
















Program	Açıklamalar	H 6240 BP
Hızlı Isıtma 	Fırının çabuk ısınması gereken durumlarda	●
Turbo Plus 	3 rafta çabuk, homojen pişirme için	●
Üst/Alt Isı 	Alt-üst pişirme	●
Alt Isı 	Sulu yemekler ve özellikle altının kızarması gereken menüler için	●
Üst Isı 	Sadece üstten ısı gereken menüler için	
Gril 	Et, sosis gibi besinlerin ızgarası için	●
Küçük gril 	Az adetlerdeki besinlerin ızgarası için	●
Turbo gril 	Tavuk, piliç gibi kanatlıların ızgarası için	●
Yoğun Pişirme 	Pizza, meyveli kek ve pastalar için	●
Çözme 	Donmuş gıdaların çözülmesi	●
Kızartma Otomatiji 	Et pişirme esnasında önceden yüksek ısıda daha sonra düşük ısıda otomatik olarak pişirme	
Nem ilaveli pişirme 	Hamur işleri, et yemekleri gibi pişirme sırasında nem ihtiyacı duyulan menülerde	
Turbo 	1 rafta çabuk, homojen pişirme için	
Otomatik Program 	Izgara, pişirme, kızartma işlemi için otomatik pişirme programları	
Oto sensörlü otomatik programlar	Sensör yardımıyla pişirme işleminin otomatik olarak yapılması	
Düşük ısı otomatik program	Et gibi düşük ısıda pişmesi gereken menülerin otomatik olarak hazırlanmasında	
Piroliz	Otomatik olarak fırının kendi kendini temizlemesi	●
Özel programlar	Sürekli olarak pişirilen menülerin haftaya alınması	
Otomatik çözme programı	Mikrodalga fonksiyonu ile donmuş gıdaların çözülmesi	
Otomatik ısıtma programı	Otomatik tekrar ısıtma programı	
Mikrodalga 	Çözme, ısıtma, pişirme	
Mikrodalgalı kızartma otomatiji	Et için mikrodalga fonksiyonlu hızlı ızgara	
Mikrodalgalı turbo gril plus, turbo plus, sıcak hava	Farklı menülerin kombinasyonlu programlar ile pişirilmesi	