

Kullanma kılavuzu

Combair-Steam SE

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 SE 60	23010	CSSEZ60c	60-600
Combair-Steam SE 60	23010	CSSEZ60g	60-600

Model değişiklikleri metinde belirtilmiştir.

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

İçindekiler

1	Güvenlik uyarıları	5	5.9	Çalışma sonu.....	21
1.1	Kullanılan simgeler	5	5.10	Cihazın kapatılması	22
1.2	Genel güvenlik uyarıları	5	5.11	Su tankının boşaltılması.....	22
1.3	Cihaza özgü güvenlik uyarıları	5	6	GourmetGuide	23
1.4	Kullanım açıklamaları	6	6.1	Yemek kitabı.....	23
2	İlk işleme alma	9	6.2	Kendi tariflerim	24
3	Cihaz tanımı	10	6.3	Profesyonel Pişirme.....	26
3.1	Yapı	10	6.4	Wellness *	27
3.2	Kullanım ve gösterge elemanları	10	6.5	Hijyen *	28
3.3	Pişirme bölmesi	11	6.6	Sıcak tutma *	28
3.4	Aksesuar	11	7	EasyCook	29
3.5	Tabak ısıtma	12	7.1	Gıda gruplarına genel bakış.....	29
4	Çalışma modları	12	7.2	Gıda maddesini seçin ve başlatın	29
4.1	Çalışma modlarına genel bakış	12	8	Favoriler	30
4.2	Buharla pişirme.....	13	8.1	Favorileri oluşturma.....	30
4.3	Üstten/alttan ısıtma	13	8.2	Favorilerin seçilmesi ve başlatılması.....	30
4.4	Sıcak hava.....	13	8.3	Favorileri değiştir	30
4.5	Buharlama ile sıcak hava.....	14	8.4	Favorilerin silinmesi.....	30
4.6	Tazeleme	14	9	Öneriler ve püf noktaları	30
4.7	PizzaPlus	15	9.1	Pişirme sonucu tatmin edici değil... ..	30
4.8	Izgara	15	9.2	Genel öneriler.....	31
4.9	Izgara konveksiyon.....	15	9.3	Enerji tasarrufu	31
4.10	Üstten/alttan ısıtma nemli	16	10	Kullanıcı ayarları	32
4.11	Nemli sıcak hava	16	10.1	Kullanıcı ayarlarına genel bakış	32
4.12	Alttan ısıtma	16	10.2	Kullanıcı ayarlarının uyarlanması.....	32
4.13	Hızlı ısıtma.....	17	10.3	Dil.....	32
5	Kullanım	17	10.4	Ekran	32
5.1	Su tankının doldurulması.....	18	10.5	Tarih	33
5.2	Çalışma modunu seçme ve başlatma.....	18	10.6	Saat	33
5.3	Ayarları kontrol etme ve değiştirme	19	10.7	Bildirimler	33
5.4	Süreyi ayarlama	19	10.8	Cihazda kireç giderme	33
5.5	Başlama geciktirmesi / bitiş ayarı	19	10.9	Su sertliği.....	33
5.6	Çalışma modu iptali / erkenden sonlandırma..... 20	20	10.10	Ses seviyesi	34
5.7	Çalışma modunu değiştirme	20	10.11	Asistan fonksiyonlar	34
5.8	Zamanlayıcı.....	20	10.12	Sıcaklık.....	34
			10.13	Çocuk kilidi	34

10.14	Cihaz bilgileri	35
10.15	Demo modu.....	35
10.16	Bağlantıyı kontrol edin *	35
10.17	Fabrika ayarları	35
11	Koruyucu bakım ve bakım	35
11.1	Dış temizlik.....	35
11.2	Pişirme bölmesinin temizlenmesi	36
11.3	Cihaz kapağının temizlenmesi.....	36
11.4	Kapak contasının temizlenmesi	36
11.5	Kapak contasının değiştirilmesi	37
11.6	Halojen ampulün değiştirilmesi.....	37
11.7	Aksesuarların ve raf telinin temizlenmesi	37
11.8	Kireç temizliği	37
12	Arızaları kendi kendinize giderme	39
12.1	Aşağıdaki durumlarda ne yapılmalı	39
12.2	Bir elektrik kesintisinden sonra.....	42
13	Aksesuar ve yedek parçalar	43
13.1	Aksesuar	43
13.2	Özel aksesuarlar	43
13.3	Yedek parçalar.....	44
14	Teknik veriler	44
14.1	Test kuruluşları için bilgiler	44
14.2	Sıcaklık ölçümü	44
14.3	Ürün veri sayfası	45
14.4	EcoStandby.....	45
14.5	«Open source» lisans kaynağının gösterilmesi.... 45	
15	Bertaraf	46
16	Dizin	47
17	Notlar	49
18	Servis ve destek	50

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 çekmecesini 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.
 - 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 yoğunlaşmış 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 kullanımını 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 bölmesinde yabancı madde veya evcil hayvan olmadığından emin olun.
- Pişirme bölmesine ve sıcak tutma çekmecesine, cihazın istem dışı çalıştırılması halinde tehlike yaratabilecek nesnelere koymayın. Gıda maddelerini ve sıcaklığa duyarlı veya örn. deterjan, fırın spreyi vs. gibi yanıcı malzemeleri pişirme bölmesinde 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 bölmesinden 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 bölmesindeki olası bir yangına ait duman fark ederseniz cihaz kapağını kapalı tutun ve elektrik beslemesini kesin.
- Pişirme bölmesindeki aksesuarlar ısınır. Koruyucu eldiven veya tutacak kullanın.
- Temizlerken cihazın içine su girmemesine dikkat edin. Nemli bir bez kullanın. Cihaza asla içten veya dıştan su püskürtmeyin. İçeri sızan su hasarlara yol açabilir.

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 bölmesi içerisinde paslanabilecek malzeme kullanmayın.
- Fırın tepsisi üzerinde bıçak veya kesme dişlisi kullanılması görünür hasarlara yol açar.
- Korozyon oluşumunu önlemek için cihaz kapağını, pişirme bölmesi soğuyana kadar kademesine oturmuş bir şekilde açık bırakın.

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 33).
- ▶ Gerekirse su sertliğini kullanıcı ayarları altında ayarlayın (bkz. sayfa 33).
- ▶ Su tankına temiz soğuk su doldurun ve öngörülen bölme içine yerleştirin.

İlk işleme alma işlemi tamamlayın

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



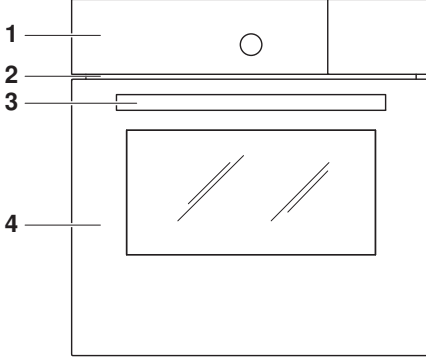
Koku ve duman oluşabileceğinden dolayı bu süre içinde odayı iyi havalandırın.



Bu kullanım kılavuzunda verilen tüm bilgiler selsiyus derece cinsindedir. «Fahrenheit derece» (bkz. sayfa 34) kullanıcı ayarında ilgili dönüştürmeler geçerlidir.

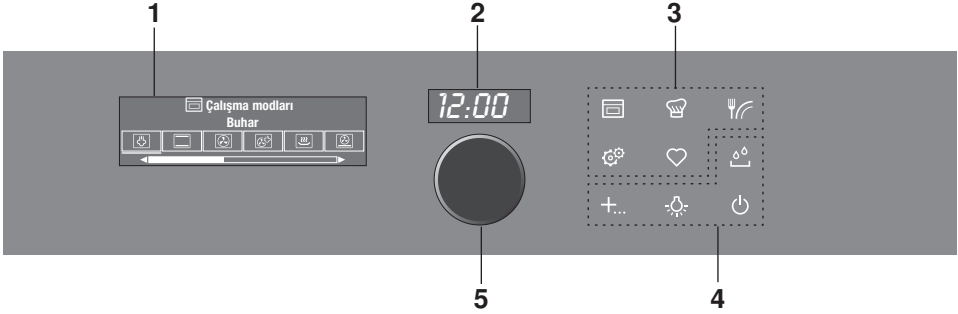
3 Cihaz tanımı

3.1 Yapı



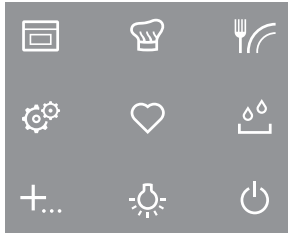
- 1 Kullanım ve gösterge elemanları
- 2 Havalandırma deliği
- 3 Kapak kolu
- 4 Cihaz kapağı

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



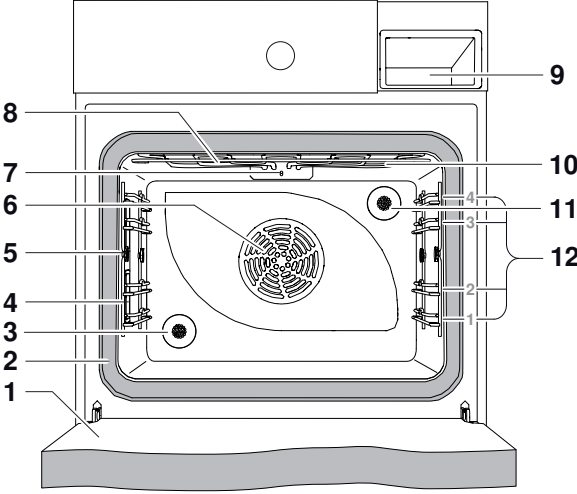
- Çalışma modları
- GourmetGuide
- EasyCook
- Kullanıcı ayarları
- Favoriler
- Su tankı
- Ekstra fonksiyonlar
- Pişirme bölmesi aydınlatması
- Kapatma

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



Alttan ısıtma fırın tabanının altındadır.

3.4 Aksesuar



Yanlış kullanım zarar verebilir!

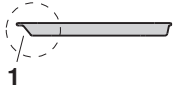
Aksesuarların içinde bıçakla veya ruletle kesme yapmayın.

Fırın tepsi DualEmail

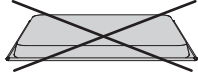


- Ör. tart, ekmek ve kurabiye için piştirme kalıbı
- Izgara teliyle bağlantılı toplama kabı
- Piştirme sırasında kısmen örtüldüğünde deforme olabilir. Bu normal bir olaydır. Tepsi soğuduğunda yeniden eski biçimini alır.
- ile ve çalışma modları için uygun değildir.
- ▶ Bunun yerine paslanmaz çelik tepsi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

4 Çalışma modları



- ▶ Fırın tepsi «eğikliğinin» 1 pişirme bölümünde arka tarafı göstermesine dikkat edin.



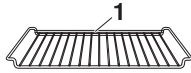
- ▶ Yalnız normal kullanım konumunda kullanın – ters kullanmayın.

Delikli fırın tepsi

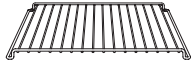


- Taze veya derin dondurulmuş sebze, et ve balık pişirmek için
- Krem karamel, cam sterilizasyon kapları vs. için altlık
- Meyvelerin, yemişlerin vs. kurutulması için

Izgara teli



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



- Yiyeceklerin soğutulması

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.
- ▶ İstedığınız süreyi ayarlayın.



En az 1 saatlik bir süre seçin.

- ▶ Gerekliğinde 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.

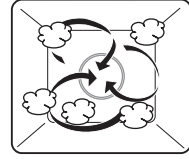


«EasyCook» ve «Öneriler ve püf noktaları» (bkz. sayfa 30) altındaki açıklamaları dikkate alın.

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



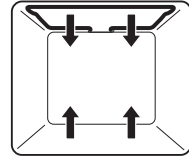
Aynı anda birden fazla rafta piştirme yapılabilir.

- ▶ 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 piştirme için klasik çalışma modu
- Kek, kurabiye, ekmek ve kızartma



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

4.4 Sıcak hava



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



Piştirme bölmesi içindeki hava piştirme 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

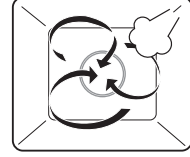


Sıcaklığı  modunda olandan yakl. 20 °C daha düşük ayarlayın, çünkü bundaki ısı transferi daha verimlidir.

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.

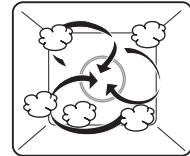
Buharlama modu çalışma modu sırasında açılıp kapatılabilir.

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

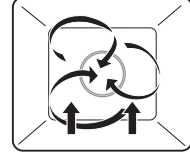


Aynı anda birden fazla rafta tazeleme yapılabilir.

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 kiş

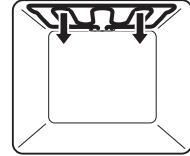


Çok çıtır bir sonuç elde etmek için koyu renkli emaye tepsiler veya siyah sac kek kalıpları veya pişirme kağıdı kullanın.

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

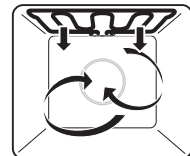


Optimum bir sonuç için fırını 3 dakika önceden ısıtın, ondan sonra yiyeceği koyun.

4.9 Izgara konveksiyon



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



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

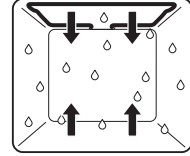
Uygulama

- 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.

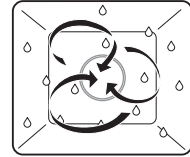
Uygulama

- 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 bölmesinden 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

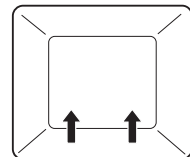


Sıcaklığı  modunda olandan yakl. 20 °C daha düşük ayarlayın, çünkü bundaki ısı transferi daha verimlidir.

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 Isıtma

Hızlı ısıtmada  pişirme bölmesi sıcak hava ve alttan ısıtma ile 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:

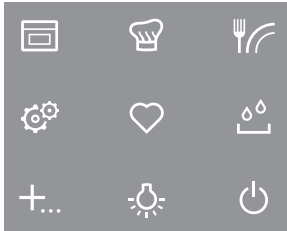
- Yiyecek içeri sürülebilir.










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 değer, 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 ve sıcaklık veya sıcaklık kademesi değerlerini 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 34) 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.

Ekran genel görünümü



- 1 Çalışma modu ayarları
- 2 Tip and go
- 3 Sembollü çalışma modu
- 4 Ayar düğmesinin o anki pozisyonu / seçilen ayar
- 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 21)

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.




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 → 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 Çalışma modu iptali / erkenden sonlandırma




- ▶ Ayarlarda çalışma modunu  seçin veya  sensör düğmesine dokunun.
 - Bir sinyal sesi duyulur.
 - Ayarlanan çalışma modu iptal edilir.
 - Ekranda: « Artık ısı» ve örn.: « sıcak hava iptal edildi».
- ▶ Eğer yeni bir çalışma modu başlatılacaksa:  sensör düğmesine dokunun.
- ▶ Cihaz kapatılacaksa:  sensör düğmesine dokunun.

5.7 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.

5.8 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 bitiş 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 dokunun.

Veya cihaz kapatılacaksa:

- ▶  sensör düğmesine 2x dokunun.


5.9 Çalışma sonu

Ayarlanan süre bittiğinde:

- 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 33).

- Isı 80 °C üzerinde olduğu sürece ekranda « Artık ısı» görüntülenir.



Bu süre boyunca yiyecekler artık ısıyla bir süre daha sıcak tutulabilir. Sıcaklık 80° C altına düştüğünde tüm göstergeler söner. Soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

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.

Piştirilenlerin 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 kalıntılarını ve kirleri yumuşak bir bezle silin.
- ▶ Pişirme bölmesi soğuyup kuruyuncaya kadar cihaz kapağını aralık pozisyonda bırakın.

5.10 Cihazın kapatılması

- ▶  sensör düğmesine dokunun.
 - Bir sinyal sesi duyulur.
 - Ekranda « Artık ısı» görüntülenir.
 - 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.
 - Ekranda: « Artık ısı».
- ▶  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.

5.11 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

 Sıcak tutma *



 Profesyonel Pişirme

* 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.

«Yemek kitabı» fonksiyonunu kullanabilmek, onun yardımıyla tarifleri tekrar pişirebilmek için cihazda bunları etkinleştirmeden önce yemek kitabını sipariş etmeniz (ücretli) gerekir. 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 bölmesi 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 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, 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	Süre
2	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 tarifin 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 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 Profesyonel Pişirme

 Profesyonel Pişirme modunda soğuk pişirme bөлmesi 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.
- ▶ İstlenen 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.

6.4 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!

Vücutun 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.

6.5 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.

6.6 Sıcak tutma *

* Yazılım versiyonuna bağlı

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



Pişirme bölümü 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.
- ▶ EasyCook sensör düğmesine dokununuz.
 - 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

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hamur işi veya kızartma dışarıdan güzel görünüyor ama. Ancak içi hamur kalmış veya pişmemiş. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sıcaklığı bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayın ve süreyi uzatın. |
|--|---|

Sonuç	Çözüm
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kek kabarmıyor. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hamur işinin kızarmasında renk farklılığı var. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hamur işi fırın tepsi üzerinde başka tepsi üzerinde olduğundan daha açık renkli görünür. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ayarları «EasyCook» ile karşılaştırın.




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

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 tepsi 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 değerini, kullanıcı ayarı «Saati gizle» seçerek elde edebilirsiniz. EcoStandby moduna rağmen güvenlik işlevleri etkin kalır.

10 Kullanıcı ayarları

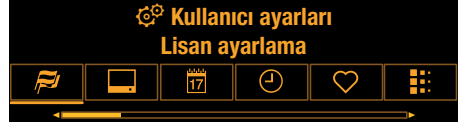
10.1 Kullanıcı ayarlarına genel bakış



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

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 dokunun.



Bir elektrik kesintisinden sonra kullanıcı ayarları değişmez.

10.3 Dil

Göstergedeki dil değiştirilebilir. Çeşitli diller seçilebilir.

10.4 Ekran

Kontrast

Bu fonksiyon ile ekranın okunabilirliği cihazın montaj durumuna göre ayarlanabilir.

Parlaklık

Ekran parlaklık ayarı değiştirilebilir.

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 taraflı 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 frekansıyla 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 37).

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 [$^{\circ}\text{fH}$]	Su sertliği [$^{\circ}\text{dH}$]	Su sertliği [$^{\circ}\text{eH}$]
▪ 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.

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 « $^{\circ}\text{C}$ » ve « $^{\circ}\text{F}$ » cinsinden görüntülenebilir.

- $^{\circ}\text{C}$: Santigrat derece
- $^{\circ}\text{F}$: Fahrenheit derece

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 kurulayın.

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 bölmesi henüz el değebilecek kadar sıcakken nemli bezle temizleyin. Durulama suyuyla nemlendirilmiş yumuşak bez kullanın ve ardından yumuşak bezle kurulaşın.
- ▶ 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 bölmesini 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.
- ▶ Yumuşak bir bezle kurulaşın.

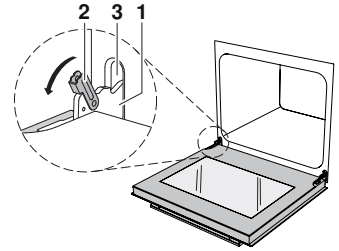
Cihaz kapağının sökülmesi



Hareketli parçalardan dolayı yaralanma tehlikesi!

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

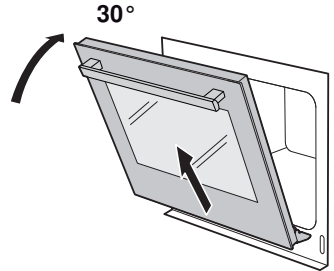
- ▶ Cihaz kapağını tamamen açın.
- ▶ Her iki menteşede **1** mandalları **2** en öne doğru açın.



- ▶ 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



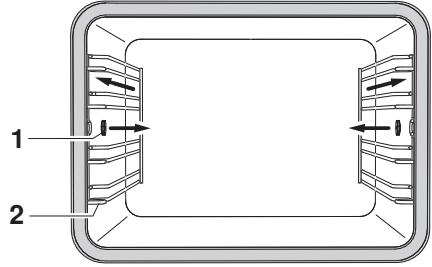
Yanlış kullanım zarar verebilir!

Su tankını bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Paslanmaz çelik tepsi, delikli fırın tepsisi, ızgara teli ve raf teli bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Su tankı içindeki su artıkları piyasada bulunan kireç çözücülerle (deterjansız) temizlenebilir.
- ▶ 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 civatadan dışarı çekin ve öne doğru dışarı alın.



Raf telinin yerleştirilmesi

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

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 belirttiğinde: 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 belirttiğinde: 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 belirttiğinde: 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.

... izgara 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.

... 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Soğumasını bekleyin (bu 30 dakika kadar sürebilir). <p>Güvenlik nedeniyle su ancak belli bir sıcaklığın altına düştükten sonra pompalanır.</p> <p>Cihaz buna rağmen kullanılabilir.</p>

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

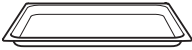
Uzun süreli bir elektrik kesintisinden sonra ilk devreye alma gerçekleştirilir. Cihazın tekrar çalıştırılabilmesi için yalnızca saatin yeniden ayarlanması gerekir; başka ayar gerekli değildir.

- 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



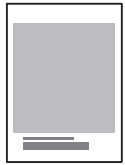
Izgara teli



Fırın tepsisi DualEmail



EasyCook broşürü



Tarifler

13.2 Özel aksesuarlar

Bilgi için:

www.vzug.com

13.3 Yedek parçalar



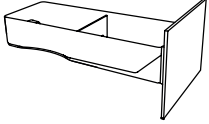
Raf teli sol/sağ



Tırtıllı somun



Su tankı kapağı



Su tankı



Kireç çözücü Durgol Swiss Buharlı fırın



Kireçten arındırma maddesi piyasadan da temin edilebilir.

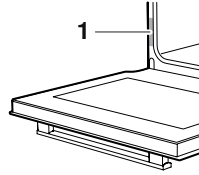
14 Teknik veriler

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 sökülmüş 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

Pişirme bölmesi içindeki sıcaklık uluslararası geçerli bir standarda göre, pişirme bölmesi boş iken ölçülür. Kendi başınıza yapacağınız ölçümler kesin olmayabilir ve sıcaklık hassasiyetinin test edilmesi için uygun değildir.

14.3 Ürün veri sayfası

AB yönetmeliği no.: 66/2014 uyarınca





Marka	-	V-ZUG Ltd
Cihazın türü	-	Buharlı fırın
Model tanımı	-	CSSE
Cihazın kütlesi	kg	44
Pişirme 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.
- ▶ Pişirme bölmesinde, yalnız pişirme veya fırınlama sonucunu etkileyeceği zaman ön ısıtma yapın.

14.4 EcoStandby

Cihaz, gereksiz elektrik tüketiminden kaçınmak için «EcoStandby» tasarruf otomatiği 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) önlensin:

- ▶ 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 öngörülmuş 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, 43		
Temizleme.....	37		
Alttan ısıtma.....	11, 16		
Alttan ısıtımali sıcak hava.....	15		
B			
Bağlantıyı kontrol edin.....	35		
Bakım.....	35		
Başlama geciktirmesi.....	19		
Başlangıç ekranı.....	32		
Bertaraf.....	46		
Bilgi mesajı.....	33		
Buhar girişini açma/kapama.....	14		
Buharla pişirme.....	13		
Buharlama ile sıcak hava.....	14		
Buharlaştırıcı doldurma hatası.....	42		
C			
Cihaz bilgisi.....	35		
Cihaz kapağı			
Sökme.....	36		
Temizleme.....	36		
Cihaz kapanma süresi.....	33		
Cihazın bertaraf edilmesi.....	46		
Çalışma modu			
Değiştir.....	20		
İptal.....	20		
Seç.....	18		
Çalışma modu ayarları.....	19		
Değiştir.....	19		
Kontrol et.....	19		
Çalışma modunu uzatma.....	21		
D			
Demo modu.....	35		
Dış boyutlar.....	44		
Dış temizlik.....	35		
Dil.....	32		
Durdurma.....	25		
E			
EasyCook.....	29, 43		
Gıda grupları.....	29		
EcoStandby.....	45		
Elektrik bağlantısı.....	44		
Elektrik kesintisi.....	42		
Enerji tasarrufu.....	31, 45		
Erkenden kapatılması.....	20		
F			
F ve E mesajları.....	41		
Fabrika ayarları.....	35		
Favoriler.....	30		
Başlat.....	30		
Değiştir.....	30		
Hazırlama.....	30		
Sil.....	30		
Fırın tepsisi.....	11, 12		
G			
Garanti uzatma.....	50		
Geçerlilik kapsamı.....	2		
Güvenlik uyarıları			
Amaca uygun kullanım.....	7		
Cihaza özgü.....	5		
Genel.....	5		
İlk çalıştırmadan önce.....	6		
Kullanım amacına uygun kullanım.....	7		
H			
Halojen ampul.....	37		
Hızlı ısıtma.....	17, 34		
Otomatik açma.....	34		
Hijyen.....	28		
I			
Işık.....	34, 40		
Izgara.....	15		
Izgara teli.....	12		
Izgara turbo.....	15		
İlk çalıştırma.....	6		
İlk çalıştırmadan önce.....	6		
İlk işleme alma.....	9		
İptal			
Çalışma modu.....	20		
Kendi tariflerinizi oluşturma.....	25		
Tarif değiştir.....	25		
Tarifler.....	24		
İşleme alma.....	9		
K			
Kapak contası			
Değiştirme.....	37		
Temizlik.....	37		
Kendi tariflerim.....	24		
Hazırlama.....	24		
Sil.....	26		
Kısa kılavuz.....	51		
Kızarmada renk farkı.....	31		
Kireç çözücü.....	38		
Kireç temizliği.....	37		
Başarısız.....	42		
Başlat.....	38		
Bir sonraki kireç temizliğine kalan süre ..	35		

Durulama aşaması	39
Kontrast	32
Koruyucu bakım	35
Kullanıcı ayarları	32
Genel bakış	32
Uyarılama	32
Kullanım	17
Kullanım açıklamaları	6
Kumanda ve gösterge elemanları	10

M

Model numarası	2, 35
Model tanımı	2
Mola	25

N

Nemli sıcak hava	16
Notlar	49

O

Otomatik kapanma	33
Ön ısıtma	31, 45
Öneriler ve püf noktaları	30
Özel aksesuarlar	12, 43

P

Parlaklık	32
Pişirme bölmesi	
Sıcaklık ölçümü	44
Temizleme	36
Profesyonel Pişirme	26

R

Raf teli	37
Temizleme	37
Raflar	11

S

Saat	33
Saat ayarı	32
Saat biçimi	33
Saat göstergesi	33
Semboller	5
Sensör düğmeleri	10
Servis ve destek	50
Ses seviyesi	34
Sıcak hava	13
Sıcak tutma	28
Sıcaklık birimi	34
Sıcaklık sensörü	11
Sil	
Favoriler	30
Kendi tarifim	26
Sinyal sesleri	33
SN	35

Son	19
Su sertliği	33
Su tankı	34
Boşaltma	22
Doldurma	18
Otomatik çıkarma	34
Temizleme	37
Süre	19
Tarif adımı	25
Şebeke senkronizasyonu	33

T

Tabak ısıtma	12
Tarifler	23, 43
Adımın erkenden sonlandırılması	25
Bir adımın süresi	25
Değiştir	26
Eylem gereklidir	24
İptal	24
Kendi tariflerimi hazırlama	24
Kopyala	26
Tazeleme	14
Teknik sorular	50
Teknik veriler	44
Temizlik	35
Aksesuar	37
Kapak contası	37
Pişirme bölmesi	36
Raf teli	37
Su tankı	37
Test kuruluşları	44
Tip	2
Tip and go	19, 34
Tip etiketi	44

U

U ve E mesajları	41
Uzun pişirme süresi	40
Üstten/alttan ısıtma	13
Üstten/alttan ısıtma nemli	16

W

Wellness	27
----------------	----

Y

Yapı	10
Yazılım versiyonları	35
Yedek parçalar	43, 44
Yemek kitabı	23
Etkinleştirme	23
Yükleme miktarı	44

Z

Zamanlayıcı	20
-------------------	----

17 Notlar

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 bilgilerinizi her zaman hazır bulundurun. Teşekkür ederiz.

► Cihaz kapağını açın.

– Tip etiketi, sol yan duvarda yer almaktadır.

Servis başvurusu

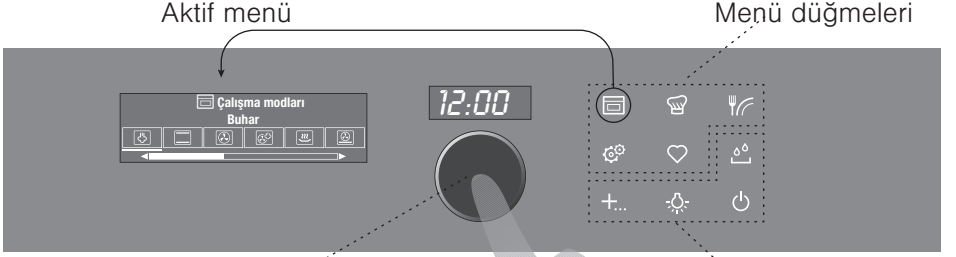
www.vzug.com→Servis→Servis numarası bölümünde size en yakın V-ZUG servis merkezinin telefon numarasını bulabilirsiniz.

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 başın.
- 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



J23009365-R08

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

