



HB74A.....

Ankastre fırın

SIEMENS

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Önemli güvenlik uyarıları | 2 | Fırın kapağının çıkartılması ve takılması | 12 |
| Hasar nedenleri | 4 | Kapak üst kaplamasının sökülmesi | 13 |
| Yeni fırınınız | 4 | Kapak camlarının sökülmesi ve takılması | 13 |
| Kumanda paneli | 4 | Bozulma durumunda ne yapmak gerekir | 14 |
| Fonksiyon kumandası | 5 | Arıza tablosu | 14 |
| Sensörler ve gösterge paneli | 5 | Fırının lambasını değiştirme | 14 |
| Programlanan değerleri değiştirmek için sensörler | 5 | Cam koruyucu | 14 |
| Fırının iç kısmı | 5 | Müşteri Hizmetleri | 15 |
| Aksesuarınız | 6 | E-numarası ve FD-numarası | 15 |
| aksesuarların yerleştirilmesi | 6 | Enerji ve çevre için öneriler | 15 |
| Özel aksesuarlar | 6 | Atıkların çevreye duyarlı şekilde yok edilmesi | 15 |
| İlk kullanımdan önce | 7 | Enerji tasarrufu | 15 |
| Saatin programlanması | 7 | Sıcak hava eko fonksiyonu | 15 |
| Fırının ısıtılması | 7 | Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir | 17 |
| Aksesuarların temizlenmesi | 7 | Pasta ve çörek | 17 |
| Fırının programlanması | 7 | Fırlama için pratik öneri ve tavsiyeler | 19 |
| Isıtma ve sıcaklık tipleri | 7 | Et, kümes hayvanı, balık | 20 |
| Hızlı ısıtma | 7 | Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler | 22 |
| Zaman fonksiyonlarının programlanması | 8 | Graten, sufle, tost | 22 |
| Çalar Saat | 8 | Hazır ürünler | 22 |
| Pişirme süresi uzunluğu | 8 | Özel yemekler | 23 |
| Tamamlama süresi | 8 | Buz çözme | 23 |
| Saat | 9 | Kurutulması | 24 |
| Temel ayarların değiştirilmesi | 9 | Marmelat pişirme | 24 |
| Otomatik bağlantı kesme | 10 | Besinlerdeki akrilamid | 25 |
| Kendi kendine temizleme | 10 | Test yemekleri | 25 |
| Önemli uyarılar | 10 | Fırlama | 25 |
| Kendi kendine temizlemeden önce | 10 | ızgarada pişirme | 26 |
| Ayar | 10 | | |
| Kendi kendine temizlemenin ardından | 11 | | |
| Önlemler ve temizlik | 11 | | |
| Temizlik ürünleri | 11 | | |
| Işık fonksiyonu | 12 | | |
| Sol ve sağ ızgaraların veya rayların takılması ve çıkarılması .. | 12 | | |

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

⚠ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. Kullanım kılavuzundaki *Aksesuar Açıklaması bölümüne bakınız*.

Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.

Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.


Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yangın tehlikesi!

- Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları kendi kendine temizleme sırasında tutuşabilir. Her kendi kendine temizleme işleminden önce kaba kirleri pişirme alanından ve aksesuarların üzerinden temizleyiniz.
- Kendi kendine temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesnelere kesinlikle kapı koluna asmayınız. Cihazın ön tarafını boş tutunuz. Çocukları uzak tutunuz.

Yanma tehlikesi!

- Kendi kendine temizleme sırasında pişirme alanı çok ısınır. Kesinlikle cihaz kapısını açmayınız veya kilitleme mandalını elinizle yerinden oynatmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
-  Kendi kendine temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapısına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Kendi kendine temizleme sırasında cihaz çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar. Kendi kendine temizleme sırasında yapışmaz kaplamalı tepsi ve kalıplar da temizlenmelidir. Sadece emaye aksesuarlar temizlenmelidir.

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.

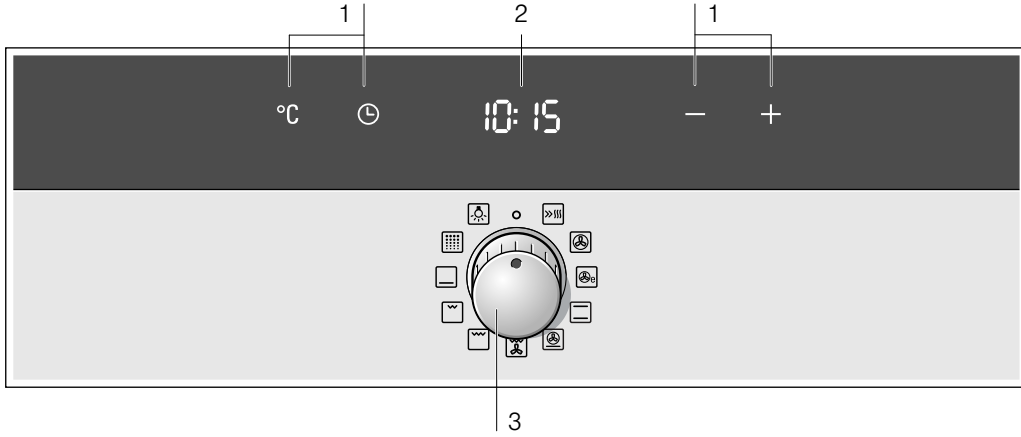
- Nemli gıdalar: Kapalı pişirme alanında uzun süre nemli gıdalar saklamayınız. Emaye zarar görür.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin üniversal tava kullanınız.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğutmaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli kapı contası: Kapı contası aşırı kirlenmiş ise, cihaz çalışırken fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Kapı contasını daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Yeni fırınınız

Size yeni fırınızı sunuyoruz. Bu bölümde kumanda panelinin fonksiyonları ve ayrı ayrı elemanları açıklanmaktadır. Bu şekilde fırının iç kısmını oluşturan bileşenler ve aksesuarlarla ilgili bilgiler verilmektedir.

Kumanda paneli

Kumanda panelinin genel bir görünüşünü sunuyoruz. Gösterge panelinde aynı anda bütün semboller gösterilemez. Cihazın modeline göre elemanlar değişebilir.



Kullanımı

| | |
|---|---------------------|
| 1 | Sensörler |
| 2 | Gösterge paneli |
| 3 | Fonksiyon kumandası |

Çıkarılabilir döner düğme

Bazı fırınlarda döner düğme çıkarılabilir. Döner düğmeyi oturup çıkarmak için sıfır konumundayken bastırınız.

Sensörler

Sensörlere kuvvetli şekilde basmayınız. Yalnızca ilgili sembole basınız.

Fonksiyon kumandası

Fonksiyon kumandası ısıtma türünü seçmek için kullanılır.

| Konum | Kullanım |
|---------------------------|--|
| ○ Sıfır konumu | Fırın kapalı. |
| ⏏ Hızlı ısıtma | Fırın programlanmış sıcaklığa hızlı bir şekilde erişir. |
| 🔥 Sıcak hava 3D* | Pasta ve unlu ürünler için. Üç seviyede pişirmek mümkündür. Fırının arka duvarında bulunan bir türbin ısıyı fırına eşit olarak dağıtır. |
| 🔥 Sıcak hava eko* | Bir seviyede ve ön ısıtma gerekmeden kek, hamur işi, derin dondurulmuş ürünler, ızgara ve balık hazırlamak için. Enerji kullanımını optimize etmek için türbin ısıyı fırın içine eşit şekilde dağıtır. |
| ☑ Alt ve üst sıcaklık* | Pastalar, gratenler, örneğin biftek gibi kızartılmış etler için tek seviye. Isı altta ve üstte bulunan rezistanslardan sağlanır. |
| 🍕 Pizza fonksiyonu | Dondurulmuş gıdaların ön ısıtma yapmaya gerek olmadan hızlı hazırlanması, örn. pizza, kızarmış patates veya milföy pasta. Sıcaklık alt rezistanstan ve arka duvarda bulunan türbinden gelir. |
| 🍖 Sıcak hava ile ızgara | Et, kümes hayvanları ve balık parçalarını pişiriniz. Izgara rezistansı ve fan dönüşümlü olarak devreye girip çıkar. Türbin ızgara tarafından verilen ısının yiyeceklerin etrafında dairesel olarak dolaşmasını sağlar. |
| ☑ Izgara, geniş yüzey | Biftekleri, sosisleri, tostları ve balıkları pişiriniz. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır. |
| ☑ Izgara, küçük yüzey | Küçük boy biftekleri, sosisleri, tostları ve balıkları pişiriniz. Izgara rezistansının orta bölümü ısıtır. |
| ☑ Alt sıcaklık | Tatlı pişirme, fırınlama, graten için kullanınız. Sıcaklık alt rezistanstan gelir. |
| 🧼 Kendi kendine temizleme | Fırın içinin kendi kendine temizlenmesi. Fırın, kir giderilene kadar ısıtılır. |
| 💡 Işık | Fırının iç aydınlatma lambasını yakınız. |

* EN60350'ye göre enerji verimliliği sınıfını belirleyen ısıtma türü.

Bir ısıtma türü seçildiğinde, gösterge panelinde **—** sembolü yanar.

Sensörler ve gösterge paneli

Sensörler çeşitli fonksiyonları ayarlamaya yarar. Gösterge panelinde, ayarlanan değerler gösterilir.

| Sensör | Sensörün fonksiyonu |
|-----------------------|--|
| °C Sıcaklık | Sıcaklığı ve ızgara veya temizlik seviyesini seçiniz. |
| 🕒 Zaman fonksiyonları | Çalar saati 📌, pişirme süresi uzunluğunu → , tamamlama süresini → ve saati 🕒 seçiniz. |
| - Düşük | Programlanan değerleri düşürür. |
| + Yüksek | Programlanan değerleri yükseltir. |

Gösterge panelinde etkin durumdaki zaman fonksiyonuna ait simge yanar.

Programlanan değerleri değiştirmek için sensörler

+ veya **-** sensörleriyle sabitlenmiş ve önerilen bütün değerler değiştirilebilir.

+ = Programlanan değerleri artırır.

- = Programlanan değerleri düşürür.

Sınırlar

| | | |
|-------------------|---------------------|--|
| 30-270 | Isı marjı | ° C cinsinden fırın içi sıcaklığı. |
| 1-3 | Izgara seviyeleri | Küçük yüzeyli ☑ ve geniş yüzeyli ☑ ızgara seviyeleri. 1 = seviye 1, hafif 2 = seviye 2, orta 3 = seviye 3, kuvvetli |
| | Temizlik seviyeleri | Kendi kendine temizleme için temizlik seviyeleri 🧼. 1 = seviye 1, hafif 2 = seviye 2, orta 3 = seviye 3, kuvvetli |
| 1 san. - 23:59 h. | | Pişirme süresi uzunluğu. |
| 1 san. - 23:59 h. | | Alarm saati zamanı. |

Isıtma sembolü

Fırın ısıtılırken, gösterge panelinde **🔥** sembolü yanar. Fırın yemeği yerleştirmek ve sıcaklığı korumak için optimum ana ulaştığında, **🔥** sembolü sönecektir.

Izgara ve temizlik seviyelerinde **🔥** sembolü yanmaz.

Fırının iç kısmı

Fırının iç kısmında lamba bulunur. Bir fan fırının aşırı ısınmasını önler.

Lamba

Fırının iç lambası fırın çalıştığı sürece açık kalır. Lamba, 60°C'ye kadar olan sıcaklık ayarlarında ve kendi kendine temizleme fonksiyonu sırasında yanar. Bu, optimum bir hassasiyet ayarına olanak tanır.

Ancak lamba, fırın çalışmaz durumdayken de fonksiyon kumandasının **🔥** konumuna getirilmesiyle yanmaya devam eder.

Fan

Fan, gereken durumlarda çalışır ve kesilir. Sıcak hava kapağın üst kısmından dışarı çıkar. Dikkat! Havalandırma açıklığını kapatmayınız. Fırın aşırı ısınabilir.

Fırının daha hızlı soğuması için fan, fırın kapandıktan sonra bir süre daha dönmeye devam eder.

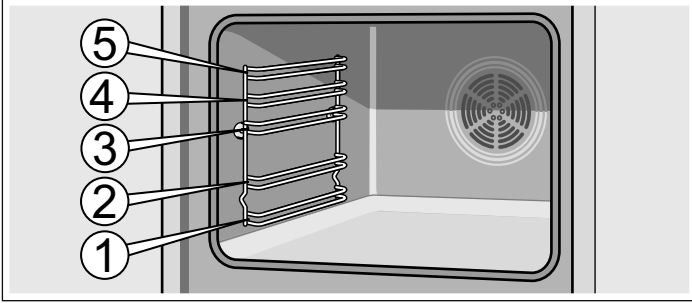
Aksesuarınız

Size verilen aksesuarlar birçok yemek için uygundur. Daima aksesuarların pişirme altına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.

Bazı yemeklerin daha iyi pişmesi veya fırınınızın daha rahat kullanılması için birçok özel aksesuar seçme imkanı mevcuttur.

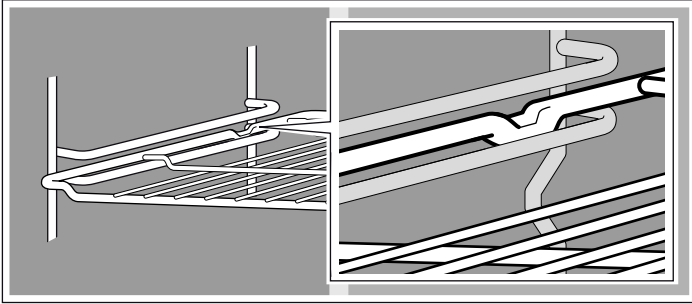
aksesuarların yerleştirilmesi

Fırın aksesuarları fırın içerisine 5 farklı seviyede yerleştirilebilir. Aksesuarların kapak camına değmemesi için onları uca değene kadar ittiniz.



Aksesuarlar ortaya gelinceye ve sabitleninceye kadar çıkarılabilir. Bu şekilde besinler kolaylıkla çıkartılabilir.

Bir aksesuarı fırın içine sokarken, kıvrımlı kısmının aksesuarın arka tarafında kaldığından emin olunuz. Ancak bu şekilde tam olarak yerine oturabilir.



Ekipmana bağlı olarak eğer cihaz çıkarma raylarına sahipse, tamamen çıkarıldıklarında bunlar hafifçe kilitletir. Böylece aksesuarlar kolaylıkla yerleştirilebilir. Blokeyi kaldırmak için çıkarma raylarını biraz basınç uygulayarak tekrar fırının içine sokunuz.

Bilgi: Aksesuarlar ısındığında deforme olabilir. Tekrar soğuduklarında deformasyon kaybolur. Bu durum normal çalışmayı engellemez.

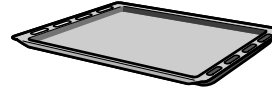
Fırınınız aşağıdaki aksesuarlardan yalnız bazılarına sahiptir. Aksesuarlar, Teknik Destek Servisi'nden, ilgili mağazalardan veya İnternet'ten tedarik edilebilir. HZ numarasını belirtiniz.



Izgara

Kaplar, pasta kalıpları, kalıplar, pişirme, ızgaralar ve dondurulmuş gıdalar içindir.

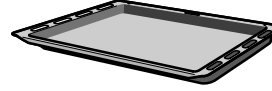
Izgarayı açık kısmı fırın kapağına ve eğimli kısmı aşağı bakacak şekilde yerleştiriniz.



Düz emaye fırın tepsi

Pastalar, kekler ve kurabiyeler içindir.

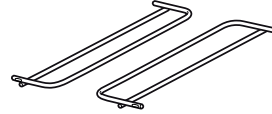
Tepsiyi eğimli kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.



Derin emaye üniversal tepsi

Şuruplu pastalar, kekler, dondurulmuş gıdalar ve ızgara yapılacak büyük parçalar içindir. Ayrıca doğrudan ızgara üzerinde pişirme sırasında yağ toplamak amacıyla da kullanılır.

Tepsiyi eğimli kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.



Aksesuarlar için destek

Kendi kendine temizleme sırasında derin üniversal tepsi veya düz fırın tepsi de temizlenebilir.

Aksesuarı sağa ve sola takınız.

Özel aksesuarlar

Özel aksesuarlar Teknik Destek Servisinden veya ilgili satış merkezlerinden satın alınabilir. Broşürlerimizde ve İnternet'te fırın için geniş bir aksesuar yelpazesi sunulmaktadır. Özel aksesuarların bulunurluğu ve online sipariş verme olanakları ülkeden ülkeye değişmektedir. Satın alma belgelerine başvurunuz.

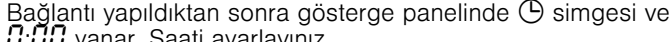
Her özel aksesuar her cihaza uygun değildir. Satın alırken mutlaka cihazınızın tam adını (E-Nr.) belirtiniz.

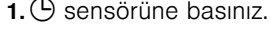
| Özel aksesuarlar | HZ numarası | Kullanımı |
|------------------------------------|-------------|---|
| Düz emaye fırın tepsi | HZ361000 | Pastalar, kekler ve kurabiyeler içindir. |
| Derin emaye üniversal tepsi | HZ362000 | Şuruplu pastalar, tatlı/şekerleme, dondurulmuş gıdalar ve ızgara yapılacak büyük parçalar içindir. Ayrıca doğrudan ızgara üzerinde pişirme sırasında yağ toplamak amacıyla da kullanılır. |
| Izgara | HZ364000 | Pişirme kapları, tepsiler, rostolar, ızgara parçaları ve dondurulmuş tabaklar içindir. |
| Pizza tepsi | HZ317000 | Pizza, dondurulmuş gıda veya büyük yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza tepsi derin üniversal tepsi yerine kullanılabilir. Tepsiyi ızgara üzerine yerleştiriniz ve tablolarda verilen değerleri kendinize ölçüt alınız. |
| Cam tencere | HZ915001 | Cam tencere güveç ve fırında graten hazırlamak için uygundur. Özellikle Otomatik program veya otomatik pişirme için uygundur. |
| Tam çıkarma için üçlü kayar raylar | HZ368300 | 1, 2 ve 3 yerleştirme seviyelerini çıkartmak için kullanılan raylar aksesuarları düşürmeden tamamen çıkartmaya izin verir. |

İlk kullanımdan önce

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

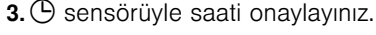
Saatin programlanması

Bağlantı yapıldıktan sonra gösterge panelinde  simgesi ve **0:00** yanar. Saati ayarlayınız.

1.  sensörüne basınız.


Gösterge panelinde saat **12:00** gösterilir.


2. **+** veya **-** sensörleriyle saati ayarlayınız.

3.  sensörüyle saati onaylayınız.

Birkaç saniye sonra programlanan saat görünür.

Fırının ısıtılması

Fırındaki yeni kokusunu gidermek için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. En etkili seçenek fırını bir saat süresince alt ve üst sıcaklığını  seçerek 240 °C'ye kadar ısıtmaktır. Fırının içinde ambalaj parçaları kalmadığına emin olunuz.

1. Fonksiyon kumandasından alt ve üst sıcaklığı  seçiniz.

2. Sensöre **+** gösterge panelinde 240 °C görünene kadar basınız.

Fırının bağlantısını bir saat süresince kesiniz. Bunu yapmak için fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz.


Aksesuarların temizlenmesi

Aksesuarları ilk kez kullanmadan önce biraz sabun ve bir bez parçası kullanarak suyla yıkayınız.

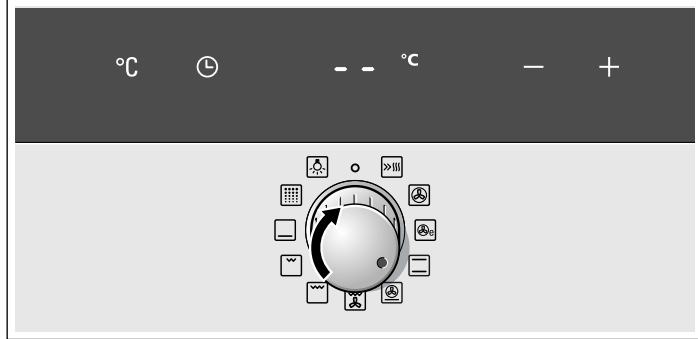
Fırının programlanması

Fırın birkaç şekilde programlanabilir. Aşağıda, ısıtma tipi ve sıcaklığın veya ızgara seviyesinin nasıl programlanacağı açıklanmaktadır. Fırında her bir yemek için pişirme süresini (uzunluğunu) ve tamamlama süresini programlama olanağı vardır. Daha fazla bilgi için, *Zaman fonksiyonlarının programlanması* başlığına bakınız.

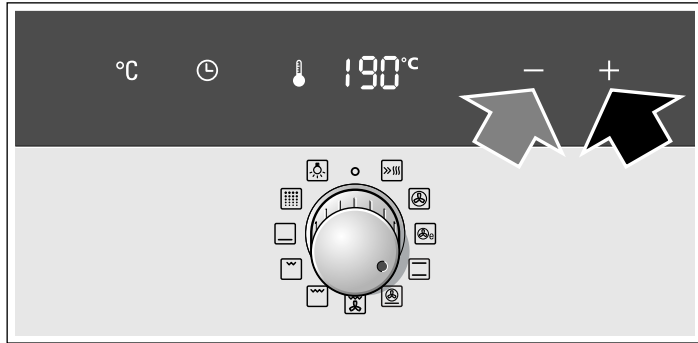
Isıtma ve sıcaklık tipleri

Şekildeki örnek:  190 °C'nin altındaki ve üstündeki sıcaklık.

1. Fonksiyon kumandası ile ısıtma tipini seçiniz.



2. **+** veya **-** sensörleriyle istediğiniz sıcaklığı veya ızgara seviyesini ayarlayınız.



Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapatılması

Fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz.

Ayarların değiştirilmesi


Isıtma ve sıcaklık ya da ızgara seviye tipi istediğiniz zaman değiştirilebilir.

Hızlı ısıtma


Hızlı ısıtma fonksiyonu ile fırın programlanan sıcaklığa hızlı bir şekilde ulaşır.

Hızlı ısıtma 100 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar için kullanılmalıdır.


Besinin eşit derecede pişmesi sonucunu elde etmek için pişirilecek besini hızlı ısıtma bitmeden fırına koymayınız.

1. Fonksiyon kumandası ile hızlı ısıtmayı  seçiniz.

2. **+** ve **-** sensörleriyle istediğiniz sıcaklığı seçiniz.

Gösterge panelinde  sembolü yanar. Fırın ısınmaya başlar.

Hızlı ısıtmanın sonu

Bir sinyal duyulur,  sembolü söner. Yiyeceği fırının içine koyarak istediğiniz fonksiyon ve sıcaklığı seçiniz.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

Fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz. Fırın kapanır.

Bilgi: Hızlı ısıtma fonksiyonuyla bir pişirme süresi uzunluğu programlanamaz.

Zaman fonksiyonlarının programlanması

Bu fırında birden fazla zaman fonksiyonu bulunmaktadır. ⌚ sensörüyle menü etkinleştirilir ve farklı fonksiyonlar arasında geçiş yapılır. Ayarlar yapılırken zaman sembolleri ışıklandırılmış olarak kalır. + veya - sensörleriyle daha önce programlanmış bir zaman fonksiyonu değiştirilebilir.

Çalar Saat

Çalar saatin çalışması fırının çalışmasından bağımsızdır. Çalar saatin ayrı bir sinyal sesi vardır. Bu sayede çalar saat süresinin bitişyle fırının otomatik bağlantı kesmesini (pişirme süresi uzunluğu) birbirinden ayırmak mümkündür.

1. ⌚ sensörüne basınız.

Gösterge panelinde 🔔 sembolü yanar.

2. Çalar saat süresini + veya - sensörleriyle programlayınız.

Önerilen sensör değeri + = 10 dakika

Önerilen sensör değeri - = 5 dakika

Birkaç saniye geçtikten sonra programlanan süre gösterilir. Çalar saat süresi başlar. Gösterge panelinde 🔔 sembolü yanar ve çalar saat süresinin geçişi gösterilir.

Çalar saat süresi doldu

Sinyal sesi duyulur. Gösterge panelinde 00:00 gösterilir. ⌚ sensörüyle çalar saati kapatınız.

Çalar saat süresini değiştirme

Çalar saat süresini + veya - sensörleriyle programlayınız. Birkaç saniye geçtikten sonra değiştirilen süre gösterilir.

Çalar saat süresinin iptal edilmesi

Fırın kapatıldığında, alarm saati çalışmaya devam eder. Çalar saat süresini şu şekilde ayarlayınız 00:00 - sensörüyle. Çalar saat kapanır.

Zaman ayarlarına bakılması

Birden çok zaman fonksiyonunun programlanması durumunda, gösterge panelinde ilgili semboller yanar.

Çalar saati 🔔, pişirme süresi uzunluğunu I→I, tamamlama süresini →I veya saati ⌚, öğrenmek için, köşeli parantezler istenilen sembolü gösterene kadar ⌚ sensörüne arka arkaya basınız. İlgili değer gösterge panelinde birkaç saniye boyunca gösterilir.

Pişirme süresi uzunluğu

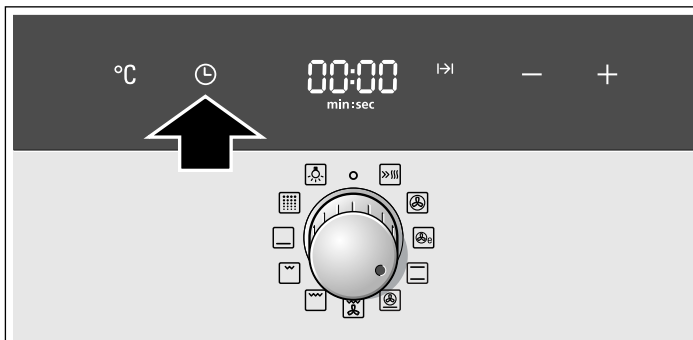
Fırında her bir yiyeceğe göre ayrı pişirme süresi uzunluğu programlama özelliği vardır. Pişirme süresi dolduğunda fırın otomatik olarak kapanır. Böylece fırını kapatmak için başka işlere ara vermeye gerek kalmaz veya pişirme süresinin yanlışlıkla aşılması önlenir.

Şekildeki örnek: pişirme süresi 45 dakika.

1. Fonksiyon kumandası ile ısıtma tipini seçiniz.

2. ⌚ sensörüne iki defa basınız.

Gösterge panelinde 00:00 gösterilir ve pişirme süresi uzunluğu sembolü yanar I→I.



3. Pişirme süresini + veya - sensörleriyle değiştiriniz.

Önerilen sensör değeri + = 30 dakika

Önerilen sensör değeri - = 10 dakika



4. °C sensörüne basınız.

+ veya - sensörleriyle istediğiniz sıcaklığı veya ızgara seviyesini ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra fırın açılır. Gösterge panelinde programlanan sıcaklık gösterilir ve I→I sembolü yanar.

Pişirme süresi tamamlandı

Sinyal sesi duyulur. Fırının ısıtması durur. Gösterge panelinde 00:00 gösterilir. ⌚ sensörüne iki defa basınız.

+ veya - sensörleriyle, veya ⌚ sensörüne basılarak ve fonksiyon kumandası sıfır konumuna getirilerek yeni bir pişirme süresi ayarlanabilir. Fırın kapalı.

Pişirme süresinin değiştirilmesi

⌚ sensörüne iki defa basınız. Pişirme süresini + veya - sensörleriyle değiştiriniz.

Pişirme süresinin iptal edilmesi

⌚ sensörüne iki defa basınız. Pişirme süresini şu şekilde ayarlayınız 00:00 - sensörüyle. Süre iptal edilmiştir.

Zaman ayarlarına bakılması

Birden çok zaman fonksiyonunun programlanması durumunda, gösterge panelinde ilgili semboller yanar.

Çalar saati 🔔, pişirme süresi uzunluğunu I→I, tamamlama süresini →I veya saati ⌚, öğrenmek için, köşeli parantezler istenilen sembolü gösterene kadar ⌚ sensörüne arka arkaya basınız. İlgili değer gösterge panelinde birkaç saniye boyunca gösterilir.

Tamamlama süresi

Fırın, yemeğin hazır olması istenen saati programlamaya izin verir. Bu durumda, fırın otomatik olarak çalışır ve istenilen saatte kapanır. Örneğin yiyecek fırının içine sabah yerleştirilebilir ve öğlen hazır olması için fırın programlanabilir.

Yiyeceklerin uzun süre fırının içinde kalmaktan dolayı bozulmayacağından emin olunuz.

Şekildeki örnek: Saat 10:30, pişirme süresi 45 dakika ve fırının kapanması gereken saat 12:30.

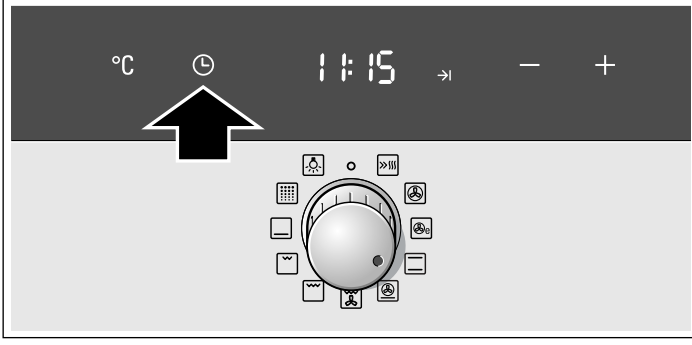
1. Fonksiyon kumandasını ayarlayınız.

2. ⌚ sensörüne iki defa basınız.

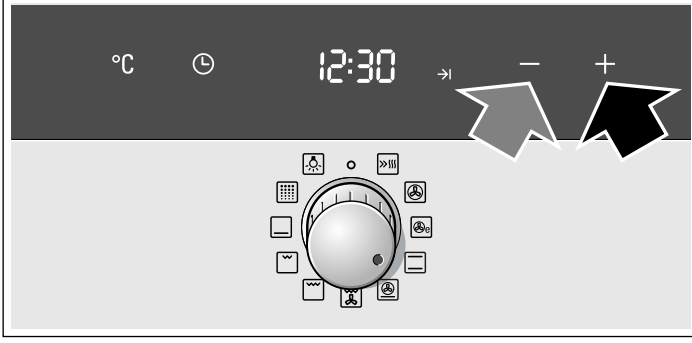
3. Pişirme süresini + veya - sensörleriyle değiştiriniz.

4. ⌚sensörüne basınız.

Yemeğin hazır olacağı saat ve tamamlama sembolü → gösterge panelinde gösterilir.



5. + veya -sensörleriyle tamamlama süresini ileri alınız.



6. °C sensörüne basınız.

+ veya -sensörleriyle istediğiniz sıcaklığı veya ızgara seviyesini ayarlayınız.

Gösterge panelinde programlanan sıcaklık ve →I sembolü gösterilir, fırın bekleme konumuna ayarlanmış olur. Fırın yandığında programlanan sıcaklık ve I→I sembolü gösterilir. →I sembolü söner.

Pişirme süresi tamamlandı

Sinyal sesi duyulur. Fırının ısıtması durur. Gösterge panelinde 00:00 gösterilir. ⌚ sensörüne iki defa basınız. + veya - sensörleriyle, veya ⌚ sensörüne basılarak ve fonksiyon kumandası sıfır konumuna getirilerek yeni bir pişirme süresi ayarlanabilir. Fırın kapalı.

Tamamlama süresinin değiştirilmesi

⌚ sensörüne iki defa basınız. Pişirme süresini + veya - sensörleriyle değiştiriniz. Birkaç saniye geçtikten sonra değiştirilen süre gösterilir. Pişirme süresi başladıysa tamamlama süresini değiştirmeyiniz. Sonuç farklılık gösterebilir.

Tamamlama süresinin iptal edilmesi

⌚ sensörüne üç defa basınız ve - sensörüsüyle tamamlama süresini güncel saate ayarlayınız. Fırın yanar.

Zaman ayarlarına bakılması

Birden çok zaman fonksiyonunun programlanması durumunda, gösterge panelinde ilgili semboller yanar.

Çalar saati ⌚, pişirme süresi uzunluğunu I→I, tamamlama süresini →I veya saati ⌚, öğrenmek için, köşeli parantezler istenilen sembolü gösterene kadar ⌚ sensörüne arka arkaya basınız. İlgili değer gösterge panelinde birkaç saniye boyunca gösterilir.

Saat

Bağlantı yapıldıktan sonra veya elektrik kaynağında kesinti sonrasında gösterge panelinde ⌚ simgesi ve 0:00 yanar. Saati ayarlayınız.

1. ⌚ sensörüne basınız.

Saat 12:00 görünür.

2. + veya - sensörleriyle saati ayarlayınız.

3. ⌚ sensörüsüyle saati onaylayınız.

Birkaç saniye sonra programlanan saat görünür.

Saatin değiştirilmesi

Başka bir zaman fonksiyonu programlamış olamazsınız, fırın kapalı olmalıdır.

1. ⌚ sensörüne iki defa basınız.

Gösterge panelinde ⌚ sembolü yanar.

2. + veya - sensörleriyle saati ayarlayınız.

3. ⌚ sensörüsüyle saati onaylayınız.

Birkaç saniye sonra programlanan saat görünür.

Saati gizleme

Saati gizlemek mümkündür. Temel ayarların değiştirilmesi başlığına bakınız.

Temel ayarların değiştirilmesi

Bu fırın farklı temel ayarlara sahiptir. Bu ayarlar kullanıcının kişisel gereksinimlerine göre ayarlanabilir.

| Temel ayar | Seçim 0 | Seçim 1 | Seçim 2 | Seçim 3 |
|---|---------|------------------|------------------|------------------|
| ⌚ 1 Pişirme süresinin veya alarm süresinin tamamlanmasından sonraki sinyal uzunluğu | - | yaklaşık 10 san. | yaklaşık 2 dak.* | yaklaşık 5 dak. |
| ⌚ 2 Saat gösterimi | hayır | evet* | - | - |
| ⌚ 3 Bir ayar uygulanana kadarki bekleme süresi | - | yaklaşık 2 san. | yaklaşık 4 san.* | yaklaşık 10 san. |
| ⌚ 5 Raylar yeniden takıldı | hayır | evet | - | - |
| ⌚ 6 Bütün değerler için fabrika ayarlarını seçiniz | hayır* | evet | - | - |

* Fabrika ayarı

Fırın kapalı olmalıdır.

1. ⌚ sensörünü yaklaşık 4 saniye basılı tutunuz.

Gösterge panelinde sinyal süresi için güncel temel ayar gösterilir, örn. ⌚ 1 seçim 2 için.

2. + veya - sensörleriyle temel ayarı değiştiriniz.

3. ⌚ sensörüsüyle onaylayınız.

Gösterge panelinde aşağıdaki temel ayar gösterilir. ⌚ sensörü bütün ayarların üzerinden geçmeye ve + veya - sensörleri bunları değiştirmeye yarar.

4. Sonlandırmak için ⌚ sensörünü yaklaşık 4 saniye basılı tutunuz.

Bütün temel ayarlar uygulanmıştır.

Temel ayarları istediğiniz zaman tekrar değiştirebilirsiniz.

Otomatik bağlantı kesme

Cihaz ayarları birden fazla saate ayarlanmadıysa otomatik bağlantı kesme etkinleşir. Fırının ısıtması durur. Bu, sıcaklığa ve seçili izgara seviyesine bağlı olacaktır.

Otomatik bağlantı kesme etkinleşir

Sinyal sesi duyulur. Gösterge panelinde **FB** görünür. Fırının ısıtması durur.

Fonksiyon kumandasını sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.

Kendi kendine temizleme

Kendi kendine temizleme sırasında fırın yaklaşık 500 °C'ye ısınır. Böylece pişirme veya fırınlama artıkları yanar ve yalnızca fırın içindeki küllerin temizlenmesi gerekir.

Üç adet temizlik seviyesi mevcuttur.

| Seviye | Temizlik derecesi | Süre |
|--------|-------------------|----------------------------|
| 1 | yumuşak | yaklaşık 1 saat, 15 dakika |
| 2 | orta | yaklaşık 1 saat, 30 dakika |
| 3 | yoğun | yaklaşık 2 |

Kir ne kadar yoğun ve eskiyse temizlik seviyesi o kadar yüksek olmalıdır. Fırın içini iki veya üç ayda bir kez temizlemek yeterlidir. Tam temizlik yalnızca yaklaşık 2,5 - 4,7 kilowatt-saat gerektirir.

Önemli uyarılar

Güvenliğiniz için otomatik olarak fırın kapağı kilitletir. Fırın kapağı ancak pişirme alanı soğuyup kilit sembolü söndüğünde açılabilir.

Pişirme alanındaki fırın lambası kendi kendine temizleme sırasında yanmaz.

⚠ Yanma tehlikesi!

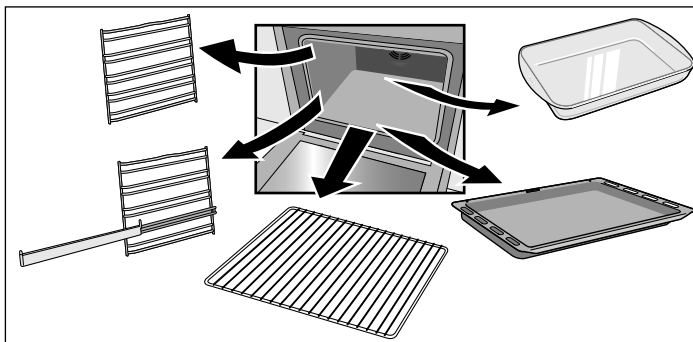
- Pişirme alanı kendi kendine temizlik sırasında çok ısınır. Kesinlikle cihaz kapağını açmayınız veya kilitleme kancasını elle kaydırmayınız. Cihazın soğumasını bekleyiniz. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kendi kendine temizlik sırasında dıştan çok ısınır. Kesinlikle cihaz kapağına dokunmayınız. Cihazın soğumasını bekleyiniz. Çocukları uzak tutunuz.

⚠ Yangın tehlikesi!

Cihaz kendi kendine temizlik sırasında dıştan çok ısınır. Kesinlikle yanıcı cisimler, örn. bulaşık bezlerini, kapak tutamağına asmayınız. Cihazın ön yüzünü açık tutunuz.

Kendi kendine temizlemeden önce

Fırının içi boş olmalıdır. Aksesuarları, kapları ve sol ve sağ izgara veya rayları çıkarınız. Sol ve sağ izgaraların veya rayların çıkartılması için *Önlemler ve temizlik* bölümüne bakınız.



Otomatik bağlantı kesmenin devreden çıkarılması

Otomatik bağlantı kesmenin istenmediği halde etkinleşmemesi için bir pişirme süresi seçilmelidir. Bu süre geçene kadar fırın ısınır.

Fırının kapağını ve fırının iç kısmındaki yan yüzeyleri conta bölgelerinden temizleyiniz.

⚠ Yangın tehlikesi!

Yemek, yağ ve pişirme suyu artıkları yanabilir. Fırın içini ve fırın içinde temizlenmesi gereken aksesuarları nemli bir bezle temizleyiniz.

Aksesuarların birlikte temizlenmesi

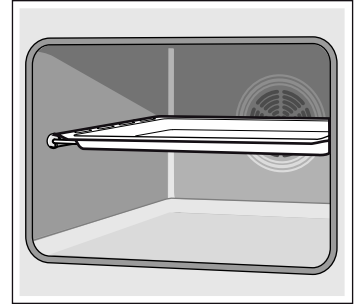
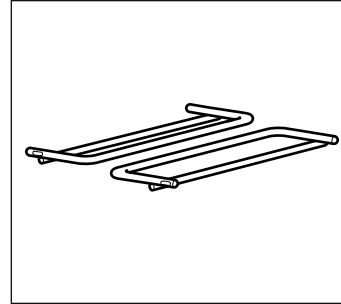
Sol ve sağ izgaralar veya raylar kendi kendine temizleme için uygun değil. Bunları fırın içinden çıkarınız.

Fırının içinin en iyi şekilde temizlenmesi için tepsilerin kendi kendine temizlenmemesi tavsiye edilir. Buna rağmen, aksesuar desteği ile birlikte derin universal tepsi veya düz emaye tepsisi de otomatik olarak temizlenebilir. Aynı anda her zaman yalnızca bir aksesuarı temizleyin.

Izgara, kendi kendine temizleme fonksiyonu ile temizlenmemelidir.

Fırınızda bu destek yoksa 466546 no'lu malzeme ile Teknik Destek Servisi veya internet aracılığıyla temin edilebilir.

Aksesuar desteği sola ve sağa takılır.



Yemek artıklarını, yağ ve pişirme ile oluşan suyu aksesuarlardan su ile temizleyiniz.

Derin universal tepsiyi veya fırın tepsisini desteğin üzerine yerleştiriniz

⚠ Sağlık için önemli risk tehlikesi!

Temizlik sırasında yapışmaz tepsi veya kalıp sokmayınız. Yoğun ısı yapışmaz kaplamayı yok eder ve zehirli gazlar salınır.

Ayar

Temizlik seviyesi seçildiğinde fırını ayarlayınız.

1. Fonksiyon kumandasıyla Kendi kendine temizleme fonksiyonunu ayarlayınız.
2. + veya - sensörleriyle istenilen temizlik seviyesini ayarlayınız. Gösterge panelinde temizlik seviyesi ve simgesi gösterilir. Birkaç saniye sonra kendi kendine temizleme başlar.

Başlamasından kısa bir süre sonra fırın kapağı bloke olur. Gösterge panelinde sembolü yanar. sembolü sadece bir kez söndükten sonra fırın kapağı tekrar açılabilir.

Kendi kendine temizleme tamamlandı

Gösterge panelinde **00:00** gösterilir. Fırının ısıtması durur. Fonksiyon kumandasını sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır. Gösterge panelinde **🔒** sembolü söndüğünde fırın kapağı tekrar açılabilir.

Temizlik seviyesini değiştirme

Başladıktan sonra temizlik seviyesi değiştirilemez.

Kendi kendine temizlemeye ara verilmesi

Fonksiyon kumandasını sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır. Gösterge panelinde **🔒** sembolü söndüğünde fırın kapağı tekrar açılabilir.

Tamamlama süresinin geriye alınması

Fırın, kendi kendine temizlemenin bitmesi istenen saatin programlanmasına izin verir. Böylece örneğin fırını gün içinde kullanmak için kendi kendine temizleme geceleri gerçekleştirilebilir.

1 ve 2. maddelerde açıklandığı şekilde programlayınız. Otomatik temizlik başlamadan önce **🕒** sensörüne üç defa basınız ve **+** veya **-** sensörleriyle tamamlanma süresini ileri alınız.

Fırın bekleme moduna geçer. Gösterge panelinde temizlik seviyesi ve **→|** simgesi gösterilir. Otomatik temizlik başladığı zaman temizlik seviyesi ve **→|** simgesi gösterilir. **→|** sembolü söner.

Zaman ayarlarına bakılması

Temizlik seviyesi süresini veya otomatik temizliğin tamamlanma saatini öğrenmek için, istenen simge yanına kadar **🕒** sensörüne arka arkaya basınız. İlgili değer gösterge panelinde birkaç saniye boyunca gösterilir.

Kendi kendine temizlemenin ardından

Fırın içi bir kez soğuduktan sonra nemli bir bezle kül kalıntılarını temizleyiniz.

Önlemler ve temizlik

Temizlik ve önlemler konusunda hassasiyet gösterdiğiniz takdirde fırın, uzun süre mükemmelliğini ve fonksiyonel kapasitesini koruyacaktır. Aşağıda fırının bakımı ve temizliğinin nasıl gerçekleştirilmesi gerektiği açıklanmaktadır.

Bilgiler

- Cam, plastik ya da metal gibi farklı malzemeler nedeniyle fırının ön kısmı farklı tonlarda görünüyor olabilir.
- Kapağın cam kısmında bulunan ve kir gibi görünen gölgeler fırının ışıklandırması için kullanılan lambanın yansımalarıdır.
- Cila, çok yüksek sıcaklıklar kullanıldığında yanacaktır. Bu ise hafif renk kayıplarına neden olabilir. Bu normal bir durumdur ve fırının çalışmasını etkilemez. İnce tepsilerin kenarları tamamen cilalanamaz. Bu nedenle bazı sertleşmeler meydana gelebilir ama bunlar paslanma önleyici korumayı etkilemez.

Temizlik ürünleri

Uygun olmayan bir temizlik ürünü kullanarak fırının çeşitli yüzeylerine zarar vermemek için tabloda belirtilen noktalara dikkat ediniz. Kullanılmaması gerekenler

- asitli ve aşındırıcı ürünler,
- alkol içeren sert ürünler,
- sert fırça ya da süngerler,
- yüksek basınçlı temizleyiciler ya da buhar püskürtücüler.

Yeni bezleri kullanmadan önce iyice yıkayınız.


| Bölge | Temizlik ürünleri |
|------------------|---|
| Fırının ön kısmı | Biraz sabun ile sıcak su: Bir bez ile temizleyiniz ve yumuşak bir havlu ile kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız. |
| Paslanmaz çelik | Biraz sabun ile sıcak su: Bir bez ile temizleyiniz ve yumuşak bir havlu ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta, yumurta beyazı lekelerini hemen temizleyiniz, bu lekelerin altında paslanmalar oluşabilir. Teknik Destek Servisi merkezlerinde ya da yetkili mağazalarda sıcak yüzeylere uygun paslanmaz çelik malzemelerin bakımı için gerekli özel ürünleri bulabilirsiniz. Temizlik ürününü oldukça hassas bir yumuşak havlu yardımıyla uygulayınız. |

| Bölge | Temizlik ürünleri |
|---|--|
| Cam | Camın temizliği: Yumuşak bir havlu ile temizleyiniz. Cam malzemelere kazıyıcı uygulamayınız. |
| Vizör | Camın temizliği: Yumuşak bir havlu ile temizleyiniz. Alkol, sirke veya aşındırıcı ve asit içeren diğer türde temizlik ürünlerini kullanmayınız. |
| Kapak camları | Camın temizliği: Yumuşak bir havlu ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız. |
| Kapak kaplaması | Paslanmaz çelik temizliği için spesifik ürünler (Teknik Destek Servisi merkezlerinden veya özel mağazalardan satın alınabilir). Üretici önerilerine uyunuz. |
| Fırının iç kısmı | Az sabunlu sıcak su veya sirkeli su: Bir bez ile temizleyiniz. Güçlü kirler olması durumunda paslanmaz çelikten fırça ya da fırın için özel temizlik malzemeleri kullanınız. Bunları yalnızca fırının içi soğukken kullanınız. Tercihen kendi kendine temizleme fonksiyonunu kullanınız. Bunun için <i>Kendi kendine temizleme</i> başlığına bakınız. |
| Fırını aydınlatan lambayı koruyan cam parça | Biraz sabun ile sıcak su: Bir bez ile temizleyiniz. |
| Izgaralar veya raylar | Biraz sabun ile sıcak su: Suya batırınız ve bir bez ya da fırça yardımıyla temizleyiniz. |
| Kayar raylar | Biraz sabun ile sıcak su: Bir bez veya fırça ile temizleyiniz. Suya batırmayınız veya bulaşık suyunda yıkamayınız. |
| Aksesuarlar | Biraz sabun ile sıcak su: Suya batırınız ve bir bez ya da fırça yardımıyla temizleyiniz. |

Işık fonksiyonu

Fırının temizliğini kolaylaştırmak için fırının içinde bulunan lambayı yakmak mümkündür.

Fırının ışığının yakılması

Fonksiyon kumandasını  konumuna çeviriniz.

Gösterge ışığı yanar.

Fırının ışığının kapatılması

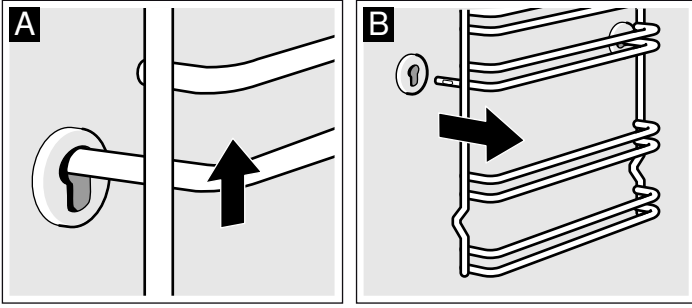
Fonksiyon kumandasını 0 konumuna çeviriniz.

Sol ve sağ ızgaraların veya rayların takılması ve çıkarılması

Temizlemek için sol ve sağ ızgaralar veya raylar çıkarılabilir. Fırın soğuk olmalıdır.

Izgaraların veya rayların çıkarılması

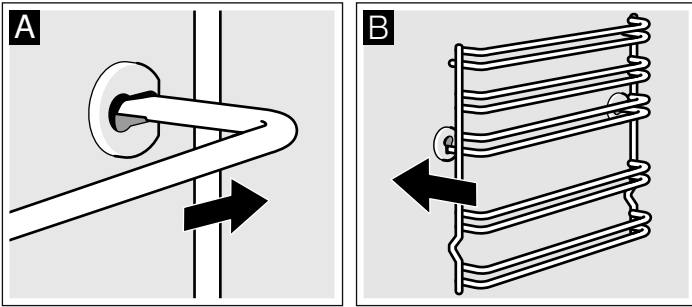
1. Izgarayı veya rayı ön kısmından kaldırınız ve çıkartınız (şekil A).
2. Daha sonra ızgarayı veya rayı tamamen öne çekiniz ve çıkartınız (şekil B).



Izgaraları veya rayları bulaşık deterjanı ve bir sünger ile temizleyiniz. Zor lekeler için bir fırça kullanmanız önerilir.

Izgaraların veya rayların takılması

1. Izgarayı veya rayı önce hafifçe arkaya doğru iterek arkadaki boşluklara sokunuz (şekil A)
2. ve daha sonra öndeki boşluklara sokunuz (şekil B).

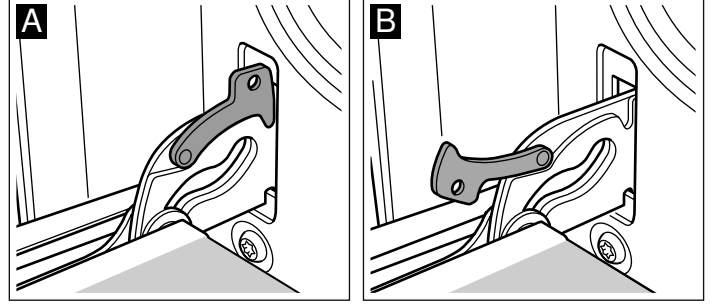


Izgaralar veya raylar sağ ve sol tarafa ayarlanır. Eğim daima aşağı doğru olmalıdır.

Fırın kapağının çıkartılması ve takılması

Kapağın sökülmesini ve cam kısımların temizliğini kolaylaştırmak için fırının kapağı çıkartılabilir.

Fırın kapağının menteşeleri engelleyici bir levye ile donatılmıştır. Engelleyici levye kapalı durumdayken (Şekil A), kapak çıkartılamaz. Kapağı çıkartmak için levye açıldığında (Şekil B) menteşeler bloke olur. Bu şekilde aniden kapanmaz.

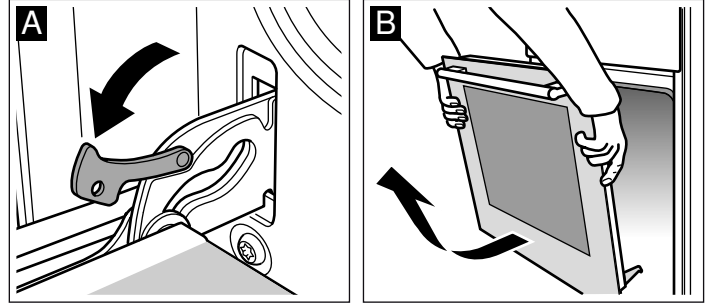


⚠ Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler levye ile bloke durumda değilse aniden kapanabilir. Levyelerin açık konumda bulunması gereken kapağı çıkartma eylemi dışında engelleyici levyelerin daima kapalı olduğundan emin olunuz.

Kapağın çıkartılması

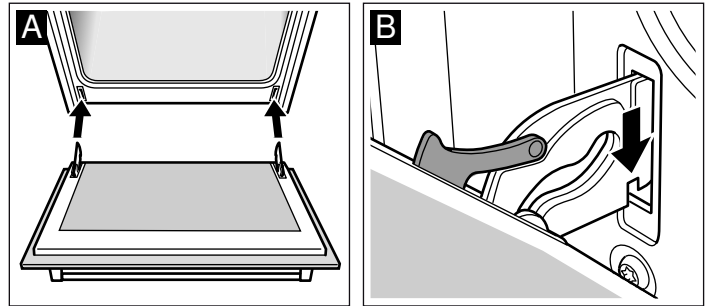
1. Fırının kapağını tamamen açınız.
2. Sağ ve sol tarafta bulunan iki levveyi de çekiniz (şekil A).
3. Fırının kapağını en üste kadar kapatınız (şekil B). Sağ ve sol elinizle kapağı iki yanından kavrayınız. Biraz daha kapatınız ve çıkartınız.



Kapağın takılması

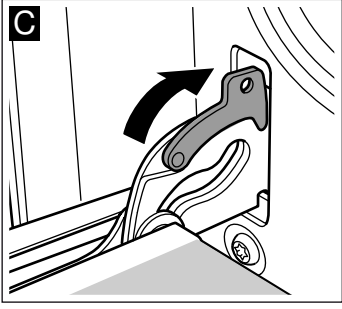
Adımları tersinden takip ederek kapağı takınız.

1. Kapağı takarken her iki menteşenin de ilgili açıklıkların içine tam olarak ayarlandığından emin olunuz (şekil A).
2. Menteşelerin ön boşluğu her iki tarafta da oturmuş olmalıdır (şekil B).



Menteşeler düzgün olarak takılmazsa kapağın yerinden çıkması sonucunu doğurabilir.

3. Engelleme levyelerini yeniden kapatınız (şekil C). Fırın kapağını kapatınız.



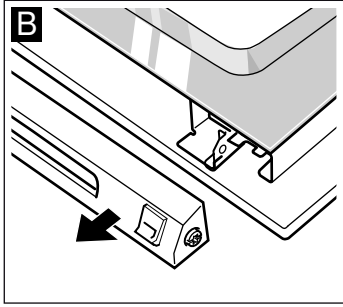
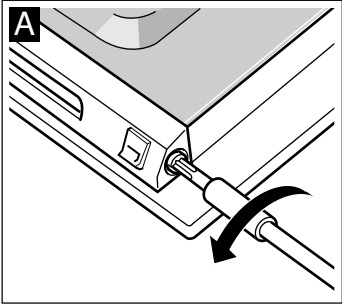
⚠ Yaralanma tehlikesi!

Kapak yanlışlıkla düştüğünde ya da menteşelerden biri aniden kapandığında menteşelere dokunmayınız. Teknik Destek Servisini arayınız.

Kapak üst kaplamasının sökülmesi

Fırın kapağı üst kaplamasının rengi zamanla değişebilir. Daha derinlikli bir temizlik için, kaplamanın çıkarılması önerilmektedir.

1. Fırının kapağını tamamen açınız.
2. Fırın kapağının üst kaplamasının vidasını sökünüz. Bunun için sağda ve solda bulunan vidaları gevşetiniz (şekil A).
3. Kaplamayı çıkarınız (şekil B).



Kaplama takılı halde değilken fırın kapağının kapanmadığından emin olunuz. İç camı hasar görebilir. Kapağı, paslanmaz çelik için özel olan bir ürün ile temizleyiniz.

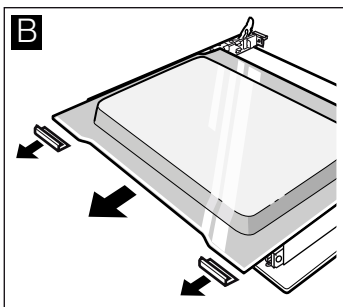
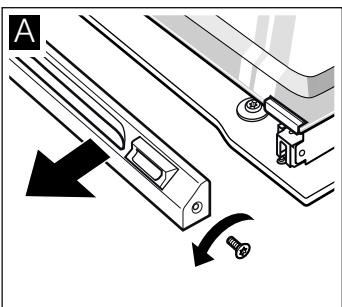
4. Tekrar yerleştirip sabitleyiniz.
5. Fırın kapağını kapatınız.

Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

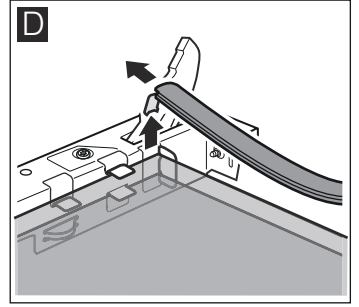
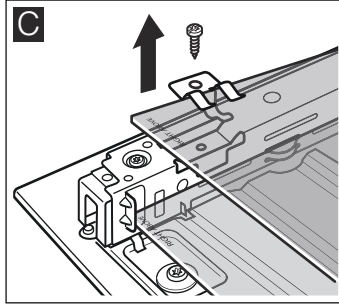
Fırın kapağını camlarını daha iyi temizlemek için sökebilirsiniz. İç camları sökerken camları hangi sırayla çıkartacağınıza dikkat ediniz. Camları tekrar yerine doğru sırayla yerleştirmek için camın üzerinde bulunan numarayı kullanınız.

Sökülmesi

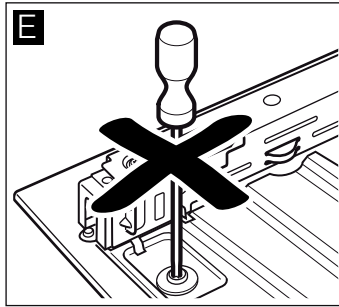
1. Fırın kapağını çıkartınız ve kolu aşağıya gelecek şekilde bir bezin üzerine yerleştiriniz.
2. Fırının üst kısmındaki kapağı sökünüz. Bunun için sol ve sağ vidayı çözünüz (Resim A).
3. En üstteki camı kaldırınız ve dışarı çekiniz ve her iki küçük contayı çıkartınız (Resim B).



4. Sağ ve sol taraftaki tutma mandallarını sökünüz. Camı kaldırınız ve tırnakları camdan çıkartınız (Resim C).
5. Camın altındaki contayı çıkartınız (Resim D). Bu esnada contayı çekiniz ve yukarı doğru çekerek çıkartınız. Camı çıkartınız.



6. Alt camı kavislendirerek yukarı doğru çıkartınız.
7. Sac parçasının üzerinde solda ve sağda bulunan civataları SÖKMEYİNİZ (Resim E).



Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

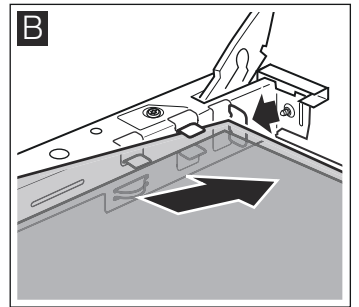
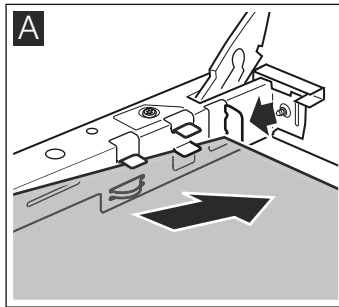
⚠ Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

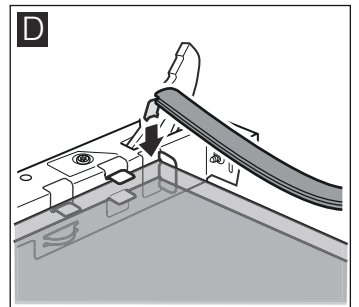
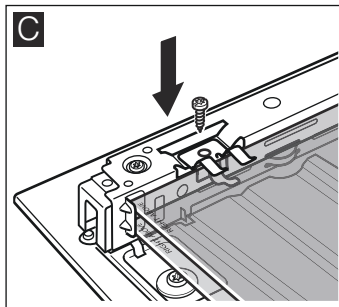
Takılması

Takarırken her iki camda sol alt köşede bulunan karakteristik el yazısı, "Right above"un ters durmadığına dikkat ediniz.

1. Altteki camı kavislendirerek arkaya doğru sürünüz (Resim A).
2. Ortadaki camı içeriye doğru sürünüz (Resim B).

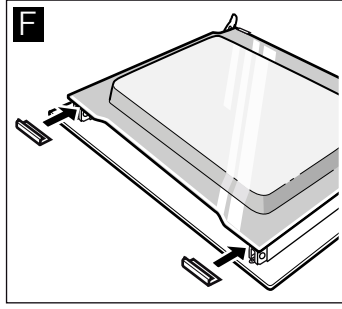
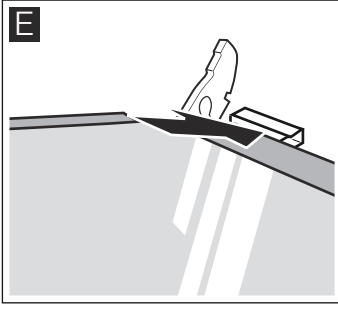


3. Sağdaki ve soldaki tutma mandallarını cama takınız, yaylar vida deliğinin üzerinde olacak şekilde yerleştiriniz ve sıkınız (Resim C).
4. Camın altındaki contayı tekrar takınız (Resim D).



5. En üstteki camı her iki tutamaktan tutarak arkaya doğru kavisli bir şekilde içeriye sürünüz. Bu esnada contanın arkaya doğru kaymamasına dikkat ediniz (Resim E).

6. Solda ve sağda bulunan her iki küçük contayı tekrar cama geçiriniz (Resim F).



7. Kapağı yerleştiriniz ve vidalayınız.

8. Fırının kapağını asınız.

Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

Bozulma durumunda ne yapmak gerekir

Genellikle bir arıza olduğunda bu, düzeltilmesi kolay olan küçük bir aksaklıktan kaynaklanır. Teknik Destek Servisimizle temas etmeden önce aşağıdaki tablo yardımıyla arızayı gidermeye çalışınız.

Arıza tablosu

| Arıza | Olası neden | Çözüm/öneriler |
|---|--|---|
| Fırın çalışmıyor. | Sigortada sorun var. | Sigortanın sorunlu olup olmadığını anlamak için sigortaların bulunduğu kutuyu kontrol ediniz. |
| | Elektrik akımını kesiniz. | Mutfak ışığının yanıp yanmadığını ya da diğer elektrikli cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. |
| Göstergede ⌚ ve sıfırlar yanar. | Elektrik akımını kesiniz. | Saati tekrar ayarlayınız. |
| Fırın ısınmıyor. | Bağlantılarda toz var. | Döner düğmeyi her iki yönde birkaç defa çeviriniz. |
| Fırın kapağı açılmıyor. Gösterge panelinde 🔒 sembolü yanar. | Fırın kapağı kendi kendine temizleme 🧼 nedeniyle bloke oldu. | Soğuyana ve 🔒 sembolü sönene kadar bekleyiniz. |
| Göstergede FB görünür. | Otomatik bağlantı kesme etkinleşir. | Fonksiyon kumandasını sıfır konumuna çeviriniz. |

Hata mesajları

Gösterge panelinde **E** ile bir hata mesajı gösterildiğinde, ⌚ sensörüne basınız. Mesaj kaybolur. Ayarlanmış olan zaman fonksiyonu silinir. Hata mesajı kaybolmazsa, Teknik Destek Servisine haber veriniz.

Aşağıdaki hata mesajları kullanıcının kendisi tarafından çözülebilir.

| Hata mesajı | Olası neden | Çözüm/öneriler |
|-------------|--|--|
| E011 | Bir sensöre gereğinden fazla basılmış veya tuş takılmış. | Bütün sensörlere teker teker basınız. Herhangi bir sensörün takılmış olup olmadığını, üzerinin örtülü olup olmadığını veya kirli olup olmadığını kontrol ediniz. |
| E106 | Kapak engellenmesi, kapak açıkken aktif hale geldi. | ⌚ sensörüne basınız. Şimdi programlamaya geri dönülebilir. |

| Hata mesajı | Olası neden | Çözüm/öneriler |
|-------------|------------------------------------|---|
| E115 | Fırın içi sıcaklığı çok yüksektir. | Fırın kapağı bloke olmuş ve ısınma kesintiye uğramış durumda. Fırın soğuyana kadar bekleyiniz. ⌚ sensörüne basınız ve saati tekrar ayarlayınız. |

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

Yanlış tamiratlar tehlikelidir. Tamiratlar kesinlikle eğitimli Teknik Destek Servisi tarafından yapılmalıdır.

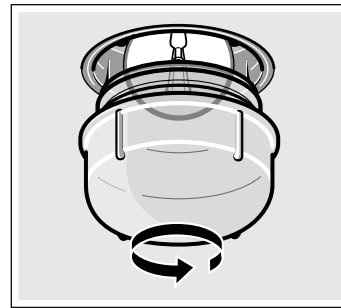
Fırının lambasını değiştirme

Fırının lambası bozulduysa değiştirilmesi gerekir. Teknik Destek Servisi'nden veya özel mağazalardan 220-240V, E14 tabanlı, 25W ve sıcaklığa dayanıklı (T300 °C) yedek lamba alabilirsiniz. Yalnızca bu lambaları kullanınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı elektrik hattından ayırınız. Bağlantının tamamen kesik olduğundan emin olunuz.

1. Hasarları önlemek için soğumuş fırın içine bir mutfak bezi koyunuz.
2. Sola doğru çevirerek koruyucu camı çıkarınız.



3. Lambayı benzer tipte lambayla değiştiriniz.

4. Koruyucu camı tekrar takınız.

5. Mutfak bezini çıkarınız ve cihazı tekrar elektrik şebekesine bağlayınız.

Cam koruyucu

Hasarlı cam koruyucuları değiştirmek gerekmektedir. Cam koruyucular Teknik Destek Servisinden edinilebilir. Cihazın ürün numarasını ve fabrikasyon numarasını belirtiniz.

Müşteri Hizmetleri

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

E-numarası ve FD-numarası

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

| E-No. | FD-No. |
|-------|--------|
| | |

Müşteri Hizmetleri

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,** haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

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.

Atıkların çevreye duyarlı şekilde yok edilmesi

Ambalajı ekolojik biçimde atınız.




Bu cihazın Elektrikli ve Elektronik Cihazlara ait Atıklar Yönetmeliği WEEE 2002/96/CE'ye uygun olduğu tanımlanmıştır. Bu yönetmelik tüm Avrupa'da kullanılan cihazların yeniden kullanımı ve geri dönüşümü ile ilgili çerçeveyi belirtir.

Enerji tasarrufu

- Fırını yalnızca tarifinizde yazıyorsa ya da tablolarla belirtiliyorsa önceden ısıtınız.
- Fırınlama için koyu, siyah lakeli ya da cilalı pişirme tepsileri kullanınız. Sıcaklığı daha iyi emerler.
- Pişirme, fırınlama veya ızgara çevrimleri sırasında fırının kapağını kapalı tutunuz.

- Eğer birden fazla kek ya da pasta pişiriyorsanız bunları biri diğerinin üstünde olacak şekilde pişiriniz. Fırın hala sıcak olacaktır. Bu şekilde ikinci pastanın pişirme süresi kısacaktır. Biri diğerinin yanına olacak şekilde, aynı anda iki dikdörtgen tepsi de koyulabilir.
- Uzun süreli pişirmelerde fırını 10 dakika öncesinden kapatarak son kısımda fırının içinde kalan ısıdan faydalanabilirsiniz.

Sıcak hava eko fonksiyonu

Sıcak hava Eko  fonksiyonu ile belirli bir seviyede yemekler pişirilirken kayda değer bir enerji tasarrufu sağlanabilir. Pişirme, fırınlama ve kızartma çevrimleri ön ısıtma gerektirmez.

Bilgiler

- Enerji tasarrufu fonksiyonundan en yüksek verimle yararlanmak için yemek fırına fırın soğuk ve boş haldeyken sokulmalıdır.
- Kızartma çevrimi sırasında fırın kapağı yalnızca çok gerekliyse, örneğin yiyecekleri ters yüz etmek için açılmalıdır. "Tablolar ve öneriler" başlığı altında fırınlama ve fırında kızartma için pek çok öneri ve tavsiye bir araya getirilmiştir.

Tablo

Aşağıdaki tablo enerji tasarrufu fonksiyonu için en uygun yemeklerin bir seçimini gösterir. Burada her yemek için sıcaklık ayarları, aksesuarlar ve her yemek için uygun seviye gösterilmektedir.

Sıcaklık ve pişirme süresi uzunluğu yiyeceklerin miktarına, durumuna ve kalitesine göre değişiklik gösterebilir. Bu yüzden tabloda değerler yaklaşık aralıklarla gösterilmiştir. En düşük değerle başlanması önerilir. En düşük sıcaklık seçilerek fırında pişirme en eşit dağılımlı şekilde gerçekleşecektir. Beklenen sonuç alınmazsa, bir sonraki sefer daha yüksek bir sıcaklık seviyesi seçiniz.

Isıtma tipi =  Sıcak hava eko

| | Aksesuar | Yerleştirme seviyesi | Sıcaklık °C | Pişirme süresi, dakika |
|---|-------------------------------|----------------------|-------------|------------------------|
| Pastalar ve unlu | | | | |
| Pandispanya hamuru pastası, kolay | ızgara + dörtgen kalıp | 2 | 170-180 | 55-65 |
| Tereyağlı bisküvi | ızgara + dörtgen kalıp | 2 | 150-160 | 75-85 |
| Tart tabanı | düz fırın tepsisi | 3 | 180-200 | 30-45 |
| Meyveli turta, (örn. kirazlı) | metal portatif tepsi, Ø 26 cm | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Mayalı büyük kek | düz fırın tepsisi | 3 | 160-170 | 30-40 |
| Benekli bisküvi | ızgara + dörtgen kalıp | 2 | 160-170 | 100-110 |
| Saboya Halkaları | ızgara + kalıp | 2 | 150-160 | 85-95 |
| Su bisküvisi | ızgara + koyu emaye kalıp | 2 | 165-175 | 35-45 |
| Geleneksel İspanyol bisküvisi, 3 yumurta | ızgara + koyu emaye kalıp | 1 | 160-170 | 45-55 |
| Elmalı turta | derin universal tepsi | 3 | 170-180 | 65-75 |
| Pastalar ve kurabiyeler | düz fırın tepsisi | 3 | 130-140 | 20-30 |
| Ceviz üçgenleri | düz fırın tepsisi | 3 | 185-195 | 35-45 |
| Tereyağlı yuvarlak çörek (12 ünite) | düz fırın tepsisi | 3 | 170-180 | 20-25 |
| Rulo pasta | düz fırın tepsisi | 3 | 160-170 | 15-20 |
| Küçük kekler | düz fırın tepsisi | 3 | 150-160 | 30-40 |
| Yuvarlak kalıpta elmalı turta | metal kalıp, Ø 31 cm | 3 | 230-250 | 30-40 |
| Kişi | metal kalıp, Ø 31 cm | 3 | 200-220 | 55-65 |
| Meyveli Fransız keki | dikdörtgen kalıp | 2 | 180-200 | 50-60 |
| Kayıslı börekler | düz fırın tepsisi | 3 | 190-200 | 30-40 |
| Çikolata parçalı kurabiye | düz fırın tepsisi | 3 | 140-150 | 35-45 |
| Tereyağlı kurabiyeler | düz fırın tepsisi | 3 | 140-150 | 30-45 |
| Krema dolgulu çukur turtalar | derin universal tepsi | 3 | 210-220 | 40-50 |
| Burgu milföy | düz fırın tepsisi | 3 | 210-230 | 35-45 |
| Ekmek (1 kg) | düz fırın tepsisi | 3 | 200-210 | 55-65 |
| Etler | | | | |
| Piştirilmiş dana eti (1,5 kg kuşbaşı dana eti) | ızgara + kapalı kap | 2 | 200-210 | 110-120 |
| Dana fileto/ rozbif, az pişmiş (1 kg) | ızgara + açık kap | 2 | 240-250 | 35-45 |
| Dana fileto/ rozbif, orta pişmiş (1 kg) | ızgara + açık kap | 2 | 250-260 | 45-55 |
| Balıklar | | | | |
| Kızartma / fırında levrek (2 parça, her biri 350 g) | derin universal tepsi | 2 | 180-190 | 30-40 |
| Tuzda kızartma (2 parça, her biri 450 g) | düz fırın tepsisi | 3 | 180-190 | 40-50 |
| Berlam balığı (1 parça, 1 kg) | düz fırın tepsisi | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Alabalık (2 parça, her biri 300 g) | düz fırın tepsisi | 2 | 180-190 | 25-35 |
| Keler balığı (2 parça, her biri 400 g) | düz fırın tepsisi | 2 | 180-190 | 30-40 |
| Dondurulmuş piştirilmiş yemek | | | | |
| İnce hamurlu dondurulmuş pizza | ızgara | 2 | 210-220 | 15-20 |
| Kalın hamurlu pizza | ızgara | 2 | 180-190 | 25-35 |
| Fırınlama için kızarmış patates | düz fırın tepsisi | 3 | 210-220 | 20-30 |
| Tavuk kanadı | düz fırın tepsisi | 3 | 200-210 | 15-25 |
| Balık kroketler | düz fırın tepsisi | 3 | 210-220 | 20-30 |

| | Aksesuar | Yerleştirme seviyesi | Sıcaklık °C | Pişirme süresi, dakika |
|----------------------------------|-----------------------|----------------------|-------------|------------------------|
| Fırında ekmek | derin üniversal tepsi | 3 | 180-200 | 10-20 |
| Dolgulu minik kekler | düz fırın tepsisi | 3 | 180-190 | 15-25 |
| Dondurulmuş lazanya (450 g) | ızgara | 2 | 210-230 | 45-55 |
| Lazanya (2 parça her biri 450 g) | ızgara | 2 | 210-230 | 45-55 |
| Mozzarella çubukları | düz fırın tepsisi | 2 | 230-240 | 15-25 |
| Jalapeno | düz fırın tepsisi | 3 | 200-210 | 15-25 |
| Diğerleri | | | | |
| Patates graten | ızgara + açık kap | 2 | 155-165 | 75-85 |
| Taze lazanya | ızgara + açık kap | 2 | 175-180 | 50-60 |

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir


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


Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız. Aksesuarı ön ısıtma yapmadan önce yağlı kağıt ile kaplayınız.
- Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler, gıda maddelerinin durumuna ve kalitesine bağlıdır.
- Teslimatta yer alan aksesuarı kullanınız. Diğer aksesuarlar ile özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya konunun uzmanından temin edebilirsiniz. Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkartınız.
- Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

Pasta ve çörek


Belirli bir seviyede fırında pişirme

Kek pişirirken en iyi yöntem üst ve alt sıcaklığa  yerleştirmektir.

3D  Sıcak hava ile pişirileceklerse aksesuarların aşağıdaki yerleştirme seviyelerine takılması tavsiye edilmektedir:

- Kalıpta kek: 2. yerleştirme seviyesi
- Tepside kek: 3. yerleştirme seviyesi

Farklı seviyelerde fırınlama

3D  Sıcak hava modunu kullanınız.

2 seviyede fırınlama yapılır:

- Üniversal tepsi: 3. yerleştirme seviyesi
- Fırın tepsisi: 1. yerleştirme seviyesi

3 seviyede fırınlama yapılır:

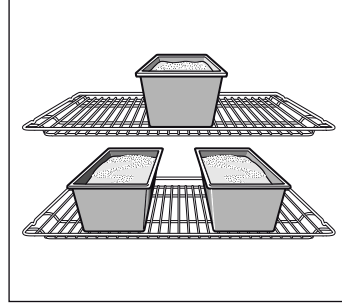
- Üniversal tepsi: 5. yerleştirme seviyesi
- Fırın tepsisi: 3. yerleştirme seviyesi

■ Fırın tepsisi: 1. yerleştirme seviyesi

Aynı anda fırına yerleştirilen tepsiler aynı anda hazır olmayabilirler.

Tablolarda yemeklerinizle ilgili birçok tavsiye bulabilirsiniz.

Aynı anda 3 dikdörtgen kalıp kullanılacaksa bunları ızgaraya resimde gösterildiği gibi yerleştiriniz.



Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

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

Tablolar

Tabloda her bir pasta veya tatlı türü için optimum ısıtma tipleri yer almaktadır. Fırındaki pişirme sıcaklığı ve süresi hamurun miktarına ve yoğunluğuna bağlıdır. Bu nedenle pişirme tablolarında daima zaman aralıkları bulunmaktadır. Daima en düşük olanı denenerek başlanmalıdır. Düşük olan sıcaklık ile daha eşit kızarma sağlanır. Gerekirse, sonraki denemede artırılabilir.

Fırına ön ısıtma yapılırsa pişirme süreleri 5 ila 10 dakika düşer.

Tablolara ek olarak fırında pişirme Öneirlerinde ilave bilgiler sunulmaktadır.

Belirli bir seviyede yalnızca bir kek pişirmek için kek kalıbını cilalı tepsiye yerleştiriniz.

| Kalıpta kek | Kalıp | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C olarak sıcaklık | Süre dakikada |
|--|---|----------------------|-------------|--------------------|---------------|
| Bisküvi hamuru pastası, kolay | Yuvarlak ortası delikli derin kek kalıbı/Dikdörtgen kalıp | 2 | ☉ | 160-180 | 60-75 |
| | 3 dikdörtgen kalıp | 3+1 | ☉ | 140-160 | 70-90 |
| Renkli hamurlu pasta, ince | Yuvarlak ortası delikli derin kek kalıbı/Dikdörtgen kalıp | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Turta tabanı, pandispanya hamuru | Tart kalıbı | 3 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| İnce meyve hamuru, pandispanya hamuru | Yuvarlak/kelepçeli kalıp | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Kurabiye tabanı, 2 çukur (ön ısıtılmalı) | Tart kalıbı | 2 | ☐ | 150-170 | 20-30 |
| Kurabiye tabanı, 6 çukur (ön ısıtılmalı) | Kelepçeli kalıp | 2 | ☐ | 150-170 | 40-50 |
| Köşeli pasta tabanı | Kelepçeli kalıp | 1 | ☐ | 180-200 | 25-35 |
| Meyve veya lor tartı, örgü tabanı* | Kelepçeli kalıp | 1 | ☐ | 160-180 | 70-90 |
| İsviçre kişi | Pizza tepsisi | 1 | ☐ | 220-240 | 35-45 |
| Ortası delik kuru pasta tepsisi | Ortası delik kalıp | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, hafif katmanlı ince taban (ön ısıtılmalı) | Pizza tepsisi | 1 | ☐ | 270 | 10-20 |
| Tuzlu pasta* | Kelepçeli kalıp | 1 | ☐ | 170-190 | 45-55 |

*Pastayı söndürülmüş ve kapatılmış fırında 20 dakika soğumaya bırakın.

| Tepside hazırlanmış pastalar | Aksesuarlar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C olarak sıcaklık | Süre dakikada |
|--|---------------------------------|----------------------|-------------|--------------------|---------------|
| Üstü kaplamalı pandispanya hamuru | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 160-170 | 30-40 |
| Şurup, meyve kaplı pandispanya hamuru | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 140-160 | 40-50 |
| Kuru şekilde kaplanmış mayalı hamur | Üniversal tepsi | 3 | ☐ | 170-180 | 25-35 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Şurup, meyve kaplı mayalı hamur | Üniversal tepsi | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 150-160 | 50-60 |
| Üstü kaplamalı turta | Üniversal tepsi | 1 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| Şurup, meyve kaplı pasta | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| İsviçre kişi | Üniversal tepsi | 1 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Rulo şeklinde pasta (ön ısıtılmalı) | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| 500 g un içeren örgü şeklinde mayalı çörek | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| 500 g un içeren poğaç | Üniversal tepsi | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| 1 kg un içeren poğaç | Üniversal tepsi | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| Milföy hamuru, tatlı | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 200-220 | 25-35 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 180-200 | 40-50 |
| Alevli turta (ön ısıtılmalı) | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 270 | 15-20 |
| Börek | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 190-200 | 40-55 |

| Küçük pastalar | Aksesuarlar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C olarak sıcaklık | Süre dakikada |
|----------------------------|-----------------------------------|----------------------|-------------|--------------------|---------------|
| Pastalar ve kurabiyeler | Üniversal tepsi | 3 | ☉ | 140-160 | 15-25 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 fırın tepsisi + üniversal tepsi | 5+3+1 | ☉ | 130-150 | 25-40 |
| Kuru pasta (ön ısıtılmalı) | Üniversal tepsi | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Üniversal tepsi | 3 | ☉ | 140-150 | 20-30 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 140-150 | 25-35 |
| | 2 fırın tepsisi + üniversal tepsi | 5+3+1 | ☉ | 140-150 | 25-35 |

| Küçük pastalar | Aksesuarlar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C olarak sıcaklık | Süre dakikada |
|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------|-------------|--------------------|---------------|
| Bademliler | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ☒ | 110-120 | 35-45 |
| | 2 fırın tepsisi + üniversal tepsi | 5+3+1 | ☒ | 110-120 | 35-45 |
| Bezeler | Üniversal tepsi | 3 | ☒ | 80-100 | 100-150 |
| Tartaletler | Izgara tepsi-tartalet kalıbı | 3 | ☐ | 180-200 | 20-25 |
| | 2 adet ızgara tepsi-tartalet kalıbı | 3+1 | ☒ | 160-180 | 25-30 |
| Kek | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Milföy hamuru | Üniversal tepsi | 3 | ☒ | 190-200 | 25-35 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ☒ | 190-200 | 30-40 |
| | 2 fırın tepsisi + üniversal tepsi | 5+3+1 | ☒ | 170-180 | 35-45 |
| Mayalı hamurlu pastane ürünleri | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 190-210 | 20-30 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ☒ | 160-180 | 25-35 |

Ekmek ve sandviç ekmeği

Aksi belirtilmedikçe ekmeği hazırlamak için fırını önceden ısıtınız.


Sıcak fırına hiçbir zaman su atmayınız.

| Ekmek ve sandviç ekmeği | Aksesuarlar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi | °C olarak sıcaklık | Süre dakikada |
|---|-----------------|----------------------|-------------|---------------------------------|---------------|
| 1,2 kg un içeren mayalı ekmeği | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| 1,2 kg un içeren mayalanmış hamurdan yapılan ekmeği | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Ekmek pastası | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 270 | 15-20 |
| Sandviç ekmeği (ön ısıtmasız) | Üniversal tepsi | 3 | ☐ | 200 | 20-30 |
| Mayalanmış, tatlı hamurdan sandviç ekmeği | Üniversal tepsi | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | | | | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 |

Fırınlama için pratik öneri ve tavsiyeler

| | |
|---|---|
| Kendi tarifinizi kullanmak istiyorsanız. | Pişirme tablosunda belirtilen ürünlerden benzer olana göre ayarlayabilirsiniz. |
| Pasta ya da hamurun piştiğinden emin olma yolu. | Tarifte belirtilen fırınlama süresinin dolmasına 10 dakika kala tahta bir çubuk ile pastanın üst kısmını deliniz. Çubuk hamurdan temiz olarak çıkarsa pastanız pişmiş demektir. |
| Turta dibe çöktü. | Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanınız ya da fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilen hamuru çırpma süresini dikkate alınız. |
| Turta orta kısmında iyi kabardı ama kenarlara doğru giderek alçalıyor. | Tepsiyi yağlamayınız. Pasta bittikten sonra bir bıçak yardımı ile dikkatlice tepsi-den çıkarınız. |
| Pasta üstü aşırı kızarmış olarak çıktı. | Pastayı fırında alt bir seviyeye yerleştiriniz, fırını en düşük sıcaklığa getiriniz ve biraz daha pişmesi için bırakınız. |
| Pasta çok kuru olarak çıktı. | Henüz pişen pastayı bir çubuk ile çeşitli yerlerinden deliniz. Bu deliklerden bir kaç damla meyve suyu ya da alkolü içecek damlatınız. Bir dahaki sefere fırın sıcaklığını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve fırınlama süresini azaltınız. |
| Ekmek ya da pasta (örneğin peynirli turta) dışarıdan güzel görünüyor ama iç kısmı tam pişmemiş (bazı kısımları yaş ve nemli). | Bir dahaki sefere daha az sıvı koyunuz ve ürünün fırında daha düşük sıcaklıkta biraz daha kalmasını sağlayınız. Şuruplu pastalarda öncelikle tabanını fırınlayınız. Daha sonra garnitürü koymadan önce pastanın tabanına dövülmüş badem ya da rendelenmiş ekmeği serpiniz. Tarifte verilen içindekiler kısmına ve pişirme süresine bakınız. |
| Pastalar düzensiz bir şekilde kızardı. | Daha düşük bir sıcaklık seçiniz; pastalar daha homojen olacaktır. En narin pastaları alt ve üst sıcaklıkta ☐ bir seviyede pişiriniz. Kullanılan pişirme kağıdı da hava dolaşımını etkileyebilir. Kağıdı daima tepsinin ebadında kesiniz. |
| Meyveli pastanın alt kısmı fazla açık renkte. | Bir sonraki sefer pastayı bir alt seviyeye yerleştiriniz. |
| Meyvenin suyu çıkıyor. | Bir sonraki sefer, varsa üniversal tepsi kullanınız. |
| Mayayla yapılan küçük pastalar fırınlama sırasında birbirine yapışabilir. | Birbirleri arasında 2 cm boşluk bırakmaya çalışınız. Böylece kabarmaları ve her yandan kızarmaları için yeterli boşluğa sahip olurlar. |

Çeşitli seviyelerde pişirildi. Üstteki tepsideki pas-talar alttakine kıyasla daha koyu renkteler.

Farklı seviyelerde pişirmek için daima 3D  sıcak havayı kullanınız. Aynı anda pişmesi için bir kaç tepsi koymuş olmanız bunların aynı anda pişeceği anlamına gelmez.

Şuruplu kekler pişirmek su yoğunlaşmasına neden oluyor.

Pişirme ile su buharı oluşabilir. Bu buharın bir kısmı fırın kapağındaki kelepçeden dışarı çıkar ve kumandaların bulunduğu panel ya da fırının yanında bulunan mobilyaların üzerinde su damlaları olarak yoğunlaşır. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar

Sıcağa dayanıklı bir kap kullanılabilir. Büyük boyutlu pişirmelerde cilalı tepsi de kullanılabilir.

En uygunu cam kap kullanmaktır. Tencerenin kapağının iyi oturup kapandığını kontrol ediniz.

Cilalı tepsi kullanılması durumunda daha fazla sıvı eklenmelidir.

Paslanmaz çelik tencere kullanılırsa et fazla kızarmayacaktır ve hatta az pişmiş kalabilir. Bu durumda pişirme süresini uzatınız.

Tablolarda belirtilen veriler:

Kapaksız kap = açık

Kapaklı kap = kapalı

Kabı daima ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Sıcak cam kaplar, kuru bir mutfak bezinin üzerine koyulmalıdır. Destek zemini nemli ya da ıslak olduğunda cam levha kırılabilir.

Kızartmak

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

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

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

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

Izgarada pişirme

Izgarada pişirmeyi daima fırın kapağı kapalı halde gerçekleştiriniz.

Izgarada pişirme için, ürünü fırının içine koymadan önce 3 dakika kadar ön ısıtma yapınız.

Parçaları doğrudan ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Yalnızca bir parça hazırlanacaksa ızgaranın ortasına yerleştirilmesi halinde daha iyi pişecektir.

Cilalı tepsiyi 1. yerleştirme seviyesine yerleştiriniz. Böylece et suyu toplanacak ve fırın daha temiz kalacaktır.

Fırın tepsisini veya üniversal tepsiyi 4 veya 5. yerleştirme seviyelerine koymayınız. Kuvvetli ısı nedeniyle deforme olabilir ve çıkarırken fırın içine zarar verebilir.

Olabilirdiğince aynı kalınlıkta parçalar alınız. Bu şekilde homojen kızarırlar ve sulu kalırlar. Izgarada pişirdikten sonra filetoları tuzlayınız.

¾ pişirme süresi geçtikten sonra parçaları çeviriniz.

















Izgara rezistansı otomatik olarak bağlanıp kesilir. Bu normaldir. Frekans programlanan ızgara seviyesine göre değişecektir.

Et

Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

Kızartma piştikten sonra, kapatılmış ve kapağı kapalı tutulan fırının içinde 10 dakika daha bekletilmelidir. Böylece et suyunun daha iyi dağılması sağlanır.

Rozbifi piştikten sonra alüminyum folyoya sarınız ve 10 dakika bekletiniz.

| Et | Ağırlık | Aksesuarlar ve kaplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi | °C olarak sıcaklık, ızgara seviyesi | Süre dakikada |
|--------------------------------------|---------|--------------------------|----------------------|---|-------------------------------------|---------------|
| Dana eti | | | | | | |
| Dana yahni | 1,0 kg | kapalı | 2 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Dana fileto, orta pişmiş | 1,0 kg | açık | 2 |  | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Rozbif, orta pişmiş | 1,0 kg | açık | 1 |  | 220-240 | 60 |
| Biftek, 3 cm kalınlıkta, orta pişmiş | | Izgara + üniversal tepsi | 5+1 |  | 3 | 15 |
| Dana eti | | | | | | |
| Piştirilmiş dana eti | 1,0 kg | açık | 2 |  | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 150 |
| Dana budu | 1,5 kg | açık | 2 |  | 210-230 | 140 |
| Kuzu eti | | | | | | |
| Kemikli kuzu sırtı | 1,5 kg | açık | 2 |  | 190-210 | 60 |
| Kemiksiz kuzu budu, orta pişmiş | 1,5 kg | açık | 1 |  | 160-180 | 120 |
| Av eti | | | | | | |
| Kemikli geyik antrikot | 1,5 kg | açık | 2 |  | 200-220 | 50 |
| Kemiksiz geyik budu | 1,5 kg | kapalı | 2 |  | 210-230 | 100 |
| Yaban domuzu | 1,5 kg | kapalı | 2 |  | 180-200 | 140 |

| Et | Ağırlık | Aksesuarlar ve kaplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi | °C olarak sıcaklık, ızgara seviyesi | Süre dakikada |
|-------------------|-------------|--------------------------|----------------------|-------------|-------------------------------------|---------------|
| Geyik | 1,5 kg | kapalı | 2 | ☐ | 180-200 | 130 |
| Tavşan | 2,0 kg | kapalı | 2 | ☐ | 220-240 | 60 |
| Kıyma | | | | | | |
| Piştirilmiş kıyma | 500 g etten | açık | 1 | ☒ | 180-200 | 80 |
| Sosis | | | | | | |
| Sosis | | Izgara + üniversal tepsi | 4+1 | ☐ | 3 | 15 |

Kümes hayvanları

Tablodaki ağırlıklar doldurulmamış ve ızgarada piştirilmeye hazır kümes hayvanları içindir.

Bütün kümes hayvanlarını birinci ızgaraya, göğüsleri aşağı bakacak şekilde yerleştiriniz. 2/3 süre geçtikten sonra çeviriniz.

Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra ızgara parçalarının, hindi bifteklerinin veya hindi göğsünün arkasını çeviriniz. 2/3 süre sonra kümes hayvanı parçalarını ters çeviriniz.

Ördek veya kaz piştirirken yağlarının çıkması için kanatlarının altından deliniz.

Piştirme süresinin az çok sonuna doğru margarin, tuzlu su veya portakal suyu sürerseniz kümes hayvanları daha kızarmış ve gevrek olur.

Doğrudan ızgaranın üzerinde ızgara (gril) yapılacaksa cilalı tepsiyi 1. yerleştirme seviyesine yerleştiriniz.

| Kuş | Ağırlık | Aksesuarlar ve kaplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi. | °C olarak sıcaklık, ızgara seviyesi | Süre dakikada |
|---------------------|--------------------|-----------------------|----------------------|--------------|-------------------------------------|---------------|
| Tavuk, bütün | 1,2 kg | Izgara | 2 | ☒ | 220-240 | 60-70 |
| Besili tavuk, bütün | 1,6 kg | Izgara | 2 | ☒ | 210-230 | 80-90 |
| Tavuk, yarım yarım | 500 g'lık parçalar | Izgara | 2 | ☒ | 220-240 | 40-50 |
| Tavuk parçaları | 150 g'lık parçalar | Izgara | 3 | ☒ | 210-230 | 30-40 |
| Tavuk parçaları | 300 g'lık parçalar | Izgara | 3 | ☒ | 210-230 | 35-45 |
| Tavuk göğsü | 200 g'lık parçalar | Izgara | 3 | ☐ | 3 | 30-40 |
| Ördek, bütün | 2,0 kg | Izgara | 2 | ☒ | 190-210 | 100-110 |
| Ördek göğsü | 300 g'lık parçalar | Izgara | 3 | ☒ | 240-260 | 30-40 |
| Kaz, bütün | 3,5-4,0 kg | Izgara | 2 | ☒ | 170-190 | 120-140 |
| Kaz budu | 400 g'lık parçalar | Izgara | 3 | ☒ | 220-240 | 40-50 |
| Küçük hindi, bütün | 3,0 kg | Izgara | 2 | ☒ | 180-200 | 80-100 |
| Rulo hindi eti | 1,5 kg | açık | 1 | ☒ | 200-220 | 110-130 |
| Hindi göğsü | 1,0 kg | kapalı | 2 | ☐ | 180-200 | 90 |
| Hindi kalça | 1,0 kg | Izgara | 2 | ☒ | 180-200 | 90-100 |

Balık

2/3 süre geçtikten sonra balık parçalarını çeviriniz.

Bütün balıkları çevirmeyi unutmayınız. Bütün balığı, sırt yüzgeci yukarı bakacak şekilde yüzme pozisyonunda fırına koyunuz.

Balığın sabit durması ve karın kısmının pişmesi için, kesilmiş bir patates veya fırınlamaya uygun, küçük bir kap koyunuz.

Fırında balık filetoları piştirilecekse, kızarması için birkaç çorba kaşığı sıvı ekleyiniz.

Doğrudan ızgaranın üzerinde ızgara (gril) yapılacaksa cilalı tepsiyi 1. yerleştirme seviyesine yerleştiriniz.

| Balık | Ağırlık | Aksesuarlar ve kaplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi. | °C olarak sıcaklık, ızgara seviyesi | Süre dakikada |
|----------------------------|----------------|-----------------------|----------------------|--------------|-------------------------------------|---------------|
| Balık, bütün | yaklaşık 300 g | Izgara | 2 | ☐ | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Izgara | 2 | ☒ | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Izgara | 2 | ☒ | 190-210 | 60-70 |
| | 2,0 kg | kapalı | 2 | ☐ | 190-210 | 70-80 |
| Balık karnı, 3 cm kalınlık | | Izgara | 3 | ☐ | 2 | 20-25 |
| Balık fileto | | kapalı | 2 | ☐ | 210-230 | 25-30 |

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

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

Graten, sufle, tost

Kabı daima ızgaranın üstüne yerleştiriniz.

Kap olmadan doğrudan ızgara üzerinde pişirmek için cilalı tepsiyi 1. yerleştirme seviyesine yerleştiriniz. Bu şekilde fırın daha temiz kalacaktır.

Graten kıvamı kabın boyutuna ve graten yüksekliğine bağlı olacaktır. Tabloda görünen değerler yalnızca bilgilendirme amaçlıdır.

| Tabak | Aksesuarlar ve kaplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi | °C olarak sıcaklık, ızgara seviyesi | Süre dakikada |
|---|---------------------------|----------------------|-------------|-------------------------------------|---------------|
| Gratenler | | | | | |
| Graten, tatlı | Gratenleme için tepsi | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Sufle | Gratenleme için tepsi | 2 | | 180-200 | 35-45 |
| | Porsiyonluk kalıplar | 2 | | 200-220 | 25-30 |
| Makarna graten | Gratenleme için tepsi | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Lazanya | Gratenleme için tepsi | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Graten | | | | | |
| Çiğ malzemeden yapılan patates graten, maks. 4 cm yükseklik | Gratenleme için bir kalıp | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 gratenleme kalıbı | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Tostlar | | | | | |
| 4 adet, graten | Izgara + üniversal tepsi | 3+1 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 adet, graten | Izgara + üniversal tepsi | 3+1 | | 160-170 | 15-20 |

Hazır ürünler

Ambalaj üzerindeki üretici talimatlarını göz önüne alınız.

Aksesuarları pişirme kağıdı ile örterken bu kağıdın yüksek sıcaklıklar için uygun olduğundan emin olunuz. Kağıdın boyutunu hazırlanacak yemek boyutuna uygun hale getiriniz.

Elde edilen sonuç doğrudan yiyecek türüne bağlı olacaktır. Çiğ ürünlerde düzensizlik veya renk farkları görülebilir.

| Tabak | Aksesuarlar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C olarak sıcaklık | Süre dakikada |
|---------------------------------|--------------------------|----------------------|-------------|--------------------|---------------|
| Pizza, derin dondurulmuş | | | | | |
| İnce tabanlı pizza | Üniversal tepsi | 2 | | 200-220 | 15-25 |
| | Üniversal tepsi + ızgara | 3+1 | | 180-200 | 25-35 |
| Kalın tabanlı pizza | Üniversal tepsi | 2 | | 170-190 | 30-40 |
| | Üniversal tepsi + ızgara | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Pizza-baget | Üniversal tepsi | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Minipizza | Üniversal tepsi | 3 | | 190-210 | 10-20 |

| Tabak | Aksesuarlar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C olarak sıcaklık | Süre dakikada |
|---|---------------------------------|----------------------|-------------|--------------------|---------------|
| Pizza, dondurulmuş | | | | | |
| Pizza (ön ısıtmalı) | Üniversal tepsi | 1 | ☉ | 180-200 | 10-15 |
| Patates ürünleri, derin dondurulmuş | | | | | |
| Patates kızartması | Üniversal tepsi | 3 | ☉ | 190-210 | 20-30 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 190-200 | 35-45 |
| Kroketter | Üniversal tepsi | 3 | ☉ | 190-210 | 20-25 |
| Patatesli krepler, kumpirler | Üniversal tepsi | 3 | ☉ | 200-220 | 15-25 |
| Hamur işleri, derin dondurulmuş | | | | | |
| Sandviç ekmekleri, bagetler | Üniversal tepsi | 3 | ☉ | 180-200 | 10-20 |
| Alman ekmeği Brezel (ekmek hamuru) | Üniversal tepsi | 3 | ☉ | 200-220 | 10-20 |
| Hamur işi ürünler, önceden fırınlanmış | | | | | |
| Sandviç ekmekleri, bagetler | Üniversal tepsi | 2 | ☐ | 190-210 | 10-20 |
| | Üniversal tepsi + ızgara | 3+1 | ☉ | 160-180 | 20-25 |
| Kızartmalar, derin dondurulmuş | | | | | |
| Balık kroketter | Üniversal tepsi | 2 | ☉ | 220-240 | 10-20 |
| Tavuk kroketter, nuggetlar | Üniversal tepsi | 3 | ☉ | 200-220 | 15-25 |
| Milföy hamuru, derin dondurulmuş | | | | | |
| Milföy hamuru | Üniversal tepsi | 3 | ☉ | 190-210 | 30-35 |

Özel yemekler

Düşük sıcaklıklarda iyi kaymaklı yoğurt ve gözenekli bir mayalı hamur kıvamı elde edilir.

Önce fırının içinden aksesuarları ve sol ve sağ ızgara ya da rayları çıkarınız.

Yoğurt hazırlama

- 1 litre sütü kaynatın (% 3,5 katı yağ) ve 40 °C'ye gelene kadar soğumaya bırakınız.
- 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığında) karıştırınız.

3. Kaselere veya kavanozlara dökün ve şeffaf folyoyla kapatınız.

4. Fırının içini belirtildiği şekilde önceden ısıtınız.

5. Daha sonra, kaseleri veya kavanozları fırının iç tabanına yerleştirin ve belirtildiği şekilde hazırlayınız.

Mayalı hamuru kabarmaya bırakınız

- Mayalı hamuru her zamanki gibi hazırlayınız. Hamuru ısıya dayanıklı, seramik bir kaba dökün ve kapağını kapatınız.
- Fırının içini belirtildiği şekilde önceden ısıtınız.
- Cihazı kapatın ve kapandıktan sonra hamuru fırının içinde kabarmaya bırakınız

| Tabak | Kaplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi | Sıcaklık | Süre |
|-----------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|-------------|---|-------------------------|
| Yoğurt | Kaseleri veya kavanozları | fırın içi tabanına yerleştiriniz. | ☉ | 50 °C'de ön ısıtma yapınız 50 °C | 5 dak. 8 sa. |
| Mayalı hamuru kabarmaya bırakınız | Isıya dayanıklı bir kaba | fırın içi tabanına yerleştiriniz. | ☉ | 50 °C'de ön ısıtma yapınız cihaz kapandığında mayalı hamuru fırının içine koyunuz. | 5-10 dak. 20-30 dak. |

Buz çözme

Buz çözme süresi besinlerin türüne ve miktarına göre değişir.

Ambalaj üzerindeki üretici talimatlarını göz önüne alınız.

Dondurulmuş gıdaları paketinden çıkararak ızgara üzerinde uygun bir kaba yerleştiriniz.

Kümes hayvanını göğüs kısmı aşağı gelecek şekilde bir tabağa yerleştiriniz.

Bilgi: Fırın aydınlatma lambası 60 °C sıcaklığa ulaşana kadar yanmaz. Böylece optimum tam ayarlama sağlanır.

| Tabak | Aksesuarlar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi | Sıcaklık |
|--|-------------|----------------------|-------------|----------|
| Tatlı dondurulmuş ürünler Örn. kremalı turtalar, tereyağlı kremalı turtalar, çikolata veya şeker kaplamalı turtalar, meyveler, vs. | Izgara | 1 | ☉ | 30 °C |
| Diğer dondurulmuş ürünler Tavuk, sucuk ve et, ekmekek ve tost ekmekleri, kekler ve diğer pastane ürünleri | Izgara | 1 | ☉ | 50 °C |

Kurutulması

Yalnızca mükemmel durumdaki meyve sebzelere uygulayınız ve daima yıkayınız.

Suyun iyice akmasını sağlayınız ve tamamen kurulayınız.

Üniversal tepsiyi 3 yerleştirme seviyesine ve ızgarayı 1 yerleştirme seviyesine yerleştiriniz.

Üniversal tepsiyi ve ızgarayı pişirme kağıdı ya da parşömen kağıdı ile kaplayınız.

| Tabak | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi | °C olarak sıcaklık | Pişirme süresi, saat |
|---------------------------------------|----------------------|-------------|--------------------|----------------------|
| 600 g dilimlenmiş elma | 1+3 | ☉ | 80 | yaklaşık 5 sa |
| 800 g küçük parçalara doğranmış armut | 1+3 | ☉ | 80 | yaklaşık 8 sa |
| 1,5 kg erik | 1+3 | ☉ | 80 | yaklaşık 8-10 sa |
| 200 g temizlenmiş aromatik otlar | 1+3 | ☉ | 80 | yaklaşık 1½ sa |

Bilgi: Eğer sebze ya da meyveler çok fazla su ya da şurup içeriyorsa bir kaç kez döndürmek gerekecektir. Kurutulduktan sonra hemen kağıttan çıkarınız.

Marmelat pişirme

Pişirme için kavanozlar ve elastik halkalar temiz ve iyi durumda olmalıdır. Olabildiğince aynı boyutta kavanoz kullanınız. Tablodaki değerler bir litrelik yuvarlak kavanozlar içindir.

Dikkat!

Daha büyük ebat ve yükseklikteki kavanozları kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Yalnızca iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. Hepsini iyice yıkayınız.

Tablolardaki süreler bilgi verme amaçlı değerlerdir. Ortam sıcaklığına, kavanoz sayısına, kavanoz içeriğinin miktarı ve sıcaklığına göre değişiklik gösterebilirler. Cihazı kapatmadan önce kavanozların içinde köpüklenme oluştuğundan emin olunuz.

Hazırlama

1. Meyve ya da sebzeyi kavanozlara ağzına kadar doldurmadan dökünüz.
2. Kavanozların ağzını temizleyiniz; temiz olmaları gerekmektedir.
3. Her bir kavanoza ıslak lastik halka ve kapak takınız.

4. Kavanozların mandallarını kapatınız.

Fırının içine bir seferde altıdan fazla kavanoz koymayınız.

Programlama

1. Üniversal tepsiyi 2 yerleştirme seviyesine yerleştiriniz. Kavanozları birbirlerine değmeyecek şekilde tepsiye yerleştiriniz.
2. Üniversal tepsiye ½ litre sıcak su dökünüz (yaklaşık 80 °C).
3. Fırın kapağını kapatınız.
4. Fonksiyon kumandasını alt sıcaklık konumuna getiriniz.
5. Sıcaklığı 170 ile 180 °C arasına ayarlayınız.

Marmelat pişirme

Yaklaşık 40 - 50 dakika sonunda kısa aralıklarla köpüklenme oluşmaya başlar. Fırını kapatınız.

25 - 35 dakika sonunda kavanozları fırından çıkarınız (bu sürede kalan ısıdan yararlanılır). Fırın içinde soğumak üzere daha uzun süre bırakılırsa, marmelatın asitlenmesine neden olan mikroplar oluşabilir.

| Bir litre kapasiteli kavanozlarda meyve | köpüklenmenin oluşmasından sonra | Kalan ısı |
|---|----------------------------------|--------------------|
| Elma, üzüm, çilek | Kapatılması | yaklaşık 25 dakika |
| Kiraz, şeftali, kayısı, üzüm | Kapatılması | yaklaşık 30 dakika |
| Elma, armut, erik püresi | Kapatılması | yaklaşık 35 dakika |

Sebze pişirme

Kavanozlarda küçük köpükler oluşur oluşmaz sıcaklığı tekrar yaklaşık 120 - 140 °C'ye ayarlayınız. Sebze türüne göre yaklaşık 35 - 70 dakika. Bu süre sonunda fırını kapatınız ve kalan ısıdan faydalanınız.

| Bir litre kapasiteli kavanozlarda soğuk pişirmeli sebzeler | Köpüklenme oluşmasından sonra | Kalan ısı |
|--|-------------------------------|--------------------|
| Biberler | - | yaklaşık 35 dakika |
| Kırmızı pancar | yaklaşık 35 dakika | yaklaşık 30 dakika |
| Brüksel lahanası | yaklaşık 45 dakika | yaklaşık 30 dakika |
| Fasulye, lahana, kırmızı lahana | yaklaşık 60 dakika | yaklaşık 30 dakika |
| Bezelye | yaklaşık 70 dakika | yaklaşık 30 dakika |

Kavanozların fırından çıkartılması

Pişirme tamamlandığında kavanozları fırının içinden çıkarınız.

Dikkat!

Sıcak kavanozları soğuk veya nemli yüzeyler üzerine koymayınız. Kavanozlar patlayabilir.

Besinlerdeki akrilamid

Akrilamid, özellikle yüksek sıcaklıklarda hazırlanan tahıl ve patates ürünlerinde, örn. patates kızartmasında, tostlarda, sandviç ekmeklerinde, ekmeklerde ve unlu mamullerde (kuru pastalar, baharatlı kurabiyeler, yılbaşı kurabiyeleri) üretilir.

Akrilamid içeriği düşük besin hazırlama önerileri

| Genel | ■ Pişirme süresini olabildiğince sınırlı tutunuz. ■ Yiyecekleri aşırı kızartmadan kavurunuz. ■ Geniş ve kalın yiyecekler düşük miktarda akrilamid içerir. |
|----------------------------|---|
| Fırlama | Maks. 200 °C üst ve alt sıcaklıkla 3D sıcak hava ile maks. 180 °C'de. |
| Pastalar ve kurabiyeler | Maks. 190 °C üst ve alt sıcaklıkla. 3D sıcak hava ile maks. 170 °C'de. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır. |
| Fırında patates kızartması | Tepsiye yalnızca bir kat ve eşit şekilde yayınız. 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.

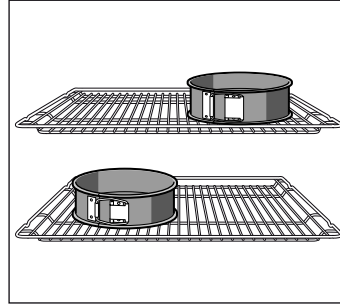
Fırlama

2 seviyede fırlama yapılıır:
Üniversal derin tepsiyi daima üst seviyeye ve düz fırın tepsisini alt seviyeye yerleştiriniz.

3 seviyede fırlama yapılıır:
Üst seviyeye her zaman derin üniversal tepsiyi yerleştiriniz.

Tereyağlı kurabiyeler:
Aynı anda fırına yerleştirilen tepsiler aynı anda hazır olmayabilirler.

Kaplanmış elma pastası 1. seviyede:
Sökülebilir koyu kalıpları birbirlerine değmeden yerleştiriniz.
Kaplanmış elmalı turta 2. seviyede:
Sökülebilir kalıpları üst üste yerleştiriniz.





Emaye sökülebilir kalıplarda kekler:
Üst ve alt sıcaklıkta □ 1. seviyede pişiriniz. Izgara yerine üniversal tepsi kullanınız ve sökülebilir kalıpları üste yerleştiriniz.

| Tabak | Aksesuarlar ve kalıplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C olarak sıcaklık | Dakika olarak süre |
|--------------------------------------|-----------------------------------|----------------------|-------------|--------------------|--------------------|
| Tereyağlı kurabiyeler (ön ısıtmalı*) | Üniversal tepsi | 3 | □ | 150-160 | 20-30 |
| | Üniversal tepsi | 3 | ⊗ | 140-150 | 20-30 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ⊗ | 140-150 | 25-35 |
| | 2 fırın tepsisi + üniversal tepsi | 5+3+1 | ⊗ | 140-150 | 25-35 |
| Pasta dilimleri (ön ısıtmalı*) | Üniversal tepsi | 3 | □ | 150-170 | 20-30 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ⊗ | 140-160 | 25-35 |
| | Üniversal tepsi | 3 | ⊗ | 150-160 | 25-30 |
| | 2 fırın tepsisi + üniversal tepsi | 5+3+1 | ⊗ | 140-150 | 25-30 |
| Su bisküvisi (ön ısıtmalı*) | Izgarada kelepçeli kalıp | 2 | □ | 170-180 | 30-40 |
| Su bisküvisi | Izgarada kelepçeli kalıp | 2 | ⊗ | 165-175 | 35-45 |
| Mayalı büyük pasta | Üniversal tepsi | 3 | □ | 160-180 | 30-40 |
| | Üniversal tepsi | 3 | ⊗ | 150-170 | 30-45 |
| | Üniversal tepsi + fırın tepsisi | 3+1 | ⊗ | 160-170 | 30-40 |

* Fırının ön ısıtmasında hızlı ısıtmayı kullanmayınız

İlave ızgaralar ve fırın tepsileri yetkili mağazalardan opsiyonel aksesuar olarak temin edilebilir.



| Tabak | Aksesuarlar ve kalıplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C olarak sıcaklık | Dakika olarak süre |
|------------------|---|----------------------|---|--------------------|--------------------|
| Elma kaplı pasta | Izgara + 2 sökülebilir kalıp Ø 20 cm. | 1 |  | 190-210 | 70-90 |
| | 2 ızgara + 2 sökülebilir kalıp Ø 20 cm. | 3+1 |  | 170-190 | 60-80 |

* Fırının ön ısıtmasında hızlı ısıtmayı kullanmayınız

İlave ızgaralar ve fırın tepsileri yetkili mağazalardan opsiyonel aksesuar olarak temin edilebilir.

Izgarada pişirme

Yiyecekler doğrudan ızgaraya yerleştirilecekse, cilalı tepsiyi 1. yerleştirme seviyesine sokunuz. Bu şekilde et suyu toplanır ve fırın daha temiz kalır.

| Tabak | Aksesuarlar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi | Izgara seviyesi | Dakika olarak süre |
|---|-----------------------|----------------------|---|-----------------|--------------------|
| Ekmek kızartma (önceden 10 dak. ısıtınız) | Izgara | 5 |  | 3 | 1/2-2 |
| Etlü hamburger 12 adet * (ön ısıtmasız) | Izgara + cilalı tepsi | 4+1 |  | 3 | 25-30 |

* 2/3 süre geçtikten sonra çeviriniz.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000794618 06 950525