

SIEMENS



Ankastre fırın

CM656NB.1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

tr Kullanma kılavuzu

Register
your
product
online

İçindekiler

| | | | | | |
|--|--|---|---|--|-----------|
|  | Amacına uygun kullanım | 4 |  | Mikrodalga | 18 |
|  | Önemli güvenlik uyarıları | 5 | Kap. | 18 | |
| Genel | 5 | Mikrodalga fırın seviyeleri | 18 | | |
| Mikrodalga | 5 | Mikrodalğanın bir ısıtma türüyle kombine olarak ayarlanması | 18 | | |
|  | Hasar nedenleri | 7 | Mikrodalğanın ayarlanması | 19 | |
| Genel | 7 | Kurutma | 19 | | |
| Mikrodalga | 7 |  | Sabbat ayarı | 19 | |
|  | Çevre koruma | 8 | Sabbat ayarının başlatılması | 19 | |
| Enerji tasarrufu | 8 |  | Temizleme fonksiyonu | 20 | |
| AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması | 8 | Temizleme fonksiyonundan önce | 20 | | |
|  | Cihazı tanıyınız | 9 | Temizleme fonksiyonunun ayarlanması | 20 | |
| Kumanda bölümü | 9 | Temizleme fonksiyonundan sonra | 20 | | |
| Kumanda elemanları | 9 |  | Temizlik malzemeleri | 20 | |
| Ekran | 9 | Uygun temizlik malzemeleri | 20 | | |
| Çalışma modu menüsü | 10 | Pişirme alanı yüzeyleri | 21 | | |
| Isıtma türleri | 10 | Cihazın temiz tutulması | 22 | | |
| Diğer bilgiler | 11 |  | Ayaklar | 22 | |
| Pişirme alanı fonksiyonu | 11 | Rafları askıdan çıkartma ve takma | 22 | | |
|  | Aksesuar | 12 |  | Cihaz kapağı | 23 |
| Birlikte teslim edilen aksesuarlar | 12 | Kapının üst kapağının çıkartılması | 23 | | |
| Aksesuarın yerleştirilmesi | 12 | Kapak camlarının sökülmesi ve takılması | 24 | | |
| Özel aksesuar | 13 |  | Arıza halinde ne yapmalı? | 25 | |
|  | İlk kullanımdan önce | 13 | Hasar tablosu | 25 | |
| İlk işleme alma | 13 | Maksimum çalışma süresi aşıldı | 25 | | |
| Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi | 13 | Pişirme alanı lambaları | 25 | | |
|  | Cihazın kullanılması | 14 |  | Yetkili servisin çağırılması | 26 |
| Cihazın açılması ve kapatılması | 14 | E numarası ve FD numarası | 26 | | |
| Çalışmanın başlatılması veya iptal edilmesi | 14 |  | Yemekler | 27 | |
| Çalışma modunun ayarlanması | 14 | Ayarlara ilişkin uyarılar | 27 | | |
| Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması | 14 | Yemeğin seçilmesi | 27 | | |
| Hızlı ısıtma | 15 | Yemeğin ayarlanması | 27 | | |
|  | Zaman fonksiyonları | 15 |  | Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir. .. | 28 |
| Alarm | 15 | Silikon formlar | 28 | | |
| Süre | 15 | Kek ve kurabiye | 28 | | |
| Bitiş zamanı | 16 | Ekmek ve sandviç ekmeği | 31 | | |
|  | Çocuk emniyeti | 16 | Pizza, keş ve baharatlı kekler | 33 | |
| Devreye alma ve devreden çıkarma | 16 | Sufle ve üstü kızartılan yemekler | 34 | | |
|  | Temel ayarlar | 17 | Kümes hayvanları | 36 | |
| Ayarların değiştirilmesi | 17 | Et | 38 | | |
| Ayarlar listesi | 17 | Balık | 41 | | |
| Saatin değiştirilmesi | 17 | Garnitürler ve sebze | 42 | | |
| | | Tatlı | 44 | | |
| | | Eco ısıtma türleri | 45 | | |

| | |
|---|----|
| Gıda maddelerindeki akrilamid. | 47 |
| Hassas pişirme. | 47 |
| Kurutma | 48 |
| Konserveleme | 49 |
| Hamur mayalama. | 50 |
| Buz çözme | 50 |
| Mikrodalga fırın ile yemeklerin ısıtılması | 52 |
| Sıcak tutma | 53 |
| Test yemekleri | 53 |

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



Amacına uygun kullanım

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

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

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

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

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

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

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

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. → "Aksesuar", Sayfa 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.
- Gevşek yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. İşletim öncesinde kaba kirleri pişirme alanından, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizleyiniz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Mıknatıslanma tehlikesi!

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

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.

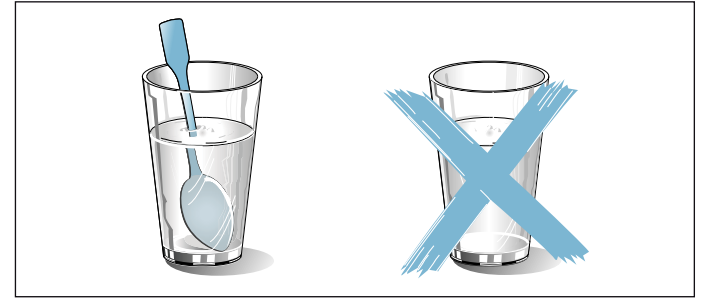
⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- 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.

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Yemeklerin veya kıyafetlerin kurutulmasına, terliklerin ısıtılmasına, tahıl veya tahıl yastıklarının ısıtılmasına, süngerlerin, nemli temizleme bezlerinin ve benzeri cisimlerin ısıtılmasına izin verilmez. Örnek olarak aşırı ısınan terlikler, tahıl veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yangınlara neden olabilir

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabin 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, kabin çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.
- Metalden üretilen kaplar ve tencereler veya metal içeren kaplar sadece mikrodalga kullanılması sırasında kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir. Sadece mikrodalga kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız.

⚠ 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.

Hasar nedenleri

Genel

Dikkat!

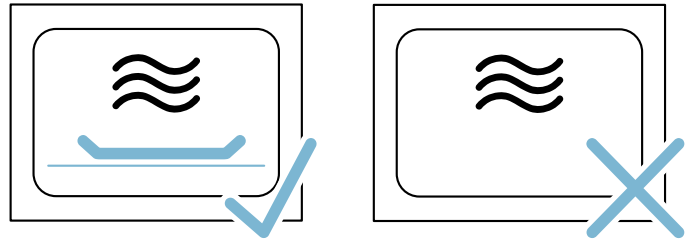
- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Alüminyum folyo: Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Pişirme alanında nem: Pişirme alanında uzun süre nem kalması korozyona neden olabilir. Kullanma sonrasında pişirme alanının kurumasını bekleyiniz. Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Yüksek sıcaklıkla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme alanını sadece kapalı soğutmaya bırakınız. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir. Sadece çok neme sahip çalışmalar sonrasında pişirme alanı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin universal 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 tepsisi 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 18



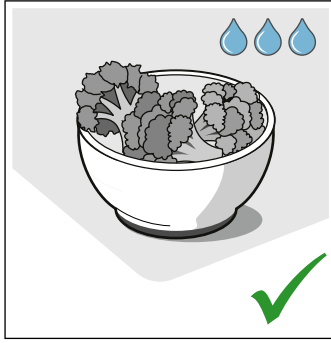
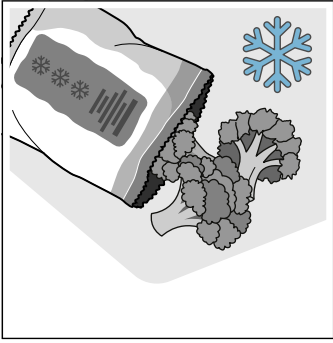
- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeye ayarlamayınız. Maksimum 600Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz. Aşırı yüklenme nedeniyle kapak camında çatlama olabilir.

Çevre koruma

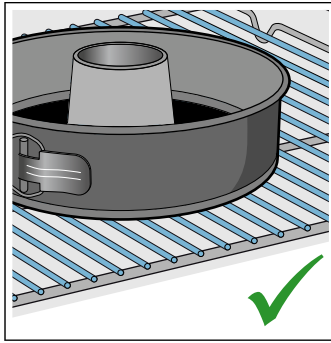
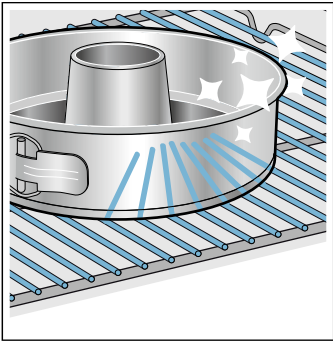
Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

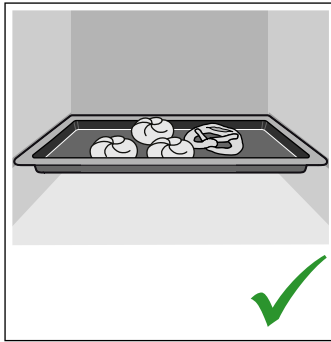
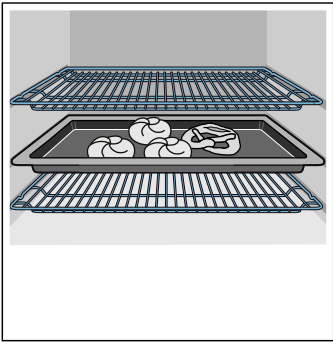
- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa cihazınızı önceden ısıtınız.
- Pişirme bölümüne yerleştirmeden önce donmuş yiyeceğin buzunun çözülmesini sağlayınız.



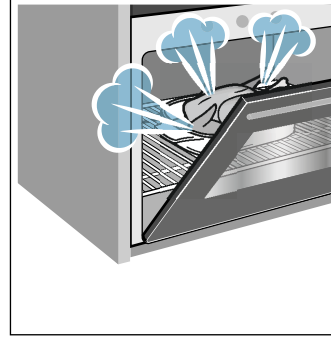
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.



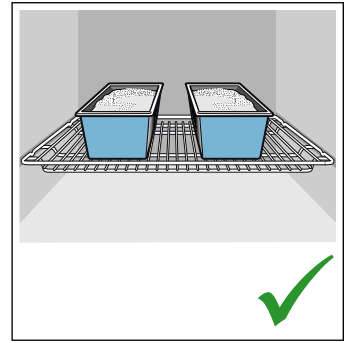
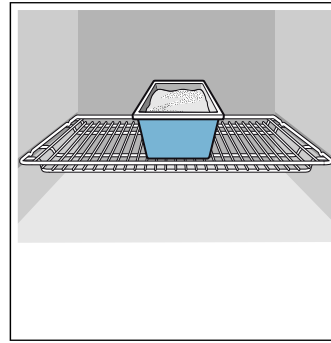
- İhtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.



- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.



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



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

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

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

Cihazı tanıyınız

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

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

Kumanda bölümü

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



- 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.

| | |
|------------|--|
| start/stop | Çalışmayı başlat, duraklat veya iptal et |
|------------|--|

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.

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 |
| | Hızlı ısıtma |

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.

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 Eco | 30-275 °C | Seçilen yemeklerin tek kademede ön ısıtma olmadan hassas biçimde pişirilmesi için. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını pişirme bölümünde dağıtmaktadır. En etkili ısıtma türü 125-275 °C arasındadır. Bu ısıtma türü, enerji verimlilik sınıfını ve havalandırma modunda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır. |
|  Üst/alt ısıtma Eco | 30-300 °C | Seçilen yemeklerin tek kademede hassas biçimde pişirilmesi için. Isı alttan ve üstten gelir. En etkili ısıtma türü 150-250 °C arasındadır. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır. |
|  Sıcak hava dolaşımli 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. |

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 27 | Burada birçok farklı yemek için uygun ayarlama değerleri önceden programlanmıştır. |
| Mikrodalga → "Mikrodalga", Sayfa 18 | Mikrodalga ile yemekleri daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz. |
| Mikrodalga kombinasyonu → "Mikrodalga", Sayfa 18 | Böylece mikrodalgaya ek olarak bir ısıtma türü açılabilir. |
| Kurutma → "Mikrodalga", Sayfa 18 | Her buharlı çalışma ve mikrodalga çalışması sonrasında kullanınız. |
| Temizleme fonksiyonu → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 20 | Temizleme fonksiyonu fırınınızı neredeyse tamamen kendi başına temizler. |
| Ayarlar → "Temel ayarlar", Sayfa 17 | Cihazınızın temel ayarlarını kendi alışkanlıklarınıza uygun olarak ayarlayabilirsiniz. |


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

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

Varsayılan değerler

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

Diğer bilgiler

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

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

Piştirme alanı fonksiyonu

Bazı fonksiyonlar cihazın 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.

Bilgi: Mikrodalga çalışma türünde kapağı kapattıktan sonra start/stop tuşuyla çalışmayı devam ettirmelisiniz. Bunun için temel ayarları değiştirebilirsiniz.

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 17

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:



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.

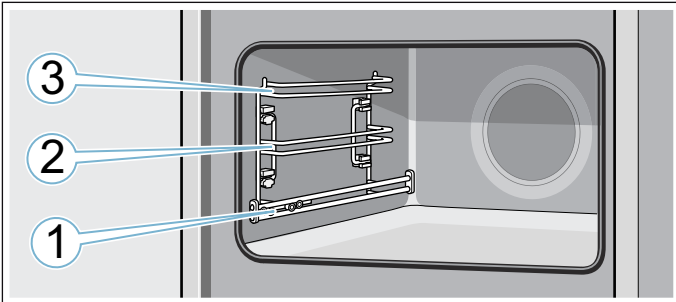
Mikrodalga fırın

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 3 yerleştirme seviyesi vardır. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.

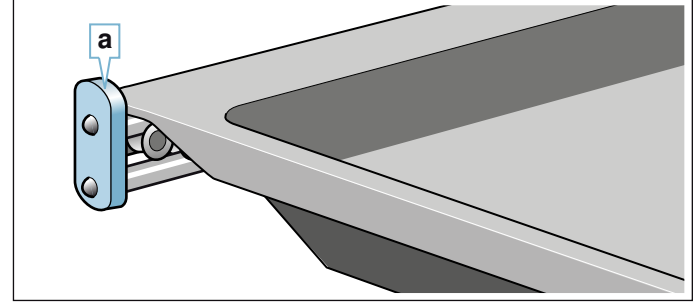


Yerleştirme yüksekliği 2 ve 3'te aksesuar her zaman ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

Aksesuar devrilmeden yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Yerleştirme yüksekliği 1'deki çekme rayları ile aksesuarı dışarı çekebilirsiniz.

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

Resimdeki örnek: Üniversal tava



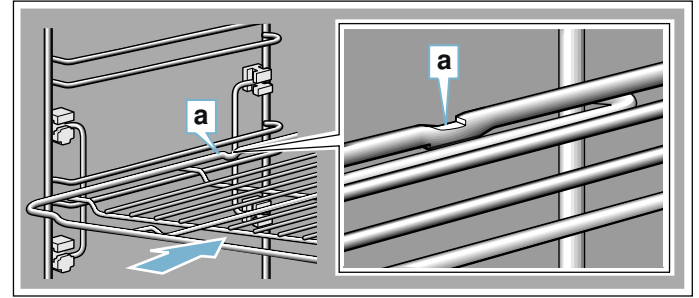
Bilgiler

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

Kilit fonksiyonu

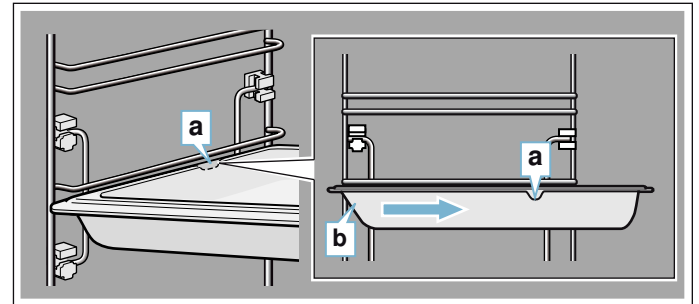
Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık 1/2 yarıya kadar dışarı çekilebilir. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir.

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 geçiriniz.

Bilgi: Her özel aksesuar her cihaza uymamaktadır. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (E-No.) tam olarak giriniz. → *"Yetkili servisin çağrılması", Sayfa 26*

| Özel aksesuar |
|--|
| Tel ızgara Kap, pasta ve güveç kalıpları için, kızartma ve ızgara parçaları için. |
| Üniversal tava Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda, yağ toplama kabı olarak kullanılabilir. |
| Fırın tepsisi Tepsi kekleri ve kurabiyeler için. |
| Tel Et, kümes hayvanı ve balık için. Üniversal tavaya yerleştirmek için, damlayan yağları ve et sularını yakalamak amacıyla. |
| Üniversal tava, yapışmaz kaplamalı Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Kek ve kızartmalar üniversal tavadan daha kolay ayrılır. |
| Fırın tepsisi, yapışmaz kaplamalı Tepsi kekleri ve kurabiyeler için. Kek fırın tepsisinden daha kolay ayrılır. |
| 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 Kızartma yerine ızgara yapma amacıyla veya sıçrama koruyucusu olarak. Sadece üniversal tavada kullanınız. |
| Fırın taşı 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 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 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 17*

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 önceden ayarlanmıştır.

1. Döner düğme ile güncel günü, ayı ve yılı ayarlayabilirsiniz.
2. Tüm ayarları güncelleyene kadar > okuna dokununuz.
Ekranda, ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi

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

Pişirme alanının temizlenmesi

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

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

Belirtilen ayarları yapınız.

Ayarlar

Isıtma türü

Üstten/alttan ısıtma

| Ayarlar | |
|----------|--------|
| Sıcaklık | 240°C |
| Süre | 1 Saat |

Isıtma türünü ve sıcaklığı nasıl ayarlayacağınızı sonraki bölümde öğrenebilirsiniz.

Cihazı belirlenen süreden sonra on/off tuşuyla kapatınız.

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

Aksesuarın temizlenmesi

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

Cihazın kullanılması

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

Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazınızda ayar yapabilmemiz için önce cihazı açmalısınız.

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

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

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

Cihazın açılması

on/off tuşuyla cihazı açınız.

Tuş üzerindeki on/off yazısı mavi yanar.

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.

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.

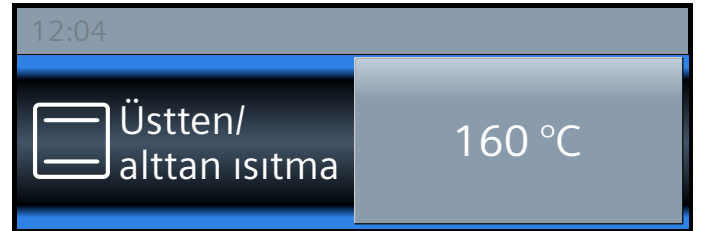
Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

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.

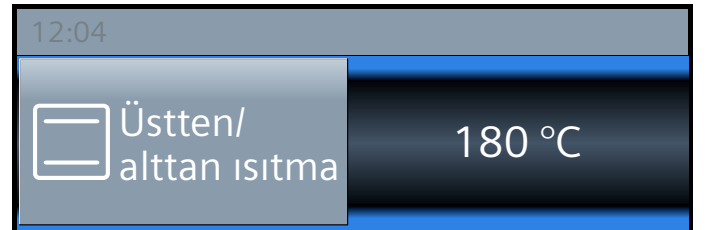
Diğer ayarlar için değerleri aşağıdaki gibi değiştiriniz:

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

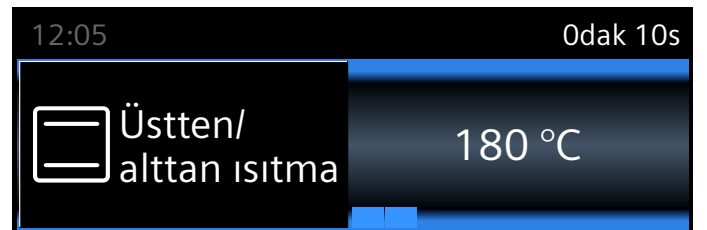
1. Döner düğme ile ısıtma türünü ayarlayınız.



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



4. start/stop tuşu ile başlatınız.



Ekranda ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık görüntülenir.

Hızlı Isıtma

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

Uygun ısıtma türleri:

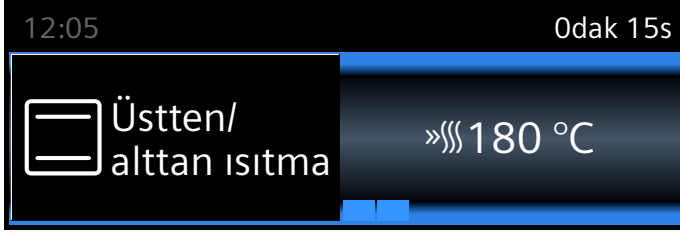
| | |
|---|----------------------|
| ⊗ | 4D Sıcak hava |
| ☐ | Üstten/alttan ısıtma |

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. Menüü ⌚ tuşuyla kapatınız.

Alarm saatinin değiştirilmesi

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

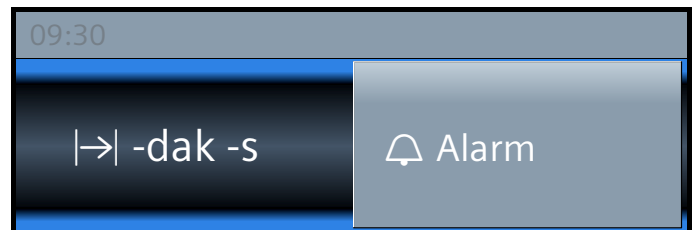
Süre

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

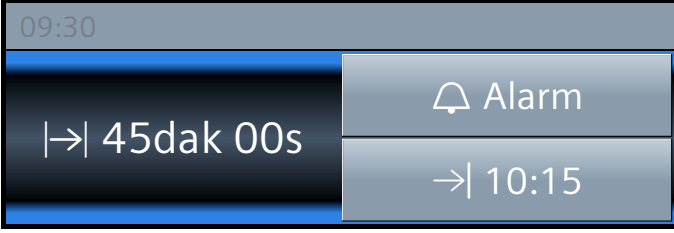
Ön koşul: Isıtma türü ve sıcaklık ayarlanmış olmalıdır.

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

1. ⌚ tuşuna basınız. Zaman fonksiyonları menüsü açılır.



2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



3. start/stop tuşuyla başlatınız.
Süre 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.

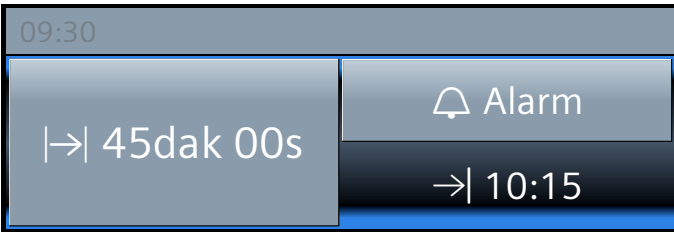
Bitiş zamanı

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

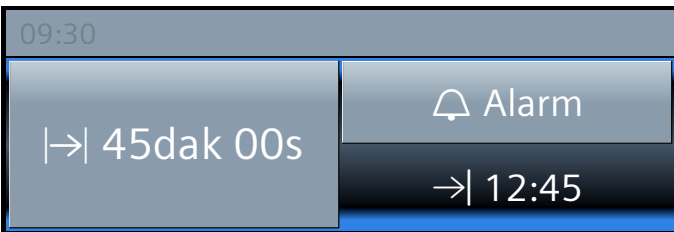
Ön koşul: Ayarlanan çalışma başlatılmamıştır. Bir süre ayarlandı. Zaman fonksiyonları menüsü ⏸ açılmıştır.

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 erdirmeye →" 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, "→" sonra erdirmeye"ye dokununuz ve döner düğme ile bitiş zamanını düzeltiniz. Menüye ⏸ tuşuyla kapatınız.

Bitiş zamanının iptal edilmesi

Fırın bekleme konumunda olduğu sürece mümkündür. Bunun için ⏸ tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız. "Sona erdirmeye →" 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.

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

Devreye alma ve devreden çıkarma

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

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

Temel ayarlar

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

Ayarların değiştirilmesi

1. on/off tuşuna basınız.
2. menu tuşuna basınız.
Çalışma modu menüsü açılır.
3. "Ayarlar" çalışma modunu seçiniz.
İlk temel ayar görünür ve bu temel ayar döner düğme ile değiştirilebilir.
4. > okuna dokununuz.
5. Döner düğme ile değerleri değiştiriniz.
6. > okuyla sonraki temel ayarlara geçiniz.
7. Kaydetmek için menu tuşuna basınız.
Ekranı kaydet veya reddet görünür.

Ayarlar listesi

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

Aşağıdaki ayarları değiştirebilirsiniz:

| Ayar | Seçim |
|----------------------------|--|
| Dil seçimi | Başka diller seçilebilir |
| Saat | Güncel saatin ayarlanması |
| Tarih | Güncel tarihi ayarla |
| Sinyal sesi süresi | Kısa (30 s) Orta (1 m) Uzun (5 m) |
| Tuş sesi | Kapatıldı (on/off ile açma ve kapatma sırasında duyulan tuş sesi kalır) Açıldı |
| Ekran parlaklığı | 5 kademeli ayarlanabilir |
| Saat göstergesi | Tarihli dijital Analog Kapalı |
| Aydınlatma | Çalışmada açık Çalışmada kapalı |
| Otomatik olarak devam et | Kapağı kapatırken Otomatik olarak devam etme (start/stop tuşuna basınız) |
| Açma sonrasında çalıştırma | Ana menü Isıtma türleri Mikrodalga fırın Mikrodalga kombinasyonu Yemekler* |
| Uyarı MW Fırın tepsisi | Göster Gösterme |

| | |
|------------------------------|---|
| Gece karartma | Kapatıldı Açıldı (22:00 ile 5:59 saatleri arasında ekran karartılır) |
| Marka logosu | Göstergeler Gösterme! |
| Mikrodalga kurutma | Açık Kapalı |
| Fan ardıl çalışma süresi | Önerilen Minimum |
| Sabbat ayarı | Açıldı Kapatıldı |
| Fabrika ayarları | Sıfırlama |
| *) 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. on/off tuşuna basınız.
2. menu tuşuna basınız.
Çalışma modu menüsü açılır.
3. "Ayarlar"a dokununuz.
4. > oku ile "Saat"e geçebilirsiniz.
5. Döner düğme ile saati değiştiriniz.
6. menu tuşuna basınız.
Ekranı kaydet veya reddet görünür.

Elektrik kesintisi

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

Dili, saati ve tarihi yeniden ayarlayınız.

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

Cam, cam seramik, seramik, porselen veya ısıya dayanıklı plastik gibi kaplar uygundur. Bu materyaller mikrodalga ısını 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 mikrodalgayı 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 mikrodalgalı 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 mikrodalgayı 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 tepsiyi 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.

Mikrodalga ile çalışma durumunda, aksi belirtilmediği takdirde aksesuar için yerleştirme yüksekliği 1" seçiniz.

Mikrodalga fırın seviyeleri

Farklı yemek türleri ve hazırlık için farklı mikrodalga seviyeleri kullanımınıza sunulmuştur.

Mikrodalga ile çalışma her zaman süre gerektirir. Önerilen süreyi devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

| Seviye | 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 |
| maks. | Sıvıların ısıtılması için | 30 dakika |

Maksimum ayar sıvıların ısıtılması için öngörülmüştür. Cihazı korumak için ilk dakikalarda mikrodalganın maksimum gücü kademeli olarak 600 W'a kadar azaltılır. Tam güç, bir soğuma süresinin ardından yeniden kullanılabilir.

Mikrodalganın bir ısıtma türüyle kombine olarak ayarlanması

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

Uygun ısıtma türleri:


| | |
|--|-----------------------------|
| | 4D sıcak hava |
| | Üstten/alttan ısıtma |
| | Sıcak hava dolaşimli ızgara |
| | Izgara, büyük alanlı |
| | Izgara, küçük alanlı |

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

Süreyi dilediğinizde değiştirebilirsiniz. Bunun için ilgili alana dokununuz ve döner düğme ile değerleri değiştiriniz.

Süre doldu

Bir sinyal duyulur. Mikrodalga fırının çalışması sonlandırılmıştır. Ekranda I→I Odak 00s görünür ve

durum satırında "Tamamlandı" yazar.  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: Çalışma devam eder.

Çalışmanın iptal edilmesi

on/off tuşuna basınız.

Mikrodalğanın ayarlanması

Mikrodalga ile optimum bir sonuç elde etmek için tel ızgarayı her zaman yerleştirme yüksekliği 1'ye sürünüz.

1. menu tuşuna basınız. Çalışma modu menüsü açılır.
2. "Mikrodalga" alanını seçiniz. Bir mikrodalga gücü ve bir süre önerilir.
3. Döner düğme ile mikrodalga gücünü ve/veya süresini ayarlayınız.
4. start/stop tuşuyla mikrodalgayı başlatınız. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süreyi dilediğinizde değiştirebilirsiniz. Bunun için ilgili alana dokununuz ve döner düğme ile değerleri değiştiriniz.


Sadece mikrodalga kullanımında yoğuşma suyu oluşumunun önüne geçmek için cihaz üstten ısıtmayı 600 W kademesinde ve maksimum kademede otomatik olarak çalıştırır. Pişirme sonucunu etkilemez.

Bilgi: Bu fonksiyonu temel ayarlardan kapatabilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 17

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Süre doldu

Bir sinyal duyulur. Mikrodalga fırının çalışması sonlandırılmıştır. Ekranda $I \rightarrow 00s$ görünür ve durum satırında "Tamamlandı" yazar.  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.

Bilgi: Temel ayarı değiştirdiyse mikrodalğanın içinde yiyecek yokken çalışmadığına emin olunuz. → Sayfa 17

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

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.


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 17

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

1. on/off tuşuna basınız. Ekranda 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.

Temizleme fonksiyonu

"Temizleme fonksiyonu" çalışma modu ile pişirme alanındaki kendi kendini temizleyen yüzeyler temizlenir.

Kendi kendini temizleyen yüzeyler (arka duvar, tavan ve yan duvarlar) yoğun gözenekli, mat bir seramik ile kaplanmıştır. Pişirilen, kızartılan ve ızgara yapılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve fırın çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Yüzeyler eğer kendi kendini yeterince temizlemiyorsa ve koyu renkli lekeler oluşmuşsa, yüzeyleri temizleme fonksiyonu ile temizleyebilirsiniz.

Bilgi: Uygulamalar cihaz tarafından belirlenir. Cihaz ne zamandan sonra temizleme tavsiye edileceğini gösterir. Temizlik fonksiyonu tamamen yürütülene kadar tavsiye gösterilmeye devam eder.

Bu talebe uymazsanız, kendi kendini temizleyen yüzeylerde hasarlar oluşabilir.

Cihaz zamanından önce çok kirlenmişse, ya da arka duvarda koyu renkli lekeler görürseniz, sizden temizliği yürütmenizin talep edilmesini beklemeyiniz. Çünkü temizlik ne kadar sık yürütülürse, kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme kapasitesi o kadar uzun süre devam eder. Cihazınızı her ihtiyaç duyduğunuzda temizleme fonksiyonu ile temizleyebilirsiniz.

Temizleme fonksiyonundan önce

Aksesuarları, kapları, rafları ve ayakları pişirme alanından çıkartınız.

Pişirme zemininin ve cihaz iç kapağının temizlenmesi

Pişirme zeminindeki, cihaz iç kapağındaki ve pişirme alan aydınlatmasındaki kaba kirleri temizleyiniz. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşabilir.

Dikkat!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!


⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapağına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Temizleme fonksiyonunun ayarlanması

Temizleme 60 dakika sürer. Süre değiştirilemez.

1. menu tuşuna basınız. Çalışma modu menüsü açılır.
2. "Temizleme fonksiyonu" çalışma modunu seçiniz. "Devam" alanına dokunduğunuzda temizlemeye ilişkin bilgileri alabilirsiniz.
3. start/stop tuşu ile temizlemeyi başlatınız. Durum satırında süre görünür biçimde azalır. Temizlik devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.

Temizleme işlemi bittikten sonra

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

Temizleme işleminin iptal edilmesi

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

Dikkat!

Temizleme önerisi sıfırlanmaz. Temizleme fonksiyonu talebi ekranda görünür.

Temizlemeyi geceleri çalıştırabilirsiniz

Zaman ayarları bölümünde, bitiş zamanını nasıl ileri alabileceğinizi öğrenebilirsiniz. Fırını gün içinde istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 15

Temizleme fonksiyonundan sonra

Pişirme alanı soğumuşsa, gerekirse nemli bir bezle siliniz.

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

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

| | |
|---------------------------------------|--|
| Kapak kaplaması | Paslanmaz çelikten: Paslanmaz çelik temizleyici kullanınız. Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. Plastikten: Sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız. Temizlemek için kapak kaplamasını çıkarınız. |
| 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. |

Bilgiler

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

Pişirme alanı yüzeyleri

Pişirme alanındaki arka duvar, tavan ve yan kenarlar kendi kendini temizler. Bunu kaba yüzeylerinden anlayabilirsiniz.

Pişirme alanı zemini emayedir ve düz bir yüzeye sahiptir.

Emaye yüzeylerin temizlenmesi

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

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

Dikkat!

Sıcak pişirme alanında asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Emayede hasar oluşabilir. Bir sonraki

ısıtmadan önce pişirme alanındaki ve cihaz kapağı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz.

Temizlik işleminin sonrasında pişirme alanını kuruması için açık bırakınız.

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

Kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

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

Kendi kendini temizleyen yüzeyler eğer kendi kendini yeterince temizlemiyorsa ve koyu renkli lekeler oluşmuşsa, temizleme fonksiyonu ile bu lekeleri temizleyebilirsiniz. Bunun için ilgili bölümdeki bilgileri dikkate alın. → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 20

Dikkat!

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

Cihazın temiz tutulması

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

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

Yararlı bilgiler

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

Ayaklar

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

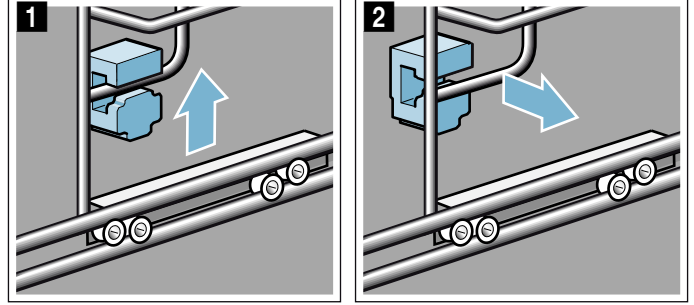
Rafları askıdan çıkartma ve takma

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

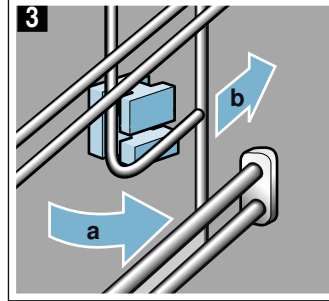
Raflar çok sıcak olabilir. Asla sıcak raflara dokunmayınız. Cihazın daima soğumasını bekleyiniz. Çocukları uzak tutunuz.

Rafların çıkartılması

1. Çekmeceyi öne doğru çekiniz.
2. Rafı öne ve yukarı doğru bastırınız (Resim 1) ve asınız (Resim 2).



3. Daha sonra tüm rafı biraz dışarı doğru çeviriniz **a** ve arkadan çıkartınız **b** (Resim 3).



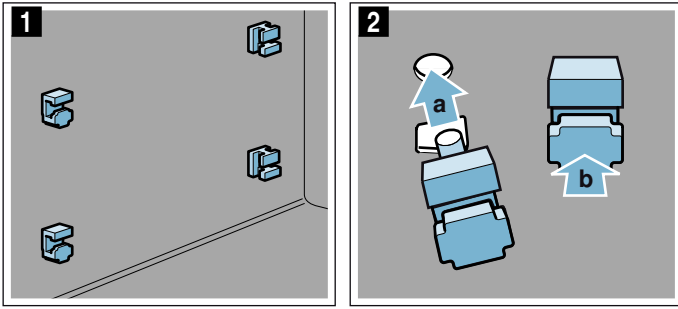
Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

Tutucuların takılması

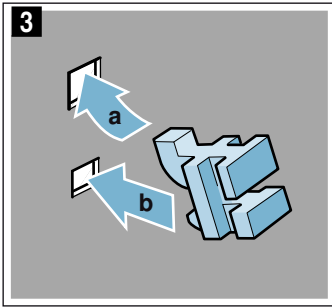
Eğer rafı dışarı çıkarma sırasında tutucular yerinden çıkıp aşağı düşerse bunların yeniden yerine doğru biçimde takılması gerekir.

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).

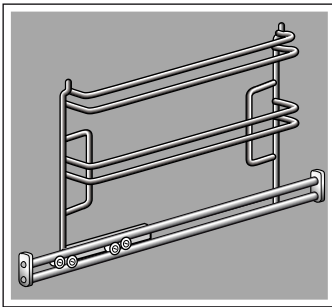


3. Arkadaki tutucuyu kanca ile üstteki deliğe takınız **a** ve alttaki deliğe bastırınız **b** (Resim 3).



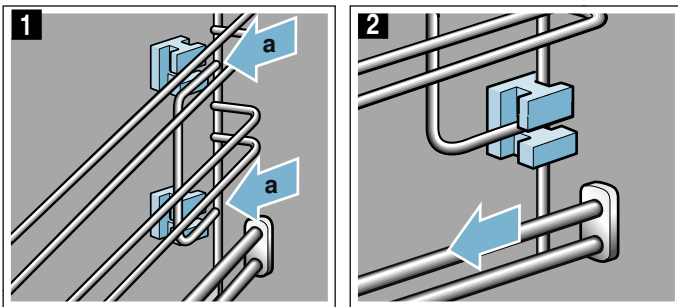
Rafların asılması

Asma sırasında çekmecenin aşağıda olduğundan emin olunuz.

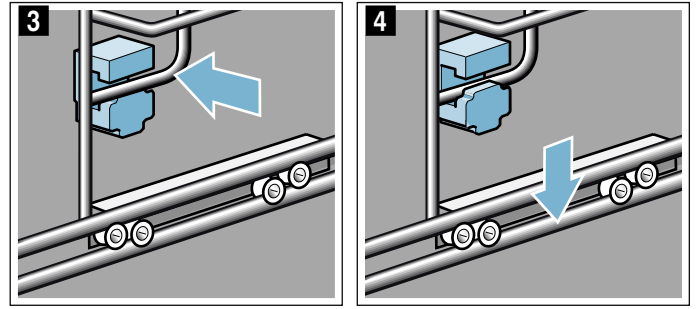


Ayaklar sadece sol veya sağ tarafa uyum sağlar. Çekme rayları öne doğru çekilerek çıkartılmalıdır.

1. Rafın arkasını eğimli olarak yerleştiriniz ve üstten ve alttan takınız **a** (Resim 1).
2. Rafı öne doğru çekiniz (Resim 2).



3. Daha sonra öne doğru katlayınız ve takınız (Resim 3).
4. ve aşağı doğru bastırınız (Resim 4).



5. Çekmeceler yeniden komple içeri itiniz.

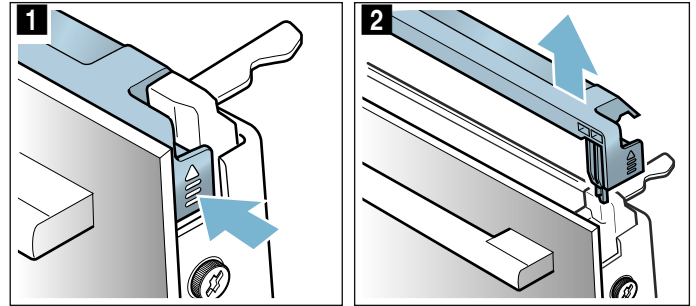
Cihaz kapağı

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

Kapının üst kapağının çıkartılması

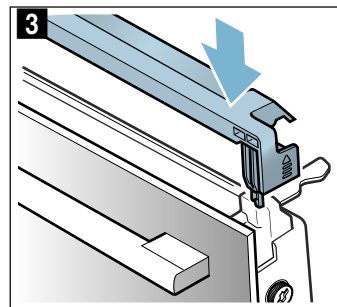
Kapak üst kapağının paslanmaz çelik tutucusu renk değiştirebilir. İyice temizlemek için kapağı çıkartabilirsiniz.

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).



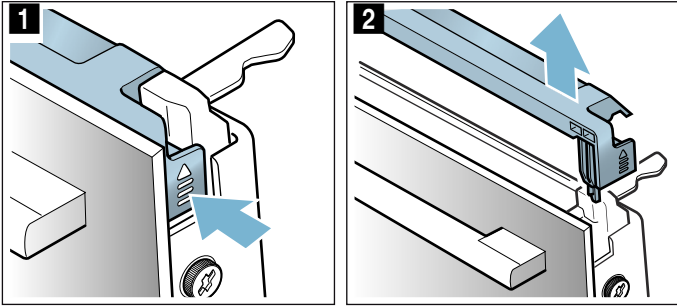
5. Cihaz kapağını kapatınız.

Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

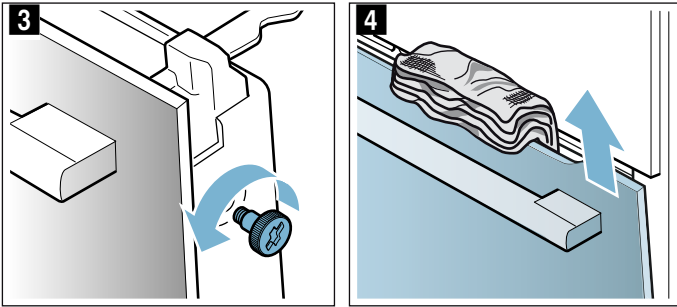
Cihaz kapağının camlarını daha iyi şekilde temizleyebilmek için kapak camlarını sökebilirsiniz.

Cihazdan sökülmesi

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



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

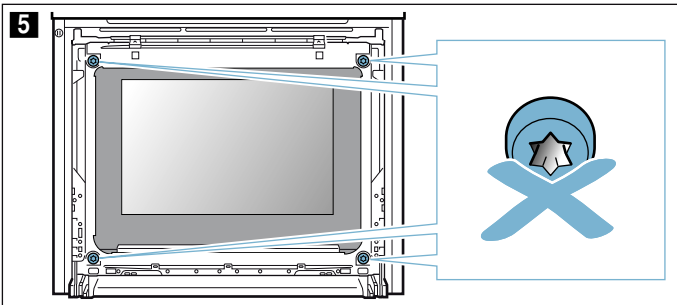


Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

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

Çerçeve üzerindeki dört siyah vidayı sökmeyiniz (resim 5).



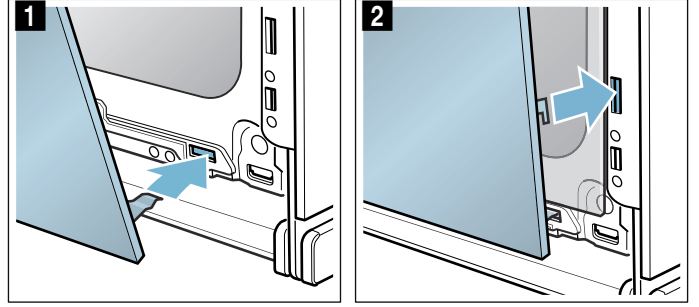
⚠ Uyarı

Yaralanma tehlikesi!

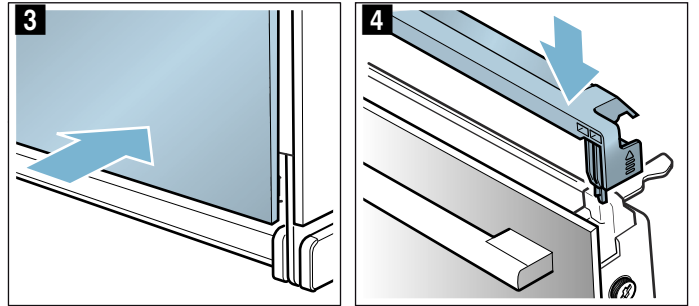
- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırılabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

Cihaza monte edilmesi

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



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



7. Cihaz kapağını kapatınız.

Dikkat!

Pişirme alanını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.




Arıza halinde ne yapmalı?

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

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

Hasar tablosu

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

| Arıza | Olası nedeni | Uyarılar/Çözüm |
|--|--|---|
| Cihaz çalışmıyor | Sigorta arızalı Elektrik kesintisi | Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz |
| Açılan cihaza kumanda edilemiyor, ekranda  sembolü gösteriliyor | Çocuk emniyeti etkinleştirildi |  semolü sönene kadar  tuşunu basılı tutunuz |
| Pişirme alanı ısınmıyor ve ekranda "Demo modu açıldı" yazıyor | Cihaz demo modundadır. | Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız ve yaklaşık 10 saniye sonra yeniden açınız. Cihazı açınız ve ayarlar içinde "Demo modu kapatıldı" ayarını seçiniz. |
| Cihaz çalışmaya başlamıyor ve ekranda "Pişirme alanı fazla sıcak" görünüyor | Seçilen yemek veya ısıtma türü için pişirme alanı fazla sıcaktır | Pişirme alanının soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız |
| Pişirme alanı aydınlatması devre dışı kaldı | LED lambası arızalı | Müşteri hizmetlerini arayınız |
| Sadece mikrodalga kullanımında pişirme bölümü ısıtılır. | Kurutma fonksiyonu açık. | Sadece mikrodalga kullanımında yoğunlaşma suyu oluşumunun önüne geçmek için cihaz üstten ısıtmayı 600 W kademesinde ve maksimum kademede otomatik olarak çalıştırır. Pişirme sonucunu etkilemez. Bu fonksiyonu temel ayarlardan kapatabilirsiniz. Mikrodalga bilgilerini dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 18 |

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.

bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 28

⚠ 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.

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.

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 kıvartırken 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 28

Mikrodalga fırın

Bazı yemeklerde otomatik olarak mikrodalga etkinleştirilir. Mikrodalga ile pişirme süresi ciddi biçimde kısalır, pişirme süresi neredeyse yarıya inebilir. Cihaz sizi mikrodalgaya uygun bir kap kullanmanız konusunda uyarır. Mikrodalga bölümünde uygun kaplar konusundaki uyarıları bulabilirsiniz. → "Mikrodalga", Sayfa 18

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 |
|------------------------|--|
| Kek | Kalıp içinde pasta |
| | Fırın tepsisinde pasta |
| | Küçük kurabiyeler |
| | Kurabiye |
| Ekmek, Sandviç ekmeği | Ekmek |
| | Sandviç ekmeği |
| Pizza, baharatlı pasta | Pizza |
| | Baharatlı pasta, kiş |
| Güveçler & Sufleler | Sufle, baharatlı, taze, pişmiş malzemeli |
| | Lazanya, taze |
| | Patates graten, çiğ malzemeli, 4 cm yüksek |
| | Sufle, tatlı, taze |
| Dondurulmuş ürünler | Porsiyon kalıplarında sufle |
| | Pizza |
| | Sandviç ekmeği |
| | Sufleler |
| Kümes hayvanı | Patates ürünleri |
| | Kümes hayvanı, balık |
| | Tavuk |
| | Ördek, kaz |
| Et | Hindi |
| | Domuz eti |
| | Siğir eti |
| | Dana eti |
| | Kuzu eti |
| | Yabani hayvan eti |
| Balık | Balık yemekleri |
| | Balık |
| Garnitürler, sebze | Balık filetosu |
| | Sebze |
| | Patates |
| | Pirinç |
| Yiyecek buzunu çözme | Tahıl |
| | Ekmek, Sandviç ekmeği |
| | Kek |
| | Et, Kümes hayvanı |
| | Balık |

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.

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

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

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 15

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.

Silikon formlar

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

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

Kek ve kurabiye

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

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

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

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 18

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 kısılır. Kek alttan daha az koyulaşır.

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme sadece tek seviyede gerçekleştirilebilir.

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliğini kullanın:

- Yükseklik 1

İki seviyede pişirme

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

- Ünlversal tava: yükseklik 3
Fırın 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 aşıya 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 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 olanlarıdır.

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

Çizelgede çeşitli yiyecekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve

düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

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




Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma 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. Ek bilgi için ayar çizelgesinden sonraki pişirme için ipuçları başlığına bakınız.

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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yük-seklği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|--|--------------------------------|------------------------|---|-----------------------|-----------------------------|--------------|
| Kalıp içinde pasta | | | | | | |
| Basit kek | Delikli/baton kek kalıbı | 1 |  | 150-170 | - | 55-70 |
| Basit kek | Delikli/baton kek kalıbı | 1 |  | 160-180 | 90 | 30-40 |
| Rafine kek | Delikli/baton kek kalıbı | 1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Meyveli kek, kek hamurundan, rafine | Çember/kelepçeli kek kalıbı | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Meyveli kek, kek hamurundan, rafine | Çember/kelepçeli kek kalıbı | 1 |  | 170-190 | 90 | 35-45 |
| Kek hamurundan pasta tabanı | Pasta tabanı kalıbı | 1 |  | 150-170 | - | 20-40 |
| Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta | Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm | 1 |  | 160-170 | - | 65-85 |
| Poğaç hamurundan meyveli veya labneli pasta | Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm | 1 |  | 160-180 | 180 | 30-40 |
| | | | | 100 | - | 20 |
| İsviçre usulü sufle | Pizza tepsisi | 1 |  | 200-220 | - | 40-50 |
| Turta | Tart kalıbı, siyah tepsi | 1 |  | 190-210 | - | 25-40 |
| Mayalı hamurdan yuvarlak kek | Kek kalıbı | 1 |  | 150-160 | - | 65-75 |
| Kelepçeli kek kalıbında mayalı pasta | Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm | 1 |  | 150-160 | - | 25-35 |
| Bisküvi tabanı, 2 yumurta | Pasta tabanı kalıbı | 1 |  | 170-180 | - | 20-30 |
| Pandispanya, 3 yumurta | Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm | 1 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Pandispanya, 6 yumurta | Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm | 1 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Tepside pişirilen pasta | | | | | | |
| Malzeme kaplı kek | Fırın tepsisi | 1 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Kuru pasta, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 |  | 150-170 | - | 35-50 |
| Kuru malzemeli tart keki | Fırın tepsisi | 1 |  | 180-200 | - | 25-30 |
| Kuru malzemeli tart keki, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 |  | 150-170 | - | 40-55 |
| Yaş malzemeli tart keki | Üniversal tava | 1 |  | 160-180 | - | 60-80 |
| * 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 | Süre, dakika |
|---|--------------------------------|------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------|--------------|
| İsviçre usulü sufle | Üniversal tava | 1 | ☐ | 200-210 | - | 40-50 |
| Kuru malzemeli mayalı pasta | Fırın tepsisi | 1 | ☐ | 160-180 | - | 15-25 |
| Kuru malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☑ | 160-170 | - | 25-35 |
| Yaş malzemeli mayalı pasta | Üniversal tava | 1 | ☐ | 180-200 | - | 30-45 |
| Yaş malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☑ | 150-160 | - | 45-60 |
| Paskalya çöreği | Fırın tepsisi | 1 | ☑ | 150-160 | - | 35-45 |
| Pandispanya rulosu | Fırın tepsisi | 1 | ☐ | 190-210* | - | 10-15 |
| Paskalya keki, 500 g un ile | Üniversal tava | 1 | ☑ | 150-160 | - | 50-60 |
| Turta, tatlı | Üniversal tava | 1 | ☑ | 170-180 | - | 40-60 |
| Turta, donmuş | Üniversal tava | 1 | ☑ | 190-210 | - | 35-50 |
| Turta, donmuş | Üniversal tava | 1 | ☑ | 200-220 | 90 | 20-25 |
| Kurabiyeler | | | | | | |
| Küçük kekler | Fırın tepsisi | 1 | ☐ | 160** | - | 25-35 |
| Küçük kekler | Fırın tepsisi | 1 | ☑ | 150** | - | 20-30 |
| Küçük kekler, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☑ | 140** | - | 30-40 |
| Muffin | Muffin tepsisi | 1 | ☐ | 170-190 | - | 15-30 |
| Muffin, 2 seviyeli | Muffin tepsileri | 3+1 | ☑ | 150-170* | - | 20-30 |
| Kuru pasta | Fırın tepsisi | 1 | ☐ | 160-170 | - | 30-40 |
| Milföy hamurlu börek | Fırın tepsisi | 2 | ☑ | 170-190* | - | 20-45 |
| Milföy hamurlu börek, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☑ | 170-190* | - | 20-45 |
| Pişirilen hamurdan pasta | Fırın tepsisi | 1 | ☐ | 200-220 | - | 30-45 |
| Danimarka kuru pastası | Fırın tepsisi | 1 | ☑ | 160-180 | - | 20-30 |
| Kurabiye | | | | | | |
| Sıkma çörek | Fırın tepsisi | 1 | ☐ | 150-160** | - | 20-30 |
| Sıkma çörek | Fırın tepsisi | 1 | ☑ | 140-150** | - | 25-35 |
| Kurabiye | Fırın tepsisi | 2 | ☑ | 140-160 | - | 15-30 |
| Kurabiye, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☑ | 130-150 | - | 20-35 |
| Beze | Fırın tepsisi | 2 | ☑ | 80-90* | - | 120-150 |
| Beze, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☑ | 80-90* | - | 120-180 |
| Bademli kurabiye | Fırın tepsisi | 2 | ☑ | 90-110 | - | 20-40 |
| Bademli kurabiye, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☑ | 90-110 | - | 20-40 |

* 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 uzatın 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. |

Ekme ve sandviç ekmeği

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

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

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

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliğini kullanın:

- Yükseklik 1

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

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, "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 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.

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 buzlu çıkartınız.

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

Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli ekme 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.

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

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 tepsisi üzerinde hem de baton kek kalıbındaki hamurlar için geçerlidir.






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
















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

Dikkat!

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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

| Yemek | Aksesuar | Yerleştirme yük-seklği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi | Süre, dakika |
|--|--------------------------------------|------------------------|---|---|--------------|
| Ekmek | | | | | |
| Beyaz ekmek, 750 g | Üniversal tava veya baton kek kalıbı | 1 |  | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 25-35 |
| Karışık ekmek, 1,5 kg | Üniversal tava veya baton kek kalıbı | 1 |  | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 40-50 |
| Tam tahıllı ekmek, 1 kg | Üniversal tava | 1 |  | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 40-50 |
| Pide | Üniversal tava | 1 |  | 250-270 | 20-30 |
| Sandviç ekmeği | | | | | |
| Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş | Üniversal tava | 2 |  | 200-220 | 10-20 |
| Sandviç ekmeği, tatlı, taze | Fırın tepsisi | 1 |  | 170-180* | 15-25 |
| Sandviç ekmeği, tatlı, taze, 2 seviyede | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 |  | 150-160* | 20-30 |
| Sandviç ekmeği, taze | Fırın tepsisi | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Baget, önceden pişirilmiş, soğutulmuş | Üniversal tava | 2 |  | 200-220 | 10-20 |
| Sandviç ekmeği, donmuş | | | | | |
| Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş | Üniversal tava | 2 |  | 200-220 | 15-25 |
| Tuzlu kraker, hamur parçacıkları | Tel ızgara | 1 |  | 220-240 | 15-25 |
| Kruasan, hamur parçacıkları | Fırın tepsisi | 1 |  | 150-170* | 20-35 |
| Tost | | | | | |
| Tost, kızartılmış, 4 adet | Tel ızgara | 2 |  | 3 | 5-15 |
| Tost, kızartılmış, 12 adet | Tel ızgara | 2 |  | 250 | 5-15 |
| Ekmek dilimleri kızartma | Tel ızgara | 3 |  | 3 | 3-6 |

* ön ısıtma

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.

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliğini kullanın:

- Yükseklik 1

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

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, "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.

Üzerindeki malzemesi bol olan pizzalar için üniversal tavayı kullanınız.

Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

Pişirme kağıdı

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

Dondurulmuş ürünler

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

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

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

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Kullanılan ısıtma türleri:

- 4D sıcak hava
- Üstten/alttan ısıtma

- Pizza kademesi
- Yoğun ısı
- coolStart fonksiyonu

| Yemek | Aksesuar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|--|--------------------------------|------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------|--------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza, taze | Fırın tepsisi | 1 | ☼ | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizza, taze, 2 seviye | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☼ | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza taze, ince tabanlı | Pizza tepsisi | 1 | ☼ | 210-230 | - | 20-30 |
| Pizza, soğutulmuş | Tel ızgara | 1 | ☼ | 210-230 | - | 10-20 |
| Pizza, dondurulmuş | | | | | | |
| Pizza, ince tabanlı, 1 adet | Tel ızgara | 1 | ☼* | - | - | - |
| Pizza, ince tabanlı, 1 adet | Üniversal tava | 1 | ☼ | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Pizza, ince tabanlı, 2 adet | Tel ızgara + Fırın tepsisi | 3+1 | ☼ | 200-220 | - | 15-25 |
| Pizza, kalın tabanlı, 1 adet** | Tel ızgara | 1 | ☼* | - | - | - |
| Pizza, kalın tabanlı, 1 adet | Üniversal tava | 1 | ☼ | 180-200 | 90 | 15-25 |
| Pizza, kalın tabanlı, 2 adet | Üniversal tava + Tel ızgara | 3+1 | ☼ | 160-180 | - | 25-35 |
| Pizza baget | Tel ızgara | 1 | ☼ | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizza baget, 2 adet | Üniversal tava | 1 | ☼ | 180-200 | 90 | 10-20 |
| Mini pizza** | Üniversal tava | 1 | ☼* | - | - | - |
| Mini pizza, 9 adet | Üniversal tava | 1 | ☼ | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Baharatlı pasta ve kiş | | | | | | |
| Baharatlı, kalıp içinde pasta | Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm | 1 | ☼ | 170-190 | - | 60-70 |
| Baharatlı, kalıp içinde pasta | Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm | 1 | ☼ | 180-200 | 90 | 35-40 |
| Kiş | Tart kalıbı, siyah tepsisi | 1 | ☼ | 190-210 | - | 35-55 |
| Tart flambe | Üniversal tava | 1 | ☼ | 280-300* | - | 8-18 |
| Turta | Sufle kalıbı | 1 | ☼ | 190-200 | - | 40-50 |
| Puf böreği | Üniversal tava | 1 | ☼ | 180-190 | - | 35-45 |
| Börek | Üniversal tava | 1 | ☼ | 180-200 | - | 35-45 |
| * 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 18

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

Yerleştirme yükseklikleri

Daima belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede formlar içerisinde veya üniversal tavada yemeği hazırlayabilirsiniz.

- Tel ızgara üzerinde kalıplar: yükseklik 1

- Üniversal tava: yükseklik 2

Sufleleri üniversal tava içerisinde bir su banyosunda da hazırlayabilirsiniz. Bunun için üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 1'ye sürünüz.

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, "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 sürün; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

Kaplar

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

Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli sufle ve üstü kızartılan yemekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişirme süresi niktara ve reçeteye bağlıdır. Üstü kızartılan yemeklerin pişme durumu kapların büyüklüğü ve üstü kızartılan yemeğin yerleştirme seviyesine bağlıdır. Bu nedenle

ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.






Bilgi: Pişirme süreleri sıcaklık artırılarak kısaltılamaz. Üstü kızartılan yemeğin veya 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 dolaşım simgesi ızgara
-  Pizza kademesi
-  coolStart fonksiyonu

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|--|--------------------|----------------------|---|-----------------------|-----------------------------|--------------|
| Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş | Sufle kalıbı | 1 |  | 200-220 | - | 35-55 |
| Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş | Sufle kalıbı | 1 |  | 140-160 | 360 | 20-30 |
| Sufle, tatlı | Sufle kalıbı | 1 |  | 170-190 | - | 45-60 |
| Sufle, tatlı | Sufle kalıbı | 1 |  | 140-160 | 360 | 25-35 |
| Lazanya, taze, 1 kg | Sufle kalıbı | 1 |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Lazanya, taze, 1 kg | Sufle kalıbı | 1 |  | 180-200 | 360 | 20-30 |
| Lazanya, donmuş, 400 g** | Üniversal tava | 1 |  | - | - | - |
| Lazanya, donmuş, 400 g | Açık kap | 1 |  | 200-210 | 180 | 20-25 |
| Patates graten, çiğ malzemeli, 4 cm yüksek | Sufle kalıbı | 1 |  | 170-180 | - | 50-65 |
| Patates graten, çiğ malzemeli, 4 cm yüksek | Sufle kalıbı | 1 |  | 170-190 | 360 | 20-25 |
| Sufle | Sufle kalıbı | 1 |  | 160-170* | - | 40-50 |
| Sufle | Porsiyon kalıpları | 1 |  | 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 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 kabiniz yoksa üniversal tavayı kullanınız.

Üzeri kapalı kaplar

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

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

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

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 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 18

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.

Bilgiler

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

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

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

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

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yük-sekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|---|-------------------|-------------------------|---|---|-----------------------------|--------------|
| Tavuk | | | | | | |
| Tavuk, 1 kg | Açık kap | 1 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Tavuk, 1 kg | Kapalı kap | 1 |  | 230-250 | 360 | 25-35 |
| Tavuk göğsü filetosu, beheri 150 g (ızgara) | Tel ızgara | 2 |  | 3* | - | 15-20 |
| Tavuk göğsü filetosu, 2 adet, beheri 150 g (ızgara) | Açık kap | 1 |  | 190-210 | 180 | 25-30 |
| Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g | Tel ızgara | 2 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Küçük tavuk parçaları, 4 adet, beheri 250 g | Açık kap | 1 |  | 190-210 | 360 | 20-30 |
| Tavuk şiş, nugget, donmuş** | Üniversal tava | 2 |  | - | - | - |
| Tavuk stick, nugget, donmuş, 250 g | Üniversal tava | 1 |  | 190-210 | 360 | 15-20 |
| Piliç, 1,5 kg | Açık kap | 1 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Piliç, 1,5 kg | Kapalı kap | 1 |  | 200-220 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 15-25 |
| Ördek ve kaz | | | | | | |
| Ördek, 2 kg | Açık kap | 1 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| Ördek, 2 kg | Üniversal tava | 1 |  | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Ördek göğsü, beheri 300 g | Tel ızgara | 2 |  | 230-250 | - | 25-30 |
| Kaz, 3 kg | Açık kap | 1 |  | 160-170 | - | 120-150 |
| Kaz, 3 kg | Açık kap | 1 |  | 170-190 | 180 | 80-90 |
| Kaz budu, beheri 350 g | Tel ızgara | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Kaz budu, beheri 350 g | Üniversal tava | 1 |  | 170-190 | 180 | 30-40 |
| Hindi | | | | | | |
| Yavru hindi, 2,5 kg | Açık kap | 1 |  | 180-190 | - | 70-90 |
| Yavru hindi, 2,5 kg | Kapalı kap | 1 |  | 210-230 | 360 | 45-50 |
| Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg | Kapalı kap | 1 |  | 240-260 | - | 80-100 |
| Hindi üst budu, kemikli, 1 kg | Açık kap | 1 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| Hindi üst budu, kemikli, 1 kg | Kapalı kap | 1 |  | 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 üniversal tavaya en çok 1/2 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 üniversal 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, kabin tabanı yakl. 1/2 cm kadar örtülmüş olmalıdır.

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

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

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

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Üzeri açık kaplar

Et kızartmak için, en iyisi derin bir kızartma kabı

kullanınız. Formu ızgara teli üzerine koyunuz. Uygun bir kabiniz yoksa üniversal tavayı kullanınız.

Üzeri kapalı kaplar

Kapalı kapta pişirme yapılırsa pişirme alanı çok daha temiz kalır. Kapağın kızartma tenceresi için uygun olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz. Kabi 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 ilkedden 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 18

Dikkat!

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

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.

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 şekilde 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

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|--|-------------------|------------------------|---|---|-----------------------------|--------------|
| Domuz eti | | | | | | |
| Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg | Açık kap | 1 |  | 180-200 | - | 120-130 |
| Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg | Kapalı kap | 1 |  | 180-200 | 180 | 40-50 |
| Derili domuz kızartması örneğin omuz, 2 kg | Açık kap | 1 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Domuz fileto kızartması, 1,5 kg | Açık kap | 1 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Domuz fileto kızartması, 1,5 kg | Kapalı kap | 1 |  | 230-240 | 90 | 50-60 |
| Domuz filetosu, 400 g | Tel ızgara | 2 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Kemikli füme pirzola (Kasseler), 1 kg (biraz su ekleyerek) | Kapalı kap | 1 |  | 210-220 | - | 60-80 |
| Kemikli füme domuz pirzolası (Kasseler), 1 kg | Açık kap | 1 |  | - | 360 | 40-50 |
| Domuz bifteği, 2 cm kalınlığında | Tel ızgara | 3 |  | 2 | - | 16-20 |
| Domuz madalyon, 3 cm kalınlığında (5 dak. ön ısıtma) | Tel ızgara | 3 |  | 3* | - | 8-12 |
| Sığır eti | | | | | | |
| Sığır filetosu orta, 1 kg | Açık kap | 1 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Sığır filetosu orta, 1 kg | Kapalı kap | 1 |  | 180-200 | 90 | 30-40 |
| Sığır kızartması, 1,5 kg | Kapalı kap | 1 |  | 200-220 | - | 130-140 |
| Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg | Açık kap | 1 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg | Açık kap | 1 |  | 240-260 | 180 | 30-40 |
| Biftek, 3 cm kalınlığında, orta | Tel ızgara | 2 |  | 3 | - | 15-20 |
| Burger, yükseklik 3-4 cm**** | Tel ızgara | 2 |  | 3 | - | 20-30 |

* ön ısıtma

** çevirmeden

*** Üniwersal tavayı yerleştirme seviyesi 1 altına sürün

**** toplam sürenin 2/3'ünden sonra çevirin

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|--|-------------------|------------------------|-------------|---|-----------------------------|--------------|
| Dana eti | | | | | | |
| Dana kızartması, 1,5 kg | Açık kap | 1 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Dana kızartması, 1,5 kg | Kapalı kap | 1 | | 200-210 | 90 | 70-80 |
| Dana paça, 1,5 kg | Açık kap | 1 | | 200-210 | - | 100-110 |
| Dana paça, 1,5 kg | Açık kap | 1 | | 200-220 | 180 | 30 |
| | | | | | 90 | 30-40 |
| Kuzu eti | | | | | | |
| Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg | Açık kap | 1 | | 170-190 | - | 50-70 |
| Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg | Kapalı kap | 1 | | 240-260 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 35-40 |
| Kemikli kuzu sırtı** | Açık kap | 1 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Kemikli kuzu sırtı** | Açık kap | 1 | | 190-210 | 90 | 30-40 |
| Kuzu pirzolası*** | Tel ızgara | 2 | | 3 | - | 12-18 |
| Sosisler | | | | | | |
| Izgara sosisler | Tel ızgara | 2 | | 3 | - | 10-20 |
| Balık yemekleri | | | | | | |
| Dalyan köfte, 1 kg | Açık kap | 1 | | 170-180 | - | 70-80 |
| Dalyan köfte, 1 kg + 50 ml su | Açık kap | 1 | | 170-190 | 360 | 30-40 |
| * ön ısıtma | | | | | | |
| ** çevirmeden | | | | | | |
| *** Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 1 altına sürün | | | | | | |
| **** toplam sürenin 2/3'ünden sonra çevirin | | | | | | |

Kızartma, buğulama ve ızgara ile ilgili öneriler

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

Üzeri kapalı kaplar

Kapalı kapta pişirme yapılırsa pişirme alanı çok daha temiz kalır. Kapağın kızartma tenceresi için uygun

olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz. 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 kaldırmak sıcak buharın sizden uzak çıkmasını sağlar.

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 18

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.

Önerilen ayar değerleri

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

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

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

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



Balık yüzme konumunda değilse, belirtilen pişirme süresi yakl. ½ ilâ ¾ 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.

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Kullanılan ısıtma türleri:

-  Sıcak hava dolaşimli ızgara
-  Izgara büyük alanlı

-  Pizza kademesi
-  coolStart fonksiyonu
-  Mikrodalga

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yük-sekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|--|-------------------|-------------------------|---|---|-----------------------------|--------------|
| Balık | | | | | | |
| Balık, ızgara, bütün 300 g, örneğin alabalık | Açık kap | 1 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Balık, ızgara, bütün 300 g, örneğin alabalık | Tel ızgara | 2 |  | 2 | 90 | 15-20 |
| Balık füme, bütün 300 g, örneğin alabalık | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 360 | 3 2-7 |
| Balık, ızgara, bütün 1,5 kg, örneğin somon | Açık kap | 1 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Balık füme, bütün 1,5 kg, örneğin somon | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 360 | 10 10-15 |
| Balık filetosu | | | | | | |
| Balık filetosu, doğal, ızgara | Tel ızgara | 2 |  | 1* | - | 15-25 |
| Balık filetosu, doğal, füme, 400 g | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 360 | 4 5-15 |
| Balık pirzolası | | | | | | |
| Balık pirzolası, 3 cm kalınlığında** | Tel ızgara | 2 |  | 3 | - | 18-22 |
| Balık, donmuş | | | | | | |
| Bütün balık, 300 g, örn. alabalık | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 360 | 5 7-12 |
| Balık filetosu, doğal | Kapalı kap | 1 |  | 210-230 | - | 25-40 |
| Balık filetosu, doğal, 400 g | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 | 10-15 |
| Balık filetosu, fırınlama*** | Üniversal tava | 1 |  | - | - | - |
| Balık filetosu, fırınlama, 400 g | Açık kap | 1 |  | 3 | 360 | 15-20 |
| Paneli balık çubukları*** | Fırın tepsisi | 1 |  | - | - | - |
| Balık yemekleri | | | | | | |
| Balık güveç, 1000 g | Güveç kalıbı | 1 |  | - | 360 | 20-25 |
| * ön ısıtma | | | | | | |
| ** Üniversal tavayı alttaki yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz | | | | | | |
| *** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz | | | | | | |

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. Kabınız 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 tepsilere, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, "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.

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 kısalmır.

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alın.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşım simgesi
-  Izgara büyük alan simgesi
-  coolStart fonksiyonu
-  Mikrodalga

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|--|-------------------|------------------------|---|---|-----------------------------|--------------|
| Sebze, taze | | | | | | |
| Sebze, taze, 250 g* | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 | 8-12 |
| Sebze, taze, 500 g* | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 | 10-15 |
| Sebze, dondurulmuş | | | | | | |
| İspanak, 450 g* | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 | 13-18 |
| Karışık sebze, 250 g + 25 ml su* | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 | 10-14 |
| Karışık sebze, 500 g + 25 ml su* | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 | 15-20 |
| Sebze yemekleri | | | | | | |
| Soğuk ızgara sebzesi | Üniversal tava | 3 |  | 3 | - | 10-15 |
| Patates | | | | | | |
| Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş | Üniversal tava | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş, 1 kg | Üniversal tava | 2 |  | 200-220 | 360 | 15-20 |
| Kabuğu ile haşlanmış patates, bütün, 250 g* | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 | 10-13 |
| Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates, dörde bölünmüş, 500 g* | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 | 12-15 |
| Patates ürünleri, donmuş | | | | | | |
| Kızartmalık püre patates** | Üniversal tava | 2 |  | - | - | - |
| Patates cepleri, içli** | Üniversal tava | 1 |  | - | - | - |

* arada bir, bir veya iki kez karıştırın

** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yük-sekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|---|--------------------------------|-------------------------|-------------|---|-----------------------------|--------------|
| Kroketter** | Fırın tepsisi | 1 | »* | - | - | - |
| Patates kızartması** | Fırın tepsisi | 1 | »* | - | - | - |
| Patates kızartması, 2 seviyede (ara sıra çevirin) | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ⊗ | 200-220 | - | 30-40 |
| Pirinç | | | | | | |
| Uzun pirinç, 250 g + 500 ml su | Kapalı kap | 1 | ⊗ | - | 600 | 7-9 |
| | | | | | 180 | 13-16 |
| Doğal pirinç, 250 g + 650 ml su | Kapalı kap | 1 | ⊗ | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 25-30 |
| Risotto, 250 g + 900 ml su | Kapalı kap | 1 | ⊗ | - | 600 | 12-14 |
| | | | | | 180 | 22-27 |
| Tahıl | | | | | | |
| Kuskus, 250 g + 500 ml su | Kapalı kap | 1 | ⊗ | - | 600 | 6-8 |
| Darı bütün, 250 g + 600 ml su | Kapalı kap | 1 | ⊗ | - | 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 | 1 | ⊗ | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 15-20 |
| Yumurta lekesi | | | | | | |
| 2 yumurtadan yumurta karışımı | Kapalı kap | 1 | ⊗ | - | 360 | 6-8 |
| * arada bir, bir veya iki kez karıştırın | | | | | | |
| ** 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 18

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 bölümünden çıkartınız. Pişirme bölümü boş olmalıdır. Pişirme sırasında cihaz kapağını açmayınız.

- 1 litre sütü (% 3,5 yağlı) ocakta 90 °C'ye ısıtınız ve sonra 40 °C'ye soğutunuz.
Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.
- 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
- Kaselere veya kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerlerini kapatınız.
- Kaseleri veya kavanozları pişirme bölümünün zeminine yerleştiriniz ve tabloda belirtilen şekilde ayarlayınız.
- Hazırlandıktan sonra yoğurdu buzdolabında soğumaya bırakınız.

Puding tozundan puding

Puding tozunu paketi üzerindeki bilgilere göre süt ve şekerle mikrodalga için uygun derin bir kapta 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. süfle 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 ayarlamanız 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:

-  Üstten/alttan ısıtma
-  Mikrodalga

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yük-sekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|---|--------------------|-------------------------|---|-----------------------|-----------------------------|--------------|
| Puding tozundan puding | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 | 5-8 |
| Yoğurt | Porsiyon kalıpları | Piştirme alanı tabanı |  | 40-45 | - | 8-9h |
| Sütlaç, 125 g + 500 ml süt* | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 | 10 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Meyve kompostosu, 500 g | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 | 9-12 |
| Mikrodalga için patlamış mısır, 1 torba beher 100 g** | Açık kap | 1 |  | - | 600 | 4-6 |

* arada bir, bir veya iki kez karıştırınız
** kapalı torbayı kabın üzerine koyunuz

Eco ısıtma türleri

Sıcak hava Eco ve Üst/alt ısıtma Eco programları et, balık ve pastaları hassas biçimde pişirmek için kullanılan akıllı ısıtma türleridir. Cihaz piştirme bölümüne 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. Piştirme sırasında cihaz kapağını çok erken açarsanız veya ön ısıtma yaparsanız bu etki kaybolur.

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

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

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

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 sürün; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

Kek kalıpları ve kaplar

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

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

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

Piştirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun piştirme kağıdı kullanınız. Piştirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

Önerilen ayar değerleri

Burada modunda çeşitli yemekler için bilgiler verilmektedir. Sıcaklık ve piştirme 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: Piştirme süreleri sıcaklık artırılarak kısaltılamaz. Kek ve kurabiyelerin dışı pişmiş içi ise pişmemiş olur.

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Kullanılan ısıtma türleri:

■  Sıcak hava eko

■  Üstten/alttan ısıtma eko

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleş-tir-me seviye-si | Isıtma tipi | °C cinsin-den sıcaklık | Süre, da-kika |
|--|------------------------------|-------------------------|---|------------------------|---------------|
| Kalıp içinde pasta | | | | | |
| Kalıpta kuru pasta | Delikli/baton kek kalıbı | 1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Kek hamurundan pasta tabanı | Pasta tabanı kalıbı | 1 |  | 140-160 | 20-40 |
| Bisküvi tabanı, 2 yumurta | Pasta tabanı kalıbı | 1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Pandispanya, 3 yumurta | Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm | 1 |  | 160-170 | 25-35 |
| Pandispanya, 6 yumurta | Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm | 1 |  | 150-160 | 50-60 |
| Mayalı hamurdan yuvarlak kek | Kek kalıbı | 1 |  | 150-160 | 65-75 |
| Tepside pişirilen pasta | | | | | |
| Üstü kur kaplanmış kuru pasta | Fırın tepsisi | 1 |  | 160-180 | 20-40 |
| Kuru malzemeli poğaç | Fırın tepsisi | 1 |  | 170-180 | 25-35 |
| Paskalya çöreği | Fırın tepsisi | 1 |  | 150-160 | 35-45 |
| Kuru malzemeli mayalı pasta | Fırın tepsisi | 1 |  | 150-170 | 20-35 |
| Küçük kurabiyeler | | | | | |
| Muffin | Muffin tepsisi | 2 |  | 160-180 | 15-30 |
| Küçük kekler | Fırın tepsisi | 1 |  | 150-160 | 25-35 |
| Milföy hamurlu kek | Fırın tepsisi | 2 |  | 170-190 | 25-50 |
| Piştirilmiş hamurdan kek | Fırın tepsisi | 1 |  | 200-220 | 35-45 |
| Kurabiye | Fırın tepsisi | 2 |  | 140-160 | 15-30 |
| Sıkma çörek | Fırın tepsisi | 2 |  | 140-150 | 25-40 |
| Kuru pasta | Fırın tepsisi | 1 |  | 150-160 | 30-40 |
| Ekmek, Sandviç ekmeği | | | | | |
| Karışık ekmeç, 1,5 kg | Baton kek kalıbı | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| Pide | Üniversal tava | 1 |  | 250-270 | 15-20 |
| Taze sandviç ekmeği, tatlı | Fırın tepsisi | 1 |  | 170-190 | 15-20 |
| Sandviç ekmeği, taze | Fırın tepsisi | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Et | | | | | |
| Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg | Açık kap | 1 |  | 180-190 | 120-140 |
| Siğir kızartması, 1,5 kg | Kapalı kap | 1 |  | 200-220 | 140-160 |
| Dana kızartması, 1,5 kg | Açık kap | 1 |  | 170-180 | 110-130 |
| Balık | | | | | |
| Balık buğulama, bütün 300 g, örneğin alabalık | Kapalı kap | 1 |  | 190-210 | 25-35 |
| Balık buğulama, bütün 1,5 kg, örneğin somon | Kapalı kap | 1 |  | 190-210 | 45-55 |
| Balık filetosu, doğal, buğulama | Kapalı kap | 1 |  | 190-210 | 15-35 |

Gıda maddelerindeki akrilamid

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

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

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

Hassas piştirme

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

Hassas piştirme, 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. Piştirme sırasında eti çevirmeniz gerekmez. Cihaz kapısını kapalı tutarak piştirme 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 piştirme sonrasında etin hemen kesebilirsiniz. Dinlendirme gerekli değildir. Bu özel piştirme yöntemi sayesinde et pembe görünür, fakat çiğ veya pişmemiş değildir.

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

Kaplar

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

Üstü açık kabı tel ızgaranın üzerine her zaman yerleştirme yüksekliği 1'de olacak şekilde yerleştiriniz.

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

Cihazınızda Hassas piştirme ısıtma türü mevcuttur. Sadece piştirme bölümü tümüyle soğuduktan sonra çalıştırın. Piştirme bölümünün kapla birlikte yaklaşık 10 dakika iyice ısınmasını sağlayın.

Piştirme 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 piştirme bölümüne koyunuz ve hassas piştirme modunda pişiriniz.

Önerilen ayar değerleri

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  Hassas piştirme

| Yemek | Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | Dakika cinsinden kızartma süresi | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|--|----------|------------------------|---|----------------------------------|-----------------------|--------------|
| Kümes hayvanı | | | | | | |
| Ördek göğsü, az pişmiş, her biri 300 g | Açık kap | 1 |  | 6-8 | 95* | 45-60 |
| Tavuk göğsü filetosu, her biri 200 g, iyi pişmiş | Açık kap | 1 |  | 4 | 120* | 45-60 |
| Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg, pişmiş | Açık kap | 1 |  | 6-8 | 120* | 100-130 |
| Domuz eti | | | | | | |
| Domuz fileto kızartması, kalınlık 5-6 cm, 1,5 kg | Açık kap | 1 |  | 6-8 | 85* | 130-180 |
| Domuz filetosu, bütün | Açık kap | 1 |  | 4-6 | 85* | 45-70 |
| * ön ısıtma | | | | | | |

| Yemek | Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | Dakika cinsinden kızartma süresi | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|---|----------|------------------------|-------------|----------------------------------|-----------------------|--------------|
| Sığır eti | | | | | | |
| Sığır kızartması (kalça), kalınlık 6-7 cm, 1,5 kg, pişmiş | Açık kap | 1 | | 6-8 | 100* | 150-190 |
| Sığır filetosu, 1 kg | Açık kap | 1 | | 4-6 | 85* | 90-120 |
| Rozbif, 5-6 cm kalınlığında | Açık kap | 1 | | 6-8 | 85* | 120-180 |
| Sığır madalyonu/sığır filetosu, kalınlık 4 cm | Açık kap | 1 | | 4 | 85* | 40-60 |
| Dana eti | | | | | | |
| Dana kızartması, 4-5 cm kalın, 1,5 kg | Açık kap | 1 | | 6-8 | 85* | 100-130 |
| Dana kızartması, 7-10 cm kalın, 1,5 kg | Açık kap | 1 | | 6-8 | 85* | 150-210 |
| Dana filetosu, bütün, 800 g | Açık kap | 1 | | 4-6 | 85* | 70-120 |
| Dana madalyonu, 4 cm kalın | Açık kap | 1 | | 4 | 80* | 40-60 |
| Kuzu eti | | | | | | |
| Kuzu sırtı, çözülmüş, her biri 200 g | Açık kap | 1 | | 4 | 85* | 30-45 |
| Kuzu budu, kemiksiz, orta, 1 kg bağlı | Açık kap | 1 | | 6-8 | 95* | 120-180 |
| * ön ısıtma | | | | | | |

Hassas pişirme ile ilgili öneriler

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

Kurutma

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

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

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

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

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

Kurutma için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

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


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

Önerilen ayar değerleri

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  4D sıcak hava

| Yemek | Aksesuar | Yerleş-tir-me seviye-si | Isıtma tipi | °C cinsin-den sıcaklık | Saat cin-sinden süre |
|--|-----------------|-------------------------|---|------------------------|----------------------|
| Çekirdekli meyveler (elma halkaları, 3 mm kalınlığında, ızgara başına 200 g) | Tel ızgara | 2 |  | 80 | 4-7 |
| Sert çekirdekli meyveler (Erik) | Tel ızgara | 2 |  | 80 | 8-10 |
| Köklü sebzeler (Havuç), rendelenmiş, haşlanmış | Tel ızgara | 2 |  | 80 | 4-7 |
| Dilimlenmiş mantar | Tel ızgara | 2 |  | 60 | 6-8 |
| Yeşillik, temizlenmiş | 1-2 ızgara teli | - |  | 60 | 2-6 |

Konserveleme

Cihazınızda meyve ve sebze konservesi yapabilirsiniz.

Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

Kavanozlar

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

Konserveleme işlemi sırasında sadece aynı büyüklükteki ve içinde aynı gıdaların bulunduğu kavanozları kullanınız. Pişirme alanında en çok altı adet 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 ağız kenarlarını siliniz; temiz olmalıdırlar. Her bir kavanozun üzerine ıslak bir lastik conta ve kapak koyunuz. Kavanozları mandallara kapatın. Kavanozları üniversal tava içerisine, birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz. Üniversal tavaya 500 ml sıcak su (yakl. 80 °C) dokün. Çizelgede belirtildiği şekilde ayarlayın.

Konservelemeyi sonlandırma

Meyve

Biraz zaman geçtikten sonra kısa aralıklarla kabarcıklar

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

Sebze

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

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

Önerilen ayar değerleri

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

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Kullanılan ısıtma türü:

-  4D sıcak hava

| Yemek | Kap | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|---|---------------------------------|----------------------|---|-----------------------|-------------------------------|
| Konserveleme | | | | | |
| 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 mayalama

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

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

Birinci kabartma

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

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

İkinci kabartma

Hamur işini çizelgede belirtilen yerleştirme yüksekliğine koyun.





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

Önerilen ayar değerleri

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  Üstten/alttan ısıtma

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|--------------------------------|-------------------|----------------------|---|-----------------------|--------------|
| Mayalı hamur, hafif | Kap | 1 |  | 35-40 | 25-30 |
| | Fırın tepsisi | 1 |  | 35-40 | 10-20 |
| Mayalı hamur ağır ve çok yağlı | Kap | 1 |  | 35-40 | 20-40 |
| | Fırın tepsisi | 1 |  | 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 18

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. Gerekiyorsa 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


ilkeden 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 |
|---|-------------------|-------------------------|---|-----------------------|-----------------------------|--------------|
| Ekmek, sandviç ekmeği | | | | | | |
| Ekmek, 500 g | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 3 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Sandviç ekmeği | Tel ızgara | 1 |  | 140-160 | 90 | 2-4 |
| Kek | | | | | | |
| Pasta, yumuşak, 500 g | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 2 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Pasta, kuru, 750 g | Açık kap | 1 |  | - | 90 | 10-15 |
| Et ve kümes hayvanı | | | | | | |
| Tavuk, bütün, 1,2 kg* | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Tavuk parçaları, 250 g* | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Ördek, 2 kg* | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 40-50 |
| Et, bütün, örn. kızartma (çiğ et) 800 g* | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Et, bütün, örn. kızartma için (çiğ et) 1 kg* | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | - | 90 | 20-30 |
| Et, bütün, örn. kızartma için (çiğ et) 1,5 kg* | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | - | 90 | 25-35 |
| Et, parça veya dilimli, örn. gulaş (çiğ et), 500 g* | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 8 |
| | | | | - | 90 | 5-10 |
| Kıyma, karışık, 200 g* | Açık kap | 1 |  | - | 90 | 8-15 |
| Kıyma, karışık, 500 g* | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Kıyma, karışık, 1000 g* | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 20-30 |
| Balık | | | | | | |
| Balık, bütün, 300 g* | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 3 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Balık filetosu, 400 g* | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Meyve, sebze | | | | | | |
| Üzümsü meyveler, 300 g | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 5-10 |
| Sebze, 600 g | Açık kap | 1 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 8-13 |

* sürenin yarısından sonra çeviriniz

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yük-sekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------------|--|-----------------------|-----------------------------|--------------|
| Diğer | | | | | | |
| Tereyağı yumuşatma, 125 g | Açık kap | 1 |  | - | 90 | 7-9 |
| * sürenin yarısından sonra çeviriniz | | | | | | |

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 kaptaki 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.

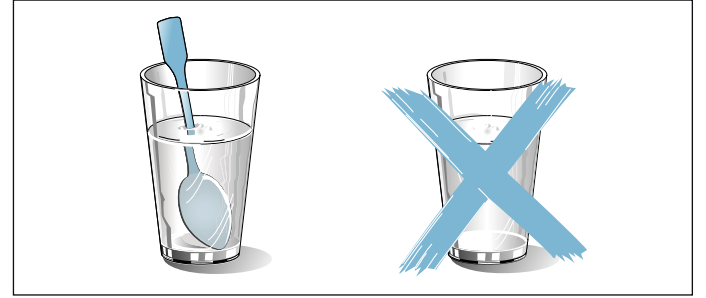
Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Sadece mikrodalga kullanıldığında dahi kaplar çok ısınabilir.

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. Kabin 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.

Önerilen ayar değerleri

Tabloda çeşitli içecekler ve yemekler için mikrodalgada ısıtma ayarı değerleri verilmiştir. Süre bilgileri referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, yiyeceklerin kalitesine, ısıya 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 türü:

-  Mikrodalga

| Yemek | Kap | Yerleştirme yük-sekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|------------------------------------|------------|-------------------------|--|-----------------------|-----------------------------|--------------|
| İçecekleri ısıtma | | | | | | |
| 200 ml (iyice karıştırın) | Açık kap | 1 |  | - | max | 1-3 |
| 400 ml (iyice karıştırın) | Açık kap | 1 |  | - | max | 2-6 |
| Bebek maması ısıtma | | | | | | |
| Biberon, 150 ml (iyice karıştırın) | Açık kap | 1 |  | - | 360 | 1-3 |
| Sebze, soğutulmuş | | | | | | |
| 250 g | Kapalı kap | 1 |  | - | 600 | 3-8 |

| Yemek | Kap | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|--|------------|------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------|--------------|
| Sebze, dondurulmuş | | | | | | |
| parçalı, 250 g | Kapalı kap | 1 | | - | 600 | 8-12 |
| Kremalı ıspanak, blok halinde dondurulmuş, 450 g | Kapalı kap | 1 | | - | 600 | 11-16 |
| Yemekler, soğutulmuş | | | | | | |
| Tabak yemeği, 1 porsiyon | Kapalı kap | 1 | | - | 600 | 4-8 |
| Çorba, sulu yemek, 400 ml | Kapalı kap | 1 | | - | 600 | 5-7 |
| Garnitürler, örneğin makarna, köfte, patates, pilav | Kapalı kap | 1 | | - | 600 | 5-10 |
| Fırın yemekleri, 400 g, örneğin lazanya, patates graten | Açık kap | 1 | | - | 600 | 5-10 |
| Yemekler, dondurulmuş | | | | | | |
| Tabak yemeği, 1 porsiyon | Kapalı kap | 1 | | - | 600 | 11-15 |
| Çorba, sebze, 200 ml (iyice karıştırın) | Kapalı kap | 1 | | - | 600 | 4-6 |
| Garnitürler, 500 g, örneğin makarna, köfte, patates, pilav | Kapalı kap | 1 | | - | 600 | 7-10 |
| Fırın yemekleri, 400 g, örneğin lazanya, patates graten | Açık kap | 1 | | 180-200 | 180 | 20-25 |

Sıcak tutma

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

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

Test yemekleri

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

EN 60350-1:2013 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:

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

Üstü hamur kaplı elmalı tart

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

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

Kraker

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

Bilgiler

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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|---|-------------------|------------------------|-------------|-----------------------|--------------|
| Fırında pişirme | | | | | |
| Sıkma çörek | Fırın tepsisi | 1 | | 150-160* | 20-30 |
| * 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın | | | | | |
| ** ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın | | | | | |

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yük-sekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|--------------|
| Sıkma çörek | Fırın tepsisi | 1 | | 140-150* | 25-35 |
| Küçük kekler | Fırın tepsisi | 1 | | 160* | 25-35 |
| Küçük kekler | Fırın tepsisi | 1 | | 150* | 20-30 |
| Küçük kekler, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | | 140* | 30-40 |
| Kraker | Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm | 1 | | 160-170** | 25-35 |
| Kraker | Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm | 1 | | 160-170** | 30-45 |
| Üstü hamur kaplı elmalı tart | 2x siyah sac kalıp Ø 20cm | 1 | | 180-200 | 60-70 |
| Üstü hamur kaplı elmalı tart | 2x siyah sac kalıp Ø 20cm | 1 | | 170-180 | 60-80 |

* 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 |
|--------------------------|------------|----------------------|-------------|-----------------|--------------|
| Izgara | | | | | |
| Ekmek dilimleri kızartma | Tel ızgara | 3 | | 3 | 3-6 |
| Dana köfte, 12 parça* | Tel ızgara | 2 | | 3 | 20-30 |

* 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 18

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


Bilgi: Sadece mikrodalga kullanımını kontrol etmek için temel ayarlardan kurutma fonksiyonunu kapatınız.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 17

Kullanılan ısıtma türleri:

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

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yük-sekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, dakika |
|--|-------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------|--------------|
| Mikrodalga fırın ile buz çözme | | | | | | |
| Et | Açık kap | 1 | | - | 180 | 5 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Mikrodalga fırın ile pişirme | | | | | | |
| Yumurtalı süt | Açık kap | 1 | | - | 360 | 20 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Bisküvi | Açık kap | 1 | | - | 600 | 7-9 |
| Dalyan köfte | Açık kap | 1 | | - | 600 | 22-27 |
| Mikrodalga ile kombine olarak pişirme | | | | | | |
| Patates graten | Açık kap | 1 | | 150-170 | 360 | 25-30 |

* toplam sürenin 2/3'den sonra çevirin

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleş-tir-me yük-sekliği | Isıtma tipi | °C cinsin-den sıcaklık | Watt olarak mikrodalga gücü | Süre, da-kika |
|--------|-------------------|---------------------------|---|------------------------|-----------------------------|---------------|
| Kek | Açık kap | 1 |  | 190-210 | 180 | 12-18 |
| Tavuk* | Açık kap | 1 |  | 180-200 | 360 | 25-35 |

* toplam sürenin 2/3'den sonra çevirin

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

siemens-home.bsh-group.com

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



9001221236
980116