Ankastre Fırın Pişirme Programları

Sembol	Isıtma Türü	Kullanım ve Çalışma Biçimi	Önerilen / Test Edilen Yemekler
	3D sıcak hava	Bir veya birden fazla seviyede pişirme veya kızartma yapılabilir. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır. Ayrıca delikli 3D Fry tepsinizi 3D sıcak hava fonksiyonu ile birlikte kullanarak az yağ ile sağlıklı ve çıtır çıtır kızartmalar yapabilirsiniz.	**Hamur işleri: Çeşitli gramajlarda ekmek, pide, sandviç ekmeği, tek veya 2 tepside pişirilecek kurabiye çeşitleri, bisküvi, beze, mayalı poğaça, muffin, kek. Fırın yemekleri: Sebze güveç, patates graten, fırınlanmış patates.**
	Sıcak hava hassas	Seçilen yiyecekleri ön ısıtma olmadan hassas biçimde pişirme. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını, eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir.	**Kalıp içinde pasta: Pandispanya**
	Pizza fonksiyonu	Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması. Alt ısıtıcı ve arka paneldeki yuvarlak ısıtıcı ısınır.	**Pizza, yufka böreği, el açması börek, kiş gibi alttan ısıya ihtiyaç duyan yemekler için idealdir.**
	Alttan ısıtma	Yemeklerin yeniden pişirilmesi veya sıcak suda pişirilmesidir. Isı alttan gelir.	**Sulu yemekler ve kızartma yemekleri için idealdir.**
	Izgara, geniş yüzey	Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada kızartılması. Pişirilmiş yemeklerin üzerinin kızartılması için uygundur. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.	**Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada kızartılması için uygundur.**
	Hava dolaşımlı ızgara	Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarını kızartma. Izgara ısıtıcısı ve fan, dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.	**Izgara/kızartma yemekleri: Kümes hayvanları (tavuk, ördek, kaz, hindi), bütün balıklar veya büyük et parçaları**
	Üst/alt ısıtma	Tek seviyede geleneksel biçimde pişirme veya kızartma. Bu ısıtma türü özellikle sulu malzemeli kekler için uygundur. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.	**Hamur işleri: Mayalı poğaça, paskalya çöreği, kalıpta kek veya porsiyonluk muffin, profiterol veya ekler hamuru, sufle, brownie vb. Tek tepsi yapacağınız şerbetli tatlılar: Baklava, şekerpare, revani vb. Fırın yemekleri: Fırın makarna, fırında sulu köfte, fırında sebzeli tavuk, balık buğulama**
	Buhar destekli pişirme	Tam doğru zaman ve miktarda buhar desteği uygulandığı için dışı gevrek, içi sulu yemekler için uygundur.	**Hamur işleri: Ekmek çeşitleri, pandispanya, mayalı poğaça ve kek çeşitleri, pide, muffin vb. Fırın yemekleri: Çeşitli et yemekleri (bütün tavuk, antrikot, bütün veya dilimli balık vb.), patates graten, lazanya**
	Buz çözme	Donmuş yiyeceklerin buzunun hassas biçimde çözülmesi.	**Dondurulmuş meyve, sebze ve hamur işini çözmek için uygundur. (Dondurulmuş tavuk eti, kırmızı et veya balığı çözmenin en sağlıklı yolu, dondurucudan alıp buzdolabına koymaktır.)**
	Hızlı ısıtma	Zamandan tasarruf etmek için hızlı ısıtma ile ısıtma süresini kısaltabilirsiniz. Hızlı ısıtma fonksiyonunu sadece 100 °C'nin üzerinde ayarlanan sıcaklıklarda kullanınız. Isıtmayı tepsi gibi aksesuarlar olmadan yapınız.	**Hızlı ısıtmadan sonra aşağıdaki ısıtma türlerinin kullanılması en idealidir: - 3D sıcak hava - Üstten/alttan ısıtma**

Temizlik Fonksiyonları

	ecoClean	Arka duvarın özel kaplaması sayesinde zahmetsiz temizlik sağlar. Kiri dağıtır ve kokuları önemli ölçüde azaltır. Kızartma, ızgara ve fırınlamanın en başından itibaren bunu yapar. ecoClean malzemesi, cihazın ömrü boyunca otomatik olarak her ısıtışınızda yenilenir.
	humidClean	Aksesuarları pişirme bölümünden çıkarın. 400 ml suya bir damla deterjan ekleyin. Bu durulama solüsyonunu tamamen soğutulmuş pişirme alanı tabanının ortasına dökün. Fonksiyonu ve sıcaklık ayarını (80 C°) seçin. Süre otomatiktir, değiştirilemez. Kısa bir soğuma evresinden sonra buharla yumuşayan kirleri bir bulaşık bezi veya yumuşak bir fırça ile kolayca temizleyebilirsiniz. Özellikle yağlı, salçalı, sulu yemeklerden sonra kirlenen fırını temizlemek için idealdir.

SIEMENS

Fırınınızda aşağıdaki işlemleri rahatlıkla yapabileceğinizi biliyor muydunuz?

Yoğurt

1. Aksesuarları ve rafı pişirme bölümünden çıkartınız.
2. 1 litre sütü (%3,5 yağlı) ocakta 90 C°'de ısıtınız ve 40 C°'ye kadar soğuması için bırakınız. Pastörize sütü ise 40 C°'de ısıtmanız yeterlidir.
3. 30 g yoğurdu süte karıştırınız.
4. Karışımı küçük kaplara doldurunuz, örn. küçük kapaklı kavanozlar.
5. Kapların üzerini folyoyla kapatınız, örn. streç film ile.
6. Kaplar pişirme bölümünün üzerine yerleştirilmelidir.
7. Fırın ayarı 3D sıcak hava programına getirilmelidir.
8. Yoğurt 4-5 saat içinde hazır olacaktır, hazır olduktan sonra buzdolabında dinlenmeye bırakılmalıdır.

Meyve ve Sebze Kurutma

Sıcak hava ile yiyecekleri mükemmel derecede kurutabilirsiniz. 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.

Kurutma
Çeşitli gıda maddelerinin kurutulmasına ilişkin ayarlar çizelgede verilmiştir. Belirtilenden farklı gıda maddelerini kurutmak için çizelgede benzer gıda maddeleri için verilen değerleri kullanınız.

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Çekirdekli meyveler (elma halkaları, 3 mm kalınlığında, ızgara başına 200 g)	Tel ızgara	3 3+1		80°C	4-8 saat
Rendelenmiş veya haşlanmış köklü sebzeler (havuç, turp gibi)	Tel ızgara	3 3+1		80°C	4-7 saat
Dilimlenmiş mantar	Tel ızgara	3 3+1		80°C	5-8 saat
Temizlenmiş yeşillik	Tel ızgara	3 3+1		60°C	2-5 saat

1 adet tel ızgara: Yükseklik 3
2 adet tel ızgara: Yükseklik 3+1

Açıklanan programlar ve fonksiyonlar, cihaz modeline bağlı olarak farklılık gösterebilir. Bu kılavuz, programların doğru kullanımını desteklemek amacıyla hazırlanmıştır.

Siemens Ev Aletleri