

SIEMENS



# Ankastre fırın

HB634GB.1

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

tr Kullanma kılavuzu

Register  
your  
product  
online



# İçindekiler

	<b>Amacına uygun kullanım</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Sabbat ayarı</b> . . . . .	<b>15</b>
	<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> . . . . .	<b>4</b>	Sabbat ayarının başlatılması . . . . . 15		
	Genel . . . . .	4		<b>Temizleme</b> . . . . .	<b>15</b>
	Halojen aydınlatma . . . . .	5	Uygun temizlik malzemeleri . . . . . 15		
	<b>Hasar nedenleri</b> . . . . .	<b>5</b>	Pişirme alanı yüzeyleri . . . . . 16		
	Genel . . . . .	5	Cihazın temiz tutulması . . . . . 17		
	<b>Çevre koruma</b> . . . . .	<b>6</b>		<b>Ayaklar</b> . . . . .	<b>17</b>
	Enerji tasarrufu . . . . .	6	Rafları askıdan çıkartma ve takma . . . . . 17		
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması . . . . .	6		<b>Cihaz kapağı</b> . . . . .	<b>18</b>
	<b>Cihazı tanıyınız</b> . . . . .	<b>7</b>	Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması . . . . . 18		
	Kumanda bölümü . . . . .	7	Kapının üst kapağının çıkartılması . . . . . 18		
	Kumanda elemanları . . . . .	7	Kapak camlarının sökülmesi ve takılması . . . . . 19		
	Ekran . . . . .	7		<b>Arıza halinde ne yapmalı?</b> . . . . .	<b>20</b>
	Çalışma modu menüsü . . . . .	8	Hasar tablosu . . . . . 20		
	Isıtma türleri . . . . .	8	Maksimum çalışma süresi aşıldı . . . . . 20		
	Diğer bilgiler . . . . .	9	Tavandaki pişirme alanı lambasının değiştirilmesi . . . . . 20		
	Pişirme alanı fonksiyonu . . . . .	9	Cam kapak . . . . . 21		
	<b>Aksesuar</b> . . . . .	<b>9</b>		<b>Yetkili servisin çağırılması</b> . . . . .	<b>21</b>
	Birlikte teslim edilen aksesuarlar . . . . .	9	E numarası ve FD numarası . . . . . 21		
	Aksesuarın yerleştirilmesi . . . . .	10		<b>Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir</b> . . . . .	<b>22</b>
	Özel aksesuar . . . . .	10	Silikon formlar . . . . . 22		
	<b>İlk kullanımdan önce</b> . . . . .	<b>11</b>	Kek ve kurabiye . . . . . 22		
	İlk işletime alma . . . . .	11	Ekmek ve sandviç ekmeği . . . . . 25		
	Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi . . . . .	11	Pizza, keş ve baharatlı kekler . . . . . 26		
	<b>Cihazın kullanılması</b> . . . . .	<b>12</b>	Sufle ve üstü kızartılan yemekler . . . . . 28		
	Cihazın açılması ve kapatılması . . . . .	12	Kümes hayvanları . . . . . 29		
	Çalışmanın başlatılması veya iptal edilmesi . . . . .	12	Et . . . . . 30		
	Çalışma modunun ayarlanması . . . . .	12	Balık . . . . . 33		
	Isıtma türü ve sıcaklığın ayarlanması . . . . .	12	Garnitürler ve sebze . . . . . 34		
	Hızlı ısıtma . . . . .	12	Yoğurt . . . . . 35		
	<b>Zaman fonksiyonları</b> . . . . .	<b>13</b>	Eco ısıtma türleri . . . . . 35		
	Alarm . . . . .	13	Gıda maddelerindeki akrilamid . . . . . 37		
	Süre . . . . .	13	Hassas pişirme . . . . . 37		
	Bitiş zamanı . . . . .	14	Kurutma . . . . . 38		
	<b>Çocuk emniyeti</b> . . . . .	<b>14</b>	Konserveleme . . . . . 39		
	Devreye alma ve devreden çıkarma . . . . .	14	Hamur mayalama . . . . . 40		
	<b>Temel ayarlar</b> . . . . .	<b>14</b>	Buz çözme . . . . . 40		
	Ayarların değiştirilmesi . . . . .	14	Sıcak tutma . . . . . 41		
	Ayarlar listesi . . . . .	14	Test yemekleri . . . . . 41		
	Saatin değiştirilmesi . . . . .	15			

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) ve Online-Mağaza: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)



## Amacına uygun kullanım

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, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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 15 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. → "Aksesuar", Sayfa 9

## Önemli güvenlik uyarıları

### Genel

#### Uyarı – 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.
- Gevşek yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. İşletim öncesinde kaba kirlere pişirme alanından, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizleyiniz.
- 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.

#### Uyarı – 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.

#### Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

**⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!**

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

**⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!**

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, 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.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

**⚠ Uyarı – Mıknatıslanma tehlikesi!**

Kumanda bölümünde veya kumanda elemanlarında sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bu mıknatıslar elektronik implantasyonları, örneğin kalp pilini veya insülin pompalarını etkileyebilir. Elektronik implant taşıyanlar kumanda bölümünden en az 10 cm uzak durmalıdır.

**Halojen aydınlatma****⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

Pişirme bölümü lambaları çok sıcaktır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur. Cam kapağa dokunmayınız. Temizlerken cilde temas etmesinden kaçınınız.

**⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!**

Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

**Hasar nedenleri****Genel****Dikkat!**

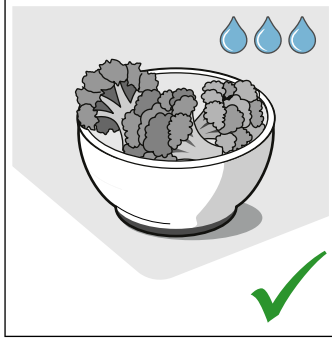
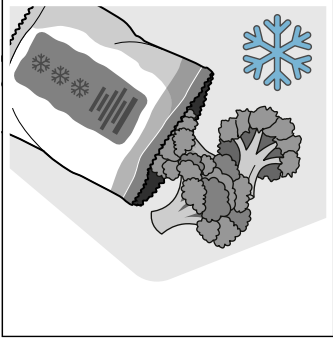
- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Alüminyum folyo: Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Pişirme alanında nem: Pişirme alanında uzun süre nem kalması korozyona neden olabilir. Kullanma sonrasında pişirme alanının kurumasını bekleyiniz. Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Yüksek sıcaklıkla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme alanını sadece kapalı soğutmaya bırakınız. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir. Sadece çok neme sahip çalışmalar sonrasında pişirme alanı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.
- 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.
- Çok kirli conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz. → "Temizleme", Sayfa 15
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapları 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.

## Çevre koruma

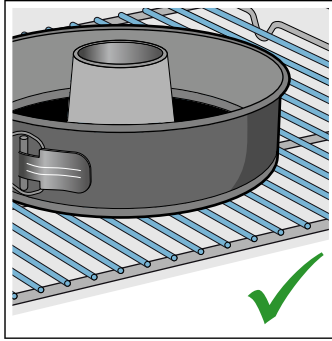
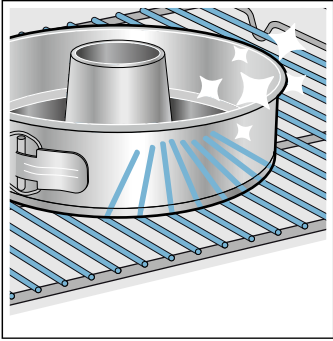
Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

### Enerji tasarrufu

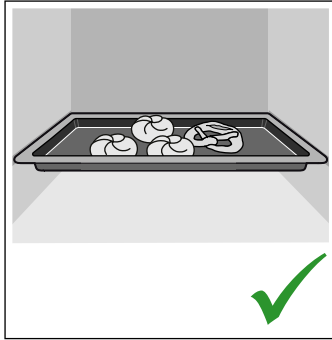
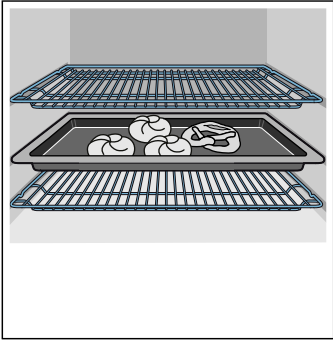
- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa cihazınızı önceden ısıtınız.
- Pişirme bölümüne yerleştirmeden önce donmuş yiyeceğin buzunun çözülmesini sağlayınız.



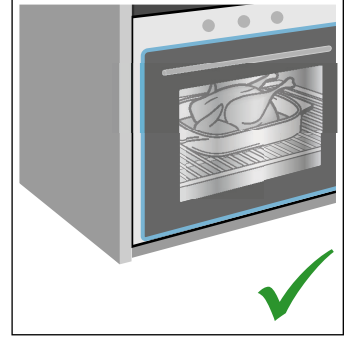
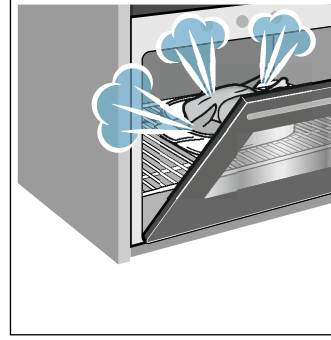
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.



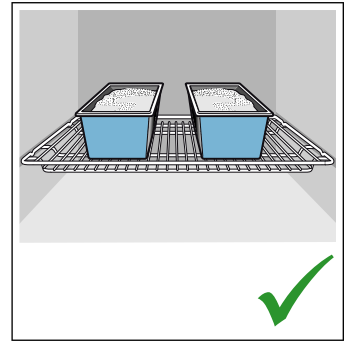
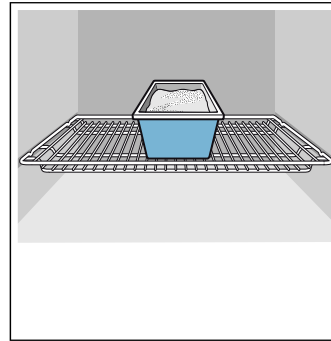
- İhtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.



- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.



- Birden fazla keki peş peşe pişirmeniz uygun olur. Pişirme alanı hala sıcak. Böylelikle, fırın bir önceki kekten dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki kekin pişme süresi kısalır. Ayrıca 2 kek kalıbını yan yana pişirme bölümüne yerleştirebilirsiniz.



- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce cihazı kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

## Cihazı tanıyınız

Bu bölümde size göstergeleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız. Ayrıca cihazınızın çeşitli fonksiyonlarını da öğreneceksiniz.

**Bilgi:** Cihaz tipine göre renklerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.



- 1 Tuşlar**  
Döner düğmenin sağındaki ve solundaki tuşlar bir baskı noktasına sahiptir. Devreye sokmak için tuşun üzerine bastırınız.
- 2 Döner düğme**  
Döner düğmeyi sağa veya sola çevirebilirsiniz.
- 3 Ekran**  
Ekranda güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını ve ayrıca uyarı metinlerini görebilirsiniz.
- 4 Dokunmatik alanlar**  
Dokunmatik alanların altında, ekranın solunda < ve sağında > sensörler mevcuttur. Fonksiyonu seçmek için ilgili oka dokununuz.

### Kumanda elemanları

Her bir kumanda elemanı için cihazınızın farklı fonksiyonları tayin edilmiştir. Böylece cihazınızı basitçe ve doğrudan ayarlayabilirsiniz.

### Tuşlar ve dokunmatik alanlar

Çeşitli tuşların ve dokunmatik alanların anlamları burada kısaca açıklanmaktadır.

Tuşlar	Anlamı
on/off	Cihazın açılması ve kapatılması
menu	Menü Çalışma modu menüsünün açılması
i	Bilgi Uyarıların gösterilmesi
	Çocuk emniyeti Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

### Kumanda bölümü

Kumanda bölümü üzerinden tuşlar, dokunmatik alanlar ve döner düğme yardımıyla cihazınızın farklı fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ekran size güncel ayarları gösterir.

🕒	Zaman fonksiyonları	Zaman fonksiyonları menüsünün açılması
⏏	Hızlı ısıtma	Hızlı ısıtmanın açılması ve kapatılması
start/stop		Çalışmayı başlat, duraklat veya iptal et
<b>Dokunmatik alanlar</b>		
<	Ekranın solundaki alan	Sola doğru navigasyon
>	Ekranın sağındaki alan	Sağa doğru navigasyon

### Döner düğme

Döner düğme ile çalışma modlarını ve ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Çoğu seçim listesinde, örneğin ısıtma türlerinde son noktadan sonra yeniden ilk noktaya dönlür. Örneğin sıcaklık için minimum veya maksimum noktaya ulaşıldığında döner düğmeyi yeniden diğer yöne çevirmeniz gerekir.

### Ekran

Ekran, tüm bilgileri tek bakışta görebileceğiniz biçimde tasarlanmıştır.

O anda ayarlamak istediğiniz değere odaklanır. Beyaz yazıyla gösterilir ve artalan karanlıktır.

### Durum satırı

Durum satırı ekranda üstte bulunur. Burada saat ve ayarlanan zaman fonksiyonları.

## İlerleme çizgisi

İlerleme çizgisi, durum satırının altında bulunur. İlerleme çizgisi ile örneğin sürenin ne kadarının geçmiş olduğunu görebilirsiniz. Odaklanılan değerin üzerindeki çizgi çalışma devam ettikçe soldan sağa doğru dolmaya başlar.

## Zamanın geçişi

Cihazınızı bir süre belirlemeden başlattıysanız, sağ üstteki durum satırında çalışmanın ne kadar süredir devam ettiğini görebilirsiniz.


## Sıcaklık kontrolü

Sıcaklık kontrolünün çubukları, pişirme alanındaki ısıtma evrelerini gösterir.

Isıtma kontrolü	Isıtma kontrolü pişirme alanındaki sıcaklık artışını gösterir. Tüm çubuklar dolduğunda, yemeği fırına sürmek için optimum zamana ulaşılmış demektir. Izgara ve temizleme kademelerinde çubuklar görülmez.
Kalan ısı göstergesi	Cihaz kapatılmışsa, durum satırının altında bir çizgi ile, pişirme alanında kalan ısı gösterilir. Sıcaklık yaklaşık 60 °C düzeyine düştüğünde gösterge söner.

## Isıtma türleri

Yemeğiniz için her zaman doğru ısıtma türünü bulabilmeniz için burada size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız.







**Bilgi:** Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme alanının içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir. Isıtma sırasında  tuşuyla güncel ısıtma sıcaklığını sorgulayabilirsiniz.

## Çalışma modu menüsü








Menü farklı çalışma modlarına bölünmüştür. Böylece hızla istediğiniz fonksiyona erişebilirsiniz.

İşletme türü	Kullanımı
Isıtma türleri	Yemeğinizi hazırlamanız için birçok ince ayarlı ısıtma türü mevcuttur.
Ayarlar → "Temel ayarlar", Sayfa 14	Cihazınızın temel ayarlarını kendi alışkanlıklarınıza uygun olarak ayarlayabilirsiniz.

Çok yüksek sıcaklıklarda cihaz uzun süre geçtikten sonra sıcaklığı biraz düşürür.

Isıtma türleri	Sıcaklık	Kullanımı
 4D sıcak hava	30-275 °C	Bir veya birden fazla seviyede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
 Üstten/alttan ısıtma	30-300 °C	Tek kademede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Sulu katmanlara sahip pastalar için özellikle uygundur. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
 Sıcak hava Eco	30-275 °C	Seçilen yemeklerin tek kademede ön ısıtma olmadan hassas biçimde pişirilmesi için. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını pişirme bölümünde dağıtmaktadır. En etkili ısıtma türü 125-275 °C arasındadır. Bu ısıtma türü, enerji verimlilik sınıfını ve havalandırma modunda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
 Üst/alt ısıtma Eco	30-300 °C	Seçilen yemeklerin tek kademede hassas biçimde pişirilmesi için. Isı alttan ve üstten gelir. En etkili ısıtma türü 150-250 °C arasındadır. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
 Sıcak hava dolaşimli ızgara	30-300 °C	Büyük et parçaları, kümes hayvanları ve bütün balığın kızartılması için. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
 Izgara, büyük alanlı	Izgara kademeleri: 1 = Zayıf 2 = Orta 3 = Güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi ızgarada pişecek yassı yiyeceklerin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara yüzeyinin tüm yüzeyi ısınır.




	Izgara, küçük alanlı	Izgara kademe-leri: 1 = Zayıf 2 = Orta 3 = Güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi ızgarada pişecek az miktarda yiyeceğin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara yüzeyinin altında bulunan ortadaki parça ısınır.
	Pizza kademesi	30-275 °C	Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması için. Alt ısıtıcı parça ve arka duvardaki yuvarlak ısıtıcı parçalar ısınır.
	Hassas pişirme	70-120 °C	Açık kapta, kızartılmış, yumuşak et parçalarının korunarak ve yavaşça pişirilmesi için. Isı, düşük sıcaklıkta üstten ve alttan eşit olarak gelir.
	Alttan ısıtma	30-250 °C	Su içinde pişirmek ve sonradan pişirmek için. Isı alttan gelir.
	Sıcak tutma	60-100 °C	Piştirilmiş yiyecekleri sıcak tutmak için.
	Kap ön ısıtması	30-70 °C	Kapları ısıtmak için.
	coolStart fonksiyonu	30-275 °C	Dondurulmuş ürünlerin kademe 3'te hızla hazırlanması için. Sıcaklık üretici verilerine göre ayarlanır. Ambalaj üzerinde belirtilmiş olan en yüksek sıcaklığı kullanınız. Pişirme süresi belirtildiği kadar veya daha kısadır. Ön ısıtma gerekli değildir.

### Varsayılan değerler

Her bir ısıtma türü için cihaz bir varsayılan sıcaklık veya kademe belirler. Bunları devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

### Diğer bilgiler

Çoğu durumda cihaz size, o anda yürütülen işlem için uyarıları ve diğer bilgileri sunar. Bunun için  tuşuna basınız. Uyarı birkaç saniye için gösterilir.

Bazı uyarılar otomatik olarak gösterilir, örneğin onay için veya uyarı ya da talep olarak.

### Piştirme alanı fonksiyonu

Bazı fonksiyonlar cihazın çalışmasını kolaylaştırır. Böylece örneğin piştirme alanı geniş yüzeyli biçimde aydınlatılır ve soğutma fanı cihazın aşırı ısınmasını engeller.

#### Cihazın kapağının açılması

Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Kapağı kapattıktan sonra cihaz çalışmaya devam eder.

#### Piştirme alanı aydınlatması

Cihaz kapağını açarsanız, piştirme alanı aydınlatması açılır. Kapak eğer 15 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır.

Çoğu çalışma modunda, çalışma başlatıldığı anda piştirme alanı aydınlatması açılır. Çalışma sonlandırıldığında kapatılır.

**Bilgi:** Temel ayarlarda, piştirme alanı aydınlatmasının çalışma sırasında açılıp açılmamasını belirleyebilirsiniz.

#### Soğutma fanı

Bu soğutma fanı, gerektiğinde devreye girer ve devre dışı kalır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

### Dikkat!

Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

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

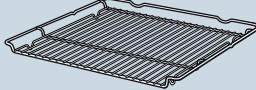
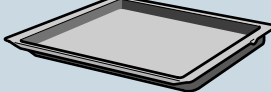
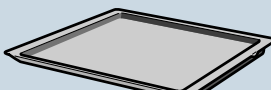
**Bilgi:** Soğutma fanının çalışması gereken süreyi temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 14

## Aksesuar

Cihazınız çeşitli aksesuarlara sahiptir. Burada ürünle birlikte teslim edilen aksesuarlara ve bunların doğru biçimde kullanılmasına ilişkin bir genel bakış mevcuttur.

### Birlikte teslim edilen aksesuarlar

Cihazınız aşağıdaki aksesuarlarla donatılmıştır:

	<b>Tel ızgara</b> Kap, pasta ve sufle kalıpları için. Kızartma, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.
	<b>Üniversal tava</b> Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda, yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.
	<b>Fırın tepsi</b> Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

Sadece orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar özellikle cihazınız için tasarlanmıştır.

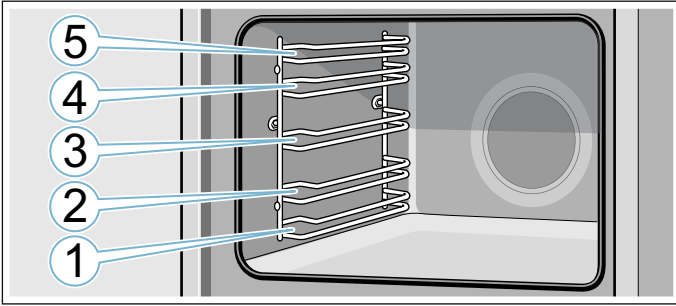
Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.

**Bilgi:** Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Bunun fonksiyon üzerinde bir etkisi yoktur. Soğuduğunda deformasyon kaybolur.

## Aksesuarın yerleştirilmesi

Pişirme alanının 5 yerleştirme yüksekliği vardır. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.

Pişirme alanında en üst yerleştirme yüksekliği bazı cihazlarda bir ızgara sembolü ile gösterilir.



Aksesuar her zaman ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

Aksesuar devrilmeden yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir.

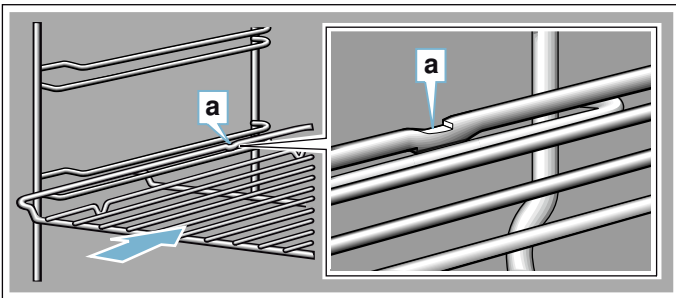
## Bilgiler

- Daima aksesuarların pişirme alanına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Aksesuarı her zaman tamamen pişirme alanına itiniz, böylece cihaz kapağına temas etmez.
- İhtiyacınız olmayan aksesuarları çalıştırma sırasında pişirme bölümünden çıkarınız.

## Kilit fonksiyonu

Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir.

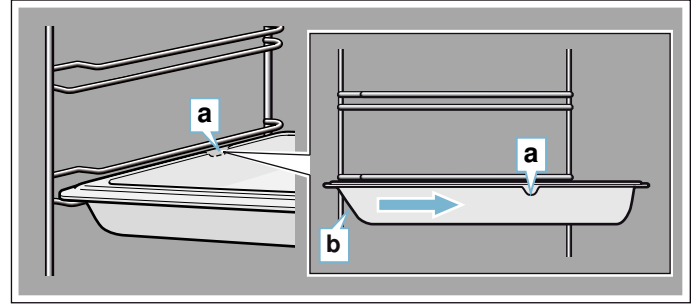
Tel ızgaranın içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnağının **a** arkada olmasına ve aşağıyı göstermesine dikkat ediniz. Açık tarafı cihaz kapısı tarafını ve dirsek kısmı aşağıyı göstermelidir.



Tepsinin içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnağının **a** arkada olmasına ve aşağıyı göstermesine dikkat ediniz.

Aksesuarın **b** eğimli kısmı ön tarafı, cihaz kapağını göstermelidir.

Resimdeki örnek: Ünlversal tava

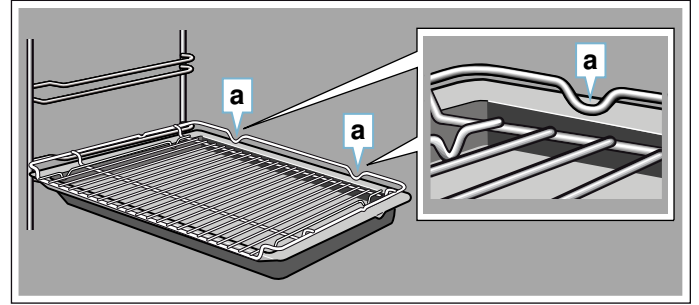


## Aksesuarın kombine edilmesi

Tel ızgarayı ünlversal tava ile birlikte içeri iterek damlayan sıvıları yakalayabilirsiniz.

Tel ızgarayı yerleştirirken her iki mesafe tutucusunun **a** arka kenarda durmasına dikkat ediniz. Ünlversal tavayı yerleştirirken tel ızgara yerleştirme yüksekliğinin üst kılavuz çubuğunun üzerinde olmalıdır.

Resimdeki örnek: Ünlversal tava



## Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten, yetkili satıcıdan veya internetten satın alabilirsiniz. Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz.

Mevcut olma durumu ve online sipariş olanağı uluslararası düzeyde farklılık gösterir. Lütfen satış dokümanlarını gözden geçiriniz.

**Bilgi:** Her özel aksesuar her cihaza uymamaktadır. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (E-No.) tam olarak giriniz. → "Yetkili servisin çağırılması", Sayfa 21

### Özel aksesuar

#### Tel ızgara

Kap, pasta kalıpları ve güveçler için, kızartma ve ızgara parçaları için.

#### Ünlversal tava

Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için.

Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda, yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.

#### Fırın tepsi

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

<b>Tel</b>	Et, kümes hayvanı ve balık için. Üniversal tavaya yerleştirmek için, damlayan yağları ve et sularını yakalamak amacıyla.
<b>Üniversal tava, yapışmaz kaplamalı</b>	Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Kek ve kızartmalar üniversal tavadan daha kolay ayrılır.
<b>Fırın tepsisi, yapışmaz kaplamalı</b>	Tepsi kekleri ve kurabiyeler için. Kek fırın tepsisinden daha kolay ayrılır.
<b>Telli profesyonel tava</b>	Büyük miktarların hazırlanması için.
<b>Profesyonel tava için kapak</b>	Kapak sayesinde profesyonel tava profesyonel kızartma tenceresi olarak kullanılabilir.
<b>Pizza tepsisi</b>	Pizza ve büyük, yuvarlak kekler için.
<b>Izgara tepsisi</b>	Kızartma yerine ızgara yapma amacıyla veya sıçrama koruyucusu olarak. Sadece üniversal tavada kullanınız.
<b>Fırın taşı</b>	Çıtır çıtır bir zemine sahip olması gereken, kendi yapacağınız ekmekler, sandviç ekmekleri ve pizzalar için. Fırın taşı tavsiye edilen sıcaklığa önceden ısıtılmalıdır.
<b>Cam kızartma tenceresi</b>	Güveçler ve gratenler için. Özellikler "Yemekler" çalışma modu için çok uygundur.
<b>Cam kase</b>	Büyük kızartmalar, yumuşak kekler ve gratenler için.
<b>Cam tava</b>	Güveçler, sebze yemekleri ve kekler için.
<b>Sürgü sistemi 1 katlı</b>	Seviye 2'deki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden daha fazla dışarı çekebilirsiniz.
<b>Sürgü sistemi 2 katlı</b>	Seviye 2 ve 3'teki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden daha fazla dışarı çekebilirsiniz.
<b>Sürgü sistemi 3 katlı</b>	Seviye 1, 2 ve 3'teki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden dışarı çekebilirsiniz.
<b>Dekor çubukları</b>	Mobilya raf zeminini ve cihaz taban plakasını gizlemek için.

## İlk kullanımdan önce

Yeni cihazınızı kullanabilmeniz için önce bazı ayarları yapmanız gereklidir. Ayrıca pişirme alanını ve aksesuarları da temizleyiniz

### İlk işleme alma

Elektrik bağlantısından sonra veya elektrik kesildikten sonra ekranda ilk işleme alma için ayarları görünür.

**Bilgi:** Bu ayarları her zaman temel ayarlar içinden değiştirilebilir. → "Temel ayarlar", Sayfa 14

### Dilin ayarlanması

Ön ayarlı olan dil "Deutsch"dır.

1. Döner düğme ile istediğiniz dili ayarlayınız.
2. > okuna basınız.  
Sonraki ayar görünür.

### Saatin ayarlanması

Saat "12:00" olarak başlar.

1. Saat Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.
2. > okuna dokununuz

### Tarihin ayarlanması

Tarih ön ayarı "01.01.2014" olarak önceden ayarlanmıştır.

1. Döner düğme ile güncel günü, ayı ve yılı ayarlayabilirsiniz.
2. Teyit etmek için > okuna dokununuz.  
Ekranda, ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

### Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi

Cihaz ile ilk defa yemek hazırlamadan önce pişirme alanını ve aksesuarları temizleyiniz.

### Pişirme alanının temizlenmesi

Yeni cihaz kokusunun kaybolması için, pişirme alanını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız.

Pişirme bölümünde köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları olmamasına dikkat ediniz ve cihazın içindeki veya üzerindeki yapışkan bandı çıkarınız. Pişirme alanının düz yüzeylerini ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle siliniz. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.

Belirtilen ayarları yapınız.

Ayarlar	
Isıtma türü	Üstten/alttan ısıtma <input type="checkbox"/>
Sıcaklık	240°C
Süre	1 Saat

Isıtma türünü ve sıcaklığı nasıl ayarlayacağınızı sonraki bölümde öğrenebilirsiniz.

Cihazı belirlenen süreden sonra on/off tuşuyla kapatınız.

Pişirme alanı soğuduktan sonra düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.

### Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizleyiniz.

## Cihazın kullanılması

Kumanda elemanlarını ve çalışma biçimlerini zaten öğrendiniz. Şimdi size cihazını nasıl ayarlayacağınızı açıklayacağız. Açma ve kapama sırasında neler olduğunu ve çalışma modlarını nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.

### Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazınızda ayar yapabilmemiz için önce cihazı açmalısınız.

İstisna: Çocuk emniyeti ve alarm, cihaz kapalıyken de ayarlanabilir.

Ekrandaki göstergeler ve pişirme alanındaki kalan ısı göstergesi gibi uyarılar cihaz kapalı olsa da görünür kalır.

Cihazınızı kullanmayacaksanız kapatınız. Uzun süre ayarlama yapılmazsa cihaz otomatik olarak kapanır.

#### Cihazın açılması

on/off tuşuyla cihazı açınız.

Tuş üzerindeki on/off yazısı mavi yanar.

Ekranında Siemens logosu görünür ve ardından ısıtma türü ve sıcaklık gösterilir.

**Bilgi:** Açma sonrasında hangi ısıtma türünün görünmesi gerektiğini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz.

#### Cihazın kapatılması

on/off tuşuyla cihazı kapatınız.

Tuş üzerindeki aydınlatma söner.

Ayarlanan fonksiyon iptal edilir.

Ekranında saat görünür.

**Bilgi:** Cihaz kapalıyken saatin görünüp görünmemesini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz.

### Çalışmanın başlatılması veya iptal edilmesi

Çalışmayı başlatmak veya devam eden bir çalışmayı iptal etmek için start/stop tuşuna basınız. Çalışma kesildikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

Tüm ayarları silmek için on/off tuşuna basınız.

Çalışma sırasında pişirme alanı kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Çalışmaya devam etmek için pişirme alanı kapağını kapatınız.

### Çalışma modunun ayarlanması

Bir çalışma modu ayarlayabilmemiz için cihaz açık olmalıdır.

1. Menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
2. Döner düğme ile istediğiniz çalışma modunu seçiniz.  
Çalışma moduna bağlı olarak çeşitli seçenekler mevcuttur.
3. > oku ile seçtiğiniz çalışma moduna ulaşırsınız.
4. Döner düğme ile seçimi değiştirebilirsiniz.  
Seçime göre diğer ayarlar değiştirilebilir.
5. start/stop tuşuyla başlatınız.

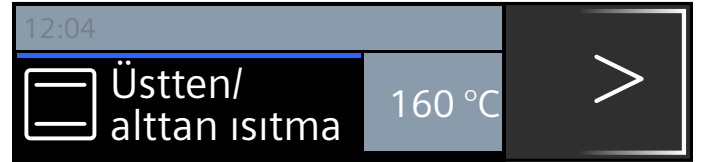
### Isıtma türü ve sıcaklığın ayarlanması

Cihaz açıldıktan sonra sıcaklıkla birlikte varsayılan ısıtma türü de gösterilir. Bu ayarı hemen start/stop tuşu ile başlatabilirsiniz.

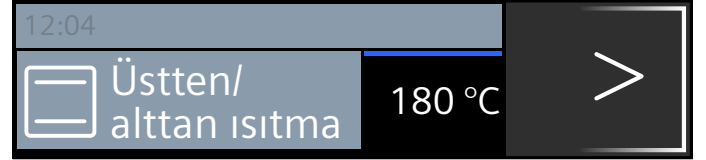
Diğer ayarlar için değerleri resimlerdeki gibi değiştiriniz.

Örnek: Üst/alt ısıtma , 180 °C ile

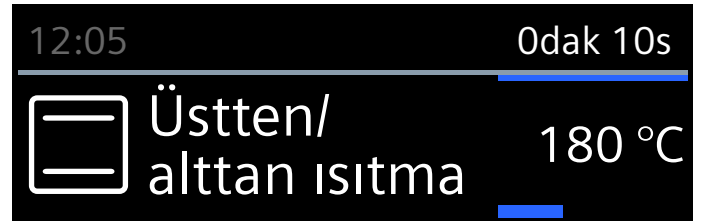
1. Döner düğme ile ısıtma türünü değiştiriniz.



2. > oku ile sıcaklığı değiştiriniz.
3. Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.



4. start/stop tuşuna basınız.

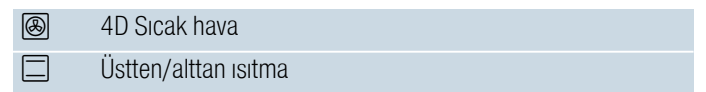


Ekranında ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık görüntülenir.

### Hızlı ısıtma

»»» tuşuyla pişirme alanını çok çabuk ısıtabilirsiniz. Hızlı ısıtma tüm ısıtma türlerinde mümkün değildir.

Uygun ısıtma türleri:



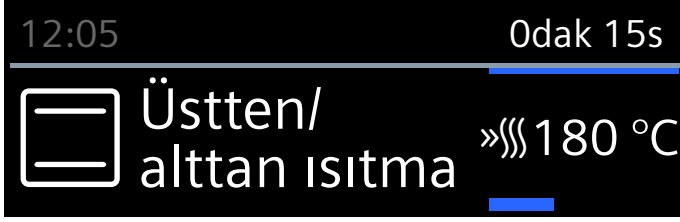
Yemeklerinizin eşit pişmesi için pişirme kabınızı ve aksesuarlarınızı, hızlı ısıtma sona erdikten sonra pişirme alanına koyunuz.



## Ayarlama

Uygun ısıtma türüne dikkat ediniz. Sıcaklık değeri 100 °C üzerine ayarlanmalıdır, aksi takdirde hızlı ısıtma başlatılamaz.

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
2. »»» tuşuna basınız.



»»» sembolü sıcaklığın yanında gösterilir. İlerleme çizgisi dolmaya başlar.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal duyulur. »»» sembolü söner. Yemeğinizi pişirme alanına yerleştiriniz.

## Bilgiler

- Ayarlanan bir süre, hızlı ısıtmadan bağımsız olarak başlatma sonrasında hemen azalmaya başlar.
- Hızlı ısıtma sırasında [i] tuşuyla güncel pişirme hücresi sıcaklığını sorgulayabilirsiniz.

## İptal

»»» tuşuna basınız. Ekrandaki »»» sembolü söner.

## Zaman fonksiyonları

Cihazınız farklı zaman fonksiyonlarına sahiptir.

Zaman fonksiyonu	Kullanımı
Alarm	Alarm, yumurta haşlama saati gibi çalışır. Ayarlanan sürenin dolmasından sonra bir sinyal sesi duyulur.
Süre	Ayarlanan sürenin dolmasından sonra sinyal sesi duyulur. Cihaz otomatik olarak kapanır.
Sona erdirmeye	Bir süre ve bir bitiş saati ayarlayınız. Çalışmanın istenen saatte sona erdirilebilmesi için cihaz otomatik olarak açılır.

## Bilgiler

- Bir saate kadar olan süreleri dakika kesinliğinde ayarlayabilirsiniz. Bir saatin üzerindeki süreleri 5 dakikalık adımlarla ayarlayabilirsiniz.
- Döner düğmeyi hangi yöne çevirdiğinize bağlı olarak süre bir varsayılan değerde başlar: sola, 10 dakika, sağa, 30 dakika.
- Her zaman fonksiyonunun tamamlanmasından sonra bir sinyal sesi duyulur.
- [i] tuşuyla bu arada bazı bilgileri sorgulayabilirsiniz, bu bilgiler ekranda kısa süre görünecektir.

## Alarm

Alarmı her zaman, cihaz kapalı olsa bile ayarlayabilirsiniz. Diğer saat ayarlarına paralel olarak çalışır ve kendine ait bir sinyali vardır. Böylece alarm zamanının veya sürenin dolup dolmadığını anlarsınız. Maksimum 24 saat ayarlayabilirsiniz.

1. tuşuna basınız. Alarm alanı açılır.
2. Döner düğme ile alarm zamanını ayarlayınız. Birkaç saniye sonra alarm çalışmaya başlar. Alarm ve geçen süre için sembolü solda, durum satırında gösterilir.

## Süre dolduğunda

Bir sinyal duyulur. Ekranda "Alarm süresi doldu" görünür. Sinyali zamanından önce tuşuna basarak silebilirsiniz.

## Alarm saatinin iptal edilmesi

tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açabilir ve zamanı geriye çevirebilirsiniz. Menüü tuşuyla kapatınız.

## Alarm saatinin değiştirilmesi

tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız ve döner düğme ile sonraki saniyelerde alarm zamanını değiştirebilirsiniz. tuşuyla alarmı başlatınız.

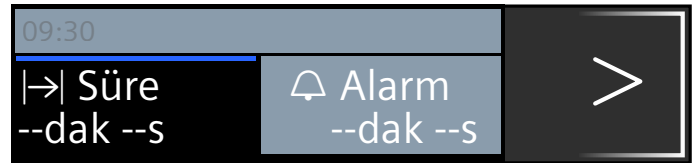
## Süre

Yemeğiniz için bir süre (pişirme süresi) ayarlarsanız, bu sürenin sonunda çalışma otomatik olarak sona erer. Fırın artık ısınmaz.

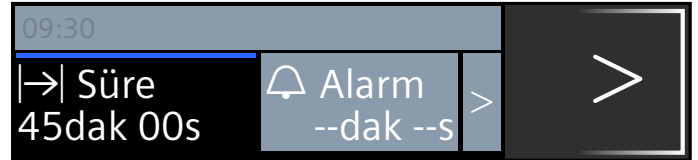
Ön koşul: Isıtma türü ve sıcaklık ayarlanmış olmalıdır.

Örnek: 4D sıcak hava için ayar, 180 °C, süre 45 dakika.

1. tuşuna basınız. Zaman fonksiyonları menüsü açılır.



2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



3. start/stop tuşuyla başlatınız. Süre görünür şekilde durum satırında çalışır.

## Süre doldu

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Sinyali zamanından önce tuşuna basarak silebilirsiniz.

### Sürenin iptal edilmesi

⏸ tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız. Süreyi geri çeviriniz. Gösterge ayarlanan ısıtma türüne ve sıcaklığa göre değişir.

### Sürenin değiştirilmesi

⏸ tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

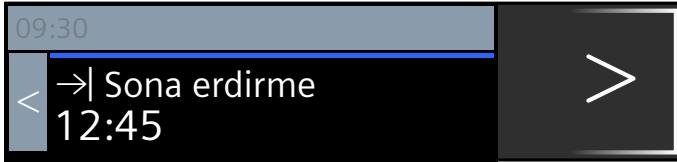
### Bitiş zamanı

Bitiş zamanını ertelerseniz, lütfen kolay bozulan yemeklerin uzun süre pişirme alanında kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

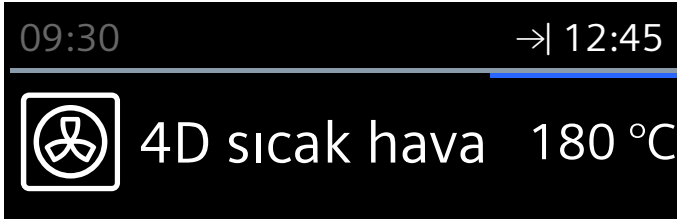
Ön koşul: Ayarlanan çalışma başlatılmamıştır. Bir süre ayarlandı. Zaman fonksiyonları menüsü ⏸ açılmıştır.

Resimdeki örnek: Pişirme alanındaki yemek için 9.30 saatini girdiniz. Pişirme 45 dakika sürecek ve yemek saat 10.15'te hazır olacak. Ama yemeğin 12.45'te hazır olmasını istiyorsunuz.

1. > okuyla devam ederek "→| sona erdirme"ye dokununuz.
2. Döner düğme ile bitiş zamanını ayarlayınız.



3. start/stop tuşuna basarak onaylayınız.



Fırın bekleme konumuna geçer. Durum satırında →| sembolü ve çalışmanın tamamlanacağı zaman görünür. Çalışma doğru zamanda başlar. Süre görünür şekilde durum satırında azalır.

### Süre doldu

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Sinyali zamanından önce ⏸ tuşuna basarak silebilirsiniz.

### Bitiş zamanının düzeltilmesi

Fırın bekleme konumunda olduğu sürece mümkündür.

1. start/stop tuşuna basınız.
2. ⏸ tuşuna basınız.  
Zaman fonksiyonları menüsü açılır.
3. Ok > ile "→| sona erdirme"ye geçiniz ve döner düğme ile bitiş zamanını düzeltiniz.
4. ⏸ tuşuna basınız.
5. start/stop tuşuna basınız.  
Fırın yeniden bekleme konumuna geçer.

### Bitiş zamanının iptal edilmesi

Fırın bekleme konumunda olduğu sürece mümkündür.

1. start/stop tuşuna basınız.
2. ⏸ tuşuna basınız.  
Zaman fonksiyonları menüsü açılır.
3. Ok > ile "→| sona erdirme"ye geçiniz ve döner düğme ile bitiş zamanını geri çeviriniz.
4. ⏸ tuşuna basınız.
5. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Süre hemen biter.

## 🔒 Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla cihazı çalıştırmamaları ve ayarları değiştirmemeleri için cihazınız bir çocuk emniyeti ile donatılmıştır.

Kumanda bölümü bloke edildi ve ayarlama yapmaya izin vermiyor. Sadece on/off tuşuyla cihaz kapatılabilir.

### Devreye alma ve devreden çıkarma

Cihaz açıkken ve kapalıyken çocuk emniyetini devreye alabilir ve devreden çıkarabilirsiniz.

Yaklaşık 4 saniye boyunca ⏸ tuşuna basınız. Ekranda onay için bir uyarı gösterilir ve durum satırında ⏸ sembolü görünür.

## 🔧 Temel ayarlar

Cihazınızın optimum ve kolayca çalışabilmesi için farklı ayarlar kullanımınıza sunulmuştur. Bu ayarları gerektiğinde değiştirebilirsiniz.

### Ayarların değiştirilmesi

1. on/off tuşuna basınız.
2. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
3. Döner düğme ile "Ayarlar"ı seçiniz.
4. > okuna dokununuz.
5. Döner düğme ile değerleri değiştiriniz.
6. Ok > ile sürekli bir sonraki ayara geçiniz ve gerekiyorsa ayarları değiştiriniz.
7. Kaydetmek için menu tuşuna basınız.  
Ekranda kaydet veya reddet görünür.

### Ayarlar listesi

Tüm temel ayarların ve değişiklik olasılıklarının listesini burada bulabilirsiniz. Cihazınızın donanımına bağlı olarak ekranda sadece, cihazınıza uygun olan ayarlar görüntülenir.

Aşağıdaki ayarları değiştirebilirsiniz:

Ayar	Seçim
Dil seçimi	Başka diller seçilebilir
Saat	Güncel saatin ayarlanması

Tarih	Güncel tarihi ayarla
Sinyal sesi süresi	Kısa (30 s)
	Orta (1 m)
	Uzun (5 m)
Tuş sesi	Kapatıldı (on/off ile açma ve kapatma sırasında duyulan tuş sesi kalır)
	Açıldı
Ekran parlaklığı	5 kademeli ayarlanabilir
Saat göstergesi	Dijital
	Kapalı
Aydınlatma	Çalışmada açık
	Çalışmada kapalı
Açma sonrasında çalışma	Ana menü
	Isıtma türleri
	Yemekler*
Gece karartma	Kapatıldı
	Açıldı (22:00 ile 5:59 saatleri arasında ekran karartılır)
Marka logosu	Göstergeler
	Gösterme!
Fan ardıl çalışma süresi	Önerilen
	Minimum
Sürgü sistemi	Donanım eklenmedi
	Donanım eklendi
Sabbat ayarı	Açıldı
	Kapatıldı
Fabrika ayarları	Sıfırlama
	Sıfırlamayın

\*) Mevcut, cihaz tipine göre

### Dikkat!

Raflarda ve 1 katlı sürgüde: "Donanım eklenmedi" ayarı.  
2 katlı ve 3 katlı sürgüde: "Donanım eklendi" ayarı.

**Bilgi:** Dil, tuş sesi ve ekran parlaklığı konusundaki ayar değişiklikleri hemen etkili olur. Tüm diğer ayarlar ancak kaydedildikten sonra etkili olur.

### Saatin değiştirilmesi

Saati temel ayarlar içinden değiştirebilirsiniz.

Örnek: Saatin yaz saatinden kış saatine alınması.

1. on/off tuşuna basınız.
2. menu tuşuna basınız.
3. Döner düğme ile "Ayarlar"ı seçiniz.
4. "Saat" için > okuna dokununuz.
5. Döner düğme ile saati değiştiriniz.
6. menu tuşuna basınız.  
Ekranı kaydet veya reddet görünür.

### Elektrik kesintisi

Uzun bir elektrik kesintisinden sonra ekranda ilk işleme alma için ayarları görünür.

Dili, saati ve tarihi yeniden ayarlayınız.

## Sabbat ayarı

Sabbat ayarı ile 74 saate kadar bir süre ayarlayabilirsiniz. Pişirme alanındaki yiyecekler, açma veya kapatmanıza gerek kalmadan sıcak kalır.

### Sabbat ayarının başlatılması

Ön koşul: Temel ayarlar içinde "Sabbat ayarı açıldı"yı etkinleştirmiş olmalısınız. → "Temel ayarlar", Sayfa 14

Pişirme alanı üstten/alttan ısıtma ile ve 85 °C ve 140 °C arasında bir sıcaklıkta ısıtır.

1. on/off tuşuna basınız.  
Ekranı bir ısıtma türü ve bir sıcaklık önerilir.
2. Döner düğmeyi sola çeviriniz ve "Sabbat ayarı" ısıtma türünü seçiniz.
3. > okuna dokununuz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
4. ⌚ tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız.  
25:00 saat için ön ayarlıdır.
5. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
6. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Süre görünür şekilde durum satırında çalışmaya başlar.

### Süre doldu

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz.

### Bitiş zamanının ileri alınması

Bitiş zamanının ileri alınması mümkün değildir.

### Sabbat ayarının iptal edilmesi

on/off tuşuna basınız. Tüm ayarlar silindi. Yeni ayar yapabilirsiniz.

## Temizleme

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatılmıştır.

### Uygun temizlik malzemeleri

Yanlış temizlik maddeleri nedeniyle farklı yüzeylerin zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Cihaz tipine bağlı olarak tüm alanlar sizin cihazınızda mevcut olmayabilir.

### Dikkat!

#### Yüzey hasarları

Şunları kullanmayınız:

- Keskin ve aşındırıcı temizlik malzemeleri,
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri,
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi,
- Sıcak temizleme için özel deterjanlar.

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

**Yararlı bilgi:** Özellikle tavsiye edilen temizleme ve bakım malzemelerini müşteri hizmetlerinden satın alabilirsiniz. İlgili üretici bilgilerine dikkat ediniz.

### **⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Alan	Temizlenmesi
<b>Cihazın dışı</b>	
Paslanmaz çelik ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu lekelerin altında paslanma meydana gelebilir. Sıcak yüzeyler için uygun özel paslanmaz çelik bakım malzemelerini müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Biraz bakım malzemesini yumuşak bir bezle yüzeye sürünüz.
Plastik	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
Boyalı yüzeyler	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.
Kumanda bölümü	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapak camları	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bulaşık teli kullanmayınız.
Kapı tutamağı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Kapı tutamağına kireç giderme maddesi bulaşırsa hemen siliniz. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşabilir.
<b>Cihazın içi</b>	
Emaye yüzeyler ve kendi kendini temizleyen yüzeyler	Pişirme yüzeyleriyle ilgili uyarıları ve tabloyu dikkate alınız.
Pişirme alanı aydınlatmasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda jel biçimindeki fırın temizleme maddelerini kullanınız.
Kapak contası	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalamayınız.

Kapak kaplaması	Paslanmaz çelikten: Paslanmaz çelik temizleyici kullanınız. Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. Plastikten: Sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız. Temizlemek için kapak kaplamasını çıkarınız.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.
Sürgü sistemi	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Çıkarma mekanizması raylarının üzerindeki yağlama gresini temizlemeyiniz, tercihen raylar içeri sürülü şekildeyken temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Aksesuarlar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Aşırı kirlenme durumunda paslanmaz çelik bulaşık teli kullanınız.

### **Bilgiler**

- Cihazın ön yüzeyindeki küçük renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Kapak camlarındaki leke gibi görünen gölgeler, pişirme alanı aydınlatmasının ışık yansımalarıdır.
- Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanabilir. Bu nedenle küçük renk farklılıkları ortaya çıkabilir. Bu normaldir ve cihazın fonksiyonları üzerinde bir etkisi yoktur.  
Tepsilerin ince kenarları tamamen emaye olmamalıdır. Bu nedenle sertleşebilir. Bu sayede korozyon koruması olumsuz etkilenmez.

### **Pişirme alanı yüzeyleri**

Pişirme alanındaki arka panel kendi kendine temizlenebilir. Bunu kaba yüzey yapısından anlayabilirsiniz.

Zemin, tavan ve yan parçalar emayedir veya düz bir yüzeye sahiptir.

### **Emaye yüzeylerin temizlenmesi**

Düz emaye yüzeyleri bir bulaşık bezi ve sıcak deterjanlı suyla veya sirkeli suyla temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Yanmış yemek kalıntılarını ıslak bir bez ve deterjanlı su ile ovunuz. Aşırı kirlenme durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız.

### **Dikkat!**

Sıcak pişirme alanında asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Emayede hasar oluşabilir. Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme alanındaki ve cihaz kapağı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz.

Temizlik işleminin sonrasında pişirme alanını kuruması için açık bırakınız.



**Bilgi:** Gıda artıkları nedeniyle beyaz katmanlar oluşabilir. Bunlar sorun oluşturmaz ve cihazın fonksiyonunu etkilemez. Gerekirse artıkları sitrik asit ile temizleyiniz.

### Kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Kendi kendine temizlenen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramik ile kaplanmıştır. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve cihaz çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır.

Kendi kendini temizleyen yüzeyler eğer kendi kendini yeterince temizlemiyorsa ve koyu renkli lekeler oluşmuşsa, bu amaçla bir ısıtma uygulayarak bu lekeleri temizleyebilirsiniz.

### Ayarlama

Aksesuarları, kapları, rafları ve ayakları pişirme alanından önceden çıkartınız. Pişirme alanındaki düz emaye yüzeyleri, cihaz iç kapağını ve pişirme alanı aydınaltmasının cam kapağını temizleyiniz.

1. Isıtma türü olarak 4D sıcak havayı ayarlayınız.
2. Maksimum sıcaklığı ayarlayınız.
3. Çalışmayı başlatınız ve en az 1 saat süreyle çalıştırınız.

Seramik katman tazelenir.

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

**Bilgi:** Çalışma sırasında yüzeylerde kırmızı lekeler oluşabilir. Bunlar pas değil, gıda artıklarıdır. Bu lekeler sağlık açısından bir tehlike oluşturmaz ve kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme yeteneğini sınırlamaz.

### Dikkat!

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Yüzeyler hasar görebilir. Bu yüzeylere fırın temizleyicisi temas ederse, yüzeyleri hemen su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Lütfen yüzeyleri ovalamayınız ve aşındırıcı temizleme yardımcı maddeleri kullanmayınız.

### Cihazın temiz tutulması

Sert kirlerin oluşmasını engellemek için cihazı her zaman temiz tutunuz ve kirleri hemen temizleyiniz.

### ⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

Gevşek yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. İşletim öncesinde kaba kirleri pişirme alanından, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizleyiniz.

### Yararlı bilgiler

- Pişirme alanını her kullanımdan sonra temizleyiniz. Böylece kirlenmez.
- Kireç, yağ, nişasta ve yumurta lekelerini hemen temizleyiniz.
- Çok ıslak keklerin pişirilmesi için üniversal tavayı kullanınız.
- Kızartma için uygun kaplar, örneğin kızartma tenceresi kullanınız.

## Ayaklar

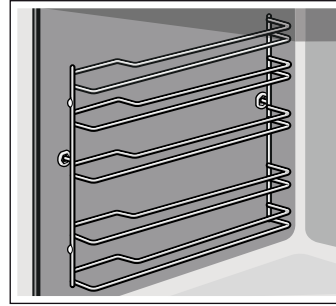
Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Burada ayakları nasıl çıkarabileceğinizi ve nasıl temizleyebileceğinizi öğrenebilirsiniz.

### Rafları askıdan çıkartma ve takma

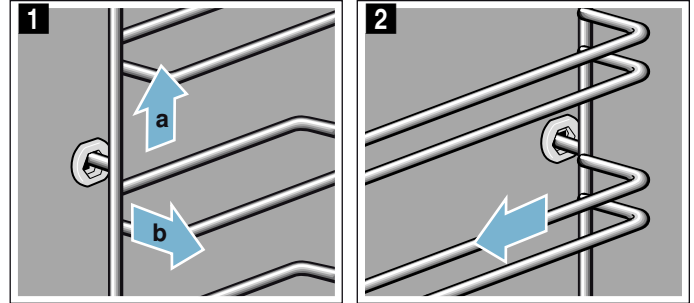
#### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Raflar çok sıcak olabilir. Asla sıcak raflara dokunmayınız. Cihazın daima soğumasını bekleyiniz. Çocukları uzak tutunuz.

### Rafların çıkartılması



1. Raflar önden biraz kaldırıncı **a** ve çıkartıncı **b** (resim **1**).
2. Daha sonra tüm rafı öne çekerek çıkartıncı (resim **2**).



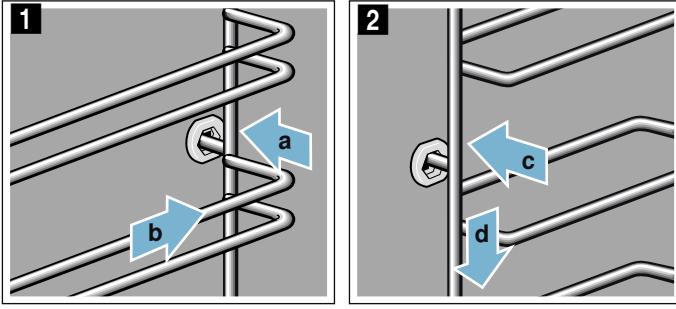
Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

### Rafların asılması

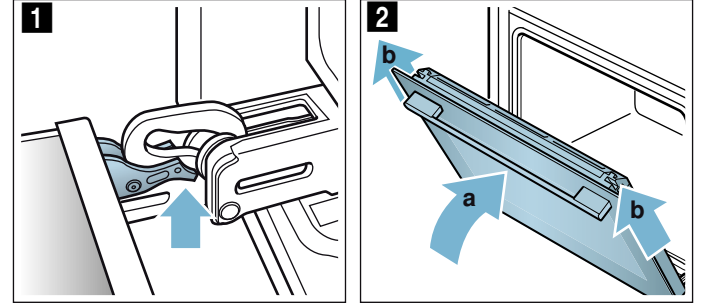
Raflar sadece sol veya sağ tarafa uyum sağlar. Her iki rafta da, eğimli çubukların önde olmasına dikkat ediniz.

1. Rafları önce ortalararak, raflar pişirme alanı duvarına temas edene kadar arka yuvaya takıncı **a** ve arkaya doğru bastırıncı **b** (resim **1**).

2. Daha sonra ön kovani, raflar burada da pişirme alanı duvarına temas edene kadar takınız **c** ve aşağı doğru bastırınız **d** (resim **2**).



2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (resim **1**).
3. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar kapatınız **a**. Sol ve sağ tarafından iki elinizle tutunuz **b** ve dışarı doğru çekiniz (resim **2**).



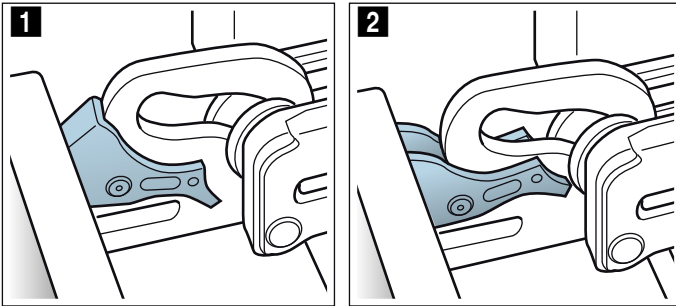
## Cihaz kapağı

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Burada cihaz kapağını nasıl çıkarabileceğinizi ve nasıl temizleyebileceğinizi öğrenebilirsiniz.

### Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması

Kapak camlarını sökmek ve temizlemek için cihaz kapağını yerinden çıkartabilirsiniz.

Cihaz kapağı menteşelerinin birer kilitleme kolu vardır. Kilitleme kolları kapandıysa (resim **1**), cihaz kapağı emniyete alınmıştır. Fırın kapısı çıkartılamaz. Kilitleme kolu, cihaz kapağını çıkartmak için açıldıysa (resim **2**), menteşeler emniyete alınmıştır. Aniden kapatamazsınız.



### ⚠ Uyarı

#### Yaralanma tehlikesi!

- Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler. Daima kilitleme kolunun tamamen kapandığına, veya fırın kapısının çıkartılmasında tamamen açılıp açılmadığına dikkat ediniz.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

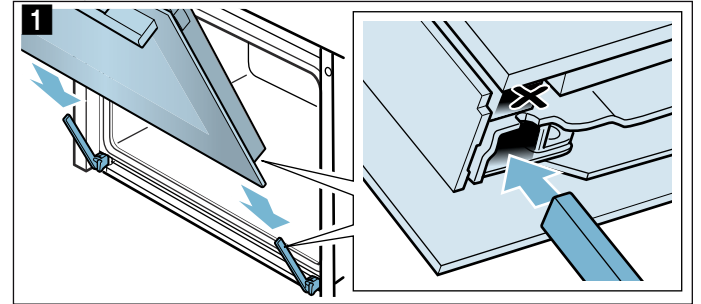
### Cihaz kapağının sökülmesi

1. Cihaz kapağını tamamen açınız ve cihaz yönünde bastırınız.

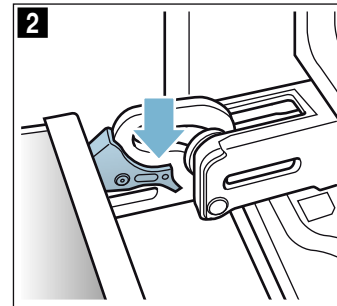
### Cihaz kapağının takılması

Cihaz kapağını, işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

1. Cihaz kapısını takarken, her iki menteşenin de açılış yönünde takıldığına dikkat ediniz (resim **1**). Her iki menteşeyi alttan dış diske yerleştiriniz ve bunları kılavuz olarak kullanınız. Menteşeleri doğru açıklığa doğru ittiğinizden emin olunuz. İçeri itme kolay ve dirençle karşılaşmadan gerçekleştiriniz. Eğer bir direnç hissediyorsanız, menteşeyi doğru açıklığa ittiğinizden emin olunuz.



2. Cihaz kapağını tam olarak açınız. Her iki kilitleme kolunu tekrar kapatınız (resim **2**).



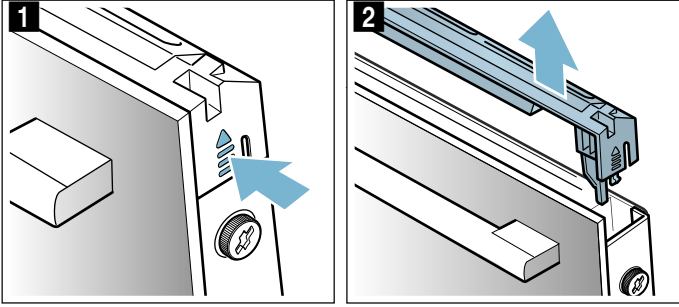
3. Pişirme alanı kapağını kapatınız.

### Kapının üst kapağının çıkartılması

Kapak üst kapağının paslanmaz çelik tutucusu renk değiştirebilir. İyiye temizlemek için kapağı çıkartabilirsiniz. → "Temizleme", Sayfa 15

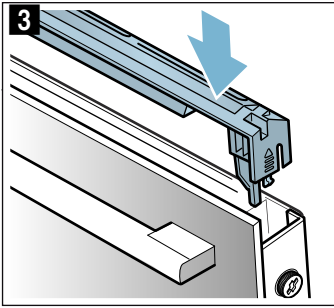
1. Cihazın kapağını biraz açınız.
2. Üst kapağın sağına ve soluna bastırınız (resim **1**).

3. Üst kapağı çıkarınız (Resim 2).  
Cihaz kapağını dikkatlice kapatınız.



**Bilgi:** Üst kapaktaki paslanmaz çelik tutucuyu paslanmaz çelik temizleyicisiyle temizleyiniz. Kapak üst kapağının geri kalan kısmını deterjanlı su ve nemli bir bezle siliniz.

4. Cihazın kapağını yeniden biraz açınız. Üst kapağı yerleştiriniz ve yerine oturduğunu duyana kadar bastırınız (resim 3).



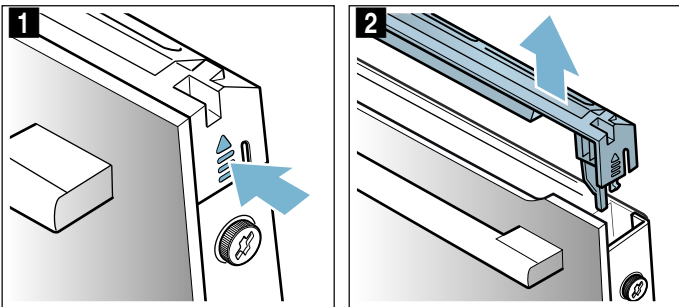
5. Cihaz kapağını kapatınız.

### Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

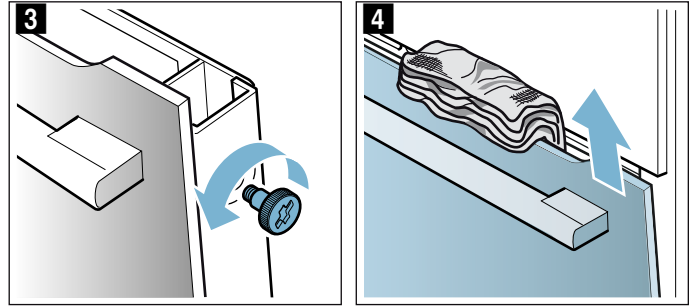
Cihaz kapağının camlarını daha iyi şekilde temizleyebilmek için kapak camlarını sökebilirsiniz.

#### Cihazdan sökülmesi

1. Cihazın kapağını biraz açınız.
2. Üst kapağın sağına ve soluna bastırınız (resim 1).
3. Üst kapağı çıkarınız (Resim 2).



4. Cihaz kapısının solundaki ve sağındaki vidaları sökünüz ve çıkartınız (resim 3).
5. Kapağı yeniden kapatmadan önce, birden çok defa katladığınız bir mutfak bezini araya sıkıştırınız (resim 4).  
Ön camı yukarı çekiniz ve kapak tutamağıyla birlikte aşağıda düz bir zemine yerleştiriniz.



Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

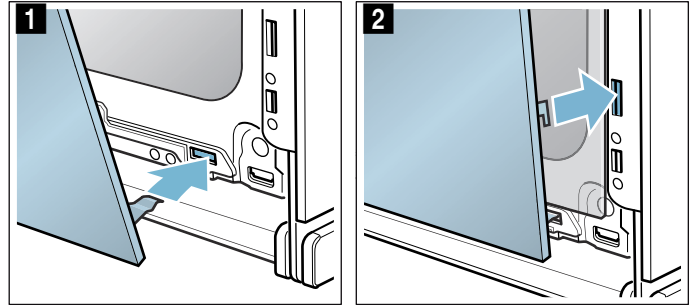
#### ⚠ Uyarı

##### Yaralanma tehlikesi!

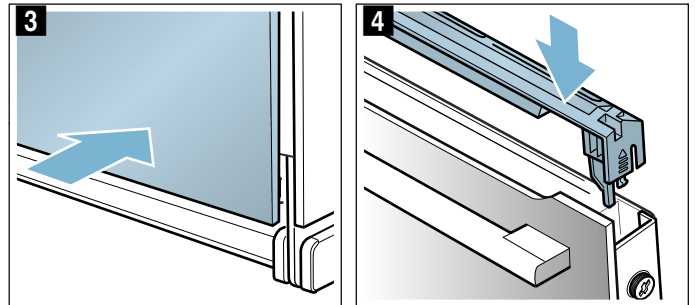
- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırılabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

#### Cihaza monte edilmesi

1. Ön camı aşağıya tutucunun içine sürünüz (resim 1).
2. Ön camı, üstteki iki kanca açıklığının karşısına gelene kadar kapatınız (resim 2).



3. Ön camı alttan, yerine oturduğunu duyana kadar bastırınız (resim 3).
4. Cihazın kapağını yeniden biraz açınız ve mutfak bezini çıkarınız.
5. Sol ve sağdaki her iki vidayı yeniden takınız.
6. Üst kapağı yerleştiriniz ve duyulur biçimde yerine yerleşene kadar bastırınız (resim 4).



7. Cihaz kapağını kapatınız.

#### Dikkat!

Pişirme alanını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.


## Arıza halinde ne yapmalı?

Bir arıza ortaya çıkarsa, nedeni genellikle önemli olmayan bir durumdur. Bu nedenle müşteri hizmetlerini aramadan önce tablonun yardımıyla arızayı kendiniz gidermeye çalışın.

**Bilgi:** Eğer bir yemek optimum derecede düzgün olmazsa kullanım kılavuzunun sonundaki tablo bölümüne bakınız. Burada birçok ipucu ve uyarı

### Hasar tablosu

E ile başlayan hata mesajlarında, örneğin E0111, cihazı kapatıp yeniden açınız. Mesaj tekrar görünüyorsa müşteri hizmetlerini arayınız.

Arıza	Olası nedeni	Uyarılar/Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
Açılan cihaza kumanda edilemiyor, ekranda  sembolü gösteriliyor	Çocuk emniyeti etkinleştirildi	 semolü sönene kadar  tuşunu basılı tutunuz
Pişirme alanı ısınmıyor ve ekranda "Demo modu açıldı" yazıyor	Cihaz demo modundadır.	Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız ve yaklaşık 10 saniye sonra yeniden açınız. Cihazı açınız ve ayarlar içinde "Demo modu kapatıldı" ayarını seçiniz.
Cihaz çalışmaya başlamıyor ve ekranda "Pişirme alanı fazla sıcak" görünüyor	Seçilen yemek veya ısıtma türü için pişirme alanı fazla sıcaktır	Pişirme alanının soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız

### Maksimum çalışma süresi aşıldı

Süre ayarlanmamışsa ve ayar uzun süre değiştirilmemişse cihaz çalışmayı otomatik olarak sonlandırır.

Güvenlik açısından otomatik kapatma sisteminin ne zaman devreye gireceği, ayarlanmış sıcaklığa veya ızgara yapma kademesine bağlıdır.

Cihaz çalışmanın otomatik olarak sonlandırılacağını ekranda belirtir. Bunun ardından çalışma sonlandırılır.

Cihazı yeniden kullanmak için önce cihazı kapatmanız gerekir. Ardından cihazı yeniden açınız ve istediğiniz çalışmayı seçiniz.

**Yararlı bilgi:** Cihazın, örneğin uzun hazırlama süreleri sırasında istem dışı biçimde kapanmasını engellemek için bir süre ayarlayınız. Cihaz, ayarlanan süre bitene kadar ısıtmaya devam eder.

### Tavandaki pişirme alanı lambasının değiştirilmesi

Pişirme alanı lambası devre dışı kaldığında, değiştirilmesi gerekir. Sıcağa dayanıklı 230V halojen lambayı, 40 Watt, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Halojen lambalara kuru bir bezle dokununuz. Bu şekilde lambanın ömrü uzatılır. Yalnızca bu lambaları kullanınız.

bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 22

### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

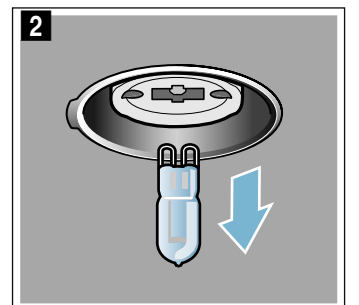
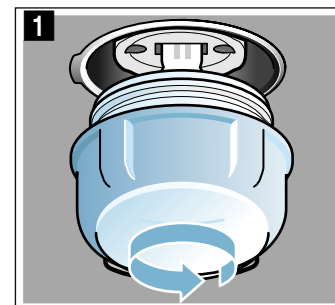
### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

1. Hasar oluşmasını önlemek için, mutfak bezini soğuk pişirme alanının içine seriniz.
2. Cam kapağı sola doğru döndürüp sökünüz (resim **1**).
3. Lambayı dışarı çekiniz çevirmeyiniz (resim **2**). Yeni lambayı yerleştiriniz, bu esnada pimlerin konumuna dikkat ediniz. Lambayı yerleştirmek için sıkıca içeri bastırınız.





4. Cam kapağı tekrar vidalayınız.  
Cihaz tipine bağlı olarak cam kapak bir sızdırmazlık halkası ile donatılmıştır. Vidalamadan önce sızdırmazlık halkasını tekrar yerleştiriniz.
5. Bulaşık bezini alınız ve sigortayı açınız.

## Cam kapak

Halojrn lambanın cam kapağı hasarlı ise değiştirilmesi gerekir. Yeni cam kapağı müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Cihazınızın E numarasını ve FD numarasını belirtiniz.

## Yetkili servisin çağırılması

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetindedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

## E numarası ve FD numarası

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen tam ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD no.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda göreceksiniz. Buharla pişirme mekanizmasına sahip bazı cihazlarda tip plakasını panelin arkasında bulabilirsiniz.

E-Nr.:			FD:			Z-Nr.:		
Type:								

Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

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

## Müşteri hizmetleri ☎

Yanlış kullanım durumunda müşteri hizmetleri personelinin ziyaretinin garanti süresi dahilinde olsa da ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

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 tarifeye 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 kullanabilir. 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.

İthalatçı Firma : BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.  
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.  
No:51  
Ümraniye-İstanbul-Türkiye  
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery Straße 34  
81739 München, Germany  
www.siemens-home.bsh-group.com  
Phone : 00 49 89 4590-01

## 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 aksesuarlara ve kapların hangi yerleştirme seviyesine sürülmesi gerektiğine ilişkin bilgiler de verilmektedir. Kaplar ve yemek hazırlama işlemi için öneriler verilmektedir.

**Bilgi:** Gıda maddeleri pişirilirken pişme çok fazla buhar oluşabilir.

Cihazınızın enerji açısından çok verimli çalışır ve dışarıya çok az ısı verir. Cihazın iç bölümü ve dış bölümü arasındaki yüksek sıcaklık farkı nedeniyle kapıda, kumanda alanında veya bitişikteki mobilya üstlerinde yoğunlaşma suyu oluşabilir. Bu durum normal, fiziksel bir olaydır. Ön ısıtma yapılarak veya kapı dikkatle açılarak yoğunlaşma suyu azaltılabilir.

### Silikon formlar

En iyi pişirme neticesini almak için koyu renkli metalden formlar kullanmanızı öneririz.

Yine de silikon kalıplar kullanmak isterseniz, üreticinin verdiği yemek tariflerini ve bilgileri referans olarak alınız. Silikon kalıplar, genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Miktarlar ve yemek tarifi bilgileri farklı olabilir.

### Kek ve kurabiye

Cihaz, kek ve kurabiye hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanın. Bu aksesuarlar pişirme bölmesi ve çalışma modları için en iyi özelliklere sahiptir.

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

#### Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

- Yüksek hamur işleri: yükseklik 2
- Alçak hamur işleri: yükseklik 3

4D sıcak hava ile ısıtma türünü kullanırken yükseklik 1, 2, 3 ve 4 arasından seçim yapabilirsiniz.

#### Birkaç seviyede pişirme

4D sıcak hava kullanınız. Tepsisi veya kalıplar içerisinde aynı zamanda fırına verilmiş olan hamur işleri/kekler aynı anda hazır olmak zorunda değil.

İki seviyede pişirme:

- Üst tava: yükseklik 3
- Fırın tepsisi: yükseklik 1

- Tel ızgara üzerinde kalıplar  
Birinci ızgara: yükseklik 3  
İkinci ızgara: yükseklik 1

Üç seviyede pişirme:

- Fırın tepsisi: yükseklik 5  
Üst tava: yükseklik 3  
Fırın tepsisi: yükseklik 1

Dört seviyede pişirme:

- 4 tel ızgara pişirme kağıtlı  
Birinci ızgara: yükseklik 5  
İkinci ızgara: yükseklik 3  
Üçüncü ızgara: yükseklik 2  
Dördüncü ızgara: yükseklik 1

Yemekleri aynı anda hazırlayarak yüzde 45 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Kalıpları yan yana veya bindirmeli olarak üst üste pişirme alanına yerleştiriniz.

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

#### Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapıları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

#### Üniversal tava veya fırın tepsisi

Üniversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürünüz; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

Pişirme alanının taşan sudan kirlenmemesi için yumuşak kek yapımında üniversal tava kullanınız.

#### Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

Teneke, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve kek eşit oranda kızarmaz. Bu formlarla pişirecek ve üst/alt ısıtma kullanacaksanız, formu 1nci yerleştirme yüksekliğine yerleştiriniz.

#### Pişirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesin.

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli yiyecekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

**Bilgi:** Pişirme süreleri sıcaklık artırılarak kısaltılamaz. Kek ve kurabiyelerin dışı pişmiş içi ise pişmemiş olur.

Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.




Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir. Yemeğinizi ve aksesuarı ancak ön ısıtma bittikten sonra pişirme alanına yerleştiriniz.


































Kendi tarifinize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer hamur işlerini referans olarak alınız. Ek bilgi için ayar

çizelgesinden sonraki pişirme için ipuçları başlığına bakınız.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Pizza kademesi

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsin-den sıcaklık	Süre, da-kika
<b>Kalıp içinde pasta</b>					
Basit kek	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	50-70
Kek, basit, 2 seviyeli	Delikli/baton kek kalıbı	3+1		140-160	60-80
Rafine kek	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	60-80
Meyveli kek, kek hamurundan, rafine	Çember/kelepçeli kek kalıbı	2		160-180	40-60
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	3		160-180	20-30
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		170-190	60-80
İsviçre usulü sufle	Pizza tepsi	3		170-190	45-55
Turta	Tart kalıbı, siyah tepsi	3		190-210	25-40
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2		150-170	50-70
Çörek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	3		150-170*	20-30
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
<b>Tepside pişirilen pasta</b>					
Malzeme kaplı kek	Fırın tepsi	3		160-180	20-40
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1		140-160	30-50
Kuru malzemeli tart keki	Fırın tepsi	3		170-190	25-35
Kuru malzemeli tart keki, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1		160-170	35-45
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	3		160-180	55-65
İsviçre usulü sufle	Üniversal tava	3		170-190	45-55
Kuru malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		160-180	15-20
Kuru malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1		150-170	20-30
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		180-200	30-40
Yaş malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1		150-170	45-60
Paskalya çöreği	Fırın tepsi	2		160-170	25-35
Pandispanya rulosu	Fırın tepsi	3		180-200*	8-15
Paskalya keki, 500 g un ile	Fırın tepsi	2		150-170	45-60
Turta, tatlı	Üniversal tava	2		170-180	50-60
Turta, donmuş	Üniversal tava	3		200-220	35-45
<b>Kurabiyeler</b>					
Küçük kekler	Fırın tepsi	3		160**	20-30
Küçük kekler	Fırın tepsi	3		150**	25-35
Küçük kekler, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1		150**	25-35
Küçük kekler, 3 seviyeli	Fırın tepsi + Üniversal tava	5+3+1		140**	35-45
Muffin	Muffin tepsi	3		170-190	15-20
* ön ısıtma					
** 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın					

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Muffin, 2 seviyeli	Muffin tepsileri	3+1	☉	160-180*	15-30
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	☐	160-180	25-35
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	150-170	25-40
Milföy hamurlu börek	Fırın tepsisi	3	☉	170-190*	20-35
Milföy hamurlu börek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	170-190*	20-45
Milföy hamurlu börek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☉	170-190*	20-45
Milföy hamurlu börek, yassı, 4 seviyeli	4 ızgara teli	5+3+2+1	☉	180-200*	20-35
Pişirilen hamurdan pasta	Fırın tepsisi	3	☐	200-220	30-40
Pişirilen hamurdan pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	190-210	35-45
Danimarka kuru pastası	Fırın tepsisi	3	☉	160-180	20-30
<b>Kurabiye</b>					
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3	☐	140-150**	25-40
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3	☉	140-150**	25-40
Sıkma çörek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	140-150**	30-40
Sıkma çörek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☉	130-140**	35-55
Kurabiye	Fırın tepsisi	3	☉	140-160	15-30
Kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	140-160	15-30
Kurabiye, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☉	140-160	15-30
Beze	Fırın tepsisi	3	☉	80-90*	120-150
Beze, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	80-90*	120-180
Bademli kurabiye	Fırın tepsisi	3	☉	90-110	20-40
Bademli kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	90-110	25-45
Bademli kurabiye, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☉	90-110	30-45
* ön ısıtma					
** 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın					

### Kek ve kurabiye için ipuçları

Kekin tümüyle pişmiş olup olmadığını tespit etmek istiyorsunuz.	Bir ağaç çubuğu kekin en yüksek noktasında kekin içine batırın. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, kek pişmiştir.
Kek çöküyor.	Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanınız. Ya da sıcaklığı 10 °C daha düşük ayarlayın ve pişirme süresini uzatın. Reçetede belirtilen katkı maddelerini ve hazırlama önerilerini dikkate alın.
Kekin ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Kelepçeli kek kalıbının sadece tabanını yağlayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.
Meyvelerin suyu kekten aşağıya akıyor.	Bir sonraki sefere daha derin bir üniversal tava kullanınız.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışıyor.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Kek/pasta aşırı kuru.	Ya da sıcaklığı 10 °C daha yükseğe ayarlayın ve pişirme süresini kısaltın.
Kek genel olarak kızarmamış.	Yerleştirme yüksekliği ve aksesuar doğruysa duruma göre ya pişirme süresini uzatınız ya da sıcaklığı arttırınız.
Kekin üst tarafı fazla açık ve alt tarafı fazla koyu.	Bir sonraki sefere keki bir üst seviyeye sürünüz.
Kekin üst tarafı fazla koyu ve alt tarafı fazla açık.	Bir sonraki sefere keki bir alt seviyeye sürünüz. Daha düşük bir sıcaklık ayarlayın ve pişirme süresini uzatın.
Kalıp veya tepsi kekinin arka tarafı yanmış.	Kek kalıbını doğrudan arka duvara değil, aksesuarın üzerine ortalı şekilde yerleştiriniz.
Kek genel olarak fazla koyu kızarmış.	Bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık ayarlayın ve gerekirse pişirme süresini uzatın.

Hamur işinin her tarafı aynı kızarmamış.	Daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Fazla büyük olan pişirme kağıdı hava dolaşımını etkileyebilir. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz. Kek kalıbının pişirme alanı arka duvarının deliklerinin hemen önünde olmamasına dikkat ediniz. Kurabiye pişirirken mümkün olduğunca aynı büyüklükte ve kalınlıkta kurabiyeler kullanınız.
Birden fazla seviyede pişirdiniz. Üst raftaki hamur işi, alt tepsidekinden daha koyu renkli.	Birden fazla seviyede pişirmek için daima 4D sıcak hava seçiniz. Tepsi veya kalıplar içerisinde aynı zamanda fırına verilmiş olan hamur işleri/kekler aynı anda hazır olmak zorunda değil.
Kek iyi görünüyor fakat içi pişmemiş.	Düşük sıcaklıkta biraz daha uzun pişiriniz ve duruma göre biraz daha az sıvı veriniz. Yaş kaplamalı keklerde ilk önce kekin tabanını pişiriniz. Üzerine badem veya kızartma unu serpiniz ve kaplama malzemesini koyunuz.
Kek tabağa konulurken kalıptan ayrılmıyor.	Keki piştikten sonra 5 ile 10 dakika soğumaya bırakınız. Halen ayrılmıyorsa, kekin kenarını bir bıçak ile dikkatlice ayırınız. Ardından pastayı tekrar ters çeviriniz ve kalıbın üzerini birkaç ıslak, soğuk bezle örtünüz. Bir dahaki sefere formu yağlayın ve kızartma unu serpiştirin.

## Ekmek ve sandviç ekmeği

Cihaz, ekme ve sandviç ekmeği pişirmek için çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanın. Bu aksesuarlar pişirme bölmesi ve çalışma modları için en iyi özelliklere sahiptir.

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

#### Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

- Yüksek hamur işleri: yükseklik 2
- Alçak hamur işleri: yükseklik 3

4D sıcak hava ile ısıtma türünü kullanırken yükseklik 1, 2, 3 ve 4 arasından seçim yapabilirsiniz.

#### İki seviyede pişirme

4D sıcak hava kullanınız. Tepsi veya kalıplar içerisinde aynı zamanda fırına verilmiş olan hamur işleri/kekler aynı anda hazır olmak zorunda değil.

- Ünlversal tava: yükseklik 3  
Fırın tepsisi: yükseklik 1
- Tel ızgara üzerinde kalıplar  
Birinci ızgara: yükseklik 3  
İkinci ızgara: yükseklik 1

Yemekleri aynı anda hazırlayarak yüzde 45 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Kalıpları yan yana veya bindirmeli olarak üst üste pişirme alanına yerleştiriniz.

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

#### Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

#### Ünlversal tava veya fırın tepsisi

Ünlversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürünüz; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

#### Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

Teneke, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve kek eşit oranda kızarmaz. Bu formlarla pişirecek ve üst/alt ısıtma kullanacaksanız, formu 1nci yerleştirme yüksekliğine yerleştiriniz.

#### Pişirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

### Dondurulmuş ürünler

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

Dondurulmuş ürünler bazen yarı yarıya önceden pişirilmiştir. Bu dengesiz kızarma seviyesi pişirme sonrasında da korunur.

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli ekme ve sandviç ekmeği için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızartma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

**Bilgi:** Pişirme süreleri sıcaklık artırılarak kısaltılamaz. Ekme ve sandviç ekmeğinin dışı pişmiş içi ise pişmemiş olur.

Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir. Yemeğinizi ve aksesuarı ancak ön ısıtma bittikten sonra pişirme alanına yerleştiriniz. Bazı yemekler birkaç adımda pişirildiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

Ekme hamuru için geçerli olan değerler hem fırın tepsisi üzerinde hem de baton kek kalıbındaki hamurlar için geçerlidir.

Kendi tarifinize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer hamur işlerini referans olarak alınız.






Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.


















**Dikkat!**

Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz veya ıslak kapları pişirme alanına yerleştirmeyiniz. Sıcaklık değişiminden dolayı emaye kaplamada hasar meydana gelebilir.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşımli ızgara
-  Izgara büyük alanlı
-  coolStart fonksiyonu

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Süre, dakika
<b>Ekmek</b>						
Beyaz ekmeç, 750 g	Üniversel tava veya baton kek kalıbı	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Karışık ekmeç, 1,5 kg	Üniversel tava veya baton kek kalıbı	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Tam tahıllı ekmeç, 1 kg	Üniversel tava	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pide	Üniversel tava	3		250-270	-	20-25
<b>Sandviç ekmeçi</b>						
Kızartılmış sandviç ekmeçi veya baget, önceden kızartılmış**	Üniversel tava	3		-	-	-
Sandviç ekmeçi, tatlı, taze	Fırın tepsi	3		170-190*	-	15-20
Taze sandviç ekmeçi, tatlı, taze, 2 seviyeli	Üniversel tava + Fırın tepsi	3+1		150-170*	-	20-30
Sandviç ekmeçi, taze	Fırın tepsi	3		180-200	-	20-30
Baget, önceden kızartılmış, soğutulmuş**	Üniversel tava	3		-	-	-
<b>Sandviç ekmeçi, donmuş</b>						
Kızartılmış sandviç ekmeçi veya baget, önceden kızartılmış**	Üniversel tava	3		-	-	-
Tuzlu kraker, hamur parçacıkları**	Üniversel tava	3		-	-	-
Kruasan, hamur parçacıkları	Üniversel tava	3		170-190	-	30-35
<b>Tost</b>						
Tost, kızartılmış, 4 adet	Tel ızgara	3		190-210	-	10-15
Tost, kızartılmış, 12 adet	Tel ızgara	3		230-250	-	10-15
Tost kızartma (ön ısıtmasız)	Tel ızgara	5		-	3	4-6

\* ön ısıtma

\*\* Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz

**Pizza, kiş ve baharatlı kekler**

Cihaz, pizza, kiş ve baharatlı kekleri hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanın. Bu aksesuarlar pişirme bölmesi ve çalışma modları için en iyi özelliklere sahiptir.

**Yerleştirme yükseklikleri**

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

**Tek seviyede pişirme**

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

- Yüksek hamur işleri: yükseklik 2
- Alçak hamur işleri: yükseklik 3

4D sıcak hava ile ısıtma türünü kullanırken yükseklik 1, 2, 3 ve 4 arasından seçim yapabilirsiniz.

**Birkaç seviyede pişirme**

4D sıcak hava kullanınız. Tepsi veya kalıplar içerisinde aynı zamanda fırına verilmiş olan hamur işleri/kekler aynı anda hazır olmak zorunda değil.

İki seviyede pişirme:

- Üniversel tava: yükseklik 3
- Fırın tepsi: yükseklik 1
- Tel ızgara üzerinde kalıplar

Birinci ızgara: yükseklik 3  
İkinci ızgara: yükseklik 1

Dört seviyede pişirme:

- 4 tel ızgara pişirme kağıtlı  
Birinci ızgara: yükseklik 5  
İkinci ızgara: yükseklik 3  
Üçüncü ızgara: yükseklik 2  
Dördüncü ızgara: yükseklik 1

Yemekleri aynı anda hazırlayarak yüzde 45 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Kalıpları yan yana veya bindirmeli olarak üst üste pişirme alanına yerleştiriniz.

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

### Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

### Üniversal tava veya fırın tepsisi

Üniversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürünüz; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

Üzerindeki malzemesi bol olan pizzalar için üniversal tavayı kullanınız.

### Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

Teneke, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve kek eşit oranda kızarmaz. Bu formlarla pişirecek ve üst/alt ısıtma kullanıyorsanız, formu 1nci yerleştirme yüksekliğine yerleştiriniz.

### Pişirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

### Dondurulmuş ürünler

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

Dondurulmuş ürünler bazen yarı yarıya önceden pişirilmiştir. Bu dengesiz kızarma seviyesi pişirme sonrasında da korunur.

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli yemekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

**Bilgi:** Pişirme süreleri sıcaklık artırılarak kısaltılamaz. Yemeğin dışı pişmiş içi ise pişmemiş olur.





Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.












Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir. Yemeğinizi ve aksesuarı ancak ön ısıtma bittikten sonra pişirme alanına yerleştiriniz.

Kendi tarifinize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer hamur işlerini referans olarak alınız.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Pizza kademesi
-  coolStart fonksiyonu

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Pizza</b>					
Pizza, taze	Fırın tepsisi	3		200-220	25-35
Pizza, taze	Fırın tepsisi	3		200-220	25-35
Pizza, taze, 2 seviye	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-200	35-45
Pizza taze, ince tabanlı	Pizza tepsisi	2		220-230	20-30
Pizza, soğutulmuş**	Tel ızgara	3		-	-
<b>Pizza, dondurulmuş</b>					
İnce tabanlı pizza 1 adet**	Tel ızgara	3		-	-
İnce tabanlı pizza 2 adet	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		190-210	20-25
Kalın tabanlı pizza 1 adet**	Tel ızgara	3		-	-
Kalın tabanlı pizza 2 adet	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		190-210	20-30
Pizza baget**	Tel ızgara	3		-	-
Mini pizzalar**	Üniversal tava	3		-	-
* ön ısıtma					
** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz					

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Mini pizzalar, Ø 7 cm, 4 seviyeli	4 ızgara teli	5+3+2+1	☼	180-200*	20-30
<b>Baharatlı pasta ve kiş</b>					
Baharatlı, kalıp içinde pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☼	170-190	55-65
Kiş	Tart kalıbı, siyah tepsi	3	☼	190-210	30-40
Tart flambe	Üniversal tava	3	☐	260-280*	10-15
Turta	Sufle kalıbı	2	☐	190-200	30-45
Puf böreği	Üniversal tava	3	☼	180-190	30-45
Börek	Üniversal tava	1	☼	200-220*	20-30
* Ön ısıtma					
** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz					

## Sufle ve üstü kızartılan yemekler

Cihaz, sufle ve üstü kızartılan yemekler hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanın. Bu aksesuarlar pişirme bölmesi ve çalışma modları için en iyi özelliklere sahiptir.

### Yerleştirme yükseklikleri

Daima belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede formlar içerisinde veya üniversal tavada yemeği hazırlayabilirsiniz.

- Tel ızgara üzerinde kalıplar: yükseklik 2
- Üniversal tava: yükseklik 3

Sufleler üniversal tava içerisinde bir su banyosunda da hazırlayabilirsiniz. Bunun için üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2'ye sürünüz.

Yemekleri aynı anda hazırlayarak yüzde 45 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Kalıpları pişirme alanında yan yana koyun.

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

#### Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

#### Üniversal tava

Üniversal tavayı dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürünüz; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

### Kaplar

Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda yemeklerin pişmesi daha uzun sürecek ve üst tarafları daha koyu olacaktır.

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli sufle ve üstü kızartılan yemekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişirme süresi niktara ve reçeteye bağlıdır. Üstü kızartılan yemeklerin pişme durumu kapların büyüklüğü ve üstü kızartılan yemeğin yerleştirme seviyesine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

**Bilgi:** Pişirme süreleri sıcaklık artırılarak kısaltılamaz. Üstü kızartılan yemeğin veya suflelerin dışı pişmiş içi ise pişmemiş olur.

Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alın.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

- ☼ 4D sıcak hava
- ☐ Üstten/alttan ısıtma
- ☼ Pizza kademesi
- ☼ coolStart fonksiyonu

Güveçler & Sufleler	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş	Sufle kalıbı	2	☐	200-220	30-50
Sufle, tatlı	Sufle kalıbı	2	☐	170-190	40-60
Lazanya, taze, 1 kg	Sufle kalıbı	2	☼	160-180	50-60
* Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz					

Güveçler & Sufleler	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Lazanya, donmuş, 400 g*	Tel ızgara	2	☞*	-	-
Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek	Sufle kalıbı	2	☞	160-190	50-70
Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek, 2 seviyeli	Sufle kalıbı	3+1	☞	150-170	60-80
Sufle	Sufle kalıbı	2	☞	160-180*	35-45
Sufle	Porsiyon kalıpları	2	☞	170-190	65-75

\* Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz

## Kümes hayvanları

Cihaz, kümes hayvanı etini hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde bazı yemekler için en iyi ayarlar verilmiştir.

### Tel ızgara üzerinde kızartma

Tel ızgara üzerinde kızartma özellikle büyük kümes hayvanları veya birkaç parçanın aynı anda hazırlanması için uygundur.

Üniversal tavayı üzerine konulmuş ızgara teliyle birlikte belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliğine koyunuz. Izgara telinin üniversal tava üzerinde doğru oturmasına dikkat ediniz. → "Aksesuar", Sayfa 9

Kanatlı hayvan etinin büyüklüğüne ve türüne bağlı olarak ½ litre kadar suyu üniversal tavaya ekleyin. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır. Bu kızartma suyundan bir sos yapabilirsiniz. Ayrıca daha az duman oluşur ve pişirme alanı temiz kalır.

### Kapta kızartma

Sadece seçilen fırınlar için uygun olan kaplar kullanınız. Kabin pişirme alanına sığıp sığmadığını kontrol ediniz.

En iyi seçenek olarak cam kaplar kullanın. Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Paslanmaz çelik veya alüminyumdan imal edilmiş parlak kaplar ısıyı bir ayna gibi yansıtır ve dolayısıyla tercih edilmemelidir. Kanatlı hayvan eti daha yavaş pişer ve daha az kızarır. Daha yüksek bir sıcaklık ve/veya daha uzun bir pişirme süresi kullanınız.

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

### Üzeri açık kaplar

Kanatlı hayvan etini kızartmak için, en iyisi derin bir kızartma kabı kullanınız. Formu ızgara teli üzerine koyunuz. Uygun bir kabiniz yoksa üniversal tavayı kullanınız.

### Üzeri kapalı kaplar

Kapalı kapta pişirme yapılırsa pişirme alanı çok daha temiz kalır. Kapağın kızartma tenceresi için uygun olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz. Kabı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Pişirme sonrasında kapak açıldığında sıcak buhar çıkabilir. Kapağı arka kısımdan biraz kaldırarak sıcak buharın sizden uzak çıkmasını sağlayın.

Kanatlı hayvan eti kapalı bir kızartma kabında da çıtır kıvama gelebilir. Bu amaçla cam kapaklı bir kızartma tenceresi kullanın ve daha yüksek bir sıcaklık ayarlayın.

### Izgara

Izgara yaparken cihazın kapısının kapalı olmasını sağlayınız. Cihazın kapısı açıkken kesinlikle ızgara yapmayınız.

Izgara malzemesini tel ızgaraya koyunuz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır.

Mümkün oldukça benzer kalınlığı ve ağırlığı olan eşit ızgara eti parçaları kullanın. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Izgara etlerini doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.

Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.

### Bilgiler

- Izgara ısıtıcısı sürekli açılıp kapanır ve bu davranışı normaldir. Açma kapamanın sıklığı, ayarlanmış kızartma kademesine göre değişir.
- Izgara sırasında duman oluşabilir.

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede kanatlı hayvan eti için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, gıdanın miktarına, özelliklerine ve sıcaklığına bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

Ayar değerleri, içine dolgu yapılmamış, pişirmeye hazır, buzdolabı soğukluğunda kanatlı hayvan etinin pişirme alanı soğukken içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

Çizelgede önerilen ağırlığa sahip kanatlı hayvan eti için değerler verilmiştir. Daha ağır olan kanatlı hayvan eti hazırlayacaksanız, mutlaka daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Birden çok parça varsa, pişirme süresini tespit etmek için en ağır parçayı referans olarak alın. Tüm parçalar benzer büyüklükte olmalıdır.

Genel kural olarak: Kanatlı hayvan eti ne kadar büyük olursa sıcaklık o kadar düşük ve pişirme süresi de uzun olmalıdır.

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Belirtilen pişirme süresi yakl. 1/2 ilâ 2/3 geçtikten sonra eti çeviriniz.

**Bilgi:** Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima tepsiye göre kesiniz.





#### Yararlı bilgiler













- Ördek veya kaz için, kanat altındaki deriyi deliniz. Böylece yağ dışarı akabilir.
- Ördek göğsüne kesik açınız. Ördek göğsünü çevirmeyiniz.
- Kanatlı hayvan etini çevirdiğinizde ilk olarak göğüs veya deri tarafının altta olmasına dikkat ediniz.

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

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşım simgesi
-  Izgara büyük alan simgesi
-  coolStart fonksiyonu

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Süre, dakika
<b>Tavuk</b>						
Tavuk, 1 kg	Tel izgara	2		200-220	-	60-70
Tavuk göğsü filetosu, beheri 150 g (izgara)	Tel izgara	4		-	3*	15-20
Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g	Tel izgara	3		220-230	-	30-35
Tavuk stick, nugget, donmuş	Üniversal tava	3		-	-	-
Piliç, 1,5 kg	Tel izgara	2		200-220	-	70-90
<b>Ördek ve kaz</b>						
Ördek, 2 kg	Tel izgara	1		180-200	-	90-110
Ördek göğsü, beheri 300 g	Tel izgara	3		230-250	-	25-30
Kaz, 3 kg	Tel izgara	2		160-180	-	120-150
Kaz budu, beheri 350 g	Tel izgara	2		210-230	-	40-50
<b>Hindi</b>						
Yavru hindi, 2,5 kg	Tel izgara	2		180-200	-	70-90
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg	Kapalı kap	2		240-260	-	80-100
Hindi üst budu, kemikli, 1 kg	Tel izgara	2		180-200	-	80-100

\* 5 dak. ön ısıtma

## Et

Cihaz, et hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

### Kızartma ve buğulama

Yağsız eti isteğe göre yağlayınız veya üzerine yağ dilimleri yerleştiriniz.

Et derisine çarpı işareti şeklinde kesik atınız. Eti çevirdiğinizde ilk olarak deri tarafının altta olmasına dikkat ediniz.

Kızartma piştikten sonra, fırın kapatılmış ve kapısı kapalı olduğu halde, fırın içerisinde 10 dakika daha dinlendirilmelidir. Bu sayede etin suyu daha iyi dağılır. Duruma göre kızartmayı alüminyum folyoya sarın. Belirtilen kızartma süresine tavsiye edilen dinlenme süresi dahil değildir.

### Tel izgara üzerinde kızartma

Etlere tel izgara üzerinde tüm taraflardan çok çıtır bir kıvama ulaşır.

Etin büyüklüğüne ve türüne göre üniversal tavaya 1/2 litre kadar su ekleyin. Damlayan yağ ve kızartma suyu toplanacaktır. Bu kızartma suyundan bir sos yapabilirsiniz. Ayrıca daha az duman oluşur ve pişirme alanı temiz kalır.

Üniversal tavayı üzerine konulmuş izgara teliyle birlikte belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliğine koyunuz. Izgara telinin üniversal tava üzerinde doğru oturmasına dikkat ediniz. → "Aksesuar", Sayfa 9

### Kapta kızartma ve buğulama

Kap içerisinde kızartmak ve buğulamak daha konforludur. Kızartmayı kapla birlikte pişirme alanından çıkartmak daha kolay olur ve sosu doğrudan kap içerisinde hazırlayabilirsiniz.



Sadece fırında kullanım için uygun olan kaplar kullanın. Kabin pişirme alanına sığıp sığmadığını kontrol ediniz.

En iyi seçenek olarak cam kaplar kullanın. Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Yağsız et için biraz sıvı ekleyiniz. Cam kaplarda, kabın tabanı yakl. 1/2 cm kadar örtülmüş olmalıdır.

Sıvının miktarı etin türüne, kabın malzemesine ve kapak kullanıp kullanmadığınıza bağlıdır. Eti emaye kaplı veya koyu renkli kızartma tenceresinde hazırlayacaksanız, cam kaba göre biraz daha fazla sıvı gereklidir.

Kızartma işlemi sırasında kaptaki sıvı buharlaşır. İhtiyaç halinde dikkatli bir şekilde sıcak sıvı ilave ediniz.

Paslanmaz çelik veya alüminyumdan imal edilmiş parlak kaplar ısıyı bir ayna gibi yansıtır ve dolayısıyla tercih edilmemelidir. Et daha yavaş pişecek ve daha az kızaracaktır. Daha yüksek bir sıcaklık ve/veya daha uzun bir pişirme süresi kullanınız.

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

### Üzeri açık kaplar

Et kızartmak için, en iyisi derin bir kızartma kabı kullanınız. Formu ızgara teli üzerine koyunuz. Uygun bir kabiniz yoksa üniversal tavayı kullanınız.

### Üzeri kapalı kaplar

Kapalı kapta pişirme yapılırsa pişirme alanı çok daha temiz kalır. Kapağın kızartma tenceresi için uygun olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz. Kabı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Et ve kapak arasındaki mesafe en az 3cm olmalıdır. Et şişebilir.

Pişirme sonrasında kapak açıldığında sıcak buhar çıkabilir. Kapağı arka kısımdan biraz kaldırarak sıcak buharın sizden uzak çıkmasını sağlayın.

Buğulama için eti ihtiyaca göre önceden hafif kızartın. Pişirmek için su, şarap, sirke veya benzer sıvılar ekleyiniz. Kabın tabanı 1-2 cm kadar örtülmelidir.

Kızartma işlemi sırasında kaptaki sıvı buharlaşır. İhtiyaç halinde dikkatli bir şekilde sıcak sıvı ilave ediniz.

Et kapalı bir kızartma kabında da çıtır kıvama gelebilir. Bu amaçla cam kaplı bir kızartma tenceresi kullanın ve daha yüksek bir sıcaklık ayarlayın.

## Izgara

Izgara yaparken cihazın kapısının kapalı olmasını sağlayınız. Cihazın kapısı açıkken kesinlikle ızgara yapmayınız.

Izgara malzemesini tel ızgaraya koyunuz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alttaki yerleştirme

yüksekliğine yerleştirin. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır.

Mümkün oldukça benzer kalınlığı ve ağırlığı olan eşit ızgara eti parçaları kullanın. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Izgara etlerini doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.

Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.

Eti ızgara yaptıktan sonra tuzlayın. Tuz, etin suyunu alır.

### Bilgiler

- Izgara ısıtıcısı sürekli açılıp kapanır ve bu davranışı normaldir. Açma kapamanın sıklığı, ayarlanmış kızartma kademesine göre değişir.
- Izgara sırasında duman oluşabilir.

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çok sayıda et yemeği için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, gıdanın miktarına, özelliklerine ve sıcaklığına bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

Ayar değerleri, buzdolabı soğukluğundaki et pişirme alanı soğukken içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

Çizelgede önerilen ağırlığa sahip et parçaları için değerler verilmiştir. Daha ağır bir et parçası hazırlayacaksanız, mutlaka daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Birden çok parça varsa, pişirme süresini tespit etmek için en ağır parçayı referans olarak alın. Tüm parçalar benzer büyüklükte olmalıdır.




Genel kural olarak: Kızartılan et ne kadar büyük olursa sıcaklık o kadar düşük ve pişirme süresi de uzun olmalıdır.


Belirtilen pişirme süresi yakl. 1/2 ilâ 2/3 geçtikten sonra kızartmayı ve ızgara etini çeviriniz.

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız benzer yemekleri referans olarak alın. Ek bilgi için ayar çizelgesinden sonraki "Kızartma, buğulama ve ızgara için ipuçları" başlığına bakın.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşım simgesi
-  Izgara büyük alan simgesi

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Süre, dakika
<b>Domuz eti</b>						
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		180-190	-	110-130
* ön ısıtma						
** çevirmeden						

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Süre, dakika
Derili domuz kızartması örneğin omuz, 2 kg	Tel ızgara	2		190-200	-	130-140
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		220-230	-	70-80
Domuz filetosu, 400 g	Tel ızgara	3		220-230	-	20-25
Kemikli füme pirzola (Kasseler), 1 kg (biraz su ekleyerek)	Kapalı kap	2		210-230	-	70-90
Domuz bifteği, 2 cm kalınlığında	Tel ızgara	5		-	2	16-20
Domuz madalyon, 3 cm kalınlığında (5 dak. ön ısıtma)	Tel ızgara	5		-	3*	8-12
<b>Sığır eti</b>						
Sığır filetosu orta, 1 kg	Tel ızgara	2		210-220	-	40-50
Sığır kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-220	-	130-160
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Tel ızgara	2		220-230	-	60-70
Biftek, 3 cm kalınlığında, orta (ön ısıtma yapmayın)	Tel ızgara	3		-	3	15-20
Burger, yükseklik 3-4 cm	Tel ızgara	4		-	3	25-30
<b>Dana eti</b>						
Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		160-170	-	100-120
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		200-210	-	100-120
<b>Kuzu eti</b>						
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Açık kap	2		170-190	-	50-80
Kemikli kuzu sırtı**	Tel ızgara	2		180-190	-	40-50
Kuzu pirzolası***	Tel ızgara	3		-	3	12-16
<b>Sosisler</b>						
Izgara sosisler	Tel ızgara	4		-	3	10-15
<b>Balık yemekleri</b>						
Dalyan köfte, 1 kg	Açık kap	2		170-180	-	60-70
* ön ısıtma ** çevirmeden						

### Kızartma, buğulama ve ızgara ile ilgili öneriler

Pişirme alanı aşırı kirleniyor.	Kızartılacak besini kapalı bir kaptan hazırlayın veya ızgara sacını kullanın. Izgara tepsisini kullandığınızda en iyi neticeyi alırsınız. Izgara tepsisini özel aksesuar olarak satın alabilirsiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var ve/veya kızartma fazla kuru.	Yerleştirme yüksekliğini ve sıcaklığı kontrol ediniz. Bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve duruma göre pişirme süresini kısaltınız.
Kabuk çok ince.	Sıcaklığı artırın veya kızartma süresinin sonunda ızgarayı kısa süreli açınız.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız ve duruma göre daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir daha ki sefere daha büyük bir kızartma kabı kullanınız ve duruma göre daha az sıvı ekleyiniz.
Buğulamada et yanıyor.	Kap ve kapak uyumlu olmalı ve iyi kapanmalıdır. Sıcaklığı azaltın ve duruma göre buğulama sırasında biraz sıvı ekleyiniz.
Izgara et fazla kuru oluyor.	Eti ızgaradan sonra tuzlayın. Tuz, etin suyunu alır. Izgara eti çevirirken içine çatal batırmayın. Izgara pensesi kullanın.

## Balık

Cihaz, balık hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

Bütün balığın çevrilmesi gerekli değildir. Bütün balığı yüzer pozisyonda sırtındaki yüzgeçleri yukarıda kalacak şekilde pişirme alanına sürünüz. Kesilmiş bir patates veya ocağa dayanıklı küçük bir kap ile balığı karnından sabitleyiniz.

Balığın sırt yüzgeci kolayca kopartılabiliyorsa balık pişmiş sayılır.

### Tel ızgara üzerinde kızartma ve ızgara

Izgara malzemesini tel ızgaraya koyunuz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin.

Balığın büyüklüğüne ve türüne bağlı olarak ½ litre kadar suyu üniversal tavaya ekleyin. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır. Daha az duman oluşur ve pişirme alanı temiz kalır.

Izgara yaparken cihazın kapısının kapalı olmasını sağlayınız. Cihazın kapısı açıkken kesinlikle ızgara yapmayınız.

Mümkün oldukça benzer kalınlığı ve ağırlığı olan eşit ızgara eti parçaları kullanın. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Izgara etlerini doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.

Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Balığa çatalı batıracak olursanız suyunu kaybeder ve kurur.

### Bilgiler

- Izgara ısıtıcısı sürekli açılıp kapanır ve bu davranışı normaldir. Açma kapamanın sıklığı, ayarlanmış kızartma kademesine göre değişir.
- Izgara sırasında duman oluşabilir.

### Kapta kızartma ve soteleme

Sadece fırında kullanım için uygun olan kaplar kullanın. Kabin pişirme alanına sığıp sığmadığını kontrol ediniz.

En iyi seçenek olarak cam kaplar kullanın. Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Paslanmaz çelik veya alüminyumdan imal edilmiş parlak kaplar ısıyı bir ayna gibi yansıtır ve dolayısıyla tercih edilmemelidir. Balık daha yavaş pişecek ve daha az kızaracaktır. Daha yüksek bir sıcaklık ve/veya daha uzun bir pişirme süresi kullanınız.

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

### Üzeri açık kaplar

Balığı bütün olarak hazırlamak için, en iyisi derin bir kızartma kabı kullanınız. Formu ızgara teli üzerine koyunuz. Uygun bir kabiniz yoksa üniversal tavayı kullanınız.

### Üzeri kapalı kaplar

Kapalı kapta pişirme yapılırsa pişirme alanı çok daha temiz kalır. Kapağın kızartma tenceresi için uygun olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz. Kabı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Soteleme için kaba iki ile üç yemek kaşığı sıvı veya biraz limon suyu veya sirke koyunuz.

Pişirme sonrasında kapak açıldığında sıcak buhar çıkabilir. Kapağı arka kısımdan biraz kaldırarak sıcak buharın sizden uzak çıkmasını sağlayın.

Balık kapalı bir kızartma kabında da çıtır kıvama gelebilir. Bu amaçla cam kapaklı bir kızartma tenceresi kullanın ve daha yüksek bir sıcaklık ayarlayın.

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede balık yemekleri için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, gıdanın miktarına, özelliklerine ve sıcaklığına bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

Ayar değerleri, buzdolabı soğukluğundaki balık pişirme alanı soğukken içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

Çizelgede önerilen ağırlığa balık için değerler verilmiştir. Daha ağır olan balık hazırlayacaksanız, mutlaka daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Birden çok balık varsa, pişirme süresini tespit etmek için en ağır balığı referans olarak alın. Münferit balıklar benzer büyüklükte olmalıdır.

Genel kural olarak: Balık ne kadar büyük olursa sıcaklık o kadar düşük ve pişirme süresi de uzun olmalıdır.


Balık yüzme konumunda değilse, belirtilen pişirme süresi yakl. ½ ilâ ⅔ geçtikten sonra balığı çeviriniz.

**Bilgi:** Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima tepsiye göre kesiniz.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

- Üstten/alttan ısıtma
- Sıcak hava dolaşımli ızgara
- Izgara büyük alanlı

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Süre, dakika
<b>Balık</b>						
Bütün balık, ızgara 300 g, örneğin alabalık	Tel ızgara	2		170-190	-	20-30
* Ön ısıtma						
** Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz						

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Süre, dakika
Balık, ızgara, bütün 1,5 kg, örnein somon	Tel ızgara	2		170-190	-	30-40
<b>Balık filetosu</b>						
Balık filetosu, doğal, ızgara	Tel ızgara	4		-	1*	15-25
<b>Balık pizolasi</b>						
Balık pizolasi, 3 cm kalınlığında**	Tel ızgara	4		-	3	10-20
<b>Balık donmuş</b>						
Balık filetosu, doğal	Kapalı kap	2		210-230	-	20-30
Balık filetosu, hafif kızartılmış	Tel ızgara	2		200-220	-	45-60
Balık cipsleri (arada sırada çeviriniz)	Üniversal tava	3		200-220	-	20-30
* Ön ısıtma						
** Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz						

## Garnitürler ve sebze

Burada ızgara sebzeleri, patates ve derin dondurulmuş patates ürünlerinin hazırlanması konusunda bilgiler verilmektedir.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden tasarruf edersiniz.

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

### Tek seviyede pişirme

Çizelgede verilen değerlere uyunuz.

### İki düzlemde hazırlama

4D sıcak hava kullanınız. Aynı zamanda fırına verilmiş tepsi, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

- Üniversal tava: yükseklik 3
- Fırın tepsi: yükseklik 1

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

### Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

### Üniversal tava veya fırın tepsi

Üniversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürün; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

### Pişirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli yemekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişirme süresi, yiyeceğin miktarına ve yapısına bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısalmı.

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alın.

Kullanılan ısıtma türleri:

- 4D sıcak hava
- Izgara büyük alanlı
- coolStart fonksiyonu

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Süre, dakika
<b>Sebze yemekleri</b>						
Soğuk ızgara sebzesi	Üniversal tava	5		-	3	10-15
<b>Patates</b>						
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş	Üniversal tava	3		160-180	-	45-60
<b>Patates ürünleri, donmuş</b>						
Kızartmalı püre patates*	Üniversal tava	3		-	-	-
** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz						

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Süre, dakika
Patates cepleri, içli*	Üniversal tava	3	»»	-	-	-
Kroket*	Üniversal tava	3	»»	-	-	-
Patates kızartması*	Üniversal tava	3	»»	-	-	-
Patates kızartması, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1	☺	190-210	-	30-40

\*\* Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz

## Yoğurt

Cihazınızla yoğurdunuzu kendiniz yapabilirsiniz.

### Yoğurt hazırlama

Aksesuarları ve ayakları pişirme bölümünden çıkartınız. Pişirme bölümü boş olmalıdır. Pişirme sırasında cihaz kapağını açmayınız.

1. 1 litre sütü (% 3,5 yağlı) ocakta 90 °C'ye ısıtınız ve sonra 40 °C'ye soğutunuz. Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.

2. 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
3. Kaselere veya kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerlerini kapatınız.
4. Kaseleri veya kavanozları pişirme bölümünün zeminine yerleştiriniz ve tabloda belirtilen şekilde ayarlayınız.
5. Hazırlandıktan sonra yoğurdu buzdolabında soğumaya bırakınız.

Kullanılan ısıtma türü:

- ☺ 4D sıcak hava

Yemek	Aksesuarlar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Saat cinsinden süre
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme alanı tabanı	☺	40-45	8-9

## Eco ısıtma türleri

Sıcak hava Eco ve Üst/alt ısıtma Eco programları et, balık ve pastaları hassas biçimde pişirmek için kullanılan akıllı ısıtma türleridir. Cihaz pişirme bölümüne enerji beslemesini en uygun biçimde kumanda eder. Pişirilecek yiyecek fazlalığında ve kalan ısı ile pişirilir. Böylece daha sulu kalır ve daha az kahverengileşir. Pişirmeye ve gıdaya bağlı olarak enerjiden tasarruf da sağlanabilir. Pişirme sırasında cihaz kapağını çok erken açarsanız veya ön ısıtma yaparsanız bu etki kaybolur.

Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanınız. Bu aksesuarlar pişirme bölümü ve çalışma modları için en iyi özelliklere sahiptir. Kullanılmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız.

Yemekleri boş ve soğuk pişirme bölümüne koyunuz. Sıcak hava Eco modunda 125-275 °C arası Üst/alt ısıtma Eco modunda 150-250°C arası bir sıcaklık seçiniz. Pişirme sırasında cihaz kapağını kapalı tutunuz. Sadece bir kademedede pişiriniz.

Sıcak hava Eco ısıtma türü enerji verimlilik sınıfını ve havalandırma modunda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır. Üst/alt ısıtma Eco ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.

Sıcak hava Eco ısıtma türü, enerji verimlilik sınıfını belirlemek için kullanılır.

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

### Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli

kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

### Üniversal tava veya fırın tepsi

Üniversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürün; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

### Kek kalıpları ve kaplar

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır. Bu sayede yüzde 35 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

Paslanmaz çelik veya alüminyum kaplar ısıyı bir ayna gibi yansıtır. Emaye, ısıya dayanıklı cam veya üzeri kaplanmış alüminyum dökümden yansıtıcı olmayan kaplar daha uygundur.

Teneke, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve kek eşit oranda kızarmaz.

### Pişirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

### Önerilen ayar değerleri


Burada modunda çeşitli yemekler için bilgiler verilmektedir. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

**Bilgi:** Pişirme süreleri sıcaklık artırılarak kısaltılamaz. Kek ve kurabiyelerin dışı pişmiş içi ise pişmemiş olur.































tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Kullanılan ısıtma türleri:

■  Sıcak hava eko

■  Üstten/alttan ısıtma eko

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Kalıp içinde pasta</b>					
Kalıpta kuru pasta	Delikli/baton kek kalıbı	2		140-160	60-80
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	2		150-170	20-30
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	2		150-170	20-30
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2		150-170	50-70
<b>Tepside pişirilen pasta</b>					
Kuru malzeme kaplı kuru pasta	Fırın tepsisi	3		150-170	25-40
Kuru malzemeli poğaç	Fırın tepsisi	3		170-180	25-35
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180-190	15-20
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	3		160-170	25-35
Kuru malzemeli mayalı pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	15-20
<b>Küçük kurabiyeler</b>					
Muffin	Muffin tepsisi	2		160-180	15-25
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		150-160	25-35
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	3		170-190	20-35
Piştirilmiş hamurdan kek	Fırın tepsisi	3		200-220	35-45
Kurabiye	Fırın tepsisi	3		140-160	15-30
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3		140-150	25-35
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	25-35
<b>Ekmek ve sandviç ekmeği</b>					
Karışık ekme, 1,5 kg	Baton kek kalıbı	2		200-210	35-45
Pide	Üniversal tava	3		250-275	15-20
Sandviç ekmeği, tatlı, taze	Fırın tepsisi	3		170-190	15-20
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		180-200	20-30
<b>Et</b>					
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		180-190	120-140
Sığır kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-220	140-160
Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	110-130
<b>Balık</b>					
Balık füme, bütün 300 g, örneğin alabalık	Kapalı kap	2		190-210	25-35
Balık füme, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Kapalı kap	2		190-210	45-55
Balık filetosu, doğal, fümelenmiş	Kapalı kap	2		190-210	15-25

## Gıda maddelerindeki akrilamid

Akrilamid öncelikle yüksek sıcaklıklarda hazırlanan tahıl ve patates ürünlerinde, örneğin patates cipsi, patates

kızartması, tost, sandviç ekmeği, ekmek veya unlu mamullerde (kekler, zencefilli çörekler, bademli kekler) ortaya çıkar.

Akrilamid miktarını düşürmek için öneriler	
Genel	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pişirme sürelerini mümkün olduğunca kısa tutunuz.</li> <li>■ Yemekleri altın renginde oluncaya kadar kızartınız, rengin kararmasına izin vermeyiniz.</li> <li>■ Büyük, kalın malzemeler daha az akrilamid içerir.</li> </ul>
Pişirme	Üst/alt ısıtma ile maksimum 200°C. Sıcak hava ile maksimum 180 °C.
Kurabiye	Üst/alt ısıtma ile maksimum 190°C. Sıcak hava ile maksimum 170 °C. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz.

## Hassas pişirme

Hassas pişirme düşük sıcaklıklarda yavaş pişirme işlemidir. Bu nedenle düşük sıcaklıkta pişirme olarak da bilinir.

Hassas pişirme, orta/az pişmiş veya tam kıvamına pişirilmesi gereken tüm özel et parçaları (örn. sığır, dana, kuzu ve kümes hayvanlarının yumuşak parçaları) için idealdir. Etin içinde su kalır ve yumuşaklığı korunur.

Avantajınız: Bu yöntem ile pişirilen et kolayca sıcak tutulabildiğinden, menü planlamasında birçok seçeneğiniz olur. Pişirme sırasında eti çevirmeniz gerekmez. Cihaz kapısını kapalı tutarak pişirme ortamının sürekli olarak aynı kalmasını sağlar.

Sadece taze, hijyenik açıdan kusursuz et kullanınız. Etteki sinirleri ve kenarlardaki yağları özenle ayırınız. Yağ, hassas pişirmede kendine özgü güçlü bir tat katar. Baharatlı veya soslu et de kullanabilirsiniz. Buzdan çözölmüş et kullanmayınız.

Hassas pişirme sonrasında etin hemen kesebilirsiniz. Dinlendirme gerekli değildir. Bu özel pişirme yöntemi sayesinde et pembe görünür, fakat çiğ veya pişmemiş değildir.

**Bilgi:** Hassas pişirmeli ısıtma yönteminde zaman ayarlı ve bitiş saatli pişirme mümkün değildir.

## Kap

Düz bir kap, örneğin bir porselen veya cam servis tabağı kullanın. Ön ısıtma için kabı pişirme bölümüne koyun.

Üstü açık kabı tel ızgaranın üzerine her zaman yerleştirme yüksekliği 2'de olacak şekilde yerleştiriniz.

Ek bilgi için ayar çizelgesinden sonraki Hassas pişirme için ipuçları başlığına bakın.


Cihazınızda Hassas pişirme ısıtma türü mevcuttur. Sadece pişirme bölümü tümüyle soğuduktan sonra çalıştırın. Pişirme bölümünün kapla birlikte yaklaşık 15 dakika iyice ısınmasını sağlayın.

Pişirme gözünde eti, çok kızgın olarak ve uçlar dahil her tarafa, yeterli bir süre için ön kızartma uygulayın. Hemen ön ısıtılmış kaba verin. Etin bulunduğu kabı tekrar pişirme bölümüne koyunuz ve hassas pişirme modunda pişiriniz.

## Önerilen ayar değerleri

Hassas pişirme sıcaklığı ve pişirme süresi etin büyüklüğüne, kalınlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir.

Kullanılan ısıtma türü:

-  Hassas pişirme

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Kümes hayvanı</b>						
Ördek göğsü, az pişmiş, her biri 300 g	Açık kap	2		6-8	90*	45-60
Tavuk göğsü filetosu, her biri 200 g, iyi pişmiş	Açık kap	2		4	120*	45-60
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg, pişmiş	Açık kap	2		6-8	120*	110-130
<b>Domuz eti</b>						
Domuz fileto kızartması, kalınlık 5-6 cm, 1,5 kg	Açık kap	2		6-8	80*	130-180
Domuz filetosu, bütün	Açık kap	2		4-6	80*	45-70
* ön ısıtma						

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Siğir eti</b>						
Siğir kızartması (kalça), kalınlık 6-7 cm, 1,5 kg, pişmiş	Açık kap	2		6-8	100*	150-180
Siğir filetosu, 1 kg	Açık kap	2		4-6	80*	90-120
Rozbif, 5-6 cm kalınlığında	Açık kap	2		6-8	80*	120-180
Siğir madalyonu/siğir filetosu, kalınlık 4 cm	Açık kap	2		4	80*	30-60
<b>Dana eti</b>						
Dana kızartması, 4-5 cm kalın, 1,5 kg	Açık kap	2		6-8	80*	80-140
Dana kızartması, 7-10 cm kalın, 1,5 kg	Açık kap	2		6-8	80*	140-200
Dana filetosu, bütün, 800 g	Açık kap	2		4-6	80*	70-120
Dana madalyonu, 4 cm kalın	Açık kap	2		4	80*	30-50
<b>Kuzu eti</b>						
Kuzu sırtı, çözülmüş, her biri 200 g	Açık kap	2		4	80*	30-45
Kuzu budu, kemiksiz, orta, 1 kg bağlı	Açık kap	2		6-8	95*	120-180
* ön ısıtma						

## Hassas pişirme ile ilgili öneriler

Ördek göğsü hassas pişirme.	Soğuk ördek göğsünü tavaya koyunuz ve ilk olarak derili kısmına ön kızartma uygulayınız. Hassas pişirme sonrasında çıtır çıtır olacak şekilde 3 ila 5 dakika için ızgara yapın.
Hassas pişirme yöntemiyle pişirilen et, geleneksel yöntemle kızartılan et kadar sıcak olmayacaktır.	Piştirilen etin çabuk soğumaması için tabağı ısıtınız ve sosu çok sıcak servis ediniz.

## Kurutma

4D sıcak hava ile yiyecekleri mükemmel olarak kurutabilirsiniz. Yiyecekler bu yöntemle korunduğunda yiyeceğin suyu alındığı için tüm aroma maddeleri yoğunlaşarak yiyecek içerisinde kalır.

Sadece kusursuz durumda olan meyve, sebze ve otlar kullanınız ve bunları iyice yıkayınız. Tel ızgaraya pişirme veya parşömen kağıdı seriniz. Meyve üzerindeki suyun süzmesini sağlayınız ve iyice kurutunuz.

Gerekirse eşit büyüklükte parçalar veya ince dilimler şeklinde kesiniz. Soyulmamış meyveyi kabın içerisine kesik tarafları üstte olacak şekilde yerleştiriniz. Meyvenin ve mantarların üst üste gelmemesine dikkat ediniz.

Sebzeyi rendeleyin peşinden kısaca haşlayınız. Kısaca haşlanmış sebzeleri iyice süzünüz ve ızgara üzerinde eşit aralıklarla dağıtınız.

Otları saplarıyla birlikte kurutunuz. Otları eşit aralıklara ve hafif yığarak ızgara üzerine koyunuz.

Kurutma için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

- 1 Tel ızgara: yükseklik 3
- 2 Tel ızgara: yükseklik 3+1


Çok sulu meyveleri ve sebzeleri bir kaç kez çevirin. Kurumuş malzemeleri kurutma sonrasında hemen kağıttan ayırın.






## Önerilen ayar değerleri

Çeşitli gıda maddelerinin kurutulmasına ilişkin ayarlar çizelgede verilmiştir. Ayarlanacak sıcaklık ve süre, kurutulacak maddenin türüne, su oranına, olgunluk derecesine ve kalınlığına bağlıdır. Kurutulacak maddeyi ne denli uzun süre kurutursanız o denli iyi korunur. Dilimler ne denli ince olursa kurutma süresinin sonuna o denli çabuk varılır ve gıda maddesinin aroması daha fazla korunur. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir.

Belirtilenden farklı gıda maddelerini kurutmak için çizelgede benzer gıda maddeleri için verilen değerleri kullanın.

Kullanılan ısıtma türü:

-  4D sıcak hava

Sebze, meyve ve yeşillik	Aksesuarlar	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Saat cinsinden süre
Çekirdekli meyveler (elma halkaları, 3 mm kalınlığında, ızgara başına 200 g)	1-2 ızgara teli		80	5-9
Büyük çekirdekli meyveler (Erik)	1-2 ızgara teli		80	8-10
Köklü sebzeler (Havuç), rendelenmiş, haşlanmış	1-2 ızgara teli		80	5-8
Dilimlenmiş mantar	1-2 ızgara teli		60	6-9
Yeşillik, temizlenmiş	1-2 ızgara teli		60	2-6

## Konserveleme

Cihazınızda meyve ve sebze konservesi yapabilirsiniz.

### Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Yanlış konserveleme gıdaların kavanozları kırılabilir. Konserveleme için belirtilen verilere uyunuz.

### Kavanozlar

Sadece temiz ve hasarsız konserve kavanozları kullanınız. Sadece, ısıya dayanıklı, temiz ve hasarsız lastik contalar kullanınız. Mandal ve yayları önceden kontrol edin.

Konserveleme işlemi sırasında sadece aynı büyüklükteki ve içinde aynı gıdaların bulunduğu kavanozları kullanınız. Pişirme alanında en çok altı adet ½, 1 veya 1½ litrelik kavanozun içeriğini aynı anda konserveleyebilirsiniz. Daha geniş veya daha yüksek kavanoz kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Konserve kavanozları, konserveleme işlemi sırasında birbirilerine temas etmemelidir.

### Meyve ve sebzenin hazırlanması

Sadece kusuru olmayan meyve ve sebze kullanınız. İyiye yıkayın.

Meyve veya sebzeyi türüne göre soyun, çekirdekleri çıkartıp parçalayın ve kavanozlara kavanoz kenarının yaklaşık 2 cm altına kadar doldurun.

### Meyve

Kavanozlardaki meyveye sıcak, köpüğü alınmış şeker çözeltisi doldurun (1 litrelik kavanoz için yakl. 400 ml). Bir litre su için:

- Tatlı meyveler için yakl. 250 g şeker
- Ekşi meyveler için yakl. 500 g şeker

### Sebze

Sebze içeren kavanozlara sıcak, kaynatılmış suyla doldurun.

Kavanoz ağzı kenarlarını siliniz; temiz olmalıdırlar. Her bir kavanozun üzerine ıslak bir lastik conta ve kapak

koyunuz. Kavanozları mandallara kapatın. Kavanozları üniversal tava içerisine, birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz. Üniversal tavaya 500 ml sıcak su (yakl. 80 °C) dokün. Çizelgede belirtildiği şekilde ayarlayın.

### Konservelemeyi sonlandırma

#### Meyve

Biraz zaman geçtikten sonra kısa aralıklarla kabarcıklar çıkmaya başlar. Tüm konserve kavanozları kabarcıklar yapmaya başlayınca cihazı kapatınız. Belirtilmiş olan ek ısıtma süresi geçtikten sonra kavanozları pişirme bölmesinden alın.

#### Sebze


Biraz zaman geçtikten sonra kısa aralıklarla kabarcıklar çıkmaya başlar. Tüm kavanozlarda kabarcık oluşmaya başlayınca sıcaklığı 120 °C değerine düşürün ve kavanozları çizelgede belirtildiği şekilde kapalı pişirme odasında kaynamaya bırakın. Bu süreden sonra cihazı kapatın ve çizelgede belirtildiği şekilde kalan ısıdan birkaç dakika daha yararlanın.


Konserveleme tamamlandıktan sonra kavanozları pişirme bölmesinden alın ve temiz bir bezin üzerine koyun. Sıcak kavanozları soğuk veya ıslak altlıkların üzerine koymayınız, çatlayabilirler. Hava akımına karşı korumak için, kavanozların üzerlerini örtün. Mandalları kavanozlar soğuduktan sonra çıkartınız.

### Önerilen ayar değerleri

Ayar çizelgesinde belirtilen süreler meyve ve sebzelerin konserve edilmesi için referans değerleridir. Bu süreler oda sıcaklığına, kavanozların sayısına, kavanoz içeriğinin miktarı, ısısına ve kalitesine değişiklik gösterebilir. Verilen değerler 1 litrelik yuvarlak kavanozlar için geçerlidir. Ayarı değiştirmeden veya kapatmadan önce, kavanozların içinde bolca kabarcıklar oluşup oluşmadığını kontrol ediniz. Kabarcık oluşumu yaklaşık 30-60 dakika sonra başlar.

Kullanılan ısıtma türü:

-  4D sıcak hava

Konserveleme	Bulaşık	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Sebze, örneğin havuç	1 litrelik konserve kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar:30-40
				120	fokurdadıktan itibaren:30-40
				-	Takep eden ısı: 30

Konserveleme	Bulaşık	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Sebze, örneğin salatalık	1 litrelik konserve kavanozları	1	☼	160-170	fokurdayana kadar: 30-40 - Takip eden ısı: 30
Büyük çekirdekli meyveler, örneğin kiraz, mürdüm eriği	1 litrelik konserve kavanozları	1	☼	160-170	fokurdayana kadar:30-40 - Takip eden ısı:35
Çekirdekli meyveler, örneğin elma, çilek	1 litrelik konserve kavanozları	1	☼	160-170	fokurdayana kadar:30-40 - Takip eden ısı: 25

## Hamur mayalama

Cihazınız içerisinde mayalı hamuru, oda sıcaklığına göre daha hızlı kabartabilirsiniz. Üstten/alttan ısıtma türünü kullanın. Sadece pişirme bölmesi tümüyle soğuduktan sonra çalıştırın.

Mayalı hamuru daima iki kez kabarmaya bırakın. 1nci ve 2nci kabartma için çizelgede verilen bilgileri dikkate alın (mayalama ve son mayalama).

### Birinci kabartma

Tabloda açıklandığı şekilde ayarlayınız ve cihazı ısıtınız. Hamur çanağını tel ızgaraya yerleştiriniz.

Kabartma işlemi sırasında cihaz kapısını açmayınız, aksi durumda nemi kaçar. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtünüz.

### İkinci kabartma

Hamur işini çizelgede belirtilen yerleştirme yüksekliğine koyun.

Ön ısıtma yapmak istiyorsanız son mayalama cihaz dışında sıcak bir yerde yapılmalıdır.

### Önerilen ayar değerleri

Sıcaklık ve mayalama süresi katkı maddelerinin türüne ve miktarına bağlıdır. Bu nedenle ayar çizelgesinde bilgiler referans değerleridir.

Kullanılan ısıtma türü:

- ☼ Üstten/alttan ısıtma

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Adım	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Mayalı hamur, hafif	Kap	2	☼	Hamur inceltme	35-40	25-30
	Fırın tepsisi	2	☼	Parça inceltme	35-40	10-20
Mayalı hamur ağır ve çok yağlı	Kap	2	☼	Hamur inceltme	35-40	20-40
	Fırın tepsisi	2	☼	Parça inceltme	35-40	15-25

## Buz çözme

Dondurulmuş meyve, sebze ve hamur işini çözmek için, 4D sıcak hava ısıtma türünü kullanın. Kanatlı hayvan etini, kırmızı eti ve balığı çözmek için en iyi yöntemi bunları buzdolabına koymaktır.

Buzdan çözme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

- 1 Tel ızgara: yükseklik 2
- 2 Tel ızgara: yükseklik 3+1

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede belirtilen süreler referans değerleridir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine, dondurma derecesine (-18°C) ve yapısına bağlıdır. Süreler verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

**Yararlı bilgi:** Dilimler halinde dondurulmuş veya porsiyonlanmış parçalar, blok halinde donmuş olan parçalara göre daha hızlı çözülür.


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

Yemekleri arada bir 1 - 2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir. Gerekliyse yiyeceği arada sırada bölünüz veya buz çözülmüş parçaları cihazdan çıkartınız.

Buzu çözülmüş gıdayı cihaz kapalı olduğu halde 10 ilâ 30 dakika cihaz içerisinde dinlendirerek sıcaklığın eşit olarak dağılmasını sağlayın.



Kullanılan ısıtma türü:

-  4D sıcak hava

Yemek	Aksesuarlar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Ekmek, sandviç ekmeği</b>					
Ekmek, Sandviç ekmeği genel	Fırın tepsisi	2		50	40-70
<b>Pasta</b>					
Pasta, yumuşak	Fırın tepsisi	2		50	70-90
Pasta, kuru	Fırın tepsisi	2		60	60-75

## Sıcak tutma

Sıcak tutma ısıtma türüyle, pişmiş yemekleri sıcak tutabilirsiniz. Bu şekilde yoğunlaşma suyu önlenir ve pişirme alanını silmeniz gerekmez.

Pişmiş yemekleri iki saatten uzun süre sıcak tutmayınız. Bazı yemeklerin sıcak tutma sırasında pişmeye devam ettiğini dikkate alınız. Gerekirse yemeklerin üzerini örtünüz.

## Test yemekleri

Bu çizelgeler, cihazın test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.

EN 60350-1'e göre.

## Pişirme

Tepsi veya kalıplar içerisinde aynı zamanda fırına verilmiş olan hamur işleri/kekler aynı anda hazır olmak zorunda değil.

İki seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Üniversal tava: yükseklik 3
- Fırın tepsisi: yükseklik 1
- Tel ızgara üzerinde kalıplar
- Birinci ızgara: yükseklik 3
- İkinci ızgara: yükseklik 1

Üç seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Fırın tepsisi: yükseklik 5

- Üniversal tava: yükseklik 3
- Fırın tepsisi: yükseklik 1

## Üstü hamur kaplı elmalı tart

Üstü hamur kaplı elmalı tart tek seviyede: Koyu renkli kelepçeli kek kalıpları kaydırılmış olarak yan yana koyunuz.

Üstü hamur kaplı elmalı tart iki seviyede: Koyu renkli kelepçeli kek kalıpları kaydırılmış olarak üst üste koyunuz.

Beyaz tenekeden kelepçeli kek kalıplarında kek: Üst/alt ısıtmayla tek seviyede pişirme. Tel ızgara yerine üniversal tava kullanınız ve kelepçeli kek kalıbını bunun üzerine yerleştiriniz.




## Kraker









Kraker iki seviyede: Kelepçeli kek kalıpları ızgaraların üzerine kaydırılmış olarak üst üste koyunuz.

## Bilgiler

- Ayar değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.
- Çizelgede bulunan ön ısıtmaya ilişkin uyarılara dikkat ediniz. Ayar değerleri hızlı ısıtma olmadan geçerlidir.
- Pişirmek için ilk olarak, belirtilen sıcaklıkların daha düşük olanını kullanınız.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Pizza kademesi

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Fırında pişirme</b>					
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3		140-150*	25-40
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3		140-150*	25-40
Sıkma çörek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-150*	30-40
Sıkma çörek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		130-140*	35-55
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		160*	20-30
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		150*	25-35
Küçük kekler, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150*	25-35
Küçük kekler, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		140*	35-45
* 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın					
** ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın					

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir


Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Yağsız kek, 2 seviyeli	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Üstü hamur kaplı elmalı tart	2x siyah sac kalıp Ø 20cm	2		170-180	60-80
Üstü hamur kaplı elmalı tart	2x siyah sac kalıp Ø 20cm	2		180-200	60-80
Üstü hamur kaplı elmalı tart, 2 seviyeli	2x siyah sac kalıp Ø 20cm	3+1		170-190	70-90



\* 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın  
\*\* ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın

### Izgara

Ek olarak üniversal tavayı yerleştiriniz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve pişirme alanı temiz kalır.

Kullanılan ısıtma türü:

-  Izgara büyük alanlı

Yemek	Aksesuarlar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Izgara kademesi	Süre, dakika
<b>Izgara</b>					
Ekmek dilimleri kızartma*	Tel ızgara	5		3	4-6
Dana etli sandviç, 12 parça**	Tel ızgara	4		3	25-30

\* ön ısıtma \* yapmayınız  
\*\* toplam sürenin 2/3'den sonra çevirin



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir



9001043983  
980126