

SIEMENS



Ocaklı fırın

HA744.40

siemens-home.com/welcome

tr Kullanma kılavuzu

Register
your
product
online

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	4
Hasar nedenleri	6
Genel bakış	6
Fırındaki hasarlar	6
Taban çekmecesindeki hasarlar	6
Kurulması ve elektriğe bağlanması	7
Tesisatçı için	7
Cihazı düz bir yüzeye yerleştiriniz.....	7
Yeni cihazınız	7
Genel bakış.....	7
Pişirme bölümü	8
Kumanda bölümü	8
Pişirme alanı	9
Aksesuarınız	9
Aksesuarların yerleştirilmesi	9
Özel aksesuar.....	10
Müşteri hizmetleri bölümü.....	11
İlk kullanımdan önce	11
Saatin ayarlanması	11
Fırının ısıtılması	11
Aksesuarın temizlenmesi.....	11
Pişirme bölümünün ayarlanması	11
Şu şekilde ayarlanır.....	11
Büyük iki halkalı ocak ve kızartma alanı	11
Pişirme tablosu.....	11
Fırının programlanması	13
Isıtma türü ve sıcaklık.....	13
Hızlı ısıtma	13
Zaman fonksiyonlarının ayarlanması	13
Çalar saat	13
Süre	14
Bitiş zamanı.....	14
Saat	15
Çocuk emniyeti	15
Temel ayarların değiştirilmesi	15
Bakım ve Temizlik	16
Temizlik malzemeleri	16
Temizlemeden önce	17
Rafları askıdan çıkartma ve takma	18
Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi	18
Kapak camlarının sökülmesi ve takılması	19
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	19
Arıza tablosu	19
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz	20
Cam kapak.....	20
Müşteri Hizmetleri	20
E-numarası ve FD-numarası.....	20
Enerji ve çevre için öneriler	21
Fırında enerji tasarrufu	21
Pişirme bölümünde enerji tasarrufu	21
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	21
Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir	21
Pasta ve çörek.....	21
Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları	23
Et, kümes hayvanı, balık.....	24
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler.....	26

Sufleler, Gratenler, Tostlar.....	26
Hazır ürünler	27
Özel yemekler.....	28
Buz çözme	28
Kurutma	28
Konserveleme.....	28
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	29
Test yemekleri	30
Pişirme	30
Izgara	30

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 kılavuzunu muhafaza ediniz.

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, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihazın harici bir alarm saatiyle veya uzaktan kumandayla çalıştırılması öngörülmemiştir.

Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyeri kullanmayınız. Bunlar kazalara sebep olabilir.

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 nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri 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.
- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesneleri kesinlikle (örneğin spreylere, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.
- Alt çekmecenin yüzeyleri sıcak olabilir. Alt çekmece içerisinde sadece fırın aksesuarlarını saklayınız. Asla alev alabilen ve yanıcı nesneleri alt çekmece içinde saklamayınız.

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.

- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Ocak ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

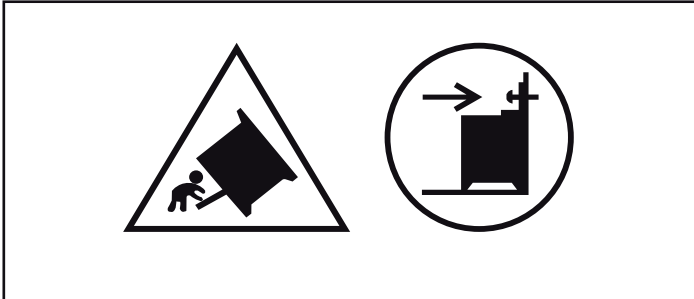
Haşlanma tehlikesi!

- 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.
- Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.
- Cihaz sabitlenmeden bir tabana yerleştirilirse, tabandan kayabilir. Cihazın taban ile sabit bağlanmış olması gerekir.

Devrilme tehlikesi!



Uyarı: Cihazın devrilmesini önlemek için bu dengeleme düzeni tesis edilmelidir. Tesis için talimatlara bakınız.

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.
- Seramik camda bulunan açıklıklar veya kırıklar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigorta kutusundaki 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 nesneleri 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.

Hasar nedenleri

Piştirme bölümü

Dikkat!

- Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer.
- Tencereleri içi boş durumda ateşe koymaktan kaçınınız. Hasar oluşabilir.
- Asla sıcak tencere ve tavaları kumanda bölümünün, gösterge alanının veya çerçevenin üzerine koymayınız. Hasar oluşabilir.
- Sert veya sivri cisimler piştirme bölümünün üzerine düştüğü takdirde hasar oluşabilir.
- Alüminyum folyo veya plastik kaplar, sıcak ocakların üzerinde erir. Koruyucu ocak folyosu bu piştirme bölümü için uygun değildir.

Genel bakış

Aşağıda yer alan tabloda en sık meydana gelen hasarları bulabilirsiniz:

Hasarlar	Nedeni	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.
	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız
Çizikler	Tuz, şeker ve kum	Piştirme bölümünü çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız
	Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer	Kabınızı kontrol edin.
Renk değişimleri	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız
	Tencerenin aşınması (örn. alüminyum)	Tencereleri ve tavaları kaydırırken kaldırın.
Kabuklanma	Şeker, şeker oranı yüksek yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.

Fırındaki hasarlar

Dikkat!

- Piştirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, piştirme kağıdı: Piştirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Piştirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa piştirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda piştirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Sıcak piştirme alanındaki su: Sıcak piştirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Nemli gıdalar: Kapalı piştirme 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 universal tava kullanınız.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Piştirme alanını sadece kapalı soğumaya 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 piştirme alanında daima sonuna kadar itin.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Taban çekmecesindeki hasarlar

Dikkat!

Taban çekmecesine sıcak cisimler koymayınız. Taban çekmecesini zarar görebilir.

Kurulması ve elektriğe bağlanması

Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Sorumlu elektrik idaresinin yönetmelikleri mutlaka dikkate alınmalıdır.

Hatalı cihaz bağlantısı sonucunda oluşan hasarlarda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Dikkat!

Besleme kordonu hasarlanırsa, bu kordon, tehlikeli bir duruma engel olmak için, imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

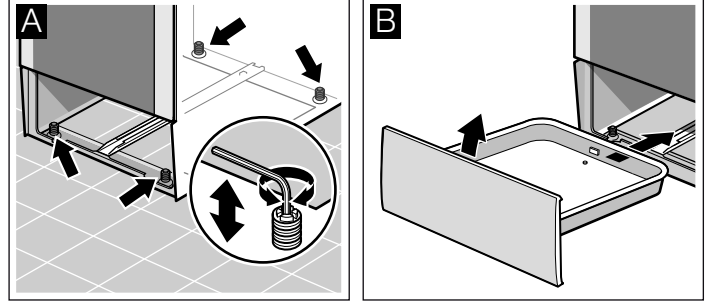
Tesisatçı için

- Montajdan sonra bir fişe ulaşamıyorsa en az 3 mm'lik kontak mesafesine sahip, tüm-kutuplu bir ayırma düzeneği tesisata eklenmelidir. Fiş kullanıcının erişebileceği bir yerdeyse fiş ile bağlantıda bunlar gerekli değildir.
- Elektrik güvenliği: Fırın, I koruma sınıfına ait bir cihazdır ve sadece koruma kablosu bağlantısı takılı iken çalıştırılmalıdır.
- Cihaz bağlantısında H 05 VV-F tipinde veya eşdeğer bir kablo kullanılmalıdır.

Cihazı düz bir yüzeye yerleştiriniz

Cihazı zemine yerleştiriniz.

1. Süpürgelik çekmeceyi çekiniz ve kaldırarak çıkarınız. Süpürgeliğin iç kısmında ayarlanabilir ayaklar mevcuttur.
2. Ayarlanabilir ayakları gerekirse bir allen anahtarı ile, cihaz yatay olarak dengelenene kadar çeviriniz (şekil A).
3. Süpürgelik çekmecesini tekrar içeri sürünüz (şekil B).



Duvar tespiti

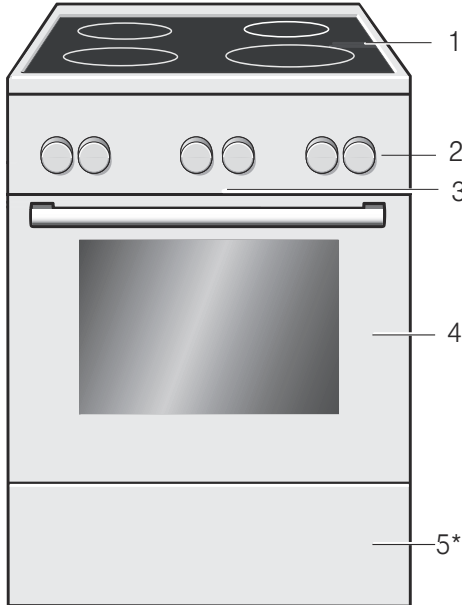
Cihazı, devrilmemesi için, birlikte verilen köşebentlerle duvara sabitleyiniz. Lütfen duvar tespitiyle ilgili montaj talimatını dikkate alınız.

Yeni cihazınız

Bu bölümde cihaz, çalışma modları ve aksesuarlar hakkında bilgi alacaksınız.

Genel bakış

Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



Açıklamalar

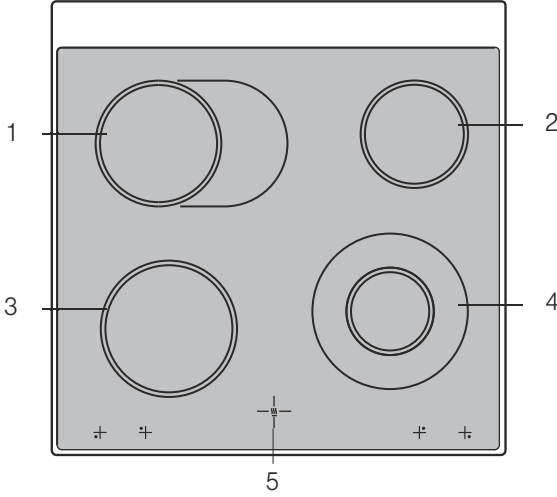
1	Pişirme bölümü**
2	Kumanda bölümü**
3	Soğutma fanı
4	Fırın kapısı**
5*	Taban çekmecesini**

* Opsiyonel (Bazı cihazlarda mevcuttur)

** Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.

Piştirme bölümü

Burada piştirme bölümüne bir genel bakış görüyorsunuz. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



Açıklamalar

1	Ocak 17 cm veya kızartma alanı 17x26 cm
2	Ocak 14,5 cm
3	Ocak 18 cm
4	İki halkalı ocak 21 ve 12 cm
5	Kalan ısı göstergesi

Kalan ısı göstergesi

Piştirme bölümünde her ocak için bir kalan ısı göstergesi bulunur. Bu gösterge hangi ocakların hala sıcak olduğunu göstermektedir. Ocak kapalı olsa dahi gösterge, ocak yeterince soğuyana kadar yanar.

Kalan ısıyı enerji tasarrufu yaparak kullanabilirsiniz, örn. az miktardaki yemeği sıcak tutabilirsiniz.

Kumanda bölümü

Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.

Düğmeler

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

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma şekli ayarlanır.

Konum	Kullanımı
○ Sıfır konumu	Fırın kapanır.
⊗ 3D sıcak hava*	Pasta ve kek için birinci kademe-den üçüncü kademeye kadar. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde piştirme alanında dağıtmaktadır.
☐ Üst/alt ısıtma	Pasta, sufle ve yağsız kızartmalar için, örneğin sığır veya yabani hayvan, bir kademede. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
⊗ Pizza kademesi	Derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması, örneğin pizza, patates kızartması veya turtla. Alt ısıtıcılar ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılar ısınmalıdır.
⊗ Sıcak hava dolaşımı ızgara	Et, kümes hayvanı ve bütün balığın kızartılması. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☐ Izgara, büyük alanlı	Biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
☐ Izgara, küçük alanlı	Küçük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
☐ Alt ısıtma	Konserveleme ve sonradan piştirme veya kızartma. Isı alttan gelir.

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

Konum	Kullanımı
⊗ Buz çözme	Örneğin et, kümes hayvanı, ekmek ve pastanın buzunun çözülmesi. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
⊗ Fırın lambası	Fırın lambası açılmalıdır.

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

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

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Pozisyon	Anlamı
● Sıfır konumu	Fırın sıcak değil.
50-300 Sıcaklık aralığı	Piştirme alanındaki sıcaklık °C cinsindendir.
•, ••, ••• Izgara kademeleri	Izgara için ızgara kademeleri, küçük ☐ ve büyük ☐ alan. • = Kademe 1, zayıf •• = Kademe 2, orta ••• = Kademe 3, güçlü

Fırın ısırırsa ön panoda ikaz lambası yanar. Isınma molalarında söner. Bazı konumlarda yanmaz.

Ocak düğmesi

Dört ocak düğmesi ile ocakların ısıtma gücünü ayarlayabilirsiniz.

Pozisyon	Anlamı
0	Sıfır konumu
1-9	Pişirme kademeleri
1	= en düşük performans
9	= en yüksek performans
CO	Devreye sokma
⊙	Devreye sokma

Ocağı açarsanız gösterge lambası yanar.

Tuşlar ve gösterge

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

Ek program	Kullanımı
⌚ Zaman fonksiyonlarını	Alarm ⏰, süre I→II, bitiş zamanı →II ve saati ⌚ ayarlayınız.
- Eksi	Ayar değerlerinin azaltılması.
+ Artı	Ayar değerlerinin artırılması.
» -o	Hızlı ısıtma
Çocuk emniyeti	Fırını özellikle hızlı ısıtınız. Fırın fonksiyonlarını kilitleyiniz ve fonksiyon kilitletlerini tekrar kaldırınız.

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

Pişirme alanı

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

Fırın lambası

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

Soğutma fanı

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

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

Aksesuarlarınız

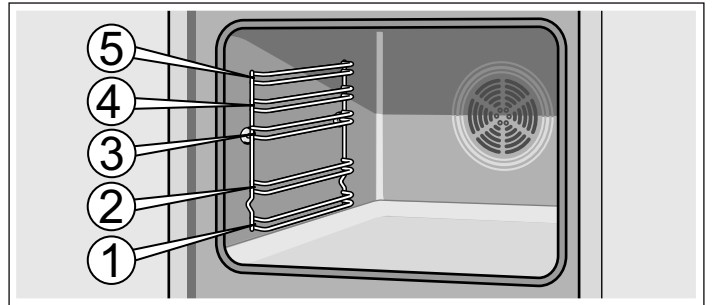
Size verilen aksesuarlar birçok yemek için uygundur. Daima aksesuarların pişirme alanına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.

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

	Tel ızgara Kapur, kek kalıpları, kızartma, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için. Tel ızgara, açık tarafı fırının kapağını ve kavisli kısmı aşağıyı ⤵ gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.
	Emaye fırın tepsisi Pasta ve kurabiyeler için. Fırın tepsisi, eğimli kısmı fırın kapağını gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.
	Üniversal tava Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir. Üniversal tava, eğimli kısmı fırın kapağını gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.

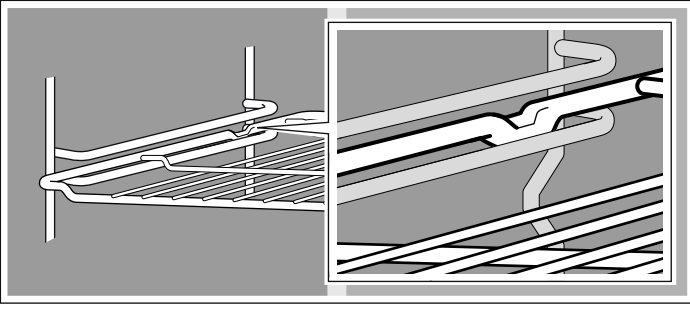
Aksesuarların yerleştirilmesi

Aksesuarları 5 farklı yerleştirme yüksekliğinde pişirme alanına sokabilirsiniz. Aksesuarların kapak camına temas etmemesi için aksesuarları daima dayanak noktasına kadar itiniz.



Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

Pişirme alanına sokulurken aksesuarın arkasındaki çıkıntıya dikkat ediniz. Sadece bu şekilde yerine oturur.



Bilgi: Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar tekrar soğuduğunda bu deformasyon ortadan kaybolacaktır. Bu durum herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz.

Fırın tepsilerini iki elinizle yanlarından tutup raflara paralel olarak yerleştiriniz. Tepsiyi rafa yerleştirirken sağa sola çapraz hareket

etirmeyiniz. Aksi durumda tepsiyi yerleştirmeniz zor olur. Emaye yüzeyler zarar görebilir.

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

Özel aksesuar

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

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

Özel aksesuar	HZ numarası	Kullanımı
Pizza tepsisi	HZ317000	Pizza, dondurulmuş ürünler veya yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza tepsisini universal tavanın yerine kullanabilirsiniz. Tepsiyi tel ızgaranın üstüne yerleştiriniz ve tablolardaki verilere göre hareket ediniz.
Yerleştirme ızgarası	HZ324000	Kızartma için. Tel ızgarayı daima universal tavaya yerleştiriniz. Damlayan yağ ve et suyu aşağıda toplanacaktır.
Izgara tepsisi	HZ325000	Fırının çok fazla kirlenmemesi için tel ızgara yerine ızgara yapmak için veya sıçratma koruması olarak. Izgara tepsisini sadece universal tavada kullanınız. Izgara tepsisinin üzerindeki ızgaralar: Sadece yerleştirme yüksekliği 1, 2 ve 3 kullanılabilir. Sıçrama koruması olarak ızgara tepsisi: Universal tava ızgara tepsisiyle birlikte tel ızgaranın altına itilmelidir.
Kiremit	HZ327000	Kiremit, kendi hazırladığınız ekmek, sandviç ekmeği ve pizzanın tabanı çıtır çıtır olacak şekilde pişirilmesi için idealdir. Kiremit daima tavsiye edilen ısıya kadar önceden ısıtılmalıdır.
Emaye fırın tepsisi	HZ331003	Pasta ve kurabiyeler için. Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz.
Yapışmaz kaplamalı emaye fırın tepsisi	HZ331011	Pasta ve kurabiye malzemeleri fırın tepsisinde kolayca yayılır. Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz.
Üniversal tava	HZ332003	Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir. Üniversal tavayı fırın kapısının eğimiyle fırına yerleştiriniz.
Yapışmaz kaplamalı üniversal tava	HZ332011	Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yiyecekler ve büyük kızartma malzemeleri üniversal tavada kolayca yayılır. Üniversal tavayı fırın kapısının eğimiyle fırına yerleştiriniz.
Profesyonel tava için kapak	HZ333001	Kapak, profesyonel tavayı profesyonel kızartıcı haline getirir.
Yerleştirme ızgaralı profesyonel tava	HZ333003	Özellikle büyük miktarların hazırlanması için uygundur.
Teleskopik uzatma sapı		
3 kademeli çıkarma mekanizması	HZ338352	Seviye 1, 2 ve 3'teki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden dışarı çekebilirsiniz. 3 kademeli çıkarma mekanizması, döner şişli cihazlar için uygun değildir.
Durdurma fonksiyonlu 3 kademeli çıkarma mekanizması	HZ338357	Özel raylı sistemi ile 1., 2. ve 3. yükseklikteki aksesuarları devirmeden tamamını dışarı çekebilirsiniz. Çıkarma mekanizmasının kızakları yerine oturur ve böylece aksesuarlar daha kolay yerleştirilebilir. Durdurma fonksiyonlu 3 kademeli çıkarma mekanizması, döner şişli cihazlar için uygun değildir.
Tel ızgara	HZ334000	Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.
Cam kızartma tenceresi	HZ915001	Cam kızartma tenceresi, fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve souffler için uygundur. Özellikle program ve kızartma otomatiği için uygundur.

Müşteri hizmetleri bölümü

Ev aletlerinize ilişkin olarak uygun bakım ve temizlik malzemelerini ve diğer aksesuarları; müşteri hizmetlerinden,

yetkili satıcıdan, ülkelere ilişkin olarak İnternet üzerinden e-Mağazalardan satın alabilirsiniz. Bunun için ilgili artikel numarasını giriniz.

Paslanmaz çelik yüzeyler için temizleme bezleri	Ürün numarası 311134	Kir oluşumunu önler. Özel bir yağ yalıtımı uygulanarak paslanmaz çelik cihazların yüzeylerinin optimum seviyede bakımı yapılır.
Fırın ızgara temizleme jeli	Ürün numarası 463582	Pişirme alanı temizliği için. Jel kokusuzdur.
Petek yapılı mikrofiber bez	Ürün numarası 460770	Özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur. Mikrofiber bez, tek hamlede sulu ve yağlı tabakaları temizleyebilir.
Kapı emniyeti	Ürün numarası 612594	Çocukların fırın kapağını açmaması için. Cihaz kapağına göre emniyet farklı şekilde vidalanır. Kapı emniyetine iliştirilmiş eki dikkate alınız.

İlk kullanımdan önce

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

Saatin ayarlanması

Bağlantıdan sonra göstergede  sembolü ve üç sıfır yanıp söner. Saati ayarlayınız.

1.  tuşuna basınız.

Göstergede saat 12:00 görünür. Zaman sembolü yanar, ok ►  önünde bulunur.

2. + veya - tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Fırının ısıtılması

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

Fırının ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfak havalandırınız.

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

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

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

Aksesuarın temizlenmesi

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

Pişirme bölümünün ayarlanması

Bu bölümde, ocağı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. Tabloda çeşitli yemekler için pişirme kademelerini ve pişme sürelerini bulabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

Ocak şalterleri ile, ocakların ısıtma gücü ayarlanır.

Konum 0 = Kapalı

Konum 1 = En düşük güç

Konum 9 = En yüksek güç.

Ocağı açarsanız gösterge lambası yanar.

Büyük iki halkalı ocak ve kızartma alanı

Bu ocaklarda büyüklüğü değiştirebilirsiniz.

Büyük alanın devreye alınması

Ocak şalterini 9 konumuna kadar döndürünüz - o noktada hafif bir direnç hissedeceksiniz - ve sembole kadar çevirmeye devam ediniz

☉ = Büyük iki halkalı ocak veya

☼ = Kızartma bölümü

Ardından istediğiniz ocağa geri çeviriniz.

Küçük alana geri çevirme

Ocak şalterini 0'a getiriniz ve tekrar ayarlayınız.

Küçük iki halka ocak üzerinde özellikle küçük miktarları ısıtabilirsiniz.

Dikkat!

Asla ☉ veya ☼ sembolü üzerinden 0'a çevirmeyiniz.

Pişirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

Pişirme süreleri ve pişirme kademeleri besinlerin türüne, ağırlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle, tablodaki değerler gerçek değerlerden farklı olabilir.

Özlü yemeklerin ısıtılması sırasında bunları düzenli olarak karıştırınız.

Kaynatma işlemi için pişirme kademesi 9'u kullanın.

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirme devamı süresi
Eritme		
Çikolata, kuvertür, jelatin	1	-
Tereyağı	1-2	-
Isıtma ve sıcak tutma		
Sebze yemeğı (örneğin mercimek türlüü	1-2	-
Süt**	1-2	-
Hařlama, kısık ateşte pişirme		
Et köftesi, köfte	4*	20-30 dak.
Balık	3*	10-15 dak.
Beyaz soslar, örneğın beşamel sos	1	3-6 dak.
Pişirme, buharda pişirme, soteleme		
Pirinç (iki katı su miktarı ile)	3	15-30 dak.
Kabuğı ile haşlanmış patates	3-4	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	3-4	15-25 dak.
Hamur işleri, makarna	5*	6-10 dak.
Sebze yemeğı, çorbalar	3-4	15-60 dak.
Sebze	3-4	10-20 dak.
Sebze, dondurulmuş	3-4	10-20 dak.
Düdüklü tencerede pişirme	3-4	-
Buğulama		
Sarma	3-4	50-60 dak.
Buğulayıp kızartma	3-4	60-100 dak.
Gulař	3-4	50-60 dak.
Kızartma**		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6-7	6-10 dak.
Şnitzel, dondurulmuş	6-7	8-12 dak.
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7-8	8-12 dak.
Balık ve balık filetosu, sade	4-5	8-20 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	4-5	8-20 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğın paneli balık çubukları	6-7	8-12 dak.
Tava yemeğı, dondurulmuş	6-7	6-10 dak.
Krep	5-6	Aralıksız

* Kapağıını kapatmadan pişirmeye devam ediniz

** Kapaksız

Fırının programlanması

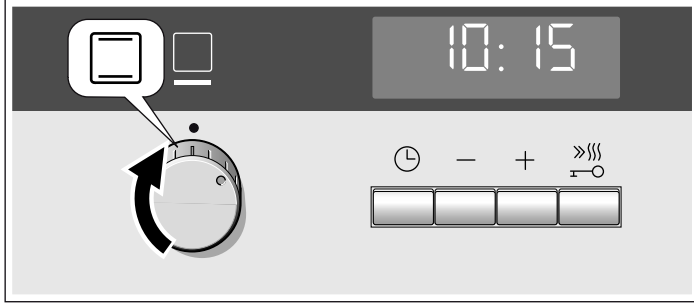
Fırın birkaç şekilde programlanabilir. Aşağıda, ısıtma tipi ve sıcaklığın veya ızgara seviyesinin nasıl programlanacağı açıklanmaktadır. Fırında her bir yemek için pişirme süresini (uzunluğunu) ve tamamlama süresini programlama olanağı vardır. Daha fazla bilgi için, *Zaman fonksiyonlarının programlanması*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

Bilgi: Cam üzerinde aşırı yoğunlaşmayı önlemek için fırının ön ısıtmasını daima yemeği içine koymadan önce gerçekleştirmeniz önerilir.

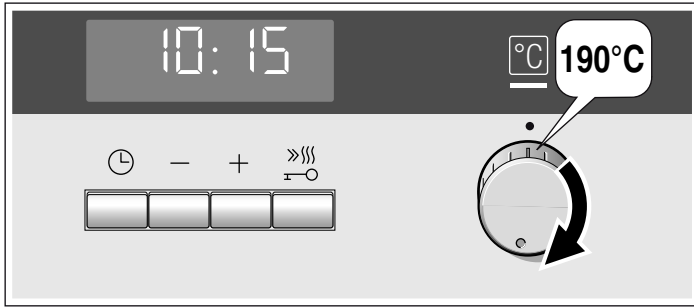
Isıtma türü ve sıcaklık

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

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



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



Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapanması

Fonksiyon ayar düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

Ayarların değiştirilmesi

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

Hızlı ısıtma

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

Hızlı ısıtma 100 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar için kullanılmalıdır. Şu ısıtma türleri uygundur:

- Sıcak hava 3D 
- Alt ve üst sıcaklık 

Yiyeceklerin eşit derecede pişmesi sonucunu elde etmek için pişirilecek yiyeceği hızlı ısıtma bitmeden fırına koymayınız.

1. Isıtma türlerinin ve sıcaklığın seçilmesi.

2. Kısa süre  tuşuna basınız.

Gösterge panelinde  sembolü yanar. Fırın ısınmaya başlar.

Hızlı ısıtmanın sonu

Sinyal sesi duyulur. Gösterge panelinde  sembolü kaybolur. Yemeği fırına koyunuz.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

Kısa süre  tuşuna basınız. Gösterge panelinde  sembolü kaybolur.

Zaman fonksiyonlarının ayarlanması

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

Çalar saat

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

1.  tuşuna bir kez basınız.

Göstergede zaman sembolleri yanıyor, ► sembolünün önünde ok  var.

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

Varsayılan değer + tuşu = 10 dakika

Varsayılan değer - tuşu = 5 dakika

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

Alarm zamanı dolduğunda

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

Alarm zamanının değiştirilmesi

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

Alarm zamanının silinmesi

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

Zaman ayarlarının sorgulanması

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

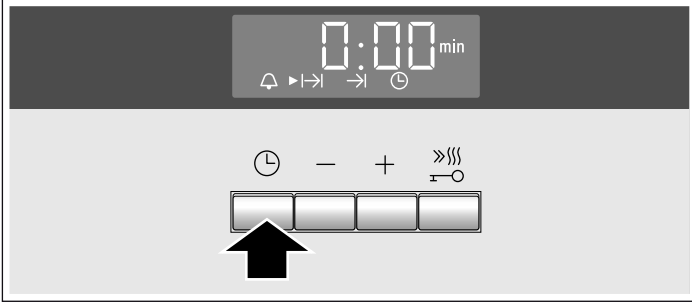
Alarmı  süreyi  I-►, bitiş zamanını  veya saati  sorgulamak için  tuşuna, ilgili sembolün önünde ok ► görününceye kadar basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Süre

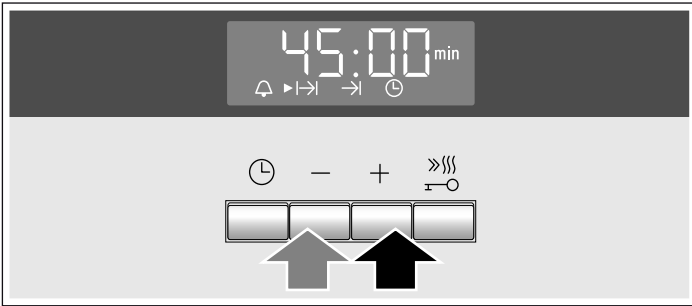
Fırınınızda hazırlayacağınız yemeğin pişirme süresini ayarlayınız. Sürenin bitiminde, fırın otomatik olarak kapanır. Bu sayede fırını kapatmak için işinizi yarıda kesmeniz gerekmez. Pişme süresi yanlışlıkla aşılmaz.

Resimdeki örnek: Süre 45 dakika.

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



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



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

Süre dolduğunda

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

Sürenin değiştirilmesi

+ veya - tuşu ile süreyi değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Alarm ayarlanmış ise, önce ⌚ tuşuna basınız.

Sürenin silinmesi

- tuşu ile süreyi 0:00'a kadar geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Süre silindi. Alarm ayarlanmış ise, önce ⌚ tuşuna basınız.

Zaman ayarlarının sorgulanması

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

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

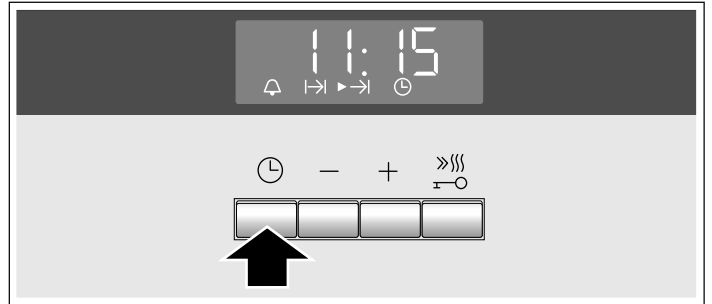
Bitiş zamanı

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

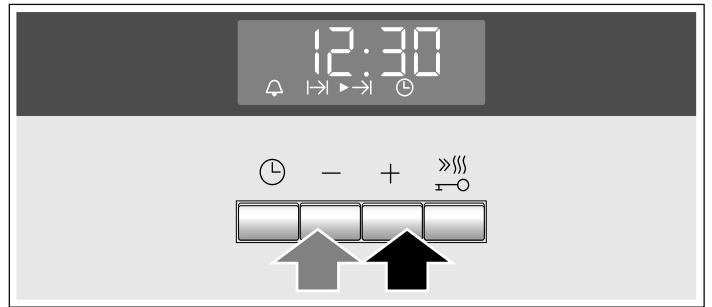
Yemeklerin aşırı uzun süre pişirme alanında kalmamasına ve bozulmamasına dikkat ediniz.

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

1. Fonksiyon seçme düğmesini ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesini ayarlayınız.
3. ⌚ tuşuna iki kez basınız.
→I sembolünün önünde ok ► var. Saat görünür, bu yemeğin tam olarak piştiği zamandır.



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



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

Süre dolduğunda

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

Bitiş zamanının değiştirilmesi

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

Bitiş zamanının silinmesi

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

Zaman ayarlarının sorgulanması

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

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

Saat

Elektrik kesintisinden veya fırın kapatıldıktan sonra göstergede  sembolü ve üç sıfır yanıp söner. Saati ayarlayınız.

1.  tuşuna basınız.

Göstergede saat 12:00 görünür. Zaman sembolü yanar, ok ► önünde bulunur .

2.  veya  tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatin değiştirilmesi

Başka bir zaman fonksiyonu ayarlanamaz.

1.  tuşuna dört kez basınız.

Göstergede zaman sembolleri yanıyor, ► sembolünün önünde ok  var.

2.  veya  tuşu ile saati değiştiriniz.

Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatin gizlenmesi

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

Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla açmasını önlemek için fırında bir çocuk emniyeti mevcuttur.

Fırın, hiçbir avara tepki vermez. Çocuk emniyeti devredeyken çalar saat ve saat programlanabilir.

Isıtma tipi ve sıcaklık veya ızgara seviyesi programlanmış haldeyken çocuk emniyeti ısıtmayı kesintiye uğratır.

Çocuk emniyetinin devreye alınması

Hiçbir pişirme süresi uzunluğu veya tamamlama süresi programlamış olamazsınız.

Yaklaşık dört saniye boyunca  tuşuna basınız.

Gösterge panelinde  sembolü gösterilir. Çocuk emniyeti devreye alınmış olur.

Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması

Yaklaşık dört saniye boyunca  tuşuna basınız.

Gösterge panelinde  sembolü söner. Çocuk emniyeti devre dışı bırakılmış olur.

Temel ayarların değiştirilmesi

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

Temel ayarlar	Seçim 1	Seçim 2	Seçim 3
 Saat gösterimi	her zaman*	yalnızca  - tuşuyla	
 Pişirme süresinin veya alarm süresinin tamamlanmasından sonraki sinyal uzunluğu	yaklaşık 10 san.	yaklaşık 2 dak.*	yaklaşık 5 dak.
 Bir ayar uygulanana kadarki bekleme süresi	yaklaşık 2 san.	yaklaşık 5 san.*	yaklaşık 10 san.

* Fabrika ayarı

Başka bir zaman fonksiyonu programlamış olamazsınız.

1.  tuşuna yaklaşık. 4 saniye basınız.

Gösterge panelinde saat olarak güncel temel ayar gösterilir, örn.  Seçim 1 için.

2. Temel ayarı  veya  tuşlarıyla değiştiriniz.

3.  tuşuyla onaylayınız.

Gösterge panelinde aşağıdaki temel ayar gösterilir.

 tuşuyla bütün seviyeleri geçmek ve  veya  tuşlarıyla ayarı değiştirmek mümkündür.

4. Tamamlamak için  tuşuna yaklaşık 4 saniye boyunca basınız.

Bütün temel ayarlar uygulanmıştır.

Temel ayarları istediğiniz zaman tekrar değiştirebilirsiniz.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde pişirme bölümünüz ve fırının uzun süre işlevselliğini korur. Her ikisinin de bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatıyoruz.

Bilgiler

- Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığında, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce saçların kenarları tam emaye kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

Temizlik malzemeleri

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

Ocakta asla

- sulandırılmamış bulaşık deterjanı veya bulaşık makinesi deterjanı,
- aşındırıcı temizleyici, çizici sünger,
- fırın spreyi veya leke sökücü gibi hiçbir agresif temizleyici,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.
- parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Fırında asla

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

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Paslanmaz çelik yüzeyler* (cihaz tipine göre)	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Paslanmaz yüzeyleri doğal çizgileri ile paralel yönde siliniz. Aksi durumda çizilebilir. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilmektedir. Müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan, sıcak yüzeyler için uygun olan özel paslanmaz çelik bakım malzemesini temin edebilirsiniz. Yumuşak bir bez ile bakım malzemesinden ince bir tabaka olarak sürünüz.
Emaye, boyalı, plastik ve serigrafili yüzeyler* (cihaz tipine göre)	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyicisi veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Kumanda bölümü	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyicisi veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

* Opsiyonel (Bazı cihazlarda mevcuttur. Cihaz tipine göre değişir.)

Bölge	Temizlik malzemeleri
Üst cam kapak* (cihaz tipine göre)	Cam temizleyicisi: Yumuşak bir bezle temizleyiniz. Üst cam kapağı temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz. Bunun için <i>Üst cam kapak</i> bölümünü dikkate alınız!
Düğmeler Çıkartmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Ocak pişirme bölümü çerçevesi	Sıcak deterjanlı su: Cam kazıyıcı, limon veya sirke ile temizlemeyiniz.
Gazlı ocak pişirme bölümü ve ocak ızgarası* (cihaz tipine göre)	Sıcak deterjanlı su. Az su kullanınız, yanma bileşenlerinden cihazın içine su kaçmamalıdır. Taşan yemekleri ve yiyecek artıklarını hemen temizleyiniz. Ocak ızgarasını çıkarabilirsiniz. Döküm ocak ızgarası*: Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Gaz brülörü* (cihaz tipine göre)	Brülör başlığını ve kapağı çıkartınız, sıcak deterjanlı su ile temizleyiniz. Bulaşık makinasında yıkamayınız. Gaz çıkış delikleri her zaman açık olmalıdır. Ateşleme bujileri: Küçük yumuşak fırça. Gaz brülörü sadece çakmaklar kuruyken çalışır. Tüm parçaları iyice kurutunuz. Yeniden yerleştirirken parçaların yerine oturduğundan emin olunuz. Gaz brülörü kapağı siyah emaye kaplıdır. Zamanla rengi değişir. Bu durum herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz.
Elektrikli ocak* (cihaz tipine göre)	Aşındırıcı temizleyici veya bulaşık süngerleri: Ardından elektrikli ocağı kuruması için kısa süre ısıtınız. Nemli parçalar zamanla paslanır. Son olarak bakım malzemesi sürünüz. Taşan yemekleri ve yiyecek artıklarını hemen temizleyiniz.
Elektrikli ocak halkası* (cihaz tipine göre)	Elektrikli ocak halkasında sarıdan maviye değişen renklemeler çelik bakım maddesiyle giderilebilir. Aşındırıcı veya keskin temizlik maddeleri kullanmayınız.
Cam seramik pişirme ocak bölümü* (cihaz tipine göre)	Bakım: Cam seramik için koruma ve bakım maddesi Temizlik: Cam seramik için uygun temizlik maddeleri. Ambalaj üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat ediniz. ⚠ Güçlü lekeler için cam kazıyıcı: Emniyetini açınız ve ağzı ile temizleyiniz. Dikkat, kazıyıcı ağzı son derece keskindir. Yaralanma tehlikesi. Temizledikten sonra tekrar emniyetini takınız. Hasarlı kazıyıcı uçları derhal değiştiriniz.

* Opsiyonel (Bazı cihazlarda mevcuttur. Cihaz tipine göre değişir.)

Bölge	Temizlik malzemeleri
Cam ocak pişirme bölümü* (cihaz tipine göre)	Bakım: Cam için koruma ve bakım maddesi Temizlik: Cam için uygun temizlik maddeleri. Ambalaj üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat ediniz. ⚠Güçlü lekeler için cam kazıyıcı: Emniyetini açınız ve ağzı ile temizleyiniz. Dikkat, kazıyıcı ağzı son derece keskin-dir. Yaralanma tehlikesi. Temizledikten sonra tekrar emniyetini takınız. Hasarlı kazıyıcı uçları derhal değiştiriniz.
Kapı camı	Cam temizleyicisi: Yumuşak bir bezle temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız. Kapıyı daha rahat temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz. Bunun için <i>Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi</i> bölümünü dikkate alınız!
Kapı çocuk kilidi* (cihaz tipine göre)	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Şayet cihazınızın kapısına çocuk kilidi monte ettiyseniz, temizlemek için kilidi monte ettiğiniz yerden sökmeniz gerekir. Çocuk kilidi aşırı kirlenme durumunda sıkışıp işlevini tam yerine getiremez.
Conta Çıkartmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalayarak temizlemeyiniz.
Pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Aşırı kirlenmesi durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız. Sadece soğuk pişirme alanına uygulayınız. ⚠Fırınızda kendi kendini temizleyen yüzeyler varsa genellikle kendi kendine temizlemeyi kullanınız. Bunun için <i>Kendi kendine temizleme</i> bölümünü dikkate alınız! Dikkat! Fırın temizleme maddesini asla kendi kendini temizleyen yüzeylerde kullanmayınız.
Fırın lambası cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Raf	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Rafları temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz. Bunun için <i>Rafları askıdan çıkartma ve takma</i> bölümünü dikkate alınız! Teleskopik raf* (cihaz tipine göre) Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Çıkarma mekanizması raylarının üzerindeki yağlama gresini temizlemeyiniz, tercihen raylar içeri sürülür şekilde temizleyiniz. İslatmayınız, bulaşık makinesinde yıkamayınız veya kendi kendine temizleme fonksiyonu ile temizlemeyiniz. Raflara zarar verebilir ve çalışmasını engelleyebilir.

* Opsiyonel (Bazı cihazlarda mevcuttur. Cihaz tipine göre değişir.)

Bölge	Temizlik malzemeleri
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz. Alüminyum tepsi*: (cihaz tipine göre) Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Asla bıçak vb. metalleri yüzeyine değdirmeyin, çizilir. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Aksi durumda çizilebilir.
	Döner şiş* (cihaz tipine göre) Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
	Kızartma yağı termometresi* (cihaz tipine göre) Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Süpürgelik çekme-cesi* (cihaz tipine göre)	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
* Opsiyonel (Bazı cihazlarda mevcuttur. Cihaz tipine göre değişir.)	

Temizlemeden önce

Aksesuarı ve kapıları pişirme alanından çıkartınız.

Pişirme bölümünün tabanının, tavanının ve yan panellerin temizlenmesi

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

Aşırı kirlenmesi durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız. Sadece soğuk pişirme alanında kullanınız. Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla bulaşık teli veya fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

Pişirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

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

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

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

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

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

Dikkat!

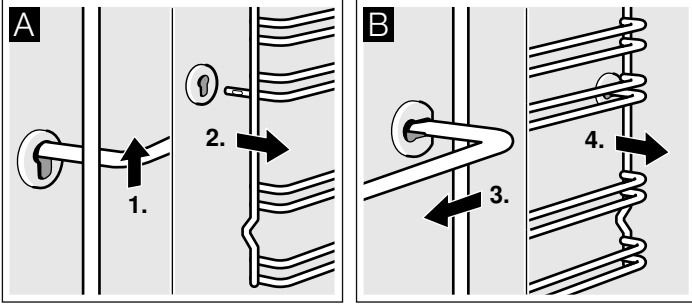
- Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek veya zarar verecektir.
- Asla seramik kaplamayı fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Yanlışlıkla üzerine fırın temizleyicisi sıçramışsa, temizleyiciyi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su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

Rafları askıdan çıkartma ve takma

Rafları temizleme amacıyla çıkartabilirsiniz. Fırın soğutulmuş olmalıdır.

Rafların çıkartılması

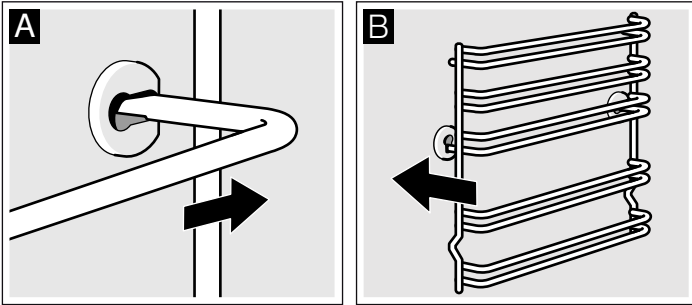
1. Rafı öne yukarı doğru kaldırınız
2. ve çıkartınız (Resim A).
3. Ardından tüm rafı ileri doğru itiniz
4. ve kaldırınız (Resim B).



Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

Rafların asılması

1. Rafı önce arka yuvaya yerleştiriniz, biraz arkaya doğru bastırınız (Resim A)
2. ve daha sonra ön yuvaya asınız (Resim B).

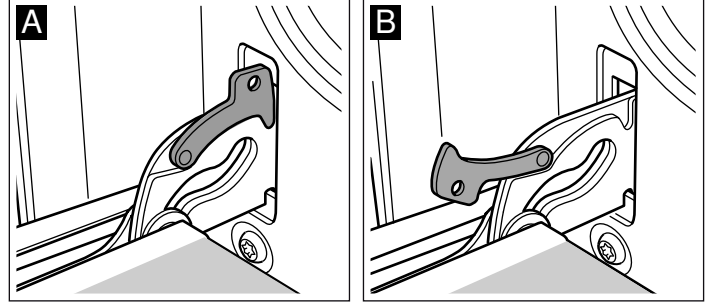


Raflar sol ve sağ tarafa uyum sağlar. Resim B'deki gibi yerleştirme seviyesi 1 ve 2 altta yerleştirme seviyesi 3, 4 ve 5 üstte olmalıdır.

Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi

Kapı camlarını sökmek ve temizlemek için fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

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

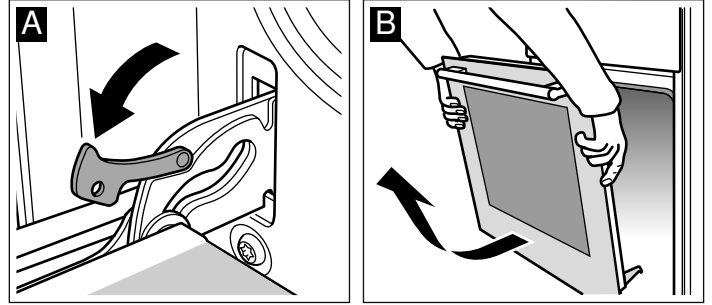


⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

Kapının çıkartılması

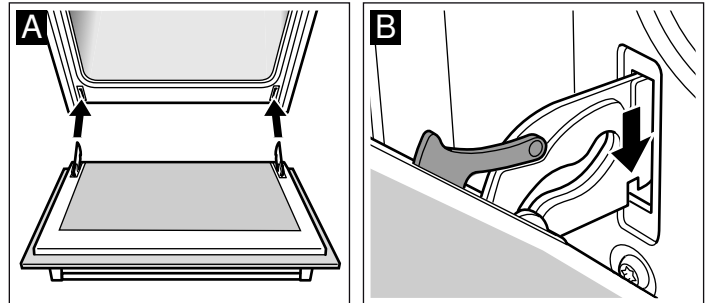
1. Fırın kapısını tamamen açınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (Resim A).
3. Fırın kapısını dayamaya kadar kapatınız. İki elinizle sol ve sağ taraftan tutunuz. Biraz daha kapatınız ve çekip çıkartınız (Resim B).



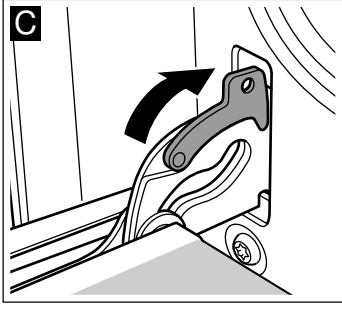
Kapağın yerleştirilmesi

Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

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



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



⚠ Yaralanma tehlikesi!

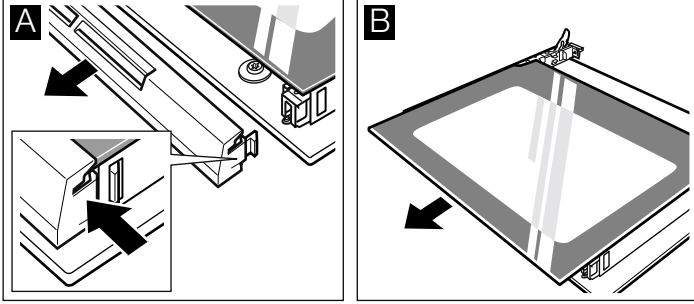
Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşerse veya bir menteşe aniden kapanırsa, menteşeden tutmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

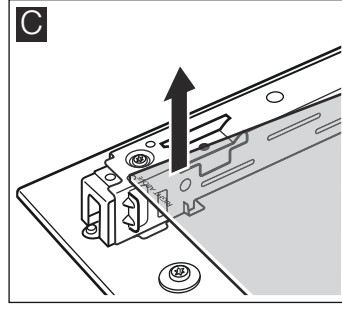
Fırın kapağını camlarını daha iyi temizlemek için sökebilirsiniz.

Sökülmesi

1. Fırın kapağını çıkartınız ve kolu aşağıya gelecek şekilde bir bezin üzerine yerleştiriniz.
2. Fırının üst kısmındaki kapağını sökünüz. Bunun için parmaklarınızla soldan ve sağdan parçaya bastırınız (Resim A).
3. En üstteki camı kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz (Resim B).



4. Camı kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz (Resim C).



Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

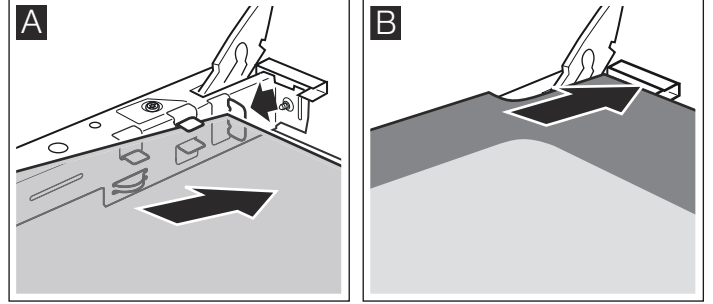
⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

Takılması

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

1. Camı kavilendirerek arkaya doğru sürünüz (Resim A).
2. En üstteki camı her iki tutamaktan tutarak arkaya doğru kavisli bir şekilde içeriye sürünüz. Düz yüzey dışta olmalıdır. (Resim B).



3. Kapağı yerleştiriniz ve bastırınız.

4. Fırının kapağını asınız.

Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

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

Arıza tablosu

Bir yemek iyi olmazsa lütfen *Sizin için mutfağımızda denedik* bölümüne bakınız. Burada yemeğin pişirilmesiyle ilgili birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

Arıza	Olası neden	Yardım / Uyarılar
Fırın çalışmıyor.	Sigorta arızalı.	Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Göstergede ⌚ ve sıfırlar yanıp söner.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız.

Arıza	Olası neden	Yardım / Uyarılar
Fırın sıcak değil.	Temas yerlerinde toz vardır.	Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz.

Hata mesajları

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

Aşağıdaki hata mesajı için kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

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

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

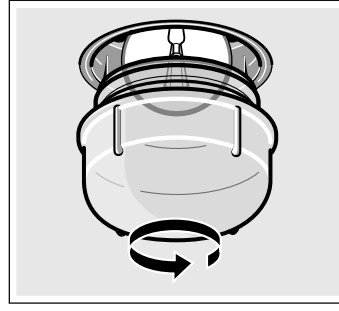
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

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

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

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



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

Cam kapak

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

Müşteri Hizmetleri

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

E-numarası ve FD-numarası

Size nitelikli bir hizmet sunabilmemiz için telefon ettiğinizde ürün numarasını (E-Nr.) ve parti numarasını (FD-Nr.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını fırın kapısının sağ tarafında bulacaksınız. 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 Kanunun 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 olmadığının, 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 fırında pişirme ve kızartma sırasında ve pişirme bölümünde pişirme sırasında nasıl enerji tasarrufu sağlayabileceğinize ve cihazınıza doğru şekilde nasıl bakım yapabileceğinize dair ipuçlarını bulabilirsiniz.

Fırında enerji tasarrufu

- Eğer fırınınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.
- Fırın kapağını, pişirme ve kızartma işlemleri boyunca mümkün olduğunca az açınız.
- Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısalmır. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Pişirme bölümünde enerji tasarrufu

- Kalın, düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.
- Tencere ve tava tabanının çapı, ocak boyuna uygun olmalıdır. Ocak üzerindeki çok küçük tencereler enerji kaybına yol açar.

Dikkat ediniz: Tencere üreticileri genellikle tencerenin üst çapını belirtmektedir. Bu bölgede çap, genellikle tencere tabanından daha büyüktür.

- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan pişirme işlemlerinde dört kat daha fazla enerji harcanır.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Doğru zamanda bir alt pişirme kademesine geçiniz.
- Kalan ısıyı kullanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

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

Bilgiler

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

Pasta ve çörek

Tek seviyede pişirme

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

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

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

Bir kaç seviyede pişirme

3D sıcak hava ⊞ kullanınız.

2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

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

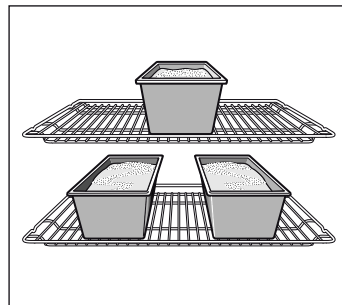
3 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

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

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

Tablolarda yemekleriniz için pek çok sayıda öneriler bulacaksınız.

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



Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

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

Tablolar

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

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

Ek bilgileri, *Pişirme Önerileri* altındaki tabloların eklerinde bulacaksınız

Kalıp içinde pasta	Form	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kek*	Yuvarlak ortası delikli derin kek kalıbı	3		160-180	60-70
Pandispanya*	Kelepçeli kek kalıbı (Ø 26 cm)	2		160-180	30-40
Tart hamuru*	Yuvarlak yapışmaz tart kalıbı (Ø 30 cm)	2		150-170	25-35
Meyveli kek*	Kelepçeli kek kalıbı (Ø 26 cm)	2		160-180	50-60
Browni*	Dikdörtgen cam fırın kabı	2		180-200	35-45
Revani*	Yuvarlak çelik fırın kabı (Ø 30 cm)	2		160-180	30-40
Kiş*	Yuvarlak yapışmaz fırın kabı (Ø 30 cm)	1		180-200	50-60

* Izgara telini belirtilen raf yüksekliğine takınız ve kabı ızgara telinin ortasına koyunuz.

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

Tepside pişirilen hamur işleri	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kağıtta küçük kekler, ön ısıtma*	Fırın tepsisi	3		160-180	20-30
	Fırın tepsisi + universal tava	1+3		150-170	25-35
	2 fırın tepsisi + universal tava	1+3+5		140-160	30-40
Bisküvi	Fırın tepsisi	3		150-170	10-20
	Fırın tepsisi + universal tava	1+3		130-150	25-35
	2 fırın tepsisi + universal tava	1+3+5		130-150	25-35
Kurabiye	Fırın tepsisi	3		170-190	25-35
	Fırın tepsisi + universal tava	1+3		160-180	35-45
	2 fırın tepsisi + universal tava	1+3+5		160-180	35-45
Kandil simidi	Fırın tepsisi	2		190-210	35-45
	Fırın tepsisi + universal tava	1+3		160-180	45-55
	2 fırın tepsisi + universal tava	1+3+5		160-180	50-60
Milföy böreği	Fırın tepsisi	3		190-210	20-30
	Fırın tepsisi + universal tava	1+3		180-200	25-35
	2 fırın tepsisi + universal tava	1+3+5		170-190	30-40

* Ön ısıtma için hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayınız.

İlave tepsiyi yetkili servisten satın alabilirsiniz.

Tepside pişirilen hamur işleri	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Yufka böreği	Fırın tepsisi	3		190-210	25-35
	Fırın tepsisi + üniversal tava	1+3		160-180	40-50
Gül böreği	Fırın tepsisi	1		190-210	45-55
	Fırın tepsisi + üniversal tava	1+3		190-210	35-45
Mayalı poğaç	Fırın tepsisi	2		180-200	25-35
	Fırın tepsisi + üniversal tava	1+3		160-180	30-40
Pizza	Fırın tepsisi	2		180-200	20-30
	Fırın tepsisi + üniversal tava	1+3		170-190	40-50
Ekmek (1,3 kg un ile) önısıtma*	Fırın tepsisi	2		300 200	8 35-45
Sandviç ekmekleri	Fırın tepsisi	4		200-220	20-30
Şekerpare	Fırın tepsisi	3		180-200	25-35
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	2		160-180	25-35
Pandispanya keki rulo pasta yapmak için, ön ısıtma*	Fırın tepsisi	2		190-210	15-25
Beze	Fırın tepsisi	3		80-100	100-190

* Ön ısıtma için hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayınız.

İlave tepsiyi yetkili servisten satın alabilirsiniz.

Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları

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

Kek kuru.	Küçük tahta bir çubuk ile pişmiş keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu damlatınız. Bir sonraki seferde fırın ısısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltınız.
Kek güzel görünüyor ancak içi ıslak (hamur) kalmış.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve fırın ısısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz.
Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.	Sıcaklığı biraz daha düşük ayarlarsanız, pasta veya kek daha düzgün kızarır. Hassas kekleri üstten ve alttan ısı ile  bir seviyede pişiriniz. Bu konumda pişirme yaparken 2. veya 1. rafı kullanabilirsiniz. Daha üst raflarda yiyeceğin üstü daha fazla altı daha az kızarır. Alt rafa indikçe tepsinin alt tarafı daha fazla kızarır.
İki rafta birden pişirme yapacaksınız.	İki rafta birden pişirme yapacağınız zaman, daima 3D sıcak hava  ısıtma sistemini, börek için ise Sıcak hava yoğun ısıtma  sistemini kullanınız. Tepsileri 1. ve 3. raflara yerleştiriniz. 2 teps pişirme, tek teps pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Aynı anda fırına sürülen tepsilerdeki yiyecekler aynı sürede pişmek mecburiyetinde değildir. Pişmiş olanı alıp diğer teps için pişirmeye devam edebilirsiniz. Gerekirse tepsilerin yerlerini ve yönlerini değiştirebilirsiniz. 2 teps birlikte pişirme esnasında tepsiler arasında ısı transferi olacağından pişirme kalitesinin tek tepsye göre daha düşük olacağı göz önünde bulundurulmalıdır. 2 rafta birden pişirebileceğiniz ürünler pişirme tablosunda verilmiştir. Fazla büyük olan ve tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsye göre kesiniz.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışır.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Pişirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapının üstünden çıkıyor. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Büyük boyutlu kızartmalar için fırın tepsisi de uygundur.

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

Eğer emaye kızartıcı kullanırsanız biraz daha fazla sıvı ekleyiniz.

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

Tablolardaki bilgiler:

Kapaksız kap = açık

Kapaklı kap = kapalı

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

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

Kızartmak

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

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

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

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

Izgara yapma hakkında bilgiler

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

Izgara yaparken fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur.

Sürenin ⅔ kadarı geçtiğinde ızgara parçalarını çeviriniz.

Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Izgara yapılacak olan etleri vs. doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz. Tek bir parça ızgaralık et vs. kızartacaksanız, tel ızgaranın tam ortasına koyunuz.

Ayrıca fırın tepsisini 1 yükseklik kademesine yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsye akar ve fırın temiz kalır.

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

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

Et

Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

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

Rozbifi piştikten sonra alüminyum folyoya sarınız ve 10 dakika bekletiniz.

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsin-den süre
Sığır eti						
Sığır kızartması	1,0 kg	kapalı	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Sığır filetosu, orta pişmiş	1,0 kg	açık	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rozbif, orta pişmiş	1,0 kg	açık	1		210-230	50
Biftek, orta pişmiş, 3 cm kalınlıkta		Tel ızgara	5		3	15
Dana eti						
Dana kızartması	1,0 kg	açık	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Kuzu eti						
Kemiksiz kuzu budu, orta	1,5 kg	açık	1		150-170	120
Kıyma						
Dalyan köfte	500 g etten	açık	1		170-190	70
Sosis						
Sosis		Tel ızgara	4		3	15

Kümes hayvanı

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

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

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

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

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

Doğrudan tel ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, fırın tepsisini seviye 1'e yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Kümes hayvanı	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Tavuk, bütün	1,2 kg	Tel ızgara	2		200-220	60-70
Piliç, bütün	1,6 kg	Tel ızgara	2		190-210	80-90
Tavuk, yarım	her biri 500 g	Tel ızgara	2		200-220	40-50
Tavuk parçaları	her biri 300 g	Tel ızgara	3		200-220	30-40
Ördek, bütün	2,0 kg	Tel ızgara	2		170-190	90-100
Kaz, bütün	3,5-4,0 kg	Tel ızgara	2		160-170	110-130
Yavru hindi, bütün	3,0 kg	Tel ızgara	2		170-190	80-100
Hindi budu	1,0 kg	Tel ızgara	2		180-200	90-100

Balık

Balık parçalarını pişirme süresinin 2/3'i dolduğunda çeviriniz.

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

küçük bir kap yerleştirilmesi balığın daha sabit durmasını sağlar.

Doğrudan tel ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, fırın tepsisini seviye 1'e yerleştiriniz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Balık	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Balık, bütün	her biri yakl. 300 g	Tel ızgara	2		3	20-25
	1,0 kg	Tel ızgara	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Tel ızgara	2		170-190	50-60
Balık pirzolası, 3 cm kalınlıkta		Tel ızgara	3		2	20-25

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

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

Sufleler, Gratenler, Tostlar

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

Kapları daima ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

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

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Fırın makarna	Kare cam fırın kabı*	2		210-230	30-40
Patates graten, çiğ malzeme, maks. 4 cm yükseklikte	Kare cam fırın kabı*	2		160-180	50-60
Sebze Güveç	Kapaklı toprak güveç tenceresi	1		190-210	90-100
Tostu üstten kızartma, 4 adet	Tel ızgara	4		160-170	10-15
Tostu üstten kızartma, 12 adet	Tel ızgara	4		160-170	15-20

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

Hazır ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

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

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

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Pizza, dondurulmuş					
İnce tabanlı pizza	Üniversal tava	3		190-210	15-20
	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		180-200	20-30
Kalın tabanlı pizza	Üniversal tava	2		180-200	20-30
	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		170-190	25-35
Pizza Baget	Üniversal tava	2		180-200	20-30
Mini pizza	Üniversal tava	3		190-210	10-20
Pizza, soğutulmuş, ön ısıtma	Üniversal tava	1		180-200	10-15
Patates ürünleri, dondurulmuş					
Patates kızartması	Üniversal tava	2		200-220	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-200	30-40
Kroket	Üniversal tava	3		200-220	20-25
Tel ızgaralar, doldurulmuş patates bohçaları	Üniversal tava	3		200-220	15-25
Unlu mamuller, dondurulmuş					
Sandviç ekmeği, Baget	Üniversal tava	3		170-190	10-20
Simit (hamur yumakları)	Üniversal tava	3		190-210	10-20
Unlu mamuller, önceden pişirilmiş					
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget	Üniversal tava	2		190-210	10-20
	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		160-180	20-25
Kızartmalar, dondurulmuş					
Balık şiş	Üniversal tava	2		200-220	10-15
Tavuk şiş, nugget	Üniversal tava	3		200-220	10-20
Turta, dondurulmuş					
Turta	Üniversal tava	3		190-210	30-40

Özel yemekler

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

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

Yoğurdun hazırlanması

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

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

Buz çözme

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

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

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

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

Dondurulmuş gıdalar	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık
Örneğin kremalı pastalar, tereyağı kremalı pastalar, çikolata veya şeker kaplamalı pastalar, meyveler, tavuk, sosis ve et, ekmekek ve sandviç ekmeği, pasta ve diğer kek türleri	Tel ızgara	2		Isı seçme düğmesi kapalı olarak kalır

Kurutma

3D sıcak hava  ile mükemmel kurutma yapabilirsiniz.

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

Meyve ve sebzeleri, iyice süzünüz ve kurulayınız.

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

Çok sulu sebze ve meyveleri birden fazla çeviriniz.

Kurutulmuş gıdayı kurutmadan hemen sonra kağıttan ayırınız.

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

Konserveleme

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

Dikkat!

Daha büyük ya da yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. İyice yıkayınız.

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

Hazırlanması

- Kavanozu doldurunuz, ancak tamamen doldurmayınız.
 - Cam kenarlarını siliniz, temiz olmalıdır.
 - Her bir kavanozun üzerine ıslak plastik halka ve kapak koyunuz.
 - Kavanozları kışaclarla kapatınız.
- Pişirme alanına altı kavanozdan daha fazla kavanoz koymayınız.

Ayarlama

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

Konserveleme

Meyve

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

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

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

Sebze

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

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

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

Kavanozların çıkarılması

Kavanozları konserveledikten sonra pişirme alanından çıkartınız.

Dikkat!

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

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

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

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

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

Genel	■ Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. ■ Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz. ■ Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	Üst/Alt ısıtma ile maks. 200 °C. 3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.180 °C.
Kurabiye	Üst/Alt ısıtma ile maks. 190 °C. 3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.170 °C. Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında kızarmış patates	Eşit şekilde ve tek katlı olarak tepsiye dağıtınız. Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişiriniz

Test yemekleri

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

Pişirme

2 gözde yemek pişirilmesi:

Üniversal tavayı her zaman fırın tepsisinin üzerine yerleştiriniz.

3 seviyede pişirilmesi:

Üniversal tavayı ortaya yerleştiriniz.

Kuru pasta:

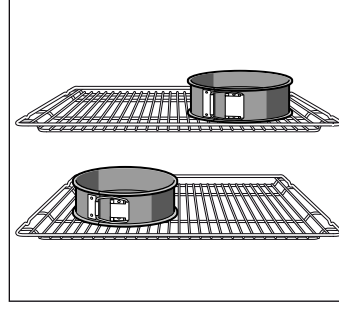
Aynı zamanda fırına verilmiş tepsiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

1 seviyede üstü kapalı elmalı tart:

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

2 seviyede üstü kapalı elmalı tart:

Koyu kelepçeli kek kalıplarının yerini değiştiriniz, bkz. Resim.



Kelepçeli metal kek kalıbı içinde pasta:

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

Bilgi: Pişirme için belirtilen ısı ayarını kullanınız.

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kurabiye, ön ısıtma*	Fırın tepsisi	3		140-150	30-40
	Fırın tepsisi	3		140-150	30-40
	Fırın tepsisi + üniversal tava	1+3		140-150	30-45
	2 fırın tepsisi + üniversal tava	1+3+5		130-140	40-55
Küçük kekler, ön ısıtma*	Fırın tepsisi	3		150-170	20-35
	Fırın tepsisi	3		150-170	20-35
	Fırın tepsisi + üniversal tava	1+3		140-160	30-45
	2 fırın tepsisi + üniversal tava	1+3+5		130-150	35-55
Yağsız kek, ön ısıtma*	Tel ızgara üzerinde açılan kelepçeli kek kalıbı	2		160-170	30-40
	Tel ızgara üzerinde açılan kelepçeli kek kalıbı	2		160-170	25-40
Üstü kapalı elmalı tart	Tel ızgara + 2 kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 tel ızgara + 2 kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

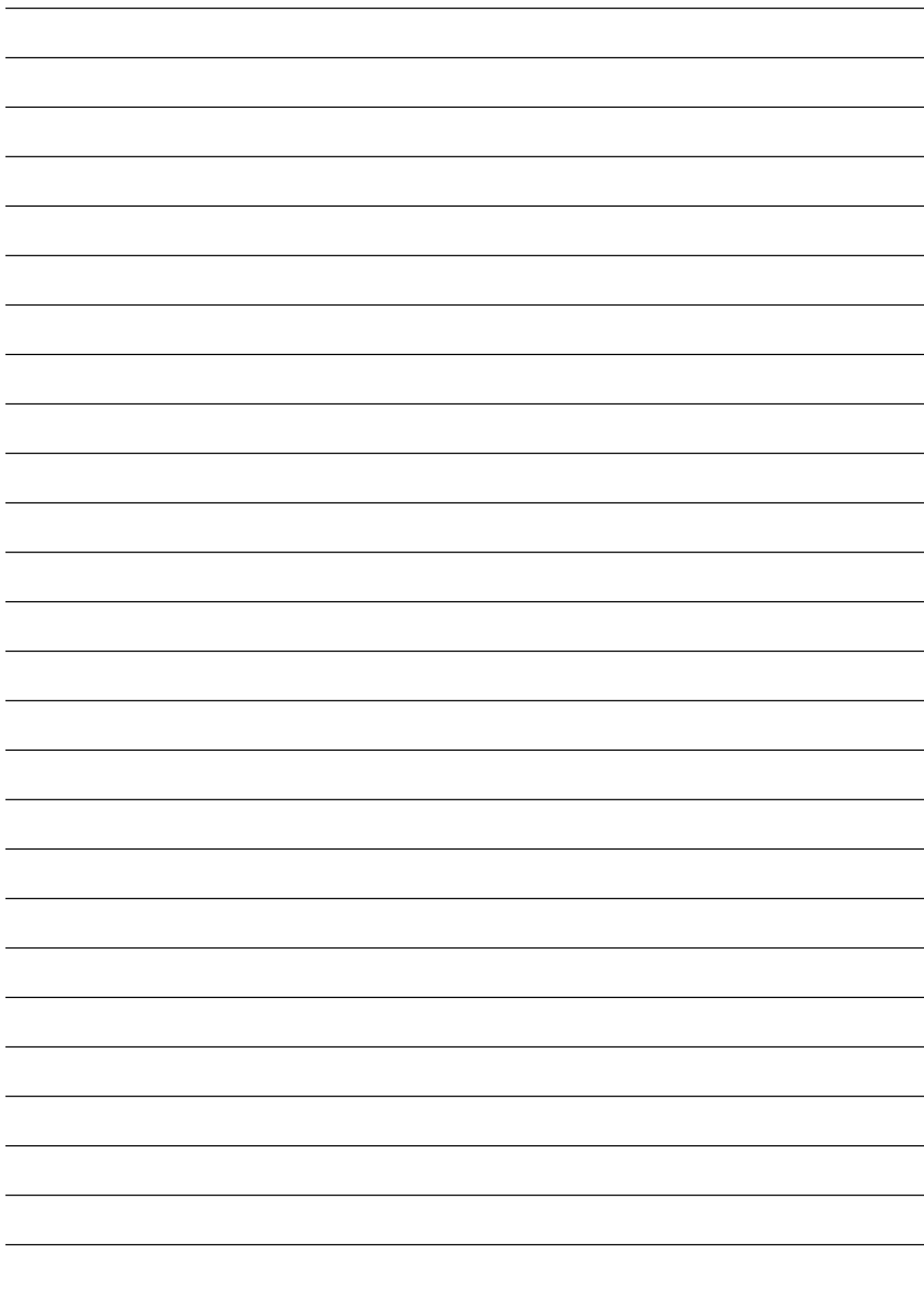
* Ön ısıtma için hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayınız.

Izgara

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

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Ekmek dilimleri kızartma 10 dakika ön ısıtma	Tel ızgara	5		3	1/2-2
Dana köfte, 12 parça* ön ısıtma yapmayınız	Tel ızgara + Üniversal tava	4+1		3	25-30

* Sürenin 2/3 kadarı dolduğunda çeviriniz



BSH EV ALETLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi Balkan Caddesi No:51
34771 Ümraniye / İstanbul
Tel.: +90 216 528 90 00
Fax: +90 216 528 91 88

siemens-home.com



9001032429 02 010695