



HB36D.75. / HB36D585

Buharlı fırın

SIEMENS

Güvenlik uyarıları	4
Kendi güvenliğiniz için uyarılar	4
Hasar nedenleri	4
Yeni cihazınız	5
Kumanda bölümü	5
Döner düğme	5
Ekran	5
Sıcaklık kontrolü	6
Isıtma türleri	6
Pişirme alanı	6
Aksesuar	7
Otomatik kalibrasyon	7
İlk kullanımdan önce	7
Saatin ve dilin ayarlanması	7
Su sertlik derecesinin ayarlanması	8
İşletime alma	8
Aksesuar ön temizliği	8
Yağ filtresinin yerleştirilmesi	8
Cihazın kumanda edilmesi	8
Su haznesinin doldurulması	8
Cihazın açılması	9
Cihazın kapatılması	9
Her çalıştırmadan sonra	9
Ayar önerileri	10
Zaman fonksiyonları	10
Alarmin ayarlanması	10
Sürenin ayarlanması	10
Bitiş zamanının ileri alınması	11
Saatin ayarlanması	11
Otomatik program	11
Program ayarlanması	11
Programlarla ilgili uyarılar	12
Program tabloları	12
Hafıza	16
Hafızanın kaydedilmesi	16
Hafızanın başlatılması	16
Çocuk emniyeti	16
Çocuk emniyetinin devreye alınması	16
Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması	16
Temel ayarlar	17
Otomatik kapama	17
Bakım ve Temizlik	17
Temizlik malzemeleri	18
Temizleme yardımı	18
Kireç giderme	19
Cihaz kapısının sökülmesi ve takılması	20
Kapak camlarının temizlenmesi	20
Ayakların temizlenmesi	21
Arıza durumunda ne yapmalı?	21
Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi	23
Kapak contasının değiştirilmesi	23
Müşteri Hizmetleri	23
E-numarası ve FD-numarası	23

Çevre koruma	24
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	24
Enerji tasarruf önerileri	24
Tablolar ve tavsiyeler	24
Buharda pişirme	24
Sıcak hava	24
Sıcak hava + buharda pişirme	24
Sebze	25
Garnitürler ve baklagiller	26
Kümes hayvanı ve et	26
Balık	28
Etin hassas pişirilmesi	29
Sufle, çorba kaseleri	29
Tatlılar, komposto	29
Pasta ve kek	30
Yiyecekleri tekrar ısıtma	31
Buz çözme	32
Hamurun mayalanması	32
Suyunu çıkarma	33
Konserveleme	33
Dondurulmuş ürünler	33
Test yemekleri	34

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

Güvenlik uyarıları

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

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.

Haşlanma tehlikesi!

Cihazın kapağını açarken sıcak buhar çıkabilir. Pişirme işlemi sırasında veya sonrasında cihaz kapağını dikkatlice açınız. Kapağı açarken üzerine doğru eğilmeyiniz. Sıcaklığa bağlı olarak görünür buhar olmamasına dikkat ediniz.

Yanma tehlikesi!

Asla sıcak pişirme alanı iç yüzeylerine ve ısıtma elemanlarına dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

Asla yanıcı cisimleri pişirme alanında muhafaza etmeyiniz.

Yangın tehlikesi!

Pişirme kağıdını kesinlikle ön ısıtma sırasında sabitlemeden aksesuar üzerine yerleştirmeyiniz. Cihazın kapağını açma sırasında bir hava çekimi oluşur. Pişirme kağıdı çok sıcak yüzeylerde alev alabilir. Pişirme kağıdını üzerine koyacağınız bir kapla veya kek kalıbıyla ağırlaştırınız. Yalnız gerekli yüzeyin üzerine pişirme kağıdı yerleştiriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinden taşamaz.

Haşlanma tehlikesi!

Asla pişirme alanı sıcakken su püskürtmeyiniz. Sıcak su buharı oluşmaktadır.

Kısa devre tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla sıcak durumdaki cihaz kapısına sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir.

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 kapısını dikkatlice açınız.

Yanma tehlikesi!

Asla sıcak aksesuarları veya kapları, mutfak bezi olmadan pişirme alanından çıkarmayınız.

Haşlanma tehlikesi!

Cihazı kapattıktan hemen sonra cihazı temizlemeyiniz. Buharlaştırma kabının içindeki su halen sıcaktır. Cihaz soğuyuncaya kadar bekleyiniz.

Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Sadece tarafımızdan görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri onarım yapma yetkisine sahiptir. Eğer cihaz arızalıysa, elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini çağırınız.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Hiçbir şeyi doğrudan pişirme alanının tabanına yerleştirmeyiniz. Fırın zemini üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Isı sıkışması cihaza hasar verebilir. Pişirme alanı tabanı ve buharlaştırma kabı daima boş bırakılmalıdır. Kapları daima tel ızgaranın üzerine veya delikli pişirme kabının içine yerleştiriniz.
- Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.
- Pas tutmuş kapları kullanmayınız. Çok küçük lekeler bile pişirme alanında korozyona neden olabilmektedir.
- Delikli bir pişirme kabı ile buharda pişirirken daima fırın tepsisini veya deliksiz pişirme kabını altına itiniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.
- Kapalı pişirme alanında uzun süre, ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Bunlar pişirme alanında korozyona neden olabilmektedir.
- Meyve suyu pişirme alanında lekeler bırakabilir. Meyve suyunu daima hemen temizleyin ve arkasından nemli ve kuru bir bez ile siliniz.
- Eğer kapak contası aşırı kirlenmişse cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Kapak contasını daima temiz tutunuz ve gerekirse değiştiriniz.
- Açık cihaz kapağının üzerine bir şey koymayınız. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.
- Cihazınızın pişirme alanı yüksek kaliteli paslanmaz çelikten oluşmaktadır. Yanlış bakım yüzünden pişirme alanında korozyon oluşabilir. Kullanım kılavuzunda yer alan bakım ve temizlik uyarılarını dikkate alınız. Pişirme alanındaki kirlenmeyi cihaz soğuduktan hemen sonra temizleyiniz.

Yeni cihazınız

Bu bölümde edineceğiniz bilgiler:

- Kumanda bölümü
- Isıtma türleri
- Pişirme alanı
- Aksesuarlar
- Otomatik kalibrasyon

Kumanda bölümü



Kumanda elemanı		Kullanımı
Ana şalter	on off	Cihazın açılması ve kapatılması
Menü tuşları	□	Isıtma şeklini seçme
	P	Programın seçilmesi (bkz. bölüm: Otomatik program)
	M	Hafızanın kaydedilmesi ve çağırılması (bkz. bölüm: Hafıza)
	clean	Temizleme yardımı ve kireç giderme seçimi (bkz. bölüm: Bakım ve temizlik)
Navigasyon tuşları	< >	Ekranda sola veya sağa gidilir. Değişiklikler bu esnada kaydedilir
Döner düğme		Saat, süre, ağırlık vb. için değerler değiştirilir. Konumunu değiştirmek için döner düğmenin üzerine bastırınız
Fonksiyon tuşları	⌚	Zaman fonksiyonunun seçilmesi (bkz. bölüm: Zaman fonksiyonları)
	⚡	Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devre dışı bırakılması (bkz. bölüm: Çocuk emniyeti)
	i	Devreye alınan cihaz: Güncel bilgilerin sorgulanması Devre dışı bırakılan cihaz: Temel ayarların seçilmesi (bkz. bölüm: Temel ayarlar)
Başlat tuşu	Başlatma	Pişirme işleminin başlatılması
Durdur tuşu	Durdurma	Kısa süreli basma: Pişirme işleminin kesilmesi (ara verilmesi)
		Uzun süreli basma: Pişirme işleminin sonlandırılması

Döner düğme

Döner düğme ile tüm önerilen değerleri ve ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

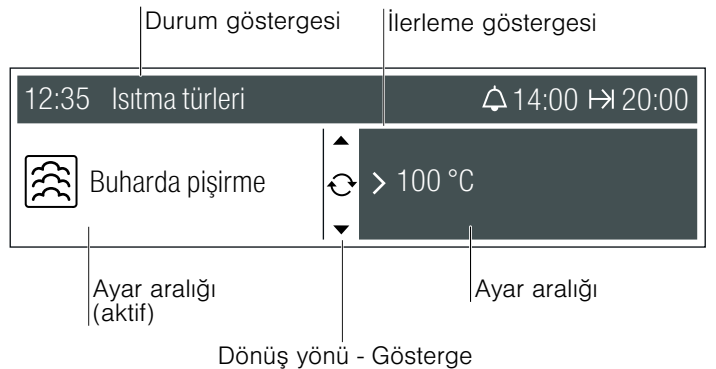
Döner düğme indirilebilir. Konumunu değiştirmek için döner düğmeye bastırınız.

Ekran

Cihaz kapatıldıktan kısa süre sonra ekran enerji tasarruf moduna geçer. Ekran daha karanlık hale gelir.

Ekran farklı alanlara bölünmüştür:

- Durum satırı
- İlerleme göstergesi
- Ayar alanları
- Dönüş yönü göstergesi



Durum satırı

Durum satırı ekranın üst tarafındadır. Burada saat, seçilen mod, uyarı metinleri, bilgiler ve ayarlanan zaman fonksiyonları gösterilir:

İlerleme göstergesi

İlerleme göstergesi size geçen süre ile ilgili hızlı bir genel bilgi edinme imkanı sunar. Başlatma işleminden sonra durum satırının altında bir çizgi olarak görüntülenir. Çizgi soldan başlar ve sürenin ilerleme durumuna göre uzar. Süre dolduğunda çizgi ekranın sağ kenarına ulaşır.

Ayar alanları

Her iki ayar alanında da değiştirebileceğiniz önerilen değerler görünür. İçinde bulunduğunuz ayar alanındaki yazı açık siyah renktedir. Burada değiştirebilirsiniz.

< ve > dolaşma tuşlarıyla bir ayar alanından diğerine geçiş yapabilirsiniz. Dolaşma tuşlarıyla hangi yöne gidebileceğinizi ayar alanında < ve > tuşlarıyla görebilirsiniz.

Başlatmadan sonra her iki ayar alanı da koyu renkte ve açık renk yazılı olur.

Çevirme yönü göstergesi

↻ göstergesi, döner düğmeyi hangi yönde hareket ettirebileceğinizi gösterir.

↻ = Döner düğmeyi sağa çevirme

↻ = Döner düğmeyi sola çevirme

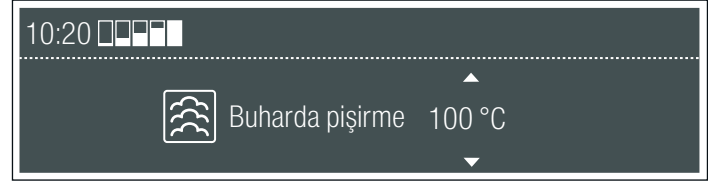
Her iki yön oku gösterildiğinde, döner düğmeyi her iki yönde çevirebilirsiniz.

Sıcaklık kontrolü

Sıcaklık kontrolünü çubuğu ısıtma aşamalarını veya pişirme alanındaki kalan sıcaklığı gösterir.

Isınma kontrolü

Isınma kontrolü, pişirme alanındaki sıcaklık artışını görüntüler.



Temizleme kademelerinde çubuklar görünmez.

Isınma sırasında **i** tuşuyla güncel ısınma sıcaklığını sorgulayabilirsiniz. Termik atalet nedeniyle görüntülenen sıcaklık ile pişirme alanındaki gerçek sıcaklık arasında ufak bir fark olabilir.

Bakiye ısı

Fırın kapatıldıktan sonra sıcaklık kontrolü, pişirme alanındaki kalan sıcaklığı gösterir. Tüm çubuklar dolmuşsa pişirme alanı yaklaşık 300 °C'lik bir sıcaklığa sahiptir. Isı yaklaşık 60 °C'ye düştüğünde gösterge söner.

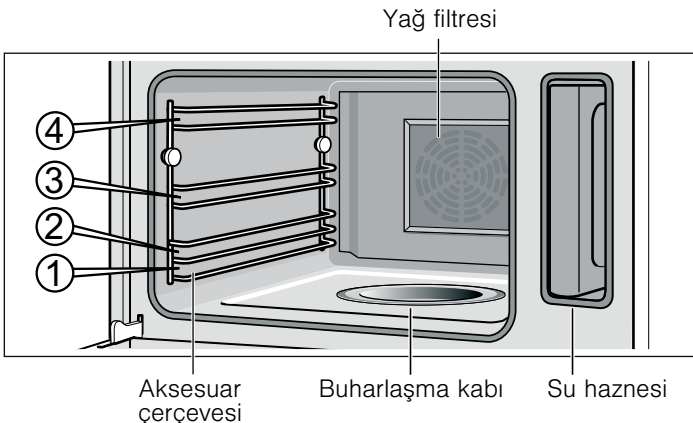
Isıtma türleri

tuşuna basarak cihazınızı çeşitli uygulamalar için ayarlayabilirsiniz.

Isıtma türü	Kullanım
Sıcak hava	30 - 230 °C Yaş pasta, bisküvi, buğulanmış kızartmalar için. Arka panelde bulunan bir fan ısıyı eşit biçimde fırın içinde dağıtmaktadır.
Buharda pişirme	35 - 100 °C Sebze, balık, garnitürler, meyve suyunun çıkartılması ve haşlama için
Sıcak hava + buharda pişirme	120 - 230 °C Etlar, sufleler ve kekler için. Ayrıca sıcak hava ve buhar kombine edilir.
Tekrar ısıtma	100 - 180 °C Tencere yemekleri ve unlu mamuller için. Pişmiş yiyecekler bozulmadan tekrar ısıtılır. Çıkan buhar nedeniyle yemekler kurumaz
Hamur mayalama	35 - 50 °C Mayalı hamur ve ekşimiş hamur için. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Sıcak hava ve buhar birleşince hamurun yüzeyi kurumaz.
Buz çözme	35 - 60 °C Sebze, et, balık ve meyve için. Sıcak hava ve buhar birleştirilir. Nem sayesinde ısı, koruyucu bir şekilde yiyeceklerin üzerine aktarılmaktadır. Yemekler kurumaz ve deforme olmaz
Hassas pişirme	60 - 120 °C Rozbif için, kuzu budu. Böylece tüm yumuşak et parçaları özellikle sulu olur
Ön ısıtma	30 - 70 °C Porselen kaplar için. Yiyecekler önceden ısıtılmış kaplarda çok çabuk soğumaz. İçecekler daha uzun süre ile sıcak kalır
Sıcak tutma	60 - 100 °C Yemekleri iki saate kadar sıcak tutmak için

Pişirme alanı

Pişirme alanında dört yerleştirme yüksekliği var. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.



Dikkat!

- Hiçbir şeyi doğrudan pişirme alanının tabanına yerleştirmeyiniz. Fırın zemini üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Isı sıkışması cihaza hasar verebilir. Pişirme alanı tabanı ve buharlaşma kabı daima boş bırakılmalıdır. Kapları daima tel ızgaranın üzerine veya delikli pişirme kabının içine yerleştiriniz.
- Yerleştirme yükseklikleri arasına aksesuar koymayınız aksi takdirde sıkışabilir.

Aksesuar

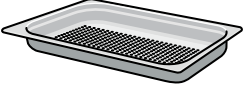
Sadece birlikte teslim edilen veya müşteri hizmetleri tarafından satılan aksesuarları kullanınız. Bunlar özellikle cihazınıza göre yapılmıştır.

Cihazınız aşağıdaki aksesuarlarla donatılmıştır:



Tel ızgara

Kap, pasta ve sufle kalıpları için ve kızartma için



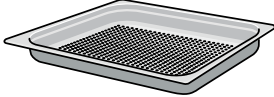
Pişirme kabı, delikli, GN 1/3, 40 mm derinlik

Sebzelerin buharda pişirilmesi için, taneli meyvelerin suyunun çıkarılması ve buzlarının çözülmesi için



Pişirme kabı, deliksiz, GN 1/3, 40 mm derinlik

Pirinç, baklagiller ve tahıl pişirme



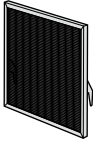
Pişirme kabı, delikli, GN 2/3, 40 mm derinlik

Bütün balığın veya büyük miktarda sebzenin buharda pişirilmesi için, taneli meyvelerin suyunun çıkarılması için vb.



Pişirme kabı, deliksiz, GN 2/3, 28 mm derinlik (fırın tepsi)

Tepsi kekinin pişirilmesi ve buharlı pişirme sırasında damlayan su buharının yakalanması için



Yağ filtresi

pişirme alanı arka duvarındaki vantilatörü kire karşı korur (örn. kızartma sıçramaları)

Diğer aksesuarları yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz:

Aksesuar	Sipariş numarası
Pişirme kabı, deliksiz, GN 2/3, 40 mm derinlik	HZ36D533
Pişirme kabı, delikli, GN 2/3, 40 mm derinlik	HZ36D533G
Pişirme kabı, deliksiz, GN 2/3, 28 mm derinlik (fırın tepsi)	HZ36D532

Aksesuar	Sipariş numarası
Pişirme kabı, deliksiz, GN 1/3, 40 mm derinlik	HZ36D513
Pişirme kabı, delikli, GN 1/3, 40 mm derinlik	HZ36D513G
Porselen kap, deliksiz, GN 2/3	HZ36D533P
Porselen kap, deliksiz, GN 1/3	HZ36D513P
Tel ızgara	HZ36DR
Rosto seti	HZ36DB
Temizleme süngeri	643 254
Kireç sökücü	311 138
Petek yapılı mikrofiber bez	460 770

Pişirme kapları, fırın çalışır durumda iken bükülebilir. Bu durumun nedeni, aksesuara ilişkin büyük sıcaklık farklarıdır. Bu durum, aksesuarın sadece bir parçası dolu iken veya pizza benzeri derin dondurulmuş yiyecek aksesuara yerleştirildiğinde ortaya çıkabilir.

Otomatik kalibrasyon

Suyun kaynama sıcaklığı, hava basıncına bağlıdır. Kalibrasyon sırasında cihaz, kurulum yerindeki basınç oranlarına göre otomatik olarak ayarlanır. Bu otomatik olarak ilk işleme alma sırasında gerçekleşir (bkz. bölüm: İlk işleme alma). Burada diğerinden daha fazla buhar çıkar.

Burada önemli olan, cihazın 20 dakika boyunca 100 °C sıcaklıkta kesintisiz olarak buharda pişirme yapmasıdır. Bu süre içinde cihaz kapağını açmayınız.

Cihaz kalibrasyonu otomatik olarak gerçekleştirilemediyse (örn. cihaz kapağı açıldığı için), kalibrasyon bir sonraki pişirme işleminde yeniden gerçekleştirilir.

Taşımadan sonra

Cihazın kendini otomatik olarak yeni kurulum yerine uyarlaması için, cihazı fabrika ayarlarına sıfırlayınız (bkz. bölüm: Temel ayarlar) ve ilk işleme alma işlemini tekrarlayınız (bkz. bölüm: İlk işleme alma).

Elektrik kesintisinden sonra

Cihaz, kalibrasyon ayarlarını bir elektrik kesintisi veya fişin çıkması durumunda da hafızaya alır. Yeniden kalibre edilmesine gerek yoktur.

İlk kullanımdan önce

Bu bölümde ilk kullanım öncesinde hangi adımların gerekli olduğunu öğreneceksiniz:

- Saatin ve dilin ayarlanması
- Su sertlik derecesinin ayarlanması
- İşleme almanın başlatılması
- Aksesuarların ön temizliği
- Yağ filtresinin takılması

Saatin ve dilin ayarlanması

Elektrik bağlantısından sonra ekranda "Saat" ve "Dil seçimi" görünür. Saati ve ihtiyaç durumunda ekran için dili ayarlayınız.



1. Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.
2. > tuşuna basarak "Dil seçimi"ne geçebilirsiniz.
3. Döner düğme ile istediğiniz dili ayarlayınız.
4. ⌚ tuşuna basınız.
Dil ve saat kaydedildi. Güncel saat görüntülenir.

Su sertlik derecesinin ayarlanması

Belirli aralıklarla cihazınızın kirecini gideriniz. Ancak bu şekilde hasarları önleyebilirsiniz.

Kireç giderme işlemi gerekliyse cihaz bunu size otomatik olarak gösterir. Su sertlik derecesi "orta" olarak önceden ayarlanmıştır. Suyunuz daha yumuşak veya sertse değeri değiştiriniz.

Su sertliğini teslimatta birlikte verilen test şeridi ile kontrol edebilirsiniz veya su şirketinden sorabilirsiniz.

Suyunuz çok kireçliyse, yumuşatılmış su kullanmanızı tavsiye ediyoruz.

Sadece yumuşatılmış su kullanmanız durumunda kireç gidermeye gerek kalmaz. Bu durumda su sertlik derecesinin "yumuşatılmış" olarak değiştiriniz.

Cihaz kapalıyken temel ayarlarda su sertlik derecesini değiştirebilirsiniz.

1. Cihazı kapatmak için gerekirse **off** tuşuna basınız.
2. Ekranda "Dil seçimi" görününceye kadar **i** tuşuna basılı tutunuz.
3. "Su sertlik derecesi" görünene kadar **>** tuşuna basınız. Ekranda "2-orta" işaretlenmiş.
4. Döner düğme ile su sertlik derecesini değiştiriniz. Olası değerler:

Yumuşatılmış	-
1-yumuşak	I
2-orta	II
3-sert	III
4-çok sert	IV

5. Temel ayarlardan çıkmak için **i** tuşuna basınız. Değişiklik kaydedilir.

İşletime alma

İlk kullanım öncesinde boş cihazı 20 dakika boyunca 100 °C sıcaklıkta "Buharda pişirme" ısıtma türünde ısıtınız. Bu süre içinde cihaz kapağını açmayınız. Cihaz kalibrasyonu otomatik olarak yapılır (bkz. bölüm: Otomatik kalibrasyon).

1. Cihazı açmak için **off** tuşuna basınız. Yakl. 4 saniye sonra "Sıcak hava" ısıtma türü görünür.
2. Su haznesinin doldurulması ve içeri sürülmesi (Bkz. bölüm: Su haznesinin doldurulması). İlk kullanımdan önce hazne kapağındaki contayı biraz suyla ıslatınız.
3. "Buharda pişirme" görününceye kadar döner düğmeyi çeviriniz.

4. Başlat tuşuna basınız.

Cihaz 100 °C'ye ısınır. 20 dakikalık süre ancak ayarlanan sıcaklığa ulaşıldıktan sonra işlemeye başlar. Bu süre içinde cihaz kapağını açmayınız.

Pişirme işlemi otomatik olarak sonlandırılır ve bir sinyal duyulur.

5. Cihazı kapatmak için **off** tuşuna basınız.

Cihaz soğuyuncaya kadar cihaz kapağını biraz aralık bırakınız.

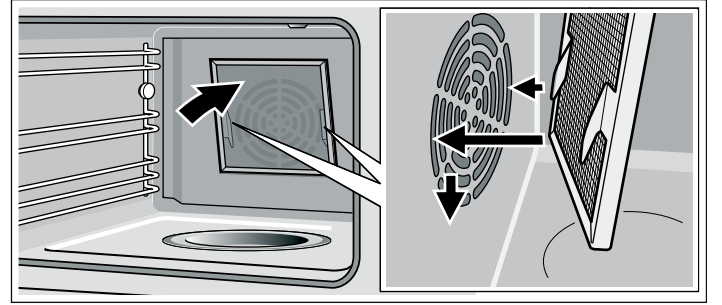
Aksesuar ön temizliği

İlk kullanımdan önce aksesuarları bulaşık deterjanı ve bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

Yağ filtresinin yerleştirilmesi

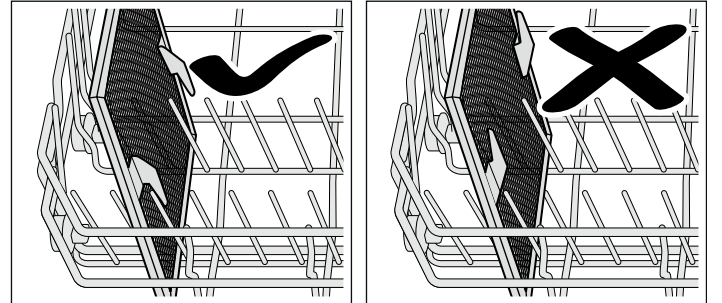
Teslimatta birlikte verilen yağ filtresini pişirme alanının arka panelindeki sıcak hava ızgarasına yerleştiriniz.

Her türlü kullanımda yağ filtresini pişirme alanında bırakınız.



⚠ Yaralanma tehlikesi!

Yağ filtresinin kancasından yaralanabilirsiniz. Yağ filtresini dikkatli bir şekilde temizleyiniz. Yağ filtresini sadece asma kancaları aşağı bakacak şekilde bulaşık makinesine yerleştiriniz.



Fazla kirlenmeye neden olan her pişirme işleminden sonra yağ filtresini sıcak deterjanlı su ile veya bulaşık makinesinde temizleyiniz.

Cihazın kumanda edilmesi

Bu bölümde,

- su haznesini nasıl dolduracağınızı
- cihazı nasıl açacağınızı ve kapatacağınızı
- her kullanımdan sonra nelere dikkat etmeniz gerektiğini okuyacaksınız.
- ayarlama önerilerini nasıl kullanacağınızı öğreneceksiniz

Su haznesinin doldurulması

Cihazın kapağını açtığınızda sağda su haznesini görürsünüz.

Dikkat!

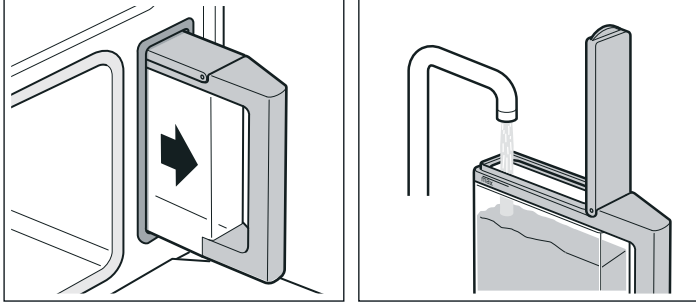
Uygun olmayan sıvıların kullanımı sonucunda cihaz hasarları

- Sadece taze şebeke suyu, yumuşatılmış su veya şişe suyu kullanınız.
- Şebeke suyunuz çok kireçliyse size yumuşatılmış su öneririz.
- Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayınız.

Şebeke suyunuzla ilgili bilgileri su arıtma ve dağıtma tesisinizden öğrenebilirsiniz. Su sertliği birlikte verilen test şeridiyle kontrol edebilirsiniz.

Her işletim öncesinde su haznesini doldurunuz:

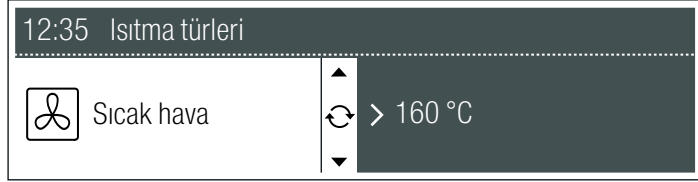
1. Cihaz kapağını açınız ve su haznesini çıkarınız.
2. Su haznesini "maks." işaretine kadar soğuk su ile doldurunuz.



3. Hazne kapağı yerine oturuncaya kadar kapatılmalıdır
4. Su haznesini oturana kadar yerine sürünüz.

Cihazın açılması

1. Cihazı açmak için tuşuna basınız.
Ekranı yaklaşık 4 saniye boyunca marka logosu görünür. Daha sonra ekran otomatik olarak "Isıtma türleri" menüsüne geçer.
Veya doğrudan "Isıtma türleri" menüsüne geçmek için tuşuna basınız.
2. Döner düğme ile dilediğiniz ısıtma şeklini ayarlayınız.



3. > tuşuna basınız.
Varsayılan sıcaklık işaretlenmiştir.
4. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.

Isıtma türü	Sıcaklık aralığı
Sıcak hava	30 - 230 °C
Buharda pişirme	35 - 100 °C
Sıcak hava + buharda pişirme	120 - 230 °C
Tekrar ısıtma	100 - 180 °C
Hamur mayalama	35 - 50 °C
Buz çözme	35 - 60 °C
Hassas pişirme	60 - 120 °C
Ön ısıtma	30 - 70 °C
Sıcak tutma	60 - 100 °C

Buharlı ısıtma türlerinde bir süre ayarlamanız gerekmektedir (ayrıca bkz. bölüm: Zaman fonksiyonları):

5. tuşuna basınız.
Ekranı "Alarm" görünür.
6. > tuşu ile I→I "Süre"ye geçiniz.
7. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
8. tuşuna basınız.
9. Pişirme işlemi başlatmak için Başlat tuşuna basınız.
Cihaz ısıtır.
Buharda pişirme çalışma modunda süre ancak ısınma süresinden sonra dolar.

"Su haznesi doldurulsun mu?" mesajı

Bir ısıtma türü ayarlar ve su haznesini sadece yarıya kadar doldurursanız, bu mesaj görünür.

Su haznesindeki suyun pişirme işletimi için yeterli olduğunu düşünüyorsanız, cihazı çalıştırabilirsiniz. Bu şekilde düşünmüyorsanız, su haznesini "maks." işaretine kadar doldurunuz, tekrar yerine yerleştiriniz ve pişirme işletimini başlatınız.

Güncel sıcaklık

İtuşuna basınız.
Güncel sıcaklık değeri 10 saniyeliğine görüntülenir.

Saatin yanındaki ısıtma kontrolü çubukları pişirme alanındaki sıcaklık artışını gösterir.

Sıcaklığı değiştirme

Döner düğme ile her zaman sıcaklığı değiştirebilirsiniz.
Değişiklik otomatik olarak devreye girer.

Duraklama

Pişirme işletiminin kesilmesi (bekletme) için durdur tuşuna kısa süreli basınız. Soğutucu fan çalışmaya devam edebilir.
Başlatmak için Başlat tuşuna basınız.

İşletim sırasında cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Başlatmak için cihaz kapağını kapatınız ve Başlat tuşuna basınız.

"Kapak kapandıktan sonra devam et" temel ayarını "otomatik" olarak ayarladıysanız yeniden başlatmaya gerek kalmaz (bkz. bölüm: Temel ayarlar).

"Su haznesinin doldurulması" mesajı

Su haznesi boşaldığında bir sinyal sesi duyulacaktır. Ekranı "Su haznesinin doldurulması" görünür. Pişirme işletimi kesilir.

1. Cihazın kapağını dikkatlice açınız.
Sıcak buhar çıkışı olur!
2. Su haznesini çıkartınız, "maks." işaretine kadar doldurunuz ve tekrar içeri sürünüz.
3. Başlat tuşuna basınız.

Cihazın kapatılması

Haşlanma tehlikesi!

Cihazın kapağını açarken sıcak buhar çıkabilir. Pişirme işletimi sırasında veya sonrasında cihaz kapağını dikkatlice açınız. Kapağı açarken üzerine doğru eğilmeyiniz. Sıcaklığa bağlı olarak görünür buhar olmamasına dikkat ediniz.

Pişirme işletimini sonlandırmak için Durdur tuşuna uzun süreli basınız. Süreyi ayarladıysanız, pişirme işletimi otomatik olarak sonlandırılır. Sinyal sesi duyulur.

Cihazı kapatmak için tuşuna basınız.

Eğer cihaz kapağını arada açarsanız soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Her çalıştırmadan sonra

Su haznesinin boşaltılması

1. Cihazın kapağını dikkatlice açınız.
Sıcak buhar çıkışı olur!
2. Su haznesini çıkarınız ve boşaltınız.
3. Hazne kapağındaki contayı ve cihazdaki tank haznesini iyice kuruyunuz.

Dikkat!

Su haznesini pişirme alanı sıcakken kurulamayınız. Su haznesi zarar görecektir

Pişirme alanının kurutulması

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Buharlaştırma kabının içindeki su sıcak olabilir. Yıkamadan önce soğumaya bırakınız.


1. Cihaz soğuyuncaya kadar cihaz kapağını biraz aralık bırakınız.
2. Pişirme alanını ve buharlaştırma kabını birlikte verilen temizlik süngerleriyle temizleyiniz ve yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.
3. Pişirme alanındaki kiri cihaz soğuduktan hemen sonra temizleyiniz. Yanmış kalıntılar daha sonra zor temizlenir.
4. Üzerinde yoğunlaşmış su oluştuysa, mobilyaları veya tutamakları silerek kurutunuz.





Ayar önerileri

Ayar önerilerinden bir yemek seçtiğinizde optimal ayar değerleri önceden girilmiştir.


Birçok farklı kategori arasında seçim yapabilirsiniz. Ayar önerileri arasında pasta, ekmek, kümes hayvanı, et, balık eti ve yabani hayvan etinden suflere ve hazır ürünlere kadar çok sayıda yemek bulabilirsiniz.


Birçok seçme kademesi üzerinden yemeklere tek tek ulaşırsınız. Deneyiniz. Yemek çeşitlerine göz atınız.

1.  tuşuna basınız.
Ekranda "Sıcak hava 160 °C" görünür.

2. Döner düğmeyi sola doğru çevirerek  "Ayar önerileri"nin üzerine getiriniz.
Ekranda ilk yemek kategorisi görünür.
3.  tuşu ile ilk yiyecek kategorisine gidiniz ve döner düğme ile istediğiniz kategoriyi seçiniz.
( tuşuna basarak bir sonraki kademeye gidiniz. Döner düğme ile her defasında bir sonraki seçime geçersiniz.)
Sonunda seçilen yemek için ayar belirir. Sıcaklığı ve süreyi değiştirebilirsiniz, ısıtma türünü değiştiremezsiniz.
4. Başlat tuşuna basınız.
Pişirme işlemi başlatılır. Süre  ekranda görünür ve işlemeye başlar.

Süre dolduğunda




Sinyal sesi duyulur. Cihaz artık ısıtmaz. Ekranda  "0:00" görünür.

Sinyal sesini sonlandırmak için  tuşuna basınız.


Sıcaklığın değiştirilmesi


Döner düğme ile her zaman sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Sürenin değiştirilmesi


 tuşuna basınız.  tuşu ile süreye geçiniz. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz. Zaman fonksiyonlarını  tuşuna basarak kapatınız.

Bilgilerin sorgulanması

 tuşuna basınız.

Ayrıntılı bilgi için  tuşuna yeniden basınız.

Zaman fonksiyonları

Zaman fonksiyonlarını  tuşu ile çağırabilirsiniz. Aşağıdaki fonksiyonlar mümkündür:





Cihaz kapalıysa:

- Alarmin ayarlanması
- Saatin ayarlanması

Cihaz açıksa:




- Alarmin ayarlanması
- Sürenin ayarlanması
- Bitiş zamanının ileri alınması

Zaman fonksiyonlarının ayarlanması - kısaca açıklandı



1.  tuşuna basınız.
2.  veya  tuşuna basarak istenen zaman fonksiyonuna geçebilirsiniz.
3. Döner düğme ile zamanı veya süreyi ayarlayınız.
4. Zaman fonksiyonlarını  tuşuna basarak kapatınız.

Alarmin ayarlanması



Alarm cihaz işletiminden bağımsız olarak çalışır. Bunu mutfak alarmı gibi kullanabilir ve her zaman ayarlayabilirsiniz.

1.  tuşuna basınız.
2. Döner düğme ile alarm zamanını ayarlayınız.
3. Zaman fonksiyonlarını  tuşuna basarak kapatınız.
Ekran önceki duruma geçer. Alarm ve geçen süre için  sembolü gösterilir.



Alarm zamanının değiştirilmesi

 tuşuna basınız. Döner düğme ile birkaç saniye içinde alarm zamanını değiştiriniz. Zaman fonksiyonlarını  tuşuna basarak kapatınız.

Alarm süresi dolduktan sonra

Sinyal sesi duyulur. Ekranda  "0:00" görünür. Sinyal sesini sonlandırmak için  tuşuna basınız.

Alarm zamanının silinmesi

 tuşuna basınız. Alarm zamanını döner düğme ile "0:00"a geri alınız. Zaman fonksiyonlarını  tuşuna basarak kapatınız.


Sürenin ayarlanması

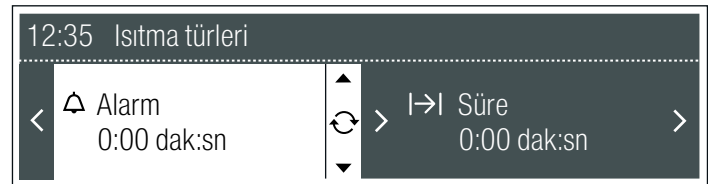
Yemeğiniz için süreyi (pişirme süresi) ayarlarsanız, bu süre sonunda pişirme işlemi otomatik olarak sonlandırılır. Cihaz artık ısıtmaz.


Buharlı ısıtma türlerinde daima süre ayarlamalısınız.

Şekildeki örnek: Süreyi 45 dakikaya ayarlayınız.



Koşul: Isıtma türü ve sıcaklık ayarlanmış.

1.  tuşuna basınız.



2.  tuşu ile süreye geçiniz.
3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



4. Zaman fonksiyonlarını  tuşuna basarak kapatınız.
5. İşletim henüz başlatılmadıysa, Başlat tuşuna basınız.
Süre  görünür şekilde işlemeye başlar.
Buharda pişirme çalışma modunda süre ancak ısınma süresinden sonra dolar.

Sürenin değiştirilmesi

⏸ tuşuna basınız. > tuşu ile süreye geçiniz ve döner düğme ile süreyi değiştiriniz. Zaman fonksiyonlarını ⏸ tuşuna basarak kapatınız.

Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Cihaz artık ısıtmaz. Göstergede süre |→| "0:00" görünür. Sinyal sesini sonlandırmak için ⏸ tuşuna basınız.

Sürenin silinmesi

⏸ tuşuna basınız. > tuşuna basarak süreye geçiniz ve döner düğme ile "0:00" olarak ayarlayınız. Zaman fonksiyonlarını ⏸ tuşuna basarak kapatınız.

Bitiş zamanının ileri alınması

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

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

Bazı programlarda bitiş zamanının ileri alınması mümkün değil.

Buharda pişirme çalışma modunda süre ancak ısınma süresinden sonra dolar. Ayarlanan bitiş zamanı ısınma süresi kadar ileri alınır.

Şekildeki örnek: Saat 9:30 , pişirme süresi 45 dakika, ama 12:45 'te hazır olması gerekiyor.

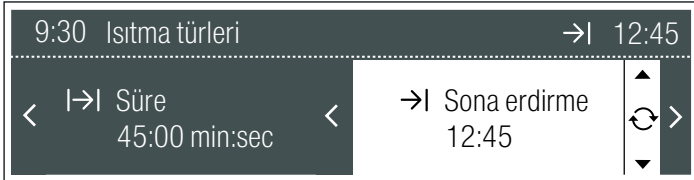
Koşul: Ayarlanan pişirme işlemi başlatılmamış olmalıdır. Süre ayarlandı. Zaman fonksiyonları ⏸ açıldı.

1. > tuşu ile →| "Sona erdirmeye" geçiniz.

Ekranda çalışmanın sonlandırılacağı zaman gösterilir.



2. Döner düğme ile bitiş zamanını ileri alınız.



Otomatik program

Otomatik program ile çok basit şekilde yemekler hazırlayabilirsiniz. Toplam 70 programa sahip 16 program grubu mevcuttur.

Bu bölümde;

- bir programı program otomatüğinden nasıl ayarlayacağınızı
- programlara ilişkin bilgi ve ipuçlarını
- hangi programları ayarlayabileceğinizi (program tabloları) okuyacaksınız.

Program ayarlanması

Program tablosundan uygun programı seçiniz. Programlara ilişkin uyarılara dikkat ediniz.

Şekildeki örnek: 500 g taze tavuk göğsünü buharda pişirmek istiyorsunuz.

- "Kümes hayvanı" program grubu
- "Tavuk göğsü, taze, buharda pişirilmiş" programı

3. Zaman fonksiyonlarını ⏸ tuşuna basarak kapatınız.

4. Başlat tuşuna basarak onaylayınız.

Ayar devreye alınır. Cihaz bekleme konumunda. Ekranda bitiş zamanı →| gösterilir. Pişirme işlemi doğru zamanda başlatılır. Süre ekranda görünür şekilde işlemeye başlar.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

Cihaz bekleme konumunda olduğu sürece bitiş zamanını değiştirebilirsiniz. ⏸ tuşuna basınız. > tuşu ile →| "Sona erdirmeye"ye geçiniz ve döner düğme ile bitiş zamanını değiştiriniz. Zaman fonksiyonlarını ⏸ tuşuna basarak kapatınız.

Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Cihaz artık ısıtmaz. Göstergede süre |→| "0:00" görünür. Sinyal sesini sonlandırmak için ⏸ tuşuna basınız.

Bitiş zamanının silinmesi

Cihaz bekleme konumunda olduğu sürece bitiş zamanını iptal edebilirsiniz. ⏸ tuşuna basınız. > tuşu ile →| "Sona erdirmeye"ye geçiniz. Gösterge sönene kadar döner düğmede bitiş zamanını geri alınız. Zaman fonksiyonlarını ⏸ tuşuna basarak kapatınız. Ayarlanan süre hemen azalmaya başlar.

Saatin ayarlanması

Saati ayarlayabilmeniz için cihazın kapatılmış olması gereklidir.

Örnek: Saatin yaz saatinden kış saatine alınması.

1. Cihazı kapatınız.

2. ⏸ tuşuna basınız.

3. > tuşu ile saate ⏸ geçebilirsiniz.

4. Döner düğme ile saati değiştiriniz.

5. Zaman fonksiyonlarını ⏸ tuşuna basarak kapatınız.

Elektrik kesintisinden sonra

Elektrik kesintisinden sonra ekranda "Saatin ayarlanması" görünür. Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız. Zaman fonksiyonlarını ⏸ tuşuna basarak kapatınız. Saat devreye alınır.

Saat göstergesinin değiştirilmesi

Cihaz kapalıysa, ekranda güncel saat görünür. Göstergeyi değiştirebilirsiniz (bkz. bölüm: Temel ayarlar).

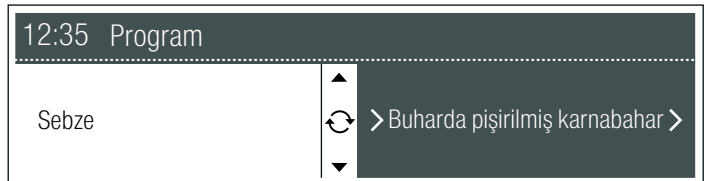
Program grubu seçimi

1. Cihazı açmak için ⏸ tuşuna basınız.

2. ⏸ tuşuna basınız.

Ekranda ilk program grubu "Sebze" görünür.

3. İstenen program grubu görününceye kadar döner düğmeyi çeviriniz.



Programın seçilmesi

4. >tuşuna basınız.

Seçilen program grubunun ilk programı işaretlenmiş.

5. İstenen program görününceye kadar döner düğmeyi çeviriniz.

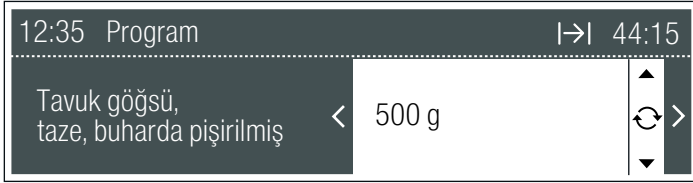


Ağırlığın girilmesi

6. >tuşuna basınız.

Önerilen ağırlık işaretlenmiş.

7. Pişirilecek malzemenin ağırlığını ayarlamak için döner düğmeyi çeviriniz.



Pişme sonucunun kişiye göre ayarlanması

8. >tuşuna basınız.

Kişisel ayar işaretlenmiştir "- □□□□□□ +".

9. Pişirme sonucunu ayarlamak için döner düğmeyi çeviriniz:

- Sola: Daha hafif pişirme
- Sağa: Daha güçlü pişirme

Tüm programlar için de pişirme sonucunu aynı anda sürekli olarak ayarlayabilirsiniz (bkz. bölüm: Temel ayarlar).

10. Programı başlatmak için Başlat tuşuna basınız.

Programın süresi görünür şekilde ilerlemeye başlar. Isıtma kontrolü görülmez.

Bitiş zamanının ileri alınması

Bazı programlar için bitiş zamanını ileri alabilirsiniz. Program daha sonra başlatılır ve istenilen saatte bitirilir (bkz. bölüm: Zaman fonksiyonları).

Programın durdurulması

Durdurma tuşuna uzun basınız.

Program sonu

Sinyal sesi duyulur. Pişirme işlemi sonlandırılır. Cihazı kapatmak için off tuşuna basınız.

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Cihazın kapağını açarken sıcak buhar çıkabilir. Pişirme işlemi sırasında veya sonrasında cihaz kapağını dikkatlice açınız. Kapağı açarken üzerine doğru eğilmeyiniz. Sıcaklığa bağlı olarak görünür buhar olmamasına dikkat ediniz.

Programlarla ilgili uyarılar

Bütün programlar düzgün bir yüzeyde pişirme için düzenlenmiştir.

Pişirme sonucu, yiyeceklerin büyüklüğüne ve kalitesine göre değişebilir.

Kaplar

Önerilen kapları kullanınız. Bunlarla her türlü yemek denenmiştir. Başka bir kap kullanırsanız pişirme sonucu değişebilir.

Delikli pişirme kabındaki pişirme sırasında ilave olarak fırın tepsisini yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.

Miktar/ ağırlık

Yiyecekleri aksesuarın içine maksimum 4 cm yükseklikte koyunuz.

Program otomatığında yiyeceğin ağırlığı gereklidir. Her parça için daima en büyük parça ağırlığını giriniz. Toplam ağırlık önceden belirtilen ağırlık aralığında olmalıdır.

Pişirme süresi

Program başladıktan sonra pişme süresi görüntülenir. Bu, ilk 10 Minuten ändern, dakika içinde değişebilir çünkü ısıtma süresi vb. pişirilecek malzemenin ve suyun sıcaklığına bağlıdır.

Program tabloları

Programlara ilişkin uyarılara dikkat ediniz.

Sebze

Sebzeleri pişirdikten sonra baharatlayınız.

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
Karnabaharı buharda pişirme / çiçekler halinde*	eşit büyüklükte çiçekler	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsi	3 1
Brokoli çiçeğinin buharda pişirilmesi*	eşit büyüklükte çiçekler	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsi	3 1
Taze fasulyeyi buharda pişirme*	-	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsi	3 1
Dilimlenmiş havucun buharda pişirilmesi*	Yaklaşık 3 mm kalınlıkta dilimler	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsi	3 1
Dilimlenmiş kolrabiye buharda pişirme*	Yaklaşık 3 mm kalınlıkta dilimler	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsi	3 1
Brüksel lahanasını buharda pişirme*	-	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsi	3 1
Kuşkonmazı buharda pişirme / beyaz kuşkonmaz*	-	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsi	3 1
Kuşkonmazı buharda pişirme / yeşil kuşkonmaz*	-	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsi	3 1
Karışık sebze, dondurulmuş, buharda pişirme	-	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsi	3 1

* Bu program için bitiş zamanını ileri alabilirsiniz.

Patates

Patatesleri pişirdikten sonra baharatlayınız.

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates*	Orta büyüklükte, dörde bölünmüş, Parça ağırlığı 30 - 40 g	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1
Kabuğu ile haşlanmış patates*	Orta büyüklükte, Ø 4 - 5 cm	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1

* Bu program için bitiş zamanını ileri alabilirsiniz.

Tahıl ürünleri

Piştirilecek malzemeyi tartınız ve buna uygun oranda su ekleyiniz:

- Pirinç 1:1,5
- Kuskus 1:1
- Darı 1:3
- Yeşil mercimek 1:2

Susuz ağırlığı giriniz.

Tahıl ürünlerini pişirdikten sonra karıştırınız. Böylelikle kalan su hızlı bir şekilde çekilecektir.

Risotto hazırlanması

Risotto'ya 1:2 oranında su ilave ediniz. Ağırlık olarak sulu toplam ağırlığı giriniz. "Karıştırma" mesajı yakl. 15 dakika sonra görünür. Risotto'yu karıştırınız ve gerekirse başlatma tuşuna basınız.

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
Pirinç / uzun pirinç	maks. 0,75 kg	Deliksiz pişirme kabı	2
Pirinç / basmati pirinci	maks. 0,75 kg	Deliksiz pişirme kabı	2
Pirinç / doğal pirinç	maks. 0,75 kg	Deliksiz pişirme kabı	2
Kuskus	maks. 0,75 kg	Deliksiz pişirme kabı	2
Darı	maks. 0,55 kg	Deliksiz pişirme kabı	2
Risotto	maks. 2 kg	Deliksiz pişirme kabı	2
Yeşil mercimek	maks. 0,55 kg	Deliksiz pişirme kabı	2

Sufle

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli*	Maks. 4 cm yükseklikte	Tel ızgara + sufle kalıbı	2
Sufle, tatlı*	Maks. 4 cm yükseklikte	Tel ızgara + sufle kalıbı	2

* Bu program için bitiş zamanını ileri alabilirsiniz.

Kümes hayvanı

Tavuk göğüslerini veya tavuk parçalarını kapta üst üste koymayınız. Tavuk parçalarını önceden marine edebilirsiniz.

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
Tavuk, taze	Toplam ağırlık 0,7 - 1,5 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2
Tavuk, parça taze	Tek ağırlık 0,04 - 0,35 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2
Ördek, taze	Toplam ağırlık 1 - 2 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2
Tavuk göğsü, taze, buharda pişirilmiş	Toplam ağırlık 0,2 - 1,5 kg	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1

Sığır eti

Rozbif için en iyisi kalın rozbif kullanmanızdır.

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
Buğulayıp kızartma, taze*	1 - 1,5 kg	Fırın tepsisi	2
Rozbif, taze, hassas pişirme / Rozbif, orta pişmiş**	Toplam ağırlık 1 - 2 kg	Fırın tepsisi	2
Rozbif, taze, hassas pişirme / Rozbif, İngiliz usulü**	Toplam ağırlık 1 - 2 kg	Fırın tepsisi	2

* Bu program için bitiş zamanını ileri alabilirsiniz.

** Eti önceden iyice kızartınız

Dana eti

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
Kızartma, taze / yağsız kızartma*	1 - 2 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2
Kızartma, taze / yağlı et kızartma*	1 - 2 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2
Göğüs, doldurulmuş*	1 - 2 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2

* Bu program için bitiş zamanını ileri alabilirsiniz.

Domuz eti

Önce derisini ortadan dışarıya doğru kesiniz.

Kabuklu kızartma en iyi omuzdan çıkartılmış etle yapılır.

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
Kemiksiz boyun kızartması, taze*	1 - 2 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2
Kabuğu ile kızartma, taze*	0,8 - 2 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2
Haşlanmış sosis*	-	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1

* Bu program için bitiş zamanını ileri alabilirsiniz.

Kuzu eti

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
But, taze / kemiksiz, iyi pişmiş	1 - 2 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2
But, taze / Kemiksiz, orta, hassas pişirme*	1 - 2 kg	Fırın tepsisi	2

* Eti önceden iyice kızartınız

Dalyan köfte

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
taze kıymadan	Toplam ağırlık 0,5 - 2 kg	Fırın tepsisi	2

Balık

Balığın hazırlanması sırasında delikli pişirme kabını yağlayınız.

Bütün balıkları, balık fileto larını veya paneli balık çubuklarını üst üste koymayınız. En ağır balığın ağırlığını giriniz ve mümkün olduğunca aynı büyüklükte parçalar seçiniz.

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
Bütün taze balığın buharda pişirilmesi	0,3 - 2 kg	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1
Balık filetosu, buharda pişirme / balık filetosu, taze	maks. 2,5 cm kalınlıkta	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1
Balık filetosu, buharda pişirme / balık, dondurulmuş	maks. 2,5 cm kalınlıkta	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1
Kabuklu midye	-	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1
Panelenmiş kalamar halkaları, dondurulmuş	0,5 - 1,25 kg	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2
Paneli balık çubukları	0,5 - 1 kg	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2

Kek, tatlı

Örgü şeklinde mayalı ekmeğin pişirilmesi

Mayalı hamuru yarım saat boyunca 40 °C'de buharlı fırında mayalayınız.

Meyve kompostosunun hazırlanması

Program sadece sert çekirdekli ve yumuşak çekirdekli meyveler için uygundur. Meyveleri tartınız, meyve miktarının yakl. 1/3 kadarını suya koyunuz ve tadına göre şeker ve baharat ekleyiniz.

Sütlacın hazırlanması

Pirinci tartınız ve bunun 2,5 katı miktarda süt ilave ediniz. Pirinç ve sütü aksesuarın içine maksimum 2,5 cm yerleştirme

seviyesine koyunuz. Pişirdikten sonra karıştırınız. Kalan süt hızlı bir şekilde çekilecektir.

Yoğurdun hazırlanması

Sütü pişirme bölümünün üzerinde 90 °C'de ısıtınız. Daha sonra 40 °C sıcaklıkta soğumaya bırakınız. UHT sütte ısıtma işlemi atlanır.

100 ml süt için bir - iki tatlı kaşığı doğal yoğurt veya bu miktarda yoğurt mayasını süte karıştırınız. Karışımı temiz kavanozlara doldurunuz ve bunları kapatınız.

Hazırlandıktan sonra kavanozlar buzdolabında soğumaya bırakılır.

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
Örgü şeklinde mayalı ekme	0,6 - 1,8 kg	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2
Kuru pasta	0,8 - 2 kg	Ø 26 cm silindir tabanlı yağlanmış kelepçeli kek kalıbı + tel ızgara	2
Meyve kompostosu*	-	Fırın tepsisi	2
Sütlac	-	Fırın tepsisi	2
Cam kavanozda yoğurt	-	Kavanoz + delikli pişirme kabı	2

* Bu program için bitiş zamanını ileri alabilirsiniz.

Ekmek, sandviç ekmeği

Ekmek pişirme

Programlar kalıpsız ekme için uygundur. Hamur çok yumuşak olmamalıdır. Ekme hamurunu pişirmeden önce birkaç kez sivri uçlu bir bıçakla yaklaşık 1 cm derinlikte kesiniz.

Ekmek hamurunu mayalayınız ve pişiriniz

“Ekmeği kesiniz“ mesajı yakl. 20 dakika sonra görünür. Hamuru kesiniz ve gerekirse başlatma tuşuna basınız.

Taze sandviç ekmeği pişirme

Sandviç ekmekleri aynı ağırlıkta olmalıdır. Her bir sandviç ekmeğinin ağırlığını giriniz.

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
Karışık ekme / pişirme*	0,6 - 2 kg	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2
Karışık ekme / hamur mayalama ve pişirme	Mesajı dikkate alınız	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2
Çavdar ekmeği / pişirme*	0,6 - 2 kg	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2
Çavdar ekmeği / hamur mayalama ve pişirme	Mesajı dikkate alınız	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2
Beyaz ekme / pişirme*	0,4 - 2 kg	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2
Beyaz ekme / hamur mayalama ve pişirme	Mesajı dikkate alınız	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2
Sandviç ekmeği / taze sandviç ekmeği pişirme*	Tek ağırlık 0,05 - 0,1 kg	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2
Sandviç ekmeği / dondurulmuş sandviç ekmeği pişirme	Toplam ağırlık 0,2 - 1 kg	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2

* Bu program için bitiş zamanını ileri alabilirsiniz.

Tekrar ısıtma

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
1 porsiyon*	-	Tel ızgara	2
2 porsiyon*	-	Tel ızgara	2
Garnitürler, pişirilmiş*	-	Fırın tepsisi	2
Sebze, pişirilmiş*	-	Fırın tepsisi	2
Pizza, fırınlanmış / Pizza, ince tabanlı*	-	Tel ızgara + fırın tepsisi	3
Pizza, fırınlanmış / Pizza, kalın tabanlı*	-	Tel ızgara + fırın tepsisi	3

* Bu program için bitiş zamanını ileri alabilirsiniz.

Buz çözme

Besin maddelerini mümkün olduğunca yatay ve porsiyonlar halinde -18 °C'de dondurunuz. Çok büyük miktarları dondurmuyunuz. Çözülen gıdalar artık dayanıklı değildir ve taze üründen çabuk bozulur.

Buzdolabı poşetindeki yiyeceklerin buzu tabakta veya delikli pişirme kabında çözülmalıdır. Bunun altına daima fırın tepsisi yerleştirilmelidir. Böylelikle gıda maddeleri çözülen suyun içinde kalmaz ve pişirme alanı temiz kalır.

Bütün buz çözme programları çiğ gıda maddelerine göre.

Eğer gerekiyorsa yiyeceği arada sırada bölünüz veya halihazırda çözülmüş parçaları cihazdan çıkartınız.

Yiyecekleri, buzları çözüldükten sonra 5 - 15 dakika sıcaklık dengelemesi için bırakınız.

⚠ Sağlık riski!

Hayvansal gıda maddelerinin buzlarının çözülmesi sırasında mutlaka çözülen sıvıyı temizlemeniz gerekir. Bu, asla başka

gıda maddeleri ile temas etmemelidir. Mikrop bulaşabilir. Buzun çözülmesinden sonra buharlı fırını 15 dakika boyunca 180 °C'de sıcak havayla çalıştırınız.

Balık filetosu buzunun çözülmesi

Balık filetolarını üst üste koymayınız.

Bütün kümes hayvanının buzunun çözülmesi

Buz çözme işleminden önce ambalajı çıkartınız. Kümes hayvanını buzu çözüldükten sonra bir süre bekletiniz. Büyük kümes hayvanlarında (örn. yavru hindi) yakl. 30 dakika bekleme süresinden sonra sakatlatları çıkartabilirsiniz.

Etin buzunun çözülmesi

Bu programla kızartılacak her bir parçanın buzunu çözebilirsiniz.

Meyvenin sadece buzunun çözülmesi

Meyvenin sadece buzunu çözmek istiyorsanız, pişirme sonucunu kişisel olarak ayarlayabilirsiniz.

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi
Balık / bütün balık	maks. 3 cm kalınlıkta	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1
Balık / balık filetosu	maks. 2,5 cm kalınlıkta	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1
Bütün kümes hayvanı	maks. 1,5 kg	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1
Et	maks. parça ağırlığı 1,5 kg	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1
Üzümsü meyveler	-	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1

Özel

Biberonun dezenfekte edilmesi

Biberonları daima kullanıldıktan hemen sonra bir şişe fırçası ile temizleyiniz. Ardından bulaşık makinesinde temizleyiniz.

Biberonları birbirine temas etmemeleri için delikli pişirme kabına koyunuz.

Biberonları dezenfekte ettikten sonra temiz bir bez ile kurulayınız. Bu işlem sıradan pişirme işlemleri gibidir.

Konserveleme

Program sert ve yumuşak çekirdekli meyveler veya sebzeler (fasulye hariç) için uygundur.

Kabağı konservelemeden önce haşlayınız.

Bu program 1 litrelik kavanozlar içindir. Daha büyük veya küçük kavanozlar için pişme sonucunu ayrı olarak ayarlamalısınız.

Program bittikten sonra fırının kalan sıcaklığı ile pişmenin devam etmesini önlemek için cihaz kapağını açınız. Kavanozları birkaç dakika daha pişirme alanında soğumaya bırakınız.

Program sert meyve içindir. Kullanılan meyve sert değilse pişme sonucunu kişisel olarak ayarlayınız.

Yumurta pişirme

Pişirmeden önce yumurtaları suya batırınız. Yumurtaları üst üste koymayınız. M büyüklüğü yaklaşık 50 g'lık bir parça ağırlığı demektir.

Program	Not	Aksesuar	Yerleştirme Seviyesi
Biberonun dezenfekte edilmesi*	-	Delikli kap	2
Konserveleme	1 litrelik kavanozda	Delikli kap + Fırın tepsisi	3 1
Yumurta / katı pişirilmiş yumurta*	Yumurta büyüklüğü M, maks. 1,8 kg	Delikli kap + Fırın tepsisi	3 1
Yumurta / az pişmiş yumurta*	Yumurta büyüklüğü M, maks. 1 kg	Delikli kap + Fırın tepsisi	3 1

* Bu program için bitiş zamanını ileri alabilirsiniz.

Hafıza

Hafıza fonksiyonu size kendi programınızı kaydetme ve bir tuşa basarak tekrar çağırma imkanını verir. Hafıza özellikle sık sık hazırladığınız yemekler için mantıklıdır.

Hafızanın kaydedilmesi

1. Isıtma türünü, sıcaklığı ve gerekirse süreyi ayarlayınız. Henüz başlatmayınız.
2. "Hafızaya kaydedildi" görününceye kadar **M** tuşuna basılı tutunuz.
Hafıza ayarı kaydedildi.

Başka bir ayarı **M** tuşuna basarak kaydetmeniz durumunda, eski ayarın üzerine yazılır.

Hafızanın başlatılması

Kaydedilen ayarı her zaman başlatabilirsiniz.

1. **M** tuşuna kısaca basınız.
2. Başlat tuşuna basınız.
Hafıza ayarı başlar.

Ayarı her zaman değiştirebilirsiniz. Bir daha ki sefere hafızayı devreye soktuğunuzda asıl kaydedilen ayar görünür.

Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla cihazı çalıştırmamaları veya bir ayarı değiştirmemeleri için fırına çocuk emniyeti yerleştirilmiştir.

Çocuk emniyetinin devreye alınması

→○ tuşuna yakl. 4 saniye boyunca **→○** sembolü görünene kadar basılı tutunuz.

Kumanda bölümü kilitleti.

Aktif çocuk emniyetine rağmen cihazı kapatabilirsiniz, sinyali **⊖** tuşuna basarak kapatabilirsiniz, pişirme işlemi Durdur tuşu ile durdurabilirsiniz ve alarmı ayarlayabilirsiniz.

Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması

→○ sembolü kayboluncaya kadar **→○** tuşunu basılı tutunuz. Yeniden ayarlayabilirsiniz.

Temel ayarlar

Cihazınız fabrika tarafından ön ayarları yapılan farklı temel ayarlara sahiptir. Temel ayarları ihtiyacınıza göre değiştirebilirsiniz.

Tüm değişiklikleri sıfırlamak istiyorsanız fabrika ayarlarına geri alabilirsiniz.

Cihaz kapalı olmalıdır.

1. Cihazı kapatınız.

2. **i** tuşuna yakl. 4 saniye boyunca, ekranda "Dil seçimi" görünene kadar basılı tutulmalıdır.
3. **>** tuşuna, istediğiniz temel ayar görününceye kadar basınız.
4. Ayarı değiştirmek için döner düğmeyi çeviriniz.
5. Temel ayarlardan çıkmak için **i** tuşuna yakl. 4 saniye boyunca basılı tutunuz. Değişiklik kaydedilir.

Aşağıdaki temel ayarları değiştirebilirsiniz:

Temel ayarlar	Fonksiyon	Olası ayarlar
Dili seçin	Ekrandaki dilin değiştirilmesi	30 farklı dil
Sinyal sesi süresi	Çalışma tamamlandığında sinyal sesi uzunluğunu ayarlayınız	Kısa / orta / uzun
Tuş sesi	Bir tuşa basılarak sinyal sesinin açılması veya kapatılması	Kapalı / açık
Ekran parlaklığı	Ekran parlaklığının değiştirilmesi	Gündüz / orta / gece
Saat göstergesi	Cihaz kapalıyken saatin gösterilmesi	Kapalı / analog 1 / analog 2 / analog 3 / dijital
Kapağın kapatılmasından sonra devam edilmesi	Cihazın kapağı açıldıktan sonra yeniden başlatma gereksizdir	Kapalı / otomatik
Kişisel ayar	Programlarda pişirme sonuçlarının daha güçlü ve daha hafife ayarlanması	7 kademe - □□□□■□ +
Logo göstergesi	Marka logosu göstergesinin cihazın açılması sırasında açılmayı veya kapatılması	Açık / kapalı
Su sertlik derecesi	Kireç giderme göstergesi için su sertlik derecesinin ayarlanması	Yumuşatılmış / 1-yumuşak / 2-orta / 3-sert / 4-çok sert
Buharda pişirme ısıtma sinyali	Buharda pişirme sırasında ısıtma safhasının bitişinde sinyal sesi	Kapalı / açık
Fabrika ayarlarının geri yüklenmesi	Cihazın fabrika ayarlarına geri alınması: <ul style="list-style-type: none">■ Temel ayarlarda yapılan tüm değişiklikler silinir■ Hafıza silinir■ Otomatik kalibrasyon yeniden yürütülür	Geriye alma / Geriye al

Otomatik kapama

Cihazınızdaki ayarları birkaç saat değiştirmeniz otomatik kapatma devreye girer. "Otomatik kapama" metni ekranda görünür.

Otomatik kapamayı devre dışı bırakmak için herhangi bir tuşa basınız. Şimdi yeni ayar yapabilirsiniz.

Bakım ve Temizlik

Bu bölümde edineceğiniz bilgiler:

- Cihazınızın bakımı ve temizliği
- Temizleme yardımı
- Kireç giderme

⚠ Kısa devre tehlikesi!

Cihazın temizliği için yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayınız.

Dikkat!

Yüzey hasarları: Keskin veya

- aşındırıcı temizlik maddeleri
- fırın temizleyicileri

- aşındırıcı, klor içeren veya kimyasal zarar veren temizleyiciler
 - yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanmayınız
- Bu tür bir maddenin ön yüzeye temas etmesi durumunda temas eden bölgeyi derhal bol suyla siliniz.

Dikkat!

Yüzey hasarları: Kireç sökücünün veya fırın-ızgara temizleme jelinin ön uç noktaya veya diğer hassas yüzeylere temas etmesi durumunda, bu yüzeyleri hemen suyla temizleyiniz.

Pişirme alanındaki kiri cihaz soğuduktan hemen sonra temizleyiniz. Yanmış kalıntılar daha sonra zor temizlenir.

Aşırı kirlenme durumunda temizleme yardımını kullanınız (bkz. bölüm: Temizleme yardımı).

Kimyasallar çok agresiftir ve paslanmaya neden olabilir. Acı sosların (ketçap, hardal) veya tuzlanan yemeklerin kalıntılarını hemen soğuduktan sonra pişirme alanından temizleyiniz.

Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanmayınız.

Temizlik malzemeleri

Cihazın dışı (alüminyum yüzeyli)	Deterjanlı su - yumuşak bir bezle kurulayınız. Hafif cam temizleyici - yumuşak bir cam bezi veya tüy bırakmayan bir mikrofiber bezle yatay olarak ve alüminyum yüzeylere basınç uygulamadan siliniz
Cihazın dışı (paslanmaz çelik yüzeyli)	Deterjanlı su - yumuşak bir bezle kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz
Pişirme alanı, iç taraf, buharlaşma kabı ile	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su – Temizleme süngeri veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanınız. Dikkat! Pişirme alanı paslanabilir: Çelik veya aşındırıcı sünger kullanmayınız. Aşırı kirlenme durumunda sadece müşteri hizmetleri tarafından tavsiye edilen fırın/izgara temizleyici jeli kullanınız (sipariş numarası 463 582, ayrıca online olarak eShop'ta mevcuttur). Üretici bilgilerini dikkate alınız. Diğer fırın temizleyicileri cihazda hasarlara neden olabilir. Pişirme alanı lambası ve kapaktaki, lambadaki ve buharlaşma kabındaki contalar jelle temas etmemelidir. Maksimum 12 saat bekletin ve cihazı bu süre içinde devreye almayınız. Ardından tüm jel artıklarını temizlemek için pişirme alanını suyla (örn. bir püskürtme şişesi) iyice yıkayınız
Yağ filtresi	Pişirme alanı arka panelindeki yağ filtresini yukarı doğru çekerek çıkarınız ve sıcak deterjanlı su ile veya bulaşık makinesinde yıkayınız. Çok fazla kirlenmeye neden olan her pişirme işleminden sonra yağ filtresini temizleyiniz ⚠ Yaralanma tehlikesi! Yağ filtresinin kancasından yaralanabilirsiniz. Yağ filtresini dikkatli bir şekilde temizleyiniz. Yağ filtresini sadece asma kancaları aşağı bakacak şekilde bulaşık makinesine yerleştiriniz.
Su haznesi	Bulaşık deterjanı ile elde yıkayınız – Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz!
Tank haznesi	Her kullanımdan sonra kurulanmalıdır
Su haznesi kapağındaki conta	Her kullanımdan sonra iyice kurulanmalıdır
Ayaklar	Bkz. bölüm: Ayakların temizlenmesi
Kapak camları	Bkz. bölüm: Kapak camlarının temizlenmesi Dikkat! Yüzey hasarları: Temizleme işlemi sonrasında kapak camlarını cam temizleyicisi ile kuru şekilde siliniz. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşabilir.
Kapak contası	Sıcak deterjanlı su
Aksesuar	Sıcak deterjanlı suda yumuşatınız. Fırça veya bulaşık süngeriyle temizlenmeli veya bulaşık makinesinde yıkanmalıdır. Nişasta içeren yiyecekler (örn. pirinç) nedeniyle ortaya çıkan renk değişimlerini sirkeli suyla temizleyiniz

Temizleme süngeri

Birlikte verilen temizleme süngeri oldukça emicidir. Temizleme süngeri sadece pişirme alanının temizlenmesi ve kalan suyun buharlaşma kabından çıkarılması için kullanınız.

Temizleme süngeri, ilk kullanımdan önce iyice yıkayınız. Temizleme süngeri, çamaşır makinesinde (Beyazlarla) birlikte yıkayabilirsiniz.

Mikrofiber bez

Petek yapılı mikrofiber bez özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur (sipariş no. 460770, ayrıca online olarak eShop'ta mevcut). Bir işlemde sulu ve yağlı kiri çıkarır.

Rosto seti

Mümkünse kızartma sırasında rosto setini kullanınız (sipariş numarası HZ36DB, ayrıca online olarak eShop'ta mevcuttur). Kızartılan yemeklerden sıçrayan parçaların neden olduğu pişirme alanı kirlenmesi bu sayede önemli derecede azalır.

Temizleme yardımı

Temizleme yardımı, pişirme alanındaki kirleri buhar yardımıyla çözer. Böylelikle bunlar kolayca çıkartılabilmektedir.

Temizleme yardımı şunlardan oluşmaktadır:

- Temizleme (yakl. 30 dakika), daha sonra buharlaşma kabını boşaltınız ve cihazı temizleyiniz
- 1. Yıkama (20 saniye), daha sonra buharlaşma kabını boşaltınız
- 2. Yıkama (20 saniye), daha sonra kalan suyu temizleyiniz

Bu üç adım da eksiksiz olarak yerine getirilmelidir. 2. yıkama işleminden sonra cihaz tekrar çalışmaya hazırdır.

Hazırlık

Pişirme alanını soğumaya bırakınız ve aksesuarları dışarıya çıkartınız. Buharlaşma kabını temizleme süngeriyle temizleyiniz. Pişirme alanı tabanındaki buharlaşma kabına bir damla deterjan koyunuz.

Temizleme yardımının başlatılması

1. Cihazı açmak için **off** tuşuna basınız.
2. **clean** tuşuna basınız.
Ekranında "Temizleme" görünür.
3. Su haznesini "maks." işaretine kadar suyla doldurunuz ve içeri sürünüz.
4. Başlat tuşuna basınız.
Temizleme yardımı çalışır. Pişirme alanındaki lamba kapalı olarak kalır.

Buharlaştırma kabını boşaltınız ve cihazı siliniz

Yakl. 30 dakika sonra bir sinyal sesi duyulur. Ekranında "Kabin boşaltılması ve cihazın silinmesi" ve "I→I 0:40" görünür.

1. Cihaz kapağını açınız.
Ekranında "Cihaz temizlenmeye hazır" görünür.
2. Ayakların pişirme alanından çıkartılması ve temizlenmesi (bkz. bölüm: Ayakların temizlenmesi).
3. Pişirme alanında ve buharlaştırma kabında çözülen kiri yumuşak bir bulaşık fırçası ve temizleme süngeriyile siliniz.
4. Su haznesini gerekirse suyla doldurunuz ve tekrar yerine itiniz.
5. Cihaz kapağını kapatınız.
Ekranında "'Başlat' ile işleme devam et" görünür.

1. Yıkama

Başlat tuşuna basınız.
Cihaz yıkama yapar. Ekranında "1. Yıkama" ve süre I→I görünür.

Buharlaştırma kabının boşaltılması

20 saniye sonra ekranında "Kabin boşaltılması" ve "I→I 0:20" görünür.

1. Cihaz kapağını açınız.
Ekranında "Cihaz temizlenmeye hazır" görünür.
2. Temizleme süngerini iyice yıkayınız.
3. Kalan suyu, temizleme süngeriyile buharlaştırma kabından temizleyiniz.
4. Cihaz kapağını kapatınız.
Ekranında "'Başlat' ile işleme devam et" görünür.

2. Yıkama

Başlat tuşuna basınız.
Cihaz yıkama yapar. Ekranında "2. Yıkama" ve süre I→I görünür.

Kalan suyun boşaltılması

20 saniye sonra göstergede "Kabin boşaltılması" görünür.

1. Cihaz kapağını açınız.
Ekranında "Sona erdirmeye" ve "I→I 0:00" görünür
2. Kalan suyu, temizleme süngeriyile buharlaştırma kabından temizleyiniz.
3. Pişirme alanını temizleme süngeriyile siliniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.
4. Cihazı kapatmak için **off** tuşuna basınız.
Temizleme yardımı sonlandırıldı.

Temizleme yardımının sonlandırılması

Bilgi: Temizleme yardımı sonlandırıldıktan sonra cihazı iki defa yıkamalısınız. İkinci yıkama işleminin sonuna kadar cihaz, diğer uygulamalara karşı kilitlemiş durumdadır.

1. Temizleme yardımını kesmek için Durdur tuşuna basınız.
Ekranında "'Başlat' ile işleme devam et" ve "Temizlik" görünür.
Cihazda deterjan kalmaması için iptal ettikten sonra iki defa yıkamalısınız.
2. Başlat tuşuna basınız.
Ekranında "Kabin boşaltılması ve cihazın silinmesi" görünür.

3. Gerekirse su haznesini suyla doldurunuz, tekrar içeri sürünüz ve başlatma tuşuna basınız.

"Buharlaştırma kabının boşaltılması ve cihazın silinmesi" bölümünde belirtilen şekilde hareket ediniz.

Kireç giderme

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için belirli aralıklarla kireç giderme işlemini yapmalısınız. "Cihazın kirecinin giderilmesi" göstergesi size bunu hatırlatır.

Sadece yumuşatılmış su kullanmanız durumunda kireç gidermeye gerek kalmaz.

Kireç giderme şunlardan oluşur:

- Kireci gideriniz (yakl. 30 dakika), daha sonra buharlaştırma kabını boşaltınız ve su haznesini yeniden doldurunuz
- 1. Yıkama (20 saniye), daha sonra buharlaştırma kabını boşaltınız
- 2. Yıkama (20 saniye), daha sonra kalan suyu temizleyiniz

Bu üç adım da eksiksiz olarak yerine getirilmelidir. 2. yıkama işleminden sonra cihaz tekrar çalışmaya hazırdır.

Kireç sökücü

Kireci gidermek için sadece müşteri hizmetleri tarafından tavsiye edilen sıvı kireç gidericiyi (sipariş numarası 311 138, ayrıca online olarak eShop'ta mevcuttur) kullanınız. Diğer kireç önleyici maddeler cihazda hasarlara neden olabilir.

1. 300 ml suyu ve 60 ml sıvı kireç sökücüyü bir kireç sökücü çözelti içinde karıştırınız.
2. Su haznesi boşaltılmalı ve kireç giderici ile doldurulmalıdır.

Dikkat!

Yüzey hasarları: Kireç sökücülerin ön yüzeye veya diğer hassas yüzeylere temas etmesi durumunda temas eden bölgeyi derhal suyla siliniz.

Kireç giderme işleminin başlatılması

Pişirme alanı tamamen soğumuş olmalıdır.

1. Cihazı açmak için **off** tuşuna basınız.
2. **clean** tuşuna basınız.
Ekranında "Temizleme" görünür.
3. "Kireç giderme" görününceye kadar döner düğmeyi çeviriniz.
4. Su haznesi kireç sökücü çözelti ile birlikte içeri sürülmeli ve cihaz kapağı kapatılmalıdır.
5. Başlat tuşuna basınız.
Kireç giderme işlemi başlar. Pişirme alanındaki lamba kapalı olarak kalır.

Buharlaştırma kabını boşaltınız ve su haznesini yeniden doldurunuz

Yakl. 30 dakika sonra bir sinyal sesi duyulur. Ekranında "Kabin boşaltılması ve su haznesinin yeniden doldurulması" ve "I→I 0:40" görünür.

1. Cihaz kapağını açınız.
2. Kireç sökücü çözelti mevcut temizleme süngeriyile buharlaştırma kabından temizlenmelidir.
3. Su haznesini iyice yıkayınız, suyla doldurunuz ve tekrar yerine itiniz.
Ekranında "Cihaz temizlenmeye hazır" görünür.
4. Cihaz kapağını kapatınız.
Ekranında "'Başlat' ile işleme devam et" görünür.

1. Yıkama

Başlat tuşuna basınız.
Cihaz yıkama yapar. Ekranında "1. Yıkama" ve süre I→I görünür.

Buharlaşma kabının boşaltılması

20 saniye sonra ekranda "Kabın boşaltılması" ve "I→I 0:20" görünür.


1. Cihaz kapağını açınız.
Ekranda "Cihaz temizlenmeye hazır" görünür.
2. Temizleme süngerini iyice yıkayınız.
3. Kalan suyu, temizleme süngerıyla buharlaşma kabından temizleyiniz.
4. Cihaz kapağını kapatınız.
Ekranda "'Başlat' ile işleme devam et" görünür.

2. Yıkama

Başlat tuşuna basınız.
Cihaz yıkama yapar. Ekranda "2. Yıkama" ve süre I→I görünür.

Kalan suyun boşaltılması

20 saniye sonra göstergede "Kabın boşaltılması" görünür.

1. Cihaz kapağını açınız.
Ekranda "Sona erdirme" ve "I→I 0:00" görünür
2. Kalan suyu, temizleme süngerıyla buharlaşma kabından temizleyiniz.
3. Pişirme alanını temizleme süngerıyla siliniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.
4. Cihazı kapatmak için  tuşuna basınız.
Kireç giderme işlemi tamamlandı.

Kireç giderme işleminin iptal edilmesi

Bilgi: Kireç giderme işlemi sonlandırıldıktan sonra cihazı iki defa yıkamalısınız. İkinci yıkama işleminin sonuna kadar cihaz, diğer uygulamalara karşı kilitlenmiş durumdadır.

1. Kireç giderme işlemini iptal etmek için Durdur tuşuna basınız.
Ekranda "'Başlat' işleme devam et" ve "Kireç giderme" görünür.
Cihazda kireç sökücü çözeltinin kalmaması için, iptal ettikten sonra iki defa yıkamalısınız.

2. Başlat tuşuna basınız.
Ekranda "Kabın boşaltılması ve su haznesinin yeni doldurulması" görünür.

"Buharlaşma kabının boşaltılması ve su haznesinin yeniden doldurulması" bölümünde belirtilen şekilde hareket ediniz.

Sadece buharlaşma kabının kirecinin giderilmesi

Tüm cihazın değil de sadece pişirme alanındaki buharlaşma kabının kirecini gidermek istiyorsanız, kireç giderme işletim türünü kullanabilirsiniz.

Aradaki tek fark:

1. 100 ml suyu ve 20 ml sıvı kireç sökücüyü bir kireç sökücü çözelti içinde karıştırınız.
2. Buharlaşma kabı tamamen kireç sökücü ile doldurulmalıdır.
3. Su haznesini sadece suyla doldurunuz.
4. "Kireç giderme" açıklanan şekilde başlatılmalıdır.

Buharlaşma kabının kirecini manüel olarak da giderebilirsiniz.

Cihaz kapısının sökülmesi ve takılması

Cihaz kapağını, daha iyi bir şekilde temizlenmesi için sökebilirsiniz.

Yaralanma tehlikesi!

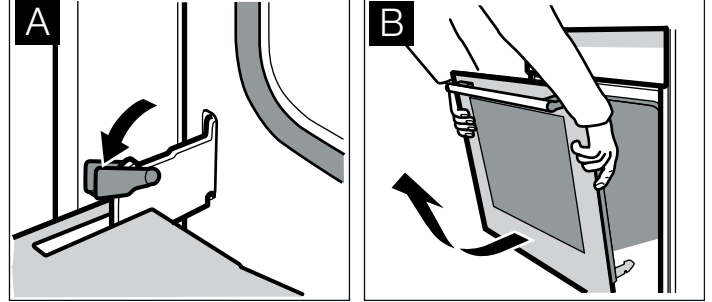
Cihaz kapağının menteşeleri büyük bir kuvvetle geri katlanabilir. Cihaz kapağını sökerken menteşelerin kilitleme kolunu her zaman tam olarak açınız ve kapağı takarken tekrar tam olarak kapatınız. Menteşelerden tutmayınız.

Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapağının tek tarafı takılır ve diğer kısmı açık kalırsa, menteşelerden tutmayınız. Menteşe büyük bir kuvvetle geri katlanabilir. Müşteri hizmetlerini çağırınız.

Cihaz kapağının sökülmesi

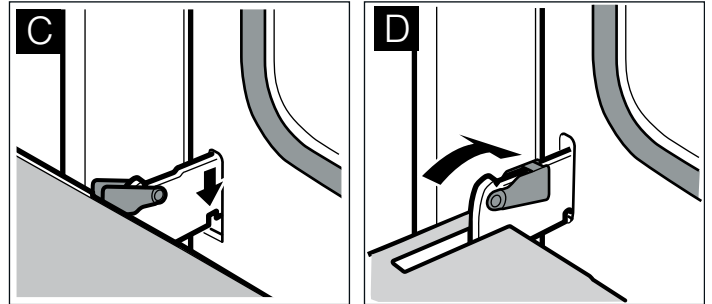
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Sol ve sağ kilitleme kolunu tam olarak açınız (şekil A).
Menteşeler emniyete alınır ve kapanmaz.
3. Bir direnç hissedene kadar cihaz kapağını kapatınız.
4. Sol ve sağ tarafından iki elinizle tutunuz, biraz daha kapatınız ve dışarı doğru çekiniz (resim B).



Cihaz kapağının takılması

Temizleme işleminden sonra cihaz kapağı tekrar takılmalıdır.

1. Menteşeleri sol ve sağ taraftaki tutuculara yerleştiriniz (şekil C).
Her iki menteşedeki çentik yerine oturmalıdır.
2. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
3. Sol ve sağ taraftaki kilitleme kolunu tam olarak kapatınız (şekil D).



Cihaz kapağı emniyete alınır ve artık sökülemez.

4. Cihaz kapağını kapatınız.

Kapak camlarının temizlenmesi

Cihazın kapağını daha iyi şekilde temizleyebilmek için kapak camlarını sökebilirsiniz.

Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir. Bu nedenle kesilmeler sonucu yaralanmalara maruz kalabilirsiniz. Koruyucu eldiven takınız.

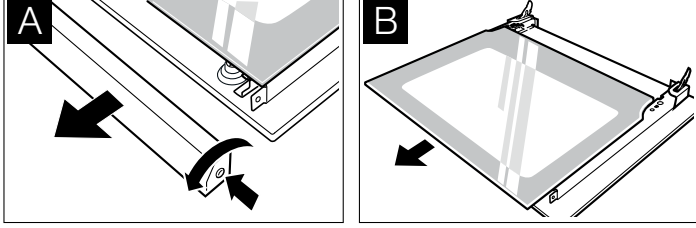
Yaralanma tehlikesi!

Cihazı ancak, kapak camları ve cihaz kapağı düzenli bir şekilde takıldıktan sonra kullanınız.

Kapak camının sökülmesi

Bilgi: Sökme işleminden önce, kapak camının hangi pozisyonda takılı olduğuna dikkat ediniz.

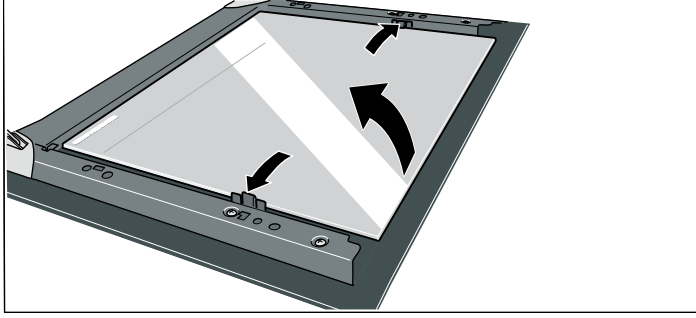
1. Cihaz kapağını yerinden çıkarınız ve ön tarafı aşağı doğru yumuşak, temiz bir zeminin üzerine koyunuz (bkz. Bölüm: Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması).
2. Cihaz kapağı kaplamasını, üst sol ve sağ taraftaki vidalarını sökerek çıkarınız (resim A).
3. Kapak camını kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz (resim B).



Ara camın sökülmesi

Daha sonra yanlış takmamanız için sökme işleminden önce, ara camın hangi pozisyonda takılı olduğuna dikkat ediniz.

1. Sol ve sağ tutamakları dışarıya doğru bastırınız.
2. Ara camı hafifçe kaldırınız ve çıkarınız.



Temizleme

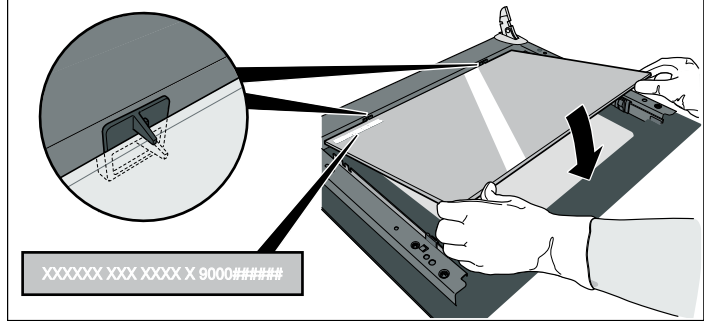
Kapak camlarını cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.

Dikkat!

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

Ara camın takılması

1. Ara camı, sol ve sağ taraflarından bağlantı yerlerine yerleştiriniz.
2. Ara camı, aşağıya tutamalara doğru bastırınız.



Kapak camının takılması

1. Kapak camını yerine oturana kadar itiniz.
2. Kapağı yerleştiriniz ve cıvatalayınız.
3. Cihaz kapağını tekrar takınız.

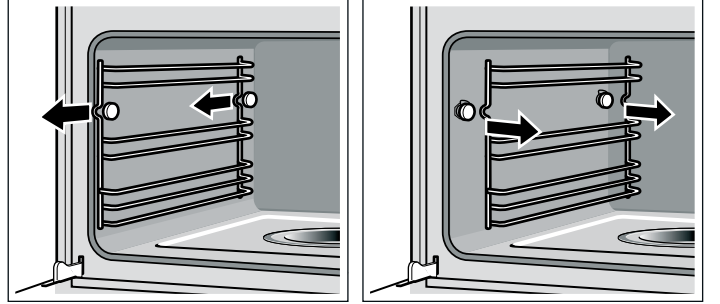
Ayakların temizlenmesi

Ayakları temizlemek amacıyla çıkartabilirsiniz.

⚠ Pişirme alanındaki sıcak parçalar nedeniyle yanma tehlikesi!

Pişirme alanı soğuyuncaya kadar bekleyiniz.

1. Bunun için ayağı öne doğru çekiniz ve yana çıkartınız.



2. Ayakları, bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri/fırçası ile temizleyiniz veya ayakları da bulaşık makinesinde yıkayınız.
3. Ayakları arkaya ve öne takınız ve oturana kadar arkaya doğru sürünüz. Ayakların her biri sadece bir tarafa oturmaktadır.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Arızaların büyük bir bölümü çok ufak nedenlerden kaynaklanır. Müşteri hizmetleri aramadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate alınız.

Tamir çalışmaları sadece eğitimli müşteri hizmetleri teknisyenleri tarafından yapılmalıdır. Cihaz düzgün onarılmadığı takdirde ciddi tehlikeler söz konusu olacaktır.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

- Cihaz elektroniğindeki çalışmalar sadece konunun uzmanı olan kişilerce yürütülebilir.
- Cihaz elektroniğindeki çalışmalar kesinlikle sistem elektrik bağlantısı kesikken yapılmalıdır. Sigorta otomatikine basılmalı veya evinizin sigorta kutusundaki sigortalar sökülmelidir.

Arıza	Olası nedeni	Uyarılar/Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Fişi prize takılmamış	Cihazın fişini prize takınız.
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
	Sigorta arızalıdır	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz.
	Hatalı kullanım	Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatınız ve yaklaşık 10 saniye sonra yeniden açınız.
Cihaz başlatılmıyor	Cihazın kapağı tam kapanmamış	Cihazın kapağını kapatınız
Cihaz çalıştırılmıyor, ekranda "Başlat" ile işleme devam et" "Kireç giderme" yazıları görünüyor	Kireç giderme işlemi iptal edildi	Başlat tuşuna basınız. Daha sonra cihazı iki defa yıkayınız (bkz. bölüm: Kireç giderme. "Buharlaştırma kabının boşaltılması ve su haznesinin yeniden doldurulması" bölümünde belirtilen şekilde hareket ediniz)
Cihaz çalıştırılmıyor, ekranda "Başlat" ile işleme devam et" "Temizleme" yazısı görünüyor	Temizleme yardımı iptal edildi	Başlat tuşuna basınız. Daha sonra cihazı iki defa yıkayınız (bkz. bölüm: Temizleme yardımı. "Buharlaştırma kabının boşaltılması ve cihazın silinmesi" bölümünde belirtilen şekilde hareket ediniz)
Ekranda "Saat" görünür	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız (bkz. bölüm: Zaman fonksiyonları)
Cihaz devrede değil. Göstergede bir süre görüntülenir	Döner düğme yanlışlıkla devreye sokulmuş	Durdur tuşuna basınız
	Ayarlama yapıldıktan sonra Başlat tuşuna basılmamış	Başlat tuşuna basınız veya ayarı Durdur tuşuna basarak siliniz
Ekranda "Otomatik kapatma" görünür	Otomatik kapatma devrede	Herhangi bir tuşa basınız
Su haznesi dolu olmasına rağmen "Su haznesinin doldurulması" göstergesi yanıyor	Su haznesi düzgün yerleştirilmemiş	Su haznesini oturana kadar yerine sürülmeli
	Algılama sistemi çalışmıyor	Müşteri hizmetlerini arayınız
Su haznesi henüz boş olmamasına rağmen "Su haznesinin doldurulması" göstergesi yanıyor veya su haznesi boş ama "Su haznesinin doldurulması" göstergesi yanmıyor	Su haznesi kirlenmiş. Hareketli su seviyesi bildiricileri sıkışmış	Su haznesi çalkalanmalı ve temizlenmelidir. Parçalar sökülemezse müşteri hizmetlerinden yeni su haznesi temin edilmelidir
Su haznesi belirli bir neden olmadan kendi kendine boşalıyor. Buharlaştırma kabı taşıyor	Su haznesi düzgün kapatılmamış	Kapak yerine oturuncaya kadar kapatınız
	Haznenin kapağındaki conta kirlidir	Contanın temizlenmesi
	Haznenin kapağındaki conta arızalı	Yeni su haznesini müşteri hizmetlerinden temin ediniz
Su haznesi dolu olmasına rağmen buharlaştırma kabı boş olarak çalışıyor	Su haznesi düzgün yerleştirilmemiş	Su haznesini oturana kadar yerine sürülmelidir
	Besleme hattı tıkanmış	Cihazdaki kireci gidiniz. Su sertlik derecesinin doğru ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol ediniz
Ekranda "Hazneyi boşalt/temizle?" görünür	Cihaz en az iki gün boyunca kullanılmamış ve su haznesi dolu	Su haznesi boşaltılmalı ve temizlenmelidir. Su haznesini pişirme işleminden sonra daima boşaltınız
Pişirme sırasında "Plop" sesi duyuluyor	Su buharına bağlı olarak dondurulmuş gıdada soğuk/sıcak efekti	Bu normaldir
Buharda pişirme sırasında aşırı fazla buhar oluşuyor	Cihaz kalibrasyonu otomatik yapılıyor	Bu normaldir
Buharda pişirme sırasında tekrar aşırı fazla buhar oluşuyor	Cihaz kalibrasyonu, kısa pişirme sürelerinde otomatik olarak yapılamaz	Cihazı fabrika ayarlarına geri alınız (bkz. bölüm: Temel ayarlar). Daha sonra 20 dakika boyunca 100 °C sıcaklıkta buharda pişiriniz
Pişirme sırasında havalandırma yarıklarından buhar çıkar		Bu normaldir
Cihaz artık düzgün buhar vermiyor	Cihaz kireçlenmiş	Kireç giderme programı başlatılmalıdır
Ekranda "E011" hata mesajı görünür	Bir tuşa çok uzun süre basılmış veya tuş sıkışmıştır	Hata mesajını silmek için ⏻ tuşuna basınız. Her bir tuşa teker teker basarak temiz olup olmadıklarını kontrol ediniz

Arıza	Olası nedeni	Uyarılar/Çözüm
Ekranında "E..." hata mesajı görünür	Teknik arıza	Hata mesajını silmek için ⊖ tuşuna basınız, gerekirse saati yeniden ayarlayınız. Hata mesajı yeniden görünürse müşteri hizmetleri aranmalıdır
Cihaz artık ısınmıyor. Ekranında "Demo" görünür	Tuş kombinasyonuna basıldı	Elektrik beslemesi kesilir ve 10 saniye sonra tekrar bağlanır. 2 dakika içinde ←→ tuşuna 4 saniye boyunca basılı tutunuz

Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi

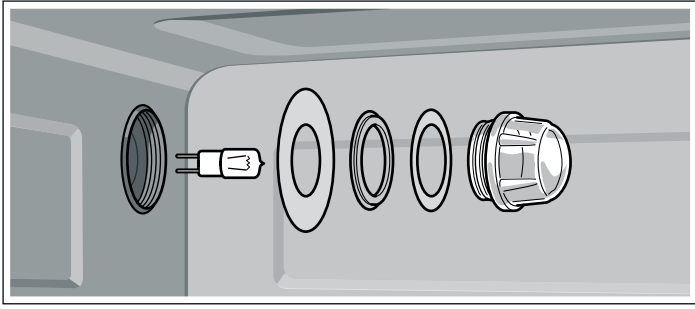
Sıcaklığa dayanıklı halojen ampul 230 V/25 W ile birlikte contalarını müşteri hizmetlerinden elde edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

⚠ Yanma tehlikesi!

Pişirme alanı lambasını değiştirmeden önce pişirme alanının ve pişirme alanı lambasının soğumasını bekleyin.

Halojen ampulü daima kuru bir bezle ambalajından çıkartınız, aksi taktirde ampulün ömrü kısalmaktadır.

1. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız veya elektrik fişini çekiniz.
2. Kapağı sola doğru çevirerek çıkartınız.
3. Ampulü dışarı çıkartınız ve aynı lamba tipi ile değiştiriniz.
4. Yeni contaları ve sıkıştırma halkasını doğru sıralamada cam kapağın üzerine takınız.



5. Cam kapağı contalarla birlikte tekrar yerine vidalayınız.
6. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız ve saati yeniden ayarlayınız.

Cihazı asla cam kapak ve contalar olmadan çalıştırmayınız!

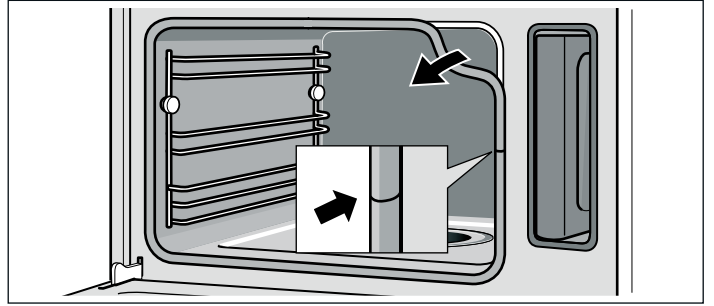
Cam kapağın veya contaların değiştirilmesi

Hasar görmüş bir cam kapağı veya hasarlı contaları değiştirmeniz gerekmektedir. Müşteri hizmetlerine cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

Kapak contasının değiştirilmesi

Pişirme alanının dışındaki kapak contası bozursa, değiştirilmesi şarttır. Cihazınıza uygun yedek contaları müşteri hizmetlerimiz üzerinden tedarik edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

1. Cihaz kapısını açınız.
2. Eski kapı contasını çekip çıkarınız.
3. Yeni kapı contası bir noktadan bastırılmalı ve etrafına yerleştirilmelidir. Birleşme yeri yanda bulunmalıdır.
4. Kapı contasının yerine tam oturup oturmadığını anlamak için köşeleri bir kez daha kontrol ediniz.



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

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-Np.) ve imalat numarasını (FD-No.) belirtiniz. Numaraların bulunduğu tip plakasını, cihaz kapısını açtığınızda yan duvarın sol tarafında aşağıda bulabilirsiniz.

Gerektiğinde fazla aramamanız için buraya cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını yazabilirsiniz.

E-No.

FD-No.

Müşteri hizmetleri ☎

Yanlış kullanım sonucu servis teknisyeni ziyaretinin, garanti süresi içerisinde de 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 eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Çevre koruma

Cihazı kutudan çıkarınız ve kutusunu çevre kurallarına uygun bir şekilde imha ediniz.

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Enerji tasarruf önerileri

- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, cihazınızı önceden ısıtınız.
- Pişirme işlemi sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.
- Pişirme sırasında koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.
- Birden fazla keki peş peşe pişirmeniz uygun olur. Buharlı fırın henüz sıcaktır. Bu sayede ikinci kek için pişme süresi kısalmaktadır. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.
- Daha uzun pişme sürelerinde pişme süresi bitiminden 10 dakika önce buharlı fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.
- Buharda pişirme ile aynı anda birden fazla düzlemde pişirme yapabilirsiniz. Farklı pişirme sürelerine sahip yemeklerde, en uzun süreye sahip yemeği ilk önce fırına sürünüz.

Tablolar ve tavsiyeler

Tablolarda, buharlı fırında iyi hazırlanabilen yemek çeşitlerini bulacaksınız. Okuyabilir ve hangi çalışma modunun hangi aksesuarın ve hangi pişirme süresinin en iyi olduğunu seçebilirsiniz. Bilgiler, eğer aksi bildirilmemişse, soğuk cihaza geçmek için geçerlidir.

Aksesuar

Teslimatta yer alan aksesuarı kullanınız.

Delikli pişirme kabında buharda pişirme durumunda, daima tepsiyi pişirme kabının altına sürünüz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.

Kaplar

Kap kullanırsanız daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Kap, aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Kalın kap pişirme süresini uzatacaktır.

Normalde buğuda hazırlanması gereken gıdaları folyoyla (örn. çikolatanın eritilmesi) kaplayınız.

Buharda pişirme

Buharda pişirme, özel koruyucu bir yemek hazırlama biçimidir. Buhar yemeği çevreleyerek, gıda maddelerinin besin maddelerini yitirmesini önler. Pişirme basınç olmadan gerçekleşir. Böylelikle yiyeceklerin biçimi, rengi ve tipik aroması korunmaktadır.

Pişirme süreleri ve pişirme miktarı

Buharda pişirme esnasındaki pişirme süreleri parça büyüklüğüne bağlıdır ama toplam miktardan bağımsızdır. Cihaz maksimum 2 kg yemeği buharda pişirebilir.

Tablolarda belirtilen parça büyüklüklerini dikkate alınız. Küçük parçalarda pişirme süresi kısalmışken büyük parçalarda uzar.

Kalite ve pişkinliğin pişirme süresi üzerinde etkisi vardır.

Bundan dolayı bildirilen değerler sadece referans teşkil etmektedir.

Gıdaların eşit şekilde dağıtılması

Gıda maddelerini kabın içinde daima eşit bir şekilde dağıtınız. Katmanlar farklıysa, yemekler dengesiz pişecektir.

Basınca dayanıksız gıdalar

Basınca dayanıksız gıda maddelerini pişirme haznesinde çok yükseğe yerleştirmeyiniz. İki kap kullanmanız daha iyi olacaktır.

Menü pişirme

Tüm menüleri aynı anda tatları birbirine karışmadan buharda pişirebilirsiniz. En uzun pişme sürelerine sahip yemekleri cihaza ilk olarak yerleştiriniz ve kalanları da zamanı geldiğinde yerleştiriniz. Böylece tüm yemekler aynı anda pişecektir. Menü pişirmede toplam pişme süresi uzar çünkü kapak her açıldığında biraz buhar çıkışı olur ve cihazın yeniden ısınması gerekir.

Sıcak hava

Sıcak hava çalışma modu, tatlı ve lezzetli kekler, buğulanmış kızartmalar ve çeşitli pastalar için idealdir.

Sıcak hava + buharda pişirme

Kızartma, tavuk ve kuru pasta veya ekmek gibi hamur işlerinin hazırlanması için sıcak hava + buharda pişirme çalışma modu özellikle uygundur.

Kızartmalar ve tavuk ayrıca çıtır çıtır ve içi sulu pişer. Ayrıca et daha az ağırlık kaybeder.

Kuru pasta ve ekmek gibi hamur işleri özellikle güzel, parlak bir kabuğa sahip olur ve kurumaz.

Sebze

Sebzeleri delikli pişirme kabına koyunuz ve yerleştirme seviyesi 3'e yerleştiriniz. Bunun altındaki fırın tepsisini yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.

Gıda maddesi	Parça büyüklüğü	Aksesuar	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Enginar	bütün	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	30 - 35
Karnabahar	bütün	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	30 - 40
Karnabahar	Parçalar halinde	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	10 - 15
Brokoli	Parçalar halinde	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	8 - 10
Bezelye	-	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	5 - 10
Rezene	Dilimler	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	10 - 14
Doldurulmuş sebze (Kabak, patlıcan, biber)	Önceden pişirilmemiş sebzeler	Fırın tepsi yerleştirme seviyesi 2'de	Sıcak hava + buharda pişirme	160 - 180	15 - 30
Sebzeli güveç	-	Dilimli kek kalıbı 1,5 l + tel ızgara yerleştirme seviyesi 2'de	Buharda pişirme	100	50 - 70
Taze fasulye	-	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	15 - 20
Havuç	Dilimler	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	10 - 20
Kolrabi	Dilimler	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	15 - 20
Pırasa	Dilimler	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	4 - 6
Mısır	bütün	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	25 - 35
Pazı*	Şeritler	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	8 - 10
Kuşkonmaz, yeşil*	bütün	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	7 - 12
Kuşkonmaz, beyaz*	bütün	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	10 - 15
İspanak*	-	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	2 - 3
Romanesco	Parçalar halinde	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	8 - 10
Brüksel lahanası	Parçalar halinde	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	20 - 30
Kırmızı pancar	bütün	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	40 - 50
Kırmızı lahana/Kara lahana	Şeritler halinde	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	30 - 35
Göbek lahana	Şeritler halinde	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	25 - 35
Kabak	Dilimler	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	2 - 3
Şeker kabağı	-	delikli + fırın tepsi	Buharda pişirme	100	8 - 12

* Cihazın ön ısıtmaya alınması

Garnitürler ve baklagiller

Su veya sıvıyı bildirilen oranda ekleyiniz. Örnek: 1:1,5 = Her 100 g pirinç için 150 ml sıvı ilave ediniz.

Deliksiz pişirme kabı için yerleştirme yüksekliğini kendiniz seçebilirsiniz.

Gıda maddesi	Oran	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Kabuğu ile haşlanmış patates (Orta büyüklük)	-	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	100	35 - 45
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates (Dörde bölünmüş)	-	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	100	20 - 25
Patates graten	-	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava	170 - 180	35 - 45
Doğal pirinç	1:1,5	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	30 - 40
Uzun pirinç	1:1,5	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	20 - 30
Basmati pirinci	1:1,5	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	20 - 30
Önceden haşlanmış pirinç	1:1,5	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	15 - 20
Risotto	1:2	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	30 - 35
Yeşil mercimek	1:2	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	30 - 45
Beyaz fasulye taneleri, önceden ıslatılmış	1:2	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	65 - 75
Kuskus	1:1	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	6 - 10
Yeşil buğday, öğütülmüş	1:2,5	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	15 - 20
Darı, bütün	1:2,5	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	25 - 35
Buğday, bütün	1:1	deliksiz	-	Buharda pişirme	100	60 - 70
Köfte	-	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	95	20 - 25

Kümes hayvanı ve et

Izgara ve fırın tepsisini birlikte aynı yerleştirme seviyesine sürünüz.

Hazır ızgarayı 10 dakika daha kapalı durumdaki buharlı fırında dinlendiriniz. Böylelikle et sulu kalır.

Sıcak hava + buharda pişirme çalışma modu ile özellikle etin içi sulu ve dışı gevrek olur.

Kümes hayvanı

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Tavuk, bütün	1,2 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	180 - 190	50 - 60
Tavuk, yarım	her biri 0,4kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	180 - 190	35 - 45
Tavuk göğsü	Her biri 0,15 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	100	15 - 25
Tavuk parçaları	Her biri 0,12 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	180 - 200	20 - 35
Ördek, bütün	2 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	170	60 - 80
				Sıcak hava	210	15 - 20
Ördek göğsü*	Her biri 0,35 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	170 - 180	10 - 15

* önceden kızartma

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Hindi sarma kızartması	1,5 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	150 - 160	70 - 90
Hindi göğsü	1 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	150 - 160	60 - 80

* önceden kızartma

Sığır eti

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Sığır kızartması*	1,5 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Tekrar ısıtma	140 - 150	100 - 140
Sığır filetosu, orta*	1 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Tekrar ısıtma	170 - 180	20 - 28
ince rozbif, orta*	1 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava	170 - 180	40 - 55
İnce rozbif, İngiliz usulü*	1 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava	170 - 180	30 - 45
kalın rozbif, orta*	1 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava	170 - 180	45 - 60
Kalın rozbif, İngiliz usulü*	1 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava	170 - 180	35 - 50

* önceden kızartma

Dana eti

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Dana kızartması, yağlı et	1 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	160 - 170	60 - 70
Dana kızartması, yağsız	1 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	160 - 170	50 - 60
Sığır sırtı*	1 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	160 - 180	15 - 25
Dana göğsü, doldurulmuş	1,5 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	140 - 160	75 - 120

* önceden kızartma

Domuz eti

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Derisiz kızartma (örn. ense)	1,5 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	170 - 180	70 - 80
Derili kızartma (fırında kızartma et)	1,5 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Buharda pişirme	100	20 - 25
				Sıcak hava + buharda pişirme	140 - 160	40 - 50
				Sıcak hava	210 - 220	20
Domuz filetosu *	0,5 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	160 - 180	20 - 30
Milföy hamurunda fileto	1 kg	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	180 - 200	40 - 60
Kemikli füme domuz	1 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	120 - 140	60 - 70
Füme domuz pizola	Dilimler halinde	Fırın tepsisi	2	Buharda pişirme	100	15 - 20
Eti sararak kızartma	1,5 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	170 - 180	70 - 80

* önceden kızartma

Diğerleri

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Dalyan köfte	0,5 kg kıymadan	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	140 - 150	45 - 60
Kemikli ceylan budu*	0,6 - 0,8 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	150 - 170	15 - 30
Kemiksiz kuzu budu	1,5 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	170 - 180	60 - 80
Kemikli kuzu sırtı*	1,5 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	160 - 170	15 - 25
Tavşan parçaları	1,5 kg	Tel ızgara + fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	150 - 160	40 - 60
Viyana usulü sosis	-	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	80 - 85	12 - 18
Beyaz sosis	-	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	80 - 85	15 - 20

* önceden kızartma

Kızartma ile ilgili öneriler

Rosto setinin kullanılması	Rosto setini kullanırsanız optimal kızartma sonuçları elde edersiniz ve pişirme alanı kirlenmez. Rosto setini aksesuar olarak yetkili satıcınızdan temin edebilirsiniz (bkz. bölüm: Aksesuar)
Kızartma ne zaman hazır?	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız: Kızartmanın üstüne kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa, pişmiştir. Hala yumuşaksa, biraz daha bekleyiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	Yerleştirme yüksekliğini 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 dahaki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı ekleyiniz.

Balık

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Çipura, bütün	Her biri 0,3 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	15 - 25
Barbunya file	her biri 0,15 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	10 - 20
Balık güveç	Dilimli kek kalıbı 1,5 l	Tel ızgara	2	Buharda pişirme	70 - 80	40 - 80
Alabalık, bütün	her biri 0,2 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	12 - 15
Morina balığı filetosu	her biri 0,15 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	10 - 14
Laks filetosu	her biri 0,15 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	100	8 - 10
Midye	1,5 kg	Fırın tepsisi	2	Buharda pişirme	100	10 - 15
Barbunya filetosu	her biri 0,15 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	10 - 20
Dil balığı rulosu, doldurulmuş	-	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	80 - 90	10 - 20

Etin hassas pişirilmesi

Hassas pişirme, az pişecek veya nokta pişirme yöntemiyle pişirilecek tüm ince et parçaları için ideal bir pişirme metodudur. Et sulu kalır ve tereyağı yumuşaklığında olur.

Tepsiyi buharlı fırına yerleştiriniz ve hassas pişirme çalışma modu ile önceden ısıtınız.

Eti pişirme alanında her taraftan iyi bir şekilde pişiriniz.

Ön ısıtılmış buharlı fırına yerleştiriniz ve hassas pişirmeyle devam ediniz.

Pişirdikten sonra ön ısıtılmış tabaklara koyunuz ve üzerine sıcak bir sos dökünüz.

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	Yerleş-tirme seviyesi	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Kemiksiz kuzu budu	1 - 1,5 kg	Fırın tepsi	2	80	140 - 160
Rozbif	1,5 - 2,5 kg	Fırın tepsi	2	80	150 - 180
Domuz filetosu	-	Fırın tepsi	2	80 - 90	50 - 70
Domuz madalyon	-	Fırın tepsi	2	80	60 - 80
Sığır bifteği	Yakl. 3 cm kalınlıkta	Fırın tepsi	2	80	40 - 60
Ördek göğsü	-	Fırın tepsi	2	80	35 - 55

Sufle, çorba kaseleri ...

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Baharatlı sufle, pişmiş malzemeli	Sufle kalıbı + tel ızgara	2	Sıcak hava + buharda pişirme	150 - 170	30 - 40
Tatlı sufle	Sufle kalıbı + tel ızgara	2	Sıcak hava + buharda pişirme	150 - 170	30 - 40
Lazanya	Fırın tepsi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	160 - 170	35 - 45
Sufle	Kalıp + tel ızgara	2	Sıcak hava + buharda pişirme	180 - 200	15 - 25
Yumurta karışımı	deliksiz	2	Buharda pişirme	90	15 - 20
İrmikli köfte	Delikli + Fırın tepsi	3 1	Buharda pişirme	90 - 95	7 - 10
Katı pişirilmiş yumurta (Büyük M, maks. 1,8 kg)	Delikli + Fırın tepsi	3 1	Buharda pişirme	100	10 - 12
Az pişmiş yumurta (Büyük M, maks. 1 kg)	Delikli + Fırın tepsi	3 1	Buharda pişirme	100	6 - 8

Tatlılar, komposto

Komposto

Meyveleri tartınız, meyve miktarının yakl. 1/3 kadarını suya koyunuz ve tadına göre şeker ve baharat ekleyiniz.

Sütlaç

Pirinç tartınız ve bunun 2,5 katı miktarda süt ilave ediniz. Pirinç ve sütü aksesuarın içine maksimum 2,5 cm yükseklikte koyunuz. Pişirdikten sonra karıştırınız. Kalan süt hızlı bir şekilde çekilecektir.

Yoğurt

Süt pişirme bölümünün üzerinde 90 °C'de ısıtınız. Daha sonra 40 °C sıcaklıkta soğumaya bırakınız. UHT süte ısıtma işlemi atlanır.

100 ml süt için bir - iki tatlı kaşığı doğal yoğurt veya bu miktarda yoğurt mayasını süte karıştırınız. Karışımı temiz kavanozlara doldurunuz ve bunları kapatınız.

Hazırlandıktan sonra kavanozlar buzdolabında soğumaya bırakılır.

Gıda maddesi	Aksesuar	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Köfte şeklinde içi dolu hamur	Fırın tepsi	Buharda pişirme	100	20 - 25
Krem karamel	Kalıp + tel ızgara	Buharda pişirme	90 - 95	15 - 20
Tatlı sufle (örn. irmik sufle)	Sufle kalıbı + tel ızgara	Sıcak hava + buharda pişirme	160 - 170	50 - 60
Sütlaç*	Fırın tepsi	Buharda pişirme	100	25 - 35
Yoğurt*	Porsiyon kavanozu + tel ızgara	Buharda pişirme	40	300 - 360
Elma kompostosu	Fırın tepsi	Buharda pişirme	100	10 - 15
Armut kompostosu	Fırın tepsi	Buharda pişirme	100	10 - 15

* Uygun programı da kullanabilirsiniz (bkz. bölüm: Otomatik program)

Gıda maddesi	Aksesuar	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Vişne kompostosu	Fırın tepsisi	Buharda pişirme	100	10 - 15
Ravent kompostosu	Fırın tepsisi	Buharda pişirme	100	10 - 15
Mürdüm eriği kompostosu	Fırın tepsisi	Buharda pişirme	100	15 - 20

* Uygun programı da kullanabilirsiniz (bkz. bölüm: Otomatik program)

Pasta ve kek

En iyisi siz koyu renkli metal kek kalıplarını kullanınız.

Sıcaklık ve pişirme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle tablolarda sıcaklık aralıkları verilmiştir.

Öncelikle düşük bir sıcaklık ayarlayınız. Bu üstün dengeli bir şekilde kızarmasını sağlar. Gerektiğinde sonraki sefer daha yüksek bir sıcaklık seçiniz.

Izgarayı veya pişirme sacını çok fazla doldurmuyunuz.

Kalıp içinde pasta

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Kuru pasta	Delikli/baton kek kalıbı	2	Sıcak hava	150 - 160	60 - 70
Kek hamurundan pasta tabanı	Meyveli pasta tabanı kalıbı	2	Sıcak hava	150 - 160	30 - 45
Özel meyveli kek, basit hamur	Kelepçeli kek kalıbı	2	Sıcak hava	150 - 160	45 - 55
Bisküvi tabanı (2 yumurta)	Meyveli pasta tabanı kalıbı	2	Sıcak hava	180 - 190	12 - 16
Pandispanya pastası (6 yumurta)	Kelepçeli kek kalıbı	2	Sıcak hava	150 - 160	25 - 35
Poğaç hamurundan pasta tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	2	Sıcak hava	150 - 160	40 - 50
İsviçre usulü sufle	Kelepçeli kek kalıbı	2	Sıcak hava	180 - 190	35 - 60
Kek	Kek kalıbı	2	Sıcak hava + buharda pişirme	150 - 160	35 - 45
Baharatlı pasta (örn. kiş)	Kiş kalıbı	2	Sıcak hava	180 - 190	35 - 60
Elmalı tart	Tart kalıbı	2	Sıcak hava	170 - 190	35 - 50

Tepside pişmiş pasta

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Mayalı pasta kuru malzemeli	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	150 - 160	35 - 45
Mayalı pasta sulu malzemeli (meyve)	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava	150 - 160	35 - 45
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava	180 - 200	10 - 15
Örgü şeklinde mayalı ekme (500 g un)	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava + buharda pişirme	150 - 160	25 - 35
Turta, tatlı	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	160 - 180	40 - 60
Soğanlı kek	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	170 - 180	30 - 40

Ekme, sandviç ekmeği

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Beyaz ekme (750 g un)	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava + buharda pişirme	200 - 210	15 - 20
			Sıcak hava	160 - 170	20 - 25
Ekşi mayalı hamur (750 g un)	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava + buharda pişirme	200 - 220	15 - 25
			Sıcak hava	150 - 160	40 - 60
Karışık ekme (750 g un)	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava + buharda pişirme	200 - 220	15 - 20
			Sıcak hava	160 - 170	25 - 40

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Buğday ekmeği (750 g un)	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava + buharda pişirme	200 - 220	20 - 30
			Sıcak hava	140 - 150	40 - 60
Çavdar ekmeği (750 g un)	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava + buharda pişirme	200 - 220	20 - 30
			Sıcak hava	150 - 160	50 - 60
Sandviç ekmeği (bir ekmeğe 70 g)	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava + buharda pişirme	190 - 200	25 - 30
Mayalanmış hamurdan sandviç ekmeği, tatlı (bir ekmeğe 70 g)	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava + buharda pişirme	170 - 180	20 - 30

Küçük kek ve kurabiyeler

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Beze	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava	80 - 90	120 - 180
Badem kurabiyesi	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava	140 - 160	15 - 25
Milföy hamurundan kurabiyeler	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava + buharda pişirme	170 - 190	10 - 20
Muffin	Muffin tepsisi	2	Sıcak hava	170 - 180	20 - 30
Pişirilen hamurdan kurabiyeler	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava	170 - 190	27 - 35
Kurabiye	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava	150 - 160	12 - 17
Mayalı hamurlu kek	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava	150 - 160	15 - 20

Pişirme ile ilgili öneriler

Kendi tarifinize göre pişirmek istiyorsunuz	Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Kuru pastanın iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz	Tarifte verilen pişirme süresi bitmeden yaklaşık 10 dakika önce bir tahta çubuk ile kekin en yüksek noktasını deliniz. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir
Pasta çöküyor	Bir sonraki denemede daha az sıvı koyunuz veya pişirme sıcaklığını 10 °C daha düşük ayarlayınız. Tarifte belirtilen karıştırma sürelerine dikkat ediniz
Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı	Kelepçeli kek kalıbının kenarını yağlamayınız. Pişirdikten sonra keki bir bıçakla dikkatle ayırınız
Kalıp veya tepsi kekinin arka tarafı yanmış	Kek kalıbını doğrudan arka duvara değil, aksesuarın üzerine ortalayacak şekilde yerleştiriniz
Pasta çok kuru	Pişmiş kekta bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki denemede sıcaklığı 10 °C daha yüksek seçiniz ve pişirme sürelerini kısaltınız veya Sıcak hava + Buharda pişirme çalışma modunu kullanınız
Ekmeğe veya kek güzel görünüyorsa, ancak iç kısmı yapışkansı durumda (su şeritleri bulunuyor)	Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanınız. Daha düşük ısıyla biraz daha uzun süre pişiriniz. Yaş kaplamalı keklerde pasta tabanını daha önce pişiriniz. Buna badem veya pane unu serpiştiriniz ve daha sonra karışımı üzerine dökünüz. Tarifte belirtilen pişirme süresine dikkat ediniz
Kek veya kuru pasta eşit şekilde pişmedi	Bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık seçiniz

Yiyecekleri tekrar ısıtma

Yeniden ısıtma sırasında yiyecekler korunarak tekrar ısıtılır. Bunlar yeni hazırlanmış lezzet ve görünümündedir. Önceki güne ait hamur işleri de bu şekilde pişirilebilir.

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Tabak üzerinde hazırlanmış yemekler	Tel ızgara	2	Tekrar ısıtma	120	12 - 18
Sebzeler	Fırın tepsisi	3	Tekrar ısıtma	100	12 - 15
Makarna, patates, pirinç	Fırın tepsisi	3	Tekrar ısıtma	100	5 - 10

* 5 dakika ön ısıtma

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleş-tirme sevi-yesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsin-den pişirme süresi
Sandviç ekmeği*	Tel ızgara	2	Sıcak hava + buharda pişirme	170 - 180	6 - 8
Baget*	Tel ızgara	2	Sıcak hava + buharda pişirme	170 - 180	5 - 10
Ekmek*	Tel ızgara	2	Sıcak hava + buharda pişirme	170 - 180	8 - 12
Pizza	Tel ızgara + fırın tepsisi	3	Tekrar ısıtma	170 - 180	12 - 15

* 5 dakika ön ısıtma

Buz çözme

Besin maddelerini mümkün olduğunca yatay ve porsiyonlar halinde -18 °C'de dondurunuz. Çok büyük miktarları dondurmayınız. Çözülen gıdalar artık dayanıklı değildir ve taze üründen çabuk bozulur.

Buzdolabı poşetindeki yiyeceklerin buzu tabakta veya delikli pişirme kabında çözülmelidir. Bunun altına daima fırın tepsisi yerleştirilmelidir. Böylelikle gıda maddeleri çözülen suyun içinde kalmaz ve pişirme alanı temiz kalır.

Buz çözme çalışma modunu kullanınız.

Eğer gerekiyorsa yiyeceği arada sırada bölünüz veya halihazırda çözülmüş parçaları cihazdan çıkartınız.

Yiyecekleri, buzları çözüldükten sonra 5 - 15 dakika sıcaklık dengelemesi için bırakınız.

Sağlık riski!

Hayvansal gıda maddelerinin buzlarının çözülmesi sırasında mutlaka çözülen sıvıyı temizlemeniz gerekir. Bu, asla başka gıda maddeleri ile temas etmemelidir. Mikrop bulaşabilir. Buzun çözülmesinden sonra buharlı fırını 15 dakika boyunca 180 °C'de sıcak havayla çalıştırınız.

Etin buzunu çözme

Panelenmesi gereken et parçalarını, baharatlar ve pane yapışacak kadar çözdürünüz.

Kümes hayvanlarının buzunu çözme

Buzunu çözmeden önce ambalajdan çıkartınız. Buz çözme sırasında ortaya çıkan su kesinlikle dökülmelidir.

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsin-den pişirme süresi
Tavuk	1 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	45 - 50	60 - 70
Tavuk butları	0,4 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	45 - 50	30 - 35
Blok halde dondurulmuş sebze (örn. ıspanak)	0,4 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	45 - 50	20 - 30
Taneli meyveler	0,3 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	45 - 50	5 - 8
Balık filetosu	0,4 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	45 - 50	15 - 20
Bütün balık	1 kg	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	45 - 50	40 - 50
Gulaş	-	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	45 - 50	40 - 50
Siğir kızartması	-	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	45 - 50	70 - 80

Hamurun mayalanması

Hamur mayalama çalışma modu ile hamur oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır.

Tel ızgara için istediğiniz yerleştirme yüksekliğini seçebilirsiniz veya tel ızgarayı dikkatlice pişirme alanının zeminine

yerleştirebilirsiniz.

Dikkat: Pişirme alanı tabanının çizilmemesine dikkat ediniz!

Hamur çanağını tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Hamurun üzerini örtmeyiniz.

Gıda maddesi	Miktar	Aksesuar	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsin-den pişirme süresi
Mayalı hamur	1 kg	Anahtar + tel ızgara	40	20 - 30
Ekşi hamur	1 kg	Anahtar + tel ızgara	40	20 - 30

Suyunu çıkarma

Suyunu çıkarmadan önce üzüm suyu meyveleri bir kaba aktarınız ve şekerlendiriniz. Suyunu çekmeleri için en azından bir saat bekletiniz.

Taneli meyveleri delikli pişirme kabına doldurunuz ve yerleştirme seviyesi 3'e sürünüz. Suyunun yakalanması için fırın tepsisini yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz.

Son olarak üzüm suyu meyveleri bir bezin içine doldurunuz ve kalan suyunu presleyerek çıkartınız.

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleş-tirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsin-den pişirme süresi
Frambuaz	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsi	3 1	Buharda pişirme	100	30 - 45
Frenk üzümü	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsi	3 1	Buharda pişirme	100	40 - 50

Konserveleme

Gıda maddelerini mümkün olduğunca taze konserveleyiniz. Uzun bir saklama süresi vitamin oranını düşür ve gıda maddeleri çabuk bozulur.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız.

Aşağıdaki gıdaları cihazınızla konserveleyemezsiniz: Teneke kutu içerisindkiler, et, balık veya hamur işleri.

Konserve kavanozlarını, kauçuk halkaları, kısıkaçları ve yayları kontrol ediniz.

Kauçuk halkaları ve kavanozları sıcak suyla iyice temizleyiniz. Kavanozların temizlenmesi için "Biberon dezenfekte etme" programı da uygundur.

Kavanozları delikli pişirme kabına yerleştiriniz. Bunlar birbirlerine temas etmemelidir.

Belirtilen pişirme süresinden sonra cihaz kapağını açınız.

Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra cihazdan çıkartınız.

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleş-tirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsin-den pişirme süresi
Sebze	1 litrelik konserve kavanozları	2	Buharda pişirme	100	30 - 120
Sert çekirdekli meyva	1 litrelik konserve kavanozları	2	Buharda pişirme	100	25 - 30
Küçük çekirdekli meyve	1 litrelik konserve kavanozları	2	Buharda pişirme	100	25 - 30

Dondurulmuş ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Verilen pişirme değerleri, soğuk pişirme alanına sürme için geçerlidir.

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleş-tirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsin-den pişirme süresi
Patates kızartması	Fırın tepsi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava	170 - 190	25 - 35
Kroket	Fırın tepsi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava	180 - 200	18 - 22
Kızartmalık püre patates	Fırın tepsi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava	180 - 200	25 - 30
Hamur işleri, taze, dondurulmuş*	Fırın tepsi	2	Buharda pişirme	100	5 - 10
Lazanya, dondurulmuş	Fırın tepsi + tel ızgara	2	Sıcak hava + buharda pişirme	190 - 210	35 - 55
Pizza, ince taban	Fırın tepsi + tel ızgara	2	Sıcak hava	180 - 200	15 - 23
Pizza, kalın taban	Fırın tepsi + tel ızgara	2	Sıcak hava	180 - 200	18 - 25
Pizza-Bageti	Fırın tepsi + tel ızgara	2	Sıcak hava	180 - 200	18 - 22
Pizza, soğutulmuş	Fırın tepsi	2	Sıcak hava	170 - 180	12 - 17
Otlu yağlı baget, dondurulmuş	Fırın tepsi	2	Sıcak hava	180 - 200	15 - 20
Sandviç ekmeği, baget, derin dondurulmuş	Fırın tepsi + tel ızgara	2	Sıcak hava	180 - 200	18 - 22
Simit, dondurulmuş	Fırın tepsi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava	180 - 200	18 - 22
Kruasan, dondurulmuş	Fırın tepsi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava + buharda pişirme	180 - 200	20 - 25

* biraz sıvı ekleyin

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava	150 - 170	12 - 15
Turta, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava + buharda pişirme	160 - 180	45 - 60
Paneli balık çubukları	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava	195 - 205	20 - 24
Alabalık	Delikli + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	80 - 100	20 - 25
Kömür balığı filetosu	Fırın tepsisi + tel ızgara	2	Sıcak hava + buharda pişirme	180 - 200	35 - 50
Laks filetosu	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	80 - 100	20 - 25
Kalamar halkaları	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	Sıcak hava	190 - 210	25 - 30
Brokoli	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	100	4 - 6
Karnabahar	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	100	5 - 8
Fasulye	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	100	4 - 6
Bezelye	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	100	4 - 6
Havuç	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	100	3 - 5
Karışık sebze	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	100	4 - 8
Brüksel lahanası	Delikli pişirme kabı + Fırın tepsisi	3 1	Buharda pişirme	100	5 - 10

* biraz sıvı ekleyin

Test yemekleri

EN 50304/ EN 60350 (2009), veya IEC 60350'a göre.

Tablo değerleri, soğuk pişirme alanına sürme için geçerlidir.

Gıda maddesi	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Çalışma modu	°C olarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Kuru pasta	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava	160 - 170	17 - 20
Küçük kekler	Fırın tepsisi	2	Sıcak hava	160 - 170	25 - 33
Sulu bisküvi	Kelepçeli kek kalıbı 26 cm	2	Sıcak hava	150 - 160	35 - 40
Üstü hamur kaplı elmalı pasta	Kelepçeli kek kalıbı 20 cm	2	Sıcak hava	160 - 170	60 - 70

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



9000709329 920313