

Ankastre fırın
HB33BC.50

[tr] Kullanma kılavuzu

SIEMENS

Güvenlik uyarıları.....	4	Test yemekleri.....	23
Montajdan önce.....	4	Pişirme.....	23
Kendi güvenliğiniz için uyarılar.....	4	Izgara.....	23
Hasar nedenleri.....	4		
Yeni fırınınız.....	5		
Kumanda bölümü.....	5		
Tuşlar ve gösterge.....	5		
Fonksiyon seçme düğmesi.....	5		
Sıcaklık seçme düğmesi.....	5		
Pişirme alanı.....	6		
Aksesuar.....	6		
İlk kullanımdan önce.....	7		
Saatin ayarlanması.....	7		
Fırının ısıtılması.....	7		
Aksesuarın temizlenmesi.....	7		
Fırının ayarlanması.....	8		
Isıtma türü ve sıcaklık.....	8		
Hızlı ısıtma.....	8		
Zaman fonksiyonlarının ayarlanması.....	8		
Çalar saat.....	8		
Süre.....	9		
Bitiş zamanı.....	9		
Saat.....	10		
Çocuk emniyeti.....	10		
Temel ayarların değiştirilmesi.....	10		
Bakım ve Temizlik.....	10		
Temizlik malzemeleri.....	10		
Izgara ısıtıcılarının aşağı katlanması.....	11		
Fırın sürgüsünün çıkartılması.....	11		
Kapak camlarının sökülmesi ve takılması.....	11		
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler.....	12		
Hasar tablosu.....	12		
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz.....	13		
Cam kapak.....	13		
Müşteri Hizmetleri.....	13		
E-numarası ve FD-numarası.....	13		
Enerji ve çevre için öneriler.....	13		
Enerji tasarrufu.....	13		
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi.....	13		
Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir.....	14		
Pasta ve çörek.....	14		
Yemek pişirme ile ilgili öneriler.....	16		
Et, kümes hayvanı, balık.....	17		
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler.....	19		
Sufleler, gratenler, tost.....	19		
Hazır ürünler.....	20		
Özel yemekler.....	20		
Buz çözme.....	21		
Kurutma.....	21		
Konserveleme.....	21		
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid.....	22		

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.siemens-home.com ve Online-Mağaza: www.siemens-eshop.com

⚠ Güvenlik uyarıları

Bu kullanım kılavuzunu itinayla 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 değilse

- veya cihazı doğru ve emniyetli bir şekilde çalıştıracak bilgi ve deneyime sahip değilse,
- 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.
- 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.

Yangın tehlikesi!

- Asla yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmuyunuz. Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapısını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Ön ısıtma esnasında pişirme kağıdını aksesuarın üzerine bağlamadan asla bırakmayınız. Cihazın kapısı açıldığında bir hava akımı oluşur. Pişirme kağıdı ısı elemanlarına temas edebilir ve alevlenebilir. Pişirme kağıdını her zaman üzerine bir kap veya bir kek kalıbı koyarak ağırlaştırınız. Sadece ihtiyaç duyulan alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdının aksesuardan taşmaması gerekir.

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.

Sıcak aksesuar ve kap

Yanma tehlikesi!

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

Usulüne aykırı onarımlar

Elektrik çarpmaya tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Eğer cihaz arızalıysa, elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmıyorsa 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 alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Nemli gıdalar: Kapalı pişirme alanında uzun süre nemli gıdalar saklamayınız. Emaye zarar görür.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmuyunuz. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin üniversal tava kullanınız.
- Açık raylı kapak ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Sürgülü kapak sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli fırın contası: Fırın contası aşırı kirlenmiş ise, raylı kapak çalışırken doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Fırın contasını daima temiz tutunuz.
- Raylı kapak oturma yüzeyi olarak: Açık raylı kapağın üzerine herhangi bir şey koymayın veya oturmuyunuz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Yeni fırınınız

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

Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümüne bir genel bakış görüyorsunuz. Tüm semboller asla göstergede aynı anda görünmez. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



Düğmeler

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

Tuşlar ve gösterge

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

Tuş	Kullanımı
	Zaman fonksiyonları Alarm , süre , bitiş zamanı ve saati seçiniz.
-	Eksi Ayar değerleri düşürülmelidir.
+	Artı Ayar değerleri yükseltilmelidir.
	Hızlı ısıtma Fırını hızlı ısıtma.
	Çocuk emniyeti Kumanda bölümü kilitlemeli ve kilidi açılmalıdır.

Hangi zaman fonksiyonunun göstergede ön planda olduğunu ilgili sembolün önündeki oktan anlayabilirsiniz. İstisna: Sadece saatte değişiklik yapıldığında sembolü yanar.

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma şekli ayarlanır.

Konum	Kullanımı
	Sıfır konumu Fırın kapanır.
	3D sıcak hava* Pasta ve kek için birinci kademeden üçüncü kademeye kadar. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
	Üst/alt ısıtma Pasta, sufle ve yağsız kızartmalar için, örneğin sığır veya yabani hayvan, bir kademede. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
	Pizza kademesi Derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması, örneğin pizza, patates kızartması veya turta. Alt ısıtıcılar ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılar ısınmalıdır.

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

Konum	Kullanımı
	Sıcak hava dolaşimli ızgara Et, kümes hayvanı ve bütün balığın kızartılması. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
	Izgara, büyük alanlı Biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
	Izgara, küçük alanlı Küçük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
	Alt ısıtma Konserveleme ve sonradan pişirme veya kızartma. Isı alttan gelir.
	Buz çözme Örneğin et, kümes hayvanı, ekmek ve pastanın buzunun çözülmesi. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
	Fırın lambası Fırın lambası açılmalıdır.


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

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

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.


Konum	Anlamı
	Sıfır konumu Fırın sıcak değil.
50-270	Sıcaklık aralığı Pişirme alanındaki sıcaklığın °C cinsinden değeri.
	Izgara kademesi Izgara için ızgara kademeleri, küçük ve büyük alan. • = Kademe 1, Hafif •• = Kademe 2, Orta ••• = Kademe 3, Güçlü

Fırın ısıttığı zaman sıcaklık seçme düğmesinin üst tarafındaki gösterge lambası yanar. Isıtma molalarında söner. Buz çözme  ısıtma türünde lamba yanmaz.

Pişirme alanı

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

Fırın lambası

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

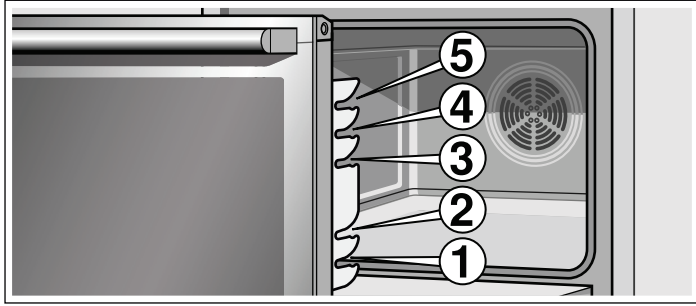
Soğutma fanı

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

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

Aksesuar

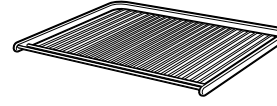
Aksesuar, 5 farklı yükseklik seviyesinde fırına sürülebilir.



Özel aksesuar	HZ numarası	Kullanımı
Tel ızgara	HZ344002	Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.
Emaye fırın tepsi	HZ341002	Pasta ve kurabiyeler için.
Üniversal tava	HZ342002	Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.
Yerleştirme ızgarası	HZ324000	Kızartma için. Tel ızgarayı daima üniversal tavaya yerleştiriniz. Damlayan yağ ve et suyu aşağıda toplanacaktır.
Fırın tepsi, yandan çekilip uzatılabilen	HZ341672	Pasta ve kurabiyeler için. 2 gözde yemek pişirme: Taşıyıcı yerleştirme seviyesi 1'de, 3 gözde yemek pişirme: Taşıyıcı yerleştirme seviyesi 3'e takılmalıdır. Fırın tepsi soldan ve sağdan dışarı çekilebilir. Tepsiyi eğik tarafı raylı sisteme gelecek şekilde taşıyıcıya yerleştiriniz.
Izgara tepsi	HZ325000	Fırının çok fazla kirlenmemesi için tel ızgara yerine ızgara yapmak için veya sıçratma koruması olarak. Izgara tepsisini sadece üniversal tavada kullanınız. Izgara tepsinin üzerindeki ızgaralar: Sadece yerleştirme yüksekliği 1, 2 ve 3 kullanılabilir. Sıçrama koruması olarak ızgara tepsi: Üniversal tava ızgara tepsiyle birlikte tel ızgaranın altına itilmelidir.
Cam tava	HZ346002	Derin, cam fırın tepsi. Servis tabağı olarak ta çok iyi uygunluk gösterir. Cam tavayı tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
Pizza tepsi	HZ317000	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	HZ327000	Kiremit, kendi hazırladığınız ekmeğe, sandviç ekmeği ve pizzanın tabanı çıtır çıtır olacak şekilde pişirilmesi için idealdir. Kiremit daima tavsiye edilen ısıya kadar önceden ısıtılmalıdır.

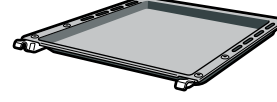
Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar soğuduğunda şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz.

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



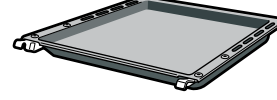
Tel ızgara

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



Emaye fırın tepsi

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. Fırınız 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.

Bu, her cihaz için özel aksesuar olarak uygun değildir. Lütfen satın alırken daima cihazınızın tam adını (E-No.) giriniz.

Özel aksesuar	HZ numarası	Kullanımı
Yapışmaz kaplamalı emaye fırın tepsisi	HZ341012	Pasta ve kurabiye malzemeleri fırın tepsisinde kolayca yayılır.
Yapışmaz kaplamalı üniversal tava	HZ342012	Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yiyecekler ve büyük kızartma malzemeleri üniversal tavada kolayca yayılır.
Yerleştirme ızgaralı profesyonel tava	HZ343002	Özellikle büyük miktarların hazırlanması için uygundur.
Profesyonel tava için kapak	HZ333001	Kapak, profesyonel tavayı profesyonel kızartıcı haline getirir.
Cam kızartma tenceresi	HZ915001	Cam kızartma tenceresi, fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve sufleler için uygundur. Özellikle program ve kızartma otomatığı için uygundur.
Metal kızartma tenceresi	HZ26000	Kızartıcı, cam seramik pişirme alanının kızartma bölümüne göre düzenlenmiştir. Pişirme sensör sistemine ama aynı zamanda program veya kızartma otomatığına da uygundur. Kızartıcının dış yüzey emaye ve yapışmaz kaplamalıdır.
Kendi kendine temizlenen yan paneller		
Tek fırın lambalı cihazlar	HZ349020	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.
Kendi kendini temizleyen tavan ve yan paneller		
Tek fırın lambalı ve katlanabilir ızgara ısıtıcılı cihazlar	HZ329024	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde, tavanı ve yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.
İki fırın lambalı ve katlanabilir ızgara ısıtıcılı cihazlar	HZ329025	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde, tavanı ve yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.
Buhar filtresi	HZ329000	Fırınıza bunu takabilirsiniz. Buhar filtresi, dışarı çıkan havadaki yağ partiküllerini filtreler ve kokuları azaltır. Sadece E-numarasının ikinci rakamı 6, 7 veya 8 olan cihazlar için. (Örn. HE36BD560)
Buharlı fırın Sistemi	HZ24D400	Sebzeler ve balığın yumuşak hazırlanması için.
Müşteri hizmetleri bölümü		yetkili satıcıdan, ülkelere ilişkin olarak İnternet üzerinden e-Mağazalardan satın alabilirsiniz. Bunun için ilgili artikel numarasını giriniz.
Ev aletlerinize ilişkin olarak uygun bakım ve temizlik malzemelerini ve diğer aksesuarları; müşteri hizmetlerinden,		
Paslanmaz çelik yüzeyler için temizleme bezleri	Ürün numarası 311134	Kir oluşumunu önler. Özel bir yağ yalıtımı uygulanarak paslanmaz çelik cihazların yüzeylerinin optimum seviyede bakımı yapılır.
Fırın ızgara temizleme jeli	Ürün numarası 463582	Pişirme alanı temizliği için. Jel kokusuzdur.
Petek yapılı mikrofiber bez	Ürün numarası 460770	Özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur. Mikrofiber bez, tek hamlede sulu ve yağlı tabakaları temizleyebilir.
Kapı emniyeti	Ürün numarası 612594	Çocukların fırın kapağını açmaması için. Cihaz kapağına göre emniyet farklı şekilde vidalanır. Kapı emniyetine iliştilmiş eki dikkate alınır.

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 seçme düğmesi ile üst/alt ısıtmayı  ayarlayınız.

2. Isı 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.

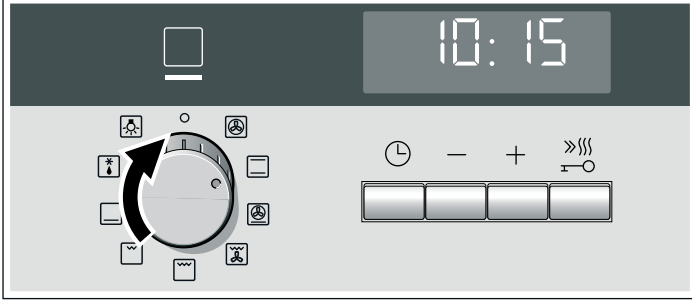
Fırının ayarlanması

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.

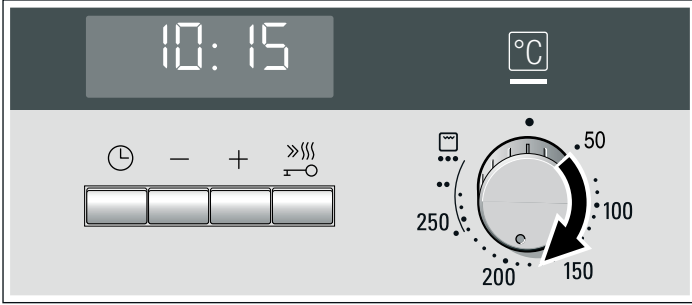
Isıtma türü ve sıcaklık

Resimdeki örnek: 190 °C'de üst/alt ısıtma ☐.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



2. Sıcaklık seçme 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 fırınız ayarlanan sıcaklığa daha çabuk ulaşır.

Hızlı ısıtma programını 100 °C'nin üzerinde ayarlanan sıcaklıklarda 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 kısaca basınız.

Göstergede >>> sembolü yanar. Fırın ısınmaya başlar.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde

Sinyal sesi duyulur. Göstergedeki >>> sembolü söner. Yemeğinizi fırına yerleştiriniz.

Hızlı ısıtmanın yarıda kesilmesi

>>> tuşuna kısaca basınız. Göstergedeki >>> sembolü söner.

Zaman fonksiyonlarının ayarlanması

Fırınız çeşitli zaman fonksiyonlarına sahiptir. ⌚ tuşu ile menüyü çağırır ve fonksiyonlar arasında dolaşabilirsiniz. Siz ayarlamayı yapmaya kadar tüm zaman sembolleri yanar. Ok ► size hangi zaman fonksiyonunda olduğunuzu gösterir. Önceden ayarlanan bir zaman fonksiyonunu doğrudan + veya - tuşu ile değiştirebilirsiniz, ancak bunun için zaman sembolünün önünde ok ► bulunmalıdır.

Çalar saat

Alarmı, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Fırından bağımsız çalışır. Alarm, ayrı bir sinyal sesine sahiptir. Böylece alarm zamanının veya sürenin dolup dolmadığını anlarsınız.

1. ⌚ tuşuna bir kez basınız.

Göstergede zaman sembolleri yanıyor, ► sembolünün önünde ok ► var.

2. + tuşu veya - tuşu ile alarm zamanını ayarlayınız.

Varsayılan değer +tuşu = 10 dakika

Varsayılan 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 devreden çıkarınız.

Alarm zamanının değiştirilmesi

+ 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. Zaman fonksiyonu sembolünün önünde ön planda ok ► belirir.

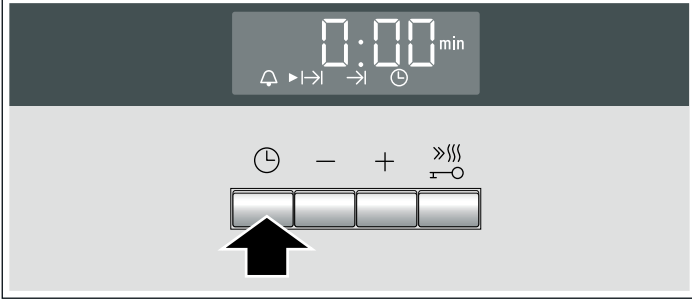
Alarmı ►, süreyi ►, bitiş zamanını ► veya saati ⌚ sorgulamak için ⌚ tuşuna, ilgili sembolün önünde ok ► görününceye kadar basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Süre

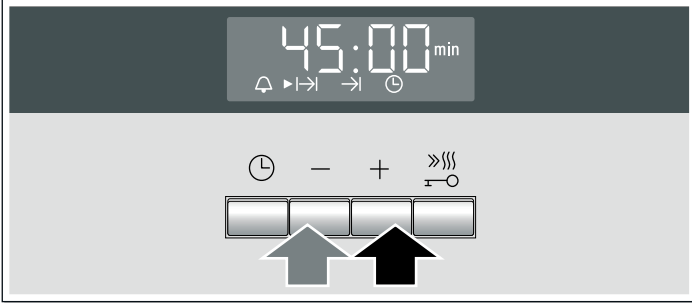
Fırınınızda hazırlayacağınız yemeğin pişirme süresini ayarlayınız. Sürenin bitiminde, fırın otomatik olarak kapanır. Bu sayede fırını kapatmak için işinizi yarıda kesmeniz gerekmez. Pişme süresi yanlışlıkla aşılmaz.


Resimdeki örnek: Süre 45 dakika.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
3.  tuşuna iki kez basınız.
Göstergede 0:00 görünüyor. Zaman sembolleri yanıyor,  sembolünün önünde ok  var.





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  sembolü yanar. Diğer zaman sembollerini siliniz.


Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser. Göstergede 0:00 belirir.  tuşuna basınız. + veya - tuşu ile süreyi yeniden ayarlayabilirsiniz. Veya  tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz. Fırın kapanır.


Sürenin değiştirilmesi







+ veya - tuşu ile süreyi değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Alarm ayarlanmış ise, 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, 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 , bitiş zamanını  veya saati  sorgulamak için  tuşuna, ilgili sembolün önünde ok  görününceye kadar basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

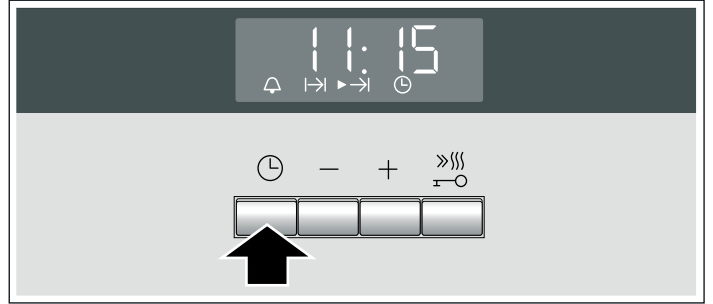
Bitiş zamanı

Yemeğinizin hazır olması gereken zamanı kaydırabilirsiniz. Fırın otomatik olarak çalışır ve istenilen zamanda kapanır. Yemeğinizi örneğin, sabah pişirme alanına koyabilir ve öğlen hazır olacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

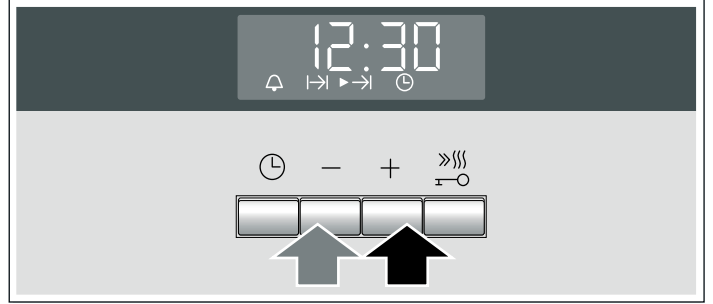
Yemeklerin aşırı uzun süre pişirme alanında kalmamasına ve bozulmamasına dikkat ediniz.








Resimdeki örnek: Saat 10:30, süre 45 dakika ve fırın saat 12:30'da hazır olmalı.

1. Fonksiyon seçme düğmesini ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesini ayarlayınız.
3.  tuşuna iki kez basınız.
4. + tuşu veya - tuşu ile süreyi ayarlayınız.
5.  tuşuna basınız.
→ sembolünün önünde ok  var. Saat görünür, bu yemeğin tam olarak piştiği zamandır.





6. + veya - tuşu ile bitiş zamanını daha sonraya kaydırabilirsiniz.




Birkaç saniye sonra fırın ayarları devreye girer ve bekleme pozisyonu açılır. Göstergede, yemeğin hazır olduğu saat görüntülenir ve  sembolünün önünde ok  bulunur.  ve  sembolü söner. Fırın çalışmaya başladığında, süre görünür şekilde ilerler  sembolünün önünde ok  vardır.  sembolü söner.


Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser. Göstergede 0:00 belirir.  tuşuna basınız. + veya - tuşu ile süreyi yeniden ayarlayabilirsiniz. Veya  tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz. Fırın kapanır.

Bitiş zamanının değiştirilmesi






+ 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 , bitiş zamanını  veya saati  sorgulamak için  tuşuna, ilgili sembolün önünde ok ► görününceye kadar basınız. 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 ayarlanamaz.

1.  tuşuna dört kez basınız.

Göstergede zaman sembolleri yanıyor, ► sembolünün önünde ok  var.

2. **+** 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 yaklaşık dört saniye boyunca basınız.

Göstergede  sembolü görünür. Çocuk emniyeti açılmıştır.


Çocuk emniyetinin kapatılması

 tuşuna yaklaşık dört saniye boyunca basınız.

Göstergedeki  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	Yaklaşık 10 saniye	Yaklaşık 2 dakika*	Yaklaşık 5 dakika
c3 Bir ayar devreye girene kadar geçen bekleme süresi	Yaklaşık 2 saniye	Yaklaşık 5 saniye*	Yaklaşık 10 saniye


* Fabrika ayarı


Başka bir zaman fonksiyonu ayarlanamaz.

1.  tuşuna yaklaşık 4 saniye boyunca basınız.

Saat göstergesi için göstergede güncel temel ayarlar görünür, örn. seçim 1 için c1 1.

2. **+** veya **-** tuşu ile temel ayarları değiştiriniz.

3.  tuşu ile onaylayınız.

Göstergede bir sonraki temel ayar görünür.  tuşu ile tüm kademelere gidebilir ve **+** veya **-** tuşu ile değişiklik yapabilirsiniz.

4. Son olarak  tuşuna yaklaşık 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.

Bilgiler

- Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapak 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 kaplanmamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizlik maddesi nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Aşağıdakileri kullanmayınız:

- 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 lekelerin 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 olarak sürünüz.
Kapak camları	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.
Conta	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalayarak temizlemeyiniz.
Çıkartmayınız!	
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatın ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Pişirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Pişirme alanının arka paneli, yoğun gözenekli seramik ile kaplanmıştır. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve fırın çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Fırının ısı ne kadar yüksekse ve çalışma süresi ne kadar uzunsa, sonuç o kadar iyi olacaktır.

Fırın birkaç kez çalıştıktan sonra hâla kirli ise, şu şekilde hareket ediniz:

1. Pişirme bölümünün tabanını, tavanını ve yan panelleri iyice temizleyiniz
2. 3D-Sıcak havanın  ayarlanması.
3. Boş, kapalı fırını yakl. 2 saat süreyle maksimum ısıda ısıtınız.

Seramik kaplama tekrar ısıtılır. Pişirme alanı soğuduysa, kahverengi veya beyaz renkteki artıkları su ve yumuşak bir sünger ile temizleyiniz.

Kaplamadaki hafif renk değişikliklerinin kendi kendini temizleme fonksiyonu üzerinde etkisi yoktur.

Dikkat!

- Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek veya zarar verecektir.
- Asla seramik kaplamayı fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Yanlışlıkla üzerine fırın temizleyicisi sıçramışsa, temizleyiciyi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.

Pişirme bölümünün tabanının, tavanının ve yan panellerin temizlenmesi

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.

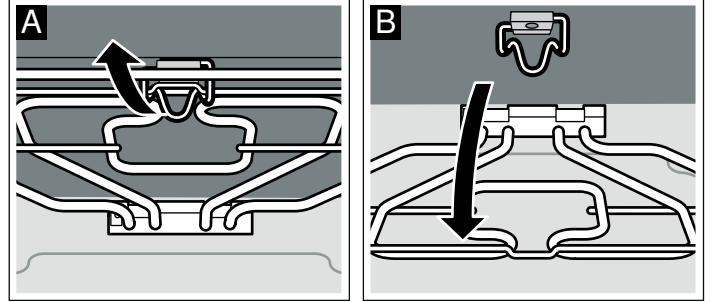
Izgara ısıtıcılarının aşağı katlanması

Temizleme için ızgara ısıtıcısını aşağıya doğru katlayabilirsiniz.

⚠ Yanma tehlikesi!

Fırın soğuk olmalıdır.

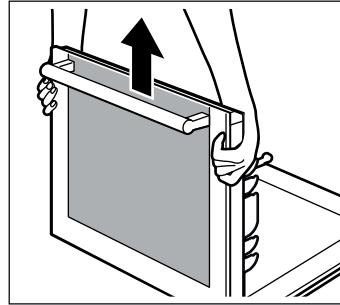
1. Katlamalı ızgaradaki tutma askısını öne doğru çekiniz ve duyulabilir şekilde yerine oturana kadar yukarıya doğru bastırınız (Resim A).
2. Bu esnada ızgara ısıtıcısını tutunuz ve aşağıya doğru katlayınız. (Resim B).



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. Fırın tabanının alt tarafında hassas parçalar bulunmaktadır.

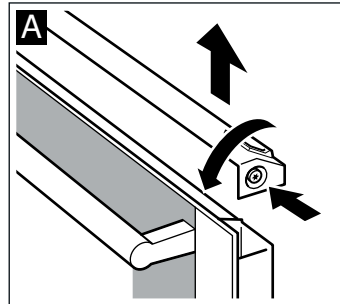


Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

Fırın kapısının camlarını daha iyi temizlemek için sökebilirsiniz.

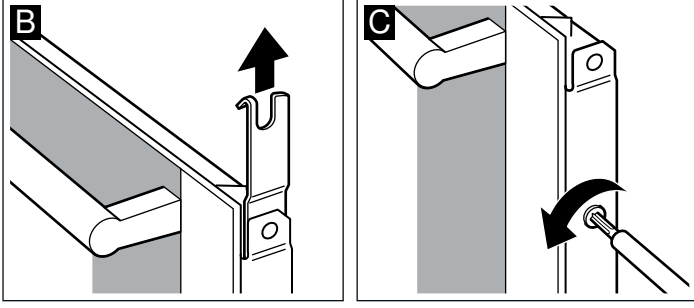
Sökülmesi

1. Raylı kapağı dışarı çekiniz.
2. Raylı kapağın üst tarafındaki kapağı sökünüz. Bunun için sol ve sağ vidayı çözünüz (Resim A).



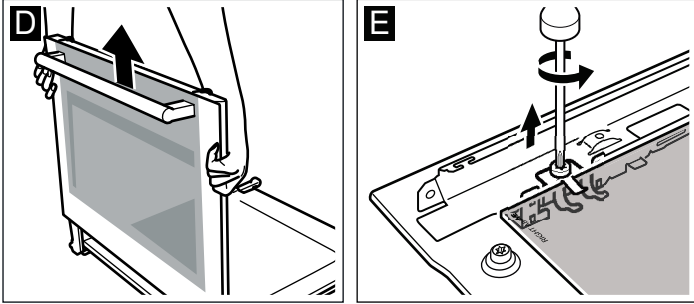
3. Sağ taraftaki metal kızakları çekip çıkarınız (Resim B).

4. Sağ taraftaki civatayı sökünüz (Resim C).



5. Soldaki ve sağdaki dilimleri tutunuz, öne doğru biraz deviriniz ve yukarıya doğru çekiniz (Resim D). Tutamak aşağı gelecek şekilde bir bezin üzerine bırakınız. İçteki cam asma kancaları birlikte raylı kapakta kalır.

6. Sağ ve sol tutma yaylarını sökünüz (Resim E). Camı çıkarınız ve temizlemek için mandalları sökünüz.



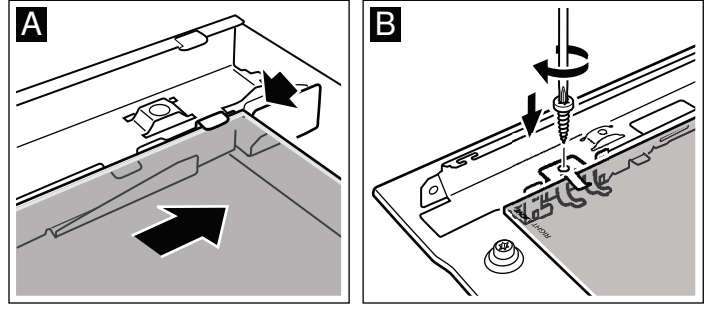
Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

Keskin veya aşındırıcı malzeme ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Cam hasar görebilir.

Takılması

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

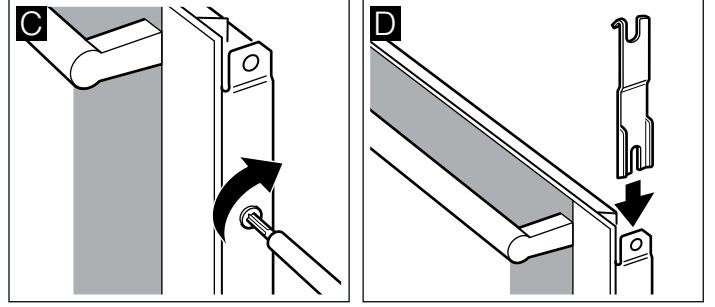
1. Camı kavilendirerek arkaya doğru sürünüz (Resim A).
2. Soldaki ve sağdaki tutma yaylarını, yaylar vida deliğinin üzerinde olacak şekilde yerleştiriniz. Her iki yayı tekrar sıkınız (Resim B).



3. Camı sürgümlü fırındaki yuvasına sürünüz.

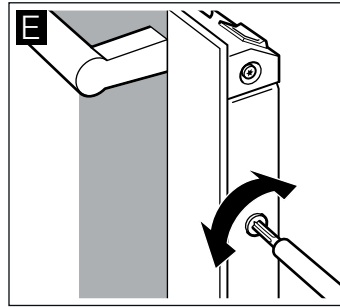
4. Sağdaki vidayı bitişik oluncaya kadar tekrar vidalayınız (Resim C). Sıkmayınız.

5. Kancalı metal kızakları tekrar içeriye doğru itiniz (Resim D).



6. Kapağı yerleştiriniz ve vidalayınız. Kapak vidalanmıyorsa, camların yuvasına doğru oturup oturmadığını kontrol ediniz.

7. Kapak camlarının soldan ve sağdan tekrar eşit mesafeli olması için vida ile ayarlama yapınız ve hafifçe sağa veya sola doğru döndürünüz (Resim E).



8. Raylı kapağı kapatınız.

Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce tabloya bakınız. Belki de arızayı kendiniz giderebilirsiniz.

Hasar tablosu

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

Arıza	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
Fırın çalışmıyor.	Sigorta arızalı. Elektrik kesintisi.	Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz. Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Göstergede ⌚ ve sıfırlar yanar.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız
Fırın sıcak değil.	Kontak 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 tek basınız. Bir tuşun yapışıp yapışmadığını, basılı kalıp kalmadığını veya kirli olup olmadığını kontrol ediniz.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

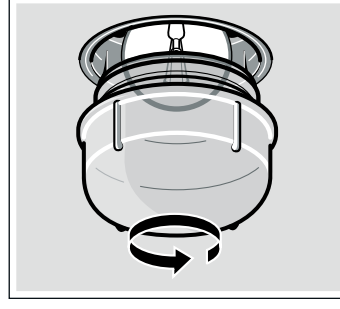
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

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

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

1. Hasar oluşmasını önlemek için mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
2. Cam kapağı sola çevirerek sökünüz.



3. Fırın lambasının yerine aynı tip yeni bir lamba takınız.
4. Cam kapağı tekrar takınız.
5. 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

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa, müşteri hizmetlerine başvurunuz. Teknikerin gereksiz yere gelmesini önlemek için de her zaman uygun bir çözüm buluruz.

E-numarası ve FD-numarası

Size nitelikli bir hizmet sunabilmemiz için telefon ettiğinizde ürün numarasını (E-Nr.) ve parti numarasını (FD-Nr.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını raylı sistemin sağ tarafında bulacaksınız. Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.

FD-No.

Müşteri Hizmetleri ☎

Garanti süresi içerisinde de olsa hatalı kullanma halinde bir servis teknisyeninin gelmesinin ücretsiz olmadığını dikkate alınız.

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

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 fırınınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları 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 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.

- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme 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'ye (WEEE – waste electrical and electronic equipment) uygundur. 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.


Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız. 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. Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkartınız.
- Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

Pasta ve çörek

Tek seviyede pişirme

Üst/alt ısıtma  ile pastaya ilişkin pişirme işlemi en iyi sonucu verir.

3D sıcak hava  ile pişirdiğinizde aksesuar olarak aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

- Kalıp içinde pasta: Yerleştirme seviyesi 2
- Tepsi içinde pasta: Yerleştirme seviyesi 3

Bir kaç seviyede pişirme

3D sıcak hava  kullanınız.

2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Ünlversal tava: Yerleştirme seviyesi 3
- Fırın tepsisi: Yerleştirme seviyesi 1

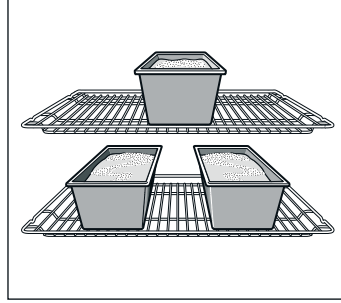
3 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Fırın tepsisi: Yerleştirme seviyesi 5
- Ünlversal tava: Yerleştirme seviyesi 3
- Fırın tepsisi: Yerleştirme seviyesi 1

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 olanlarıdır.

İnce tabakalı metalden açık renk kek kalıplarında veya cam kalıplarda, pişirme süresi uzayacaktır ve pasta eşit şekilde kahverengileşmeyecektir.












Silikon kalıplar kullanmak isterseniz, üreticinin yemek tariflerine 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, *Piştirme Önerileri* altındaki tabloların eklerinde bulacaksınız

Kalıp içinde pasta	Kalıp	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Basit kuru pasta	Delikli/baton kek kalıbı	2		160-180	50-60
	3 baton kek kalıbı	3+1		140-160	60-80
Basit kuru pasta, hassas	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	65-75
Turta kalıbı, basit hamur	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)	Kelepçeli kek kalıbı	2		160-180	40-50
Poğaça hamurundan pasta tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	1		170-190	25-35
Meyveli veya yağsız yoğurtlu pasta, poğaça hamuru*	Kelepçeli kek kalıbı	1		170-190	70-90
İsviçre usulü sufle	Pizza tepsisi	1		220-240	35-45
Kek	Kek kalıbı	2		150-170	60-70

* Pasta kapatılmış, kapağı kapalı fırında yaklaşık 20 dakika süreyle soğumaya bırakılmalıdır.

Kalıp içinde pasta	Kalıp	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Pizza, az malzemeli ince tabanlı (ön ısıtma)	Pizza tepsisi	1	☐	250-270	10-15
Baharatlı pasta*	Kelepçeli kek kalıbı	1	☐	180-200	45-55

* Pasta kapatılmış, kapağı kapalı fırında yaklaşık 20 dakika süreyle soğumaya bırakılmalıdır.

Tepside pişirilen pasta	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kuru malzemeli pasta hamuru	Fırın tepsisi	2	☐	170-190	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☒	150-170	35-45
Sulu malzemeli pasta hamuru, meyve	Üniversal tava	2	☐	180-200	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☒	140-160	40-50
Kuru kaplamalı mayalı hamur	Fırın tepsisi	3	☐	170-190	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☒	150-170	35-45
Sulu malzemeli mayalı hamur, meyve	Üniversal tava	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
Sulu malzemeli 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
Örgü şeklinde mayalı ekmek, 500 g un ile	Fırın tepsisi	2	☐	170-190	25-35
Paskalya keki, 500 g un ile	Fırın tepsisi	3	☐	160-180	60-70
Paskalya keki, 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
Fransız pizzası (ön ısıtma)	Üniversal tava	2	☐	250-270	10-15
Börek	Üniversal tava	2	☐	180-200	40-50

Küçük kurabiyeler	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kurabiye	Fırın tepsisi	3	☒	140-160	15-25
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☒	130-150	25-35
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☒	130-150	30-40
Sıkma çörek (ön ısıtma)	Fırın tepsisi	3	☐	140-150	30-40
	Fırın tepsisi	3	☒	140-150	30-40
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☒	140-150	30-45
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☒	130-140	40-55
Badem kurabiyesi	Fırın tepsisi	2	☐	100-120	30-40
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☒	100-120	35-45
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☒	100-120	40-50
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	25-35
Pişirilmiş hamurdan kek	Fırın tepsisi	2	☐	210-230	30-40

Küçük kurabiyeler	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	3	☉	180-200	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	180-200	25-35
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☉	170-190	35-45
Mayalı hamurlu kek	Fırın tepsisi	2	☐	180-200	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	160-180	25-35

Ekmek ve sandviç ekmeği

Başka şekilde önerilmediği sürece ekmeği pişirirken fırını önceden ısıtınız.

Asla fırın sıcakken içine su püskürtmeyiniz.

Ekmek ve sandviç ekmeği	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Mayalı ekmeği, 1,2 kg un ile	Üniversal tava	2	☐	270 200	5 30-40
Ekşi mayalı hamur, 1,2 kg un ile	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
Mayalanmış hamurdan sandviç ekmeği, tatlı	Fırın tepsisi	3	☐	180-200	15-20
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	160-180	20-30

Yemek pişirme ile ilgili öneriler

Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsunuz.	Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Basit kekinizin iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz:	Tarifte belirtilen pişme süresi dolmadan yaklaşık 10 dakika önce, bir tahta çubuk ile pastanın en yüksek noktasını deliniz. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.
Pasta çöküyor.	Bir sonraki denemede daha az sıvı koyunuz veya fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte belirtilen karıştırma zamanlarına dikkat ediniz.
Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Açılan kasnak kalıbın kenarını yağlamayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.
Pastanın üstü aşırı karardı.	Pastayı bir altına sürünüz, daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve biraz daha uzun pişiriniz.
Pasta aşırı kuru.	Pişmiş kekten bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki denemede sıcaklığı 10 derece daha yükseltiniz ve pişme süresini kısaltınız.
Ekmek veya pasta (örn. peynirli kek) iyi görünüyorsa ancak içi sulu kalmış (sıkıldığında su damarları çıkıyor).	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.
Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.	Sıcaklığı biraz düşürünüz, böylece kek eşit ölçüde pişer. Hassas kekleri Üst/Alt ısıtma ☐ ile bir seviyede pişiriniz. Fazla büyük olan ve tepsiye sarkarak yağlı kağıdı da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.
Meyveli pastanın alt tarafı çok beyaz kalmış.	Bir sonraki sefere pastayı bir alt seviyeye sürünüz.
Meyvelerin suyu pastadan aşağıya akıyor.	Eğer varsa, bir sonraki sefere daha derin bir üniversal tava kullanınız.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışır.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm 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.	Birden fazla seviyede pişirmek için daima 3D sıcak hava ☉ kullanınız. Aynı zamanda fırına verilmiş tepsi, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Pişirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapının üstünden çıkıyor. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar

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

Cam yemek kapları kullanmanızı tavsiye ederiz. Kapağın kızartıcı için uygun olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz.

Eğer emaye kızartıcı kullanırsanız biraz daha fazla sıvı ekleyiniz.

Paslanmaz çelik kızartma tencerelerinde kızartma o kadar güçlü değildir ve et biraz daha az pişmiş olabilir. Pişirme süresini uzatınız.

Tablolardaki bilgiler:
Kapaksız kap = açık
Kapaklı kap = kapalı

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartmak

Çok yağsız et için biraz sıvı ekleyiniz. Kabın tabanı yakl. ½ cm kadar örtülmelidir.

Buğulamalı kızartma için yeterli miktarda sıvı katınız. Kabın tabanı 1 - 2 cm kadar 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 kızaracaktır. Daha yüksek sıcaklığı ve/veya daha uzun pişirme süresini kullanınız.

Izgara

Izgara yaparken ızgaraya koyacağınız yiyecekleri pişirme alanına yerleştirmeden önce 3 dakika ısıtınız.

Izgara yaparken fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

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.

Sürenin ¾ kadarı geçtiğinde ızgara parçalarını çeviriniz.

Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

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 yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Izgara sırasında fırın tepsiyi veya üniversal tava yerleştirme seviyesi 4 veya 5'e yerleştirilmemelidir. Yüksek sıcaklıkta şekli bozulabilir ve dışarı çıkarılırken pişirme alanına zarar verebilir.

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, kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde 10 dakika daha bekletilmelidir. Böylece et suyunun daha iyi dağılması sağlanır.

Rozbifi piştikten sonra alüminyum folyoya sarınız ve 10 dakika bekletiniz.

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

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
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
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 kalınlığında, orta pişmiş		Tel ızgara + Üniversal tava	5+1	☐	3	15
Dana eti						
Dana kızartması	1,0 kg	açık	2	☐	190-210	110
	1,5 kg		2	☐	180-200	130
	2,0 kg		2	☐	170-190	150
Dana paça	1,5 kg	açık	2	☐	210-230	140
Domuz eti						
Derisiz kızartma (örn . boyun)	1,0 kg	açık	1	☒	190-210	120
	1,5 kg		1	☒	180-200	150
	2,0 kg		1	☒	170-190	170
Derisi ile 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

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Domuz filetosu	500 g	Tel ızgara + Üniver-sal tava	3+1		220-230	30
Domuz kızartması, yağsız	1,0 kg	açık	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Kemikli füme domuz	1,0 kg	kapalı	2		200-220	70
Biftek, 2 cm kalınlığında		Tel ızgara + Üniver-sal tava	5+1		3	20
Domuz madalyon, 3 cm kalınlığında		Tel ızgara + Üniver-sal tava	5+1		3	10

Kuzu eti

Kemikli kuzu sırtı	1,5 kg	açık	2		190	60
Kemiksiz kuzu budu, orta	1,5 kg	açık	1		150-170	120

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	2,0 kg	kapalı	2		220-240	60

Kıyma

Dalyan köfte	500 g etten	açık	1		180-200	80
--------------	-------------	------	---	--	---------	----

Sosis

Sosis		Tel ızgara + Üniver-sal tava	4+1		3	15
-------	--	------------------------------	-----	--	---	----

Kümes hayvanı

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

İlk önce göğüs tarafı tel ızgarada alta gelecek şekilde, bütün kümes hayvanını yerleştiriniz. Verilen sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı dolduğunda çeviriniz.

Hindi sarma kızartması veya hindi göğsü gibi kızartma parçalarını pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı dolduğunda tavuk parçalarını çeviriniz.

Ördek veya kaz için deriyi kanatların altına saklayınız. Böylece yağ akabilir.

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

Kümes hayvanı	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Tavuk, bütün	1,2 kg	Tel ızgara	2		200-220	60-70
Piliç, bütün	1,6 kg	Tel ızgara	2		190-210	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	3,5-4,0 kg	Tel ızgara	2		170-190	120-140
Kaz budu	her biri 400 g	Tel ızgara	3		220-240	50-60
Yavru hindi, bütün	3,0 kg	Tel ızgara	2		180-200	80-100

Kümes hayvanı	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Hindi sarma kızartması	1,5 kg	açık	1	☒	190-210	110-130
Hindi göğsü	1,0 kg	kapalı	2	☐	180-200	80-90
Hindi budu	1,0 kg	Tel ızgara	2	☒	180-200	90-100

Balık
Sürenin 2/3 kadarı geçtiğinde balık parçalarını çeviriniz.
Bütün balığın çevrilmesi gerekli değildir. Bütün balığı yüzer pozisyonda sırtındaki yüzgeçleri yukarıda kalacak şekilde fırına veriniz. Balığın ortasına kesilmiş bir patates veya fırına dayanıklı küçük bir kap yerleştirilmesi balığın daha sabit durmasını sağlar.
Balık filetosunu sotelemek için bir kaç yemek kaşığı sıvı ekleyiniz.

Balık	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden 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 pırzola, 3 cm kalınlığında		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.	Uygun ağırlık için verilen bilgiyi seçiniz ve süreyi buna uygun şekilde uzatınız.
Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak istiyorsunuz.	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne bir kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	Sürme seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir sonraki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı kullanınız.
Kızartma suyu kızartmanın üzerine dökülürken su buharı oluşuyor.	Bu fiziksel olarak gereklidir ve normaldir. Su buharının büyük bir kısmı buhar çıkışıdan sızar. Su buharı soğutucu şalterin önüne veya yakındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir.

Sufleler, gratenler, tost

Kabı daima tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Kap olmadan doğrudan tel ızgara üzerinde ızgara yaptığınızda, ek olarak üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz. Fırın temiz kalacaktır.

Sufleyi pişirme durumu kapların büyüklüğü ve suflelerin yüksekliğine bağlıdır. Tablolardaki veriler nominal değerlerdir.

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Sufleler					
Sufle, tatlı	Sufle kabı	2	☐	180-200	50-60
Sufle	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
Graten					
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

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Tost					
4 adet, üstten kızartma	Tel ızgara	4		3	7-10
12 adet, üstten kızartma	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 çığ ürünlerde önceden mevcut olabilir.

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
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					
Pizza (ön ısıtma)	Üniversal tava	1		180-200	10-15
Patates ürünleri, dondurulmuş					
Patates kızartması	Üniversal tava	3		190-210	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1		180-200	30-40
Kroket	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					
Kıtır ekmeği, kıtır 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, tavuk kanat	Üniversal tava	3		200-220	15-25
Turta, dondurulmuş					
Turta	Üniversal tava	3		180-200	35-40

Özel yemekler

Daha düşük sıcaklıklarda 3D sıcak hava ile gevşek mayalı hamur gibi kaymaklı yoğurttan da başarılı olursunuz.

Öncelikle aksesuarları, asma ızgarayı veya çekme çubuklarını pişirme alanından çıkartınız.

Yoğurdun hazırlanması

- 1 litre sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, 40 °C'ye soğutunuz.
- 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
- Kaselere veya küçük kapaklı kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerine kapatınız.

4. Pişirme alanını belirtilen şekilde önceden ısıtınız.

5. Kaseler veya kavanozlar pişirme alanının zeminine yerleştiriniz ve belirtilen şekilde hazırlayınız.

Hamurun mayalanması

- Mayalı hamuru alışıktığınız şekilde hazırlayınız, ısıya dayanıklı seramik kaba koyunuz ve üzerini kapatınız.
- Pişirme alanını belirtilen şekilde önceden ısıtınız.
- Fırını kapatınız ve hamuru mayalanması için pişirme alanında bırakınız.

Yemek	Kaplar	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Yoğurt	Kaseler veya kapaklı kavanozlar	pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi	50 °C ön ısıtma 50 °C	5 dakika 8 saat
Hamurun mayalanması	Isıya dayanıklı kabin	pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi	50 °C ön ısıtma Cihazı kapatınız ve mayalı hamuru pişirme alanına sürünüz	5-10 dakika 20-30 dakika

Buz çözme

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

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

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

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

Dondurulmuş gıdalar

örn. kremalı pastalar, tereyağı kremalı pastalar, çikolata veya şeker kaplamalı pastalar, meyveler, tavuk, sosis ve et, ekme ve sandviç ekmeği, pasta ve diğer kek türleri

Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık
Tel ızgara	1		Isı seçme düğmesi kapalı olarak kalır

Kurutma

3D sıcak hava ile mükemmel kurutma yapabilirsiniz.

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

Meyve ve sebzeleri, iyice süzünüz ve kurulayınız.

Üniversal tavaya ve tel ızgaraya pişirme kağıdı veya yağ geçirmez kağıt yerleştiriniz.

Çok sulu sebze ve meyveleri birden fazla çeviriniz.

Kurutulmuş gıdayı kurutmadan hemen sonra kağıttan ayırınız.

Meyve ve yeşillik	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
600 g elma dilimi	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		80 °C	yakl. 5 saat
800 g armut dilimi	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		80 °C	yakl. 8 saat
1,5 kg mürdüm eriği veya erik	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		80 °C	yakl. 8-10 saat
200 g mutfak baharatı, temizlenmiş	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		80 °C	yakl. 1½ saat

Konserveleme

Konserveleme için 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. İyice yıkayınız.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu süreler oda sıcaklığına, kavanozların sayısına ve kavanoz içeriğinin miktarı ve sıcaklığına göre değişiklik gösterebilir. Ayarı değiştirmeden veya kapatmadan önce, kavanozların içinde kabarcıklar oluşup oluşmadığını kontrol ediniz.

Hazırlanması

- 1.Kavanozu doldurunuz, ancak tamamen doldurmayınız.
- 2.Cam kenarlarını siliniz, temiz olmalıdır.

3. Her bir kavanozun üzerine ıslak plastik halka ve kapak koyunuz.

4. Kavanozları kışkaçlarla kapatınız.

Pişirme alanına altı kavanozdan daha fazla kavanoz koymayınız.

Ayarlama

1. Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2'ye itiniz. Kavanozları birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz.
2. Üniversal tavaya ½ litre sıcak su (yakl. 80 °C) dökünüz.
3. Fırının kapısını kapatınız.
4. Alt ısıtmayı ayarlayınız.
5. Sıcaklığı 170 - 180 °C'ye getiriniz.

Konserveleme

Meyve

Yaklaşık 40 - 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.

Bir litrelik kavanozlarda meyve

	kabarcık oluşumundan itibaren	Takip eden ısı
Elma, frenküzümü ,çilekler	kapatılması	yakl. 25 dakika
Kirazlar, kayısılar, şeftaliler, Bektaşi üzümleri	kapatılması	yakl. 30 dakika
Elma püresi, armutlar, erikler	kapatılması	yakl. 35 dakika

Sebze

Kavanozlarda kabarcıklar başladığında, sıcaklık 120 - 140 °C'ye geri ayarlanmalıdır. Sebzenin türüne göre yakl. 35 -

70 dakika. Bu süre geçtikten 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

Kavanozları konserveledikten sonra pişirme alanından çıkartınız.

Dikkat!

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

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Akrilamid her şeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek veya 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	<ul style="list-style-type: none">■ Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz.■ Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz.■ Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	Üst/Alt ısıtma ile maks. 200 °C. 3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.180 °C.
Kurabiye	Üst/Alt ısıtma ile maks. 190 °C. 3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.170 °C. Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında kızarmış patates	Eşit şekilde ve tek katlı olarak tepsiye dağıtınız. Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişiriniz

Test yemekleri

Bu tablolar, çeşitli cihazların kontrol edilmesini ve denenmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.
EN 50304/EN 60350 (2009) veya IEC 60350 uyarınca.

Pişirme

2 gözde yemek pişirme:

Üniversal tavayı her zaman fırın tepsisinin üzerine yerleştiriniz.

3 seviyede pişirme:

Üniversal tavayı ortaya yerleştiriniz.

Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi):

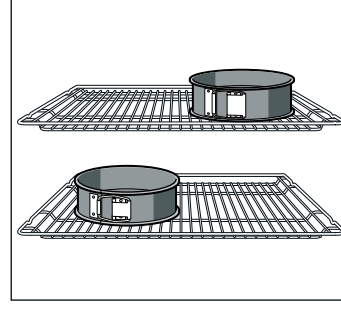
Aynı zamanda fırına verilmiş tepsiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

1 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:

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

2 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:

Koyu kelepçeli kek kalıplarının yerini değiştiriniz, bkz. Resim.



Kelepçeli metal kek kalıbı içinde pasta:

Üst/Alt ısıtma ile seviye 1'de pişiriniz. Tel ızgara yerine üniversal tava kullanınız ve kelepçeli kek kalıbını bunun üzerine yerleştiriniz.

Yemek	Aksesuar ve Kalıplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Sıkma çörek (ön ısıtma*)	Fırın tepsisi	3	☐	140-150	30-40
	Fırın tepsisi	3	⊗	140-150	30-40
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	⊗	130-140	40-55
Küçük kekler (ön ısıtma*)	Fırın tepsisi	3	☐	150-170	20-35
	Fırın tepsisi	3	⊗	150-170	20-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	⊗	140-160	30-45
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	⊗	130-150	35-55
Islak bisküvi (ön ısıtma*)	Tel ızgara üzerinde açılan kasnak kalıp	2	☐	160-170	30-40
Sulu bisküvi	Tel ızgara üzerinde açılan kasnak kalıp	2	⊗	160-170	25-40
Üstü kapalı elmalı pasta	Tel ızgara + 2 kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 tel ızgara + 2 kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	3+1	⊗	170-190	70-100

* Örn ısıtma için hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayınız.

Izgara

Yiyecekleri doğrudan tel ızgara üzerine yerleştirirseniz üniversal tavayı ek olarak yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz. Böylece damlayan sıvı tepsie akar ve fırın temiz kalır.

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Tost kızartma 10 dakika ön ısıtma	Tel ızgara	5	☐	3	1/2-2
Dana etli sandviç, 12 parça* ön ısıtma yapmayınız	Tel ızgara + Üniversal tava	4+1	☐	3	25-30

* Sürenin 2/3 kadarı dolduğunda çeviriniz



9000644806

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

910217