

SIEMENS

Yemeği pişirmenin de en az yemek kadar zevkli hale gelmesi için

lütfen bu kullanım kılavuzunu okuyunuz. Bu şekilde cihazınızın sunduğu tüm teknik avantajlardan faydalanabileceksiniz.

Güvenliğiniz ile ilgili önemli bilgiler verilecektir. Cihazınızın parçalarını tanıyacaksınız. Ve size ayarları nasıl yapacağınızı adım adım göstereceğiz. Son derece kolaydır.

Tablolarda birçok pratik ve lezzetli yemek için ayar değerleri ve yerleştirme seviyeleri yer almaktadır. Bu bilgilerin tamamı kendi stüdyomuzda test edilmiştir.

Ve herhangi bir arızayla karşılaşırsanız – burada arızayı nasıl kendi kendinize giderebileceğinizi göstergen bilgiler bulacaksınız.

Detaylı bir dizin, aradıklarınızı kolayca bulmanıza yardımcı olacaktır.

Ve afiyet olsun.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.ř.
Çakmak Mahallesi Balkan Caddesi No:51
34770 Ümraniye - İstanbul
TÜRKİYE

Kullanım kılavuzu

HB 33BC.50

tr

9000 451 127

İçindekiler

| | |
|---|-----------|
| Güvenlik bilgileri | 4 |
| Montajdan önce | 4 |
| Kendi güvenliğiniz için uyarılar | 4 |
| Hasar nedenleri | 5 |
| Yeni fırınınız | 7 |
| Kumanda bölümü | 7 |
| Tuşlar ve gösterge | 8 |
| Fonksiyon seçme düğmesi | 8 |
| Isı seçme düğmesi | 9 |
| Pişirme alanı | 10 |
| Aksesuar | 10 |
| İlk kullanımdan önce | 13 |
| Saatin ayarlanması | 13 |
| Fırının ısıtılması | 13 |
| Aksesuarın temizlenmesi | 13 |
| Fırının ayarlanması | 14 |
| Isıtma türleri ve sıcaklık | 14 |
| Hızlı ısıtma | 15 |
| Zaman fonksiyonlarının ayarlanması | 16 |
| Çalar saat | 16 |
| Süre | 17 |
| Bitiş zamanı | 18 |
| Saat | 20 |
| Çocuk emniyeti | 21 |
| Temel ayarların değiştirilmesi | 21 |
| Bakım ve Temizlik | 22 |
| Temizlik malzemeleri | 23 |
| Izgara ısıtıcılarının aşağı katlanması | 25 |

İçindekiler

| | |
|--|-----------|
| Fırın sürgüsünün çıkartılması | 25 |
| Kapı camlarının sökülmesi ve takılması | 26 |
| Arıza durumunda ne yapmalı? | 29 |
| Hasar tablosu | 29 |
| Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz | 30 |
| Cam kapak | 30 |
| Müşteri hizmetleri | 31 |
| Enerji ve çevre için öneriler | 32 |
| Enerji tasarrufu | 32 |
| Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi | 32 |
| Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir | 33 |
| Pasta ve çörek | 33 |
| Yemek pişirme ile ilgili öneriler | 38 |
| Et, kümes hayvanı, balık | 39 |
| Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler | 44 |
| Sufleler, gratenler, tostlar | 45 |
| Hazır ürünler | 45 |
| Özel yemekler | 47 |
| Buz çözme | 48 |
| Kurutma | 48 |
| Konserveleme | 49 |
| Gıda maddelerinde bulunan akrilamid | 51 |
| Test yemekleri | 52 |

Güvenlik bilgileri

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Kullanım ve montaj kılavuzunu özenle saklayınız. Eğer cihazı başkasına verecekseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte veriniz.

Montajdan önce

Nakliye hasarları

Ambalajını açtıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa, cihaz elektriğe bağlanmamalıdır.

Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Kendi güvenliğiniz için uyarılar

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar, eğer bedensel veya zihinsel olarak yeterli değillerse

- veya cihazı doğru ve emniyetli bir şekilde çalıştıracak bilgi ve deneyime sahip değillerse,
- cihazı gözetimsiz şekilde kullanmamalıdır.

Çocukların cihaz ile oynamasına asla izin verilmemelidir.

Sıcak pişirme alanı

Yanma tehlikesi!

Asla sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine ve ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihazın kapağını açarken dikkatli olunuz. Sıcak buhar çıkabilir. Küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

Asla yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmayınız. Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapısını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Kısa devre tehlikesi!
Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla sıcak durumdaki cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir.

Haşlanma tehlikesi!
Asla pişirme alanı sıcakken su püskürtmeyiniz. Sıcak buhar oluşacaktır.

Yanma tehlikesi!
Asla büyük miktardaki yiyecekleri, yüksek oranlı alkollü içeceklerle hazırlamayınız. Alkol buharı pişirme alanında tutuşabilir. Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve cihaz kapağını dikkatlice açınız.

Sıcak aksesuar ve kap

Yanma tehlikesi!
Sıcak bir aksesuar veya kabı, mutfak eldiveni olmadan pişirme alanından çıkarmayınız.

Usulüne aykırı onarımlar

Elektrik çarpma tehlikesi!
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
Eğer cihaz arızalıysa, elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Yetkili servisi çağırınız.

Hasar nedenleri

Pişirme alanı tabanı üzerinde aksesuar, folyo, yağlı kağıt veya kap

Pişirme alanı tabanı üzerine aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.

Sıcak pişirme alanında su olması

Asla sıcak pişirme alanına su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.

Islak gıda maddesi olması

Kapalı pişirme alanında uzun süre, ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Emaye zarar görür.

Meyve suyu olması

Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten, fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin üniversal tava kullanınız.

Sürgülü kapak açık iken soğutulması

Pişirme alanı sadece kapılar kapalı durumda iken soğumaya bırakılmalıdır. Sürgülü kapak sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.

Fırın contasının aşırı kirlenmesi

Çalışırken fırın contası aşırı kirlenmiş ise, sürgülü kapak doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Fırın contasını daima temiz tutunuz.

Oturma yüzeyi olarak sürgülü kapağın kullanılması

Açık olan sürgülü kapağın üzerine bir şey yerleştirmeyiniz veya oturmayınız.

Cihazın taşınması

Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

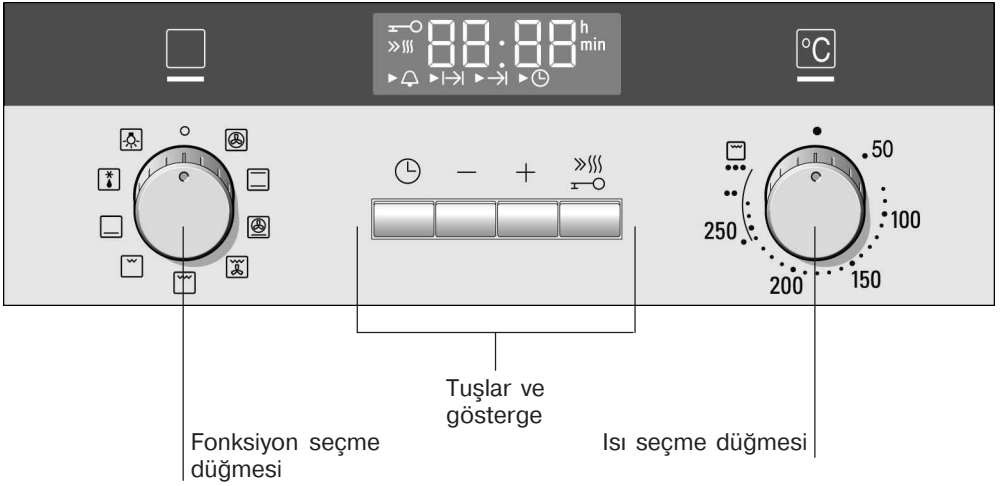
Yeni fırınınız

Burada yeni fırınızı tanıyacaksınız. Kumanda bölümünü ve çeşitli kumanda elemanlarını açıklıyoruz. Burada pişirme alanına ve aksesuarlara ilişkin bilgileri bulabilirsiniz.

Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümünüze genel bir bakış görmekteyiz. Göstergedeki tüm semboller asla aynı anda görünmez.

Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.











Şalter tutamakları

Şalter tutamakları indirilebilir. Konumunu değiştirmek için şalterde sıfır konumuna bastırınız.

Tuşlar ve gösterge







Tuşlarla çeşitli ek fonksiyonları ayarlayabilirsiniz. Göstergelerden ise ayarlanmış değerleri okuyabilirsiniz.

| Tuş | Kullanımı |
|---|--|
|  Zaman fonksiyonları | Alarm  , Süre \rightarrow , Bitiş zamanı \rightarrow ve saati  seçilmelidir. |
|  Eksi | Ayar değerleri düşürülmelidir. |
|  Artı | Ayar değerleri yükseltilmelidir. |
|  Hızlı ısıtma | Fırını hızlı ısıtma. |
|  ocuk emniyeti | Kumanda bölümü kilitlenmeli ve kilidi açılmalıdır. |

Hangi zaman fonksiyonunun göstergede ön planda olacağını ilgili sembolün önündeki oktan \blacktriangleright anlayabilirsiniz.
İstisna: Saatte sadece değişiklik yapıldığında  sembolü yanar.





Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma Şekli ayarlanır.

| Pozisyon | Kullanımı |
|--|--|
|  Sıfır konum | Fırın kapanır. |
|  3D-sıcak hava* | Pasta ve kek için birden e kadar kademeler. Arka panelde bulunan bir fan, daire kızma gövdesinin ısısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır. |
|  st/alt ısıtma | Pasta, sufle ve örneğin hindi veya yabani hayvan gibi az yağlı kızartmalar aynı kademede. Isı, alttan ve üstten eşit derecede gelir. |
|  Pizza kademesi | Dondurulmuş rnlerin ön ısıtma olmadan hızlıca hazırlanması, örn. pizza, patates kızartması veya turta. Alt ısıtıcılar ve arka paneldeki daire ısıtıcılar ısınıyor. |
|  Sıcak hava dolaşımlı ızgaralar | Balık, kümes hayvanı veya bütün balık kızartma. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır. |
|  Izgara, büyük alanlı | Bifteğin, sosisin, tostun ve balık parçalarının ızgara yapılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır. |

Pozisyon

Kullanımı

| | |
|--|---|
|  Izgara, küçük alanlı | Küçük miktarlarda bifteğin, sosisin, tostun ve balık parçalarının ızgara yapılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır. |
|  Alt ısıtma | Konserveleme, sonradan pişirme veya kızartma. Isı alttan gelir. |
|  Buz çözme | Örneğin et, kümes hayvanı, ekmeğ veya pastanın buzunun çözülmesi. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır. |
|  Fırın lambası | Fırın lambasının açılması. |

* Enerji yeterlilik sınıfının EN50304'e göre belirlendiği ısıtma türü.



Ayarlama yaptığınızda fonksiyon seçme düğmesinin üzerindeki gösterge lambası yanar. Pişirme alanındaki fırın lambası söner.


Isı seçme düğmesi

Isı seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Pozisyon

Anlamı


| | |
|------------------------------|--|
| ● Sıfır konum | Fırın sıcak değil. |
| 50-270 Sıcaklık aralığı | Pişirme alanındaki sıcaklık °C cinsindedir. |
| •, ••, ••• Izgara kademeleri | Izgara için ızgara kademeleri, küçük  ve büyük  alan. • = Kademe 1, zayıf •• = Kademe 2, orta ••• = Kademe 3, güçlü |

Fırın ısıttığı zaman sıcaklık seçme düğmesinin üst tarafındaki gösterge lambası yanar. Isıtma molalarında söner. Isıtma türlerinde buz çözme  lambası yanmaz.

Piştirme alanı

Piştirme alanında fırın lambası vardır. Soğutma fanı fırını aşırı ısınmaya karşı korur.

Fırın lambası

Çalışma işlemi sırasında piştirme alanındaki fırın lambası yanar. Fonksiyon seçme düğmesindeki  konumunda lambayı fırını ısıtmadan açabilirsiniz.

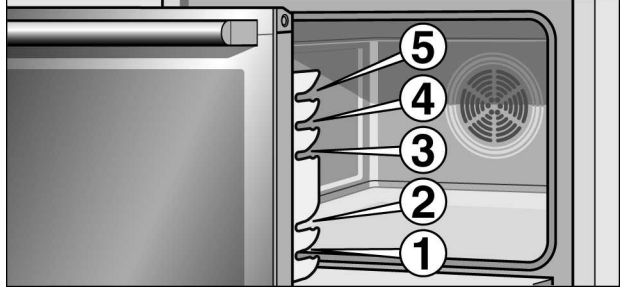
Soğutma fanı

Soğutma fanı ihtiyaç durumunda kendi kendine açılır ve kapanır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar. Dikkat! Havalandırma yarıklarının örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

Piştirme alanının çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır.

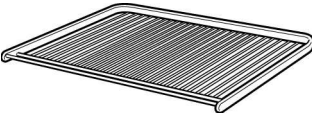
Aksesuar

Aksesuar, 5 farklı yükseklik seviyesinde fırına sürülebilir.



Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar soğuduğunda şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz. Bunun için lütfen HZ-numarasını belirtiniz.



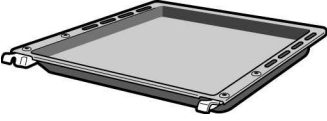
Tel ızgara

Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.



Emaye Fırın Tepsisi

Pasta ve kurabiyeler için.



Üniversal tava

Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.

Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten veya teknik marketten satın alabilirsiniz.

Fırınınız için sunulan çok sayıda ürünü broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz.

Özel aksesuarın temin edilip edilemeyeceği veya internet üzerinden sipariş olanakları ülkelere göre farklılık gösterir. Lütfen satış belgelerine bakınız.

Tel ızgara HZ 344002

Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.

Emaye fırın tepsisi HZ 341002

kek ve kurabiyeler için.

Üniversal tava HZ 342002

nemli kekler, kurabiyeler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.

Yerleştirme ızgarası HZ 324000

Kızartma için. Tel ızgarayı daima üniversal tavaya yerleştiriniz. Damlayan yağ ve et suyu aşağıda toplanacaktır.

Izgara tepsisi HZ 325000

Fırının çok fazla kirlenmemesi için tel ızgara yerine ızgara yapmak için veya sıçratma koruması olarak. Izgara tepsisini sadece üniversal tavada kullanınız. Izgara tepsisinde ızgara yapılması: Sadece 1., 2. ve 3. sürme yüksekliğini kullanınız. Sıçratma koruması olarak ızgara tepsisi: Izgara tepsili üniversal tavayı tel ızgaranın altına sürünüz.

Cam tava HZ 346002

Derin, cam fırın tepsisi. Servis tabağı olarak da kullanılabilir. Cam tavayı tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Yandan çekilip uzatılabilen, fırın tepsisi HZ 341672

Pasta ve kurabiyeler için. 2 gözde yemek pişirme: Yükseklik 1'deki taşıyıcı, 3 gözde yemek pişirme: Yükseklik 3'teki taşıyıcıya takınız. Fırın tepsisi soldan ve sağdan dışarı çekilebilir. Tepsiyi eğik tarafı raylı sisteme gelecek şekilde taşıyıcıya yerleştiriniz.

Yapışmaz kaplamalı emaye fırın tepsisi HZ 341012

Pasta ve kurabiye malzemeleri fırın tepsisinde kolayca yayılır.

| | |
|--|---|
| Yapışmaz kaplamalı üniversal tava HZ 342012 | Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yiyecekler ve büyük kızartma malzemeleri üniversal tavada kolayca yayılır. |
| Pizza tepsisi HZ 317000 | Pizza, dondurulmuş ürünler veya yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza tepsisini üniversal tavanın yerine kullanabilirsiniz. Tepsiyi tel ızgaranın üstüne yerleştiriniz ve tablolardaki verilere göre hareket ediniz. |
| Kiremit HZ 327000 | Kiremit, kendi hazırladığınız ekmek, sandviç ekmeği ve pizzanın tabanı çıtır çıtır olacak şekilde pişirilmesi için idealdir. Kiremit daima tavsiye edilen ısıya kadar önceden ısıtılmalıdır. |
| Profesyonel tava HZ 343002 | Özellikle büyük miktarların hazırlanması için uygundur. |
| Profesyonel tava için kapak HZ 333001 | Kapak, profesyonel tavayı profesyonel kızartıcı haline getirir. |
| Cam kızartma tenceresi HZ 915001 | Cam kızartıcı, fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve sufler için uygundur. Kızartma otomatığı için özellikle uygundur. |
| Metal kızartıcı HZ 26000 | Kızartıcı, cam seramik pişirme alanının kızartıcı alanına göre düzenlenmiştir. Pişirme sensör sistemine ama aynı zamanda kızartma otomatığına da uygundur. Kızartıcının dış yüzey emaye ve yapışmaz kaplamalıdır. |
| Üniversal kızartıcı HZ 390800 | özellikle büyük veya birçok porsiyon için. Kızartıcının dış yüzeyi granit-emayeden üretilmiştir, fırına dayanıklı cam kapağa sahiptir. Cam kapak graten kalıbı olarak kullanılabilir. |
| Kendi kendini temizleyen tavan ve yan paneller HZ 329024 | Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde, tavanı ve yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz. |


Müşteri hizmetleri bölümü


| | |
|---|---|
| | Ev aletlerinize ilişkin olarak uygun bakım ve temizlik malzemelerini ve diğer aksesuarları; müşteri hizmetlerinden, yetkili satıcıdan, ülkelere ilişkin olarak İnternet üzerinden e-Mağazalardan satın alabilirsiniz. Bunun için ilgili artikel numarasını giriniz. |
| Paslanmaz çelik yüzeyler için temizleme bezleri artikel numarası 311134 | Kir oluşumunu önler. Özel bir yağ yalıtımı uygulanarak paslanmaz çelik cihazların yüzeylerinin optimum seviyede bakımı yapılır. |
| Fırın ızgara temizleme jeli artikel numarası 463582 | Pişirme alanı temizliği için. Jel kokusuzdur. |
| Petekli mikrofiber bez artikel numarası 460770 | Özellikle örneğin cam, cam seramik, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizliği için uygundur. Mikrofiber bez, tek hamlede sulu ve yağlı tabakaları temizleyebilir. |
| Kapak emniyeti artikel numarası 612594 | Çocukların fırın kapağını açmaması için. Emniyet tertibatı, her cihaz kapağı türüne göre farklı şekilde monte edilmiştir. Kapak emniyetinin yanında yer alan açıklama kağıdına dikkat ediniz. |

İlk kullanımdan önce

Burada, fırınızın ile ilk kez yemek hazırlamaya başlamadan önce yapmanız gerekenler hakkında bilgi alacaksınız.
İlk olarak *Güvenlik bilgileri* bölümünü okuyunuz.


Saatin ayarlanması


Bağlantıdan sonra göstergede  sembolü ve üç sıfır yanar. Saati ayarlayınız.

1.  tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00'yi gösterir.
2. + tuşu veya – tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Fırının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Bunun için fırının bir saat boyunca 240 °C'yle üst/alt ısıtmada  ısıtılması idealdir. Pişirme alanında, ambalaj artıkları olmamasına dikkat ediniz.

1. Fonksiyon ayar düğmesi ile üst/alt ısıtmayı  ayarlayınız.
2. Sıcaklık ayar düğmesi ile 240 °C'ye ayarlayınız.

Bir saat sonra fırını kapatınız. Bunun için fonksiyon ayar düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı ilk kez kullanmaya başlamadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

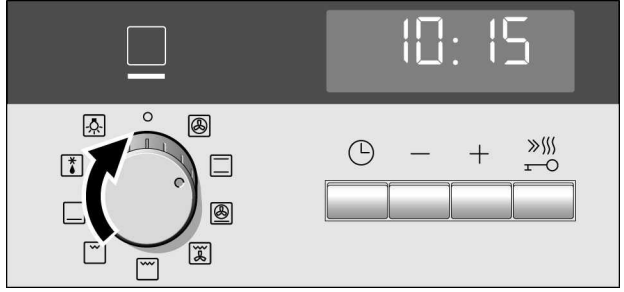
Fırının ayarlanması

Fırınızı ayarlamanız için birçok seçenek sunulmuştur. Burada sizlere, istediğiniz ısıtma türü ve sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlarını anlatıyoruz. Fırınızda, hazırlayacağınız yemek için süreyi ve bitiş zamanını ayarlayınız. Bunun için *Zaman fonksiyonlarının ayarlanması* bölümüne bakınız.

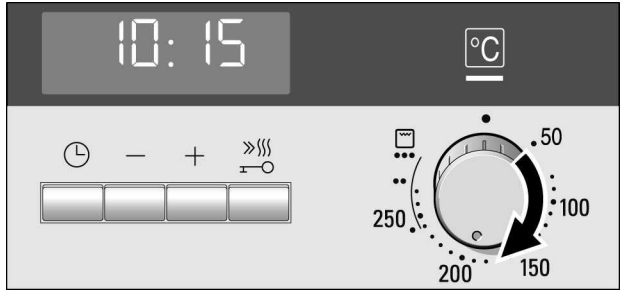
Isıtma türleri ve sıcaklık

Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtmada 190 °C.

1. Fonksiyon ayar düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



2. Sıcaklık ayar düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapanması

Fonksiyon ayar düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.




Ayarların değiştirilmesi

Isıtma şeklini, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarladığınız duruma göre değiştirebilirsiniz.


Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma programı ile fırınınız ayarlanan sıcaklığa daha çabuk ulaşır.

Hızlı ısıtma programını, 100 °C'nin üzerinde ayarlanan sıcaklıkta kullanınız. Uygun olan ısıtma türleri:


- 3D sıcak hava 
- Üst/alt ısıtma 
- Pizza kademesi 

Yemeklerinizin eşit pişmesi için ancak hızlı ısıtma sona erdikten sonra yemeği pişirme alanına koyunuz.

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
2.  tuşuna kısa bir süre basınız.

Göstergede »||| sembolü yanar. Fırın ısınmaya başlar.



Sinyal sesi duyulur. Göstergede »||| sembolü söner. Yemeğinizi fırına yerleştiriniz.


 tuşuna kısa bir süre basınız. Göstergede »||| sembolü söner.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde

Hızlı ısıtmanın yarıda kesilmesi




Zaman fonksiyonlarının ayarlanması



Fırınınız çeşitli zaman fonksiyonlarına sahiptir.  tuşu ile menüyü çağırır ve fonksiyonlar arasında dolaşabilirsiniz. Siz ayarlamayı yapıncaya kadar tüm zaman sembolleri yanar. Ok , hangi zaman fonksiyonunda olduğunuzu gösterir.

+ veya - tuşu ile önceden ayarlanan zaman fonksiyonunu ancak zaman fonksiyonunun önünde ok  varsa doğrudan değiştirebilirsiniz.


Çalar saat

Alarmı, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Pişirme alanı bağımsız olarak çalışmaktadır. Alarm, ayrı bir sinyal sesine sahiptir. Böylece alarmın zamanının veya sürenin dolup dolmadığını anlarsınız.

1.  tuşuna bir kez basınız.
Ekranda zaman sembolü yanıyor, ok ,  sembolünün önünde.
2. + tuşu veya - tuşu ile alarmın zamanını ayarlayınız.
Önerilen değer + tuşu = 10 dakika
Önerilen değer - tuşu = 5 dakika

Birkaç saniye sonra ayarlanan zaman devreye girer. Alarm çalışmaya başlar. Göstergede   sembolü yanar ve alarmın zamanı görünür şekilde ilerler. Diğer zaman sembollerini siliniz.

Alarm zamanı dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Göstergede 0:00 belirir.  tuşu ile alarmı kapatınız.



Alarm zamanının değiştirilmesi







+ tuşu veya - tuşu ile alarm zamanını değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

Alarm zamanının silinmesi

- tuşu ile alarm zamanını 0:00'a kadar geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Alarm kapandı.

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Alarm ön kısımdadır.  sembolünün önünde ok  vardır ve alarmın zamanı görünür şekilde ilerler.

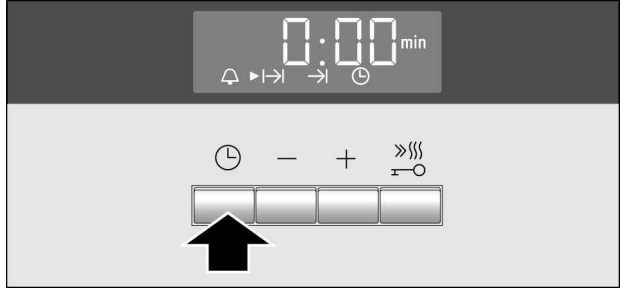
Alarmı , süreyi \rightarrow , bitiş zamanını \rightarrow  veya saati  sorgulamak için, ilgili sembolün önünde ok  belirinceye kadar  tuşuna sıkça basmalısınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Süre

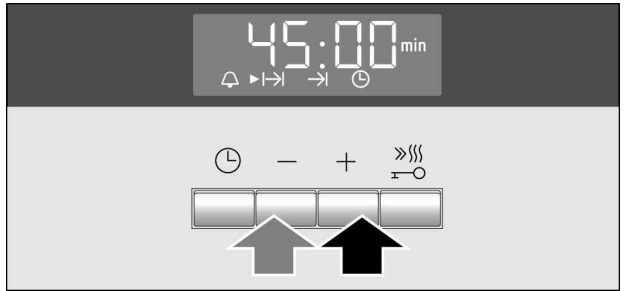
Fırınınızda hazırlayacağınız yemeğin pişirme süresini ayarlayınız. Sürenin bitiminde, fırın otomatik olarak kapanır. Bu sayede fırını kapatmak için işinizi yarıda kesmeniz gerekmez. Pişme süresi yanlışlıkla aşılmaz.

Resimdeki örnek: Süre 45 dakika.

1. Fonksiyon ayar düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık ayar düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
3. ⌚ tuşuna iki kez basınız.
Ekranda 0:00 görünüyor. Zaman sembolü yanıyor, ok ►, I-► sembolünün önünde.



4. + tuşu veya - tuşu ile süreyi ayarlayınız.
Önerilen değer + tuşu = 30 dakika
Önerilen değer - tuşu = 10 dakika



Birkaç saniye sonra fırın çalışmaya başlar. Göstergede süre görünür şekilde ilerler ve ►I-► sembolü yanar. Diğer zaman sembollerini siliniz.

Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser. Göstergede 0:00 belirir.

⌚ tuşuna basınız. + tuşu veya – tuşu ile yeniden süreyi ayarlayınız.

Veya ⌚ tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.

Sürenin değiştirilmesi

+ tuşu veya – tuşu ile süreyi değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

Alarm ayarlanmış ise, daha önce ⌚ tuşuna basınız.

Sürenin silinmesi

– tuşu ile süreyi 0:00'a kadar geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Süre silindi.

Alarm ayarlanmış ise, daha önce ⌚ tuşuna basınız.

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Zaman fonksiyonu sembolünün önünde ön planda ok ► belirir.

Alarmı ⏏, süreyi I→I, bitiş zamanını →I veya saati ⌚ sorgulamak için, ilgili sembolün önünde ok ► belirinceye kadar ⌚ tuşuna sıkça basmalısınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Bitiş zamanı

Yemeğinizin hazır olması gereken zamanı ileri alabilirsiniz. Fırın otomatik olarak çalır ve istenilen zamanda kapanır.

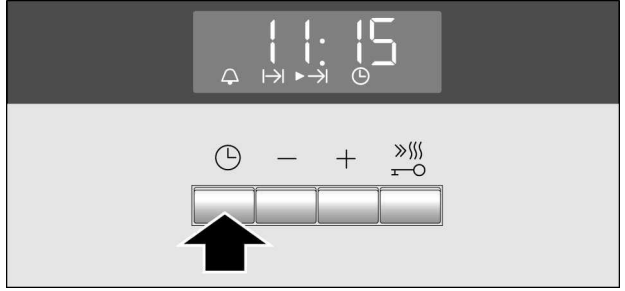
Yemeğinizi örn. sabah pişirme alanına yerleştirir ve öğleden sonra pişecek şekilde ayarlayabilirsiniz.

Yemeklerin aşırı uzun süre pişirme alanında kalmamasına ve bozulmamasına dikkat ediniz.

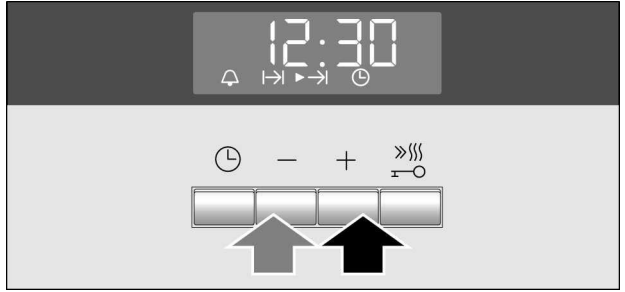
Resimdeki örnek: Saat 10:30, süre 45 dakika, o halde fırın 12:30'da işini bitirmiş olmalıdır.

1. Fonksiyon ayar düğmesini ayarlayınız.
2. Sıcaklık ayar düğmesini ayarlayınız.
3. ⌚ tuşuna iki kez basınız.
4. + tuşu veya – tuşu ile süreyi ayarlayınız.

5. ⌚ tuşuna basınız.
Ok ►, →'nin önündedir. Saat görünür, bu yemeğin tam olarak piştiği zamandır.



6. + veya - tuşu ile bitiş zamanını ileri alınız.



Birkaç saniye sonra fırın ayarları devreye girer ve bekleme pozisyonu açılır. Göstergede yemeğin hazır olduğunu gösteren saat vardır ve → sembolünün önünde ok ► bulunur. ⏰ ve ⌚ sembolünü siliniz. Fırın çalışmaya başladığında süre ilerlemeye başlar ve ok ►, I→I sembolünün önünde belirir. Sembol →I silinir.

Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser. Göstergede 0:00 belirir.

⌚ tuşuna basınız. + tuşu veya - tuşu ile yeniden süreyi ayarlayınız.

Veya ⌚ tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

+ tuşu veya – tuşu ile bitiş zamanını değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Alarm ayarlanmış ise, önce ⊖ tuşuna iki kez basınız. Süre ilerlerken bitiş zamanını değiştirmeyiniz. Pişirme sonucu iyi olmayacaktır.

Bitiş zamanının silinmesi

– tuşu ile bitiş zamanını güncel zamana geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Fırın çalışmaya başlar. Alarm ayarlanmış ise, önce ⊖ tuşuna iki kez basınız.

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Zaman fonksiyonu sembolünün önünde ön planda ok ► belirir.

Alarmı ⊞, süreyi I→I, bitiş zamanını →I veya saati ⊖ sorgulamak için, ilgili sembolün önünde ok ► belirinceye kadar ⊖ tuşuna sıkça basmalısınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Saat

Elektrik kesintisinden veya fırın kapatıldıktan sonra göstergede ⊖ sembolü ve üç sıfır yanar. Saati ayarlayınız.

1. ⊖ tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00'yi gösterir.
2. + tuşu veya – tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatin değiştirilmesi

Başka bir zaman fonksiyonu ayarlanmış olmamalıdır.

1. ⊖ tuşuna dört kez basınız.
Ekranda zaman sembolü yanıyor, ok ►, ⊖ sembolünün önünde.
2. + tuşu veya – tuşu ile saati değiştiriniz.

Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatin gizlenmesi

Saati gizleyebilirsiniz. Bunun için *Temel ayarları değiştirme* bölümüne bakınız.

Çocuk emniyeti

Çocukların oynarken fırını çalıştırmamaları için fırında bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.

Fırın ayarları çalışmaz. Alarm ve saati çocuk emniyeti kilitliken de ayarlayabilirsiniz.

Isıtma türü, sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlandıysa, çocuk emniyeti ısıtma sistemini keser.

Çocuk emniyetinin açılması

Başka bir süre veya bitiş zamanı ayarlanmış olmamalıdır.

»»» tuşuna yakl. dört saniye boyunca basınız.

Göstergede ←○ sembolü görünür.

Çocuk emniyeti açılmıştır.

Çocuk emniyetinin kapatılması

»»» tuşuna yakl. dört saniye boyunca basınız.

Göstergede ←○ sembolü söner.

Çocuk emniyeti kapanmıştır.

Temel ayarların değiştirilmesi

Fırınınız farklı temel ayarları içermektedir. Bu ayarları kendi istekleriniz doğrultusunda ayarlayabilirsiniz.

| Temel ayar | Seçim 1 | Seçim 2 | Seçim 3 |
|--|----------------|-------------------|----------------|
| c1 Saat göstergesi | her zaman* | sadece ⊖ tuşu ile | - |
| c2 Süre bitiminde veya alarm zamanında sinyal sesi | yak. 10 saniye | yak. 2 dakika* | yak. 5 dakika |
| c3 Bir ayar devreye girene kadar geçen bekleme süresi | yak. 2 saniye | yak. 5 saniye* | yak. 10 saniye |

* Fabrika ayarı

Başka bir zaman fonksiyonu ayarlanamaz.

1. ⌚ tuşuna yak. 4 saniye boyunca basınız.
Ekranda saat göstergesine ilişkin güncel temel ayar görünür, örneğin seçim 1 için c1 1.
2. + veya – tuşuna basarak temel ayarı değiştirebilirsiniz.
3. ⌚ tuşuna basarak teyit ediniz.
Göstergede bir sonraki temel ayar görünür. ⌚ tuşuna basarak tüm kademelere gidebilir ve + veya – tuşları yardımıyla değişiklik yapabilirsiniz.
4. Son olarak ⌚ tuşuna yak. 4 saniye boyunca basınız.

Tüm temel ayarlar devreye girer.

Temel ayarlarınızı istediğiniz zaman tekrar değiştirebilirsiniz.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde fırınınız uzun süre işlevselliğini korur. Fırınınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatacağız.

Uyarılar

Fırının ön cepesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.

Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapı camlarında izler olacaktır.

Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce sacların kenarları tam emaye kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddesi nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Keskin veya

- aşındırıcı temizlik maddeleri,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Bölge

Temizlik malzemeleri

Fırının ön cephesi

Sıcak deterjanlı su:
Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Cam temizleyicisi veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Paslanmaz çelik

Sıcak deterjanlı su:
Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerinin altında korozyon meydana gelebilmektedir.
Müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan, sıcak yüzeyler için uygun olan özel paslanmaz çelik bakım malzemesini temin edebilirsiniz. Yumuşak bir bez ile bakım malzemesinden ince bir tabaka alarak sürünüz.

Kapı sürgüleri

Cam temizleyicisi:
Yumuşak bir bezle temizleyiniz.
Cam kazıyıcı kullanmayınız.

Raylı kapak tabanı

Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su:
Bulaşık bezi ile temizleyiniz.

Fırın lambasının cam kapağı

Sıcak deterjanlı su:
Bulaşık bezi ile temizleyiniz.

Contayı
Çıkartmayınız!

Sıcak deterjanlı su:
Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalayarak temizlemeyiniz.

Aksesuar

Sıcak deterjanlı su:
Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Pişirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Pişirme alanındaki arka panel kendi kendine temizlenen emaye ile kaplanmıştır. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve fırın çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Fırının ısısı ne kadar yükseğe ve çalışma süresi ne kadar uzunsa, sonuç o kadar iyi olacaktır.

Eğer birkaç kez çalıştırmadan sonra da kirler hala görülebiliyorsa arka paneli bulaşık deterjanlı sıcak su ve yumuşak bir süngerle temizleyiniz.

Zamanla artık giderilemeyecek renk değişimleri oluşabilir. Emaye bundan zarar görmez.

Önemli uyarılar

Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, kaplamayı çizecek veya kaplamaya zarar verecektir.

Arka paneli asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Fırın temizleyicisi yanlışlıkla kaplamaya sıçramışsa temizleyiciyi derhal yumuşak bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.

Bir bulaşık bezi ile sıcak bulaşık deterjanı veya sirkeli su kullanınız.

Aşırı kirlenmesi durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız. Sadece soğuk pişirme alanında kullanınız.

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla bulaşık teli veya fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

Pişirme bölümünün tabanının, tavanının ve yan panellerin temizlenmesi

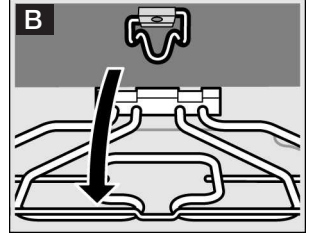
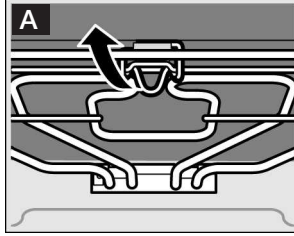
Izgara ısıtıcılarının aşağı katlanması



Temizleme için ızgara ısıtıcısını aşağıya doğru katlayabilirsiniz.

Yanma tehlikesi! Fırın soğuk olmalıdır.

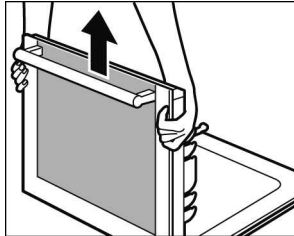
1. Katlamalı ızgaradaki tutma askısını öne doğru çekiniz ve duyulabilir şekilde yerine oturana kadar yukarıya doğru bastırınız. (Resim A)
2. Bu sırada ızgara ısıtıcısını tutunuz ve aşağıya doğru katlayınız. (Resim B)



Izgara ısıtıcısını temizledikten sonra tekrar yukarı doğru katlayınız. Tutma askısını aşağıya doğru bastırınız ve ızgara ısıtıcısını yerine oturtunuz.

Fırın sürgüsünün çıkartılması

Pişirme alanının daha hafif şekilde temizlenmesi için fırın sürgüsünü sökebilirsiniz. Fırın sürgüsünü desteğe kadar dışarıya çekiniz. Soldan ve sağdan tutunuz, hafifçe kaldırınız ve çıkartınız. Dikkatlice düz bir yüzeyin üzerine bırakınız.

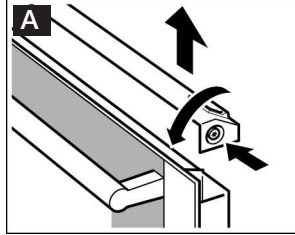


Kapı camlarının sökülmesi ve takılması

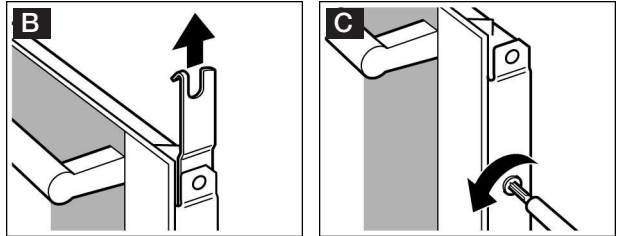
Sökme

Sürgülü fırının camlarını daha iyi temizlemek için sökebilirsiniz.

1. Sürgülü fırını dışarı çekiniz.
2. Sürgülü fırının üst tarafındaki kapağı sökünüz. Bunun için sağ ve sol civatayı gevşetiniz. (Resim A)

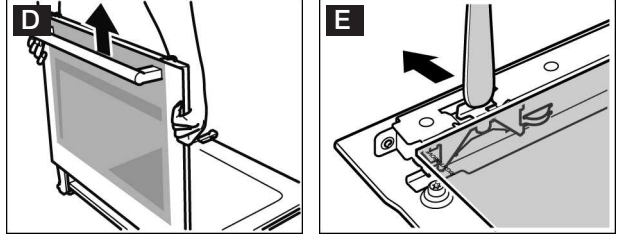


3. Sağ taraftaki metal rayı çekip çıkartınız. (Resim B)
4. Sağ taraftaki civatayı sökünüz. (Resim C)



5. Soldaki ve sağdaki dilimleri tutun, öne doğru biraz devirin ve yukarıya doğru çekin. (Resim D)
Tutamak aşağı gelecek şekilde bir bezin üzerine bırakınız. İçteki cam asma kancaları birlikte sürgülü fırında kalır.

6. Sağ ve sol tutma yaylarına, önden arka arkaya sırayla dışarı doğru bastırınız. (Resim E)
Mandalları yana doğru bastırmak zor oluyorsa, bir kaşık yardımıyla bunu yapınız.
Üst camı çıkartınız.

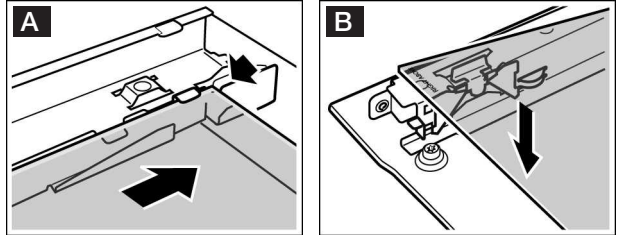


Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.
Keskin veya aşındırıcı malzeme ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Cam hasar görebilir.

Takma

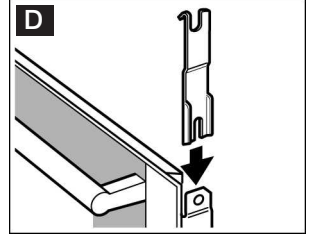
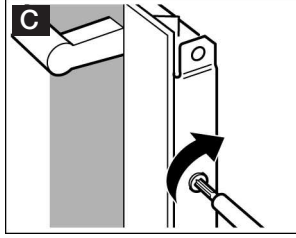
Takarken camın sol alt köşesinde bulunan karakteristik el yazısı, "Right above"un ters durmadığına dikkat ediniz.

1. Camı kavilendirerek arkaya doğru sürünüz.
(Resim A)
2. Sağ ve sol tutma yaylarına, camın üzerinde kalabileceği şekilde dışarı doğru bastırınız.
3. Cam yerine oturana kadar önden sıkıca bastırınız.
Camın iyice yerleşip yerleşmediğini kontrol ediniz.
(Resim B)

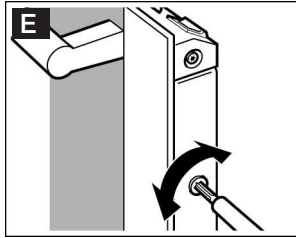


4. Camları sürgülü fırındaki yuvasına sürünüz.

5. Sağıdaki cıvataı tekrar, bağılayıcı olana kadar döndürünüz. (Resim C) sıkıca vidalamayınız.
6. Metal rayı asma kanca ile içe doğru tekrar sürünüz. (Resim D)



7. Kapağı yerleştiriniz ve vidalayınız. Kapak vidalanmıyorsa, camların yuvasına doğru oturup oturmadığını kontrol ediniz.
8. Kapı camlarının, sağdan ve soldan tekrar eşit mesafede olması için cıvataı ayarlayınız ve hafifçe sağa veya sola çeviriniz. (Resim E)



9. Sürgülü fırını kapatınız.

Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce, bu tablonun da yardımıyla lütfen arızayı kendiniz gidermeye çalışınız.

Hasar tablosu

Bir yemek iyi olmazsa lütfen, *Sizin için mutfağımızda denedik* bölümüne bakınız. Burada yemek pişirmeye ilişkin birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

| Arıza | Olası nedeni | Giderme/Bilgi |
|---------------------------------|--------------------------------|---|
| Fırın çalışmıyor. | Sigorta arızalı. | Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz. |
| | Elektrik kesintisi. | Mutfak lambasının veya diğer mutfak aletlerinin çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. |
| Göstergede ⊕ ve sıfırlar yanar. | Elektrik kesintisi. | Saati yeniden ayarlayınız. |
| Fırın sıcak değil. | Kontakt yerlerinde toz vardır. | Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz. |

Hata mesajları

Eğer göstergede E ile bir hata mesajı belirirse ⊕ tuşuna basınız. Mesaj silinir. Ayarlanan zaman fonksiyonu silinir. Hata mesajı yine de silinmezse müşteri hizmetlerini arayınız.

Aşağıdaki hata mesajı için kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

| Hata mesajı | Olası nedeni | Giderme/Bilgi |
|-------------|---|---|
| E011 | Bir tuşa çok uzun süre basıldı veya tuş basılı kaldı. | Tüm tuşlara tek basınız. Bir tuşun yapışıp yapışmadığını, basılı kalıp kalmadığını veya kirlili olup olmadığını kontrol ediniz. |



Elektrik çarpma tehlikesi!

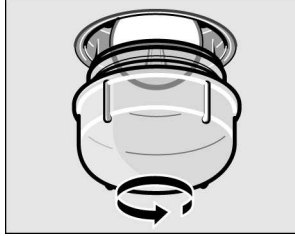
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı 40 Watt'lık ek lambaları müşteri hizmetlerinden ya da yetkili satıcılardan bulabilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız.



1. Elektrik çarpma tehlikesi!
Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.
2. Hasar oluşmasını önlemek için, mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
3. Cam kapağı sola çevirerek sökünüz.



4. Fırın lambasının yerine aynı tip yeni bir lamba takınız.
5. Cam kapağı tekrar takınız.
6. Bulaşık bezini alınız ve sigortayı açınız.

Cam kapak

Hasarlı cam kapaklar hemen değiştirilmelidir. Uygun cam kapağı müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Cihazınızın E-numarasını ve FD-numarasını belirtiniz.

Müşteri hizmetleri

E-numarası ve FD-numarası

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa, müşteri hizmetlerine başvurunuz. En yakın müşteri hizmetlerinin adresini ve telefonun numarasını telefon rehberinde bulabilirsiniz. Ayrıca müşteri hizmetleri merkezleri de size en yakın müşteri hizmetleri hakkında bilgi verebilir.

Müşteri hizmetlerimizden birini aradığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını raylı sistemin sağ tarafında bulacaksınız.

Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınına ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya işleyebilirsiniz.

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

| | |
|-------|--------|
| E-Nr. | FD-Nr. |
|-------|--------|

| |
|--|
| Müşteri hizmetleri  |
|--|

Enerji ve çevre için öneriler

Burada, yemek pişirirken ve kızartırken nasıl enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru temizlemek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

Eğer fırınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kalıplar kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.

Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.

Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için, bir sonraki pastanın pişme süresi kısalmır. 2 kutu kalıbı yan yana da sürebilirsiniz.

Daha uzun pişme sürelerinde pişme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Eski Cihazlar İle İlgili Avrupa Yönetmeliği 2002/96/EG (waste electrical and electronic equipment - WEEE) doğrultusunda işaretlenmiştir.

Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri alımının çerçevesini göstermektedir.

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Burada sizlere, yemeğiniz için hangi ısıtma türünün ve sıcaklığın uygun olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuarlar ve hangi yüksekliğe sürmeniz gerektiğini gösteren, bilgileri elde edeceksiniz. Kaplar ve hazırlık için öneriler alacaksınız.

Uyarılar

Tablo değerleri, daima soğuk ve boş pişirme alanına sürme için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız.

Pişirme alanındaki ihtiyacınız olmayan bütün aksesuarları kullanmadan önce çıkarınız.

Aksesuarı ön ısıtma yapmadan önce yağlı kağıt ile kaplayınız.

Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler, gıda maddelerinin durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Teslimatta yer alan aksesuarı kullanınız. Diğer aksesuarlar ile özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya konunun uzmanından temin edebilirsiniz.

Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

Pasta ve çörek

Tek seviyede pişirme

Eğer pastayı üst/alt ısıtmalı seviyede pişirmek isterseniz, pastada en iyi sonucu alırsınız.

Eğer sıcak hava ile pişirmek isterseniz:

Kalıp içinde pasta, sürme yüksekliği 2

Tepsidede pişmiş pasta, sürme yüksekliği 3.

Bir kaç seviyede pişirme

3D sıcak hava kullanınız.

2 İki seviyede pişirme:

Üniversal tava, sürme yüksekliği 3'te

Fırın tepsisi, sürme yüksekliği 1'de.

3 seviyede pişirme:

Fırın tepsisi, sürme yüksekliği 5'te

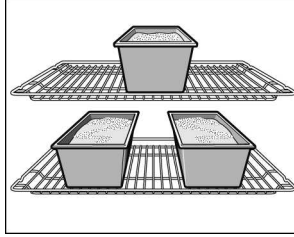
Üniversal tava, sürme yüksekliği 3'te

Fırın tepsisi, sürme yüksekliği 1'de.

Aynı zamanda fırına verilmiş tepsiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

Tablolarda yemekleriniz için pek çok sayıda öneriler bulacaksınız.

Eğer 3 kutu kalıp ile aynı anda pişirmek isterseniz, tıpkı resimdeki gibi tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.



Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlardır. İnce tabakalı metalden açık renk kek kalıplarında veya cam kalıplarda, pişirme süresi uzayacaktır ve pasta eşit şekilde kahverengileşmeyecektir.

Eğer silikon kalıplar kullanmak isterseniz, üreticinin yemek tarifleri ve verilerine göre kendinizi yönlendiriniz. Silikon kalıplar, genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Hamur miktarı ve tarifte verilenler farklı olabilirler.

Tablolar

Tablolarda çeşitli pastalar ve kekler için optimum ısıtma türlerini bulacaksınız.

Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle tablolarda sıcaklık aralıkları verilmiştir. İlk olarak daha düşük değerle deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.

Eğer gerekirse, bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlarsınız.
















Eğer ön ısıtma yaparsanız, pişirme süresi 5 ile 10 dakika arası kısılır.







Ek bilgileri tabloların eklerinde, pişirme için önerilerin altında bulacaksınız.

| Kalıp içinde pasta | Kaplar | Yük-seklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C | Dakika olarak pişirme süresi |
|---|--|-------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------------|
| Basit kuru pasta | Kasnak/Kutu kalıp | 2 | ☉ | 160-180 | 50-60 |
| | 3 Kutu kalıp | 3+1 | ☉ | 140-160 | 60-80 |
| Basit kuru pasta, hassas | Kasnak/Kutu kalıp | 2 | ☐ | 150-170 | 65-75 |
| Basit hamurdan pasta tabanı | Meyveli pasta tabanı kalıbı | 3 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| Özel meyveli pasta, basit hamur | Açılabilir/Ortası delik yüksek kek kalıp | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Bisküvi tabanı, 2 yumurta ön ısıtma | Meyveli pasta tabanı kalıbı | 2 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| Pandispanya pastası, 6 yumurta, ön ısıtma | Koyu renkli açılabilir yuvarlak kalıp | 2 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| Poğaç hamurundan pasta tabanı | Koyu renkli açılabilir yuvarlak kalıp | 1 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Poğaç hamurundan mey.&s.yoğurt. pasta* | Koyu renkli açılabilir yuvarlak kalıp | 1 | ☐ | 170-190 | 70-90 |
| İsviçre usulü sufle | Pizza tepsisi | 1 | ☐ | 220-240 | 35-45 |
| Kek | Kek kalıbı | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, ince taban, az malzeme, ön ısıtma | Pizza tepsisi | 1 | ☐ | 250-270 | 10-15 |
| Baharatlı pasta* | Koyu renkli açılabilir yuvarlak kalıp | 1 | ☐ | 180-200 | 45-55 |

* Pasta yakl. 20 dakika kapatılmış, kapağı kapalı cihazda soğumaya bırakılmalıdır.

| Tepside pişirilen pasta | Aksesuar | Yük-seklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C | Dakika olarak pişirme süresi |
|-----------------------------------|--------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------|-------------------------------------|
| Kuru kaplamalı basit hamur | Fırın tepsisi | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Yaş kaplamalı basit hamur (meyve) | Fırın tepsisi | 2 | ☐ | 180-200 | 25-35 |
| | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 140-160 | 40-50 |

| Tepside pişirilen pasta | Aksesuar | Yük- seklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C | Dakika olarak pişirme süresi |
|-------------------------------------|--------------------------------|------------------------|---|------------------------|---|
| Kuru kaplamalı mayalı hamur | Fırın tepsisi | 3 |  | 170-190 | 25-35 |
| | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 |  | 150-170 | 35-45 |
| Yaş kaplamalı mayalı hamur (meyve) | Fırın tepsisi | 3 |  | 160-180 | 40-50 |
| | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 |  | 150-170 | 50-60 |
| Kuru kaplamalı yumuşak hamur | Fırın tepsisi | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| Yaş kaplamalı yumuşak hamur (meyve) | Üniversal tava | 2 |  | 170-190 | 60-70 |
| İsviçre usulü sufle | Üniversal tava | 1 |  | 210-230 | 40-50 |
| Pandispanya rulosu ön ısıtma | Fırın tepsisi | 2 |  | 170-190 | 15-20 |
| Paskalya çöreği, 500 g un ile | Fırın tepsisi | 2 |  | 170-190 | 25-35 |
| Paskalya keki, 500 g un ile | Fırın tepsisi | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| Kuru kek, 1 kg un ile | Fırın tepsisi | 3 |  | 140-160 | 90-100 |
| Turta, tatlı | Üniversal tava | 2 |  | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | Fırın tepsisi | 2 |  | 210-230 | 25-35 |
| | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 |  | 180-200 | 40-50 |
| İnce tabanlı pizza ön ısıtma | Üniversal tava | 2 |  | 250-270 | 10-12 |

| Küçük kek ve kurabiyeler | Aksesuar | Yük- seklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C | Dakika olarak pişirme süresi |
|---------------------------------|----------------------------------|------------------------|---|------------------------|---|
| Kurabiye | Fırın tepsisi | 3 |  | 140-160 | 15-25 |
| | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 |  | 130-150 | 25-35 |
| | Üniversal tava + 2 Fırın tepsisi | 1+3+5 |  | 130-150 | 30-40 |
| Badem kurabiyesi | Fırın tepsisi | 2 |  | 100-120 | 30-40 |
| | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 |  | 100-120 | 35-45 |
| | Üniversal tava + 2 Fırın tepsisi | 1+3+5 |  | 100-120 | 40-50 |

| Küçük kek ve kurabiyeler | Aksesuar | Yük-seklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C | Dakika olarak pişirme süresi |
|---------------------------------|----------------------------------|------------|--------------|-------------|------------------------------|
| Beze | Fırın tepsisi | 3 | ☒ | 80-100 | 100-150 |
| Muffin | Tel ızgara ile muffin tepsisi | 2 | ☐ | 170-190 | 20-25 |
| | 2 tel ızgara ile muffin tepsisi | 3+1 | ☒ | 160-180 | 25-30 |
| Piştirilen hamurdan kurabiyeler | Fırın tepsisi | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Milföy hamurundan kurabiyeler | Fırın tepsisi | 3 | ☒ | 180-200 | 20-30 |
| | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☒ | 180-200 | 25-35 |
| | Üniversal tava + 2 Fırın tepsisi | 1+3+5 | ☒ | 170-190 | 35-45 |
| Mayalı hamurdan kurabiyeler | Fırın tepsisi | 2 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☒ | 160-180 | 25-35 |

Ekmek ve küçük kahvaltılık ekmeği

Başka bir şey denilmediği sürece, ekmeği pişirirken fırını önceden ısıtınız.

Asla fırın sıcakken içine su püskürtmeyiniz.

2 seviyede yemek pişirirken, üniversal tavayı daima fırın tepsisinin üzerine sürünüz.

| Ekmek ve küçük kahvaltılık ekmeği | Aksesuar | Yük-seklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C | Dakika olarak pişirme süresi |
|---------------------------------------|--------------------------------|------------|--------------|-------------|------------------------------|
| Mayalı ekmeği ile 1,2 kg un | Üniversal tava | 2 | ☐ | 270 200 | 5 30-40 |
| Ekşi mayalı hamur ile 1,2 kg un | Üniversal tava | 2 | ☐ | 270 200 | 8 35-45 |
| Pide | Üniversal tava | 2 | ☐ | 270 | 10-15 |
| Sandviç ekmeği ön ısıtmasız | Fırın tepsisi | 3 | ☐ | 200-220 | 20-30 |
| Mayalı hamurdan sandviç ekmeği, tatlı | Fırın tepsisi | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☒ | 160-180 | 20-30 |

Yemek pişirme ile ilgi öneriler

Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsunuz.

Basit kekinizin iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz.

Pasta çöküyor.

Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.

Pastanın üstü aşırı karardı.

Pasta aşırı kuru.

Ekmek veya pasta (örn. peynirli pasta) iyi görünüyor, fakat içi vıcık vıcık (su şeritleri var).

Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.

Meyveli pastanın alt tarafı çok beyaz kalmış.

Meyvelerin suyu pastadan aşağıya akıyor.

Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışır.

Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.

Tarifte belirtilen pişme süresi dolmadan yaklaşık 10 dakika önce, bir tahta çubuk ile pastanın en yüksek noktasını deliniz. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.


Bir sonraki denemede daha fazla sıvı koyunuz veya fırın sıcaklığını 10 derece düşük ayarlayınız. Tarifte belirtilen karıştırma zamanlarına dikkat ediniz.

Açılan kasnak kalıbın kenarını yağlamayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.

Pastayı bir altına sürünüz, daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve biraz daha uzun pişiriniz.

Pişmiş kekte bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki denemede sıcaklığı 10 derece yükseltiniz ve pişme süresini kısaltınız.

Bir sonraki sefere daha az sıvı kullanınız ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Yaş kaplamalı keklerde ilk önce pasta tabanını pişiriniz. Üzerine badem veya graten serpiniz ve kaplama malzemesini dökünüz Lütfen tariflere ve pişme sürelerine dikkat ediniz.

Sıcaklığı biraz düşürünüz, böylece kek eşit ölçüde pişer. Hassas kekleri  üstten ve alttan ısıtmalı bir seviyede pişiriniz. Fazla büyük olan ve tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.


Bir sonraki sefere pastayı bir alt seviyeye sürünüz.

Eğer varsa, bir sonraki sefere daha derin bir universal tava kullanınız.

Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm bir mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.

Birden fazla seviyede kek pişirdiniz. Üst raftaki kek, alt raftakinden daha koyu renkli, yani daha fazla kızarmış.

Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.

Birden fazla seviyede pişirmek için daima  sıcak hava kullanınız. Aynı zamanda fırına verilmiş tepsilere, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

Pişirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapının üstünden çıkıyor. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlları oluşturabilir. Bu fiziksel olarak gereklidir.

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar hakkında bilgiler

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Büyük kızartmalar için üniversal tava da uygundur.

Cam yemek kapları kullanmanızı tavsiye ederiz. Kızartıcı için kapak uygun olmalı ve iyi kapanmalıdır.

Eğer emaye kızartıcı kullanırsanız, biraz daha fazla sıvı ekleyiniz.

Emaye kızartıcıda, et daha az kahverengi olur ve daha az pişer. Pişirme süresini uzatınız.

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Kapaksız kap = Açık
Kapaklı kap = Kapalı

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Aksi halde camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartma hakkında bilgiler

Yağsız et için biraz sıvı katınız. Kabın tabanı yakl. ½ cm yüksekliğinde örtülmelidir. Buğulama kızartma için yeterli miktarda sıvı katınız. Kabın tabanı yakl 1-2 cm örtülmelidir.

Sıvının miktarı etin türüne ve kabın malzemesine bağlıdır. Eğer eti emaye kızartıcıda hazırlayacaksanız, cam kaba göre biraz daha fazla sıvı gereklidir.

Paslanmaz çelik kızartma tencereleri sadece belirli koşullarda uygundur. Et daha yavaş pişecek ve daha az kahverengileşecektir. Daha yüksek sıcaklığı ve/veya daha uzun pişirme süresini kullanınız.

Izgara yapma hakkında bilgiler

Izgara yaparken fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

Izgara yaparken ızgaraya koyacağınız yiyecekleri yerleştirmeden önce yakl. 3 dakika önce ızgarayı ısıtınız.

Izgara yapılacak olan etleri vs. doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz. Tek bir parça ızgaralık et vs. kızartacaksanız, tel ızgaranın tam ortasına koyunuz. Ayrıca üniversal tavayı seviye 1'e yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Tepsi veya üniversal tava seviye 4 veya 5'e yerleştirilmemelidir. Yüksek sıcaklıkta şekli bozulabilir ve dışarı çıkarılırken pişirme alanına zarar verebilir.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Izgara parçalarının $\frac{2}{3}$ 'ü dolduğunda çeviriniz.

Izgara ısıtma elemanı sürekli açılıp kapanır. Bu normaldir. Bunun ne sıklıkta olduğu ayarlanmış kızartma seviyesine göre değişir.




Et
























Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.








Kızartma piştikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

Rozbifi piştikten sonra alüminyum folyoya sarınız ve 10 dakika bekletiniz.

Domuz kızartmasını derisi ile kesiniz, kızartmayı derisi çapraz olacak şekilde ve ilk önce derisi alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

| Et | Ağırlık | Aksesuar ve tencereler | Yük-sekiklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak pişirme süresi |
|------------------|---------|------------------------|--------------|---|------------------------------|------------------------------|
| Sığır eti | | | | | | |
| Sığır kızartması | 1,0 kg | kapalı | 2 |  | 210-230 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |

| Et | Ağırlık | Aksesuar ve tencereler | Yük-sekiklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak pişirme süresi |
|---------------------------------|---------|-----------------------------|--------------|---|------------------------------|------------------------------|
| Sığır filetosu, orta pişmiş | 1,0 kg | açık | 2 |  | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Rozbif, orta pişmiş | 1,0 kg | açık | 1 |  | 220-240 | 60 |
| Biftek, 3 cm kalın, orta pişmiş | | Tel ızgara + Ünlversal tava | 5+1 |  | 3 | 15 |
| Dana eti | | | | | | |
| Dana rosto | 1,0 kg | açık | 2 |  | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 150 |
| Dana paçası | 1,5 kg | açık | 2 |  | 210-230 | 140 |
| Domuz eti | | | | | | |
| Kızartma, derisiz (örn. ense) | 1,0 kg | açık | 1 |  | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 170 |
| Derili kızartma (örn. omuz) | 1,0 kg | açık | 1 |  | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 190 |
| Domuz filetosu | 500 g | Tel ızgara + Ünlversal tava | 3+1 |  | 220-230 | 30 |
| Domuz kızartması, yağsız | 1,0 kg | açık | |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | |  | 180-200 | 160 |
| Kassler usulü kemikli et | 1,0 kg | kapalı | 2 |  | 200-220 | 70 |
| Biftek, 2 cm kalın | | Tel ızgara + Ünlversal tava | 5+1 |  | 3 | 20 |
| Domuz madalyon, 3 cm kalın | | Tel ızgara + Ünlversal tava | 5+1 |  | 3 | 10 |
| Kuzu eti | | | | | | |
| Kuzu sırtı, kemikli | 1,5 kg | açık | 2 |  | 190-210 | 60 |
| Kemiksiz kuzu budu, orta pişmiş | 1,5 kg | açık | 1 |  | 150-170 | 120 |

| Et | Ağırlık | Aksesuar ve tencereler | Yük-seklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak pişirme süresi |
|--------------------------|-------------|--------------------------------|------------|---|------------------------------|------------------------------|
| Yabani hayvan eti | | | | | | |
| Kemikli ceylan sırtı | 1,5 kg | açık | 2 |  | 200-220 | 50 |
| Kemiksiz ceylan budu | 1,5 kg | kapalı | 2 |  | 210-230 | 100 |
| Yabani domuz kızartma | 1,5 kg | kapalı | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Geyik kızartması | 1,5 kg | kapalı | 2 |  | 180-200 | 130 |
| Tavşan | 2 kg | kapalı | 2 |  | 220-240 | 60 |
| Dalyan köfte | 500 g etten | açık | 1 |  | 180-200 | 80 |
| Sosis | | Tel ızgara + Üniversal tava | 4+1 |  | 3 | 15 |

Kümes hayvanı

Tablodaki ağırlık ile ilgili bilgiler, içi doldurulmamış, kızartılmaya hazır kümes hayvanları için geçerlidir.

Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, üniversal tavayı 1. yüksekliğe sürünüz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Ördek ve kazlarda, kanadın alt tarafındaki deriyi deliniz, böylelikle yağ dışarıya akabilir.

İlk önce göğüs tarafı tel ızgarada alta gelecek şekilde, bütün kümes hayvanını yerleştiriniz. Verilen sürenin $\frac{3}{8}$ 'ü dolduğunda çeviriniz.

Hindi sarma kızartması veya hindi göğsü gibi kızartma parçalarını pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Tavuk parçalarını sürenin $\frac{3}{8}$ 'ü dolduğunda çeviriniz.

Kümes hayvanları kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.

| Kümes hayvanları | Ağırlık | Aksesuar ve tencereler | Yük-seklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak pişirme süresi |
|------------------------|----------------|------------------------|------------|--------------|------------------------------|------------------------------|
| Tavuk, bütün | 1,2 kg | Tel ızgara | 2 | | 230-250 | 60-70 |
| Piliç, bütün | 1,6 kg | Tel ızgara | 2 | | 200-220 | 80-90 |
| Tavuk, yarım | her biri 500 g | Tel ızgara | 2 | | 220-240 | 40-50 |
| Tavuk parçaları | her biri 150 g | Tel ızgara | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Tavuk parçaları | her biri 300 g | Tel ızgara | 3 | | 220-240 | 35-45 |
| Tavuk göğüs | her biri 200 g | Tel ızgara | 2 | | 3 | 30-40 |
| Ördek, bütün | 2,0 kg | Tel ızgara | 2 | | 190-210 | 100-110 |
| Ördek göğsü | her biri 300 g | Tel ızgara | 3 | | 240-260 | 30-40 |
| Kaz, bütün | 3,5 - 4 kg | Tel ızgara | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| Kaz budu | her biri 400 g | Tel ızgara | 3 | | 220-240 | 50-60 |
| Bebek hindi, bütün | 3,0 kg | Tel ızgara | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Hindi sarma kızartması | 1,5 kg | açık | 1 | | 190-210 | 110-130 |
| Hindi göğsü | 1,0 kg | kapalı | 2 | | 180-200 | 80-90 |
| Hindi butu | 1,0 kg | Tel ızgara | 2 | | 180-200 | 90-100 |







Balık

Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, ek olarak üniversal tavayı 1. yüksekliğe sürünüz. Böylelikle damlayan sıvı tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Balık parçalarını sürenin $\frac{2}{3}$ 'ü dolduğunda çeviriniz.

Bütün balığın çevrilmesi gerekmez. Bütün balığı yüzer pozisyonda sırtındaki yüzgeçleri yukarda kalacak şekilde fırına sürünüz. Kesilmiş bir patates veya ocağa dayanıklı küçük bir kap ile balığı karnından sabitleyiniz.

Balık filetosunu sotelemek için bir kaç yemek kaşığı sıvı ekleyiniz.

| Balık | Ağırlık | Aksesuarlar ve kaplar | Yük-sekiklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak süre |
|--------------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------|---|------------------------------|--------------------|
| Balık, bütün | her biri yakl. 300 g | Tel ızgara | 2 |  | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Tel ızgara | 2 |  | 210-230 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Tel ızgara | 2 |  | 180-200 | 60-70 |
| | 2,0 kg | kapalı | 2 |  | 180-200 | 70-80 |
| Balık pirzolası, 3 cm kalın | | Tel ızgara | 3 |  | 2 | 20-25 |
| Balık filetosu | | kapalı | 2 |  | 210-230 | 20-30 |

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.

Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını nasıl anlayabilirsiniz?

Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.

Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.

Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.

Kızartma suyu kızartmanın üzerine dökülürken su buharı oluşuyor.

Uygun ağırlık için verilen bilgiyi seçiniz ve süreyi buna uygun şekilde uzatınız.

Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.

Sürme seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.

Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.

Bir sonraki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı kullanınız.

Bu fiziksel olarak gereklidir ve normaldir. Su buharının büyük bir kısmı buhar çıkışından sızar. Su buharı soğutucu şalterin önüne veya yakındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir.

Sufleler, gratenler, tostlar

Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, ek olarak üniversal tavayı 1. yüksekliğe sürünüz. Fırın temiz kalacaktır.

Kapları daima ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Sufleyi pişme durumu kapların büyüklüğü ve suflenin yüksekliğine bağlıdır. Tablolardaki veriler sadece kıyaslama değerleridir.

| Sufleler | Aksesuarlar ve kaplar | Yük-sekik | Isıtma türü | Sıcaklık °C | Dakika olarak pişirme süresi |
|--|-----------------------|-----------|-------------|-------------|------------------------------|
| Sufle, tatlı | Sufle kabı | 2 | ☐ | 180-200 | 50-60 |
| Soufflee | Sufle kabı | 2 | ☐ | 170-190 | 35-45 |
| | Porsiyon formlar | 2 | ☐ | 190-210 | 25-30 |
| Makarna suflesi | Sufle kabı | 2 | ☐ | 200-220 | 40-50 |
| Lazanya | Sufle kabı | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 |
| Patates graten, çiğ malzeme, maks. 4 cm yüksek | 1 Sufle kalıbı | 2 | ☒ | 160-180 | 60-80 |
| | 2 Sufle kalıbı | 1+3 | ☒ | 150-170 | 60-80 |
| Tostu üstten kızartma, 4 adet | Tel ızgara | 4 | ☑ | 3 | 7-10 |
| Tostu üstten kızartma, 12 adet | Tel ızgara | 4 | ☑ | 3 | 5-8 |

Hazır ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Aksesuarı yağlı kağıt ile kaplayacaksınız, lütfen yağlı kağıdın bu sıcaklık için uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Kağıdın büyüklüğü kaba uygun olmalıdır.

Pişen yemeğin lezzeti, kullanılan gıdaya bağlıdır. Önceden kızarmış ve eşit olmayan ölçümler çiğ ürünlerde önceden mevcut olabilir.

| Yemek | Aksesuar | Yük-sekik | Isıtma türü | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak pişirme süresi |
|---|--------------------------------|-----------|-------------|------------------------------|------------------------------|
| Pizza, dondurulmuş | | | | | |
| İnce tabanlı pizza | Üniversal tava | 2 | ☞ | 200-220 | 15-20 |
| | Üniversal tava + tel ızgara | 3+1 | ☞ | 180-200 | 20-30 |
| Kalın tabanlı pizza | Üniversal tava | 2 | ☞ | 170-190 | 20-30 |
| | Üniversal tava + tel ızgara | 3+1 | ☞ | 170-190 | 25-35 |
| Pizza Baget | Üniversal tava | 3 | ☞ | 170-190 | 20-30 |
| Mini pizza | Üniversal tava | 3 | ☞ | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, soğutulmuş, ön ısıtma | Üniversal tava | 1 | ☞ | 180-200 | 10-15 |
| Patates ürünleri, dondurulmuş | | | | | |
| Kızarmış patates | Üniversal tava | 3 | ☞ | 190-210 | 20-30 |
| | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☞ | 180-200 | 30-40 |
| Krokot | Üniversal tava | 3 | ☞ | 190-210 | 20-25 |
| Kızarmış rende patates, doldurulmuş patates bohçaları | Üniversal tava | 3 | ☞ | 200-220 | 15-25 |
| Unlu mamuller, dondurulmuş | | | | | |
| Sandviç ekmeği, Baget | Üniversal tava | 3 | ☞ | 180-200 | 10-20 |
| Simit (hamur yumakları) | Üniversal tava | 3 | ☞ | 200-220 | 10-20 |
| Unlu mamuller, önceden pişirilmiş | | | | | |
| Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget | Üniversal tava | 3 | ☞ | 190-210 | 10-20 |
| | Üniversal tava + tel ızgara | 3+1 | ☞ | 160-180 | 20-25 |
| Kızartmalar, dondurulmuş | | | | | |
| Balık şiş | Üniversal tava | 2 | ☞ | 220-240 | 10-20 |
| Tavuk şiş, nugget | Üniversal tava | 3 | ☞ | 200-220 | 15-25 |
| Turta, dondurulmuş | Üniversal tava | 3 | ☞ | 180-200 | 35-40 |

Özel yemekler

Cihazınızla sıcaklığı 50°'den 270 °C'ye kadar ayarlayabilirsiniz. Mayalı hamur kadar yumuşak iyi bir krema kıvamında 50 °C'de yoğurt elde edersiniz.

Yoğurt

Sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, ve 50 °C'ye kadar soğutunuz. 150 g yoğurt karıştırınız. Fincanlara veya küçük çevir aç kapaklı cam kavanozlara doldurunuz ve üstü kapalı şekilde tel ızgaraya yerleştiriniz. 50 °C'de 5 dakika süreyle ısıtınız. Daha sonra, belirtildiği şekilde hazırlayınız.

Hamurun mayalanması

Mayalı hamuru her zaman yaptığınız gibi hazırlayınız. Isıya dayanıklı seramik bir kaba boşaltınız ve üzerini kapatınız. Pişirme alanını 5 dakika ısıtınız. Cihazı kapatınız ve hamuru, kapatılmış durumdaki pişirme alanında mayalayınız.

Hazırlama

| Yemek | Kaplar | Yükseklik | Isıtma türü | °C olarak sıcaklık | Süre |
|---------------------|---|---|-------------|--|----------------------|
| Yoğurt | fincanların ve çevir aç kapaklı cam kavanozların tel ızgaraya yerleştirilmesi | 1 | ☉ | 50 | 6-8 saat |
| Hamurun mayalanması | ısıya dayanıklı kabin | pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi | ☉ | 50 °C'ye kadar ısıtınız, cihazı kapatınız, mayalı hamuru pişirme alanına yerleştiriniz | 5 dak. 20-30 dak. |

Buz çözme

Dondurulmuş gıda maddesini ambalajından çıkartınız ve uygun bir kaba koyarak tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Buz çözülme süreleri, ilgili gıda maddesinin türüne ve miktarına bağlıdır.

Kümes hayvanını, göğüs kısmı alta gelecek şekilde bir tabağın üzerine koyunuz.

| Dondurulmuş gıdalar | Akse-suar | Yük-seklik | Isıtma türü | °C cinsinden sıcaklık değerleri |
|--|------------|------------|-------------|---------------------------------------|
| Örneğin kremalı pastalar, tereyağı kremalı pastalar, çikolata veya şeker kaplamalı pastalar, meyveler, tavuk, sosis ve et, ekmek ve sandviç ekmeği, pasta ve diğer kek türleri | Tel ızgara | 1 | ☒ | Isı seçme düğmesi kapalı olarak kalır |

Kurutma

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız ve onları iyice yıkayınız.

Meyve ve sebzeleri, iyice süzünüz ve kurulayınız.

Üniversal tavayı sürme yüksekliği 3'e, fırın tepsisini sürme yüksekliği 1'e sürünüz.

Üniversal tavaya ve tel ızgaraya, yağlı kağıt veya parşömen kağıdı koyunuz.

Çok sulu sebze ve meyveleri birden fazla çeviriniz. Kurutulmuş gıdayı kurutmadan hemen sonra kağıttan ayırınız.

| Yemek | Yük-seklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C | Saat olarak süre |
|---------------------------------------|------------|-------------|-------------|------------------|
| 600 g elma dilimleri | 1+3 | ☒ | 80 | yakl. 5 |
| 800 g armut dilimleri | 1+3 | ☒ | 80 | yakl. 8 |
| 1,5 kg mürdüm erikleri veya erikler | 1+3 | ☒ | 80 | yakl. 8-10 |
| 200 g mutfak baharatları, temizlenmiş | 1+3 | ☒ | 80 | yakl. 1½ |

Konserveleme

Hazırlanması

Kavanozlar ve plastik halkalar temiz ve düzgün olmalıdır. Mümkün olduğunca eşit büyüklükte kavanozlar kullanınız. Tablolardaki veriler bir litrelik yuvarlak kavanozlar için geçerlidir.

Dikkat! Daha büyük ya da yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. İyiye yıkayınız.

Cam kaplara fazla sebze veya meyve doldurmayınız. Gerekirse kavanozların çevresini tekrar temizleyiniz. Kavanozların temiz olması gereklidir. Her bir kavanozun üzerine ıslak plastik halka ve kapak koyunuz. Kavanozları kısıkaçlarla kapatınız.

Pişirme alanına altı kavanozdan daha fazla kavanoz koymayınız.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu süreler oda sıcaklığına, kavanozların sayısına ve kavanoz içeriğinin miktarı ve sıcaklığına göre değişiklik gösterebilir. Ayarı değiştirmeden veya kapamadan önce kavanozların içinde kabarcıklar olduğundan emin olunuz.

Şu şekilde yerleştiriniz

1. Üniversal tavayı 2. yüksekliğe sürünüz. Kavanozları birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz.
2. ½ litre sıcak suyu (yakl. 80 °C) üniversal tavaya dökünüz.
3. Fırın kapısını kapatınız.
4. Fonksiyon ayar düğmesini alt ısıtmaya ayarlayınız.
5. Isı ayar düğmesini 170 ile 180 °C'ye kadar ayarlayınız.

Meyvelerden reçel yapmak

Yaklaşık 40 ila 50 dakika sonra kısa aralıklarla kabarmaya başlar. Fırını kapatınız.

25 ila 35 dakikalık müteakip ısıtmanın ardından kavanozları pişirme alanından alınız. Pişirme alanında soğuma işleminin uzun sürmesi durumunda reçel yapılmış meyvenin asitlenmesi ihtimali yükselmekte ve bakteriler oluşabilmektedir. Fırını kapatınız.

| Bir litrelik kavanozlarda meyve | Kabarcık oluşumundan itibaren | Takip eden ısı |
|---|--------------------------------------|-----------------------|
| Elma, Frenküzümü, Çilekler | kapatılması | yakl. 25 dakika |
| Kirazlar, Kayısılar, Şeftaliler, Bektaşı üzümleri | kapatılması | yakl. 30 dakika |
| Elma püresi, Armutlar, Erikler | kapatılması | yakl. 35 dakika |

Sebzelerin konserve edilmesi

Kavanozlarda kabarcıklar yükselmeye başladığında sıcaklığı 120 - 140 °C arasında bir sıcaklığa indiriniz, sebze türüne göre yaklaşık 35 - 70 dakika bu sıcaklıkta bırakınız. Daha sonra fırını kapatınız ve müteakip ısıtmadan faydalanınız.

| Soğumuş suyu ile bir litrelik kavanozlarda sebze | Kabarcık oluşumundan itibaren | Takip eden ısı |
|---|--------------------------------------|-----------------------|
| Salatalıklar | - | yakl. 35 dakika |
| Kırmızı pancar | yakl. 35 dakika | yakl. 30 dakika |
| Brüksel lahanası | yakl. 45 dakika | yakl. 30 dakika |
| Fasulyeler, Kıvırcık lahana, Kırmızı lahana | yakl. 60 dakika | yakl. 30 dakika |
| Bezelye | yakl. 70 dakika | yakl. 30 dakika |

Kavanozların çıkarılması

Sıcak kavanozları soğuk veya ıslak altlıkların üzerine koymayınız. Kavanoz kapakları sıçrayabilir.

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Riskli gıdalar hangileridir?

Akrilamid her şeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek, hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

Genel

Piştirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz. Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.

Piştirme

Üst/Alt ısıtma maks. 200 °C, 3D-sıcak hava veya sıcak hava maks.180 °C.

Kurabiye

Üst/Alt ısıtma maks. 190 °C, 3D-sıcak hava veya sıcak hava maks. 170 °C.
Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.

Fırında kızarmış patates

Eşit miktarda ve yayvan bir şekilde tepsiye yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz.

Test yemekleri

Bu tablolar, çeşitli cihazların kontrol edilmesini ve denenmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.

EN/IEC 60350'ye göre.

Pişirme

2 seviyede yemek pişirirken, üniversal tavayı daima fırın tepsisinin üzerine sürünüz.

3 seviyede yemek pişirirken, üniversal tavayı ortaya sürünüz.

Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi): Aynı zamanda fırına verilmiş tepsiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.


2 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:









Koyu renk açılan kasnak kalıbı üst üste yerleştiriniz.

1 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:

Koyu renk açılan kasnak kalıbın yerini değiştirip, yan yana yerleştiriniz.

Beyaz tepside açılan kasnak kalıp:

Üst ve alt ısıtmalı  1 seviyede pişirme. Tel izgaranın yerine, üniversal tavayı kullanınız ve açılan kasnak kalıbı bunun üzerine yerleştiriniz.

| Yemek | Aksesuar ve kaplar | Yük-sekiklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C | Dakika olarak süre |
|------------------------------------|----------------------------------|--------------|---|-------------|--------------------|
| Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi) | Fırın tepsisi | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| | Fırın tepsisi | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| | Üniversal tava + fırın tepsisi | 3+1 |  | 150-170 | 30-40 |
| | Üniversal tava + 2 fırın tepsisi | 1+3+5 |  | 140-160 | 40-50 |
| Küçük kekler ön ısıtma | Fırın tepsisi | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| | Üniversal tava + fırın tepsisi | 3+1 |  | 150-170 | 30-40 |
| | Üniversal tava + 2 fırın tepsisi | 1+3+5 |  | 140-160 | 35-45 |
| Küçük kekler | Fırın tepsisi | 3 |  | 160-180 | 20-30 |

| Yemek | Aksesuar ve kaplar | Yük-seklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C | Dakika olarak süre |
|--------------------------|---|------------|-------------|-------------|--------------------|
| Islak bisküvi ön ısıtma | Tel ızgara üzerinde açılan kasnak kalıp | 2 | ☐ | 170-190 | 30-40 |
| Islak bisküvi | Tel ızgara üzerinde açılan kasnak kalıp | 2 | ☉ | 160-180 | 30-40 |
| Mayalı tepsi pastası | Üniversal tava | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | Üniversal tava | 3 | ☉ | 160-180 | 40-50 |
| | Üniversal tava + fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 150-170 | 50-60 |
| Üstü kapalı elmalı pasta | Tel ızgara + 2 açılan kasnak kalıp çapı 20 cm | 1 | ☐ | 190-210 | 70-80 |
| | 2 tel ızgara + 2 açılan kasnak kalıp çapı 20 cm | 1+3 | ☉ | 190-210 | 65-75 |

Izgara

Yiyeceği doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştirecekseniz, ek olarak üniversal tavayı 1. yükseklığe yerleştiriniz. Sıvı toplanır ve fırın temiz kalır.

| Yemek | Aksesuar ve kaplar | Yük-seklik | Isıtma türü | Izgara kademesi | Dakika olarak süre |
|--|-----------------------------|------------|-------------|-----------------|--------------------|
| Tost kızartma 10 dak. ön ısıtma | Tel ızgara | 5 | ☐ | 3 | ½-2 |
| Bif burger, 12 adet* ön ısıtma olmadan | Tel ızgara + Üniversal tava | 4+1 | ☐ | 3 | 25-30 |

* Sürenin 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.

