

PROFİLO

dayanıklı ev aletleri

[tr] Kullanma kılavuzu

Ankastre fırın FRMA952

Güvenlik uyarıları	2	Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi.....	8
Montajdan önce	2	Kapak camlarının sökülmesi ve takılması.....	9
Kendi güvenliğiniz için uyarılar.....	2	Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	9
Kapı ilave güvenliği.....	3	Hasar tablosu	9
Hasar nedenleri.....	3	Tavandaki fırın lambasını değiştirmeniz	9
Yeni fırınınız	3	Cam kapak.....	10
Kumanda bölümü	3	Müşteri Hizmetleri	10
Fonksiyon seçme düğmesi	4	E-numarası ve FD-numarası.....	10
Tuşlar ve gösterge.....	4	Enerji ve çevre için öneriler	10
Sıcaklık seçme düğmesi.....	4	Enerji tasarrufu	10
Pişirme alanı	4	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	10
Aksesuar.....	4	Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar.....	10
İlk kullanımdan önce	5	Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir	10
Saatin ayarlanması	5	Pasta ve çörek	11
Fırının ısıtılması	5	Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları	12
Aksesuarın temizlenmesi.....	5	Et, kümes hayvanı, balık.....	13
Fırının ayarlanması	5	Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler.....	15
Isıtma türleri ve sıcaklık	5	Sufleler, Gratenler, Tostlar.....	15
Fırının otomatik olarak kapanması için	6	Hazır ürünler	15
Fırının otomatik olarak açılması ve kapanması için.....	6	Özel yemekler.....	15
Hızlı ısıtma	6	Buz çözme	16
Saatin ayarlanması	7	Kurutma	16
Alarmı ayarlayın	7	Konserveleme.....	16
Çocuk emniyeti	7	Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	17
Fırın.....	7	Test yemekleri	18
Bakım ve Temizlik	7	Pişirme	18
Temizlik malzemeleri	7	ızgara	18
Pişirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi	8		

⚠ Güvenlik uyarıları

Bu kullanım kılavuzunu itinayla okuyunuz. Kullanım ve montaj kılavuzunu özenle saklayınız. Eğer cihazı başkasına verecekseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte veriniz.

Montajdan önce

Nakliye hasarları

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

Elektrik bağlantısı

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

Kendi güvenliğiniz için uyarılar

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

Yetişkinler ve çocuklar, eğer bedensel veya zihinsel olarak yeterli değilse

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

■ cihazı gözetimsiz şekilde kullanmamalıdır.

Çocukların cihaz ile oynamasına asla izin verilmemelidir.

Sıcak pişirme alanı

Yanma tehlikesi!

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

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

Yangın tehlikesi!

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

■ Ön ısıtma esnasında pişirme kağıdını aksesuarın üzerine bağlamadan asla bırakmayınız. Cihazın kapısı açıldığında bir hava akımı oluşur. Pişirme kağıdı ısı elemanlarına temas edebilir ve alevlenebilir. Pişirme kağıdını her zaman üzerine bir kap veya bir kek kalıbı koyarak ağırlaştırınız. Sadece

ihtiyaç duyulan alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdının aksesuardan taşmaması gerekir.

Kısa devre tehlikesi!

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

Haşlanma tehlikesi!

Asla pişirme alanı sıcakken su püskürtmeyiniz. Sıcak buhar oluşacaktır.

Sıcak aksesuar ve kap

Yanma tehlikesi!

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

Usulüne aykırı onarımlar

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Kapı ilave güvenliği

Uzun pişirme sürelerine ihtiyaç duyan bazı yemeklerde fırının kapısı çok yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.

Eğer evinizde küçük çocuklar varsa fırın çalışmakta iken çocukları gözleyiniz.

Buna ilave olarak, fırının kapısı ile doğrudan teması önleyen bir koruma cihazı da bulunmaktadır. Bu özel aksesuarı (361480) fabrikamızın müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Hasar nedenleri

Dikkat!

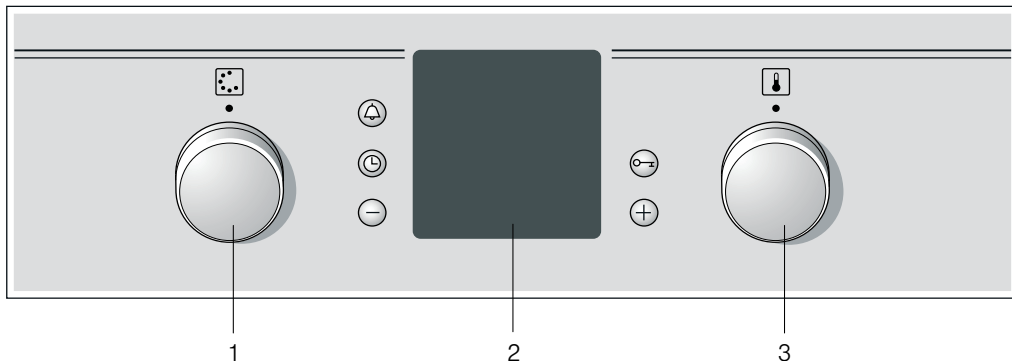
- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık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

Yeni fırınınız

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

Kumanda bölümü

Cihaz tipine göre detay farklılıkları söz konusu olabilir.



Açıklamalar

1	Fonksiyon seçme düğmesi
2	Saat kumanda tuşları ve gösterge alanı
3	Sıcaklık seçme düğmesi

Düğmeler

Şalter tutamakları kapalı konumdayken indirilebilir. Devreye almak ve devreden çıkarmak için şalter tutamağına basınız.

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma şekli ayarlanır. Fonksiyon seçme düğmesini sağa veya sola çevirebilirsiniz.

Ayarlama yaptığınızda pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

Pozisyon	Kullanımı
0 Sıfır konum	Fırın kapanır.
☐ Üst/alt ısıtma	Pişirme ve kızartma sadece tek düzlemde mümkündür. Kalıpta/tepside pasta, tepside pizza, az yağlı sığır, dana ve yaban eti kızartmaları pişirilebilir. Isı, alttan ve üstten eşit derecede gelir.
☉ 3D-sıcak hava*	İki düzlemde aynı anda kek, pizza, kurabiye, bisküvi, kağıtta küçük kekler ve milföy hamuru gibi besinler pişirilebilir. Arka panelde bulunan bir fan, daire kızma gövdesinin ısısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
☉ Pizza kademesi	Derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması için örneğin pizza, patates kızartması veya turtta. Alt ısıtıcılar ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılar ısınmalıdır.
☐ Alt ısıtma	Konserveleme, sonradan pişirme veya kızartma. Isı alttan gelir.
☒ Sıcak hava dolaşimli ızgaralar	Balık, kümes hayvanı veya bütün balık kızartma. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☒ Izgara, küçük alanlı	Küçük miktarlarda bifteğin, sosisin, tostun ve balık parçalarının ızgara yapılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
☒ Izgara, büyük alanlı	Bifteğin, sosisin, tostun ve balık parçalarının ızgara yapılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
☒ Buz çözme	Örneğin, et, kümes hayvanı, ekmek ve pastanın buzunun çözülmesi. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☒ Hızlı ısıtma	Yemekleri hızlı ısıtmak için kullanılır.

Tuşlar ve gösterge

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

Tuş	Kullanımı
🔔 Alarm tuşu	Bu düğme ile alarmı ayarlayabilirsiniz.
🕒 Saat tuşu	Bu düğme ile saati, fırın süresini I→II ve bitiş zamanını →I ayarlayabilirsiniz.
- Eksi tuşu	Bununla ayar değerlerini aşağıya doğru değiştirirsiniz.
🔑 Anahtar tuşu	Bu düğme ile çocuk emniyetini açıp kapatabilirsiniz.
+ Artı tuşu	Bununla ayar değerlerini yukarıya doğru değiştirirsiniz.

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

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

Fırın ısıttığı zaman sıcaklık seçme düğmesinin üst tarafındaki gösterge lambası yanar. Isıtma molalarında söner. Bazı konumlarda yanmaz.

Izgara kademeleri

Yassı kızartmada ☐ sıcaklık seçme düğmesi ile bir kızartma kademesi ayarlamaktasınız.

Pişirme alanı

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

Fırın lambası

Çalışma işlemi sırasında pişirme alanındaki fırın lambası yanar. Fonksiyon seçme düğmesini herhangi bir konuma ayarlamazınız durumunda fırın lambasını fırını ısıtmadan da açabilirsiniz.

Soğutma fanı

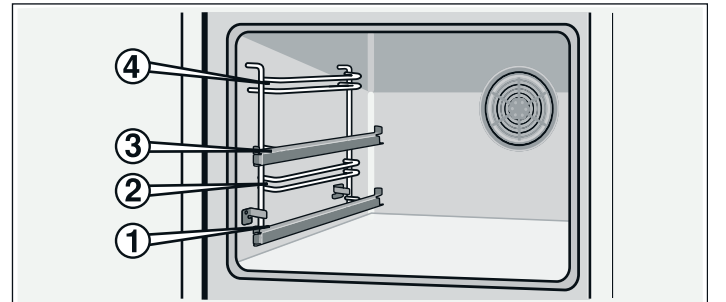
Soğutma fanı fırın çalıştığı müddetçe devrede kalır. Sıcak hava kapının üzerinden dışarı çıkar. Dikkat! Havalandırma yarıklarını örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

Aksesuar

Aksesuarlar 4 farklı raf seviyesinde fırına sürülebilir.

Aksesuarın üçte ikisini, devrilmeyen dışarı çekebilirsiniz.

Ayrıca fırınınız 1. ve 3. raf yüksekliklerinde teleskobik raflara sahiptir. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.



Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar tekrar soğur soğumaz şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz.

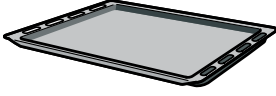
Fırın tepsiyerini iki elinizle yanlarından tutup raflara paralel olarak yerleştiriniz. Tepsiyi rafa yerleştirirken sağa sola çapraz hareket ettirmeyiniz. Aksi durumda tepsiyi yerleştirmeniz zor olur. Emaye yüzeyler zarar görebilir.



Tel ızgara

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

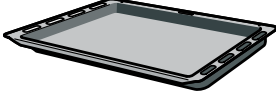
Tel ızgarayı eğerek aşağıya doğru sürünüz.



Emaye fırın tepsi

Pasta ve kurabiyeler için.

Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz.



Üniversal tava

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

Üniversal tavayı fırın kapısının eği miyle fırına yerleştiriniz.

Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten veya teknik marketten satın alabilirsiniz. Fırınız için sunulan çok sayıda ürünü broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarın temin edilip edilemeyeceği veya internet üzerinden sipariş olanakları ülkelere göre farklılık gösterir. Lütfen satış belgelerine bakınız.

İlk kullanımdan önce

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

Saatin ayarlanması

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

1. tuşuna basınız.

Göstergede saat 12:00 görünür ve sembolü yanıp söner.

2. + ve - tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Fırının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Üst/alt ısıtma değeri 240 °C iken, bir saatlik süre en uygun olanıdır. Pişirme alanında ambalaj artıklarının kalmamasına dikkat ediniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile üst/alt ısıtmayı ayarlayınız.

2. Isı ayar düğmesi ile 240 °C'ye ayarlayınız.

Bir saat sonra fırını kapatınız. Fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.

Aksesuarın temizlenmesi

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

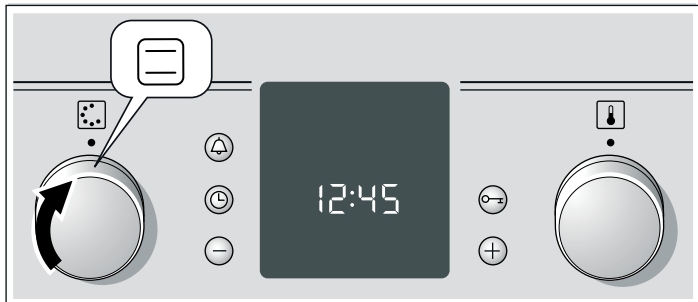
Fırının ayarlanması

Fırınızı ayarlamanız için birçok seçenek sunulmuştur. Burada sizlere, istediğiniz ısıtma türü ve sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlarını anlatıyoruz. Fırınızda, hazırlayacağınız yemek için süreyi ve bitiş zamanını ayarlayınız.

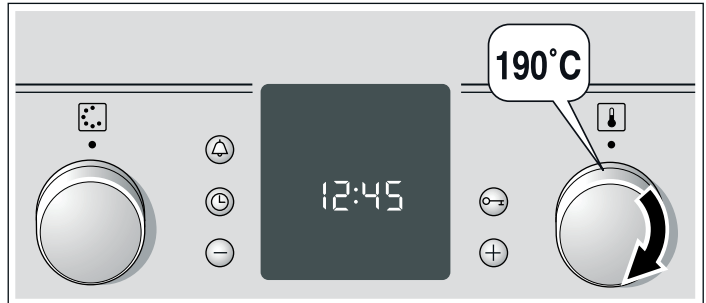
Isıtma türleri ve sıcaklık

Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtmada 190 °C.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



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



Fırın ısınmaya başlar.

Cihazın kapatılması

1. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna geri getiriniz.

2. Sıcaklık seçme düğmesini ● konumuna geri getiriniz.

3. Cihazın kapısını dikkatlice açınız ve pişirilen malzemeyi çıkarınız.

Bilgi:

Kumanda panelinde nem oluşumunu engellemek için pişirilen malzemeyi cihaz kapatıldıktan sonra cihazda bırakmayınız.

Enerji tasarrufu

Enerjiden tasarruf etmek için cihazı pişirme süresi dolmadan önce kapatmak istiyorsanız:

1. Sıcaklık seçme düğmesini pişirme süresi dolmadan önce ● konumuna geri getiriniz.
2. Pişirilen malzemeyi fırından çıkaracaksınız önce fonksiyon seçme düğmesini ○ konumuna geri getiriniz.

Ayarların değiştirilmesi

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

Fırının otomatik olarak kapanması için

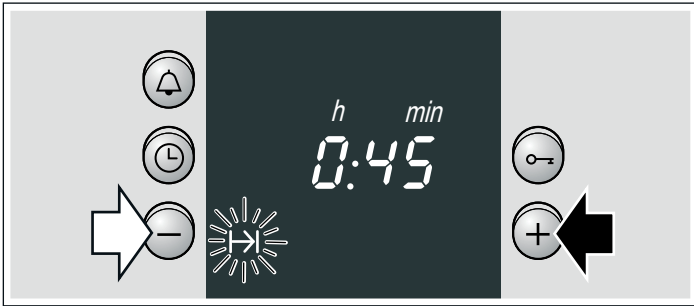
Şimdi yemeğinize ilişkin süreyi (pişirme süresi) giriniz.

Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtma için ayar □ 190 °C, süre 45 dakika.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
3. Saat ⌚ tuşuna basınız.
Süre |→| sembolü yanıp söner.



4. + tuşu veya - tuşu ile süreyi ayarlayabilirsiniz.
Tuş + için önerilen değer = 30 dakika
Tuş - için önerilen değer = 10 dakika



Pişirme süresi dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır. ⌚ tuşuna iki defa basınız ve fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Ayarın değiştirilmesi

Saat tuşuna ⌚ basınız. + veya - tuşu ile süreyi değiştiriniz.

Ayarlamamanın yarıda kesilmesi

Saat ⌚ tuşuna basınız. - tuşuna, gösterge sıfırlanana kadar basınız. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Saat gizlendiğinde süreyi ayarlayınız

Saat ⌚ tuşuna iki defa basınız ve ayarlayınız, bölüm 4 içinde açıklanan şekilde.

Fırının otomatik olarak açılması ve kapanması için

Lütfen kolay bozulan yemeklerin uzun süre pişirme alanında kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtma □ ayarı, 190 °C. Saat 10:45 . Yemeğin pişirme süresi 45 dakika ve saat 12:45 'te hazır olmalı.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
3. Saat ⌚ tuşuna basınız.
4. + veya - tuşu ile süreyi ayarlayınız.
5. Sona erdirmeye →| sembolü yanıp sönene kadar saat ⌚ düğmesine gereken sıklıkta basınız.
Göstergede, yemeğin ne zaman hazır olacağını göreceksiniz.



6. + tuşu ile bitiş zamanını ileriye alabilirsiniz.
Birkaç saniye sonra ayar devreye girer.
Fırın çalışana kadar göstergede bitiş zamanı görünür.



Pişirme süresi dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır. ⌚ tuşuna iki defa basınız ve fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Bilgi: Bir sembol yanıp söndüğü sürece değiştirebilirsiniz. Sembol yanıyor, ayar devreye girmiş demektir.

Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma programı ile fırınınız ayarlanan sıcaklığa daha çabuk ulaşır.

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

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

1. Fonksiyon seçme düğmesini □ konumuna getiriniz.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra fırın ısınmaya başlar. Sıcaklık ayar düğmesi üzerindeki gösterge lambası yanar.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde

Sıcaklık ayar düğmesi üzerindeki gösterge lambası söner. Yemeğinizi fırına yerleştirin ve istediğiniz ısıtma türünü ayarlayınız.

Hızlı ısıtmanın yarıda kesilmesi

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.

Saatin ayarlanması

Elektrik kesintisinden veya fırın ilk kez bağlandıktan sonra göstergede ⊖ sembolü ve üç sıfır yanıp söner. Saati ayarlayınız. Fonksiyon seçme düğmesi kapalı olmalıdır.

Şu şekilde ayarlanır

1. Saat tuşuna ⊖ basınız.
Göstergede saat 12.00 görünür ve ⊖ sembolü yanıp söner.
2. + ve - tuşu ile saati ayarlayınız.
Birkaç saniye sonra saat devralınacaktır. ⊖ sembolü söner.

Örneğin yaz saatinden kış saatine geçme.

Saat ⊖ tuşuna iki defa basınız ve + veya - tuşu ile değiştiriniz.

Alarmı ayarlayın

Alarmı, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Fırından bağımsız çalışır. Alarm, özel bir sinyal sesine sahiptir. Böylece alarm zamanının veya fırın süresinin dolup dolmadığını anlarsınız. Alarmı, çocuk emniyeti aktifken de ayarlayabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

1. Alarm ⊠ tuşuna basınız.
⊠ sembolü yanıp söner.
2. + veya - tuşu ile alarm zamanını ayarlayınız.
Tuş + / varsayılan değer = 10 dakika
Tuş - / varsayılan değer = 5 dakika

Birkaç saniye sonra alarm çalışmaya başlayacaktır. Göstergede ⊠ sembolü yanar. Süre görünür şekilde işler.

Sürenin dolmasından sonra

Sinyal sesi duyulur. Alarm ⊠ tuşuna basınız. Alarm göstergesi söner.

Alarm zamanının değiştirilmesi

Alarm ⊠ tuşuna basınız. + tuşu veya - tuşu ile saati değiştiriniz.

Ayarın silinmesi

Alarm ⊠ tuşuna basınız. - tuşuna, gösterge sıfırlanana kadar basınız.

Alarm ve süre aynı anda işler

Semboller yanar. Alarm zamanı göstergede görünür şekilde ilerler.

Kalan sürenin →|, bitiş zamanının →| veya saatin ⊖ sorgulanması:

Saat tuşuna ⊖, ilgili sembol görünene kadar basılmalıdır. Göstergede sorgulanan değer birkaç saniyelik görünür.

Çocuk emniyeti

Fırın

Çocukların oynarken fırını çalıştırmamaları için fırında bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.

Çocuk kilidinin açılması ve kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesi kapalı olmalıdır.

Devreye sokma: Anahtar ⊖ tuşuna, göstergede ⊖ sembolü görünene kadar basınız. Bu işlem yaklaşık 4 saniye sürecektir.

Devre dışı bırakma: Anahtar ⊖ tuşuna, sembol ⊖ sönene kadar basınız.

Bilgiler

- Alarmı ve saati her zaman ayarlayabilirsiniz.
- Elektrik kesintisinden sonra ayarlanan çocuk emniyeti silinir.

Bakım ve Temizlik

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

Bilgiler

- Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve

herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce sacların kenarları tam emaye kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz.

Fırında asla

- keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,

- sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.
- parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Paslanmaz çelik yüzeyler	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir bez ile siliniz. Paslanmaz yüzeyleri doğal çizgileri ile paralel yönde siliniz. Aksi durumda çizilebilir. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini daima hemen temizleyiniz. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Paslanmaz çelik bakım malzemeleri kullanarak parlatabilirsiniz. Üretici açıklamalarına dikkat ediniz. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
Emaye ve boyalı yüzeyler	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Düğmeler	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Kapı camı	Cam temizleyiciler ile temizlenebilir. Temizlik esnasında sert aşındırıcı temizleyiciler ve sivri metal cisimler kullanmayınız. Bunlar camın yüzeyini çizebilir ve kırılmasına neden olabilir.
Conta	Sıcak yıkama suyu ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Fırın tabanı	Sıcak yıkama suyu veya sirkeli su. Yoğun kirlenmede: Fırın temizleme malzemesini sadece fırın soğukken kullanınız.
Fırın lambasının cam kapağı	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Aksesuarlar	Bulaşık deterjanı ve sıcak yıkama suyu yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.
Alüminyum tepsi (opsiyonel)	Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Asla bıçak vb. metalleri yüzeyine değdirmeyin, çizilir. Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir cam bezi ile ya da pürüzsüz bir mikro elyafli bez ile fazla bastırılmadan yatay bir şekilde temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Aksi durumda çizilebilir.
Kapı çocuk kilidi (opsiyonel)	Şayet cihazınızın kapısına çocuk kilidi monte ettiyseniz, temizlemek için kilidi monte ettiğiniz yerden sökmeniz gerekir. Tüm plastik parçaları bulaşık deterjanlı sıcak suda yumuşatıp sünger ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Çocuk kilidi aşırı kirlenme durumunda sıkışıp işlevini tam yerine getiremez.
Ocak	Bakım ve temizlik hakkındaki uyarıları ocağınıza ait kullanma talimatında bulabilirsiniz.

Pişirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

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

Fırın birkaç kez çalıştıktan sonra halen kir mevcutsa, şu şekilde hareket ediniz:

1. İlk olarak fırının alt tabanını temizleyiniz.
2. 3D-sıcak havayı ☞ veya üstten ve alttan ısıtmayı ☐ ayarlayınız.
3. Fırını boşken yaklaşık 2 saat süreyle maksimum ısıda ısıtınız. Seramik kaplama rejenere edilir. Bu aşamadan sonra, kahverengi veya beyaz renkteki artıkları su ve yumuşak bir sünger ile temizleyebilirsiniz.

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

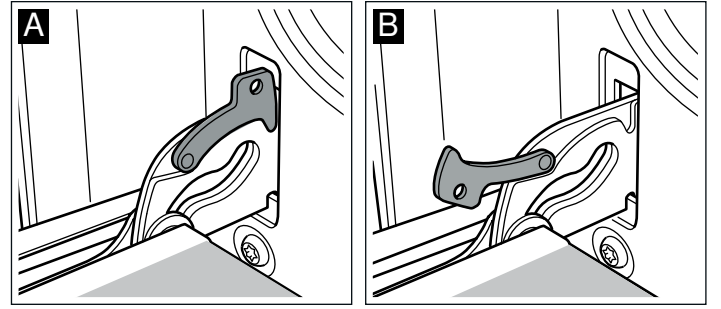
Dikkat!

- Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek ve/veya zarar verecektir.
- Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Fırın temizleyicisi yanlışlıkla bu yüzeylere gelmişse, temizleyiciyi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.

Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi

Kapı camlarını sökmek ve temizlemek için fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

Fırın kapısı menteşelerinin birer kilitleme kolu vardır. Kilitleme kolları kapandıysa (Resim A), fırın kapısı emniyete alınmıştır. Fırın kapısı çıkartılamaz. Kilitleme kolu, fırın kapısını çıkartmak için açıldıysa (Resim B), menteşeler emniyete alınmıştır. Aniden kapatamazsınız.

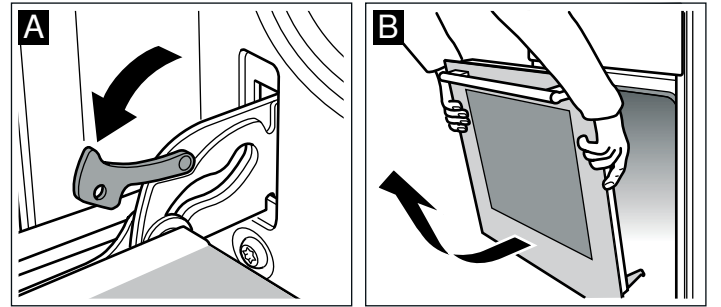


⚠ Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler emniyete alınmamışsa, büyük bir kuvvet ile aniden kapatınız. Daima kilitleme kolunun tamamen kapandığına, örn. fırın kapısının çıkartılmasında tamamen açıldıysa, dikkat ediniz.

Kapının çıkartılması

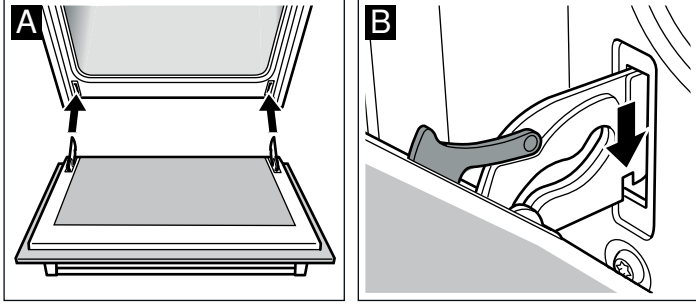
1. Fırın kapısını tamamen açınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (Resim A).
3. Fırın kapısını dayamaya kadar kapatınız. İki elinizle sol ve sağ taraftan tutunuz. Biraz daha kapatınız ve çekip çıkartınız (Resim B).



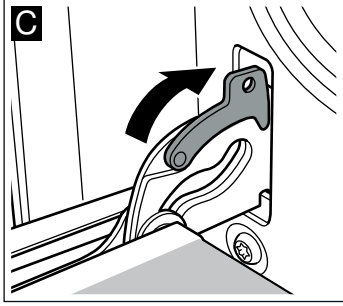
Kapağın yerleştirilmesi

Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

1. Fırın kapısını yerleştirirken, her iki menteşenin de açılış yönünde takıldığına dikkat ediniz (Resim A).
2. Menteşe çentiği her iki taraftan oturmalıdır (Resim B).



3. Her iki kilitleme kolunu tekrar kapatınız (Resim C). Fırın kapısını kapatınız.



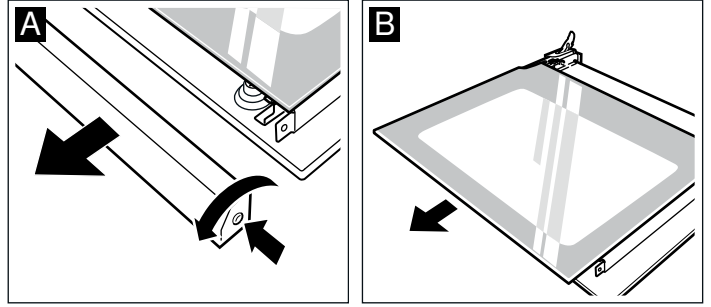
⚠ Yaralanma tehlikesi!

Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşerse veya bir menteşe aniden kapanırsa, menteşeden tutmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

Fırın kapısının camlarını daha iyi temizlemek için sökebilirsiniz.

1. Fırın kapısını çıkartınız ve kolu aşağıya gelecek şekilde bir bezin üzerine yerleştiriniz.
2. Fırının üst kısmındaki kapısını sökünüz. Bunun için sol ve sağ vidayı çözünüz (Resim A).
3. Camı kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz (Resim B).



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

4. Camı kavilendirerek arkaya doğru sürünüz. Düz yüzey dışta olmalıdır.
5. Kapağı yerleştiriniz ve vidalayınız.
6. Fırının kapısını asınız.

Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

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

Hasar tablosu

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

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Arıza	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
Fırın çalışmıyor.	Sigorta arızalı.	Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Saat göstergesi yanıp sönüyor	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız
Fırın sıcak değil.	Kontakt yerlerinde toz vardır.	Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz.

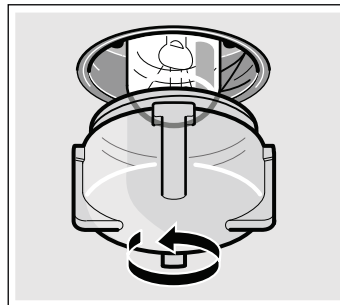
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı 25 Watt'lık lambaları müşteri hizmetlerinden ya da yetkili satıcılardan bulabilirsiniz. Sadece bu uygun lambaları kullanınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

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



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

Cam kapak

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

Müşteri Hizmetleri

Cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa müşteri hizmetlerimiz size yardımcı olacaktır. Çağrı Yönetim Merkezimizi arayarak size en yakın yetkili servis telefonunu alabilirsiniz.

E-numarası ve FD-numarası

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

E-No.

FD-No.

Enerji ve çevre için öneriler

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

Enerji tasarrufu

- Eğer fırınınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.
- Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.
- Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısalmır. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce sıcaklık seçme düğmesini kapatıp yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz. Bu esnada fonksiyon seçme düğmesi açık kalmalıdır. Fonksiyon seçme düğmesi açık kaldığı sürece soğutma fanı çalışır. Süre sonunda pişen ürününüzü cihazdan çıkartın, fonksiyon seçme düğmesini kapatın. Böylece cihazınız kapanmış olur.

Bilgi:

Kumanda panelinde nem oluşumunu engellemek için pişirilen malzemeyi cihaz kapatıldıktan sonra cihazda bırakmayınız.

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

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

Müşteri Hizmetleri ☎

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

Bu ürünler, aksesuarlar, yedek parçalar ve servisler için ayrıntılı bilgileri şu adreste bulabilirsiniz: www.profilo.com.tr

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için Profilo Çağrı Yönetim Merkezi: 444 77 66

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Eski Cihazlar İle İlgili Avrupa Yönetmeliği 2002/96/EG'ye (WEEE – waste electrical and electronic equipment) uygundur. Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri alımının çerçevesini göstermektedir.

Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar

Cihazın içindeki ve üzerindeki hareketli tüm parçalarını sonrasında iz bırakmadan çıkabilen bir bant ile bantlayarak sabitleyiniz. Tepsi gibi aksesuarları cihaza zarar vermemesi için kenarlarına ince karton koyarak raflara takınız. Ön ve arka yüzeylerine karton vb. koyarak kapı iç camına çarpmasını önleyiniz. Cihaz kapısını cihaz yan yüzeylerine bantlayınız.

Cihazın orjinal kutusunu saklayınız. Cihazı orjinal kutusuyla taşıyınız. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

Orjinal kutusu yok ise

Cihaz dış yüzeylerini olası darbelere karşı koruyucu karton vb. ambalaj malzemeleri ile kapatınız.

Cihazı dik konumda taşıyınız. Kapı kolu, arka bağlantı parçaları gibi zarar görebilecek yerlerden tutarak taşımayınız. Üzerine kesinlikle herhangi bir yük koymayınız.

Bilgiler



- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız. Aksesuarı ön ısıtma yapmadan önce yağlı kağıt ile kaplayınız.

- Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler, gıda maddelerinin durumuna ve kalitesine bağlıdır.
- Teslimatta yer alan aksesuarı kullanınız. Diğer aksesuarlar ile özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya konunun uzmanından temin edebilirsiniz.
Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkartınız.
- Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

Pasta ve çörek



Tek seviyede pişirme

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

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

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

Bir kaç seviyede pişirme

3D sıcak hava  veya pizza kademesi  kullanınız.

2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

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

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

Tablolarda yemekleriniz için pek çok sayıda öneriler bulacaksınız.

Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlarıdır.

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




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

Tablolar

Tablolarda çeşitli pastalar ve kekler için optimum ısıtma türlerini bulacaksınız. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle tablolarda sıcaklık aralıkları verilmiştir. İlk olarak daha düşük değerle deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar. Eğer gerekirse, bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlarsınız.
















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

Ek bilgileri, *Pişirme Önerileri* altındaki tabloların eklerinde bulacaksınız

Kalıp içinde pasta	Form	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kek*	Dikdörtgen veya Yuvarlak ortası delikli derin kek kalıbı	2		160-180	55-65
Pandispanya*	Kelepçeli kek kalıbı (Ø 26 cm)	2		160-180	30-40
Tart hamuru*	Yuvarlak yapışmaz tart kalıbı (Ø 30 cm)	2		160-180	25-35
Meyveli kek*	Kelepçeli kek kalıbı (Ø 26 cm)	2		160-180	45-55
Browni*	Dikdörtgen cam fırın kabı**	2		160-180	45-55
Revani*	Dikdörtgen cam fırın kabı**	1		180-200	35-45
Kiş*	Yuvarlak yapışmaz fırın kabı (Ø 30 cm)	1		180-200	50-60

* Izgara telini belirtilen raf yüksekliğine takınız va kabı izgara telinin ortasına koyunuz.

** Sadece fırın ısısına dayanıklı cam kaplardan kullanınız. Fırından çıkaracağınız cam kabı soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayınız. Cam kap kırılabilir.

Tepside pişirilen hamur işleri	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kağıtta küçük kekler	Ünlversal tava	3		150-170	25-35
Kağıtta küçük kekler, ön ısıtma	Emaye tepsi + Ünlversal tava*	1+3		140-160	30-40
Bisküvi	Ünlversal tava	3		150-170	10-20
	Emaye tepsi + Ünlversal tava*	1+3		130-150	30-40
Kurabiye	Ünlversal tava	3		160-180	25-35
	Emaye tepsi + Ünlversal tava*	1+3		150-170	40-50
Kandil simidi	Ünlversal tava	3		170-190	40-50
	Emaye tepsi + Ünlversal tava*	1+3		150-170	50-60
Milföy böreği	Ünlversal tava	3		180-200	25-35
	Emaye tepsi + Ünlversal tava*	1+3		180-200	25-35
Yufka böreği	Ünlversal tava	2		180-200	40-50
Gül böreği	Ünlversal tava	3		170-190	35-45
	Emaye tepsi + Ünlversal tava*	1+3		170-190	40-50
Mayalı poğaç	Ünlversal tava	2		160-180	25-35
	Emaye tepsi + Ünlversal tava*	1+3		150-170	30-40

* İki raf seviyesinde aynı anda pişirme yapmak için, ünlversal tavayı daima üstteki rafa yerleştiriniz.

Tepside pişirilen hamur işleri	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Pizza	Üniversal tava	3	☉	150-170	20-30
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☉	140-160	40-50
Şekerpare	Üniversal tava	3	☐	160-180	30-40
Paskalya çöreği	Üniversal tava	2	☐	160-180	25-35
Pandispanya keki rulo pasta yapmak için, ön ısıtma	Üniversal tava	2	☐	170-190	15-20
Beze	Üniversal tava	3	☉	70-90	135-145

* İki raf seviyesinde aynı anda pişirme yapmak için, üniversal tavayı daima üstteki rafa yerleştiriniz.

Ekmek ve küçük kahvaltı ekmeği




Başka şekilde önerilmediği sürece ekmeği pişirirken fırını önceden ısıtınız.

Asla fırın sıcakken içine su püskürtmeyiniz.

Ekmek ve küçük kahvaltı ekmeği	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Mayalı ekmeği, 1,2 kg un ile	Üniversal tava	2	☐	270 190	8 35-45
Ekşi mayalı hamur, 1,2 kg un ile	Üniversal tava	2	☐	270 190	8 35-45
Küçük kahvaltı ekmeği (örn. çavdarlı küçük kahvaltı ekmeği)	Üniversal tava	2	☐	200-220	20-30

Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları

Pişirmeye başlamadan önce:	Ön ısıtma tarifinizde önerilmiyorsa yapmayınız. Yapmanız durumunda aksi pişirme tablosunda belirtilmiyorsa pişirme ısıınızdan yüksek bir ısıyı kesinlikle ön ısıtma için seçmeyiniz. Fırın içinde pişirme yapacağınız tepsi dışında hiç bir şey bulunmamalıdır. Tel ızgara üstünde küçük bir fırın kabında pişirme yaparsanız, kabı tel ızgaranın tam ortasına koyunuz.
Kullanılan malzemelerin pişirmeye etkisi vardır.	Pasta ve börek yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır. Un, pasta ve börek yapımı için uygun kalitede olmalı ve mutlaka elenmelidir. Kabartma tozu ve mayanın kullanım şekli ve miktarı üretici firma açıklamalarına uygun olmalıdır.
Börek pişirirken dikkat etmeniz gerekenler.	Tabloda 1 kg hazır yufka ile börek pişirme verilmiştir. Yufka miktarını artırıp azaltmanız veya elde açma yufka kullanmanız durumunda, böreğin kalınlığı da değişeceğinden pişirme süresi ve sıcaklığı etkilenir. Yufka tepsiye eşit yayılmalı süt+yağ+yumurta+yoğurt gibi bir karışımla araları ıslatılmalıdır. Karışımın orta kalanı böreğin üstüne sürülmelidir. Börek eşit yükseklikte hazırlanmaz ve sos belli bölgelerde birikirse o bölgeler daha kısa sürede pişer ve börek üstü farklı koyulukta kızarır.
Börek altı açık renk kalırsa.	Bir sonraki sefer bir alt rafta pişirme yapınız. Daima koyu renk emaye tepsiler kullanınız. Üstten ve alttan ısı ile ☐ bir seviyede pişiriniz.
Kek ve böreğin üzeri hızlı ve fazla kızarıyor ama içi güzel pişmiyorsa.	Her yiyecek aynı renkte kızarmaz. Yiyeceğin üzerine sürülen yumurta, süt, yağ gibi maddeler yiyeceğin daha erken kızarmasına neden olur. Yiyeceğin üzerinde hızlı bir kızarma görüyorsanız: bir dahaki sefere bir alt rafta pişirme yapınız, ısıyı düşürünüz, daha uzun süre pişirme yapınız. Aksi halde pişmiş görünen ürün içi pişmeyebilir.
Mayalı hamur hazırlarken.	Hamura katılan süt ve su ılık olmalıdır. Hamur kullak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Sert hamur kabarmaz. Ilık ortamda 30 dak. kadar üstü örtülüp bekletilmelidir. Uzun süre bekletmek hamuru ekşitir. Hamura şekil verdikten sonrada 15 dak. daha bekletip soğuk fırında pişirmeye başlanmalıdır. Çıkınca üzerine nemli bez örtülüp içini çekip yumuşaması sağlanmalıdır.
Kendi tarifinize göre pişirme yapmak istiyorsunuz.	Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.	Tarifte verilmiş pişme süresinin bitimine 10 dakika kala tahta çubuk ile keki en yüksek yerinden deliniz. Tahta çubuğa hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.
Kek çökmektedir.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız veya fırın ısını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilmiş karıştırma sürelerine dikkat ediniz. Pişirme süresinin bitimine 10 dakika kalmadan fırın kapısını açmayınız.
Kek ortada yükselmiş ancak kenarları daha alçakta kalmış.	Kalibin kenarlarını yağlamayınız. Pişirmeden sonra keki dikkatlice bir bıçak ile kalıptan ayırınız.
Kekin üstü fazla kızarmaktadır.	Keki bir alt rafta fırına sürünüz, daha düşük bir ısı seçiniz ve daha uzun bir süre pişiriniz.
Kek kuru.	Küçük tahta bir çubuk ile pişmiş keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu damlatınız. Bir sonraki seferde fırın ısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltınız.

Kek güzel görünüyor ancak içi ıslak (hamur) kalmış.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve fırın ısısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz.
Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.	Sıcaklığı biraz daha düşük ayarlarsanız, pasta veya kek daha düzgün kızarır. Hassas kekleri üstten ve alttan ısı ile  bir seviyede pişiriniz.
İki rafta birden pişirme yapacaksınız.	İki rafta birden pişirme yapacağınız zaman, daima 3D sıcak hava  veya pizza kademesi  ısıtma sistemini kullanınız. Tepsileri 1. ve 3. raflara yerleştiriniz. 2 tepsi pişirme, tek tepsi pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Aynı anda fırına sürülen tepsilerdeki yiyecekler aynı sürede pişmek mecburiyetinde değildir. Pişmiş olanı alıp diğer tepsi için pişirmeye devam edebilirsiniz. Gerekirse tepsilerin yerlerini ve yönlerini değiştirebilirsiniz. 2 tepsi birlikte pişirme esnasında tepsiler arasında ısı transferi olacağından pişirme kalitesinin tek tepsiye göre daha düşük olacağı göz önünde bulundurulmalıdır. 2 rafta birden pişirebileceğiniz ürünler pişirme tablosunda verilmiştir. Fazla büyük olan ve tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışır.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Pişirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapının üstünden çıkıyor. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar

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

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

Eğer emaye kızartıcı kullanırsanız biraz daha fazla sıvı ekleyiniz.

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

Tablolardaki bilgiler:
Kapaksız kap = açık
Kapaklı kap = kapalı

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

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

Kızartmak

Çok yağsız et için biraz sıvı ekleyiniz. Kabın tabanı yakl. 1/2 cm kadar örtülmelidir.

Buğulamalı kızartma için yeterli miktarda sıvı katınız. Kabın tabanı 1 - 2 cm kadar örtülmelidir.

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

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

Izgara yapma hakkında bilgiler

Izgara yaparken fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

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

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

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








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

Izgara parçalarının 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.

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

Et

Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre	
Sığır eti	Sığır kızartması	1,0 kg	kapalı	2		200-220	120
		1,5 kg		2		190-210	140
		2,0 kg		2		180-200	160
Sığır filetosu, orta pişmiş	1,0 kg	açık	1		210-230	70	
	1,5 kg		1		200-220	80	
Rozbif, orta pişmiş	1,0 kg	açık	1		230-250	50	
Biftek, 3 cm kalınlığında, orta pişmiş		Tel ızgara + Üniversal tava	4+1		3	15	

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Dana eti						
Dana kızartması	1,0 kg	açık	1	☐	200-220	100
	1,5 kg		1	☐	190-210	120
	2,0 kg		1	☐	180-200	140
Kuzu eti						
Kemiksiz kuzu budu, orta	1,5 kg	açık	1	☒	170-190	120
Kıyma						
Dalyan köfte	750 g etten	açık	1	☒	180-200	70
Sosis						
Sosis		Tel ızgara + Üniver-sal tava	4+1	☐	3	15

Kümes hayvanları

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

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

Doğrudan tel ızgara üzerinde ızgara yaparsanız, universal tavayı seviye 1'e yerleştiriniz.

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

İlk önce göğüs tarafı tel ızgarada alta gelecek şekilde, bütün kümes hayvanını yerleştiriniz. Tüm tavuğu veya kümes hayvanını pişme süresinin üçte ikisi sona erince çeviriniz.

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

Kümes hayvanı	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
1-4 adet yarım Tavuk	herbiri 400g	Tel ızgara	2	☒	210-230	40-50
Tavuk parçaları	her biri 250 g	Tel ızgara	3	☒	210-230	30-40
1-4 adet bütün Tavuk	herbiri 1 kg	Tel ızgara	2	☒	200-220	55-85
Ördek, bütün	1,7 kg	Tel ızgara	2	☒	170-190	80-100
Kaz, bütün	3,0 kg	Tel ızgara	2	☒	160-180	110-130
Yavru hindi, bütün	3,0 kg	Tel ızgara	2	☒	180-200	80-100
2 Hindi budu	herbiri 800g	Tel ızgara	2	☒	180-200	80-100

Balık

Sürenin 2/3 kadarı geçtiğinde balık parçalarını çeviriniz.

Bütün balığın çevrilmesi gerekli değildir. Bütün balığı yüzer pozisyonda sırtındaki yüzgeçleri yukarıda kalacak şekilde fırına veriniz. Balığın ortasına kesilmiş bir patates veya fırına dayanıklı

küçük bir kap yerleştirilmesi balığın daha sabit durmasını sağlar.

Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, ek olarak universal tavayı 1 yüksekliğine yerleştiriniz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Balık	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Balık, bütün	her biri yakl. 300 g	Tel ızgara	3	☐	2	20-25
	1,0 kg	Tel ızgara	2	☒	190-210	40-50
	1,5 kg	Tel ızgara	2	☒	180-200	60-70
Balık pizolması	her biri yakl. 300 g	Tel ızgara	4	☐	2	20-25

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.	Uygun ağırlık için verilen bilgiyi seçiniz ve süreyi buna uygun şekilde uzatınız.
Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak istiyorsunuz.	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne bir kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	Sürme seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir sonraki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı kullanınız.
Kızartma suyu kızartmanın üzerine dökülürken su buharı oluşuyor.	Bu fiziksel olarak gereklidir ve normaldir. Su buharının büyük bir kısmı buhar çıkışından sızar. Su buharı soğutucu şalterin önüne veya yakındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir.

Sufleler, Gratenler, Tostlar

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

Kapları daima ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

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

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Fırın makarna	Kare cam fırın kabı*	2		210-230	30-40
Patates graten, çiğ malzeme, maks. 2cm yükseklikte	Kare cam fırın kabı*	2		150-170	50-60
Sebze Güveç	Kapaklı toprak güveç tenceresi	1		200-220	100-120
Tost					
Tost kızartma, 4 adet	Tel ızgara	4		3	6-7
Tost kızartma, 12 adet	Tel ızgara	4		3	4-5
Tost, peynirli kızartma, 4 adet	Tel ızgara	3		3	7-10
Tost, peynirli kızartma, 12 adet	Tel ızgara	3		3	5-8

* Sadece fırın ısısına dayanıklı cam kaplar kullanınız. Fırından çıkaracağınız cam kabı soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayınız. Cam kap kırılabilir.

Hazır ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

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

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

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Meyve dolu ştrudel	Üniversal tava	3		190-210	45-55
Patates kızartması	Üniversal tava	3		210-230	25-30
Pizza	Tel ızgara	2		200-220	15-20
Pizza Baget	Tel ızgara	2		190-210	15-20

Not

Derin dondurulmuş besinler pişirilirken, üniversal tavanın şekli değişebilir (tava yamulabilir). Bunun sebebi, aksesuarların maruz kaldığı büyük ısı farklılıklarıdır. Daha pişirme işlemi esnasında bu deformasyon yine kaybolur.

Özel yemekler

Daha düşük sıcaklıklarda gevşek mayalı hamur gibi kaymaklı yoğurta da başarılı olursunuz.

Öncelikle aksesuarları veya çekme çubuklarını pişirme alanından çıkartınız.

Yoğurdun hazırlanması

- 1 litre sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, 40 °C'ye soğutunuz.
- 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.

- Kaselere veya küçük kapaklı kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerine kapatınız.
- Kaseler veya kavanozları 1. raf seviyesinde tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
- Pişirme alanını 50 °C ye ayarlayınız ve belirtilen şekilde hazırlayınız.

Hamurun mayalanması

1. Mayalı hamuru alışıktığınız şekilde hazırlayınız, ısıya dayanıklı seramik kaba koyunuz ve üzerini kapatınız.

2. Pişirme alanını belirtilen şekilde önceden ısıtınız.

3. Fırını kapatınız ve hamuru mayalanması için pişirme alanında bırakınız.

Yemek	Kaplar		Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Yoğurt	Kaseler veya kapaklı kavanozlar	1		50 °C	6-8 saat
Hamurun mayalanması	Isıya dayanıklı kabin	pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi		50 °C ön ısıtma Cihazı kapatınız ve mayalı hamuru pişirme alanına sürünüz	5-10 dakika 20-30 dakika

Buz çözme

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

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

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

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

Dondurulmuş gıdalar

	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık
Örn kremalı pastalar, tereyağı kremalı pastalar, çikolata veya şeker kaplamalı pastalar, meyveler, tavuk, sosis ve et, ekmeği ve sandviç ekmeği, pasta ve diğer kek türleri	Tel ızgara	2		Isı seçme düğmesi kapalı olarak kalır

Kurutma

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

Meyve ve sebzeleri, iyice süzünüz ve kurulayınız.

Üniversal tavayı yerleştirme yüksekliği 3'e, fırın tepsisini yerleştirme yüksekliği 1'e sürünüz. Üniversal tavaya ve tel ızgaraya, pişirme kağıdı veya parşömen kağıdı koyunuz.

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

Meyve ve yeşillik

Meyve ve yeşillik	Yerleş-tirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Saat olarak süre
600g Elma dilimleri	1+3		80	yakl.5
800g Armut dilimleri	1+3		80	yakl.8
1,5 kg mürdüm eriği veya erik	1+3		80	yakl. 8-10
200 g mutfak baharatı, temizlenmiş	1+3		80	yakl.1½

Konserveleme

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

Dikkat!

Daha büyük ya da yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. İyice yıkayınız.

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

Hazırlanması

1. Kavanozu doldurunuz, ancak tamamen doldurmayınız.

2. Cam kenarlarını siliniz, temiz olmalıdır.

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

4. Kavanozları kısıkaçlarla kapatınız.

Pişirme alanına altı kavanozdan daha fazla kavanoz koymayınız.

Ayarlama

1. Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2'ye itiniz. Kavanozları birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz.

2. Üniversal tavaya ½ litre sıcak su (yakl. 80 °C) dökünüz.

3. Fırının kapısını kapatınız.

4. Alt ısıtmayı ayarlayınız.

5. Sıcaklığı 170 - 180 °C'ye getiriniz.

Konserveleme

Meyve

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

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

Bir litrelik kavanozlarda meyve

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

Sebze

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

70 dakika. Bu süre geçtikten sonra fırını kapatınız ve müteakip ısıtmadan faydalanınız.

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

Kavanozların çıkarılması

Kavanozları konserveledikten sonra pişirme alanından çıkartınız.

Dikkat!

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

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Akrilamid her şeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek veya hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş

bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

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

Test yemekleri

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

EN 50304/EN 60350 (2009) veya IEC 60350 uyarınca.

Pişirme

2 gözde yemek pişirme:

Üniversal tavayı her zaman fırın tepsisinin üzerine yerleştiriniz.

Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi):

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


1 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:








Koyu renk açılan kashak kalıbın yerini değiştirip, diyagonal yerleştiriniz.

2 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:

Koyu kelepçeli kek kalıplarının yerini değiştiriniz.

Kelepçeli metal kek kalıbı içinde pasta:

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

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Sıkma çörek	Üniversal tava	3		150-170	20-30
	Emaye tepsisi + üniversal tava**	1+3		140-160	35-45
Küçük kekler	Üniversal tava	3		150-170	25-35
Küçük kekler, ön ısıtma	Emaye tepsisi + üniversal tava**	1+3		140-160	30-40
Yağsız kek	Tel ızgara üzerinde açılan kelepçeli kek kalıbı	2		160-180	30-40
Üstü kapalı elmalı pasta	Üniversal tava + 2 kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 tel ızgara* + 2 kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



* İlave tel ızgarayı yetkili bayiden veya yetkili servisten özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.

** İki raf seviyesinde aynı anda pişirme yapmak için, üniversal tavayı daima üstteki rafa yerleştiriniz.

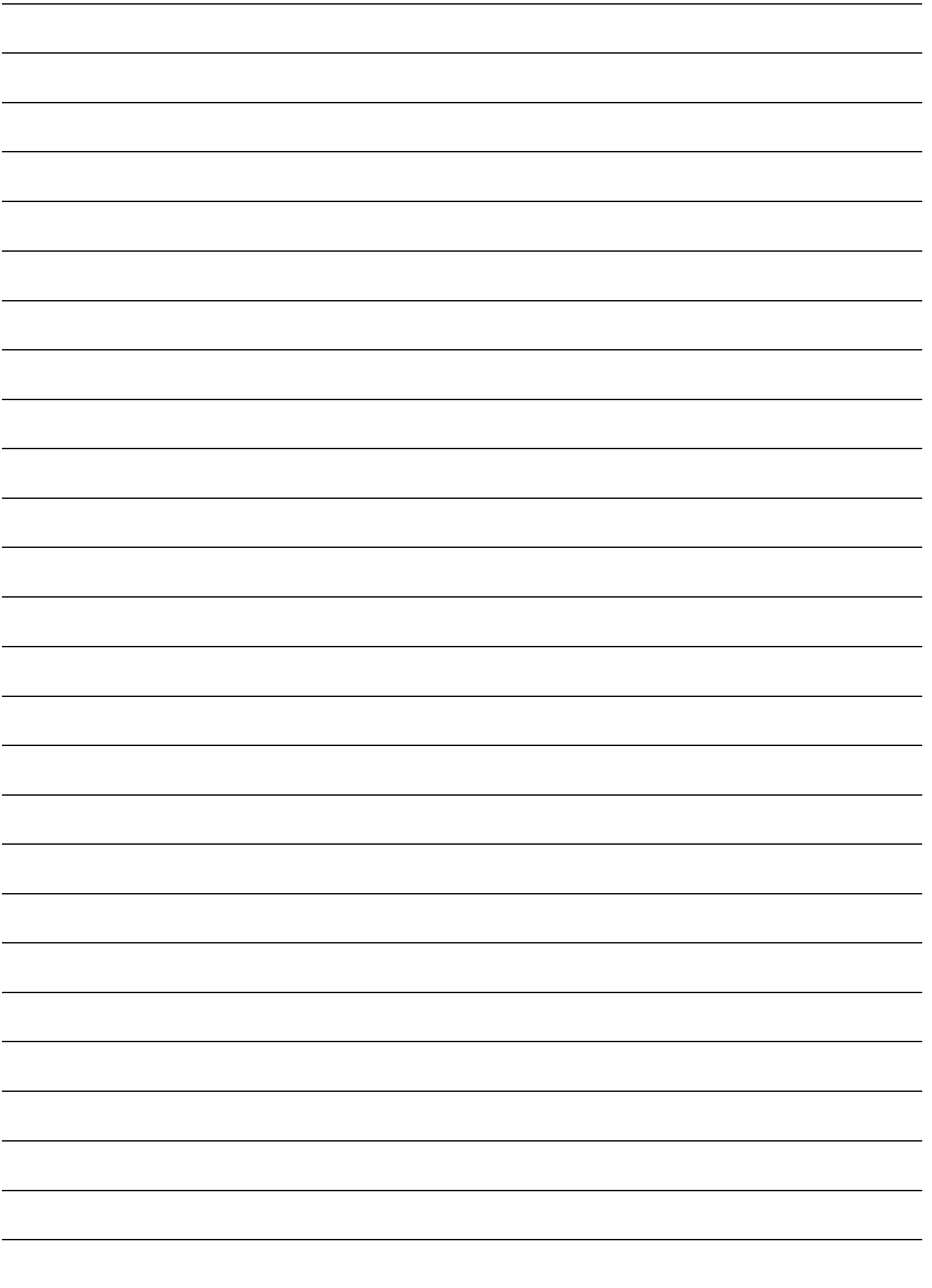
*** Kalıpları çapraz olarak çevrilmiş şekilde (diyagonal) aksesuarın üzerine yerleştiriniz.

Izgara

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

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Ekmek dilimleri kızartma 10 dakika ön ısıtma	Tel ızgara	4		3	1/2-2
Dana köfte, 12 parça* ön ısıtma yapmayınız	Tel ızgara + Üniversal tava	4+1		3	25-30

* Sürenin 2/3 kadarı dolduğunda çeviriniz



Her zaman
yanınızdayız

PROFİLO

444 77 66

Çağrı Yönetim Merkezi

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için...

www.profilo.com.tr



9000737979