

S M E G

SO6104APN

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	73	Görüntüle	88
Genel güvenlik talimatları	73	İlk kullanım	89
Bu cihaz için	79	Fırını kullanma	90
Cihazın amacı	80	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde yalnızca)	94
Bu kullanıcı kılavuzu	80	Piştirme tavsiyesi	106
Üreticinin sorumluluğu	80	Akıllı Piştirme	111
Tanımlama plakasını	80	Çok adımlı piştirme	112
Atıklar	80	Tarihçe	112
Enerji tasarrufu için	80	Aksesuarlar için mini rehber	113
Kapatma/standby durumundaki güç tüketimi hakkında bilgiler modlara göre	81	Tarifleri keşfedin	113
Işık Kaynakları	81	Tariflerim	113
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	81	Diğer işlevler	114
İSTİKLAL	82	Elektrik kesintisi durumunda	121
Genel Açıklama	82	Ayarlar	122
Kontrol paneli	83	TEMİZLEME VE BAKIM 126	
Diğer parçalar	84	Cihazı temizleme	126
Aksesuarlar	84	Fırın haznesini temizleme	126
İsteğe bağlı aksesuarlar (satın alınabilir ayrı olarak)	85	Buhar Temizleme (bazı modellerde sadece)	127
Mikrodalga fırınlar	86	Kireç giderme	128
Nemlendirilmiş ve buğulu piştirme avantajları	86	Görünüm rezervuarını ve su devrini temizlemek manuel olarak	130
KULLANIM	86	Depo kalibrasyonu	132
Ön operasyonlar	86	Olağanüstü bakım	133
Mikrodalgalarda kullanılabilir malzemeler	86	KURULUM	133
Aksesuarların kullanımı	87	Elektrik bağlantısı	133
		Konumlandırma	134

Aletin estetik ve fonksiyonel özelliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

LÜTFEN DİKKATLE OKUYUN VE GELECEK KULLANIM İÇİN KAYDEDİN

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

• **DİKKAT:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Asla temas etmeyin.

kullanım sırasında ısıtma elemanları.

• Yiyecekleri fırın içinde hareket ettirirken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.

• Ateşi veya alevleri su ile söpmeye çalışmayın: cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtüyle boğmaya çalışın.

- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan ya da elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz kişiler tarafından, güvenliğınden sorumlu olan yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimatlandırılarak kullanılabilir.

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

- Cihaz kullanılırken 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, denetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Pişirme süreci daima izlenmelidir. Kısa bir pişirme süreci sürekli kontrol edilmelidir.

- Yağlar veya yağlı maddeler açığa çıkabileceğı pişirme işlemleri sırasında cihazı asla denetimsiz bırakmayın; bu maddeler ısınabilir ve yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yemeğı hareket ettirmeniz veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, bu buharı bırakır.

- Çıkıp sonra tamamen açın.
- Aletlerdeki deliğe sivri metal eşya (çatal, bıçak vb.) sokmayın.

- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- Cihaza yakın DOI yakıtlı veya alev alabilir malzemeler kullanmayın veya saklamayın.

- Bu cihaz kullanılırken çevresinde aerosollü ürünler kullanmayın.

- Bu cihazı MODİFE ETMEYİN.

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

- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın ya da nitelikli bir teknisyen olmadan yardım almayın.

- Cihazı fişten çekmek için kabloyu çekmeyin.

Mikrodalga fırınlar için

- Dikkat: Kapı veya kapı contasında zarar varsa cihaz, nitelikli bir kişi tarafından onarılıana kadar kullanılmamalıdır.

- Dikkat: Koruma sağlayan bir kapağın sökölmesini içeren herhangi bir bakım veya onarım işlemini nitelikli bir kişi dışındaki kimseler için tehlikelidir.

mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı.

- **DİKKAT:** Sızdırmaz kaplarda sıvılar ve diğer yiyecekler ısıtılmamalıdır çünkü patlayabilirler.

- Kombine bir fonksiyon kullanıldığında, çok yüksek sıcaklıklar oluştuğu için çocuklar yalnızca bir yetişkin gözetiminde cihazı kullanmalıdır.

- Plastik veya kağıt kaplarda yiyecekler pişirilirken cihaz görsel olarak kontrol edilmelidir.



Yanlış kullanım
Patlama tehlikesi



- Sıvıları ısıtmak veya yeniden ısıtmak için mikrodalga kullanıldığında kaynama süreci gecikebilir – kaynama sıcaklığı tipik olarak görülen "kaynar hali" oluşmadan ulaşılabilir.



Yanlış kullanım
Patlama tehlikesi

- Bu gecikmiş kaynama ve sonuç olarak süper ısınma sıvı cihaz içinde patlama üretebilir veya süperısınmış sıvının ani taşması, kabı cihazdan çıkardığınızda meydana gelebilir.

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

- Mikrodalgayı yalnızca tüketim için gıda hazırlama amacıyla kullanın. Diğer uygulama türleri kesinlikle yasaktır (ör. kıyafet kurutma, terlikleri ısıtma, süngerler, ıslak bezler veya benzeri, yiyecekleri kurutma) çünkü yaralanma veya yangın riski doğurabilir.

- İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması gecikmiş patlama kaynamasına yol açabilir, bu nedenle kabı tutarken dikkat edilmelidir.

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

- Fırın hacminin temizlenmemesi yüzeyin bozulmasına yol açar ve bu cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve muhtemelen

tehlikeye yol açabilir.

- Yemeği kurutmak için mikrodalga kullanmayın.
- Yağları ısıtmak veya kızartmak için mikrodalga kullanmayın.
- Alkol içeren yiyecek veya içecekleri ısıtmak için cihazı kullanmayın.
- Kabuklu yumurtaları veya sert haşlanmış yumurtaları ısıtmayın; ısıtma işlemi bittikten sonra bile patlayabilirler.
- Yiyeceği ambalajında ısıtmayın.
- Sıvıları ısıtmak veya kaynatmak için kombine fonksiyonları kullanmayın.
- Biberonlarla birlikte kapalı kaplarda bebek mamasını ısıtmayın. Kapak veya emziği çıkarın. Isıtıldıktan sonra hazırlığın sıcaklığını her zaman kontrol edin; çok yüksek olmamalıdır. Eşit bir sıcaklık için ve yanmayı önlemek için içeriği karıştırın veya sallayın.
- Pişirme öncesinde sert kabuğu veya dışı olan yiyeceklerin yüzeyine (ör. patates, elma) delik açın.
- Cihazı çalıştırmadan önce mikrodalga fırın boşluğunda uygun olmayan nesneler veya gereçler olmadığından emin olun.
- Cihaz kullanılmadığında, boşluğu yanıcı madde depolamak için kullanmayın.

malzemeler, mutfak aletleri, yiyecekler veya benzer nesneler.

- Fırın boş olduğunda mikrodalga işlevlerini kullanmayın.
- Mikrodalga fırında kullanılabilir mutfak araçları ve gereçler kullanın.
- Yiyecekleri pişirmek için alüminyum kaplar kullanmayın.
- Yiyecek veya içecekleri pişirmek için metal kaplar kullanmayın.
- Metalik dekorasyonlu tabaklar kullanmayın (altın kaplı veya gümüş).
- Sağlanmışsa, MICROWAVE-ONLY pişirme için tepsiyi ve/veya derin tepsiyi kullanmayın.
- Duman varsa, cihazı fişten kapatın veya prizden çekin ve her türlü alevi boğmak için kapıyı kapalı tutun.
- Bu cihaz güvenlik ve elektromanyetik uyumlulukla ilgili mevcut standartlara ve direktiflere uygundur. Ancak, kalp pili kullanan kişilerin kalp pili ile mikrodalga fırın arasındaki minimum mesafeyi 20-30 cm tutması önerilir. Daha fazla bilgi için kalp pili üreticisiyle iletişime geçin.
- Cihaz 2.4GHz ISM bandında çalışır.

• Elektromanyetik uyumluluk ile ilgili hükümlerle uyumlu olarak, cihaz GROUP 2 ve sınıf B (EN 55011) grubuna aittir.



Yanlış kullanım
Cihaza zarar verme riski.



• Mikrodalga kullanırken yiyeceği (veya kabını) fırının tabanına koymayın. Hazırlamak istediğiniz tarif için uygun raflara yerleştirilmiş sağlanan aksesuarları kullanın.

• Fırın boşluğunun tabanına doğrudan konulmuş kaplar/ aksesuarlar (tepsiler, cam kaplar vb.) KULLANILMAMALIDIR.

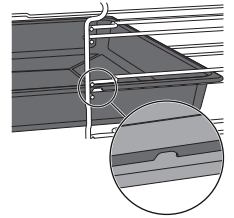
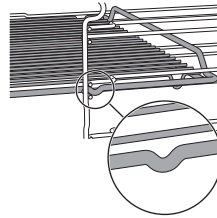
• Cihaz bir dolap içine kurulmuşsa, herhangi bir dolap kapağı açıkken çalıştırılmalıdır.

• Cihazın zeminden 850 mm'den daha alçakta konumlandırılması veya kurulum yapılması gerekebilir (bkz. "KURULUM" bölümü).

korozyon yapan deterjanlar (ör. ovma tozları, lekiök gidericiler ve metalik suplar), kaba veya aşındırıcı cam parçalar üzerinde yumuşak olmayan malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar yüzeyi çizebilir ve camı kırabilir. Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.

• Cihazın üzerine oturmayın.
• Çelikten yapılmış parçalar üzerinde veya metalik yüzey kaplanmış parçalar üzerinde klorür, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünleri kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca girene kadar takılmalıdır. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik kilitler aşağıya bakmalı ve fırın odasının arkasına doğru yönelmelidir.



• Cihazı temizlemek için buhar nozulları kullanmayın.
• Cihaza yakın herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
• Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını engellemeyin.

• Yangın tehlikesi: asla bırakmayın

Cihaza zarar verme riski

• Aşındırıcı veya

fırın boşluğundaki nesneler.
• HER HANGİ BİR NEDENLE
CİHAZI BİR ISINMA CİHAZI
olarak KULLANMAYIN.

- Yiyecek pişirirken plastik pişirme kapları veya kapları kullanmayın.
- Ağzı sıkıca kapatılmış teneke kutuları veya kapları fırın boşluğuna koymayın.
- Pişirme sırasında gerekmedikçe tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın boşluğunun altını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Tencere veya tepsileri doğrudan fırın tabanına yerleştirmeyin.

- Gerekirse, modeline bağlı olarak sunulan veya ayrı satılan tepsi rafını, pişirme desteği olarak tabana yerleştirerek kullanabilirsiniz.

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

- Açık kapağı, iç cam panel üzerinde tepsileri veya tepsileri dinlendirmek için kullanmayın.
- Kurarken fırın kapağını kullanarak cihazı yerine kaldırmaya çalışmayın.
- Kapalı iken kapıya çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

Kurulum ve bakım

- BU CİHAZI BİLET VEYA KARAVOLDU HATTA TEKNEDE KURMAYIN.

- Cihaz bir sehpa üzerine kurulmamalıdır.
- Cihazı dolap kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekoratif bir kapının veya panelin arkasına kurmayın.

- Kurulum ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli kişilerce yapılmalıdır.

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.

- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak toprak hattına bağlanmalıdır.

- En az 90 °C dayanabilen kablolar kullanın.

- Besleme kabının uçlarındaki somun sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

- Güç kablosu zarar görürse, gerekli tehlikelerden kaçınmak için değiştirme işlemi için derhal teknik desteğe başvurun.

- UYARI: sırasında

aletin konumunu ayarlarken güç kaynağı kablusunun takılıp kalmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

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

- Cihaz üzerinde herhangi bir iş yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

- Kurulum sonrası cihazın erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar aracılığıyla bağlantısının kesilmesine izin verin.

- Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilime karşı tamamen kesme sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip bir tüm kutup devre kesiciyle donatın.

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

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağı üzerine hiçbir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Kapılarda hiç bir nesnenin sıkışmamasına özen gösterin.
- Cihazı dışarıda kurmayın/kullanmayın.

- Sadece üretici tarafından sağlanan veya tavsiye edilen sıcaklık problemini kullanın (bazı modellerde bu sadece).

Sıcaklık probu (varsa)

- Kullanımdan sonra çubuğa veya sıcaklık probunun ucuna dokunmayın.

- Sıcaklık probunu kullanırken fırın eldivenleri giyin.

- Isı probunun ucu veya fişiyle emaye kaplı veya krom kaplı yüzeyleri çizmeye veya hasar vermeye dikkat edin.

- Sıcaklık probunu cihazın açıklıklarına ve kartlarına sokmayın.

- Sıcaklık probu kullanılmadığında koruyucu metal kapsağın doğru şekilde kapalı olduğundan emin olun.

- Sıcaklık probunu prizden veya yiyecten çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

- Sıcaklık probunun veya kablusunun kapağı sıkışmamasına dikkat edin.

- Sıcaklık probunun veya kablusunun fırın içindeki ısıtma elemanlarıyla temas etmemesine dikkat edin.

- Sıcaklık probunun herhangi bir parçasına izin verilmemeli ki

sıcak oldukları sırada fırın hacminin duvarları, ısıtıcılar, raflar veya tepsilerle temas etmeyin.

- Termometre probu cihazın içinde tutulmamalıdır.
- Pyrolytik döngü sırasında sıcaklık probunu kullanmayın.

Cihazın amacı

Bu cihaz, ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Diğer her kullanım uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

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

- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanlarda monte edilmeli ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu, cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm ömrü boyunca tamamı korunmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde bulundurulmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalarda, ekranda sıkça görülen her şeyi tanımlayan resimler bulunmaktadır. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünenlerin kılavuzdaki ile aynı olmayabileceği unutulmamalıdır.

Üretici Sorumluluğu

Üretici, aşağıdaki nedenlerle oluşan kişi veya mal zararları için herhangi bir sorumluluk kabul etmez:

- belirtilenlerden farklı kullanım;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasının kurcalanması;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

Tanımlama plakası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Her ne sebeple olursa olsun tanımlama plakasını çıkarmayın.

İmha



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklarla birlikte değildir.

Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine göre sağlığa ve çevreye zarar verebilecek miktarlarda madde içermemektedir.



Güç Gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı prizden çekiniz.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı uygun elektrikli ve elektronik atık geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; bire bir esasla.

Cihazlarımız Çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

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

Enerji tasarrufu için

- Tarif bunu gerektiriyorsa sadece cihazı önceden ısıtın. Ön ısıtma

tüm fonksiyonlar için aşama devre dışı bırakılabilir (bkz. bölüm "Ön Isıtma") ancak PIZZA (ön ısıtma devre dışı bırakılamaz) ve ECO fonksiyonları (ön ısıtma aşaması yok) hariç.

• Fonksiyonları kullanırken (ECO fonksiyonu dahil) pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.

• Paket üzerinde aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş yiyecekleri fırına koymadan önce çözdürün.

• Birden çok türde yiyecek pişiriliyorsa mevcut sıcak fırından en iyi şekilde yararlanmak için yiyecekleri tek tek pişirmek önerilir.

• Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

• Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsi ve rafları çıkarın.

• Genellikle kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar boyunca fırında birikmiş ısı ile pişirme devam eder.

• Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca kapalı tutun.

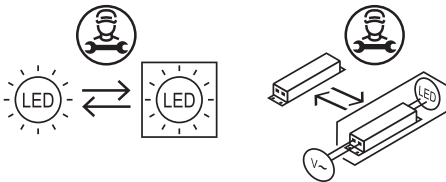
• Fırının içini her zaman temiz tutun.

Bekleme/kapalı konumda güç tüketimiyle ilgili bilgi

Bekleme/kapalı konumdaki cihazın güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Aydınlatma Kaynakları

• Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilemeyen aydınlatma kaynaklarına sahiptir ve yalnızca teknik destek servisi tarafından değiştirilmelidir.



• Bu cihaz verim sınıfı "E" olan aydınlatma kaynaklarına sahiptir.

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma stilini kullanır

kurallar:



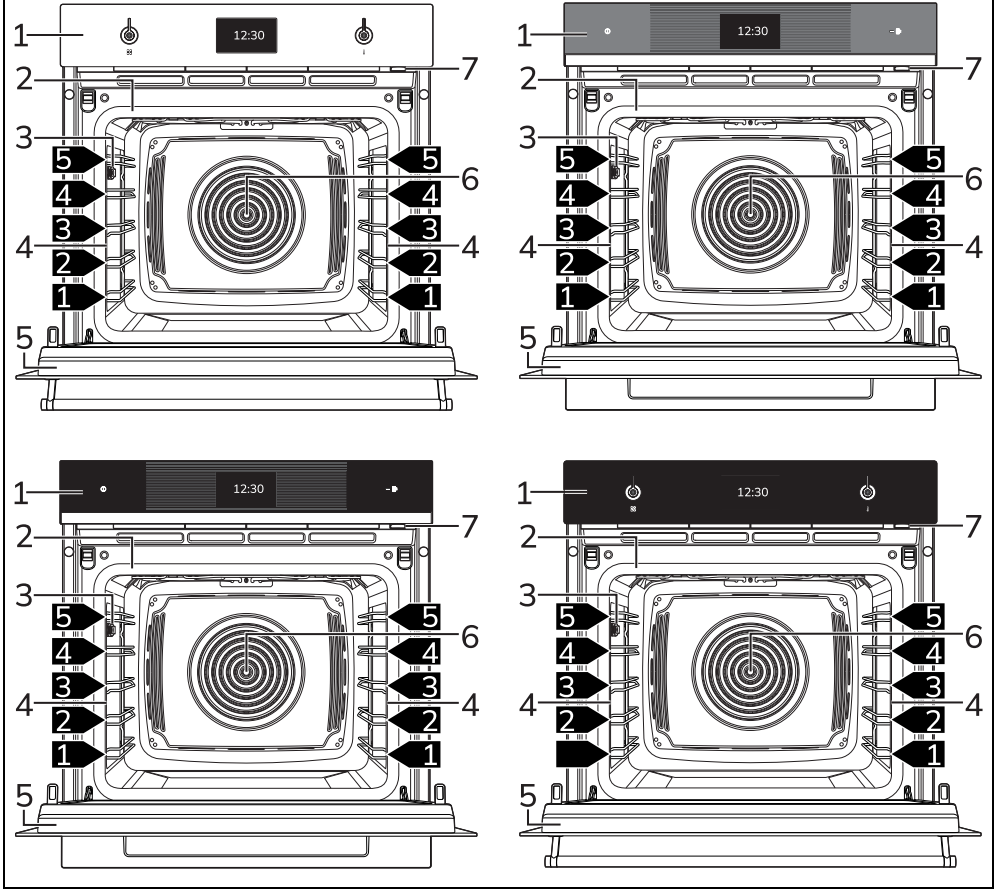
Uyarı/İkaz



Bilgi/Öneri

TANIMLAMALAR

Genel Açıklama



1 Kontrol Paneli

2 Contamı Dikişi?

3 Sıcaklık probu yuvası (bazı

modeller için sadece)

4 Ampul

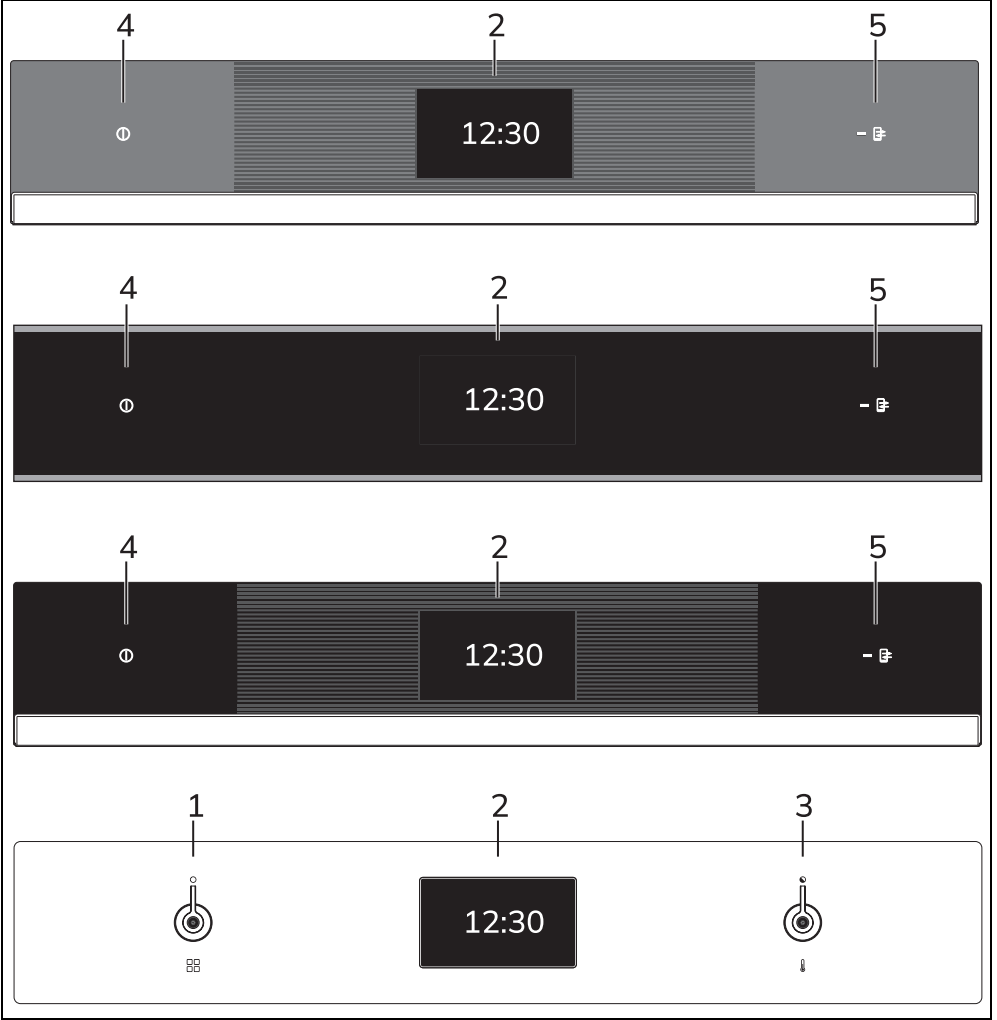
5 Kapı

6 Fan

7 Yükleme değneği

1,2,3... Kasa rafı

Kontrol paneli



1 Fonksiyon Çarkı

Hızlı Modda, bu düğme pişirme işlevini seçmenizi sağlar.

2 Ekran

Dokunmatik ekran, cihazla etkileşime girmenizi sağlar. Farklı işlevlere erişmek için simgelere dokununuz. Tüm çalışma parametreleri ekranda gösterilecektir.

3 Sıcaklık Düğmesi

Hızlı Mod'da, bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

4 AÇ/KAPA tuşu

AÇ/KAPA düğmesi cihazı açar

veya kapalı.

5 Uzaktan kumanda göstergesi ışığı (bazı modellerde yalnızca)

Yandığında, cihazın akıllı telefon veya tablette uzaktan kontrol edilebildiğini gösterir (bakınız "Gömülü fırın bağlantısı" kullanıcı kılavuzu).

SmegConnect (bazı modellerde yalnızca)

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

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Giriş yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru belirtilmiştir.

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 boyunca devam edebilir.

Fırın boşluğunun aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması şu anda yanar:

- kapı açıldığında;
- bir işlev sırasında, ışığı dokunarak açın

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

'dan' ve fonksiyonlar.



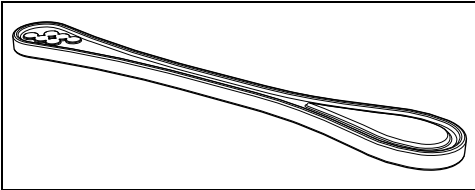
Enerji tasarrufu için, pişirme başladığından itibaren yaklaşık bir dakika sonra veya kapı açıldığında ışık söner (bu işlev ikincil menüden devre dışı bırakılabilir).

Aksesuarlar

- Bazı modellere tüm aksesuarlar sunulmaz.
- Gıdalarla temas edecek olan aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.

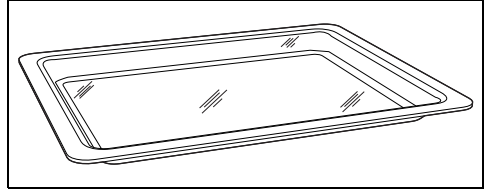
- Orijinal temin edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Hizmet Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar kullanınız.

Kaynatma çubuğu



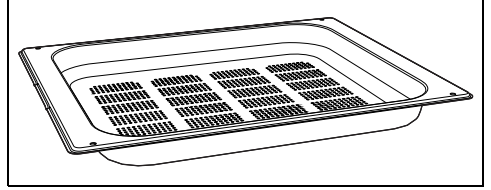
Sıvıları ısıtırken gecikmeli kaynama olmaması için kaplara konulması gerekir.

Cam kap



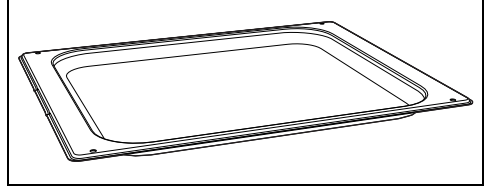
Her türlü pişirme için ve üstteki raf üzerinde yerleştirilen yiyeceklerden yağ toplama için faydalıdır. Düşürülmüş tava standının üstüne yerleştirilmeli ve mikrodalga pişirme için özellikle uygundur.

Delikli tepsi



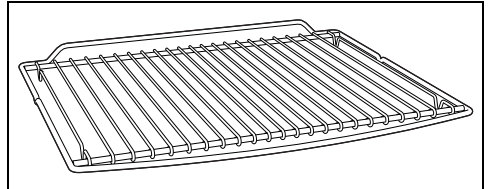
Balık ve sebzeleri buharla pişirmek için kullanışlıdır.

Çelik pişirme tepsisi



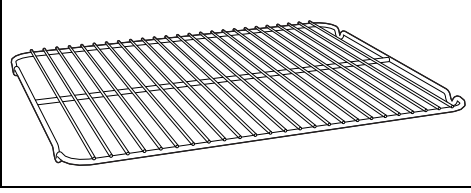
Pastalar pişirirken (pişirme süreleri 25 dakikadan kısa veya buhar olmaksızın), piring, fasulye ve tahıllar için faydalıdır. Ayrıca üstteki delikli tepside buharlama veya dondurma yoluyla üretilen sıvıları toplamak için de gereklidir.

Raf



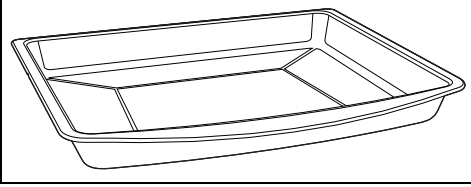
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanılır.

Tepsi rafı



Tepsinin üstüne yerleştirilecek; damlayan yiyecekler için pişirme amacıyla.

Derin tepsi

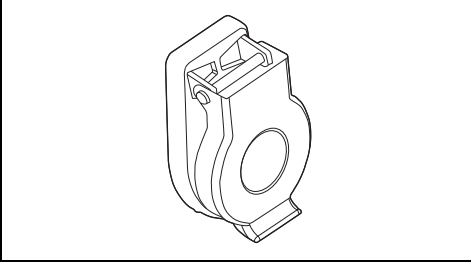


Üstteki ızgaraya konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve hamur işleri, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlı.



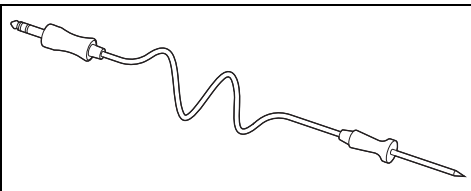
UYARI: Derin tepsi birleşik mikrodalga pişirme için kullanılabilir. Yalnızca mikrodalga pişirme için kullanmayın.

Korumalı kapak (yalnızca bazı modellerde)



Sıcaklık probu kullanılmadığında sıcaklık probu soketini kapatıp korumak için kullanılır.

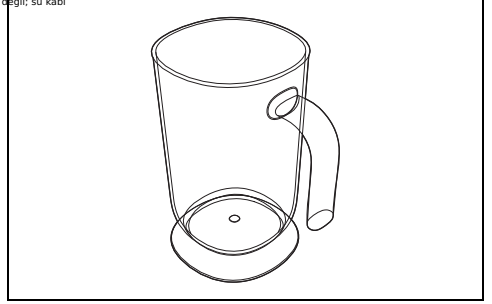
Sıcaklık probu (bazı modellerde sadece)



Sıcaklık probu ile yemeğin merkezinde ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

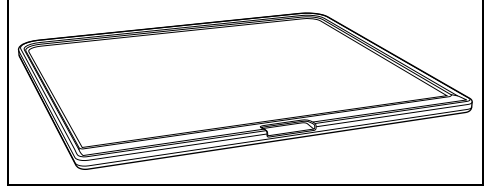
İsteğe bağlı aksesuarlar (ayrı olarak satın alınabilir)

Kilitli Şişe
Çeşitli Su Kabı



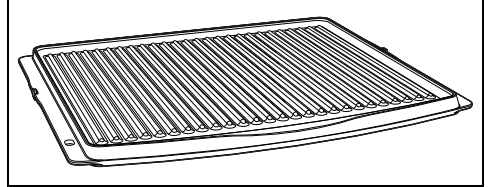
Rezervuar doldurulup boşaltılırken sıvıları tutmak için kullanışlı.

PPR2 veya TAŞ(reaktif taş)



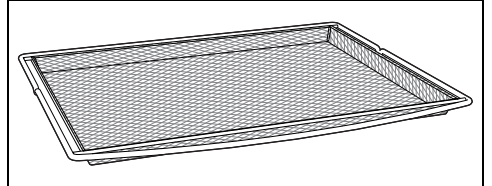
Ekmek pişirmek için ideal aksesuar (pizza, ekmek, focaccia...), fakat bisküvi gibi daha narin hazırlıklar için de kullanabilirsiniz.

BBQ (teflon kaplı mangal tavası)



Çift kullanımlı aksesuar: çizgili taraf etleri ızgara için (filetler, hamburgerler...) önerilir, düz yüzey ise sebze, meyve, balık pişirmek için kullanılabilir.

YAĞSIZ KIZARTMA (yağsız kızartma ızgarası)



Önceden pane edilmiş, önceden pişirilmiş ve/veya dondurulmuş yiyecekler için (cips, patates veya et kroketleri, küçük mozzarella parçaları) hava fritözü için tavsiye edilen aksesuar.

Mikroalgalar

Alet, magnetron adı verilen bir mikrodalga üretici ile donatılmıştır. Üretilen mikrodalgalar, yiyeceğe ulaşması ve ısıtması için fırın hücresine eşit olarak iletilir.

Isıtma, yiyecekte bulunan moleküller (özellikle su molekülleri) arasındaki sürtünme yoluyla gerçekleşir ve bunun sonucunda ısı oluşur.

Yiyeceğin içinde doğrudan üretilen ısı, geleneksel pişirmeye göre çözülme, yeniden ısıtma veya pişirme süresini daha kısa hale getirir.

Mikrodalga pişirme için uygun kapların kullanılması, mikrodalgaların yiyeceğe eşit biçimde ulaşmasını sağlar.

Nemli ve buharlı pişirmenin avantajları

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

- Dökme ve güveç yapma
- Soslar pişirme
- Au gratin pişirme
- Kızartma
- Düşük sıcaklıkta pişirme
- Yeniden ısıtma
- Çok modlu pişirme

Sıcaklık ve buhar seviyelerindeki değişiklikler arzu edilen gastronomik sonucun elde edilmesini sağlar.

Buhar eklenmesi, daha sağlıklı ve daha az yağla sonuç elde etmek için tercih edilen daha az yağ kullanımını sağlar.

orijinal mutfak. Pişirirken yiyeceğin ağırlık ve hacim kaybını da en aza indirir. Buharlı pişirme, et pişirmek için özellikle uygundur: onu çok yumuşak yapmanın yanı sıra parlak tutar ve daha sulu.

Ayrıca mayalı ve ekmek hamuru için de önerilir. Nemi sayesinde hamur pişirme sırasında kabarmasını ve gelişmesini sağlar; dış kabuk oluşmadan önce hamur daha hafif ve daha sindirilebilir olur, daha kalın gözenerlerle tanınır.

(Sadece buharla pişirme için geçerlidir)

Ayrıca yiyeceği hızlı çözmek için idealdir, için yiyecekleri sertleşmeden veya kurutmadan ısıtmak ve tuzla korunmuş gıdaların tuzunu doğal olarak çıkarmak için. Kısa pişirme süreleri için veya çok miktarda gıda üretebilecek yiyecekler için önerilmez.

pişirme sırasında nem miktarı.

Pişirme kapları

• Yüksek sıcaklıklara dayanabilecekleri sürece kendi kaplarınızı da kullanabilirsiniz.

• Buhar pişirme için metal kap kullanımı tavsiye edilir. Metal, yiyeceklere ısıyı daha iyi dağıtır.

Yüksek sıcaklıkta pişirme sırasında metal kapların kısmen deforme olması normaldir, soğuduklarında orijinal şekillerine döneceklerdir.

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

KULLANMAK

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

• Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi çıkarın, aksesuarlar dâhil.

• Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasını dışındaki tüm etiketleri çıkarın.

• Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümü).

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. "Fırını kullanma" paragrafı).

2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölümünü maksimum sıcaklığa ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

Kullanıma uygun malzemelerle mikrodalga

Genel olarak, yiyeceğin tamamına ulaşabilmek için mikrodalga pişirme için kullanılan malzemeler mikrodalga enerjisine karşı şeffaf olmalıdır.

Aşağıda kullanılacak ve kullanılmaması gereken malzemelerin tablosu bulunmaktadır:

KULLANILACAK MALZEMELER:

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

KULLANILMAMASI GEREKEN MALZEMELER

- Metaller (ark oluşmasına veya kıvılcım çıkmasına neden olabilir)
- Alüminyum folyo
- Alüminyum tepsiler
- Tablalar
- Metal mutfak gereçleri
- Dondurucu poşeti bağlama bantları
- Ahşap
- Kristal bardaklar
- Kağıt (yangın riski)
- Polistiren kaplar (gıda maddelerinin bulaşma riski)



Tabaklar metal süslemeler içermemelidir.



Mikrodalgada veya kombine mikrodalga fonksiyonlarında metal aksesuar tepsileri kullanmayın.

Deneme kapları



Mikrodalga fonksiyonu, yalnızca bu test için fırının içinde herhangi bir gıda olmadan kullanılabilir.

Pişirme kabının mikrodalga pişirmede kullanıma uygun olup olmadığını kontrol etmek için şu basit testi uygulayın:

1. Fırın iç boşluğundaki tüm aksesuarları çıkarın.
2. Test edilecek pişirme kabını, birinci raf seviyesine takılı rafın üzerine yerleştirin.
3. Mikrodalga fonksiyonunu maksimum güç seviyesinde seçin (örn. 1000 W).
4. Pişirme süresini 30 saniyeye ayarlayın.

5. Pişirmeye başlayın.



Uygun olmayan kaplar Cihazın zarar görme riski

- Kapaktan çatırdama sesi gelirse veya pişirme kabından kıvılcım çıkarsa testi derhal durdurun. Bu olursa, pişirme kabının mikrodalga fırında kullanım için uygun olmadığı anlamına gelir.

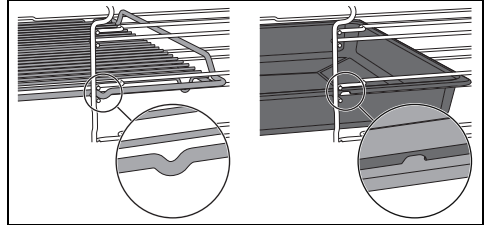
Testin sonunda kap ya soğuk olmalı ya da hafif ılık olmalıdır. Kap sıcaksa, mikrodalga kullanımına uygun olmadığı kabul edilmelidir.

Aksesuarların kullanılması

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tam olarak durana kadar yan kılavuzlara takılmalıdır.

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

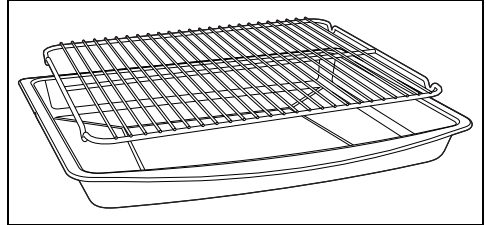


Rafları ve tepsileri, durana kadar dikkatlice fırına yerleştirin.



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

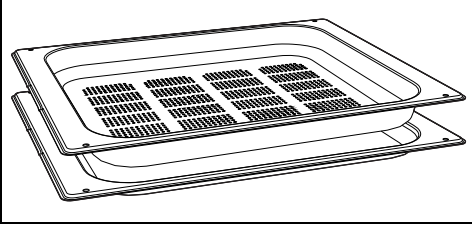
Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsi içine takılmalıdır.

Böylece pişirilmekte olan gıdadan ayrı olarak yağ toplanabilir.

Buharlı pişirme için ayar



Buharlı pişirme için delikli fırın tepsisini kullanmayı düşünüyorsanız, istenen rafa yerleştirilmelidir; çelik fırın tepsisini de bir alttaki rafa yerleştirmeye dikkat edin. Bu sayede pişirilen gıdadan ayrı olarak sıvılar toplanabilir.

Kaynama çubuğu



Hatalı kullanım
Patlama/yanık tehlikesi

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

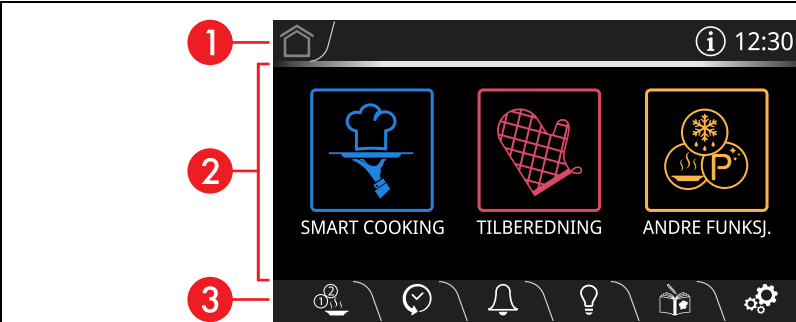


Yüksek sıcaklık Aksesuarın zarar
görme riski

• Kaynama çubuğunu yalnızca Mikrodalgalı işlevleriyle kullanın. Çubuk, kombine ve geleneksel işlevlerde kullanılmamalıdır.

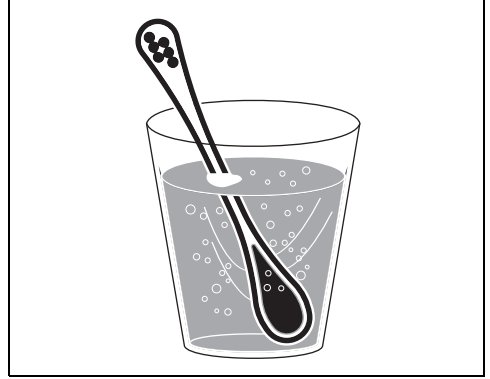
Mikrodalgayı ısıtmak için kullanırken veya

Ekran

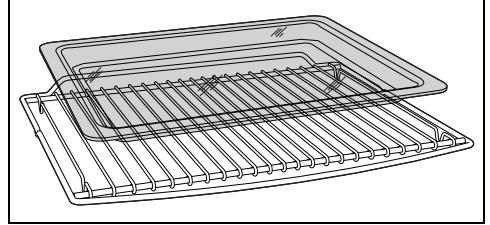


Şu anda seçili işlevin parametreleri ve değerleri ekranda gösterilecektir. Kullanmak için yalnızca "sanal" tuşlara dokunun ve/veya belirtilen değerlerde gezinin (görsel ana menü ekranını gösterir).

sıvıları yeniden ısıtın; kaynama işlemi gecikebilir. Bunu önlemek için, ısıtma sırasında birlikte verilen kaynama çubuğunu (veya ısıya dayanıklı plastik kaşığı) kaba yerleştirin.



Izgara ve cam tepsi



Cam tepsi ızgaranın üzerine yerleştirilmelidir. Tepsi ızgarası cam tepsinin içine takılmalıdır. Böylece yağ, pişirilen gıdadan ayrı olarak toplanabilir.

1 Bilgi alanı

Ana alandaki devam eden işlevlerin menüleri ve alt menüleriyle ilgili bilgiler bu alanda gösterilir.

Bu alanda ayrıca şunlar da bulunur:

- HOME tuşu  Bu tuşa dokunarak

ana menüye dön;

• Hızlı MOD düğmesi (sağ tarafta): Bu düğmeye dokunarak Hızlı Mod'a girin.

• BİLGİ düğmesi: Bilgi düğmeye dokunarak aşağıdaki ekrana geçin:



• mevcut zaman göstergesi.

2 Ana alan

Cihazın çeşitli işlevleri bu alanda ayarlanabilir. Gerekli işlevi ayarlamak için düğmelere ve değerlere dokunur.

Ayrıca ekrana bağlı olarak bu alanın alt kısmında diğer işlev sayfalarının olduğu anlamına gelen noktalar görünebilir; yatay kaydırarak ulaşılabilir.



3 Alt alan

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



Görüntülenen sayfaya göre şu düğmeler de mevcut olabilir:



Bağlantı (seçili modeller için yalnızca)
Bağlantı gereksinimleri:

• IOS veya Android işletim sistemi olan akıllı telefon veya PC/tablet. İşletim sistemlerinin minimum sürümleri aşağıdaki bağlantıda mevcuttur:

www.smeg.com/smegconnect/

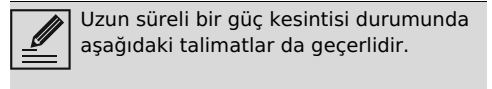
• Cihazın kurulu olduğu yerde aktif ve mevcut olan Wi-Fi ağı (2,4 GHz bandı, WPA2 korumalı).

• İnternet bağlantısı.

• Ev Wi-Fi ağının adı ve parolası veya mevcut olan WPS (Wi-Fi Protected Setup) modu.

Daha fazla bilgi için lütfen "Gömülü fırın bağlantısı" kılavuzuna bakın.

İlk kullanım



Cihazı açmak için:

1. Cihazı ana güç elektriğine bağlayın.

Üreticinin logosu için görüntülenecektir:

birkaç saniye.

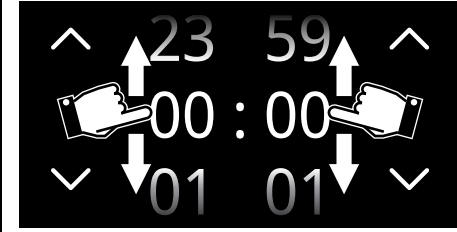


Cihaz açıldıktan sonra kullanabilmeniz için birkaç saniye beklemeniz gerekir.

Ardından ekran mevcut saat ayarı ekranını gösterir.

Herhangi bir pişirme fonksiyonunu başlatabilmek için mevcut saatin ayarlanmış olması gerekir.

2. Mevcut saati ayarlamak için saat ve dakikalar arasında yukarı/aşağı kaydırın.



3. CONFIRM (onayla) düğmesine dokunun (alt alanın sağ tarafında) mevcut saati ayarlamak için.

mevcut saati devre dışı bırakmayabilir. Örneğin,



Mevcut saati değiştirmek için (örn. yaz saati uygulaması nedeniyle) ekranda görünen saate dokunun (sağdaki bilgi alanında). 1



Mevcut saat görünürken, kullanıcı tarafından yapılan son işlemten 2 dakika sonra düşük parlaklıkla görüntülenir.

Cihazı ilk kez kullandığınızda konuştuğunuz dilden farklı bir dil ayarlanmış olabilir. Bu noktada gerekli dili ayarlamamız önerilir.

4. Ekrandaki SETTINGS (ayarlar) düğmesine dokunun (alt alanın sağ tarafında

3).

5. Ekran düğmesine dokunun



6. Dil seçeneğinde (da) gerekli dili seçmek için kullanılabilir diller arasında (sağda) yukarı/aşağı kaydırın.

7. CONFIRM (onayla) düğmesine dokunun.



Ekranı devre dışı bırakma



"Saati göster" düğmesi kapalı olarak ayarlandığında, saat göstergesi görüntüleniyorsa ekran 2 dakika sonra otomatik olarak kapanır.

Ekranı manuel olarak devre dışı bırakmak için:

• ON-OFF



tuşuna birkaç saniye boyunca ses duyana kadar basılı tutun.

Ekranı yeniden etkinleştirme

Ekran kapalıyken yeniden etkinleştirmek için:

• ON-OFF



tuşuna, bir dizi ses duyana kadar birkaç saniye basılı tutun.

Ekran birkaç saniye sonra açılır. Ekran yeniden açıldığında ana menüyü gösterir.



Bazı durumlarda ON-OFF



tuşu ekranı devre dışı bırakmaz.

Örneğin:

• pişirme fonksiyonu devam ediyorsa (tuş fonksiyonu durdurur);

• kapı açıksa;

• bir dakika hatırlatıcı zamanlayıcı aktiftir;

• Show View ve/veya Demo modları aktiftir.



Düğmeli modeller için ekranı yeniden etkinleştirme
Ekran kapalıyken yeniden etkinleştirmek için:

• Fonksiyon Düğmesini 88 çevirin (sağa veya sola).

Ekran birkaç saniye sonra açılır. Ekran yeniden açıldığında ana menüyü gösterir.

Fırının kullanımı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Geleneksel pişirme



Kapı her açıldığında devam etmekte olan fonksiyon durur ve kapı yeniden kapatıldığında otomatik olarak yeniden başlar.

1. Ekranda gösterilen zamana dokununuz.



2. Pişirme düğmesine dokununuz  düğmesi üzerinde

"ana menü" (ana alanda).

3. Geleneksel Pişirme düğmesine dokununuz

MENÜ  düğme.

4. Bir kombinasyon fonksiyonu seçin (için

ilgili pişirme ekranına  dokunmak için
ÖRNEK: FAN-HEATED)

5. Önceden ısıtmayı başlatmak için
START düğmesine dokununuz (alt sağda). 

Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendisi, cihazın ısıtılmasına olanak tanıyan bir ön ısıtma aşamasından önce gelir. pişirme sıcaklığına daha hızlı ulaşılmasını sağlar. Bu aşama, ulaşılan sıcaklık düzeyinde giderek artışla gösterilir.

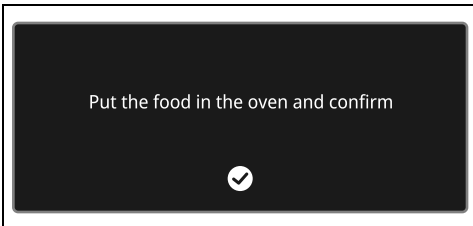


Tarifte aksi belirtilmedikçe, ön ısıtma sırasında fırına yiyecek koymak tavsiye edilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz ayrıntılı düğmeye dokunarak 

Ön ısıtma sonrası, bir zil çalacak ve ekranda yemeğin fırın bölmesine konulabileceğini gösteren bir mesaj görünecektir.



Pişirme aşaması

1. Kapıyı açın

2. Pişirilecek yiyeceğin bulunduğu tabağı fırın açıklığına yerleştirin.

3. Kapıyı kapatın.

4. Başlatmak için CONFIRM  düğmesine dokununuz
pişirme.

Bu aşama, pişirme seviyesinin giderek artmasıyla gösterilir.



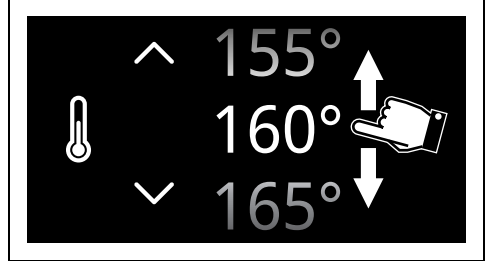
Pişirme sıcaklığını değiştirme



Sıcaklık, pişirme sırasında istediğiniz zaman değiştirilebilir.

1. TEMPERATURE (SICAKLIK)  düğmesine veya ilgili değere dokununuz.

2. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



3. Pişirme işlemini onaylamak için (alt sağda) CONFIRM  düğmesine dokununuz.
seçilmiş sıcaklık.

Pişirme sonu

İsteddiğiniz zaman pişirmeyi sonlandırmak için:

1. STOP düğmesine dokununuz. 

2. CONFIRM düğmesine dokununuz. 

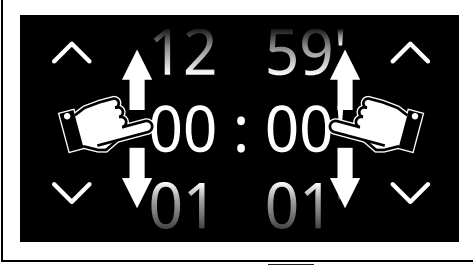
Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işlemini başlatıp bitirmeye yarayan fonksiyondur.

1. Bir fonksiyon seçtikten sonra, PİŞİRME SÜRESİ düğmesine  veya ilgili değere dokununuz.

2. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



3. Seçilen pişirme süresini onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.



Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.



Zamanlı pişirme işlevinin süresi en az 1 dakikadan en çok 12 saat 59 dakikaya kadar olabilir.

Beklenen pişirme süresinin sonu, sürenin altında görünür.



Ön ısıtma için gereken dakikalar zaten pişirme bitiş zamanına dahildir.



Geri sayım, ön ısıtma bittikten sonra başlar veya ön ısıtmayı önlemek isterseniz (ilgiliye dokununuz)

düğme

4. Zamanlı pişirmeyi başlatmak için START düğmesine dokununuz.

Pişirme Sonu

Pişirme bittikten sonra, "Fonksiyon sona erdi" görüntülenir ve bir zil sesi kısa bir süre çalar; bu ses, ekranda herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



• İşlevden çıkmak için HOME düğmesine dokununuz işlev.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının ayarladığı saate bağlı olarak belirlenen bir saatte zaman kontrollü pişirme işlevinin durmasını sağlayan işlemdir; bu süreden sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

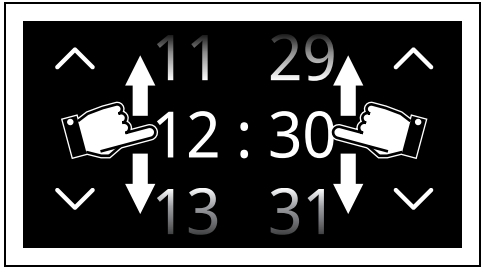


Güvenlik nedenleriyle, pişirme süresini ayarlamadan pişirme bitiş zamanını kendi başına ayarlamak mümkün değildir.

1. Zamanlı pişirme ayarlandıktan sonra dokununuz

PROGRAMLANMIŞ düğme
PİŞİRME veya ilgili değer.

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



Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.

3. Seçilen pişirme bitiş süresini onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz zaman.

Pişirme Sonu

Pişirme bittikten sonra, "Fonksiyon sona erdi" görüntülenir ve bir zil sesi kısa bir süre çalar; bu ses, ekranda herhangi bir nokta dokunularak veya kapağın açılmasıyla devre dışı bırakılabilir.



• İşlevden çıkmak için HOME düğmesine dokununuz.

Geleneksel pişirme işlevlerinin listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATİK



Aynı anda tek bir yemek hazırlamaya uygun geleneksel pişirme. Kızartmalar, yağlı etler, ekmek, turta için mükemmeldir.

VAN-DESTEKLİ



Yoğun ve eşit pişirme. Kurabiyeler, tatlılar ve çok seviyeli pişirme için idealdir.

TERMİK HAVALANDIRILMIŞ



İsı hızlı ve eşit dağılır. Tüm yemekler için uygundur, koku ve tatların karışmadan birçok seviyede pişirme için idealdir.

TÜRB



Kokuları karıştırmadan birden fazla rafta hızlı pişirmeye olanak tanır. Yoğun pişirme isteyen büyük hacimler için mükemmeldir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmenizi sağlar. Pişirmenin sonunda kullanıldığında yemeklere eşit kızartma verir.

VAN-DESTEKLİ IZGARA



En kalın etleri bile optimum ızgara yapmanıza olanak tanır. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

TABAN



İsı sadece haznenin altından gelir. Kekler, turtalar, tartlar ve pizzalar için mükemmeldir.

TERMİK HAVALANDIRILMIŞ TABAN



Yüzeyde pişirilmiş ama içi tamamen pişmemiş yiyecekleri hızlıca bitirmenize olanak tanır. Her türlü turta ve her türlü yiyecek için mükemmeldir.

PİZZA



Pişirmek için tasarlanmış pizzayı pişirme işlevi. Sadece pizzalar için değil, kurabiyeler ve kekler için de mükemmeldir.

EKO



Bu işlev, düşük enerji tüketimiyle tek bir raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur. Yoğun nem yaratabilecek yiyecekler hariç tüm yiyecek tipleri için önerilir (örneğin sebzeler).

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



EKO işlevi kullanılırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKO işlevinde pişirme süreleri (ve ön ısıtma da dahil) daha uzun olabilir ve pişirme bölmesindeki yiyecek miktarına bağlıdır.



EKO işlevi hassas bir pişirme işlevidir ve 210°C'den düşük sıcaklıklara dayanabilecek yiyecekler için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir işlev seçin.

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı



Bu işlev yalnızca zili çalar, şu anda ilerleyen işlevi durdurmaz.



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

1. Zamanlayıcıya erişmek için AŞAĞIDAKİ alandaki ZAMANLAYICI düğmesine dokununuz.

menü.

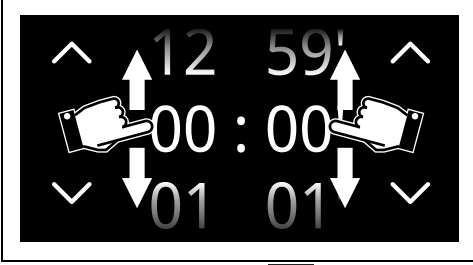
Saat 2 dakikaya kadar hatırlatıcı Zamanlayıcılar ayarlanabilir:

2. ZAMANLAYICI düğmesine dokununuz.



kullanmayı düşündüğünüz.

3. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



4. Seçili süreyi onaylamak için  ONAYLA düğmesine dokununuz.



silme düğmesi  görünür
alt kısım, bir zamanlayıcı
silinmişse kullanılabilir.
seçildi.

5. Kullanmayı düşündüğünüz diğer Zamanlayıcılar için işlemi tekrarlayın.

6. İşlem bittiğinde, seçili zamanlayıcılar  onaylamak için tekrar ONAYLA düğmesine dokununuz.



İşlemi iptal etmek için dokununuz
DÖNDÜR  düğmesine.



Dakika sayacı sıfırlanmalıdır ki
dakika hatırlatıcısı silinsin.



Görüntü kapatılamaz
AÇ-KAPA düğmesi 

bir zamanlayıcı etkin olduğunda.

Takip eden ekranda, yanan ZAMANLAYICI  düğmesi, bir veya daha fazla dakika hatırlatıcı zamanlayıcısının etkinleştirildiğini gösterir.

7. Zamanın bittiğini göstermek için vibratörü bekleyin.

Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde yalnızca bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Sıcaklık probu, rosto, sırt etleri ve diğer et kesitlerini ve çeşitli boyutlarda kesinlikle pişirmenizi sağlar. Prob, yemeğin mükemmel pişmesini sağlar.

Yemeğin çekirdek sıcaklığını izleme. Çekirdek sıcaklığı probun ucu içindeki bir sensörle ölçülür.

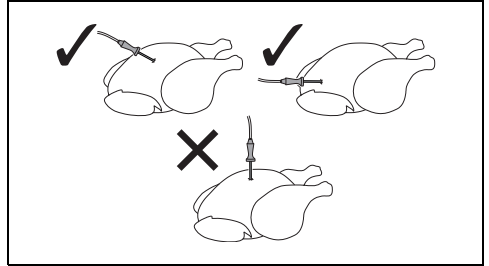


Altıncı rafın dört numaralı rafında herhangi bir teleskopik kılavuz kurmayınız, çünkü bu durum sıcaklık probu yan soketine erişimi engeller.

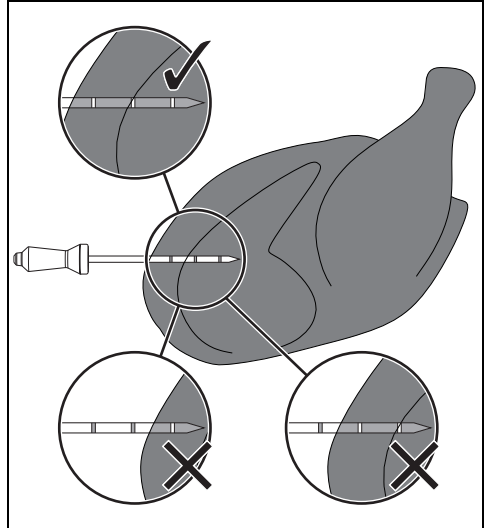
Probun konumlandırılması

1. Yemeği bir tepsiye koyunuz.
2. Probun ucunu, fırına koymadan önce yemeğe sokunuz.

En iyi sonuç için, sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmında en az uzunluğunun 3/4'ü boyunca transvers olarak yerleştirildiğinden emin olun. Alt sıradaki tepsiye değmediğinden ve yiyeceğin dışına çıkmadığından emin olun.



4. Sıcaklık probunun üç notu yiyeceğe batırılmalıdır.



Probun yiyeceğin çekirdek sıcaklığını doğru ölçmesi için ucu kemikler veya yağ ile temas etmemelidir.



Prob ile pişirme için önerilen minimum sıcaklık 120°C'dir; yavaş sıcaklıkta pişirme istisnası vardır.



Probların yiyecek sıcaklığını doğru okumaması durumunda ekranda 2 hata mesajı görünecek (onay için), ardından cihaz otomatik olarak zamanlı pişirmeyi yürütecektir.

uşey verisini bağlamanızı ve probu sokete takıp yiyeceğe yerleştirmenizi hatırlatır.

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



8. ONAY düğmesine dokun.

Pişirme Δt



Cihaz, gövde sıcaklığını otomatik olarak şuna ayarlar:

öngörülen sıcaklık (adı) prob tarafından algılanan çekirdek sıcaklığından daha yüksektir. Prob çekirdek sıcaklığına bir derece daha algıladığında cihaz dahili sıcaklığı bir derece artırır. Cihaz, üç farklı pişirme modu arasında (yavaş, orta ve hızlı) seçim yapma ve istenen çekirdek sıcaklığını ayarlama imkanı sunar.

sıcaklık.

En yüksek kalitede yumuşak, sulu ve sağlıklı ürünler üreten bir teknolojik yoğunlaşma.

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

1. İstenen hedefi ayarladıktan sonra sıcaklığına basın (bas Δt alt sağ köşe). 3

2. Sıcaklık farkı değerini seçin.

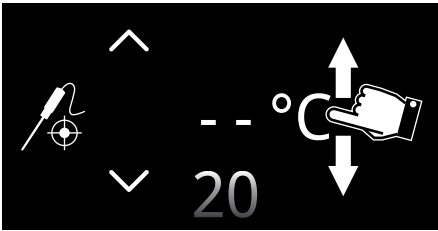
slow
 Δt speed
medium

Δt yavaş

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

Sıcaklık probu kullanılırken pişirme parametrelerini ayarlama

1. Bir pişirme işlevi seçin.
2. SICAKLIK düğmesine dokun veya ilgili değer.
3. Değerler arasında kaydırın ve gereken pişirme sıcaklığını seçin.
4. ONAY düğmesine dokun.
5. PROBE düğmesine dokunun alt alanda. 3
6. Hedef sıcaklık değerleri arasında kaydırın ve gereken sıcaklığı seçin.



Seçilebilecek sıcaklık aralığı en az 20°C'den en çok 90°C'ye kadardır.



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



En iyi sonuç için, pişirme sıcaklığı hedef sıcaklığından daha yüksek ayarlanması önerilir.

7. Seçilen prob sıcaklığı onaylamak için ONAY düğmesine dokun. Görüntüde bir mesaj görünür ki

Δt Orta

Probu sıcaklığı ile fırın odasının sıcaklığı arasında orta bir fark ayarlayın. Bu, orta pişirme süresine yol açar.

Δt Hızlı

Probu sıcaklığı ile fırın odasının sıcaklığı arasındaki en büyük farkı ayarlayın. Bu, daha kısa pişirme süresine yol açar.

3. Seçilen prob sıcaklığı  onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz.

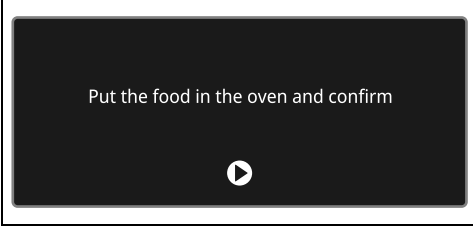


Kapatma  düğmeye basın pişirme. Δt

Ön ısıtma ile:

1. ÖN ISITMA aşamasında  başlatma düğmesi BAŞLAT'a dokununuz.

Ön ısıtma bittikten sonra zil çalacak ve ekranda yemeğin fırın odasına konulabileceğini gösteren bir mesaj belirecektir.



2. Pişirilecek yiyeceğe sıcaklık probunun ucunu sokun.

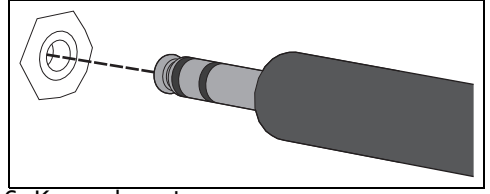


En iyi sonuç için, sıcaklık probunun metal kısmının yiyeceğe neredeyse tamamen, tam dik açıyla girdiğinden emin olun, ancak aşağıdaki tepsiye değmediğinden emin olun.

3. Fırın kapısını açın.

4. Yiyeceğin konulduğu tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.

Sıcaklık probunun takma ucunu yan taraftaki fişeğe takın, koruyucu kapağı açmak için probu kullanın.



6. Kapiyı kapatın.

7. ONAYLA dokununuz  başlatmak için düğmeye basın sıcaklık probu kullanılarak pişirme.

Ön ısıtma olmadan:

1. ÖN ISITMA düğmesine dokununuz 

Ön ısıtmayı devre dışı bırakın.

2. Cihaz kapağını açın.

3. Yiyeceğin konulduğu tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.

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

5. Kapiyı kapatın.

6. Sıcaklık probu kullanılarak  pişirmeyi başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokununuz.

Sıcaklık probuyla pişirme

parametrelerinin sonu

Pişirme, anlık sıcaklık kullanıcının belirlediği hedef sıcaklığa ulaştığında sona erer.

Isıtma elemanları kapatılır ve cihaz bir dizi bip sesi çıkarır.

1. Kapiyı açın.

2. Probunu yiyecekten çıkarın ve prize fişini çekin.

3. Fırından yiyeceği çıkarın.

4. Koruyucu kapağın düzgün kapatıldığından emin olun.

5. Kapiyı kapatın.

Hızlı Mod (yalnızca düğmeli modeller)



Bu mod, düğmelerle geleneksel bir pişirme işlevini ve sıcaklığını hızlıca ayarlamanıza olanak tanır.

Prob ile pişirme işlevi de hızlıca ayarlanabilir.



Hızlı Mod kullanılırken ön ısıtma işlevi devre dışı bırakılamaz.



Pişirme, işlev düğmesi ve sıcaklık düğmesi 0 konumuna getirilerek herhangi bir zamanda durdurulabilir.

1. İşlev düğmesini ve



Sıcaklık düğmesini tekrar 0 konumuna getirin.

2. "ana menü" içindeki QU MODE düğmesine dokununuz (bilgi alanında sol üstte).

Artık cihazı çalıştırmak için düğmeleri kullanabilirsiniz.

3. İstenen işlevi seçmek için İşlevler



düğmesini çevirin



PIZZA



ve ECO



İşlevleri hariç tüm geleneksel işlevleri

Geleneksel pişirme

1. İstenen pişirme sıcaklığını ayarlamak için Sıcaklık düğmesini çevirin.

Fırın haznesi, son ayar yapıldıktan birkaç saniye sonra ön ısıtmaya başlar.



2. Pişirme süresini ayarlamak için Azaltma ve Artırma düğmelerini (alt bölümde) kullanın.



Azaltma ve Artırma



düğmeleri kullanılmazsa ekranda geçen pişirme süresi görüntülenir.

Prob ile pişirme (yalnızca bazı modellerde)

3. Alt bölümdeki PRO düğmesine dokununuz.

4. Azaltma ve Artırma

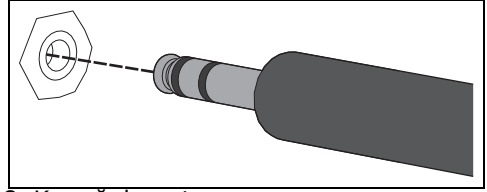


tuşlarını kullanarak hedef sıcaklığı ayarlayın.

5. Hedef sıcaklığı onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.

6. Yemeğin yerleştirildiği tepsiyi uygun kızaklara takın.

7. Sıcaklık probunun fişini yan taraftaki yuvaya takın; probu kullanarak koruyucu kapağı açın.



8. Kapağı kapatın.

9. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için Sıcaklık düğmesini çevirin.

Fırın haznesi, son ayar yapıldıktan birkaç saniye sonra ön ısıtmaya başlar.



Pişirme sonu

Pişirmenin sonunda, Pişirme sonu görüntülenir ve kısa bir süreliğine bir zil sesi duyulur; bu, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



1. İşlev düğmesini ve



Sıcaklık düğmesini tekrar 0 konumuna getirin.

2. Sol üstteki bilgi alanında unan TOUCH MODE düğmesine dokununuz

ana menüye dönmek için.

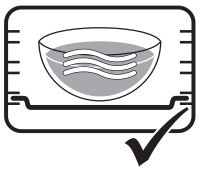
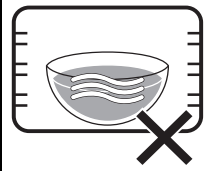
Mikrodalga pişirme



Yiyeceğe doğrudan nüfuz ettiklerinden mikrodalgalar çok kısa bir sürede pişirme sağlar ve enerji tasarrufu sağlar. Yağsız pişirme için ve ayrıca çözdürme ve yeniden ısıtma için de uygundur; yiyeceğin orijinal görünümünü ve kokusunu korur.



Mikrodalga kullanılırken yiyecek (veya kaplamak) fırın boşluğunun altına konulmamalıdır. Yapmak istediğiniz tarife uygun raflara yerleştirilmiş bulunan verilen aksesuarları kullanın.



FIRIN HAVUZUNUN TABANINA DOĞRUDAN DAYANAN KASALAR/ AKSESUARLAR (raf, cam kaplar vb.) KULLANMAYIN.

1. Kapağı açın.
2. Yemeği fırın boşluğuna yerleştirin.



Yalnızca mikrodalga fonksiyonunu kullanarak pişirildiğinde cihaz ön ısıtma yapmaz. Yiyecek hemen cihazın içine konulabilir.

3. Kapağı kapatın

4. PİŞİRMEye dokunun  butonu üzerinde ana menü".

5. MICROWAVE Pişirme'ye dokunun

MENÜ  düğmesi.

6. MICROWAVE Seçin  fonksiyon ilgili pişirme ekranına girmek için.

7. MICROWAVE GÜÇ düğmesine veya ilgili değere dokunun. 

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

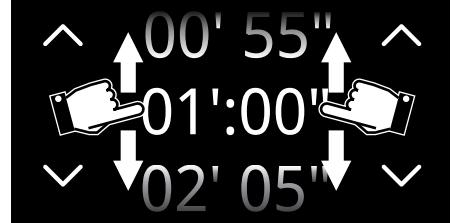


Mikrodalga'nın güç seviyesi 100 W ile 600 W arasındadır veya MAX.

9. Onayla düğmesine  (ile kullanılan güç düzeyini onaylamak için sağ alt köşedeki düğme)

10. Pişirme SÜRESİ düğmesine veya ilgili değere dokunun. 

11. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



12. Seçilen pişirme süresini onaylamak için ONAYLA düğmesine dokunun.



Dakikalar ve saniyeler ayrı ayrı seçilebilir.



Mikrodalga pişirme süresi en az 5 saniye ile en çok 29 dakika 55 sn arasında olabilir.

13. Mikrodalga pişirme  başlatmak için START düğmesine (sağ alt köşe) dokununuz. 



Kapı her açıldığında, işlem duran fonksiyon durur. Pişirmeye devam etmek için kapıyı kapatın ve onaylayın.

Pişirme Sonu

Pişirme bittiğinde, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve bir zil çalar; bu, ekranın herhangi bir noktasına dokunularak veya kapı açılarak devre dışı bırakılabilir.



- Ana menüden çıkmak için  E düğmesine dokununuz fonksiyondan çıkın.

Mikrodalga güç seviyeleri

Aşağıda seçilebilecek güç seviyelerinin listesi bulunmaktadır:

Güç (W)	Kullanımlar
100	Gıdaları çözdürme
200	
300	
400	Hassas pişirme
500	
600	Yeniden ısıtma ve pişirme
maks.	Sıvıları ısıtma

Mikrodalga ile kombinasyon pişirme



Kombinasyon pişirme, geleneksel pişirme ile mikrodalga çalışmasının karışımıdır. Bu fonksiyonlar mikrodalga fonksiyon simgesi ve geleneksel fonksiyon açma işaretiyle gösterilir.

1. Ana menüden  PişİRME'ye dokununuz.

2. MICROWAVE PİŞİRME düğmesine dokununuz

MENÜ



düğme.

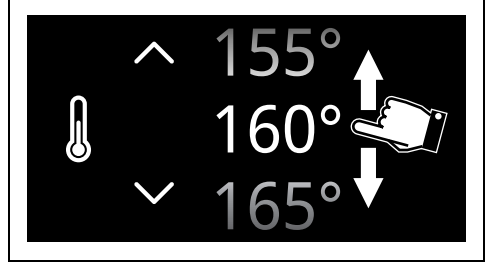
3. Bir kombinasyon işlevi seçin (örneğin FAN-HEATED MICROWAVE)



ilgili pişirme ekranına girmek için ekran.

4. TEMPERATURE düğmesine  dokununuz veya ilgili değere dokununuz.

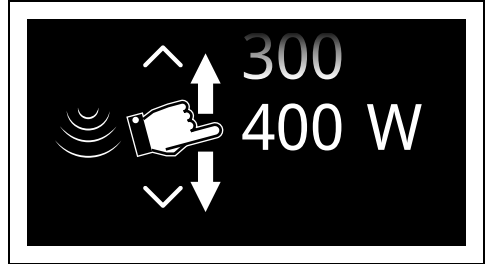
5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



6. Seçilen pişirme sıcaklığı  onaylamak için CONFIRM düğmesine (sağ alt köşe) dokununuz. 

7. MICROWAVE POWER düğmesine  veya ilgili değere dokununuz.

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

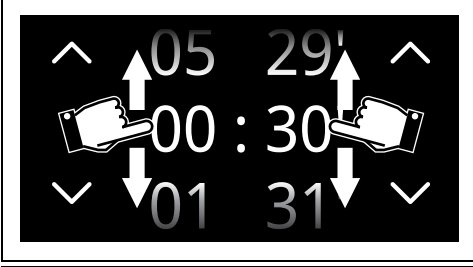


Mikrodalga güç seviyesi 100 W ile 400 W arasındadır.

9. CONFIRM düğmesine  basın ve onayın. mikrodalga güç seviyesi.

10. Pişirme Süresi düğmesine  veya ilgili değere dokununuz.

11. Değerler arasında kaydırın ve gereken süreyi seçin.



Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.



Kombine mikrodalga pişirme fonksiyonunun süresi en az 1 dakika, en fazla 5 saat 59 dakika olabilir.

12. Seçilen pişirme süresini onaylamak için CONFIRM düğmesine dokunun.

13. Başlat düğmesine dokun (şu anda sağ alta) kombinli mikrodalga pişirmeyi başlatmak için.

Ön ısıtma aşaması

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

Bu aşama, ulaşılan ısı seviyesinde artışla gösterilir.



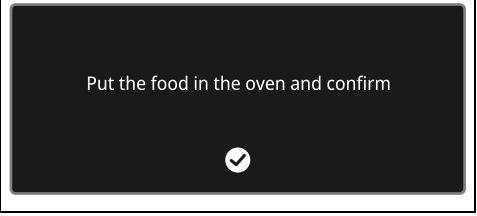
Tarifte belirtilmediği sürece, ön ısıtma aşamasında fırına yiyecek yerleştirilmesi önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz ayrıcalıklı düğmeye dokunarak.

Ön ısıtma bittikten sonra bir zil çalacak ve ekranda tabağın fırına konulabileceğini gösteren bir mesaj görünecektir.

ocak içi
pişirme.



Pişirme aşaması

1. Kapağı açın
2. Pişirilecek yiyeceğin bulunduğu tabağı fırın iç bölümüne yerleştirin.
3. Kapağı kapatın.

4. Başlamak için onayla (CONFIRM) düğmesine dokunun pişirme.

Bu aşama, pişirme seviyesinde artan bir ilerleme ile gösterilir.



Pişirme sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil sesi duyulur; bu ses, ekrana dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



- İşlevden çıkmak için HOME düğmesine dokunun.

Kombine mikrodalga pişirme fonksiyonları listesi

FAN DESTEKLİ MİKRODALGA



Fanın, geleneksel pişirme ile birleşik çalışması, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Öte yandan mikrodalgaların kullanılması, yiyeceğin içinin hızlı pişmesini sağlar.

MİKRODALGA + FAN-ISI



Mikrodalga etkisinin sıcak hava dolaşımıyla birlikte çalışması sayesinde kısa sürede yiyeceklerin kombinasyon pişirmesi için.

Mikrodalga + Izgara



Izgaranın kullanımı, yemeğin yüzeyinin mükemmel kızarmasına yol açar. Öte yandan mikrodalga kullanımı, yiyeceğin içinin hızla pişmesini sağlar.

MİKRODALGA + FANLA ISITILANAN TABAN



Yoğun ısı, mikrodalga fonksiyonuyla tamamlanır, pişirme sürelerini hızlandırır ve yiyeceği yumuşak ve nemli tutar.

Buhar ile pişirme



Beslenme 100°C'nin üzerinde sıcaklıklarla daha önce pişirildiyse, buhar fonksiyonunu kullanmak için fırının soğumasını beklemelisiniz.

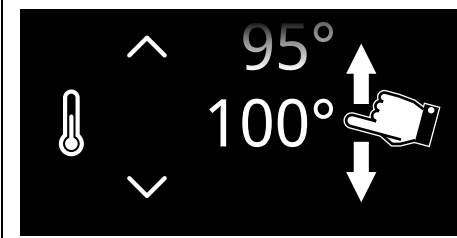
1. Pişirme'ye dokununuz  kişi düğmesi üzerinde ana menü.

2. Buhar Pişirme Menüsüne dokununuz  düğme.

3. Buhar fonksiyonunu seçiniz  kullanım için ilgili pişirme ekranına girin.

4. Sıcaklık düğmesine dokununuz  veya ilgili değer.

5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



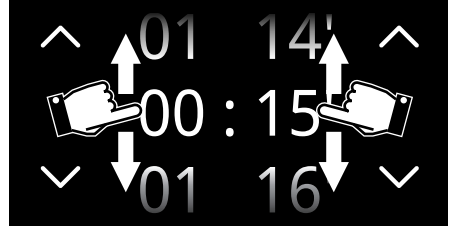
Buhar pişirme sıcaklığı en az 30°C (90°F) ile en çok 100°C (210°F) arasında olabilir.

6. Pişirmeyi onaylamak için  DOĞRULA düğmesine dokununuz (sağ alt köşede) seçilen sıcaklık.

7. Pişirme SÜRESİ düğmesine veya ilgili değere dokununuz.



8. Değerler arasından geçiş yapın ve gerekli süreyi seçin.



Dakikalar ve saniyeler ayrı ayrı seçilebilir.



Buhar fonksiyonunun süresi en az 1 dakika, en çok 1 saat 59 dakika olabilir.



Pişirmenin beklenen bitiş süresi süre'nin altında gösterilir; ön ısıtma için gereken dakikalar zaten hesaplanmıştır.

9. Seçilen pişirme süresi  onaylamak için DOĞRULA düğmesine dokununuz.

10. Depoyu başlatmak için  Aşağı Sağ köşedeki START  düğmesine dokununuz

doldurma prosedürü.

Depo doldurma



Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya gazı az olan mineral suyu kullanın.



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

1. Pişirme süresi için yeterli su ile bir bardak veya kap doldurun.

2. Cihaz kapısını açın.

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

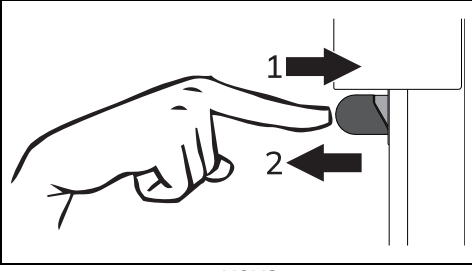


Suyla birlikte kap veya kap ağır gelen toplam ağırlık 5 kg'dan az olmalıdır.

4. Yükleyici değneğini tutucusundan çıkarın.

• Yükleyici değneğini çıkarmak için yay açılana kadar değneğin önüne basın

sözleşmeler, ardından bırakın.



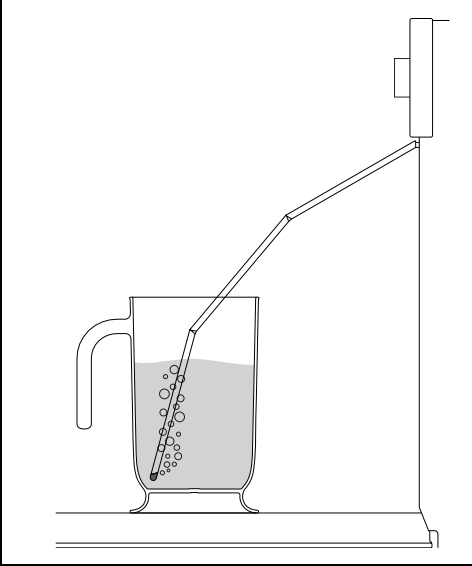
veya

- Üstteki DEĞNEK düğmesi  basın, ekranda (alt bölümde konumlandırılmış).



Değneğin yansımaya çarpılmamak için korunması gereken mesafeye dikkat edin.

5. Tüpün ucunu su şişesinin (veya kap) altına yerleştirin.



6. Cihazın deposu  suyla doldurmaya başlamak için başlat düğmesine basın.

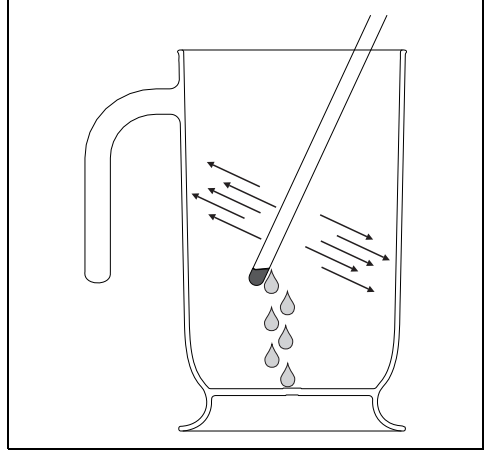


Cihaz, belirlenen süreye göre pişirme için gerekli su miktarını otomatik olarak çekecektir.



Suyun bitmesi durumunda, cihaz pişirme işlemini otomatik olarak durduracak, bir zil sesi duyulacak ve ekranda su deposunun doldurulması talebi görünecektir.

7. Bitirildiğinde, su kalıntılarını gidermek için yüklem değneğini sallayın.



8. Yükleme değneğini tutucusuna geri koyun.

9. Sürahiyi (veya kabı) çıkarın.

10. Kapıyı kapatın.



Kapı kapalı olduğunda, sızdırmaları önlemek için yüklem değneğindeki artan suyu otomatik olarak çekebilen bir sistem çalışır. Köpürme sesi duyulabilir; bu tamamen normaldir.

11. Doldurmayı tamamla  onaylamak için ONAYLA düğmesine basın depo.

Cihaz, belirlenen parametrelerle işlemi başlatır.



Her kapı açıldığında, işlem duran bölüm durur ve kapatıldığında otomatik olarak yeniden başlar.

Ön ısıtılma aşaması

Yemek pişmeden önce, pişirme sıcaklığına daha hızlı ulaşılmasını sağlayan bir ön ısıtma aşaması vardır. Bu aşama kademeli olarak gösterilir.

ulaşan sıcaklık seviyesi artışı.



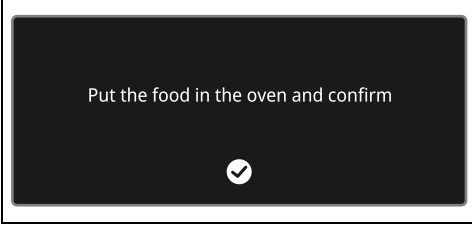
Tarifte aksi belirtilmedikçe, ön ısıtma aşamasında fırına yiyecek koymanız önerilmez.



n ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz özel düğmeye dokunma.



n ısıtma sonrası bir ziller çalacak ve ekranda tabak fırın haznesine konulabilir mesajı görünecek.



Pişirme aşaması

1. Kapiyı ain
2. Pişirilecek yiyei fırın boşluğuna yerleştirin.
3. Kapiyı kapatın.

4. Pişirmeye başlamak için CONFIRM düğmesine dokunun.

Bu aşama, pişirme süresinin ilerleyen bir artışı ile gösterilir.



Pişirme sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon bitti" görünecek ve kısa bir zilin ses çıkaracak, bu durum ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapiyı açarak devre dış bırakılabilir.



- Fonksiyondan ıkışmak için ANA SAYFA düğmesine dokunun.



Depo boşaltma



Depoyu boşaltmadan önce fırının soğumasını bekleyin, kapiyı açık bırakın. Depodaki kalan suyun olduğundan emin olmak için çok sıcak değildir, en az 40 dakika bekleyin.



Her pişirme sonunda boşaltılmasını önerilir, depoda kullanılmayan su kalıntısının kalmamasını önlemek için.



Uzun süre kullanılmadıktan sonra buhar devresini durulamak için depo doldurma ve boşaltma döngüsü yapmanız önerilir.

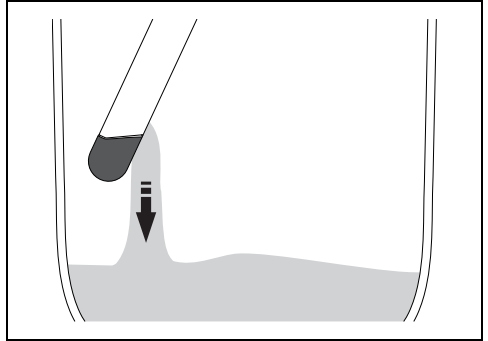
1. Aletin yanına yanaşın ve fazla buharın çıkmasına izin vermek için kapiyı birkaç saniye aralıkla açın.

2. Güvenli olduğunda kapiyı tamamen açın ve yiyei dikkatli bir şekilde fırından çıkarın.

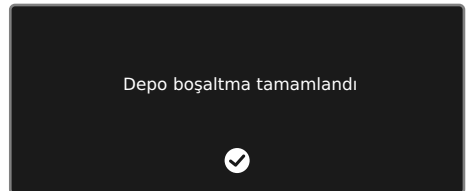
3. Açık kapiya bir sürahi veya kap koyun.

4. Yükleme nozln muhafazasından dışarı ekin.

5. Suyu sürahiye (veya kap) boşaltmaya başlamak için START düğmesine basın.



Tamamlandığında, ekranda artık su çıkarma işleminin tamamlandığı gösterilecek.



6. CONFIRM düğmesine dokunun.



7. Yükleme memesini sallayarak kalan suyu çıkarın.

8. Yükleme memesi yerine yerine oturtun.

9. Sürahiye (veya kap) çıkarın.

10. Fırın boşluğunun tabanından ve duvarlarından, kapı camından ve damlama tepsisinden ve cihazın önünden süngerle yoğunlaşmayı çıkarın.



Dikkat: su çok sıcak olabilir.



Boşaltılan su başka yemekler için kullanılamaz.

Buğulu birlikte pişirme

1. Pişirme dokunmatik tuşuna dokunun



buton açık

ana menü.

2. Buharlı Pişirme Menüsü'ne dokunun



düğme.

3. Birleşik bir işlev seçin (için

örnek BUHARLI FAN-ISIYLA)

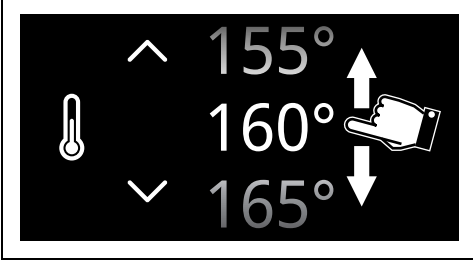


ilgili pişirme ekranına girmek için.

4. Sıcaklık düğmesine dokunun veya ilgili değere.



5. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



6. Onaylamak için CONFIRM düğmesine dokunun (kullanılanınız)

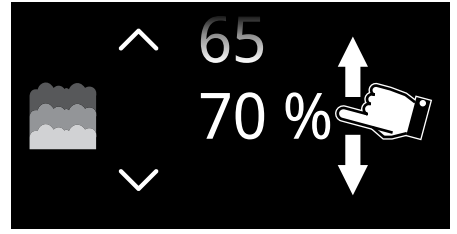


sağ alt köşedeki) seçilen pişirme sıcaklığını doğrulamak için.

7. Buhar Yüzdesi düğmesine veya ilgili değere dokunun.



8. Değerler arasında kaydırın ve gerekli buharlı yüzdeyi seçin.



%25 - Pastalar ve ekmekler
%30 - Ördek
%40 - Sığır eti, kuzu eti ve kuzu eti
%50 - Tavuk
%70 - Bütün balık

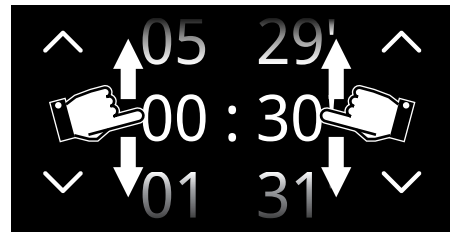
9. Seçilen buhar yüzdesini onaylamak için ONAY düğmesine dokunun.



10. Pişirme Süresi düğmesine veya ilgili değere dokunun.



11. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



Saatler ve dakikalar ayrı ayrı seçilebilir.



Birleşik buhar fonksiyonunun süresi en az 1 dakikadan en fazla 12 saat 59 dakikaya kadar olabilir.



Pişirmenin bitişine ilişkin beklenen süre süre boyunca gösterilir; önceden ısıtma için gereken dakikalar zaten hesaplanmıştır.

12. Seçili pişirme süresini onaylamak için CONFIRM düğmesine dokunun.



13. START düğmesine dokunarak (şunun altında,



sağ alt) hazne doldurma işlemini başlatmak için prosedürü.

14. Hazne doldurma işlemini yukarıda açıklandığı gibi sürdürün.

Ön ısıtma aşaması

Pişirme işlemi, 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 yiyeceği fırına koymanız önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz ayrılmış düğmeye dokunarak



Ön ısıtma tamamlandıktan sonra bir bip sesi duyulur ve yemeğin fırın iç haznesine yerleştirilebileceğini belirtmek için ekranda bir mesaj görüntülenir.



Pişirme aşaması

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

4. Pişirmeyi başlatmak için **ONAYLA** düğmesine dokununuz.



Bu aşama, pişirmenin kademeli olarak artmasıyla gösterilir.



Pişirme sonu

Pişirme sonunda "İşlev sona erdi" görüntülenir ve kısa bir bip sesi duyulur; bu, aşağıdaki herhangi bir noktaya dokunularak devre dışı bırakılabilir

ekrandan veya kapağı açarak.



• İşlevden çıkmak için **ANA SAYFA** düğmesine dokununuz.



5. Hazneyi boşaltma işlemini yukarıda açıklandığı gibi sürdürün.

Buhar işlevlerinden sonra kurutma

Buharla pişirme, cihazın içinde çok fazla nem oluşturur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işlemi bittiğinde:

1. cihazın soğumasını bekleyin;
2. fırın iç haznesini ve kullanılan aksesuarları yumuşak bir bezle veya kâğıt havluyla iyice kurutun;
3. cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

Birleşik buharlı pişirme işlevlerinin listesi

FAN DESTEKLİ+BUHAR



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

TERMAL FAN DESTEKLİ BUHAR



Termal fan destekli pişirmeye buhar eklenmesi, yemeğin özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. Rostolar, tavuk ve kabartılmış kekler ile ekmek gibi fırın ürünlerini hazırlamak için idealdir.

FANLA ISITILAN TABANLI BUHAR



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

Buharlı pişirme için öneriler

- Makarna ve pirinç: 100°C'ye ulaşıldığında pişirme süresi ocakta pişirmeyle aynı olacaktır. Makarna veya pirinci metal bir tepsiye yerleştirin ve yaklaşık bir santimetre suyla kaplayın. Pirinci en iyi şekilde pişirmek için kaba bir kapak koyun veya alüminyum folyo ile kaplayın. Bu işlem, pirincin tüm suyu emmesini sağlar ve ardından doğrudan masaya servis edilebilir.
- Yumurtalar: 100°C'deki buhar işlevi kullanılarak haşlanabilir, çırpılabilir veya suda kızartma (poşe) yapılabilir. Mükemmel haşlanmış yumurtalar elde etmek için onları delikli tepsiye yerleştirin ve

- yumuşak haşlanmış yumurtalar için 4-6 dakika ve sert haşlanmış yumurtalar için 8-10 dakika pişirin. Çırpılmış yumurtalar için çırpılmış yumurtaları, süt, tereyağı ve baharatla metal bir tepsiye koyun. Tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Her birkaç dakikada bir çatal ile karıştırın. Poşe yumurtalar için, metal tepsiye bir damla sirkeli kaynar su dökün ve buharda yaklaşık 4-5 dakika pişirin.
- **Sebzeler:** buharla pişirme sebzelerde mükemmel sonuçlar verir. Renklerini, tadlarını ve besin değerlerini korurlar. Patates, turp ve kök pancar gibi yoğun sebzeler için, onları ocakta kaynatacağınız süre ile aynı süre 100°C'de pişirin. Brokoli ve havuç için, eğer sert kalmalarını istiyorsanız 6 dakika, daha yumuşak olmalarını istiyorsanız 10 dakika pişirin.
 - **Balık:** balığın narin doğası nedeniyle buharla pişirme mükemmel sonuçlar verir. Somon veya alabalık gibi yağlı balıklar için yaklaşık 5 dakika, 100°C'de pişirin. Morina veya haddock gibi beyaz balıklar için yaklaşık 5 dakika, 80°C'de pişirin. Farklı yiyecekler pişiriyorsanız, tüm balıklar delikli tepside pişirilmeli ve bu tepsi, balıktan sızan sıvının diğer yiyeceklerin üzerine damlamasını önlemek için fırının alt rafına konulmalıdır.
 - **Et:** güveçler ve köriler buharla pişirme için idealdir. Güveci normal fırın pişirme gibi hazırlayın. Bir metal tepsiye koyun, kapak veya alüminyum folyo ile kapatın ve kullanılan ete bağlı olarak 45 dakika ile 3 saat arasında pişirin.
 - **İnce çorbalar:** buharla pişirme, az çaba ile tatların mükemmel şekilde gelişmesini sağlar; sıvılar taştan taşmaz. Sebzeli çorba doğru kıvamda olacak şekilde, önce sebzeleri buharda pişirin, sonra su veya et suyu ekleyin ve 100°C'de buharda pişirin. Buhar fonksiyonu ayrıca ileride kullanmak üzere büyük miktarlarda hazırlamak için idealdir.
 - **Çorbalar:** Kalın çorbalar da kolay ve hızlı hazırlanır. Çorbayı metal bir tepsiye koyun, kapak veya alüminyum folyo ile kapatın ve mikrodalga fırında pişireceğiniz süreyle aynı süre 100°F'de buharda pişirin. Kremamsı bir doku elde etmek için pişirirken yarısında karıştırın.
 - **Isınma:** buhar pişirme fonksiyonu yiyecekleri kurutmaz ve daha nemli bir sonuç verir. Alüminyum folyo ile kapatılmış önceden hazırlanmış ev yemeklerini ısınması yaklaşık 10-12 dakika sürer. Hazır yemekler olacak

pakette yazan sürenin yaklaşık iki katını gerektirir.

- **Çözümle:** Yemekleri çözmek için buhar fonksiyonunu kullanmak mümkündür. Zamanlar değişir, ancak buhar pişirme fonksiyonuyla çözme, oda sıcaklığında örtülü yiyecekler çözülürken gereken sürenin yaklaşık yarısı kadar sürer.
- **Biber ve domatesleri soyma:** buhar fonksiyonunu kullanırken yapmak çok kolaydır. Domatesin kabuğuna küçük bir X işareti kesmek için bıçak kullanın ve 1 dakika buharda pişirin. Biberlerin kabuğu daha serttir ve soyabilmek için yumuşamasını sağlamak adına en fazla 4 dakikaya ihtiyaç duyabilir.
- **Çikolata:** buhar pişirme fonksiyonuyla eritilebilir. Çikolatayı metal bir tepsiye koyun, alüminyum folyo ile kapatın ve 1 dakika buharda pişirin. Diğer yöntemlerden farklı olarak çikolatanın buhar fırında yanması olası değildir.
- **Sıcak havlular:** yüz bakımları, yakın tıraş veya yemekten sonra kullanım için idealdir; buharda pişirme fonksiyonuyla hazırlamak kolaydır. Bir havluyu suyla ıslatın, sarın ve 1 dakika buharda pişirin.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fan yardımcı fonksiyonu kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme süresini kısaltmak mümkün değildir (gıda dışı aşırı pişebilir ve içi pişmeyebilir).

Et pişirme tavsiyeleri

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

- Et pişirirken et termometresi kullanın ya da sote etine bir kaşıkla basın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ve fan ile ızgara pişirme tavsiyeleri

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz et, sade ki fırına veya önceden ısıtılmış fırına konularak ızgara yapılabilir.

- Fan yardımcı ızgara fonksiyonunu kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonu ile 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 iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa, tatlı pişmiştir.

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

Çözündürme ve mayalama için tavsiyeler

• Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan kapaksız bir kapta fırının ilk rafına yerleştirin.

- Gıdaların üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviye üzerine yerleştirilmiş rafı ve birinci seviye üzerinde bir tepsiyi kullanın. Böylece çözündürme sırasında yiyeceğin içindeki sıvı yiyecekten uzak olacaktır.

- En narın parçalar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalama için fırının tabanına bir su kabı konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırında biriken ısı ile pişmeye devam edecektir.

- Isı kaybını önlemek için kapı açılışını minimumda tutun.
- Aletin içini her zaman temiz tutun.

Sous Vide pişirme



SOUS VIDE

– Mühürlü bir torba içinde mükemmel pişirme için buhar fonksiyonu. Yemeğin tadı güçlenir ve hiçbir besin değeri kaybolmaz.



- Yiyeceği içeren torba delikli tepsiye veya birinci veya ikinci rafında konumlandırılmış bir racks'a konabilir.

Damp fırında sous vide pişirmek, besin değerlerini ve kalitesini değiştirmeden yiyeceği pişirmenin en iyi yoludur. Ayrıca

son derece sağlıklı ve doğal bir pişirme türü.

- Sous vide tekniği ısının verimli bir şekilde iletilmesini sağlar.

yemeğe buharlı olarak iletilir, buharlaşma ve besin değerlerinin kaybını önler. Pişirme sırasında oksidasyon ve besinlerin buharlaşmasıyla oluşan tatları önler.

- Sous vide pişirme, geleneksel yöntemlere göre daha fazla kontrol sağlar ve pişirmenin tekdüze olmasını garanti eder.

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

Sous Vide pişirme için ihtiyaçlarınız:

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

- Torbanın dikişli alanının temiz ve gıda kalıntılarından arınmış olduğundan emin olun.
- Yemeği pişirme sıcaklıklarına dayanabilen özel gıda kalitesi torbasında hermetik olarak mühürleyin.
- Pişirmeyi etkileyebilecek hava kabarcıklarının oluşmasını önlemek için torbada en az %99.8 vakum oluşturun.
- Bir Smeg vakum çekmeceniz varsa, maksimum vakum seviyesini (seviye 3) kullanın.
- Pişirildikten sonra ürünü torbadan çıkarmak ve tavada veya ızgarada pişirmeye devam etmek tavsiye edilir.

İpuçları:

- Pişmeye kadar iyi korunmuş taze, yüksek kaliteli hammaddeleri tercih edin.
- Pişirme sonucunu iyileştirmek için torba içinde soslar eklenebilir.
- Yemeği kemiklerden veya torbayı delip pişirmeyi bozabilecek balık kemiklerinden iyice temizleyin.
- Torba pişirme sırasında şişebilir ve vakumun tüm avantajlarını kaybedeceği için yiyeceği oda sıcaklığında çok uzun süre bırakmayın.

- Sous Vide pişirme veya saklama için vakumlanacak yiyecekler buzdolabı sıcaklığında olmalıdır (3°C ila 7°C arası), asla sıcak olmamalıdır.

- Ürünleri vakum içinde (pişirilmiş ve ardından hızlı soğutulmuş) buzdolabında sabit bir 3°C'nin üzerinde olmayan sıcaklıkta saklayın.

- Eşit pişirme için torbaları aşırı doldurmayın ve yiyeceği tek bir katman halinde en iyi şekilde yerleştirin.
- Aynı anda birden fazla torba pişiriyorsanız, torbaları aynı üst üste koymayın.

üst rafın, üst üste gelmeden.

- Pişirdikten sonra poşetleri yeniden kullanmayın.

Sous Vide pişirmeyi seçmek için:

1. COOKING



düğmesine

"ana menü" üzerinde dokununuz.

2. STEAM COOKING MENU



düğmesine dokununuz.

1. SOUS VIDE



işlevini seçin.

2. Ayarlar için, "Steam cooking" paragrafında açıklanan prosedüre bakın.

Nemlendirilmiş pişirme



Seviye 1

kapakla pişirmeye benzer; pizzalar, büyük sosisler, bütün domuz filetosu, tavuk göğsü, balık biftekleri, kışlar/kışler (quiche), güveç sebzeler, ekmek...

Seviye 2

fırın/ızgara tavuk, hindi göğsü, domuz pirzolası, orta boy balık, fırın patates, büyük yağsız kızartmaların düşük sıcaklıkta pişirilmesi, pastörizasyon, yumurta eriştesi...

Seviye 3

şarap ilavesiyle kapaklı pişirmeye benzer. Haşlanmış etler, güveçler, omuz kızartmaları, büyük balıklar, güveç/tencere yemekleri, haşlanmış patatesler, balık ve sebze güveçleri için önerilir.....

1. COOKING



düğmesine

"ana menü" üzerinde dokununuz.

2. HUMIDIFIED COOKING

MENÜ



düğmesine dokununuz.

3. Nemlendirilmiş bir işlev seçin (şu örneğin

gösterge yaklaşık 8

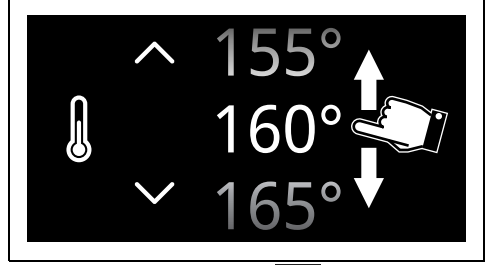


ilgili pişirme ekranına girin.

4. TEMPERATURE düğmesini veya ilgili değere dokununuz.



5. Değerlerde gezinin ve gerekli pişirme sıcaklığını seçin.



6. CONFIRM düğmesine dokununuz (alt sağda)

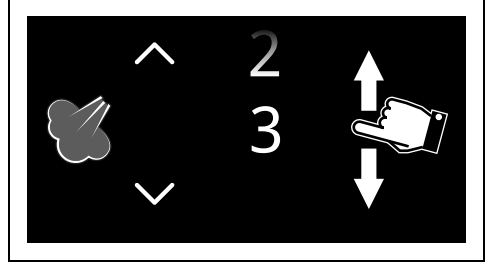


seçilen pişirme sıcaklığını onaylamak için (alt sağ).

7. STEAM LEVEL düğmesine dokununuz veya ilgili değeri seçin.



8. Değerlerde gezinin ve gerekli buhar seviyesini seçin.



Seçilebilen 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 birlikte, pişirme sırasında buhar enjeksiyonları dilediğiniz gibi pişirme sırasında düğmeyle devreye alınabilir. Buhar enjeksiyonları,



gösterge ışığı
örnek FAN-HEATED) ilgili dakika süreyle.



yanıp sönene

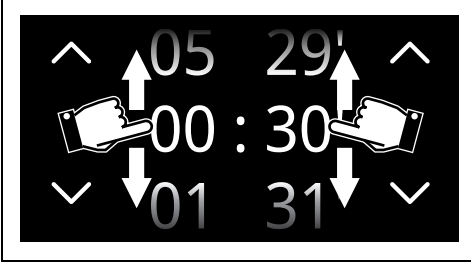
9. Seçilen buhar seviyesini onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.



10. COOKING DURATION düğmesini veya ilgili değere dokununuz.



11. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süredeyi seçin.



Saat ve dakika ayrı ayrı seçilebilir.



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



Pişirmenin beklenen bitiş süresi süre süresinin altında gösterilir; önısıma için gereken dakikalar zaten hesaplanmıştır.

12. Seçilen pişirme süresini onaylamak için ONAY düğmesine dokununuz.

13. BAŞLAT düğmesine dokununuz (olarak alt sağ) Rezervuar dolum prosedürünü başlatmak için.

14. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuar dolumuna devam edin.

Önısıma aşaması

Yemek pişmeden önce hızlıca pişirme sıcaklığına ısıtan bir önısıma aşaması vardır.

Bu aşama, ulaşan sıcaklık seviyesinin artışına işaret eder.



Tarifte açıkça belirtilmediği sürece, önısıma sırasında yiyeceği fırına koymanız önerilmez.



Önısıma aşamasını atlayabilirsiniz özel düğmeye dokunmak.



Önısıma işleminden sonra zil çalacak ve ekranda yemeğin fırına konulabileceğini belirten bir mesaj görünecektir.

fırın gövdesi.



Pişirme aşaması

1. Kapağı açın

2. Pişirilecek yemeğin olduğu tabağı fırın gövdesine yerleştirin.

3. Kapağı kapatın.

4. Pişirmeye başlamak için ONAY düğmesine dokununuz.

Bu aşama, pişirme ilerledikçe artışla gösterilir.



Pişirme Bitti

Pişirme bittikten sonra "İşlem bitti" görüntülenir ve kısa bir zil sesi duyulur; bu, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.



• Fonksiyondan çıkmak için ANA SAYFA düğmesine dokununuz.

5. Yukarıda açıklandığı gibi rezervuardan boşaltmaya devam edin.

Nemli pişirme fonksiyonları listesi

FAN-DESTEKLİ



Pişirmeyi hızlandıran buhar enjeksiyonlarıyla yoğun ısı yaratılır; yiyecekler yumuşak ve nemli kalır. Bisküvi, kekler ve çok katmanlı pişirme için idealdir.

FAN-ISITILI



Isı, pişirmeyi hızlandıran buhar enjeksiyonlarıyla yoğunlaştırılır; yiyecekler yumuşak ve nemli kalır. Bisküviler, kekler ve birden çok seviyede pişirme için idealdir.

TURBO



Aromatların karışmasını önlemeden birden çok raf üzerinde hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir. Buhar enjeksiyonu, yemeği kurutmadan pişirmeyi hızlandırır.

FAN-DESTEKLİ IZGARA



Izgaraдан yoğun ısı, fan ve buhar enjeksiyonlarıyla dağıtılır; bu, kalın et dilimlerinin bile kurutmadan ızgara için optimal koşullar yaratır.

FAN İLE ISITILMIŞ TABAN



Pişirmeyi hızlandıran fakat yiyeceğin yumuşak ve nemli kalmasını sağlayan buhar enjeksiyonlarıyla yoğun ısı yaratılır. Turtta ve benzeri yiyecekler için idealdir.

MultiTech pişirme

1. YEME PİŞİRME

menüsüne dokunun.



açık düğme üzerinde

2. MULTITECH YEME YAPMA MENÜSÜ'ne dokunun



düğme.

3. MULTITECH'i seçin



veya

ilgiliyi girmenizi TWINTECH

pişirme ekranı.

4. Önceki bölümlerde açıklandığı üzere,

Sıcaklık düğmelerine dokunun,



PİŞİRME SÜRESİ,



MICRODALGA GÜCÜ, AR



YÜZDE (SİSTEM sadece MULTITECH) veya kendi değerleri.

5. Değerler arasında kaydırın ve istenen ayarları seçin.

6. Onay düğmesine dokunun (mevcut

seçilen değerleri onaylamak için sağ alta)



7. Başlat düğmesine dokunun (sağ alt köşede)

rezervuar doldurma prosedürünü başlatmak için sağ alt köşede)



8. Bu yukarıda tarif edildiği gibi rezervuarın doldurulmasına devam edin.

Önceden ısıtma aşaması

Pişirme kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasıyla başlamadan önce gerçekleşir. Bu aşama ilerleyen olarak gösterilir

ulaşan sıcaklık seviyesinin artması.



Tarifte başka belirtilmediği sürece, ön ısıtma aşamasında yiyecekleri fırına koymanız önerilmez.



Ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz özel düğmeye dokunmak.



Ön ısıtma sonrası, bir zil sesi çalar ve ekranda yemeğin fırın haznesine konulabileceğini gösteren bir mesaj görünür.



Pişirme aşaması

1. KAPİYI AÇIN

2. Pişirilecek yiyeceği içeren yemeği fırın haznesine yerleştirin.

3. KAPİYI KAPATIN.

4. Başlatmak için ONAY düğmesine dokunun pişirme.



Bu aşama pişirmede artan bir ilerleme ile gösterilir.



Pişirme Sonu

Pişirme sonunda, "Fonksiyon bitti" görüntülenir ve kısa bir zil sesi çalar; bu, ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



• Dönmek için ANA SAYFA düğmesine dokunun



fonksiyon.

5. Yukarıda açıklandığı şekilde hazneyi boşaltmaya devam edin.

Multiteknoloji pişirme fonksiyonları listesi

MULTITECH



Bu fonksiyon tüm pişirme teknolojilerini aynı anda kullanır. Buhar, mikrodalga ve konveksiyonla pişirme; geleneksel pişirmeye kıyasla zamandan %70'e varan tasarrufla birlikte yenilikçi sonuçlar sağlar.

TWINTTECH



Fonksiyon, yalnızca buharlı pişirmenin mükemmel sonuçlarını korurken daha hızlı hazırlık için buhar ve mikrodalga pişirmeyi birleştirir.

Akıllı Pişirme

Bu mod, önceden kaydedilmiş bir programı yemek pişirmek için seçmenizi sağlar. Cihaz, seçilen ağırlığa göre optimum pişirme parametrelerini otomatik olarak hesaplar.

1. "ana menü" üzerinde (ana ) bulunan SMART COOKING düğmesine dokununuz.

2. SMART COOKING menüsünden istenen yemek türünü seçin (örneğin

"SEBZELER ").



3. Pişirmek istediğiniz yemek alt kategorisini seçin (örneğin "KARISIK IZGARA

SEBZELER ").



4. Pişirilecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerlerde gezin.



5. ONAYLA düğmesine  dokununuz ve ayarları onaylayın.



Artık ayarları kişisel bir tarif olarak kaydetmek mümkündür ("Tariflerim" bölümüne bakın).

6. SMART COOKING  başlatmak için BAŞLAT düğmesine dokununuz.

Pişirme, programda belirtilen ayarlarla başlayacaktır.



Pişirme sıcaklığı ve süresi, pişirme başladıktan sonra bile herhangi bir zamanda değiştirilebilir.

Sametime



Bu bölümde SAMETIME pişirme için Smeg şefleri tarafından hazırlanmış tarifler bulacaksınız. Bu kategori, tüm hazırlığı aynı anda yapmanıza olanak tanır. Uygun kombinasyonları seçip porsiyon sayısını ayarladığınızda, cihaz en uygun fonksiyonu, süreyi ve sıcaklığı seçer. Ekrandaki talimatlar, yemeği fırına ne zaman koymanız gerektiğini ve hangi rafı kullanacağınızı gösterir.

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

2. İsteddiğiniz fonksiyonu görene kadar fonksiyonlarda gezinin ve

SAMETIME seçin



3. İsteddiğiniz SAMETIME tarifini seçin ve ekrandaki talimatları izleyin.

Hızlı tarifler



Bu bölümde hızlı tarifler pişirmek için Smeg şefleri tarafından oluşturulmuş tarifler bulacaksınız. Bu kategori, geleneksel tarifleri daha kısa sürede hazırlamanıza olanak tanır. Yemeğin türünü ve ağırlığını seçerek cihaz en uygun fonksiyonu, süreyi ve sıcaklığı seçer. Ekrandaki talimatlar, yemeği fırına ne zaman koymanız gerektiğini ve hangi rafı kullanacağınızı gösterir.

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

HIZLI TARİFLER'i SEÇİN



İstediğiniz hızlı tarifi seçin ve ekrandaki talimatları takip edin.

Çok adımlı pişirme



Çok adımlı pişirme, belirli bir işleyle pişirmeye başlama ve kullanıcı tarafından belirlenen farklı işlevlerle pişirmeyi sürdürme ve bitirme olasılığını ifade eder.

1. MULTISTEP düğmesine dokun ana menü (sol alt içinde bölgede).

2. ADIM EKLE düğmesine dokun düğmesi.

İlk adım için istenen işlevi seçin (geleneksel, mikrodalga, buhar...).
Önceki bölümlerde açıklandığı gibi SICAKLIK düğmelerine dokun,

PIŞİRME SÜRESİ,

MİKRODALGA GÜÇ SEVİYESİ

Kullanılan işleve bağlı olarak BUHAR YÜZDESİ, değiştirmek istediğiniz parametreleri seçin.

Değerler arasında kaydırın ve istenen ayarları seçin.

6. ONAYLA düğmesine dokun (şurada, alt sağ köşede) seçilen değerleri onaylamak için.

7. Tekrar ADIM EKLE düğmesine dokun.

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

İkinci işlev için istenen parametreleri ayarlayın.



Pişirme süresi veya prob sıcaklığı (varsa) ayarlanmadıysa sonraki adım eklenemez.



Tüm adımlar için süre veya prob sıcaklığı (varsa) ayarlanmadıysa pişirme işlemi başlatılamaz.



13 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.

Seçilen değerleri onaylamak için ONAYLA düğmesine dokun. 11. Çok adımlı başlatmak için (alt sağdaki) BAŞLAT düğmesine dokun.

pişirme.

Geçmiş

Bu menü, kullanılan son programme veya kişisel tarifleri görüntülemek ve yeniden kullanmak için özellikle kullanışlıdır.

1. Geçmiş düğmesine dokun

"ana menü" (sol alt içinde alanda).

Yanında yeniden kullanmak istediğiniz işlevi seçin ve önceki bölümlerde açıklandığı gibi pişirmeye devam edin.

Geçmişi silme

Geçmişi silmek istiyorsanız:

1. Geçmiş düğmesine dokun "ana menü".

2. Geçmişten sepet silmek için düğme düğmesine dokun.

Do you wish to delete the history?



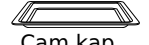
Geçmişi silmek istediğiniz onaylamak için tekrar ONAYLA düğmesine dokun (işlemi iptal etmek için İPTAL düğmesine dokun).

Aksesuarlar için mini kılavuz



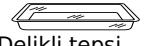
Raf

Fırın kalıpları/pişirme kapları için destek yüzeyi olarak ızgaranın kullanılmasını öneriyoruz. Fırın tepsisi ızgarası yoksa, ızgara, alt raf üzerine konumlandırılan derin fırın tepsisi ile suların toplanması amacıyla ızgara için bir taban olarak kullanılabilir.



Cam kap

Cam kabı ızgara üzerine koyarak kullanın. Mikrodalga ve kombine mikrodalga pişirme için uygundur.



Delikli teps

Çelik tavayı alt seviyeye yerleştirerek delikli fırın tepsisini kullanın. Bu buharla ve kombinasyon buharla pişirme için uygundur.



Tepsi rafı

Yemekleri ızgara yapmak için fırın tepsisi ızgarasını taban olarak kullanmanızı öneririz. Altındaki tav Paketi suları toplar.

Yalnızca tek seviyede pişirme için derin fırın tepsisinin kullanılması tavsiye edilir.

Fan destekli işlevleri kullanırken derin fırın tepsisini merkez rafına yerleştirin.



STATİK fonksiyonunu kullanırken gereken konuma derin fırın tepsisini yerleştirin,



Derin teps

raf.

GRILL modunda pişirmek için tepsiyi son raftaki teps ızgarası ile yerleştirin



UYARI: Derin teps, birleşik mikrodalga pişirme için kullanılabilir. Sadece mikrodalga pişirme için kullanmayın.

Tarifleri keşfedin

Çeşitli yiyecek kategorileri için geliştirilen tarifleri incelemek ve pişirme önerileri hakkında daha fazla bilgi almak için ürüne birlikte verilen broşürdeki QR kodu ile ulaşılabilen www.smeg.com adresindeki özel sayfayı ziyaret etmenizi öneririz.

Kişisel tariflerim

Bu menü, kullanmak istediğiniz parametrelerle kişisel bir program girmenizi sağlar. İlk kullanmada, cihaz yalnızca yeni bir tarif eklemenizi önerir. Kişisel tariflerinizi kaydettikten sonra bunlar özel menüde kullanılabilir olacaktır.

1. MY RECIPES düğmesine dokununuz



ana menü (sol alt alanda).

3 içinde



Sınırlı sayıda kişisel tarif saklamak mümkündür.

Tarif ekleme

1. YENİ TARİF'e dokununuz



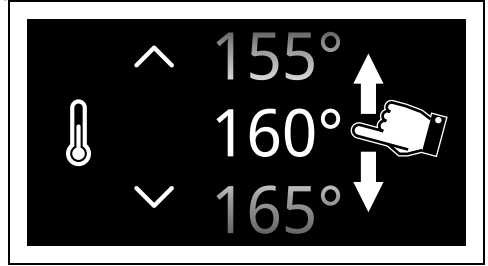
düğme.

2. Gereken işlevi seçin.

3. TEMPERATÜR düğmesine dokununuz veya ilgili değere.



4. Değerler arasında kaydırın ve gereken pişirme sıcaklığını seçin.



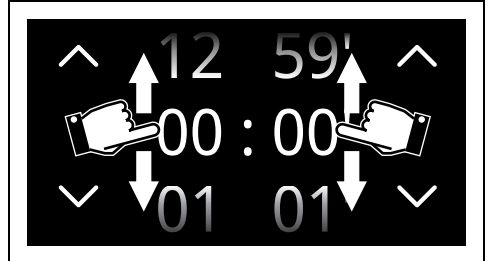
5. Seçilen pişirme sıcaklığı onaylamak için ONAYLA düğmesine dokununuz.



6. Pişirme Süresi düğmesine veya ilgili değere dokununuz.



7. Değerler arasında kaydırın ve gereken süreyi seçin.



8. Seçilen pişirme süresini onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz.



Önceden ısıtma için gereken dakikalar, pişirme sonunda süreye zaten dahildir.



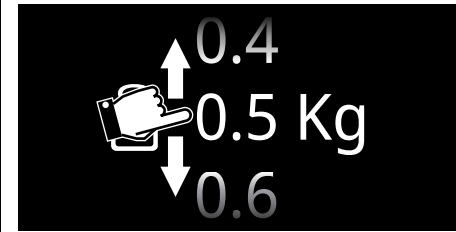
Şimdi programlanmış pişirme eklemek mümkün.

Bir tarifi kaydetme

9. Kaydet düğmesine dokununuz.

10. Değerler arasında kaydırarak RAFT/RAFı ayarlayınız.

11. Pişirilecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırınız.



12. Onaylamak için CONFIRM düğmesine dokununuz. Bu noktada tarife bir ad girilmelidir.

13. Kaydedilecek tarife adını girmek için alfasayısal tuş takımını kullanınız.



Kullan 123 ve düğmeleri alfabetik tuş takımından sayısal tuş takımına geçiş yapmak için tersi.



Tarif adı, boşluklar dahil en fazla 12 karakter içerebilir.



Tarifi saklayabilmek için adın en az bir karakter içermesi gerekir.



Karakter siler önceki harfi.

14. Seçimi saklamak için CONFIRM düğmesine dokununuz. programı.



Kişisel bir tarifi başlatma

1. Ana menüdeki MY RECİPES düğmesine dokununuz.
2. MY RECIPES menüsünden gerekli yemek türünü seçin.
3. Daha önce kaydedilmiş tarifi seçin.

4. Pişirmeyi başlatmak için START düğmesine dokununuz.

Bir tarifi silme

1. MY RECIPES düğmesine dokununuz ana menüde.
2. Daha önce kaydedilmiş tarifi seçin.

3. Tarifi silmek için DELETE düğmesine dokununuz.



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

Diğer işlevler

Özel işlevler menüsünde buz çözme, maya yapma veya temizleme gibi birkaç işlev vardır...

• DİĞER İŞLEVLER'e dokununuz



ana menüdeki düğme.



Bazı işlevler tüm modellerde mevcut değildir.

AĞIRLIĞA GÖRE ÇÖZÜLME



Otomatik çözdüme işlevi. Yemeği seçin, fırın düzgün çözdüme için gereken zamanı hesaplar.



İç sıcaklık gerektiğinden büyükse, işlev hemen durdurulur ve "İç sıcaklık güvensiz, lütfen fırın soğumaya bırakın" görüntülenir. Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasına izin verin.



Ağırlığa göre çözdüme işlevi için varsayılan sıcaklığın değiştirilmesi mümkün değildir.

1. Kapıyı açın.

2. Yiyeceği tarttıktan sonra fırın haznesine yerleştirin.

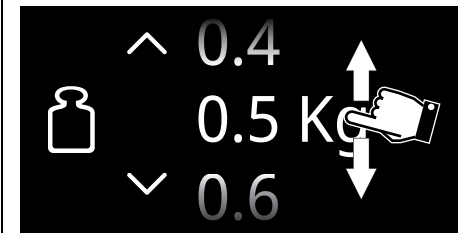
3. Kapıyı kapatın.

4. AĞIRLIĞA GÖRE ÇÖZÜLME y.



5. Çözünecek yiyeceğin türünü MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS kategorilerinden seçin.

Çözünecek yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için değerler arasında kaydırın.



7. DOĞRULA düğmesine dokununuz. ayarları onaylayın.



8. Ağırlığa Göre Çözdüme işlevini başlatmak için START düğmesine dokununuz.



Bittiğinde kısa bir bip sesi gelir; bu, görüntülemenin herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

Ön Bellek Parametreleri:

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



Çözündürme süreleri, çözülecek yiyeceğin şekline ve boyutuna bağlı olarak değişebilir.



Ağır ve/veya düzensiz biçimli yiyecekleri çözündürürken (ör. tavuk, balık vb.), fırın haznesi içinde en az bir kez 180° çevirmeniz tavsiye edilir.

ZAMAN İLE ÇÖZÜLME



Manuel çözdüme işlevi. Çözündürme için gerekli süreyi seçin, ayarlanmış süre dolduğunda işlev durur.



İç sıcaklık gerekli olan değerden büyükse, işlev hemen durdurulur ve "İç sıcaklık güvensiz, lütfen fırın soğuyunca bekleyin" görüntülenir. Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasına izin verin.



Zamanla Çözünme işlevinin süresi en az 1 dakika, en çok 12 saat 59 dakika olabilir.



Zamanla Çözdüme işlevi için varsayılan sıcaklık (30°C) değiştirilemez.

1. Kapıyı açın.

2. Yemeği fırın haznesine yerleştirin.

3. Kapıyı kapatın.

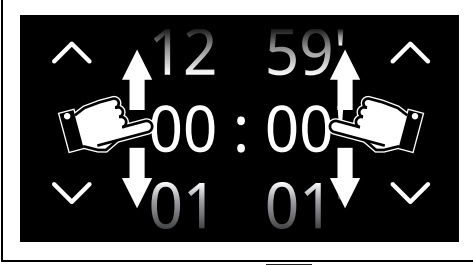
4. ZAMAN İLE ÇÖZÜLME seçin



5. Pişirme Süresi düğmesine veya ilgili değere dokununuz.



6. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



7. Onayla düğmesine dokunarak ayarları onaylayın.

8. Zamanla çözdürme fonksiyonunu başlatmak için Başlat düğmesine dokununuz.

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

9. Fonksiyonu sonlandırmak için Ana sayfa düğmesine dokununuz.

MAYALAMA



Bu fonksiyon özellikle hamuru mayalamak için uygundur.



İç sıcaklık istenenden yüksekse, fonksiyon hemen durdurulur ve “İç sıcaklık tehlikeli, lütfen fırın soğumasını bekleyin” görüntülenir. Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını sağlayın.



Başarılı mayalama için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

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

4. MAYALAMAYı seçin

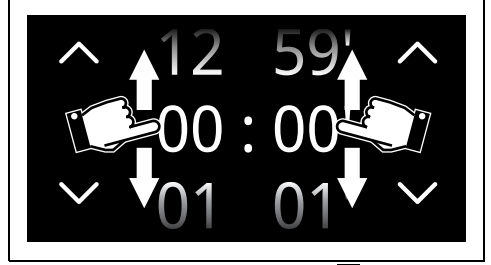


5. Pişirme Süresi'ne dokununuz
düğmesi veya ilgili değer.



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

6. Değerler arasında kaydırın ve gerekli süreyi seçin.



7. Sıcaklık düğmesine dokununuz veya ilgili değeri.

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

9. Onayla düğmesine dokunarak ayarları onaylayın.

10. Başlat düğmesine dokununuz ve başlatın.
mayalanma döngüsünü.

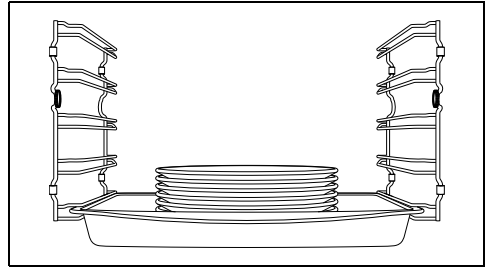
Tamamlandığında kısa bir zil çalar; ekrandaki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

TABLA ISITMA



Tabakları ısıtan ve sıcak tutan fonksiyon. En alt rafına bir fırın tepsisi yerleştirin ve tabakları ısıtmak için onun üzerine koyun.

1. Tepsiyi ilk rafın üzerine yerleştirin ve ısıtılacak tabakları merkezine koyun.



Tabakları çok yüksek istiflemeyin. Maksimum 5/6 yüksekliğinde istifleyin.

2. TABLA ISITMAYI SEÇİN.



3. Tabak ısıtma işlevini başlatmak için START düğmesine dokunun.



Aksi belirtilmedikçe, Tablet ısıtma işlevinin maksimum süresi 12 saat 59 dakikadır.

İşlev çalışırken aşağıdakiler ayarlanabilir:

- sıcaklık (40°C ile 80°C arasında);
- işlevin süresi ;
- bir programlanmış işlev (sadece bir varsayılan süreden farklı bir süre ayarlanmışsa).

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

BUHAR ISITI



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

1. Isıtılacak yiyeceği bir kap içine koyun.
2. Kapıyı açın.
3. Kabı alt kenardan ikinci raf üzerine yerleştirin.
4. Kapıyı kapatın.

5. BUHAR ISITMA'yı seçin.



6. Pişirme SÜRESİ düğmesine veya ilgili değere dokunun.



7. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme süresini seçin.

8. Depo dolun prosedürünü başlatmak için START düğmesine dokunun.



Bu buharlı ısıtmanın sıcaklığı kullanıcı tarafından değiştirilemez.

9. Yukarıda tarif edildiği gibi depo doldurmaya devam edin.

10. Buhar ısını başlatmak için START düğmesine dokunun.

Buhar ısının sonu

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

kapıyı açarak veya kapıyı kullanarak görüntüleyin.



11. İşlevden çıkmak için HOME düğmesine dokunun.

12. Yukarıda açıklandığı gibi hazneyi boşaltmaya devam edin.

ERİTME



Mikrodalga kullanılarak çikolata barlarını eritmek için ideal işlev.

1. Eritilecek çikolatayı Pyrex veya mikrodalga fırına dayanıklı bir kap içine koyun.
2. Kapıyı açın.
3. Kabı tabanın ikinci rafındaki yana yerleştirin.
4. Kapıyı kapatın.

5. ERİTME'yi seçin.



6. Pişirme SÜRESİ düğmesine veya değere dokunun (varsayılan değer bir çikolata çubuğu için idealdir).



7. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme süresini seçin.

8. Başlatmak için START düğmesine dokunun.



ERİTME işlevini.



Mikrodalga güç seviyesi kullanıcı tarafından değiştirilemez.

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

YUMUŞAK



Mikrodalga kullanarak kek ve tatlılar hazırlamak için ideal işlev.

1. Çözülecek yiyeceği Pyrex veya mikrodalga güvenli bir kaptan bulundurun.
2. Kapıyı açın.
3. Kabı tabandan ikinci raftaki rafın üzerine yerleştirin.
4. Kapıyı kapatın.

5. YUMUŞAK'ı seçin.



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



7. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme süresini seçin.

8. Başlat düğmesine  dokunun ve başlatın
Yumuşak işlev.



Mikrodalga güç seviyesi kullanıcı tarafından değiştirilemez.

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

PATLICAN MISIR



Mikrodalga kullanarak patlamış mısır hazırlamak için ideal işlev.

1. Patlamış mısır torbasını cam fırın tepsisine yerleştirin.

2. Kapıyı açın.

3. Cam tepsiyi en alt ikinci kattaki raf üzerine yerleştirin.

4. Kapıyı kapatın.



5. POPCORN'S'ı seçin

6. Pişirme Süresi düğmesine veya  ilgili değere dokununuz.

7. Değerler arasında kaydırın ve gerekli pişirme süresini seçin.

8. Patlamış mısır işlevini  başlatmak için Başlat düğmesine dokununuz.



Mikrodalga güç seviyesi kullanıcı tarafından değiştirilemez.

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

ISITMAYA DEVAM ET



Bu işlev, önceden pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmanıza olanak tanır.

1. ISITMAYA DEVAM ET  işlevini başlatın.

2. SICAKLIK düğmesine dokununuz veya  ilgili değere dokununuz.

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

4. Isıtma tutma işlevini  başlatmak için Başlat düğmesine dokununuz.

Tamamlandığında, kısa bir zil sesi duyulur; bu, ekrana dokunarak veya herhangi bir noktaya dokunarak devre dışı bırakılabilir.

ekranın noktasında veya kapıyı açarak.

TAŞ



Kayada pişirme için kullanışlı. PPR2 veya STONE aksesuarı ile kullanılır ayrı olarak satılır.



Aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilerine bakınız.

1. Kapıyı açın.

2. PPR2 veya STONE aksesuarını fırın haznesine koyun (aksesuarın belirli kılavuzuna bakınız).

3. Kapıyı kapatın.

4. STONE'u seçin



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

6. Stone işlevini  başlatmak için Başlat düğmesine dokununuz.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi önceden ısıtmadan zamanlanmış pişirme ayarı yapabilirsiniz.

7. Önceden ısıtıldıktan sonra kapıyı açın ve pişirilecek yiyeceği aksesuar üzerine yerleştirin.

8. Kapıyı kapatın.

Bitince kısa bir ziller sesi çalar; ekranın herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.

BBQ (Izgara)



Izgara pişirme için kullanışlıdır. Ayrı olarak satılan BBQ aksesuarı ile kullanılır.



Aksesuar belgesinde опис edilen kullanım talimatları ve tavsiyelerine lütfen bakınız.

1. Kapıyı açın.

2. BARBEKÜ Aksesuarunu fırın gövdesine yerleştirin.

3. Kapıyı kapatın.

4. BARBEKÜYÜ SEÇİN



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

6. Başlat düğmesine  nun ve başlatın barbekü fonksiyonu.



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

7. Ön ısıtma sonrası kapağı açın ve pişirilecek yiyeceği aksesuar üzerine yerleştirin.

8. Kapağı kapatın.

Bitince kısa bir zil çalar; bu, gösterge üzerindeki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.

ENDÜSTRİ AIRFRY



Yağı olmadan kızartılmış pişirme elde etmek için kullanışlıdır. Aynı olarak satılan AIRFRY aksesuarı ile kullanılır.



Lütfen aksesuar belgelerinde tanımlanan kullanım talimatlarına ve önerilerine bakın.

1. AIRFRY'i seçin 

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

3. Airfry fonksiyonunu  başlatmak için Başlat düğmesine dokununuz.



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

4. Ön ısıtma tamamlandığında kapağı açın ve pişirilecek yiyeceği içeren AIRFRY aksesuarını fırın boşluğuna yerleştirin.

5. Kapağı kapatın.

Bitince kısa bir zil çalar; bu, gösterge üzerindeki herhangi bir noktaya dokunarak veya kapağı açarak devre dışı bırakılabilir.

SABAT



Yahudi dinlenme gününün şartlarına uyarak yiyecek pişirmenizi sağlayan işlev.

Bu işlev cihazın belirli bir şekilde çalışmasına neden olur:

- Pişirme süresi sınırsız olarak ilerleyebilir, herhangi bir pişirme süresi belirlenemez.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilecek pişirme sıcaklığı 60°C ile 150°C arasındadır.
- Fırın ışığı devre dışı, kapağı açma veya manuel gibi herhangi bir işlem

etkinleşme ışığı çalıştırmayacaktır. İç fan kapalı kalır. Ziller devre dışı.



Şabat modu etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez. Gösterge panelindeki düğmelere yapılan herhangi bir işlem etkisizdir.

1. Kapağı açın.

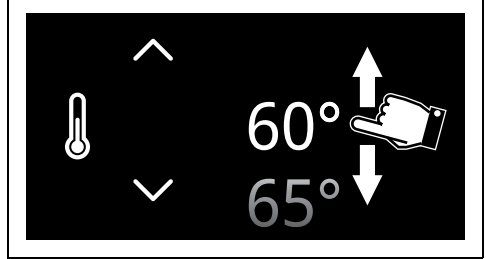
2. Tabağı fırın haznesine yerleştirin.

3. Kapağı kapatın.

4. SABBATH'ı seçin 

5. Sıcaklık düğmesine veya  ili değere dokununuz.

6. Değerler arasında kaydırın ve sıcaklığı seçin (60°C ile 150°C arası).



7. Seçilen sıcaklığı onaylamak için Onay düğmesine dokununuz.

8. Sabbath fonksiyonunu  başlatmak için Başlat düğmesine dokununuz.

Fonksiyonu durdurmak için:

- Ana sayfa düğmesine dokunarak  olarak yaklaşık 3 saniye.

Manuel rezervuar doldurma



Rezervuara suyun (veya diğer sıvıların) doldurulması işlevi.

1. Kullanmak istediğiniz işlevlerin süresi için yeterli miktarda su ile donatılmış bir sürahiyi veya kapı doldurun.

2. Cihaz kapısını açın.

3. Sürahiyi (veya kapıdaki kap) açık kapının üzerine yerleştirin.



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

4. Ana menüdeki "OTHER FUNCTION" düğmesine dokunun (ana alanda).



5. alt menü düğmesine kunun (alt alanda bulunan).

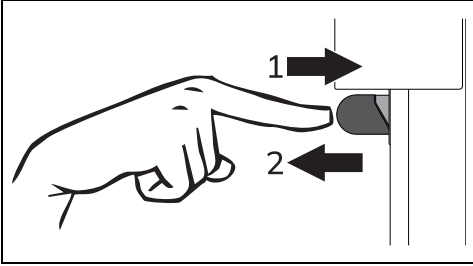
3

6. DOLDURMA DEPOSU düğmesine dokunun.



7. Doldurma çubuğunu tutucusundan çıkarın.

- Doldurma çubuğunu çıkarmak için yayı sıkıştırılana kadar çubuğun ön yüzüne basın, ardından serbest bırakın.



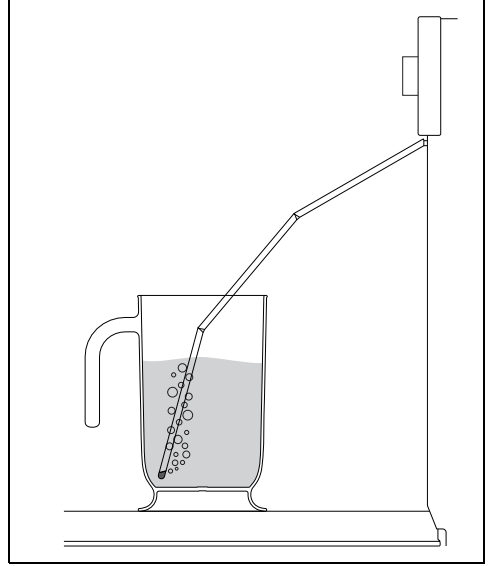
veya

• Ekrandaki ÇUBUK düğmesine dokun (alt alanda konumlandırılmıştır).



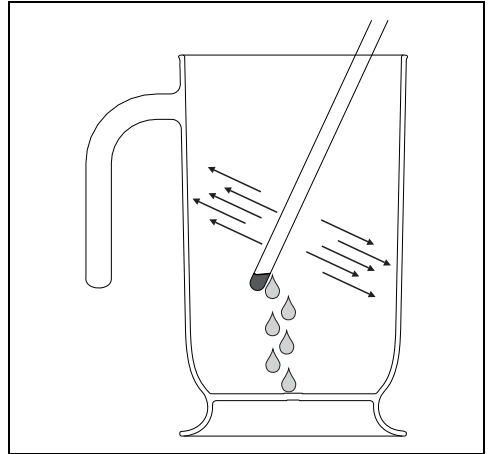
Çarpılmamak için korunacak mesafeye dikkat edin. Çubuk izdüşümü.

8. Hattın ucunu sürahinin (veya kabin) altına yerleştirin.



9. Cihazın deposunu su ile doldurmaya başlamak için başlangıç düğmesine basın.

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



11. Doldurma çubuğunu tekrar tutucusuna yerleştirin.

12. Sürahiyi (veya kabı) çıkarın.

13. Kapıyı kapatın.



Kapı kapandığında, damlamaları önlemek için doldurma çubuğundaki herhangi bir kalıntı suyu otomatik olarak çekecek bir otomatik sistem çalışır. Köpüren bir ses duyulabilir; bu tamamen normaldir.

14. KOVUŞTURMA DÜĞMESİNE  BASIN ve rezervuarı doldurmayı tamamladığınızı onaylayın.

Manuel rezervuar boşaltma



Rezervuardan (diğer sıvılar de dahil) su boşaltma işlevi.

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

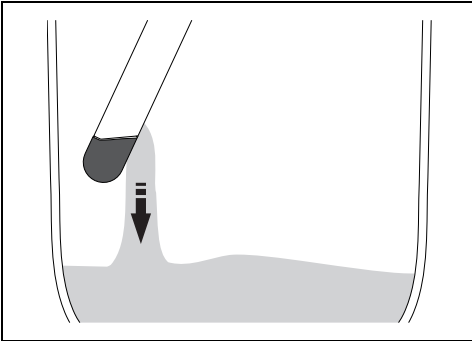
2. Alt menü düğmesine  dokunun (alt kısımda konumlandırılmıştır).

3. Rezervuar DREN Düğmesine dokunun. 

4. Boş kapağı bir sürahi veya kap koyun.

5. Yükleme sapını tutucusundan çıkarın.

6. BAŞLAT'a basın  başlatmak için düğmesine suyu sürahiye (veya kap) boşaltmak.



Tamamlandığında, kalan su giderme işleminin tamamlandığını gösterge gösterecektir.

7. CONFIRM düğmesine  dokunun.

8. Kalan suyu çıkarmak için yükleme sapını sallayın.

9. Yükleme sapını tekrar tutucusuna koyun.

10. Sürahiyi (veya kap) çıkarın.

11. Kapağı kapatın.

Temizleme işlevi VAPOR CLEAN için



(sadece bazı modellerde) ve the

alt menünün temizleme işlevleri, 

TEMİZLEME VE BAKIM bölümüne bakın.

Elektrik kesintisi durumunda

Bir işlev sırasında elektrik kesintisi olduğunda cihaz yürüttüğü işlevi otomatik olarak yeniden başlatır, önceki ayarların tamamını korur ve işlevin daha önce geçmiş olan süresini yalnızca şu durumlarda telafi eder:

- elektrik kesintisinin süresi 60 saniyeden az veya eşit olduğunda;
- işlev mikrodalga kullanımı içermiyorsa (modele bağlı olarak);
- pürüzlülük işlev sürdüğünde (modele bağlı olarak);
- Şabat işlevi çalışıyor durumda (elektrik kesintisi süresine bakılmaksızın).

Yukarıda belirtilen durumlar dışında bir elektrik kesintisi oluşursa cihaz, kullanıcıdan belirli bir süre için işlevi sürdürüp sürdürmeyeceğine dair manuel onay bekler.

İşlev yeniden etkinleştirilirse, pişirme ayarları elektrik kesintisinden önce olduğu gibi kalır; daha önce geçen süre dikkate alınır.

Kullanıcı müdahalesi yoksa cihaz işlevi iptal eder ve gösterge tekrar şu anki zamanı gösterir.



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



Sembol  birini gösterir güç kesintisi meydana geldi ve devam eden işlev otomatik olarak geri yüklenemedi. Daha fazla bilgi için sembole basın.

Programlanmış bir işlev sırasında elektrik kesintisi Bir programlanmış pişirme işlemi ayarlanırken güç kesintisi olursa:

- Belirlenen başlama süresi içinde kesinti giderilirse, cihaz başlama zamanına kadar saati güncelleyerek bekleme modunda kalır.

- Kesinti, belirlenen başlangıç süresinden sonra giderilirse, cihaz işlevin başlamasını bekler ve belirli bir süre sonra kullanıcı müdahalesi yoksa işlevi iptal eder ve gösterge tekrar şu anki zamanı gösterir.

Ayarlar



Geçici bir elektrik kesintisi durumunda tüm kişisel ayarlar kayıtlı kalır.

Ürün yapılandırması bu menü kullanılarak ayarlanabilir.

- Alt kısımdaki sağ tarafta bulunan ana menüdeki (alt alanda sağda) **AYARLAR** düğmesine dokununuz.

Saat ayarları



Saati ve görüntüleme türünü ayarlayabileceğiniz menü.

- "ayarlar menüsünde"   düğmesine dokununuz.

SAAT AYARLARI

Dijital saat



Mevcut saati dijital formatta görüntüler.



Geçici bir elektrik kesintisi durumunda dijital sürüm seçili kalır.

- Şunu seçin  Dijital saat.
- Açık'ı seçin.

Dijital saat modunu etkinleştirmek için **ONAYLA** düğmesine dokununuz.



Saat gösterimi



Fırın kapatıldığında saat ekranını etkinleştirir/devre dışı bırakır.



"Saati göster" işlevi fabrika ayarı olarak Kapalıdır.



"Saati göster" işlevi Açık olarak ayarlanırsa, cihaz bekleme modundayken geçerli saati düşük parlaklıkla görüntüler.



"Saati göster" işlevi Açık olarak ayarlandığında cihaz, bekleme moduna göre daha fazla enerji tüketir.



Yalnızca SmegConnect modelleri için: "Saati göster" işlevi Kapalıysa, saat bekleme moduna geçtiğinde bağlantı otomatik olarak kapanır.

- Saati 'i seçin.
- Açık'ı seçin.

- Saat görüntüsünü etkinleştirmek için **ONAYLA** düğmesine dokununuz.

Saat formatı



Saat gösterimini 12 veya 24 saat formatında etkinleştirir/devre dışı bırakır.



Saat biçimi işlevi fabrika ayarı olarak 24s'dir.

- Şunu seçin  Saat formatı.
- 12s veya 24s'yi seçin.
- Gerekli saat formatını etkinleştirmek için **ONAYLA** düğmesine dokununuz.

Fırın ayarları



Ek ürün işlevleri için özel menü.

- "ayarlar menüsünde"   düğmesine dokununuz.

FIRIN AYARLARI

Sıcaklık tutun



Bu mod, pişirme sırasında elde edilen tat ve koku bozulmadan, pişirme tamamlandıktan sonra belirlenen süreyle bir pişirme döngüsüne sahip cihazı düşük sıcaklıklarda sıcak tutmanıza olanak tanır (manuel olarak kesilmediği sürece).



Pişirme bittiğinde, sıcak tutma işlevi 5 dakika sonra etkinleşir; bu, bir dizi bip ile gösterilir (pişirme veya işlevin sona erdiğini görün).



Sıcak tutma işlevinin sıcaklığı 80°C olarak ayarlanmıştır.

1. Sıcaklık tutma seçeneğini seçin.

2. Açık seçeneğini seçin.

3. Sıcak tut modunu etkinleştirmek için ONAYLA düğmesine dokununuz.

Eko ışık



Daha fazla enerji tasarrufu için fırın içindeki ışıklar yaklaşık pişirmeye başladıktan bir dakika sonra ya da kapı açıldıktan sonra otomatik olarak devre dışı bırakılır.



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



Manuel açma/kapama kontrolü her zaman mevcut. Sembolü  , bulunuyorsa Manuel olarak

Fırın ışığını etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için sembole dokununuz. 



Eco ışık işlevi fabrika ayarında Açık olarak ayarlanmıştır.

1. Eco ışık seçeneğini seçin.

2. Açık'ı seçin.

3. Eco ışık modunu etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Su sertliği



Bu mod, kireç çökmeyi optimize etmek için su sertliğini ayarlamanıza olanak tanır.



Cihaz orta sertlikteki su için fabrika ayarına sahiptir (3).

1. Su sertliği seçin.

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

3. ONAYLA düğmesine dokununuz.



Ankastre ana su teminatı çok sertse, su yumuşatıcı kullanmanızı öneririz.



Yerel su idaresinden suyun sertliği hakkında bilgi talep edin.

Ayarlanan su sertliği değerine bağlı olarak, buhar fonksiyonu belirli saatler kullanıldıktan sonra, ekranda kireç çöktürme işlemini yapmanız istenir.

Cihazın kullanımı ve suyun sertliğine göre (°dH veya °dF) yaklaşık saat sayısı şu şekildedir:

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



Rezervuar dolum ve boşaltma değneğinin otomatik çalışma modunu ayarlar.

1. Otomatik değneği seçin.

2. Açık/Kapalı'yı seçin.

3. Değneğin otomatik çalışmasını etkinleştirmek için CONFIRM düğmesine dokununuz.

Görüntü ayarları



Dil değiştirebileceğiniz ve bazı parametrelerin görüntü ayarlarını değiştirebileceğiniz menü.

- \ "ayarlar menüsünde  dokunarak GÖRÜNTÜ AYARLAR  düğmesi.

Dil



Görüntünün dilini seçmenize olanak sağlar.

1. Seçiniz  Dil.
Gerekli dili seçmek için mevcut diller arasında kaydırın.
3. DOĞRULA düğmesine  dokunarak dili onaylayın.

Kontrol kilidi



Kullanıcı müdahalesi olmadan cihazın normal çalışmada bir dakika sonra otomatik olarak kontrolleri kilitlemesine olanak sağlar.

1. Seçin  Kontrol kilidi.
2. Evet'i seçin.
3. DOĞRULA düğmesine  dokunarak Kontrol kilidi modunu etkinleştirin.



Normal çalışma sırasında, bu durumdur gösterge ışığıyla  steriliz bilgi alanında açılıyor

1

- Pişirme sırasında kilidi geçici olarak devre dışı bırakmak için:
4. Değiştirmek istediğiniz değerlerden birine dokununuz.
- Kontrol kilit modunun geçici olarak nasıl devre dışı bırakılacağını gösteren bir mesaj görüntüde görünür.

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



5. Dokununuz  simgeye 3 saniye dokununuz.

Ses



Görüntü simgelerinden biri basıldığında cihaz bip sesi verir. Bu ayar bu sesleri devre dışı bırakır.

1. Seçiniz  Ses.
2. Kapalıyı Seçin.

Görüntüdeki sembollere dokunmayla ilişkilendirilen sesi devre dışı bırakmak için DOĞRULA düğmesine dokununuz.

Sıcaklık Biçimi



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



Sıcaklık biçimi işlevi fabrika ayarı olarak °C olarak ayarlı.

1. Sıcaklık  biçimini seçin.
2. °C veya °F seçin.

Gerekli sıcaklık biçimini  onaylamak için DOĞRULA düğmesine dokununuz.

Görüntü parlaklığı



Bu, görüntü parlaklığı seviyesinin seçilmesine olanak tanır.



Görüntü parlaklığı işlevi fabrika ayarı olarak Yüksek'tir.

1. Seç  Görüntü parlaklığı.
2. Seçeneklerden Yüksek - Orta - Düşük arasından seçin.

3. Onaylamayı yapmak için CONFIRM  düğmesine dokununuz seçimi onaylayınız.

Ağırlık türü



Kilo (kg) veya ons (oz) cinsinden ağırlık değerini görüntülemek için ölçü birimini ayarlamana olanak tanır.



Ağırlık türü işlevi fabrika ayarı olarak kg olarak ayarlanmıştır.

1. Ağırlık türünü seçin  .
2. kg veya oz seçin.

3. İstenilen ağırlık birimini seçmek için Onay düğmesine dokunun.

Bağlantı ayarı (SmegConnect modelleri için)



Bağlantı parametrelerinin gösterildiği menü.

• Ayarlar menüsünde 'nün

BAĞLANTI AYARLARI düğmesi (sol tarafta alt bölgede). 



BAĞLANTI ayarları için 
lütfen "Gömülü fırın Bağlantısı" kılavuzuna bakın.

Sistem bilgisi



Seri numarası ve yazılım sürümlerine ilişkin bilgileri görüntüleyen menü.

• "ayarlar menüsü"nde  alt alanda bulunan Sistem Bilgisi düğmesine dokunun. 

Gösteri Salonları



Gösteri salonlarına adanmış menü.

• SHOWROOMS düğmesine 'nün "ayarlar menüsünde  alt alanın merkezi). 

Show Room (yalnızca gösteri salonları için)



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



Normal çalışmada, bu durum bilgi alanında gösterge ışığının yanmasıyla gösterilir 



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.

1. Show Room'u seçin. 

2. Açık olarak seçin.

3. Show Room modunu etkinleştirmek için Onay düğmesine dokunun. 

Demo Modu (sadece gösteri salonları için)



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



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.

1. Demo 'nu seçin.

2. Açık olarak seçin.

3. Demo modunu etkinleştirmek için Onay düğmesine dokunun. 

Ayarları geri yükle



Bu, tüm ayarları fabrika ayarlarına geri yükler.



İşlem ayrıca kişisel tarifleri siler.

• Fabrika Sıfırlama düğmesine  dokunun "ayarlar menüsü" üzerinde  (olarak alt alanın merkezi). 

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

2. İşlemi iptal etmek için Hayır düğmesine dokunun.

TEMİZLEME VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizleme

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

Günlük sıradan temizlik

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

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

Gıda lekeleri veya kalıntılar

Çelik süngerler ve keskin aletler kullanmayın yüzeye zarar verecek kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

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

fırın boşluğunu temizleme

Fırını en iyi durumda tutmak için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Gıda kalıntılarının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin, zira bu emaye kaplamaya zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce çıkartılabilir tüm parçaları çıkarın. Daha kolay temizlik için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulama

Yemek pişirmek cihaz içinde nem üretir.

Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işini bitirdiğinizde:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.

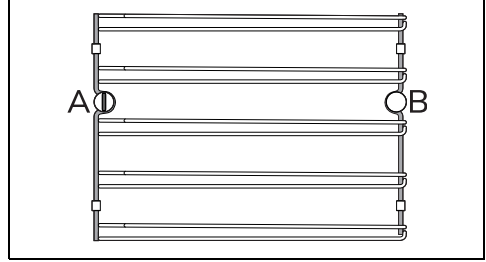
2. Cihazın içindeki herhangi bir kiri temizleyin.

3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. Cihazın içi tamamen kurumayınca kadar kapıyı açık bırakın.

raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarma

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



A = ön gövde

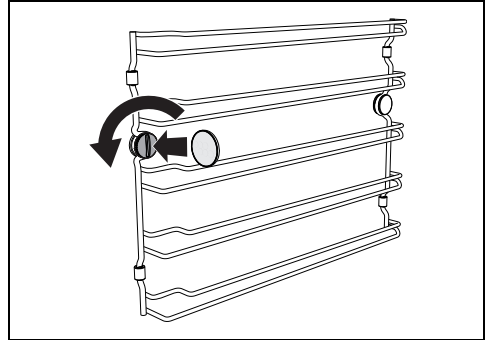
B = arka pim



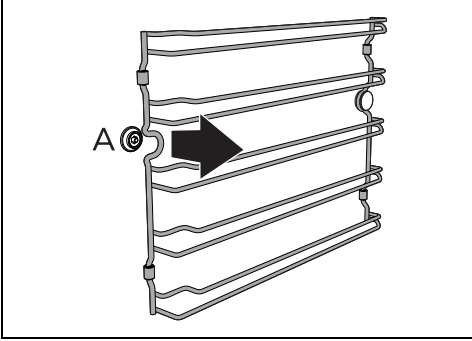
Bazı modellerde arka pim B çıkarılabilir ve ön gövde A ile aynı şekilde tekrar monte edilebilir.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

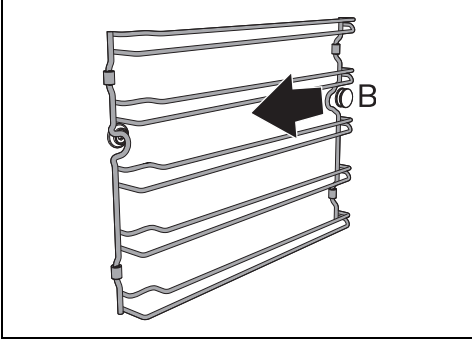
1. Fırın boşluğunun ağzına yakın yan duvarda bulunan ön sabitleme vidasını sökün (kendinize ait alet, örneğin bir bozuk para ile yardım edebilirsiniz).



2. Ön gövde A'dan çıkarmak için çerçeveyi fırın boşluğunun içine doğru dikkatle çekin.

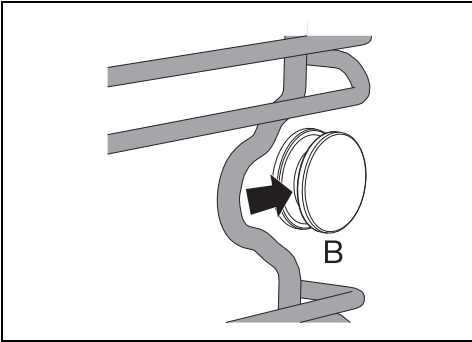


3. Yan duvarın altındaki arka pim B'den çerçeveyi çıkarın.

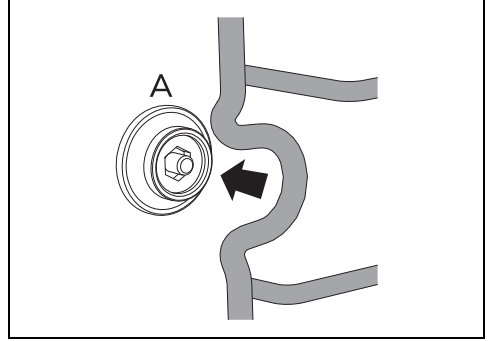


4. Diğer yan duvara yerleştirilen çerçeve için işlemi tekrarlayın.

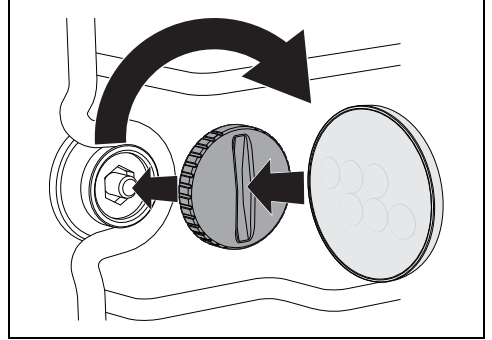
Raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden takmak için:
1. Yan duvarın altındaki B piminin bulunduğu muhafazaya çerçevenin arka kısmını sürün.



2. Çerçevenin ön kısmını, fırın boşluğunun ağzına yakın olan yan duvara yerleştirme A'da bulunan muhafazaya geri takın.



3. Ön sabitleme pimini vidalayın (araç gereciyle kendinize yardım edebilirsiniz, örn. bir madeni para).



4. Diğer yan duvara yerleştirilen çerçeve için işlemi tekrarlayın.

Buhar Temizliği (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizliği fonksiyonu, kirin giderilmesini kolaylaştıran destekli bir temizlik işlemidir.

Bu süreç sayesinde fırının içinin temizlenmesi çok kolaydır. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve daha sonra daha kolay çıkarılır.

Ön hazırlık işlemleri

Buhar Temizliği fonksiyonuna başlamadan önce:

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

- Yardımlı temizleme döngüsünde, daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri (takılı olduğu yerlerde) ılık su ve küçük miktarda deterjan ile ayrı yıkayın.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı



Dahili sıcaklık beklenenden yüksekse, fonksiyon etkinleştirilmez.

Fonksiyonu etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını bırakın.



Buhar Temizleme fonksiyonunun süresi ve sıcaklığı kullanıcı tarafından değiştirilemez.

1. Ana menüdeki "OTHER FUNCTION" düğmesine dokunun (ana alanda).



2. VAPOR CLEAN seçin.



3. Depo dolum prosedürünü başlatmak için START düğmesine dokunun.



4. Yukarıda açıklandığı gibi depo dolumuna devam edin.

Buhar Temizleme temizleme aşaması

5. Buhar Temizleme fonksiyonunu başlatmak için START düğmesine dokunun.



Bu aşama, pişirme seviyesinde kademeli bir artışla gösterilir.



Buhar Temizleme Sonu

Buhar Temizleme fonksiyonunun sonunda, "Function ended" gösterilir ve kısa bir bip sesi duyulur; bu, göstergenin herhangi bir noktasına dokunarak veya kapıyı açarak devre dışı bırakılabilir.



1. İşlevden çıkmak için HOME düğmesine dokunun.



2. Yukarıda açıklandığı gibi depoyu boşaltmaya devam edin.

3. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bir bezle temizleyin.

4. Sert kabuklanmalarda piring telli çizilmez bir sünger kullanın.

5. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

6. Fırın haznesindeki kalan suyu çıkarın.

7. Takılı olduğu durumda kendini temizleyen panelleri ve raf/destek çerçevelerini yeniden konumlandırın.

Daha hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokular almasını önlemek için:

- İç kısmı yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C sıcaklıkta fan destekli bir fonksiyonla kurutmanızı öneririz.
- Kendini temizleyen paneller öğrendiği durumda, iç kısmı eşzamanlı katalizleme döngüsü ile kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Kireç çözücü
(Descaler)



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



Kireç çözücü işlem uzun bir süreçtir (bir saatten uzun) ve kullanıcının cihazın önünde bulunması gerekir.

Periyodik olarak göstergede kazan dairesi kireç çözücü işlemi yapmanız istenir.



Kazanı mükemmel çalışma durumunda tutmak için göstergede bu işaret her belirdiğinde kireç çözücü yapmanızı öneririz.



Koşullara bağlı olarak sistem, cihazın standart işlevleri yapıp yapamayacağını veya hidrolik devresinin kireç çözücü ve temizleme sürecine ihtiyaç duyup duymadığını gösterecektir.

Önlemler / İlk işlemler

Rezervuörde kalıntı su varsa:

1. Kapıyı açın.

2. Açık kapıya bir sürahi veya kap yerleştirin.

3. Doldurma ağzını yuvasından çıkartın.

4. BAŞLATMA düğmesine basın  başlatmak için düğmeye basın

suyu sürahinin (veya kaptaki)
boşaltılması.

Kalan su sürahinin (veya kaptaki)
boşaltılmaya başlar.

5. Boşaltma akışının sonunu bekleyin.

6. Sürahideki (veya kaptaki) suyu
boşaltın.

7. İşlevi sürdürmek için  (CONFIRM) düğmesine dokununuz.



Bundan sonra yağ çözücü işlemini iptal etmek artık mümkün olmayacaktır.

Depo doldurma

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



Laktik asit veya diğer giderici ajanlar kullanmayın.

2. Yükleme nozulünü muhafazasından çıkarın.
3. Tüpün ucunu sürahinin (veya kabin) tabanına yerleştirin.

4. Cihazın deposunu giderme çözücü ile doldurmaya başlamak için START düğmesine dokununuz.

5. Sonunda yükleme nozulünü sallayarak kalan suyu çıkarın.

6. Yükleme nozulünü yerine yerleştirin.

7. Sürahiyi (veya kabı) çıkarın.

Kazanın giderme işlevi

1. Kapağı kapatın

2. Giderme başlar.

Kireç giderme işleminden sonra ekranda su yumuşatıcıyı boşaltma isteği görünür.

Depo boşaltma

1. Kapağı açın

2. Açık kapağı bir sürahi veya kap koyun.

3. Dolum nozulünü muhafazadan çekin.

4. BAŞLAT düğmesine basın  başlatmak için düğmesine basın
su yumuşatıcıyı sürahiye (veya konteynıra) boşaltmayı başlatmak.

Kireç çözücü çözelti sürahiye akmaya başlar.

5. Boşaltma akışının sonunda bekleyin.

6. Desinleme çözeltisini sürahidene (veya kaptan) boşaltın.



Dikkat edin: Asitle çözücü henüz sıcak olabilir.

Depo ve hidrolik devreyi temizleme

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



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



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

Görüntü, su ile depo doldurma talebini gösterecektir.

1. Yaklaşık 2 litre temiz suyla bir sürahi veya kap doldurun.

2. Fırın kapağını açın.

3. Sürahiyi (veya kabı) açık kapağına yerleştirin.



Fırın kılıfı içindeki suyun taşması bir arızadan ziyade yıkama işlemine eşlik eden bir özelliktir.

4. Yükleme nozulünü muhafazasından çıkarın.

5. Tüpün ucunu aşağıdaki konuma yerleştirin
sürahinin (veya kabin) tabanında.

6. Cihazın deposunu  doldurmaya başlamak için START düğmesine basın.

7. Depozitoya suyu doldurmaya tamamladığınızda CONFIRM'e dokununuz

devam etmek için düğmesine basın
işlev.

Cihaz ayarlanmış parametrelerle işlevi başlatır.

• Depoyu ve hidrolik devreyi temizlerken, dolum musluğu içeride açık kapıda kalacak şekilde sürahiyi bırakarak. Cihaz, temizleme için kullanılan belirli miktarda suyu aralıklı olarak boşaltır.

• Bu süreçte, fırın gövdesi içindeki suyun taşması bir arızadan kaynaklı değildir; durulama işleminin bir parçasıdır.

8. Temizlik işlemi sonunda, ekranda su boşaltma isteği görülür.

9. Fırın haznesi içindeki kalan suyu temizleyin ve kurulaşın.
10. Kapağı açın
11. Açık kapak üzerine bir sürahi veya bir kap yerleştirin.
12. Yükleme memesini yuvasından dışarı çekin.

13. Sürahiye (veya kaba) suyu boşaltmayı başlatmak için **START** düğmesine basın.

14. Boşaltma akışının bitmesini bekleyin. İşlem tamamlandığında ekran, kalan suyu giderme işleminin tamamlandığını gösterecektir.

Manuel kireç çözme



Kazanın kirecini çözen işlev.

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

1. "ana menü" üzerindeki (ana a ) **Diğer İşlevler** düğmesine dokununuz.

2. Alt menü düğmesine 'nın (alt alanda bulunur). **3**

3. **KİREÇ ÇÖZME** düğmesine dokununuz 

4. Önceki paragraflarda açıklandığı şekilde kireç çözme işlemini başlatın.

Hazneyi ve su devresini manuel temizleme



Bu işlev, cihazın haznesini ve su devresini temizlemenizi sağlar.

1. "ana menü" üzerindeki (ana a ) **Diğer İşlevler** düğmesine dokununuz.

2

2. Alt menü düğmesine 'nın (alt alanda bulunur). **3**

3. **TEMİZ HAZNE** düğmesine dokununuz. 

Ön işlemler

1. Bir sürahi veya kabı yaklaşık 2 litre suyla doldurun.

2. Cihazın kapağını açın.

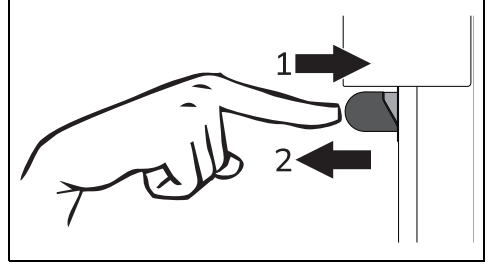
3. Sürahiyi (veya kabı) açık kapak üzerine yerleştirin.



İçinde su bulunan sürahi (veya kap) brüt ağırlığı 5 kg'dan daha düşük olmalıdır.

4. Yükleme çubuğunu tutucusundan çıkarın.

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



veya

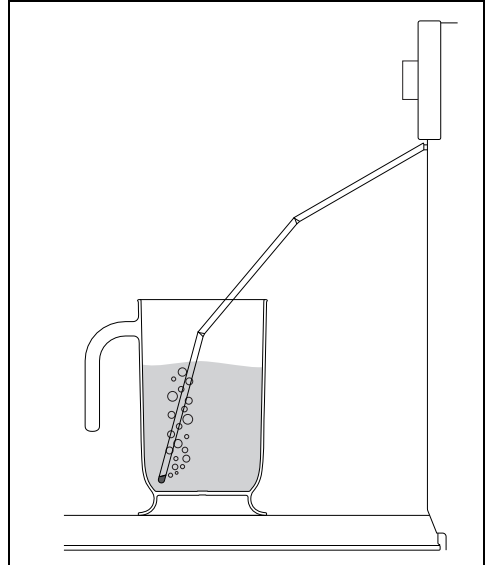
• Ekrandaki (alt alanda bu ) **ÇUBUK** düğmesine dokununuz

3



Çubuk projeksiyonunun çarpmasına maruz kalmamak için korunması gereken mesafeye dikkat edin.

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



6. Cihazın haznesi  su ile doldurmaya başlamak için başlat düğmesine basın.

7. Hazneyi doldurmayı tamamladığınızı onaylamak için ONAY düğmesine dokununuz.

Cihaz, ayarlanmış parametrelerle işlevi başlatır.

Su devresini temizleme

- Hazne ve hidrolik devre temizlenirken, sürahiyi kapı açıkken ve yükleme değneğini içeriye bırakmış durumda bırakın. Cihaz, temizlik için kullanılan belirli miktarda suyu aralıklı olarak boşaltır.

- Bu süreçte, fırın içindeki suyun taşması arızalı olarak düşünülmemelidir; tıkama işleminin bir parçasıdır.

Su devresi temizliğinin sonu

8. Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra suların boşaltılması talebi ekranda gösterilir.

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

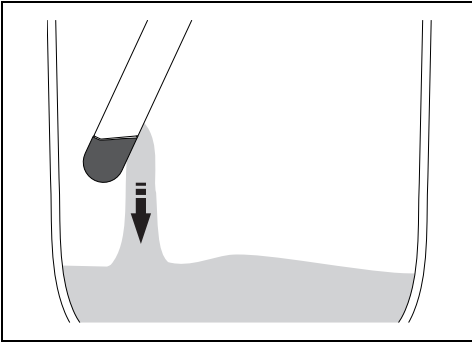
Hazne boşaltma

10. Kapıyı açın

11. Açık kapının üzerine bir sürahi veya kap koyun.

12. Yükleme değneğini tutucusundan çıkarın.

13. BAŞLAT düğmesine basın  başlatmak için düğme su, sürahiye (veya kaba) boşaltılıyor.



14. Boşaltma akışının sonunu bekleyin.

Tamamlandığında, ekranda artık su giderme işleminin gösterileceği belirtilecektir.

tamam.



Hazne ve su devresinin temizleme işlemini birkaç kez yapmanız önerilir.



Suyu yerine temizleme solümanı da kullanabilirsiniz. Bu durumda, bu bölümdeki talimatları izleyerek en az birkaç su durulama işlemi yapmanız önerilir.

15. ONAY düğmesine  dokununuz.

16. Kalan suyu çıkarmak için yükleme değneğini sallayın.

17. Yükleme değneğini yine tutucusuna koyun.

18. Sürahiyi (veya kap) çıkarın.

19. Sürahidən suyu boşaltın.

20. Kapıyı kapatın.

Dezenfeksiyon

Buharlı dezenfeksiyon, hidrolik devreden pas ve kireç artıklarının son kalıntılarını çıkarmaya olanak verir.

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

2. Sürahiyi temiz suyla doldurun.

3. Cihaz kapısını açın.

4. Sürahiyi açık kapının üzerine koyun.

5. Yükleme değneğini tutucusundan çıkarın.

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

7. Cihazın haznesi  su ile doldurmaya başlamak için start düğmesine basın.

8. Bittiğinde yükleme değneğini sarsarak su kalıntısını kaldırın.

9. Yükleme değneğini tutucusuna geri koyun.

10. Sürahiyi (veya kapı) çıkarın.

11. Kapıyı kapatın.

12. Seçili buhar fonksiyonunu  başlatmak için START düğmesine dokununuz.

13. Fonksiyonun sonuna kadar yürütülmesini bekleyin.

14. Fonksiyonun sonunda yukarıda

açıklandığı gibi hazneyi boşaltın.

15. Boşaltma akışının sonunu bekleyin.

16. Sürahidən suyu boşaltın.



Dikkat: fırın hacminin soğumasını bekleyin.

17. Kapaıyı açın.
18. Fırın haznesindeki su sızıntısını bir bez veya süngerle temizleyin.
19. Kapaıyı kapatın.

Depo kalibrasyonu



Bu işlev, depodaki su (veya diğeri sıvı) miktarının doğru okunmasını kalibre etmenizi sağlar.

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

Ön operasyonlar

1. Ana menüdeki "Diğeri Fonksiyonu" düğmesini dokununuz (ana alanda).



2. Alt menü düğmesini dokununuz (alt alanda bulunan).



3

3. DEPO KALİBRASYONU'nu dokununuz düğmesini dokununuz (alt alanda konumlandırılmış).



3

Boş depo kalibrasyonu

1. Cihaz kapağını açın.
2. Açık kapağa boş bir sürahi yerleştirin.
3. WAND düğmesini dokununuz (ekranda (altyapıda konumlandırılmış) ekranda).

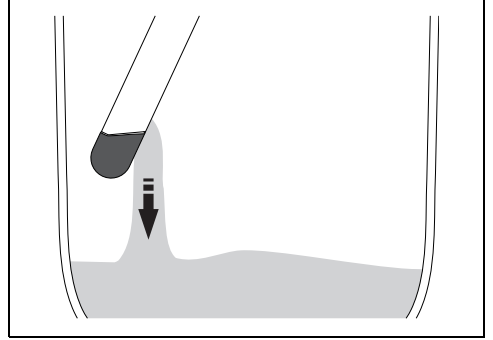
3



Çubuk projeksiyonuyla çarpılmamak için tutulacak mesafeye dikkat edin.

4. Çubuğı dışarı çekin ve ucunu boş sürahinin dibine daldırın.

5. Kızaktaki kalan suyu boşaltmasını başlatmak için START düğmesine basın.



6. Boşaltma akışının sonunu bekleyin.
7. Çubuktan artık su çıkmadığından emin olun, ardından STOP "dokununuz" düğmesini dokununuz.
8. Devam etmek için DEPO KALİBRASYONU Boş düğmesini dokununuz kalibrasyon.



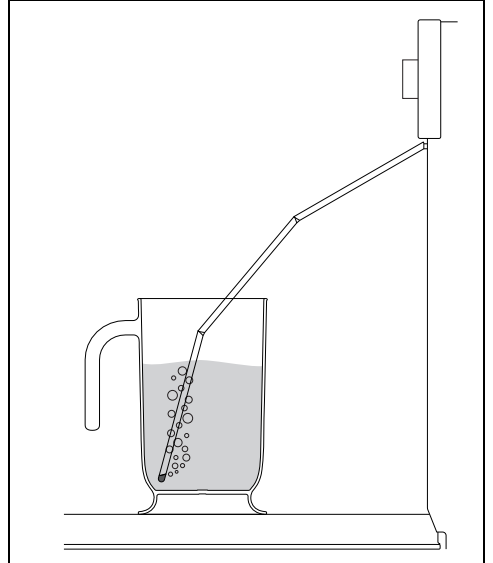
Tam depo kalibrasyonu

1. Tam olarak 1 litre suyla bir sürahiyi doldurun.



Dijital mutfak terazisi kullanmanızı ve 1000 gram su ölçmeyi öneririz.

2. Açık kapağa 1 litre suyla sürahiyi yerleştirin.
3. Ucunu sürahiye daldırın, tabana değene kadar.



4. Başlat düğmesine basın  başlatmak için düğmeye basın
alet haznesini suyla doldurma.

5. Hazne dolumunun sonunu bekleyin.

6. Aletin içindeki tüm suyun emildiğinden emin olun ki

kacakçı kaba ait su emildi; ardından Durdur düğmesine dokun.

Yükleme çubuğunu tutucusuna geri koyun.

Kabağı çıkarın.

9. Kapıyı kapatın.



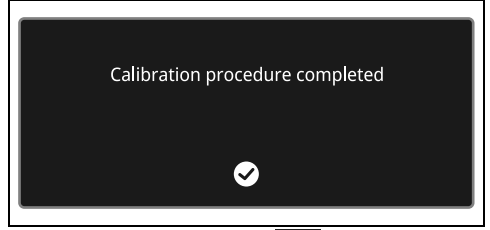
Kapı kapalıyken, damlatmayı önlemek için yükleme çubuğundaki artık suyu otomatik olarak çekecek otomatik bir sistem devreye girer. Bir köpürme sesi duyulabilir; bu tamamen normaldir.

10. Kalibrasyonu tamamlamak için DOLU REZERVUAR KALİBRASYONU düğmesine dokun.

11. Kalibrasyonun bitmesini bekleyin.

Tamamlandığında ekranda bir uyarı görüntülenir kalibrasyonun sonunu belirtir

prosedür.



12. Rezervuar kalibrasyon prosedürünü sonlandırmak için Onay düğmesine dokun.

Ekrana haznedeki suyu boşaltmayı öneriyor. Suyu buharla pişirme için kullanabilir ya da Rezervuar boşaltma bölümünde tarif edildiği gibi ilerleyebilirsiniz.

Olağanüstü bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

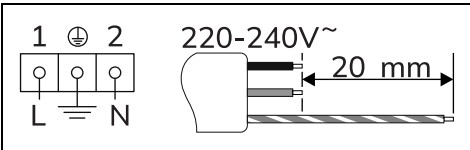
Şebeke özelliklerini plaket üzerinde gösterilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan identifikasyon plakası alet üzerinde görünür konumdadır.

Bu plakayı hiçbir gerekçeyle çıkarmayın. Cihaz diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir kablo ile topraklamaya bağlanmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1,5 mm² üç iletkenli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitiyle ilgilidir.



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

Sabit bağlantı

Elektrik hattını, her iletken için tamamen ayırmayı sağlayacak, III. kategori aşırı gerilim durumlarında uygun bir kontakt ayrılma mesafesi olan bir tüm hat anahtarı ile donatın; kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarları için:

Sabit bağlantıda bulunan sigorta, AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

Fişli bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Aksesuar adaptörleri, çoklu prizler veya şöntler kullanmaktan kaçının çünkü aşırı ısınma ve yangın riski oluşturabilir.

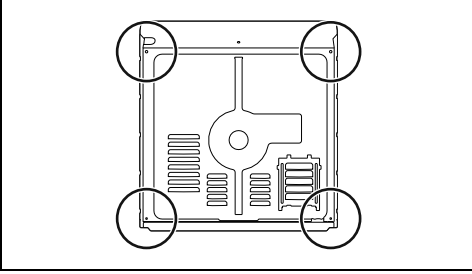
Kablo değişimi



Güç gerilimi Elektrik
çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.

1. Arka gövde vidalarını sökün ve terminal bloğuna erişmek için muhafazayı çıkartın.



2. Kablo nün değiştirilmesi.

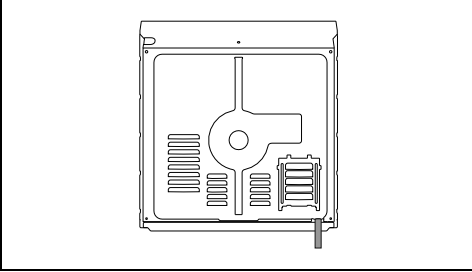
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların cihaz ile temas etmeyecek şekilde en iyi rotayı takip ettiğinden emin olun.

Konu mlandırma



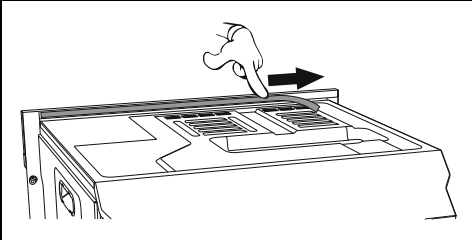
Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Güç kablosunun konumu

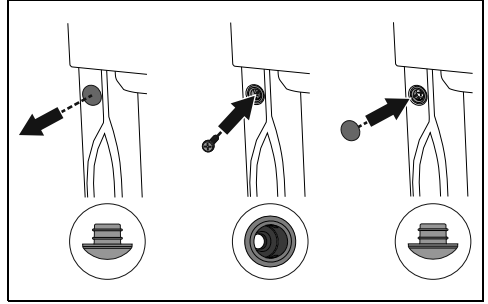


Ön panel contası

Sızdırmazlık için sağlanan contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın; su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önleyin.



Bağlantı burçları



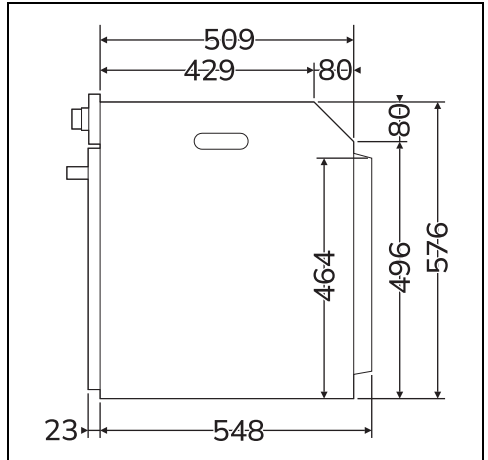
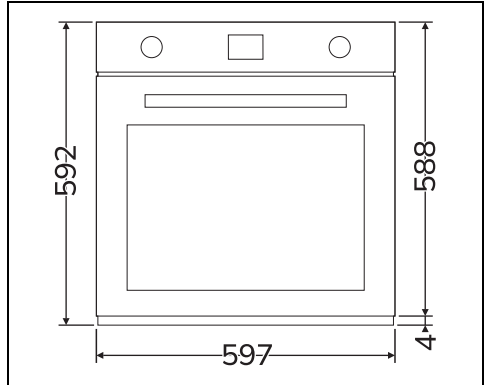
1. Cihazın önündeki burç kapaklarını çıkartın.

2. Cihazı oyuk içine yerleştirin.

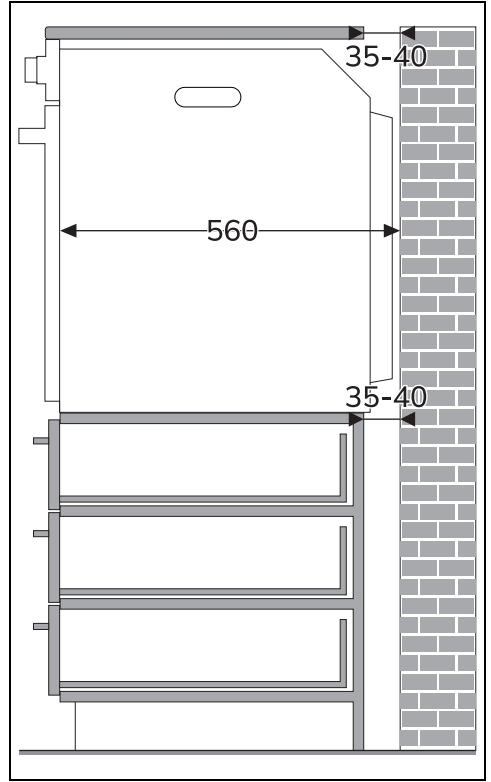
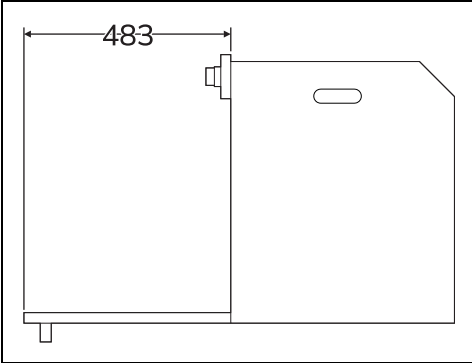
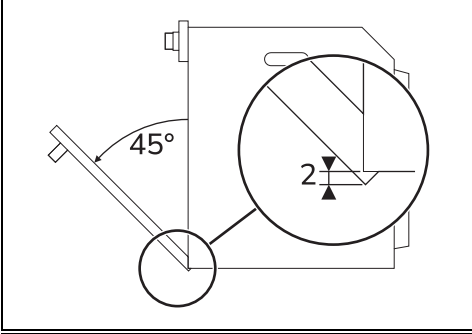
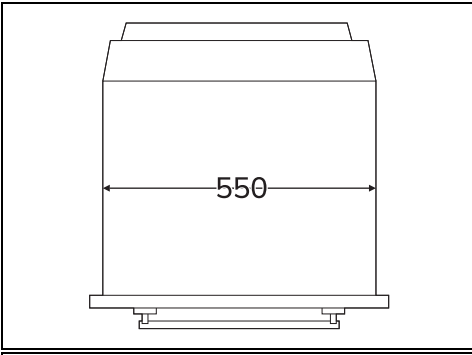
3. Cihazı sürgülerle dolaba sabitleyin.

4. Önceden çıkartılan kapaklarla burçları kapatın.

Cihazın toplam boyutları (mm)

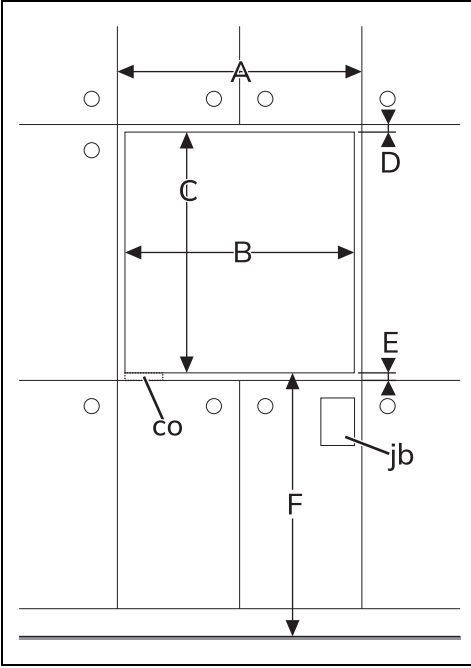
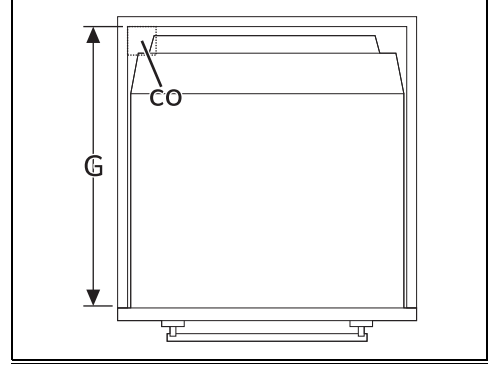
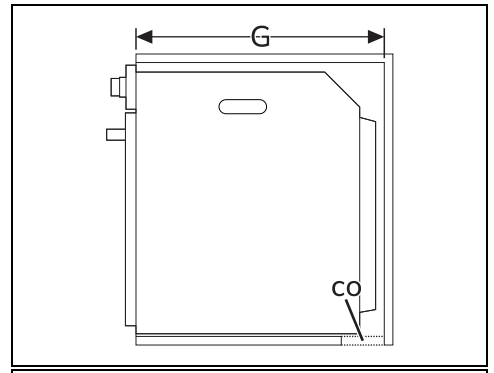
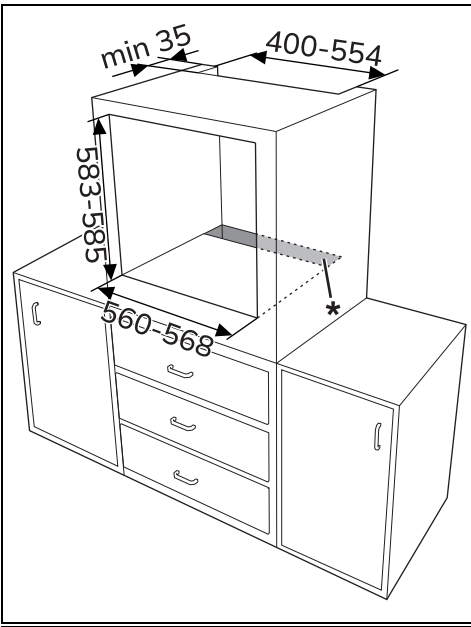


Bir kolona monte etme (mm)



***Kabin üstünün/emin olun**

arka bölüme yaklaşık bir açıklık olduğundan emin olun
35-40 mm derinlikte.



A en az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

F 121 - 1105 mm

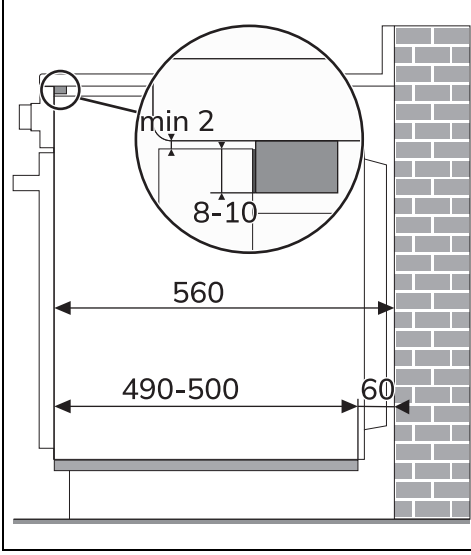
G en az. 560 mm

H en az. 594 mm

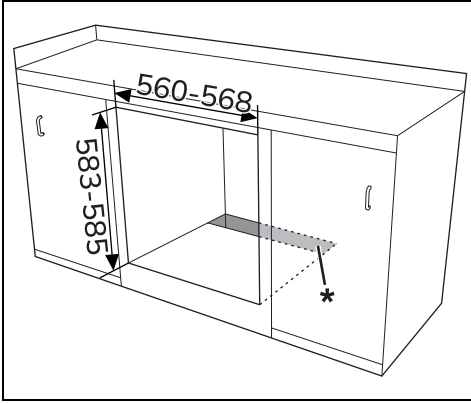
co Güç kablosu için kesme açıklığı (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

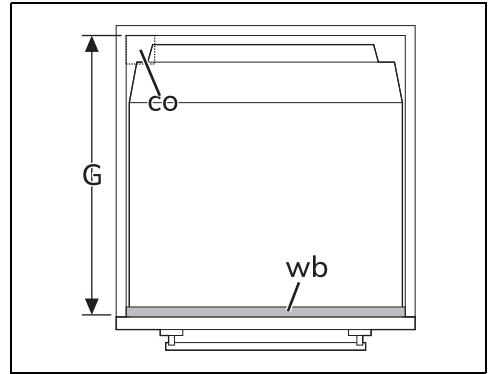
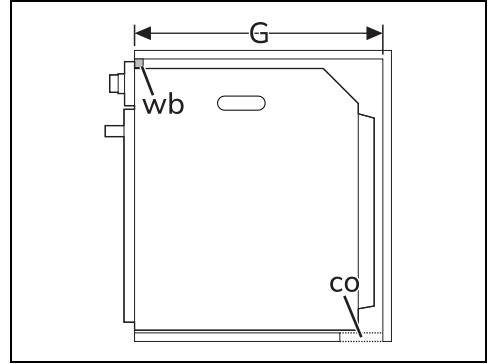
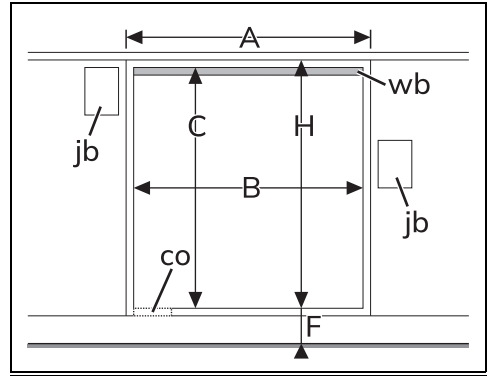
Tezgah altlarına montaj (mm)



Alet bir tezgahın altına gömülü olacaksa, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanmak ve suyun veya diğer sıvıların içeri kaçmasını önlemek için ahşap bir çubuğun monte edilmesi gerekir.



*Mobilya üstü/arka kısmında yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık olduğuna emin olun.



A en az 603 mm
B 560 - 568 mm
C 583 - 585 mm
D 9 - 11 mm
Emin. 5 mm
F 121 - 1105 mm
G en az. 560 mm
H en az. 594 mm
co Güç kablosu için boşluk (en az 6 cm2)
jb Elektrik bağlantı kutusu
wb Ahşap çubuk (tavsiye edilir)