

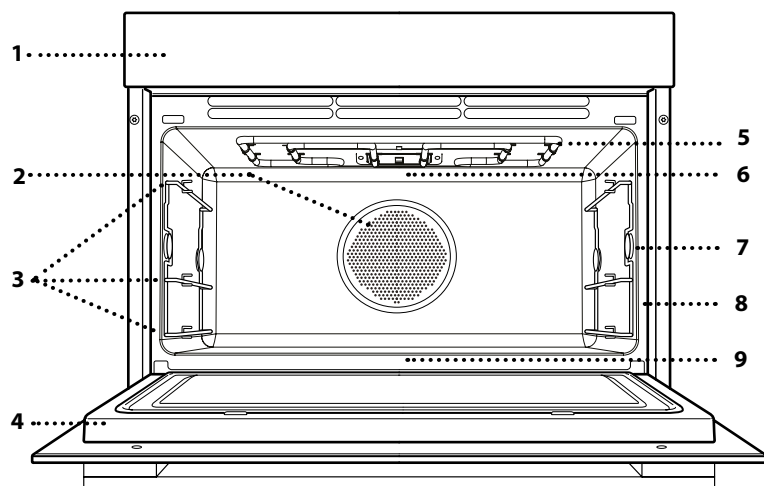


THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT



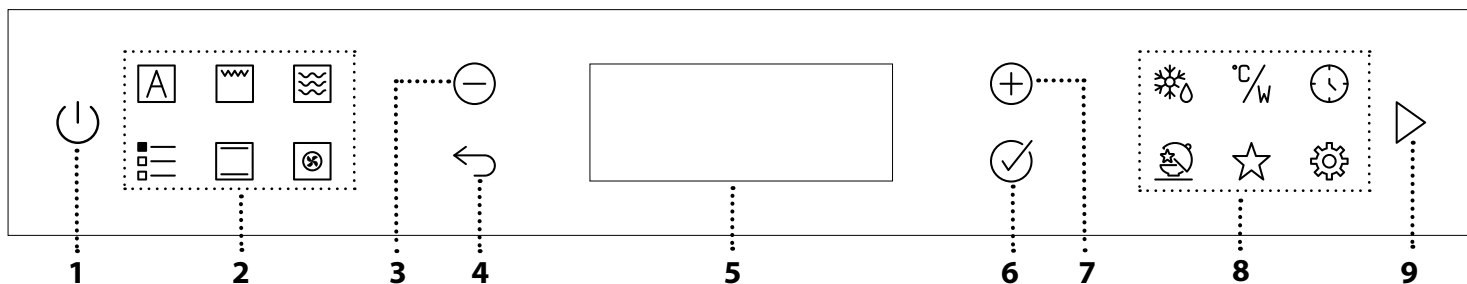
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Cavity Fan (not visible) and Circular heating element (not visible)
3. Ladder racks (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Meat probe insert point (if present)
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

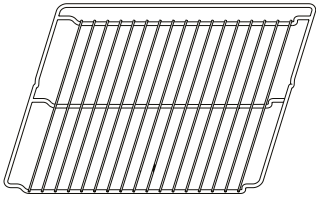
Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

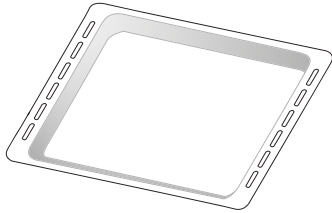
Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle

WIRE SHELF



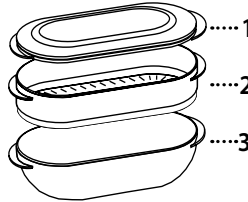
The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves place the wire shelf always on level 1 (the lower one). You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other ovenware resistant to heat and microwaves.

BAKING TRAY



The baking tray is suitable for all cooking modes except for "Microwave" functions. Can be used to cook all kind of foods without container. Use it to collect the cooking juices, placing it below the wire shelf.

STEAMER* (ONLY IN SOME MODELS)



To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam. To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the wire shelf at level 1 and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

The number of accessories may vary depending on which model is purchased.

*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

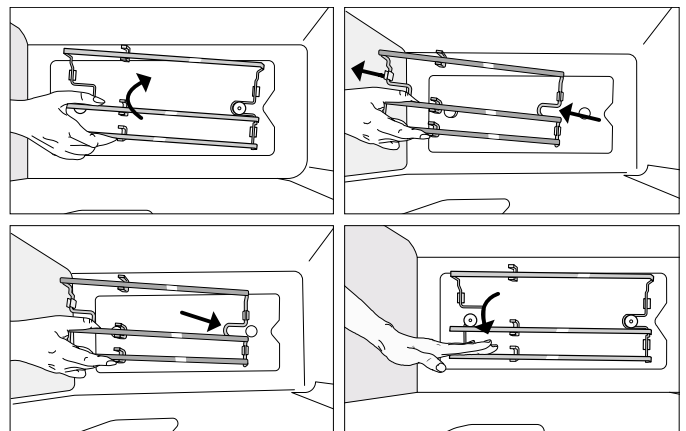
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners. Push the accessories all the way in, making sure, that it does not touch the appliance door.

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

There are two ladder racks on both sides of the oven cavity, anchored on two button-shaped supports. The ladder racks are removable to make cleaning more convenient.

1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it upwards to extract it from the frontal support while rotating on the rear support, then slide out the whole part from the cavity.
2. To reposition the ladder racks, slide the back part onto the rear support. Then, once anchored, push the assy down until the ladder rack is inserted into the frontal support.



FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.



Press $\oplus$ or $\ominus$ to scroll through the list of available languages and select the one you require.

Press $\checkmark$ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing $\otimes$.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.

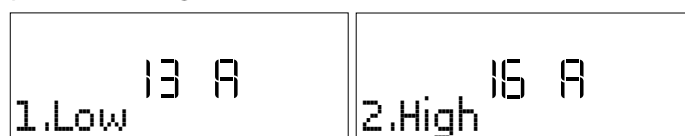


Press $\oplus$ or $\ominus$ to set the current hour and press $\checkmark$: The two digits for the minutes will flash on the display. Press $\oplus$ or $\ominus$ to set the minutes and press $\checkmark$ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing $\otimes$.

3. SET POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Select POWER in SETTINGS menu available by pressing $\otimes$ and select desired power setting.



4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, using the "Fast Preheat" function. Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled. Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

FUNCTIONS

AUTO FUNCTIONS

With the AUTO functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses.

To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness.

Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).

REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish directly on wire shelf at level 1.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Plated Meal	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result.
Lasagna [frozen]	400g - 1.5 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
Soup	100 - 800 g	Heat uncovered in a single container.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

MELT & SOFT

For melting and softening food . The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof container directly on the wire shelf at level 1.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Butter Soften	100 - 500 g	Place the butter on a container directly on the wire shelf for best results.
Ice Cream Soften	100 - 500 g	If you put the ice cream container directly in the oven, be sure that the container is microwave safe.
Chocolate Melting	100 - 500 g	Cut the chocolate in pieces for best results. At the end stir the chocolate to complete the melt process.
Cheese Melting	100 - 500 g	Cut the cheese in pieces for best results. At the end stir the cheese to complete the melt process.

COOK TABLE

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results in the easiest and quickest way. To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

Category	Food	Weight/portions/pieces	Note	Accessory
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	 + 
	Lasagna	600 g - 2.0 kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning.	 + 
	Rice	1 - 4 portions	Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of rice for each portion. Use 300g of water for eac portion of rice.	 + 
MEAT	Roast Beef	800 g - 1.7 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	 + 
	Roast Chicken	800 g - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	 + 
	Poultry Breast Steamed	100 - 500 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	 + 
FISH	Roasted Whole Fish	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer.	 + 
	Fish Steak Roasted	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	 + 
	Fish Fillets Steamed	100 - 500 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	 + 
VEGETABLES	Stuffed Vegetables	600 g - 2.0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	 + 
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	 + 
	Roots Vegetables Steamed	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	 + 
	Soft Vegetables Steamed	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	 + 
	Vegetables Steamed [frozen]	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	 + 

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Steamer bottom and lid	Entire steamer



Category	Food	Weight/portions/ pieces	Note	Accessory
SALTY BAKERY	Sandwich Loaf	400 g - 1.0 kg	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function.	 + 
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe.	 + 
SWEET BAKERY	Sponge Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter. Pour into lined and greased baking pan.	 + 
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	
	Cookies	1 batch	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	
	Apple Pie	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	 + 
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	
EGGS & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time.	
	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container.	 + 

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Steamer bottom and lid	Entire steamer



GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.

Recommended accessories: wire shelf

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Toast	High	5 - 6



MICROWAVE

Use microwave function only with food or beverages inside to preserve the correct functionality of the product.

Required accessories: wire shelf, microwave-safe and heatproof container.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
1000	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750	Cooking vegetables.
600	Cooking meat, fish and dishes that cannot be stirred.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	1000	1 - 2
Cook	Sponge cake	750	5 - 6
Cook	Egg custard	500	10 - 12
Cook	Meat loaf	600	15 - 25



OTHER FUNCTIONS MENU

TRADITIONAL FUNCTIONS

FAST PREHEAT

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven. Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray

TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and oven air convection. We recommend turning the food during cooking.

Recommended accessories: wire shelf

CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes and pies with fillings on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray

MW COMBI FUNCTIONS

GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe

and heatproof container.

TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and the oven air convection.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Roast CHicken	350	Medium	20 - 30

*Turn food halfway through cooking

CONVENTIONAL + MW

For preparing baked dishes more quickly by combining the conventional oven and the microwave.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

FORCED AIR + MW

For cooking any kind of dish on one shelf only combining hot air circulation and the microwave.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

CONVECTION BAKE + MW

For quickly cooking all food with a liquid filling, by combining the microwave, conventional heating and air convection.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.



CONVENTIONAL

For perfectly cooking and browning both on the top and bottom any kind of dish on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

Required accessories: baking tray or wire shelf and heatproof container.

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake / Smallcake	160	20 - 25
Cookies	165	15 - 20



FORCED AIR

For cooking sweets and meats with hot air circulation. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food. Is possible to use it for cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

Required accessories: baking tray or wire shelf and heatproof container.



DEFROST

For quickly defrosting various different types of food. Always place the food in a container directly on the wire shelf for best results. At the end let the food stand for 5 minutes.

FOOD	WEIGHT
Timed Defrost	-
Meat	100g - 2.0 kg
Poultry	100g - 3.0 kg
Fish	100g - 2.0 kg



SPECIAL FUNCTIONS

KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp, including meat, fried foods or cakes.

RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle. Required accessories: wire shelf and heatproof container.

YOGURT

For making yoghurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.

DEHYDRATION

To dehydrate fruits and vegetables. Cut in thin slices and place directly on wire shelf.

Required accessories: wire shelf

MAXI-COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

Required accessories: baking tray at level 2.

ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.

HYDRO SELF CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

COOK 3

For cooking different foods that require the same cooking temperature on three levels at the same time without mixing flavors and smells.

This function can be used to cook cookies, tarts, frozen pizzas and to prepare a complete meals. The oven does have to be preheated.

COOKIES

Use this function to cook three trays of similar shortbread biscuits to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.

TART

Use this function to cook three trays of similar tarts

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu. To select a function contained in a menu, press  or  to select the desired one, then press  to

to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.

PIZZA (frozen)

Use this function to cook three trays of similar frozen pizzas to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.

COOK 3 MENU 1

This cycle is designed to cook a complete meat-based meal and a dessert. The oven requires preheating. Example of complete meal Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare a lasagna according to your preferences (1.5-2kg) in a pan to be placed on the wire shelf at level two. Prepare 6-10 chicken drumsticks with diced potatoes (500-800g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 50-60 minutes take out the tart, after 60-70 minutes take out the lasagna, after 80-90 minutes take out the chicken with potatoes.

COOK 3 MENU 2

This cycle is designed to cook a complete fish or vegetarian meal and a dessert. The oven requires preheating.

Example of complete meal

Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare pesto lasagna or cannelloni according to your preference (1.5-2kg) in a metal or pyrex tray to be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish fillets in foil (700-900g) with sliced vegetables (600-900g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 45-55 minutes take out the tart, after 55-65 minutes take out the lasagna, after 60-70 minutes take out the fish with vegetables.

OTHER FUNCTIONS



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



FAVORITES

For retrieving the list of 9 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

confirm.

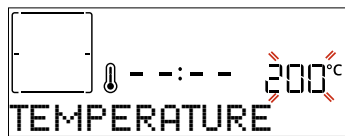
Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing 

allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / POWER



When the value flashes on the display, press ⊕ or ⊖ to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

The microwave power or the grill level can be set in the same way.

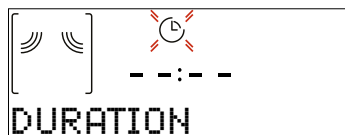
There are defined three power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).



Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using ⊕ or ⊖.

When combined with other functions, microwave power will be reduced to 500 W max.

DURATION



When the ⌚ icon flashes on the display, press ⊕ or ⊖ to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing ⌚ : press ⊕ or ⊖ to amend it and then press ✓ to confirm.

In not-microwave functions you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press ✓ or ▷ to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

END TIME (START DELAY)

In functions which do not activate the microwave such as "Conventional" or "Forced air", once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwaves functions the end time is equal to the duration. The display shows the end time while the ⌚ icon flashes.



Press ⊕ or ⊖ to set the time you want cooking to end, then press ✓ to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than expected. During the waiting time, you can press ⊕ or ⊖ to amend the programmed end time or press ⬅ to change other settings. By pressing ⌚, in order to visualize information, it is possible

to switch between end time and duration.

3. AUTO FUNCTIONS

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

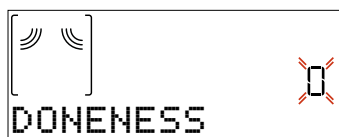
WEIGHT / PORTIONS / BATCH / PIECES



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press ⊕ or ⊖ to set the required value then press ✓ to confirm.

DONENESS

In some AUTO functions it is possible adjust the doneness level.



When prompted, press ⊕ or ⊖ to select the desired level from rare (-1) to well done (+1). Press ✓ or ▷ to confirm and start the function.

4. ACTIVATE THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press ▷ to activate the function.

During the delay phase, press ▷ to skip this phase and start the function immediately.

Please note: At any time you can stop the function that has been activated by pressing ⏻.

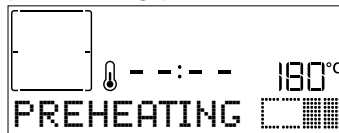
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press ⬅ to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

JET START

When the oven is switched off, press ▷ to activate cooking with the microwave function set at full power (1000 W) for 30 seconds.

5. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added. At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing ✓ or ▷.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating

phase. You can always change the temperature you want the oven to reach by using ⊕ or ⊖ .

6. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

PAUSE

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door and press ▷ .

Please note: During AUTO functions open the door only when prompted.

ADD OR TURN FOOD

Some AUTO Cook recipes will require the food to be added after the preheating phase or ingredients to be added to complete cooking. In the same way, there will be prompts to turn or stir the food during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press ▷ to continue cooking.

Please note: When turning is needed, after 2 minutes, even if no action is performed, the oven will resume the cooking. The "ADD FOOD" phase last 2 minutes: if no action is taken, the function will be ended.

In the same way, near to the cooking completeness, the oven should ask you to check on food.

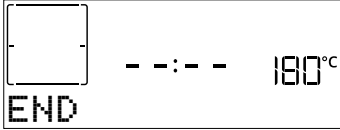


An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and press ▷ or ✓ to continue cooking.

Please note: Press ▷ to skip these actions. Otherwise, after a certain time with no action taken, the oven will continue cooking.

7. END OF COOKING

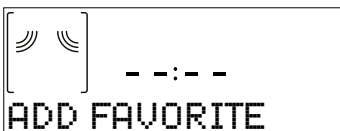
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press ▷ to continue cooking in manual mode (untimed) or press ⊕ to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

8. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 20 of your favorite functions. Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 20 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press ✓ otherwise, to ignore the request press ↵ .

Once ✓ has been pressed, press ⊕ or ⊖ to select the number position, then press ✓ to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press ☆ : The display will show your list of favorite functions.



Press ⊕ or ⊖ to select the function, confirm by pressing ✓ , and then press ▷ to activate.

9. HYDRO SELF CLEAN FUNCTION

Press 🚿 and select "Hydro Self Clean" Function.



Press ▷ to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press ✓ when done. Once all the steps have been completed, when required, press ▷ to activate the cleaning cycle.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

10. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press ⌚ : The ⌚ icon will flash on the display.

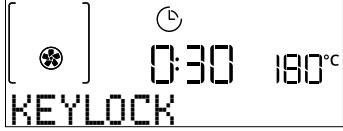


Press ⊕ or ⊖ to set the length of time you require and then press ✓ to activate the timer.

An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time. Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press ⌚ to switch on the oven and then select the function you require. Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the ⌚ icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press ⌚ to stop the function that is currently active.

11. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold for at least three seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

- If metal comes into contact with the cooking compartment wall, sparks occur which can damage the appliance or destroy the internal glass of the door.
- Metal components, for example teaspoons contained in glasses, must remain at a distance of no less than 2 cm from the walls of the cooking compartment and from the inside of the door. Accessories placed directly on top of each other generate sparks.
- Do not combine the grill with the dripping pan.
- Insert accessories only at their respective heights.
- Sparks could form and damage the cooking compartment.
- Do not use aluminum trays in the appliance.
- Operating the appliance without food inside the cooking compartment leads to an overload.
- Never start the microwave oven without first placing the food in it. The only exception allowed is that of a short test for dishes.

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

Microwaves only penetrate food to a certain depth, so when cooking several items at the same time space them out as much as possible to allow the maximum surface area to be exposed to the microwaves.

Small pieces cook more quickly than large pieces: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.

Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.

Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.

Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

LIQUIDS

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling. This could cause hot liquids to suddenly boil over. To prevent this, avoid using narrow-necked containers, stir the liquid before placing the container in the microwave oven and leave a teaspoon immersed in the container.

After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting directly on the wire shelf. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave.

Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

FOOD FOR INFANTS

When heating food or liquids in a baby food container or a baby bottle, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

Ensure that the container lid or bottle teat are removed before heating.

CAKES AND BREAD

For cakes and bread products we recommend using the "Forced Air" function, while for cakes containing liquid we recommend the "Convection bake" function. Alternatively, to shorten the cooking times, select "Forced Air + microwave", with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant.

With the "Forced Air" and "Convection Bake" functions use dark metal cake tins and place them on the wire shelf supplied.

MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using functions combining convection heating and microwave cooking.

In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 160 W.

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Activate the “Hydro Self Clean” function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

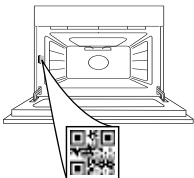
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The display shows letter 'F' followed by a number or letter different from F4E1.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter 'F'.
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The oven does not heat up.	When “DEMO” is “On” all commands are active and menus available but the oven doesn’t heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access “DEMO” from “SETTINGS” and select “Off”.

When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your products's identification plate.



400020026338

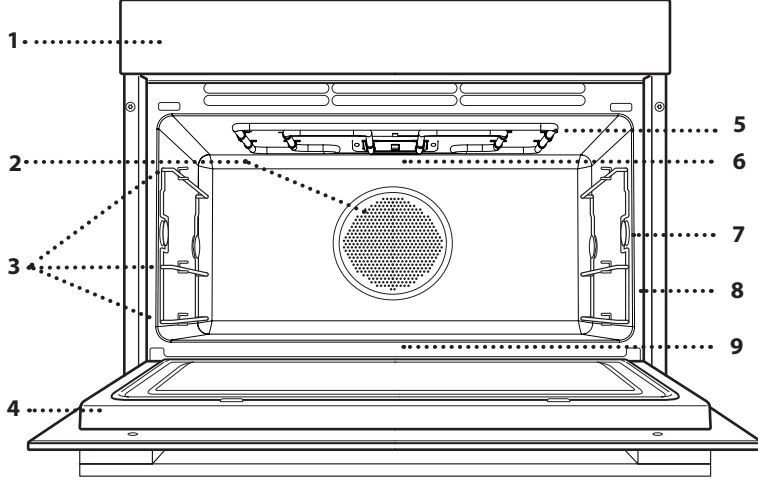


ÜRÜNÜMÜZÜ SATIN ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ



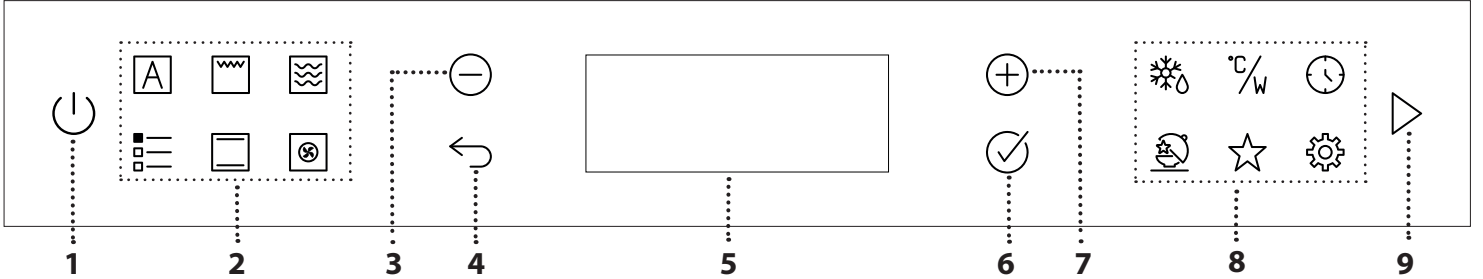
Cihazı kullanmadan önce, Güvenlik Talimatını dikkatli bir şekilde okuyun.

ÜRÜN TANIMI



1. Kontrol paneli
2. Dahili Fan (görünür değildir) ve Yuvarlak ısıtma elemanı (görünür değildir)
3. Raf kızakları (seviye fırının ön kısmında gösterilmiştir)
4. Kapak
5. Üst ısıtma elemanı/ızgara
6. Lamba
7. Et sondası yerleştirme noktası (varsa)
8. Tanıtım levhası (çıkarmayın)
9. Alt ısıtma elemanı (görünmez)

KONTROL PANELİNİN AÇIKLAMASI



1. ON / OFF (AÇIK / KAPALI)

Fırını açmak ve kapatmak ve etkin bir işlevi durdurmak için kullanılır.

2. MENÜ / İŞLEVLERE DOĞRUDAN ERİŞİM

İşlevlere ve menüye hızlı erişim için kullanılır.

3. GEZİNTİ DÜĞMESİ EKSI

Bir menüde gezinmek ve bir işlevin ayarlarını veya değerlerini azaltmak için kullanılır.

4. GERİ

Önceki menüye geri dönmek için kullanılır.

Piştirme sırasında, ayarların değiştirilebilmesine izin verir.

5. EKRAN

6. ONAYLA

Seçilen bir işlevi veya ayarlanan bir değeri onaylamak için kullanılır.

7. GEZİNTİ DÜĞMESİ ARTI

Bir menüde gezinmek ve bir işlevin ayarlarını veya değerlerini artırmak için kullanılır.

8. SEÇENEKLER / İŞLEVLERE DOĞRUDAN ERİŞİM

İşlevlere, ayarlara ve favorilere hızlı erişim için kullanılır.

9. BAŞLAT

Belirtilen veya temel ayarları kullanarak bir işlevi başlatmak için kullanılır.

AKSESUARLAR

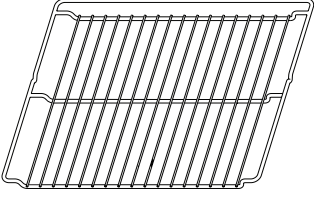
Piyasada mevcut diğer aksesuarları satın almadan önce, ısıya dayanıklı ve buğulamaya uygun olduklarından emin olun.

Buhar akışının yeterli olmasını sağlamak üzere, herhangi bir kabın üst kısmı ile pişirme bölmesinin

duvarları arasında en az 30 mm boşluk olduğundan emin olun.

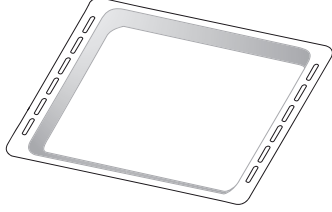
Mikrodalga işlevi sırasında aksesuarların sıcaklığı yükselebilir. Döngü sonunda aksesuarları tutarken koruma kullanılması önerilir

RAF



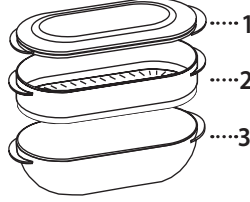
Tel raf, Mikrodalga pişirme dahil tüm pişirme modlarında kullanılabilir. Mikrodalga modunu kullanırken tel rafı her zaman 1. seviyeye (en altta bulunan kızak) yerleştirin. Yemeği doğrudan rafın üzerine yerleştirebilir veya bunu, fırın tepsilerini ve kalıpları veya ısıya ve mikrodalgaya dayanıklı diğer fırın kaplarını desteklemek için kullanabilirsiniz.

FIRIN TEPSİSİ



Fırın tepsisi "Mikrodalga" işlevi hariç tüm pişirme modlarında kullanılabilir. Her türlü yiyeceği kapsız pişirmek için kullanılabilir. Tel rafın altına yerleştirerek pişirme sırasında ortaya çıkan sıvıları toplamak için kullanın.

BUHAR TENCERESİ* (YALNIZCA BAZI MODELLERDE)



Balık veya sebze gibi yemekleri buharda pişirmek için, bunları sepete (2) yerleştirin ve doğru miktarda buhar elde etmek üzere buhar tenceresinin (3) tabanına içme suyu (100 ml) dökün. Patates, makarna, pilav veya tahıl gibi yemekleri haşlamak için, bunları doğrudan buhar tenceresinin altına yerleştirin (sepet gerekli değildir) ve pişirdiğiniz yemeğe uygun miktarda içme suyu ekleyin. En iyi sonuçlar için, buhar tenceresini temin edilen kapak ile (1) kapatın. Buhar tenceresini daima tel rafın üzerine 1. seviyede yerleştirin ve yalnızca uygun pişirme işlevleri veya mikrodalga işleviyle kullanın.

Aksesuar sayısı, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir.

*Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

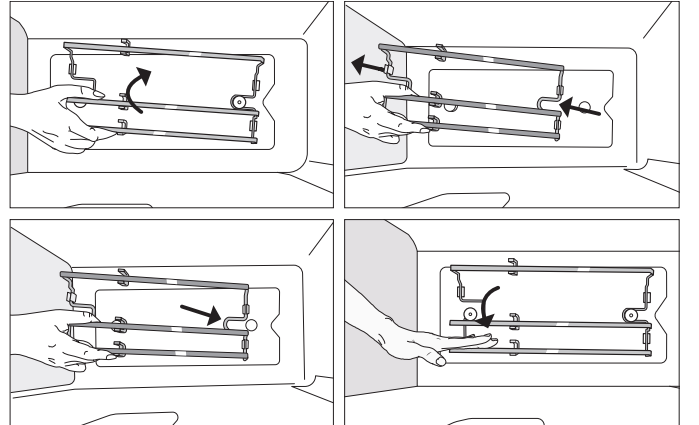
TEL RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

Tel rafı yukarıya doğru hafif eğimli tutarak ve yükseltilecek olan arka tarafını (yukarı bakan) önce yerleştirerek istediğiniz seviyeye takın. Ardından, rayların üzerinde yatay doğrultuda mümkün olduğunca ileriye kaydırın. Fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar, rayların üzerinde kaydırılarak, yatay olarak takılacaktır. Aksesuarları tamamen içeriye doğru tamamen itin ve cihaz kapağına değmediklerinden emin olun.

RAF KIZAKLARININ SÖKÜLMESİ VE TAKILMASI

Fırın iç haznesinin iki tarafında ikişer adet raf kızıağı yer alır. Düğme şekilli destekler üzerine sabitlenmiştir. Raf kızıakları temizliği kolaylaştırmak için çıkarılabilir.

1. Raf kızıaklarını sökmek için kızıağın dış kısmını sıkıca kavrayın ve arka destek üzerinde döndürürken yukarıya doğru çekerek yerinden çıkarın. Ardından tüm parçayı dışarı kaydırarak iç hazneden çıkarın.
2. Raf kızıaklarını yeniden konumlandırmak için arka kısmını arka destek üzerine kaydırın. Yerine takıldıktan sonra gövdeyi, raf kızıağı ön desteğe takılana kadar aşağı doğru itin.



İLK KULLANIM

1. DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açtığınızda dili ve saati ayarlamanız gerekecek: Ekranda "English" görüntülenecektir.



Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için ⊕ veya ⊖ seçeneğine basın ve istediğiniz dili seçin. Seçiminizi doğrulamak için ✓'a basın.

Lütfen dikkat edin: Dil, daha sonra ⚙️ seçeneğine basarak ulaşılacak olan "AYARLAR" menüsünde "DİL" seçilerek değiştirilebilir.

2. SAATİ AYARLAYIN

Dili seçtikten sonra, mevcut saati ayarlamanız gerekecektir: Ekranda saate ait iki rakam yanıp sönecektir.

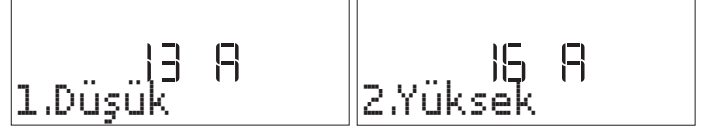


Mevcut saati ayarlamak için ⊕ veya ⊖ seçeneğine basın ve ardından ✓ seçeneğine basın: Ekranda dakikaya ait iki rakam yanıp sönecektir. Dakikayı ayarlamak için ⊕ veya ⊖ seçeneğine ve onaylamak için ✓ seçeneğine basın.

Lütfen dikkat edin: Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saati tekrar ayarlamanız gerekebilir. ⚙️ seçeneğine basarak ulaşılacak olan "AYARLAR" menüsünde "SAAT"ı seçin.

3. GÜÇ TÜKETİMİ AYARI

Fırın, 3 kW'den (16 A) yüksek bir değere sahip ev şebekesi ile uyumlu seviyede elektrik gücü tüketecek şekilde programlanmıştır: Evinizdeki güç seviyesi daha düşük ise, bu değeri azaltmanız gerekecektir (13 A). ⚙️ düğmesine basarak ulaşabileceğiniz AYARLAR menüsünden GÜÇ ögesini seçin ve ayarı yapın.



4. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz. Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın. "Hızlı Ön Isıtma" işlevini kullanarak, fırını yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'de ısıtın. Fırın ilk birkaç kullanımda veya kirlendiğinde koku ve duman oluşturabilir. İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

Lütfen dikkat edin: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

İŞLEVLER

A AUTO İŞLEVLERİ

AUTO işlevleriyle en iyi sonuçları elde etmek için yiyecek türünü ve ağırlığını veya miktarını seçmeniz yeterlidir. Fırın optimum ayarları otomatik olarak hesaplar ve pişirme sürerken gerektiğinde değiştirir.

Bu işlevi en iyi şekilde kullanmak için, ilgili pişirme tablosundaki göstergeleri takip edin.

Yiyeceklerdeki çeşitlilik nedeniyle pişirme süresi ortalama bir dereceye göre ayarlanmıştır. Yiyeceklerin içinin yeterince pişip pişmediğini kontrol etmenizi ve gerekirse uygun pişme seviyesine ulaşmak için pişirme süresini uzatmanızı tavsiye ederiz.

Bazı otomatik döngüler varsayılandan daha düşük veya yüksek bir pişirme seviyesi ayarlanmasına imkan tanır (Günlük Kullanım bölümündeki Pişirme Derecesi paragrafına bakınız).

REHEAT (YENİDEN ISITMA)

Dondurulmuş veya oda sıcaklığındaki hazır yemekleri yeniden ısıtmak için kullanılır. Fırın, en iyi sonuçları en kısa sürede almak için gereken ayarları otomatik olarak hesaplar. Yiyecekleri mikrodalgaya uygun ısıya dayanıklı bir tabağa koyun ve 1. seviyedeki tel rafın üzerine yerleştirin.

Yiyecek	Ağırlık/porsiyon/parça	Not
Tabakta Yemek	250 - 800 g	Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın. Tekrar ısıtma işleminin sonunda 1-2 dakikalık bekleme süresi, sonucu daima iyileştirir.
Lazanya [donmuş]	400g - 1,5 kg	Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın.
Çorba	100 - 800 g	Tek kapta üstü açık olarak ısıtın.
Su	100 - 500 g	Tek kapta üstü açık olarak ısıtın.

ERİT VE YUMUŞAT

Yiyecekleri eritmek ve yumuşatmak için. Fırın, en iyi sonuçları en kısa sürede almak için gereken ayarları otomatik olarak hesaplar. Yiyecekleri mikrodalgaya uygun ve ısıya dayanıklı bir kaba koyun ve 1. seviyedeki tel rafın üzerine yerleştirin.

Yiyecek	Ağırlık/porsiyon/parça	Not
Tereyağı Yumuşatma	100 - 500 g	En iyi sonucu elde etmek için tereyağını bir kabın içine koyun ve doğrudan tel rafın üzerine yerleştirin.
Dondurma Yumuşatma	100 - 500 g	Dondurma kabını doğrudan fırına koyduğumuzda, kullandığınız kabın mikrodalgaya uygun olduğundan emin olun.
Çikolata Eritme	100 - 500 g	En iyi sonucu elde etmek için çikolatayı parçalara ayırın. Eritme işlemini tamamlamak için sonunda çikolatayı karıştırın.
Peynir Eritme	100 - 500 g	En iyi sonucu elde etmek için peyniri parçalara ayırın. Eritme işlemini tamamlamak için sonunda peyniri karıştırın.

PIŞIRME TABLOSU

Birkaç çeşit yemek ve gıdayı pişirmek ve en kolay ve en hızlı bir şekilde optimum sonuç elde etmek için kullanılır. Bu işlevi en iyi şekilde kullanmak için, ilgili pişirme tablosundaki göstergeleri takip edin.

Kategori	Yiyecek	Ağırlık/porsiyon/parça	Not	Aksesuar
MAKARNA VE TAHILLAR	Makarna Haşlama	1 - 3 porsiyon	Makarna için tavsiye edilen pişirme süresini ayarlayın. Buhar tenceresinin alt kısmına tuzlu su ve makarnayı ekleyin ve buhar tenceresinin kapağını kapatın. Her porsiyon için yaklaşık 100 gr makarna kullanın. Her makarna porsiyonu için 400 gr su kullanın.	 + 
	Lazanya	600 g - 2,0 kg	Favori tarifinize göre hazırlayın. Üzerine beşamel sos dökün ve mükemmel kahverengiliği elde etmek için peynir serpin.	 + 
	Pilav	1 - 4 porsiyon	Pilav için tavsiye edilen pişirme süresini ayarlayın. Buhar tenceresinin alt kısmına su ve pirinci ekleyin ve kapağını kapatın. Her porsiyon için yaklaşık 100 gr pirinç kullanın. Her pirinç porsiyonu için 300 gr su kullanın.	 + 
ET	Siğir Eti Kızartma	800 g - 1,7 kg	Üstüne fırça ile yağ sürün ve tuz ve biberle ovalayın. Tercih ettiğiniz şekilde sarımsak ve baharatlarla terbiyeleyin. Pişirme sonrasında kesmeden önce en az 15 dakika dinlenmeye bırakın.	 + 
	Tavuk Fırın	800 g - 2,5 kg	Üzerine fırça ile yağ sürün ve tercih ettiğiniz şekilde terbiyelendirin. Tuz ve biberle ovalayın. Göğüs tarafı yukarı bakacak şekilde fırına yerleştirin.	 + 
	Buharda Pişirilmiş Tavuk Göğsü	100 - 500 g	Buhar tenceresinin alt kısmına 200 gr su ekleyin ve yiyecekleri buhar tenceresi sepetine eşit olarak dağıtın. Kapağını kapatın.	 + 
BALIK	Kızarmış Tüm Balık	400 g - 1,5 kg	Üzerine fırça ile yağ sürün ve tercih ettiğiniz şekilde terbiyelendirin.	 + 
	Kavrulmuş Balık Biftek	200 - 800 g	Üzerine fırça ile yağ sürün ve tercih ettiğiniz şekilde terbiyelendirin.	 + 
	Balık Filetosu Buğulama	100 - 500 g	Buhar tenceresinin alt kısmına 200 gr su ekleyin ve yiyecekleri buhar tenceresi sepetine eşit olarak dağıtın. Kapağını kapatın.	 + 

AKSESUARLAR						
	Raf	Tel raf üzerinde sıcak karşı dayanıklı tepsi	Damlama tepsisi / Pişirme tepsisi	Sıcak ve MW karşı dayanıklı kap	Buhar tenceresi ve kapak	Tüm buhar tenceresi

Kategori	Yiyecek	Ağırlık/porsiyon/ parça	Not	Aksesuar
SEBZELER	Dolmalar	600 g - 2,0 kg	Bir kaşık kullanarak sebzenin içini çıkartın ve sebze içi, kıyma ve rendelenmiş peynir karışımı ile doldurun. Tercih ettiğiniz şekilde sarımsak ve tuz ile terbiyeleyin ve baharatlarla lezzetlendirin.	 + 
	Patates Graten	400 g - 1,5 kg	Dilimleyin ve büyük bir kaba yerleştirin. Tuz ve biber ile terbiyelendirin ve üzerine krema dökün. Üzerine peynir serpin.	 + 
	Buharda Pişirilmiş Kök Sebzeler	100 - 800 g	Buhar tenceresinin alt kısmına yaklaşık 200 gr su ekleyin. Yiyeceği parçalar halinde kesin ve buhar tenceresi sepetine eşit olarak dağıtın. Kapağını kapatın.	 + 
	Buharda Pişirilmiş Sebzeler	100 - 800 g	Buhar tenceresinin alt kısmına yaklaşık 200 gr su ekleyin. Yiyeceği parçalar halinde kesin ve buhar tenceresi sepetine eşit olarak dağıtın. Kapağını kapatın.	 + 
	Buharda Sebzeler [donmuş]	100 - 800 g	Buhar tenceresinin alt kısmına 200 gr su ekleyin ve yiyecekleri buhar tenceresi sepetine eşit olarak dağıtın. Kapağını kapatın.	 + 
TUZLU HAMUR İŞLERİ	Dikdörtgen Dilim Tost Ekmeği	400 g - 1,0 kg	Favori beyaz ekmek tarifinize göre hamuru hazırlayın. Kabarmadan önce bir somun kabına yerleştirin. Fırının özel kabartma işlevini kullanın.	 + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Favori tarifinize göre pizza hamurunu hazırlayın. Fırının özel işlevini kullanarak kabarmaya bırakın. Hamuru hafifçe yağlanmış bir pişirme tepsisinde açın. Tercih ettiğiniz şekilde malzeme ekleyin.	
	Tuzlu Kek	800 g - 1,5 kg	Hamur tabağına 8-10 porsiyon hamur yerleştirin ve bir çatalla delin. Favori tarifinize göre hamuru doldurun.	 + 
TATLI HAMUR İŞLERİ	Sünger Kek	400 g - 1,2 kg	Yağsız pandispanya hamuru hazırlayın. Kaplanmış ve yağlanmış pişirme tavaına dökün.	 + 
	Muffin	1 ölçü	Favori tarifinize göre 16-18 parçalık bir hamur hazırlayın ve kağıt kalıpları doldurun. Fırın tepsi üzerine eşit olarak dağıtın.	
	Kurabiyeler	1 ölçü	500g un, 200g tuzlu tereyağı, 200g şeker ve 2 yumurta kullanarak bir ölçü hazırlayın. Meyve özünü ile çeşnilendirin. Soğumaya bırakın. Hamuru eşit bir şekilde yayın ve tercih ettiğiniz şekli verin. Kurabiyeleri bir pişirme tepsisine dizin.	
	Elmalı Pay	800 g - 1,5 kg	Hamuru pasta tabağının içine yayın ve meyvenin suyunu çekmesi için alt kısmına ekmek kırıntıları serpin. Şeker ve tarçın ile karıştırılmış doğranmış taze meyve ile doldurun. Hamur parçalarını kapak yapacak şekilde açın, kenarlarını kapatın ve üzerine fırça ile yumurta sürün.	 + 
	Çikolatalı kek	1 ölçü	Favori tarifinize göre hazırlayın. Pişirme kağıdı ile kaplı pişirme tavaına hamuru yayın.	
	Patlamış mısır	90 - 100 g	Poşeti daima doğrudan tel raf üzerine yerleştirin. Bir defada sadece bir poşet mısır patlatın.	
YUMURTA & ÇEREZLER	Omlet	2 - 10 parça	Favori tarifinize göre hazırlayın ve tek bir kap içine yerleştirin.	 + 

AKSESUARLAR	 Raf	 Tel raf üzerinde ısıya karşı dayanıklı tepsisi	 Damlama tepsi / Pişirme tepsi	 Isıya ve MW karşı dayanıklı kap	 Buhar tenceresi ve kapak	 Tüm buhar tenceresi
-------------	---	--	---	--	--	---



GRILL (IZGARA)

Esmerleştirmek, ızgarada pişirmek ve graten yapmak için kullanılır. Pişirme sırasında yemeği çevirmenizi öneriyoruz.

Önerilen aksesuarlar: tel raf

YIYECEK	GRILL SEVİYESİ	SÜRE (dk.)
Tost	Yüksek	5 - 6



MICROWAVE (MİKRODALGA)

Ürünün doğru şekilde işlev görmesini sağlamak için mikrodalga işlevini yalnızca ürün içinde yiyecek veya içecek varken kullanın.

Gereken aksesuarlar: tel raf, mikrodalgaya uygun ve ısıya dayanıklı kap.

GÜÇ (W)	TAVSİYE EDİLEN İŞLEM
1000	İçecekleri veya su içeriği yüksek diğer yiyecekleri hızlıca yeniden ısıtma. Eğer yiyecek yumurta ve krema içeriyorsa, daha düşük bir güç seviyesi seçin.
750	Sebze pişirme.
600	Et, balık ve karıştırılmayan yiyecekler pişirme.
500	Et sosları veya peynir veya yumurta içeren sosları pişirme. Etli börekleri veya fırında makarnayı terbiyelemek için kullanılır.
350	Yavaş, hassas pişirme. Tereyağı veya çikolata eritmek için mükemmeldir.
160	Donmuş yiyeceklerin buzunu çözme veya tereyağı ve peyniri yumuşatma.
90	Dondurmayı yumuşatma.

İŞLEM	YIYECEK	GÜÇ (W)	SÜRE (dk.)
Yeniden Isıtma	2 fincan	1000	1 - 2
Piştirme	Sünger kek	750	5 - 6
Piştirme	Yumurta kreması	500	10 - 12
Piştirme	Rulo köfte	600	15 - 25



DİĞER İŞLEVLER MENÜSÜ

GELENEKSEL İŞLEVLER

HIZLI ÖN ISITMA

Bir pişirme çevriminden önce fırını hızlıca önceden ısıtmak için kullanılır. Yemeği fırına yerleştirmeden önce işlevin tamamlanmasını bekleyin. Ön ısıtma sona erdiğinde, fırın otomatik olarak "Fanlı Hava" işlevini seçecektir.

Gereken aksesuarlar: tava ile tel raf veya pişirme tepsisi

TURBO IZGARA

Mükemmel sonuçlar için, ızgara ve fırın hava konveksiyonu işlevlerini bir araya getirir. Pişirme sırasında yemeği çevirmenizi öneriyoruz.

Önerilen aksesuarlar: tel raf

KONVEKSİYONLU

Etleri, içi dolgulu kekleri ve çörekleri tek rafta pişirmek için kullanılır. İşlevde en iyi sonuçları elde etmek için ön ısıtma aşaması bulunur: yiyecekleri yerleştirmeden önce ön ısıtmanın tamamlanmasını bekleyin.

Gereken aksesuarlar: tava ile tel raf veya pişirme tepsisi

MW KOMBİ FONKSİYONLARI

IZGARA + MD

Mikrodalga ve ızgara işlevlerini bir araya getirerek, yemekleri hızlı bir şekilde pişirmek ve graten yapmak için kullanılır.

Gereken aksesuarlar: tel raf (1. seviye), mikrodalgaya uygun ve ısıya dayanıklı kap.

TURBO GRILL + MW (TURBO IZGARA + MD)

Mikrodalga, ızgara ve fırın hava konveksiyonunu bir araya getirerek, yemeğinizi hızlı bir şekilde pişirmek ve esmerleştirmek için kullanılır.

Gereken aksesuarlar: tel raf (1. seviye), mikrodalgaya uygun ve ısıya dayanıklı kap.

YIYECEK	GÜÇ (W)	GRILL SEVİYESİ	SÜRE (dk.)
Kızarmış Tavuk	350	Orta	20 - 30

*Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin

ALT VE ÜST+MD

Geleneksel fırın ve mikrodalgayı bir araya getirerek, fırın yemeklerini daha hızlı hazırlamak için kullanılır.

Gereken aksesuarlar: tel raf (1. seviye), mikrodalgaya uygun ve ısıya dayanıklı kap.

ZORUNLU HAVA+MD

Sürekli sıcak hava devridaimi ve mikrodalga kullanarak tek rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

Gereken aksesuarlar: tel raf (1. seviye), mikrodalgaya uygun ve ısıya dayanıklı kap.

KONVEKSİYONLU PİŞİRME + MW

Mikrodalga, alt ve üstten ısıtma ve hava konveksiyonunu bir araya getirerek, sıvı dolgulu tüm yemekleri hızlı bir şekilde pişirmek için kullanılır.

Gereken aksesuarlar: tel raf (1. seviye), mikrodalgaya uygun ve ısıya dayanıklı kap.



GELENEKSEL

Herhangi bir yiyeceği tek raf seviyesinde hem üstten hem alttan ideal seviyede pişirmek ve kızartmak için kullanılır. İşlevde en iyi sonuçları elde etmek için ön ısıtma aşaması bulunur: yiyecekleri yerleştirmeden önce ön ısıtmanın tamamlanmasını bekleyin.

Gereken aksesuarlar: pişirme tepsisi veya tel raf ve ısıya dayanıklı kap.

YIYECEK	SIC. (°C)	SÜRE (dk.)
Kap Kek / Küçük Kek	160	20 - 25
Kurabiyeler	165	15 - 20



FANLI HAVA

Sıcak hava devridaimi olmadan tatlı ve et pişirmek için kullanılır. İşlevde en iyi sonuçları elde etmek için ön ısıtma aşaması bulunur: yiyecekleri yerleştirmeden önce ön ısıtmanın tamamlanmasını bekleyin. Birden fazla rafta aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılabilir. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir. Gereken aksesuarlar: pişirme tepsisi veya tel raf ve ısıya dayanıklı kap.



DEFROST (BUZ ÇÖZME)

Farklı yiyecek türlerinin hızla buzunu çözmek için kullanılır. En iyi sonucu elde etmek için her zaman yiyeceği bir kabın içine koyun ve doğrudan tel rafın üzerine yerleştirin. Sonunda yemeği 5 dakika dinlendirin.

GIDA	AĞIRLIK
Zamanlı Buz Çözme	-
Et	100g - 2,0 kg
Tavuk	100g - 3,0 kg
Balık	100g - 2,0 kg



ÖZEL FONKSİYONLAR

SICAK TUTMA

Et, kızartma veya kekler de dahil olmak üzere, yeni pişirilmiş yemekleri sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

KABARTMA

Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.

Gereken aksesuarlar: tel raf ve ısıya dayanıklı kap.

YOGURT (YOĞURT)

Yoğurt yapmak için kullanılır.

Gereken aksesuarlar: tel raf ve ısıya dayanıklı kap.

DEHİDRASYON

Meyve ve sebzeleri kurutmak için. İnce dilimler halinde kesin ve doğrudan tel rafın üzerine yerleştirin.

Gereken aksesuarlar: tel raf

BÜYÜK ET

Büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Her iki tarafının da eşit kızarması için pişirme sırasında etin çevrilmesi önerilir. Tamamen kurumayı önlemek için etin ara sıra kendi suyuyla ıslatılması önerilir.

Gereken aksesuarlar: 2. seviyede pişirme tepsisi.

EKO DÖNGÜ

İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetolarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Bu ECO işlevi kullanılırken, pişirme sırasında ışık kapalı kalacaktır. ECO Program kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.

Gereken aksesuarlar: tala ile tel raf veya pişirme tepsisi.

OTOMATİK HİDRO TEMİZLEME

Bu özel düşük sıcaklıkta temizleme çevrimi sırasında salınan buharın etkisiyle, kirlerin ve yemek artıklarının kolayca temizlenmesi sağlanır. Fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve işlevi yalnızca fırın soğukken etkinleştirin.

PIŞIRME 3

Aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri tat veya kokuların birbirine karışmasını önleyerek aynı anda üç seviyede pişirmek için kullanılır.

Bu işlev kurabiye, turta, dondurulmuş pizzaa pişirmek ve tam bir öğün hazırlamak için kullanılabilir. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.

KURABİYELER

En iyi sonucu elde etmek için işlevi benzer türde üç tepsili kurabiye pişirirken kullanın. İşlevde ön ısıtma uygulanır. Üç tepsili fırından aynı anda çıkarın.

TURTA

En iyi sonucu elde etmek için işlevi benzer türde üç tepsili turta pişirirken kullanın. İşlevde ön ısıtma uygulanır. Üç tepsili fırından aynı anda çıkarın.

PIZZA (donmuş)

En iyi sonucu elde etmek için işlevi benzer türde üç tepsili dondurulmuş pizza pişirirken kullanın. İşlevde ön ısıtma uygulanır. Üç tepsili fırından aynı anda çıkarın.

PIŞIRME 3 MENÜ 1

Bu döngü et bazlı tam bir öğün ve bir tatlı pişirmek için kullanılır. Fırın önceden ısıtılır.

Tam öğün örneği Tercihinize göre hazırladığınız bir meyveli turtayı yuvarlak tavaya koyun ve 3. seviyedeki tel rafa yerleştirin. Tercihinize göre hazırladığınız lazanyayı (1,5-2kg) tavaya koyun ve 2. seviyedeki tel rafa yerleştirin. 6-10 adet piliç bageti küp küp doğranmış patateslerle birlikte (500-800g) hazırlayın ve pişirme tavasını doğrudan 1. seviyeye yerleştirin. Ön ısıtmadan sonra tüm yemekleri aynı anda pişirin. 50-60 dakika sonra turtayı çıkarın, 60-70 dakika sonra lazanyayı çıkarın, 80-90 dakika sonra patatesli tavuğu çıkarın.

PIŞIRME 3 MENÜ 2

Bu döngü balık veya vejetaryen içerikli tam bir öğün ve yanında bir tatlı pişirmek için kullanılır. Fırın önceden ısıtılır.

Tam öğün örneği

Tercihinize göre hazırladığınız bir meyveli turtayı yuvarlak tavaya koyun ve 3. seviyedeki tel rafa yerleştirin. Tercihinize göre hazırladığınız pesto lazanyayı veya cannelloni (1,5-2kg) metal veya payreks tepsiye koyun ve 2. seviyedeki tel rafa yerleştirin. Folyo içinde balık fileto (700-900g) ve dilimlenmiş sebzeler (600-900g) hazırlayın ve doğrudan 1. seviyedeki pişirme tepsisine yerleştirin. Ön ısıtmadan sonra tüm yemekleri aynı anda pişirin. 45-55 dakika sonra turtayı çıkarın, 55-65 dakika sonra lazanyayı çıkarın, 60-70 dakika sonra patatesli tavuğu çıkarın.

DİĞER İŞLEVLER



DAKİKA ÖLÇER

Bir işlevi etkinleştirmeden zaman tutmak için kullanılır.



FAVORI

9 favori işlevin listesini çağırmak için kullanılır.



AYARLAR

Fırının ayarlarını düzenlemek için kullanılır.

"ECO" modu etkin iken, enerji tasarrufu sağlamak üzere ekran parlaklığı düşürülecek ve 1 dakika sonra ışık kapanacaktır.

"DEMO" modu "On" (Açık) konumda iken, tüm komutlar etkin ve menüler kullanılabilir, fakat fırın ısınmaz. Bu modu devre dışı bırakmak için, "AYARLAR" menüsünden "DEMO"ya girin ve "Off"u (Kapalı) seçin.

"FABRİKA AYARLARI" seçildiğinde, ürün kapanır ve ardından ilk açıldığı durumuna geri döner. Tüm ayarlar silinecektir.

GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN

Fırını açmak için  'e basın: ekranda, son çalışan ana işlev veya ana menü gösterilecektir.

İşlevler, ana işlevlerden birinin simgesine basarak veya bir menüde gezinerek seçilebilir. Bir menüde yer alan bir işlevi seçmek için, istediğiniz işlevi seçmek için  veya  seçeneğine basın, ardından onaylamak için  'e basın.

Lütfen dikkat edin: Bir işlev seçildiğinde, ekranda, her işlev için en uygun seviye önerilecektir.

2. İŞLEVİ AYARLAYIN

İstediğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz. Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar sıra ile görüntülenecektir.  'e basmanız, önceki ayarı tekrar değiştirmenizi sağlar.

SICAKLIK / GÜÇ



Ekranda değer yanıp söndüğünde, değiştirmek için  veya  seçeneğine basın, ardından onaylamak için  seçeneğine basın ve takip eden ayarlarla devam edin (mümkünse).

Mikrodalga gücü veya grill seviyesi, aynı şekilde ayarlanabilir.

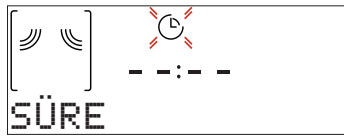
Izgara için tanımlanmış üç güç seviyesi vardır: 3 (yüksek), 2 (orta), 1 (düşük).



Lütfen dikkat edin: İşlev etkinleştirildikten sonra, sıcaklık  veya  kullanılarak değiştirilebilir.

Diğer işlevlerle birleştirildiğinde, mikrodalga gücü maks. 500 W'a düşürülecektir.

SÜRE



 simgesi ekranda yanıp söndüğünde, istediğiniz pişirme süresini ayarlamak için  veya  'e basın ve ardından onaylamak için  'e basın.

Lütfen dikkat edin: Ayarlanmış olan pişirme süresini, pişirme sırasında  'e basarak ayarlayabilirsiniz: değiştirmek için  veya  'e basın ve ardından onaylamak için  'e basın.

Mikrodalga olmayan işlevlerde, pişirme işlemini manuel olarak (zaman ayarsız) yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlamak zorunda değilsiniz: Onaylamak için  veya  'e basın ve işlevi başlatın. Bu modu seçtiğinizde, gecikmeli başlatmayı programlayamazsınız.

BITİŞ SAATİ (GECİKMELİ BAŞLATMA)

"Alt ve Üst" veya "Zorunlu Hava" gibi mikrodalgayı etkinleştirmeyen işlevlerde, bir pişirme süresi ayarladıktan sonra, bitiş saatini programlamak suretiyle işlevin başlatılmasını geciktirebilirsiniz.

Mikrodalga işlevlerinde, bitiş saati, süreye eşittir. Ekranda  simgesi yanıp sönerken, bitiş saati gösterilir.



Pişirme işleminin sona ermesini istediğiniz saati ayarlamak için  veya  'e basın, ardından onaylamak için  'e basın ve işlevi etkinleştirin. Yemeği fırına yerleştirin ve kapağı kapatın: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayacaktır.

Lütfen dikkat edin: Gecikmeli bir pişirme başlatma süresinin programlanması, fırının ön ısıtma aşamasını devre dışı bırakacaktır: Fırın, istediğiniz sıcaklığa aşamalı olarak ulaşacaktır; yani pişirme süreleri, beklenenden biraz daha uzun olacaktır. Bekleme sırasında, programlanan bitiş saatini değiştirmek için  veya  'e basabilirsiniz veya diğer ayarları değiştirmek için  'e basabilirsiniz. Bilgileri görüntülemek için  'e basarak, bitiş saati ve süre arasında geçiş yapılabilir.

3. AUTO İŞLEVLERİ

Bu işlevler, mevcut tüm yemekleri pişirmek, rostolamak veya fırınlamak için en iyi pişirme modu, sıcaklık ve süreyi otomatik olarak seçer. Gerekliğinde, optimum sonuç elde etmek için yiyeceğin özelliğini belirtmeniz yeterlidir.

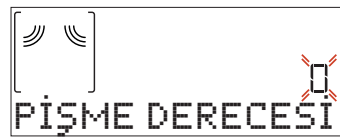
AĞIRLIK / PORSİYONLAR / ÖLÇÜ / PARÇALI



İşlevi doğru şekilde ayarlamak için, ekrandaki talimatları izleyin, komut verildiğinde, istediğiniz değeri ayarlamak için  veya  'e basın ve ardından onaylamak için  'e basın.

ETİN PİŞMESİ

Bazı AUTO işlevlerinde pişme derecesi seviyesi ayarlanabilir.



Komut istemi verildiğinde, az pişmiş (-1) ile iyi pişmiş (+1) arasında istediğiniz seviyeyi seçmek için  veya  'e basın. Onaylamak için  veya  'e basın ve işlevi başlatın.

4. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

Herhangi bir zamanda, varsayılan değerler istediğiniz gibiyse veya istediğiniz ayarları uyguladıktan sonra, işlevi etkinleştirmek için  'e basın.

Geciktirme aşamasında, bu aşamayı atlamak ve işlevi derhal başlatmak için  'e basın.

Lütfen dikkat edin: Etkinleştirilmiş olan işlevi, herhangi bir anda  'e basarak durdurabilirsiniz.

Fırın sıcaksa ve fırın belirli bir maksimum sıcaklık gerektiriyorsa, ekranda bir mesaj görüntülenecektir. Önceki ekrana geri dönmek için  'e basın ve farklı bir işlev seçin veya tamamen soğumasını bekleyin.

JET START

Fırın kapalı iken, mikrodalga işlevi ile 30 saniye boyunca tam güçte (1000 W) pişirmeyi etkinleştirmek için ▷ 'e basın.

5. ÖN ISITMA

Bazı işlevler, fırın ön ısıtma aşamasına sahiptir. Bu işlev başlatıldığında, ekranda, ön ısıtma aşamasının etkinleştirildiği bildirilir.



Bu aşama bittiğinde, sesli bir sinyal duyulacak ve fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığı ekranda gösterilerek, yemeğin yerleştirilmesi istenecektir. Bu noktada, kapağı açın, yemeği fırına yerleştirin, kapağı kapatın ve ⌚ veya ▷ 'e basarak pişirmeyi başlatın. Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir. Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, duraklatılacaktır.

Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez. Fırının ulaşmasını istediğiniz sıcaklığı, her zaman ⊕ veya ⊖ 'yi kullanarak değiştirebilirsiniz.

6. PİŞİRMİYİ DURDURUN/YEMEK EKLEYİN VEYA YEMEĞİ ÇEVİRİN

DURAKLAT

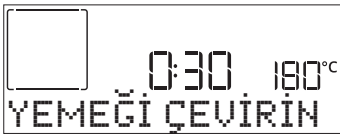
Kapak açıldığında, ısıtma elemanları devre dışı bırakılarak, pişirme işlemi geçici olarak duraklatılacaktır.

Pişirme işlemini sürdürmek için, kapağı kapatarak, ▷ 'e basın.

Lütfen dikkat edin: AUTO işlevleri sırasında kapağı yalnızca Komut verildiğinde açın.

YEMEK EKLEYİN VEYA YEMEĞİ ÇEVİRİN

Bazı AUTO Pişirme tarifleri yemeğin ön ısıtma aşamasından sonra eklenmesini veya pişirme işlemini tamamlamak için malzemelerin eklenmesini gerektirecektir. Aynı şekilde, pişirme sırasında yemeğin çevrilmesine veya karıştırılmasına yönelik komut istemleri olacaktır.

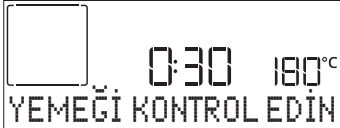


Sesli bir sinyal duyulacak ve yapılacak işlem ekranda gösterilecektir.

Kapağı açın, ekranda komut verilen işlemi yapın ve kapağı kapatın, ardından pişirmeyi sürdürmek için ▷ 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Çevirme gerektiğinde, hiçbir işlem yapılmazsa bile fırın 2 dakika sonra pişirmeyi sürdürecektir. "YEMEK EKLEYİN" aşaması 2 dakika sürer: herhangi bir işlem yapılmazsa, işlev sonlandırılacaktır.

Aynı şekilde, pişirmenin tamamlanmasına doğru, fırın yemeği kontrol etmenizi isteyecektir.



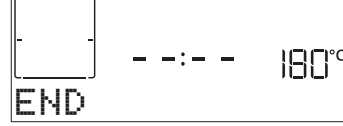
Sesli bir sinyal duyulacak ve yapılması gereken işlem

ekranda gösterilecektir. Yemeği kontrol edin, kapağı kapatın ve pişirmeyi sürdürmek için ▷ veya ⌚ 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Bu işlemleri atlamak için ▷ 'e basın. Aksi halde, herhangi bir işlem yapılmadan belli bir süre geçtikten sonra, fırın pişirmeyi sürdürecektir.

7. PİŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.



Pişirme işlemini manuel modda (zaman ayarsız) sürdürmek için ▷ 'e basın veya yeni bir süre ayarlamak suretiyle pişirme süresini uzatmak için ⊕ 'e basın. Her iki durumda da, pişirme parametreleri korunacaktır.

8. FAVORİLER

Fırının kullanımını kolaylaştırmak için, 20 adede kadar favori işlev kaydedilebilir. Pişirme tamamlandığında, ekranda, favoriler listenize 1 ile 20 arası bir rakama işlevi kaydetmeniz istenecektir.



Bir işlevi favori olarak kaydetmek ve mevcut ayarları gelecekte kullanmak üzere saklamak isterseniz, ⌚ 'e basın; aksi halde, isteği göz ardı etmek için ↵ 'e basın. ⌚ 'e basıldığında, rakam konumunu seçmek için ⊕ veya ⊖ 'e basın, daha sonra onaylamak için ⌚ 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Hafıza dolu veya seçilen numara halihazırda alınmış ise, fırın, önceki işlevin üzerine yazmayı onaylamanızı isteyecektir.

Kaydettiğiniz işlevleri sonradan çağırmak için, ☆ 'e basın: Ekranda, favori işlevler listeniz gösterilecektir.



İşlevi seçmek için ⊕ veya ⊖ 'e basın, ⌚ 'e basarak onaylayın ve ardından, etkinleştirmek için ▷ 'e basın.

9. OTOMATİK HİDRO TEMİZLEME İŞLEVİ

🧼 simgesine basın ve "Otomatik Hidro Temizleme" işlevini seçin.



İşlevi etkinleştirmek için ▷ 'e basın: ekranda, en iyi temizlik sonuçlarını elde etmek için yapmanız gereken işlemlerle ilgili olarak yönlendirmeler verilecektir: Yönergeleri izleyin ve işiniz bittiğinde ⌚ 'e basın.

Tüm adımlar tamamlandıktan sonra, gerektiğinde, temizleme çevrimini etkinleştirmek için ▷ 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Nihai temizlik sonucunu olumsuz etkileyebilecek olan su buharı kaybını önlemek için, temizlik çevrimi sırasında fırının kapağının açılmaması önerilir.

Çevrim tamamlandığında ekranda uygun bir mesaj yanıp sönmeye başlayacaktır. Fırını soğumaya bırakın ve ardından iç yüzeylerini bir bez veya süngerle kurulayın.

10. DAKİKA ÖLÇER

Fırın kapatıldığında, ekran, zaman ayarı olarak kullanılabilir. Bu işlevi etkinleştirmek için, fırının kapalı olduğundan emin olun ve  simgesine basın:  simgesi ekranda yanıp sönecektir.



İstediğiniz uzunlukta süreyi ayarlamak için  veya  'e basın ve ardından zaman ayarını etkinleştirmek için  'e basın.

Dakika ölçer seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacak ve bu durum ekranda gösterilecektir. Dakika ölçer etkinleştirildikten

sonra, bir işlevi de seçebilir ve etkinleştirebilirsiniz. Fırını açmak için  'e basın ve ardından istediğiniz işlevi seçin. İşlev başlatıldığında, zaman ayarı, işleve müdahale etmeden bağımsız bir şekilde geri saymayı sürdürecektir. Bu aşamada, arka planda geri saymayı sürdürecektir. Bu aşamada, arka planda geri saymayı sürdürmek mümkün değildir (sadece  simgesi görüntülenecektir). Dakika ölçer ekranını tekrar açmak için, halihazırda etkin olan işlevi durdurmak üzere  'e basın.

11. TUŞ KİLİDİ

Tuşları kilitlemek için en az üç saniye basılı tutun. Tuş kilidini açmak için bu işlemi tekrarlayın.



Lütfen dikkat edin: Bu işlev, pişirme sırasında da etkinleştirilebilir. Güvenlik nedenlerinden ötürü,  düğmesine basılarak fırın herhangi bir zamanda kapatılabilir.

DİKKAT!

Mikrodalga fırını kullanırken aşağıdaki talimatlara uyun.

- Pişirme bölmesi duvarına metal temas etmesi cihaza zarar verebilecek veya kapağın iç camını tahrip edebilecek kıvılcımlar oluşmasına neden olabilir.
- Bardak içindeki çay kaşıkları gibi metal parçalar pişirme bölmesi duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm mesafede durmalıdır. Doğrudan birbirinin üzerine yerleştirilen aksesuarlar kıvılcım oluşmasına neden olur.

- Izgarayı damlama tavasıyla birleştirerek kullanmayın.
- Aksesuarları sadece belirtilen yüksekliklere yerleştirin.
- Kıvılcım oluşabilir ve pişirme bölmesine zarar verebilir.
- Cihaz içine alüminyum tepsi sokmayın.
- Cihazın pişirme bölmesinde yiyecek olmadan çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur.
- Mikrodalga fırını içine yiyecek koymadan çalıştırmayın. Bunun tek istisnası tabakların uygunluğu için yapılan kısa testlerdir.

FAYDALI İPUÇLARI

MİKRODALGA İLE PİŞİRME İPUÇLARI

Mikrodalgalar, yemeğin içine belli bir derinliğe kadar girebilir, bu nedenle aynı anda birden fazla yiyecek pişirirken, mikrodalgaların maksimum yüzey alanına ulaşabilmesi için bunları mümkün olduğunca aralıklı olarak yerleştirin.

Küçük parçalar, büyük parçalara göre daha hızlı pişer: eşit pişirmek için yiyecekleri eşit büyüklükte parçalar halinde kesin.

Çoğu yiyecek, mikrodalga ile pişirme sona erdikten sonra da pişmeye devam edecektir. Dolayısıyla, pişirmeyi tamamlamak için daima bekleme süresi uygulayın.

Yiyecek paketlerini mikrodalga ile pişirmek üzere fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerdeki ambalaj bağlarını çıkarın.

Paketin pişirme sırasında oluşacak buhar nedeniyle patlamasını önlemek ve basıncı hafifletmek için, plastik film çizilmeli veya bir çatalla delinmelidir.

SIVILAR

Sıvılar, gözle görülür bir şekilde kabarcıktanmadan, kaynama noktasından fazla ısınabilir. Bu, sıcak sıvıların aniden taşmasına yol açabilir. Bunu önlemek için, dar boğazlı kaplar kullanmaktan kaçının, kabı mikrodalga fırına koymadan önce sıvıyı karıştırın ve bir çay kaşığı kabın içerisinde bırakın.

Isıttıktan sonra, kabı dikkatli bir şekilde mikrodalga fırından çıkarmadan önce tekrar karıştırın.

DONMUŞ YEMEK

En iyi sonuçları elde etmek için buzun doğrudan tel raf üzerinde çözündürülmesini tavsiye ediyoruz. Gerekirse, mikrodalgaya uygun hafif, plastik bir kap kullanılabilir.

Kaynatılmış yiyecekler, turlüler ve et bazlı soslar buz çözme işlemi sırasında ara sıra karıştırılırsa daha kısa sürede çözülür. Buzları çözüldükçe yiyecekleri birbirinden ayırın: ayrılan kısımların buzu daha hızlı çözülecektir.

BEBEK MAMALARI

Bebek maması kabında veya biberonda yemek veya sıvı ısıtırken, bebeğinize vermeden önce daima çalkalayın ve sıcaklığını kontrol edin. Bu şekilde, ısı eşit şekilde dağılacak ve bebeğin haşlanma veya yanma riski önlenecektir.

Isıtmadan önce kabın kapağını veya şişenin emzik kısmını çıkardığınızdan emin olun.

KEKLER VE EKMEK

Kekler ve ekmek ürünleri için "Zorunlu Hava" işlevinin kullanılmasını, bununla birlikte sıvı içeren kekler için "Konveksiyonlu" işlevini öneriyoruz. Alternatif olarak, pişirme sürelerini kısaltmak için, ürünlerinizin yumuşaklığını ve kokusunu korumak üzere mikrodalga maksimum 160 W gücüne ayarlanmış olarak "Zorunlu Hava + MD" işlevini seçin.

"Zorunlu Hava" ve "Konveksiyonlu" işlevleriyle, koyu renkli metal kek kalıpları kullanın ve bunları temin edilmiş olan rafın üzerine yerleştirin.

ET VE BALIK

Etin veya balığın iç kısmının yumuşak ve sulu kalmasını sağlarken yüzeyi hızlıca mükemmel bir şekilde kızartmak için, konveksiyonlu ısıtma ve mikrodalga ile pişirmeyi bir araya getiren işlevlerin kullanılmasını öneriyoruz.

Olası en iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için, mikrodalga güç seviyesini 160W olarak ayarlayın.

TEMİZLİK VE BAKIM

Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğuduğundan emin olun.

Buharlı temizleyiciler kullanmayın.
Koruyucu eldiven kullanın.

Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın.

Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirilmeden önce, bu fırın şebeke elektrik kaynağından ayrılmalıdır.

DIŞ YÜZEYLER

- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
- Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

İÇ YÜZEYLER

- Her kullanımdan sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi sonucu oluşan yoğunlaşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.

- İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Otomatik Hidro Temizleme" işlevini etkinleştirin.
- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.

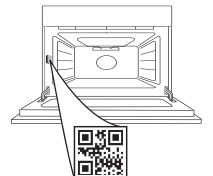
AKSESUARLAR

Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

SORUN GİDERME

Sorun	Olası neden	Çözüm
Ekranda 'F' harfi ve F4E1 haricinde bir rakam veya harf görünmüyor.	Fırın arızası.	Çağrı Merkezi ile iletişime geçin ve 'F' harfini takip eden numarayı belirtin.
Fırın açılmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda görüntülenen metin net değil ve bozuk gibi görünmüyor.	Bir başka dil ayarlanmıştır.	Çağrı Merkezi ile İletişime Geçin
Fırın, kapalı iken bile ses çıkarır.	Soğutucu fan etkin.	Kapağı açın veya soğutma işlemi sona erene kadar tutun veya bekleyin.
Fırın ısınmıyor.	"DEMO" modu "On" (Açık) konumda iken, tüm komutlar etkin ve menüler kullanılabilir, fakat fırın ısınmaz. 60 saniyede bir ekranda DEMO görüntülenir.	"AYARLAR"dan "DEMO"ya girin ve "Off"u (Kapalı) seçin.

Satış Sonrası Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.



400020026338

Müşteri Memnuniyeti Politikası

Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarımız:

Çağrı Merkezimiz:

0850 210 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)

Diğer Numaramız:

0216 585 8 888

- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

- Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

- Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlama-
dan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Whatsapp Numaramız: 0544 444 0 888

Faks Numaramız: 0216 423 2353

Web Adresimiz: www.arcelik.com.tr

E-posta Adresimiz:

musteri.hizmetleri@arcelik.com.tr

Destek ve Bilgi Merkezi:

<https://destekvebilgimerkezi.arcelik.com.tr/s/>

Sosyal Medya Hesaplarımız:

<https://www.instagram.com/arcelik/>

<https://x.com/arcelik>

<https://www.facebook.com/arcelik/>

<https://www.youtube.com/user/tvarcelik>

Posta Adresimiz:

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6 34445,

Sütlüce / İSTANBUL

Bayilerimiz:

<https://www.arcelik.com.tr/arcelik-bayileri>

Yetkili Servislerimiz:

<https://www.arcelik.com.tr/yetkili-servisler/>

- Online servis randevusu almak için,

- <http://digital.arcelik.com.tr>

- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.

- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Arçelik'e ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.

Müşteri Hizmetleri sürecimiz:

Müşterilerimizin istek ve önerilerini;

- İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.

- Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.

- Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.

Arçelik olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.

Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız. Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.

Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.

Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.

Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.

İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Hizmet talebinin değeriendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



Web sitesi



0850 210 0 888
Çağrı merkezi



Yetkili Servis



musteri.hizmetleri
@arcelik.com.tr



Yetkili Satıcı



Faks
0216 423 2353

2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

- Hizmet talebi analizi
- Hizmet hakkında müşterinin bilgilendirilmesi (Keşif,nakliye,montaj,bilgi,onarım,değişim vb.)
- Hizmet hakkında gerekli işlemin gerçekleştirilmesi

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
değil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

- 1)** Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 2)** Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- 3)** Malın kullanıldığı yerin elektrik (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 4)** Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 5)** Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 6)** Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,
- 7)** Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumlarında mala verilmiş garanti sona erecektir.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

Beko Europe Management Srl
Via Aldo Moro, 5
21024 Cassinetta di Biandronno (VA)

Menşei : İtalya

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2- Mala ilişkin tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - a. Sözleşmeden dönme,
 - b. Satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - ç. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketici bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - a Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - a Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - a Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesin satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6- İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanincaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda tüketici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmanın;

Ünvanı : Arçelik A.Ş.
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,
Sütlüce / İSTANBUL
Telefon : (0-216) 585 8 888
Fax : (0-216) 423 23 53
web adres : www.arcelik.com.tr

Malın

Markası : Arçelik
Cinsi :
Modeli :
Bandrol ve Seri No :
Garanti Süresi : 3 yıl
Azami Tamir Süresi : 20 iş günü

GENEL MÜDÜR

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.



Satıcı Firmanın;

Ünvanı : Arçelik A.Ş.
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,
Sütlüce / İSTANBUL
Telefon : (0-216) 585 8 888
Fax : (0-216) 423 23 53
e-posta : www.arcelik.com.tr

Fatura Tarih ve Sayısı :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Yetkilinin İmzası :
Firmanın Kaşesi :

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.



400020034571