

Yemek pişirmekten yemeği yediğinizde aldığınız keyif kadar keyif almanız için

lÜtfen kullanım kılavuzunu okuyunuz. Böylece fırınınızın tüm özelliklerinden faydalanabilirsiniz.

Güvenlik ile ilgili önemli bilgiler verilmektedir. Yeni fırınınızın tüm parçaları açıklanmaktadır. Size adım adım nasıl ayarlanması gerektiğini göstermekteyiz. Çok basit.

Birçok yemek için ayarlama değerleri ve yerleştirme yükseklikleri belirtilmektedir. Bunların tümü mutfak stüdyomuzda denenmiştir.

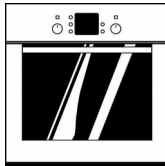
Bir arızanın meydana gelmesi durumunda burada küçük arızaları ortadan kaldırmak için gerekli bilgileri bulabilirsiniz.

Deteaylı bir içindekiler bölümü herşeyi kolay biçimde bulmanıza yardımcı olacaktır.

Şimdiden afiyet olsun.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Çakmak Mahallesi Balkan Caddesi No:51
34770 Ümraniye - İstanbul
TÜRKİYE

Kullanma kılavuzu



HBN 3305.1

tr

9000 178 606

İçindekiler

Dikkat etmeniz gereken hususlar	4
Montajdan önce	4
Güvenlik bilgileri	4
Hasar sebepleri	5
Yeni ocağınız	6
Kumanda bölümü	6
Fonksiyon ayar düğmesi	7
Isı ayar düğmesi	7
Kumanda tuşları ve gösterge alanı	8
Düşürülebilir şalter tutamakları	8
Isıtma türleri	8
Fırın ve aksesuar	10
Soğutma fanı	14
İlk kullanımdan önce	14
Fırının ısıtılması	14
Aksesuar ön temizleyin	15
Fırının ayarlanması	15
Şu şekilde ayarlanır	15
Fırının otomatik olarak kapanmasını istiyorsanız	16
Fırının otomatik olarak açılıp kapanmasını istiyorsanız	17
Hızlı ısıtma	18
Şu şekilde ayarlanır	18
Saat	19
Şu şekilde ayarlanır	19
Çalar saat	20
Şu şekilde ayarlanır	20

İçindekiler

Temel ayarlar	21
Temel ayarları değiştiriniz	22
Çocuk emniyeti	23
Bakım ve Temizlik	23
Cihazın dışı	23
Fırın	24
Cam yüzey ve levhaların temizlenmesi	27
Conta	28
Aksesuarlar	28
Ayakların temizlenmesi	29
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	29
Fırının lambasının değiştirilmesi	30
Yetkili servis	31
Ambalaj ve eski cihaz	31
Tablolar ve yararlı bilgiler	32
Pasta ve çörek	32
Kek türü pişirmeye yönelik ipuçları	35
Et, tavuk, balık	36
Kızartma ve ızgaraya yönelik ip uçları	39
Sufleler, gratenli yemekler, tost	40
Derin dondurulmuş hazır yemekler	41
Buz çözme	42
Kurutma	42
Konservasyon	43
Enerji tasarrfuna yönelik ip uçları	45
Gıda maddelerindeki akrilamid içeriği	45
Test yemekleri	46

Dikkat etmeniz gereken hususlar

Eminiyet tekniği belgesi VDE kontrol ve sertifika enstitüsü tarafından tanzim edilir:
VDE Prüf- und
Zertifizierungsinstitut
Merianstrasse 28
D-63069 Offenbach
Tel. +49-6983060

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde fırınınızı güvenli ve doğru bir şekilde kullanabilirsiniz.

Kullanım ve montaj kılavuzunu saklayınız. Cihazı bir başkasına verecekseniz bu kılavuzları da teslim ediniz.

Montajdan önce

Nakliye hasarları

Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol edin. Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

Elektrik bağlantısı

Fırın bağlantıları sadece deneyimli bir uzman tarafından kurulmalıdır. Yanlış bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkınız ortadan kalkacaktır.

Güvenlik bilgileri

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar

- eğer fiziksel veya zihinsel olarak
- veya cihazı doğru kullanmak için yeterli bilgi ve tecrübeye sahip değilse, cihaz gözetimsiz bir şekilde çalıştırılmamalıdır.

Çocukların cihaz ile oynamasına asla izin verilmemelidir.

Çocuklar



Çocuklar yemekleri ancak onlara öğretilmesi ön koşuluyla hazırlayabilirler. Cihazı doğru kullanabiliyor olmaları gerekmektedir. Bu kullanma kılavuzunda yer alan tehlikeleri anlamaları gereklidir. Çocuklar cihazı kullanırken, cihazla oynamamaları için kontrol edilmelidir.

Sıcak fırın



Fırın kapısını dikkatle açınız. Sıcak buhar çıkabilir. Asla sıcak fırına ve iç ısıtma elemanlarına dokunmayınız. Yanma tehlikesi!

Çocukları bu cihazlardan genel olarak uzak tutunuz.

Alev alabilen nesneleri fırında saklamayınız. Yangın tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablolarını sıcak fırın kapısında sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!

Yüksek oranda alkol (örn. konyak, rom) ile hazırlanan yemeklerde dikkat edilmelidir. Alkol yüksek ısılarda buharlaşmaktadır. Uygun olmayan koşullarda alkol buharı fırında tutuşabilir. Yanma tehlikesi! Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve fırın kapağını dikkatlice açınız.

Onarımlar



Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Elektrik çarpma tehlikesi! Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Cihaz arızalandığında, sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Yetkili servisi çağırınız.

Hasar sebepleri

Fırın zemini üzerindeki tepsiler, alüminyum folyolar veya yemek kapları

Fırın zemininin üzerine fırın tepsisi koymayınız. Fırın zeminini alüminyum folyo ile örtmeyiniz. Fırın zemininin üzerine yemek kabı koymayınız. Isı sıkışması oluşur. Pişirme ve kızartma süreleri geçerliliğini yitirir ve emaye zarar görür.

Fırında su

Asla sıcak fırına su dökümayınız. Fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.

Meyve suyu

Çok sulu meyve keklerinde fazla meyve koymayınız. Meyve suyu, daha sonra çıkarmayacağınız lekeler bırakmaktadır. Daha derin olan üniversal tavayı kullanmanızı tavsiye etmekteyiz.

Açık fırın sürgüsü ile soğutma

Fırını sadece kapalıyken soğutmaya bırakın. Fırın kapısına birşey sıkıştırmayınız. Fırını çok az açık bırakmanız durumunda bile yanda bulunan mobilya kenarları zamanla hasar görebilirler.

Çok kirlenmiş fırın izolasyonu

Fırın izolasyonu çok kirlenmiş ise fırın kapısı işletme esnasında tam kapanmamaktadır. Yandaki mobilyalar hasar görebilirler. Fırın izolasyonu temiz tutunuz.

Fırın sürgüsü oturma yüzeyi

Açık fırın kapısına basmayınız veya oturmayınız.

Ocağın taşınması

Ocağı kapı tutamağından tutmayınız veya taşımayınız.
Kapı tutamağı ocağın ağırlığını kaldıramayarak kırılabilir.

Yeni ocağınız

Buarada yeni bir cihaz ile tanışmaktasınız. Şalterlerli ve göstergeli kullanım alanını açıklamaktayız. Isıtma türleri ve ekte buluna aksesuar hakkında bilgi edinmektесiniz.

Kumanda bölümü

Cihaz tipine göre detay sapması.

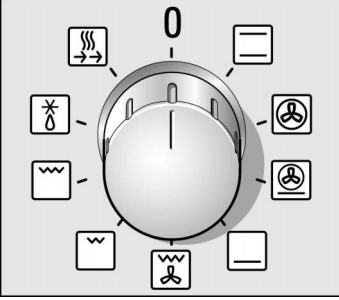


Fonksiyon ayar düğmesi

Gösterge alanı ve kumanda tuşları

Isı ayar düğmesi

Fonksiyon ayar düğmesi



Isı seçme düğmesi ile fırın için ısı türü ayarlamaktasınız.

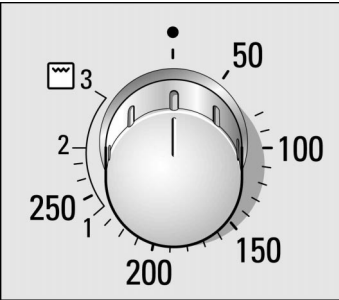
Pozisyonlar

	Üstten ve alttan ısıtma
	3 D sıcak hava*
	Sıcak hava yoğun / pizza konumu
	Altan ısı
	Sıcak hava dolaşımı ile ızgara yapmak
	Yassı ızgara, küçük yüzey
	Yassı ızgara, büyük yüzey
	Buz çözme
	Hızlı ısıtma

*Enerji yeterlilik sınıfı EN50304'e göre belirlenmiş olan ısıtma türü.

Fonksiyon seçme düğmesini ayarlanamıyorsa durumunda fırındaki lamba yanmaya başlamaktadır.

Isı ayar düğmesi



Isı seçme düğmesi ile ısı veya kızartma kademesi ayarlamaktasınız.

Sıcaklık

50-270	°C olarak ısı alanı
--------	---------------------

Izgara

1	Izgara hafif
2	Izgara orta
3	Izgara kuvvetli

Fırın sıttığında göstergedeki ısı sembolü yanmaktadır. Isıtma aralıklarında sönmektedir. Kızartma esnasında sembol yanmamaktadır.

Izgara kademeleri

Yassı kızartma, küçük veya büyük alan ısıs eçme düğmesi ile bir ısı ayarlamaktasınız.

Kumanda tuşları ve gösterge alanı



Alarm tuşu 🔔	Bu tuş ile saat alarmını ayarlayabilirsiniz.
Saat tuşu 🕒	Bu tuş ile saati, fırın süresini → ve bitiş zamanını → ayarlayabilirsiniz.
Eksi - tuşu	Bu tuş ile ayar değerlerini düşürebilirsiniz.
Artı + tuşu	Bu tuş ile ayar değerlerini artırabilirsiniz.
Anahtar tuşu 🗝️	Bu tuş ile çocuk emniyetini açabilir ve kapatabilirsiniz.

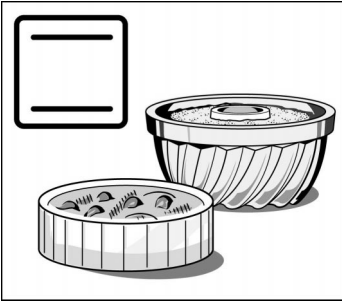
Gösterge alanında, ayarlanmış olan değerleri okuyabilirsiniz.

Düşürülebilir şalter tutamakları

Şalter tutamakları düşürülebilir. İlgili şalteri içeri sokmak veya dışarı çıkarmak için üzerine basınız.

Fonksiyon seçme düzeneğini sağa ve sola, sıcaklık seçme elemanını ise sadece sola çevirebilirsiniz.

Isıtma türleri

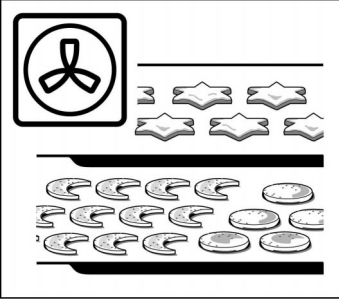


Fırın için farklı ısıtma şekillerini kullanma olanağına sahipsiniz. Her yemek için en uygun ısıtma şeklini seçebilirsiniz.

Üstten ve alttan ısıtma

Burada ısı muntazam bir şekilde üst ve alt taraftan pastaya ve kızartmaya verilir.

Kalpılarda pişen kekler ve sufler en iyi bu şekilde pişmektedir. Sığır, dana ve yabani hayvan etlerini (av eti) de üstten ve alttan gelen ısı yöntemi ile en iyi şekilde kızartabilirsiniz.



3D sıcak hava

Arka panelde bulunan bir fan, dair kızma gövdesinin ısını eşit biçimde fırın içinde dağıtmaktadır. 3D sıcak hava ile kek ile pizzayı iki düzeyde pişirebilirsiniz. Milföy hamuru ile hazırlanmış ürünler ve küçük kekler farklı üç düzeyde aynı zamanda pişirilebilmektedir. Bu pişirme işleminde gerekli olan fırın sıcaklığı, normal üstten ve alttan ısıtma yöntemindeki sıcaklıktan daha düşüktür. Ek sacları byaiden temin edebilirsiniz.

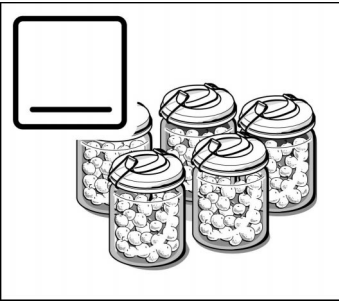
Kurutma için 3D sıcak hava uygundur.



Sıcak hava yoğun / pizza konumu

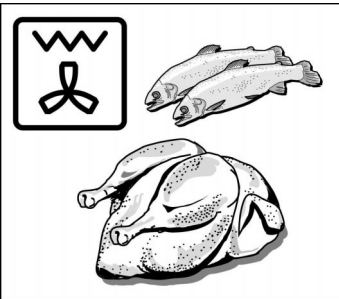
Bu işletimde alttan ısı ve daire kızma gövdesi çalışmaktadır.

Bu ısıtma türü derin dondurulmuş ürünler için çok uygundur. Derin dondurulmuş pizza, patates kızartması veya tatlı ştrudeller ön ısıtma yapmadan da çok iyi pişmektedir.



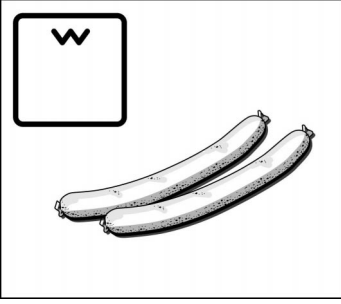
Alt ısı

Altan ısı ile yemeklerin altını pişirebilir veya kızartabilirsiniz. Konserve yapmak için de çok uygundur.



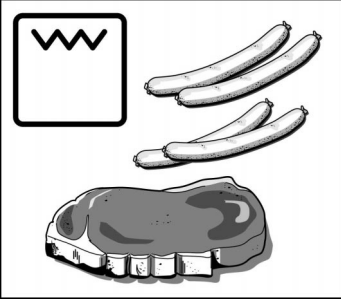
Sıcak hava dolaşımı ile ızgara yapmak

Izgara ısıtma elemanı ve fan sırayla (değişir değişir) devreye girer. Isıtıcı kapanınca, ızgara ısıtıcısının oluşturmuş olduğu ısıyı, pişirilecek olan yemeğin etrafına dağıtmak üzere fan devreye girer. Böylece et parçalarının her tarafı çtır biçimde kızarmaktadır.



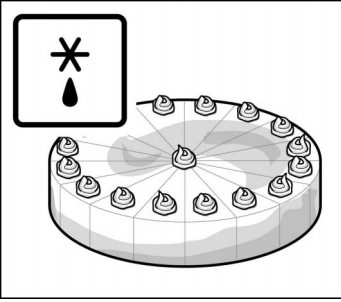
Yassı ızgara, küçük yüzey

Kızma gövdesinin sadece orta kısmı ısınmaktadır. Bu ısıtma şekli, az miktarda yiyecek için uygundur. Böylelikle enerjiden tasarruf etmiş olursunuz. Kızartmak istediğiniz ızgaralık et veya diğer parçaları ızgaranın orta kısmına yerleştiriniz.



Yassı ızgara, büyük yüzey

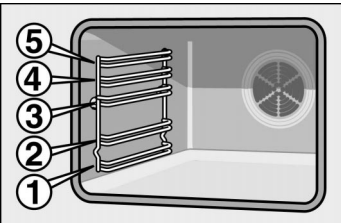
Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır. Bu yöntemle çok miktarda bifteği, sucuğu, balığı veya tostı aynı anda kızartabilirsiniz.



Buz çözme

Fırının arka panelinde bulunan bir fan fırındaki havayı donmuş yemeğin etrafında dağıtmaktadır. Derin dondurulmuş et parçaları, kümes hayvanları, ekmek ve kekler eşit biçimde çözülmemektedir.

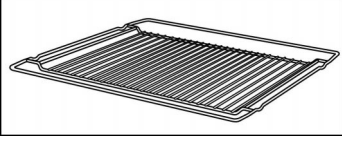
Fırın ve aksesuar



Aksesuarlar 5 farklı raf seviyesinde fırına sürülebilir.

Aksesuarın üçte ikisini devrilmeden dışarı çekilebilmektedir. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

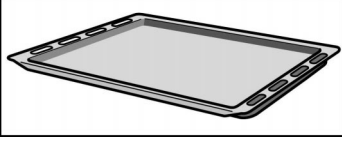
Aksesuarlar



Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden veya bayilerden temin edebilirsiniz. Lütfen HEZ numarasını belirtiniz.

Izgara HEZ 334000

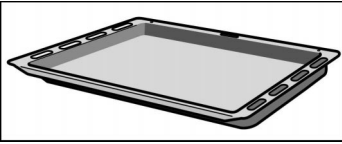
tencereler, kek kapları, et yemekleri, kızartma parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için. Izgarayı eğik tarafı aşağıya bakacak biçimde  içeri itiniz.



Emaye tepsi HEZ 331000

kek ve kurabiyeler için.

Kek tepsisini eğik yeri fırın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.



Universel tava HEZ 332000

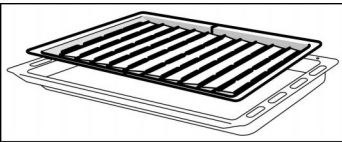
nemli kekler, kurabiyeler, derin dondurulmuş yemekler ve et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.

Universel tavayı eğik yeri fırın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.

Özel aksesuar

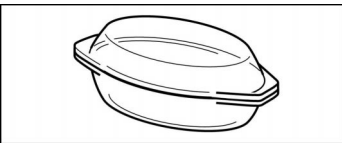
Özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya bayilerden temin edebilirsiniz.

Özel aksesuarın temin edilip edilemeyeceği, ülkelere göre farklılık gösterir. Lütfen satın alma belgelerinize bakınız.



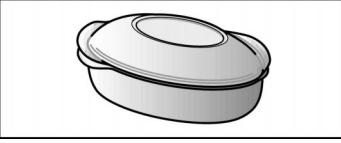
Kızartma ızgarası HEZ 325000

tel ızgara yerine kızartma ızgarası olarak veya fırının fazla kirlenmemesi için sıçrama emniyeti olarak. Kızartma ızgarasını sadece Universal tavada kullanınız. Izgara sacında ızgara yapma: Tel ızgaradaki ile aynı yerleştirme yüksekliğini kullanınız. Sıçrama emniyeti olarak ızgara sacı: Universal tavayı ızgara sacı ile tel ızgaranın altına itiniz.



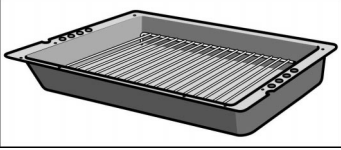
Cam kızartıcı HMZ21GB

Fırında yapılan buğulama yemekler ve sufler için kullanılır. Özellikle kızartma otomatiği için uygundur.



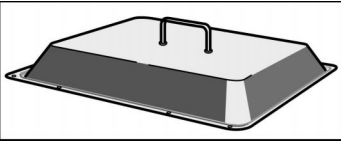
Metal kızartıcı HEZ 6000

cam seramik pişirme alanının kızartıcı alanına göre düzenlenmiştir. Kızartıcı pişirme sensörü ve kızartma otomatiği için uygundur. Kızartıcının dış yüzeyi emayelenmiştir ve iç yüzeyi yapışmaz katmandan oluşur.



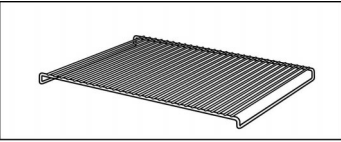
Profesyonel tava HEZ 333000

büyük miktarların hazırlanmasına yönelik.



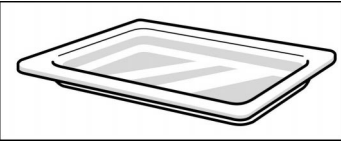
HEZ 333001 profesyonel tavanın kapağı

profesyonel tavayı profesyonel kızartıcı haline getirmektedir.



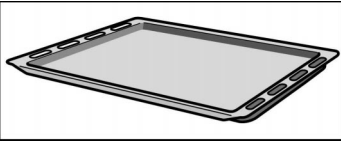
Izgara HEZ 324000

kızartmalar için. Tel ızgarayı daima üniversal tavanın içine koyunuz. Aşağıya damlayan yağ ve et suyu toplanır.



Cam tava HEZ 336000

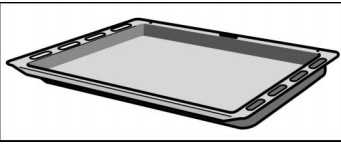
camdan oluşan derin pişirme sacı. Servis tabağı olarak da kullanılabilir.



Emaye pişirme sacı HEZ 331010, yapışmayan kaplama ile

Kekler ve kurabiyeler, pişirme sacından daha rahat alınır.

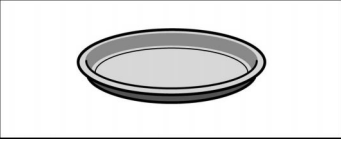
Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına dayanıncaya kadar dırına sürünüz.



Universal tava HEZ 332010, yapışmayı önleyen kaplamayla

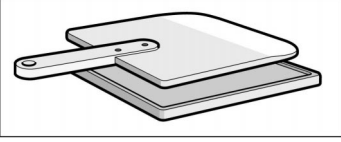
Yaş pastalar, kurabiye, derin dondurucudan çıkmış besinler ve büyük kızartmalar üniversal tavadan kolayca çıkartılmaktadır.

Univesel tavayı eğik yeri fırın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.



Pizza sacı HEZ 317000

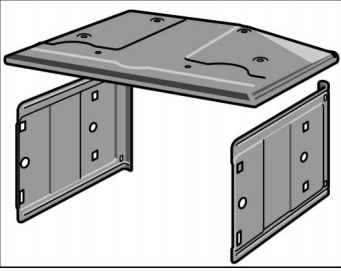
örn. pizza, derin dondurucu ürünleri ve büyük, yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza sacını universal tavanın yerine kullanabilirsiniz. Sacı tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Tablolardaki bilgilere göre hareket ediniz.



Kiremit HEZ 327000

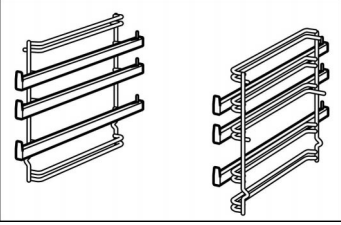
Kiremit, kendi hazırladığınız ekmek, sandviç ekmeği ve pizzanın tabanı çtır çtır olacak şekilde pişirilmesi için idealdir.

Kiremit daima tavsiye edilen ısıya kadar önceden ısıtılmalıdır.



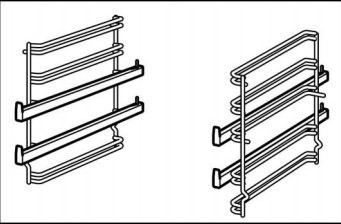
Kendi kendini temizleyen tavan ve yan duvarlar (EcoClean) HEZ 329020

Bu parçalar ile fırınınızı yeniden donatabilirsiniz. Fırınınız işletim esnasında kendi kendini temizleyecektir.



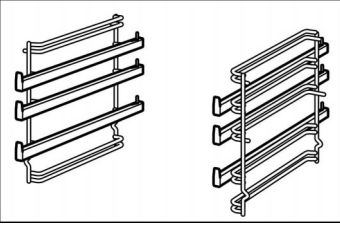
3-katlı teleskop-tam şaryo HEZ 338305

Yükseklik 2, 3 ve 4'teki çekme rayları sayesinde, aksesuarı, devrilmesine neden olmadan dışarı çekebilirsiniz.



2-katlı teleskop şaryo HEZ 338200

2 ve 3'teki çıkma yüksekliklerinde aksesuarı devrilmeden dışarı çekebilmektesiniz.



3-katlı teleskop şaryo HEZ 338300

Yükseklik 2, 3 ve 4'teki çekme rayları sayesinde, aksesuarı, devrilmesine neden olmadan dışarı çekebilirsiniz.

Soğutma fanı

Fırın, bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Gerekmesi durumunda açılıp kapanmaktadır. Sıcak hava kapının üstünden çıkmaktadır.

İlk kullanımdan önce

Bu bölümde, fırını kullanmaya başlamadan önce yapmanız gerekenler yer almaktadır.

Fırını ısıtın ve aksesuarı temizleyin. "Dikkat etmeniz gereken hususlar" bölümündeki güvenlik uyarılarını okuyun.

İlk olarak, fırın göstergesinde  sembolünün ve üç sıfır yanıp söndüğünden emin olun.

Göstergede  sembolü ve üç sıfır yanıp söniyorsa

Saati (aktüel zamanı) ayarlayınız.

1.  saat tuşuna basın.
12:00 belirir ve  saat sembolü yanıp söner.

2. + veya – tuşu ile saati ayarlayın.

Birkaç saniye sonra saat değeri devralınacaktır. Fırın kullanıma hazırdır.

Fırının ısıtılması

Yapmanız gereken işlem

Yeni kokusunu yok etmek için boş, kapalı fırını ısıtın.

1. Fonksiyon ayar düğmesini 'e getirin.

2. Isı ayar düğmesi ile 240 °C'ye ayarlayın.

60 dakika sonra fonksiyon ayar düğmesini kapatın.

Aksesuar ön temizleyin

Aksesuarı kullanmaya başlamadan önce deterjanlı su ve bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

Fırının ayarlanması

Fırınızı çeşitli yollarla ayarlayabilirsiniz.

Fırını manüel olarak kapatınız

Yemek piştikten sonra fırını kendiniz kapatabilirsiniz.

Fırın kendiliğinden kapanacaktır

İsterseniz uzun süre mutfağa uğramayabilirsiniz.

Fırın otomatik olarak açılacak ve kapanacaktır

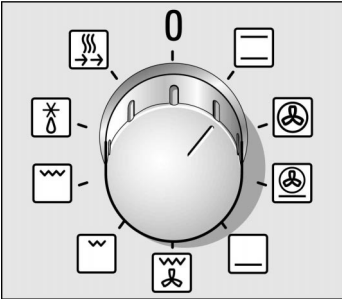
Yemeği örn. sabah fırına verebilir ve öğlen tamamlanacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

Tablolar ve Öneriler

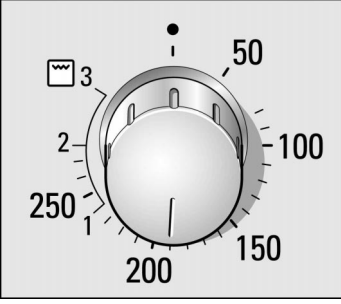
Tablolar ve Öneriler bölümünde birçok yemek için uygun ayarları bulabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek: Üst ve alt ısı , 190 °C



1. Fonksiyon seçme düğmesiyle istediğiniz ısıtma şeklini seçiniz.



- 2.** Isı seçim düzeneği ile ısıyı veya ızgara kademesini ayarlayın.

Kapatılması

Yemeğin pişmesinden sonra fonksiyon seçim düzeneğini kapatın.

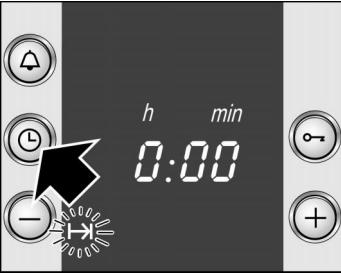
Ayar değişimi

Isıyı veya ızgara kademesini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

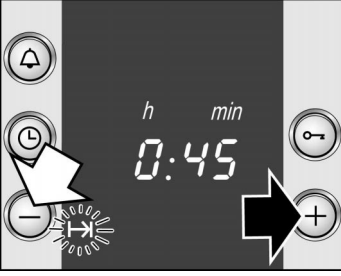
Fırının otomatik olarak kapanmasını istiyorsanız

Madde 1 ve 2'de tarif edilen şekilde ayarlayın. Yemeğin pişme süresini girin.

Örnek:
Süre 45 dakika



- 3.** Saat  tuşuna basın.
Süre sembolü  yanıp söner.



Süre dolmuştur

4. + veya – tuşu ile süreyi ayarlayın.

Tuş + önerilen değer = 30 dakika.

Tuş – önerilen değer= 10 dakika.

Fırın birkaç saniye sonra çalışmaya başlar. ⚠ sembolü göstergede yanar.

Ayar değişimi

Ayarlamanın durdurulması

Sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır.

⌚ saat tuşuna iki defa basın ve fonksiyon ayar düğmesini kapatın.

Saat ⌚ tuşuna basın. + veya – tuşu ile süreyi değiştirin.

Saat ⌚ tuşuna basın. – tuşuna gösterge sıfırı gösterinceye kadar basın. Fonksiyon ayar düğmesini kapatınız.

Saat kapandığında süreyi ayarlayın

⌚ saat tuşuna iki defa basın ve madde 4'te tarif edilen şekilde ayarlayın.

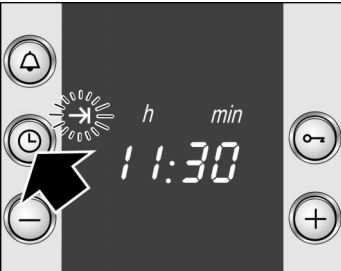
Fırının otomatik olarak açılıp kapanmasını istiyorsanız

Örnek:

Saat 10:45'tir. Yemeğin pişme süresi 45 dakikadır ve 12:45'te tamamlanmalıdır.

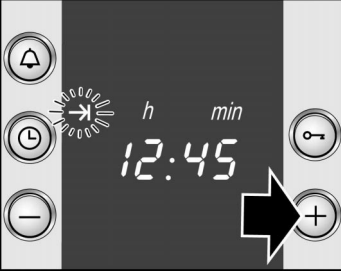
Lütfen kolayca bozulan yemeklerin uzun süre fırında kalmamasına dikkat edin.

Madde 1 ila 4'te tarif edilen şekilde ayarlayın. Fırın çalışmaya başlar.



5. ⌚ saat tuşuna, →I sembolü yanıp sönene kadar basın.

Göstergede yemeğin kaçta tamamlanacağı gösterilecektir.



6. + tuşu ile bitiş süresini ileriye alın.

Birkaç saniye sonra ayar devralınacaktır. Fırın çalışmaya başlayana kadar göstergede bitiş zamanı gösterilecektir.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır.

⌚ saat tuşuna iki defa basın ve fonksiyon ayar düğmesini kapatın.

Not

Bir sembolün yanıp söndüğü süre içerisinde değişim yapabilirsiniz. Sembol yandığında ayar devralınmıştır. Ayarın devralınmasına yönelik bekleme süresini değiştirebilirsiniz. Bunun için Temel Ayarlar bölümüne bakın.

Hızlı ısıtma

Bu fonksiyon ile fırını hızlı bir şekilde ısıtabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

1. Fonksiyon ayar düğmesini hızlı ısıtmaya  getirin.

2. Isı ayar düğmesi ile istediğiniz ısıyı ayarlayın.

Fırın birkaç saniye sonra çalışmaya başlar. Göstergede sembolü  yanar.

Hızlı ısıtma sona ermiştir

Sembol  kaybolur.

Yemeği fırına verin ve fırını ayarlayın.

Saat

İlk bağlantıdan veya elektrik kesintisinden sonra ekranda  sembolü ve üç sıfır yanıp söner. Saati (aktüel zamanı) ayarlayınız.

Fonksiyon ayar düğmesi kapatılmalıdır.

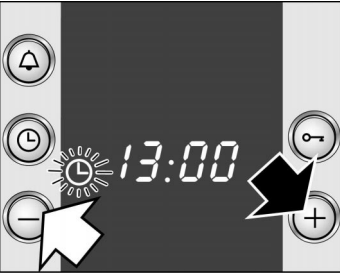
Şu şekilde ayarlanır

Örnek:
Saat 13:00



1. Saat  tuşuna basın.

Göstergede saat 12.00 belirir ve  sembolü yanıp söner.



2. + veya - tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra saat değeri devralınmaktadır.

Örn. yaz saatinden kış saatine değiştirilmesi

Saatın kapatılması

Saat  tuşuna iki kez basınız ve + veya - tuşu ile değiştirin.

Saati kapatabilirsiniz. Bu durumda sadece ayarlanırken görünecektir.

Bunun için temel ayarı değiştirmelisiniz. Bunun için bkz. Temel ayarlar bölümü.

Çalar saat

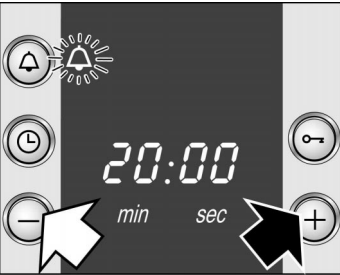
Çalar saati, normal bir yemek pişirme çalar saati gibi kullanabilirsiniz. Fırından bağımsız çalışır. Saat özel bir sinyale sahiptir. Bu sayede çalar saat alarmini veya fırındaki bir pişirme süresinin dolup dolmadığını gösteren alarmı ayırt edebilirsiniz. Alarmı çocuk emniyeti devredeyken de ayarlayabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek:
20 dakika



1. Çalar saat tuşuna  basınız. Sembol  yanıp söner.



2. + veya - tuşu ile alarm süresini ayarlayınız.
+ tuşu önerilen süre = 10 dakika.
- tuşu önerilen süre = 5 dakika.

Bir kaç saniyeden sonra çalar saat çalışmaya başlar.  sembolü göstergede yanar. Geçen süre gösterilecektir.

Süre doldu

Sinyal sesi duyulur. Çalar saat tuşuna  basınız. Çalar saat göstergesi söner.

Alarm süresinin değiştirilmesi

Çalar saat tuşuna  basınız. + veya - tuşu ile süreyi değiştirin.

Ayarın silinmesi

Çalar saat tuşuna  basınız. - tuşuna gösterge sıfırı gösterinceye kadar basın.

Çalar saati ve fırının otomatik olarak kapanmasını aynı anda programlayabilirsiniz.

Çalar saat çalışmaya başladıktan sonra fırını kendiliğinden kapanacak şekilde programlayabilirsiniz. Her iki sembol yanar.

Alarm ve süre aynı zamanda bitmektedir

Semboller yanar. Alarm süresi göstergede görünecek biçimde ilerler.

Kalan sürenin  , bitim zamanının  veya saatin  sorgulanması: İlgili sembol görüntülene kadar saat  tuşuna basın.

Sorgulanan değer göstergede birkaç saniye gösterilir.

Temel ayarlar

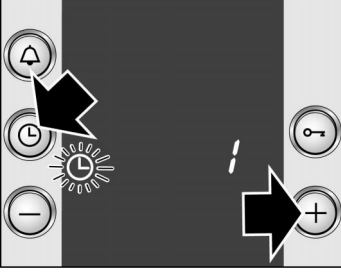
Fırınınız birçok temel ayara sahiptir. Saat temel ayarını, sinyal süresini ve ayar devralma süresini değiştirebilirsiniz.

Temel ayar	Fonksiyon	Değişim
Saat  I = Saat ön planda	Saat göstergesi	Saat J = Saat kapalı
Sinyal süresi  Z = yakl. 2 dak.	Alarm süresi veya başka bir süre dolduğunda verilen sinyal	Sinyal süresi I = yakl. 10 san. J = yakl. 5 dak.
Devralma zamanı   Z = orta	Ayar kademeleri arasında, ayar devralınana kadar olan bekleme süresi	Devralma zamanı I = kısa J = uzun

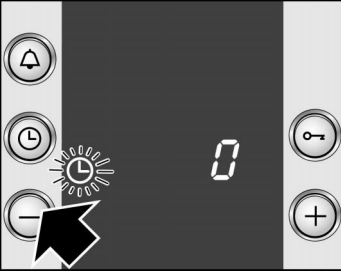
Temel ayarları deęiřtirez

Herhangi bir işletim ayarlı olmamalıdır.

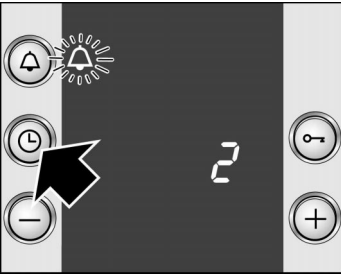
Örnek:
Saatin kapatılması



1. ⌚ saat tuşuna ve + tuşuna, göstergede 1 gösterilene kadar eşzamanlı olarak basın. Saat temel ayarı ön plandadır.



2. + veya - tuşu ile temel ayarı değiştirin.



3. ⌚ saat tuşu ile onaylayın.

Sinyal süresinin temel ayarı için göstergede bir 2 gösterilir.

Temel ayarı madde 2'de tarif edilen şekilde değiştirin ve ⌚ saat tuşuyla onaylayın. Artık devralma süresini değiştirebilirsiniz. Son olarak ⌚ saat tuşuna basın.

Bir temel ayarı değiştirmek istemiyorsanız ⌚ saat tuşuna basın. Bir sonraki temel ayar ekrana gelir.

Tüm temel ayarları değiştirmek istemiyorsanız

Düzeltme

Ayarları istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Çocuk emniyeti

Fırının bloke edilmesi

Çocukların oynarken fırını çalıştırmamaları için fırına bir çocuk emniyeti yerleştirilmiştir.

Blokajın iptali

⏏ anahtar tuşuna, göstergede ⏏ sembolü gösterilene kadar basın. Bu işlem, yakl. 4 saniye sürecektir.

Bilgiler

⏏ anahtar tuşuna, ⏏ sembolü sönene kadar basın.

Alarm ve saati fırın kilitliken de ayarlayabilirsiniz.

Ayarlanan çocuk emniyeti elektrik kesintisinde silinir.

Bakım ve Temizlik

Yüksek basınçlı temizleme cihazı veya buhar püskürtücü kullanmayın.

Cihazın dışı

Cihazı su ve az miktarda deterjan ile silin. Yumuşak bir bez ile kurulayın.

Keskin ve aşındırıcı maddeler kullanmayın. Bu tür bir madde ön yüzeye temas etmişse hemen suyla silin.

Uyarı

Cihazın ön yüzeyindeki ufak renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.

Kapı sürgüsündeki ince çizgi gibi gölgeler fırın lambasından kaynaklanan ışık yansımalarıdır.

Paslanmaz çelik ön yüzeye sahip cihazlar

Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyin. Bu lekeler korozyona neden olabilir.

Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanın. Üretici açıklamalarına dikkat edin. Maddeyi tüm yüzeye uygulamadan önce ufak bir bölgede deneyin.

Alüminyum yüzeye sahip cihazlar

Yumuşak bir cam temizleme maddesi kullanın. Yumuşak bir cam bezi veya tüy bırakmayan mikro elyaf bez ile yatay olarak ve baskı uygulamadan tüm yüzeyi silin.

Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayın.

Fırın

Sert ovma süngerlerini veya bulaşık tellerini asla kullanmayınız. Fırın temizleyicisini sadece fırındaki emaye yüzeylerde kullanabilirsiniz.

Daha kolay temizlik için

fırın lambasını açabilir,
fırın kapısını çıkarabilir
ve fırın tavanındaki ızgara ısıtma gövdesini aşağıya
yatırabilirsiniz.

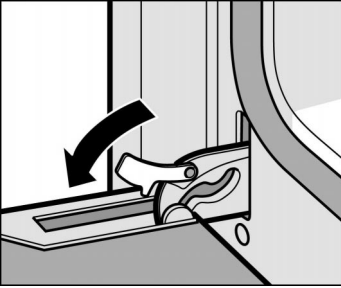
Fırın lambasının açılması

Fonksiyon seçim düzeneğini 'a getirin.

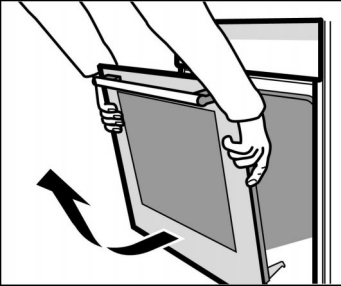
Fırın kapağının sökülmesi



Fırın kapağını dışarı çekerken menteşeleri kavramamaya dikkat edin. Yaralanma Tehlikesi!



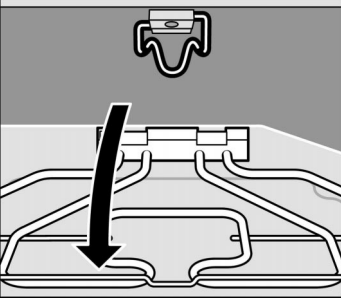
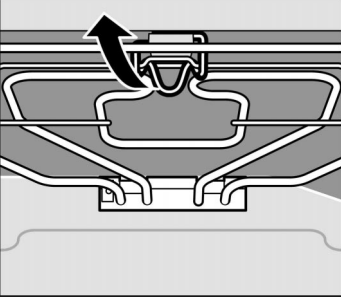
1. Fırın kapağını tamamen açın.
2. Sağ ve sol taraftaki her iki kilitleme kolunu çevirin.



3. Fırın kapağını eğri olarak yerleştirin.
Her iki el ile sağ ve sol kenarları kavrayın.
Biraz daha kapatın ve çekerek çıkartın.

Temizleme işleminden sonra fırın kapağını ters sıralama ile tekrar monte edin.

Kızartma ısıtma gövdesini aşağıya yatırınız



Fırındaki kendi kendini temizleyen yüzeyler

Fırın tavanını daha rahat temizleyebilmek için kızartma ısıtma gövdesini aşağıya yatırınız.

Dikkat, fırın soğuk olmalıdır. Yanma tehlikesi!

Yatırma kızartmasındaki tutma kelepçesini öne doğru çekin ve duyulacak biçimde yerine oturuncaya kadar yukarı bastırın.

Kızartma ısıtma gövdesini tutun ve aşağıya yatırın.

Temizledikten sonra:

Kızartma ısıtma gövdesini yine yukarı kaldırın. Tutma kelepçesini aşağıya bastırın ve kızartma ısıtma gövdesini oturtun.

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

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

İlk olarak fırındaki emaye yüzeyleri temizleyiniz. 3D-sıcak havayı  veya üstten ve alttan ısıtmayı  ayarlayınız.

Fırını boşken yakl. 2 saat süreyle maksimum ısıda ısıtınız.

Seramik kaplama rejenere edilir.

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

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

Önemli uyarılar

Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek ve/veya zarar verecektir.

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

Fırın temizleyicisi yanlışlıkla arka panele gelmişse, temizleyiciyi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.

Fırın tabanının, tavanın ve yan duvarlarının temizlenmesi

Sıcak bulaşık deterjanı veya sirkeli su kullanınız.

Aşırı kirlenmesi durumunda fırın temizleyicisi kullanınız.

Fırın temizleyicisini sadece soğuk fırında kullanınız.

Asla kendi kendine temizleyen ark yüzeye fırın temizleyicisi kullanmayınız.

Bir nokta daha:

Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum olağandır ve fonksiyonlara etki etmez. Bu tür renk değişimlerinde aşındırıcı maddeler veya yıpratıcı temizleyiciler kullanmayın.

İnce sacların kenarları tam emayelanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilmektedir. Korozyona karşı korunma yine de garanti edilir.

Fırın lambasına ait cam kapağın temizlenmesi

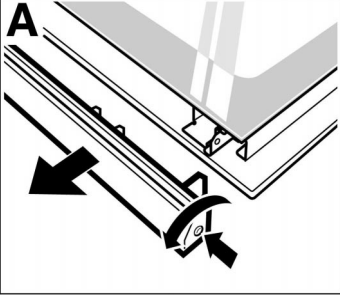
Cam kapağı deterjan ile temizleyiniz.

Cam yüzey ve levhaların temizlenmesi

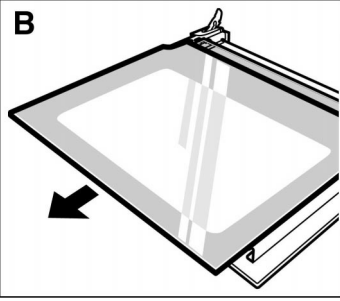
Sökülmesi

Fırın kapısındaki camları daha iyi temizleyebilmek için çıkarabilirsiniz.

1. Fırın kapısını sökün ve tutamak altta kalacak biçimde bir beze koyun.
2. Fırın kapısının üstündeki kapağı sökünüz. Bunun için sol ve sağ taraftaki tespiti sökünüz. (Resim A)

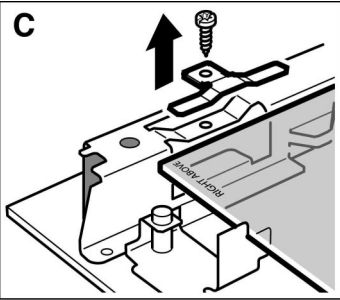


3. En üstteki camı çekerek çıkarın. (Resim B)



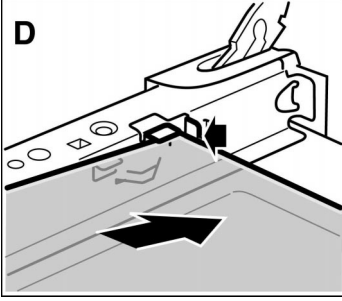
4. Sağ ve soldaki mandalları çözün ve alın (Resim C)
Camı çıkarın.

Camları cam sileceği ve yumuşak bir bez ile temizleyin.

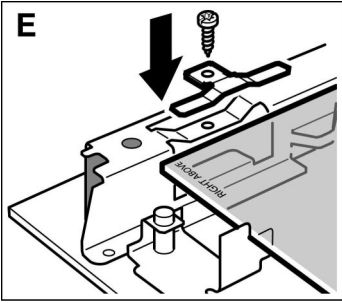


Montaj

Her iki camın sol alt tarafında "Right above" yazısının ters olmasına dikkat edin.



1. Alt camı eğik biçimde arkaya dorğu yerleştirin. (Resim D)



2. Mandalları yerleştirin ve yin sıkın. (Resim E)
3. En üst camı yerleştirin. Kaygan yüzeyin dışarıda olmasına dikkat edin.
4. Kapağı yerleştirin ve vidalayın.
5. Fırın kapısını yine takın.

Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanabilirsiniz.

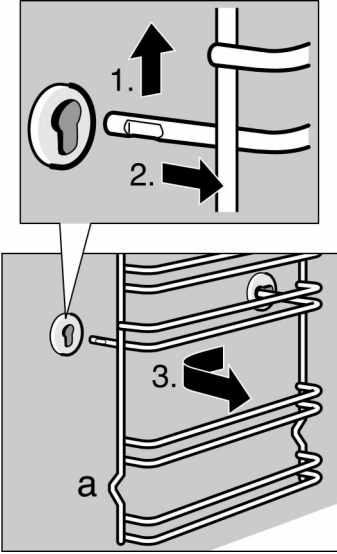
Conta

Fırındaki contayı deterjan ile silin. Sert ve aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın.

Aksesuarlar

Aksesuarı kullandıktan sonra deterjan ile temizleyin. Yemek artıklarını bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyin.

Ayakların temizlenmesi



Ayakları temizleme amacıyla çıkartabilirsiniz.

Ayakların çıkarılması:

1. Ayakları önden yukarı doğru kaldırın
2. ve çıkarın.
3. Daha sonra tüm iskeleti öne çekerek çıkartın.

Ayakları bulaşık deterjanı ve sünger ile veya bir fırça ile temizleyiniz.

Ayakların takılması:

İskeleti önce arka kovana takın, biraz arkaya doğru bastırın ardından ön kovana takın.

Ayaklar sağ ve sol tarafa yerleşecektir. Çıkıntı (a) daima altta olmak zorunda.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Meydana gelen arızaların genel olarak basit sebepleri vardır. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce aşağıdaki uyarılara lütfen dikkat ediniz:

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi/Giderilmesi
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta bozuk.	Sigorta kutusuna bakıp, sigortanın sağlamlığını kontrol ediniz.
Saat göstergesi yanıp söner.	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.

Cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemleri sadece üretici tarafından yetki verilmiş ve eğitilmiş servis teknisyenlerine yaptırınız.

Cihazınız uygun şekilde tamir edilmemişse büyük tehlikelerle karşı karşıya kalabilirsiniz.

Fırının lambasının değiştirilmesi

Yapmanız gereken işlem



Cam kapağın değiştirilmesi

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı yedek lambaları, 40 Watt, müşteri hizmetlerimizden veya yetkili bayimizden edinebilirsiniz. Sadece bu lambaları kullanın.

1. Sigorta kutusundaki ocak veya fırın sigortasını kapatınız veya attırınız.
2. Hasar oluşmasını önlemek için, bir mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
3. Cam kapağı sola çevirerek sökün.
4. Fırın lambasını aynı tipte lamba ile değiştirin.
5. Cam kapağı tekrar yerine vidalayınız.
6. Bulaşık bezini alın ve emniyeti tekrar çalıştırın.

Fırın lambasına ait cam kapağın hasar alması durumunda değiştirilmesi gerekmektedir. Cam kapakları müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz.

Yetkili servis

E-Numarası ve FD-Numarası

Cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa müşteri hizmetlerimiz size yardımcı olacaktır. En yakın müşteri hizmetlerinin adresini ve telefonunu telefon rehberinde bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri merkezleri de size en yakın müşteri hizmetleri bürosunu belirtmekten mutluluk duyacaktır.

Yetkili servisimizi çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhası sağ tarafta, fırın kapısının yanında yer almaktadır. Arıza durumunda kolayca bulabilmeniz için cihazınıza ait verileri buraya işleyebilirsiniz.

E-Nr.	FD
Yetkili servis 	

Ambalaj ve eski cihaz

Yeni cihazınız yoldayken ambalaj tarafından korunmaktaydı. Kullanılan tüm malzemeler çevreye uygundur ve yeniden kullanılabilir. Lütfen siz de yardımcı olunuz ve ambalajı çevreye zarar vermeyecek biçimde imha ediniz.

Eski cihazlar değersiz çöp değildir. Çevreye zarar vermeyecek biçimde imha edilmesi durumunda değerli hammaddeyi yeniden kazanılabilmektedir. Eski cihazı imha etmeden önce, onu kullanılmayacak duruma getiriniz veya üzerine "Dikkat hurda!" etiketi ile işaretleyiniz.

Lütfen güncel imha yolları hakkında bayinizden veya muhtarlığınıza bilgi ediniz.

Tablolar ve yararlı bilgiler

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Pişireceğiniz yemek için en uygun ısıtma şeklinin ve ısının hangisi olduğunu, hangi kabı kullanmanız gerektiğini ve kullanacağınız kabın hangi tepsi seviyesine yerleştirilmesi gerektiğini okuyabilirsiniz. Kullanılacak tabak çanaklar ve hazırlama ile ilgili birçok yararlı bilgi verildiği gibi, herhangi bir hata durumunda yararlanabileceğiniz, küçük bir arıza giderme kılavuzu da verilmiştir.

Pasta ve çörek

Tek düzlemde pişirme

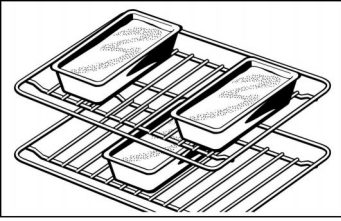
Keki tek düzlemde pişirecekseniz, üst/alt ısıtmayı  kullanınız. Bu sayede kekiniz mükemmel şekilde pişecektir.

Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlardır. İnce malzemeden üretilmiş açık renkli kalıplar veya cam malzemelerde, pişirme süreleri uzayacak ve pastanız eşit şekilde pişmeyecektir.

Pasta kalıbını daima tel ızgaranın üzerine koyunuz.

3 kutu kalıp ile pişirmeniz durumunda, kalıpları resimde gösterilen biçimde ızgaralara yerleştiriniz.



Tablolar

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir. Böylece enerji tasarruf etmiş olursunuz. Önceden ısıtmanız durumunda belirtilmiş pişirme süreleri 5 ila 10 dakika kısalmaktadır.

Tablolarda değişik kek ve unlu mamüller için en uygun pişirme sürelerini bulabilirsiniz.

Isı ve pişirme süresi hamurun miktarına ve türüne bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değer değil de, iki değer arasında kalan bir değer verilmiştir (örneğin 10 - 15 dk.). Önce daha düşük olan değeri deneyiniz. Daha düşük bir

sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar. Gerekirse bir sonraki sefer daha yüksek olan değeri ayarlayınız.

Tablodan sonra, "Fırında (pasta/kek) pişirilmesi hakkında yararlı bilgiler" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

Kalıp içinde pasta	Kalıp, ızgara teli üzerinde	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Basit kuru pasta	Kab-/taç-/ kutu formu	2		170-190	50-60
	3 kutu formları*	1+3		150-170	70-100
Kuru pasta (örn. ince pasta)	Kab-/taç-/ kutu formu	2		150-170	60-70
	3 kutu formları*	1+3		140-160	70-100
Kenarlı poğaça hamur tabanı	Açılabilir kalıp	1		170-190	25-35
Basit hamurdan pasta tabanı	Meyve tabanı kalıbı	2		150-170	20-30
Pandispanya pastası	Açılabilir kalıp	2		160-180	30-40
Meyve veya süzme yoğurt tartı, poğaça hamuru**	Koyu renkli açılabilir yuvarlak kalıp	1		170-190	70-90
Özel meyveli pasta, basit hamurdan	Kabarma-/ kab şekli	2		160-180	50-60
Baharatlı pastalar** (örn. kiş/soğanlı keki)	Açılabilir kalıp	1		180-200	50-60

* Kutu formlarının pozisyonuna dikkat ediniz. Ek ızgaraları özel aksesuar olarak bayilerden temin edebilirsiniz.

** Pastayı yakl. 20 dakika cihazın içinde bırakıp, soğumasını bekleyiniz.

Tepside pişirilen pasta		Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Kuru malzemeli basit kuru pasta hamuru veya mayalı hamur	Sac	2		170-190	20-30
	Sac + üniversal tava**	2+4		150-170	35-45
Sulu malzemeli* (meyve) kuru pasta veya mayalı hamur	Sac	3		170-190	40-50
	Sac + üniversal tava**	2+4		150-170	50-60

Tepsiye pişirilen pasta		Yük-seklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Pandispanya rolosu (ön ısıtma)	Üniversal tava	3		170-190	15-20
Örgü şeklinde mayalı ekmek (kek) - 500 g un ile	Üniversal tava	2		170-190	30-40
Kuru kek - 500 g un ile	Üniversal tava	3		160-180	60-70
Kuru kek - 1 kg un ile	Üniversal tava	3		150-170	90-100
Turta (ştrudel), tatlı	Üniversal tava	2		180-200	55-65
Pizza	Sac	2		220-240	25-35
	Sac + üniversal tava**	2+4		180-200	40-50

* Çok sulu meyve pastaları pişirirken, daha derin olan üniversal tavayı kullanınız.

** İki düzlemde kek yapmanız durumunda üniversal tavayı daima emaye sacının üzerine yerleştiriniz.

Ekmek ve küçük kahvalt ekmeği		Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
Mayalı ekmek - 1,2 kg un ile*, (ön ısıtma)	Üniversal tava	2		270 200	8 35-45
Eksilmiş (mayalı) hamurdan ekmek - 1,2 kg un ile*, (ön ısıtma)	Üniversal tava	2		270 200	8 40-50
Küçük kahvalt ekmeği (örn. çavdardan küçük kahvalt ekmeği)	Üniversal tava	4		200-220	20-30

* Sıcak fırına kesinlikle doğrudan su dökmeyiniz.

Küçük kek ve kurabiyeler		Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Kurabiye	Tepsi	3		150-170	10-20
	Tepsi + üniversal tava**	2+4		130-150	25-35
	2 tepsiler* + üniversal tava***	2+3+5		130-150	30-40
Beze	Tepsi	3		80-100	100-190
İçi krema dolu küçük pasta	Tepsi	2		200-220	30-40

Küçük kek ve kurabiyeler		Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Badem kurabiyesi	Tepsi	3		100-120	30-40
	Tepsi + üniversal tava**	2+4		100-120	35-45
	2 tepsiler* + üniversal tava***	2+3+5		100-120	40-50
Milföy hamuru	Tepsi	3		190-210	20-30
	Tepsi + üniversal tava**	2+4		190-210	30-40
	2 tepsiler* + üniversal tava***	2+3+5		190-210	35-45

* Ek sacları özel aksesuar olarak bayilerden temin edebilirsiniz.

** İki raf seviyesinde aynı anda pasta vs. pişirirken, üniversal tavayı daima tepsinin üst tarafındaki rafa takınız.

*** Üniversal tavayı alta yerleştiriniz. Daha erken çıkarılabilmektedir.

Kek türü pişirmeye yönelik ipuçları

Kendi tarifinize göre pişirme yapmak istiyorsunuz.

Tablolarda bulunan benzeri unlu mamüllere bakınız.

Karıştırmalı kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.

Tarifte verilmiş pişme süresinin bitimine 10 dakika kala tahta çubuk ile keki en yüksek yerinden deliniz. Tahta şişe hamur yapılmıyorsa kek pişmiştir.

Kek çökmektedir.

Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız veya ıfırın ısını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilmiş karıştırma sürelerine dikkat ediniz.

Kek ortada yükselmiş ancak kenarları daha alçakta kalmış.

Kalbın kenarlarını yağlamayınız. Pişirmeden sonra keki dikkatlice bir bıçak ile kalıptan ayırınız.

Kekin üstü fazla kızarmaktadır.

Keki daha düşük bir seviyede fırına sürünüz, daha düşük bir ısı seçiniz ve daha uzun bir süre pişiriniz.

Kek kuru.

Küçük tahta bir çubuk ile hazır keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu veya alkollü bir sıvı damlatınız. Bir sonraki seferde fırın ısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltınız.

Ekmek veya kek (örn. Cheesecake) güzel görünüyor ancak içi ıslak (su şeritleri var) kalmış.

Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve ıfırın ısısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz. Sulu malzemeli keklerde: Önce tabanını pişirmeye başlayınız. Üzerine badem veya susam serpiştiriniz ve ardından malzemeyi yerleştiriniz. Lütfen tarifi ve pğışirme sürelerini dikkate alınız.

Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.

Sıcaklığı biraz daha düşük ayarlarsanız, pasta veya kek daha düzgün kızarır. Hassas kekleri üstten ve alttan ısı ile  bir seviyede pişiriniz. Fazla büyük olan ve tepsiden sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.

Meyveli pastanın alt tarafı çok beyaz kalmış. Meyvelerin suyu pastadan aşağıya akıyor.

Bir dahaki sefer daha derin olan üniversal tavayı kullanınız.

Birkaç rafta birden kek pişiriyorsunuz. Üst raftaki kek, alt raftakinden daha koyu renkli, yani daha fazla kızarmış.

Birkaç rafta bir seferde herhangi bir yiyecek pişirdiğiniz zaman, daima 3D sıcak hava  ısıtma sistemini kullanınız. Aynı zamanda fırına sürülen tepsilerdeki yiyecekler aynı sürede pişmek mecburiyetinde değildir.

Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.

Pasta pişirirken buhar oluşabilir. Kapı tutamağından çıkmaktadır. Buhar kumanda alanında veya komşu mobilyalarda birikip su olarak damlayabilmektedir. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, tavuk, balık

Tabak ve çanaklar

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Daha büyük et parçaları üniversal tava da uygundur.

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Camdan kablari fırından çıkarınca kuru bir bez üzerine koyunuz, soğuk veya ıslak bir yere değil. Aksi halde camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartma hakkında bilgiler

Kızartma işleminde elde edeceğiniz sonuç, etin kalitesine ve türüne bağlıdır.

Yağsız etlere 2 - 3 çorba kaşığı, buğulama ete ise (büyüklüğüne göre) 8 - 10 çorba kaşığı su (veya koymak istediğiniz sıvıdan) ilave ediniz.

Daha ağır olan tek parça eti, pişirme süresinin yarısı sona erdikten sonra çeviriniz.

Izgara yapma (grill) hakkında bilgiler

Kızartma piştikten sonra, fırının kapağı kapalı olmak şartıyla 10 dakika daha fırında bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

Izgara yaparken, fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Et dilimleri en az 2 - 3 cm kalınlıkta olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Izgara (grill) yapılacak olan etleri vs. doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz. Tek bir parça ızgaralık et vs. kızartacaksanız, tel ızgaranın tam ortasına koyunuz. Ek olarak universal tavayı 1. raf seviyesine takınız. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Izgara etleri, bildirilen kızartma süresinin üçte ikisi sona erince çeviriniz.

Izgara ısıtma elemanı sürekli açılıp kapanmaktadır. Bu normal bir durumdur. Bu otomatik açılma kapanma işleminin ne kadar sık gerçekleştiği, ayarlamış olduğunuz ızgara yapma kademesine bağlıdır.

Et

Tablo, yemeklerin soğuk fırına sürülmesi için geçerlidir. Tablodaki süreler kılavuz değerlerdir. Etin kalitesine ve özelliklerine bağlıdır.

Et	Ağırlık	Tabak ve çanaklar	Yük-seklik	Isıtma şekli	Isı °C, ızgara	Süre, dakika
Buğulanmış sığır kızartması (örn. pirzola)	1 kg	kapalı	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Sığır eti (kalça)	1 kg	açık	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rozbif, pembe*	1 kg	açık	1		210-230	40
Biftek, tam pişmiş		Tel ızgara***	5		3	20
Biftek, pembe		Tel ızgara***	5		3	15
Derisiz domuz eti (örn. ense)	1 kg	açık	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160

Et	Ağırlık	Tabak ve çanaklar	Yük-seklik	Isıtma şekli	Isı °C, ızgara	Süre, dakika
Derili domuz eti** (örn. omuz, paça)	1 kg	açık	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Kasseler usulü kemikli et	1 kg	kapalı	2		210-230	70
Dalyan köfte	750 g	açık	1		170-190	70
Sosis	yakl. 750 g	Tel ızgara***	4		3	15
Dana fırında	1 kg	açık	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Kemiksiz kuzu budu	1,5 kg	açık	1		150-170	120

* Rozbifi, pişirme süresinin yarısı sona erince çeviriniz. Piştikten sonra bir alüminyum folyoya sarıp, 10 dakika daha fırında bekletiniz.

** Domuz eti pişirirken, etin yağ tabakasını (derisini) bir bıçak ile yarınız ve eğer et pişirilme süresi içerisinde tekrar çevrilecekse, önce derili kısım aşağıya gelecek şekilde pişirme kabına yerleştiriniz.

*** Üniversal tavayı 1. raf seviyesine takınız.

Kümes hayvanları

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

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

Eğer doğrudan ızgara teli üzerinde ızgara yapacaksanız, üniversal tavayı 1. raf seviyesine takınız.

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

Tüm tavuğu veya kümes hayvanını pişme süresinin üçte ikisi sona erince çeviriniz.

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

Kümes hayvanları	Ağırlık	Tabak ve çanaklar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
1-4 adet yarımşar tavuk	herbiri 400 g	Izgara teli	2		200-220	40-50
Tavuk parçaları	herbiri 250 g	Izgara teli	2		200-220	30-40

Kümes hayvanları	Ağırlık	Tabak ve çanaklar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
1-4 adet bütün tavuk	herbiri 1 kg	Izgara teli	2		190-210	50-80
Ördek	1,7 kg	Izgara teli	2		170-190	90-100
Kaz	3 kg	Izgara teli	2		150-170	110-130
Yavru hindi	3 kg	Izgara teli	2		170-190	80-100
2 hindi budu	herbiri 800 g	Izgara teli	2		180-200	90-110

Balık

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Balık	Ağırlık	Tabak ve çanaklar	Yükseklik	Isıtma şekli	Isı °C, ızgara	Süre, dakika
Izgara balık	herbiri 300 g		3		2	20-25
	1 kg	Izgara teli*	2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Dilim balık, örn. pirzola	herbiri 300 g	Izgara teli*	4		Kademe 3	20-25

* Üniversal tavayı 1. raf seviyesine takınız.

Kızartma ve ızgaraya yönelik ip uçları

Tabloda ilgili kızartma için bir ağırlık bildirilmemiş.

Ayar yaparken, kızartmanın ağırlığından daha düşük olan, gerçek ağırlığa en yakın ağırlığı ayarlayınız ve kızartma süresini uzatınız.

Kızartma etin iyice pişip pişmediğini şu şekilde tespit edebilirsiniz.

Bir et veya kızartma termometresi (yetkili satıcılarda vardır) kullanınız veya "kaşık testi" yapınız. Kaşıkla kızartmanın üzerine bastırınız. Eğer et sağlam ve dayanıklı ise, pişmiş demektir. Eğer çabuk ezilirse veya basınca yumuşak olduğunu fark ederseniz, biraz daha pişmesi gerekir.

Kızartmanın rengi çok koyu oldu ve kabuğu (üstü) kısmen yandı.

Kullanılan raf seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.

Kızartma güzel görünüyor ama kabın içindeki sos yandı veya dibi tuttu.

Bir dahaki sefer daha küçük bir kızartma kabı kullanınız veya biraz daha fazla su ilave ediniz.

Kızartma güzel görünüyor ama kabın içindeki sosun rengi çok açık ve sulu.

Bir dahaki sefer daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya biraz daha az su ilave ediniz.

Kızartmanın üzerine sosundan veya suyundan dökünce buhar oluşur.

Üstten ve alttan ısı yerine dönüşümlü hava ile kızartma fonksiyonunu kullanınız. Böylece etin arka tarafı o kadar ısıtılmaz ve daha az buhar oluşmaktadır.

Sufleler, gratenli yemekler, tost

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Tabak ve çanaklar	Yük-seklik	Isıtma şekli	Isı °C, ızgara	Süre dakika
Fırın tatlılar (örn. meyveli sümze yoğurt fırın tatlısı)	Sufle kabı	2		180-200	40-50
Pişmiş malzemelerle yapılan baharatlı sufleler (örn. fırında makarna)	Sufle kabı, üniversal tava	3 3	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Çiğ malzemelerle yapılan baharatlı sufleler* (örn. patates graten)	Sufle kabı veya üniversal tava	2		150-170	50-60
Tost kızartmak	4 adet 12 adet	5 5	 	3 3	6-7 4-5
Döşenmiş tostun üstten kızartılması	4 adet 12 adet	4 4	 	3 3	7-10 5-8

* Sufle en fazla 2 cm yükseklikte olmalıdır.

** Üniversal tavayı daima 1. rafa yerleştiriniz.

Derin dondurulmuş hazır yemekler

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Uygun olan	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
Pizza*	İnce tabanlı pizza	2		190-210	15-25
	Kalın tabanlı pizza	2		170-190	20-30
	Pizza-Baguette	2		170-190	20-30
	Mini pizza	3		180-200	10-20
Patates ürünleri*	Patates kızartması	2		190-210	20-30
	Herzogin patatesleri	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	20-30
	patates dolma	2		190-210	15-25
Unlu mamülleri	Küçük ekmek	3		190-210	10-20
	Tuzlu hamur	3		200-220	10-20
Kızartmalar*	Balık köfteleri	2		180-200	5-15
	Tavuk sticks	2		180-200	10-20
	Sebze burger	2		180-200	15-25
Turta*	Elmalı tart	3		190-210	30-40

* Aksesuarın üzerine yağlı kağıt seriniz. Kullandığınız yağlı kağıdın bu sıcaklığa karşı dayanıklı olmasına dikkat ediniz.

Buz çözme

Besinleri ambalajdan çıkarınız ve uygun bir kab içinde ızgara telinin üzerine koyunuz.

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Çözülme süreleri gıdaların türü ve miktarlara göre değişmektedir.

Yemek	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C
Hassas dondurulmuş gıdalar örn. kremalı turtalar, yağlı kremli turtalar, çikolata veya şeker kaplamalı turtaları, meyveler vs.	Izgara teli	2		Isı seçme düğmesi kapalı kalmaktadır
Diğer derin dondurulmuş besinler* Tavuk, sucuk ve et, ekmek, küçük kahvaltılık ekmeği, pasta ve diğer hamur işleri (kurabiye vs.)	Izgara teli	2		50 °C

* Donmuş gıdaları mikro dalga folyosu ile kapatın. Kümes hayvanları, göğsü alt tarafta olacak şekilde tabağa yerleştirilmelidir.

Kurutma

Sadece çok iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız ve onları itina ile yıkayınız.

Suyunu alınız ve kurulayınız.

Univesel tavaya ve ızgaraya kek kağıdı seriniz.

Yemek	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, saatler
600 g elma halkaları	2 + 4		80	yakl. 5
800 g armut dilimleri	2 + 4		80	yakl. 8
1,5 kg erik	2 + 4		80	yakl. 8-10
200 g temizlenmiş baharatlar	2 + 4		80	yakl. 1 1/2

Not

Çok sulu sebze ve meyveleri birden fazla çeviriniz. Kurutulmuş gıdayı kurutmadan hemen sonra kağıttan ayırınız.

Konservasyon

Hazırlıklar

Cam kavanozlar ve lastikler temiz ve sorunsuz olmalıdır. Mümkün olduğu kadar aynı boyda kavanozlar kullanınız. Tablodaki veriler bir litrelik yuvarlak kavanozlar için geçerlidir.

Dikkat! Daha büyük veya yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilmektedir.

Sadece en iyi durumdaki meyve ve sebzeyi kullanınız. İtina ile yıkayınız.

Meyve veya sebzeleri kavanozlara doldurunuz. Kavanoz kenarlarını gerekirse bir daha siliniz. Temiz olmalıdır. Her kavanozun üzerinde bir adet ıslak lastik ve kapağı koyunuz. Kavanozları mandalları ile kapatınız.

Altı adet kavanozdan daha fazla kavanoz fırına yerleştirmeyiniz.

Tablolardaki belirtilmiş süreler öngörülen değerlerdir. Oda ısısı, kavanoz sayısı, kavanoz dahilinde bulunanların miktarından ve ısısından etkilenebilmektedir. Ayarı değiştirmeden veya fırını kapatmadan önce kavanozların içinde hava kabarcıklarının iyice yükseldiğinden emin olunuz.

Şu şekilde ayarlanır

1. Ünlversal tavayı 2. raf seviyesine takınız. Kavanozları tavaya birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz.
2. ½ litre sıcak suyu (yakl. 80 °C) üniversal tavaya veriniz.
3. Fırının kapısını kapatınız.
4. Fonksiyon seçme düğmesini 'e ayarlayınız.
5. Isı seçme düğmesini 170 ila 180 °C'ye ayarlayınız.

Meyvenin konserve edilmesi

Kavanozların kısa aralıklar ile kabarcıkları çıktığında - yakl. 40 ila 50 dakika sonra ısı seçme düğmesini kapatınız. Fonksiyon seçme düğmesi açık kalmaktadır.

25 ila 35 dakika sonradan ısıtmadan sonra kavanozları fırından almalısınız. Fırında daha fazla soğumaları durumunda konserve edili meyvenin ekşimesi ihtimali yükselmektedir. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Bir litrelik kavanozlarda meyve	kabarcıkların çıkmasından itibaren	sonradan ısı
Elmalar, frenk üzümü, çilekler	kapatınız	yakl. 25 dakika
Kirazlar, kayısılar, şaftaliler, yeşil frenküzümleri	kapatınız	yakl. 30 dakika
Elma püresi, armutlar, erikler	kapatınız	yakl. 35 dakika

Sebzelerin konserve edilmesi

kavanozlarda kabacıklar oluşmaya başladığında ısı seçme düğmesini yaklaşık 120 ila 40 °C'ye geri ayarlayınız. ısı seçme düğmesini ne zaman kapatabileceğinizi tablodan öğrenebilirsiniz. Sebzeyi daha 30-35 dakika boyunca fırında bırakınız. Fonksiyon seçme düğmesi açık kalmaktadır.

Sebze soğumuş suyu ile bir litrelik kavanozlarda	kabarcık çıkmaya başladığından itibaren 120-140 °C	sonradan ısı
salatalıklar	-	yakl. 35 dakika
kırmızı pancar	yakl. 35 dakika	yakl. 30 dakika
Brüksel lahanası	yakl. 45 dakika	yakl. 30 dakika
Fasülyeler, kıvırcık lahana, kırmızı lahana	yakl. 60 dakika	yakl. 30 dakika
Bezelyeler	yakl. 70 dakika	yakl. 30 dakika

Kavanozları çıkarınız

Kavanozları soğuk veya ıslak bir zemine koymayınız. Çatlayabilirler.

Enerji tasarrufuna yönelik ip uçları

Sadece eğer yemek tarifesinde veya tabloda özellikle bildirilmişse, ön ısıtma fonksiyonunu kullanınız.

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

Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için, bir sonraki pastanın pişme süresi kısalır. İki kalıbı yanyana da fırına sürebilirsiniz.

Daha uzun pişme sürelerinde fırını pişme süresinin bitiminden 10 dakika önce kapatabilir ve artık ısıyı yemeğin pişmesine kullanabilirsiniz.

Gıda maddelerindeki akrilamid içeriği

Hangi yemekler risk altındadır?

Akrilamid herşeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek, hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinden oluşur.

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

Genel

Kaynatma sürelerini oldukça kısa tutunuz. Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz. Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

Hamur işleri pişirilmesi	Üst/Alt ısıtma maks. 200 °C, 3D-sıcak hava veya sıcak hava maks. 180 °C.
Kurabiye	Üst/Alt ısıtma maks. 190 °C, 3D-sıcak hava veya sıcak hava maks. 170 °C. Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında kızarmış patates	Eşit miktarda ve yayvan bir şekilde tepsiye yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz.

Test yemekleri

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına istinaden

Hamur işleri pişirilmesi Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Aksesuarlar ve bilgiler/ uyarılar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi)	Tepsi	2		150-170	20-30
	Tepsi + üniversal tava**	2+4		140-160	30-40
	2 tepsiler* + üniversal tava***	2+3+5		140-160	40-50
Küçük kekler 20 adet	Tepsi	3		160-180	20-30
Küçük kekler (küçük kek), her tepsiye 20 adet (fırın önceden ısıtılacak)	Tepsi + üniversal tava**	2+4		150-170	25-35
	2 tepsiler* + üniversal tava***	2+3+5		150-170	30-40
Sulu bisküvi	Açılabilir kalıp	2		160-180	30-40
Mayalı tepsi pastası	Üniversal tava	3		170-190	40-50
	sac + üniversal tava**	2+4		150-170	50-60
Üstü kapalı elmalı pasta	2 ızgara* + 2 beyaz sac kek kalıpları Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80

Yemek	Aksesuarlar ve bilgiler/ uyarılar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
	Üniversel tava + 2 beyaz sac kabarma formu Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Tepsi ve ızgaraları bayilerden özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.

** İki raf seviyesinde aynı anda pasta vs. pişirirken, üniversal tavayı daima tepsinin üst tarafındaki rafa takınız.

*** Üniversal tavayı daima alta yerleştiriniz. Daha erken çıkarılabilmektedir.

****Pastaları birbirlerine göre diyagonal bir şekilde ızgara telinin üzerine yerleştiriniz.

Izgaralama

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma şekli	Izgara kademesi	Süre dakika
Tost kızartmak (10 dk. ön ısıtma)	Izgara teli	5		3	1-2
Bif burger, 12 adet*	Izgara teli	4		3	25-30

* Sürenin $\frac{2}{3}$ 'ü dolduğunda çeviriniz. Üniversal tavayı daima 1. rafa yerleştiriniz.

Notlar

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.