreli olarak duyulur; görüntü üzerindeki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



- Fonksiyondan çıkış için HOME tuşuna dokununuz.

Kombi mikrodalga pişirme fonksiyonları listesi

FAN DESTEKLİ MİKRODALGA



Fanın çalışması, geleneksel pişirmeyle birlikte, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Öte yandan mikrodalga kullanımı, yemeğin içinin hızlı şekilde pişmesini sağlar.

MİKRODALGA + FANLA ISITILMIŞ



Mikrodalga etkisinin sıcak hava sirkülasyonu ile birlikte çalışması sayesinde kısa sürede yiyecekleri kombine pişirmek için.

MİKRODALGA + IZGARA



Izgaranın kullanımı, yemeğin yüzeyinde mükemmel kızarma sağlar. Öte yandan mikrodalga kullanımı, yemeğin içinin hızlı pişmesini sağlar.

MİKRODALGA + FANLA ISITILMIŞ TABAN



Yoğun ısı, mikrodalga işleviyle desteklenerek pişirme sürelerini hızlandırır ve yemeğin yumuşak ve nemli kalmasını sağlar.

Buharda pişirme



Pişirme işlemi yeni olarak 100°C'den yüksek sıcaklıklarda yapıldıysa, buhar işlevini kullanmak için fırının soğumasını beklemeniz gerekir.

1. COOKING düğmesine dokununuz.  düğmesine "ana menü".

2. STEAM COOKING MENU düğmesine dokununuz.

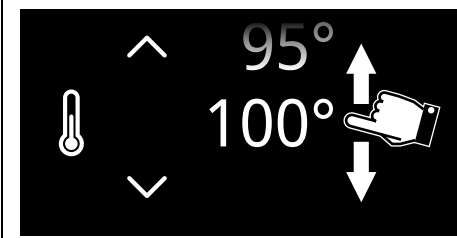


düğmesine.

3. STEAM işlevini seçin  için ilgili pişirme ekranına girin.

4. TEMPERATURE düğmesine dokununuz veya  ilgili değeri.

5. Değerler arasında gezinin ve gereken pişirme sıcaklığını seçin.



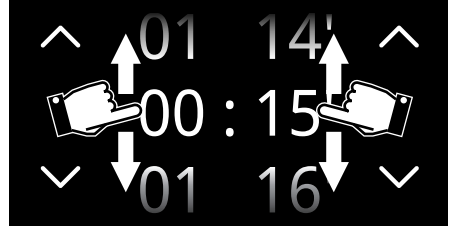
Buharda pişirme sıcaklığı, minimum 30°C (90°F) ile maksimum 100°C (210°F) arasında olabilir.

6. Pişirmeyi onaylamak için  CONFIRM düğmesine (sağ alt) dokununuz.

seçilen sıcaklık.

7. COOKING DURATION düğmesine  veya ilgili değere dokununuz.

8. Değerler arasında gezinin ve gereken süreyi seçin.



Dakikalar ve saniyeler ayrı ayrı seçilebilir.



Buhar işlevinin süresi, minimum 1 dakikadan maksimum 1 saat 59 dakikaya kadar olabilir.



Pişirmenin bitişi için beklenen süre, süre alanının altında gösterilir; ön ısıtma için gereken dakikalar zaten hesaplanmıştır.

9. Seçilen pişirme süresini onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

10. Hazneyi başlatmak için  START düğmesine (sağ alt) dokununuz.

doldurma prosedürü.

Hazne doldurma



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



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

1. Süre boyunca pişirme için yeterli suyu bir sürahiye veya kaba doldurun.

2. Cihazın kapısını açın.

3. Sürahiyi (veya kabı) açık kapının üzerine yerleştirin.

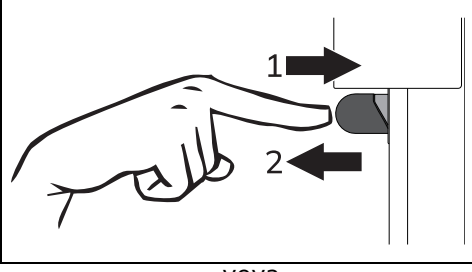


Suyun bulunduğu sürahinin (veya kabın) toplam ağırlığı 5 kg'dan düşük olmalıdır.

4. Yükleme çubuğunu yuvasından çıkarın.

• Yükleme çubuğunu çıkarmak için, yay

sözleşmeler, sonra serbest bırakın.



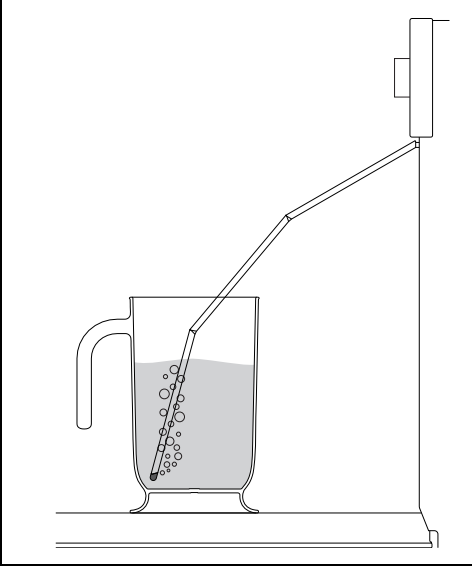
veya

- ÜRÜN düğmesine dokunun WA [img alt="WA button icon"] üzerinde gösterimde (alt alanda konumlandırılmış).



Değneğin çıkıntısına çarpılmamak için korunacak mesafeye dikkat edin.

5. Tüpe ucu şişenin (veya kabın) tabanına yerleştirin.



6. Cihaz haznesini [img alt="Play button icon"] ile doldurmaya başlamak için başlat düğmesine basın.

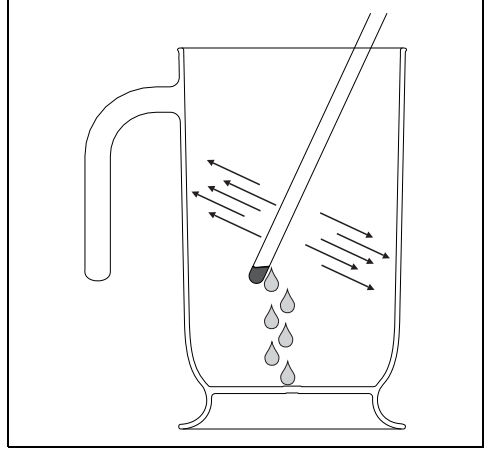


Cihaz, belirlenen süreye göre pişirme için gerekli su miktarını otomatik olarak çekecektir.



Suyun tükenmesi durumunda, cihaz pişirme sürecini otomatik olarak durduracak, bir zil çalacak ve ekranda hazneye su doldurma isteği gösterilecektir.

7. Bittiğinde, su kalıntılarını gidermek için yükleme değneğini sallayın.



8. Yükleme değneğini tutucuya geri koyun.

9. Sulama kabını çıkarın (veya kap).

10. Kapıyı kapatın.



Kapı kapandığında, damlaların önüne geçmek için yükleme değnesindeki artık suyu otomatik olarak çekecek bir sistem devreye girer. Köpüren bir ses duyulabilir; bu tamamen normaldir.

11. Doldurmayı tamamla [img alt="Checkmark icon"] nızı onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz. hazne.

Cihaz, ayarlanan parametreleri kullanarak işlevi başlatır.



Kapı her açıldığında, yürütülen işlev duracak ve kapatılıp tekrar açıldığında otomatik olarak yeniden başlayacaktır.

Ön ısıtma aşaması

Yemek pişmeden önce, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasına olanak tanıyan bir ön ısıtma aşaması vardır. Bu aşama kademeli olarak gösterilir.

ulaşan sıcaklık seviyesindeki artış.



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

 Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz özel düğmeye dokunmak. 

Ön ısıtmadan sonra ziller çalacak ve ekranda tabak fırın haznesine konulabilir mesajı görünecek.



Pişirme aşaması

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

4. Pişirmeye başlamak için  CONFIRM düğmesine dokununuz.

Bu aşama, pişirme ilerlemesini gösteren kademeli bir artışla belirtilir.



Pişirme sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon sona erdi" görüntülenir ve kısa süreli bir zil çalar; bu, ekrana dokunarak ya da kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



• Fonksiyonu bırakmak için  ANA SAYFAYA dokununuz.

Depolama boşaltma



Rezervuardaki su boşaltılmadan önce, fırının soğumasını bekleyin ve kapağı açık bırakın. Rezervuarda kalan suyun emin olmak için çok sıcak değildir, en az 40 dakika bekleyin.

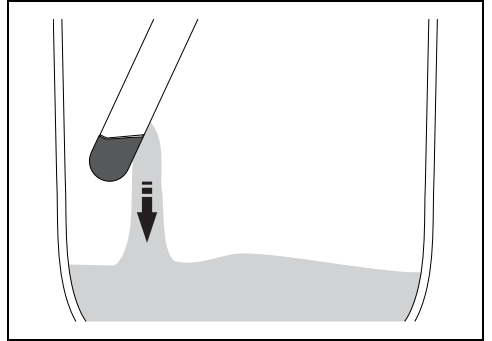


Her pişirme sonunda boşaltılması önerilir; rezervuarda kullanılmamış su kalıntılarının kalmaması için.

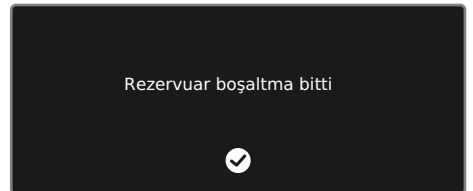


Uzun süre kullanılmadıktan sonra buhar devresini temizlemek için rezervuara doldurma ve boşaltma çevrimi yapmanız önerilir.

1. Cihazın yanına geçin ve fazla buharın kaçmasına olanak tanımak için kapağı birkaç saniye aralıklarla açın.
2. Güvenli olduğunda kapağı tamamen açın ve yiyeceği dikkatlice fırından çıkarın.
3. Açık kapağı bir sürahi veya kap koyun.
4. Yükleme nozulünü yerinden çıkartın.
5. Suyu sürahiye (veya kaba) boşaltmaya başlamak için START düğmesine basın.



Tamamlandığında, kalan su giderme işleminin tamamlandığını görüntü gösterecektir.



6. CONFIRM düğmesine dokununuz. 

7. Yükleme nozulunu sallayarak kalan suyu çıkarın.

8. Yükleme nozulunu yerine yerleştirin.

9. Sürahiyi (veya kap) çıkarın.

10. Super gıdık tabanından ve fırın boşluğunun duvarlarından, kapı camından ve damlama tepsisinden ve cihazın ön yüzünden sünger kullanarak yoğunmayı temizleyin.



Dikkat: su çok sıcak olabilir.



Boşaltılan su diğer yemeklerde kullanılamaz.

Buhar ile Kombinasyon Pişirme

1. PİŞİRME'ye dokunur  buton açık ana menü.

2. Buharlı Pişirme MENÜSÜ'ne dokunur



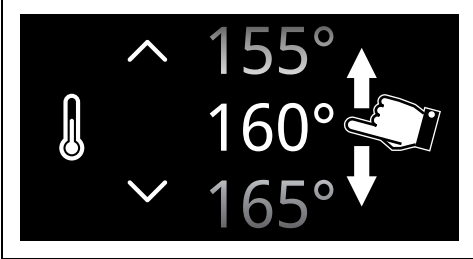
düğme.

3. Bir kombinasyon işlevi seçin (için

örnek YİN BUHARLI FAN-Isıtma  ilgili pişirme ekranına girmek için.

4. Sıcaklık düğmesine dokunur  veya ilgili değer.

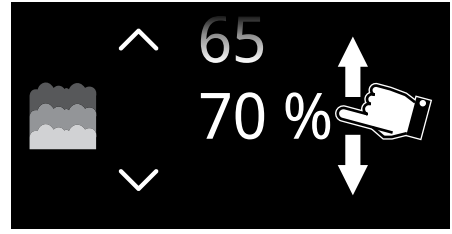
5. Değerler arasında kaydırın ve gereken pişirme sıcaklığını seçin.



6. Onay düğmesine dokunur  (:) seçilmiş pişirme sıcaklığını onaylamak için sağ alt köşe)

7. Buhar YÜZDESİ düğmesine veya ilgili değere dokunur. 

8. Değerler arasında kaydırın ve gereken buharlı yüzdeyi seçin.



%25 - Kekler ve ekmekler

%30 - Ördek

%40 - Sığır eti, dana eti ve kuzu eti

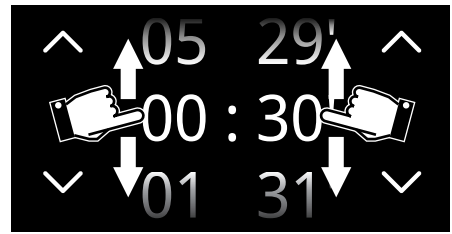
%50 - Tavuk

%70 - Bütün balık

9. Seçilen buhar yüzdesini onaylamak için ONAY düğmesine dokunur. 

10. Pişirme Süresi düğmesine veya ilgili değere dokunur. 

11. Değerler arasında kaydırın ve gereken süreyi seçin.



Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.



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



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

12. Seçilen pişirme süresini onaylamak için ONAY düğmesine dokunur. 

13. START düğmesine dokununuz (sağ alt kısımda) **hazne**

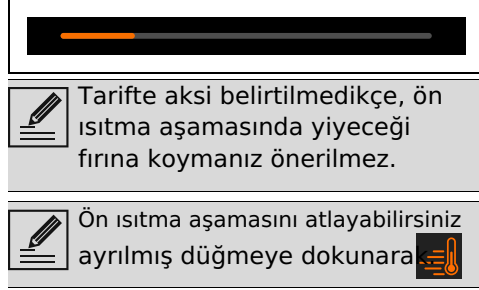
doldurma prosedürünü başlatmak için.

14. Hazne dolumunu, yukarıda açıklandığı şekilde devam ettirin.

Ön ısıtma aşaması

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

Bu aşama, ulaşılan sıcaklık düzeyinin kademeli olarak artmasıyla gösterilir.



Ön ısıtma tamamlandıktan sonra bir bip sesi duyulur ve yemeğin fırın iç hacmine yerleştirilebileceğini bildiren bir mesaj ekranda görünür.



Pişirme aşaması

1. Kapağı açın
2. Pişireceğiniz yiyeceği içeren kabı fırın iç hacmine yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.

4. Pişirmeyi başlatmak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Bu aşama, pişirmenin kademeli olarak artmasıyla gösterilir.



Pişirmenin sonu

Pişirme sonunda, "İşlev sona erdi" görüntülenir ve bip sesi kısa süreli olarak duyulur; herhangi bir noktaya dokunarak bu durum devre dışı bırakılabilir

ekranda veya kapıyı açarak.



• İşlevden çıkmak için HOME düğmesine dokununuz.

5. Hazneyi boşaltma işlemini, yukarıda açıklandığı şekilde devam ettirin.

Buhar işlevlerinden sonra kurutma

Buhar ile pişirme, cihazın içinde çok fazla nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işlemi bitiminde:

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

Buharlı pişirme işlevlerini birleştirme listesi

FAN DESTEKLİ + BUHAR



Yoğun ve homojen pişirme. Buhar eklenmesi, yiyeceğin özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. Dana rosto, ördek rostosu ve bütün balık pişirmek için idealdir.

TERMİK FAN DESTEKLİ BUHAR



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

FAN ISITMALI TABANLI BUHAR



Dış kısmı pişmiş, ancak iç kısmı henüz pişmemiş yiyeceklerin pişirmesini hızlıca tamamlamanıza olanak tanır.

Buharlı pişirme için öneriler

- Makarna ve pirinç: 100°C'ye ulaştığında pişirme süresi, ocakta pişirmeyle aynıdır. Makarna veya pirinç metal bir tepsie koyun ve yaklaşık bir santimetre suyla kapatın. Pirinç pişirirken en iyi sonuçlar için kabın üzerine kapak takın veya alüminyum folyo ile örtün. Bu işlem pirincin tüm suyu emmesini sağlar ve ardından doğrudan masaya servis edilebilir.
- Yumurta: 100°C'de buhar işlevi kullanılarak haşlanabilir, çırpılabilir veya sote/poşe yapılabilir. Mükemmel haşlanmış yumurtalar elde etmek için onları delikli tepsie yerleştirin ve

- Yumuşak haşlanmış yumurtalar için 4-6 dakika pişirin, sert haşlanmış yumurtalar için 8-10 dakika pişirin. Yumurta çırpma için, çırpılmış yumurtaları süt, tereyağı ve baharatlarla birlikte metal bir tepsiye koyun. Tepsiyi alüminyum folyo ile kapatın. Bir çatal kullanarak her birkaç dakikada bir karıştırın. Poşe yumurtalar için, metal tepsiye bir damla sirke ilave edilmiş kaynar suyu dökün ve yaklaşık 4-5 dakika buharda pişirin.
- **Sebzeler:** sebzeleri buharda pişirmek harika sonuç verir. Renklerini, lezzetlerini ve besin özelliklerini korurlar. Patates, şalgam ve yaban havucu gibi yoğun sebzeler için, ocağın üzerinde kaydattığınızla aynı süre boyunca 100°C'de pişirin. Brokoli ve havuç için, diri kalmalarını isterseniz 6 dakika, daha yumuşak olmalarını isterseniz 10 dakika pişirin.
 - **Balık:** balığın hassas yapısı nedeniyle buharda pişirme mükemmel sonuç verir. Somon veya alabalık gibi yağlı balıklar için yaklaşık 5 dakika 100°C'de pişirin. Morina veya mezgit gibi beyaz balıklar için yaklaşık 5 dakika 80°C'de pişirin. Farklı yiyecekler pişiriyorsanız, balıkların tamamı delikli tepside pişirilmeli; balıktan sızan sıvının diğer yiyeceklerin üzerine damlamasını önlemek için delikli tepsinin fırının alt rafına yerleştirilmesi gerekir.
 - **Et: güveçler ve köriler** buharlı pişirme için idealdir. Güveci normal fırında pişirir gibi hazırlayın. Metal bir tepsiye koyun, kapakla veya alüminyum folyo ile kapatın ve kullanılan etin kesimine bağlı olarak 45 dakika ile 3 saat arasında pişirin.
 - **İnce çorbalar:** buharda pişirme, sıvılar taşmayacağı için minimum çabayla lezzetlerin mükemmel şekilde gelişmesini sağlar. Doğru kıvamda bir sebze çorbası için önce sebzeleri buharda pişirin, ardından suyu/brothu ekleyin ve 100°C'de buharda pişirin. Buhar fonksiyonu ayrıca daha sonra kullanım için büyük miktarlar hazırlamak adına da idealdir.
 - **Çorbalar:** Daha koyu çorbalar da hazırlaması kolay ve hızlıdır. Çorbayı metal bir tepsiye koyun, kapakla veya alüminyum folyo ile kapatın ve mikrodalga fırında pişireceğiniz süreyle aynı süre boyunca 100°F'de buharda pişirin. Kremli bir dokuyu elde etmek için pişirmenin ortasında karıştırın.
 - **Yeniden ısıtma:** buharlı pişirme fonksiyonu yiyecekleri kurutmaz ve daha sululu bir sonuç verir. Alüminyum folyo ile kapatılmış önceden hazırlanmış ev yemeğinin yeniden ısıtılması yaklaşık 10-12 dakika sürer. Hazır yemekler ise
- pakette belirtilen süreye yaklaşık olarak iki katını gerektirir.
- **Buz çözme:** yiyecekleri buz çözmek için buhar fonksiyonunu kullanmak mümkündür. Süreler değişir; ancak buharlı pişirme fonksiyonuyla buz çözme, oda sıcaklığında üstü kapalı şekilde buz çözülmeye bırakılan yiyecekler için gerekli olan sürenin yaklaşık yarısı kadar sürer.
 - **Biber ve domatesleri soyma:** buharlı fonksiyonu kullanırken bunu yapmak çok kolaydır. Domatesin kabuğunda küçük bir çarpı işareti yapmak için bir bıçak kullanın ve 1 dakika buharda pişirin. Biberlerin kabuğu daha serttir ve soymak için yeterince yumuşatması gerektiğinde 4 dakikaya kadar sürebilir.
 - **Çikolata:** buharlı pişirme fonksiyonu kullanılarak eritilebilir. Çikolatayı metal bir tepsiye koyun, alüminyum folyo ile kapatın ve 1 dakika buharda pişirin. Diğer yöntemlerden farklı olarak çikolatanın buharlı fırında yanma ihtimali düşüktür.
 - **Sıcak havlular:** yüz bakımları, yakın tıraş veya yemek sonrası kullanım için idealdir; buharlı pişirme fonksiyonuyla hazırlanmaları kolaydır. Bir havluyu suyla nemlendirin, rulo yapın ve 1 dakika buharda pişirin.
- ## Pişirme tavsiyesi
- ### Genel tavsiyeler
- Bir fan destekli fonksiyon kullanarak birden fazla seviyede tutarlı pişirme elde edin.
 - Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı fazla pişebilir ve içi az pişmiş kalabilir).
- ### Eti pişirme tavsiyesi
- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine, ayrıca tüketicinin damak zevkine göre değişir.
 - Et kızartırken bir et termometresi kullanın ya da sadece kaşıkla rostoyu bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişirilmesi gerekir.
- ### Izgara ve Izgarayla Fan ile pişirme tavsiyesi
- Pişirme etkisini değiştirmek istiyorsanız et, soğuk fırına ya da önceden ısıtılmış fırına konduğunda da ızgara edilebilir.
 - Izgarayla birlikte fan destekli fonksiyonu kullanırken, ızgaradan önce fırını ön ısıtmanızı öneririz.
 - Yiyeceği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
 - Izgara fonksiyonunda, pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için tavsiyeler

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

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

• Tatlı fırından çıktığında çökerse, sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; gerekirse pişirme süresini uzatın.

Çözdürme ve mayalama için öneriler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan kapaksız bir kapta fırının ilk rafına koyun.

• Yemeği üst üste koymamaya dikkat edin.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviyeye konmuş tepsiyi kullanın. Böylece çözdürme sırasında gıdadan akan sıvı yiyeceğe akmaz.

• En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.

• Başarılı mayalama için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırında biriken ısı ile devam edecektir.
- Sıcaklığın dağılmasını önlemek için kapı açıklığını minimuma indirin.
- Cihazın iç kısmını her zaman temiz tutun.

Sous Vide pişirme



SOS VIDE

Kapatılmış bir poşet içinde mükemmel pişirme için buhar fonksiyonu. Yemeğin lezzetleri artar ve besin değeri kaybolmaz.



Yemeği içeren poşet, delikli tepsiyi veya birinci veya ikinci rafta konumlandırılmış bir raf üzerine konulabilir.

Buharlı fırında sous vide pişirme, yiyeceğin besin değerlerini ve kalitesini bozmadan pişirmenin en iyi yoludur. Ayrıca

çok sağlıklı ve doğal bir pişirme türü.

• Sous vide tekniği ısının verimli bir şekilde iletilmesini sağlar

yemeğe buhar karışır, kaybı önler besinlerin oksidasyonu ve besinlerle birlikte buharlaşması yoluyla lezzeti kaybetmeden pişirme sırasında.

• Sous vide pişirme, geleneksel yöntemlere göre pişirme üzerinde daha fazla kontrol sağlar ve pişirmenin homojen olmasını garanti eder.

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

Sous Vide pişirme için ihtiyacınız olanlar:

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

• Poşetin mühürleme bölgesinin temiz olduğundan ve gıda kalıntılarından arındırıldığından emin olun.

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

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

• Bir Smeg vakum çekmeciye sahipseniz, maksimum vakum seviyesini kullanın (seviye 3). Pişirildiğinde ürünü poşetten çıkarmak ve tavada ya da ızgarada son pişirmeyi yapmak tavsiye edilir.

İpuçları:

• Pişirene kadar taze, yüksek kaliteli hammaddelerin iyi korunmuş olmasına özen gösterin.

• Pişirme sonucunu iyileştirmek için poşet içinde soslar eklenebilir.

• Poşeti delip pişirmeye zarar verebilecek kemiklerden veya balık kemiklerinden gıdayı iyi temizleyin.

• Poşet, vakumun tüm avantajlarını kaybetmemek için oda sıcaklığında çok uzun süre pişirilmemelidir; poşet şişebilir.

• Sous Vide pişirme veya saklama için vakumlanacak gıda buzdolabı sıcaklığında olmalıdır (3°C ile 7°C arası), asla sıcak olmamalıdır.

• Ürünleri vakum içinde (pişmiş ve hızlı soğutulmuş) buzdolabında sabit ve 3°C'nin üstüne çıkmayan bir sıcaklıkta tutun.

• Eşit pişirme için poşetleri aşırı doldurmamaya ve yiyeceği tek bir tabaka halinde en iyi şekilde yerleştirmeye çalışın.

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

üst üste gelmeden raf üzerinde.

- Pişirme sonrasında torbaları yeniden kullanmayın.

Sous Vide pişirmesini seçmek için:

1. COOKING'e dokunun  düğmesine "ana menü"de.

2. STEAM COOKING MENU'ye dokunun



düğmesine.

1. SOUS VIDE



işlevini seçin.

2. Ayarlar için "Buharlı pişirme" paragrafında açıklanan prosedüre bakın.

Nemli pişirme



Seviye 1

kapaklı pişirmeye benzer, pizzalar, büyük sosisler, bütün domuz filetoları, tavuk göğüsleri, balık biftekleri, kışler, sebze yahnileri, ekmek... hazırlamak için uygundur

Seviye 2

rost tavuk, hindi göğsü, domuz bonfile, orta boy balık, fırınlanmış patates, büyük yağsız rostoların düşük sıcaklıkta pişirilmesi, pastörizasyon, yumurta makarnası... için önerilir

Seviye 3

kapakla pişirmeye ve şarap ilavesine benzer. Haşlanmış etler, güveçler, omuz rostoları, büyük balıklar, fırın yemekleri, yahnı patatesler, balık ve sebze yahnileri için önerilir.....

1. COOKING'e dokunun  düğmesine "ana menü"de.

2. HUMIDIFIED COOKING'e dokunun



MENU düğmesine.

3. Nemli bir işlev seçin (örneğin

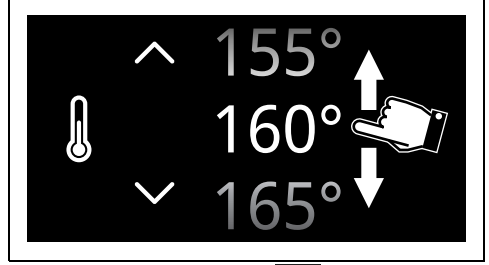
FAN-HEATED)



ilgili pişirme ekranına girmek için.

4. TEMPERATURE düğmesini  veya ilgili değere dokunun.

5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.

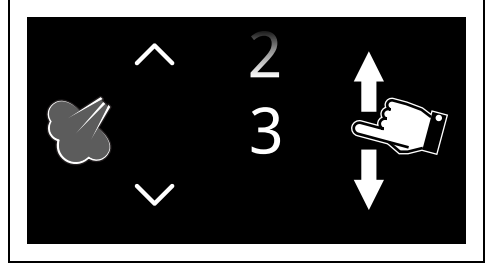


6. CONFIRM düğmesine ( sağ altta) dokunun

seçilen pişirme sıcaklığını onaylamak için.

7. STEAM LEVEL düğmesine  veya ilgili değeri.

8. Değerler arasında kaydırın ve gerekli buhar seviyesini seçin.



Seçilebilecek buhar seviyesi, ayarlanan pişirme süresine bağlıdır:

Seviye 1: her zaman kullanılabilir;
Seviye 2: 30 dakika ve üzeri;
Seviye 3: 45 dakika ve üzeri.



MANUAL buhar seviyesi seçimiyle, buhar püskürtmeleri pişirme sırasında düğmeyle istenildiği gibi devreye alınabilir. Buhar püskürtmeleri

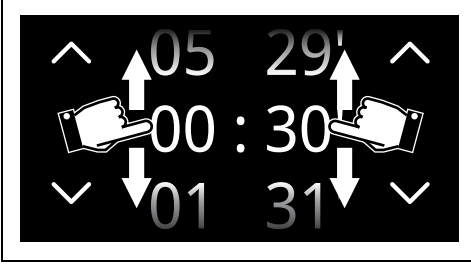


gösterge ışığı  yanıp söndüğü sürece (yaklaşık 8 dakika).

9. Seçilen buhar seviyesini  onaylamak için CONFIRM düğmesine dokunun.

10. COOKING DURATION düğmesine  veya ilgili değere dokunun.

11. Değerler arasında ilerleyin ve gerekli süreyi seçin.



Saat ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.



Birleşik buharlı pişirme işlevinin süresi minimum 1 dakikadan maksimum 12 saat 59 dakikaya kadar olabilir.



Pişirmenin bitişi için beklenen süre, sürenin altında gösterilir; ön ısıtma için gereken dakikalar zaten hesaplanmıştır.

12. Seçilen pişirme süresi **ON** (Onayla) düğmesine dokununuz.

13. **START** düğmesine **ON** (Onayla) düğmesine dokununuz (alt sağda) **hazne** doldurma işlemini başlatmak için.

14. Yukarıda açıklandığı şekilde **hazne** doldurma işlemini sürdürünüz.

Ön ısıtma aşaması

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

Bu aşama, ulaşılan sıcaklık düzeyinin giderek artmasıyla gösterilir.



Tarif içinde aksi belirtilmedikçe, ön ısıtma aşamasında yemeği fırına yerleştirmeniz önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz ayrı düğmeye dokunarak .

Ön ısıtma tamamlandıktan sonra bir bip sesi duyulur ve yemeğin fırına yerleştirilebileceğini bildiren bir mesaj ekranda görünür

fırın haznesi.



Pişirme aşaması

1. Kapağı açın

2. Pişirilecek yiyecek bulunan kabı fırın haznesine yerleştirin.

3. Kapağı kapatın.

4. Pişirmeyi başlatmak için **CONFIRM** (Onayla) düğmesine dokununuz.

Bu aşama, pişirmenin giderek artmasıyla gösterilir.



Pişirmenin sona ermesi

Pişirmenin sonunda "Function ended" (işlev sona erdi) görüntülenir ve kısa bir süreliğine bir bip sesi duyulur; bu, ekrana herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



• İşlevden çıkmak için **HOME** (Ana Sayfa) düğmesine dokununuz.

5. Yukarıda açıklandığı şekilde **hazneyi** boşaltma işlemini sürdürünüz.

Nemlendirilmiş pişirme işlevleri listesi

FAN-ASSISTED



Buhar enjeksiyonlarıyla yoğun ısı oluşturulur; pişirmeyi hızlandırır ancak yemeğin yumuşak ve nemli kalmasını sağlar. Bisküvi, kek ve çok seviyeli pişirme için idealdir.

FAN-HEATED



Buhar enjeksiyonlarıyla yoğun ısı oluşturulur; pişirmeyi hızlandırır ancak yemeğin yumuşak ve nemli kalmasını sağlar. Bisküvi, kek ve birden fazla seviyede pişirme için idealdir

TURBO



Aromatların karışmasına izin vermeden birden çok raf üzerinde hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük kaplar için mükemmeldir. Buharın enjeksiyonu yemeği kurutmadan pişirmeyi hızlandırır.

FAN YARDIMLI IZGARA



Izgaradan gelen yoğun ısı, fan ve buhar enjeksiyonlarıyla dağıtılır; bu, etin kalın dilimlerini bile kurutmadan izgara için en iyi koşulları yaratır.

FAN ISITLI TABAN



Isı, pişirmeyi hızlandıran buhar enjeksiyonlarıyla yoğunlaştırılır, ancak yiyecekler yumuşak ve nemli kalır. Turta için idealdir.

MultiTech pişirme

1. Ana menüye dokunun  buton açın ve PİŞİRME'yi seçin.

2. MULTITECH PİŞİRME MENÜSÜ'ne dokunun



buton.

3. MULTITECH'i seçin  veya

ilgiliyi girmenizi TWINTECH pişirme ekranı.

4. Önceki bölümlerde açıklandığı üzere, Sıcaklık için düğmelere dokununuz, 

PİŞİRME SÜRESİ,  MİCRODALI GÜCÜ, BU 

YÜZDE (MULTITECH sadece) yada ilişkili değerleri.

5. Değerler arasında kaydırın ve istediğiniz ayarları seçin.

6. Onay butonuna dokununuz  (konumda, seçilen değeri doğrulamak için sağ alt köşe) dokununuz.

7. Başlat düğmesine dokununuz  (sağ alt köşe'de)

hazne dolun işleme başlamak için sağ alt köşe)

Yukarıda tarif edildiği gibi hazne dolumuna devam edin.

Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasıyla başlar. Bu aşama kademeli olarak gösterilir.

ulaşan sıcaklık seviyesinde artış.



Tarifte başka bir şey belirtilmediği sürece, ön ısıtma aşamasında yiyeceklerin fırına konması tavsiye edilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz özel düğmeye dokunmak. 

Ön ısıtmadan sonra zili çalar ve ekranda tarifi fırın haznesine konulabileceğini gösteren bir mesaj görünür.



Pişirme aşaması

1. Kapıyı açın
2. Pişirilecek yiyeceği içeren kapı anahtarına yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.
4. Başlatmak için ONAY düğmesine dokununuz  pişirme.

Bu aşama, pişirmede kademeli bir artışla gösterilir.



Pişirme Sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon bitti" görünür ve kısa bir zil çalar; bu, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunularak veya kapı açılarak devre dışı bırakılabilir.



• Çıkamak için ANA SAYFA düğmesine dokununuz 

fonksiyon.

5. Yukarıda açıklandığı gibi depozitoyı boşaltmaya devam edin.

Multitech pişirme fonksiyonları listesi

MULTITECH



Fonksiyon, pişirme teknolojilerinin tümünü aynı anda kullanır. Buhar, mikrodalga ve konveksiyonel pişirme, geleneksel pişirmeye kıyasla zamandan tasarruf sağlayarak yenilikçi sonuçlar garanti eder.

TWINTTECH



Fonksiyon, buharlama ile mikrodalga pişirmeyi birleştirerek daha hızlı hazırlık sağlar ve saf buhar pişirme kalitesini korur.

Akıllı Pişirme

Bu mod, daha önce saklanan bir programı kullanarak yiyecek pişirmenize olanak tanır. Cihaz, seçilen kilo'a göre optimum pişirme parametrelerini otomatik olarak hesaplar.

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



2. SMART COOKING menüsünden gerekli yemek türünü seçin (örneğin

"SEBZELER").

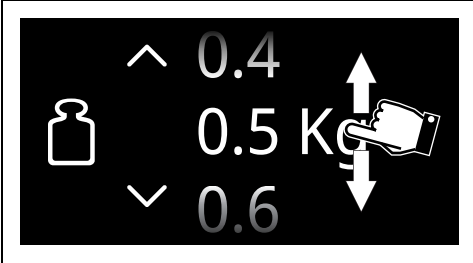


3. Pişirilecek yemeğin alt kategorisini seçin (örneğin "MİXED IZGARA

SEBZELER").



4. Pişirilecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



5. CONFIRM düğmesine dokununuz ayarları onayla.



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

6. SMART COOKING başlatmak için START düğmesine dokununuz.

Pişirme, programda belirtilen ayarlarla başlayacaktır.



Pişirme sıcaklığı ve süresi, pişirme başlamış olsa bile herhangi bir zamanda değiştirilebilir.

Sametime



Bu bölümde SAMETIME pişirme için Smeg şefleri tarafından oluşturulan tarifleri bulacaksınız. Bu kategori aynı anda tam bir hazırlık sağlar. Mevcut kombinasyonları seçerek porsiyon sayısını belirlediğinizde cihaz en uygun fonksiyonu, süreyi ve sıcaklığı seçer. Ekrandaki talimatlar, yiyeceği fırına ne zaman koymanız gerektiğini ve hangi raf üzerinde olduğunu gösterir.

1. Ana menüdeki "SMART COOKING" düğmesine dokununuz.



2. Fonksiyonlar arasında kaydırın ta ki

SAMETIME'i seçin



3. İstenilen SAMETIME tarifini seçin ve ekrandaki talimatları izleyin.

Hızlı tarifler



Bu bölümde, hızlı tarifler pişirmek için Smeg şefleri tarafından oluşturulan tarifleri bulacaksınız. Bu kategori, geleneksel tarifleri daha kısa sürede hazırlamanıza olanak tanır. Yiyeceğin türünü ve ağırlığını seçerek cihaz en uygun fonksiyonu, süreyi ve sıcaklığı seçer. Ekrandaki talimatlar, yiyeceği fırına ne zaman koymanız gerektiğini ve hangi raf üzerinde olduğunu gösterir.

1. Ana menüdeki "SMART COOKING" düğmesine dokununuz.



2. İstedığınız seçeneği bulana kadar fonksiyonlar arasında kaydırın ve

HIZLI TARİFLERİ seçin



3. İstedığınız hızlı tarifi seçin ve ekrandaki talimatları izleyin.

Çok Aşamalı pişirme



Çok Aşamalı pişirme; belirli bir fonksiyonla pişirmeye başlayıp, kullanıcı tarafından ayarlanan farklı fonksiyonlarla pişirmeye devam ederek pişirmeyi tamamlama imkânı demektir.

1. “ana menü” üzerinde



(sol alt alanda) ÇOK AŞAMALI (MULTISTEP) düğmesine dokununuz.

2. ADIM EKLE (ADD STEP)



düğmesine dokununuz.

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

4. Önceki bölümlerde açıklandığı gibi, SICAKLIK düğmelerine dokununuz,



PIŞİRME SÜRESİ,



MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ



buhar yüzdesini (seçilen fonksiyona bağlı olarak) istediğiniz değiştirme parametrelerini seçmek için kullanın.

5. Değerler arasında kaydırın ve istenen ayarları seçin.

6. Seçilen değerleri onaylamak için sağ alt (alt sağ) konumda ONAYLA (CONFIRM) düğmesine dokununuz.



7. ADIM EKLE (ADD STEP)



düğmesine tekrar dokununuz.

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

9. İkinci fonksiyon için istenen parametreleri ayarlayın.



Pişirme süresi veya prob sıcaklığı (varsa) ayarlanmadıysa bir sonraki adım eklemek mümkün değildir.



Tüm adımlar için süre veya prob sıcaklığı (varsa) ayarlanmadıysa bir pişirme işlemine başlamak mümkün değildir.



13 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlamak mümkün değildir.

10. Seçilen değerleri onaylamak için ONAYLA (CONFIRM) düğmesine dokununuz. 11. Multistep'i başlatmak için SAĞ ALT taraftaki BAŞLAT (START) düğmesine dokununuz.



pişirme.

Geçmiş

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

1. “ana menü” üzerinde



(sol alt alanda) GEÇMİŞ (HISTORY) düğmesine dokununuz.



2. Yeniden kullanmak istediğiniz fonksiyonu seçin ve önceki bölümlerde açıklandığı şekilde pişirmeye devam edin.

Geçmişin silinmesi

Geçmiş silmek istiyorsanız:

1. “ana menü” üzerinde

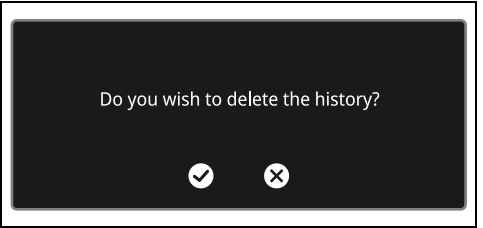


HISTORY (GEÇMİŞ) düğmesine dokununuz.

2. Geçmiş silmek için



SEPET'e (BASKET) dokununuz.



3. Geçmiş silmek istediğinizi onaylamak için ONAYLA (CONFIRM) düğmesine dokununuz (veya işlemi iptal etmek için İPTAL (CANCEL) düğmesine dokununuz).

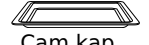


Aksesuarlar için mini kılavuz



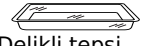
Raf

Fırın kapları güvende pişirme için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz. Yağmur tepsisi ızgarası yoksa, alt rafına konulan derin yağdanlık tepsisi ile suları toplamak için ızgarayı ızgara tabanı olarak kullanabilirsiniz.



Cam kap

Cam kaba ızgaranın üstüne yerleştirerek kullanın.



Delikli teps

Mikrodalga ve kombinasyon mikrodalga pişirme için uygundur. Bir alt seviyeye konmuş çelik tavayla delikli fırın tepsisini kullanın. Buharlı ve buharlı-kombinasyon pişirme için uygundur.



Tepsi rafı

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

Yalnızca tek bir seviyede pişirme için derin fırın tepsisinin kullanılmasını öneririz.

Fan yardımcı fonksiyonlarını kullanırken derin fırın tepsisini orta rafına yerleştirin.

STATİK fonksiyonunu kullanırken  gereken yere derin fırın tepsisini koyun raf.



Derin teps

GRILL modunda pişirmek için fırın tepsisini son raftaki fırın tepsisi ızgarası ile koyun



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

Tarifleri keşfedin

Çeşitli gıda kategorileri için geliştirilen tarifleri incelemek ve pişirme önerileri hakkında daha fazla bilgi almak için ürünle birlikte verilen broşürdeki QR koduyla erişilebilen www.smeg.com web sitesindeki özel sayfayı ziyaret etmenizi öneririz.

Tariflerim

Bu menü, kullanmak istediğiniz parametrelerle kişisel bir program girmek için olanak tanır. İlk kullanımda cihaz size yalnızca yeni bir tarif eklemenizi teklif eder. Kişisel tarifleriniz kaydedildikten sonra bunlar özel menüde mevcut olacaktır.

1. MY RECIPES düğmesine dokununuz

sol alt alanda bulunan  içinde the "ana menü".



Kısıtlı sayıda kişisel tarifi saklamak mümkündür.

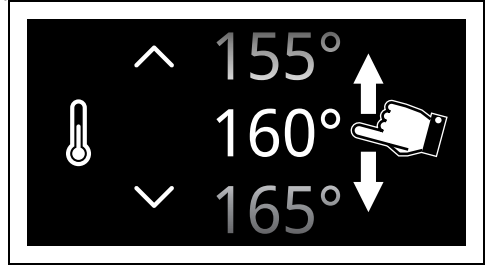
Bir tarif eklemek

1. NEW RECIPE'ye dokununuz düğme.

2. Gerekli fonksiyonu seçin.

3. Sıcaklık düğmesine dokununuz veya ilgili değere.

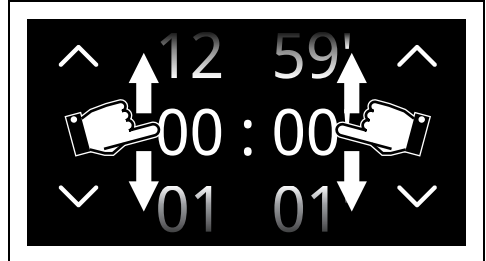
4. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



5. Seçilen pişirme sıcaklığı onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz.

6. PİŞİRME SÜRESİ düğmesine veya ilgili değere dokununuz.

7. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



8. Seçili pişirme süresini onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.



Ön ısıtma için gereken dakikalar, pişirme sonundaki zamana zaten dahildir.



Şimdi programlı pişirmeyi eklemek mümkün.

Bir tarifi kaydetme

9. Kaydet düğmesine dokununuz.

10. Değerler arasında kaydırarak RAFL ayarlayın.

11. Pişirilecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



12. Onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz. ayarları onaylayın.

Bu noktada tarife bir ad girilmelidir.

13. Kaydedilecek tarife adını girmek için alfanümerik keypad'i kullanın.



Kullanımda 123 ve butonlar alfabetik keypad'ten sayısal keypad'e geçiş yapmak için ve ve tersi.



Tarif adı en fazla 12 karakter içerebilir, boşluklar dahil.



Tarifi saklamak için adı en az bir karakter içermelidir.



Karakter, önce önceki harfi siler. önceki harfi.

14. Seçiliyi saklamak için CONFIRM düğmesine dokununuz. programı.



Kişisel tarifi başlatma

1. Ana menüden MY RECİPES düğmesine dokununuz.

2. MY RECIPES menüsünden gerekli yemek türünü seçin.

3. Daha önce kaydedilen tarifi seçin.

4. Pişirmeye başlatma için START düğmesine dokununuz.

Bir tarifi silme

1. MY RECIPES düğmesine dokununuz ana menüde.

2. Daha önce kaydedilen tarifi seçin.

3. Tarifi silmek için DELETE düğmesine dokununuz.



4. Seçilmiş tarifi silmek istediğinizi onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz (işlemi iptal etmek için CANCEL düğmesine dokununuz).

Diğer fonksiyonlar

Özel fonksiyonlar menüsünde buz çözme, yoğurma veya temizlik gibi birkaç işlev bulunur...

• DİĞER FONKSİYONLARA dokununuz



ana menüdeki buton.



Bazı fonksiyonlar tüm modellerde mevcut değildir.

Ağırlığa Göre Çözme



Otomatik çözme fonksiyonu.
Yemeği seçin, fırın doğru çözme için gerekli süreyi hesaplar.



İç sıcaklık istenenden yüksekse, fonksiyon hemen durdurulur ve "Dahili sıcaklık güvensiz, lütfen fırının soğumasını bekleyin" görüntülenir. Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını sağlayın.



Ağırlığa göre Çözme fonksiyonunun varsayılan sıcaklığı değiştirilemez.

1. Kapağı açın.

2. Yiyeceği tarttıktan sonra fırın boşluğuna yerleştirin.

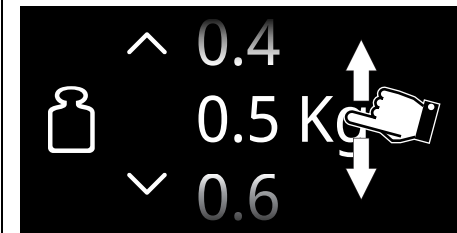
3. Kapağı kapatın.

4. Ağırlığa Göre Çözmeyi Seçin



5. Çözünmesi gereken yiyeceğin türünü MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS kategorilerinden seçin.

Çözünmesi gereken yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



7. ONAYLA Düğmesine  dokun.
ayarları onaylayın.

8. Ağırlığa Göre Çözme fonksiyonunu başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokun.

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

Ön ayar parametreleri:

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



Çözme süreleri, çözülecek yiyeceklerin şekline ve boyutuna bağlı olarak değişebilir.



Ağır ve/veya düzensiz şekilli yiyecekleri çözünürken (ör. tavuk, balık, vb.) fırın hacminin içinde en az bir kez 180° çevirmek tavsiye edilir.

Zamana Göre Çözme



Manuel çözme fonksiyonu. Çözme için gereken süreyi seçin; ayarlanmış süre dolduğunda fonksiyon durur.



İç sıcaklık istenenden fazla olursa, fonksiyon hemen durdurulur ve "İç sıcaklık güvensiz, lütfen fırın soğuyana kadar bekleyin" görüntülenir. Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını sağlayın.



Zamana Göre Çözme fonksiyonunun süresi en az 1 dakikadan en çok 12 saat 59 dakikaya kadar olabilir.



Zamana Göre Çözme fonksiyonunun varsayılan sıcaklığı (30°C) değiştirilemez.

1. Kapağı açın.

2. Yemeği fırın boşluğuna yerleştirin.

3. Kapağı kapatın.

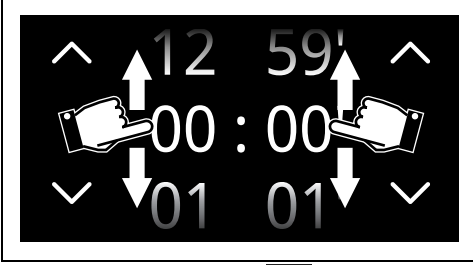
4. Zamanla Çözmeyi Seçin



5. Pişirme Süresi düğmesine dokun veya ilgili değeri seçin.



6. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



7. ONAYLA düğmesine dokunup ayarlamaları onaylayın.

8. Başlat düğmesine dokunarak zamanla çözdürme fonksiyonunu başlatın.

Bittiğinde kısa bir zil sesi çıkar, bu ses ekrana herhangi bir noktaya dokunularak veya kapıyı açarak kapatılabilir.

9. Fonksiyonu sonlandırmak için Ana Sayfa düğmesine dokunun.

PROVING



Bu fonksiyon hamurun mayalanması için özellikle uygundur.



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



Başarılı mayalanma için fırının altına bir su kabı konulmalıdır.

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

4. PROVING'i seçin

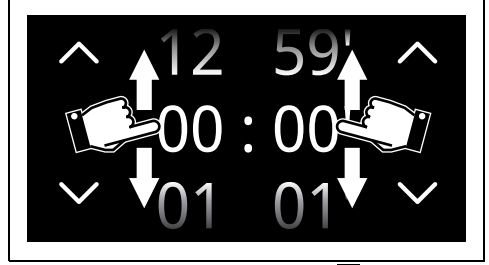


5. YEMEK PİŞİRME SÜRESİ düğmesine dokunup veya ilgili değere dokunun.



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

6. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



7. SICAKLIK düğmesine dokunup veya ilgili değeri.

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

9. Onayla düğmesine dokunup ayarları onaylayın.

10. Başlat düğmesine dokunup ve başlatın.

Kullanma/Üretim öncesi mayalama dengüsü

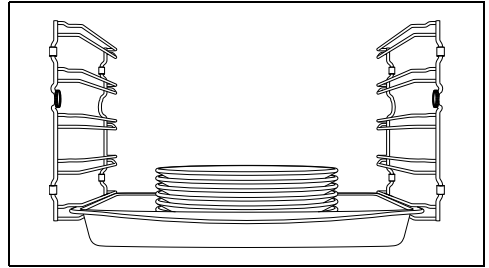
Bittiğinde kısa bir zil sesi çıkar; bu, ekrana herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

TABAK ISITMA



Tabakları ısıtan ve sıcak tutan fonksiyon. En alt rafdaki bir pişirme tepsinini yerleştirin ve tabakları ısıtmak için üzerine koyun.

1. Tepsiyi birinci rafta konumlandırın ve ısıtılacak tabakları ortasına yerleştirin.



Tabakları çok yüksek istiflemeyin. Maksimum 5/6 tabak yükseklikte istifleyeceğiz.

2. TABAK ISITMAYI SEÇİN.



3. Tablo ısıtma işlevini başlatmak için START düğmesine dokununuz.



Başka şekilde ayarlanmamışsa, Tablo ısıtma işlevinin maksimum süresi 12 saat 59 dakikadır.

İşlev çalışırken aşağıdakiler ayarlanabilir:

- sıcaklık (40°C ile 80°C arası);
- işlevin süresi ;
- bir programlanmış işlev (yalnızca bir varsayılan süreden farklı bir süre ayarlandıysa).

Bitirildiğinde kısa bir zil sesi duyulur; bu, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

BUHAR ISI



Fonksiyon, buzdolabında daha önce pişirilmiş ve saklanan yiyecekleri buharla ısıtır.

1. Isıtılacak yiyeceği bir kap içine yerleştirin.
2. Kapıyı açın.
3. Kabı, altkısımdan itibaren ikinci raf üzerindeki sehpaye koyun.
4. Kapıyı kapatın.

5. BUHAR ISI öğesini seçin.



6. YEMEK PİŞİRME SÜRESİ düğmesine veya ilgili değere dokununuz.
7. Değerlere kaydırın ve gerekli pişirme süresini seçin.

8. Rezervuar dolun işlevini başlatmak için START düğmesine dokununuz.



Buharlı ısıtmanın sıcaklığı kullanıcı tarafından değiştirilemez.

9. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuar doldurmaya devam edin.

10. Buhar ısısını başlatmak için START düğmesine dokununuz.

Buhar ısısı sonu

Bittiğinde, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil sesi duyulur; bu, dokunularak herhangi bir noktadan devre dışı bırakılabilir.

kapıyı açarak ya da görüntüleyerek.



11. İşlevden çıkmak için HOME düğmesine dokununuz.

12. Yukarıda açıklandığı gibi hazneyi boşaltmaya devam edin.

ERİTME



Mikrodalga kullanarak çikolata çubuklarını eritmek için ideal işlev.

1. Eritilecek çikolatayı Pyrex veya mikrodalga güvenli bir kaptan yerleştirin.
2. Kapıyı açın.
3. Kabı tabanın altından ikinci rafındaki sehpanın üzerine koyun.
4. Kapıyı kapatın.

5. ERİTME'yi seçin.



6. YEMEK PİŞİRME SÜRESİ düğmesine değerine dokununuz (varsayılan değer bir çikolata çubuğu için idealdir).
7. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme süresini seçin.
8. Başlatmak için START düğmesine dokununuz.

ERİTME işlevini.



Mikrodalga güç seviyesi kullanıcı tarafından değiştirilemez.

Bitince kısa bir zil çalabilir; bu, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

YUMUŞAK



mikrodalga kullanarak kekler ve tatlılar hazırlamak için ideal işlev.

1. Çözülecek yiyeceği Pyrex veya mikrodalga güvenli bir kaptan tutun.
2. Kapıyı açın.
3. Kabı alt tabakanın ikinci rafına yerleştirin.
4. Kapıyı kapatın.

5. Yumuşak Seçin.



6. Pişirme Süresi düğmesine veya değere dokununuz (varsayılan değer yaklaşık 250 gramlık bir tereyağı parçası veya yaklaşık 700 gramlık donmuş bir kek için idealdir).

7. Değerler arasında ilerleyin ve gerekli pişirme süresini seçin.

8. Başlatmak için START (BAŞLAT) düğmesine dokunun
Soft (Yumuşak) işlevi için.



Mikrodalga güç seviyesi kullanıcı tarafından değiştirilemez.

İşlem tamamlandığında bir bip sesi kısa süreli duyulur; ekranın herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

PATİŞ



Mikrodalga ile patlamış mısır hazırlamak için ideal işlev.

1. Patlamış mısır poşetini cam fırın tepsisine yerleştirin.
2. Kapıyı açın.
3. Cam tepsiyi, alttan ikinci raftaki rafa yerleştirin.
4. Kapıyı kapatın.

5. POPCORN'S'ı seçin



6. Pişirme Süresi düğmesine veya ilgili değere dokunun.

7. Değerler arasında ilerleyin ve gerekli pişirme süresini seçin.

8. Patlamış mısır işlevi başlatmak için START (BAŞLAT) düğmesine dokunun.



Mikrodalga güç seviyesi kullanıcı tarafından değiştirilemez.

Bitirildiğinde, kısa bir bip sesi duyulur ve bu sesi ekranda herhangi bir noktaya dokunularak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

SICAK TUT



Bu fonksiyon, önceden pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmanıza olanak tanır.

1. KEEP WARM'i seçin.



2. TEMPERATURE düğmesine dokunun veya ilgili değere dokunun.

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

4. Sıcak tutma fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokunun.

Bitirildiğinde, kısa bir bip sesi duyulur ve bu sesi ekrana dokunarak veya herhangi bir noktayı dokunarak devre dışı bırakabilirsiniz.

ekranın herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak.

TAŞ



Taş üzerinde pişirme için kullanışlıdır. PPR2 veya TAŞ aksesuarı ile kullanın ayrıca satılır.



Lütfen aksesuar dokümantasyonunda açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilerine başvurun.

1. Kapıyı açın.

2. PPR2 veya TAŞ aksesuarını fırın boşluğuna yerleştirin (aksesuarın özel kılavuzuna bakın).

3. Kapıyı kapatın.

4. TAŞ'ı seçin



5. Değerler arasında ilerleyin ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin (50°C - 250°C).

6. Taş işlevini başlatmak için START (BAŞLAT) düğmesine dokunun.



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

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

8. Kapıyı kapatın.

İşlem tamamlandığında bir bip sesi kısa süreli duyulur; ekranın herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

BARBEKÜ (BBQ)



Barbekü pişirme için kullanışlıdır. Ayrı satılan BBQ aksesuarı ile kullanın.



Lütfen aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilerine bakınız.

1. Kapıyı açın.

2. Barbekü aksesuarını fırın haznesine yerleştirin.

3. Kapıyı kapatın.

4. Barbekü'yu seçin



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

6. Başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokunun barbekü işlevi.



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

7. Ön ısıtmadan sonra kapıyı açın ve pişirilecek yiyeceği aksesuar üzerine yerleştirin.

8. Kapıyı kapatın.

Bitince kısa bir zil çalar; bu, ekrana herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

KIZARTMA HAVASI



Yağ kullanılmadan kızartma pişirme elde etmek için kullanışlıdır. Aynı olarak satılan AIRFRY aksesuarı ile kullanılır.



Lütfen aksesuar belgelerinde tarif edilen kullanım talimatlarına ve önerilerine bakın.

1. AIRFRY'i seçin



2. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin (50°C ile 250°C arasında).

3. Airfry işlevini başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokunun.



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

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

5. Kapıyı kapatın.

Bitince kısa bir zil çalar; bu, ekrana herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

SABBATH



Yahudi dinlenme gününün şartlarına saygı göstererek yiyecek pişirmenize olanak tanıyan işlev.

Bu işlev, cihazın belirli bir şekilde çalışmasına yol açar:

- Pişirme süresi sonsuz olarak ilerleyebilir, herhangi bir pişirme süresi ayarlanamaz.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilecek pişirme sıcaklığı 60°C ile 150°C arasındadır.
- Fırın ışığı kapalı, kapıyı açma veya manuel gibi herhangi bir işlemle

- etkinleşme ışığı açmaz.
- İç fan kapalı kalır.
- Ziller devre dışı.



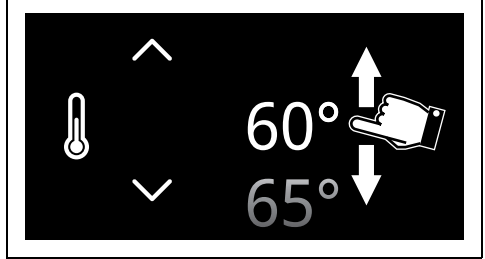
Sabbath modu etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez. Ekran düğmelerine yapılan herhangi bir işlem etkisiz olacaktır.

1. Kapıyı açın.
2. Tabağı fırın boşluğuna yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.

4. SABBATH'ı seçin



5. Sıcaklık düğmesine veya ili değere dokunun.
6. Değerler arasında kaydırın ve sıcaklığı seçin (60°C ile 150°C arasında).



7. Seçilen sıcaklığı onaylamak için ONAYLA düğmesine dokunun.

8. Sabbath işlevini başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokunun. İşlevi durdurmak için:

- Ana Menüü için dokununuz yaklaşık 3 saniye.

Kılavuz rezervuar doldurma



Rezervuara suya (veya diğer sıvılar) doldurma işlevi.

1. Kullanmak istediğiniz işlevlerin süresi boyunca yeterli miktarda su ile birlikte verilen kapanı veya kabı doldurun.
2. Cihaz kapısını açın.
3. Sürahi (veya kabı) açık kapıya yerleştirin.



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

4. Ana menüdeki "DİĞER FONKSİYONLAR" düğmesini dokunur (ana alanda).



5. Alt menü düğmesine dokunur (alt alanda bulunur).



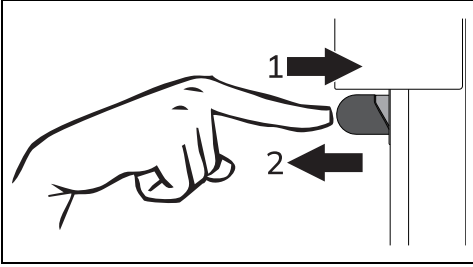
3

6. DOLDURMA DEPOSU düğmesine dokunur.



7. Doldurma çubuğunu tutucusundan çıkarın.

• Doldurma çubuğunu çıkarmak için yayı sıkıştırılana kadar çubuğun ön kısmına basın, sonra bırakın.



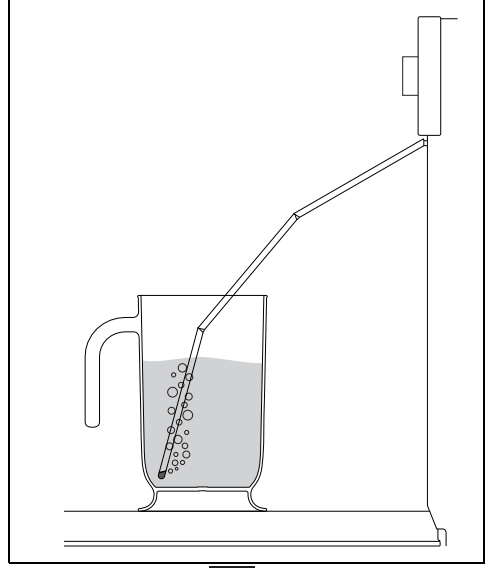
veya

• Ekrandaki SİLAH/DOLUHAZİRE düğmesine dokunur (alt alanda konumlandırılmıştır).



Vurulması için korunacak mesafeye dikkat edin. Çubuk çıkıntısına.

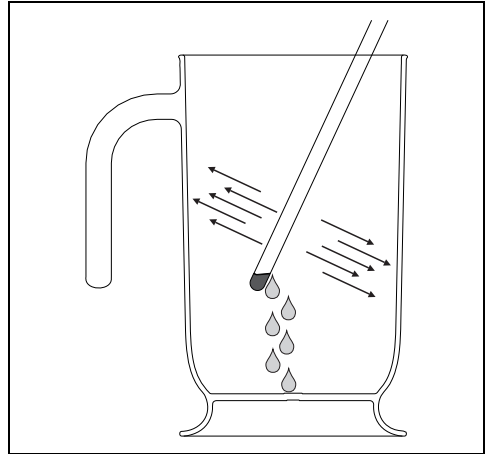
8. Uçtaki tüpü sürahiye (veya kaba) en alta yerleştirin.



9. Cihaz deposunu su ile doldurmaya başlamak için başlat düğmesine basın.



10. İşlem tamamlandığında, herhangi bir su kalıntısını çıkarmak için doldurma çubuğunu sallayın.



11. Doldurma çubuğunu tekrar tutucusuna yerleştirin.

12. Sürahiyi (veya kabı) çıkarın.

13. Kapağı kapatın.



Kapı kapatıldığında, damlamaları önlemek için doldurma çubuğundaki artan suyu otomatik olarak çekebilen bir sistem devreye girer. Köpüren bir ses duyulabilir; bu tamamen normaldir.

14. DEPOİTÜ DOLDURDUĞUNU DOĞRULAMAK İÇİN CONFIRM DÜĞMESİNE BASIN.

Manuel deposu boşaltma



Depozodaki suyu (veya diğer sıvıları) boşaltma fonksiyonu.

1. Ana menüdeki "diğer işlevler" düğmesine dokunun (ana alanda).



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



3

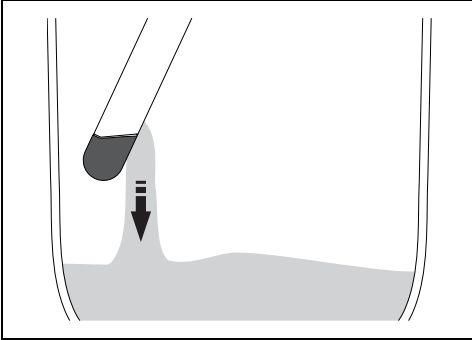
3. DEPO BOŞALTMA düğmesine dokunun.



4. Açık kapağı bir sürahi veya kap koyun.

5. Doldurma çubuğunu tutucusundan çıkartın.

6. BAŞLAT'a basın (başlatmak için düğmesine basın, sürahiye (veya kaba) boşaltılır).



Tamamlandığında gösterge, artık su giderme işleminin tamamlandığını gösterecektir.

7. CONFIRM düğmesine dokunun.



8. Kalan suyu çıkarmak için doldurma çubuğunu hafifçe çalkalayın.

9. Doldurma çubuğunu tekrar tutucusuna koyun.

10. Sürahiyi (veya kabı) çıkarın.

11. Kapağı kapatın.

TEMİZLEME İŞLEVİ VAPOR CLEAN için



(sadece bazı modellerde) ve

alt menünün temizlik işlevleri, TEMİZLİK VE BAKIM bölümüne bakın.



Elektrik kesintisi durumunda

Bir işlev sırasında güç kesintisi yaşanır, cihaz, önceki tüm ayarları koruyarak ve işlevin zaten geçen süresini yalnızca şu şartla dikkate almayarak otomatik olarak aynı işlevi yeniden başlatır:

- Güç kesintisinin süresi 60 saniyeden az veya eşittir;
 - İşlev, mikrodalga kullanımı içermez (modeline bağlı olarak);
 - Pyrolytik işlev ilerliyor (modele bağlı olarak);
 - Şabat işlevi yürütülüyor (güç kesintisi süresine bakılmaksızın).
- Yukarıda tarif edilen durumlar dışında bir güç kesintisi oluşursa, cihaz kullanıcının belirli bir süre boyunca işlevi sürdürüp sürdürmeyeceğine dair manuel onayı bekler.

Fonksiyon yeniden etkinleştirilirse, pişirme ayarları elektrik kesintisinden önceki durumda kalır ve zaten geçen süre dikkate alınır.

Kullanıcı müdahalesi olmazsa, cihaz işlevi iptal eder ve gösterge mevcut zamanı tekrar gösterir.



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



Sembol  birisini gösterir güç kesintisi oluştu ve devam eden işlev otomatik olarak geri yüklenemedi. Daha fazla bilgi için sembole basın.

Programlı bir işlev sırasında elektrik kesintisi Bir programlanmış pişirme süreci ayarlanırken güç kesintisi olursa:

- Kesinti belirlenen başlangıç süresi içinde giderilirse, cihaz başlangıç zamanına kadar bekleme modunda kalır ve zamanı günceller.
- Kesinti, belirlenen başlangıç saatinden sonra giderilirse, cihaz işlevin başlamasını bekler ve belirli bir süre sonra kullanıcı müdahalesi yoksa cihaz işlevi iptal eder ve gösterge tekrar mevcut zamanı gösterir.

Ayarlar



Geçici bir güç kesintisi durumunda, tüm kişisel ayarlar saklı kalacaktır.

Ürün yapılandırması bu menü kullanılarak ayarlanabilir.

- Ayarlar düğmesine dokunun ana menü (alt alanda sağ tarafta).

Saat ayarları



Zamanı ve görüntü türünü ayarlayabileceğiniz menü.

- “Ayarlar menüsünde” dokunun SAAT AYARLARI düğme.

Dijital saat



Mevcut zamanı dijital formatta gösterir.



Geçici bir güç kesintisi durumunda, dijital sürüm seçili kalacaktır.

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

Dijital saat modunu etkinleştirmek için ONAY düğmesine dokununuz.



Zaman görüntüsü



Fırın kapatıldığında saat gösterimini etkinleştirir/pasif hale getirir.



“Zamanı göster” işlevi fabrika ayarlarında Kapalıdır.



“Zamanı göster” işlevi Aç olarak ayarlanmışsa, cihaz bekleme konumunda iken mevcut zamanı düşük parlaklıkta gösterir.



“Zamanı göster” işlevi Aç olarak ayarlandığında cihaz bekleme modundan daha fazla enerji tüketir.



SmegConnect modelleri için geçerlidir: “Zamanı göster” işlevi Kapalı olarak ayarlanmışsa saat bekleme moduna geçince bağlantı otomatik olarak kapanır.

1. Zamanı seçin.
2. Aç'ı seçin.

3. Zaman göstergesini etkinleştirmek için ONAY düğmesine dokununuz.

Saat biçimi



Saat görüntüsünü 12 veya 24 saat biçiminde etkinleştirir/pasif hale getirir.



Zaman biçimi işlevi fabrika ayarlarında 24saat olarak ayarlanmıştır.

1. Seçin **12/24** Saat biçimi.
2. 12saat veya 24saat'i seçin.
3. ONAY düğmesine dokununuz gereken saat biçimini etkinleştirin.

Fırın ayarları



Ek ürün işlevleri için ayrılmış menü.

- “Ayarlar menüsü”nde dokunun FIRIN AYARLARI düğme.

Sıcak tut



Bu mod, pişirme tamamlandıktan sonra belirli bir süre için pişirme döngüsüne bağlı olarak pişirilen yiyecekleri (düşük sıcaklıklarda) sıcak tutmasına olanak sağlar; bu işlem manuel olarak kesilmediği sürece pişirme sırasında elde edilen tat ve koku değişmeden korunur.



Sıcak tutma fonksiyonu, pişirme bittikten 5 dakika sonra etkinleşir; bu durum bir dizi bip sesiyle gösterilir (pişirme veya fonksiyonun bittiğine bakınız).



Sıcak tut fonksiyonunun sıcaklığı 80°C olarak ayarlanmıştır.

1. Sıcak tutma modunu seçin.

2. Açık'ı Seçin.

3. Sıcak tutma modunu etkinleştirmek için onayla düğmesine dokununuz.

Eko ışığı



Daha fazla enerji tasarrufu için, fırın içindeki ışıklar pişirmeye başlamadan yaklaşık bir dakika sonra veya kapı açıldıktan sonra otomatik olarak kapanır.



Cihazın otomatik olarak ışığı kapatmasını yaklaşık bir dakika sonra durdurmak için bu modu Kapalı konuma getirin.



Manuel açık-kapak kontrolü her zaman mevcut. Sembolü , mevcut olduğunda manuel olarak fırın ışığını etkinleştirin veya devre dışı bırakmak için sembole dokununuz. 



Eco ışık fonksiyonu fabrika ayarında Açık olarak ayarlanmıştır.

1. Eco ışık modunu seçin.

2. Açık'ı seçin.

Eco ışık modunu etkinleştirmek için ONAY düğmesine dokununuz.

Sert su



Bu mod, kireç giderme işlemini optimize etmek için sert su değerini ayarlamaya olanak tanır.



Cihaz orta sertlikteki su için fabrika ayarlı (3).

1. Sertlik seviyesini seçin.

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

3. Onaylamak için onayla düğmesine (CONFIRM) düğmesini dokununuz.



Elektrik ana su kaynağınız çok sert ise, su yumuşatıcı kullanmanızı öneririz.



Yerel su idaresinden suyun sertliği hakkında bilgi talep edin.

Ayarlanan su sertliği değerine bağlı olarak, buharlı fonksiyon bir süre kullanıldıktan sonra ekranda kireç çöktürme işlemini yapmanız istenir.

Cihaza olan kullanım ve su sertliğine bağlı olarak (°dH veya °dF), yaklaşık saat sayısı aşağıdaki gibidir:

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

Otomatik değnek



Geri dolum ve boşaltma değneğinin otomatik çalıştırma modunu ayarlar.

1. Otomatik değneği seçin.

2. Açık/Kapalı'yı seçin.

3. Değneğin otomatik çalışmasını etkinleştirmek için ONAY düğmesine dokununuz.

Görüntü ayarları



Belirli parametrelerin görüntü ayarlarını değiştirebileceğiniz ve dili değiştirebileceğiniz menü.

- Ayarlar menüsüne dokun

GÖRÜNTÜ AYARLAR düğme.

Dil



Görüntünün dilini seçmenizi sağlar.

1. Seçin Dil.

Gerekli dili seçmek için mevcut diller arasında kaydırın.

3. ONAY düğmesine dokunun
dili onaylayın.

Kontrol kilidi



Kullanıcının müdahalesi olmadan cihazın normal çalışmanın sonunda bir dakika içinde kontrolleri otomatik olarak kilitlemesini sağlar.

1. Seçin Kontrol kilidi.
2. Evet'i seçin.

3. ONAY düğmesine dokunun

Kontrol kilidi modunu etkinleştirin.



Normal çalışmada, bu işaret lambası gösterildiği bilgi alanında açılır

1

Pişirme sırasında kilidin geçici olarak devre dışı bırakılması için:

4. Değiştirmek istediğiniz değerlerden birine dokunun.

Görüntüde Kontrol kilit modunun geçici olarak devre dışı bırakılacağını gösteren bir mesaj görünür.

Press and hold the icon for 3 seconds
to deactivate the control lock



5. Dokunun simgeye 3 saniye dokunun.

Ses



Bir görüntü simgesi basıldığında cihaz bipler. Bu ayar bu sesleri devre dışı bırakır.

1. Seçin Ses.

2. Kapalıyı seçin.

Görüntü üzerindeki sembole dokunmayla ilişkili sesi devre dışı bırakmak için ONAY düğmesine dokunun.

Sıcaklık Formatı



Sıcaklık ölçeğini Santigrad (°C) veya Fahrenheit (°F) olarak ayarlamınızı sağlar.



Sıcaklık formatı fonksiyonu fabrika ayarında °C olarak ayarlanmıştır.

1. Sıcaklık formatını seçin.

2. °C veya °F seçin.

Gerekli sıcaklık formatını onaylamak için ONAY düğmesine dokunun.

Görüntü parlaklığı



Bu, görüntü parlaklığı seviyesinin seçilmesini sağlar.



Görüntü parlaklığı fonksiyonu fabrika ayarında Yüksek olarak ayarlanmıştır.

1. Seçin Görüntü parlaklığı.

2. Seçeneklerden Yüksek - Orta - Düşük arasından seçin.

3. Onayla düğmesine dokunun ve seçimi onaylayın.

Ağırlıklı türü



Ağırlıklı değerini kilogram (kg) veya ons (oz) olarak görüntülemek için ölçü birimini ayarlamaya olanak tanır.



Ağırlıklı türü fonksiyonu fabrika ayarlarında kg olarak ayarlanmıştır.

1. Ağırlıklı türünü seçin.

2. kg veya oz seçin.

3. İstenilen ağırlık birimini  leştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Bağlantı ayarı (SmegConnect modelleri için yalnızca)



Bağlantı parametrelerinin gösterildiği Menü.

• Ayarlar menüsünde  un

BAĞLANTI AYARLARI düğmesi  ol tarafa) alt alanda). 3



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

Sistem bilgisi



Seri numarası ve yazılım sürümleriyle ilgili bilgileri gösteren menü.

• Ayarlar menüsünde  alt alanda bulunan Sistem  si düğmesine dokununuz. 3

Showroomlar



Showroomlara adanmış menü.

• Showroomlar düğmesine  un "ayarlar menüsü"  de (deki alt alanın merkezi. 3

Show Room (sadece showroomlar için)



Bu mod, cihazın ısıtma elemanlarının tümünü devre dışı bırakır, kontrol paneli aktif kalır.



Normal çalışmada, bu şu şekildedir bilgi alanında  ışıının yanmasıyla gösterilir 1



Cihazı normal kullanmak için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.

1. Show Room'u seçin.

2. Açık olarak seçin.

3. Show Room modunu etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Demo Modu (sadece showroom'lar için)



Show Room ile aynı şekilde, bu mod etkinleştirildiğinde belirli bir süre hareketsizlikten sonra cihazın potansiyelini gösteren çeşitli ekranların bir gösterimi ekranda gösterilir.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.

1. Demo  unu seçin.

2. Açık olarak seçin.

3. Demo modunu etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Ayarları geri yükle



Tüm ayarları orijinal üretici ayarlarına geri getirir.



İşlem ayrıca kişisel tarifleri siler.

• Fabrika sıfırlama düğmesine  dokununuz "ayarlar menüsü"  de (deki alt alandaki merkezi. 3

1. Orijinal fabrika işlemlerini geri yüklemek istiyorsanız Evet düğmesine dokununuz. veya

İşlemi iptal etmek için Hayır düğmesine dokununuz.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizlenmesi



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeylerin temizlenmesi

Yüzeylerin iyi durumda kalmasını sağlamak için, kullanım sonrasında düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını bekleyin.

Günlük olağan temizlik

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

Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin; iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

Yemek lekeleri veya kalıntılar

Çelik süngerler ve keskin

bıçaklar kullanmayın; yüzeye zarar verir.

Gerekirse normal, aşındırmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

Şekerli gıda kalıntılarının (ör. reçel) fırının içinde sertleşmesine izin vermeyin. Çok uzun süre bırakılırsa fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

Fırın iç bölmesinin temizlenmesi

Fırınızı mümkün olan en iyi durumda tutmak için, soğumasını bekledikten sonra düzenli olarak temizleyin.

Yemek artığının fırın iç bölümünde kurumaya bırakmayın; bu emayeye zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şunların çıkarılması önerilir:

- kapak;
- Raf/tepsi destek çıtaları.



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

Kurulama

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

Pişirme işlemi her bittiğinde:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.

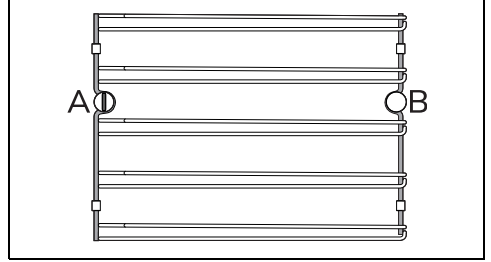
2. Cihazın içindeki tüm kirleri temizleyin.

3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. Cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

Raf/tepsi destek çıtalarının çıkarılması

Raf/tepsi destek çıtalarının çıkarılması, yanların daha kolay temizlenmesini sağlar.



A = ön gövde

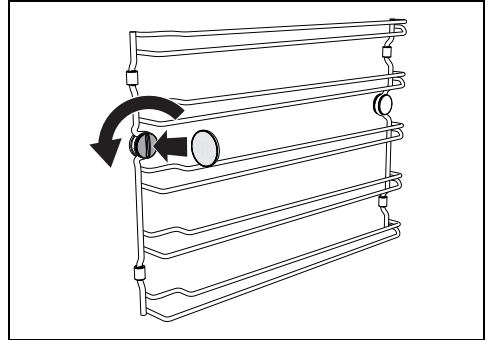
B = arka pim



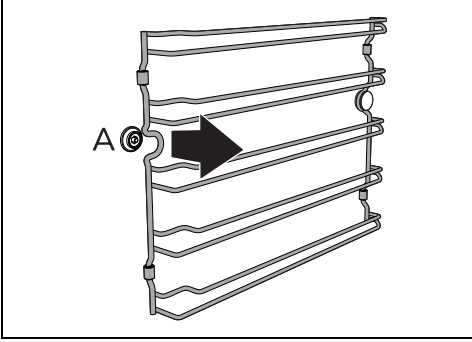
Bazı modellerde arka pim B çıkarılabilir ve ön gövde A ile aynı şekilde yeniden monte edilebilir.

Raf/tepsi destek çıtalarını çıkarmak için:

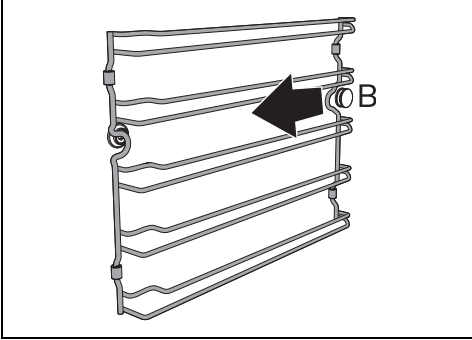
1. Fırın iç bölümünün açıklığının yakınında yan duvarda bulunan ön sabitleme pimini sökün (bir aletle, örneğin bir bozuk para ile yardımcı olabilirsiniz).



2. Önyuva A'dan tutucuyu çıkarmak için çerçevenin çelik boşluğa doğru içeri doğru dikkatlice çekin.

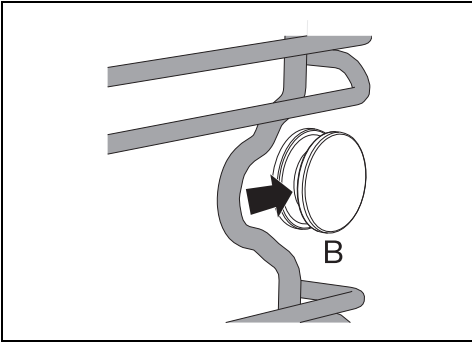


3. Yan duvarın altında bulunan arka pim B'den çerçeveyi çıkarın.

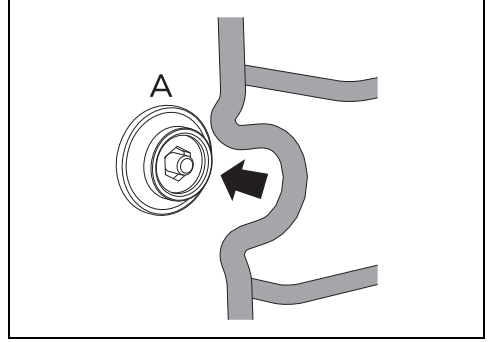


4. Diğer yan duvardaki çerçeve için işlemi tekrarlayın.

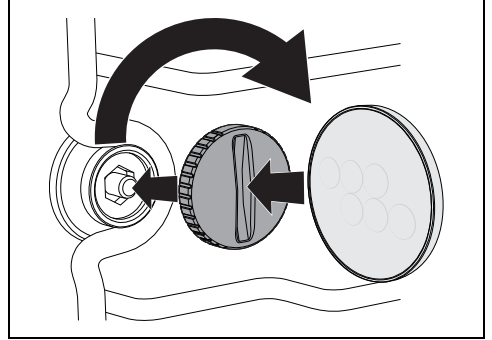
Raftı/tepsiyi destekleyen çerçeveleri yeniden takmak için:
1. Yan duvarın altında bulunan pim B'nin altına çerçevenin arka kısmını muhafazaya kaydırın.



2. Çerçevenin ön kısmını, fırın boşluğunun ağzına yakın olan yan duvara A kovanına geri koyun.



3. Ön sabitleme pimini vidalayın (bir alet, örn. bir bozuk para ile kendinize yardım edebilirsiniz).



4. Diğer yan duvardaki çerçeve için işlemi tekrarlayın.

Buhar Temizleme (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



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

Bu işlem sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları, sonraki temizliği kolaylaştırmak için ısı ve su buharı ile yumuşatılır.

Ön çalışmalar

Buhar Temizleme işlemine başlamadan önce:

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

• Yardımlı temizlik döngüsünde (takılı olanlar), daha önce çıkarılan kendi kendini temizleyen panelleri ayrı olarak ılık su ve az miktarda deterjan ile yıkayın.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı



İç sıcaklık beklenenden yüksekse, işlev etkinleştirilmez.

Fonksiyonu etkileştirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.



Buhar Temizleme fonksiyonunun süresi ve sıcaklığı kullanıcı tarafından değiştirilemez.

1. Ana menüdeki "DİĞER FONKSİYONLARI" düğmesine dokunun (ana alanda).



2. VAPOR CLEAN seçin.



3. Rezervuarı doldurma prosedürünü başlatmak için START düğmesine dokunun.
4. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuarı doldurmaya devam edin.

Buhar Temizleme temizleme aşaması

5. Buhar Temizleme işlevini başlatmak için START düğmesine dokunun.

Bu aşama, pişirme seviyesinin kademeli olarak artmasıyla gösterilir.



Buhar Temizleme Sonu

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



1. Fonksiyonu sonlandırmak için ANA DÜĞME'ye dokunun.



2. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuardan boşaltmaya devam edin.
3. Kapağı açın ve en az inatçı kirleri mikrofibre bir bezle temizleyin.
4. Daha sert kireçleşmeler için bakır filamentli çizilmeyen bir sünger kullanın.

5. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyicileri kullanın.

6. Fırın boşluğundaki kalan suyu çıkarın.

7. Takılı ise, kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden konumlandırın.

Daha hijyenik olmak ve yiyeceklerin hoş olmayan kokular almasını önlemek için:

• İçinin, yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fanlı bir fonksiyonla kurutulmasını öneriyoruz.

• Kendi kendini temizleyen paneller takılıysa, içinin aynı anda katalizleme döngüsü ile kurutulmasını öneriyoruz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Ulaşması zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

Kireç giderme



Kireç giderilmemesinden kaynaklanan kireç varlığı, uzun vadede cihazın doğru çalışmasını bozabilir.



Kireç giderme uzun bir süreçtir (bir saatten fazladır) ve kullanıcı cihazın önünde bulunmalıdır.

Periyodik olarak göstergesi kazan dairesindeki kireç giderme prosedürünü yapmanızı önerir.



Kazanı mükemmel çalışma durumunda tutmak için bu göstergede belirtildiği her seferinde kireç giderme yapmanızı öneririz.



Koşullara bağlı olarak, cihazın standart işlevleri yapıp yapamayacağını veya hidrolik devrinde kireç giderme ve temizleme işleminin gerektiğini sistem gösterecektir.

Ön operasyonlar

Rezervuar içinde kalıntı su varsa:

1. Kapağı açın.
2. Açık kapağa bir sürahi veya kap yerleştirin.
3. Doldurma nozulunu yuvasından çekin.

4. BAŞLAT düğmesine basın  başlamak için başlat düğmesine basın
suyu sürahidenden (veya kap) boşaltın.

Kalan su, sürahidenden (veya kap) akmaya başlar.

5. Boşalma akışı sonuna kadar bekleyin.
6. Suyu sürahiyi (veya kap) boşaltın.

7. İşlemi sürdürmek için  CONFIRM düğmesini dokununuz.



Artık pas ve tıkanıklığı giderme sürecini iptal etmek mümkün olmayacaktır.

Depo doldurma

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



Laktik asit veya diğer temizleyici çözümler kullanmayın.

2. Doldurma nozulünü hazinesinden dışarı çekin.
3. Tüpün ucunu sürahi (veya kap) tabanına yerleştirin.

4. Descaling çözücü ile  cihaz deposunu doldurmaya başlamak için START düğmesine dokununuz.

5. Sonunda, kalan suyu çıkarmak için doldurma nozulünü sarsın.
6. Doldurma nozulünü yerine yerleştirin.

7. Sürahiyi (veya kap) çıkarın.

Kazan ölçek giderme işlevi

1. Kapağı kapatın

2. Ölçek giderme başlar.

Kireç çözme işleminin sonunda ekran, su yumuşatıcıyı boşaltma talebini gösterir.

Rezervuarın boşaltılması

1. Kapağı açın

2. Açık kapağın üzerine bir sürahi veya kap yerleştirin.

3. Yükleme memesini yuvasından dışarı çekin.

4. START  düğmesine basarak başlatın

su yumuşatıcıyı sürahinin (veya kabın) içine boşaltın.

Kireç çözücü solüsyon sürahinin içine akmaya başlar.

5. Boşaltma akışının bitmesini bekleyin.

6. Aqartma çözücüyü sürahidenden (veya kap) boşaltın.



Dikkat edin: tıkanıklık çözücü hala sıcak olabilir.

Depo ve hidrolik devre temizliği

Su yumuşatıcı boşaltıldıktan sonra cihaz, depo ve hidrolik devre temizleme işlemini başlatır.



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



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

Görüntü, depoyu suyla doldurma isteğini gösterecek.

1. Bir sürahi veya kapı yaklaşık 2 litre temiz suyla doldurun.
2. Fırın kapısını açın.
3. Sürahiyi (veya kap) açık kapının üzerine yerleştirin.



Fırın içindeki suyun taşması bir arıza değildir; yıkama işleminin bir parçasıdır.

4. Doldurma nozulünü hazinesinden çekin.
5. Tüpün ucunu alttaki konuma getirin sürahinin (veya kap) tabanı.

6. Cihaz deposunu  doldurmaya başlamak için START düğmesine basın su.

7. Rezervuara su doldurmayı bitirdiğinizde CONFIRM

düğmesine  işlemi sürdürmek için dokununuz:

işlevi.

Cihaz, ayarlanan parametreleri kullanarak işlevi başlatır.

• Tankı ve hidrolik devreyi temizlerken, doldurma memesini içeride olacak şekilde sürahiyi kapağı açık bırakarak kapının üzerinde tutun. Cihaz, temizlik için kullanılan belirli miktardaki suyu döngüsel olarak boşaltır.

• Bu süreç sırasında fırın haznesinin içinde su taşması bir arıza olarak değerlendirilmez; aksine durulama prosedürünün bir parçasıdır.

8. Temizleme işleminin sonunda ekran, suyu boşaltma talebini belirtir.

9. Fırın haznesinin içindeki kalan suyu temizleyin ve kurulaşın.
 10. Kapağı açın
 11. Açık kapının üzerine bir sürahi veya bir kap yerleştirin.
 12. Yükleme nozulünü yuvasından çıkarın.
 13. Sürahinin (veya kabın) içine suyu boşaltmaya başlamak için **START** düğmesine basın.
 14. Boşaltma akışının bitmesini bekleyin.
- İşlem tamamlandığında ekran, kalan suyu giderme işleminin tamamlandığını gösterecektir.

Manuel kireç giderme



Kazan için kireç giderme işlemini yapan fonksiyon.

Önceden kireç giderme yapmak istediğinizde fonksiyonu manuel olarak çalıştırabilirsiniz:

1. "ana menü" üzerindeki **DİĞER FONKSİYONLAR** düğmesine dokunun (ana alan içinde).

2. Alt menü düğmesine **OK** düğmesinin (alt alanda konumlanmıştır).

3. **KİREÇ GİDERME** düğmesine dokunun

4. Önceki paragraflarda anlatıldığı şekilde kireç giderme işlemini devam ettirin.

Rezervuarın ve su devresinin manuel olarak temizlenmesi



Bu fonksiyon, cihazın rezervuarını ve su devresini temizlemenizi sağlar.

1. "ana menü" üzerindeki **DİĞER FONKSİYONLAR** düğmesine dokunun (ana alan içinde).

2. Alt menü düğmesine **OK** düğmesinin (alt alanda konumlanmıştır).

3. **TEMİZLEME REZERVUAR** düğmesine dokunun.

Ön işlemler

1. Bir sürahiyi veya kabı yaklaşık 2 litre su ile doldurun.

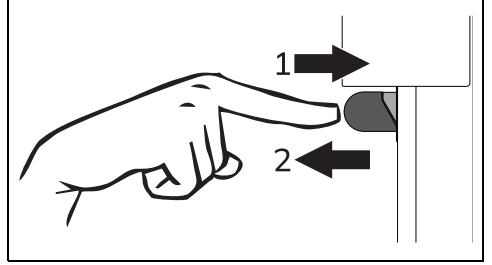
2. Cihazın kapağını açın.
3. Sürahiyi (veya kabı) açık kapının üzerine yerleştirin.



Suyun bulunduğu sürahi (veya kap) toplam ağırlığı 5 kg'dan düşük olmalıdır.

4. Yükleme çubuğunu yuvasından çıkarın.

- Yükleme çubuğunu çıkarmak için, yay büzülene kadar çubuğun ön kısmına basın, ardından bırakın.



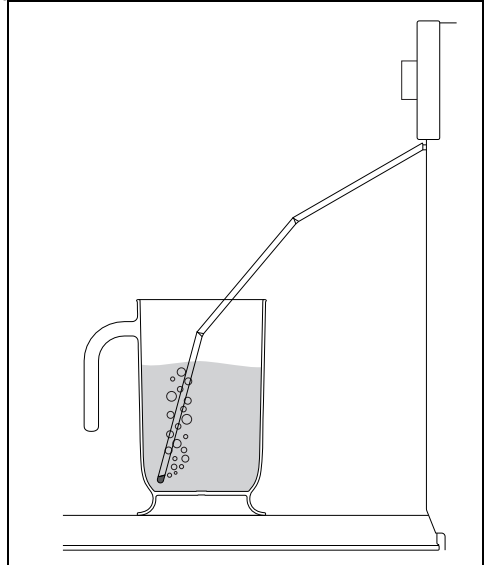
veya

- Ekrandaki **ÇUBUK** düğmesine dokunun (alt alanda konumlanmıştır).



Çubuk projeksiyonu tarafından vurulmamak için korunması gereken mesafeye dikkat edin.

5. Tüpün ucunu sürahinin (veya kabın) dibine yerleştirin.



6. Cihaz haznesini  le doldurmaya başlamak için başlangıç düğmesine basın.
7. Hazneyi doldurma işleminin bittiğini onaylamak için Onay düğmesine dokununuz.

Cihaz, belirlenen parametrelerle fonksiyonu başlatır.

Su devresinin temizliği

• Hazneyi ve hidrolik devreyi temizlerken, doldurma çubuğunu içeriye almış durumda kapıda sürahiyi açık bırakın. Cihaz temizleme için belirli miktarlarda suyu periyodik olarak boşaltır.

• Bu süreçte fırın haznesindeki su taşması bir arızadan değil, yıkama prosedürünün parçasıdır.

Su devresinin temizliği bitti

8. Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra su boşaltma isteği ekranda görünür.

9. Fırın haznesindeki herhangi bir kalıntı suyu temizleyin ve kurulayın.

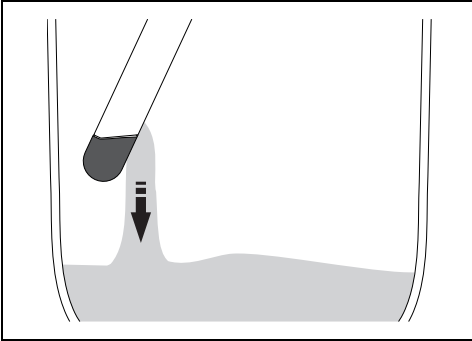
Hazne boşaltma

10. Kapağı açın

11. Açık kapağa bir sürahi veya kap yerleştirin.

12. Yükleme çubuğunu tutucusundan çıkarın.

13. Başlat düğmesine basın  başlatmak için düğme sürahinin (veya kabın) içine suyun boşaltılması.



14. Boşatma akışının sonunu bekleyin. Tamamlandığında, kalan suyun uzaklaştırma işleminin göstergeye yansıtacağını belirtir.

tamamlandı.



Hazneyi ve su devridaimini temizleme işlemini birkaç kez yapmanız önerilir.



Suyla birlikte temizleme çözümü de kullanabilirsiniz. Bu durumda bu bölümdeki talimatları izleyerek en az birkaç su durulaması yapmanız tavsiye edilir.

15. Onay düğmesine dokununuz.

16. Kalan suyu çıkarmak için yükleme çubuğunu sallayın.

17. Yükleme çubuğunu tutucusuna geri yerleştirin.

18. Sürahiyi (veya kap) çıkarın.

19. Sürahidan suyu boşaltın.

20. Kapağı kapatın.

Dezenfeksiyon

Buharla dezenfeksiyon, hidrolik devresindeki kireç çözünmesinin son kalıntılarını giderir.

1. En az yarım saat süren %70 kombineli buhar fonksiyonunu ayarlayın.

2. Sürahiyi temiz su ile doldurun.

3. Cihaz kapağını açın.

4. Sürahiyi açık kapağın üzerine yerleştirin.

5. Yükleme çubuğunu tutucusundan çıkarın.

6. Borunun ucunu sürahinin (veya kabın) dibiye konumlandırın.

7. Su haznesini  doldurmaya başlamak için başlat düğmesine basın.

8. Bittiğinde, yükleme çubuğunu sallayarak su kalıntısını çıkarın.

9. Yükleme çubuğunu tutucusuna geri yerleştirin.

10. Sürahiyi (veya kap) çıkarın.

11. Kapağı kapatın.

12. Seçili buhar fonksiyonunu  başlatmak için Başlat düğmesine dokununuz.

13. İşlevin sonuna kadar yürütülmesini bekleyin.

14. İşlev sonunda, yukarıdaki şekilde hazneyi boşaltın.

15. Boşatma akışının sonunu bekleyin.

16. Sürahidan suyu boşaltın.



Dikkat: fırın haznesinin soğumasını bekleyin.

17. Kapaıyı açın.
18. Fırın içindeki su dökölmesini bir bez veya süngerle temizleyin.
19. Kapaıyı kapatın.

Depo kalibrasyonu



Bu işlev, depodaki su miktarının (veya başka sıvının) doğru okunmasını kalibre etmenize olanak tanır.

Zamanla, depo içindeki su miktarları cihaz sensörü tarafından doğru okunmayabilir. Bu durumda cihaz sensörünün işlevselliği en iyi duruma getirilebilir.

Ön işlemler

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



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



3

3. DEPO KALİBRASYONU'na dokunun düğmesine (alt alanda konumlandırılmış).



3

Boş depo kalibrasyonu

1. Cihaz kapaısını açın.
2. Açık kapaıya boş bir sürahi yerleştirin.
3. WAND düğmesine dokunur üzerine görüntü (alt alanda konumlandırılmış).

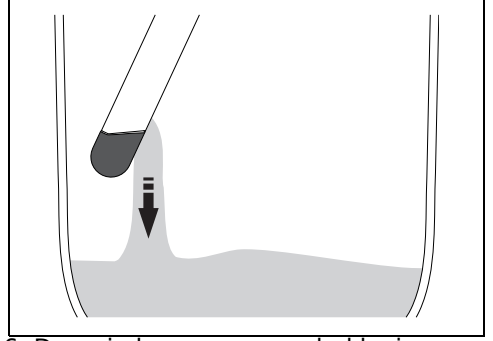
3



Değnek projeksiyonundan vurulmamak için korunması gereken mesafeye dikkat edin.

4. Değneği çekin ve ucunu boş sürahi tabanına daldırın.

5. 학생 START düğmesine basarak sürahiye kalan suyun boşalmasını başlatın.



6. Drenaj akışının sonunu bekleyin.

7. Değneğin daha su çıkmadığından emin olun, ardından STOP düğmesine dokunun.

düğme

8. Devam etmek için BOŞ DEPOL KALİBRASYONU düğmesine dokunun kalibrasyon.

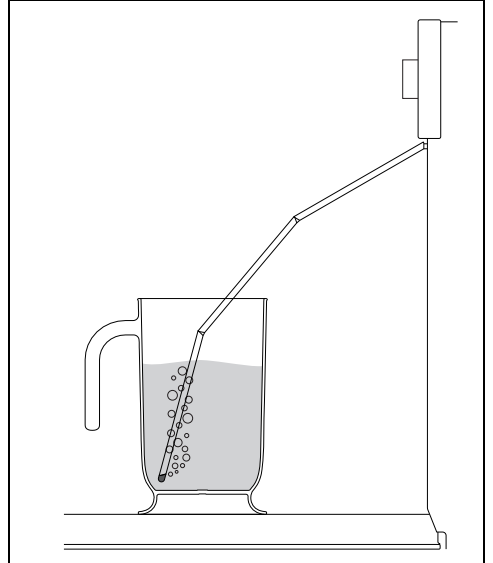
Tam depo kalibrasyonu

1. Tam olarak 1 litre suyla bir sürahi doldurun.



Dijital bir mutfak terazisi kullanmanızı ve 1000 gram su ölçmenizi öneririz.

2. 1 litre su bulunan sürahiyi açık kapaıya koyun.
3. Ucu sürahiye dalaçak kadar daldırın ve tabana ulaşmasına izin verin.



4. BAŞLAT'ı basın  başlatmak için düğmeyi aletin rezervuarını su ile doldurma.

5. Rezervuarın dolmasının sonunu bekleyin.
6. Aletin içindeki tüm suyu emdiğinden emin olun ki

süreç karıştırıcıyı, sonra DURDURMA düğmesine dokununuz. 

7. Yükleme çubuğunu tutucusuna geri koyun.
8. Sürahiye çıkarın.
9. Kapağı kapatın.



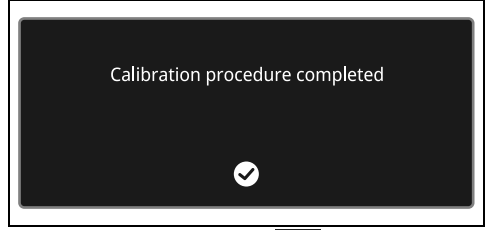
Kapı kapatıldığında, damlatmayı önlemek için yükleme çubuğundaki kalıntı suyu otomatik olarak çekecek bir otomatik sistem çalışır. Köpüren bir ses duyulabilir; bu tamamen normaldir.

10. TAM RESERVOIR KALİBRASYONU düğmesine dokunun ve  brasyonu tamamlayın.

11. Kalibrasyonun bitmesini bekleyin.

Tamamlandığında ekranda bir uyarı görüntülenir kalibrasyonun sonunu gösterir

prosedür.



12. Rezervuar kalibrasyonu  prosedürünü bitirmek için ONAY düğmesine dokununuz.

Ekrana rezervuardan suyun boşaltılmasını önermektedir. Suyu buharla pişirmek için kullanılabilir veya Rezervuar boşaltımı bölümünde açıklandığı gibi devam edebilirsiniz.

Olağanüstü bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

MONTAJ

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

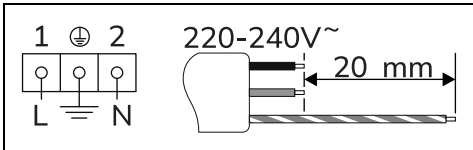
Ana şebeke özelliklerini plakette üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve ticari marka adı bulunan tanımlama plakası cihazın üzerinde belirgin bir şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın. Cihaz diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel ile topraklama yapılmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1,5 mm² üç tel demetli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesimine atıfır.



Bahsettığımız güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak rastlantı katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak tüm kutuplu bir devre kesici ile güç hattını, iletişim mesafesi, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen bağlantıyı kesebilecek biçimde ayarlayın.

Australya/Yeni Zelanda piyasası için: Sabit bağlantıya dahil edilen sigorta AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Aletin aşırı ısınmasına ve yanık riski oluşturmamasına neden olabileceğinden adaptörler, çoklu prizler veya parça ekleri kullanılmaktan kaçının.

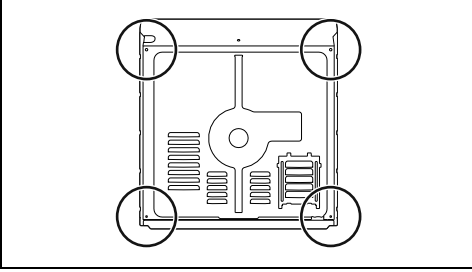
Kablo deęiřimi



Güç voltajı Elektrik
çarpma tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin

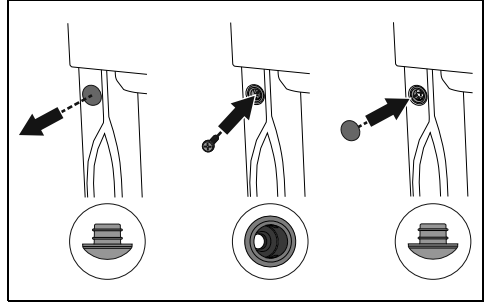
1. Arka muhafaza vidalarını sökün ve terminal bloğuna erişmek için kapağı çıkarın.



2. Fikri deęiřtirilmiş kabloyu deęiřtirin.

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

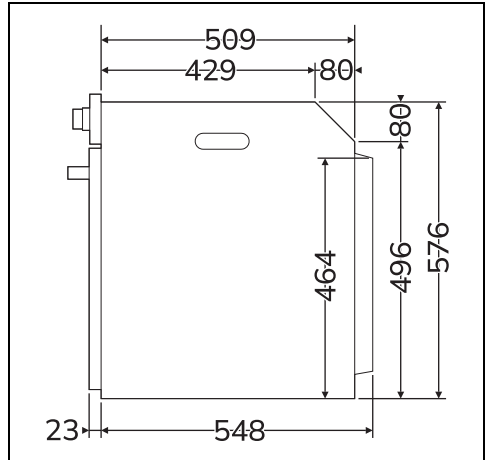
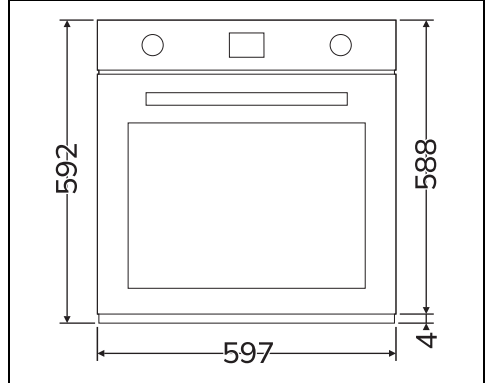
Sıkıştırma gövdeleri/keçeleri



1. Cihazın önündeki keçe/vida kapaklarını çıkarın.
2. Cihazı oyuk içine monte edin.
3. Vidalarla cihazı dolaba sıkıca sabitleyin.

4. Daha önce çıkarılan kapaklarla gövdeyi kapatın.

Cihazın toplam boyutları (mm)

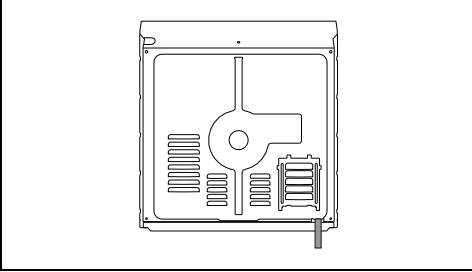


Pozisyonlama



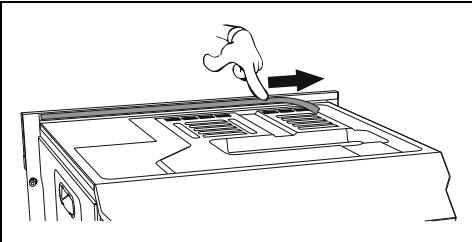
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

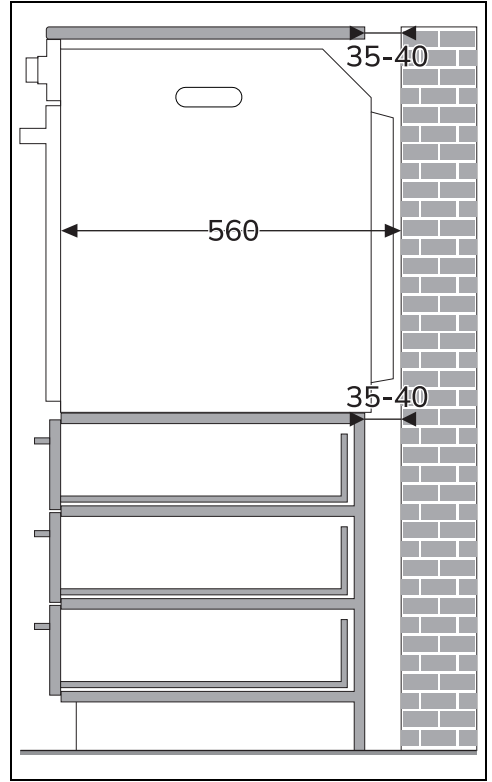
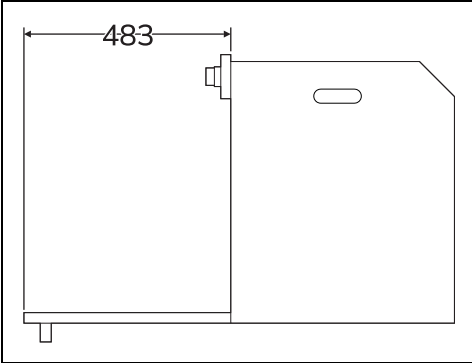
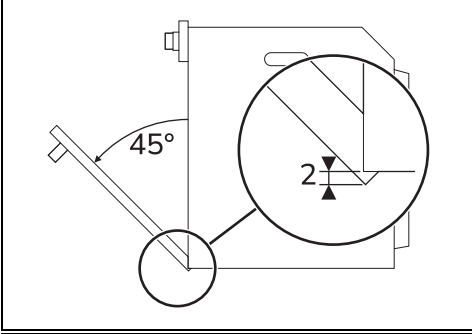
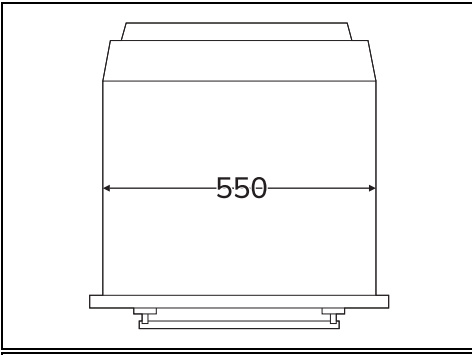


Ön panel contasını

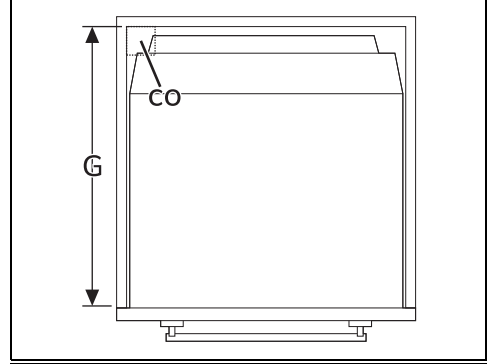
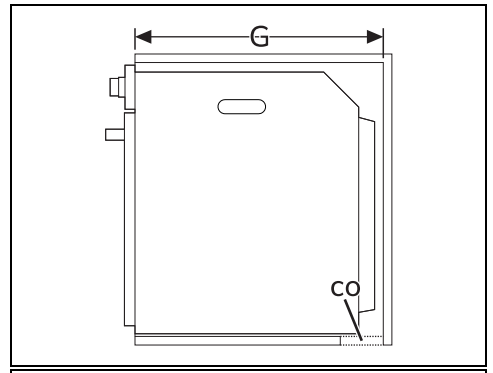
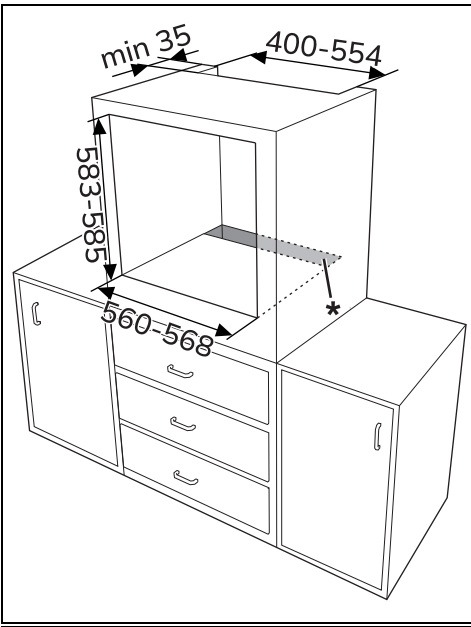
Su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için sağlanan contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın.



Bir sütuna montaj (mm)



*Kabin üst kısmını/ güvenli
arka bölüm yaklaşık bir açıklığa sahip olmalıdır
35-40 mm derinlikte.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En az. 5 mm

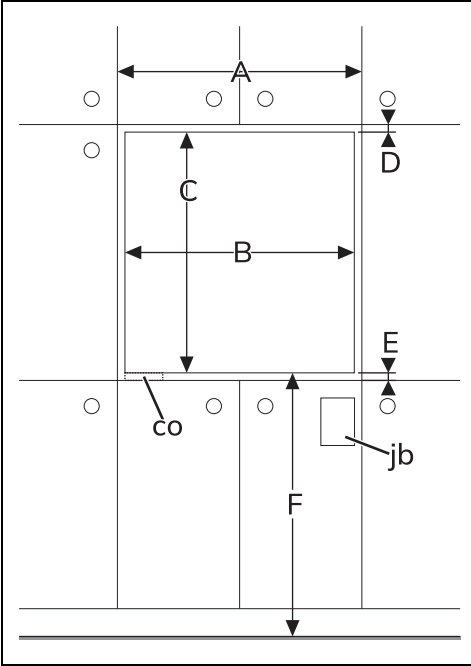
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

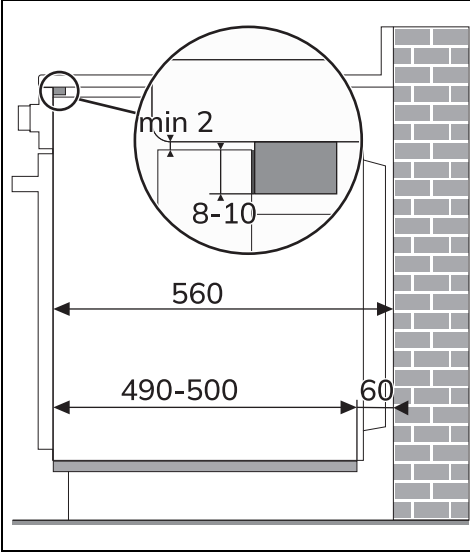
H min. 594 mm

co Güç kablosu için kesme açıklığı (en az 6 cm²)

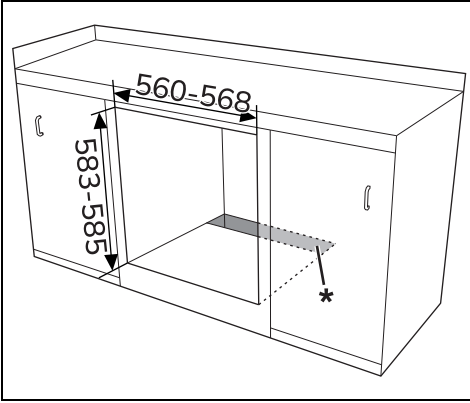
jb Elektrik bağlantı kutusu



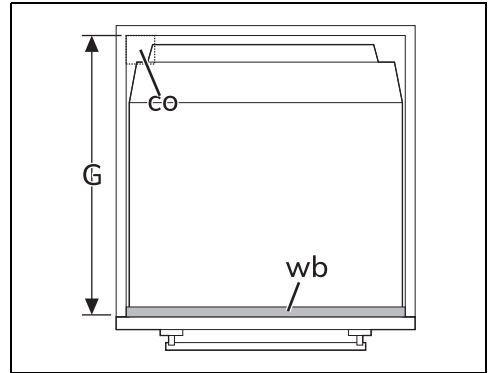
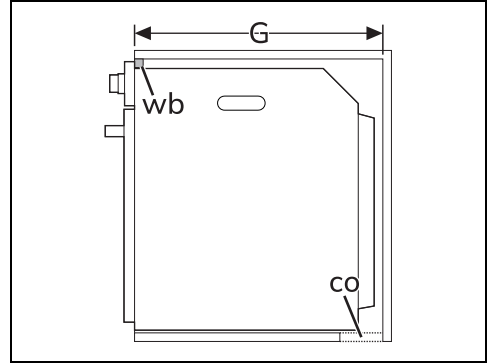
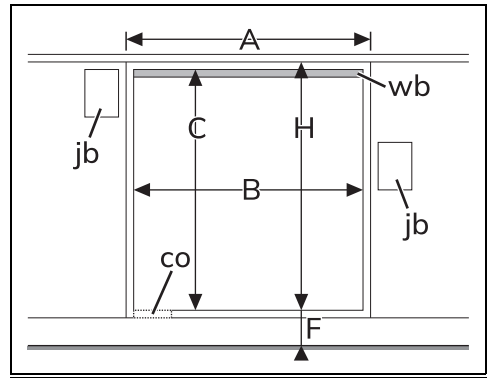
Çalışma tezgahlarının altına montaj (mm)



Alet çalışma tezgahının altına gömme olacaksa, ön panelin arkasına yapıştırılan conta sızdırmazlığı kullanmak için ahşap bir çubuk kurulu olmalıdır, su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önler.



* Mobilya üst/batı arka kısmında yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için boşluk (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)
