

SIEMENS



# Ankastre fırın

HN678G4.1

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

tr Kullanma kılavuzu

Register  
your  
product  
online



# İçindekiler

	<b>Amacına uygun kullanım</b> .....	<b>4</b>		<b>Temel ayarlar</b> .....	<b>18</b>
	<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> .....	<b>5</b>		Ayarların değiştirilmesi .....	18
	Genel .....	5		Ayarlar listesi .....	18
	Mikrodalga .....	5		Saatin değiştirilmesi .....	18
	Buhar .....	7		<b>Mikrodalga</b> .....	<b>19</b>
	Kızartma termometresi .....	7		Kap .....	19
	Temizleme fonksiyonu .....	7		Mikrodalga güçleri .....	19
	<b>Hasar nedenleri</b> .....	<b>7</b>		Mikrodalğanın bir ısıtma türüyle kombine olarak ayarlanması .....	19
	Genel .....	7		Mikrodalğanın ayarlanması .....	20
	Mikrodalga .....	8		Kurutma .....	20
	Buhar .....	8		<b>Buhar</b> .....	<b>20</b>
	<b>Çevre koruma</b> .....	<b>8</b>		Sesler / Gürültüler .....	20
	Enerji tasarrufu .....	8		Buhar desteğiyle pişirme .....	20
	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi .....	8		Tekrar ısıtma .....	21
	<b>Cihazı tanıyınız</b> .....	<b>9</b>		Hamur mayalama .....	21
	Kumanda bölümü .....	9		Su haznesinin doldurulması .....	21
	Kumanda elemanları .....	9		Her buharlı çalışma sonrasında .....	22
	Ekran .....	9		<b>Kızartma yağı termometresi</b> .....	<b>23</b>
	Çalışma modu menüsü .....	10		Isıtma türleri .....	23
	Isıtma türleri .....	10		Kızartma termometresinin pişirilecek yiyeceğin içine sokulması .....	24
	Diğer bilgiler .....	11		Merkez sıcaklığın ayarlanması .....	24
	Pişirme alanı fonksiyonu .....	11		Farklı yiyeceklerin merkez sıcaklıkları .....	24
	<b>Aksesuar</b> .....	<b>12</b>		<b>Sabbat ayarı</b> .....	<b>25</b>
	Birlikte teslim edilen aksesuarlar .....	12		Sabbat ayarının başlatılması .....	25
	Aksesuarın yerleştirilmesi .....	12		<b>Temizlik malzemeleri</b> .....	<b>25</b>
	Özel aksesuar .....	13		Uygun temizlik malzemeleri .....	25
	<b>İlk kullanımdan önce</b> .....	<b>14</b>		Cihazın temiz tutulması .....	26
	İlk defa işletmeye almadan önce .....	14		<b>Temizleme fonksiyonu</b> .....	<b>27</b>
	İlk işleme alma .....	14		Kendi kendine temizleme .....	27
	Pişirme alanının temizlenmesi .....	14		Kireçten arındırma .....	28
	Aksesuarın temizlenmesi .....	14		<b>Ayaklar</b> .....	<b>29</b>
	<b>Cihazın kullanılması</b> .....	<b>15</b>		Rafları askıdan çıkartma ve takma .....	29
	Cihazın açılması ve kapatılması .....	15		<b>Cihaz kapağı</b> .....	<b>30</b>
	Çalışmanın başlatılması veya iptal edilmesi .....	15		Kapının üst kapağının çıkartılması .....	30
	Çalışma modunun ayarlanması .....	15		Kapak camlarının sökülmesi ve takılması .....	30
	Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması .....	15		<b>Arıza halinde ne yapmalı?</b> .....	<b>32</b>
	Hızlı ısıtma .....	16		Hasar tablosu .....	32
	<b>Zaman fonksiyonları</b> .....	<b>16</b>		Maksimum çalışma süresi aşıldı .....	33
	Alarm .....	16		Pişirme alanı lambaları .....	33
	Süre .....	17		<b>Yetkili servisin çağırılması</b> .....	<b>33</b>
	Bitiş zamanı .....	17		E numarası ve FD numarası .....	33
	<b>Çocuk emniyeti</b> .....	<b>18</b>			
	Devreye alma ve devreden çıkarma .....	18			
	Cihazın kapağı kilitlendi .....	18			

 <b>Yemekler</b> . . . . .	<b>34</b>
Ayarlara ilişkin uyarılar . . . . .	34
Yemeğin seçilmesi . . . . .	35
Fırın sensörü . . . . .	35
Yemeğin ayarlanması . . . . .	36
 <b>Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir.</b> . . . . .	<b>36</b>
Silikon formlar kullanmayınız . . . . .	36
Kek ve kurabiye . . . . .	36
Ekmek ve sandviç ekmeği . . . . .	41
Pizza, kiş ve baharatlı kekler . . . . .	43
Sufle ve üstü kızartılan yemekler . . . . .	45
Kümes hayvanları . . . . .	46
Et . . . . .	49
Balık . . . . .	53
Garnitürler ve sebze . . . . .	55
Tatlı . . . . .	57
Eko ısıtma türleri . . . . .	58
Gıda maddelerindeki akrilamid . . . . .	59
Hassas pişirme . . . . .	60
Kurutma . . . . .	61
Konserveleme . . . . .	62
Hamur kabartma . . . . .	63
Buz çözme . . . . .	64
Yiyecekleri ısıtma ve tekrar ısıtma . . . . .	65
Sıcak tutma . . . . .	67
Test yemekleri . . . . .	67

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

## 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 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. → "Aksesuar", Sayfa 12



## ⚠️ 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.
- 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.

### Mikrodalga

#### ⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Besinlerin veya kıyafetlerin kurutulması, terliklerin, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıklarının, süngerlerin, nemli temizlik bezlerini veya benzeri eşyaların ısıtılması yasaktır. Örneğin ısınmış terlikler, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıkları saatler sonra da tutuşabilir. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız.

- Gıda maddeleri alev alabilir. Gıda maddelerini kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Gıda maddelerini kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız. Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz. Gıda maddelerini kesinlikle mikrodalgada kurutmayınız. Örneğin ekmek gibi su oranı düşük gıdaları kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ tutuşabilir. Kesinlikle mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

#### ⚠ Uyarı – Patlama tehlikesi!

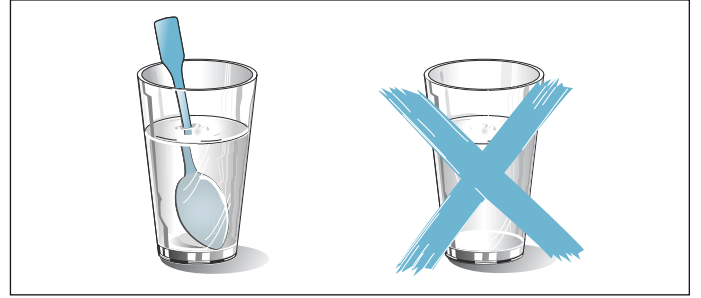
İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar patlayabilir. Sıvıları veya diğer gıda maddelerini kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtmayınız.

#### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.
- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

#### ⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.



#### ⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.
- Metalden üretilen kaplar ve tencereler, sadece mikrodalganın kullanılması sırasında kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir. Sadece mikrodalganın kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız. Sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız veya mikrodalga fonksiyonunu başka bir ısıtma türüyle kombine olarak kullanınız.

#### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

#### ⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

- Temizliğin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal çıkartınız. Pişirme alanını, kapak contasını, kapağı ve kapak yuvasını daima temiz tutunuz.
- Hasarlı pişirme alanı kapısı veya kapı contası nedeniyle mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Pişirme alanı kapağı, kapı contası veya kapağın plastik çerçevesi hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Yetkili servisi çağırınız.

- Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar. Gövde kapağını kesinlikle çıkartmayınız. Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetlerini arayınız.

## Buhar

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Su haznesindeki su cihaz çalıştıkça aşırı derecede ısınabilir. Su haznesi, cihazın buharla her çalışmasından sonra boşaltılmalıdır.
- Pişirme alanında sıcak buhar çıkışı olur. Buharlı cihaz çalışması esnasında pişirme alanına dokunulmamalıdır.
- Aksesuarların çıkarılması esnasında sıcak sıvı akabilir. Sıcak aksesuarları, dikkatli bir şekilde sadece fırın eldivenleri ile çıkarınız.

### ⚠ Uyarı – Yaralanma ve yangın tehlikesi!

Yanıcı sıvılar sıcak pişirme alanında tutuşabilir (alev alma). Yanıcı sıvılar (örn alkollü içecekler) su haznesine doldurulmamalıdır. Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözelti doldurulmalıdır.

## Kızartma termometresi

### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Kızartma termometresinin yanlışı olması durumunda izolasyon hasar görebilir. Sadece bu cihaz için belirlenmiş olan kızartma termometresini kullanınız.

## Temizleme fonksiyonu

### ⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları temizleme fonksiyonu sırasında tutuşabilir. Temizleme fonksiyonunun her çalıştırılmasından önce kaba kirler pişirme alanından ve aksesuarlardan temizlenmelidir.
- Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesnelere kesinlikle kapı koluna asmayınız. Cihazın ön tarafını boş tutunuz. Çocukları uzak tutunuz.

### ⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar. Kesinlikle yapışmaz kaplamalı tepsiler ve kalıpları, temizleme fonksiyonu sırasında

birlikte temizlemeyiniz. Sadece emaye kaplı aksesuarları birlikte temizleyiniz.

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Temizleme fonksiyonu sırasında pişirme alanı çok ısınır. Cihaz kapağını asla açmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- ⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapağına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

## Hasar nedenleri

### Genel

#### Dikkat!

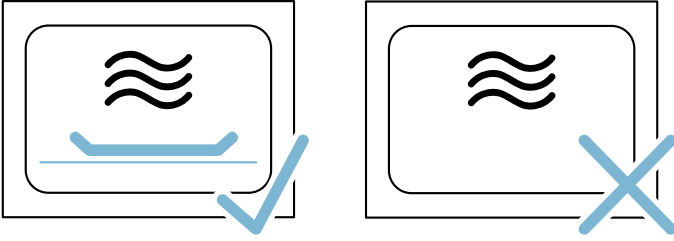
- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlışı olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Alüminyum folyo: Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Silikon kalıplar: Silikonlu kalıplar, silikon içeren folyolar, kapaklar veya aksesuarlar kullanmayınız. Pişirme sensörü hasar görebilir.
- 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 soğumaya 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.

- 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.

## Mikrodalga

### Dikkat!

- Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- Aksesuarı kombine et: Tel ızgarayı universal tavayla kombine etmeyiniz. Doğrudan birlikte itildiğinde kıvılcım oluşumu mümkündür. Sadece kendi yüksekliğine itiniz.
- Sadece mikrodalga çalışması: Sadece mikrodalga çalışmasında universal tava veya fırın tepsi kullanılamaz. Kıvılcım oluşumuna neden olabilir ve pişirme alanı hasar görür. Yerleştirme yüzeyi olarak ürünle birlikte gönderilen tel ızgarayı kullanınız veya mikrodalgayı bir ısıtma türüyle birlikte kullanınız.
- Alüminyum kap: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Yemeksiz mikrodalga çalışması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Asla mikrodalgayı pişirme alanında yiyecek olmadan çalıştırmayınız. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir. → "Mikrodalga", Sayfa 19



- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeye ayarlamayınız. Maksimum 600Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz. Aşırı yüklenme nedeniyle kapak camında çatlama olabilir.

## Buhar

### Dikkat!

- Fırın kalıpları: Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.
- Paslı kaplar: Paslı kaplar kullanmayınız. Çok küçük lekeler bile pişirme alanında korozyona neden olabilmektedir.

- Damlayan sıvılar: Delikli pişirme kabı ile buharda pişirirken kabın altına her zaman fırın tepsi, universal tava veya deliksiz pişirme kabı yerleştiriniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.
- Su haznesindeki sıcak su: Sıcak su pompaya zarar verebilir. Su haznesinde sadece soğuk su doldurunuz.
- Emaye hasarları: Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmayınız. Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmadan önce suyu temizleyiniz.
- Kireç sökücü çözelti: Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökmeyiniz. Yüzeyler hasar görebilir. Yine de temas ederse kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.
- Su haznesinin temizlenmesi: Su haznesi bulaşık makinesinde temizlenmemelidir. Aksi takdirde su haznesi zarar görebilir. Su haznesini yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak temizleyiniz.

## 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.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.
- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.
- Birden fazla keki peş peşe pişirmeniz uygun olur. Pişirme alanı hala sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısılır. Ayrıca 2 kek kalıbını yan yana pişirme alanına yerleştirebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce cihazı kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

### Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

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



## Cihazı tanıyınız

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



- 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 Dokunmatik ekran**  
Dokunmatik ekranda güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını ve ayrıca uyarı metinlerini görebilirsiniz. Ayarlamak için ilgili metin alanına dokununuz. Seçime bağlı olarak metin alanları değişir.
- 4 Dokunmatik alan**  
Alana dokunduğunuzda şalterin ön kısmı açılır. Su haznesini dışarı çıkarabilirsiniz.

### Kumanda elemanları

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

#### Tuşlar

Çeşitli tuşların anlamları burada kısaca açıklanmaktadır.

Tuşlar	Anlamı
on/off	Cihazın açılması ve kapatılması
menu	Menü
i	Bilgi
	Çocuk emniyeti
	Zaman fonksiyonları

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

### Kumanda bölümü

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

>>>>	Hızlı ısıtma	Hızlı ısıtmanın açılması ve kapatılması
start/stop		Çalışmayı başlat, duraklat veya iptal et
	Panelin açılması	Su haznesinin doldurulması veya boşaltılması

#### Döner tabak

Döner düğme ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Çoğu seçim listesinde, örneğin ısıtma türlerinde son noktadan sonra yeniden ilk noktaya dönülür. 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 ile örneğin fırının ne kadar ısıtıldığını veya sürenin ne kadarının geçmiş olduğunu görebilirsiniz. Odaklanılan değer altındaki düz 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.

Bir süre ayarladıysanız ve süre daha sonra silindiyse zamanın geçişi sürenin zaten geçmiş olan zamanını devralır ve bu süreden itibaren geri sayıma devam eder. Böylece çalışmanın ne kadar süredir sürdüğünü her zaman kontrol edebilirsiniz.

## Sıcaklık kontrolü

Sıcaklık kontrolünü çubuğu ısıtma aşamalarını veya pişirme alanındaki kalan sıcaklığı 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, sıcaklık kontrolü pişirme alanında kalan ısıyı gösterir. Sıcaklık yaklaşık 60 °C düzeyine düştüğünde gösterge söner.

**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.
Yemekler → "Yemekler", Sayfa 34	Burada birçok farklı yemek için uygun ayarlama değerleri önceden programlanmıştır.
Mikrodalga → "Mikrodalga", Sayfa 19	Mikrodalga ile yemekleri daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz.
Mikrodalga kombinasyonu → "Mikrodalga", Sayfa 19	Böylece mikrodalgaya ek olarak bir ısıtma türü açılabilir.
Buhar → "Buhar", Sayfa 20	Buhar desteğiyle bazı yemeklerde daha iyi pişirme sonuçları elde edebilirsiniz.
Kurutma → "Buhar", Sayfa 20 → "Mikrodalga", Sayfa 19	Her buharlı çalışma ve mikrodalga çalışması sonrasında kullanınız.
Kireç giderme → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 27	Böylece buharlaştırıcı içindeki kireci giderebilirsiniz.
Kendi kendine temizleme → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 27	Kendi kendine temizleme fırınızdaki kendi başına temizler.
Ayarlar → "Temel ayarlar", Sayfa 18	Cihazınızın temel ayarlarını kendi alışkanlıklarınıza uygun olarak ayarlayabilirsiniz.

## Isıtma türleri

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


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 eko	30-275°C	Seçilen yemeklerin tek kademede ön ısıtma olmadan hassas biçimde pişirilmesi için. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısını pişirme alanına dağıtmaktadır.
 Üstten/alttan ısıtma eko	30-300°C	Seçilen yemeklerin tek kademede hassas biçimde pişirilmesi için. Isı alttan ve üstten gelir.
 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.
	Yoğun ısı	30-300 °C	Gevrek tabanlı yemekler için. Isı üstten ve özellikle alttan güçlü gelir.
	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.
	Kavurma	30-150 °C	Otların, meyve ve sebzelerin kurutulması için.
	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.
	Tekrar ısıtma	80-180°C	Yemekleri koruyucu biçimde ısıtmak ve kek pişirmek için. Çıkan buhar nedeniyle yemekler kurumaz.
	Piştirme kademesi	30-50°C	Mayalı hamurları ve ekşi hamurları mayalandırmak ve yoğurt yapmak için. Hamur, oda sıcaklığına göre daha çabuk mayalanır. Hamur yüzeyi kurumaz.

### 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 çalıştırmayı 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 18

## 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:

	<p><b>Tel ızgara</b> Kap, pasta ve sufle kalıpları için. Kızartma, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için. Tel ızgara, mikrodalganın çalışmasına uygundur.</p>
	<p><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.</p>
	<p><b>Fırın tepsi</b> Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.</p>
	<p><b>Kızartma termometresi</b> Tam istenen sıcaklıkta kızartma sağlar. Uygulama ilgili bölümde tanımlanmıştır. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23</p>

Sadece orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar özellikle cihazınız için tasarlanmıştır.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz.

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

### Mikrodalga fırın

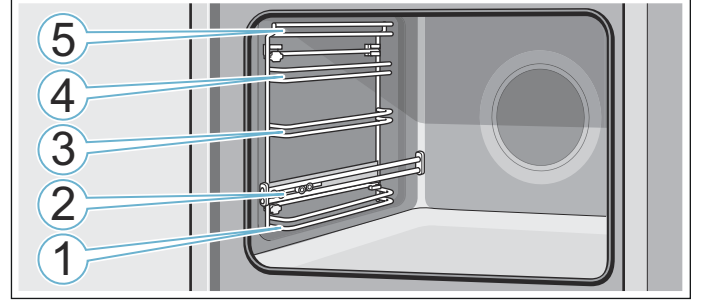
Sadece mikrodalga ile işletim durumunda, sadece ürünle birlikte verilen tel ızgara uygundur. Üniversal tava veya fırın tepsi kıvılcım oluşumuna neden olabilir ve pişirme alanı hasar görebilir.

Mikrodalga kombinasyonlu işletim durumunda veya Yemekler çalışma modunda üniversal tava, fırın tepsi veya ürünle birlikte verilen diğer aksesuarlar da kullanılabilir.

### 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.

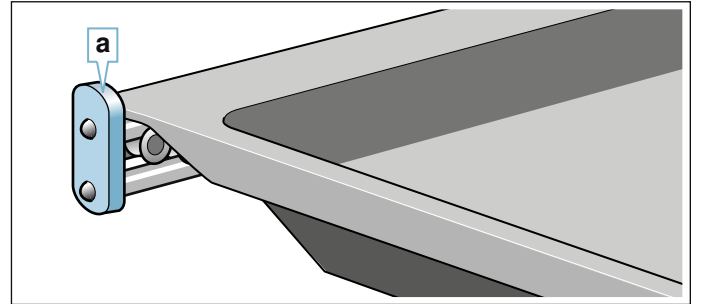


Yerleştirme yüksekliği 1, 3, 4 ve 5'te aksesuar her zaman ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

Aksesuar devrilmeden yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Yerleştirme yüksekliği 2'deki çekme rayları ile aksesuarı dışarı çekebilirsiniz.

Aksesuarın, mandalın **a** arkasında çekme rayına oturmasına dikkat edilmelidir.

Resimdeki örnek: Üniversal tava



### Bilgiler

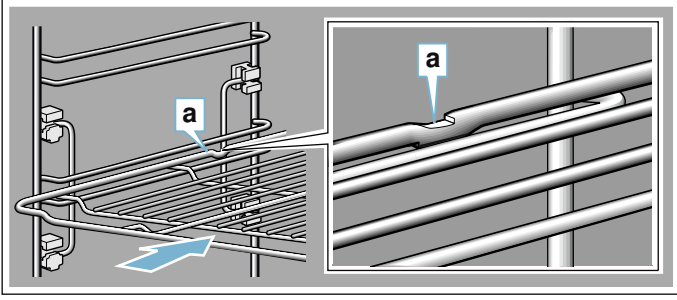
- Daima aksesuarların pişirme alanına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Aksesuarı her zaman tamamen pişirme alanına itiniz, böylece cihaz kapağına temas etmez.

### 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.

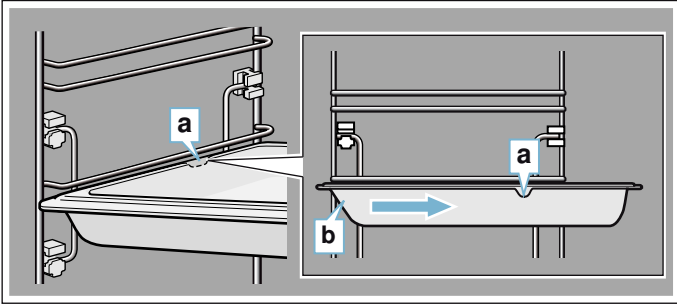


Tel ızgaranın içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnağının **a** arkada olmasına ve aşağıyı göstermesine dikkat ediniz. "microwave" yazısı önde olmalıdır ve dirsek aşağıyı göstermelidir.



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: Üniversal tava



## Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten, yetkili satıcıdan veya internette 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 geçirin.

**Bilgi:** Her özel aksesuar her cihaza uymamaktadır. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (E-No.) tam olarak giriniz. → "Yetkili servisin çağrılması", Sayfa 33

### Özel aksesuar

#### Tel ızgara

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

#### Üniversal tava, kendi kendine temizlenebilir

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

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

#### Fırın tepsisi, kendi kendine temizlenebilir

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

#### Tel

Et, kümes hayvanı ve balık için.

Üniversal tavaya yerleştirmek için, damlayan yağları ve et sularını yakalamak amacıyla.

#### Telli profesyonel tava

Büyük miktarların hazırlanması için.

#### Profesyonel tava için kapak

Kapak sayesinde profesyonel tava profesyonel kızartma tenceresi olarak kullanılabilir.

#### Pizza tepsisi

Pizza ve büyük, yuvarlak kekler için.

#### Izgara tepsisi, kendi kendine temizlenebilir

Kızartma yerine ızgara yapma amacıyla veya sıçrama koruyucusu olarak. Sadece üniversal tavada kullanınız.

#### Fırın taşı, Kendi kendine temizlenebilir

Çıtır çıtır bir zemine sahip olması gereken, kendi yapacağınız ekmekler, sandviç ekmekleri ve pizzalar için.

Fırın taşı tavsiye edilen sıcaklığa önceden ısıtılmalıdır.

#### Cam kızartma tenceresi (5,1 litre)

Güveçler ve gratenler için.

Özellikler "Yemekler" çalışma modu için çok uygundur.

#### Cam kase

Büyük kızartmalar, yumuşak kekler ve gratenler için.

#### Cam tava

Güveçler, sebze yemekleri ve kekler için.

#### Dekor çubukları

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 defa işletmeye almadan önce

İlk işletmeye almayı yürütmeden önce su şebekesi şirketinden şebeke suyunuzun su sertlik derecesini öğreniniz.

Cihazınızın size güvenilir biçimde kireç gidermeyi hatırlatabilmesi için su sertlik derecesini doğru ayarlamalısınız.

#### Dikkat!

Uygun olmayan sıvılar kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayınız.

Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanınız.

#### Bilgiler

- Suyunuz çok kireçliyse, yumuşatılmış su kullanmanızı tavsiye ediyoruz.
- Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız, bu durumda su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayabilirsiniz.
- Mineralli su kullanırsanız, su sertlik derecesini "4 çok sert" olarak ayarlayınız.
- Mineralli su kullanıyorsanız, sadece karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanınız.

Su sertlik derecesi	Ayar
0	0 yumuşatılmış
1 (azami 1,3 mmol/l)	1 yumuşak
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 orta
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 sert
4 (3,8 mmol/l üzerinde)	4 çok sert

### 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 18

#### Dilin ayarlanması

Ön ayarlı olan dil "Almanca"dır.

1. Döner düğme ile istediğiniz dili ayarlayınız.
2. ✓ okuna dokununuz.  
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 1.1.2014 olarak yapılmıştır.

1. Sonraki ayar için her zaman ✓ okuna dokununuz.
2. Döner düğme ile güncel günü, ayı ve yılı ayarlayabilirsiniz.

#### Su sertliğinin ayarlanması

Su sertlik derecesi, "çok sert" olarak önceden ayarlanmıştır.

Suyunuz daha yumuşaksa ayarı değiştiriniz. Su şebekesi operatörünüzden su sertliğiniz konusunda bilgi alınız.

1. Döner düğme ile su sertliği derecesini ayarlayınız.
2. ✓ okuna dokununuz.  
Ekranda, ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

#### Pişirme alanının temizlenmesi

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

1. Aksesuarı pişirme alanından çıkarınız.
2. Köpük parçacıkları gibi ambalaj artıklarını pişirme alanından temizleyiniz.
3. Pişirme alanının düz yüzeylerini ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle siliniz.
4. Cihazı on/off tuşuyla açınız.
5. Su haznesini doldurunuz.
6. Belirtilen ısıtma türünü, sıcaklığı ve buhar vermeyi ayarlayınız ve cihazın çalışmasını başlatınız.

Ayarlar	
Isıtma tipi	Buhar verme ile üstten/alttan ısıtma ☐ (yoğunluk "düşük")
Sıcaklık	240 °C
Süre	1 saat

7. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.
8. Cihazı belirlenen süreden sonra on/off dokunmatik tuşuyla kapatınız.
9. Pişirme alanı soğuyuncaya kadar bekleyiniz.
10. Düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.
11. Su haznesini boşaltınız ve pişirme alanını kurutunuz.

#### 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.

Ekranda 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.

Ekranda 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.

**Yararlı bilgi:** Temel ayarlar içinde bu ayarı değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 18

### Çalışma modunun ayarlanması

Bir çalışma modu seçebilmemiz için cihaz açık olmalıdır.

1. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
2. İsteddiğiniz çalışma moduna dokununuz.  
Çalışma moduna bağlı olarak çeşitli seçenekler mevcuttur.
3. Döner düğme ile seçimi değiştirebilirsiniz.  
Seçime göre diğer ayarlar değiştirilebilir.
4. start/stop tuşu ile başlatınız.  
Ekranda zamanın geçişi gösterilir. Ayarlar ve ilerleme çizgisi görülebilir.

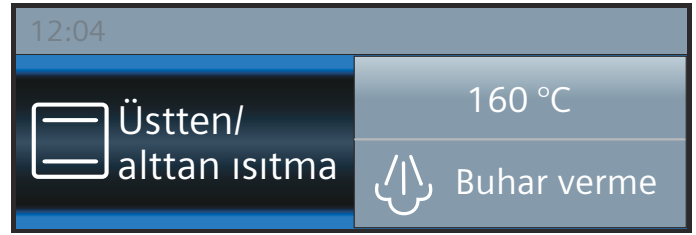
### Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

Cihaz açıldıktan sonra sıcaklıkla birlikte ayarlanan varsayılan ısıtma türü de gösterilir. Bu ayarı hemen start/stop tuşu ile başlatabilirsiniz. Başka bir ısıtma türü ayarlamak istiyorsanız aşağı anlatılan yöntemi izleyiniz.

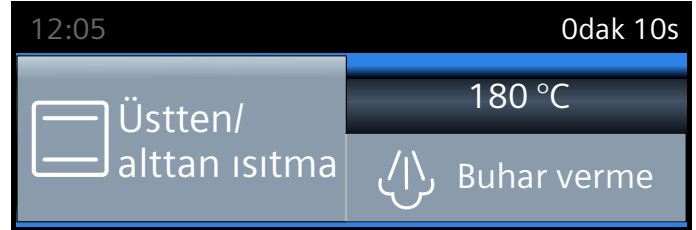
Diğer ayarlar için değerleri aşağıdaki gibi değiştiriniz:

Resimdeki örnek: Üstten/alttan ısıtma, 180°C.

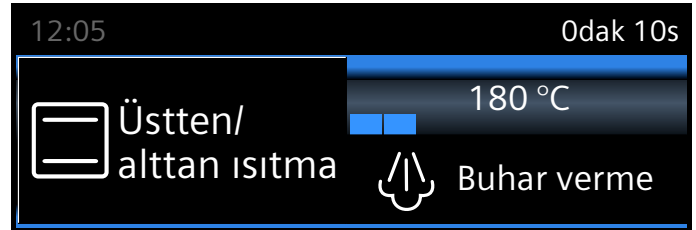
1. Döner düğme ile ısıtma türünü değiştiriniz.



2. Önerilen sıcaklığa dokununuz.
3. Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.



4. start/stop tuşuyla başlatınız.



Ekranda ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık görüntülenir.

## Hızlı ısıtma

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

Uygun ısıtma türleri:

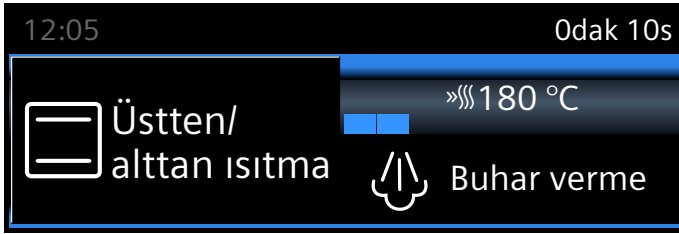
⊗	4D Sıcak hava
☐	Üstten/alttan ısıtma
☐	Yoğun sıcaklık

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. Sıcaklık kontrolü 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.
→  Bitiş zamanı	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 ve durum satırında "Tamamlandı" görünür.
- [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. Menüye 🕒 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.

Maksimum 23 saat ve 59 dakikalık bir süre ayarlayabilirsiniz.

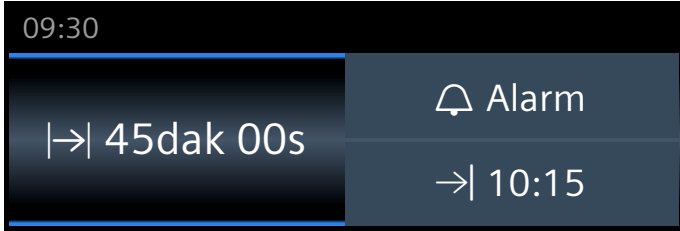
Ön koşul: Isıtma türü ve sıcaklık ayarlanmış olmalıdır.

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 I→I görünür şekilde durum satırında çalışır.


## Süre doldu

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Durum satırında "Tamamlandı" görünür. 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.

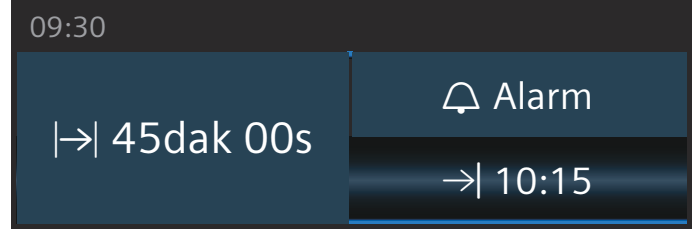
## Bitiş zamanı

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

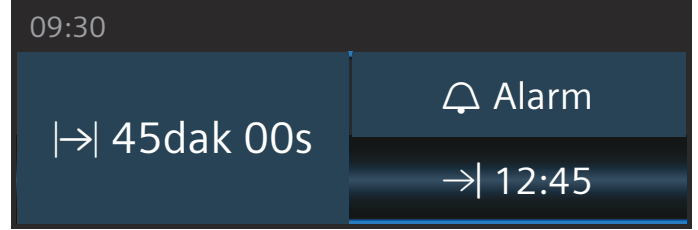
Ön koşul: Ayarlanan çalışma başlatılmamıştır. Bir süre ayarlandı. Zaman fonksiyonları menüsü  açılmıştır.

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

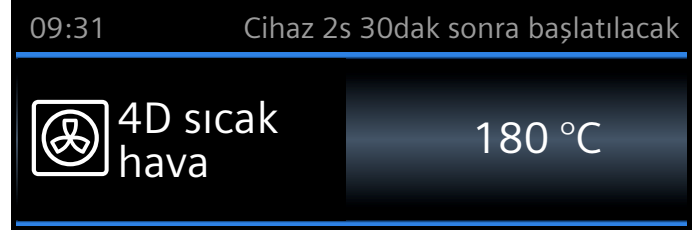
1. "Sona erdirme →I" alanına dokununuz.  
Bitiş zamanı gösterilir.



2. Döner düğme ile bitiş zamanını daha ileriye ayarlayınız.




3. start/stop tuşuna basarak onaylayınız.





Fırın bekleme konumuna geçer. Çalışma doğru zamanda başlar. Süre görünür şekilde durum satırında azalır.


## Süre doldu

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Durum satırında "Tamamlandı" görünür. Sinyali zamanından önce  tuşuna basarak silebilirsiniz.

## Bitiş zamanının düzeltilmesi

Fırın bekleme konumunda olduğu sürece mümkündür.  tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız, "→I sonra erdirme"ye dokununuz ve döner düğme ile bitiş zamanını düzeltiniz. Menüyü  tuşuyla kapatınız.

## Bitiş zamanının iptal edilmesi



Fırın bekleme konumunda olduğu sürece mümkündür. Bunun için  tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız. "Sona erdirme →I" tuşuna basınız ve döner düğme ile bitiş zamanını geri alınız. Süre hemen biter.

## Çocuk emniyeti

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


### 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.

### Cihazın kapağı kilitlendi

Temel ayarlar içinden ayarları değiştirerek kumanda bölümüne ek olarak cihaz kapağının da kilitlenmesini sağlayabilirsiniz.

Pişirme alanındaki sıcaklık yaklaşık 50°C değerini aştığında kapak kilitlenir. Durum satırında  sembolü görünür. Çocuk emniyetini devreye alırsanız, fırın kapalı olduğunda cihaz kapağı hemen kilitlenir.

## Temel ayarlar

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

### Ayarların değiştirilmesi

1. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
2. "Ayarlar" çalışma modunu seçiniz.  
İlk temel ayar görünür.
3. Döner düğme ile değerleri değiştiriniz.
4. ✓ okuna dokunarak sonraki temel ayarlara geçiniz.
5. 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)

Ses şiddeti	5 kademeli ayarlanabilir
Tuş sesi	Kapatıldı (on/off ile açma ve kapatma sırasında duyulan tuş sesi kalır) Açıldı
Ekran parlaklığı	5 kademeli ayarlanabilir
Saat göstergesi	Tarihli dijital Analog Kapalı
Aydınlatma	Çalışmada açık Çalışmada kapalı
Çocuk emniyeti	Kapak kilidi + tuş kilidi Sadece tuş kilidi
Otomatik olarak devam et	Kapağı kapatırken Otomatik olarak devam etme (start/stop tuşuna basınız)
Açma sonrasında çalışma	Ana menü Isıtma türleri Yemekler* Mikrodalga fırın Mikrodalga kombinasyonu Buharda pişirme
Gece karartma	Kapatıldı Açıldı (22:00 ile 5:59 saatleri arasında ekran karartılır)
Marka logosu	Göstergeler Gösterme!
Fan ardıl çalışma süresi	Önerilen Minimum
Su sertliği	0 (yumuşatılmış) 1 (yumuşak) 2 (orta) 3 (sert) 4 (çok sert)
Sabbat ayarı	Açıldı Kapatıldı
Fabrika ayarları	Sıfırlama Sıfırlamayın

\*) Mevcut, cihaz tipine göre

**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. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
2. "Ayarlar"a dokununuz.
3. "Saat" için ✓ okuna dokununuz.
4. Döner düğme ile saati değiştiriniz.

5. menu tuşuna basınız.  
Ekranda kaydet veya reddet görünür.

### Elektrik kesintisi

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

Dili, saati ve tarihi yeniden ayarlayınız.

## Mikrodalga

Mikrodalga ile yemekleri çok daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz. Mikrodalgayı tek başına ya da başka bir ısıtma türü ile kombine ederek kullanabilirsiniz.

Mikrodalgayı optimum biçimde kullanmak için kap uyarılarını dikkate alınız ve kullanım kılavuzunun sonundaki uygulama tablosundaki verilere göre hareket ediniz.

### Kap

Her kap mikrodalgaya uygun değildir. Yiyeceklerinizin ısıtılması ve cihazın hasar görmemesi için sadece mikrodalgaya uygun kap kullanınız.

Cam, cam seramik, seramik, porselen veya ısıya dayanıklı plastik gibi kaplar uygundur. Bu materyaller mikrodalga ısısını geçirir. Tamamen glaze edilmiş ve çatlaksız ise seramik de kullanabilirsiniz.

Servis kabı da kullanabilirsiniz. Bu şekilde kaptan kaba doldurma işlemine de gerek kalmaz. Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firma mikrodalgaya dayanıklı olduğunu garanti ediyorsa kullanınız.

Kombine çalışmada pişirmek için geleneksel metal kek kalıplarını da kullanabilirsiniz. Böylece kekin altı da pişer.

Metal kaplar diğer uygulamalar için uygun değildir. Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar.

### Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

### Kap testi

Asla mikrodalgayı yiyeceksiz çalıştırmayınız. Tek istisna aşağıda belirtilmiş olan kap testidir.

Eğer kabınızın mikrodalgaya uygun olup olmadığından emin değilseniz aşağıdaki testi yapınız.

1. Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.
2. Ara sıra kabın sıcaklığını kontrol ediniz. Kap soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur. Testi iptal ediniz.

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

### Birlikte teslim edilen aksesuarlar

Sadece mikrodalga ile işletim durumunda, sadece ürünle birlikte verilen tel ızgara uygundur. Üniversal tava veya fırın tepsisi kıvılcım oluşumuna neden olabilir ve pişirme alanı hasar görebilir.

Mikrodalga kombinasyonlu işletim durumunda veya Yemekler çalışma modunda üniversal tava, fırın tepsisi veya ürünle birlikte verilen diğer aksesuarlar da kullanılabilir.

Mikrodalga ile çalışma durumunda, aksi belirtilmediği takdirde aksesuar için yerleştirme yüksekliği 2'yi seçiniz.

### Mikrodalga güçleri

5 farklı mikrodalga gücü ayarlayabilirsiniz.

Güç	Yemekler	maksimum süre
90 W	Hassas yiyeceklerin çözülmesi için	1 saat 30 dakika
180 W	Çözme ve pişirmeye devam etmek için	1 saat 30 dakika
360 W	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması için	1 saat 30 dakika
600 W	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için	1 saat 30 dakika
max	Sıvıların ısıtılması için	30 dakika

### Mikrodalğanın bir ısıtma türüyle kombine olarak ayarlanması

90 Watt ile 360 Watt arasında bir güç ayarlayabilirsiniz. Tüm ısıtma türleri mikrodalga ile kombine edilmeye uygun değildir.

Uygun ısıtma türleri:

	4D sıcak hava
	Üstten/alttan ısıtma
	Sıcak hava dolaşimli ızgaralar
	Izgara, büyük alanlı
	Izgara, küçük alanlı

1. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
2. "Mikrodalga kombinasyonu" çalışma modunu seçiniz.  
Isıtma türü, sıcaklık, mikrodalga gücü ve bir süre önerilir.
3. İlgili alana dokununuz ve döner düğme ile istenen değerleri ayarlayınız.
4. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süreyi değiştirebilirsiniz. start/stop tuşuna basarsanız, fırın bekleme konumuna geçer. İlgili mikrodalga alanına dokununuz ve döner düğme ile süreyi değiştiriniz. start/stop tuşuyla yeniden başlatınız.

**Süre doldu**

Bir sinyal duyulur. Pişirme alanı artık ısınmaz. Ekranda  $\rightarrow$  Odak 00s görünür ve durum satırında "Tamamlandı" yazar.  $\ominus$  tuşuna basarak sinyal sesini zamanından önce susturabilirsiniz.

**Çalışmanın duraklatılması**

start/stop tuşuna basınız: Fırın bekleme konumuna geçer. start/stop tuşuna tekrar basınız, fırın çalışmaya devam eder.

Cihaz kapağının açılması: Çalışma iptal edilir. Kapağı kapattıktan: Çalışma devam eder.

**Çalışmanın iptal edilmesi**

on/off tuşuna basınız.

**Mikrodalğanın ayarlanması**

Mikrodalga ile optimum bir sonuç elde etmek için tel izgarayı her zaman yerleştirme yüksekliği 2'ye sürünüz.

1. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
2. "Mikrodalga" çalışma modunu seçiniz.  
Mikrodalga güçleri ve bir süre önerilir.
3. Dokunarak istediğiniz mikrodalga gücünü seçiniz.
4. "Süre" alanına dokununuz ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
5. start/stop tuşuyla mikrodalgayı başlatınız.  
Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Mikrodalga gücünü değiştirebilirsiniz. start/stop tuşuna basarsanız, fırın bekleme konumuna geçer. İlgili mikrodalga alanına dokununuz. start/stop tuşuyla yeniden başlatınız.  
Çalışma devam ederken her istediğinizde süreyi değiştirebilirsiniz.

**Süre doldu**

Bir sinyal duyulur. Mikrodalga fırının çalışması sonlandırılmıştır. Ekranda  $\rightarrow$  Odak 00s görünür ve durum satırında "Tamamlandı" yazar.  $\ominus$  tuşuna basarak sinyal sesini zamanından önce susturabilirsiniz. Yeniden mikrodalga gücünü ayarlamak istiyorsanız ilgili alana dokununuz ve bir süre giriniz. Çalışma yeniden başlar.

**Çalışmanın duraklatılması**

start/stop tuşuna basınız: Fırın bekleme konumuna geçer. start/stop tuşuna tekrar basınız, fırın çalışmaya devam eder.

Cihaz kapağının açılması: Çalışma iptal edilir. Kapağı kapattıktan sonra start/stop tuşuna basınız. Çalışma devam eder.

**Çalışmanın iptal edilmesi**

on/off tuşuna basınız.

**Kurutma**

"Kurutma" çalışma moduyla pişirme alanı ısıtılır ve pişirme alanındaki nem buharlaştırılır. Her mikrodalga çalışması sonrasında kurutma fonksiyonunu kullanınız.

1. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
2. "Kurutma" çalışma modunu seçiniz.
3. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Kurutma işlemi başlatılır ve 10 dakika sonra otomatik olarak sonlandırılır.

Cihaz kapağını 1 - 2 dakika açık olarak bırakınız, böylece pişirme alanındaki nem uçup gidebilir.

**Buhar**

Bazı ısıtma türlerinde yemekleri buhar desteğiyle hazırlayabilirsiniz. Ayrıca Tekrar ısıtma ve Hamur mayalama ısıtma türlerini de kullanabilirsiniz.

**⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!**

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.

**Sesler / Gürültüler****Pompa**

Çalışma sırasında ve kapatıldıktan sonra cihazdan bir uğultu duyulur. Bu gürültü, pompa çalışma kontrolünden dolayı oluşur. Bu normal bir çalışma sesidir.

**Panel**

Panel açılırken bir uğultu sesi veya bir klik sesi duyulabilir. Sesler, panelin dışarı itilmesi nedeniyle oluşur. Bunlar normal çalışma sesleridir.

**Buhar desteğiyle pişirme**

Buhar destekli pişirme sırasında, cihaz çalışırken farklı mesafelerden ve farklı yoğunluklarla pişirme alanına buhar verilir. Böylece daha iyi bir pişirme sonucu elde edilir.

Piştirilecek yiyeceğiniz

- çıtır çıtır bir deriye sahip olur
- parlak bir yüzeye sahip olur
- içi sulu ve yumuşak kalır
- hacmini minimum düzeyde kaybeder

İstenen ısıtma türü ve buhar yoğunluğu kombinasyonunu kendiniz ayarlayabilirsiniz. Uygun bir ısıtma türü ve buhar yoğunluğu seçmek için tablolardaki verileri kullanınız veya bir program seçiniz.

**Buhar yoğunluğu**







Buhar verme için farklı yoğunluklar kullanıma sunulmuştur:

- az
- orta
- sert



## Uygun ısıtma türleri

Aşağıdaki ısıtma türlerinde buharı açabilirsiniz:

- 4D sıcak hava 
- Üstten/alttan ısıtma 
- Sıcak hava dolaşımli izgara 
- Sıcak tutma 
- Tekrar ısıtma 
- Pişirme kademesi 

## Başlat

1. Su haznesini doldurulması.
2. Döner düğme ile ısıtma türünü ayarlayınız.
3. Sıcaklık alanına dokununuz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
4. "Buhar verme" alanına dokununuz ve döner düğme ile buhar yoğunluğunu ayarlayınız.
5. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Cihaz ısınıyor.

**Bilgi:** Buharlı bir çalışma sırasında su haznesi boşalırsa, ekranda su haznesini doldurmanızı talep eden bir mesaj görünür. Çalışma buhar verme olmadan devam eder.

## Buhar vermenin iptal edilmesi

Buhar desteğini zamanından önce kapatmak için "Buhar verme" alanına dokununuz. Döner düğme ile "Kapalı"yı ayarlayınız.

**Bilgi:** Çalışma buhar verme olmadan devam eder.


## Cihaz işletiminin iptali

Çalışmayı iptal etmek için start/stop tuşuna dokununuz.

## Sonlandır

Cihazı kapatmak için on/off tuşuna basınız.


## Tekrar ısıtma


"Tekrar ısıtma 

 ısıtma türüyle önceden pişirilmiş yemekleri koruyarak yeniden ıstabilir veya unlu mamülleri bir gün önceden pişirebilirsiniz. Buharın açılması otomatik olarak gerçekleşir.

**Bilgi:** Su haznesi Tekrar ısıtma çalışması sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir. Su haznesini doldurunuz.

## Başlat

1. Su haznesini doldurulması.
2. menu tuşuna basınız.
3. "Buharda pişirme" alanına dokununuz.
4. Döner düğme ile "Tekrar ısıtma  "yı ayarlayınız.
5. Sıcaklık alanına dokununuz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
6. Süre alanına dokununuz ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
7. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Cihaz ısınıyor.

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


## İptal

Çalışmayı iptal etmek için start/stop tuşuna dokununuz.

## Sonlandır

Cihazı kapatmak için on/off tuşuna basınız.

## Hamur mayalama


"Hamur mayalama 


 " ısıtma türüyle mayalı hamur oda sıcaklığına göre çok daha hızlı mayalanır ve kurutmaz.

Uygun ayarı seçmek için tablolardaki verileri kullanınız.  
→ "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir",  
Sayfa 36

**Bilgi:** Su haznesi hamur mayalama çalışması sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir. Su haznesini doldurunuz.

## Başlat

1. Su haznesini doldurulması.  
**Bilgi:** Hamur mayalama çalışmasını sadece pişirme alanı (alan sıcaklığı) tamamen soğuduğunda açınız.
2. menu tuşuna basınız.
3. "Buharda pişirme" alanına dokununuz.
4. Döner düğmeyle "Hamur mayalama  "yı ayarlayınız.
5. Sıcaklık alanına dokununuz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
6. Süre alanına dokununuz ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
7. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Cihaz ısınıyor.

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

## İptal

Çalışmayı iptal etmek için start/stop tuşuna dokununuz.

## Sonlandır

Cihazı kapatmak için on/off tuşuna basınız.

## Su haznesinin doldurulması

Su haznesi panelin arkasındadır. Buharlı bir çalışmayı başlatmadan önce paneli açınız ve su haznesine su doldurunuz.

Su sertlik derecesini doğru olarak ayarladığınızdan emin olunuz. → "Temel ayarlar", Sayfa 18

## ⚠ Uyarı – Yaralanma ve yangın tehlikesi!

Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözeltiler doldurulmalıdır. Yanıcı sıvılar (örn alkollü içecekler) su haznesine doldurulmamalıdır. Yanıcı sıvıların buharları pişirme alanındaki sıcak yüzeyler nedeniyle alev alabilirler (patlama). Cihaz kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

## ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir. Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar bekleyiniz. Su haznesini hazne rafından çıkarınız.

**Dikkat!**


Uygun olmayan sıvılar kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

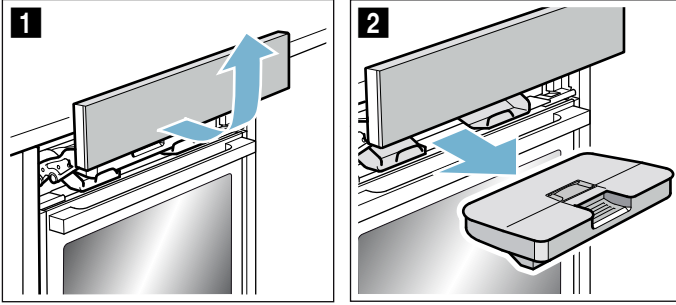
Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayınız.

Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbonik asit içermeyen mineralli su kullanınız.

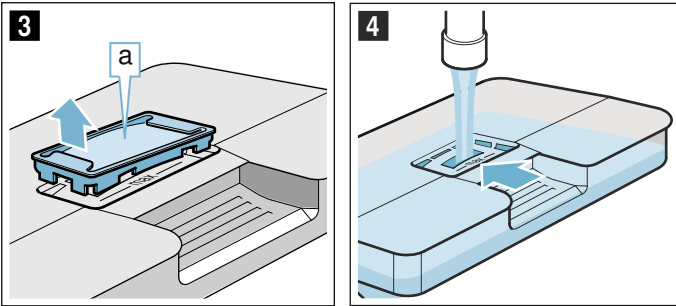
**Bilgiler**

- Suyunuz çok kireçliyse, yumuşatılmış su kullanmanızı tavsiye ediyoruz.
- Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız, bu durumda su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayabilirsiniz.
- Mineralli su kullanırsanız, su sertlik derecesini "4 çok sert" olarak ayarlayınız.
- Mineralli su kullanıyorsanız, sadece karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanınız.

1.  alanına dokununuz. Panel otomatik olarak öne doğru itilmelidir.
2. Paneli her iki elinizle öne doğru çekiniz ve ardından yerine oturana kadar yukarı doğru itiniz (resim 1).
3. Su haznesini kaldırınız ve hazne rafından çıkarınız (resim 2).

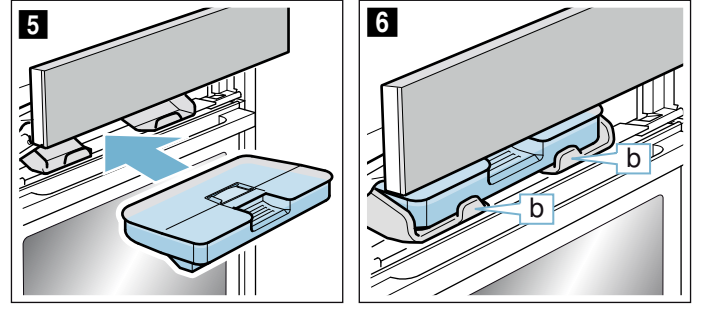


4. Kapağı conta boyunca bastırınız, böylece su haznesinden su dışarı çıkamaz.
5. Üst kapağı **a** çıkarınız (resim 3).
6. Su haznesini "max" işaretine kadar soğuk su ile doldurunuz (resim 4).



7. Üst kapağı **a** su deposunun deliğine yerleştiriniz.

8. Dolu su haznesini yerleştiriniz (resim 5). Su haznesinin, arkasındaki her iki tutucuya **b** oturmasına dikkat ediniz (resim 6).



9. Kapağı yavaşça aşağı doğru itiniz, sonra da tamamen kapanana kadar arkaya doğru bastırınız. Su haznesi dolduruldu. Buharlı çalışmayı başlatabilirsiniz.

**Su haznesinin yeniden doldurulması**

Buharlı bir çalışma sırasında su haznesi boşalırsa, ekranda su haznesini doldurmanızı talep eden bir mesaj görünür.

**Bilgiler**

- Buhar destekli çalışmalar buhar verme olmadan devam eder.
- Su haznesi hamur mayalama veya tekrar ısıtma çalışması sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir. Su haznesini doldurunuz.

1. Paneli açınız.
2. Su haznesini çıkarınız ve doldurunuz.
3. Dolu su haznesini yerleştiriniz ve paneli kapatınız.

**Her buharlı çalışma sonrasında****⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!**

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.

**⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**


Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

**Dikkat!**

Emaye hasarları: Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmayınız. Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmadan önce suyu temizleyiniz.

Her buharlı çalışma sonrasında kalan su yeniden su haznesine geri pompalanır. Ardından su haznesini boşaltınız ve kurutunuz. Pişirme alanında nem kalır. Pişirme alanını kurutmak için "Kurutma fonksiyonu" çalışma modunu kullanabilir veya pişirme alanını elle kurulayabilirsiniz.

**Bilgiler**

- Cihazı kapattıktan sonra alan  bir süre daha yanarak size su haznesini boşaltmayı hatırlatır.
- Kireç lekelerini sirkeli suya batırılmış bir bezle çıkartınız, temiz suya batırılmış bir bezle siliniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.

## Su haznesinin boşaltılması

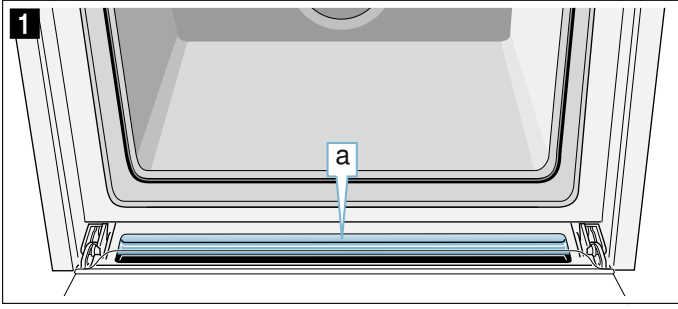
### Dikkat!

- Su haznesini pişirme alanı sıcakken kurulamayınız. Su haznesi zarar görür.
- Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayınız. Su haznesi zarar görür.

1. Paneli açınız.
2. Su haznesini çıkarınız.
3. Su haznesi kapağını dikkatlice çıkarınız.
4. Su haznesini boşaltınız, deterjanla temizleyiniz ve temiz su ile iyice durulayınız.
5. Tüm parçaları yumuşak bir bezle kurulayınız.
6. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz.
7. Kapak açıkken kurumaya bırakınız.
8. Kapağı su haznesinin üzerine yerleştiriniz ve bastırınız.
9. Su haznesini yerleştiriniz ve paneli kapatınız.

## Damla oluşunun kurutulması

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Cihazın kapağını açınız.
3. Pişirme alanının altındaki damla oluşunu **a** bir bulaşık beziyle siliniz (resim **1**).



## Kurutma fonksiyonunun başlatılması

Kurutma sırasında pişirme alanı ısıtılarak pişirme alanındaki nemin buharlaşması sağlanır. Ardından su buharının pişirme alanından çıkabilmesi için cihaz kapağını açınız.

### Dikkat!

Emaye hasarları: Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmayınız. Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmadan önce suyu temizleyiniz.

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Pişirme alanındaki kaba kirleri hemen temizleyiniz ve pişirme alanı zeminindeki nemi siliniz.
3. İhtiyaç durumunda on/off tuşuna basarak cihazı açabilirsiniz.
4. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modları seçimi görünür.
5. "Devam" alanına dokununuz.
6. "Kurutma fonksiyonu" alanına dokununuz.
7. start/stop tuşuna basınız.  
Kurutma işlemi başlatılır ve 10 dakika sonra otomatik olarak sonlandırılır.
8. Cihaz kapağını açınız ve 1 - 2 dakika açık olarak bırakınız, böylece pişirme alanındaki nem uçup gidebilir.

## Pişirme alanının elle kurulanması

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Pişirme alanındaki kirleri temizleyiniz.
3. Pişirme alanını yumuşak bir bez ile kurulayınız.
4. Cihaz kapağını 1 saat açık tutunuz, böylece pişirme alanı tamamen kuruyabilir.

## Kızartma yağı termometresi

Kızartma termometresi Plus ile hassas pişirme hedeflerine ulaşmak mümkündür. Yiyeceğin içindeki sıcaklığı ölçer. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında cihaz otomatik olarak kapatılır.

## Isıtma türleri

Kızartma termometresini pişirme alanına taktığınızda aşağıdaki ısıtma türlerini kullanabilirsiniz.

Bazı ısıtma türlerinde ısıtma türü ile mikrodalga veya buharla pişirme fonksiyonunu kombine edebilirsiniz. "Mikrodalga kombinasyonu veya buharla pişirme" çalışma moduna geçiniz.

🔥	4D sıcak hava	Mikrodalga veya buhar
🌿	Sıcak hava eko	
☀️	Üstten/alttan ısıtma	Mikrodalga veya buhar
🌿	Üstten/alttan ısıtma eko	
🍕	Pizza kademesi	
🌀	Sıcak hava dolaşimli ızgara	Mikrodalga veya buhar
☁️	Yoğun ısı	
🔄	Tekrar ısıtma	

## Bilgiler

- Kızartma termometresi yiyeceğin içindeki, 30 °C ile 99 °C arasındaki sıcaklığı ölçer.
- Sadece birlikte teslim edilen kızartma termometresini kullanınız. Müşteri hizmetlerinden yedek parça olarak da satın alabilirsiniz.
- Kızartma termometresini her kullanımdan sonra pişirme alanından dışarıya çıkartınız. Asla pişirme alanında muhafaza etmeyiniz.

## Pişirme alanı sıcaklığı

Kızartma termometresi, hasar görmemesi için 250°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda kullanmayınız.

Ayarlanan pişirme alanı sıcaklığı, ayarlanan merkez sıcaklığından en az 10°C daha yüksek olmalıdır.

## Kızartma termometresinin pişirilecek yiyeceğin içine sokulması

Yemeğinizi pişirme alanına yerleştirmeden önce kızartma termometresini pişirilecek yiyeceğin içine sokunuz.

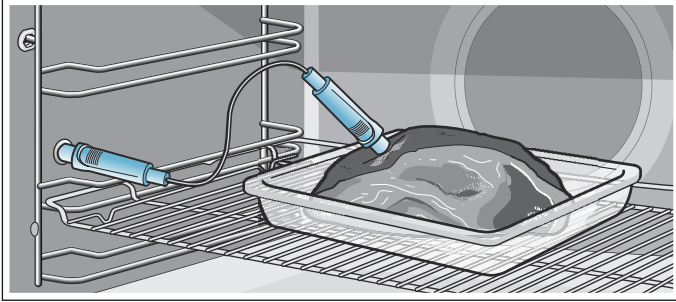
Kızartma termometresi üç ölçüm noktasına sahiptir. Orta ölçüm noktasının pişirilecek yiyeceğin içinde olmasına dikkat ediniz.

### Dikkat!

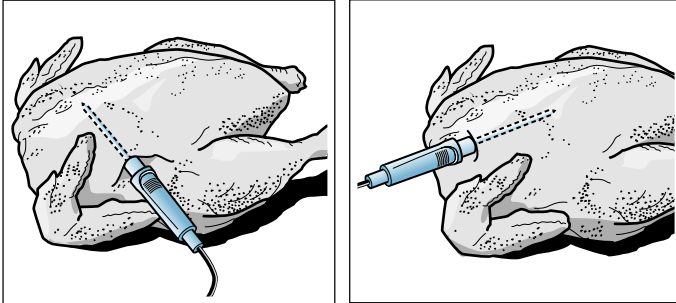
Mikrodalgayı açtığınızda kızartma termometresinin ucu pişirilecek yiyeceğin içine sokulmalıdır.

**Et:** Büyük parçalarda kızartma termometresini eğik biçimde yukarıdan aşağıya doğru sonuna kadar etin içine sokunuz.

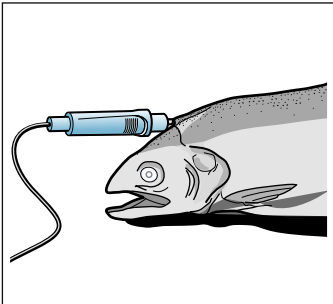
İnce parçalarda yan olarak en kalın noktasına sokunuz.



**Kümes hayvanları:** Kızartma termometresini, hayvanın göğüs kısmındaki en kalın etli bölgeye sonuna kadar sokunuz. Kümes hayvanı etinin durumuna göre kızartma termometresini enine veya boyuna yerleştiriniz. Ardından kümes hayvanını çeviriniz ve göğüs tarafı tel ızgarada alta gelecek şekilde yerleştiriniz.



**Balık:** Kızartma termometresini balığın başının arkasından balığın omuriliği boyunca sonuna kadar sokunuz. Bütün balığı yarım bir patates yardımıyla tel ızgarada yüzer pozisyona getiriniz.



**Piştirilecek yiyeceğin çevrilmesi:** Yiyeceği çevirmek istiyorsanız kızartma termometresini çıkarmayınız. Yiyeceği çevirdikten sonra kızartma termometresinin doğru pozisyonda olduğunu kontrol ediniz.

İşlem sırasında kızartma termometresini çıkarırsanız tüm ayarlar sıfırlanır ve ayarların yeniden yapılması gerekir.

### Dikkat!

Kızartma termometresinin kablosunun sıkışmamasına dikkat ediniz.

Kapalı kap kullanmayınız.

Kızartma termometresinin yüksek sıcaklık nedeniyle zarar görmemesi için kızartma termometresinin ızgara ısıtıcılarına ve ızgara yüzeyine mesafesi birkaç santimetre olmalıdır. Et, kızartma işlemi sırasında şişebilir.

## Merkez sıcaklığın ayarlanması

1. Kızartma termometresini pişirme alanının solundaki sokete takınız.
2. Döner düğme ile "Yemekler" çalışma modunu veya ısıtma türünü seçiniz.
3. Önerilen sıcaklığa dokununuz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
4. "Merkez sıcaklığı" alanına geçiniz ve döner düğme ile merkez sıcaklığını ayarlayınız. İhtiyaca göre mikrodalga veya buhar fonksiyonu açılabilir.
5. start/stop tuşuyla başlatınız. İllerleme çizgisi merkez sıcaklığının artışı gösterir.

## Piştirilecek yiyecek ayarlanan merkez sıcaklığına ulaştı

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Kızartma termometresini soketten çıkartabilirsiniz. ↗ sembolü söner.

## Merkez sıcaklığının değiştirilmesi

Merkez sıcaklığını her zaman değiştirebilirsiniz.

## İptal

Kızartma termometresini soketten çekiniz.

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Piştirme hücresi ve iç sıcaklık sensörü oldukça ısınır. İç sıcaklık sensörünü takmak ve çıkarmak için fırın eldivenleri kullanın.

### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir. Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

## Farklı yiyeceklerin merkez sıcaklıkları

Dondurulmuş yiyecekler kullanmayınız. Tabloda verilen değerler, ortalama değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.

Isıtma türü ve sıcaklık konusundaki kapsamlı bilgileri, kullanım kılavuzunun sonunda bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 36

Yiyecek	°C cinsinden merkez sıcaklığı
<b>Kümes hayvanı</b>	
Tavuk	80-85
Tavuk göğsü	75-80



Yiyecek	°C cinsinden merkez sıcaklığı
Ördek	80-85
Ördek göğsü, az pişmiş	55-60
Hindi	80-85
Hindi göğsü	80-85
Kaz	80-90
<b>Domuz eti</b>	
Domuz boynu	85-90
Domuz filetosu, az pişmiş	62-70
Domuz sırtı, iyi pişmiş	72-80
<b>Sığır eti</b>	
Rozbif veya sığır filetosu, İngiliz usulü	45-52
Rozbif veya sığır filetosu, az pişmiş	55-62
Rozbif veya sığır filetosu, iyi pişmiş	65-75
<b>Dana eti</b>	
Dana kızartması veya omuz, yağsız	75-80
Dana kızartması, omuz	75-80
Dana paça	85-90
<b>Kuzu eti</b>	
Kuzu budu, az pişmiş	60-65
Kuzu budu, iyi pişmiş	70-80
Kuzu sırtı, az pişmiş	55-60
<b>Balık</b>	
Bütün balık	65-70
Balık filetosu	60-65
<b>Diğer</b>	
Dalyan köfte, her türden et ile	80-90
Yiyecekleri ısıtma, tekrar ısıtma	65-75

## 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 18

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

1. on/off tuşuna basınız.  
Ekranında bir ısıtma türü ve bir sıcaklık önerilir.
2. Döner düğmeyi sola çeviriniz ve "Sabbat ayarı" ısıtma türünü seçiniz.
3. Önerilen sıcaklığa dokununuz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.

4.  tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız ve "Süre" alanına dokununuz.  
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. Durum satırında "Sonlandırıldı" görünür.

### Bitiş zamanının ileri alınması

Bitiş zamanının ileri alınması mümkün değildir.

### Sabbat ayarının iptal edilmesi

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

## Temizlik malzemeleri

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınız 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 bulaşırca hemen siliniz. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşabilir.
<b>Cihazın içi</b>	
Emaye yüzeyler	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Yanmış yemek kalıntılarını ıslak bir bez ve deterjanlı su ile ovunuz. Aşırı kirlenme durumunda bulaşık teli veya fırın temizleyici kullanınız. Temizlik işleminin sonrasında pişirme alanını kuruması için açık bırakınız. En iyi yol temizleme fonksiyonunu kullanmaktır. → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 27 <b>Bilgi:</b> Gıda artıkları nedeniyle beyaz katmanlar oluşabilir. Bunlar sorun oluşturmaz ve cihazın fonksiyonunu etkilemez. Gerekirse sitrik asit ile temizleyiniz.
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.
Paslanmaz çelik kapak kaplaması	Paslanmaz çelik temizleyici: Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. Temizlemek için kapak kaplamasını çıkarınız.

Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	Paslanmaz çelik temizleyici: Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Renk değişiklikleri böylece temizlenebilir. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
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 sürülür şekilde 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.
Su haznesi	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık beziyle temizleyiniz ve temiz suyla iyice durulayarak deterjan artıklarını gideriniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kapak açıkken kurumaya bırakınız. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Kızartma termometresi	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

### 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.

### Cihazın temiz tutulması

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

### Yararlı bilgiler

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

## Temizleme fonksiyonu

Cihazınız "Kendi kendini temizleme" ve "Kireç giderme" çalışma modlarına sahiptir. Kendi kendini temizleme ile pişirme alanınızı yorulmadan temizleyebilirsiniz. Kireç giderme ile buharlaştırıcı içindeki kireci giderebilirsiniz.


### Kendi kendine temizleme

Pişirme alanı çok yüksek bir sıcaklığa ısıtılır. Kızartma, ızgara ve pişirme artıkları yanar.

Üç temizleme seviyesi arasında seçim yapabilirsiniz.


Kademe	Temizleme derecesi	Süre
1	hafif	yakl. 1 saat, 15 dakika
2	orta	yakl. 1 saat, 30 dakika
3	yoğun	yakl. 2 saat

Kirler ne kadar yoğun ve eskiyse, temizleme seviyesi o kadar yüksek olmalıdır. Temizleme yakl. 2,5-4,7 kilowatt/saat enerji gerektirir.

**Bilgi:** Güvenliğiniz için pişirme alanı kapağı otomatik olarak kilitlenir. Ancak durum satırında kilit sembolü  söndüğünde açılabilir. Temizleme sırasında pişirme alanı aydınlatması yanmaz.

### Uyarı

#### Yanma tehlikesi!

- Temizleme fonksiyonu sırasında pişirme alanı çok ısınır. Cihaz kapağını asla açmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
-  Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapağına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

### Temizleme fonksiyonundan önce

#### Dikkat!

Temizlemeye başlamadan önce cihazdaki su haznesini çıkartınız. → "Buhar", Sayfa 20

Temizleme fonksiyonunda bir aksesuarı da, örneğin universal tavayı veya fırın tepsisini de birlikte temizleyebilirsiniz. Temizlik işleminden önce pişirme alanından kaba kirleri temizleyiniz. Aksesuarı yerleştirme yüksekliği 2'ye itiniz.

Cihaz iç kapağını ve kapak contasının bulunduğu alanda pişirme alanının kenar yüzeylerini temizleyiniz. Contayı aşındırmayınız ve çıkarmayınız

**Bilgi:** Ürünle birlikte teslim edilen emaye aksesuarları temizleme fonksiyonu sırasında birlikte temizleyebilirsiniz. Tel ızgaralardan hiçbiri birlikte temizlenemez. Tel ızgaralar temizleme fonksiyonu için uygun değildir ve renk değiştirirler. Temizleme fonksiyonu için uygun olan diğer aksesuarları özel aksesuar tablosunda bulabilirsiniz. → "Aksesuar", Sayfa 12

### Uyarı

#### Yangın tehlikesi!



- Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları temizleme fonksiyonu sırasında tutuşabilir. Temizleme fonksiyonunun her çalıştırılmasından önce kaba kirler pişirme alanından ve aksesuarlardan temizlenmelidir.
- Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesnelere kesinlikle kapı koluna asmayınız. Cihazın ön tarafını boş tutunuz. Çocukları uzak tutunuz.

### Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!


Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar. Kesinlikle yapışmaz kaplamalı tepsi ve kalıpları, temizleme fonksiyonu sırasında birlikte temizlemeyiniz. Sadece emaye kaplı aksesuarları birlikte temizleyiniz.

### Kendi kendine temizlemenin ayarlanması


1. menu tuşuna basınız. Çalışma modu menüsü açılır.
2. "Kendi kendine temizleme" çalışma modunu seçiniz. Temizleme seviyesi 3 önerilir. Temizleme işlemini hemen start/stop tuşuyla başlatabilir veya
3. döner düğme ile başka bir temizleme seviyesi seçebilirsiniz.
4. start/stop tuşu ile temizlemeyi başlatınız.

Başlattıktan kısa süre sonra pişirme alanı kapağı kilitlenir. Kilitlemeye ilişkin  sembolü durum satırının sağında, azalan sürenin yanında görünür. Pişirme alanı kapağı ancak durum satırında kilit sembolü  söndüğünde tekrar açılabilir.

### Temizleme işlemi bittikten sonra

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Durum satırında "Sonlandırıldı" görünür. Sinyali  tuşuyla kapatabilirsiniz. Durum satırında "Cihaz soğuyor" görünür.

### Temizleme işleminin iptal edilmesi

on/off tuşu ile fırını kapatınız. Pişirme alanı kapağı ancak durum satırında sembol  söndüğünde tekrar açılabilir.

### Temizleme seviyesinin düzeltilmesi

Başlatıldıktan sonra temizleme kademesi artık değiştirilemez.

### Temizlemeyi geceleri çalıştırabilirsiniz

Zaman ayarları bölümünde, bitiş zamanını nasıl ileri alabileceğinizi öğrenebilirsiniz. Fırını gün içinde istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 16

### Temizleme fonksiyonundan sonra

Pişirme alanı soğumuşsa, geriye kalan külleri ıslak bir bezle pişirme alanının içinden, raf üzerindeki aksesuardan ve cihaz kapağının yüzeyinden temizleyiniz.

Sürgüleri nemli bir bez ile siliniz. Daha sonra tüm sürgüleri birden çok defa içeri itip dışarı çekiniz.

Temizleme sonrasında sürgülerde renk değişimleri kalabilir. Bunun fonksiyon üzerinde bir etkisi yoktur.

### Bilgiler

- Temizleme sırasında cihaz kapağının iç tarafındaki çerçevenin rengi değişir. Bu normaldir ve cihazın fonksiyonları üzerinde bir etkisi yoktur. Renk değişimi sadece paslanmaz çelik temizleyicisiyle giderilebilir.
- Kaba kirler nedeniyle emaye yüzeylerde beyaz katmanlar oluşabilir. Bunlar yemek artıklarıdır ve sorun olarak görülmemelidir. Fonksiyon üzerinde bir etkileri yoktur. Gerekirse artıkları sitrik asit ile temizleyiniz.

### Kireçten arındırma

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme işlemini yapmalısınız.

Kireç giderme birden çok adımdan oluşur. Hijyen nedeniyle cihazın yeniden çalışmaya hazır olabilmesi için önce kireç giderme işleminin tamamlanmış olması gerekir. Kireç giderme işlemi toplamda 70 - 90 dakika sürer.

- Kireç gidermeyi çalıştırınız (yaklaşık 55 - 70 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve su haznesini yeniden doldurunuz
- İlk durulamayı çalıştırınız (yaklaşık 6 - 9 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve su haznesini yeniden doldurunuz
- İkinci durulamayı çalıştırınız (yaklaşık 6 - 9 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve kurutunuz

Kireç giderme işlemi yarıda kesilirse (örneğin elektrik kesintisi nedeniyle veya cihaz kapatıldığı için), cihaz yeniden açıldığında iki defa durulama yapmanız talep edilir. Cihaz ikinci durulama işleminin sonuna kadar diğer çalışmalar için kilitletir.

Cihazda kireç giderme işleminin ne sıklıkla yürütülmesi gerektiği, kullanılan suyun su sertlik derecesine bağlıdır. Buharla 5 defa veya daha az çalışma mümkün olduğunda cihaz bir mesajla size kireç gidermenin gerekli olduğunu hatırlatır. Kalan çalışma sayısı, cihaz açıldıktan sonra gösterilir. Böylece kireç giderme işlemine hazırlanmak için yeterince zamanınız olur.

### Başlat

#### Dikkat!

- Cihaz hasarları: Kireç giderme için sadece önerdiğimiz sıvı kireç giderme maddesini kullanınız. Kireç giderme sırasında etki süresi, kullanılan kireç giderme maddesine göre belirlenir. Diğer kireç giderme maddeleri cihazda hasarlara neden olabilir. Kireç giderme maddesi sipariş no. 311 680
- Kireç sökücü çözelti: Kumanda bölümüne veya diğer hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti veya kireç giderme maddesi dökmeyiniz. Yüzeyler hasar görür. Yine de temas ederse kireç sökücü çözeltiyi derhal su ile temizleyiniz.

Kireç giderme öncesinde buharlı bir çalışma kullandıysanız, önce cihazı kapatınız ve kalan suyun yoğunlaştırma sistemi tarafından tahliye edilmesini bekleyiniz.

1. 400 ml su ve 200 ml sıvı kireç giderme maddesini karıştırarak bir kireç sökücü çözelti oluşturunuz.
2. on/off tuşuna basınız.
3. Su haznesini boşaltınız ve kireç sökücü çözelti ile doldurunuz.
4. Kireç sökücü çözelti ile doldurulmuş su haznesini tamamen içeri sürünüz.
5. Paneli kapatınız.
6. menu tuşuna basınız. Çalışma modu menüsü açılır.
7. Kireç giderme çalışma modunu seçiniz. "Devam" alanına dokunduğunuzda temizlemeye ilişkin bilgileri alabilirsiniz. Kireç giderme süresi gösterilir. Bu süre değiştirilemez.
8. start/stop tuşu ile temizlemeyi başlatınız. Cihazdaki kireçler giderilir. Durum satırında süre görünür biçimde azalır. Kireç giderme sona erdiğinde bir sinyal duyulur.

### İlk durulama işlemi

1. Paneli açınız.
2. Su haznesini çıkartınız, iyice yıkayınız, suyla doldurunuz ve tekrar yerine itiniz.
3. Paneli kapatınız.
4. start/stop tuşuyla başlatınız. Cihaz duruluyor. Durulama işlemi tamamlandıktan sonra bir sinyal duyulur.

### İkinci durulama işlemi

1. Paneli açınız.
2. Su haznesini çıkartınız, iyice yıkayınız, suyla doldurunuz ve tekrar yerine itiniz.
3. Paneli kapatınız.
4. start/stop tuşuyla başlatınız. Cihaz duruluyor. Durulama işlemi tamamlandıktan sonra bir sinyal duyulur.

### Sonradan temizleme

1. Paneli açınız.
2. Su haznesini boşaltınız ve kurutunuz.
3. Cihazı kapatınız. Kireç giderme işlemi tamamlanmıştır ve cihaz yeniden çalışmaya hazırdır.

## Ayaklar

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

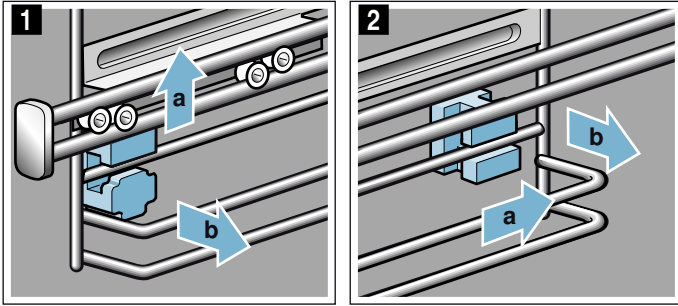
### Rafları askıdan çıkartma ve takma

#### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

#### Rafların çıkartılması

1. Rafı öne ve yukarı doğru bastırınız **a** ve asınız **b** (Resim 1).
2. Daha sonra tüm rafı biraz arkaya doğru itiniz **a** ve dışarı çekiniz **b** (Resim 2).

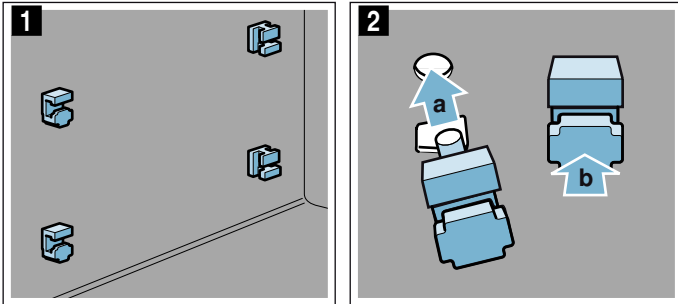


Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

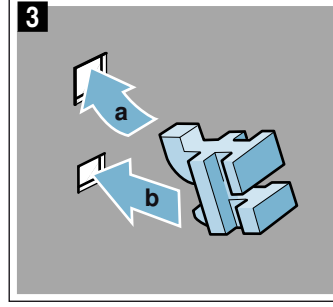
#### Tutucuların takılması

Eğer rafı dışarı çıkarma sırasında tutucular yerinden çıkıp aşağı düşerse bunların yeniden yerine doğru biçimde takılması gerekir.

1. Öndeki ve arkadaki tutucular birbirinden farklıdır (Resim 1).
2. Öndeki tutucuyu kanca ile üstteki yuvarlak deliğe takınız **a**, biraz eğik konuma getiriniz, aşağıya takınız ve düz konuma getiriniz **b** (Resim 2).



3. Arkadaki tutucuyu kanca ile üstteki deliğe takınız **a** ve alttaki deliğe bastırınız **b** (Resim 3).

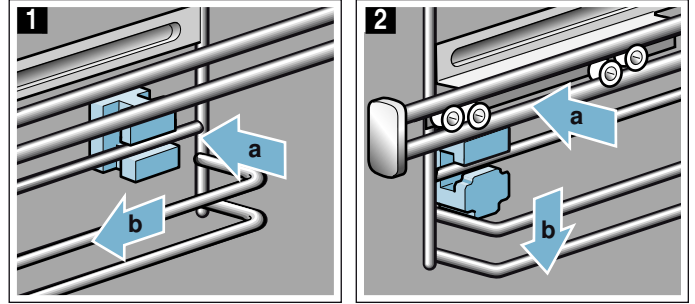


#### Rafların asılması

Asma sırasında raftaki eğimli kısmın üst tarafta olmasına dikkat ediniz.

Ayaklar sadece sol veya sağ tarafa uyum sağlar. Çekme rayları öne doğru çekilerek çıkartılmalıdır.

1. Rafı arka üstten ve alttan takınız **a** ve öne doğru çekiniz **b** (Resim 1).
2. Daha sonra öne takınız **a** ve aşağı doğru bastırınız **b** (Resim 2).





## Cihaz kapağı

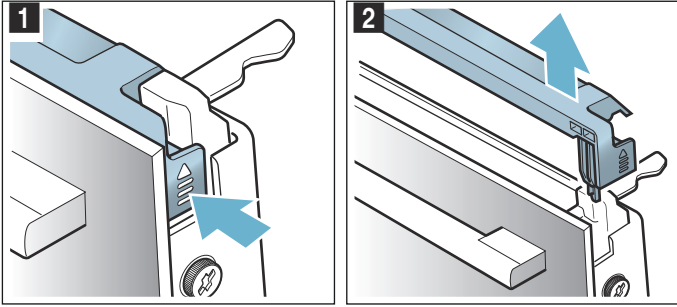
Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Burada cihaz kapağını nasıl temizleyebileceğinizi öğrenebilirsiniz.

### Kapak üst kapağının çıkartılması

Kapak üst kapağının paslanmaz çelik tutucusu renk değiştirebilir. İyice temizlemek için kapağı çıkartabilirsiniz.

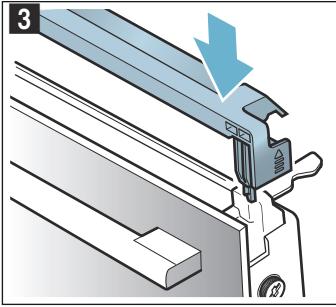
1. Cihazın kapağını biraz açınız.
2. Üst kapağın sağına ve soluna bastırınız (resim 1).
3. Üst kapağı çıkarınız (Resim 2).

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).



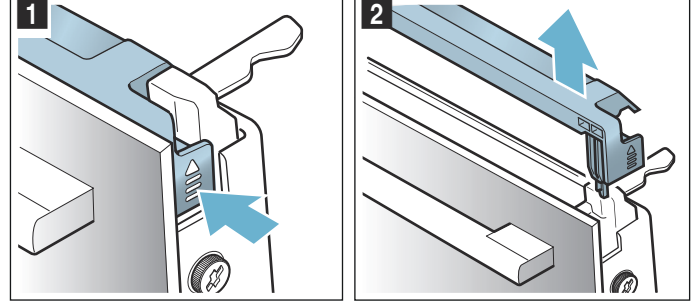
5. Cihaz kapağını kapatınız.

### Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

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

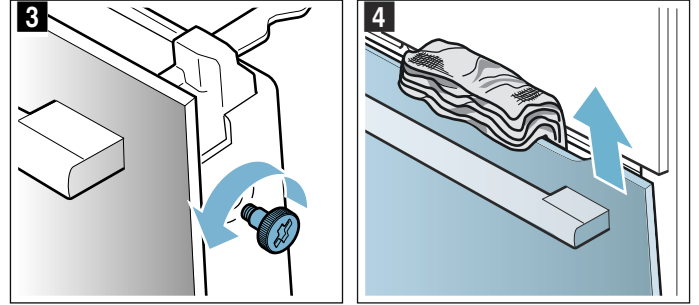
#### Cihazdan sökülmesi

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

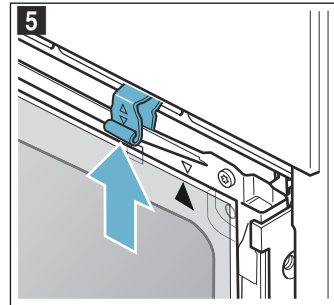


4. Cihaz kapısının solundaki ve sağındaki vidaları sökünüz ve çıkarınız (resim 3).
5. Kapağı yeniden kapatmadan önce, birden çok defa katladığınız bir mutfak bezini araya sıkıştırınız (resim 4).

Ön camı yukarı çekiniz ve kapak tutamağıyla birlikte aşağıda düz bir zemine yerleştiriniz.



6. Ara camı yukarıdan her iki tutucudan yukarı doğru bastırınız ama çıkarmayınız (resim 5). Camı bir elinizle sabit tutunuz. Camı çıkarınız.

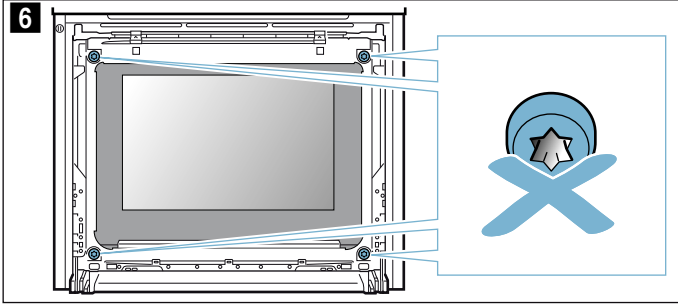


Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

**⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!**

Vidayı açtığınızda cihazda emniyet artık garanti edilemez. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Vidaları asla döndürmeyiniz.

Dört siyah vidayı sökmeyiniz (resim 6).

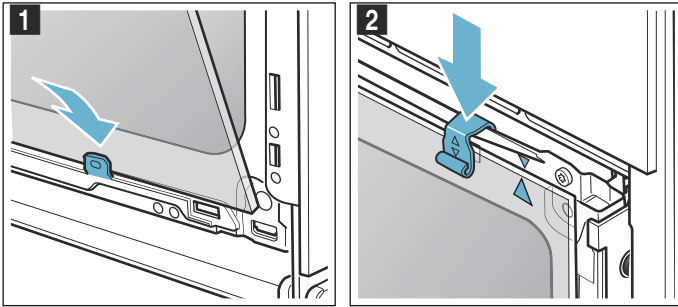
**⚠ Uyarı****Yaralanma tehlikesi!**

- 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.

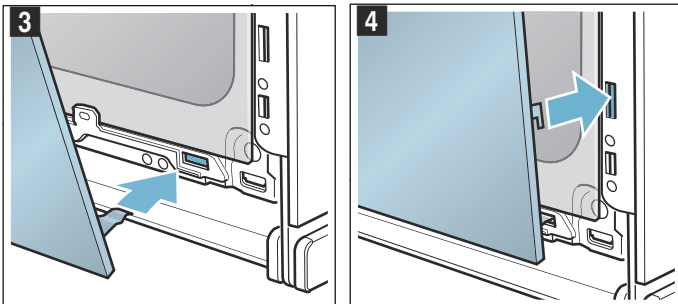
**Cihaza monte edilmesi**

İç camı monte ederken sağdaki okun camın üst tarafında olduğundan ve sac üzerindeki okla örtüştüğünden emin olunuz.

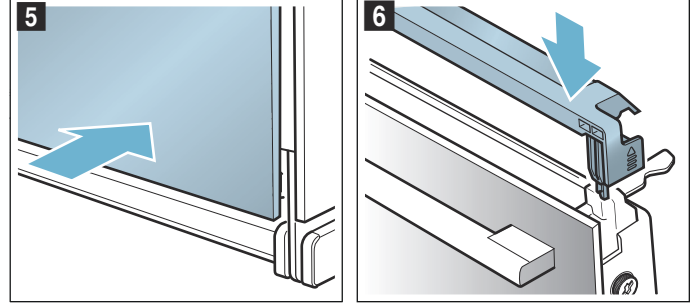
1. Ara camı aşağıdaki tutucuya yerleştiriniz (resim 1) ve üstten bastırınız.
2. Her iki tutucuyu aşağıya bastırınız (resim 2).



3. Ön camı aşağıya tutucunun içine sürünüz (resim 3).
4. Ön camı, üstteki iki kanca açıklığının karşısına gelene kadar kapatınız (resim 4).



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



9. 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 Elektrik kesintisi	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
Cihaz kapağı açılmaz, ekranda  sembolü gösterilir	Pişirme alanı soğuyana kadar cihaz kapağı kilitli kalır	 sembolü sönünceye kadar bekleyiniz
Açılan cihaza kumanda edilemiyor, ekranda  sembolü gösteriliyor	Çocuk emniyeti etkinleştirildi	 sembolü sönene kadar  tuşunu basılı tutunuz
E8010	Cihaz kapağı  tuşuna bastıktan sonra hemen açılır.	Cihaz kapağını kapatınız ve on/off tuşuna basınız
Pişirme alanı aydınlatması devre dışı kaldı	LED lambası arızalı	Müşteri hizmetlerini arayınız
Buharlı çalışma veya kireç giderme başlamıyor veya devam etmiyor	Su haznesi boş Panel açık Kireç giderme, buharlı çalışmaları bloke eder Sensör arızalı	Su haznesinin doldurulması Paneli kapatınız Kireç gidermenin yürütülmesi Yetkili servisi çağırınız
Cihaz sizden durulama yaptırmanızı istiyor	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı	Cihazı yeniden açtıktan sonra iki defa durulama
Önceden sayaç görünmediği halde cihaz sizden kireç giderme işlemi yürütmenizi talep ediyor	Ayarlanan su sertliği derecesi çok düşük	Kireç gidermenin yürütülmesi Ayarlanan su sertlik derecesini kontrol ediniz ve gerekirse yeniden ayarlayınız
Tuşlar yanıp sönüyor	Kumanda panelinin ardındaki yoğuşma suyu nedeniyle normal görünüm	Yoğuşma suyu buharlaştıktan sonra tuşlar artık yanıp sönmez
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.
Su haznesi dolu olmasına rağmen "Su haznesini doldurunuz" mesajı görünüyor	Panel açık Su haznesi yerine oturmadı Sensör arızalı Su haznesi aşağıya düştü. Darbe neticesinde su haznesinin içindeki parçalar yerinden çıkmış, su haznesi sızdırmazlığını yitirmiş.	Paneli kapatınız Su haznesini yerine oturtunuz → "Buhar", Sayfa 20 Yetkili servisi çağırınız Yeni su haznesi sipariş ediniz

bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 36

### ⚠ 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.

Kapak açılmıyor 	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
	Sensör arızalı	Yetkili servisi çağırınız İhtiyaç durumunda su haznesinin boşaltılması: Cihaz kapağını açınız, sağdan ve soldan parmaklarınızla paneli alttan kavrayınız ve paneli dışarı çekiniz
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 izgara 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.

## Pişirme alanı lambaları

Pişirme alanı aydınlatması olarak cihazınız uzun ömürlü bir veya birden çok LED lambaya sahiptir.

Buna rağmen bir LED lamba veya lambanın cam kapağı arızalıysa müşteri hizmetlerini arayınız. Lamba kapağı çıkarılamaz.

## Yetkili servisin çağırılması

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

### E numarası ve FD numarası

Bizi aradığınızda 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.


Eğer cihazınız buharla pişirme mekanizmasına sahipse tip plakasını kumanda panelinin arkasında sağda bulabilirsiniz.



Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınına 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 tarife göre değişkenlik göstermektedir.

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

## Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - **Sözleşmeden dönme**
  - **Satış bedelinden indirim isteme,**
  - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
  - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
 haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün 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.

## Yemekler

"Yemekler" çalışma modunda en farklı yemekleri hazırlayabilirsiniz. Cihaz sizin için optimum ayarı seçer. İyi sonuçlar elde etmek için pişirme alanı seçilen yemek için fazla sıcak olmamalıdır. Durum böyleyse ekranda bir not gösterilir. Pişirme alanının soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız.

## Ayarlara ilişkin uyarılar

- Pişirme sonucu gıda maddelerinin kalitesine ve pişirme kabının türüne ve boyutuna bağlıdır. Optimum pişirme sonucu için sadece sorunsuz yiyecekler ve buzdolabında saklanmış et kullanınız. Dondurulmuş yemeklerde yiyeceği doğrudan derin dondurucudan alıp kullanınız.
- Bazı yemeklerde bir sıcaklık, ısıtma türü ve pişirme süresi önerilir. Sıcaklık ve pişirme süresini ihtiyaçlarınıza göre değiştirebilirsiniz
- Bazı yemeklerde de ağırlığı girmeniz istenebilir. Her zaman toplam ağırlığı giriniz, çünkü cihaz sizden başka şeyler de talep edebilir. Burada cihaz süre ve sıcaklık ayarlarını sizin adınıza devralır. Öngörülen ağırlık aralığının dışındaki ağırlıkları ayarlamak mümkün değildir.
- Sıcaklık seçimini cihazın üstlendiği yemekleri kızartırken sıcaklık 300 °C değerine kadar çıkabilir. Bu nedenle gerekli ısıya dayanıklı kaplar kullandığınızdan emin olunuz.
- Size et pişirirken örneğin kap, yerleştirme yüksekliği veya sıvı ekleme gibi uyarılar gösterilir. Bazı yemeklerde, pişirme sırasında çevirmek veya karıştırmak gerekli olabilir. Bunlar size çalıştırmaya başlamadan kısa süre önce ekranda gösterilir. Bir sinyal size doğru zamanı hatırlatır.
- Hazırlama için uygun kaplara ilişkin uyarılar ve ipuçlarını kullanım kılavuzunun sonunda bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 36

## Mikrodalga fırın

Bazı yemeklerde otomatik olarak mikrodalga etkinleştirilir. Mikrodalga ile pişirme süresi ciddi biçimde kısılır, pişirme süresi neredeyse yarıya inebilir. Cihaz sizi mikrodalgaya uygun bir kap kullanmanız konusunda uyarır. Mikrodalga bölümünde uygun kaplar konusundaki uyarıları bulabilirsiniz. → "Mikrodalga", Sayfa 19

## Buhar desteği

Bazı yemeklerde otomatik olarak buhar fonksiyonu etkinleştirilir. Cihaz sizi su haznesinin doldurulması konusunda uyarır. Buhar fonksiyonuna ilişkin genel uyarıları ilgili bölümde bulabilirsiniz. → "Buhar", Sayfa 20

## ⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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.



## Kızartma termometresi

Bazı yemeklerde kızartma termometresini de kullanabilirsiniz. Kızartma termometresini cihaza taktığınız anda size buna uygun yemekler gösterilir. Merkez sıcaklığını ve pişirme alanı sıcaklığını her zaman değiştirebilirsiniz. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23

## Yemeğin seçilmesi

Yemekler standart bir yapıda oluşturulmuştur:

- Kategori
- Yiyecek
- Yemek

Aşağıdaki tabloda kategoriler ve bunlara ait yiyecekler listelenmiştir. Her yiyeceğin altında bir veya birden fazla yemek bulabilirsiniz.

Kategoriler	Yemekler
Pasta, ekmek	Kek
	Küçük kurabiyeler
	Kurabiye
	Ekmek
	Sandviç ekmeği
	Baharatlı pasta, pizza, kiş
Güveçler & Sufleler	Sufle, baharatlı, taze, pişmiş malzemeli
	Lazanya, taze
	Patates graten, çiğ malzemeli, 4 cm yüksek
	Sufle, tatlı, taze
	Porsiyon kalıplarında sufle
Dondurulmuş ürünler	Pizza
	Sufleler
	Patates ürünleri
	Kümes hayvanı, balık
	Sebze
Kümes hayvanı	Tavuk
	Ördek, kaz
	Hindi
Et	Domuz eti
	Sığır eti
	Dana eti
	Kuzu eti
	Yabani hayvan eti
	Balık yemekleri
Balık	Balık
	Balık filetosu
Sebze	Sebze yemeği
	Sebze graten
	Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş
	Fırında patates, bütün

Kategoriler	Yemekler
Tekrar ısıtma, pişirme	Sebze
	Menü
	Pastalar
	Garnitürler
Yiyecek buzunu çözme	Ekmek, Sandviç ekmeği
	Kek
	Et, Kümes hayvanı
	Balık

## Fırın sensörü

Cihazınız bir fırın sensörüne sahiptir. Seçim listesinden aşağıdaki kategorilerde bir kek seçtiğiniz anda bu sensör otomatik olarak etkinleştirilir.

Kategori	Yemekler	Yemekler
Kek, ekmek, pizza	Kek	Kalıpta kek
		Tepside pişirilen pasta
		Kiş/Tart
	Kurabiyeler	Milföy hamurlu kurabiye
		Muffin
		Mayalı hamurdan kurabiyeler
		Baharatlı pasta, kiş
	Baharatlı pasta, pizza, kiş	Pizza
		Tart flambe

Burada cihaz kontrolü devralır. Cihaz bu durumda pişirme sürecini tam otomatik olarak kumanda eder, başka bir ayar yapmanız gerekmez. Kek hazır olduğunda cihaz kendiliğinden kapanır. Bir sinyal duyulur. Süre kek tarifinizdeki süreye yaklaşık olarak karşılık gelir ve gösterilmez. Fırın sensörü çalışması sadece fırın soğukken başlatılabilir.

Diğer pasta kategorilerinin hiçbiri fırın sensörü tarafından denetlenmez. Burada size, ayarlama olanakları da içeren, kanıtlanmış bir ayar sunulmaktadır.

Koyu renkli metalden kek kalıpları uygundur. Silikondan üretilen fırın kalıpları veya silikon içeren aksesuarlar kullanmayınız. Fırın sensörü hasar görebilir.

"Kapağı açmayın" ekranda görüldüğü sürece fırın sensörü etkindir. Cihaz kapağını açmayınız, aksi takdirde ayarlar iptal edilebilir. Cihaz sonradan pişirme seçeneğini sunmaktadır. Cihaz ısıtmaya devam eder ve önerilen süreyi değiştirmek mümkündür. İşlemi sizin şahsen denetlemeniz gerekir.

## Yemeğin ayarlanması

Ayar işlemiyle ayarların tümü seçtiğiniz yemeğe iletilir. Sürekli olarak "Devam" alanına dokununuz.

1. Menü tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
2. "Yemekler" çalışma modunu seçiniz.  
Göstergede ilk kategori görünür.
3. Döner düğme ile istediğiniz kategoriyi seçiniz.
4. "Devam" alanına dokununuz.
5. Döner düğme ile yemeği seçiniz.
6. "Devam" alanına dokununuz.
7. Döner düğme aracılığıyla yemeği seçiniz.
8. "Devam" alanına dokununuz.
9. Döner düğme ile ağırlığı ayarlayınız.  
**Bilgi:** "İpucu" alanına dokunduğunuzda yerleştirme yüksekliği, kap vb. konularda bilgi elde edebilirsiniz.
10. start/stop tuşuyla başlatınız.

Tüm ayarları yaptıktan sonra start/stop tuşuna basarak başlatınız.

Buharlı bir ayarda cihaz ancak ısıtma işlemi tamamlandıktan sonra çalışmaya başlar.

### Ayar sonlandırıldı

Bir sinyal duyulur. Durum satırında "Sonlandırıldı" görünür. Fırın artık ısıtmaz. Sinyali zamanından önce ⏪ tuşuna basarak silebilirsiniz.

Pişirme sonucundan memnun olmazsanız pişirme süresini uzatabilirsiniz. "Sonradan pişirme" alanına dokununuz. Değiştirebileceğiniz bir süre önerilir.

Pişirme sonucundan memnunsanız "Sonlandırıldı"ya dokununuz. Göstergede "Afiyet olsun" yazar.

### Ayarın iptal edilmesi

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

### Bitiş zamanının ileri alınması

Bazı yemeklerde bitiş zamanını ileri alabilirsiniz. Bitiş zamanını nasıl ileri alacağınızı zaman fonksiyonları içinden görebilirsiniz. → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 16

Bir bitiş zamanı ayarladığınızda, ekrandaki bekleme süresi değişir. Durum satırında çalışmanın ne zaman sona ereceği gösterilir. Ayarlar değiştirilemez. Lütfen kolay bozulan yemeklerin uzun süre pişirme alanında kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

## 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 yoğuşma suyu oluşabilir. Bu durum normal, fiziksel bir olaydır. Ön ısıtma yapılarak veya kapı dikkatle açılarak yoğuşma suyu azaltılabilir.

Buhar destekli pişirme yapıldığında, pişirme alanında bolca su buharı oluşması hedeflenir. Pişirmenin ardından pişirme alanın soğuduktan sonra pişirme alanını siliniz.

### Silikon formlar kullanmayınız

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

### Dikkat!

Silikondan üretilen fırın kalıpları, silikon içeren aksesuarlar ya da folyo kullanmayınız. Pişirme sensörü hasar görebilir.

Pişirme sensörü kullanılmasa da hasar görebilir. İstisna: Eğer ürünle birlikte bir kızartma termometresi verilmişse, bu ürünü kullanmak mümkündür.

### 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.

### Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirdiğinizde, pişme süresini önemli oranda kısaltabilirsiniz.

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 19

Birleşik pişirme modunda normal metal kek kalıpları kullanabilirsiniz. Kek kalıbı ve tel ızgara arasında kıvılcımlar oluşuyorsa kalıbın dıştan temiz olup olmadığını kontrol edin. Tel ızgara üzerinde kalıbın pozisyonunu değiştiriniz. Fayda etmiyorsa

mikrodalgasız pişirmeye devam edin. Pişirme süresi uzayacaktır.

Plastik, seramik veya cam kalıplar kullanacak olursanız ayar tablosunda verilen pişirme süresi kısalmır. Kek alttan daha az koyulaşır.

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme sadece tek seviyede gerçekleştirilebilir.

### Buhar desteğiyle pişirme

Belirli hamur işleri (örneğin mayalı hamur işleri) buhar desteğiyle çıtır bir kenara ve parlak bir yüzeye sahip olabilirler. Hamur işi daha az kurur.

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

Bazı yemekler birkaç adımda pişirdiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

### 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:

- Üniversal 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
- Üniversal 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, "Microwave" yazısı cihaz kapısına 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 sürün; 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 olanlardır.

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

Buhar destekli pişirme için, kalıpların ısıya ve buhara dayanıklı olması gerekir.

#### Pişirme kağıdı

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

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli yiyecekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişirme 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 yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısalmır.

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
-  Yoğun ısı

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Kalıp içinde pasta</b>							
Kolay kek	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	-	-	50-70
Kolay kek	Delikli/baton kek kalıbı	2		160-180	90	-	30-40
Kolay kek	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-160	-	1	50-70
Kuru pasta, basit, 2 seviyeli	Delikli/baton kek kalıbı	3+1		140-150	-	-	60-80
Basit kuru pasta, hassas	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	-	-	60-80
Pasta hamurundan meyveli kek, ince	Kek kalıbı	2		160-180	-	-	40-60
Pasta hamurundan meyveli kek, ince	Kek kalıbı	2		160-180	90	-	35-45
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	3		160-180	-	-	20-30
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	2		150-160	-	1	25-35
Poğaç hamurundan meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Poğaç hamurundan meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
İsviçre usulü sufle	Pizza tepsisi	3		190-210	-	-	50-60
Tart	Tart kalıbı, siyah tepsi	1		220-240	-	-	25-35
Tart	Tart kalıbı, siyah tepsi	3		200-220	-	1	30-40
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2		150-170	-	-	50-70
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2		150-160	-	1	60-70
Kelepçeli kek kalıbında mayalı pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Kelepçeli kek kalıbında mayalı pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	2		150-170*	-	-	20-30
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	2		150-160	-	1	20-35
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
<b>Tepside pişirilen pasta</b>							
Malzeme kaplı kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	-	-	20-40
Malzeme kaplı kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-170	-	1	30-40
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-160	-	-	30-50
Kuru malzemeli poğaç	Fırın tepsisi	3		180-200	-	-	25-30
* ön ısıtma							
** 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın							

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Kuru malzemeli poğaça, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		160-170	-	-	35-45
Yaş malzemeli poğaça	Üniversal tava	3		160-180	-	-	55-75
İsviçre usulü sufle	Üniversal tava	3		200-210	-	-	50-60
Kuru malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		160-180*	-	-	15-25
Kuru malzemeli mayalı pasta	Fırın tepsisi	3		150-160	-	1	20-30
Kuru malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	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 tepsisi	3+1		150-170	-	-	45-60
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	2		160-170	-	-	25-35
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	2		150-160	-	3	30-40
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180-190*	-	-	15-20
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180-200*	-	1	10-15
Paskalya keki, 500 g un ile	Fırın tepsisi	2		150-170	-	-	45-60
Paskalya keki, 500 g un ile	Üniversal tava	3		140-150	-	2	80-90
Turta, tatlı	Üniversal tava	2		170-180	-	-	50-60
Turta, tatlı	Üniversal tava	3		180-190	-	2	50-60
Turta, donmuş	Üniversal tava	3		200-220	-	-	35-45
Turta, donmuş	Üniversal tava	3		180-200	-	1	35-45
Turta, donmuş	Üniversal tava	3		200-220	90	-	20-25
<b>Kurabiyeler</b>							
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
Muffin	Muffin tepsisi	3		170-190	-	-	15-20
Muffin	Muffin tepsisi	3		150-160	-	1	25-35
Muffin, 2 seviyeli	Muffin tepsisi	3+1		160-180*	-	-	15-30
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	-	-	25-40
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	-	2	25-35
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	-	-	25-40
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	3		170-190*	-	-	20-35
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	3		200-220*	-	1	15-25
Milföy hamurlu kek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		170-190*	-	-	20-45
Milföy hamurlu kek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Milföy hamurlu kek, yassı, 4 seviyeli	4 ızgara teli	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Pişirilen hamurdan kurabiyeler	Fırın tepsisi	3		200-220	-	-	30-40
Pişirilen hamurdan kurabiyeler	Fırın tepsisi	3		200-220*	-	1	25-35
Pişirilmiş hamurdan kek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		190-210	-	-	35-45
* Ön ısıtma							
** 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın							



Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Danimarka kuru pastası	Fırın tepsisi	3	☉	160-180	-	-	20-30
Danimarka kuru pastası	Fırın tepsisi	3	☉	160-180	-	1	25-35
<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
Badem kurabiyesi	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 görünüyör 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, ekmek 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.

### Buhar desteğiyle pişirme

Ekmek ve sandviç ekmeği buhar desteğiyle çıtır bir kabuğa ve parlak bir yüzeye sahip olurlar. Hamur işi daha az kurur.

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

### 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.

- Üniversal tava: yükseklik 3
- Fırın tepsi: 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, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapıları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

#### Üniversal tava veya fırın tepsi

Üniversal 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.

Buhar destekli pişirme için, kalıpların ısıya ve buhara dayanıklı olması gerekir.

#### 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 buzı çıkartınız.

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

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli ekmek ve sandviç ekmekleri 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. Ekmek ve sandviç ekmeklerinin 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.

Ekmek hamuru için geçerli olan değerler hem fırın tepsi 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 dolaşimli ızgara
-  Izgara büyük alanlı
-  coolStart fonksiyonu

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar	Yerleş-tir-me yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sı-caklık / ızgara ka-demesi	Buhar yo-ğunluğu	Süre, da-kika
<b>Ekmek</b>						
Beyaz ekmek, 750 g	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Beyaz ekmek, 750 g	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Karışık ekmek, 1,5 kg	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Karışık ekmek, 1,5 kg	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Tam tahıllı ekmek, 1 kg	Üniversal tava	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Tam tahıllı ekmek, 1 kg	Üniversal tava	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pide	Üniversal tava	3		250-270	-	20-25
Pide	Üniversal tava	3		220-230	3	20-30
<b>Sandviç ekmeği</b>						
Kızartılmış sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş**	Üniversal tava	3		-	-	-
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi	3		200-220	2	10-20
Sandviç ekmeği, tatlı, taze	Fırın tepsisi	3		170-190*	-	10-20
Sandviç ekmeği, tatlı, taze	Fırın tepsisi	3		150-170	3	25-35
Sandviç ekmeği, tatlı, taze, 2 sevi-yede	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	-	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		180-200	-	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		200-220	2	20-30
Baget, önceden pişirilmiş, soğutul-muş**	Üniversal tava	3		-	-	-
Baget, önceden pişirilmiş, soğutul-muş	Fırın tepsisi	3		200-220	1	10-20
Sandviç ekmeği, baget, tazeleme	Tel ızgara	2		150-160*	-	10-20
<b>Sandviç ekmeği, donmuş</b>						
Kızartılmış sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş**	Üniversal tava	3		-	-	-
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi	3		180-200	1	15-25
Tuzlu kraker, hamur parçacıkları**	Üniversal tava	3		-	-	-
Tuzlu kraker, hamur parçacıkları	Fırın tepsisi	3		210-230	1	18-25
Kruasan, hamur parçacıkları	Üniversal tava	3		170-190	-	30-35
* ön ısıtma						
** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz						

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara ka-demesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Kruasan, hamur parçacıkları	Fırın tepsisi	3		180-200	1	20-25
Sandviç ekmeği, baget, tazeleme	Tel ızgara	2		160-170	-	10-20
<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	-	3-5
* 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.

### Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirdiğinizde, pişme süresini önemli oranda kısaltabilirsiniz.

Birleşik pişirme modunda normal metal kek kalıpları kullanabilirsiniz. Kek kalıbı ve tel ızgara arasında kıvılcımlar oluşuyorsa kalıbın dıştan temiz olup olmadığını kontrol edin. Tel ızgara üzerinde kalıbın pozisyonunu değiştiriniz. Fayda etmiyorsa mikrodalgasız pişirmeye devam edin. Pişirme süresi uzayacaktır.

Plastik, seramik veya cam kalıplar kullanacak olursanız ayar tablosunda verilen pişirme süresi kısalmır. Baharatlı pasta alttan daha az koyulaşır.

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme sadece tek seviyede gerçekleştirilebilir.

### Buhar desteğiyle pişirme

Belirli hamur işleri (örneğin mayalı hamur işleri) buhar desteğiyle çıtır bir kabuğa ve parlak bir yüzeye sahip olabilirler. Hamur işi daha az kurur.

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

### 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:

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

Dört seviyede pişirme:

- 4 tel ızgara pişirme kağıdı  
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, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapıları 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. Üzerindeki malzemesi bol olan pizzalar için ünlversal 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 kullanacaksanız, formu 1nci yerleştirme yüksekliğine yerleştiriniz.

Buhar destekli pişirme için, kalıpların ısıya ve buhara dayanıklı olması gerekir.

#### Pişirme kağıdı

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

## 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
-  Yoğun ısı
-  coolStart fonksiyonu

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Pizza</b>							
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		250-270	-	-	20-25
Pizza, taze, ince tabanlı	Pizza tepsisi	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, soğutulmuş**	Tel ızgara	3		-	-	-	-
<b>Pizza, dondurulmuş</b>							
Pizza, ince tabanlı, 1 adet	Tel ızgara	3		-	-	-	-
Pizza, ince tabanlı, 1 adet	Üniversal tava	2		210-230	90	-	10-20
Pizza, ince tabanlı, 2 adet	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		190-210	-	-	20-25
Pizza, kalın tabanlı, 1 adet**	Tel ızgara	3		-	-	-	-
Pizza, kalın tabanlı, 1 adet	Üniversal tava	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, kalın tabanlı, 2 adet	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		190-210	-	-	20-30
Pizza baget**	Tel ızgara	3		-	-	-	-
Pizza baget, 2 adet	Üniversal tava	2		180-200	90	-	10-20
Mini pizzalar**	Üniversal tava	3		-	-	-	-
Mini pizza, 9 adet	Üniversal tava	2		210-230	90	-	10-20
Mini pizzalar, Ø 7 cm, 4 seviyeli	4 ızgara teli	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
<b>Baharatlı pasta ve kış</b>							
Baharatlı, kalıp içinde pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Baharatlı, kalıp içinde pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Baharatlı, kalıp içinde pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Kış	Tart kalıbı, siyah tepsi	1		190-210	-	-	40-50
Kış	Tart kalıbı, siyah tepsi	3		190-210	-	-	30-40
* ön ısıtma							
** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz							



Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Tart flambe	Üniversal tava	3	☐	280-300*	-	-	10-18
Tart flambe	Üniversal tava	2	☒	200-220*	-	2	15-25
Turta	Sufle kalıbı	2	☐	190-200	-	-	30-45
Puf böreği	Üniversal tava	3	☒	180-190	-	-	30-45
Puf böreği	Üniversal tava	2	☒	170-190	-	2	30-40
Börek	Üniversal tava	3	☐	200-210	-	-	30-40

\* 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.

### Mikrodalga ile hazırlama

Sadece mikrodalga veya mikrodalga ile birleşik olarak pişirdiğinizde, pişme süresini önemli oranda kısaltabilirsiniz.

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 19

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kaptan daha dengeli ve daha hızlı ısınacaktır.

### Yerleştirme yükseklikleri

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 için buhar desteğini kullanınız. Su banyosuna gerek duyulmaz.

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, "Microwave" yazısı cihaz kapısına 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.

Buhar destekli yemek hazırlama için, kalıpların ısıya ve buhara dayanıklı olması gerekir.

### 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 suflenin 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
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara
-  Pizza kademesi
-  coolStart fonksiyonu

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Sufle, pişmiş malzemelerle, terbiye edilmiş	Sufle kalıbı	2		200-220	-	-	30-50
Sufle, pişmiş malzemelerle, terbiye edilmiş	Sufle kalıbı	2		150-170	-	2	40-45
Sufle, pişmiş malzemelerle, terbiye edilmiş	Sufle kalıbı	2		150-170	360	-	20-30
Sufle, tatlı	Sufle kalıbı	2		170-190	-	-	40-60
Sufle, tatlı	Sufle kalıbı	2		150-170	360	-	20-30
Lazanya, taze, 1 kg	Sufle kalıbı	2		160-180	-	-	50-60
Lazanya, taze, 1 kg	Sufle kalıbı	2		170-180	-	2	35-45
Lazanya, taze, 1 kg	Sufle kalıbı	2		180-200	360	-	20-30
Lazanya, donmuş, 400 g**	Tel ızgara	2		-	-	-	-
Lazanya, donmuş, 400 g	Açık kap	2		180-190	-	2	40-50
Lazanya, donmuş, 400 g	Açık kap	2		200-210	180	-	20-25
Patates graten, çiğ malzemeli, 4 cm yüksek	Sufle kalıbı	2		160-190	-	-	50-70
Patates graten, çiğ malzemeli, 4 cm yüksek	Sufle kalıbı	2		170-190	-	3	60-70
Patates graten, çiğ malzemeli, 4 cm yüksek	Sufle kalıbı	2		170-190	360	-	20-25
Patates graten, çiğ malzemeli, 4 cm yüksek, 2 seviyeli	Sufle kalıbı	3+1		150-170	-	-	60-80
Sufle	Sufle kalıbı	2		160-180*	-	-	35-45
Sufle	Sufle kalıbı	2		170-180	-	2	30-40
Sufle	Porsiyon kalıpları	2		170-190	-	-	65-75

\* ön ısıtma

\*\* 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.

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde, belirtilen yerleştirme yüksekliğine sürünüz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı için cihaz kapısına bakacak şekilde bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin.

Kanatlı hayvan etinin büyüklüğüne ve türüne bağlı olarak 1/2 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 kabınız 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. Kabi 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 çitir kıvama gelebilir. Bu amaçla cam kapaklı bir kızartma tenceresi kullanın ve daha yüksek bir sıcaklık ayarlayın.

**Mikrodalga ile birleşik olarak kızartma**

Kümesli hayvan etini çok avantajlı bir şekilde mikrodalga ile kombine olarak pişirebilirsiniz. Pişirme süresi bu sayede çok kısılacaktır.

Geleneksel kullanım şekliinden farklı olarak mikrodalga ile kombine olarak pişirmedeki pişirme süresi toplam ağırlığa göre değişecektir.

**Yararlı bilgi:** Ayar tablosunda belirtilmiş olan miktarlardan farklı miktarlar kullanıyorsanız, şu temel ilkeden yararlanın: miktarı iki katına çıkartırsanız pişirme süresi iki kat uzatılmalıdır.

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Metal kızartma kalıpları veya tencereler sadece mikrodalgasız kızartma için uygundur. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "*Mikrodalga*", Sayfa 19

**Buhar destekli kızartma**

Belirli yemekler buhar desteği kullanıldığında daha çitir bir kıvama sahip olur. Yüzeyleri parlaklaşır ve daha az kururlar.

Üzeri açık kaplar kullanınız. Kap, aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır.

Buhar desteğini ayar çizelgesinde belirtilen bilgilere göre devreye alınız. Bazı yemekler birkaç adımda pişirildiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

**Izgara**

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

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde, belirtilen yerleştirme yüksekliğine sürünüz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alltaki 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.

**Kızartma termometresi**

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "*Kızartma yağı termometresi*", Sayfa 23

**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.

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:

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

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Tavuk</b>							
Tavuk, 1 kg	Tel ızgara	2		200-220	-	-	60-70
Tavuk, 1 kg	Tel ızgara	2		200-220	-	2	60-70
Tavuk, 1 kg	Tel ızgara	2		190-210	-	2	50-60
Tavuk, 1 kg	Kapalı kap	2		230-250	360	-	25-35
Tavuk göğsü filetosu, beheri 150 g (ızgara)	Tel ızgara	4		3*	-	-	15-20
Tavuk göğsü filetosu, 2 adet, beheri 150 g (ızgara)	Açık kap	2		190-210	180	-	25-30
Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g	Tel ızgara	3		220-230	-	-	30-35
Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g	Tel ızgara	3		200-220	-	2	30-45
Küçük tavuk parçaları, 4 adet, beheri 250 g	Açık kap	2		190-210	360	-	20-30
Tavuk şiş, nugget, donmuş**	Üniversal tava	3		-	-	-	-
Tavuk şiş, nugget, donmuş, 250 g	Üniversal tava	2		190-210	360	-	10-15
Piliç, 1,5 kg	Tel ızgara	2		200-220	-	-	70-90
Piliç, 1,5 kg	Tel ızgara	2		180-190	-	2	65-75
Piliç, 1,5 kg	Kapalı kap	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
<b>Ördek ve kaz</b>							
Ördek, 2 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	-	90-110
Ördek, 2 kg	Tel ızgara	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Ördek, 2 kg	Tel ızgara	2		170-190	180	-	60-80
Ördek göğsü, beheri 300 g	Tel ızgara	3		230-250	-	-	25-30
Ördek göğsü, beheri 300 g	Tel ızgara	3		220-240	-	2	25-30
Kaz, 3 kg	Tel ızgara	2		160-180	-	-	120-150
Kaz, 3 kg	Tel ızgara	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Kaz, 3 kg	Tel ızgara	2		170-190	180	-	80-90
Kaz budu, beheri 350 g	Tel ızgara	2		210-230	-	-	40-50
Kaz budu, beheri 350 g	Tel ızgara	3		190-200	-	2	45-55
Kaz budu, beheri 350 g	Tel ızgara	2		170-190	180	-	30-40

\* 5 dak. ön ısıtma

\*\* Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Hindi</b>							
Yavru hindi, 2,5 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	-	70-90
Yavru hindi, 2,5 kg	Tel ızgara	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Yavru hindi, 2,5 kg	Tel ızgara	2		170-190	180	-	60-80
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg	Kapalı kap	2		240-260	-	-	80-100
Hindi üst butlu, kemikli, 1 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	-	80-100
Hindi üst butlu, kemikli, 1 kg	Tel ızgara	2		170-180	-	2	80-100
Hindi üst butlu, kemikli, 1 kg	Kapalı kap	2		210-230	360	-	45-50
* 5 dak. ön ısıtma							
** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz							

## 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 ızgara üzerinde kızartma

Etler tel ızgara üzerinde tüm taraflardan çok çıtır bir kıvama ulaşır.

Etin büyüklüğüne ve türüne bağlı olarak universal tavaya en çok ½ litre su katın. Damlayan yağ ve kızartma suyu toplanacaktır. Bu kızartma suyundan bir sos yapabilirsiniz. Ayrıca daha az duman oluşur ve pişirme alanı temiz kalır.

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde, belirtilen yerleştirme yüksekliğine sürünüz. Buna ek olarak universal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin.

### 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. ½ 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 kabınız yoksa universal 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. Kabin 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 kapaklı bir kızartma tenceresi kullanın ve daha yüksek bir sıcaklık ayarlayın.



### Mikrodalga ile birleşik olarak kızartma

Belirli yemekler mikrodalga ile kombine olarak hazırlanabilir. Pişirme süresi bu sayede çok kısalmaktadır. Geleneksel kullanım şekline farklı olarak mikrodalga ile kombine olarak pişirmedeki pişirme süresi toplam ağırlığa göre değişecektir.

**Yararlı bilgi:** Ayar tablosunda belirtilmiş olan miktarlardan farklı miktarlar kullanıyorsanız, şu temel ilkeden yararlanın: miktarı iki katına çıkartırsanız pişirme süresi iki kat uzatılmalıdır.

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Metal kızartma kalıpları veya tencereler sadece mikrodalgasız kızartma için uygundur. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 19

### Dikkat!

Bir kızartma torbası kullanıyorsanız kapatmak için metal klipsler kullanmayınız. Mutfak ipleği kullanınız. Sarmalar için metal şiş kullanmayınız. Kıvılcıklar oluşabilir.

### Buhar destekli kızartma ve buğulama

Belirli yemekler buhar desteği kullanıldığında daha çıtır bir kıvama sahip olur ve fazla kurumaz.

Üzeri açık kaplar kullanınız. Kap, aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır.

Kızartmanın çevrilmesi gerekli değildir.

Buhar desteğini ayar çizelgesinde belirtilen bilgilere göre devreye alınız. Bazı yemekler birkaç adımda pişirildiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

### Izgara

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

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde, belirtilen yerleştirme yüksekliğine sürünüz. 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.

### Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili

bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23

### 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:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara
-  Izgara büyük alanlı
-  Mikrodalga

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek




















Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Domuz eti</b>							
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		180-190	-	-	110-130
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		180-190	-	1	110-130
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Kapalı kap	2		220-240	360	-	55-65
Derili domuz kızartması örneğin omuz, 2 kg	Tel ızgara	2		190-200	-	-	130-140
Derili domuz kızartması örneğin omuz, örneğin omuz, 2 kg	Açık kap	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		220-230	-	-	70-80
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	-	1	80-90
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		230-240	90	-	50-60
Domuz filetosu, 400 g	Tel ızgara	3		220-230	-	-	20-25
Domuz filetosu, 400 g	Açık kap	3		210-220*	-	1	25-30
Kemikli füme pizola (Kasseler), 1 kg (biraz su ekleyerek)	Kapalı kap	2		210-230	-	-	70-90
Kemikli füme domuz pizolası (Kasseler), 1 kg	Açık kap	2		160-170	-	1	70-80
Kemikli füme domuz pizolası (Kasseler), 1 kg	Açık kap	2		-	360	-	40-50
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>Siğir eti</b>							
Siğir filetosu orta, 1 kg	Tel ızgara	2		210-220	-	-	40-50
Siğir filetosu orta, 1 kg	Açık kap	2		190-200	-	1	50-60
Siğir filetosu orta, 1 kg	Kapalı kap	2		240-260	90	-	30-40
Siğir kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-220	-	-	130-160
Siğir kızartması, 1,5 kg****	Açık kap	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Tel ızgara	2		220-230	-	-	60-70
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Açık kap	2		190-200	-	1	65-80
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Açık kap	2		240-260	180	-	30-40

\* ön ısıtma

\*\* Başlangıçta kaba yakl. 200 ml sıvı ekleyin; su tankı çalışma sırasında takviye edilmelidir

\*\*\* çevirmeden

\*\*\*\* Başlangıçta kaba yakl. 100 ml sıvı ekleyin; su tankı çalışma sırasında takviye edilmelidir

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tir-me yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sı-caklık / ızgara ka-demesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yo-ğunluğu	Süre, da-kika
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 kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	-	1	90-110
Dana kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-210	90	-	70-80
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		200-210	-	-	100-120
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	-	1	100-120
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
<b>Kuzu eti</b>							
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Açık kap	2		170-190	-	-	50-80
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	-	1	80-90
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Kapalı kap	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Kemikli kuzu sırtı***	Tel ızgara	2		180-190	-	-	40-50
Kemikli kuzu sırtı***	Açık kap	3		200-210*	-	1	25-30
Kemikli kuzu sırtı, 1 kg***	Açık kap	2		190-210	90	-	30-40
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
Dalyan köfte, 1 kg	Açık kap	2		190-200	-	1	70-80
Dalyan köfte, 1 kg + 20 ml su	Açık kap	2		170-190	360	-	30-40
* ön ısıtma							
** Başlangıçta kaba yakl. 200 ml sıvı ekleyin; su tankı çalışma sırasında takviye edilmelidir							
*** çevirmeden							
**** Başlangıçta kaba yakl. 100 ml sıvı ekleyin; su tankı çalışma sırasında takviye edilmelidir							

### 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.	Yerleş-tir-me yük-sekliğini 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.

Kızartma tam pişmedi.	Kızartılacak eti kesiniz. Sosu bir kızartma tenceresinde hazırlayınız ve et dilimleri sosa ilave ediniz. Eti sadece mikrodalga ile pişiriniz.
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

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde, belirtilen yerleştirme yüksekliğine sürünüz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alltaki 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 kabınız 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. Kabi 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.

### Mikrodalga ile soteleme

Balığı mikrodalga ile de soteleyebilirsiniz.

Bu amaçla kapalı, mikrodalga için uygun bir kap veya örtmek için bir tabak veya mikrodalga için özel folyo kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 19

Kendi tadı korunur ve dolayısıyla fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir. Bütün balık için bir ilâ üç yemek kaşığı su veya limon suyu ekleyin.

Pişirme sonrasında sıcaklığın eşit dağılması için balığı 2-3 dakika bekletin.

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha dengeli ve daha hızlı ısınacaktır.

### Buhar destekli kızartma

Belirli yemekler buhar desteği kullanıldığında daha çıtır bir kıvama sahip olur ve fazla kurumaz.

Üzeri açık kaplar kullanınız. Kap, aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır.

Balığın çevrilmesi gerekli değildir.

Buhar desteğini ayar çizelgesinde belirtilen bilgilere göre devreye alınız. Bazı yemekler birkaç adımda pişirildiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

### Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23

### 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 şekilde 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. 1/2 ilâ 2/3 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:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara
-  Izgara büyük alanlı
-  Mikrodalga

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Balık</b>							
Bütün balık, ızgara 300 g, örneğin alabalık	Tel ızgara	2		170-190	-	-	20-30
Balık, ızgara, 300 g, örneğin alabalık	Üniversal tava	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Bütün balık, ızgara 300 g, örneğin alabalık	Tel ızgara	3		2	90	-	15-20
Balık buğulama, bütün 300 g, örneğin alabalık	Kapalı kap	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Balık, ızgara, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Tel ızgara	2		170-190	-	-	30-40
Balık, ızgara, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Açık kap	2		230-250	360	-	30-40
Balık buğulama, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Kapalı kap	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
<b>Balık filetosu</b>							
Balık filetosu, doğal, ızgara	Tel ızgara	4		1*	-	-	15-25
Balık filetosu, doğal, buğulama, 400 g	Kapalı kap	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
<b>Balık pizolasi</b>							
Balık pizolasi, 3 cm kalınlığında**	Tel ızgara	4		3	-	-	10-20
<b>Balık donmuş</b>							
Bütün balık, 300 g, örn. alabalık	Kapalı kap	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Balık filetosu, doğal	Kapalı kap	2		210-230	-	-	20-30
Balık filetosu, doğal, 400 g	Kapalı kap	2		-	600	-	10-15
Balık filetosu, hafif kızartılmış	Tel ızgara	2		200-220	-	-	45-60
Balık filetosu, hafif kızartılmış	Açık kap	2		200-220	-	1	35-45
* ön ısıtma							
** Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz							



Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Balık filetosu, hafif kızartılmış, 400 g	Açık kap	2		3	360	-	15-20
Balık çipsleri (arada sırada çeviriniz)	Üniversal tava	3		200-220	-	-	20-30
<b>Balık yemekleri</b>							
Balık güveç, 1000 g	Yahni şeklinde	2		-	360	-	20-25
* 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.

## Mikrodalga ile kombine olarak hazırlama

Mikrodalga ile kombine olarak pişirme yapmak istediğinizde daima mikrodalga fırına uygun kapalı ve ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Kabiniz için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız.

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu nedenle yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız, yığmayınız.

Tahıllar çok fazla pişirildiğinde köpüklenir. Tüm tahıl ürünleri ve örneğin pirinç için de kapaklı derin bir kap alınız.

Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

Hazırladığınız yemek miktarı için bir ayar bilgisi mevcut değilse pişirme süresini şu kurala göre uzatınız veya kısaltınız: Miktarı iki katına çıkardığınızda pişirme süresini de iki katına çıkartın.

Arada bir yemekleri iki üç kez karıştırın veya çevirin. Isıtma sonrasında yemekleri iki üç dakika dinlendirerek sıcaklığın eşit dağılmasını sağlayın.

Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Sadece mikrodalga kullanıldığında dahi kaplar çok ısınabilir.

## 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 tepşiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

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

## Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

### Tel ızgara

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına 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.

### 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.




















tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara
-  Izgara büyük alanlı
-  coolStart fonksiyonu
-  Mikrodalga






Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Sebze, taze</b>							
Sebze, taze, 250 g*	Kapalı kap	2		-	600	-	6-10
Sebze, taze, 500 g*	Kapalı kap	2		-	600	-	10-15
<b>Sebze, dondurulmuş</b>							
Ispanak, 450 g*	Kapalı kap	2		-	600	-	11-16
Karışık sebze, 250 g + 25 ml su*	Kapalı kap	2		-	600	-	8-12
Karışık sebze, 500 g + 25 ml su*	Kapalı kap	2		-	600	-	13-18
<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
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş	Üniversal tava	3		180-190	-	1	40-50
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş, 1 kg	Üniversal tava	3		200-220	360	-	15-20
Kabuğu ile haşlanmış patates, bütün, 250 g	Kapalı kap	2		-	600	-	8-11
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates, dörde bölünmüş, 500 g*	Kapalı kap	2		-	600	-	12-15
<b>Patates ürünleri, donmuş</b>							
Kızartmalı püre patates**	Üniversal tava	3		-	-	-	-
Patates cepleri, içli**	Üniversal tava	3		-	-	-	-
Kroketler**	Üniversal tava	3		-	-	-	-
Patates kızartması**	Üniversal tava	3		-	-	-	-
Patates kızartması, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		190-210	-	-	30-40
<b>Pirinç</b>							
Uzun pirinç, 250 g + 500 ml su	Kapalı kap	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Doğal pirinç, 250 g + 650 ml su	Kapalı kap	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml su	Kapalı kap	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27

\* arada sırada bir veya iki kez karıştırınız

\*\* Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Tahıl</b>							
Kuskus, 250 g + 500 ml su	Kapalı kap	2		-	600	-	6-8
Darı bütün, 250 g + 600 ml su	Kapalı kap	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Pirinç irmiği/mısır lapası, 125 g + 500 ml su*	Kapalı kap	1		-	600	-	6-8
Frenk arpası, 250 g + 750 ml su	Kapalı kap	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
<b>Yumurta lekesi</b>							
2 yumurtadan yumurta karışımı	Kapalı kap	2		-	360	-	6-8
* arada sırada bir veya iki kez karıştırınız							
** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz							

## Tatlı

Cihazınızla yoğurt ve çeşitli tatlıları hazırlayabilirsiniz.

Mikrodalga ile hazırlamak için daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız.

→ "Mikrodalga", Sayfa 19

Kabı tel ızgara üzerinde koyun ve tel ızgarayı "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz.

## Yoğurt hazırlama

Aksesuarları ve ayakları pişirme alanından çıkartınız. Pişirme alanı boş olmalıdır.

- 1 litre sütü (% 3,5 yağlı) ocakta 90 °C'ye ısıtın ve sonra 40 °C'ye soğutun.  
Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.
- 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
- Kaselere veya kavanozlara doldurun ve streç folyo ile üzerlerini kapatın.
- Kaseleri veya kavanozları pişirme alanının zeminine yerleştiriniz ve belirtilen şekilde hazırlayınız.
- Hazırlandıktan sonra yoğurdu buzdolabında soğumaya bırakınız.

## Puding tozundan puding

Puding tozunu paketi üzerindeki bilgilere göre süt ve şekerle mikrodalga için uygun derin bir kaptaki karıştırın. Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayın.

Süt kabarmaya başlar başlamaz kuvvetle karıştırın. Bu işlemi iki üç kez yineleyin.

## Sütlaç hazırlanması

1. Pirinci tartın ve 4 katı miktarda süt ekleyiniz.
2. Pirinci ve sütü, mikrodalga için uygun derin bir kaba doldurun.
3. Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayın.
4. Süt kabarmaya başlar başlamaz kuvvetle karıştırın ve mikrodalga gücünü tabloda belirtildiği şekilde düşürün.

Pişirme sırasında birkaç kez daha karıştırın.

## Komposto

Meyveleri mikrodalga için uygun bir kaba tartınız ve beher 100 g için bir yemek kaşığı su ekleyin. Tercihinize göre şeker ve baharat ekleyiniz. Kabı örtün ve tabloda belirtilen ayarı yapın.

Pişirme sırasında iki üç kez karıştırın.

## Mikrodalga için patlamış mısır

Isıya dayanıklı, yassı bir cam kap kullanınız, örn. sufle kalıbının kapağını. Porselen veya çok kavisli tabaklar kullanmayınız.

Patlamış mısır torbasını işaretli yüzü alta gelecek şekilde kabın üzerine koyunuz. Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayın. Ürüne ve miktara bağlı olarak süreyi uyarlamanız gerekebilir.



Patlamış mısırın yanmaması için patlamış mısır torbasını 1 ½ dakika sonra çıkartın ve çalkalayın. Pişirdikten sonra pişirme alanını siliniz.


## ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

## Önerilen ayar değerleri

Kullanılan ısıtma türleri:

-  Hamur mayalama
-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	Sıcaklık, °C / Ma-yalama kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, da-kika
Puding tozundan puding	Kapalı kap	2		-	600	5-8
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme alanı tabanı		35-40	-	300-360
Sütlaç, 125 g + 500 ml süt*	Kapalı kap	2		-	600	10
Meyve kompostosu, 500 g	Kapalı kap	2		-	180	20-25
Mikrodalga için patlamış mısır, 1 torba beher 100 g**	Açık kap	2		-	600	9-12
					600	4-6

\* arada bir, bir veya iki kez karıştırınız

\*\* kapalı torbayı kabın üzerine koyunuz

## Eko ısıtma türleri

Sıcak hava Eko ve Üstten/alttan ısıtma Eko programları et, balık ve pastaları hassas biçimde pişirmek için kullanılan akıllı ısıtma türleridir. Cihaz pişirme alanına enerji beslemesini en uygun biçimde kumanda eder. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. Böylece daha sulu kalır ve daha az kahverengileşir. Pişirmeye ve gıdaya bağlı olarak enerjiden tasarruf da sağlanabilir.

Yemekleri boş, soğuk pişirme alanına koyunuz. Pişirme sırasında cihaz kapağının kapalı olmasını sağlayınız.

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

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

## Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

## Tel ızgara

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına 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 sürünüz; 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.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  Sıcak hava eko
-  Üstten/alttan ısıtma eko

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, da-kika
<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	25-40

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
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>Tepsidede pişirilen pasta</b>					
Üstü kur kaplanmış kuru pasta	Fırın tepsisi	3		150-170	25-40
Kuru malzemeli poğaça	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	30-45
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	25-35
<b>Ekmek, Sandviç ekmeği</b>					
Karışık ekmeç, 1,5 kg	Baton kek kalıbı	2		200-210	35-45
Pide	Üniversal tava	3		250-275	15-20
Taze sandviç ekmeği, tatlı	Fırın tepsisi	3		170-190	15-20
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		180-200	20-30
<b>Et</b>					
Domuz kızartması, derisiz, örneğın 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 buğulama, bütün 300 g, örneğın alabalık	Kapalı kap	2		190-210	25-35
Balık buğulama, bütün 1,5 kg, örneğın somon	Kapalı kap	2		190-210	45-55
Balık filetosu, doğal, buğulama	Kapalı kap	2		190-210	15-25

## Gıda maddelerindeki akrilamid

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

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

## Akrilamid miktarını düşürme 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	<p>Üst/alt ısıtma ile maksimum 200°C. Sıcak hava ile maksimum 180 °C.</p>



Akrilamid miktarını düşürmek için öneriler	
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 çözülmüş 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	Kap	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Kümes hayvanı</b>						
Ördek göğsü, 400g	Açık kap	2		6-8	90*	45-60
Tavuk göğsü filetosu, beheri 200 g	Açık kap	2		5-7	90*	30-60
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg	Açık kap	2		8-10	90*	150-210
<b>Domuz eti</b>						
Domuz fileto kızartması, kalınlık 5-6 cm, 1,5 kg	Açık kap	2		8-10	80*	210-240
Domuz filetosu, bütün	Açık kap	2		6-8	80*	90-120
Domuz madalyon, 4 cm kalınlığında	Açık kap	2		5-7	80*	90-120
<b>Sığır eti</b>						
Sığır kızartması (kalça), kalınlık 6-7 cm, 1,5 kg	Açık kap	2		8-10	80*	210-270
Sığır filetosu, bütün, 1 kg	Açık kap	2		4-6	80*	150-210
Rozbif, 5-6 cm kalınlığında	Açık kap	2		6-8	80*	210-270
Sığır madalyonu/sığır filetosu, kalınlık 4 cm	Açık kap	2		5-7	80*	30-60
* ön ısıtma						

Yemek	Kap	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Dana eti</b>						
Dana kızartması, 4-5 cm kalın, 1,5 kg	Açık kap	2		8-10	80*	210-240
Dana kızartması, 10-15 cm kalın, 1,5 kg	Açık kap	2		8-10	80*	210-240
Dana filetosu, bütün, 800 g	Açık kap	2		5-7	80*	120-150
Dana madalyonu, 4 cm kalın	Açık kap	2		5-7	80*	45-90
<b>Kuzu eti</b>						
Kuzu sırtı, çözülmüş, beheri 200 g	Açık kap	2		5-7	80*	120-180
Kuzu budu kemiksiz, orta, 1 kg bağlı	Açık kap	2		6-8	80*	180-240
* 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

Cihazınızda meyve, sebze ve otları mükemmel bir şekilde kurutabileceğiniz Kurutma ısıtma modu vardır. 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.

Sebzeleri rendeleyiniz ve ardından 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
- 3 Tel ızgara: yükseklik 5+3+1
- 4 Tel ızgara: yükseklik 5+3+2+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:

- Et kurutma

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Saat cinsinden süre
Çekirdekli meyveler (elma halkaları, 3 mm kalınlığında, ızgara başına 200 g)	1-2 ızgara teli	-		80	3-6
Çekirdekli meyveler (elma halkaları, 3 mm kalınlığında, ızgara başına 200 g)	3-4 ızgara teli	-		80	6-8
Sert çekirdekli meyveler (Erik)	1-2 ızgara teli	-		80	4-8

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Saat cinsinden süre
Sert çekirdekli meyveler (Erik)	3-4 ızgara teli	-		80	8-10
Köklü sebzeler (Havuç), rendelenmiş, haşlanmış	1-2 ızgara teli	-		80	6-8
Köklü sebzeler (Havuç), rendelenmiş, haşlanmış	3-4 ızgara teli	-		80	6-8
Dilimlenmiş mantar	1-2 ızgara teli	-		60	4-7
Dilimlenmiş mantar	3-4 ızgara teli	-		60	7-9
Yeşillik, temizlenmiş	1-2 ızgara teli	-		60	1-3
Yeşillik, temizlenmiş	3-4 ızgara teli	-		60	3-6

## Konserveleme

Cihazınızda meyve ve sebze konservesi yapabilirsiniz.

### Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Yanlış konserve edilen 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 1/2, 1 veya 1 1/2 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. İyice 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 universal tava içerisine, birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz. Universal 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

Yemek	Kap	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Konserveleme</b>					
Sebze, örneğin havuç	1 litrelik konserve kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				120	fokurdadıktan itibaren: 30-40
				-	Takip eden ısı: 30
Sebze, örneğin salatalık	1 litrelik konserve kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				-	Takip eden ısı: 30
Sert çekirdekli meyveler, örneğin kiraz, mürdüm eriği	1 litrelik konserve kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				-	Takip eden ısı: 35
Yumuşak çekirdekli meyveler, örneğin elma, çilek	1 litrelik konserve kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				-	Takip eden ısı: 25

## Hamur kabartma

"Hamur mayalama" ısıtma türüyle mayalı hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı kabarr ve kurumaz. Sadece pişirme bölmesi tümüyle soğuduktan sonra bu ısıtma türünü çalıştırın.

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

### Mayalama

Hamur çanağını tel ızgaraya yerleştiriniz. Çizelgede belirtildiği şekilde ayarlayın.

Mayalama işlemi sırasında cihaz kapısını açmayınız, aksi durumda nemi kaçar. Hamurun üzerini örtmeyiniz.

### Son kabartma


Hamur işini çizelgede belirtilen yerleştirme yüksekliğine koyun.













Pişirme öncesinde pişirme alanındaki nemi silin.

### Önerilen ayar değerleri

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  Hamur mayalama

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Mayalı hamur tatlı</b>					
örneğin maya parçacıkları	Kap	2		35-40	30-45
	Üniversal tava	2		35-40	10-20
Çok yağlı hamur, örneğin Panettone	Kap	2		40-45	40-90
	Tel ızgara üzerinde kalıp	2		40-45	30-60
<b>Mayalı hamur acılı</b>					
örneğin Pizza	Kap	2		35-40	20-30
	Üniversal tava	2		35-40	10-15
<b>Ekmek hamuru</b>					
Beyaz ekmek	Kap	2		35-40	30-40
	Üniversal tava	2		35-40	15-25
Karışık ekmek	Kap	2		35-40	25-40
	Üniversal tava	2		35-40	10-20
Sandviç ekmeği	Kap	2		35-40	30-40
	Üniversal tava	3		35-40	15-25

## Buz çözme

Dondurulmuş meyve, sebze, kanatlı hayvan eti, kırmızı et, balık ve hamur işini çözmek için, mikrodalga ısıtma türünü kullanınız.

Dondurulmuş gıda maddesini ambalajından çıkartınız ve mikrodalga için uygun bir kaba koyarak tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 19

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde içeri sürünüz.

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

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine, dondurma derecesine (-18°C) ve yapısına bağlıdır. Süreler verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız. Buz çözme bir kaç adımda yapıldığında

genelde daha olumlu sonuç verir. Bunlar çizelgede alt alta verilmiştir.

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














Yemekleri arada bir, bir veya iki kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir. Gerekliyse yiyeceği arada sırada bölünüz veya buzu çözülmüş parçaları cihazdan çıkartınız.

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

**Yararlı bilgi:** Ayar tablosunda belirtilmiş olan miktarlardan farklı miktarlar kullanıyorsanız, şu temel ilkedden yararlanın: miktarı iki katına çıkartırsanız pişirme süresi iki kat uzatılmalıdır.







Kullanılan ısıtma türü:

-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Ekmek, sandviç ekmeği</b>						
Ekmek, 500 g	Açık kap	2		-	180 90	3 10-15
Sandviç ekmeği	Tel ızgara	2		140-160	90	2-4
<b>Pasta</b>						
Pasta, yumuşak, 500 g	Açık kap	2		-	180 90	2 10-15
Pasta, kuru, 750 g	Açık kap	2		-	90	10-15
<b>Et ve kümes hayvanı</b>						
Tavuk, bütün, 1,2 kg*	Açık kap	2		-	180 90	10 10-15
Tavuk parçaları, 250 g*	Açık kap	2		-	180 90	10 10-15
Ördek, 2 kg*	Açık kap	2		-	180 90	10 40-50
Et, bütün, örn. kızartma (çiğ et) 800 g*	Açık kap	2		-	180 90	15 10-15
Et, bütün, örn. kızartma için (çiğ et) 1 kg*	Açık kap	2		-	180 90	15 20-30
Et, bütün, örn. kızartma için (çiğ et) 1,5 kg*	Açık kap	2		-	180 90	15 25-35
Et, parça veya dilimli, örn. gulaş (çiğ et), 500 g*	Açık kap	2		-	180 90	8 5-10
Kıyma, karışık, 200 g*	Açık kap	2		-	90	8-15
Kıyma, karışık, 500 g*	Açık kap	2		-	180 90	5 10-15

\* sürenin yarısından sonra çeviriniz



Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tir-me yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, da-kika
Kıyma, karışık, 1000 g*	Açık kap	2		-	180	10
					90	20-30
<b>Balık</b>						
Balık, bütün, 300 g*	Açık kap	2		-	180	3
					90	10-15
Balık filetosu, 400 g*	Açık kap	2		-	180	5
					90	10-15
<b>Meyve, sebze</b>						
Üzümsü meyveler, 300 g	Açık kap	2		-	180	5-10
Sebze, 600 g	Açık kap	2		-	180	10
					90	8-13
<b>Diğer</b>						
Tereyağı yumuşatma, 125 g	Açık kap	2		-	90	7-9

\* sürenin yarısından sonra çeviriniz

## Yiyecekleri ısıtma ve tekrar ısıtma

Cihazınız çeşitli yemekleri ısıtmak veya yeniden ısıtmak için çeşitli olanaklar sunmaktadır. Mikrodalgayla yiyecekler ve yemekler çok hızlı bir şekilde ısıtılır. Tekrar ısıtma ısıtma türünde yemekler buhar destekli olarak ısıtılırlar ve taze hazırlanmış yemek gibi görünürler.

### Mikrodalga fırın ile yemeklerin ısıtılması

Burada mikrodalga fırınla çabucak ısıtabileceğiniz veya bir adımda buzunu çözüp ısıtabileceğiniz yemeklerden bir seçki verilmiştir.

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha hızlı ve dengeli ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekler üst üste yığılmamalıdır.

Yemeklerin üstünü örtünüz. Bu sayede daha iyi bir pişirme sonucu elde edilir. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

Arada bir yemekleri iki üç kez karıştırınız veya çeviriniz. Isıtma sonrasında yemekleri 1 ilâ 2 dakika dinlendirerek sıcaklığın eşit dağılmasını sağlayınız.

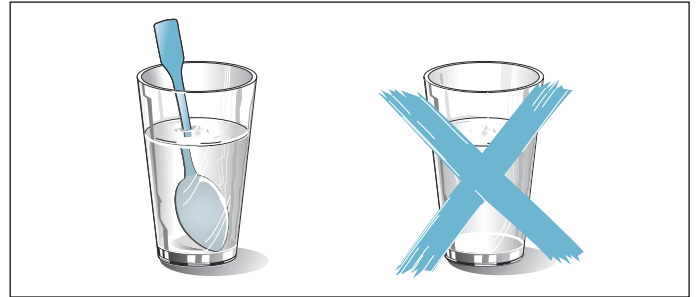
Bebek maması ısıtıyorsanız biberona memesi veya kapağı olmadan tel ızgara üzerine koyunuz. Isıtma sonrasında iyice sallayınız veya karıştırınız ve sıcaklığı mutlaka kontrol ediniz.

Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Sadece mikrodalga kullanıldığında dahi kaplar çok ısınabilir.

**Yararlı bilgi:** Ayar tablosunda belirtilmiş olan miktarlardan farklı miktarlar kullanıyorsanız, şu temel ilkeden yararlanın: miktarı iki katına çıkartırsanız pişirme süresi iki kat uzatılmalıdır.

## ⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.



### Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

### Tekrar ısıtma

Tekrar ısıtma ısıtma türünde yemekler buhar destekli olarak yeniden ısıtılır. Bunlar yeni hazırlanmış lezzette ve görünümündedir. Önceki güne ait hamur işleri de bu şekilde pişirilebilir.

Mümkün olduğunca düz, geniş ve sıcaklığa dayanıklı kaplar kullanın. Soğuk kaplar, tekrar ısıtma sürecini uzatır.

Mümkün olduğunca aynı türde ve miktarda gıdaları yeniden ısıtın. Bu mümkün değilse süre, en uzun tekrar ısıtma süresi olan gıda ögesine göre belirlenir.

Tekrar ısıtma sırasında gıdaların üzerini örtmeyin.

Gıdayı bir kap içerisinde tel ızgaraya veya 2nci yerleştirme yüksekliğinde doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

İşletim sırasında cihaz kapısını açmayın, aksi durumda fazla buhar kaçar.

### Önerilen ayar değerleri

Tabloda çeşitli içecekler ve yemekler için mikrodalgada ısıtma ve buhar destekli yeniden ısıtma için ayarı değerleri verilmiştir. Süre bilgileri referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, yiyeceklerin kalitesine, ısısına ve özelliklerine bağlıdır. Süreler verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

Çizelge değerleri, pişirme alanı soğukken yerleştirilen besinler için geçerlidir.




















Yemekleriniz için değer belirtilmemişse, tablodaki benzer yemeklerin değerlerini kullanınız.

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

Pişirdikten sonra pişirme alanını siliniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  Tekrar ısıtma
-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>İçecekleri ısıtma</b>						
200 ml (iyice karıştırın)	Açık kap	2		-	max	1-3
400 ml (iyice karıştırın)	Açık kap	2		-	max	2-6
<b>Bebek maması ısıtma</b>						
Biberon, 150 ml (iyice karıştırın)	Açık kap	2		-	360	1-3
<b>Sebze, soğutulmuş</b>						
250 g	Açık kap	2		120-130	-	5-15
250 g	Kapalı kap	2		-	600	3-8
1 kg	Açık kap	2		120-130	-	15-25
<b>Sebze, dondurulmuş</b>						
parçalı, 250 g	Kapalı kap	2		-	600	8-12
Kremalı ıspanak, blok halinde dondurulmuş, 450 g (arada 1-2 kez karıştırın)	Kapalı kap	2		-	600	11-16
<b>Yemekler, soğutulmuş</b>						
Tabak yemeği, 1 porsiyon	Açık kap	2		120-130	-	15-25
Tabak yemeği, 1 porsiyon	Kapalı kap	2		-	600	4-8
Çorba, sulu yemek, 400 ml	Açık kap	2		120-130	-	10-25
Çorba, sebzeli, 400 ml (iyice karıştırın)	Kapalı kap	2		-	600	5-7
Garnitürler, örneğin makarna, köfte, patates, pilav	Açık kap	2		120-130	-	8-25
Garnitürler, örneğin makarna, köfte, patates, pilav	Kapalı kap	2		-	600	5-10
Fırın yemekleri, örneğin lazanya, patates graten	Açık kap	2		120-140	-	10-25
Fırın yemekleri, 400 g, örn. lazanya, patates graten	Açık kap	2		-	600	5-10
Pizza, fırınlanmış	Tel ızgara	2		170-180*	-	5-15
<b>Yemekler, dondurulmuş</b>						
Tabak yemeği, 1 porsiyon	Kapalı kap	2		-	600	11-15
Çorba, sebzeli, 200 ml (iyice karıştırın)	Kapalı kap	2		-	600	6-8
* ön ısıtma						

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Garnitürler, 500 g, örneğin makarna, köfte, patates, pilav	Kapalı kap	2		-	600	7-10
Fırın yemekleri, 400 g, örn. lazanya, patates graten	Açık kap	2		180-200	180	20-25
<b>Kek</b>						
Sandviç ekmeği, baget, kızartılmış	Tel ızgara	2		150-160*	-	10-20
Ezmeler (Vol au vents)	Tel ızgara	2		180*	-	4-10
<b>Kek, donmuş</b>						
Pizza, fırınlanmış	Tel ızgara	2		170-180*	-	5-15
Sandviç ekmeği, baget, kızartılmış	Tel ızgara	2		160-170*	-	10-20
* ön ısıtma						

## Sıcak tutma

Sıcak tutma ısıtma türüyle, pişmiş yemekleri sıcak tutabilirsiniz. Çeşitli nem seviyeleri sayesinde pişmiş durumdaki yemeklerin kurumasını önleyebilirsiniz.

Yemeklerin üzerini örtmeyiniz.

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

Çeşitli buhar seviyeleri aşağıdaki yemeklerin sıcak tutulması için uygundur:

- Kademe 1: Kızartma parçaları ve kısaca kızartılan parçalar
- Kademe 2: Üst kızartılan yemekler ve garnitürler
- Kademe 3: Sebze yemekleri ve çorbalar

## Test yemekleri

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

EN 60350-1:2013 veya IEC 60350-1:2011 ve EN 60705:2012, IEC 60705:2010 normu uyarınca.

## 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:

- Ünlversal 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
- Ünlversal 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
-  Yoğun ısı

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:


- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek



Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	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
Kraker	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Kraker	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Kraker	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Kraker, 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	2x siyah sac kalıp Ø 20cm	2		170-180	-	75-95
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	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	Izgara kademesi	Süre, dakika
<b>Izgara</b>					
Ekmek dilimleri kızartma*	Tel izgara	5		3	3-5
Dana etli sandviç, 12 parça**	Tel izgara	4		3	25-30
Ön ısıtma yapmayınız					
** toplam sürenin 2/3'den sonra çevirin					




**Mikrodalga ile hazırlama**








Mikrodalga ile hazırlamak için daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız.

→ "Mikrodalga", Sayfa 19

Kabı tel ızgara üzerinde koyun ve tel ızgarayı "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşımli ızgara
-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tir-me yük-seklği	Isıtma tipi	°C cinsin-den sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, da-kika
<b>Mikrodalga fırın ile buz çözme</b>						
Et	Açık kap	2		-	180 90	5 10-15
<b>Mikrodalga fırın ile pişirme</b>						
Yumurtalı süt	Açık kap	2		-	360 180	20 20-25
Bisküvi	Açık kap	2		-	600	7-9
Dalyan köfte	Açık kap	2		-	600	22-27
<b>Mikrodalga ile kombine olarak pişirme</b>						
Patates graten	Açık kap	2		170-190	360	25-30
Kek	Açık kap	2		180-200	180	18-23
Tavuk*	Tel ızgara	2		200-220	360	25-35
* toplam sürenin 2/3'den sonra çevirin						







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

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

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



9001093143  
960525