

S M E G

SO6302S3PX

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	55	Dijital programlayıcı	65
Genel güvenlik talimatları	55	İlk kullanım	65
Cihazın amacı	59	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde yalnızca)	75
Bu kullanıcı kılavuzu	60	Pişirme tavsiyeleri	77
Üreticinin sorumluluğu	60	Aksesuarlar için mini rehber	78
Tanımlama plakası	60	Tarifleri keşfedin	78
Atık yönetimi	60	Denetim Otoritelerine bilgi	79
Avrupa Denetim Otoritelerine bilgi	60	Özel işlevler	79
Enerji verimliliği teknik veriler	60	İkincil işlevler	83
Enerji tasarrufu için	60	Ayarlar	84
Kapalı/standby durumundaki güç tüketimi hakkında bilgi	61	Diğer ayarlar	87
modlara göre	61	TEMİZLİK VE BAKIM 87	
Işık kaynakları	61	Cihazı temizlemek	87
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	61	Kapıyı temizlemek	87
TANIM	61	Fırın haznesini temizlemek	89
Genel Tanım	61	Özel temizleme işlevleri	90
Kontrol paneli	62	Buharlı Temizleme (bazı modellere özeldir)	91
Diğer parçalar	62	Kireçten arındırma	93
Aksesuarlar	62	rezervuarı ve su devrini temizlemek	96
Opsiyonel aksesuarlar (satın alınabilir)	63	Acil bakım	97
ayrı olarak	63	KURULUM	98
Buharlı pişirmenin avantajları	64	Elektrik bağlantısı	98
KULLANIM	64	Konumlandırma	99
Ön işlemler	64		
Aksesuarların kullanımı	65		

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerinin korunmasına yönelik tüm talimatları içeren bu kullanım kılavuzunu dikkatle okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

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

• Şunları yaparken fırın eldiveni takarak ellerinizi koruyun:

91477B750/B

fırın içinde yiyecekleri hareket ettirin.

• Asla yangını veya alevleri su ile söndürmeye çalışmayın: cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğun.

• Bu cihaz, en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan ya da elektrikli cihazların kullanımında deneyimi olmayan kişiler tarafından, kendilerine

Güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından denetleniyor veya yönlendiriliyor.
Çocuklar aleti oynamamalıdır.

8 yaşın altındaki çocukları sürekli denetim altında tutmadan güvenli bir mesafede tutun.

Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları aygıttan uzak tutun.

Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında asla cihazı gözetimsiz bırakmayın; alev alabilirler. Çok dikkatli olun.

Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin. Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun. Yemeği hareket ettirmeniz gerekirse veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharı çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

Aletlerin içindeki deliklere sivri metal nesneler (çatal/bıçaklar) sokmayın.

Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.
KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN

CİHAZIN YAKININDA YANICI MADDELER.
Kullanırken BU CİHAZIN YAKININDA AEROSOL KULLANMAYIN.
BU ALETİ DEĞİŞTİRMEYİN.

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

Aleti kendiniz onarmaya çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan.

Cihazı fişten çekmek için kablayı çekmeyin.

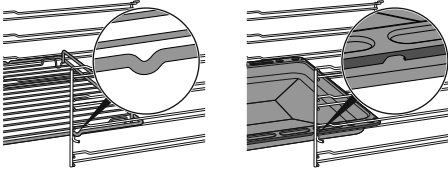
Cihaza zarar verme riski

Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. ovma tozları, leke gidericiler ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; yüzeyi çizip camı kırabilir. Ahşap veya plastik kullanı kullanın.

Cihaza oturmeyin.
Çelik parçalar veya metal yüzey kaplamalı parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır sodası içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodikleşme, nikel veya krom kaplama).

Raftlar ve tepsiler şunlar olmalıdır

yan kılavuzlara mümkün olan en son noktaya kadar yerleştirilmelidir. Bunların çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri, fırın haznesinin arkasına doğru ve aşağı yöne bakacak şekilde olmalıdır.



- Cihazı temizlemek için buharlı jetleri kullanmayın.
- Cihazın yakınında herhangi bir sprey ürün sıkmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını kapatmayın.

• Yangın tehlikesi: fırın haznesinde asla cisim bırakmayın.

• HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI ASLA BİR ODA ISITICISI OLARAK KULLANMAYIN.

- Gıda pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı teneke kutuları veya kapları fırın haznesine yerleştirmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın haznesinin altını alüminyum veya teneke folyo levhalarla kaplamayın.
- Tepsileri veya tavaları fırın haznesinin tabanının üzerine doğrudan yerleştirmeyin.
- Gerekirse tepsi rafını kullanabilirsiniz (ürünle birlikte verilen veya

modeline bağlı olarak ayrıca satılır) bir destek olarak altta konumlandırarak pişirme için.

- Yağ tutmaz kâğıt kullanmak isterseniz, fırın haznesi içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- Açık kapıyı, iç cam panelin üzerine tava veya tepsi dayamak için kullanmayın.
- Takma işlemi sırasında cihazı yerine itmek/yerleştirmek için asla fırın kapısını kullanmayın.
- Kapak açıkken kapıya çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

- Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için kulpu kullanmayın.

Pirolitik cihazlar için

- Pirolitik işlev kullanılırken yüzeyler alışılmışın üzerinde sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli bir mesafede tutun.
- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce, önceki pişirme işlemlerinden kalan her türlü yiyecek artığını veya büyük dökülmeleri fırının içinden temizleyin.
- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce, fırın haznesindeki tüm aksesuarları çıkarın.
- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce, fırının üstüne monte edilen ocaktaki brülörleri veya elektrikli sıcak plakaları kapatın.

Kurulum ve bakım

• BU ALETTİ ALETİ BİR BAŞKA YERDE GÖNDERİLMEK İÇİN TASARLANMAMIŞTIR. YAT VEYA KARAVELLİ OTELLERDE KURULMAMALIDIR.

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

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına kurulmamalıdır.

- Kurulum ve bakım mevcut standartlara uygun olarak nitelikli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.

- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.

- En az 90 °C'ye dayanıklı kablolar kullanın.

- Terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirme için derhal teknik destek ile iletişime geçin.

- UYARI: cihazı konumlandırırken,

Güç kaynağı kablusunun takılı kalmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

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

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

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

- Güç hattını, kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilme sağlayacak yeterli temas ayırma mesafesine sahip bir tüm hatlı devre kesici ile donatın; kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatıldığından ve şebeke güç kaynağından ayrıldığından veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.

- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aleti içindir; ev aydınlatması için kullanmayın.

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

Bu cihaz için

- UYARI: elektrik çarpmasını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Cihazın açık kapısının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya kapının üzerine oturmayın.

- Kapılarda herhangi bir cismin sıkışmadığından emin olun.

- Cihazı dış mekânda

- kurmayın/kullanmayın.

- (bazı modellerde) Yalnızca üreticinin sağladığı veya önerdiği sıcaklık probunu kullanın.

- Direct Steam (Doğrudan Buhar) işleviyle pişirme yaparken tepsinin maksimum kapasitesini (250 ml) aşmamaya özellikle dikkat edin.

Sıcaklık probu (varsa)

- Kullandıktan sonra sıcaklık probunun gövdesine veya ucuna dokunmayın.

- Sıcaklık probunu tutarken fırın eldiveni giyin.

- Sıcaklık probunun ucu veya fişiyle emaye veya krom kaplı yüzeyleri çizmeyin veya zarar vermeyin.

- Sıcaklık probunu cihazdaki açıklıklara ve yuvalara yerleştirmeyin.

- Sıcaklık probu kullanılmıyorken, koruyucu metal kapağın düzgün şekilde kapatıldığından emin olun.

- Sıcaklık probunu prizden veya yiyecekten çıkarmak için kablосundan çekmeyin.

- Sıcaklık probunun veya kablосunun kapağı sıkışmadığından emin olun.

- Sıcaklık probunun veya kablосunun fırının içindeki ısıtma elemanlarıyla temas etmediğinden emin olun.

- Sıcaklık probunun hiçbir parçası, fırın haznesinin duvarları, ısıtma elemanları, raflar veya tepsiler hâlâ sıcakken bunlarla temas etmemelidir.

- Prob cihazın içinde bırakılmamalıdır.
- Pirolytik döngü sırasında sıcaklık probunu kullanmayın.

Cihaz amacı

Bu cihaz, ev ortamında gıda pişirmek için tasarlanmıştır. Diğer tüm kullanımlar uygunsuz kabul edilir. Ayrıca şu şekilde kullanılmamalıdır:

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

- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde misafirler tarafından

ve diğer türde konut ortamları.

• Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

• Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının ulaşabileceği yerde tutulmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda görülenleri düzenli olarak tanımlayan resimler içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir versiyonuyla donatılmış olabileceğini ve bu nedenle ekranda görünenlerin kılavuzdaki görsellerden farklı olabileceğini unutmamak gerekir.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mala verilen zararlardan tüm sorumluluğu reddeder:

- cihazın belirtilenin dışında kullanılması;

- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına zarar verilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

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

Atıklar



Bu cihaz, WEEE Avrupa direktifi (2012/19/EU) ile uyumlu olup ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihazda, mevcut Avrupa direktiflerine göre sağlık ve çevre için tehlikeli kabul edilmesine yetecek miktarda madde bulunmaz.



Güç voltajı Elektrik çarpma tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.



Güç voltajı Elektrik çarpma tehlikesi

- Cihazı prize takılı iken çıkarmayın.

Cihazı atarken:

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

Cihazlarımızı çevreye zarar veren olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Solunum yolunu tıkama tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını denetimsiz bırakmayın.
- Plastik torbalarla çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Denetim Otoritelerine Bilgi

Fanlı çalışma modu

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

Klasik ısıtma modu

STATIC fonksiyonunu çalıştırmak için ön ısıtma aşaması atlanmalıdır (KULLANIM bölümü altında "Ön Isıtma" bölümüne bakınız).

Enerji verimliliği teknik verileri

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

Bu veriler, ilgili ürün sayfasında bulunabilecek "Ürün Bilgisi formu"nda yer almaktadır ve web sitesinden indirilebilir.

Enerji tasarrufu için

- Yalnızca tarifi bu bunun için gerektiriyorsa cihazı önceden ısıtın. Ön ısıtma aşaması tüm işlevler için devre dışı bırakılabilir ("Ön Isıtma" bölümüne bakınız) ancak PIZZA için ön ısıtma devre dışı bırakılamaz ve ECO işlevlerinde ön ısıtma aşaması yoktur.

• ECO fonksiyonu dahil olmak üzere fonksiyonları kullanırken pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.

• Paket üzerinde başka türlü belirtilmediği sürece, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.

• Birden çok türde yiyecek pişiriliyorsa mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri peş peşe pişirmek önerilir.

• Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

• Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

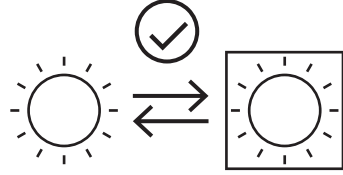
• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçeride biriken ısıyla kalan dakika boyunca pişirme devam edecektir.

• Isı kaybını önlemek için kapak açıklıklarını aşgari seviyeye indirin.

• Fırını her zaman temiz tutun.

Aydınlatma kaynakları

• Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynakları içerir.



• Cihazda bulunan aydınlatma kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılmaya yöneliktir.

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

Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



Uyarı/Önemli Bilgi



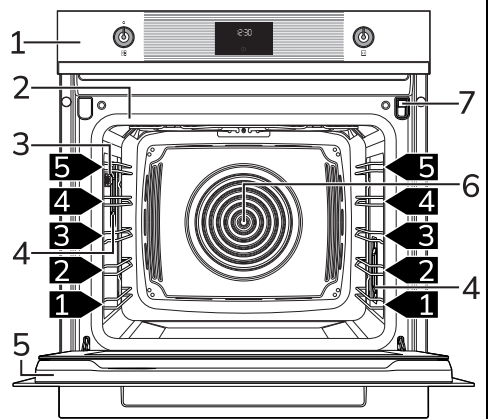
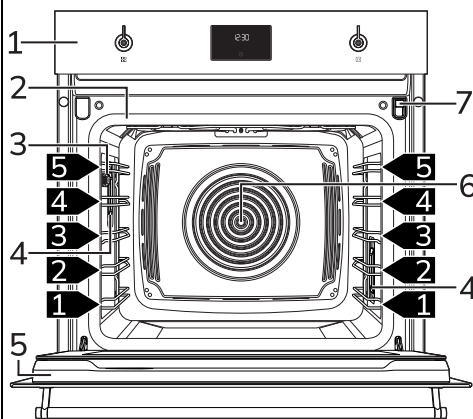
Bilgi/Tavsiye

Güç bilgisi kullanım dışı/ bekleme modundaki tüketim

Kullanım dışı/bekleme modundaki cihazın güç tüketim teknik verileri, ilgili ürün sayfasına karşılık gelen www.smeg.com adresinde bulunabilir.

AÇIKLAMA

Genel Açıklama



1 Kontrol paneli

2 Conta

3 Sıcaklık probu yuvası (bazı modellerde yalnızca)

91477B750/B

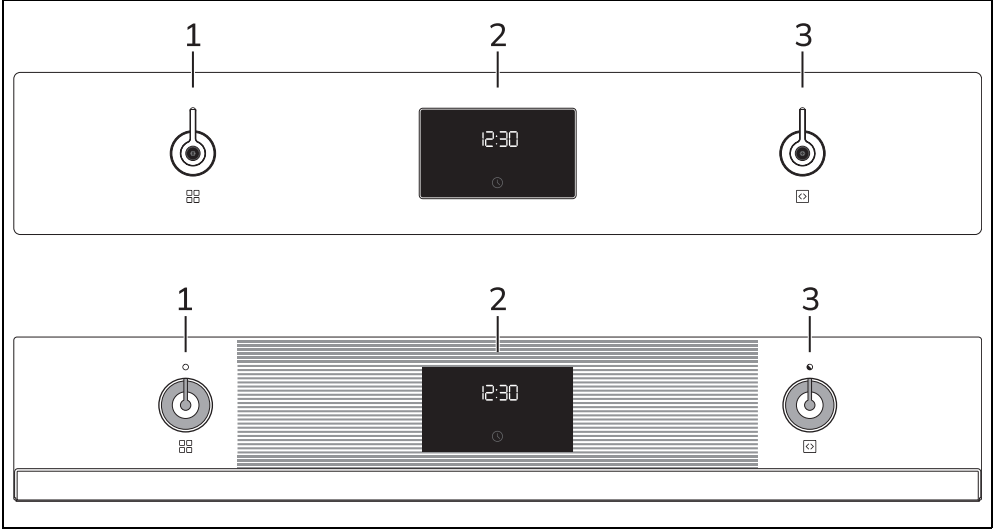
4 Işık ampülü

5 Kapı

6 Fan

AÇIKLAMA - 61

Kontrol paneli



1 İşlev kapama düğmesi

Bu düğme şu işlerde kullanılır:

- Cihazı açıp kapatın
- Bir işlev seçin.



Herhangi bir pişirme işlemini derhal sonlandırmak için İşlev düğmesini 0 konumuna getirin.

2 Dijital programlayıcı

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

3 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme şu ayarları yapmak için kullanılabilir:

- Pişirme sıcaklığı.
- Bir işlevin süresi.
- Programlanmış pişirme prosedürleri
- Geçerli saat
- Zamanlayıcı
- Özel fonksiyonlar menüsünde kaydırın.

Diğer parçalar

Raflar

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

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üstünden sürekli bir hava akışı sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

Fırın aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması yanar:

- Kapı açıldığında.
- Ekrandaki  meye basıldığında;
- herhangi bir işlevde, olanlar dışında,



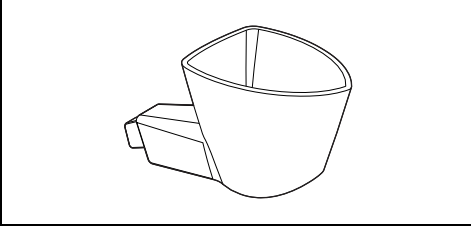
İşlevler bulunmaktadır

seçilmiştir (modeline bağlı olarak).

Aksesuarlar

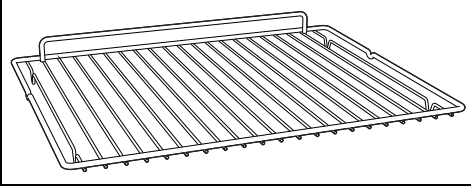
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıda ile temas etmek üzere tasarlanan aksesuarlar, geçerli mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal tedarik edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Huni



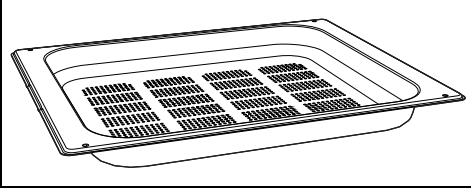
Rezervuarı su ile doldurmak için kullanılır.

Raf



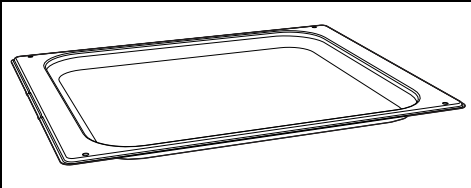
Piştirme sırasında yiyecek kaplarını desteklemek için kullanılır.

Delikli teps



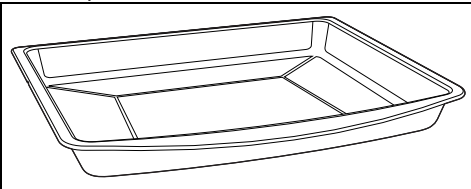
Balık ve sebzeleri buharda pişirmek için kullanışlı.

Çelik fırın tepsisi



Kekler pişirirken (piştirme süreleri 25 dakikadan kısa veya buharsız) pirinç, fasulye ve tahıllar için kullanışlıdır. Ayrıca üstteki delikli tepside bulunan yiyecekleri buharlama veya çözme ile üretilen sıvıları toplamak için de gereklidir.

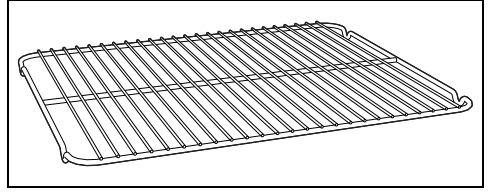
Derin teps



Yukarıdaki raf üzerine konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve turta/pişirmek için kullanışlıdır.

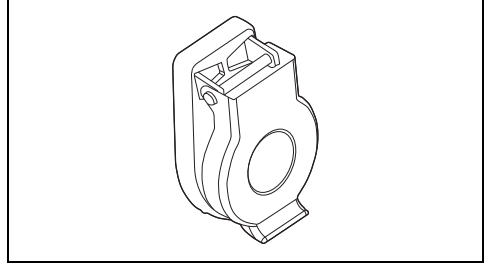
pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler, vb.

Tepsi rafı



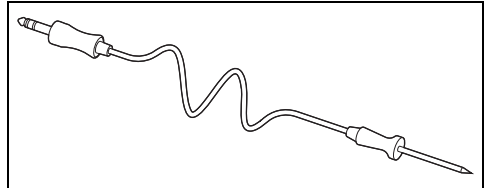
Tepsinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek gıdaların pişirilmesi için.

Korunmalı kapak (bazı modellerde yalnızca)



Sıcaklık probu kullanılmadığında sıcaklık probu soketini kapatıp korumak için kullanılır.

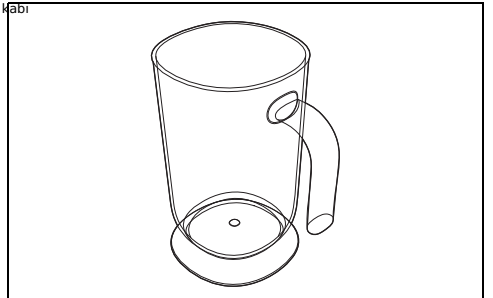
Sıcaklık probu (bazı modellerde sadece)



Sıcaklık probu ile yemeğin orta noktasındaki sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

İsteğe bağlı aksesuarlar (ayrı olarak satın alınabilir)

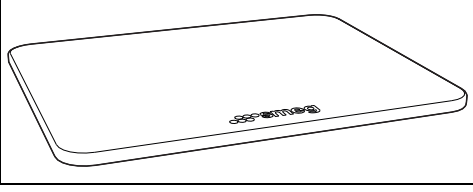
Subaşı
Kadı



Doldurma sırasında sıvıları tutmak için kullanışlıdır.

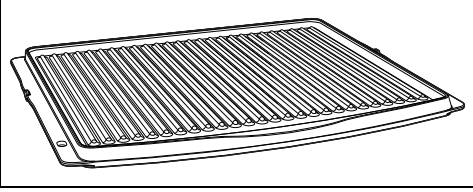
rezervuarın boşalması ve boşaltılması.

TAŞ2 veya refrakter taş (bazı modellerde yalnızca)



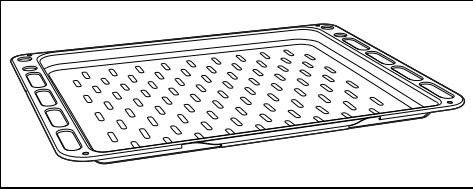
Ekmek pişirmek için ideal aksesuar (pizza, ekmek, focaccia...), fakat kurabiyeler gibi daha hassas hazırlıklar için de kullanabilirsiniz.

BBQ (teflon kaplı mangal tavası)



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

YAĞSIZ KIZARTMA (yağsız kızartma rafı)



Pane edilmiş, ön pişirilmiş ve/veya dondurulmuş yiyecekler için (patates kızartması, patates veya et kroketleri, mozzarella vb.) önerilen aksesuar.

Buharlı pişirmenin avantajları

Buğulama sistemi her tür yiyeceği çok daha pürüzsüz ve hızlı pişirir ve ana uygulamalarını şu alanlarda bulur:

- Güveç yapma ve et sulu pişirme

- Soslar pişirme
- Graten pişirme
- Kızartma
- Düşük sıcaklıkta pişirme
- Yeniden ısıtma
- Çok modlu pişirme

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

Buhara eklemek, daha sağlıklı ve daha gerçekçi bir mutfak için daha az yağ kullanılmasına olanak tanır. Ayrıca pişirme sırasında yemeğin ağırlık ve hacmindeki kaybı da azaltır.

Buğulama eti pişirmek için özellikle uygundur: eti çok yumuşak yapmanın yanı sıra parlak tutar ve daha sulu kılar.

Mayalı hamur ve ekmek hamurunun fırınlanması için de önerilir. Nem, pişirme sırasında hamurun büyümesini ve geliştirmesini sağlar; dış kabuk oluşmadan önce hamuru daha hafif ve sindirimi kolay bir hamur haline getirir, daha kalın gözeneklerle tanınır.

Ayrıca yiyecekleri hızla çözünmek için ideal, yiyecekleri sertleşmeden veya kurutmadan ısıtmak ve tuzla korunmuş gıdalardan doğal olarak tuzu çıkarmak için de idealdir.

Kısa pişirme süreleri için veya pişirme sırasında çok miktarda nem üretebilecek yiyecekler için önerilmez.

Pişirme kapları

• Yüksek sıcaklıklara dayanıklı oldukları sürece kendi kaplarınızı da kullanabilirsiniz.

• Buharlı pişirme için metal kapların kullanılması önerilir. Metal, yiyeceklere ısıyı daha iyi dağıtır.

• Yüksek sıcaklıklarda metal kapların bir miktar şeklini değiştirmesi normaldir, ancak soğudukça eski şekline geri dönerler.

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

aksesuarlar dahil.

• Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasının dışında herhangi bir etiket kaldırın.

• Cihazın tüm aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. "TEMİZLEME VE BAKIM" bölümü).

KULLAN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

• Cihazın dışı veya içinden herhangi bir koruyucu filmi çıkarın,

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. paragraf "Fırını Kullanmak").
2. Üretim sürecinden kalan artıkları yakmak için boş fırın bölmesini en yüksek ısıda ısıtın.

Cihaz ısıtılırken

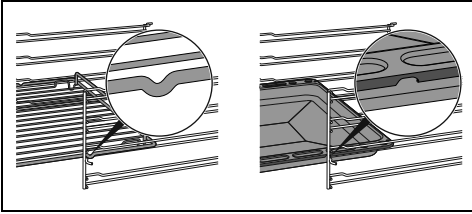
- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

Aksesuarların kullanımı

Askılar ve tepsiler

Askılar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen durana kadar takılmalıdır.

- Rafın istem dışı çıkarılmasını engelleyen mekansal güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın hacminin arkasına doğru bakmalıdır.

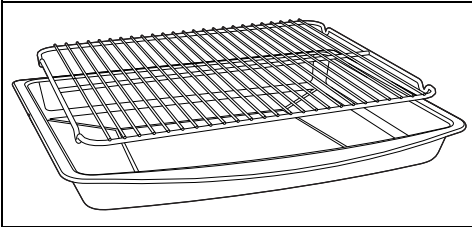


Askıları ve tepsileri nazıkçe fırına yerleştirin ve duruncaya kadar itin.



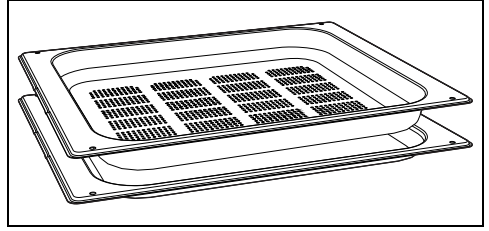
Üretim sürecinden kalan artıkları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

Tepsi rafı



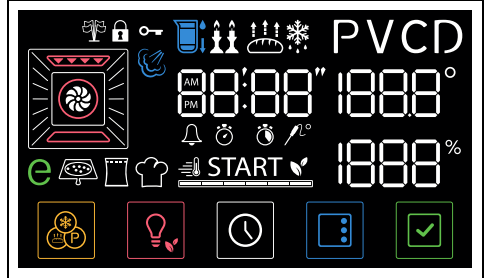
Tepsi rafı tepsiye takılmalıdır. Bu şekilde yağ, pişirilen gıdadan ayrı olarak toplanabilir.

Buharlı pişirme için konfigürasyon



Buharla pişirme için delikli fırın tepsisini kullanmayı düşünüyorsanız, istenen raf üzerine yerleştirilmelidir; alt rafındaki çelik pişirme tepsisini dikkatli bir şekilde konumlandırın. Bu, pişirilen gıdadan ayrı olarak sıvıların toplanmasını sağlar.

Dijital programlayıcı



Şu anda seçili olan fonksiyon için parametreler ve değerler ekranda gösterilecektir. Kullanmak için, fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini çevirin ve/veya ekrin alt kısmındaki düğmelere basın; cihazın gerçekleştireceği işlemlere bağlı olarak.

İlk kullanım



Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

Cihazı ilk kez kullanırken

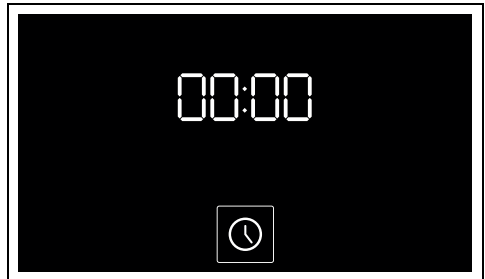
veya uzun süreli elektrik kesintisinden sonra



ekranda görünecek ve



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



Zamanı ayarla

1. Butona bas 
2. Sıcaklık düğmesini çevirerek seçin
görüntülenecek zaman formatını **12h** veya **24h**.



Seçtiğinizde **12h** versiyon **AM** (am) veya **PM** (pm) ekranda görünür.

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



Gün ışığından yararlanma saatine göre mevcut saatin değiştirilmesi gerekebilir.



Geçerli saat görüntülediğinde, kontrol düğmeleri veya ekrandaki düğmelere son kullanımdan 2 dakika sonra ekran kararır.

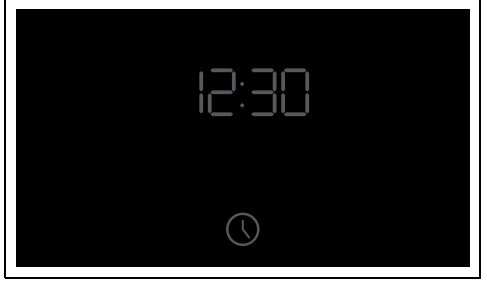


İşlemi iptal etmek için basın ve  ç süre basılı tutun saniye.

Düşük parlaklık

İki dakika kullanılmadıktan sonra  düğme ve şu anki saat saat üzerinde görünür

düşük ışıkta görüntüle.



Ekrana, fırın sıcak olmadığına sadece düşük parlaklık moduna geçer. Dokunmatik düğmelere basıldığında cihaz bip ses çıkarır ve ekranda "Hot" kelimesi görüntülenir

Görüntüyü yeniden etkinleştirme

Görüntüyü yeniden etkinleştirmek için:

- Ekrandaki düğmeye ya  1 saniye basılı tutun veya fonksiyonlar düğmesini çevirin.

Zamanı değiştirme

1. Ana menüde, basılı tutun



 düğmeye birkaç saniye basın.



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

Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Cihaz bir kullanıcı işlemi için yirmiden fazla beklediye **50** dakika, metin **STOP** ekranda görünür. Bu durumda işlemi sürdürmek mümkün değildir ve fonksiyon düğmesi 0'a geri çevrilmelidir.

Buhar pişirme



Yemek daha önce 100°C'den yüksek sıcaklıkta pişirildiyse, buharlı fonksiyonu kullanabilmek için fırının soğumasını beklemelisiniz.

1. Düğmeyi buhar pişirme konumuna çevirin

fonksiyon



Gösterge

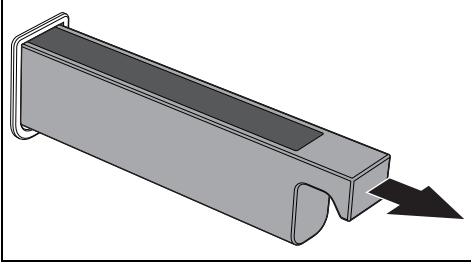
ışık



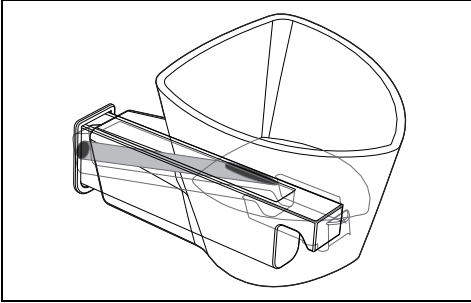
yanıp söner.

Depo doldurma

2. Kapıyı açın ve yükleme çekmecesini yuvasından çekin.

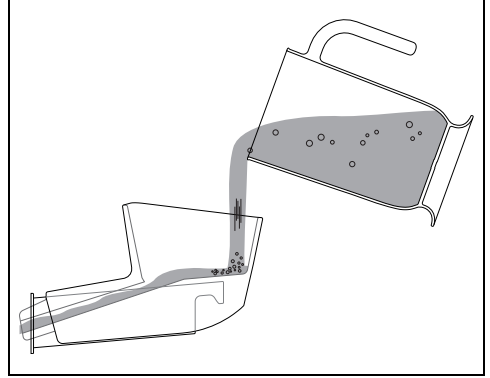


3. Yükleme çekmecinde bulunan huniye takın.



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

gösterge ışığı yakılıyor.

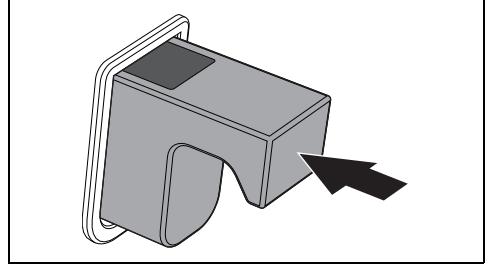


Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya durgun mineralli su kullanın. Her zaman yalnız içme suyu kullanın.



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

5. Sonunda huniyi çıkarın ve yükleme çekmecesini yerine geri yerleştirin.



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

- Bu durumda pişirme öncesi bir bez veya süngerle kurulayın.
- 200 ml depoyu rezervuar tahliye işleviyle boşaltmanız önerilir.

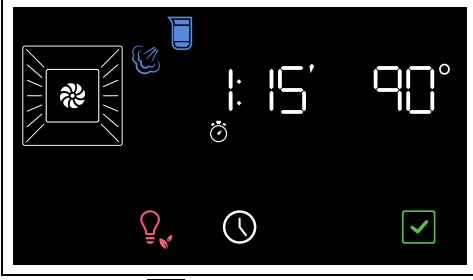
6. Kapıyı kapatın.

kelimeler **START** ve düğme işlevin başlatılabileceğini göstermek için yanıp söner.



Buharla pişirme ayarı

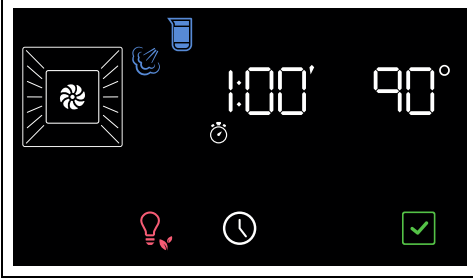
1. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (30°C ile 100°C arasında)(örn. "90°C").



2. Düğmeye  basın.

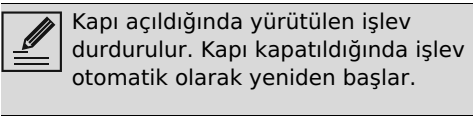
Göstergeler yanıp  er ve  nar. gösterge.

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



4. Onayı için  ğmeye basın.

5. Başlatmak için  n düğmeye basın işlev.



Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendi kendine, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan bir ön ısıtma aşaması ile başlar.

Bu aşama, gösterge ışığının yanması ve sıcaklığın kademeli olarak artmasıyla gösterilir.

ulaşılan seviye  ısıtmanın sonunda:

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

Pişirme aşaması

1. Kapağı açın

2. Pişirilecek yiyeceklerle olan tabağı fırın boşluğuna yerleştirin.

3. Kapağı kapatın.

veya

• Yiyecek içeren tabak zaten fırın boşluğunda ise pişirmeyi başlatmak için düğmeye basın.

4. İç aydınlatmayı açarak yiyeceğin pişme durumunu kontrol edin.

Pişirme, sayısal ekrandaki zamanın kademeli olarak azalması ve sürekli azaltılmasıyla gösterilir.

segment çubuğu 

Pişirme sonu

Pişirme işlemi sona erdiğinde sesli bir sinyal duyulur ve gösterimde

görüntü 

1. İşlevi terk etmek için fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.

2. Kapağı açın

3. Tabağı fırın boşluğundan çıkarın.

4. Kapağı kapatın.

Depoyu boşaltma



Depoyu boşaltmadan önce kapağı açık bırakarak fırının soğumasını bekleyin. Rezervuardaki suyun çok sıcak olmadığından emin olmak için en az 40 dakika bekleyin.

Pişirdikten sonra:

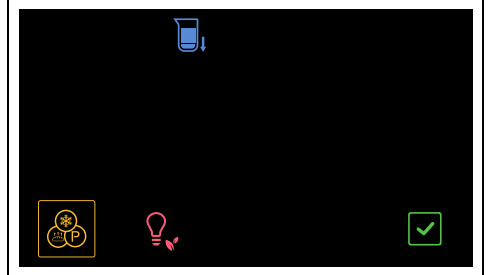
1. Kapağı açın.

2. Alt sıradan üçüncü raf üzerine derin tepsiyi koyun. Tamamen fırının arka duvara doğru kaydırın.

3. 0 konumundan başlayarak işlevi çevirin

düğmesini bir konum sola çevirin. Bu  düğme ekranın sol alt köşesinde görünecektir.

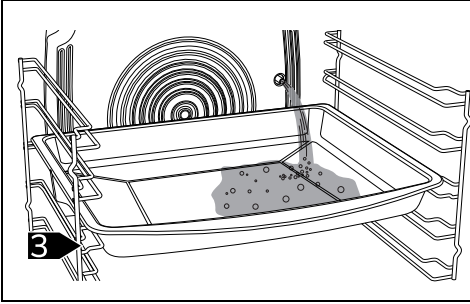
4. Sıcaklık düğmesini çevirerek giderici rezervuar işlevini seçin.



5. Fonksiyonu  aylamak için düğmeye basın.
6. Fonksiyonu  laştirmek için düğmeye tekrar basın.



Su, fırın gövdesinin arka duvarının sağ tarafındaki boşaltma tüpünden derin tepsie akmaya başlar.



7. Boşalmanın tamamlanmasını bekleyin. Tamamlandığında bir ses duyulur ve **End** ekranda görünür.
8. Fonksiyon düğmesini çıkış için tekrar 0 konumuna getirin.



Her pişirme döngüsünün sonunda hazneyi boşaltmanız önerilir; böylece kullanılmayan su haznede birikmez.



Uzun süreli hareketsizlikten sonra buhar devresini durulamak için dolum ve boşaltma döngüsü yapmak önerilir.

9. Derin tepsideki suyu boşaltın.



Dikkat edin: su çok sıcak olabilir.



Hazneden sızan su yemek pişirmek için kullanılmamalıdır.

Pişirme Sous Vide



SOUS VIDE

Mühürlü bir poşet içinde mükemmel pişirme için buhar fonksiyonu. Yiyeceklerin tatları geliştirilir ve besin değerleri kaybolmaz.



Yiyeceği içeren torba, delikli tepsie veya birinci veya ikinci rafın üzerinde konumlandırılan bir raf üzerine yerleştirilebilir.

Buhar fırınında sous vide pişirme, yiyeceği besin değerlerini ve kalitesini değiştirmeden piş etmenin en iyi yoludur. Ayrıca son derece sağlıklı ve doğal bir pişirme türüdür.

- Sous vide tekniği, ısının buhardan yiyeceğe verimli bir şekilde iletilmesini sağlar; pişirme sırasında besinlerin oksidasyonu ve buharlaşmasıyla tat kaybını ve nem kaybını önler.

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

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

Sous Vide için şunlara ihtiyaç vardır:

- Katı ve sıvı yiyecekler için daha iyi ve güvenli bir vakum elde etmek için bir odalı vakum paketleme makinesi sahibi olmak.

- Poşetin mühür bölgesinin temiz olduğundan ve yiyecek kalıntılarından arındırıldığından emin olun.

- Yiyeceği pişirme sıcaklıklarına dayanabilecek özel gıda sınıfı poşette hermetik olarak mühürleyin.

- Pişirme etkilenebilecek hava kabarcıklarının oluşmasını önlemek için poşette en az %99.8 vakum oluşturun.

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

Piştirildiğinde ürünü poşetten çıkarmak ve bir tavada veya ızgarada son pişirmeyi yapmak önerilir.

İpuçları:

- Mümkünse pişirene kadar iyi korunmuş taze, yüksek kaliteli hammaddeler kullanın.

- Pişirme sonucunu iyileştirmek için soslar poşetin içine eklenebilir.

- Poşeti delinip pişirmeyi bozabilecek kemiklerden veya balık kemiklerinden yiyeceği iyice temizleyin.

- Poşetin kaldığı süre oda sıcaklığında çok uzun süre bırakılmamalıdır çünkü poşet

pişirme sırasında şişebilir, vakumun tüm avantajlarını kaybedebilir.

- Sous Vide pişirme veya saklama için vakumlanacak gıdalar buzdolabı sıcaklığında olmalıdır (3°C ile 7°C arasındaki) ve asla sıcak olmamalıdır.
- Ürünleri vakumda (pişirilmiş ve ardından hızla soğutulmuş) buzdolabında 3°C'yi aşmayan sabit bir sıcaklıkta saklayın.
- Eşit pişirme için paketleri aşırı doldurmayın ve yiyeceği tek bir tabaka halinde mümkün olduğunca en iyi şekilde yerleştirin.
- Aynı anda birden fazla poşet pişiriyorsanız, poşetleri aynı rafta üst üste getirmeden yerleştirin.

• Pişirildikten sonra poşetleri tekrar kullanmayın.
Sous Vide pişirmeyi seçmek için:

1. Döğmeyi fonksiyona çevirin



2. Ayarlar için "Buharda pişirme" bölümünde tarif edilen işlemi gözetin.

Buhar pişirme için öneriler

- Makarna ve pirinç: 100°C'ye ulaştığında pişirme süresi, ocakta pişirmeyle aynı olacaktır. Makarna veya pirinç metal bir tepsiye koyun ve yaklaşık bir santimetre su ile kapatın. Pirinç pişirirken en iyi sonuçlar için kapağı kapatın veya alüminyum folyo ile örtün. Bu işlem pirincin tüm suyu emmesini sağlar ve tabakta doğrudan servis edilebilir.
- Yumurtalar: 100°C'de buhar fonksiyonunu kullanarak haşlanmış, çırpılmış veya poşe olarak pişirilebilir. Mükemmel haşlanmış yumurta için yumurtaları delikli tepsiye koyun ve yumuşak haşlanmış için 4-6 dakika, sert haşlanmış için 8-10 dakika pişirin. Çırpılmış yumurtalar için çırpılmış yumurtaları süt, tereyağı ve baharatlarla metal bir tepsiye koyun. Tepsiyi alüminyum folyo ile kapatın. Hamur karıştırmak için her birkaç dakikada bir çatala karıştırın. Poşe yumurtalar için metal kaba kaynar suya bir damla sirke ekleyin ve yaklaşık 4-5 dakika buharda pişirin.
- Sebzeler: Buharda pişirme sebzeler için mükemmel sonuçlar verir. Renklerini, lezzetlerini ve besin değerlerini korur. Patates, şalgam ve arzular gibi yoğun sebzeler için, onları ocakta kaynatacağınız süreyle aynı süre boyunca 100°C'de pişirin. Brokoli için ise
- ve havuçlar için, sert kalmasını istiyorsanız 6 dakika, yumuşamasını istiyorsanız 10 dakika pişirin.
- Balık: balığın nazik dokusu nedeniyle buharda pişirme mükemmel sonuçlar verir. Somon veya alabalık gibi yağlı balıklar için yaklaşık 5 dakika boyunca 100°C'de pişirin. Morina veya haddock gibi beyaz balıklar için yaklaşık 5 dakika boyunca 80°C'de pişirin. Farklı yiyecekler pişiriyorsanız, tüm balıklar sızdırmazlığı önlemek için balıktan akan sıvının diğer gıda ürünlerine damlamaması amacıyla delikli tepside ve fırının alt rafında pişirilmelidir.
- Et: güveçler ve köriler buharda pişirme için idealdir. Güveci normal fırın pişirme gibi hazırlayın. Metal bir tepsiye yerleştirin, kapak veya alüminyum folyo ile kapatın ve kullanılan et dilimine bağlı olarak 45 dakika ile 3 saat arasında pişirin.
- İnce çorbalar: buharda pişirme, sıvılar taşmayacağı için minimum çaba ile tatların mükemmel gelişmesini sağlar. Doğru kıvamdaki sebze çorbası için önce sebzeleri buharda pişirin, sonra çorbayı ekleyin ve 100°C'de buharda pişirin. Buhar fonksiyonu, sonraki kullanımlar için büyük miktarları hazırlamak için de idealdir.
- Çorbalar: Kalın çorbalar da kolay ve hızlı hazırlanır. Çorbayı metal bir tepsiye koyun, kapak veya alüminyum folyo ile örtün ve mikrodalga fırında pişireceğiniz süreyle aynı sürede 100°F'de buharda pişirin. Kremamsı bir kıvam elde etmek için pişirme sırasında yarısında karıştırın.
- Isıtma: Buharda pişirme fonksiyonu yiyecekleri kurutmaz ve daha nemli bir sonuç verir. Önceden hazırlanmış ev yemeği, alüminyum folyo ile kaplı olarak yaklaşık 10-12 dakikada ısıtılır. Hazır yemekler için paket üzerindeki sürenin yaklaşık iki katı gerekir.
- Çözünme: yiyecekleri çözündürmek için buhar fonksiyonunu kullanmak mümkün. Zamanlar değişir, ancak buharla çözündürme fonksiyonuyla çözündürme, oda sıcaklığında çözündürülmüş kaplı yiyecekler için gereken sürenin yaklaşık yarısı kadardır.
- Biber ve domateslerin soyulması: buhar fonksiyonunu kullanırken bu çok kolaydır. Domatesin kabuğunda küçük bir çarpı işareti şeklinde çizgi çekmek için bıçak kullanın ve 1 dakika buharda pişirin. Biberlerin kabuğu daha serttir ve soyma için yeterince yumuşatmak üzere 4 dakikaya kadar sürebilir.
- Çikolata: Bu, buharla pişirme fonksiyonunu kullanarak eritilebilir. Şunu yerleştirin:

metal tepsiye çikolata, alüminyum folyo ile örtünüz ve buharda 1 dakika pişirin. Diğer yöntemlerden farklı olarak, buharlı fırında çikolata yanma olasılığı düşüktür.

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

Buhar ile Kombine Pişirme



%25 - Kekler ve ekmek
%30 - Ördek
%40 - Dana, oğlak ve kuzu eti
%50 - Tavuk
%70 - Bütün balık

1. Buharlı fonksiyona geçmek için düğmeyi çevirin

kullanmak istediğiniz (örneğin) +



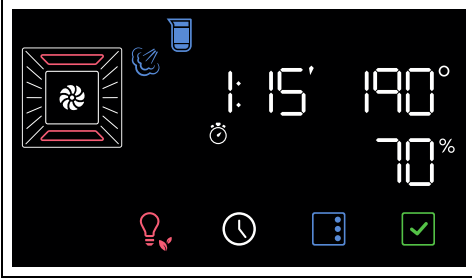
. Gösterge ışığı
yanıp sönüyor.



2. Yukarıda tarif edildiği gibi hazne doldurmaya devam edin.

Buharlı kombine pişirme ayarı

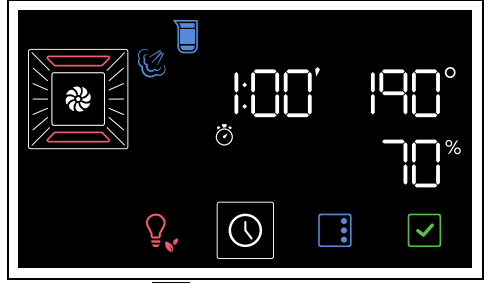
1. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.



2. Düğmeye basın.

Göstergeler ve sönüyor ekranda yanıyor.

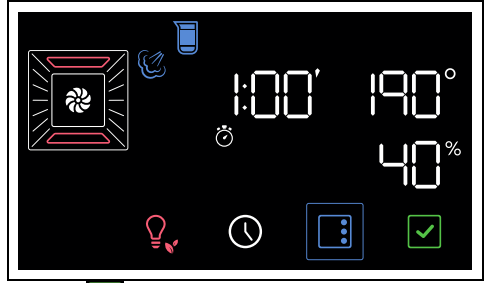
3. Pişirme süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "1 saat").



4. Onaylamak için düğmeye basın.

5. Ekrandaki düğmeye basın. The göstergesi ışığı yanıp sönüyor.

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



the onaylamak için düğmeye basın.

7. Fonksiyonu iletirmek için düğmeye basın.



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

Ön ısıtma aşaması

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

Bu aşama, açma/kapama ile gösterilir gösterge ışığının yanması ve sıcaklığın kademeli olarak artmasıyla ulaşan seviye .



Birkaç saniye düğmeye basılı tutarak ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz. .

Ön ısıtma sonunda:

- gösterge ışığı söner;
- cihaz bip sesi çıkarır;
- kelimeler **START** ve 

bağlantısına sahip bir uçak açısı ile fırın bölmesine yiyeceğin konulabileceğini göstermek için düğme yanıp söner.

Pişirme aşaması

1. Kapıyı açın
2. Pişirilecek yiyecekli kaba fırın bölmesine yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.

veya

- Eğer yiyecekli kap zaten fırın bölümünde ise pişirmeyi başlatmak için  ye basın.

4. İç aydınlatmayı açarak yemeğin pişirme durumunu kontrol edin.

Pişirme, sayısal ekranda zamandaki kademeli azalma ve aynı şekilde düşüş ile gösterilir

segment çubuğu 

Pişirme Sonu

Pişirme işlemi bittiğinde bir sesli sinyal çalar ve gösterge **End** gösterir 

1. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek fonksiyonu kapatın.
2. Kapıyı açın
3. Pişirilecek kaba fırın bölümünden çıkarın.
4. Kapıyı kapatın.
5. Yukarıda açıklanan şekilde depoyu boşaltmaya devam edin.

Buhar fonksiyonlarından sonra kurutma

Buhar ile pişirme, cihaz içinde çok miktarda nem oluşturur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez. Pişirme işlemini her bitirdiğinizde:

1. Cihazın soğumasına izin verin;
2. Fırın içine ve kullanılan aksesuarları yumuşak bir bez veya kağıt havlularla iyice kurulayın;
3. İçerisi tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Birleşik pişirme fonksiyonlarının listesi

HAVALANDIRMALI+BUHAR



Yoğun ve dengeli pişirme. Buhar eklenmesi, yiyeceklerin özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. Simitlik dana, tavuk ve bütün balıkların pişirilmesi için idealdir.

FAN-DESTEĞİ GELEN BUMUŞ BUHAR



Fan destekli sirküler elemanla pişirme için buhara eklenmesi yemeğin özelliklerinin daha iyi korunmasını sağlar. Kızartmalar, tavuk ve kabarmış kekler ve ekmek gibi fırın ürünleri için idealdir.

Geleneksel pişirme



Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek pişirme istediğiniz zaman kesilebilir.

1. Gerekli fonksiyonu seçmek için Fonksiyon düğmesini sağa veya sola döndürün (örneğin

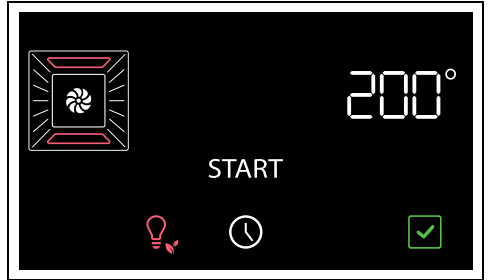
“FAN ASSISTED ”).

Düğ  ve metin

yanıp sönmeye başlar.

START

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



3. Fonksiyon  başlatmak için düğme basın.



Kapı açıldığında, devam eden işlev durdurulur. Kapı kapatıldığında işlev otomatik olarak yeniden başlar.

Önısıtma aşaması

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

Bu aşama, ışığın yanmasıyla gösterilir gösterge ışığının  ve sıcaklığın kademeli olarak artması ile ulaşan seviye 



Önısıtma aşamasını atlayabilirsiniz birkaç saniye düğme  basılı tutarak.

Önısıtma sonunda:

- gösterge ışığının ışığı sönüyor;
- cihaz bip sesi çıkar;
- kelimeler **START** ve the 
Düğme ışığı, yiyeceğin fırın haznesine konulabileceğini göstermek için yanıp sönüyor.

Pişirme aşaması



Bu aşamada, pişirme başlangıcından beri geçen süreyi ölçen bir "zaman sayacı" gösterilir.

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

veya

- Yiyecek zaten fırında ise pişirmeyi başlatmak için düğmeye basın.

4. Fırın ışığını yakarak pişirme ilerlemesini kontrol edin.

Pişirme Sonu

5. Pişirmeyi durdurmak için fonksiyon düğmesini 0'a geri çevirin ve fonksiyonu kapatın.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işlemini başlatıp bitirmenizi sağlayan işlevdir.

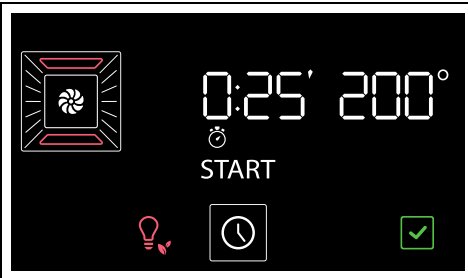


Kapı açıldığında, devam eden işlev durdurulur. Kapı kapatıldığında işlev otomatik olarak yeniden başlar.

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

Göstergeler yanıyor  ve  sönüyor ekranda.

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



3. Pişirme süresini onaylamak için düğmeye basın.



Fırın ön ısıtması için birkaç dakika pişirme süresine eklenmelidir.

4. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.

Ön ısıtma aşamasının sonunda:

5. Yiyeceği fırına yerleştirin.

6. Kapağı kapatın, pişirme otomatik olarak tekrar başlar.

Zamanlı pişirme, sayısal ekranda görünen sürenin ve ilerleme çubuğunun kademeli olarak azalmasıyla  gösterilir.

Pişirme bittiğinde bir ses çıkar ve



End ekranda görünür.

7. Fonksiyon düğmesini 0'a geri getir.



Düğmeye ıldığında, bu işlev şimdi biten işlevle aynı parametrelerle yeniden gösterilir.

Zamanlı pişirmeyi iptal etme

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

3. Onaylamak için düğmeye basın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcının belirlediği bir zamanda zamanlı pişirmeyi otomatik olarak durdurmanıza olanak tanır; ardından cihaz otomatik olarak kapanır.



Güvenlik nedeniyle, pişirme süresini ayarlamadan pişirme süresinin bitişini tek başına ayarlamak mümkün değildir.

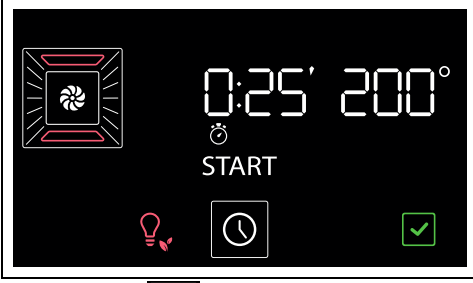


Önerilen pişirme sonu zamanını korursanız ve programlı pişirme başlamazsa pişirme süresine en az bir dakika ekleyin

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

Göstergeler yanıyor  er ve  ılır ekranda.

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

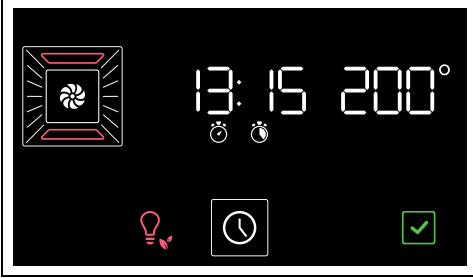


3.



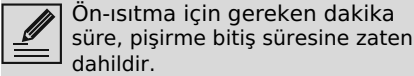
Gösterge ışıkları ve ekranı.

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



5. Pişirme bitiş saati onaylamak için simgeye basın.

6. Saati onayladıktan sonra fonksiyon otomatik olarak başlar. Fonksiyonun başlamasına kalan süre görüntülenir.



Pişirme sona erdiğinde bir ses verilir ve ekranda görünür.

7. Fonksiyon düğmesini tekrar 0'a çevirin.

Programlı pişirme nasıl iptal edilir

1. Düğmeye süreli basın.

Gösterge ışıkları ve ekranı.

2. Düğmeye süreli basın.

Gösterge ışıkları ve ekranı.

3. Minimum ayarlanabilir pişirme bitiş saatine ulaşana kadar sıcaklık düğmesini saat yönünün tersine çevirin

4. Onaylamak n düğmeye basın.



Bu işlem yalnızca programlı pişirmeyi iptal eder. Zaman ayarlı pişirme, ön ısıtma aşamasıyla birlikte hemen başlar.



Pişirmeyi duraklatmak için fonksiyon düğmesini 0'a çevirin.

Pişirme sırasında dakika hatırlatıcı zamanlayıcı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı pişirme işlemini durdurmaz; ayarlanan süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

1. Düğmeye basın.

Gösterge ışıkları ve ekranı.

2.



Rakamlar ve gösterge ışığı ekranda yanıp söner.

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

4. Onaylamak n düğmeye basın.

Dakika hatırlatıcı sona erdiğinde bir ses verilir ve ekrandaki gösterge ışığı yanıp söner.

5. Fonksiyond ı çıkarmak için düğmeye dokununuz.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar bulunmaz.

STATIC



Bir seferde tek yemek hazırlamak için uygun geleneksel pişirme. Kızartmalar, yağlı etler, ekmek ve börekler için idealdir.

VAN DESTEKLİ



Yoğun ve düzgün pişirme. Bisküvi, kekler ve çok katmanlı pişirme için ideal.

CIRKULAIRE



Isı hızla ve eşit olarak dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuların veya tatların karışmadan çok katmanlı pişirme için idealdir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmeyi sağlar. Pişirmenin sonunda kullanılır ve yemeklere eşit bir kızartma verir.

ALT ISI



Isı haznenin altından gelir. Kekler, turtalar ve pizzalar için mükemmel.

EKO



Bu fonksiyon, düşük enerji tüketimi ile tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur.

Yaş olabilen sebzeler gibi çok fazla nem oluşturabilecek yiyecekler hariç her tür yiyecek için tavsiye edilir.

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



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKO fonksiyonunda pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırında bulunan yiyecek miktarına bağlı olabilir.



EKO fonksiyonu kırılgan pişirme fonksiyonudur ve 210°C'den düşük sıcaklıklarda dayanabilen gıdalar için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir fonksiyon seçin.

Sıcaklık probunu kullanmak (üzerinde sadece bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Sıcaklık probu, pişirmenizi sağlar

özenle kızartır, domuz pirzola ve diğer et parçaları ve boyutlarını hassasiyetle. Prob uçtaki çekirdeğin sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel pişmesini sağlar. Çekirdek sıcaklığı şu şekilde ölçülür: probun ucundaki sensör.



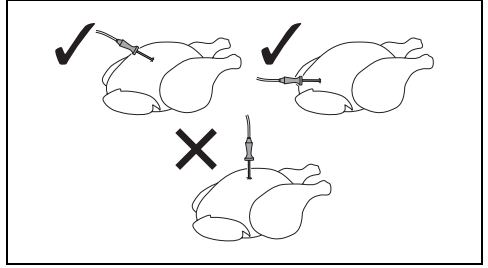
Altıncı rafın dördüncü rafında herhangi bir teleskopik kılavuz monte etmeyin, çünkü sıcaklık probu yan soketine erişimi engellerler.

Probun konumlandırılması

1. Yemeği bir tepsiye koyun.

2. Prob ucunu fırına koymadan önce yiyeceğin içine dakin.

En iyi sonuç için, sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmına en az 3/4 uzunluğunda çapraz yerleştirildiğinden emin olun. Alt tepsiye değmediğini ve yiyeceğin dışına çıkmadığını kontrol edin.



Probun yiyeceğin çekirdek sıcaklığını kesin olarak ölçebilmesi için ucunun kemikler veya yağ ile temas etmemesi gerekir.



Prob ile pişirme için önerilen asgari sıcaklık 120°C'dir, yavaş sıcaklık pişirme istisnası hariç.

Sıcaklık probu kullanırken pişirme parametrelerini ayarlama



Uyarı: Kullanım sırasında erişilebilir parçalar çok ısınır. Sıcaklık probunu bağlarken ve fırın içindeki yiyeceği işlerken eldivenlerle ellerinizi koruyun.



Seçilebilir sıcaklık aralıkları 50°C ile 90°C arasındadır.



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



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



Sıcaklık probu ile pişirme sırasında, herhangi bir nedenle probun çıkarılması gerekiyorsa; düğmelerde veya ekranda herhangi bir ayar yapmadan, işlev normal pişirmeye devam eder.



Prob aşağıdaki işlevlerle kullanılmaz: pizza, eco, mayalama, çözdürme, Şabat ve piroлиз.

Soğuk fırınla:

1. Bir pişirme işlevi seçin (örn. "FAN

ASSISTED

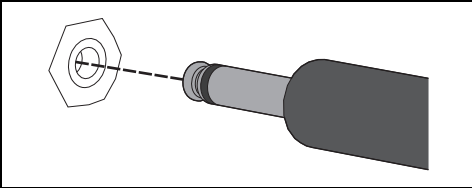


2. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (örn. "190°C").

3. Fırın kapağını açın.

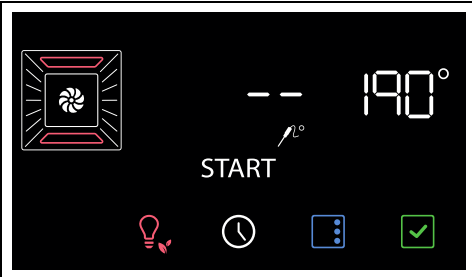
4. Yemeğin yerleştirildiği tepsiyi uygun raylara yerleştirin.

5. Sıcaklık probunun fişini yan taraftaki prize takın; probu kullanarak koruyucu kapağı açın.



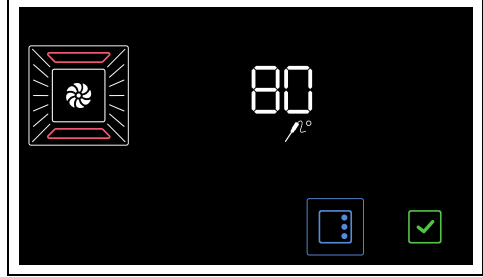
Gösterge ışığı üzerinde yanar ekranda.

6. Kapağı kapatın.



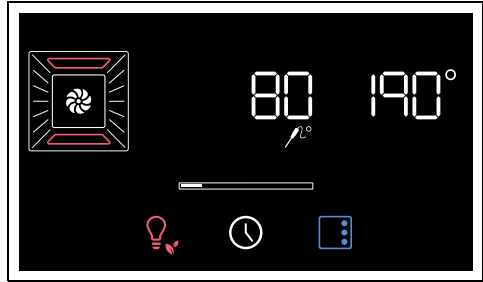
7. Hedef sıcaklığı değiştirerek için ekrandaki düğmeye basın.

8. Hedef sıcaklığı ayarlamak için Sıcaklık Düğmesini çevirin (örn. "80°C").



9. Ayarlanan hedef sıcaklığı onaylamak için düğmeye basın.

10. İşlev başlatmak için düğmesine basın.



Pişirme başlatıldıktan sonra:

1. Bir pişirme işlevi seçin (örn. "FAN

ASSISTED



2. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (örn. "190°C").

3. İşlev başlatmak için düğmesine basın.

Cihaz ön ısıtmaya başlar.

Ön ısıtma aşaması sonunda:

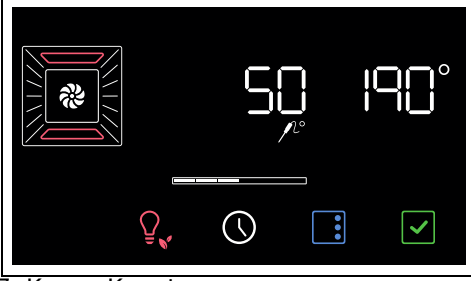
4. Fırın kapağını açın.

5. Yemeğin yerleştirildiği tepsiyi uygun raylara yerleştirin.

6. Sıcaklık probunun fişini yan taraftaki prize takın; probu kullanarak koruyucu kapağı açın.

Gösterge ışığı üzerinde yanar

gösterim.



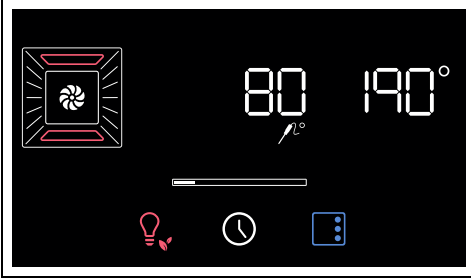
7. Kapıyı Kapatın.

8. Hedef sıcaklığı değiştirmek için ekrandaki düğmeye basın.

9. Hedef sıcaklığı ayarlamak için Sıcaklık Düğmesini çevirin (örn. "80°C").

10. Belirlenen hedef sıcaklığı onaylamak için düğmeye basın.

11. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.



Isıtıcı ile pişirme parametrelerinin sonu

Kullanıcının belirlediği hedef sıcaklığa anlık sıcaklık ulaştığında pişirme sona erer.

Isıtma elemanları devre dışı kalır, bir sesli sinyal çalar ve gösterimde gösterir.

End

1. Kapıyı Açın.

2. Gözlemciyi yiyecekten çıkarın ve prize takılı olan fişte sökün.

3. Yemeği fırından çıkarın.

4. Koruyucu kapağın düzgün kapatıldığından emin olun.

5. Kapıyı kapatın.

Pişirme Tavsiyeleri

Genel Tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme için fan yardımcı fonksiyonu kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (the

yemek dışı aşırı pişmiş ve içi az pişmiş olabilir).

Et Pişirme İçin Tavsiyeler

- Pişirme süreleri, yemek kalınlığına ve kalitesine ve ayrıca tüketici zevkine göre değişir.
- Yemeği her iki tarafı da kızarması için çevirin.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya kızartmaya kaşığı hafifçe bastırın. Sert ise hazırdır; Değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgarayla Pişirme İçin Tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.
- Izgaralı fonksiyonla fanlı kullanırken (varsa), ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı mümkün olan en yüksek değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için Tavsiyeler

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

• Tatlının iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en üst noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmazsa tatlı pişmiş demektir.

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

İki rafla Pişirme İçin Tavsiyeler:

• Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilen iki raf düzenlemenizi öneririz.

• Hava akışını kolaylaştırmak için kalıpları/kapları rafların merkezine yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'den fazla olmadığına emin olun.

• Rafları aralarına bir boş raf bırakarak yerleştirin.

• Yiyeceğe ve iç kısımda artan yük durumuna bağlı olarak iki seviyede pişirmek, tek raf kullanılan durumdan birkaç dakika daha uzun sürebilir.

• Pişirme için belirtilen fonksiyonlar

iki raf TERMİK- HAVAYLA
HAVALENDİRİLEN ve TERMİK-
HAVAYLA HVALENDİRİLEN TABAN.

Buhar pişirme için tavsiyeler

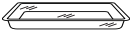
- Ekmek tipi ürünler (ekmek, focaccia vb.) ve dondurulmuş tatlılar için pişirmenin ilk birkaç dakikasında buhar kullanışlıdır; ilk 5-10 dakika için buhar fonksiyonunu ayarlamanızı ve ardından pişirmenin geri kalanı için havalandırılmış moduna geçmenizi öneririz.
- Buhar ısıtması için soğuk fırına takın.

Çözdürme ve mayalama için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan kapaksız bir kapta fırının ilk rafına yerleştirin.

- Yiyeceklerin üst üste gelmemesine dikkat edin.
- Etleri çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş ızgarayı ve bir tepsiyi birinci seviyeye kullanın. Bu şekilde çözülen yiyecekten sıvı yiyeceğin uzağa akacaktır.
- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.

Aksesuarlar için mini kılavuz



Alt tabanlardan çıkarılan kaydırıcılara monte edilen delikli tepsiyi kullanın. Çelik tepsiyi bir seviye aşağıya yerleştirin.

Delikli tepsinin buhar ve kombine buharla pişirme için uygundur.



Raf

Fırın kapları/kaseleri için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz. Pişirme tepsisi ızgarası olmadığında, ızgara tabii ki suların toplanması için alt raf üzerine konulan derin pişirme tepsisiyle ızgara yapmak için bir taban olarak kullanılabilir. Çok seviyeli pişirme için iki ızgara arasına bir boş raf bırakarak kullanın.

VAN-ISI/ FAN-ISI İLE ISITIM



veya FAN-ISI TABANI



işlev.



Tepsi

Hamur işleri hazırlıkları, ince hamur pişirme ve sıvı eklemeyen pişirme için pişirme tepsisini kullanın.

STATIC işlevini kullanmanızı öneririz



istenen raf üzerinde.

Tek seviyede pişirme için derin pişirme tepsisini kullanmanızı öneririz.

Fan destekli işlevleri kullanırken derin pişirme tepsisini merkez rafına yerleştirin.



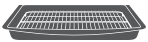
Derin tepsinin

STATIC işlevini kullanırken,



gerekten yere derin pişirme tepsisini yerleştirin

GRILL modunda pişirmek için son rafında pişirme tepsisini pişirme tepsisi ızgarası ile yerleştirin



Tepsinin rafı

ızgaralardan çıkan suları toplamak için pişirme tepsisi ızgarasını taban olarak kullanmanızı öneririz.

- Başarılı ispat için, fırının tabanına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçeride biriken ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapı açılmasını en aza indirin.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Tepelik kullanımıyla ilgili tavsiyeler (takılı ise)

Tepelik normal zamanlı pişirme sırasında da kullanılabilir:

1. Pişirdiğiniz yiyeceğin içine probu yerleştirin ve soketine bağlayın.

2. Döğmeye başla ve Yerin Anlık Sıcaklık alanındaki yiyeceğin sıcaklığını kontrol edin.

yemek kategorileri ve pişirme önerileri hakkında daha fazla bilgi almak için, ürünle birlikte verilen broşürdeki QR kodu aracılığıyla ulaşılabilen www.smeg.com adresindeki özel sayfayı ziyaret etmenizi öneririz.

Denetim Organları için Bilgi

Vantilatörlü zorunlu mod

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

KAYITLAR bölümündeki  "Enerji tasarrufu" başlığına bakın.

Klasik ısıtma modu

STATİK modunu kullanmak için önceden ısıtma aşamasını atlamalısınız (kullanım bölümündeki "Ön ısıtma aşaması" kısmına bakın).

Talimatlar bölümündeki  "Enerji tasarrufu" kısmına bakın.

Özel fonksiyonlar

• Sıfır konumundan başlayarak fonksiyon düğmesini sola doğru bir konum çevirin.



düğme sol alt köşede belirir ekranın üzerinde.



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



Düğmeye basılı tutarak  to seçili fonksiyondan çıkın.

TURBO



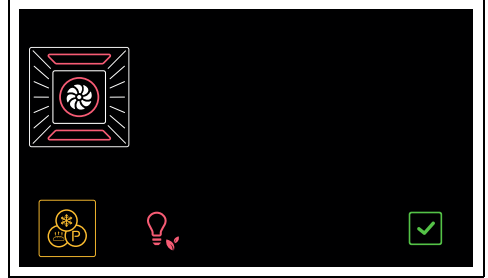
Kokuları karıştırmadan çok sayıda seviyede hızlı pişirme sağlar. Büyük miktarlarda yiyecek veya yoğun pişirme için idealdir.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne eriştikten sonra sıcaklığı döndürün.

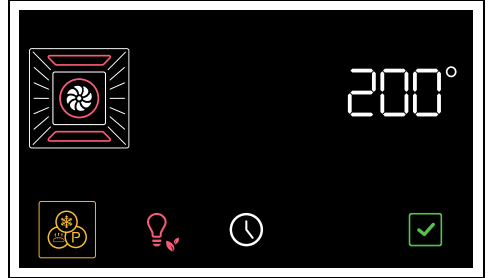


seçmek için düğmeyi çevirin

fonksiyon.



2. Onayı için  ğmeye basın.



3. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

4. Fonksiyon  aştırmak için düğmeye basın.



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

5. Ön ısıtma işleminden sonra kapağı açın ve gıdayı fırın haznesine yerleştirin.

6. Kapağı kapatın.

Fırın ışığını açarak pişirme durumunu kontrol edin.

Pişirme işlemi bittiğinde, fonksiyon düğmesini 0'a çevirerek fonksiyondan çıkın.

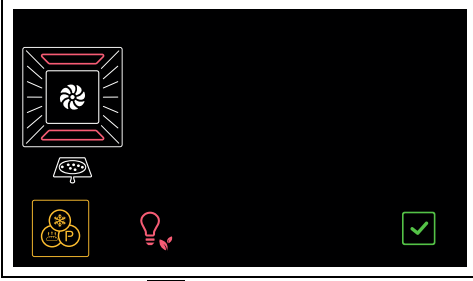
PİZZA



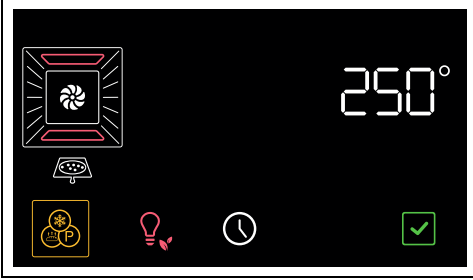
Pizza pişirmek için tasarlanmış fonksiyon. Sadece pizzalar için değil, aynı zamanda bisküvi ve kekler için de mükemmeldir.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne eriştikten sonra sıcaklık

düğmesini seçmek için  fonksiyonu.



2. Onaylamak için  düğmeye basın.



3. Başlatmak için  düğmeye basın

 Normal pişirme fonksiyonlarında olduğu gibi ön ısıtmayı atlayarak sürekli ve programlı bir pişirme ayarlanabilir.

fonksiyonu.

 Bu fonksiyon kullanılırken ön ısıtma aşaması atlanamaz.

4. Ön ısıtmadan sonra kapağı açın ve yiyeceği fırın boşluğuna yerleştirin.

5. Kapağı kapatın.

6. Fırın ışığını açarak pişirme işleminin ilerleyişini kontrol edin.

7. Pişirme işlemi sonunda, fonksiyondan çıkmak için fonksiyonlar düğmesini 0'a çevirin.

STONE

 Taşla pişirme için uygundur. PPR2 veya STONE aksesuarı ile kullanılır (ayrı satılır).

 Aksesuar dokümantasyonunda belirtilen talimatlara ve kullanım önerilerine başvurun.

1. Kapağı açın.

2. PPR2 veya STONE aksesuarını fırına yerleştirin (aksesuar için özel talimatlara bakın).

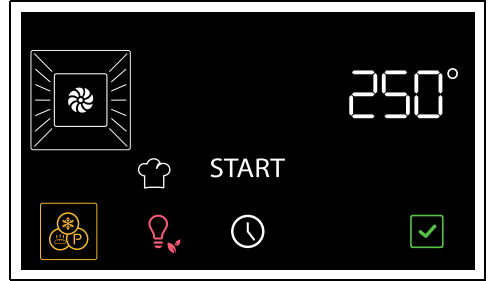
3. Kapağı kapatın

4. Özel fonksiyonlar menüsüne eriştikten sonra sıcaklık

düğmesini seçmek için  fonksiyonu.



5. Onaylamak için  düğmeye basın.



6. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

7. Fonksiyon  düğmesiyle başlatın basın.

 Normal pişirme fonksiyonlarında olduğu gibi ön ısıtmayı atlayarak sürekli ve programlı bir pişirme ayarlanabilir.

8. Ön ısıtma aşamasının bitiminden sonra kapağı açın ve yiyeceği aksesuara yerleştirin.

9. Kapağı kapatın.

10. Pişirme işlemi sonunda, fonksiyondan çıkmak için fonksiyonlar düğmesini 0'a çevirin.

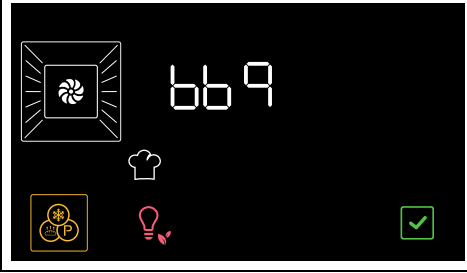
BBQ (Barbekü)

 Barbekü pişirme için kullanılır. BBQ aksesuarı ile kullanılır (ayrı satılır).

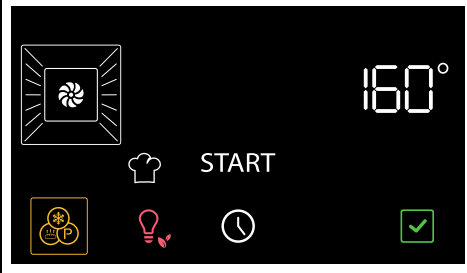


Aksesuar belgelerinde tanımlanan kullanım talimatlarına ve önerilerine bakınız.

1. Kapağı açın.
2. Barbekü aksesuarını fırına yerleştirin.
3. Kapağı kapatın
4. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın seçmek için düğme **bb9** işlev.



5. Onaylamak için düğmeye basın.



6. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.
7. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi ön ısıtmayı atlamak ve zamanlı ve programlanmış pişirme ayarlamak mümkündür.

8. Ön ısıtma aşaması bittikten sonra kapağı açın ve yiyeceği aksesuar üzerine yerleştirin.
9. Kapağı kapatın.
10. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini 0 konumuna getirin.

YAĞSIZ KIZARTMA

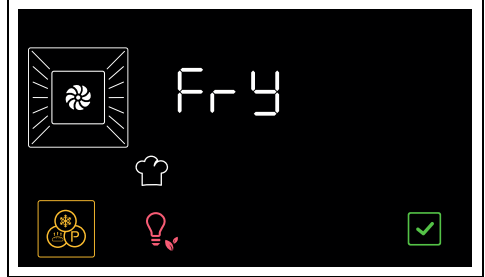


Yağsız kızartma için kullanışlıdır. AIRFRY aksesuarı ile kullanıma uygundur (ayrı olarak satılır).

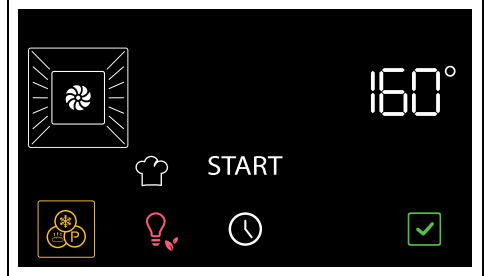


Aksesuar dokümantasyonunda tanımlanan kullanım talimatlarına ve önerilerine bakınız.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın seçmek için düğme **FrY** işlev.



2. Onaylamak için düğmeye basın.



3. Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.
4. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi ön ısıtmayı atlamak ve zamanlı ve programlanmış pişirme ayarlamak mümkündür.

5. Ön ısıtma aşaması bittikten sonra kapağı açın ve pişirilecek yiyecek ile AIRFRY aksesuarını fırına yerleştirin.
6. Kapağı kapatın.
7. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini 0 konumuna getirin.

SABAT



Bu özellik belirli bir şekilde çalışır:

- Pişirme süresi sınırsız olarak devam edebilir, herhangi bir pişirme süresi ayarlanamaz.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-150 °C arasındadır.

• Fırın ışığı devre dışı, kapağı açmak (bulunuyorsa) veya düğme ile manuel etkinleştirme gibi herhangi bir işlem ışığı açmayacaktır.

- İç fan kapalı kalır.
- Düğme aydınlatması ve sesli uyarılar devre dışı durumdadır.



Şabat fonksiyonu etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez. Düğmelere ve/veya ekrandaki düğmelere yapılan herhangi bir işlem etkisiz olacaktır; yalnızca fonksiyon düğmesi ana menüye dönmenizi sağlamak için etkin kalır.

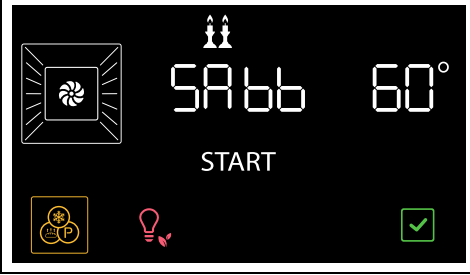
1. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra sıcaklığı ayarlayın

seçmek için düğmeye basın



fonksiyon.

2. Onay için  düğmeye basın.
3. İstenen sıcaklığı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin (ör. "90°C").



4. Fonksiyonu  başlatmak için düğmeye basın.
5. Fonksiyondan çıkmak için fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.

MAYALAMA



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

1. Özel işlevler menüsüne eriştikten sonra sıcaklığı ayarlayın



fonksiyon.

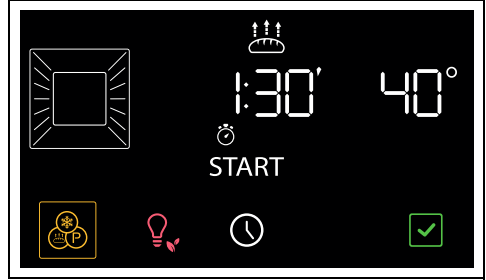
seçmek için düğmeye basın



İç sıcaklık gerekli sıcaklıktan yüksekse, fonksiyon aktive olmayacaktır ve

Düğmeye her  sırda cihaz uyarı sesi çıkarır ve "Hot" mesajı görünür. Cihazı fonksiyonuna geçmeden önce soğumaya bırakın fonksiyonu etkinleştirmek.

2. Kapağı açın.
3. Hamuru ikinci seviyede mayalandırmak için konumlandırın.
4. Kapağı kapatın.
5. Onay için  düğmeye basın.



6. Sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (25°C ile 40°C arasından).
7. Düğmeye basın .
8. Mayalanma süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.
9. Onay için  düğmeye basın.
10. Fonksiyonu  başlatmak için düğmeye basın.
11. Fonksiyondan çıkmak için fonksiyon düğmesini 0 yapın.



Başarılı mayalama için fırının altında bir su kabı yerleştirilmelidir.

bir ÇÖZME



Bu fonksiyon, seçilebilir bir süre temelinde yiyecekleri çözündürmeyi sağlar.

1. Spesial fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra, sıcaklığı ayarlayın

seçmek için keçeyi çevirmek işlev.



İç sıcaklık gerekli olandan yüksekse, işlev etkinleştirilmez ve

Düğmeye her  sıta cihaz işitsel bir uyarı verir ve "Sıcak" mesajı görünecektir.

İşlevi etkinleştirmeden önce cihazı soğumaya bırakın.

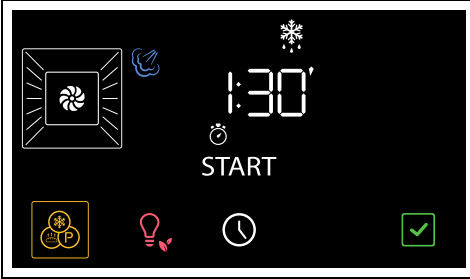
2. Kapiyı açın.

3. Donacak yiyeceği fırına yerleştirin.

4. Kapiyı kapatın.

5. Onaylamak  n düğmeye basın.

6. Donma süresini ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakika ile 13 saat arasında) (ör. "1:30").



7. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.

Bittiğinde,  ekranda yanıp söner ekranda sesli bir bip sesi duyulur.

8. İşlevden çıkmak için fonksiyon düğmesini 0 konumuna çevirin.

9. Aşağıda farklı yiyecek türleri için buz çözme sürelerinin referans tablosu bulunmaktadır.

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

İkincil işlevler

Görüntünün altında bulunan düğmelerin bazı ikincil işlevleri vardır:

DAKİKA YİĞİT KATRI



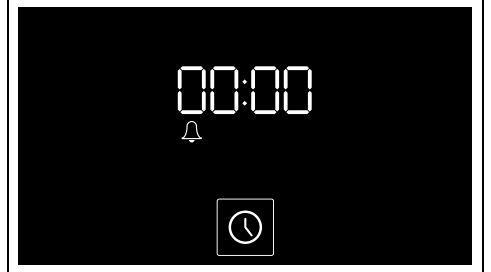
Dakika hatırlatıcı sayacı yalnızca ayarlanan sayı kadar kullanıcıyı uyarır dakikalar geçti.

1. Ana menü  düğmeye basın menü.

Rakamlar  ve gösterge ışığı



ekranda yanıp söner.



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

3. Onaylamak  n düğmeye basın.

4. Dakika hatırlatıcı bittiğinde bir ses elde edilir ve gösterge ışığı



ekranda yanıp söner.

5. Uyarıyı durdurmak için ekrandaki alt düğmelerden birine basın.

ZAMAN

1. Ana menüdeki düğ  i birkaç saniye basılı tutun.



2. Sıcaklık düğmesini seçmek için çevirin

görüntülenecek zaman formatı  veya

.



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

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



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

Ayarlar

- Ana menüdeki düğmeyi birkaç saniye basılı tutun.



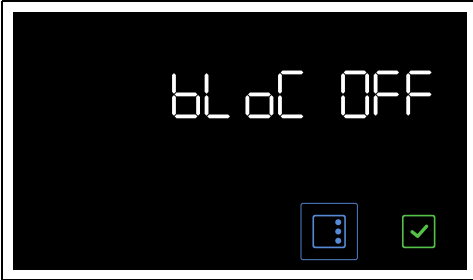
Ayarlar menüsünden çıkmak ve yapılan herhangi bir değişikliği iptal etmek için basılı tutun the düğmeyi birkaç saniye basılı tutun.

Kontrol kilidi (çocuk güvenliği)



Bu mod, cihazın kullanıcı müdahalesi olmadan normal işletimden sonra otomatik olarak kontrolleri kilitlemesine olanak tanır ve iki dakika sonra kilitler.

1. Ayarlar menüsüne eriştikten sonra, kontroller kilidi işlevi seçmek için düğmeye basın.



2. Sıcaklık kolunu döndürün ve kontroller kilidi işlevini etkinleştirin.



3. Düğmeye basarak şu alana geçin

sonraki ayara geçin veya onaylamak için düğmeye basın.

Kilitleme, iki dakikalık kullanılmama süresinden sonra etkinleşir.



Normal çalışma sırasında, the kontrol kilidi şu şekilde gösterilir: ışığın yanması.



Görüntüdeki düğmelere dokunulursa veya düğme konumu değiştirildi, Lock görüntüde görünür ekran üzerinde iki saniye boyunca.

Kilidi geçici olarak devre dışı bırakmak için:

1. Pişirme sırasında, sıcaklık kolunu döndürün veya ekrandaki bir düğmeye basın.



2. Ekranda "Loch on" görüldüğünde, düğmeyi birkaç saniye basılı tutun.

Kilitleme, iki dakikalık kullanılmama süresinden sonra yeniden etkinleşir.

Kilidi devre dışı bırakmak için:

1. Pişirme sırasında, sıcaklık kolunu döndürün veya ekrandaki bir düğmeye basın.
2. Düğmeyi birkaç saniye basılı tutun
3. Kilidi OFF konumuna getirmek için yukarıda açıklanan talimatları izleyin.

Sergi alanı (sadece katılımcılar için)



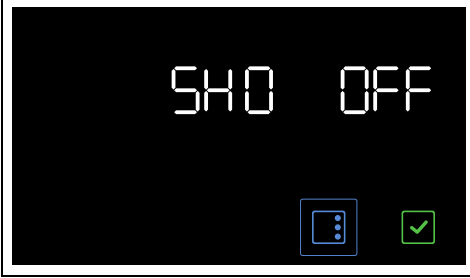
Bu mod, kontrol paneli açık kalırken cihazın tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakmasını sağlar.

1. Ayarlar menüsüne girdikten sonra

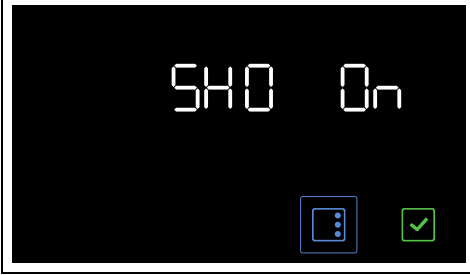
menüye girdikten sonra, seçme için sergi alanı işlevini.



tuşuna basın



2. Sergi alanı işlevini etkinleştirmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



3. Bir sonraki ekrana geçmek için tuşuna basın veya onaylamak için tuşuna basın.



Sergi alanı işlevi etkinleştirildiğinde, görsel işiği ekranda yazar.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu işlevi KAPALI (OFF) konumuna getirin.

Su sertliği



Bu mod, kireç çözme işlemini optimize etmek için su sertliği değerini ayarlamanıza olanak sağlar. kireç çözme işlemini optimize etmenizi sağlar.



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

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



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



3. Bir sonraki ekrana geçmek için tuşuna basın veya onaylamak için tuşuna basın.



Şebeke suyunuz çok sert ise, bir su yumuşatıcı kullanmanızı öneririz.



Su sertliğinizle ilgili bilgiyi bulunduğunuz yerel su idaresinden talep edin.

Su sertliği derecesine (°dH veya °dF) bağlı olarak, kireç çözmenin gerekli olduğu saat sayısı şöyledir:

takip eder:

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

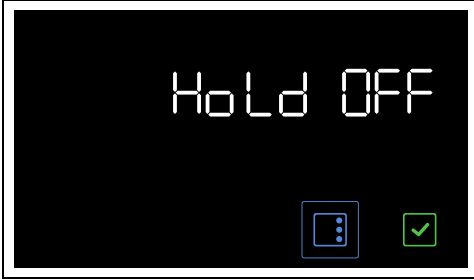
Sıcak tut



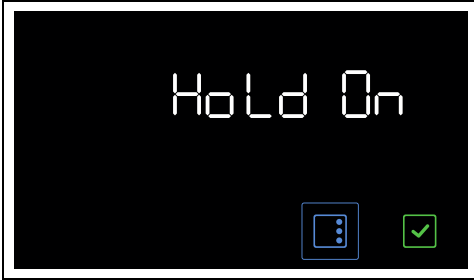
Bu mod, pişirme süresi ayarlanmış bir pişirme döngüsünün bitiminden sonra yiyeceği bir saat boyunca (manuel olarak kesintiye uğratılmadığı sürece) düşük sıcaklıklarda yiyeceği sıcak tutmanızı sağlar; pişirme sırasında elde edilen tat ve kokunun değişmesine neden olmaz.

1. Ayarlara eriştiğinizde

menü, sıcak tut vini seçmek için düğmeye basın.



2. Sıcak tut işlevini etkinleştirmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



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



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu işlevi OFF olarak ayarlayın.

Görüntü parlaklığı



Bu mod, görüntünün parlaklık seviyesini seçmenizi sağlar.

1. Ayarlara eriştikten sonra

menüye dokunun,  seçmek için düğmeye basın görüntü fonksiyonunun parlaklık seviyesi.



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

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

Ses



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

1. Ayarlara girdikten sonra

menü, sesler iş in seçilene kadar düğmeye basın.



2. Ekranda sembollere dokunma ile ilişkili sesi devre dışı bırakmak için sıcaklık düğmesini çevirin.



3. Bu düğmeye  basın ve şuraya geçin: sonraki ekrana geçin veya  haylamak için düğmeye basın.

Diğer ayarlar

Eko ışık



Daha fazla enerji tasarrufu için, fırın boşluğundaki ışıklar, pişirme başladığından veya kapı açıldıktan yaklaşık bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.



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



Eko ışık işlevi fabrika ayarı olarak Açık durumdadır.

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

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizlemek

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

Günlük genel temizlik

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

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntıları

Yüzeyi zarar vereceği için çelik süngerler ve keskin spatulalar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir araç kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle kurulayın.

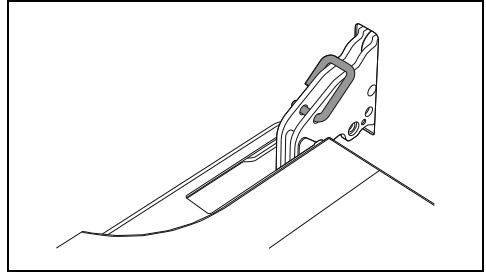
Şekerli gıda artıklarının (örneğin reçel) fırında kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumaya bırakılırsa fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

Kapıyı temizlemek

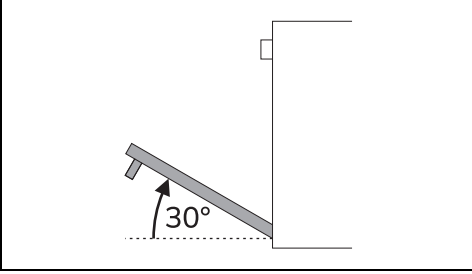
Kapı sökümü

Daha kolay temizlik için kapının çıkarılması ve bir mutfak bezi üzerinde bırakılması önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

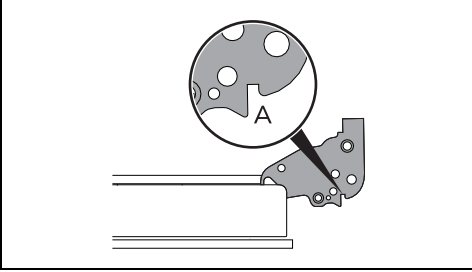
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



2. Her iki taraftan kapıyı her iki elle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı tekrar takmak için menteşeleri fırının ilgili yuvalarına yerleştirin ve oluklu bölümlerin A kısmının yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.



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

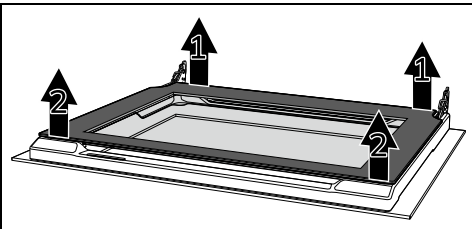
Kapı camını temizleme

Kapıdaki cam daima tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kir durumunda nemli bir sünger ve sıradan bir deterjan ile yıkayın.

İç cam panellerini çıkarma

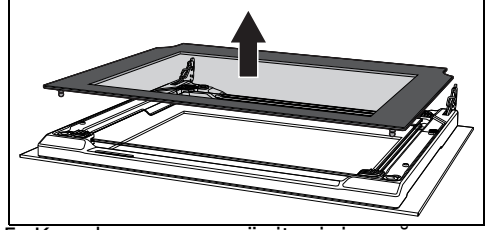
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.
2. İç cam panelini arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek, 1 numaralı yönlendirmeye göre çıkarın.

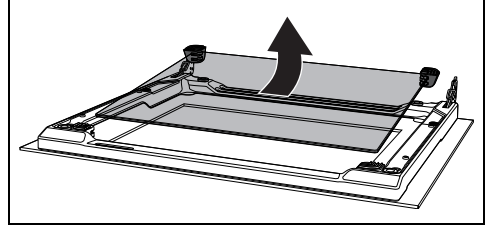


3. Ön pimleri, 2 numaralı yönlendirmeye göre serbest bırakın.

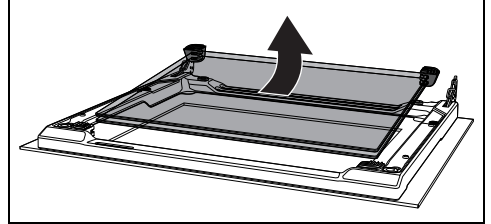
4. Ardından ön profilinden iç camı çıkarın.



5. Kapıdan ara cam ünitesini aşağı doğru çekin ve ardından yukarı kaldırın.

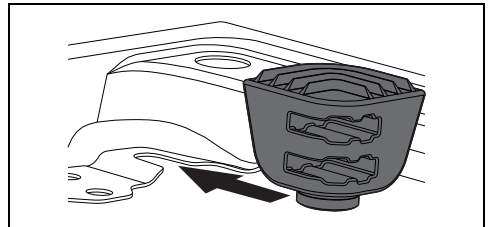


Not: Bazı modellerde ara cam ünitesi iki cam biriminden oluşur.

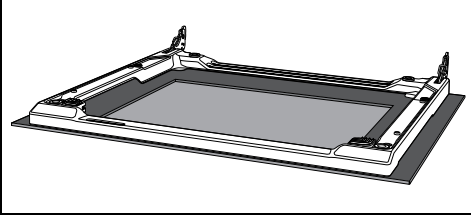


Bu adım sırasında üst kordonlar oturdukları yerlerden çıkabilir.

6. Ön kordonları koltuklarına takın. Kordon ayakları dış cam yönüne bakmalıdır.

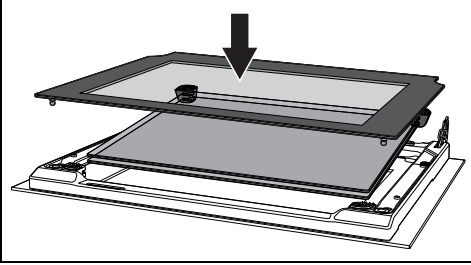


7. Dış cam levresini ve daha önce çıkarılan camları temizleyin.

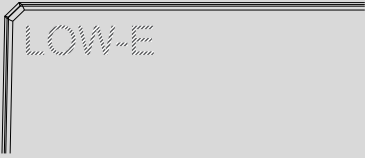


8. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

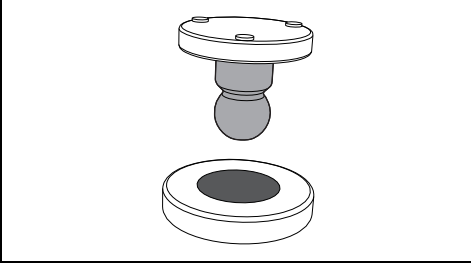
9. Orta cam ünitesini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



Orta cam levresi açık kapıya yeniden konumlandırılmalıdır ki köşedeki baskı soldan sağa okunabilsin (baskının kaba kısmı kapının dış camına bakmalıdır).



10. İç camın 4 pimini kapının koltuklarına iyi oturttuğunuzdan emin olun.



Fırın gövdesinin temizlenmesi

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

Gıda kalıntılarının fırın şöminesinin içinde kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emayeye zarar verebilir.

Temizlikten önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın. Daha kolay temizleme için şunların çıkarılması önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kuruma

Yemek pişirmek cihazın içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir olgudur ve cihazın çalışmasına hiçbir şekilde etki etmez.

Her pişirme işlemi sonunda:

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

3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç kısım tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

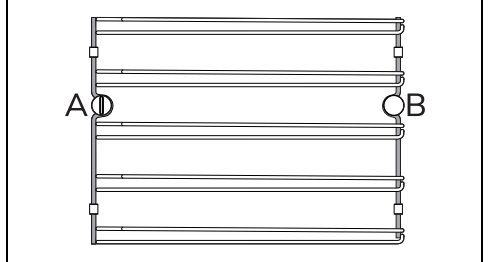
Gözlem probinin temizliği (bazı modellere özgüdür) Kullanımdan sonra, sıcaklık probu soğuduktan sonra temizlenmelidir. Sıcaklık probunun ucu (metal kısım) su, nötr bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger ile temizlenmelidir. Kalanını yumuşak nemli bir bezle temizleyin.

Takılabilir elektrikli bileşenlere zarar verebileceği için bulaşık makinesinde yıkamayın.

Temizledikten sonra iyice kurulayın.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.



A = ön kısım

B = arka pim

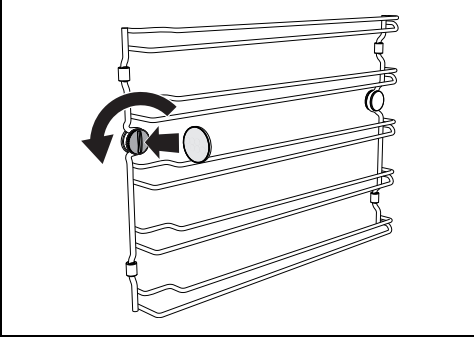


Bazı modellerde arka pim B çıkarılabilir ve ön muhafaza A ile aynı şekilde yeniden monte edilebilir.

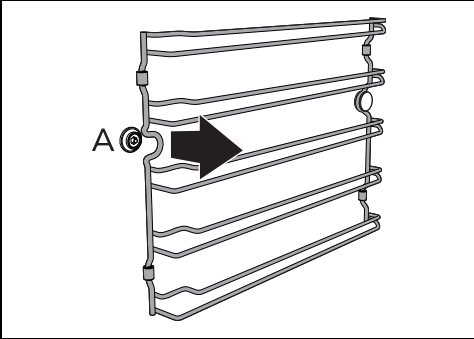


Raft/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

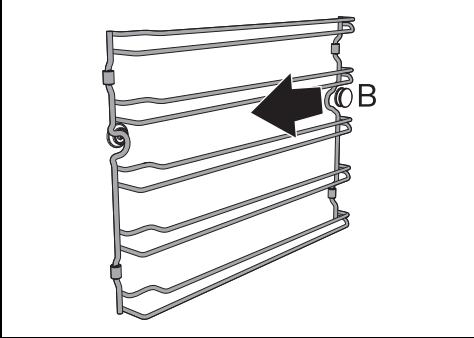
1. Fırın boşluğunun açıklığının yakınında yan duvarda bulunan ön sabitleme vidasını sökün (kendinize bir aletle, örn. bir madeni para ile yardım edebilirsiniz).



2. Çerçeveyi dikkatlice fırın boşluğunun içine doğru çekin ve ön muhafazadan çıkarmak için kilidini açın.



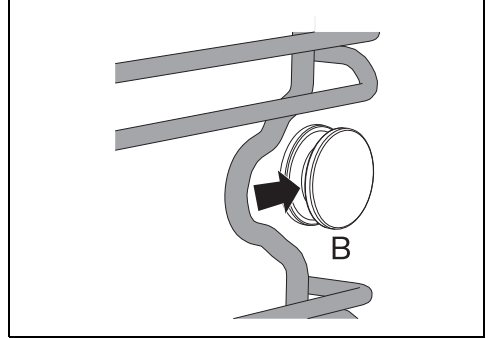
3. Çerçeveyi yan duvarda tabanın altında bulunan arka pim B'den çıkarın.



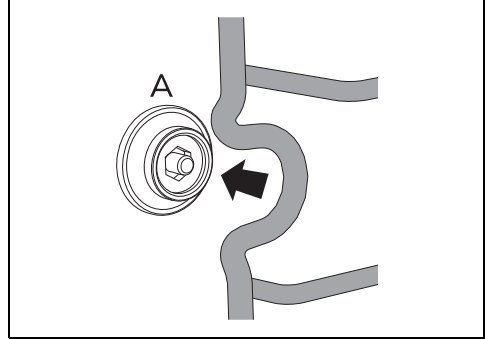
4. Diğer taraftaki duvara yerleştirilen çerçeve için işlemi tekrarlayın.

Raft/tepsi destek çerçevelerinin yeniden takılması:

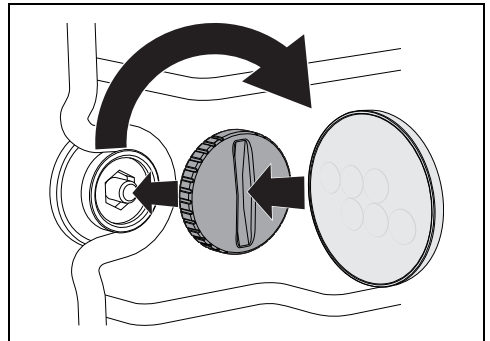
1. Çerçevenin arka kısmını, yan duvarda tabanın altında bulunan B piminde bulunan muhafazanın altına sürükleyin.



2. Fırın boşluğu açıklığının yakınındaki yan duvarda A kabı içine çerçevenin ön kısmını değiştirin.



3. Ön sabitleme vidasını vidalayın (kendinize bir aletle, örn. bir madeni para ile yardım edebilirsiniz).



4. Diğer yan duvara yerleştirilen çerçeve için işlemi tekrarlayın.

Özel temizleme işlevleri

• 0 konumundan başlayarak fonksiyon kolunu sola doğru bir konum hareket ettirin. The



Düğme ekrana en altta görünecek şekilde ekranın solunda.

Buhar Temizleme (sadece bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme işlevi bir yardımcı temizleme prosedürüdür ve kiri çıkarmayı kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde fırının içinin temizlenmesi çok kolaydır. Kir kalıntıları yumuşatılır ısı ve su buharı ile daha sonra temizliği kolaylaştırmak için.

Ön işlemler

Buhar Temizlemeye başlamadan önce:

- Fırın içinden tüm aksesuarları çıkarın.
- Ayarlanan sıcaklık probunu çıkarın.
- Kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Kapıyı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsünde, daha önce çıkarılan kendini temizleyen panellerini ılık suda ve az miktarda deterjan ile ayrı ayrı yıkayın.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı



İç sıcaklık daha yüksek olduğunda gereken sıcaklıktan daha yüksekse, işlev etkinleşmez. Düğmeye her basışta sesli bir uyarı verir. Cihazın soğumasına izin verin ndan

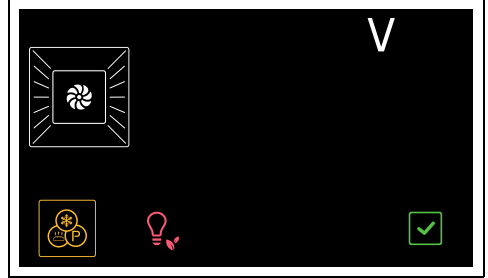
işlevi etkinleştirmek.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra sıcaklığı çevirin

seçmek için düğme kolunu kullanın



işlev.

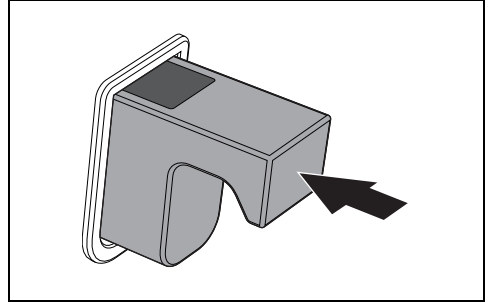


2. Onaylamak için  düğmeye basın.

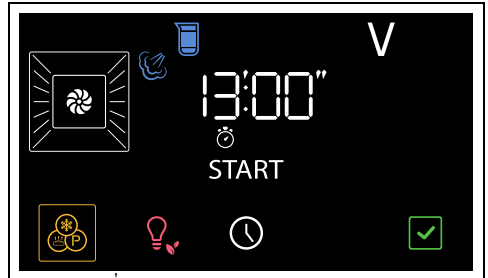
3. Maksimum seviye ışığı yanana kadar hazneyi temiz su ile doldurun



4. Bitince huni çıkarın ve hazneyi yerine koyun.



5. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.



Süre ve sıcaklık parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

Bitince,  ekranda yanıp söner gösterimde bir zil sesi çalar.

6. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna çevirin ve fonksiyondan çıkın.

Programlanabilir Buhar Temizleme döngüsü

Buhar Temizleme fonksiyonunun başlangıç saatini diğer pişirme fonksiyonları gibi programlayabilirsiniz.

7. Buhar Temizleme fonksiyonu olduğunda

seçildiğinde, basın  düğmesine basın.

Göstergeler yanar ve iş  anıp  eye başlar ekranda.

8. Sıcaklık düğmesini çevirerek fonksiyon son zamanını ayarlayın.

9. Onaylamak  n düğmeye basın.

Cihaz, Buhar Temizleme fonksiyonunu başlatmak için belirlenen başlangıç zamanına kadar bekler.

Tanka boşaltma



Reservoyu boşaltmadan önce kapağı açık bırakarak fırının soğumasını bekleyin. Rezervuardaki suyun çok sıcak olmadığından emin olmak için en az 40 dakika bekleyin.

Buhar Temizleme döngüsünü tamamladıktan sonra:

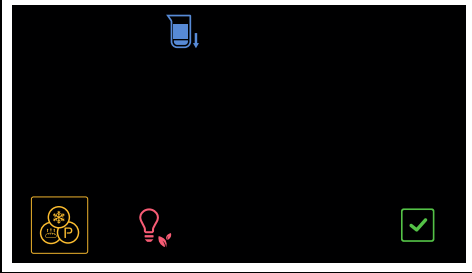
1. Kapağı açın.

Derin tepsiyi tabanın üçüncü rafına koyun.

Bütün şekilde fırının arka duvarına sürükleyin.

3. 0 konumundan, fonksiyonu çevirin  düğme sola doğru bir konum;  e, ekranın sol alt köşesinde görünür. ekranda.

Cihaz, tahliye rezervuar fonksiyonunu kullanmanızı ister.

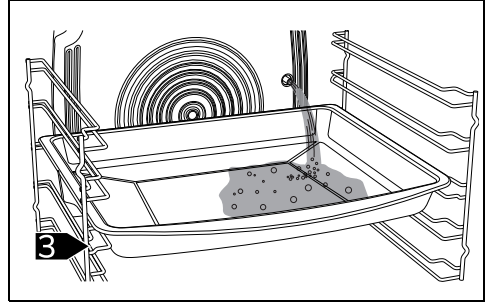


4. Fonksiyonu  aylamak için düğmeye basın.

5. Fonksiyonu  şlatmak için düğmeye tekrar basın.



Fırın haznesinin arka duvarının sağ tarafındaki tahliye borusundan derin tepsiye su akmaya başlar.



6. Boşaltma işlemi tamamlanınca kadar bekleyin.

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

7. Fonksiyon düğmesini yeniden 0'a çevirin ve fonksiyondan çıkın.



Akışı geçici olarak durdurmak için su, düğmeye  . Basın  mek için düğmeye basın.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek çıkış yapın.

2. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikro fiber bir bezle silin.

3. Kalıntıları çıkarmakta zorlanan bölgelerde bakır tellerli, çizilmez bir sünger kullanın.

4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

5. Fırın içindeki artı suyu çıkarın.

6. Kendi temizleyen panelleri ve takılı ise raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin.

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

- İçini yaklaşık 10 dakika süreyle 160°C fan destekli bir fonksiyonla kurutmanızı öneririz.

- Eğer kendi kendini temizleyen paneller takılıysa, fırının içini aynı anda katalitik bir döngüyle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor olan parçaların elle temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

Kireçten arındırma



Kireçten arındırma eksikliği nedeniyle kireç varlığı, uzun vadede cihazın doğru çalışmasını bozabilir.



Kireçten arındırma, kullanıcının cihazın önünde bulunmasını gerektiren uzun bir işlemdir (bir saatten fazla).

Zaman zaman göstergede kazanı kireçten arındırma konusunda hatırlatma veren bir uyarı görünür.



Göstergede bu belirtildiği her seferde kireçten arındırmayı yapmanızı öneririz; böylece kazan dairesi mükemmel çalışır durumda kalır.



Kireçten arındırma işlemi art arda iki kez atlanabilir. düğmeye basarak veya fonksiyon düğmesini çevirerek. Bunun ardından, kireçten arındırma işlemi gerçekleştirilene kadar cihaz başka bir işlev çalıştırmanıza izin vermez.

Hazırlık işlemleri

1. Kapıyı açın.
2. Derin tepsiyi alt tabanından üçüncü rafına yerleştirin. Tam olarak fırın arka duvarına kadar sürükleyin.

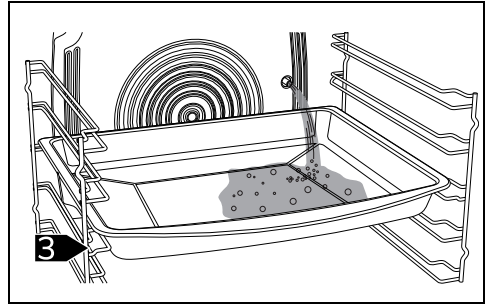
3. Onaylamak için düğmeye basın.

Cihaz, boşaltma rezervuarı işlevini kullanmanızı istemektedir.



4. Onaylamak için düğmeye basın.

Su, fırın gövdesinin arka duvarının sağ tarafındaki drenaj tüpünden derin tepsiye akmaya başlar.



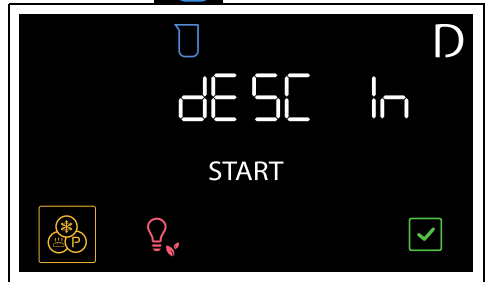
5. Boşalana kadar bekleyin.

Tamamlandığında bir ses duyulur.

6. Derin tepsideki suyu boşaltın.

Devam etmek için düğmeye basın,

fonksiyon. Işık yanıp sönüyor. gösterge ışığı yanıp sönüyor.



Bu noktadan sonra kireçten arındırma işlemi iptal edilemez.

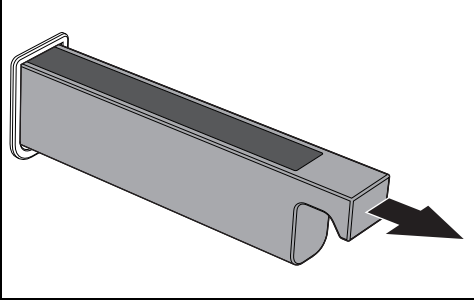
Depoyu doldurun

1. 100 g sitrik asidi 650 ml su ile bir kepçeye çözün.

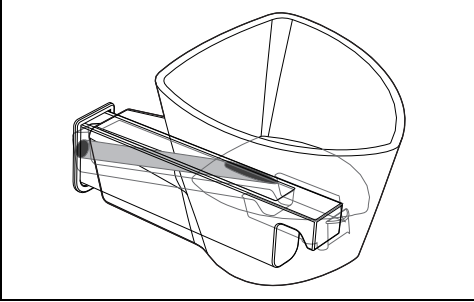


Laktik asit veya diğer kireç çözümleri kullanmayın.

2. Kapıyı açın ve dolgu çekmesini çıkarın.

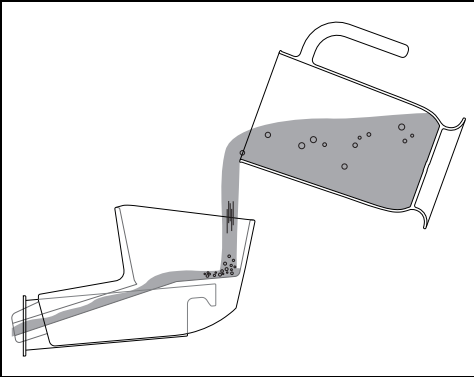


3. Sağlanan huniye dolgu çekmesini takın.

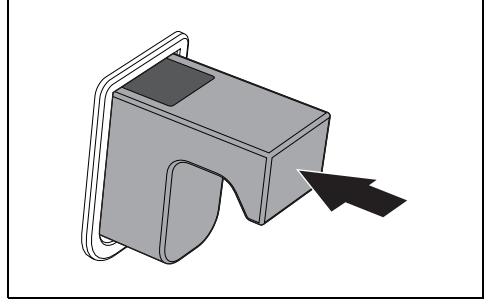


4. Kireç çözücü çözeltisini şu ana kadar ekleyin

maksimum seviye ışığı yana



5. İşlem bittiğinde, süzgeci çıkarın ve depoyu değiştirin.



Depoda çok su varsa, fazla su fırına dökülür. Bu olursa, işlemi sürdürmeden önce bir bez veya süngerle kurulayın.

Kazanın kireç çözücü fonksiyonu

1. Kapıyı kapatın

2. Fonksiyonu  başlat düğmesi basın.

3. Kireç çözücü çevrimi başlar. Isı elemanları çevrimin ilk 10 dakikası için açılır.



Kapı açıldığında işlev kesilir ve kapatıldığında yeniden başlar.

4. Isı elemanları yaklaşık 10 dakika sonra kapanır; kireç çözme çevrimi ise 50 dakika daha devam eder.

Kireç çözme işlemi tamamlandığında cihaz ses çıkarır. Işık



gözükür; bu,

kireç çözücü çözeltisinin boşaltılması gerektiğini gösterir.

Depoyu boşaltma

1. Kapıyı açın.

2. Alt kattan üçüncü raf üzerine derin tepsiyi koyun. Tam olarak fırının arka duvarına doğru sürün.

3. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.

Kireç çözücü çözelti, arka duvarın sağ tarafındaki drenaj tüpünden derin tepsiye akmaya başlar.

4. Boşaltılması tamamen bitene kadar bekleyin.

Bitince bir ses çıkar.

5. Derin tepsideki kireç çözücü çözeltisini boşaltın.



Uyarı: kireç çözücü çözeltisi hâlâ sıcak olabilir.

Durulama

Kireç çözücü çözelti boşaltıldıktan sonra su devresi temiz su ile durulanmalıdır.

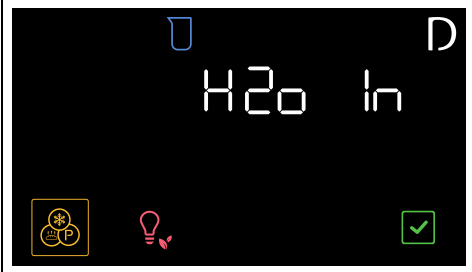


Çok sert olmayan, yumuşatılmış veya gazsız mineralli soğuk musluk suyu kullanın.



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

Gösterge rezervuarı suyla doldurmanızı isteyecek.



1. Kapıyı açın.

2. Derin tepsiyi alt kattan üçüncü rafına yerleştirin. Damla tepsisini fırının arka duvarına doğru itin.

3. Doldurma çekmecesini çıkarın.

4. Sağlanan ağzı doldurma çekmecesine yerleştirin.

5. Ölçülü bir şişe veya sürahidene yeterli su dökün ki fırın içinde hafifçe taşsın (yaklaşık 1.2 litre önerilir).



Fırın içindeki su taşması bir arızadan değil, durulama sürecinin bir parçasıdır.

6. Basın  fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın ve bir dakika bekleyin.

Cihaz daha sonra bir ses çıkaracak ve gösterge, boşaltmanızı isteyecek

rezervuar (gösterge ışığı  gelecektir).

7. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye yeniden basın.

8. Boşaltılması tamamen bitene kadar bekleyin. Bittiğinde bir ses çıkar.

9. Derin tepsideki suyu boşaltın. Gösterge tekrar suyla doldurmanızı isteyecek.

10. Derin tepsiyi alt kattan üçüncü rafına yerleştirin. Bıkaç kadar geri duvara doğru kaydırın.

11. Doldurma çekmecesindeki süzgece bir litre su dökün (ölçülü şişe veya keg kullanarak) ve bu, fırın hacminin tabanına taşana kadar akmasına izin verin.

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

Cihaz daha sonra bir ses çıkaracak ve gösterge boşaltmanızı isteyecek.

rezervuar (gösterge ışığı  üzerinde).

13. Rezervuar  suyu derin tepsiye boşaltmak için tekrar düğmeye basın.

14. Boşaltılması tamamen bitene kadar bekleyin.

Bitince bir ses çıkar. Cihaz otomatik olarak sanitizasyon prosedürüne geçer.

Sanitizasyon



Buhar sanitizasyon döngüsü, su devresindeki kireç çözücü işlemi kalıntıları giderir.

Gösterge, rezervuara su doldurmanızı isteyecek.

1. Kapıyı açın.

2. Derin tepsiyi alt kattan üçüncü rafına yerleştirin. Bıkaç kadar geri duvara kadar kaydırın.

3. Doldurma çekmecesini çıkarın.

4. Sağlanan ağzı doldurma çekmecesine yerleştirin.

5. Ölçülü bir kap veya sürahidene suyu rezervuara doldurun ta ki dolana kadar.

(gösterge ışığıyla belirtildiği  gibi).

6. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.

Cihaz 30 dakikalık temizleme döngüsüne başlar.

7. Döngünün bitmesini bekleyin.



Uyarı: Fırın soğumaya bırakılana kadar bekleyin.

Bitince cihaz boşaltma rezervuarı işlevini kullanmanızı isteyecek.

8. Kapıyı açın.

9. Derin tepsiyi tabanından itibaren üçüncü rafın üzerine yerleştirin. Onu fırının arka duvarına kadar itin.

10. Onaylamak için düğmeye basın.

Fırın haznesinin arka duvarının sağ tarafındaki tahliye tüpünden derin tepsiyi su akışı başlar.

11. Boşaltma işlemi bitene kadar bekleyin.

Bittiğinde bir ses çıkar ve

Endekranda görünür.

12. Derin tepsideki suyu boşaltın.

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

14. Kapıyı kapatın.

Manuel ölçek giderme

Önceden ölçek giderme yapmak isterseniz işlevi manuel olarak çalıştırabilirsiniz:

1. Kapıyı açın.

2. Derin tepsiyi tabanından itibaren üçüncü rafın üzerine yerleştirin. Onu fırının arka duvarına kadar itin.

3. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra sıcaklığı döndürün

seçmek için düğmeyi çevirin



işlev.

4. Onaylamak için düğmeye basın.

5. Önceki paragrafta açıklandığı gibi ölçek giderme işlemini gerçekleştirin.

Rezervuar ve su devresinin

temizlenmesi

Bu işlev, cihazın rezervuarını ve su devresini temizlemenizi sağlar.

Ön işlemler

1. Kapıyı açın.

2. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra sıcaklığı döndürün

seçmek için döndürücü düğmeyi çevirin

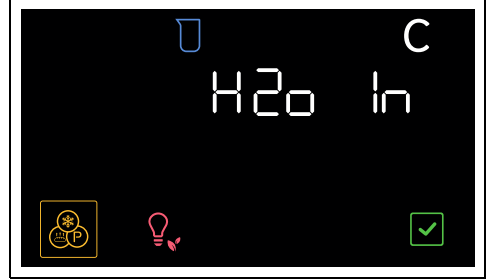


işlev.

3. Onaylamak için düğmeye basın. The



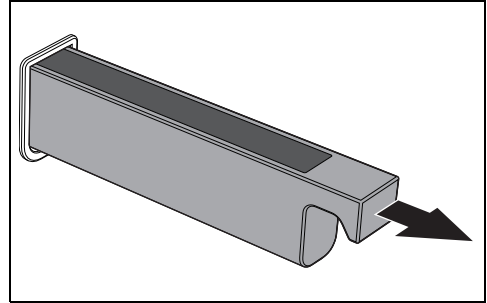
gösterge ışığı yanıp sönüyor.



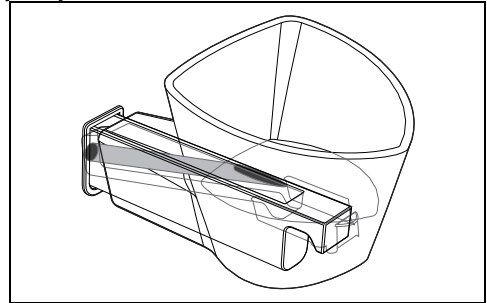
Rezervuarı doldurun

1. Sürahiye 1 l temiz su ile doldurun.

2. Kapıyı açın ve dolgu çekmecesini çıkarın.

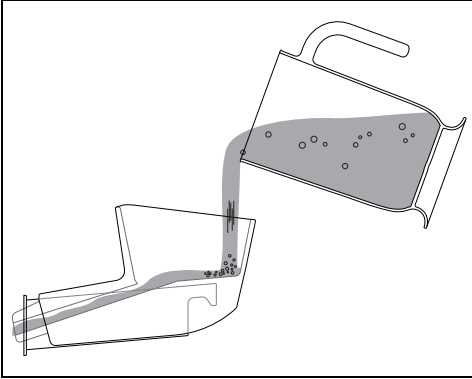


3. Sağlanan huni dolgu çekmecesine yerleştirin.

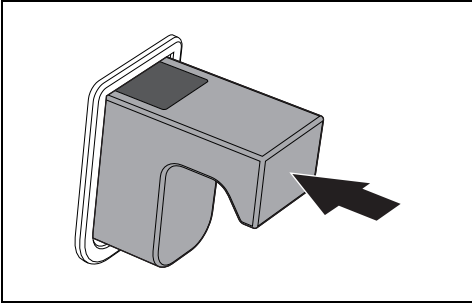


4. Sınır seviyesi ışığına kadar su ekleyin

gibi yanar



5. İşlem bittiğinde süzgeci çıkarın ve rezervuarı tekrar yerine takın.



Rezervuarda çok fazla su varsa, fazla su fırına taşabilir. Bu olursa, devam etmeden önce bir bez veya süngerle kurulayın.

6. Düğmeye  basın.

Işık  bunu gösterir olarak yanar su boşaltmalısınız.

Rezervuarı boşaltma

1. Kapağı açın.

2. Derin tepsiyi tabanın üçüncü rafına yerleştirin. Bırakayım geriye kadar fırın arka duvarına sürün.

3. İşlevi başlatmak için yeniden düğmeye basın.

Fırın gövdesinin arka duvarının sağ tarafındaki boşaltma tüpünden derin tepsiye su akmaya başlar.

4. Boşalması tamamlanana kadar bekleyin. Tamamlandığında bir ses çıkar ve

Endü göstereceği görünene kadar.

5. Derin tepsideki suyu boşaltın.



Rezervuarı ve su devridasını birkaç kez temizlemenizi öneririz.



Ayrıca su yerine deterjanlı çözelti kullanabilirsiniz. Bu durumda, bu bölümün talimatlarını izleyerek en az birkaç yıkama yapmanız tavsiye edilir.

İstisnai bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

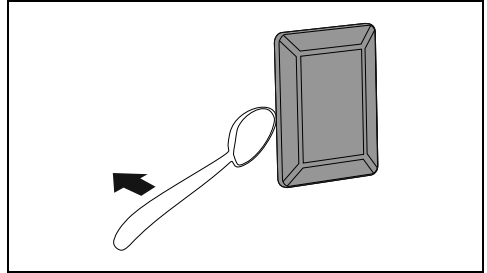
İç aydınlatma ampulünü değiştirme



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

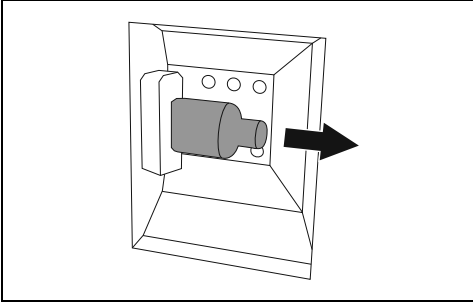
- Cihazı prizden çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın içinin emayesinde çizik oluşmamasına özen gösterin.

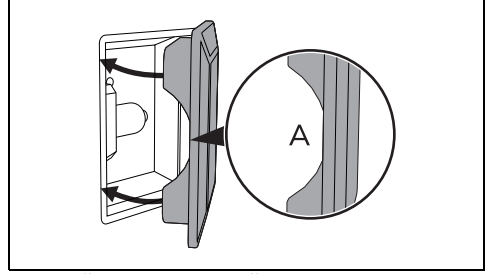
4. Dışa kaydırın ve ampulü çıkarın.



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

5. Aynı tipte bir ampul ile ampulü değiştirin (40 W).

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplı kısmının kapıya bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapağı tamamen aşağı bastırın ki ampul destekine mükemmel biçimde bağlansın.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Genel bilgi

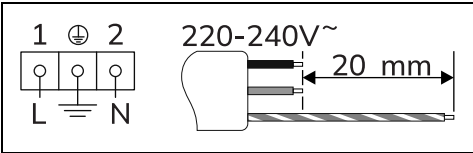
Şebeke özelliklerini plâk üzerinde gösterilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanıtım plakası cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın. Cihaz, diğer tellerden en az 20 mm daha uzun bir tel ile toprakla bağlanmalıdır.

Cihaz şu modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1,5 mm² üç çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine atıftır.



Bahsi geçen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Güç hattını tüm kutuplu bir devreyle donatın

Tüketim sınıfı III Aşırı gerilim durumlarında tam izolasyon sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip anahtarlama gerilimi, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya dahil olan kesici aygıt AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

Fiş ve prize bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabileceğinden adaptörler, grup prizler veya köprüler kullanmaktan kaçının.

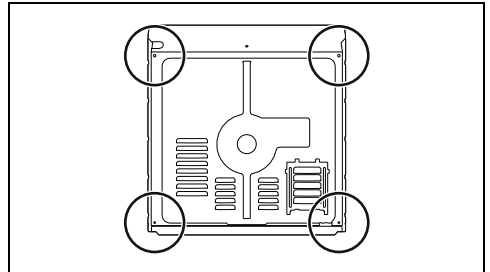
Kablo değişimi



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.

1. Arka kasa vidalarını sökün ve terminal bloğuna erişmek için kması çıkartın.



2. Kablonun yerine yenisini takın.

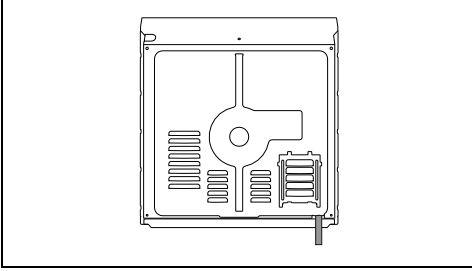
3. Fırın için veya herhangi bir ocağın kablolarının cihazla temasını önlemek için en iyi güzergâhı takip ettiğinden emin olun.

Konumlandırma



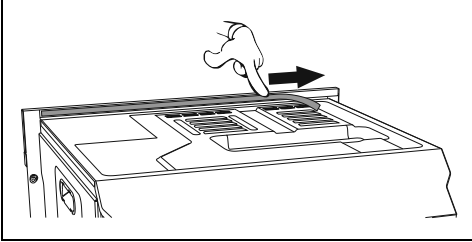
Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Güç kablosunun konumu

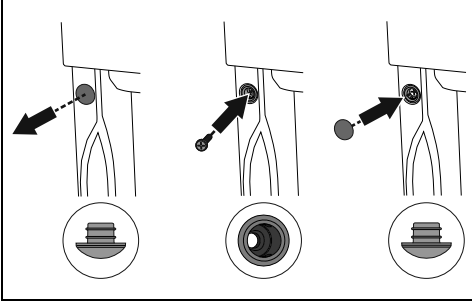


Ön panel contasını

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



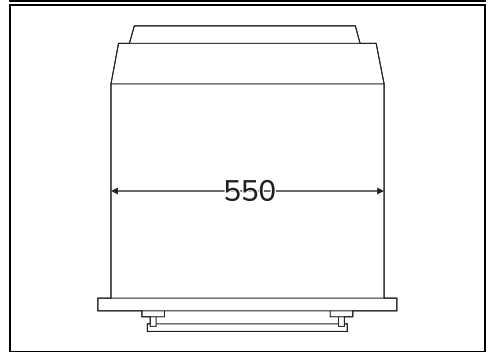
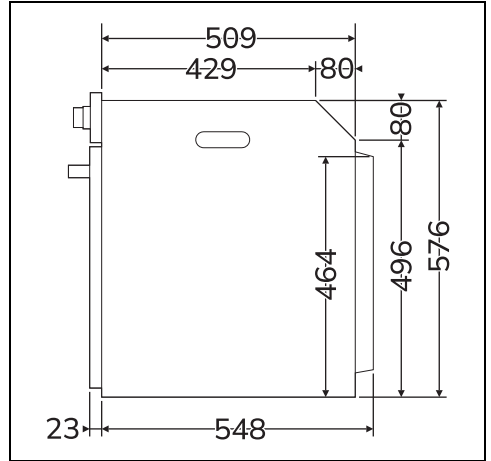
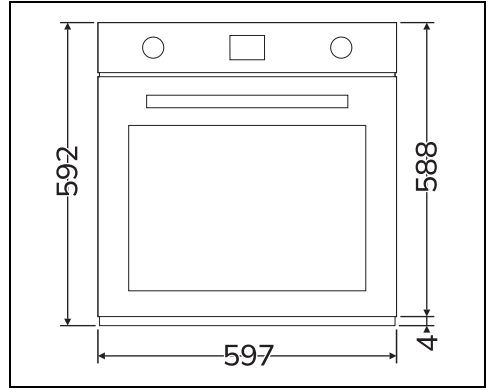
Sıkıştırma bogaları

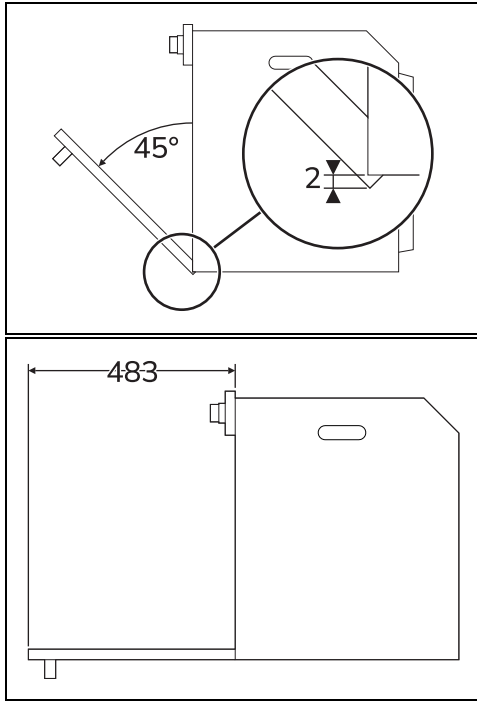


1. Cihazın önündeki boru geçirmez kapaklarını çıkarın.
2. Cihazı çentiğe monte edin.
3. Vidalarla cihazı dolaba sabitleyin.

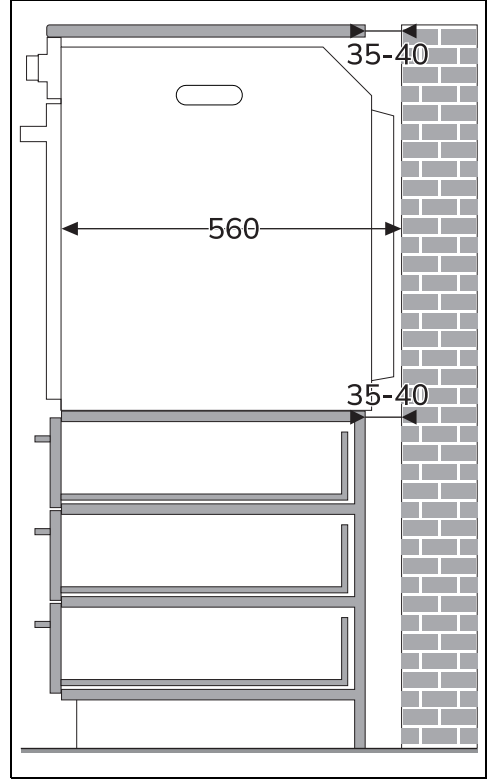
4. Daha önce çıkarılan kapaklarla burgu yuvalarını kapatın.

Cihazın toplam boyutları (mm)

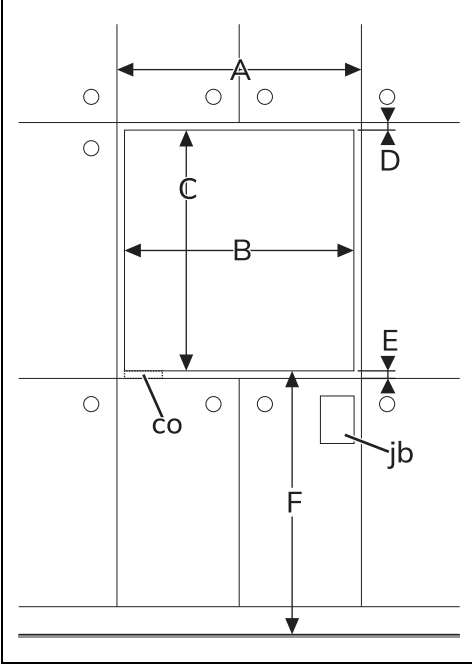
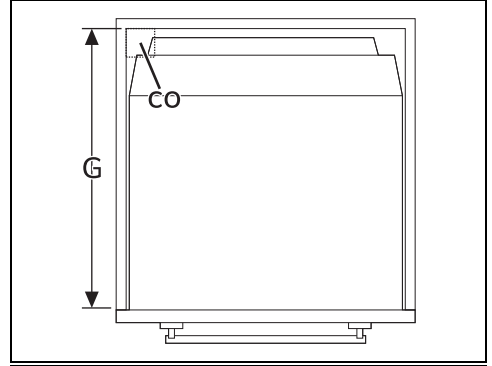
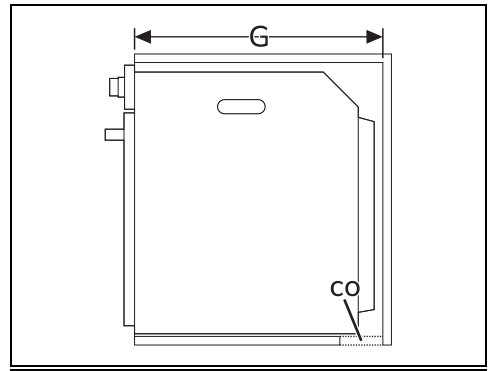
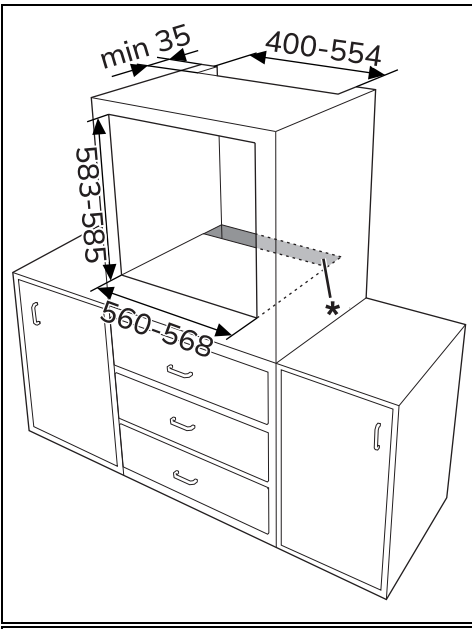




Bir columna montajı (mm) nedir



*Kabin üst kısmı/ arka bölümü yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.



A en az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E en az. 5 mm

F 121 - 1105 mm

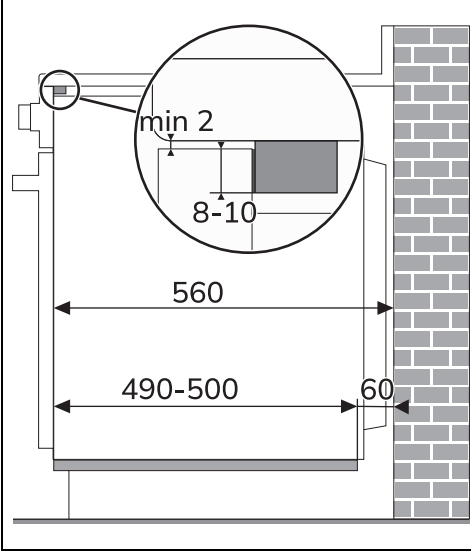
G en az. 560 mm

H en az. 594 mm

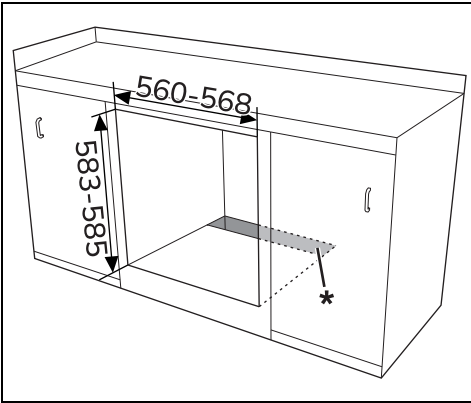
co Güç kablosu için kesme payı (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

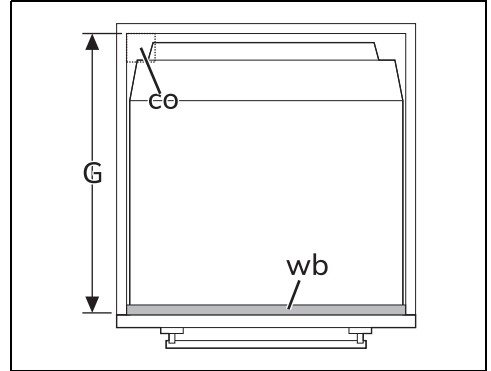
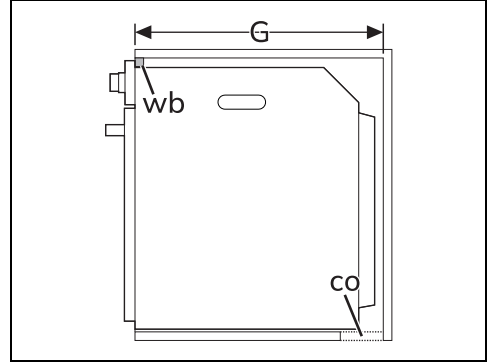
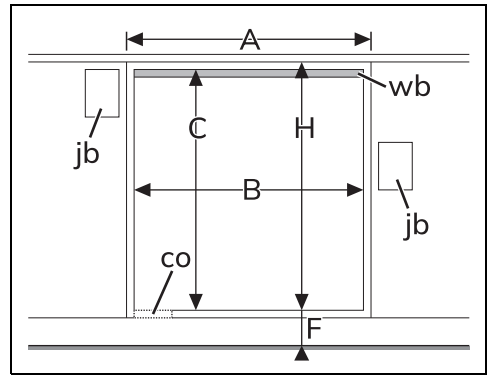
Tezgah altına montaj (mm)



Cihaz bir tezgahın altına gömülecekse, ön panelin arkasına yapıştırılmış contadan suyun veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için bir ahşap çubuk monte edilmelidir.



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



En az 603 mm.

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En az 5 mm

F 121 - 1105 mm

G en az 560 mm

H en az 594 mm

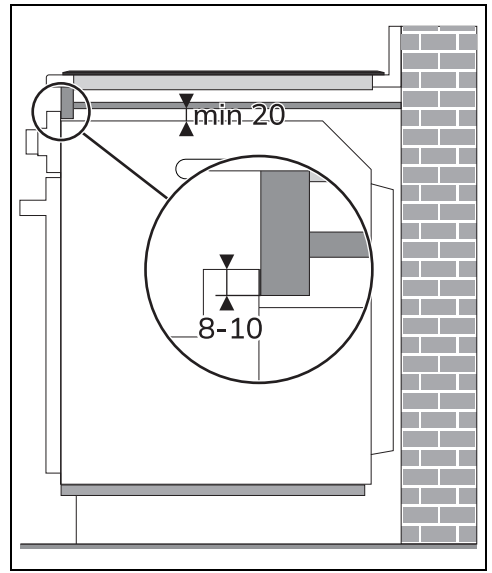
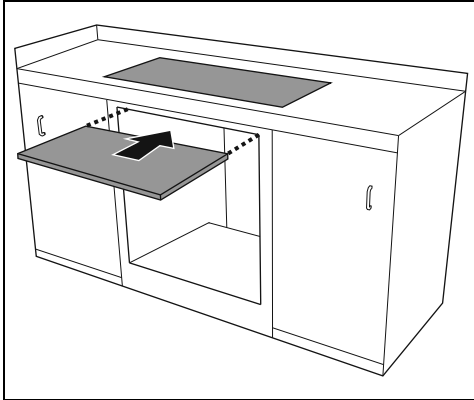
güç kablosu için kesme açıklığı (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)

Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)
(pirolitik modeller için yalnızca)

Bir ocak fırının üstüne yerleştirildiğinde, iki cihaz aynı anda kullanıldığında aşırı ısınmayı önlemek için fırının üstünden en az 20 mm mesafede ahşap bir ayırıcı kurulmalıdır. Ayırıcı, uygun aletler kullanılarak çıkartılabilir olmalıdır.



Bir ahşap ayırıcı kullanılırken, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanmak ve su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için çalışma tezgahının altında bir ahşap çubuk kurulmalıdır.