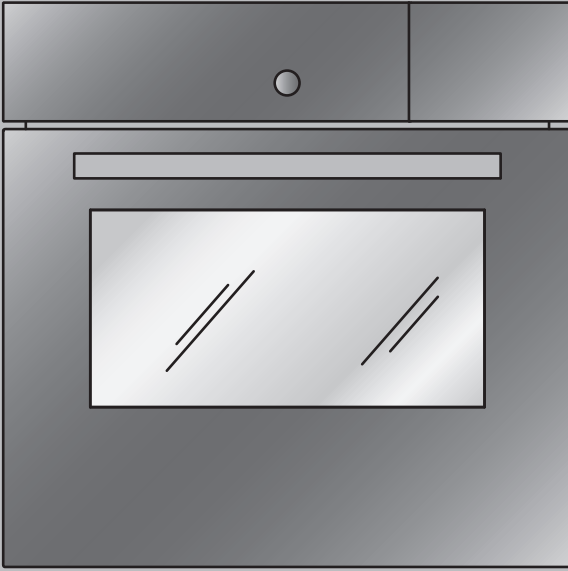




Kullanma kılavuzu

Combair-Steam SL

Kombine buharlı fırın

Ürünlerimizden birinde karar kıldığınız için teşekkür ederiz. Bu cihaz yüksek standartlara uygundur ve kullanımı kolaydır. Yine de bu kullanım kılavuzunu okumak için zaman ayırın. Bu sayede cihazınızı tanır ve onu en iyi şekilde ve sorunsuzca kullanabilirsiniz.

Lütfen güvenlik uyarılarını dikkate alın.

Değişiklikler

Metinler, resimler ve veriler cihazın kullanım kılavuzunun basım zamanındaki güncel teknik durumunu yansıtmaktadır. Geliştirme kapsamında değişiklik yapma hakkı saklı tutulmaktadır.

Geçerlilik kapsamı

Model numarası tip etiketindeki ilk basamaklarla ifade edilir. Bu kullanım kılavuzu aşağıdakiler için geçerlidir:

Model tanımı	Model numarası	Tip	Ölçü sistemi
Combair-Steam SL 60	23012	CSSLZ60c	60-600
Combair-Steam SL 60	23012	CSSLZ60g	60-600
Combair-Steam SL 60	23013	CSSLZ60Yg	60-600

Model değişiklikleri metinde belirtilmiştir.

Renkli kullanma kılavuzunu internette www.vzug.com adresinden indirebilirsiniz.

İçindekiler

1	Güvenlik uyarıları	5	5.9	Zamanlayıcı	22
1.1	Kullanılan simgeler	5	5.10	Çalışma sonu.....	23
1.2	Genel güvenlik uyarıları	5	5.11	Cihazın kapatılması	24
1.3	Cihaza özgü güvenlik uyarıları	5	5.12	Su tankının boşaltılması.....	24
1.4	Kullanım açıklamaları	7	6	GourmetGuide	25
2	İlk işleme alma	9	6.1	Yemek kitabı	25
3	Cihaz tanımı	10	6.2	Kendi tariflerim	26
3.1	Yapı	10	6.3	Vacuisine *	28
3.2	Kullanım ve gösterge elemanları	10	6.4	PişirmeOtomatığı.....	30
3.3	Pişirme bölmesi	11	6.5	Profesyonel Pişirme.....	31
3.4	Aksesuar	11	6.6	Yumuşak pişirme	32
3.5	Tabak ısıtma	13	6.7	TazelemeOtomatığı.....	35
4	Çalışma modları	13	6.8	Wellness *	36
4.1	Çalışma modlarına genel bakış	13	6.9	Hijyen *	36
4.2	Buharla pişirme.....	13	6.10	Sıcak tutma *	37
4.3	Üstten/alttan ısıtma	14	7	EasyCook	37
4.4	Sıcak hava.....	14	7.1	Gıda gruplarına genel bakış	37
4.5	Buharlama ile sıcak hava.....	14	7.2	Gıda maddesini seçin ve başlatın	37
4.6	Tazeleme	15	8	Favoriler	38
4.7	PizzaPlus	15	8.1	Favorileri oluşturma.....	38
4.8	Izgara	16	8.2	Favorilerin seçilmesi ve başlatılması.....	38
4.9	Izgara konveksiyon.....	16	8.3	Favorileri değiştir	38
4.10	Üstten/alttan ısıtma nemli	16	8.4	Favorilerin silinmesi.....	39
4.11	Nemli sıcak hava	17	9	Öneriler ve püf noktaları	39
4.12	Altan ısıtma	17	9.1	Pişirme sonucu tatmin edici değil... ..	39
4.13	Hızlı ısıtma.....	17	9.2	Genel öneriler.....	40
5	Kullanım	18	9.3	Enerji tasarrufu	40
5.1	Su tankının doldurulması.....	18	10	Kullanıcı ayarları	40
5.2	Çalışma modunu seçme ve başlatma	19	10.1	Kullanıcı ayarlarına genel bakış	40
5.3	Ayarları kontrol etme ve değiştirme	19	10.2	Kullanıcı ayarlarının uyarlanması.....	40
5.4	Süreyi ayarlama	20	10.3	Dil.....	41
5.5	Başlama geciktirmesi / bitiş ayarı	20	10.4	Ekran	41
5.6	İç ısı	21	10.5	Tarih	41
5.7	Çalışma modu iptali / erkenden sonlandırma..... 21		10.6	Saat	42
5.8	Çalışma modunu değiştirme	22	10.7	Bildirimler	42
			10.8	Cihazda kireç giderme	42

10.9	Su sertliği	42
10.10	Ses seviyesi	42
10.11	Asistan fonksiyonlar	43
10.12	Sıcaklık	43
10.13	Çocuk kilidi	43
10.14	Cihaz bilgileri	44
10.15	Demo modu	44
10.16	Bağlantıyı kontrol edin *	44
10.17	Fabrika ayarları	44
11	Koruyucu bakım ve bakım	44
11.1	Dış temizlik	44
11.2	Pişirme bölmesinin temizlenmesi	45
11.3	Cihaz kapağının temizlenmesi	45
11.4	Kapak contasının temizlenmesi	46
11.5	Kapak contasının değiştirilmesi	46
11.6	Halojen ampulün değiştirilmesi	46
11.7	Aksesuarların ve raf telinin temizlenmesi	46
11.8	Kireç temizliği	46
12	Arızaları kendi kendinize giderme	48
12.1	Aşağıdaki durumlarda ne yapılmalı	48
12.2	Bir elektrik kesintisinden sonra	51
13	Aksesuar ve yedek parçalar	52
13.1	Aksesuar	52
13.2	Özel aksesuarlar	53
13.3	Yedek parçalar	53
14	Teknik veriler	53
14.1	Test kuruluşları için bilgiler	53
14.2	Sıcaklık ölçümü	54
14.3	Ürün veri sayfası	54
14.4	EcoStandby	54
14.5	«Open source» lisans kaynağının gösterilmesi.... 55	
15	Bertaraf	55
16	Dizin	56
17	Notlar	59
18	Servis ve destek	62

1 Güvenlik uyarıları

1.1 Kullanılan simgeler



Güvenlik açısından önemli tüm talimatları belirtir.

Dikkate alınmaması yaralanmalara, cihaz veya donanım hasarlarına yol açabilir!



Dikkate alınması gereken bilgiler ve uyarılar.



Cihaz imhasına ilişkin bilgiler



Kullanım kılavuzuna ilişkin bilgiler

- Sırayla yapmanız gereken işlemler.
 - Cihazın yaptığınız işleme vereceği tepkiyi belirtir.
- Madde imli liste ögesini belirtir.

1.2 Genel güvenlik uyarıları



- Cihazı, kullanma kılavuzunu okuduktan sonra çalıştırın.



- Bu cihazlar, 8 yaş ve üstü çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel özürlü olan veya bilgi ve/veya deneyim eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirildikleri ve bundan kaynaklanabilecek tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynaması yasaktır. Temizlik ve bakım

işlemlerinin gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılması yasaktır.

- Cihazda şebeke bağlantı kablosu ve fiş veya tam ayırmaya yönelik gerilim kategorisi III koşulları uyarınca her kutup için kontak ağız olan ve cihazı şebekeden ayırmaya yarayan başka araçlar yoksa sabit olarak döşeli elektrik tesisatına yapısal düzenlemeler uyarınca bir ayırma düzeneği takılmalıdır.
- Cihazın şebeke bağlantı kablosunun hasar görmesi halinde oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici veya müşteri hizmetleri veya benzeri nitelikte bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

1.3 Cihaza özgü güvenlik uyarıları



- ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI, DİKKATLİCE OKUYUN VE DAHA SONRA DA KULLANMAK ÜZERE SAKLAYIN.
- İKAZ: Kullanım sırasında cihaz ve dokunulabilir parçaları ısınır. Isıtıcı

- elemanlara dokunmamak için dikkat edin. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında tutulmadıkları sürece cihazdan uzak tutulmalıdır.
- İKAZ: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocukları cihazdan uzak tutun.
- Bu cihaz, evde kullanım ve dükkan, büro ve diğer ticari alanların mutfağında çalışanlar tarafından kullanım; tarım alanlarında kullanım; otel, motel ve diğer dinlenme alanlarında ve pansiyonlarda müşterileri tarafından kullanım gibi benzer kullanım amaçlarıyla üretilmiştir.
- Sıcak tutma çekmecesi ve içindekiler ısınır.
- Fırın kapağının camını temizlerken yüzeyinin çizilmesine neden olabilecek aşındırıcı, yıpratıcı temizlik maddesi veya keskin metal kazıma aleti kullanmayın. Cama zarar verebilir.
- Pirolitik kendi kendine temizlik özelliği bulunan cihazlarda: Aşırı kir ve tüm aksesuarlar (örn. sofra takımı, fırın tepsileri, uzatmalar, ızgaralar) pirolitik kendi kendine temizlik öncesinde çıkarılmak zorundadır.
- Sadece bu fırın için tavsiye edilen pişirme sensörünü kullanın.
- Asla buharlı temizlik aletleri kullanmayın.
- İKAZ: Olası bir elektrik çarpmasını önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı ve şebekeyle bağlantısı kesilmiş olduğundan emin olun.
- Aşırı ısınmanın önlenmesi için cihazın bir dekor kapının arkasına kurulmaması gerekir.
- Bu cihaz araçlarda, gemi veya uçaklarda ya da örneğin korozif veya patlayıcı atmosfer (toz, buhar veya gaz) veya yoğunlaşmalı hava nemi gibi koşulların mevcut olduğu alanlarda kullanım için uygun değildir.
- UYARI: Tenekeye konmuş konserve veya şişelenmiş gıdaları veya sıvıları asla kapalı kap içerisinde ısıtmayın. Bu kaplar aşırı basınçtan dolayı patlayabilir.
- Sürgülü parçaların doğru kullanımı hakkındaki açıklamalar 'Aksesuarlar' bölümünde verilmiştir.

1.4 Kullanım açıklamaları

İlk çalıştırmadan önce

- Cihaz ayrı olarak verilen kurulum talimatına göre kurulmalı ve elektrik şebekesine bağlanmalıdır. Gerekli çalışmaları yetkili bir tesisatçıya/elektrikçiye yaptırın.

Kullanım amacına uygun kullanım

- Cihaz, evde yemek hazırlanmak üzere öngörülmüştür. Pişirme bölmesinde kesinlikle flambe edilmemeli veya çok fazla katı yağ kullanılarak pişirilmemelidir! Kullanım amacına uygun olmayan kullanımda veya yanlış işleme alınması halinde ortaya çıkacak hasarlar için sorumluluk üstlenilmez.
- Cihazı asla hayvan, tekstil ürünü veya kağıt vb. kurutmak için kullanmayın!
- Bir mekanı ısıtmak için kullanmayın.
- Cihaz sadece 5 °C ile 35 °C arasındaki çevre sıcaklıklarında takılmalı ve çalıştırılmalıdır. Donma tehlikesi olduğunda pompalarda kalan su donabilir ve cihaza hasar verebilir.
- Cihaz üzerinde veya içinde, özellikle de elektrik ileten parçalarda yapılacak onarımlar, değişiklikler veya işlemler, sadece üretici, müşteri hizmetleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından yapılabilir. Kurallara uygun olarak yapılmayan onarımlar ağır kazalara, cihaz ve tesisat hasarlarına ve fonksiyon bozukluklarına yol açabilir. Cihazla ilgili fonksiyon bozukluğu veya onarım durumunda «Servis ve destek» bölümündeki açıklamaları dikkate alın. Gerektiğinde müşteri hizmetlerimize başvurun.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Her zaman başvurmak üzere kullanma kılavuzunu özenle saklayın.

- Cihaz, kabul görmüş teknik kurallara ve geçerli güvenlik direktiflerine uygundur. Olası hasarları ve kazaları önlemek için cihazın kurallara uygun olarak kullanılması şarttır. Lütfen bu kullanma kılavuzundaki uyarıları dikkate alın.

Kullanım ile ilgili

- Çocuk kilidi seçeneğinden yararlanın.
- Cihazda görünür hasarlar varsa cihazı çalıştırmayın ve müşteri hizmetlerimize başvurun.
- Fonksiyon bozukluğu tespit ettiğiniz anda cihazı elektrik şebekesinden ayırın.
- Cihazın kapağını kapatmadan önce pişirme bölümünde yabancı madde veya evcil hayvan olmadığından emin olun.
- Pişirme bölümüne ve sıcak tutma çekmecesine, cihazın istem dışı çalıştırılması halinde tehlike yaratabilecek nesneler koymayın. Gıda maddelerini ve ısıya duyarlı veya örn. deterjan, fırın spreyi vs. gibi yanıcı malzemeleri pişirme bölümünde veya sıcak tutma çekmecesinde muhafaza etmeyin.
- Izgaralı cihazlarda: Izgara yaparken cihaz kapağını kapalı tutun. Isı nedeniyle kullanım ve gösterge elemanları veya üst taraftaki dolaplar hasar görebilir.

Dikkat, yanma tehlikesi!

- Cihaz, çalışırken çok ısınır. Cihaz kapağı da ısınır.
- Cihaz kapağını açarken pişirme bölümünden buhar ve/veya sıcak hava çıkabilir.
- Isınan cihaz kapatıldıktan sonra uzun bir süre sıcak kalmaya devam eder ve yavaşça oda sıcaklığına soğur. Temizlik çalışmalarına başlamadan önce cihazın soğumasını bekleyin.

- Aşırı ısınan katı yağlar ve sıvı yağlar kolayca alev alabilir. Et pişirmek üzere pişirme bölmesinde yağ ısıtmak tehlikelidir ve yapılmamalıdır. Yanmış sıvı yağları veya katı yağları suyla söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi! Yangınların üzerine yangın söndürücü battaniye atın ve kapıları ve camları kapalı tutun.
- Isıtılmış gıda maddeleri üzerine içki (konyak, viski, yüksek dereceli içki çeşitleri vs.) dökülmemelidir. Patlama tehlikesi!
- Bitki, ekmek, mantar vs. kuruturken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Aşırı kuruması halinde yangın tehlikesi oluşabilir.
- Cihaz veya pişirme bölümündeki olası bir yangına ait duman fark ederseniz cihaz kapağını kapalı tutun ve elektrik beslemesini kesin.
- Pişirme bölümündeki aksesuarlar ısınır. Koruyucu eldiven veya tutacak kullanın.

Dikkat, yaralanma tehlikesi!

- Hiç kimsenin parmaklarının kapak menteşesi içine girmemesine dikkat edin. Aksi halde cihaz kapağının kapatılması veya açılması halinde yaralanma tehlikesi söz konusudur. Özellikle de etrafta çocuk varsa çok dikkatli olun.
- Cihaz kapağını sadece kademesine oturmuş bir şekilde açık bırakın. Cihaz kapağı açıkken tökezleme ve sıkışma tehlikesi söz konusudur! Cihaz kapağına oturmeyin veya yaslanmayın ve üzerine eşya koymak için kullanmayın.
- Ocaklarda: Küçük çocuklara karşı korumak için çocuk emniyeti takılabilir. Bunu mağazalardan temin edebilirsiniz.

Dikkat, hayati tehlike!

- Boğulma tehlikesi! Örn. folyo ve strafor gibi ambalajlama malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Ambalajlama malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir.

Cihaz hasarlarının önlenmesi

- Cihaz kapağını vurarak kapatmayın.
- Alttan ısıtması görünen cihazlarda: Doğrudan alttan ısıtmanın üzerine herhangi bir şey koymayın.
- Alttan ısıtması (ısıtıcı eleman) görünmeyen cihazlarda alüminyum koruyucu ara eleman kullanılmamalıdır.
- Pişirme bölümü içerisinde paslanabilecek malzeme kullanmayın.
- Fırın tepsisi üzerinde bıçak veya kesme dişlisi kullanılması görünür hasarlara yol açar.
- Korozyon oluşumunu önlemek için cihaz kapağını, pişirme bölümü soğuyana kadar kademesine oturmuş bir şekilde açık bırakın.
- Temizlerken cihazın içine su girmemesine dikkat edin. Nemli bir bez kullanın. Cihaza asla içten veya dıştan su püskürtmeyin. İçeri sızan su hasarlara yol açabilir.

2 İlk işleme alma

Yeni kurulan cihazı ilk kez kullanmadan önce lütfen aşağıdakileri uygulayın:

- ▶ Ambalaj ve nakliye malzemelerini ve varsa mavi koruyucu folyoları pişirme bölmesinden çıkarın.
- ▶ Pişirme bölmesini ve aksesuarları temizleyin.
- ▶ Açma düğmesine basın.
 - Cihaz açılır.

Varyant 1 *

* Yazılım versiyonuna bağlı

- Ekranda ardı ardına dil, saat ve sıcaklık birimi gibi çalışma modu için gerekli olan çeşitli kullanıcı ayarları görüntülenir.
- ▶ Ayarları yapın ve onaylayın.
- ▶ Su tankına temiz ve soğuk içme suyu doldurun ve tankı öngörülen bölme içine yerleştirin.



Cihazın çalıştırılabilmesi için dil ve saatin ayarlanması zorunludur.

Versiyon 2 *

* Yazılım versiyonuna bağlı

- ▶ Saat ayarı (bkz. sayfa 42).
- ▶ Gerekirse su sertliğini kullanıcı ayarları altında ayarlayın (bkz. sayfa 42).
- ▶ Su tankına temiz soğuk su doldurun ve öngörülen bölme içine yerleştirin.

İlk işleme alma işlemini tamamlayın

- ▶ Pişirme bölmesi boş haldeyken (ızgara teli, tepsiler vs. yokken)  180 °C'de yakl. 30 dakika ısıtın.



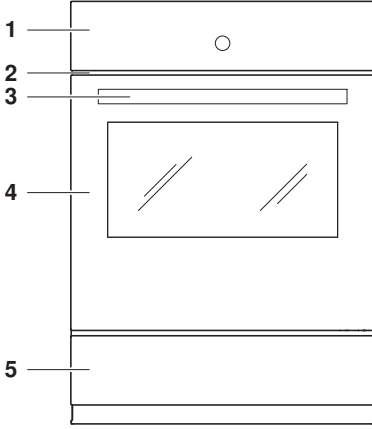
Koku ve duman oluşabileceğinden dolayı bu süre içinde odayı iyi havalandırın.



Bu kullanım kılavuzunda verilen tüm bilgiler selsiyus derece cinsindendir. «Fahrenheit derece» (bkz. sayfa 43) kullanıcı ayarında ilgili dönüştürmeler geçerlidir.

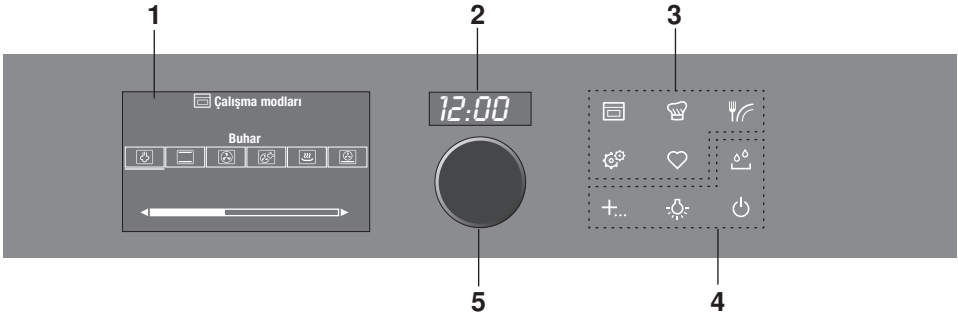
3 Cihaz tanımı

3.1 Yapı



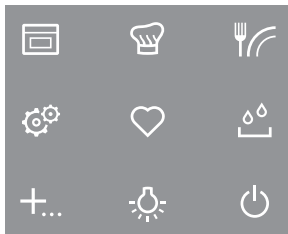
- 1 Kumanda ve gösterge elemanları
 - 2 Havalandırma deliği
 - 3 Kapak kolu
 - 4 Cihaz kapağı
 - 5 Sıcak tutma çekmecesini *
- * modele bağlı

3.2 Kullanım ve gösterge elemanları



- 1 Ekran
- 2 Dijital gösterge (süre/zamanlayıcı/saat)
- 3 Menü düğmeleri
- 4 Eylem tuşları
- 5 Ayar düğmesi/cihazı aç

Sensör düğmeleri genel görünüm



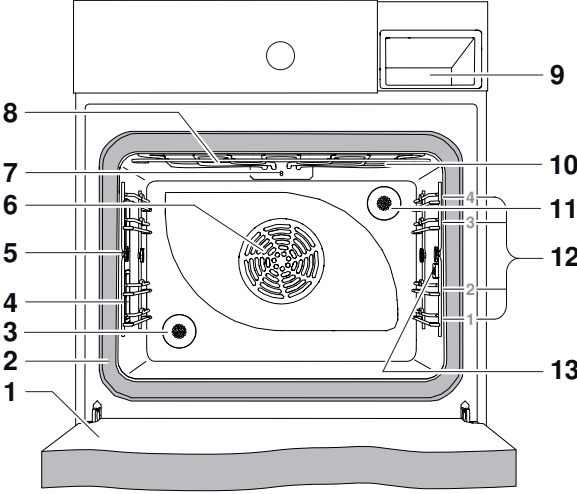
- 1 Çalışma modları
- 2 GourmetGuide
- 3 EasyCook
- 4 Kullanıcı ayarları
- 5 Favoriler
- 6 Su tankı
- 7 Ekstra fonksiyonlar
- 8 Pişirme bölmesi aydınlatması
- 9 Kapatma

3.3 Pişirme bölmesi



Koruyucu kaplama veya alüminyum folyodan dolayı cihaz zarar görebilir.

Piştirme bölmesinin tabanına koruyucu kaplama veya alüminyum folyo koymayın.



- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1 Cihaz kapağı | 8 Fırın havalandırması |
| 2 Kapak contası | 9 Su tankı bölmesi |
| 3 İklim sensörü | 10 Üstten ısıtma |
| 4 Piştirme bölmesi aydınlatması | 11 Buhar girişi |
| 5 Tırtıllı somun | 12 Üzeri yazılı raflar |
| 6 Sıcak hava fanı | 13 Piştirme sensörü için soket |
| 7 Sıcaklık sensörü | |



Alttan ısıtma fırın tabanının altındadır.

3.4 Aksesuar



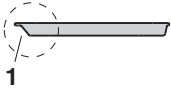
Yanlış kullanım zarar verebilir!

Aksesuarların içinde bıçakla veya ruletle kesme yapmayın.

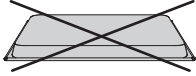
Fırın tepsi DualEmail



- Ör. tart, ekmek ve kurabiye için piştirme kalıbı
- Izgara teliyle bağlantılı toplama kabı
- Piştirme sırasında kısmen örtüldüğünde deforme olabilir. Bu normal bir olaydır. Tepsı soğuduğunda yeniden eski biçimini alır.
- ☐ ile ☒ ve ☒ ile ☒ çalışma modları için uygun değildir.
- ▶ Bunun yerine paslanmaz çelik tepsi kullanın.
- Sıcaklık 150°C altında ayarlandığında ☒ ve ☒ çalışma modları için uygun değildir. Sık kullanımda yüzeyin optiği değişebilir. Ancak bunun işlevselliğe etkisi yoktur.

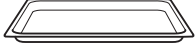


- Fırın tepsisi «eğikliğinin» 1 pişirme bölmesinde arka tarafı göstermesine dikkat edin.

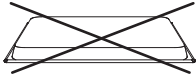


- Yalnız normal kullanım konumunda kullanın – ters kullanmayın.

Paslanmaz çelik tepsisi

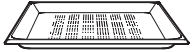


- Izgara teli ve delikli fırın tepsisi ile bağlantılı toplama kabı
- Ör. aperiatifler ve kurabiye için pişirme kalıbı
- Pişirme sırasında kısmen örtüldüğünde deforme olabilir. Bu normal bir olaydır. Teps soğuduğunda yeniden eski biçimini alır.
- Sıcaklık 150°C üzerinde ayarlandığında  ve  çalışma modları için pek uygun değildir.
-  ve  çalışma modları için uygun değildir.



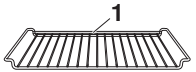
- Yalnız normal kullanım konumunda kullanın – ters kullanmayın.

Delikli fırın tepsisi

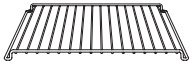


- Taze veya derin dondurulmuş sebze, et ve balık pişirmek için
- Krem karamel, cam sterilizasyon kapları vs. için altlık
- Meyvelerin, yemişlerin vs. kurutulması için

Izgara teli



- Fırın kapları ve kek kalıpları için altlık
- Et, derin dondurulmuş pizza vs. için altlık
- Yan çubukların 1 pişirme bölmesinde arka tarafı göstermesine dikkat edin. Bu sayede yiyecekler güvenli fırından çıkarılabilir.
- Yiyeceklerin soğutulması



Pişirme sensörü



- Gıda maddelerinin sıcaklığının ölçülmesi



İç ısıya ilişkin önerilen değerler ayrıca «EasyCook» altında tanımlanmıştır.



230 °C üzeri sıcaklıklar için uygun değildir. Pişirme sensörü ve fırın tavanı arasında en az 5 cm'lik mesafe bulunmalıdır.

Özel aksesuarlar



Cihazın teslimat kapsamında olmayan aksesuarlarını ızgara telinin üzerine koyun.

- Özel aksesuarları www.vzug.com adresinde bulabilirsiniz

3.5 Tabak ısıtma

- ▶ Cihaz kapalıysa: Önce ayar düğmesine basın.
- ▶ Izgara telini 1. rafa yerleştirin ve tabakları üzerine koyun.
- ▶ **+**... sensör düğmesine dokununuz.
- ▶ **≡** seçin.
- ▶ İstediğiniz süreyi ayarlayın.



En az 1 saatlik bir süre seçin.

- ▶ Gerektiğinde bitiş ayarlayın.
- ▶ ► «Tabak ısıtma» seçerek açın.
 - Ayarlanan süre dolduktan sonra «Tabak ısıtma» otomatik olarak kapanır.

4 Çalışma modları

4.1 Çalışma modlarına genel bakış

Aşağıda tüm çalışma modları ve hızlı ısıtma tanımlanmıştır.

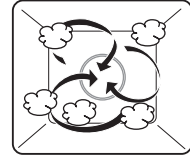


«EasyCook» ve «Öneriler ve püf noktaları» (bkz. sayfa 39) altındaki açıklamaları dikkate alın.

4.2 Buharla pişirme



Sıcaklık aralığı	30–100 °C
Önerilen değer	100 °C
Raf	1 ila 4



Piştirme bölmesi aynı anda buhar ve sıcak havayla ısıtılır. Yiyecekler buharla ısıtılır ya da pişirilir.

Uygulama

- Sebze, pirinç, tahıl ürünleri, bakliyat, yumurtalı yemekler pişirmek için
- Et, kümes hayvanları ve balık buğulama
- Meyvelerin, yemişlerin kurutulması için
- Yoğurt yapmak için
- Kaynatma



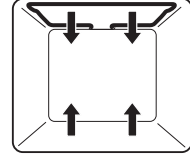
Aynı anda birden fazla rafta piştirme yapılabilir.

- ▶ Delikli fırın tepsisinin altına paslanmaz çelik tepsiyi koyun.

4.3 Üstten/alttan ısıtma



Sıcaklık aralığı	30–230 °C
Önerilen değer	200 °C
Raf	2



Isıtma alttaki ve üstteki ısıtma elemanı tarafından sağlanır.

Uygulama

- Bir rafta fırınlama ve pişirme için klasik çalışma modu
- Kek, kurabiye, ekmek ve kızartma

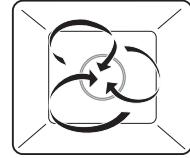


Çıtır bir sonuç elde etmek için koyu renkli emaye tepsi veya siyah sac kek kalıbı kullanın.

4.4 Sıcak hava



Sıcaklık aralığı	30–230 °C
Önerilen değer	180 °C
Raf	2 veya 1 + 3



Pişirme bölmesi içindeki hava pişirme bölmesinin arka duvarının arkasındaki ısıtma elemanı tarafından ısıtılır ve eşit olarak bölme içinde dolaştırılır.

Uygulama

- Özellikle birden fazla rafta aynı zamanda küçük hamur işleri pişirmek için uygundur
- Kek, ekmek ve kızartma

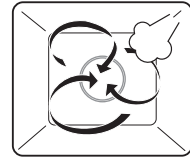


Sıcaklığı  modunda olandan yakl. 20 °C daha düşük ayarlayın, çünkü bundaki ısı transferi daha verimlidir.

4.5 Buharlama ile sıcak hava



Sıcaklık aralığı	80–230 °C
Önerilen değer	180 °C
Raf	2 veya 1 + 3



Pişirme bölmesi içindeki hava pişirme bölmesinin arka duvarının arkasındaki ısıtma elemanı tarafından ısıtılır ve eşit olarak bölme içinde dolaştırılır. Yoğuşan buhar sayesinde enerji, sıcak havaya oranla daha verimli olarak yiyeceklere aktarılır, bu sayede pişirme süreci hızlandırılır.

100 °C üzerindeki buhar görünmez.

Uygulama

- Yufka, mayalı hamur işi, ekmek, örgülü çörek
- Fırında güveç, graten

- Et
- Derin dondurulmuş ve hazır ürünler



Özellikle fırında patates veya Çin böreği gibi derin dondurulmuş ürünlerin yağsız pişirilmesi için uygundur.

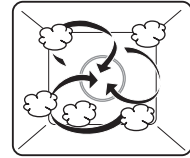
Buharlama modu çalışma modu sırasında açılıp kapatılabilir.

- ▶ Çalışma modunu başlatın.
- ▶ Buhar beslemesini kapatmak için çalışma modu ayarlarında  «Buharlamayı kapat» seçeneğini seçin.
 -  sembolü söner.
- ▶ Buhar beslemesini tekrar açmak için  «Buharlamayı aç» seçeneğini seçin.
 -  sembolü yanar.

4.6 Tazeleme



Sıcaklık aralığı	80–200 °C
Önerilen değer	120 °C
Raf	1 ila 4



Pişirme bölmesi buhar ve sıcak havayla ısıtılır. Yiyecekler korunarak ısıtılır ve kurumazlar.

Uygulama

- Önceden pişirilmiş yemeklerin ve hazır ürünlerin ısıtılması

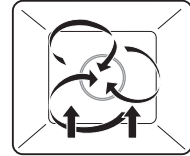


Aynı anda birden fazla rafta tazeleme yapılabilir.

4.7 PizzaPlus



Sıcaklık aralığı	30–230 °C
Önerilen değer	200 °C
Raf	2



Isıtma, sıcak hava ve alttan ısıtma ile sağlanır. Yiyeceklerin tabanı daha yoğun pişirilir.

Uygulama

- Pizza
- Tart ve kış

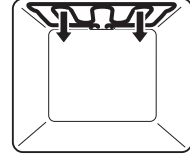


Çok cıtır bir sonuç elde etmek için koyu renkli emaye tepsi veya siyah sac kek kalıbı veya pişirme kağıdı kullanın.

4.8 Izgara



Sıcaklık aralığı	4 kademe
Önerilen değer	Kademe 3
Raf	3 veya 4



Isıtma ızgara ısıtma elemanı tarafından sağlanır.

Uygulama

- Yassı ızgaralıklar, örn. biftek, pirzola, tavuk parçaları, balık ve sucuk
- Graten
- Tost
- ▶ Izgaralıkları doğrudan ızgara teli üzerine koyun.
- ▶ Fırın tepsisinin içini alüminyum folyo kaplayın ve ızgara telinin altına koyun.

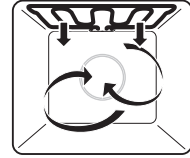


Optimum bir sonuç için fırını 3 dakika önceden ısıtın, ondan sonra yiyeceği koyun.

4.9 Izgara konveksiyon



Sıcaklık aralığı	30–250 °C
Önerilen değer	200 °C
Raf	2 veya 3



Isıtma ızgara ısıtma elemanı tarafından sağlanır. Pişirme bölmesi içindeki hava, sıcak hava fanı tarafından eşit olarak bölme içinde dolaştırılır.

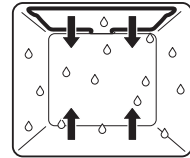
Uygulama

- bütün piliç için uygundur
- kabaran yiyecekler
- ▶ Izgaralıkları porselen veya cam kap içine veya doğrudan ızgara teli üzerine koyun.
- ▶ Fırın tepsisinin içini alüminyum folyo kaplayın ve ızgara telinin altına koyun.

4.10 Üstten/alttan ısıtma nemli



Sıcaklık aralığı	30–230 °C
Önerilen değer	200 °C
Raf	2



Isıtma alttaki ve üstteki ısıtma elemanı tarafından sağlanır. Oluşan buhar minimum düzeyde pişirme bölmesinden atılır. Pişirilenlerin nemi korunur.

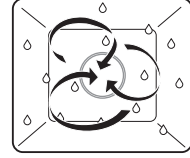
Uygulama

- Bir rafta ekmek, örgülü çörek, kızartma ve graten
- Yumuşak pişirme

4.11 Nemli sıcak hava



Sıcaklık aralığı	30–230 °C
Önerilen değer	180 °C
Raf	2 veya 1 + 3



Pişirme bölmesi içindeki hava pişirme bölmesinin arka duvarının arkasındaki ısıtma elemanı tarafından ısıtılır ve eşit olarak bölme içinde dolaştırılır. Oluşan buhar minimum düzeyde pişirme bölgesinden atılır. Pişirilenlerin nemi korunur.

Uygulama

- İki rafta aynı zamanda küçük hamur işleri
- İki rafta aynı zamanda mayalı hamur işi ve ekmek
- Graten ve fırında güveç

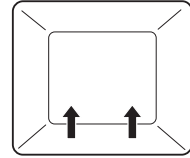


Sıcaklığı  modunda olandan yakl. 20 °C daha düşük ayarlayın, çünkü bundaki ısı transferi daha verimlidir.

4.12 Alttan ısıtma



Sıcaklık aralığı	6 kademe
Önerilen değer	Kademe 3
Raf	2 (veya 1)



Isıtma alttaki ısıtma elemanı tarafından sağlanır.

Uygulama

- Tart tabanları için son pişirme
- Kaynatma



Çıtır bir sonuç elde etmek için koyu renkli emaye tepsi veya siyah sac kek kalıbı kullanın.

4.13 Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtmada  pişirme bölmesi sıcak hava ve alttan ısıtmayla ısıtılır, bu da ön ısıtma süresini kısaltır. Hızlı ısıtma aşağıdaki çalışma modlarında kullanılabilir:  ve .

- İstenen çalışma modunu seçin ve ayarları yapın.
- Çalışma modunu başlatmak için ► seçin.
- Çalışma modunun  ayarlarından «Hızlı ısıtmayı çalıştır» ı seçin.
 -  üzerinde ✓ sembolü yanar.

Bir sinyal sesi duyulduğunda:

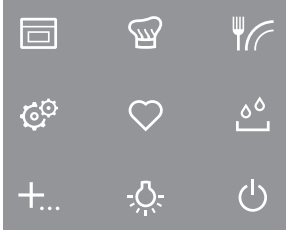
- Yiyecek içeri sürülebilir.

5 Kullanım

Çeşitli ana menülerin veya işlevlerin seçilmesi, ilgili sensör düğmesine dokunularak gerçekleşir. Seçilen sensör düğmeleri ve fonksiyonlar beyaz yanar; diğer seçilebilir fonksiyonlar turuncu yanar.

Çeşitli menülerdeki diğer seçilemeyen veya değiştirilemeyen ayarlar ve işlevler gri renktedir.

Aşağıdaki ana menüler veya işlevler ile şu sensör düğmeleri mevcuttur:



	Çalışma modları
	GourmetGuide
	EasyCook
	Kullanıcı ayarları
	Favoriler
	Su tankı
	Ekstra fonksiyonlar
	Pişirme bölmesi aydınlatması
	Kapatma

Ayar düğmesinin fonksiyonu

- | | |
|----------|--|
| Basma | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cihazın açılması ▪ Bir ayarın, alt menünün seçilmesi / açılması vs. ▪ Bir mesajın onaylanması / kapatılması ▪ Bir kullanıcı ayarının etkinleştirilmesi / devre dışı bırakılması |
| Döndürme | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alt menüler içerisinde navigasyon ▪ Bir değerin, kullanıcı ayarının değiştirilmesi / ayarlanması |

5.1 Su tankının doldurulması



Demineralize (filtrelenmiş) veya arıtılmış su kullanmayın.

- ▶ Cihazın kapatılmış olması halinde: Önce ayar düğmesine basın.
- ▶ sensör düğmesine dokunun.
 - Eğer etkin ise su tankı öne çıkarılır.
- ▶ Doldurmak için su tankını çıkarın.
- ▶ Su tankına temiz soğuk su doldurun ve kapağını kapatın.
- ▶ Dolu su tankını öngörülen bölme içine yerleştirin.

Su ilave etme

Su tankının içeriği normalde bir pişirme işlemine yeter.

Eğer ekranda «Lütfen su ilave edin» görünüyorsa:

- Eğer etkin ise su tankı öne çıkarılır.
- Yeterli su olmadığı için devam eden çalışma modu veya uygulama sonlandırılır.
- ▶ Su tankını doldurun, tekrar yerine yerleştirin
 - Uygulama devam eder

Eğer ekranda «Lütfen su doldurun» yazısı görünüyorsa:

- Su tankı öne çıkarılmaz.
- Devam eden çalışma modu veya uygulama etkin kalmaya devam eder.

- ▶ Mesajı kapatmak için ✓ seçin.

Eğer su ilave edilmesi gerekiyorsa:

- ▶ Çalışma sonunda taşmaması için su tankını maksimum 0,5 l suyla doldurun.

5.2 Çalışma modunu seçme ve başlatma

- ▶ Cihazın kapatılmış olması halinde: Önce ayar düğmesine basın.
- ▶ Eğer cihaz başka bir menüde bulunuyorsa:  sensör düğmesine dokunun.
 - Ekranda çalışma modları seçimi görüntülenir.
- ▶ Çalışma modunu seçin.
 - Ekranda çalışma modunun ayarları görüntülenir; sıcaklığın üzerinde önerilen bir değer yer alır.
- ▶ İhtiyaca göre süre, bitiş, sıcaklık veya sıcaklık kademesi değerlerini ve hedef sıcaklığı ayarlayın ve onaylayın.

Tip and go

Çalışma modu için gerekli tüm ayarlar gerçekleştirildikten sonra ekranda 20 saniye boyunca bir sütun akışı gerçekleşir. Bu süre içerisinde başka ayar yapılmaz ise çalışma modu otomatik olarak başlatılır. Bir ayar değiştirilirse Tip and go yeniden başlar.



Tip and go süresini kullanıcı ayarlarında uyarlayabilir (bkz. sayfa 43) veya Tip and go'yu devre dışı bırakabilirsiniz.

- ▶ Çalışma modunu derhal, yani Tip and go olmadan başlatmak için ► seçin.
 - Ayarlanmışsa ekranda ve dijital göstergede kalan süre gösterilir.



Seçilen çalışma modu, başlatıldıktan sonra bir daha değiştirilemez.



Kolsuz cihazlarda: Çalışma sırasında ve çalışma sonuna kadar kol dışarıda kalır. Ancak cihaz yeterince soğutulduğunda içeri sürülür.

Ekran genel görünümü



- 1 Çalışma modu ayarları
- 2 Ayar düğmesinin o anki pozisyonu / seçilen ayar
- 3 Tip and go
- 4 Sembollü çalışma modu
- 5 Ayarlanan değerler / önerilen değerler
- 6 Ayar sembolleri

5.3 Ayarları kontrol etme ve değiştirme

- ▶ İstenilen ayar için sembolü seçin.
- ▶ Değeri değiştirmek için: Ayar düğmesini sağa veya sola çevirin.
- ▶ Ayar düğmesine basarak ayarı onaylayın.
 - Ekranda çalışma modu ayarları görüntülenir.
 - İlgili sembolün üzerinde değiştirilen değer görülebilir.



Bitiş zamanı ancak işletimin ilk 60 saniyesi içerisinde değiştirilebilir.

5.4 Süreyi ayarlama

Ayarlanan süre dolduğu anda seçilmiş çalışma modu otomatik olarak bitirilir.

- ▶ İstenen çalışma modunu seçin.
- ▶ Çalışma modunun ayarlarında **I→I** seçin.
- ▶ İstenen süreyi – maks. 9 sa. 59 dak. – ayarlayın ve onaylayın.
 - Çalışma modundaki ayarlar içerisinde süre, onun yanında bundan hareketle hesaplanan çalışma bitişi yer alır.
 - Çalışma bitişi / süre doldu (bkz. sayfa 23)

5.5 Başlama geciktirmesi / bitiş ayarı

Bir çalışma modu seçilmiş haldeyken süre ve ek olarak bitiş zamanı ayarlanmış ise başlama geciktirmesi etkindir.

Cihaz otomatik olarak açılır ve istenen zamanda yeniden kapanır.

Pişirme sensörü kullandığında tahmini bir süre ayarlanmalıdır. Referans değerleri «EasyCook» içerisinde bulabilirsiniz. Cihaz gecikmeli olarak çalışmaya başlar ve ayarlanan hedef sıcaklığa ulaşıldığında kapanır. Bu, tahmini süreye bağlı olarak, ayarlanan bitiş zamanından biraz daha erken veya geç olabilir.



Kolay bozulabilecek gıda maddelerini soğutulmamış halde bırakmayın.

Başlama geciktirmesini ayarlamadan önce

- ▶ Yiyecekleri fırına yerleştirin.
- ▶ İstenen çalışma modunu seçin.
- ▶ Sıcaklığı ayarlayın.
- ▶ Süreyi ayarlayın.

Başlama geciktirmesini ayarlama

- ▶ Çalışma modunun ayarlarında **→I** seçin.
 - Anlık, süre yardımıyla bitiş gösterilir.
- ▶ İstenen bitiş ayarlayın ve onaylayın.
 - Ekranda çalışma başlatılıncaya kadar kalan süre gösterilir.
 - 3 dakika sonra ekran silinir, sensör düğmesi  beyaz yanar. Ayar düğmesine basılarak ekran istenildiği anda tekrar açılabilir.
 - Otomatik çalışma başlangıcı öncesinde cihaz 3 dakikaya kadar kapalı kalır.
- ▶ Ayarları kontrol etme ve değiştirme (bkz. sayfa 19).

Örnek

- ▶ Çalışma modunu  ve 180 °C seçin.
- ▶ Saat 8 için 1 sa. 15 dak. çalışma süresi ayarlayın.
- ▶ Bitiş zamanını saat 11.30 olarak ayarlayın.
 - Cihaz saat 10.15'te otomatik olarak açılır ve saat 11.30'da yeniden kapanır.

5.6 İç Isı



Yalnız cihazla birlikte verilen pişirme sensörünü kullanın.

Pişirme sensörünü bulaşık makinesine koymayın ve fişini daima temiz tutun.

Pişirme sensörünün yardımıyla yiyeceğin içerisindeki sıcaklık ölçülür (yani **iç ısı**). Pişirilmekte olan yiyecek istenilen **hedef sıcaklığa** ulaştığı anda (pişirilen yiyeceğin sonunda ulaşması gereken iç ısı) çalışma otomatik olarak sona erer. İç ısı, çalışma sonlandırılmadan da ölçülebilir.



İç ısının doğru ölçülmesi için pişirme sensörünün yiyeceğin içine mümkün olduğu kadar ortalı ve komple olarak sokulması gerekir.

Optimum hedef sıcaklık, et parçasına ve pişirme derecesine bağlıdır.

«EasyCook» içerisindeki hedef sıcaklık bilgilerine uyun.

Ayarlama

- ▶ İstenen çalışma modunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
- ▶ Çalışma modunun ayarlarında $\wedge^{\circ}\text{C}$ seçin.
- ▶ İstenen hedef sıcaklığı ayarlayın ve onaylayın.
- ▶ Çalışmayı başlatmak için ► seçin.



Çalışma yalnız pişirme sensörü takılı olduğunda başlatılabilir.

- ▶ Ayarları kontrol etme ve değiştirme (bkz. sayfa 19).
 - Pişirme sırasında güncel iç ısı ekranın üst kısmında gösterilir.
 - Ayarlanan hedef sıcaklık, $\wedge^{\circ}\text{C}$ üst kısmında gösterilir.
 - Hedef sıcaklığa ulaşıldıktan sonra çalışma otomatik olarak sonlandırılır, bkz. aynı zamanda çalışma bitişi (bkz. sayfa 23).



Cihaz kapatıldıktan sonra etin pişirme bölmesi içinde bırakılması halinde artık ısıdan dolayı iç ısı artmaya devam eder.

İç ısının yalnızca ölçülmesi

Sadece iç ısı ölçülecek ve hedef sıcaklığa erişildikten sonra çalışma otomatik kapatılmayacaksa aşağıdaki gibi bir yol izleyin:

- ▶ İstenen çalışma modunu, ısıyı ve istenirse süreyi ayarlayın.
- ▶ Pişirme sensörünü takın.
- ▶ Çalışma modunu başlatın.
 - Pişirme sırasında güncel iç ısı ekranın üst kısmında gösterilir.

5.7 Çalışma modu iptali / erkenden sonlandırma

- ▶ Ayarlarda çalışma modunu ■ seçin veya $\cup$ sensör düğmesine dokunun.
 - Bir sinyal sesi duyulur.
 - Ayarlanan çalışma modu iptal edilir.
 - Ekranda: « $\triangle$ Artık ısı» ve örn.: « $\odot$ sıcak hava iptal edildi».
 - Pişirme sensörü takılıysa iç ısı görüntülenir. *

* Yazılım versiyonuna bağlı

- ▶ Eğer yeni bir çalışma modu başlatılacaksa: $\square$ sensör düğmesine dokunun.
- ▶ Cihaz kapatılacaksa: $\cup$ sensör düğmesine dokunun.

5.8 Çalışma modunu değiştirme

Henüz bir çalışma modu çalışmıyorsa:

- ▶ Mevcut çalışma modunun ayarlarında ↶ seçin.
 - Çalışma modları menüsü görüntülenir.

Eğer bir çalışma modu çalışıyorsa:

- ▶ ■ seçin veya ⏻ sensör düğmesine dokunun.
 - Ayarlanan çalışma modu iptal edilir.
- ▶ ☑ sensör düğmesine dokunun ve yeni çalışma modu seçin.

5.9 Zamanlayıcı

Zamanlayıcı bir yumurta pişirme saati gibi çalışır. Her zaman ve diğer fonksiyonlardan bağımsız olarak kullanılabilir.

Zamanlayıcıyı ayarlama ve başlatma

- ▶ +... sensör düğmesine dokunun.
- ▶ ⏻ seçin.
 - Ekranda önerilen değer «10 dak.» görüntülenir.
- ▶ Ayar düğmesini çevirin ve istenen süreyi ayarlayın.
 - Ekranda süre ve zamanlayıcının bitişi görüntülenir.

Ayarlama şu şekilde gerçekleşir:

- 10 dakikaya kadar 10 saniyelik adımlarla, örn. = 9 dak. 50 san.
- 10 dakikadan sonra bir dakikalık adımlarla, örn. = 1 san. 12 dak.
- 10 saatten sonra bir saatlik adımlarla, örn. = 18 saat

Maksimum zamanlayıcı süresi 99 saattir.

- ▶ Ayar düğmesine basarak onaylayın.
 - Zamanlayıcı başlatılır.
 - Herhangi bir çalışma modu ayarlanmış süre ile çalışmıyorsa zamanlayıcının kalan süresi dijital göstergede görüntülenir.
 - +... sensör düğmesi beyaz yanar.
 - Cihaz zamanlayıcı ayarlanmadan önce bir başka menüde bulunmuşsa örn. çalışma modları: Menü veya içerisindeki seçili alt menü görüntülenir; örn. devam eden bir çalışma modu.
 - Cihaz başka bir menüde bulunmamışsa: Ekran siyah olur.

Kontrol etme ve değiştirme

- ▶ +... sensör düğmesine dokunun.
- ▶ ⏻ seçin.
 - Ekranda kalan süre görüntülenir.
- ▶ Ayar düğmesini çevirerek süreyi kısaltın veya uzatın.
- ▶ Kısaltmayı / uzatmayı onaylayın.

Zamanlayıcı süresi doldu

Ayarlanan süre bittiğinde:

- bir sinyal sesi duyulur.
- ekranda «Zamanlayıcı süresi doldu» görüntülenir.
- ▶ Mesajı kapatmak için ✓ seçin.

Zamanlayıcının erkenden kapatılması

- ▶ +... sensör düğmesine dokunun.

- ▶  seçin.
 - Ekranda kalan süre görüntülenir.
 - ▶ Ayar düğmesini döndürerek zamanlayıcıyı 0'a ayarlayın ve onaylayın.
- Veya zamanlayıcı tek etkin işlev ise:
- ▶  sensör düğmesine dokununuz.
- Veya cihaz kapatılacaksa:
- ▶  sensör düğmesine 2× dokununuz.

5.10 Çalışma sonu

Ayarlanan sürenin sona ermesinden sonra veya pişirme sensörü kullanımında ayarlanan hedef sıcaklığa ulaşılmasında:

- seçili çalışma modu otomatik olarak sonlandırılır.
- bir sinyal sesi duyulur.
- ekranda seçilmek üzere üç seçenek görüntülenir:
- yeni bir çalışma modu seçmek için  seçin
- çalışma modunu uzatmak için  : seçin
- cihazı kapatmak için  seçin.
- Etkileşim olmaksızın cihaz 3 dakika sonra otomatik kapanır.



Cihazın kapanış süresini bireysel uyarlayabilirsiniz (bkz. sayfa 41).

- Isı 80 °C üzerinde olduğu sürece ekranda « Artık ısı» görüntülenir.
- Pişirme sensörü takılıysa iç ısı görüntülenir. *



Yiyecekler artık ısıyla bir süre daha sıcak tutulabilir. Sıcaklık 80° C altına düştüğünde tüm göstergeler söner. Pişirme sensörü şu anda halen takılıysa göstergeler ancak pişirme sensörü çıkarıldıktan sonra silinir. * Soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

* Yazılım versiyonuna bağlı



Kolsuz cihazlarda göstergeler ve sensör düğmeleri ancak kol içeri sürüldüğünde söner. « Artık ısı», artık ısının 80 °C altına düşmesi durumunda da görüntülenir.

Tüm buharlı çalışma modlarının sonunda buhar redüksiyonu olabilir. Buhar redüksiyonu sırasında yakl. 1 dakika boyunca fırından ortama kontrollü bir buhar çıkışı olur. Bu yoldan, cihaz kapağı açıldığında yoğun buhar çıkışından kaçınılır; ancak her zaman açılabilir.

Pişirilenlerin çıkarılması



Yanma tehlikesi!

Cihaz kapağını açarken pişirme bölmesinden sıcak hava ya da sıcak buhar çıkabilir.

Aksesuarlar sıcaktır. Koruyucu eldiven veya tutacak kullanın.

- ▶ Hazır olan yiyecekleri fırından çıkarın.
- ▶ Fırın içindeki yoğunlaşan buharı ve gıda maddesi bileşenlerini – her buharlı pişirme işleminden sonra – tamamen temizleyin.
- ▶ Korozyon ve koku oluşumunu önlemek için su kalıntıları ve kirleri yumuşak bir bezle silin.
- ▶ Pişirme bölmesi soğuyup kuruyuncaya kadar cihaz kapağını aralık pozisyonunda bırakın.

5.11 Cihazın kapatılması

- ▶  sensör düğmesine dokunun.
 - Bir sinyal sesi duyulur.
 - Devam eden çalışma modu veya uygulama sonlandırılır; çalıştırılmışsa zamanlayıcı, fırın aydınlatması veya tabak ısıtma halen etkin kalmaya devam eder.
 - Ekranda « Artık ısı» görüntülenir.
 - Pişirme sensörü takılıysa iç ısı görüntülenir. *

* Yazılım versiyonuna bağlı

- Buharlı tüm çalışma modları sonrasında ekranda: «Cihaz boşaltılıyor. Lütfen su tankını çıkarmayın.»
- ▶  sensör düğmesine yeniden dokunun.
 - Tüm sensör düğmeleri söner.
 - Tüm fonksiyonlar sonlandırılır ve kapatılır.

Veya çalışmanın sonunda:

- ▶ Ekranda  seçeneğini seçin.
 - Bir sinyal sesi duyulur.
 - Devam eden çalışma modu veya uygulama sonlandırılır; çalıştırılmışsa zamanlayıcı, fırın aydınlatması veya tabak ısıtma halen etkin kalmaya devam eder.
 - Ekranda: « Artık ısı».
 - Pişirme sensörü takılıysa iç ısı görüntülenir. *

* Yazılım versiyonuna bağlı

- ▶  sensör düğmesine dokunun.
 - Tüm sensör düğmeleri söner.
 - Tüm fonksiyonlar sonlandırılır ve kapatılır.

 Herhangi bir sensör düğmesi yanmıyor ve ekran karanlıksa cihaz kapalıdır. Soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

5.12 Su tankının boşaltılması



Yanma tehlikesi!

Su tankı içerisindeki su sıcak olabilir. Ekranda: «Su tankını çıkarmayın» görüldüğünde artan su sıcaklığı çok yüksektir. Su tankını çıkarmayın! Güvenlik nedeniyle artan su ancak belli bir sıcaklığın altına düştükten sonra pompalanır.

Artan su, cihaz kapatıldıktan sonra su tankına geri pompalanır.

Ekranda: «Su pompalanarak boşaltılıyor». Suyun geri pompalanmasından sonra:

- ▶  sensör düğmesine dokunun.
 - Eğer etkin ise su tankı öne çıkarılır.
- ▶ Su tankını çıkarın, boşaltın ve kurutun.
- ▶ Su tankını yeniden yerine yerleştirin.



Herhangi bir çalışma modu istendiği zaman yeniden başlatılabilir.

6 GourmetGuide

 GourmetGuide, yemekleri hazırlamanızı mümkün olduğu kadar kolaylaştıran birçok programı kapsar. Aşağıdaki programlar açılabilir:

	Tarifler		Vacuisine *
	PişirmeOtomatiği		Wellness *
	Profesyonel Pişirme		Hijyen *
	Yumuşak pişirme		Sıcak tutma *
	TazelemeOtomatiği		

* Yazılım versiyonuna bağlı

6.1 Yemek kitabı

Bir yemek kitabında cihaza uygun tarifler yer alır. Bular cihaza daha önce programlanmıştır ve başlatma sonrasında otomatik çalışır.

Cihazın içinde cihaz bünyesinde etkinleştirilmiş olan bir yemek kitabı bulunur.

Cihazınızın gerekli çalışma modlarına sahip olması halinde ilave yemek kitapları sipariş edebilir (ücretli) ve ardından cihazda etkinleştirebilirsiniz.

Cihazınız için aşağıdaki yemek kitapları temin edilebilir:

-  Çok yönlü pişirme
-  Büyüleyici buharlama

Yemek kitabının etkinleştirilmesi

Bir yemek kitabı satın aldığınız zaman cihazda yemek kitabını etkinleştirmek için size bir şifre verilir. Etkinleştirme sonrasında tarifler cihazda gösterilir.

- ▶ Cihaz kapalıysa: Önce ayar düğmesine basın.
- ▶  sensör düğmesine dokunun.
- ▶  seçin.
- ▶ Etkinleştirilmesi istenilen tarifleri seçin.
 - Ekranda: «Yemek kitabını etkinleştirmek istiyor musunuz?»
- ▶ «Evet» seçin.
- ▶ Görüntülenen klavye ile şifreyi girin ve  ile onaylayın.
 - Yemek kitabı artık etkindir.

Tariflerin başlatılması

 Ön ısıtmalı olmayan tariflerde pişirilecek yemeği soğuk haldeki pişirme bölümüne içine yerleştirin.

- ▶ Cihazın kapatılmış olması halinde: Önce ayar düğmesine basın.
- ▶ Su tankına temiz ve soğuk içme suyu doldurun ve tankı öngörülen bölme içine yerleştirin.
- ▶  sensör düğmesine dokunun.
- ▶  seçin.
- ▶ İstenen yemek kitabını veya  «Kendi tariflerim» seçeneğini seçin.
- ▶ Tariflerin seçim ekranına erişmek için,  seçin.
- ▶ Tariflerin seçilmesi.
 - Ekranda tariflerin ayarları görüntülenir.
- ▶ İstenmesi halinde bitişi veya başlama geciktirmesini ayarlayın.



Yemek kitaplarındaki tariflerde başlama geciktirmesi, sadece pişirme bölmesinin ön ısıtmaya tabi tutulması gerekmediğinde ve yiyeceğin arada bir örn. karıştırılması veya döndürülmesi gerekmediğinde mümkündür.

- Tarifi başlatmak için ► seçin.
 - Tarif başlatılır.
 - Ekranda o anda devam eden tarif adımı, adımın kalan süresi ve tarifi toplam süresi gösterilir.
 - Dijital göstergede anlık tarif adımının biten kalan süresi gösterilir.

Tarif süreci devam ederken

Tarifi çalışması sırasında cihaz kapağının, örneğin pişirilmekte olan yiyeceği çevirmek veya üzerine sos dökmek için, açılması gerekebilir,. Bu durumda çalışma durur ve ekranda yapılması gerekenleri gösteren bir talimat görüntülenir.

Tarifi devam ettirmek için aşağıdaki yolu izleyin:

- Cihaz kapağını açın.
- İşlemi yapın, örneğin pişirilmekte olan yiyeceği çevirin.
- Cihaz kapağını kapatın ve ekranda ✓ seçin.
 - Tarifi çalışması devam eder.

Tarifi iptal edilmesi

- Tarifi ayarlarında ■ seçin.
 - Ekranda: «Güncel tarif iptal edilsin mi?»
- Tarifi iptal etmek için, «Evet» seçin.
 - Tarif iptal edilir.

6.2 Kendi tariflerim

Azami 24 adet olmak üzere, kendi özel tariflerinizi yaratabilir ve kaydedebilirsiniz. Bir tarif, istenen çalışma modlarından (Profesyonel Pişirme dahil), mola ve bekleme sürelerinden oluşan, başlatmadan sonra otomatik olarak birbirini izleyen birden çok adımdan oluşabilir. Mevcut tarifleri de değiştirebilir ve kaydedebilirsiniz.

Kendi tariflerinizi oluşturma

- Cihazın kapatılmış olması halinde: Önce ayar düğmesine basın.
- ☑ sensör düğmesine dokununuz.
- 📖 seçin.
- ☆ seçin.
- Yeni bir tarif oluşturmak için + seçin.
 - Ekranda Profesyonel Pişirme de dahil olmak üzere çalışma modlarının seçimi görüntülenir.
- İstenen çalışma modunu seçin.
- 1. adım için hedef sıcaklık, süre, sıcaklık ve sıcaklık kademesi ayarlayın.



Sıcaklığın ayarlanmış olması halinde, pişirme bölmesi bu sıcaklığa erişinceye kadar bu adım devam eder.

- Ayarları onaylamak için ✓ seçin.
- Yeni bir adım eklemek için + seçin.
- 2. adıma ilişkin olarak bir çalışma modu, mola veya bekleme süresi ayarlayın.



«Durdurma» → ara adımında ısıtma devam eder ve fırının sıcaklığı sabit kalır. ■■
«Mola» ara adımında ısıtma devam etmez ve sıcaklık düşer.

Bir durdurma veya mola adımı sonrasında bir ön ısıtma ayarlanabilir.

- ▶ Ayarları kaydetmek için ✓ seçin.
 - Ayarlanmış olan adımların genel görünümü ekranda görüntülenir.
- ▶ Bu şekilde diğer adımları ayarlayın. Bir tarif azami 9 adımdan meydana gelebilir.
- ▶ Tarifi kaydetmek için ⚙️ seçin.
 - Mevcut bellek yerlerinin genel görünümü ekranda görüntülenir.
- ▶ İstenen (boş) bellek yerini seçin ve onaylayın.
- ▶ Tarifin adını görüntülenen klavyeyi kullanarak girin ve ✓ ile onaylayın.
 - Tarif artık kaydedilmiştir.
 - Ekranda: «Tarifi uygulamak istiyor musunuz?». Tarifi uygulamak istemiyorsanız tariflerin ana menüsüne ulaşırsınız.

Bir adımın süresi

Bir adımın süresi, hedef sıcaklık, süre, sıcaklık veya sıcaklık kademesi için değerlerin ayarlanıp ayarlanmamış olmasına bağlıdır. Örneğin süre ve ısı gibi birden fazla değer ayarlanmışsa adım süresi için sadece bir tanesi esas alınır.

Aşağıdaki tablo, azalan sıralamayla öncelikleri gösterir:

	Ayar
1	Hedef sıcaklık
2	Süre
3	Sıcaklık / sıcaklık kademesi

Tarif girişinin/tarif değişikliğinin iptali

- ▶ Ayarlanmış olan adımların genel görünümünde ↶ seçin.
 - Ekranda: «Tarif girişini gerçekten iptal etmek istiyor musunuz?»
- ▶ Tarif girişini iptal etmek için «Evet» seçin.
 - Kendi Tariflerim menüsü ekranda görüntülenir veya yemek kitabındaki bir tarifi değiştirilmiş olması halinde yemek kitabının menüsü ekranda görüntülenir.

Adımın erkenden sonlandırılması

Sadece ☆ «Kendi tariflerim» için mümkündür. Örneğin o anki adım tümüyle tamamlanmadan önce tarif süreci esnasında, pişirilecek ürünün veya fırının bir sonraki tarif adımı için hazır olduğunu tespit ederseniz adımı zamanından önce sonlandırabilirsiniz.

- ▶ Çalışma modu ayarlarında hedef sıcaklık, süre, sıcaklık veya sıcaklık kademesi sembolünü seçin. Adım süresi için önceliklere uyun, örneğin «Bir adımın süresi» kapsamında tanımlandığı gibi.
- ▶ Gösterilen değeri 0 olarak ayarlayın veya anlık ölçülen değerden daha düşük değere gelinceye kadar azaltın.
- ▶ Ayar düğmesine basarak onaylayın.
 - Adım sonlandırılır.
 - Eğer son adım gerçekleştiyse tarif de sonlandırılır.
 - Eğer son adım gerçekleşmediyse bir sonraki adım başlatılır.

Tarif değiştirme

Yemek Kitabı'ndaki veya Kendi Tariflerim'deki her tarif kopyalanabilir ve değiştirilebilir.

- ▶ İstenen yemek kitabını veya  seçin.
- ▶  seçin.
- ▶ Tariflerin seçilmesi.
 - Tarif adımlarının genel görünümü ekranda görüntülenir.

Adım değiştir

- ▶ Değiştirilecek adımı seçin.
- ▶ Ayarları yapın ve  ile onaylayın.

Adım ekle

- ▶  seçin.
- ▶ Ayarları yapın ve  ile onaylayın.

Adım sil

- ▶  seçin.
 - Tarif adımlarının genel görünümü ekranda görüntülenir.
- ▶ Adım seçin.
 - Ekranda: «Bu adımı silmek istiyor musunuz?»
- ▶ Adımı silmek için «Evet» seçin.
 - Adım silinir.

Değiştirilen tarifi kaydedilmesi

- ▶  seçin.
- ▶ Bellek yerini seçin, tarif adını girin ve  ile onaylayın.
 - Değiştirilen tarif artık kaydedilmiştir.



Kullanılan bir bellek yerinin üzerine yazılabilir.

Yemek Kitabı'ndaki tarifler değiştirildiğinde Yemek Kitabı'na değil,  «Kendi tariflerim» altında kaydedilir. Orijinal tarif ilgili Yemek Kitabı'nda ilk haliyle kalır.

Kendi Tarifim'in silinmesi

 «Kendi tariflerim» kısmındaki tariflerin her biri silinebilir.

- ▶  «Kendi tariflerim» seçeneğini seçin.
- ▶  seçin.
- ▶ Silinecek tarifi seçin.
 - Ekranda: «Bu tarifi silmek istiyor musunuz?».
- ▶ Tarifi silmek için «Evet» seçin.
 - Tarif silinir.

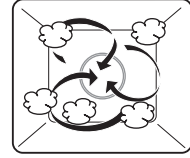
6.3 Vacuisine *

* Yazılım versiyonuna bağlı

 Vacuisine ile et, balık, sebze ve meyve Sous-vide olarak hazırlanabilir. Vakum ambalajlı gıdalar koruyucu programda buharla pişirilir. Pişirme sensörü ile iç ısı denetlenebilir. Burada iç ısı, ayarlanan pişirme bölmesi ısıdır. Bu sayede gıdaların aynı pişirme derecesine sahip olması sağlanır.



Sıcaklık aralığı	30–95 °C
Önerilen değer	60 °C
Raf	1 ila 4
Tavsiye edilen azami pişirme süresi	48 saat



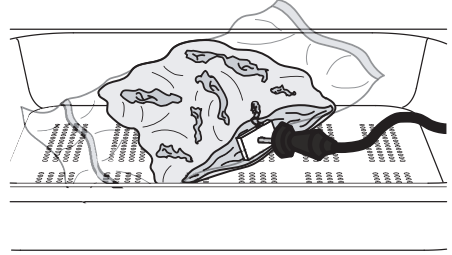
Pişirme bölmesi aynı anda buhar ve sıcak havayla ısıtılır. Yiyecekler buharla ısıtılır ya da pişirilir.

En iyi sonuç için öneriler

- Sadece taze gıdalar kullanın. Bu özellikle et ve balık için geçerlidir. Önceden uzun süre depolanmış gıdalarda daha fazla bakteri bulunur ve bunlar Vacuisine için uygun değildir.
- Et kalitesi: Hem yağsız et parçaları (ör. fileto) hem de bağ dokusu fazla olan kıyılmış et parçaları (ör. yahni, işkembe) Vacuisine ile optimal şekilde hazırlanabilir.

Gıdaların hazırlanması

- Gıdaları vakumlayın, vakumlama çekmecesinin kullanım kılavuzuna, web sitesine veya tarif broşürüne bakın.
- Etin iç ısısını pişirme sensörü ile takip etmek isterseniz, pişirme sensörü batırma noktasının (vakumlama poşetinde) bir sızdırmazlık pedi (bkz. sayfa 53) ile kapatılması gerekmektedir. Böylece poşet içindeki vakum korunur.
- ▶ Sızdırmazlık pedini vakumlu yiyeceğin temiz ve kuru poşetine yapıştırın.
- ▶ Pişirme sensörünü sızdırmazlık pedi ve poşetten ete batırın. Ölçüm probu, et parçasının en kalın noktasının ortasında bulunması gerekir.



Vacuisine seçme ve başlatma

- ▶ Delikli fırın tepsisini sürün ve vakumlanmış yiyeceği üstüne yerleştirin.



Buharın gıdalara eşit şekilde ulaşması için poşetlerin üst üste değil yan yana durmasına dikkat edin.



Doldurulan su kabı bunun için öngörülen bölmede olmalıdır.



Arzulanan pişirme süresi 10 saatten fazla ise, paslanmaz çelik tepsiyi delikli fırın tepsisinin altına sürün.

- ▶ Her halükarda pişirme sensörünü cihaza takın.
- ▶ Cihazın kapatılmış olması halinde: Önce ayar düğmesine basın.
- ▶ 🍳 sensör düğmesine dokununuz.
- ▶ ☺ seçin.
- ▶ İstenen ayarları yapın.

- ▶ 10–48 saat pişirme süresi arzu edildiği takdirde, pişirme süresini sadece timer (bkz. sayfa 22) vasıtasıyla kontrol edin. Vacuisine uygulaması bu durumda manuel olarak iptal edilene kadar çalışmaya devam eder. Timer ile pişirme süresi denetlenebilir.
- ▶ Vacuisine'i başlatmak için ▶ seçin.



Vacuisine uygulamasına yönelik olarak pişirme sensörü sadece iç ısı denetimi için kullanılabilir. İç ısının ayarlanması mümkün değildir. Pişirme sensörü denetim için takılmışsa et parçasının iç ısısının pişirme bölmesi ısıya ulaştığı sinyal verilir.

Pişirme sensörü kullanılarak iç ısının denetlenmesi

- ▶ İç ısı pişirme bölmesi ısıyla yaklaşık olarak aynı olduğunda:
 - bir sinyal sesi duyulur.
 - ekranda «Yiyecek iç ısıya ulaştı.» bilgisi verilir.
 - et pişmiştir ve hazırdır. Çalışma modu iptal edilmez.
 - et bir saate kadar cihazın içinde bırakılabilir.
- ▶ Seçilen ayar süresi (timer değil!) yanlışlıkla çok kısa ayarlandığında ve iç ısıya ulaşmadan dolduğunda:
 - çalışma modu iptal edilmez.
 - bir sinyal sesi duyulur.
 - ekranda «Yiyecek iç ısıya henüz ulaşmadı, çalışma modu sürdürülecek.» bilgisi verilir.

6.4 PişirmeOtomatiği

Ä PişirmeOtomatiği, farklı gıda maddesi grupları için olan uygulamalardan oluşur. Yiyeceğin büyüklüğü ve biçimi algılanır, süre ve pişirme bölmesi iklimi otomatik olarak uyarlanır. Ä PişirmeOtomatiği aşağıdaki gıda ve yemekler için uygundur:



Taze aperatif çörekler



Pizza, derin dondurulmuş (TK) *



Aperatif atıştırmalıklar, derin dondurulmuş (TK) *



Tart



Graten



Ekmek



Sufle



Örgülü çörek



Fırında patates



İçli pide



Önceden kızartılmış derin dondurulmuş (TK) ürünler *



Kek



Et kapama



Muffin / tepsi keki



Taze pizza

* Yazılım versiyonuna bağlı

Kızarma derecesi

Seçilen gıda maddesi gruplarında kızarma derecesi :::: «az kızarmış», :::: «orta kızarmış» veya :::: «çok kızarmış» ayarıyla ayarlanabilir.



Derin dondurulmuş ürünler için kullanıldığında kızarma derecesi yerine ambalaj üzerinde belirtilen yaklaşık süre girilmelidir. Derin dondurulmuş ürünler farklı şekilde işlem görmüştür.

Süre

En uygun süre, başlatmadan sonra sensörler aracılığıyla saptanır. Efektif süre yakl. 10–15 dakika sonra gösterilir.



En uygun sürenin saptanabilmesi için pişirme bölmesi başlatmadan önce soğutulmuş ve kuru olmalıdır.

Süre hesaplanırken cihaz kapağı açılmamalıdır.

Ön ısıtma



«Tart» gıda grubunda başlatmadan sonra önce ayrı bir ön ısıtma yapılır. Yiyeceği ön ısıtma sonlandırıldıktan sonra koyun.

PişirmeOtomatiği seçme ve başlatma



Doldurulan su kabı bunun için öngörülen bölmede olmalıdır.



Başlama geciktirmesi sadece ön ısıtmaz uygulamalarda mümkündür ve soğutulmaması veya kabarmaması gereken yiyecekler için uygundur.

- ▶ Cihazın kapatılmış olması halinde: Önce ayar düğmesine basın.
- ▶  sensör düğmesine dokununuz.
- ▶ **A** seçin.
- ▶ İstenen uygulamayı seçin.
- ▶ Kızarma derecesi veya derin dondurulmuş ürünlerde uygun ambalaj bilgisini seçin.
 - Ekranda PişirmeOtomatiği ayarları görüntülenir.
- ▶ Gerekmesi halinde bitiş veya başlama geciktirmesini ayarlayın.
- ▶ PişirmeOtomatiği modunu başlatmak için ► seçin.
 - Uygulamaya bağlı olarak önce pişirme bölmesi önceden ısıtılır.
 - Bir sinyal sesi duyulur ve ekranda şu ifade belirir: «Yiyecekleri içeri sürün. ✓ seçerek devam edin.».
- ▶ Yiyeceği ilgili rafa sürün.
- ▶ Mesajı onaylamak için ✓ seçin.
 - Ekranda « hesaplanıyor.» belirir.
 - Ekranda ve dijital göstergede kalan süre gösterilir.



Süre hesaplanırken cihaz kapağı açılmamalıdır. Optimum süre ve sıcaklık aksi takdirde doğru hesaplanamaz.

6.5 Profesyonel Pişirme

 Profesyonel Pişirme modunda soğuk pişirme bölmesi bir buhar aşaması (yakl. 10 dakika) ve otomatik olarak takip eden bir sıcak hava aşaması ile ısıtılır. Mayalı hamur ve milföy işleri bu sayede kabarr ve güzel, parlak bir kabuk oluşur. «Kabartma» uygulamasıyla hamurun tamamı veya kalıplanmış hamur parçaları optimum sıcak ve nemde kabartılabilir.

 Profesyonel Pişirme uygulama alanları:



Ekmek



Örgülü çörek



Milföy hamuru



Kabartma



Buhar aşaması sırasında cihaz kapağı açılmamalıdır. İçeri soğuk havanın girmesinden dolayı buhar aşaması uzar ve ekmek fazla buharlanabilir. Bu da şeklinin daha az kabarık olmasına neden olur.

Öneriler

- Ekmek, küçük ekmek veya diğer mayalı hamur işlerini şekillendirdikten sonra yakl. 15 dakika dinlendirin. Ardından hamuru, üzerine pişirme kağıdı konmuş paslanmaz çelik tepsi üzerine koyarak soğuk pişirme bölgesi içine verin ve pişirin.
- Ayarlanabilir sıcaklık, ilgili sıcak hava aşamasına denktir. Buhar aşamasının sıcaklığı verilmiştir.
- Güzel, ktır bir kabuk için: hamur işi ne kadar küçükse sıcaklık o kadar yüksek olmalıdır. Küçük ekmek için en uygun sıcaklık ayarı çoğunlukla tek bir ekmek için olandan daha yüksektir.
- «Örgülü çörek» uygulamasında hamurun üzerine yumurta sürülmesi önerilir.

Profesyonel Pişirme seçme ve başlatma

- ▶ Yiyecekleri içeri sürün.
- ▶ Cihaz kapalıysa: Önce ayar düğmesine basın.
- ▶  sensör düğmesine dokununuz.
- ▶  seçin.
- ▶ İstenen uygulamayı seçin.
 - Ekranda çalışma modu ayarları görüntülenir.
- ▶ Sıcaklık süre ve gerektiğinde bitiş veya başlama geciktirmesini ayarlayın ve onaylayın.
- ▶  Profesyonel Pişirme modunu başlatmak için ▶ seçin.



Doldurulan su kabı bunun için öngörülen bölmede olmalıdır.

6.6 Yumuşak pişirme

Çalışma şekli

Yumuşak pişirme ile kaliteli et parçaları besin değerleri korunarak pişirilir. Çalışma sonu, etin ağırlığından ve kalınlığından bağımsız olarak kesin bir şekilde seçilebilir. Sıcaklık otomatik olarak ayarlanır.

Pişirme süresi  «Sote

yumuşak pişirme» için 2½ ile 4½ saat veya  «Buharla

yumuşak pişirme» için 1½ ile 2½ saat arasında ayarlanabilir.

En iyi sonuç için öneriler

- Yumuşak pişirme öncesinde eti buzdolabından ½–1 saat önce çıkarın.
- Etin ağırlığı:
 - Sote yumuşak pişirme: 500–2000 g
 - Buharla yumuşak pişirme: 500–1500 g
- Etin iç ısı: 90 °C'ye kadar
- Et kalınlığı: en az 4 cm
- Kalite: Yağsız, kaliteli et

«Buharla yumuşak pişirme» ve «Sote yumuşak pişirme» için yumuşak pişirme tablosu

Et parçası	Pişirme derecesi	Önerilen değer Hedef ısı °C	
		Buharla	sote
Dana bonfile	az pişmiş	54	58
	orta pişmiş	58	62
Dana antrkot, dana kontrfile	orta pişmiş	59	63
Siğir bonfile	az pişmiş	49	53
	orta pişmiş	53	57
Siğir bonfile, rozbif	az pişmiş	49	53
	orta pişmiş	53	57
Siğir antrikot	orta pişmiş	59	63
Jambon antrikot, jambon kontrfile	orta pişmiş	61	65
Kuzu paça	az pişmiş	59	63
	orta pişmiş	63	67
Serbest et seçimi	–	60	70

«Sote yumuşak pişirme»

- ▶ Eti baharatlayın veya marine edin.



Bitki, hardal vs. içeren marinatları pişirmeden önce temizleyin. Bu bileşenler kolayca yanarlar.

- ▶ Eti pişirmeden hemen önce tuzlayın.
- ▶ Eti çepeçevre maks. 5 dakika kızartın.
- ▶ Ardından eti cam veya porselen kap içine koyun.



Eğer eti yumuşak pişirme sonrasında kızartmak isterseniz önerilen hedef sıcaklığı yakl. 3–4 °C düşürün.

- ▶ Pişirme sensörünü, ucu etin en kalın kısmının merkezinde olacak şekilde ete batırın.



İç ısıнын doğru ölçülmesi için pişirme sensörünün yiyeceğin içine mümkün olduğu kadar ortalı ve komple olarak sokulması gerekir. Etin içindeki sıcaklık, pişirme sonundaki performans için önemlidir.

- ▶ Izgara telini rafa 2 yerleştirin ve kabı üzerine koyun.
- ▶ Pişirme sensörünün fişini sokete takın.
- ▶  «Sote yumuşak pişirme» başlatın (bkz. sayfa 34).

«Buharla yumuşak pişirme»

 «Buharla yumuşak pişirme» modunda etler buharla yumuşak bir şekilde pişirilir. Buharın daha iyi enerji aktarımı sayesinde daha kısa bir pişirme süresi ve böylece bir enerji tasarrufu sağlanır. Buhar nedeniyle kondens oluştuğunda pişirme süreci sonrasında pişirme bölmesinde «Sote yumuşak pişirme» moduna oranla daha fazla artık su kalır.

- ▶ Pişirme sensörünü, ucu etin en kalın kısmının merkezinde olacak şekilde ete batırın.



İç ısıнын doğru ölçülmesi için pişirme sensörünün yiyeceğin içine mümkün olduğu kadar ortalı ve komple olarak sokulması gerekir. Etin içindeki sıcaklık, pişirme sonundaki performans için önemlidir.

- ▶ Paslanmaz çelik tepsiyi 1. rafa ve delikli fırın tepsisini 2 rafına yerleştirin.



Delikli fırın tepsiyi kondens suyunun deşarj olmasını sağlar ve böylece etin aşırı pişirilmesini önler.

Öneri: Eti biraz daha aromatize etmek isterseniz, eti taze baharatlar veya samandan oluşan bir yatağına içine yerleştirin.

- ▶ Pişirme sensörünün fişini prize takın.
- ▶  «Buharla yumuşak pişirme» modunu başlatın (bkz. sayfa 34).
- ▶ Yumuşak pişirme sonrasında etin her tarafını toplamda 4–6 dakika kızartın.
- ▶ Kızartma sonrasında bütün et parçalarını alüminyum folyoya sarın ve kapalı olarak 5 dakika bekletin.
- ▶ Eti kesin ve hemen servis yapın.



Et optik nedenlerden dolayı ancak yumuşak pişirmeden sonra kızartıldığından hedef sıcaklık için önerilen değerler «Sote yumuşak pişirme» moduna göre 4 °C daha düşüktür.

Yumuşak pişirmeyi seçin ve başlatın



Et ne kadar uzun pişirilirse o kadar yumuşak ve sulu olur. Bu özellikle kalın et parçaları için geçerlidir.

Başlatıldıktan sonra hedef sıcaklık değiştirilemez.

- ▶ Cihaz kapalıysa: Önce ayar düğmesine basın.
- ▶  sensör düğmesine dokununuz.
- ▶  seçin.
- ▶ İstenen yumuşak pişirme yöntemini seçin.
- ▶ İsteddiğiniz hayvan türünü seçin.
- ▶ İsteddiğiniz et türünü seçin.



▶ İstenen hayvan veya et türünün seçeneklerin arasında olmaması halinde  «Serbest et seçimi» seçin.

- ▶ Pişirme sıcaklığını seçin ( «Serbest et seçimi» için mümkün değil).
 - Ekranda çalışma modu ayarları görüntülenir.
 - Hedef sıcaklığın üzerinde önerilen bir değer yer alır.
- ▶ İstenilirse önerilen değeri uyarlayın ve istenirse başlatma gecikmesi ayarlayın.
- ▶ Yumuşak pişirmeyi başlatmak için ► seçin.



Pişirme sensörü takılı olmalıdır.

- Yumuşak pişirme başlar.
- Ekranda ayarlanan hedef sıcaklık, iç ısı ve kalan süre yer almaktadır.
- Dijital göstergede kalan süre gösterilir.



Çalışma sırasında cihaz kapağı kapalı olmalıdır. Cihaz kapağı yumuşak pişirme esnasında açılırsa çalışma kesilir ve kısa süre sonra iptal edilir.

Yanlışlıkla durdurma

- ▶ Yumuşak pişirme sırasında  sensör düğmesine dokunulursa çalışma durdurulur.
 - Ekranda: «İptal edilsin mi?».
- ▶ Yumuşak pişirmeyi devam ettirmek için «Hayır» seçin.
 - Çalışma sürdürülür.

Yumuşak pişirmenin iptal edilmesi / erkenden kapatma

- ▶ Yumuşak pişirme ayarlarında  veya  sensör düğmesini seçin.
 - Ekranda: «İptal edilsin mi?».
- ▶ «Evet» seçin.
 - Çalışma iptal edilir.
- ▶ Cihazı kapatmak için  sensör düğmesine dokununuz.



Yanılıkla «Evet» seçtiyseniz veya et parçasını yine de sonuna kadar pişirmek isterseniz,  sensör düğmesine dokunmak ve bir çalışma modu seçmek zorundasınız. «Yumuşak pişirme» daha önce hafifçe pişirilmiş et için uygun değildir.

6.7 TazelemeOtomatiği

Çalışma şekli

 TazelemeOtomatiği ile gıdalar, çalışma modu, sıcaklık veya süre ayarı yapılmadan ısıtılabilir. Yiyeceğin miktar ve biçimi algılanır ve tazeleme süresi ve pişirme bölmesi iklimi yiyeceğe göre ayrı ve otomatik olarak ayarlanır.

Nem derecesi

TazelemeOtomatiği programında  «Nemli tazeleme» ve  «Kıtır tazeleme» seçilebilir.

Nem derecesi	Uygulama
	Kurumaması gereken gıdalar örn. sebze, et, hamur işleri
	Tazeleme sonrasında kıtır olması gereken gıdalar örn. pizza, tartlar, aperatif çörekler

Tazeleme süresi

Sensörler yiyeceklerin ısındığını algılar.

En sık kullanılan uygulamalardaki tahmini süreler:

-  «Nemli tazeleme»: 10–14 dakika
-  «Kıtır tazeleme»: 14–18 dakika

TazelemeOtomatiği seçme ve başlatma



En uygun sürenin saptanabilmesi için pişirme bölmesi başlatmadan önce soğumuş ve kuru olmalıdır.

Çalışma sırasında cihaz kapağı açılmamalıdır.



Doldurulan su kabı bunun için öngörülen bölmede olmalıdır.

- ▶ Yiyecekleri ısıya dayanıklı bir kap içine koyun, ızgara teli üzerine yerleştirin ve soğuk fırın içine koyun.
- ▶ Cihazın kapatılmış olması halinde: Önce ayar düğmesine basın.
- ▶  sensör düğmesine dokununuz.
- ▶  seçin.
- ▶ Tazeleme derecesi  «Nemli» veya  «Kıtır» seçin.
- ▶ Gerekmesi halinde bitiş veya başlama geciktirmesini ayarlayın.



Başlama geciktirmesi hesabı için tahmini bir ortalama tazeleme süresi kullanılır. Bu nedenle tazeleme daha erken ya da daha geç bitebilir.

- ▶ Başlatmak için ▶ seçin.
 - Çalışma başlatılır.
 - Ekranda: «I→I hesaplanıyor» görülür.
 - Ardından ekranda kalan süre görüntülenir.



Tazeleme bitişi sonrasında çalışma uzatılamaz.

6.8 Wellness *

* Yazılım versiyonuna bağlı

🌿 «Wellness» ile aşağıdaki yardımcı araçlar kişisel refah için hazırlanabilir:

- Havlular
- Sıcak sargı
- Masaj için sıcak taşlar
- Kiraz çekirdeği kesesi / üzüm çekirdeği kesesi



Dikkat, sıcak!

Vücudun başka bir yerine koymadan önce ısıtılmış nesnelerin sıcaklığını elinizle kontrol edin.

Havlular

Uygulamayı başlatmadan önce:

- ▶ Havluları ıslatın ve suyunu sıkın.
- ▶ Havluları delikli fırın tepsisine yerleştirin veya:
- ▶ Havluları istenen boyutta rulo haline getirin ve delikli fırın tepsisine yerleştirin.

Sıcak sargı

Uygulamayı başlatmadan önce:

- ▶ Hazırlanan havluları mümkün olduğunca geniş yüzeyli olarak delikli fırın tepsisine yayın.

Sıcak taşlar

Uygulamayı başlatmadan önce:

- ▶ Temiz, düzgün taşları uygun tepsi içine koyun ve doğrudan pişirme bölümü tabanına yerleştirin.

Kiraz çekirdeği kesesi / üzüm çekirdeği kesesi

Uygulamayı başlatmadan önce:

- ▶ Kiraz veya üzüm çekirdeği keselerini uygun tepsi içine koyun ve doğrudan pişirme bölümü tabanına yerleştirin.

6.9 Hijyen *

* Yazılım versiyonuna bağlı

🌀 «Hijyen» ile kaplar sterilize edilebilir. Aşağıdaki uygulamalar kullanılabilir:

- «Biberon sterilizasyonu» ile suda kaynatmaya gerek kalmaz.
- «Reçel kavanozu hazırlığı» ile boş kavanozların sıcak suyla durulanmasına gerek kalmaz.
- «Reçel konserve» ile reçellerin dayanıklılığı artırılır.

Biberonlar

Uygulamayı başlatmadan önce:

- Biberonları temizleyin.
 - Biberonların parçalarını çıkarın ve tüm parçaları delikli fırın tepsisine koyun.
- Uygulama bittikten sonra:
- Biberonları temiz bir mutfak havlusunun üzerine baş üstü yerleştirin ve tamamen kurumaya bırakın.

6.10 Sıcak tutma *

* Yazılım versiyonuna bağlı

 «Sıcak tutma» sayesinde hazır yiyecekler kısa süreli sıcak tutulabilir.

-  Pişirme bölmesi zaten sıcaksa «Sıcak tutma» işlevini başlatmadan önce cihaz kapağı açıkken 3–4 dakika soğumaya bırakın, bu sayede yemekler sıcak tutulurken fazladan pişmezler.
- Yiyecekler ne kadar uzun süre sıcak tutulursa kıvamları daha sonra o kadar değişebilir.

7 EasyCook

 EasyCook yardımıyla istenilen gıdalar kolay ve rahat şekilde hazırlanabilir. Gıda grubu ve gıda seçildikten sonra cihaz ilgili uygun çalışma modlarını veya GourmetGuide uygulamalarını, ayarlar ve aksesuarlar dahil olmak üzere önerir.

-  Size kullanım kılavuzu ile birlikte verilen aynı adlı broşür, aynı ayar yardımcılarını kağıt formunda içerir.
- Sıcaklık veya sıcaklık kademeleri ve süre için verilen değerler kılavuz değerlerdir. Yiyeceklerin türü ve büyüklüğü ile kişisel tercihlere bağlı olarak bunlar farklı olabilir.

7.1 Gıda gruplarına genel bakış

Gıdalar çeşitli gruplar olarak özetlenmiştir, bir gıda birden fazla grupta yer alabilir. Aşağıdaki gıda grupları seçilebilir:

 Sebze	 Balık ve deniz ürünleri
 Yemişler ve meyveler	 Tart ve pizza
 Bitkiler	 Unlu mamuller
 Mantarlar	 Güveç ve graten
 Bakliyat	 Garnitürler
 Tahıl	 Tatlılar
 Patatesler	 Süt ürünleri
 Et	 Yumurta
 Kümes hayvanları	 Kestane

7.2 Gıda maddesini seçin ve başlatın

-  Başlama geciktirmesi sadece ön ısıtmasız uygulamalarda mümkündür ve soğutulmaması veya kabarmaması gereken yiyecekler için uygundur.

- Cihazın kapatılmış olması halinde: Önce ayar düğmesine basın.

- ▶  sensör düğmesine dokunun.
 - Gıda gruplarının genel görünümü ekranda görüntülenir.
- ▶ Gıda grubunu seçin.
- ▶ İstenen gıda maddesini seçin.
- ▶ Gerekirse: Gıda maddesinin şeklini seçin (tek parça, parçalar halinde vs.).
- ▶ Gerekirse: Hazırlama şeklini (pişirme, fırınlama vs.) seçin.
- Ekranda aşağıdakiler hakkında çeşitli bilgiler yer alır:
 - Sıcaklık
 - Süre
 - Ön ısıtma gerekli/gerekli değil
 - gerekli aksesuarlar
 - Raf
 - olası öneriler
- ▶  seçin.
- ▶ Ekranda çalışma modu özeti görüntülenir.
- ▶ Çalışmayı başlatmak için ► seçin.



Ayarlanan değerleri sınırlı kapsamda değiştirebilirsiniz.

8 Favoriler

En fazla 24 çalışma modu, GourmetGuide ve EasyCook uygulaması, öngörülen ayarlar ile birlikte favoriler olarak kaydedilebilir.

8.1 Favorileri oluşturma

- ▶ Çalışma modu, GourmetGuide veya EasyCook uygulaması seçin.
- ▶ Ayarları yapın.
- ▶  sensör düğmesine dokunun.
 - Favoriler menüsü açılır.
- ▶ Bellek yerini seçin ve onaylayın.
- ▶ Görüntülenen klavye ile favori isimlerini girin ve onaylayın.
 - Favori kaydedilir.

8.2 Favorilerin seçilmesi ve başlatılması

- ▶  sensör düğmesine dokunun.
- ▶ İstenen favoriyi seçin ve «Evet» seçin.
- ▶ Favoriyi başlatmak için ► seçin.
 - Favori başlatılır.

8.3 Favorileri değiştir

- ▶ İstenen favorileri seçin.
- ▶ Ayarları istediğiniz gibi uyarlayın.
- ▶  sensör düğmesine dokunun.
- ▶ Bellek yerini seçin veya üzerine yazılacak favoriyi seçin.
- ▶ Duruma göre favori adı girin veya üzerine yazma işlemini onaylayın.
 - Değiştirilen favori kaydedilir.

8.4 Favorilerin silinmesi

- ▶ Eğer cihaz başka bir menüde bulunuyorsa: ♥ sensör düğmesine dokunun.
- ▶ 🗑️ seçin.
- ▶ Silinecek favoriyi seçin.
 - Ekranda: «Bu favoriyi silmek istiyor musunuz?».
- ▶ Favoriyi silmek için «Evet» seçin.
 - Favori silinir.

9 Öneriler ve püf noktaları

9.1 Pişirme sonucu tatmin edici değil...

... hamur işleri ve kızartma için

Sonuç	Çözüm
▪ Hamur işi veya kızartma dışarıdan güzel görünüyor ama. Ancak içi hamur kalmış veya pişmemiş.	▶ Sıcaklığı bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayın ve süreyi uzatın.
▪ Kek kabarmıyor.	▶ Ayarları «EasyCook» ile karşılaştırın. ▶ Sıcaklığı bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayın ve süreyi uzatın. ▶ Hamuru yeterince uzun karıştırın ve hazırladıktan sonra bekletmeden pişirin. ▶ Bisküvi yaparken yumurta sarısını/akını daha uzun bir süre çırparak köpürtün, dikkatlice hamura karıştırın ve hazırladıktan sonra bekletmeden pişirin. ▶ Kabartma tozunun ne kadar konacağına dikkat edin.
Sonuç	Çözüm
▪ Hamur işinin kızarmasında renk farklılığı var.	▶ Sıcaklığı bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayın ve süreyi uyarlayın. ▶ 🍳, 🍳, 🍳 ve 🍳 için seçilen rafların «EasyCook» ile uyuşup uyuşmadığını kontrol edin. ▶ Kek kalıplarını veya çok kabaran hamur işlerini pişirme bölmesinin arka duvarının hemen önüne koymayın.
▪ Hamur işi fırın tepsisi üzerinde başka tepsi üzerinde olduğundan daha açık renkli görünür.	▶ Ayarları «EasyCook» ile karşılaştırın.



Kızarıklık farkı olması normaldir. Sıcaklığı daha düşük ayarlarsanız kızarıklık daha homojen olur.

... tazelenmiş yiyeceklerde

Sonuç	Çözüm
▪ Tazelenen yemek kurudu.	▶ Sıcaklığı bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayın ve süreyi kısaltın. ▶  «Nemli Tazeleme Otomatıği» programını kullanın.
▪ Tazelenen yemek üzerinde veya etrafında çok fazla yoğuşma oldu.	▶ Sıcaklığı bir sonraki seferde daha yükseğe ayarlayın ve süreyi uzatın. ▶  «Kıtır Tazeleme Otomatıği» programını kullanın.

9.2 Genel öneriler

- Birden fazla yemek enerji tasarrufu yapılarak aynı zamanda pişirilebilir, örn. pirinç veya bakliyat ile pişme süresi aynı olan sebzeler.
- Örn. pirinç veya bulgur gibi tahıl ve örn. mercimek gibi bakliyat, doğrudan uygun miktarda sıvı ile uygun servis kabı içinde pişirilmelidir.
- Servis kabını doğrudan delikli fırın tepsisi veya ızgara teli üzerine koyun.

9.3 Enerji tasarrufu

 ve  modları  ve  modlarından daha az enerjiye gereksinim duyarlar.

- ▶ Cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının.
- ▶ Işığı yalnız gerektiğinde açın.
- ▶ Gratenlerde artık ısıyı kullanma: 30 dakika ve üzerinde bir sürede cihazı, çalışma bitişinden 5–10 dakika önce kapatın.
- ▶ Mümkün olduğunca kısa ön ısıtma yapın.
- ▶ Pişirme bölmesinde, yalnız pişirme veya fırınlama sonucunu etkileyeceği zaman ön ısıtma yapın.



En düşük elektrik tüketim değeri, kullanıcı ayarı «Saati gizle» seçerek elde edebilirsiniz. EcoStandby moduna rağmen güvenlik işlevleri etkin kalır.

10 Kullanıcı ayarları

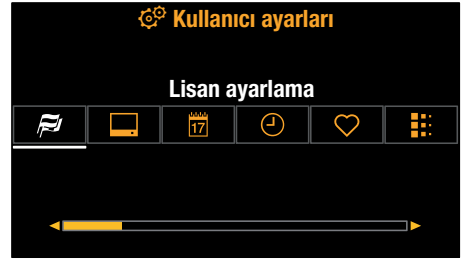
10.1 Kullanıcı ayarlarına genel bakış

	Dil		Asistan fonksiyonlar
	Ekran		Sıcaklık
	Tarih		Çocuk kilidi
	Saat		Cihaz bilgileri
	Bildirimler		Demo modu
	Cihazda kireç giderme		Bağlantıyı kontrol edin
	Su sertliği		Fabrika ayarları
	Ses seviyesi		

10.2 Kullanıcı ayarlarının uyarlanması

- ▶ Cihaz kapalıysa: Önce ayar düğmesine basın.
- ▶  sensör düğmesine dokunun.

- Ekranda kullanıcı ayarları ana menüsü görüntülenir:



- ▶ İstenilen kullanıcı ayarını veya alt menüyü seçin.
- ▶ İstenilen ayarı düzenleyin ve ayar düğmesine basarak onaylayın.
 - Ekranda ya kullanıcı ayarlarının ana menüsü ya da ilgili alt menü görüntülenir.
- ▶ Bir alt menüden ayrılmak ve kullanıcı ayarlarının ana menüsüne ulaşmak için ↶ seçin.
- ▶ Kullanıcı ayarlarından çıkmak için başka bir sensör düğmesine veya ⏻ sensör düğmesine dokununuz.



Bir elektrik kesintisinden sonra kullanıcı ayarları değişmez.

10.3 Dil

Göstergedeki dil değiştirilebilir. Çeşitli diller seçilebilir.

10.4 Ekran

Parlaklık

Ekran parlaklık ayarı değiştirilebilir.

Arka plan resimleri

Arka plan resimleri görüntüsü açılıp kapatılabilir. Arka plan resimleri etkin olduğunda menüye bağlı olarak arka plan resimleri görüntülenir.

Başlangıç ekranı *

* Yazılım versiyonuna bağlı

Bu kullanıcı ayarıyla, cihaz başlatıldığında ekranda görüntülenecek olan menüyü belirleyebilirsiniz. Aşağıdaki menüler seçilebilir:

- Çalışma modları (fabrikada ayarlanmıştır)
- GourmetGuide
- EasyCook
- Favoriler

Cihaz kapanma süresi

Bir çalışma modunun etkin olmamasına rağmen cihaz açık ise kullanıcı etkileşimi olmayan belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır. Örnek: bir çalışma modunun bitişinden sonra.

Cihaz kapanma süresi 3 ve 30 dakika arası ayarlanabilir; fabrikada 15 dakika olarak ayarlanmıştır.

10.5 Tarih

Tarih sorgulanabilir ve değiştirilebilir.

10.6 Saat

Aşağıdaki saat işlevleri kullanılabilir

- ⌚ Saat
- 12/24 Saat formatı
- ⌚ Saat göstergesi
- ⌚ Şebeke senkronizasyonu

Saat biçimi

Saat, Avrupa 24 saat veya Amerika 12 saat formatında (a. m./p. m.) görüntülenebilir.

Saat göstergesi

«Saati göster» (fabrika tarafı ayarlanmış) ayarında saat göstergesi saat 00:00 ile saat 06:00 (24 saat formatı) arasında veya 12:00 a. m. ile 06:00 a. m. (12 saat formatı) düşük parlaklıkla gösterilir.

Cihaz kapalı haldeyken, göstergeler «Saati gizle» ayarındaysa yanmazlar.



En düşük elektrik tüketim değeri kullanıcı ayarı «Saati gizle» seçilerek sağlanabilir. EcoStandby moduna rağmen güvenlik işlevleri etkin kalır.

Şebeke senkronizasyonu

Şebeke senkronizasyonu cihazın saatini elektrik şebekesinin frekansı ile eşitler. Elektrik şebekesi frekansının düzensiz olması, saatin yanlış çalışmasına neden olabilir. Şebeke senkronizasyonu kapatıldığında cihaz içindeki zamanlayıcı kullanılır.

10.7 Bildirimler

Sinyal sesleri ve bilgi mesajları kapatılabilir veya baskılanabilir. Önemli sinyal sesleri (ör. zamanlayıcı, çalışma modu sonu ve cihazı kapat) kapatılamaz veya bastırılmaz.

10.8 Cihazda kireç giderme

Bu fonksiyonla cihazda kireç giderme işlemi yapılabilir veya bir sonraki kireç giderme işlemine kadar kalan çalışma süresi sorgulanabilir.

Bkz. Kireç temizliği (bkz. sayfa 46).

10.9 Su sertliği

Cihaz, kireç temizliği için doğru zamanı otomatik olarak gösteren bir sisteme sahiptir. Kullanıcı ayarları altında uygun su sertliği aralığı ayarlandığında sistem, suyu yumuşak (kireç arıtma sistemi sayesinde de olabilir) ve orta sertlikte olan evler için optimize edilebilir.

Su sertliği için üç ayar aralığı bulunmaktadır:

Aralık	Su sertliği [°fH]	Su sertliği [°dH]	Su sertliği [°eH]
▪ sert	36 ila 50	21 ila 28	26 ila 35
▪ orta	16 ila 35	9 ila 20	12 ila 25
▪ yumuşak	1 ila 15	1 ila 8	1 ila 11

10.10 Ses seviyesi

Sinyal sesi iki farklı düzeyde ayarlanabilir veya tamamen kapatılabilir.



Ayarı «kapalı» olarak ayarlanmış olsa bile, bir arıza olduğunda sesli sinyal çalar. Cihaz kapatılırken ayar «kapalı» olarak ayarlanmış olsa bile, kısa bir sesli sinyal çalar (güvenlik özelliği).

10.11 Asistan fonksiyonlar

Işık

«Otomatik» ayarında fırın aydınlatması açılır:

- ör. bir otomatik programda veya süre ayarlı bir çalışma modunda, bir pişirme işleminin bitişinden 3 dakika önce,
- çalışma modu zamanından önce sonlandırılırsa, yani iptal edilirse (■ veya ⏻ sensör düğmesi üzerinden),
- cihaz kapağı açıldığında.



Işık, istendiği zaman ☼ sensör düğmesine basılarak açılıp kapatılabilir.

Işık kapatılmazsa elektrik tasarrufu amacıyla en geç 5 dakika içerisinde söner.

Kapak kolu otomatığı

Sadece kolsuz cihazlar için geçerlidir.

Kapak kolu otomatığı açık olduğunda (fabrika taraflı ayarlanmıştır) kapak kolu otomatik olarak dışarı sürülür, örn. bir çalışma modu ayarında veya mod sona erdiğinde. Ardından tekrar içeri sürülür.

Kapı kolu otomatığı kapalı olduğunda kapı kolu daima dışarıda durur.

Hızlı ısıtma

«Otomatik» ayarında hızlı ısıtma modu her zaman otomatik olarak birlikte devreye girer.

Su tankı

«Otomatik» ayarında su tankı, boş olduğunda otomatik olarak dışarı çıkarılır.

Tip and go

⏸ «Tip and go» bir zaman aralığını tanımlar, bu zaman aralığına göre bir çalışma modu bitiminde/bir program otomatik açılır, şayet tüm gerekli ayarlar mevcut veya gerçekleştirilmiş ise. Ayarlar yapıldığında sayaç yeniden başlatılır.

⏸ «Tip and go» açılıp kapatılabilir.

Bir ⏸ «Tip and go» etkinken 10 saniye ile 1 dakika arasında değer ayarlanabilir, fabrikada 20 saniye olarak ayar yapılmıştır.

10.12 Sıcaklık

Sıcaklık birimi

Sıcaklık «°C» ve «°F» cinsinden görüntülenebilir.

- °C: Santigrat derece
- °F: Fahrenheit derece

Yumuşak pişirme için önerilen değer

Önerilen değer, yumuşak pişirme sırasında otomatik olarak ayarlanan hedef sıcaklıktır.

Bu, kullanıcı ayarı ile 4 °C kadar artırılabilir veya azaltılabilir; ayar tüm et parçaları için geçerlidir.

Örnek: «Sote yumuşak pişirme» modunda ve önerilen 2 °C değerinin artırılmasıyla bir «orta pişmiş» siğir bonfile otomatik olarak 57 °C yerine 59 °C hedef sıcaklık ile pişirilir.

10.13 Çocuk kilidi

Çocuk kilidi, bir programın yanlışlıkla çocuklar tarafından başlatılmasını önlemek içindir. Çocuk kilidi devredeyken cihaz ancak kod girilerek kullanılabilir. Kilit açma esnasında kod tam ters sırada gösterilir.



Çocuk kilidi, her durumda cihazın kapatılmasından 3 dakika sonra etkinleşir.

10.14 Cihaz bilgileri

«Cihaz bilgileri» altında bulunanlar:

- Cihazınızın ürün ve seri numarası (SN)
- Cihazınızın yazılı versiyonu ve mevcut kullanılan sinyal sesleri ve arka plan resimleri (modele bağlı)
- İşletim türleri:
 - Şimdiye kadar uygulanan kireç temizliği sayısı
 - Son kireç temizliğinin tarih ve saati
 - Şimdiye kadar buharlı işletim süresi

10.15 Demo modu

Demo modunda cihazın neredeyse tüm işlevleri kullanılabilir ancak cihaz ile pişirme yapmak mümkün değildir. Ürün gösterimlerinde ve tanıtımlarında güvenli kullanım garanti edilir.

Demo modunun açılıp kapatılması güvenlik kodu ile mümkündür.

10.16 Bağlantıyı kontrol edin *

* Yazılım versiyonuna bağlı

Bu fonksiyon, cihazın gerekli bağlantı gücüne sahip olup olmadığını kontrol etmek için test enstitüleri tarafından kullanılır.

10.17 Fabrika ayarları

Kullanıcı ayarlarından biri veya daha fazlası değiştirilmişse, bunlar yeniden fabrika ayarlarına geri getirilebilir.

11 Koruyucu bakım ve bakım



Sıcak yüzeylerden dolayı yanma tehlikesi!

Cihazı ve aksesuarları temizlikten önce soğumaya bırakın.

Ekranda şu yanıp söndüğü sürece su tankı bölmesi içine elinizi sokmayın: «Su tankını çıkarmayın.»

Yanlış kullanım cihaza zarar verebilir!

Aşındırıcı veya asitli temizlik maddesi, keskin veya çizen metal kazıyıcı, metal içeren temizlik aleti, sünger vs. kullanmayın. Bu tür ürünler üst yüzeyi çizer. Çizilen cam yüzeyler patlayabilir.

Cihazı asla buharlı temizleyici ile temizlemeyin.

11.1 Dış temizlik

- ▶ Kirleri veya deterjan artıklarını derhal temizleyin.
- ▶ Yüzeyleri durulama suyuyla nemlendirilmiş yumuşak bezle – metal yüzeylerde taşlama yönünde – temizleyin.
- ▶ Yumuşak bir bezle kurulaştırın.

11.2 Pişirme bölmesinin temizlenmesi



Yanlış kullanım cihaza zarar verebilir!

Sıcaklık sensörünü ve rezistansları bükmeyin.

- ▶ Yoğunlaşan buharı ve gıda maddesi bileşenlerini her buharlı pişirme işleminden sonra tamamen temizleyin.
- ▶ Kondens ve gıda maddesi bileşenlerini pişirme sırasında toplamak için delikli fırın tepsi veya ızgara teli altına paslanmaz çelik tepsi koyun.
- ▶ Kirleri pişirme bölümü henüz el değebilecek kadar sıcakken nemli bezle temizleyin. Durulama suyuyla nemlendirilmiş yumuşak bez kullanın ve ardından yumuşak bezle kurulayın.
- ▶ Kurumuş kirler, cihaz temizlenmeden önce  çalışma modunda ve 80 °C sıcaklıkta yakl. 30 dakika çalıştırıldıktan sonra daha kolay temizlenebilir. Kirler bu şekilde yumuşatılır.
- ▶ Örn. piliç gibi zorlu kirlerde pişirme bölümünü yağ çözücü sprey veya krem deterjan ile üretici bilgilerine uygun olarak temizleyin.

11.3 Cihaz kapağının temizlenmesi

- ▶ Cihaz kapağını durulama suyuyla nemlendirilmiş yumuşak bezle temizleyin.
- ▶ Kolsuz cihazlarda kol deliklerine durulama suyu kaçmamasına dikkat edin.
- ▶ Yumuşak bir bezle kurulayın.

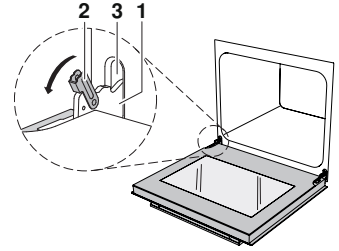
Cihaz kapağının sökülmesi



Hareketli parçalardan dolayı yaralanma tehlikesi!

Hiç kimsenin parmaklarının kapak menteşesi içine girmemesine dikkat edin. Cihaz kapağı ağırdır. Cihaz kapağını sökerek ve yerine takarken her iki elinizle yanlardan sıkı tutun.

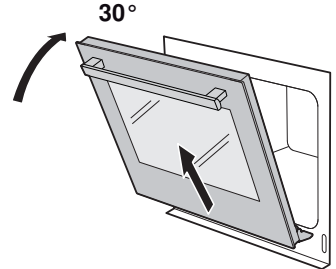
- ▶ Cihaz kapağını tamamen açın.
- ▶ Her iki menteşede 1 mandalları 2 en öne doğru açın.



- ▶ Cihaz kapağını dayanağa kadar kapatın (yakl. 30°).
- ▶ Cihaz kapağını eğik olarak yukarı doğru çekip çıkarın.

Cihaz kapağının yerine yerleştirilmesi

- ▶ Her iki menteşeyi 1 önden açıklık 3 içine sürün.
- ▶ Cihaz kapağını tamamen açın ve mandalları 2 arkaya doğru kapatın.



11.4 Kapak contasının temizlenmesi

- ▶ Kapak contasını yumuşak, suyla nemlendirilmiş bezle temizleyin, deterjan kullanmayın.
- ▶ Yumuşak bir bezle kurulayın.

11.5 Kapak contasının değiştirilmesi

Güvenlik nedenlerinden dolayı kapak contasının teknik servisimiz tarafından değiştirilmesi gerekir.

11.6 Halojen ampulün değiştirilmesi

Güvenlik nedenlerinden dolayı halojen ampulün teknik servisimiz tarafından değiştirilmesi gerekir.

11.7 Aksesuarların ve raf telinin temizlenmesi



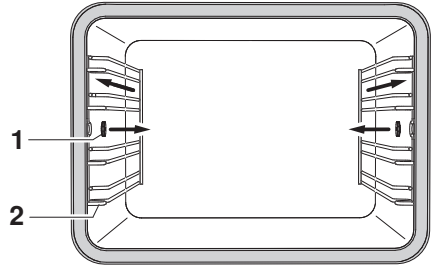
Yanlış kullanım zarar verebilir!

Pişirme sensörünü ve su tankını bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Paslanmaz çelik tepsisi, delikli fırın tepsisi, ızgara teli ve raf teli bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Su tankı içindeki su artıkları piyasada bulunan kireç çözücülerle (deterjansız) temizlenebilir.
- ▶ Pişirme sensörünü durulama suyuyla nemlendirilmiş yumuşak bezle temizleyin.
- ▶ Su tankının valfi damlatıyorsa bunun kirecini temizleyin.

Raf telinin çıkarılması

- ▶ Tırtıllı somunları **1** önden raf telinden saat yönüne zıt olarak çözün.
- ▶ Raf telini **2** hafiften yanlamasına cıvataadan dışarı çekin ve öne doğru dışarı alın.



Raf telinin yerleştirilmesi

- ▶ Raf telini fırının arka duvarındaki delikler içine yerleştirin ve cıvata üzerine geçirin. Tırtıllı somunu sonuna dayanana kadar saat yönünde cıvata üzerine vidalayın.

11.8 Kireç temizliği

Çalışma şekli

Her buhar üretildiğinde, yerel su sertliğine (yani suyun kireç oranına) bağlı olarak buhar üretici içinde kireç çöker.

Cihaz içindeki bir sistem kireç temizliğinin ne zaman gerektiğini otomatik olarak algılar ve buna işaret eder.

-  sensör düğmesine dokunma ve pişirme işleminin bitişi sonrasında ekranda şu görünür:

Cihazda kireç temizliği yapmak istiyor musunuz?
Bu işleme eşlik etmelisiniz.



Kireç temizliğinin gösterge belirdikten hemen sonra yapılmasını öneririz. Cihazın kireci uzun süre temizlenmezse cihazın işlevleri ya da cihaz zarar görebilir. Kireç temizleme işleminin tamamı yakl. 45 dakika sürer.

Kireç temizleme aralığı

Kireç temizleme aralığı yerel su sertliğine ve kullanım sıklığına bağlıdır. Haftada 4x 30 dakika buharlı pişirme yapıldığında, su sertliğine bağlı olarak aşağıdaki gibi kireç temizliği yapılmalıdır:

Su sertliği	Kireç temizliği zamanı yakl.
Sert	5 ay sonra
Orta	8 ay sonra
Yumuşak	12 ay sonra

Kalan çalışma süresini sorgulama

Bir sonraki kireç temizliğine kadar kalan buharlı çalışma süresi, kullanıcı ayarlarında «Kireç temizliği» altında sorgulanabilir.

Kireç çözücü

Durgol Swiss buharlı fırın



Yanlış kireç çözücü kullanılmasından dolayı cihaz zarar görebilir!

Kireç temizliği için yalnız «Durgol Swiss buharlı fırın» ürününü kullanın. Kireç çözücü güçlü asit içerir. Her türlü sıçrayan damlaları derhal suyla temizleyin. Üretici açıklamalarını dikkate alın.



Tedarik edilebileceği yerler «Aksesuarlar ve yedek parçalar» bölümünde verilmiştir.



«Durgol Swiss buharlı fırın» bu cihaz için özel olarak üretilmiştir.

Geleneksel kireç çözücüler uygun değildir çünkü bunlar köpüren katkı maddeleri içerirler veya yeterince etkili olamazlar.

Eğer başka bir kireç çözücü kullanılırsa

- iç bölmede köpürebilir
- buharlaştırıcıyı yeterince kireçten arındıramaz
- aşırı hallerde cihaza zarar verebilir

Kireç temizleme işlemini başlatma



Kireç temizliğinden önce cihaz soğumuş olmalıdır.

Aksesuarları, kapları veya diğer nesneleri fırının içinden çıkarın. Cihazın yakınlarında kalın: Kireç temizliği sırasında kireç çözücünün doldurulmuş ve su tankının boşaltılmış olması gerekir. Kireç temizliği sırasında cihaz kapağını kapalı tutmalısınız.

12 Arızaları kendi kendinize giderme

Ekranda «Cihazda kireç temizliği yapmak istiyor musunuz? Bu işleme eşlik etmelisiniz.» mesajı belirdiğinde:

- ▶ «Evet» seçin.
- ▶ Ekranda: «Cihaz kireç temizliği için hazırlanıyor.»



Bir sesli sinyal verilir ve ekranda «Artık ısı çok yüksek» belirirse cihaz yeterli derecede soğutulmamıştır ve kireç temizliği başlatılamaz.

- ▶ Cihazı soğumaya bırakın.

- ▶ İlgili mesaj ekranda belirdiğinde: 0,5 l kireç çözücüyü seyreltmeden su tankına doldurun, tankı içeri sürün ve ▶ seçin.
 - Kireç temizliği başlatılır.
 - Ekranda: «Cihazda kireç temizliği yapılıyor.»



Güvenlik nedeniyle işlem başlatıldıktan sonra iptal etmek mümkün değildir.

Durulama sıvısını değiştirme

- ▶ İlgili mesaj ekranda belirdiğinde: Su tankını çıkarın, durulama sıvısını boşaltın ve 1 l ılık su doldurun.
- ▶ Su tankını yeniden yerine yerleştirin.
 - Durulama işlemi otomatik olarak başlar.
 - Ekranda: «Cihaz duruluyor.»
- ▶ İşlemi gerektiği sıklıkla tekrarlayın.



Son durulama işleminde su ısıtılır, bu nedenle cihaz kapağı buğulanabilir.

Kireç temizliğini sonlandırma

- ▶ İlgili mesaj belirdiğinde: Su tankını çıkarın, boşaltın ve kurutun.
- ▶ Eğer fırın tabanında sıvı birikmişse, bunu yumuşak bir bezle silin.
- ▶ Mesajı onaylamak için ✓ seçin.
 - Ekranda: «Cihazın kireci başarıyla temizlendi.»
- ▶ Mesajı onaylamak için ✓ seçin.
 - Cihaz yeniden çalışmaya hazırdır.



Kireç temizliğinin ardından , ,  veya  modları kullanılırsa, su tankı içindeki su pişirme sonunda bulanık olabilir. Bu, pişirme özelliklerini olumsuz yönde etkilemez ve yiyeceklerin kalitesi üzerinde bir etkisi yoktur.

12 Arızaları kendi kendinize giderme

12.1 Aşağıdaki durumlarda ne yapılmalı ...

Bu bölümde, anlatılan işleyişe göre kolayca giderebileceğiniz arızalar listelenmiştir. Başka bir arıza veriliyorsa veya arıza giderilemiyorsa servisi arayınız.



Servisi aramadan önce lütfen arıza mesajını komple not edin.

Fxx/Exxx bkz. kullanma kılavuzu
SNxxxxx xxxxxx.

... alet çalışmıyor

Olası neden	Giderme
▪ Ev tesisatının sigortası atmıştır.	▶ Sigortayı değiştirin. ▶ Sigorta otomatını yeniden açın.
▪ Sigorta yeniden atıyor.	▶ Servisi arayın.
▪ Elektrik beslemesinde kesinti.	▶ Akım beslemesini kontrol edin.
▪ Demo modu açık.	Demo modu sadece güvenlik kodu ile açılabilir. ▶ Servisi arayın.
▪ Cihaz arızalıdır.	▶ Servisi arayın.

... yalnız ışık çalışmıyorsa

Olası neden	Giderme
▪ Halojen ampul bozuktur.	▶ Servisi arayın.

... pişirme süresi olağandışı uzun görünüyorsa

Olası neden	Çözüm
▪ Cihaz yalnızca tek fazlı bağlanmış.	▶ Cihazı iki fazlı bağlayın.

... ızgara yaparken aşırı duman çıkıyorsa

Olası neden	Çözüm
▪ Yiyecekler ısıtma elemanlarına çok yakındır.	▶ Seçilen rafın «EasyCook» ile uyuşup uyuşmadığını kontrol edin.
▪ Izgara kademesi çok yüksektir.	▶ Izgara kademesini düşürün.

... Buğulama modunda buhar üretilmiyorsa

Olası neden	Giderme
▪ Pişirme bölmesi sıcaklığı 100 °C'den fazladır.	Giderilmesi gerekmez: 100 °C üzerinde buhar görünmez.

... iç ısı gösterilmiyorsa

Olası neden	Çözüm
▪ Pişirme sensörü doğru takılmamıştır.	▶ Pişirme sensörünün yuvaya doğru takılıp takılmadığını kontrol edin. ▶ Pişirme sensörünün pişirilecek yiyeceğe doğru takılıp takılmadığını kontrol edin: Ucu en kalın noktanın ortasında bulunmalıdır.
▪ Seçilen otomatik programda pişirme sensörü kullanılamaz; $\wedge^{\circ}\text{C}$ sembolü gri yanar.	▶ Pişirme sensörü yine de kullanılacaksa:  çalışma modlarının menüsüne geçin ve uygun çalışma modunu ayarlayın.
▪ Pişirme sensörü veya yuva bozuk.	▶ Servisi arayın.

... kumanda ünitesi buğulandığında

Olası neden	Giderme
Buharlı programlarda dışarı çıkan buhar.	Kısa süreli buğulanma normaldir. - Cihaz kapağını kapatırken, kapının her yerden tamamen kapandığından emin olun. - Aşırı ve kalıcı buğulanma varsa servis çağırın.

... çalışma sırasında sesler duyuluyorsa

Olası neden	Çözüm
Cihazın çalışması sırasında çalışma sesleri duyulabilir (şalter ve pompalama sesleri).	Bu sesler normaldir.

... Saat çalışmıyorsa

Olası neden	Çözüm
Elektrik şebekesi frekansı düzensizdir	Şebeke senkronizasyonunu kapatın.
Şebeke senkronizasyonu kapalıysa cihaz içindeki zamanlayıcı hassas değildir	Servisi arayın.

ekranda ...

FX/EXX bkz. kullanım kılavuzu
SN XXX XXXXXX

Olası neden	Giderme
Çeşitli durumlar bir arıza mesajı verilmesine neden olmuş olabilir.	- Arıza göstergesini  sensör düğmesine basarak onaylayın. - Akım beslemesini yakl. 1 dakika kadar kesin. - Akım beslemesini yeniden açın. - Arıza yeniden ortaya çıkarsa arıza mesajının tamamını ve SN numarasını (bkz. tip etiketi) not edin. - Akım beslemesini kesin. - Servisi arayın.

ekranda ...

UX/EXX bkz. kullanım kılavuzu
SN XXX XXXXXX

Olası neden	Giderme
Akım beslemesinde arıza.	- Arıza göstergesini  tuşuna basarak onaylayın. - Akım beslemesini yakl. 1 dakika kadar kesin. - Akım beslemesini yeniden açın. - Arıza yeniden ortaya çıkarsa arıza mesajının tamamını ve SN numarasını (bkz. tip etiketi) not edin. - Akım beslemesini kesin. - Servisi arayın.

ekranda ... Artık ısı

Su tankını çıkarmayın.

Olası neden	Giderme
Buhar üreticindeki su sıcaklığı çok yüksektir.	Soğumasını bekleyin (bu 30 dakika kadar sürebilir). Güvenlik nedeniyle su ancak belli bir sıcaklığın altına düştükten sonra pompalanır. Cihaz buna rağmen kullanılabilir.

ekranda ...

Kireç temizliği başarısız

Cihazın kireci temizlenmedi.

Olası neden	Giderme
Uygun olmayan kireç çözücü kullanılmıştır.	Öngörülen kireç çözücü ile kireç temizleme işlemini tekrarlayın.
Kireç temizliği doğru şekilde yapılmadı.	- Eğer bir kaç kez kireç temizliği yaptıktan sonra gösterge sönmüyorsa arıza mesajının tamamını ve SN numarasını (bkz. tip levhası) not edin. - Servisi arayın.

ekranda ...

Lütfen su doldurun

etkin ise su tankı öne çıkarılır, fakat henüz dolu.

Olası neden	Giderme
Buharlaştırıcı doldurma hatası	- Su tankını tekrar yerine yerleştirin, pompaları bekleyin - Arıza yeniden ortaya çıkarsa arıza mesajının tamamını ve SN numarasını (bkz. tip etiketi) not edin. - Servisi arayın.

12.2 Bir elektrik kesintisinden sonra

Kullanıcı ayarları korunur.

Çalışma modu sırasında kısa süreli elektrik kesintisi

- Cihazın güncel çalışma modu iptal edilir.
- Cihaz açıldıktan sonra ekranda: «Elektrik kesintisi. Çalışma modu iptal edildi».
- Mesajı onaylamak için ✓ seçin.
 - Ekranda çalışma modları menüsü görüntülenir.

Kireç temizliği sırasında kısa süreli elektrik kesintisi

- Kireç temizliği durdurulur.
- Cihaz açıldıktan sonra ekranda: «Elektrik kesintisi. Kireç temizliği sürdürülecek».
- Mesajı onaylamak için ✓ seçin.
 - Kireç temizliği sürdürülür.

Uzun süreli elektrik kesintisi

Varyant 1 *

* Yazılım versiyonuna bağlı

Uzun süreli bir elektrik kesintisinden sonra ilk devreye alma gerçekleştirilir. Cihazın tekrar çalıştırılabilmesi için dil ve saatin yeniden ayarlanması gerekir; başka ayar gerekli değildir.

- Kireç temizliği yapılmamışsa: Kireç temizliği sürdürülür.

Varyant 2 *

* Yazılım versiyonuna bağlı

Uzun süreli bir elektrik kesintisinden sonra ilk devreye alma gerçekleştirilir. Cihazın tekrar çalıştırılabilmesi için yalnızca saatin yeniden ayarlanması gerekir; başka ayar gerekli değildir.

- Cihaz açıldıktan sonra ekranda: «Elektrik kesintisi. Saati ayarlayın.»
- ▶ Mesajı onaylamak için ✓ seçin.
 - Ekranda kullanıcı ayarlarının «Saat» menüsü görüntülenir.
- ▶ ⌚ seçin, saati ayarlayın ve onaylayın.
 - Ekranda tekrar «Saat» menüsü görüntülenir.
- ▶ ↶ seçin.
 - Ekranda: «Devreye alma işlemini devam ettirmek istiyor musunuz?»
- ▶ Eğer başka kullanıcı ayarları değiştirilecekse «Evet» seçin.
 - Ekranda kullanıcı ayarlarının ilgili menüsü görüntülenir.
- ▶ Eğer başka kullanıcı ayarları değiştirilmeyecekse «Hayır» seçin.
 - Cihaz yeniden çalışmaya hazırdır.
 - Kireç temizliği yapılmamışsa: Kireç temizliği sürdürülür.

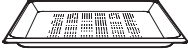
13 Aksesuar ve yedek parçalar

Burada anılan aksesuar ve yedek parçalar, cihazın teslimat kapsamına ek olarak sipariş edilebilir. Sipariş, garanti durumları haricinde ücretlidir. Sipariş verirken lütfen cihazın ürün ailesini ve ilgili aksesuarın veya yedek parçanın tam tanımını belirtin.

13.1 Aksesuar



Paslanmaz çelik tepsi



Delikli fırın tepsisi



Izgara teli



Fırın tepsisi DualEmail



Pişirme sensörü



EasyCook broşürü



Tarifler

13.2 Özel aksesuarlar

Bilgi için:

www.vzug.com

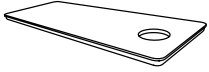
13.3 Yedek parçalar



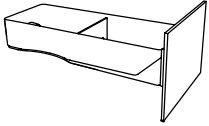
Raf teli sol/sağ



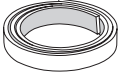
Tırtıllı somun



Su tankı kapağı



Su tankı



Pişirme sensörlü Vacuisine için sızdırmazlık pedi



Kireç çözücü Durgol Swiss Buharlı fırın



Kireçten arındırma maddesi piyasadan da temin edilebilir.

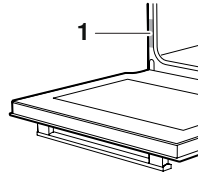
14 Teknik veriler

Dış boyutlar

- bkz. kurulum talimatı

Elektrik bağlantısı

- Bkz. tip plakası 1



14.1 Test kuruluşları için bilgiler

EN 50304/EN 60350 uyarınca enerji verimliliği sınıfı ve modlarında tespit edilir. Cihaz kapağı ve conta arasına termik elemanların yerleştirilmesi sızıntıya ve dolayısıyla hatalı ölçümlere neden olabilir.

EN 50304/EN 60350 anlamındaki faydalı hacim raf telleri sök÷lmüş haldeyken tespit edilir.

Ölçüm kaydı IEC 60335 uyarınca «Kullanıcı ayarları/bağlantı kontrolü» fonksiyonu kullanılarak belirlenir.

Genel uyarı

Maksimum yükleme miktarı 3 kg

14.2 Sıcaklık ölçümü

Piştirme bölmesi içindeki sıcaklık uluslararası geçerli bir standarda göre, piştirme bölmesi boş iken ölç÷lür. Kendi başınıza yapacağınız ölçümler kesin olmayabilir ve sıcaklık hassasiyetinin test edilmesi için uygun değildir.

14.3 Ürün veri sayfası

AB yönetmeliğı no.: 66/2014 uyarınca

Marka	–	V-ZUG Ltd
Cihazın türü	–	Buharlı fırın
Model tanımı	–	CSSL
Cihazın kütlesi	kg	40
Piştirme bölmesi sayısı	–	1
Fırın başına ısı kaynağı	–	Akım
Fırın başına hacim	l	55
Konvansiyonel modda enerji tüketimi ¹⁾	kWh/çevrim	0,7
Sıcak hava/konvansiyonel modda enerji tüketimi ²⁾	kWh/çevrim	0,67
Fırın başına enerji verimlilik endeksi ³⁾	–	85,8
uygulanan ölçüm/hesaplama metodu	–	IEC 60350

¹⁾ Fırın başına standart yüklemenin ısıtılmasında

²⁾ Fırın başına standart yüklemenin ısıtılmasında

³⁾ Ölçüm metotları: bkz. AB Yönetmelik No. 66/2014, Ek II, Böl. 1

Yemek pişirirken enerjiden tasarruf etmek

 ve  modları  ve  modlarından daha az enerjiye gereksinim duyarlar.

- Cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının.
- Gratenlerde artık ısıyı kullanma: 30 dakika ve üzerinde bir sürede cihazı, çalışma bitişinden 5–10 dakika önce kapatın.
- Mümkün olduğunca kısa ön ısıtma yapın.
- Piştirme bölmesinde, yalnız piştirme veya fırınlama sonucunu etkileyeceğı zaman ön ısıtma yapın.

14.4 EcoStandby

Cihaz, gereksiz elektrik tüketiminden kaçınmak için «EcoStandby» tasarruf otomatiğı ile donatılmıştır.



En düşük elektrik tüketim değeri kullanıcı ayarı «Saati gizle» seçilerek sağlanabilir. EcoStandby moduna rağmen güvenlik işlevleri etkin kalır.

14.5 «Open source» lisans kaynağının gösterilmesi

Cihazınızda Open Source yazılımı Newlib bulunmaktadır. Bu ise ekli Open-Source yazılım lisansı metin belgesinin 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) bölümü gereğince lisans şartlarına tabidir.

15 Bertaraf

15.1 Ambalaj



Çocuklar hiçbir surette ambalaj malzemesi ile oynamamalıdır, çünkü yaralanma ve boğulma tehlikesi söz konusudur. Ambalaj malzemesini güvenli şekilde saklayın veya çevreye zarar vermeyecek şekilde bertaraf edin.

15.2 Güvenlik

Cihazı başkaları tarafından kullanılamaz konuma getirin ki, usulüne uygun olmayan kullanım sonucu kazalar (örn. oynayan çocuklar sonucu) önlenir:

- Cihazı elektrik şebekesinden ayırın. Bu işlem sabit olarak monte edilmiş cihazlarda ruhsatlı bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Ardından şebeke kablosunu keserek cihazdan ayırın.

15.3 Bertaraf



- "Üzeri çizilmiş çöp tenekesi" simgesi, eski elektrikli ve elektronik cihazların ayrı ayrı bertaraf edilmesini gerektirir (WEEE). Bu tür cihazlar, tehlikeli ve çevreye zararlı maddeler içerebilir.
- Bu cihazlar, ayrıca belirtilmiş ve elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için öngörülmüş toplama noktalarına verilerek bertaraf edilmelidir ve ayrılmamış ev çöpüne atılmamalıdır. Bu sayede, kaynakların ve çevrenin korunmasına katkıda bulunmuş olursunuz.
- Daha fazla bilgi için yerel resmi kurumlara başvurun.

16 Dizin

A

Aksesuar.....	11, 52
Temizleme.....	46
Altıtan ısıtma.....	11, 17
Altıtan ısıtılmalı sıcak hava.....	15
Arka plan resimleri.....	41

B

Bağlantıyı kontrol edin.....	44
Bakım.....	44
Başlama geciktirmesi.....	20
Başlangıç ekranı.....	41
Bertaraf.....	55
Bilgi mesajı.....	42
Buhar girişini açma/kapama.....	15
Buharla pişirme.....	13
Buharlama ile sıcak hava.....	14
Buharlaştırıcı doldurma hatası.....	51

C

Cihaz bilgisi.....	44
Cihaz kapağı	
Sökme.....	45
Temizleme.....	45
Cihaz kapanma süresi.....	41
Cihazın bertaraf edilmesi.....	55
Çalışma modu	
Değiştir.....	22
İptal.....	21
Seç.....	19
Çalışma modu ayarları.....	19
Değiştir.....	19
Kontrol et.....	19
Çalışma modunu uzatma.....	23

D

Demo modu.....	44
Dış boyutlar.....	53
Dış temizlik.....	44
Dil.....	41
Durdurma.....	27

E

EasyCook.....	37, 52
Gıda grupları.....	37
EcoStandby.....	54
Elektrik bağlantısı.....	53
Elektrik kesintisi.....	51
Enerji tasarrufu.....	40, 54
Erkenden kapatılması.....	21

F

F ve E mesajları.....	50
Fabrika ayarları.....	44
Favoriler.....	38
Başlat.....	38
Değiştir.....	38
Hazırlama.....	38
Sil.....	39
Fırın tepsisi.....	11, 12

G

Garanti uzatma.....	62
Geçerlilik kapsamı.....	2
Güvenlik uyarıları	
Amaca uygun kullanım.....	7
Cihaza özgü.....	5
Genel.....	5
İlk çalıştırmadan önce.....	7
Kullanım amacına uygun kullanım.....	7

H

Halojen ampul.....	46
Hedef sıcaklık.....	21
Hızlı ısıtma.....	17, 43
Otomatik açma.....	43
Hijyen.....	36

I

Işık.....	43, 49
Izgara.....	16
Izgara teli.....	12
Izgara turbo.....	16
İç ısı.....	21
Yalnız ölçme.....	21
İlk çalıştırma.....	7
İlk çalıştırmadan önce.....	7
İlk işleme alma.....	9
İptal	
Çalışma modu.....	21
Kendi tariflerinizi oluşturma.....	27
Tarif değiştir.....	27
Tarifler.....	26
İşleme alma.....	9

K

Kapak contası	
Değiştirme.....	46
Temizlik.....	46
Kapak kolu.....	43
Kendi tariflerim.....	26
Hazırlama.....	26
Sil.....	28

Kısa kılavuz	63
Kızarmada renk farkı	39
Kireç çözücü	47
Kireç temizliği	46
Başarısız	51
Başlat	48
Bir sonraki kireç temizliğine kalan süre ..	44
Durulama aşaması	48
Koruyucu bakım	44
Kullanıcı ayarları	40
Genel bakış	40
Uyarılma	40
Kullanım	18
Kullanım açıklamaları	7
Kumanda ve gösterge elemanları	10

M

Model numarası	2, 44
Model tanımı	2
Mola.....	27

N

Nem derecesi	35
Nemli sıcak hava.....	17
Notlar.....	59

O

Otomatik kapanma	41
Ön ısıtma	40, 54
Öneriler ve püf noktaları	39
Özel aksesuarlar	12, 53

P

Parlaklık	41
Paslanmaz çelik tepsi	12
Pişirme bölgesi	
Sıcaklık ölçümü	54
Temizleme	45
Pişirme sensörü	12, 21
Temizleme	46
PişirmeOtomatigi.....	30
Profesyonel Pişirme.....	31

R

Raf teli	46
Temizleme	46
Raflar	11

S

Saat	42
Saat ayarı.....	40
Saat biçimi.....	42
Saat göstergesi	42
Semboller	5
Sensör düğmeleri.....	10

Servis ve destek.....	62
Ses seviyesi	42
Sıcak hava.....	14
Sıcak tutma	37
Sıcaklık birimi.....	43
Sıcaklık sensörü	11
Sil	
Favoriler	39
Kendi tarifim.....	28
Sinyal sesleri	42
SN	44
Soket	11
Son	20
Su sertliği.....	42
Su tankı	43
Boşaltma	24
Doldurma.....	18
Otomatik çıkarma	43
Temizleme	46
Süre	20
Tarif adımı	27
Şebeke senkronizasyonu	42

T

Tabak ısıtma.....	13
Tarifler	25, 53
Adımın erkenden sonlandırılması	27
Bir adımın süresi	27
Değiştir.....	28
Eylem gereklidir	26
İptal	26
Kendi tariflerimi hazırlama.....	26
Kopyala.....	28
Tazeleme	15, 40
Tazeleme süresi	35
TazelemeOtomatigi.....	35
Teknik sorular	62
Teknik veriler.....	53
Temizlik	44
Aksesuar	46
Kapak contası	46
Pişirme bölgesi	45
Pişirme sensörü	46
Raf teli.....	46
Su tankı.....	46
Test kuruluşları	53
Tip	2
Tip and go	19, 43
Tip etiketi	53

U

U ve E mesajları	50
Uzun pişirme süresi.....	49
Üstten/alttan ısıtma.....	14
Üstten/alttan ısıtma nemli.....	16

V

Vacuisine	29
-----------------	----

W

Wellness	36
----------------	----

Y

Yapı.....	10
Yazılım versiyonları	44
Yedek parçalar	52, 53
Yemek kitabı	25
Etkinleştirme	25
Yumuşak pişirme	32
Başlat	34
Buharla	33
Erkenden kapatılması	35
Öngörülen değer	43
Pişirme sensörünün yerleştirilmesi	33
Sote	33
Yükleme miktarı.....	54

Z

Zamanlayıcı	22
-------------------	----

18 Servis ve destek



«Arızaların giderilmesi» bölümünde, cihaz çalışırken oluşabilecek önemsiz arızaları nasıl gidereceğinize yönelik ipuçları verilmiştir. Servis teknisyenine başvurmadan önce bu adımları uygulamayı deneyebilir ve böylece maliyet tasarrufu sağlayabilirsiniz.

V-ZUG garanti bilgilerini www.vzug.com →Servis

→Garanti bilgileri altında bulabilirsiniz. Lütfen bu bilgileri dikkatlice okuyun.

Lütfen cihazınızın kaydını zaman kaybetmeden www.vzug.com →Servis

→Garanti kaydı bölümünden gerçekleştirin. Böylece cihazın garanti süresi içinde oluşabilecek bir arıza durumunda en iyi desteği alacağınızdan emin olabilirsiniz. Kayıt işlemi için seri numarasına (SN) ve cihaz tanımına ihtiyacınız olacaktır. Bu bilgileri cihazınızın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Cihaz bilgilerim:

SN: _____ Cihaz: _____

V-ZUG ile iletişime geçmeden önce lütfen bu cihaz bilgilerini her zaman hazır bulundurun. Teşekkür ederiz.

- ▶ Cihaz kapağını açın.
 - Tip etiketi, sol yan duvarda yer almaktadır.

Servis başvurusu

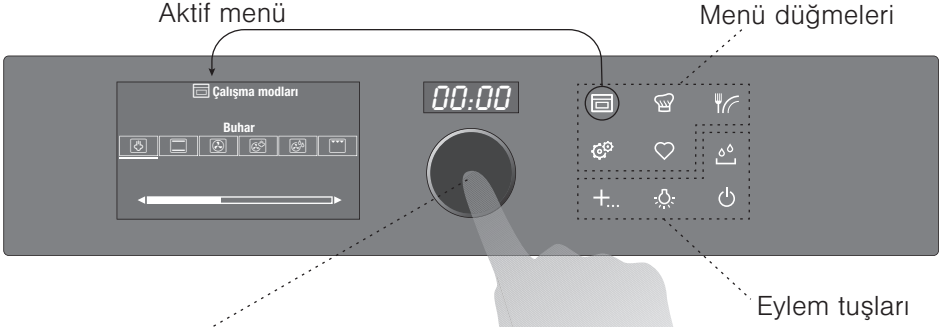
www.vzug.com→Servis→Servis numarası bölümünde size en yakın V-ZUG servis merkezinin telefon numarasını bulabilirsiniz.

Teknik sorular, aksesuarlar, garanti uzatma

V-ZUG, cihazın teknik özellikleri ve genel kullanımı ile ilgili sorularınızın yanıtlanması, aksesuar ve yedek parça siparişlerinizin alınması veya daha kapsamlı servis sözleşmeleri ile ilgili bilgi sunulması konularında size memnuniyetle yardımcı olacaktır.

Kısa kılavuz

Burada kullanım ile ilgili en önemli bilgileri özet halinde bulabilirsiniz.



Merkezi kumanda elemanı olarak ayar düğmesi

- Cihazın açılması ile seçme ve onaylama için basın
- Sıcaklık ve sürenin ayarlanması veya menüde gezinmek için döndürün

Menü ve eylem tuşları

Menü tuşları, hazırlama opsiyonları ve kullanıcı ayarları seçenekleri içerir. Bunlar ilgili düğmeye dokunularak seçilebilir. Aktif menü ekranda görüntülenir. Ayar düğmesi ile menüde uygulama ve navigasyon etkinleştirilebilir, diğer alt menüler açılabilir. Fonksiyon tuşları size, aydınlatma  veya cihazın kapatılması  gibi bağımsız fonksiyonlara doğrudan erişim sağlar.

Bu cihaz T.C. Çevre ve Orman Bakanlığının EEE Yönetmeliğine uygundur.
Bu cihazın teknik ömrü en az 10 yıldır.

İthalatçı Firma:

Hack Endüstriyel Temsilcilik Ltd. Şti.

Mersis No: 0310052364800013

Tekstilkent Koza Plaza

A Blok Kat: 11 No: 40

34235 Esenler - İstanbul

Telefon: 0212 438 20 22

Faks: 0212 438 22 26

www.hack.com.tr

Üretici firma:

HACK MÜŞTERİ DESTEK

444 24 93



J23011365-R08

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com

