

SIEMENS



## Ankastre fırın

HB559.3T

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

tr Kullanma kılavuzu

Register  
your  
product  
online



# İçindekiler

<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> .....	<b>3</b>
Hasar nedenleri.....	5
<b>Yeni fırınınız</b> .....	<b>5</b>
Kumanda bölümü.....	5
Fonksiyon seçme düğmesi.....	6
Kumanda tuşları ve gösterge paneli.....	6
Sıcaklık seçme düğmesi.....	6
Pişirme alanı.....	6
<b>Aksesuarınız</b> .....	<b>7</b>
Aksesuarların yerleştirilmesi.....	7
Özel aksesuar.....	7
<b>İlk kullanımdan önce</b> .....	<b>8</b>
Saatin ayarlanması.....	8
Fırının ısıtılması.....	8
Aksesuarın temizlenmesi.....	8
<b>Fırının programlanması</b> .....	<b>8</b>
Isıtma türleri ve sıcaklık.....	8
Hızlı ısıtma.....	8
<b>Zaman fonksiyonlarının ayarlanması</b> .....	<b>9</b>
Çalar saat.....	9
Süre.....	9
Bitiş zamanı.....	10
Saat.....	10
<b>Çocuk emniyeti</b> .....	<b>10</b>
<b>Temel ayarların değiştirilmesi</b> .....	<b>11</b>
<b>Bakım ve Temizlik</b> .....	<b>11</b>
Temizlik malzemeleri.....	11
Pişirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi.....	12
Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi.....	12
Kapı camlarının sökülmesi ve takılması.....	13

<b>Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler</b> .....	<b>13</b>
Hasar tablosu.....	13
Hata mesajları.....	13
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz.....	14
Cam kapak.....	14
<b>Müşteri Hizmetleri</b> .....	<b>14</b>
E-numarası ve FD-numarası.....	14
<b>Enerji ve çevre için öneriler</b> .....	<b>15</b>
Enerji tasarrufu.....	15
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi.....	15
Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar.....	15
<b>Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir</b> .....	<b>15</b>
Pasta ve çörek.....	15
Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları.....	17
Et, kümes hayvanı, balık.....	18
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler.....	20
Hazır ürünler.....	20
Özel yemekler.....	20
Buz çözme.....	20
Kurutma.....	21
Konserveleme.....	21
<b>Gıda maddelerinde bulunan akrilamid</b> .....	<b>22</b>
<b>Test yemekleri</b> .....	<b>23</b>
Pişirme.....	23
ızgara.....	23

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)

## ⚠ Önemli güvenlik uyarıları

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

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

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

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

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için

kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

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

Bu 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 kablolarından uzak tutunuz.



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

### **Yangın tehlikesi!**

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

### **Yanma tehlikesi!**

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

### **Haşlanma tehlikesi!**

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

### **Yaralanma tehlikesi!**

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


### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

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

### **Yangın tehlikesi!**

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

### **Yanma tehlikesi!**

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

## Hasar nedenleri

### Dikkat!

- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Nemli gıdalar: Kapalı pişirme alanında uzun süre nemli gıdalar saklamayınız. Emaye zarar görür.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak

çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin universal tava kullanınız.

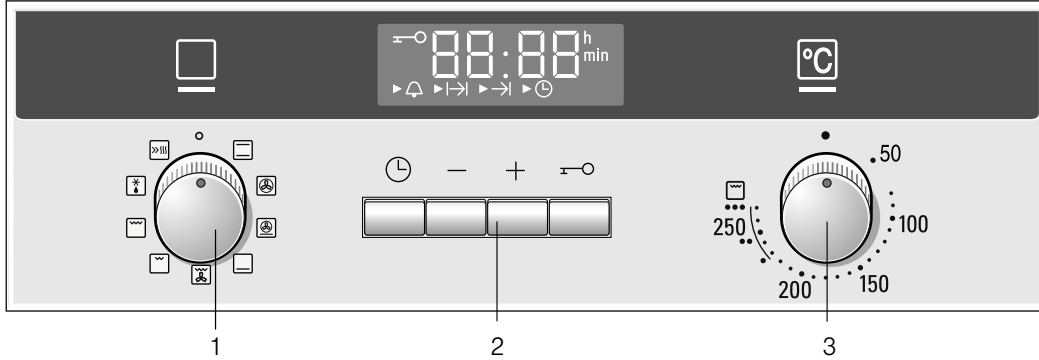
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli kapı contası: Kapı contası aşırı kirlenmiş ise, cihaz çalışırken fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Kapı contasını daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

## Yeni fırınınız

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

### Kumanda bölümü

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



#### Açıklamalar

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

#### Düğmeler

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

## Fonksiyon seçme düğmesi

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

Ayarlama yaptığınızda pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

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

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

## Kumanda tuşları ve gösterge paneli

Tuşlar çeşitli ilave fonksiyonları ayarlamaya yarar. Gösterge panelinde, ayarlanan değerler gösterilir.

Tuş	Kullanım
Zaman fonksiyonları	Çalar saati, pişirme süresi uzunluğunu $\rightarrow$ , tamamlama süresini $\rightarrow$ ve saati seçiniz.
Düşük	Programlanan değerleri düşürür.
Yüksek	Programlanan değerleri yükseltir.
Çocuk emniyeti	Kumanda panelinin bloke edilmesi ve blokenin kaldırılması

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

## Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

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

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

### Izgara kademeleri

Yassı kızartmada sıcaklık seçme düğmesi ile bir kızartma kademesi ayarlamaktasınız.

### Pişirme alanı

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

### Fırın lambası

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

### Soğutma fanı

Soğutma fanı ihtiyaç durumunda kendi kendine açılır ve kapanır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

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

### Dikkat!

Havalandırma yarıklarının örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

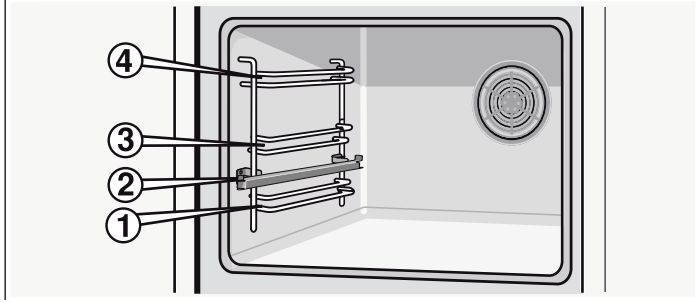
# Aksesuarınız

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

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

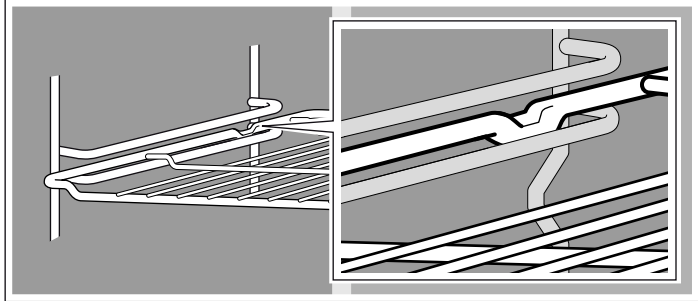
## Aksesuarların yerleştirilmesi

Aksesuarları 4 farklı yerleştirme yüksekliğinde pişirme alanına sokabilirsiniz. Aksesuarların kapak camına temas etmemesi için aksesuarları daima dayanak noktasına kadar itiniz.



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

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



Yerleştirme yüksekliği 2'deki çekme rayları ile aksesuarı dışarı çekebilirsiniz.

Tamamen çıkarılmış durumda ise cihazın donanım durumuna göre raf rayları yerine oturtulmalıdır. Böylece aksesuarlar daha kolay yerleştirilebilir. Kilit mekanizmasını açmak için raf rayları biraz bastırılarak pişirme alanına doğru itilmelidir.

Özel aksesuar	HZ numarası	Kullanımı
Tel ızgara	HZ434000	Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.
Alüminyum fırın tepsisi	HZ430001	Pasta ve kurabiyeler için. Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz.
Emaye fırın tepsisi	HZ431001	Pasta ve kurabiyeler için. Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz.
Üniversal tava	HZ432001	Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir. Üniversal tavayı fırın kapısının eğimiyle fırına yerleştiriniz.

## Kapı ilave güvenliği

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

Eğer evinizde küçük çocuklar varsa fırın çalışmakta iken çocukları gözleyiniz.

Buna ilave olarak, fırının kapısı ile doğrudan teması önleyen bir koruma cihazı da bulunmaktadır. Bu özel aksesuarı ( 440651) fabrikamızın müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

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

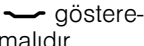
Fırın tepsilerini iki elinizle yanlarından tutup raflara paralel olarak yerleştiriniz. Tepsiyi rafa yerleştirirken sağa sola çapraz hareket ettirmeyiniz. Aksi durumda tepsiyi yerleştirmeniz zor olur. Emaye yüzeyler zarar görebilir.

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



### Tel ızgara

Kaplar, kek kalıpları, kızartma, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.

Tel ızgara, açık tarafı fırının kapağını ve kavisli kısmı aşağıyı  gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.



### Emaye fırın tepsisi

Pasta ve kurabiyeler için.

Fırın tepsisi, eğimli kısmı fırın kapağını gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.



### Üniversal tava

Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.

Üniversal tava, eğimli kısmı fırın kapağını gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.

## Özel aksesuar


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



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

# İlk kullanımdan önce

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

## Saatin ayarlanması


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

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


2. + veya - tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

## Fırının ısıtılması

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

Fırının ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile üst/alt ısıtmayı  ayarlayınız.
2. Isı ayar düğmesi ile 240 °C'ye ayarlayınız.

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

## Aksesuarın temizlenmesi

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

# Fırının programlanması

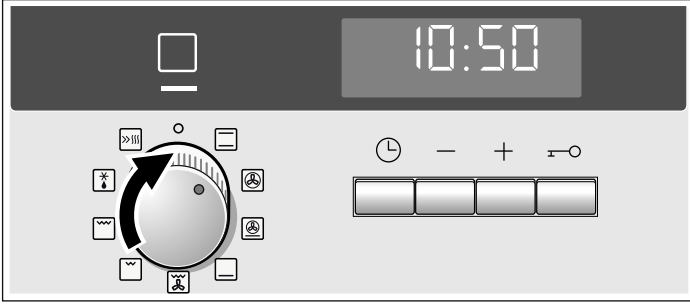
Fırın birkaç şekilde programlanabilir. Aşağıda, ısıtma tipi ve sıcaklığın veya ızgara seviyesinin nasıl programlanacağı açıklanmaktadır. Fırında her bir yemek için pişirme süresini (uzunluğunu) ve tamamlama süresini programlama olanağı vardır. Daha fazla bilgi için, *Zaman fonksiyonlarının programlanması*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

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

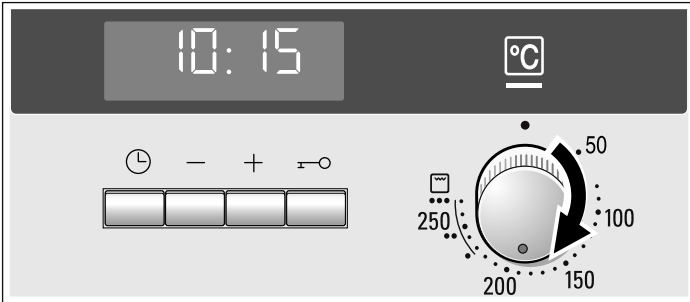
## Isıtma türleri ve sıcaklık

Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtmada 190 °C.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



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



Fırın ısınmaya başlar.

## Fırının kapanması

Fonksiyon seçme düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

## Ayarların değiştirilmesi


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

## Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma programı ile fırınınız ayarlanan sıcaklığa daha çabuk ulaşır.

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

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

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

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

## Hızlı ısıtma sona erdiğinde

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

## Hızlı ısıtmanın yarıda kesilmesi

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.



# Zaman fonksiyonlarının ayarlanması

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

## Çalar saat

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

### 1. ⌚ tuşuna bir kez basınız.

Göstergede zaman sembolleri yanıyor, ► sembolünün önünde ok ⏰ var.

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

Varsayılan değer + tuşu = 10 dakika

Varsayılan değer - tuşu = 5 dakika

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

## Alarm zamanı dolduğunda

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

## Alarm zamanının değiştirilmesi

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

## Alarm zamanının silinmesi

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

## Zaman ayarlarının sorgulanması

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

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

## Süre

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

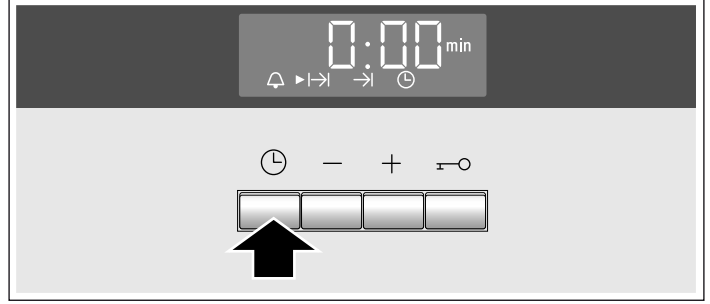
Resimdeki örnek: Süre 45 dakika.

### 1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.

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

### 3. ⌚ tuşuna iki kez basınız.

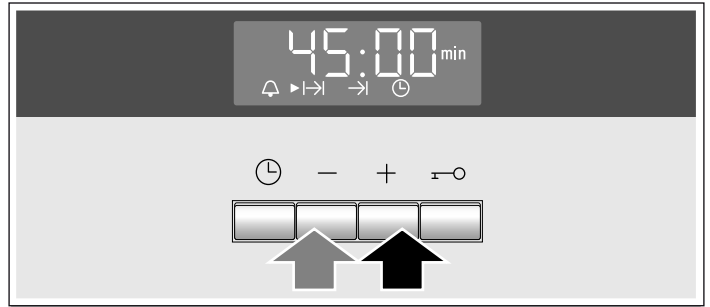
Göstergede 0:00 görünüyor. Zaman sembolleri yanıyor, I→I sembolünün önünde ok ► var.



### 4. + tuşu veya - tuşu ile süreyi ayarlayınız.

Önerilen değer + tuşu = 30 dakika

Önerilen değer - tuşu = 10 dakika



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

## Süre dolduğunda

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

## Sürenin değiştirilmesi

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

## Sürenin silinmesi

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

## Zaman ayarlarının sorgulanması

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



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

## Bitiş zamanı

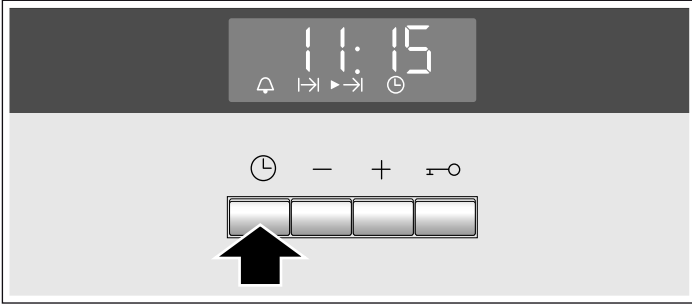
Yemeğinizin hazır olması gereken zamanı kaydırabilirsiniz. Fırın otomatik olarak çalışır ve istenilen zamanda kapanır. Yemeğinizi örneğin, sabah pişirme alanına koyabilir ve öğlen hazır olacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

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

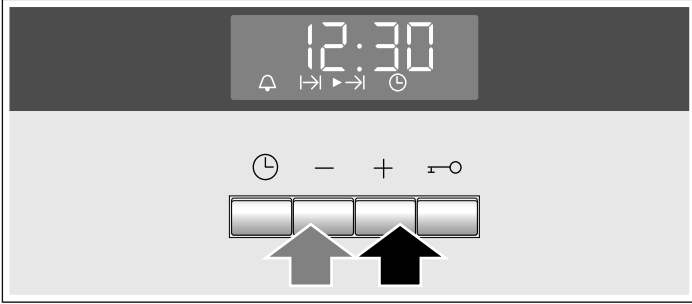
Resimdeki örnek: Saat 10:30, süre 45dakika ve fırın saat 12:30'da hazır olmalı.



1. Fonksiyon seçme düğmesini ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesini ayarlayınız.
3.  tuşuna iki kez basınız.
4. **+** tuşu veya **-** tuşu ile süreyi ayarlayınız.
5.  tuşuna basınız.

→I sembolünün önünde ok ► var. Saat görünür, bu yemeğin tam olarak piştiği zamandır.





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




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


## Süre dolduğunda

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

## Bitiş zamanının değiştirilmesi




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

## Bitiş zamanının silinmesi


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


## Zaman ayarlarının sorgulanması


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

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

## Saat

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

1.  tuşuna basınız.


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


2. **+** veya **-** tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

## Saatin değiştirilmesi

Başka bir zaman fonksiyonu ayarlanamaz.

1.  tuşuna dört kez basınız.

Göstergede zaman sembolleri yanıyor, ► sembolünün önünde ok  var.

2. **+** veya **-** tuşu ile saati değiştiriniz.

Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

## Saatin gizlenmesi

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

## Çocuk emniyeti

Çocukların oynarken fırını çalıştırmamaları için fırında bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.


Fırın ayarlamalara tepki vermiyor. Alarmı ve saati çocuk emniyeti açıkken de ayarlayabilirsiniz.

Isıtma türü, sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlandıysa, çocuk emniyeti ısıtma sistemini keser.

**Bilgi:** Bağlı bir ocak varsa, bu ocak fırındaki çocuk emniyetinden etkilenmez.


### Çocuk emniyetinin açılması

Süre veya bitiş zamanı ayarlanamaz.

 tuşuna yakl. dört saniye boyunca basınız.

Göstergede  sembolü görünür. Çocuk emniyeti açık.

### Çocuk emniyetinin kapatılması

 tuşuna yakl. dört saniye boyunca basınız.

Göstergedeki  sembolü söner. Çocuk emniyeti kapalı.

# Temel ayarların değiştirilmesi

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

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

\* Fabrika ayarı

Başka bir zaman fonksiyonu programlamış olamazsınız.

1. ⌚ tuşuna yaklaşık 4 saniye basınız.

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

2. Temel ayarı + veya - tuşlarıyla değiştiriniz.

3. ⌚ tuşuyla onaylayınız.

Gösterge panelinde aşağıdaki temel ayar gösterilir.

⌚ tuşuyla bütün seviyeleri geçmek ve + veya - tuşlarıyla ayarı değiştirmek mümkündür.

4. Tamamlamak için ⌚ tuşuna yaklaşık 4 saniye boyunca basınız.

Bütün temel ayarlar uygulamıştır.

Temel ayarları istediğiniz zaman tekrar değiştirebilirsiniz.

## Bakım ve Temizlik

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

### Bilgiler

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

### Temizlik malzemeleri

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

#### Fırında asla

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

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

#### Kumanda bölümü

Sıcak deterjanlı su:  
Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyicisi veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

#### Paslanmaz çelik yüzeyler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir bez ile siliniz. Paslanmaz yüzeyleri doğal çizgileri ile paralel yönde siliniz. Aksi durumda çizilebilir. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini daima hemen temizleyiniz. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Paslanmaz çelik bakım malzemeleri kullanarak parlatabilirsiniz. Üretici açıklamalarına dikkat ediniz. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

#### Emaye ve boyalı yüzeyler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

#### Düğmeler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

#### Kapı camı

Cam temizleyiciler ile temizlenebilir. Temizlik esnasında sert aşındırıcı temizleyiciler ve sivri metal cisimler kullanmayınız. Bunlar camın yüzeyini çizebilir ve kırılmasına neden olabilir.

#### Conta

Sıcak yıkama suyu ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

#### Fırın zemini, tavan ve yan paneller

Sıcak yıkama suyu veya sirkeli su. Yoğun kirlenmede: Fırın temizleme malzemesini sadece fırın soğukken kullanınız. Asla arka duvarda kullanmayınız.

#### Fırın lambasının cam kapağı

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

#### Aksesuarlar

Bulaşık deterjanı ve sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.

#### Alüminyum tepsi (opsiyonel)

Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Asla bıçak vb. metalleri yüzeyine deşirmeyin, çizilir. Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir cam bezi ile ya da pürüzsüz bir mikro elyafı bez ile fazla bastırmadan yatay bir şekilde temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Aksi durumda çizilebilir.

### Kapı çocuk kilidi (opsiyonel)

Şayet cihazınızın kapısına çocuk kilidi monte ettiyseniz, temizlemek için kilidi monte ettiğiniz yerden sökmeniz gerekir. Tüm plastik parçaları bulaşık deterjanlı sıcak suda yumuşatıp sünger ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Çocuk kilidi aşırı kirlenme durumunda sıkışıp işlevini tam yerine getiremez.



### Ocak

Bakım ve temizlik hakkındaki uyarıları ocağınıza ait kullanma talimatında bulabilirsiniz.

## Pişirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

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

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

1. İlk olarak fırındaki emaye yüzeyleri temizleyiniz.
2. 3D-sıcak havayı  veya üstten ve alttan ısıtmayı  ayarlayınız.
3. Fırını boşken yaklaşık 2 saat süreyle maksimum ısıda ısıtınız.

Seramik kaplama rejenere edilir. Bu aşamadan sonra, kahverengi veya beyaz renkteki artıkları su ve yumuşak bir sünger ile temizleyebilirsiniz.

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

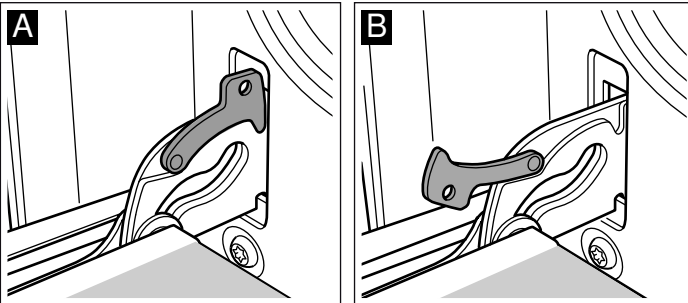
### Dikkat!

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

## Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi

Kapı camlarını sökme ve temizlemek için fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

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

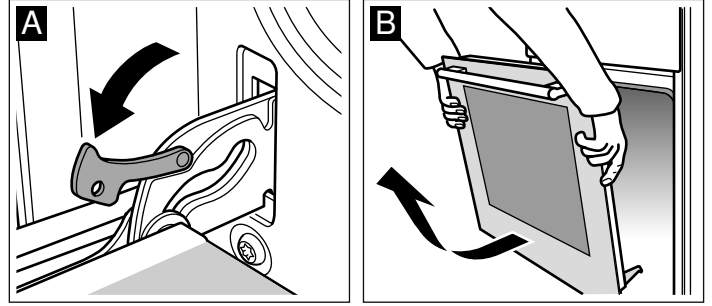


### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

## Kapının çıkartılması

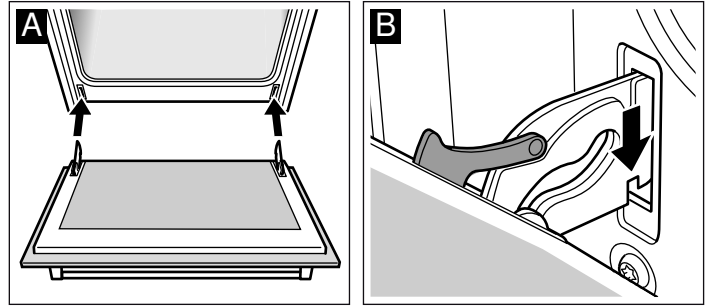
1. Fırın kapısını tamamen açınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (Resim A).
3. Fırın kapısını dayamaya kadar kapatınız. İki elinizle sol ve sağ taraftan tutunuz. Biraz daha kapatınız ve çekip çıkartınız (Resim B).



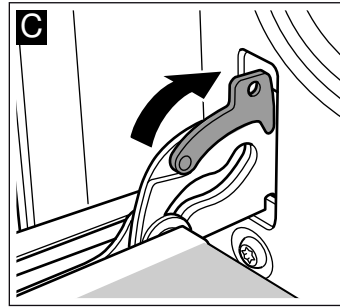
## Kapağın yerleştirilmesi

Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

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



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



### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

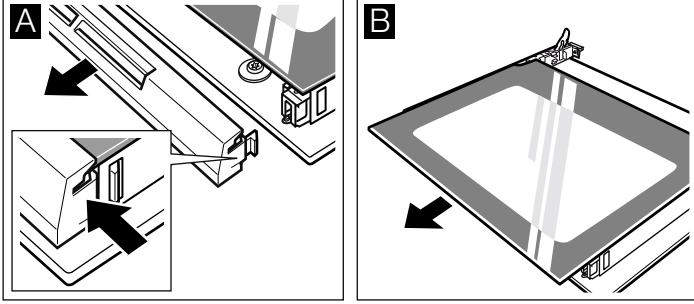


## Kapı camlarının sökülmesi ve takılması

Fırın kapısını daha iyi temizlemek için camlarını sökebilirsiniz.

### Sökülmesi

1. Fırın kapısını çıkartınız. Bunun için, *Kapının çıkartılması* bölümüne bakınız. Kolu aşağıya gelecek şekilde bir bezin üzerine yerleştiriniz.
2. Fırın kapısının üst kısmındaki kapağı sökünüz. Bunun için parmaklarınızla soldan ve sağdan parçaya bastırınız. Kapağı dışarı doğru çekerek yerinden çıkarınız (Resim A).
3. En üstteki camı kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz (Resim B).



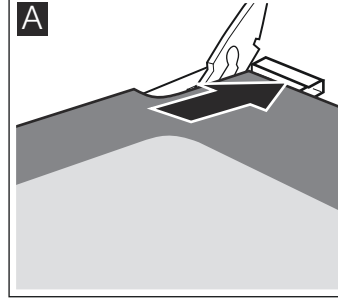
Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

### Takılması

1. En üstteki camı her iki yanından tutarak arkaya doğru kavisli bir şekilde içeriye sürünüz. Alt kısmındaki kanallara girdiğinden emin olunuz. Camın düz yüzeyi dışta, pürüzlü yüzeyi içte olmalıdır. (Resim A).



2. Fırın kapısının üst kısmındaki kapağı yerleştiriniz ve bastırınız. Yanlardaki tırnakların yerine oturduğundan emin olunuz.
3. Fırının kapısını takınız. Bunun için, *Kapının yerleştirilmesi* bölümüne bakınız.

**Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.**

## Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

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

### Hasar tablosu

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

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

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

### Dikkat!

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

### Hata mesajları

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

Aşağıdaki hata mesajları kullanıcının kendisi tarafından çözülebilir.

Hata mesajı	Olası neden	Çözüm/öneriler
<b>E011</b>	Bir tuşa gereğinden fazla basılmış veya tuş takılmış.	Bütün tuşlara teker teker basınız. Herhangi bir tuşun takılmış olup olmadığını, üzerinin örtülü olup olmadığını veya kirliliğini kontrol ediniz.

### ⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

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

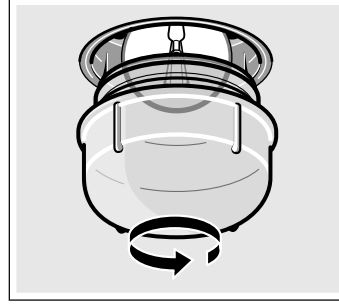
## Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

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

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

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



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

## Cam kapak

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

## Müşteri Hizmetleri

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

### E-numarası ve FD-numarası

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

E-No.	FD-No.

### Müşteri Hizmetleri ☎

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

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

### Arızalarda onarım siparişi ve danışma

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

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

### Garanti Şartları

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

# Enerji ve çevre için öneriler

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

## Enerji tasarrufu

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

## 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.

## Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar

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

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

### Orjinal kutusu yok ise

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

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

# Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir


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


## Bilgiler

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

## Pasta ve çörek


### Tek seviyede pişirme

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

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

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

### Bir kaç seviyede pişirme

3D sıcak hava  kullanınız.

2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

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

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

Tablolarda yemekleriniz için pek çok sayıda öneriler bulacaksınız.

### Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

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

## Tablolar

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

kızarmasını sağlar. Eğer gerekirse, bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlarsınız.

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

Ek bilgileri, *Pişirme Önerileri* altındaki tabloların eklerinde bulacaksınız

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

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

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

Tepside pişirilen hamur işleri	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kağıtta küçük kekler	Üniversal tava	3	☐	150-170	25-35
Kağıtta küçük kekler, ön ısıtma	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☒	140-160	30-40
Bisküvi	Üniversal tava	3	☐	150-170	10-20
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☒	130-150	30-40
Kurabiye	Üniversal tava	3	☐	160-180	25-35
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☒	150-170	40-50
Kandil simidi	Üniversal tava	3	☐	170-190	40-50
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☒	150-170	50-60
Milföy böreği	Üniversal tava	3	☐	180-200	25-35
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☒	180-200	25-35
Yufka böreği	Üniversal tava	2	☐	180-200	40-50
Gül böreği	Üniversal tava	3	☒	170-190	35-45
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☒	170-190	40-50
Mayalı poğaçça	Üniversal tava	2	☐	160-180	25-35
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☒	150-170	30-40
Pizza	Üniversal tava	3	☒	150-170	20-30
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☒	140-160	40-50
Şekerpare	Üniversal tava	3	☐	160-180	30-40
Paskalya çöreği	Üniversal tava	2	☐	160-180	25-35
Pandispanya keki rulo pasta yapmak için, ön ısıtma	Üniversal tava	2	☐	170-190	15-20
Beze	Üniversal tava	3	☒	70-90	135-145

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



## Ekmek ve küçük kahvalt ekmeği

Başka şekilde önerilmediği sürece ekmeğ pişirirken fırını önceden ısıtınız.

Asla fırın sıcakken içine su püskürtmeyiniz.

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

## Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları

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

İki rafta birden pişirme yapacaksınız.	İki rafta birden pişirme yapacağınız zaman, daima 3D sıcak hava ısıtma sistemini kullanınız. Tepsileri 1. ve 3. raflara yerleştiriniz. 2 tepsi pişirme, tek tepsi pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Aynı anda fırına sürülen tepsilerdeki yiyecekler aynı sürede pişmek mecburiyetinde değildir. Pişmiş olanı alıp diğer tepsi için pişirmeye devam edebilirsiniz. Gerekirse tepsilerin yerlerini ve yönlerini değiştirebilirsiniz. 2 tepsi birlikte pişirme esnasında tepsiler arasında ısı transferi olacağından pişirme kalitesinin tek tepsie göre daha düşük olacağı göz önünde bulundurulmalıdır. 2 rafta birden pişirebileceğiniz ürünler pişirme tablosunda verilmiştir. Fazla büyük olan ve tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışır.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Pişirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapının üstünden çıkıyor. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

## Et, kümes hayvanı, balık

### Kaplar

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

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

Eğer emaye kızartıcı kullanırsanız biraz daha fazla sıvı ekleyiniz.

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

Tablolardaki bilgiler:

Kapaksız kap = açık

Kapaklı kap = kapalı

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

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

### Kızartmak

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

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

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

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

### Izgara yapma hakkında bilgiler

Izgara yaparken fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

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

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

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

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

Izgara parçalarının ¾'ü dolduğunda çeviriniz.

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

### Et

Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

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

Rozbifi piştikten sonra alüminyum folyoya sarınız ve 10 dakika bekletiniz.

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

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

### Kümes hayvanları

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

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

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

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

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

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

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

### Balık

Sürenin 2/3 kadarı geçtiğinde balık parçalarını çeviriniz.

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

küçük bir kap yerleştirilmesi balığın daha sabit durmasını sağlar.

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

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

## Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

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

## Hazır ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

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

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

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

## Not

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

## Özel yemekler

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

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

### Yoğurdun hazırlanması

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

4. Pişirme alanını belirtilen şekilde önceden ısıtınız.
5. Kaseler veya kavanozlar pişirme alanının zeminine yerleştiriniz ve belirtilen şekilde hazırlayınız.

### Hamurun mayalanması

1. Mayalı hamuru alışıktığınız şekilde hazırlayınız, ısıya dayanıklı seramik kaba koyunuz ve üzerini kapatınız.
2. Pişirme alanını belirtilen şekilde önceden ısıtınız.
3. Fırını kapatınız ve hamuru mayalanması için pişirme alanında bırakınız.

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

## Buz çözme

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

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.


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

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

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



## Kurutma

3D sıcak hava  ile mükemmel kurutma yapabilirsiniz.

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

Meyve ve sebzeleri, iyice süzünüz ve kurulayınız.

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

Çok sulu sebze ve meyveleri birden fazla çeviriniz.

Kurutulmuş gıdayı kurutmadan hemen sonra kağıttan ayırınız.

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

## Konserveleme

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

### Dikkat!

Daha büyük ya da yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. İyice yıkayınız.

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


### Hazırlanması

1. Kavanozu doldurunuz, ancak tamamen doldurmuyunuz.
2. Cam kenarlarını siliniz, temiz olmalıdır.
3. Her bir kavanozun üzerine ıslak plastik halka ve kapak koyunuz.

4. Kavanozları kışkaçlarla kapatınız.

Pişirme alanına altı kavanozdan daha fazla kavanoz koymayınız.

### Ayarlama

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

### Konserveleme

#### Meyve

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

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

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

### Sebze

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

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

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

### Kavanozların çıkarılması

Kavanozları konserveledikten sonra pişirme alanından çıkartınız.

### Dikkat!

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

# Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

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

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

## Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

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

# Test yemekleri

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

## Pişirme

2 gözde yemek pişirme:  
Üniversal tavayı her zaman fırın tepsisinin üzerine yerleştiriniz.

Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi):  
Aynı zamanda fırına verilmiş tepsiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

1 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:  
Koyu renk açılan kasnak kalıbın yerini değiştirip, diyagonal yerleştiriniz.

2 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:  
Koyu kelepçeli kek kalıplarının yerini değiştiriniz.

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

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

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

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

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

## Izgara

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

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

\* Sürenin 2/3 kadarı dolduğunda çeviriniz

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

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

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



9001158046 01 191095