



HSV624020T



tr

Kullanma kılavuzu



BOSCH





Yemek pişirmenin yemek yemek kadar zevkli olması için

lütfen bu kullanım kılavuzunu okuyunuz. Böylece fırınınızın tüm teknik avantajlarından faydalanabilirsiniz.

Güvenlik ile ilgili tüm önemli bilgileri vermekteyiz. Yeni fırınınızın tüm parçaları açıklanmaktadır. Ve size adım adım ayarlamaları göstermekteyiz. Çok basit.

Tablolarda çok kullanılan yemekler, ayar değerleri ve yerleştirme yükseklikleri bulabilirsiniz. Bunların tümü yemek pişirme sytdyomuzda denenmiştir.

Bir arızanın meydana gelmesi durumunda da - küçük arızalı ortadan kaldırmak için bilgiler bulabilirsiniz.

Detaylı bir içindekiler listesi kolayca yol bulmanızı sağlamaktadır.

Ve şimdi Afiyet olsun.

Kullanma kılavuzu



HSV624020T

tr 9000244679

B-230287-01

İçindekiler

Dikkat etmeniz gereken hususlar	6
Güvenlik bilgileri	7
Hasar sebepleri	9
Gaz bağlantısı	10
Gaz tesisatındaki arızalar / gaz kokusu	10
Elektrik bağlantısı	11
Cihazın yatay bir şekilde kurulması	12
Cihazın yerine yerleştirilmesi	13
İşte yeni fırınınız	14
Ocak bölümü	15
Fırın	17
İlk kullanımdan önce	20
Fırının ısıtılması	20
Ocak gövde ve başlığı ön temizliği	20
Aksesuar ön temizliği	20
Ocak bölümünün ayarlanması	21
Ocak pişirme tablosu	22
Fırının ayarlanması	23
Şu şekilde ayarlanır	23
Bakım ve Temizlik	24
Üst cam kapak	24
Temizlik malzemeleri	25

İçindekiler

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	27
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz	28
Yetkili servis	29
Tablolar ve yararlı bilgiler	30
Pasta ve çörek	30
Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları	32
Sufleler, gratenli yemekler, tost	34
Fırında yoğurt yapımı	35
Et, tavuk, balık	36
Derin dondurulmuş hazır yemekler	39
Enerji tasarrufuna yönelik ip uçları	40
Gıda maddelerindeki akrilamid içeriği	41

Dikkat etmeniz gereken hususlar

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

Kullanım kılavuzunu ve Gaz bağlantı ve dönüşüm talimatını özenle saklayınız. Cihazı başka birine verdiğinizde bu kılavuz ve talimatı da teslim ediniz.

Nakliye hasarları

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

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu cihaz, elektrikli ve elektronik eski cihazlara yönelik Avrupa Yönetmeliği 2002/96/EG'ye (waste electrical and electronic equipment - WEEE) göre işaretlenmiştir.

Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri alımının çerçevesini göstermektedir.

Kullanım ömrü

Cihazınızın kullanım ömrü Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından 10 yıl olarak belirlenmiştir.

Elektrik ve gaz bağlantısı

Cihazın güvenli montajı (elektrik ve gaz bağlantıları), ilk kez devreye sokulması, gerekirse başka bir gaz türüne ayarlanması gibi tüm gerekli çalışmalar, sadece yetkili uzman veya imalatçının yetkilendirdiği servis elemanları tarafından, kullanma ve gaz bağlantı ve dönüşüm talimatına göre yapılmalıdır.

Hatalı bağlantı ve hatalı ayarlama çalışmaları, zarar ve hasara sebep olabilir. Cihazın üreticisi bu tür zarar ve hasarlar için herhangi bir sorumluluk üstlenmez. Cihaz garanti dışı kalır.

Güvenlik bilgileri

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek pişirmek için kullanınız.

Sıcak yüzeyler



DİKKAT: Ulaşılabilen kısımlar ve ızgara kullanım esnasında sıcak olabilir. Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Asla sıcak ocaklara, fırının iç yüzeylerine, alt çekmecenin iç yüzeylerine ve ısıtma elemanlarına temas etmeyiniz. Çocukları daima uzak tutunuz.

Fırın kapısını dikkatle açınız. Dışarıya sıcak buhar çıkabilir.

Asla alev alabilen ve yanıcı nesneleri pişirme bölümünün üzerinde, fırın içinde ve alt çekmece içinde saklamayınız. Yangın tehlikesi!

Elektrik bağlantısı / Gaz bağlantısı, cihazın arka yüzüne temas etmemelidir. Cihaz çalıştığı zaman, cihazın arka yüzü ısınır ve bu nedenle bağlantılar zarar görebilir.

Asla bağlantı kablolarını sıcak fırın kapısına sıkıştırmayınız veya sıcak pişirme bölümünün üzerinden çekmeyiniz. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!

Alt çekmecenin yüzeyleri sıcak olabilir. Alt çekmece içerisinde sadece fırın aksesuarlarını saklayınız. Yangın tehlikesi!

Fazla ısıtılmış sıvı ve katı yağ



Fazla ısıtılmış sıvı ve katı yağ çabuk yanar. Yangın tehlikesi!

Asla gözetim altında olmadan sıvı ve katı yağ ısıtmayınız. Yağ alevlenirse, asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Derhal üzerine kabın kapağını kapatınız. Ocağı kapatınız. Kabı ocağın üzerinde bırakıp, soğumasını bekleyiniz.

Gazlı ocaklarda yemek pişirme esnasında yetersiz havalandırma



Bir gazlı pişirme cihazının kullanımı, bulunduğu odada nem ve ısı ortaya çıkarır. Mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya bir mekanik havalandırma tertibatı taktırınız (fırın üstü aspiratör). Cihazın uzunca bir müddet yoğun kullanımı ilave bir havalandırma isteyebilir, örneğin bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma, örneğin varsa mekanik havalandırma seviyesinin yükseltilmesi.

		Perde ve t��lleri cihazdan uzak tutunuz. Ocağın üzerinde tencere yoksa asla aspiratörü a��mayınız. Aspirat��r��n filtresindeki yağ artıkları alev alabilir. Yüksek ısı nedeniyle aspiratör zarar görebilir. Yangın tehlikesi!
Mente��şeler		Fırının kapı ve varsa üst kapak mente��şelerinden elinizi uzak tutunuz. Eliniz araya sıkışabilir.
Aksesuar parçaları ve kaplar		Aksesuar parçalarına ve kaplara asla mutfak eldiveni olmadan temas etmeyiniz. Yanma tehlikesi!
Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi		Fırını veya ocağı asla yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi ile temizlemeyiniz. Kısa devre tehlikesi!
Tamirler		Gerektiği gibi yapılmayan onarımlar tehlikelidir. Elektrik ��arpma tehlikesi! Gaz kaçağı tehlikesi! Sadece tarafımızdan görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri tamirleri yapma yetkisine sahiptir. Eğer fişli kablo hasar görürse, imalatçı tarafından yetkilendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından değiştirilmelidir. Cihaz arızalıysa, sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Gaz girişini kapatınız. Yetkili servisi çağırınız.
Gaz borusundan (kolektör) ve kapı kolundan çekme veya taşıma		Gaz borusundan (kolektör) tutarak cihazınızı hareket ettirmeyiniz, gaz borusu zarar görebilir. Gaz kaçağı riski! Kapı kolundan tutup cihazı hareket ettirmeyin. Kapı mente��şeleri ve kolu zarar görebilir.
Cam ��st kapak	 	Dikkat: Cam kapak ısıtıldığında çatlayabilir. Cam kapağı kapamadan önce bütün bekleri kapatınız. Cam kapağı kapamadan önce, ocak yüzeyi soğuyana dek bekleyiniz.

Hasar sebepleri

Piştirme bölümündeki (ocak) hasarlar

Ocakları daima üzerine tencere yerleştirerek kullanınız. Boş tencere ve tavaları ısıtmayınız. Tencere tabanı zarar görecektir.

Kullanılacak olan tencere veya tavanın tabanı düz olmalıdır.

Tencere veya tava, ocağı ortalayacak şekilde ızgaraların üzerine yerleştirilmelidir. Bu sayede ocak alevi, tencere veya tavanın tabanına temas eder. Sap veya kulplar zarar görmez ve enerji tasarrufu sağlanır.

Ocak gözlerinin temiz ve kuru olduğundan emin olun. Ocak gövde ve başlıkları doğru yerlerinde ve düzgün yerleşmiş olmalıdır.

Ocakların asla kapalı üst kapakla çalıştırılmadığından emin olun, örn. oynayan çocuklar tarafından.

Fırındaki hasarlar

Fırının zeminine fırın tepsisi yerleştirmeyiniz. Fırın zeminine üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Fırın zemininin üzerine yemek kabı koymayınız.

Isı sıkışması oluşur. Pişme ve kızarma süreleri doğruluğunu yitirir ve emaye zarar görür.

Asla sıcak fırına su dökmeyiniz. Emaye zarar görür.

Çok sulu meyve keklerinde fazla meyve koymayınız. Fırın tepsisinden damlayan meyve suyu, sizin çıkartamayacağınız lekeler bırakır.

Açık fırın kapısına basmayınız veya oturmayınız.

Taban çekmecesindeki hasarlar

Taban çekmecesine sıcak cisimler koymayınız. Taban çekmecesine zarar görebilir.

Komşu mobilya yüzeylerindeki hasarlar

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

Fırın izolasyonu çok kirlenmiş ise fırın kapısı çalışma esnasında tam kapanmamaktadır. Yandaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görecektir. Kapak contasını temiz tutunuz.

Gaz bağlantısı

Yetkili uzman veya imalatçının yetkilendirdiği servis için

Kurma işlemi sadece yetkili uzman veya imalatçının yetkilendirdiği servis elemanları tarafından "Gaz bağlantısı ve dönüşüm talimatı" yardımıyla yapılmalıdır.

Bu cihazın ayar şartları, cihazın arka yüzündeki tanıtım plakası üzerinde belirtilmiştir. Fabrika çıkışında ayarlanmış olan gaz türü bir yıldız (*) ile işaretlenmiştir.

Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve basıncı) ve cihaz gaz ayarının bu şartlara uygun olup olmadığından emin olunuz. Cihaz ayarlarını değiştirmek gerekirse "Gaz bağlantısı ve dönüşüm talimatı" yardımıyla ayarları değiştiriniz.

Bu cihaz bir yanma ürünlerini tahliye tertibatına bağlanmamıştır. Bu cihaz geçerli olan montaj yönetmeliklerine göre bağlanmalı ve tesis edilmelidir. Cihazı herhangi bir atık gaz çıkışına bağlamayınız. Havalandırma ile ilgili şartlara özel özen gösterilmelidir.

Gaz bağlantısı, sabit, yani esnek olmayan bir bağlantı (gaz borusu) veya bir emniyetli gaz hortumu üzerinden yapılmalıdır.

Emniyetli gaz hortumu kullanılırsa hortumun herhangi bir yere sıkışmamasına ve ezilmemesine mutlaka dikkat edilmelidir. Hortum sıcak yüzeylere temas etmemelidir.

Gaz hattı (gaz borusu veya emniyetli gaz hortumu) cihazın sağ veya sol tarafına bağlanabilir. Bağlantı serbest ve rahat ulaşılabilen bir kapatma tertibatına sahip olmalıdır.

Gaz tesisatındaki arızalar / gaz kokusu

Gaz kokusu aldıysanız veya gaz tesisatında arıza saptadıysanız, şu şekilde hareket ediniz

- gaz girişini ve/veya tüp vanasını hemen kapatınız
- açık ateş ve sigaraları hemen söndürünüz
- elektrikli cihazları kapatınız - lambalar da dahil
- pencereleri açınız ve odayı iyice havalandırınız
- müşteri hizmetlerini veya gaz sağlayıcınızı arayınız.

Elektrik bağlantısı

Kurma işlemini yetkili servis uzmanına yaptırınız. Bağlantı için 16 A değerinde bir sigorta gereklidir. Cihaz 220-240 V gerilim ile işletilmek için tasarlanmıştır.

Gerilim 180 V altında olursa, elektrikli çakmak sistemi çalışmaz.

Cihaz yanlış bağlanmışsa oluşan hasarlarda tüm garanti hakkı yitirilecektir.

Yetkili servis için

Cihaz tanıtım plakası üzerindeki bilgilere göre bağlanmalıdır.

Cihazı sadece geçerli yönetmeliklere uygun kurulmuş bir elektrik bağlantısına bağlayınız. Bağlantı yapıldıktan sonra gerektiğinde cihazı elektrik şebekesinden ayırabilmek için bağlantı yerine rahat erişilebilmelidir.

Çok kutuplu ayırma sisteminin mevcut olması sağlanmalıdır.

Uzatma kablosu ve çok prizli bağlantı düzeneklerinin kullanılması yasaktır.

Elektrik güvenliği açısından bu cihaz sadece toprak hattına sahip bir bağlantı üzerinden çalıştırılmalıdır. Eğer koruyucu topraklama hattı sistemi yönetmeliklere uygun kurulmamışsa elektrik sisteminden kaynaklanan tehlikelere karşı güvenlik sağlanamaz.

Cihaz bağlantısında H 05 W-F veya eşdeğer tipte kablo kullanılmalıdır.

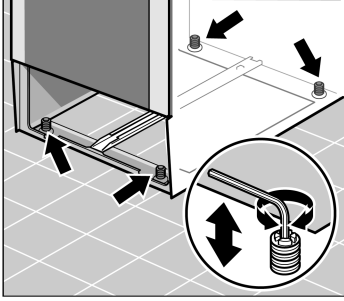
Cihazın yatay bir şekilde kurulması

Cihazı daima doğrudan zeminin üzerine yerleştiriniz.

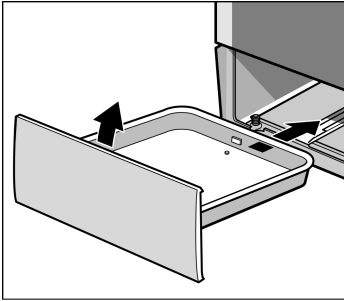
Cihaz, yükseklik ayarlı ayaklara sahiptir. Bu sayede tabanı yaklaşık 15 mm yükseltebilirsiniz.

1. Taban çekmecesini dışarı çekiniz ve yukarı kaldırarak çıkartınız.

Tabanın iç kısmında, ön ve arka taraflarında ayaklar yer almaktadır.

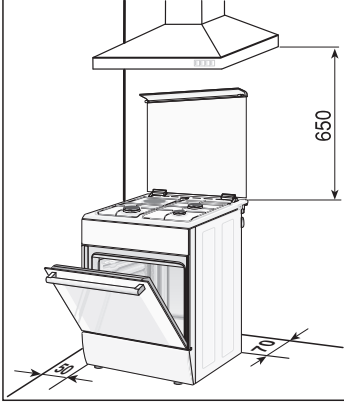


2. Ayakları gerekirse bir altı köşeli anahtarla çevirerek cihaz yatay konuma gelene kadar yükseltiniz veya alçaltınız.



3. Taban çekmecesini tekrar içeri itiniz.

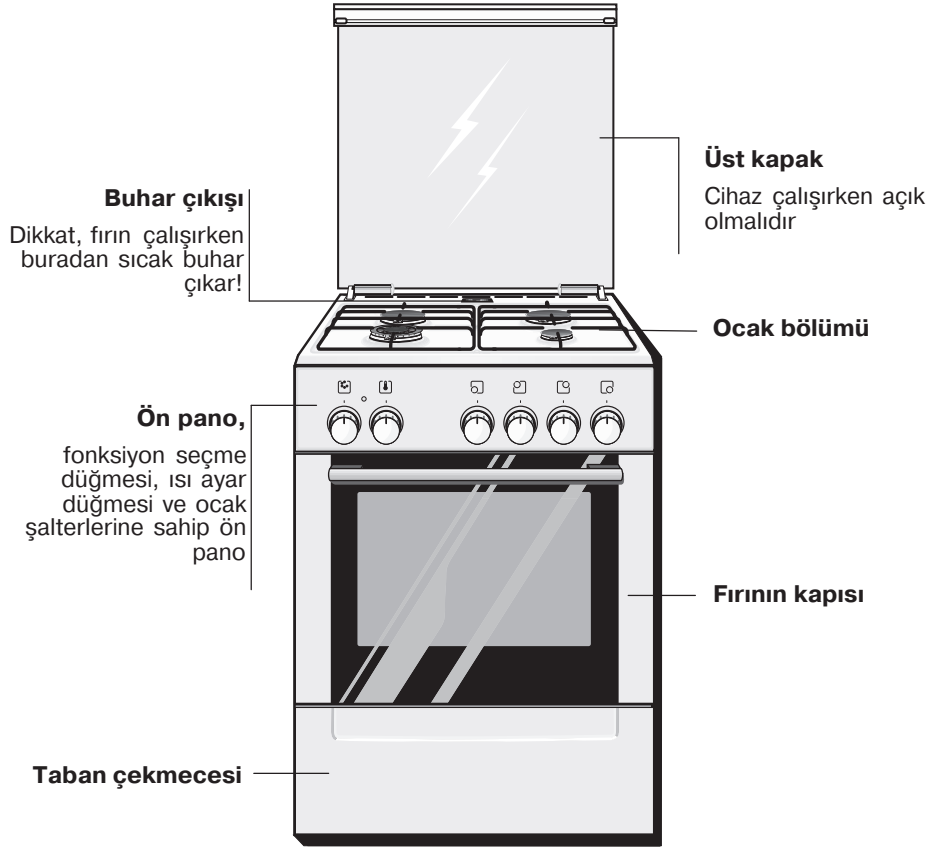
Cihazın yerine yerleştirilmesi



Cihaz, verilmiş olan ölçülere göre kurulmalıdır ve doğrudan mutfağınızın zeminine yerleştirilmelidir. Her hangi bir nesnenin üzerine konmamalıdır. Ocak bölümü üst kenarı ile davlumbaz alt kenarı arasındaki mesafe için davlumbaz üreticisinin talimatlarına uyulmalıdır. Cihazın, kurulum sonrasında yerinden oynatılmamasına dikkat edilmelidir. Özellikle ocak bölümündeki güçlü ocak veya wok'lu ocağın olduğu taraftaki mobilya ile olan mesafe 50 mm' den az olmamalıdır.

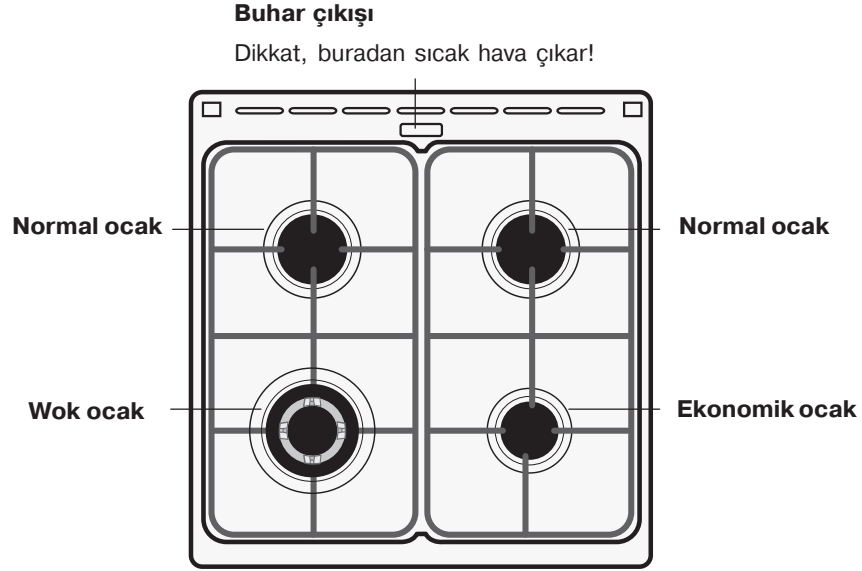
İşte yeni fırınınız

Burada yeni bir cihaz ile tanışmaktasınız. Kılavuzunuz yardımıyla ocak bölümü, fırın ve aksesuarları hakkında bilgi edineceksiniz.



Cihaz tipine göre detay farklılıkları söz konusu olabilir

Ocak bölümü



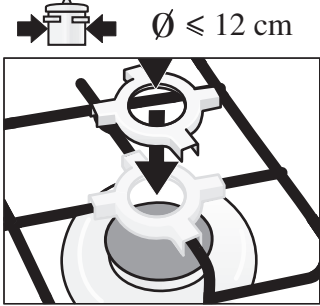
Ocakların ısı verimleri	Ocaklara uygun tencere veya tava taban çapları
Ekonomik ocak 1 kW	12-18 cm
Normal ocak 1,75 kW	18-24 cm
Wok ocak 3,6 kW	24-28 cm



Kullanılacak olan tencere veya tavaların tabanı düz olmalıdır.

Tencere veya tavalar, ocağı ortalayacak şekilde ızgaraların üzerine yerleştirilmelidir. Bu sayede ocak alevi, tencere veya tavanın tabanına temas eder. Sap veya kulplar zarar görmez ve enerji tasarrufu sağlanır.

Ekonomik ocak üzerinde cezvelik



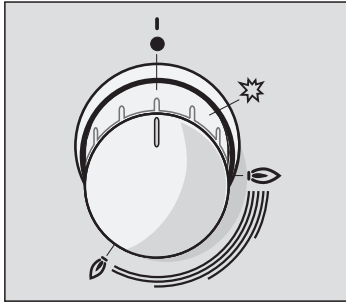
Ekonomik ocak üzerinde taban çapı 12 cm'den küçük tencereler ile pişirme yaparken ve cezvede Türk kahvesi pişirirken, cihazınızla birlikte verilen cezveliği kullanınız.

Cezveliği ekonomik ocak üzerindeki ızgaraya yerleştiriniz.

12 cm'den büyük çaplı tencerelerde pişirme yaparken cezveliği kullanmayınız.

Cezvelik sadece ekonomik ocak üzerinde kullanılabilir.

Ocak şalteri



4 ocak şalteri ile ocakların ısıtma performansını ayarlayabilirsiniz. Ocak şalterinin üzerindeki sembol, şalterin hangi ocağa ait olduğunu gösterir.

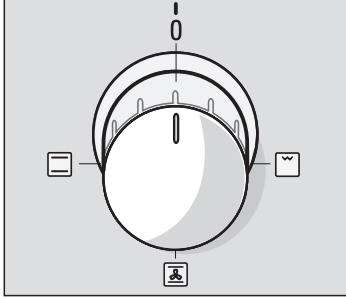
Gazlı ocaklar için

Pozisyonlar	
0	Kapalı
☆	Ateşleme pozisyonu
🔥	Büyük alev, en yüksek performans
🔥	Küçük alev, en düşük performans

Ayar alanının sonunda bir tespit noktası vardır. Lütfen daha fazla çevirmeyiniz.

Fırın

Fonksiyon seçme düğmesi



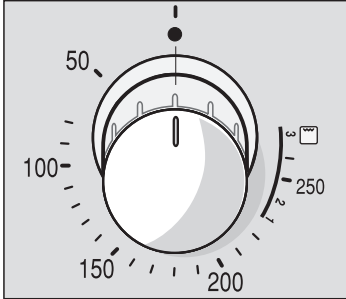
Fonksiyon seçme düğmesi ile fırın için farklı pişirme türü ayarlamaktasınız.

Pozisyonlar	
0	Kapalı
1 Üstten/alttan ısı	tek düzlemde kalıplar içerisinde hamur pastalar, sufler, az yağlı sığır, dana ve yaban eti kızartmaları
2 Fanlı üstten ve alttan ısıtma*	tek düzlemde hazırlanacak pasta ve pizzalar, milföy hamuru ve kurabiyeler, kavurma amacıyla da kullanılır
3 Küçük alanlı ızgara	küçük yiyeceklerin ızgaralanması için

Fonksiyon seçme düğmesini ayarladığınız durumda fırındaki lamba yanmaya başlamaktadır.

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

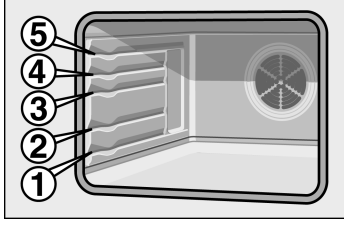
Isı seçme düğmesi



Sıcaklık	
•	Kapalı
50-270	°C olarak ısı alanı
Izgara 	
hafif	1
orta	2
güçlü	3

Fırın ısınırken panoda ikaz lambası yanar. Isınma molalarında söner.

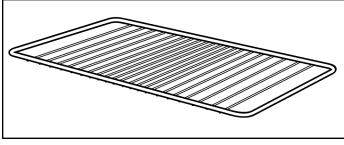
Fırın



Aksesuarlar 5 farklı raf seviyesinde fırına sürülebilir.

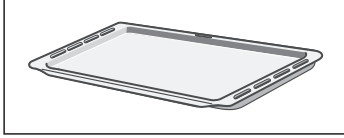
Aksesuarın üçte ikisi devrilmeden dışarı çekilebilmektedir. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

Aksesuarlar



Izgara

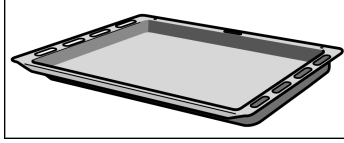
tencereler, kek kapları, et yemekleri, kızartma parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.



Emaye teps HEZ331000

kek ve kurabiyeler için.

Kek tepsisini eğik yeri fırın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.



Universal tava HEZ 332070

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

Universal tavayı eğik yeri fırın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.

Özel aksesuar

Kızartma ızgarası HEZ334001	Tel ızgara yerine kızartma ızgarası olarak veya fırının fazla kirlenmemesi için sıçrama emniyeti olarak.
Profesyonel tava HEZ333070	Büyük miktarların hazırlanmasına yönelik.
Profesyonel tava kapağı HEZ333001	Profesyonel tavayı profesyonel kızartıcıya dönüştürmektedir.
Pizza sacı HEZ317000	Örn. pizza, derin dondurucu ürünleri ve büyük, yuvarlak pastalar için idealdir.
Cam tava HEZ336000	Camdan oluşan derin pişirme sacı. Servis tabağı olarak da kullanılabilir.
Izgara HEZ324000	Kızartmalar için. Tel ızgarayı daima universal tavanın içine koyunuz. Aşağıya damlayan yağ ve et suyu toplanır.
Üniversal tava HEZ332070, yapışmayı önleyen kaplamayla	Yaş pastalar, kurabiye, derin dondurucudan çıkmış besinler ve büyük kızartmalar üniversal tavadan kolayca çıkartılmaktadır.
Cam tava HMZ21GB	Fırında yapılan buğulama yemekler ve sufler için kullanılır. Özellikle kızartma otomatığı için uygundur.
Pişirme kalıbı HEZ6001	Taşma emniyetli pişirme kalıbı ile yaş pastalar pişirebilirsiniz. Ekstra geniş kalıp kenarı ile taşma olması önlenmiş, fırınınızın temiz kalması sağlanmıştır. Pişirme formunun iç yüzeyi yapışmaz katmandan oluşur.
Emaye pişirme sacı HEZ332010 yapışmayan kaplama ile	Kekler ve kurabiyeler, pişirme sacından daha rahat alınır.
Koruyucu kafes	Koruyucu kafes fırın kapısına tespitlenir. Kafes, çocukların sıcak fırın kapısına dokunmasını engeller. Koruyucu kafes, 361 480 numarası ile fabrika müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.

* Özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya bayilerden temin edebilirsiniz.

İlk kullanımdan önce

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

"Dikkat etmeniz gereken hususlar" bölümündeki güvenlik uyarılarını okuyun. Fırın aksesuarlarını temizleyin.

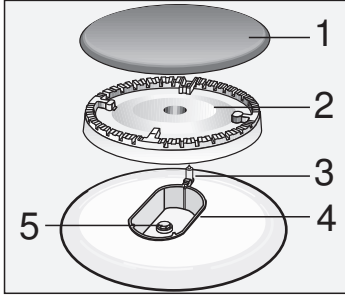
Fırının ısıtılması

Yapmanız gereken işlem

Yeni kokusunu yok etmek için boş, kapalı fırını ısıtın.

1. Fonksiyon seçme düğmesini 'e getirin.
 2. Isı seçme düğmesi ile 240 °C'yi ayarlayın.
- 60 dakika sonra fonksiyon seçme düğmesini kapatın.

Ocak gövde ve başlığı ön temizliği



Ocak başlıklarını (1) ve gövdelerini (2) su ve bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Parçaları iyice kurulayınız.

Bujiye (3) zarar vermeden ocak yatağının (4) üzerine ocak gövde ve başlığını tekrar yerleştiriniz.

Enjektör (5) temiz ve kuru olmalıdır. Ocak başlığını ocak gövdesinin tam üzerine yerleştirmeye dikkat ediniz.

Aksesuar ön temizliği

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

Ocak bölümünün ayarlanması

Ocak bölümünde 4 gazlı ocak bulunmaktadır. Burada gazlı ocaklarınızı nasıl yakacağınızı okuyabilirsiniz.

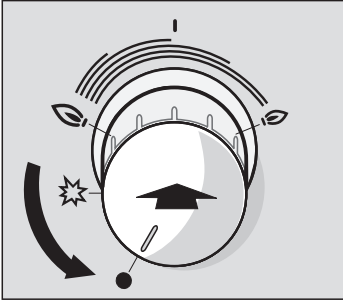
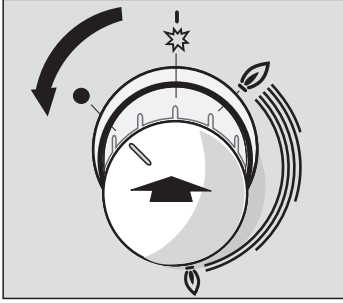


Ocak gövdelerinin doğru yerlerinde ve başlıklarının üstlerine tam olarak oturmuş olmasına dikkat ediniz. Tüm parçalar, temiz ve kuru olmalıdır.

Ocağın yakılması

Şu işlem yapılmalıdır:

Tüm çakmaklar aynı anda çakar



1. Ocağın üst kapağını açınız. Ocak çalıştığı sürece üst kapak açık olmalıdır.
2. Yakmak istediğiniz ocağın düğmesini içeri bastırınız ve
3. sola doğru çevirip ateşleme pozisyonuna ☆ getiriniz.
4. Seçmiş olduğunuz ocağın gaz alevi yanar. Ateş sabitlenene kadar ocak şalterini birkaç saniye basılı tutunuz.

Ateşleme tertibatı 15 saniyeden fazla çalıştırılmamalıdır. Ocak, 15 saniye sonra yanmamışsa, tertibat çalıştırmasını durdurun ve ocağın tekrar ateşleme teşebbüsünden önce en az 1 dakika bekleyin.

5. Dilediğiniz alev boyunu ayarlayınız. • kapalı ve ① konumları arasında alev sabit değildir. Bu nedenle daima ② daha büyük ve ③ daha küçük ateş arasında bir konum seçiniz.
6. Gaz alevinin yanıp yanmadığını kontrol ediniz ve şayet yanmıyorsa işlemleri 2. işlem adımından itibaren tekrarlayınız.

Ocak alevinin kaza ile sönmüş olması durumunda, ocak düğmesini kapatınız ve en azından 1 dakika içinde ocağı tekrar ateşlemeye uğraşmayınız.

Kapatılması

7. Pişirme işlemini sona erdirmek için: Ocak düğmesini
- kapalı konuma getiriniz.

Ocak pişirme tablosu

Pişirme yapacağınız ocak gözü üzerinde kullanacağınız tencere veya tavanın taban çapı önerilenler dışında olmamalıdır.

Pişirme süreleri yemeğin türüne, kullanılan malzemelerin çeşidine ve ağırlığına göre değişkenlik göstermektedir. En uygun pişirme süresini gözlemlerinizi ile belirleyebilirsiniz.

Besinlerdeki mineraller ve vitaminler çok çabuk yarasız hale gelebilir, bu nedenle daha az su kullanınız; böylelikle vitaminler ve mineraller korunmuş olur. Pişirme süresi kısa olursa, sebzeler daha diri ve yararlı olur.

Örnek	Yiyecek	Ocak gözü	Pişirme kademesi
Eritmek	Çikolata,Tereyağ, Margarin	Ekonomik ocak	küçük alev boyu
Isıtmak	Et suyu, Konserve sebze	Normal ocak	küçük alev boyu
Isıtmak ve sıcak tutmak	Çorbalar	Ekonomik ocak	küçük alev boyu
Buğulamak*	Balık	Normal ocak	büyük ve küçük alev boyu arası
Haşlamak*	Patates ve diğer sebzeler, Et	Normal ocak	büyük ve küçük alev boyu arası
Pişirmek*	Pilav, Sebze, Et yemekleri (soslu)	Normal ocak	büyük alev boyu
Kızartmak**	Krep, Patates, Şnitzel, Pane balık	Wok ocak	büyük ve küçük alev boyu arası

* Kapaklı tencere kullanıyorsanız, yiyecek kaynamaya başladıktan sonra pişirme kademesini küçük alev boyuna getiriniz.

** Wok ocakda kızartma yaparken, Wok tava kullanmanızı tavsiye ederiz.

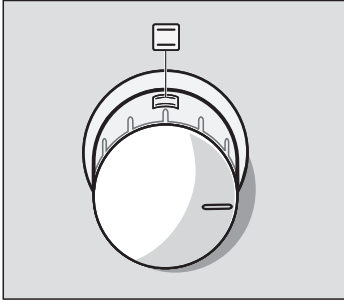
Fırının ayarlanması

Tablolar ve Öneriler

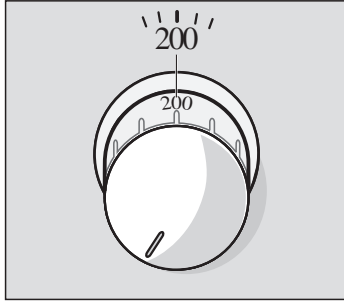
Tablolar ve Öneriler bölümünde birçok yemek için uygun ayarları bulabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek:
Üst ve alt ısı, 200 °C



1. Fonksiyon seçme düğmesiyle istediğiniz ısıtma şeklini seçiniz.



2. Isı seçme düğmesi ile ısıyı veya ızgara kademesini ayarlayın.

Kapatılması

Yemeğin pişmesinden sonra fonksiyon seçme düğmesini kapatın.

Ayar değişimi

Isıyı veya ızgara kademesini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

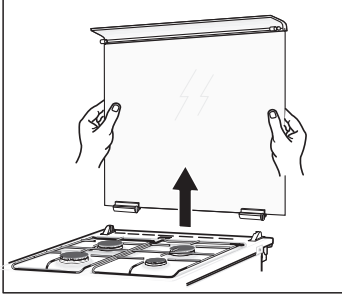
Bakım ve Temizlik

Yüksek basınçlı temizleme cihazı veya buhar püskürtücü kullanmayın.

Temizleme işleminde kesinlikle keskin cisimler, aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayın. Aksi halde cihazın yüzeyleri çizilebilir ve matlaşabilir.

Üst cam kapak

Üst kapağı açmadan önce üzerine dökülenleri temizleyiniz ve kapağı kurulayınız.



Üst kapağı, cam temizleyiciler ile temizleyiniz.

Gerektiğinde temizlemek için üst kapağı çıkartabilirsiniz. Bunun için kapak tam açık konumdayken iki elinizle yanlarından tutup yukarıya doğru çekiniz.

Temizleme işleminden sonra üst kapağı ters sıralama ile tekrar monte ediniz.

Üst kapağı ocak yüzeyleri soğuduktan sonra kapatın.

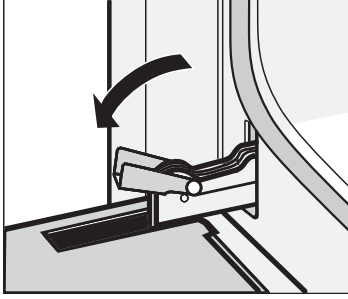
Temizlik malzemeleri

Cihazın dışı	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Emaye yüzeyler	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Gazlı ocak gözleri ve ızgaralar	Izgaraları yerlerinden alıp sünger, bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz. Ocak gövde ve başlığını çıkartınız. Sünger, bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz. Ocak gövdelerindeki gaz çıkış boşluklarının temiz ve tıkanmamış kalmasına dikkat ediniz. Bujiler, küçük, yumuşak bir fırça ile temizlenmelidir. Gazlı brülörler ancak bujiler temizse çalışacaktır. Ocak yataklarındaki yemek artıkları bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bir bez ile temizlenmelidir. Az oranda su kullanılmalıdır. Cihazın iç kısmına su ulaşmamalıdır. Enjektör deliğinin tıkanmamasına ve temizlerken zarar görmemesine dikkat ediniz. Temizleme işleminden sonra tüm parçaları iyice kurulayınız ve ocak gövdeleri ile başlıklarının düzgün yerleşmelerine dikkat ediniz. Parçaları düzgün yerleştirmedeğiniz takdirde ocakların yakılması zorlaşacaktır. Ocak başlığı siyah emaye kaplamalıdır. Yüksek ısı nedeniyle bu renk zamanla değişebilir. Bu durum ocakların çalışmasını etkilemeyecektir. Izgaraları aldığınız yere yerleştiriniz. Düğmeleri temizlemek için yerlerinden çıkartmayınız. Sadece kontrol paneli ile temas eden kısımlarından tutup biraz öne çekiniz ve altlarında birikmiş yemek artıklarını deterjanlı sıcak su ile nemlendirilmiş bir bez yardımıyla siliniz. Düğmelerin üst yüzeyleri de yine deterjanlı sıcak su ile nemlendirilmiş bir bez yardımıyla silinerek temizlenmelidir.
Fırın içi	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Yoğun kirlenmede: Fırın temizleme malzemesini sadece fırın soğukken kullanınız.

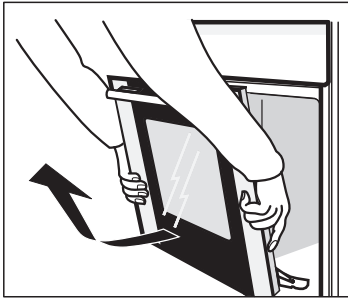
Fırın lambasının cam kapağı	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Conta	Sıcak yıkama suyu ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Kapı camı	Cam temizleyiciler ile temizlenebilir. Temizlik esnasında sert aşındırıcı temizleyiciler ve sivri metal cisimler kullanmayınız. Bunlar camın kırılmasına neden olabilir.
Kapı çocuk kilidi (opsiyonel)	Şayet cihazınızın kapısına çocuk kilidi monte ettiyseniz, temizlemek için kilidi monte ettiğiniz yerden sökmeniz gerekir. Tüm plastik parçaları bulaşık deterjanlı sıcak suda yumuşatıp sünger ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Çocuk kilidi aşırı kirlenme durumunda sıkışıp işlevini tam yerine getiremez.
Taban çekmecesı	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Aksesuarlar	Sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.

Fırın kapısının sökölmesi

Daha kolay temizlik yapabilmek için fırın kapısını sökebilirsiniz. Fırın kapısının sökölmesi oldukça basittir.



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



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

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

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

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

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
Cihaz çalışmıyor.	Fiş, elektrik prizine takılmamış.	Fişi prize takınız.
	Sigorta kutusundaki ilgili sigorta bozuk.	Sigorta kutusuna bakıp sigortanın sağlamlığını kontrol ediniz.
	Ana gaz vanası kapalı	Gaz vanasını açınız.
Ocaklar hiç yanmıyor veya düzgün yanmıyor.	Gaz vanası kapalı	Gaz vanasını açınız.
	Cihaz eğer LPG (Likit gaz) ayarlı ise gaz tüpü boş	Gaz tüpünü dolusu ile değiştiriniz.
	Ocak gövde, başlık ve yatakları ile enjektörler kirlili	Bütün ocak parçalarını temizleyiniz ve kurulayınız.
	Ocak gövde, başlık ve yatakları nemli	Bütün ocak parçalarını kurulayınız.
	Ocak parçaları düzgün yerleştirilmemiş, başlıklar eğri takılmış	Bütün ocak parçalarını düzgün yerleştiriniz.
Ocaklar ateşlenmiyor.	Fiş, elektrik prizine takılmamış.	Fişi prize takınız.
	Sigorta kutusundaki ilgili sigorta bozuk.	Sigorta kutusuna bakıp sigortanın sağlamlığını kontrol ediniz.
Fırın lambası yanmıyor.	Fırın lambası bozuk	Fırın lambasını değiştiriniz.
Fırın kapısı tam doğru kapanmıyor	Kapı contası kirlenmiş	Kapı contasını temizleyiniz.
	Kapı contası yerinden çıkmış veya tam doğru takılmamış	Kapı contasının kancalarını ve pozisyonunu kontrol ediniz, gerektiği şekilde düzeltiniz.
	Kapı contası bozuk	Kapı contasını değiştiriniz.

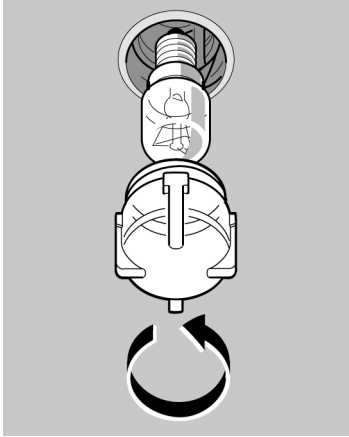
Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
Fırın ısıtmıyor.	Fiş, elektrik prizine takılmamış.	Fişi prize takınız.
	Sigorta kutusundaki ilgili sigorta bozuk.	Sigorta kutusuna bakıp sigortanın sağlığını kontrol ediniz.
	Fonksiyon seçme düğmesi ve ısı seçme düğmesi doğru şekilde ayarlanmamış.	Fonksiyon seçme düğmesini ve ısı seçme düğmesini tekrar 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.

Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

Şu şekilde hareket ediniz



Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı yedek lambaları (E 14, 230 V, 25 Watt, 300°C), müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız.

1. Sigorta kutusundaki ocak veya fırın sigortasını kapatınız.
2. Hasar oluşmasını önlemek için, bir mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
3. Fırının içindeki lamba kapağını sola çevirerek sökünüz.
4. Lambayı aynı tipte lambayla değiştiriniz.
5. Lamba kapağını tekrar yerine takınız.
6. Bulaşık bezini çıkartınız ve sigortayı tekrar açınız.

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. Arıza durumunda kolayca bulabilmeniz için cihazınıza ait verileri buraya işleyebilirsiniz.

E-Nr.

FD

Yetkili servis 📞

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.

Pasta ve çörek

Kalıplar ve Tepsiler

Pişirme kabı seçerken yiyeceğin miktarı, hacmi ve çeşidine göre seçilmelidir. Farklı maddelerden üretilen cam, emaye, teflon, çelik vb. gibi pişirme kaplarının ısı iletimleri farklıdır. Hamur işlerinde koyu renkli metalden pasta kalıpları ve tepsileri kullanılmalıdır. Cihazın içinden çıkan tepsiler harici kullanılan alüminyum gibi açık renkli kalıp ve tepsiler ısıyı yansıtıklarından dolayı istenilen sonucu veremeyebilir. Hamur işlerinin altının açık renkte kalmasına sebep olur ve pişirme süresini uzatır.

Pasta kalıbını daima tel ızgaranın üzerine koyunuz.

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.

Pişirmek istediğiniz yiyeceğin miktarı ve semt voltajındaki dalgalanmalar pişirme süre ve derecesini etkiler. Kendi deneyimlerinize bu değerlerde oynama yaparak daha iyi sonuçlar elde edebilirsiniz.

Tablodan sonra, "Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

Hamur işleri	Aksesuar	Yük-seklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Kolay kek*	Dikdörtgen kalıp	2		170-190	55-65
Kolay kek*	Yuvarlak ortası delik kalıp	2		160-180	50-60
Meyveli kek*	Açılabilir yuvarlak kalıp (26 cm çaplı)	2		170-190	50-60
Pandispanya*	Açılabilir yuvarlak kalıp (26 cm çaplı)	2		170-190	25-35
Browni (Islak kek)*	Dikdörtgen cam fırın kabı**	2		180-200	35-45
Revani*	Dikdörtgen cam fırın kabı**	1		190-210	35-45
Pandispanya keki rulo pasta yapmak için***	Emaye tepsi	2		190-200	15-20
Kurabiye	Emaye tepsi	3		155-175	20-30
Kağıtta küçük kekler (muffin)***	Kağıt kek kaseleri + Emaye tepsi	3		170-190	20-30
Beze	Emaye tepsi	3		80-100	90-180
Börek (1 kg yufka ile)***	Emaye tepsi	1		190-210	40-50
Gül böreği (1 kg yufka ile)***	Emaye tepsi	1		190-210	45-55
Milföy böreği	Emaye tepsi	2		180-200	30-40
Pizza	Emaye tepsi	2		190-210	25-35
Mayalı Poğaç	Emaye tepsi	2		180-200	25-35
Kandil simidi	Emaye tepsi	3		160-180	30-40

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

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

*** 10 dakika ön ısıtma yapınız.

Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları

Pişirmeye başlamadan önce:	Ön ısıtma tarifiğinizde önerilmiyorsa yapmayınız. Yapmanız durumunda aksi pişirme tablonuzda belirtilmiyorsa pişirme ısıınızdan yüksek bir ısıyı kesinlikle ön ısıtma için seçmeyiniz. Fırın içinde pişirme yapacağınız tepsi dışında hiç bir şey bulunmamalıdır. Tel ızgara üstünde küçük bir fırın kabında pişirme yapacaksanız, kabı tel ızgaranın tam ortasına koyunuz.
Kullanılan malzemelerin pişirmeye etkisi vardır.	Pasta ve börek yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır. Un pasta ve börek yapımı için uygun kalitede olmalı ve mutlaka elenmelidir. Kabartma tozu ve mayanın kullanım şekli ve miktarı üretici firma açıklamalarına uygun olmalıdır.
Börek pişirirken dikkat etmeniz gerekenler.	Tabloda 1 kg hazır yufka ile börek pişirme verilmiştir. Yufka miktarını arttırıp azaltmanız veya elde açma yufka kullanmanız durumunda, böreğin kalınlığı da değişeceğinden pişirme süresi ve sıcaklığı etkilenir. Yufka tepsiye eşit yayılmalı süt+yağ+yumurta+yoğurt gibi bir karışımla araları ıslatılmalıdır. Karışımın arta kalanı böreğin üstüne sürülmelidir. Börek eşit yükseklikte hazırlanmaz ve sos belli bölgelerde birikirse o bölgeler daha kısa sürede pişer ve börek üstü farklı koyulukta kızarır.
Börek altı açık renk kalırsa.	Bir sonraki sefer bir alt rafta pişirme yapınız. Daima koyu renk emaye tepsiler kullanınız. Üstten ve alttan ısı ile  bir seviyede pişiriniz.
Kek ve böreğin üzeri hızlı ve fazla kızarıyor ama içi güzel pişmiyorsa.	Her yiyecek aynı renkte kızarmaz. Yiyeceğin üzerine sürülen yumurta, süt, yağ gibi maddeler yiyeceğin daha erken kızarmasına neden olur. Yiyeceğin üzerinde hızlı bir kızarma görüyorsanız: bir dahaki sefere bir alt rafta pişirme yapınız, ısıyı düşürünüz, daha uzun süre pişirme yapınız. Aksi halde pişmiş görünen ürün içi pişmeyebilir.
Mayalı hamur hazırlarken.	Hamura katılan süt ve su ılık olmalıdır. Hamur kullak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Sert hamur kabarmaz. Ilık ortamda 30 dak. kadar üstü örtülüp bekletilmelidir. Uzun süre bekletmek hamuru ekşitir. Hamura şekil verdikten sonrada 15 dak. daha bekletip soğuk fırında pişirmeye başlanmalıdır. Çıkınca üzerine nemli bez örtülüp içini çekip yumuşaması sağlanmalıdır.

Kendi tarifinize göre pişirme yapmak istiyorsunuz.	Tablolarda bulunan benzeri unlu mamüllere bakınız.
Kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.	Tarifte verilmiş pişme süresinin bitimine 10 dakika kala tahta çubuk ile keki en yüksek yerinden deliniz. Tahta çubuğa hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.
Kek çökmektedir.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız veya fırın ısını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilmiş karıştırma sürelerine dikkat ediniz. Pişirme süresinin bitimine 10 dak. kalmadan fırın kapısını açmayınız.
Kek ortada yükselmiş ancak kenarları daha alçakta kalmış.	Kalıbın kenarlarını yağlamayınız. Pişirmeden sonra keki dikkatlice bir bıçak ile kalıptan ayırınız.
Kekin üstü fazla kızarmaktadır.	Keki bir alt rafta fırına sürünüz, daha düşük bir ısı seçiniz ve daha uzun bir süre pişiriniz.
Kek kuru.	Küçük tahta bir çubuk ile pişmiş keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu damlatınız. Bir sonraki seferde fırın ısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltınız.
Kek güzel görünüyor ancak içi ıslak (hamur) kalmış.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve fırın ısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz.
Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.	Sıcaklığı biraz daha düşük ayarlarsanız, pasta veya kek daha düzgün kızarır. Hassas kekleri üstten ve alttan ısı ile  bir seviyede pişiriniz. Bu konumda pişirme yaparken 2. veya 1. rafı kullanabilirsiniz. Daha üst raflarda yiyeceğin üstü daha fazla altı daha az kızarır. Alt rafa indikçe tepsinin alt tarafı daha fazla kızarır.

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
Fırında makarna*	Kare cam fırın kabı**	2		200-220	35-45
Patates graten*	Kare cam fırın kabı**	1		160-180	40-50
Sebze güveç*	Kapaklı güveç tenceresi	1		190-210	90-100
Fırın tavuk*	Oval cam fırın kabı**	1		170-190	85-95
Tost kızartmak 4 adet	Izgara teli***	5		3	6-7
Döşenmiş tostun üstten kızartılması 4 adet	Izgara teli***	4		3	7-10

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

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

*** Üniversal tavayı daima 1. rafa yerleştiriniz.

Fırında yoğurt yapımı

Malzemeler

1 Kg süt, 3 çorba kaşığı yoğurt

Yapımı

Sütü düz tabanlı bir tencereye koyup normal bekin üzerine tencereyi yerleştiriniz. Büyük alev boyunda sütü ısıtınız.

Kaynamaya başlayınca ocak şalterini küçük alev boyuna getirip 30 dakika daha kaynatınız. Sonra ocak şalterini kapatınız.

Sütün mayalanmaya elverişli olması için ılık olması gerekir. Bu nedenle süt ılık olana dek bekleyiniz (47°C).

Süt ılık olduğu zaman bir miktar ayrı bir kaba alınız ve içerisine belirtilen miktardaki yoğurdu katıp karıştırınız. Yoğurt süte tamamen karışmalıdır.

Oluşan karışımı tekrar tenceredeki ılık süte ilave ederek karıştırınız.

Sütün soğumasına fırsat vermeden, mayalanmış duruma gelen sütü, yoğurt yapacağınız kaba koyarak, üstünü kapatınız.

Fırın ayarı

Fırının 2. rafına koyacağınız ızgara teli üzerine yoğurt kabını tam ortada kalacak şekilde yerleştiriniz.

Fonksiyon seçme düğmesini  konuma getiriniz. Isı seçme düğmesini 50°C' ye getiriniz. Fırınınızı 4 saat süreyle çalıştırınız.

İşlem sonu

Süre sona erdiğinde fonksiyon seçme düğmesini ve ısı seçme düğmesini kapatınız. Yoğurt kabını fırından çıkarınız. Kapağını açarak sarımsadan buzdolabına koyunuz.

Öneri

İyi yoğurt yapabilmek için cam kap ve pastörize edilmiş süt kullanmanızı tavsiye ederiz.

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.

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

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	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
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	2		210-230	60
Biftek, tam pişmiş		Tel ızgara**	5		3***	20
Biftek, pembe		Tel ızgara**	5		3***	15
Kasseler usulü kemikli et	1 kg	kapalı	2		210-230	70
Dalyan köfte	750 g	açık	2		200-220	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	2		170-190	120

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

** Tepsi 1. raf seviyesine takınız.

***3 dk. ön ısıtma.

Kümes hayvanları

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

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

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

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		210-230	50-60
Tavuk parçaları	herbiri 250 g	Izgara teli*	2		210-230	30-40
1-4 adet bütün tavuk	herbiri 1 kg	Izgara teli*	2		210-230	60-80
Ördek	1,7 kg	Izgara teli*	2		200-220	90-100
Kaz	3 kg	Izgara teli*	2		190-210	100-120
Yavru hindi	3 kg	Izgara teli*	2		200-220	80-100
2 hindi budu	herbiri 800 g	Izgara teli*	2		200-220	100-120

* Tepsi 1. raf seviyesine takınız.

Balık

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Balık	Ağırlık	Tabak ve çanaklar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C, Izgara kademesi	Süre, dakika
Balık, ızgara	herbiri 300 g		3		2	20-25
balık, kızartma	1 kg	Tel ızgara*	2		190-210	45-50
	1,5 kg	açık	2		180-200	50-60
Dilim balık, örn. pirzola	herbiri 300 g	Izgara teli*	4		2	20-25

* Tepsi 1. raf seviyesine takınız.

Izgara yapma (grill) hakkında bilgiler

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.

Derin dondurulmuş hazır yemekler

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek		Yük-seklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
Meyve dolu ştrudel*	Tepsi	3		200-220	30-40
Patates kızartması*	Tepsi	3		210-230	25-30
Pizza*	Izgara teli	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette* (ekmek pizza)	Izgara teli	3		200-220	20-25

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

Enerji tasarrufuna yönelik ip uçları

Fırında

Fırını ancak tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa önceden ısıtınız.

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 pişme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Pişirme bölümünde

Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçiniz. Büyük ve sadece az doldurulmuş bir tencere için, gerektiğinden daha fazla enerjiye ihtiyaç vardır.

Tencereyi daima uygun bir kapakla kapatınız.

Pişme süresi tam dolmadan, ocağın ısı ayarını biraz düşürünüz.

Gaz alevi daima tencere tabanına temas etmelidir.

Gıda maddelerindeki akrilamid içeriği

Gıda maddelerindeki akrilamidin ne derecede zararlı olduğu şu anda uzmanlar tarafından tartışılmaktadır. Güncel araştırma sonuçları doğrultusunda sizin için şu bilgileri hazırlamış bulunuyoruz.

Hangi yemekler risk altındadır?

Akrilamid, yüksek sıcaklıklarda hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur, örn. patates cipsi, kızarmış patates, tost, ekmek, sandviç ekmeği, gevrek hamurdan yapılmış hamur işleri (Kek, baharatlı ekmek, süslü kek)

	Yemeklerin akrilamid oluşmadan hazırlanması için tavsiyeler
Genel	Kaynatma sürelerini oldukça kısa tutunuz. Yemeklerin altın renginde kızarmasına, kararmasına dikkat ediniz. Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir. Kızartma ve kızgın yağda kızartma için olabildiğince taze patates kullanınız.Yeşil ya da bozulmuş yerleri kullanmamalısınız. Patatesleri 8 °C'nin altında saklamayınız.
Hamur işleri pişirilmesi	üst/alt sıcaklık maks. 200 °C, Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Kurabiye	üst/alt sıcaklık maks. 190 °C, Eşit miktarda ve yayvan bir şekilde tepsiye yayınız.
Fırında kızarmış patates	Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişirin.

Yemeklerin akrilamid oluşmadan hazırlanması için tavsiyeler	
Tava ile kızartma	Patatesleri kızartmadan önce pişiriniz. Patatesler çiğse sıvı yağ yerine margarin kullanınız. Tavanın üst alan sıcaklığının kontrolü için bir üst alan termometresi yardımcı olur. (örn. Sip.No. 0900.0519 Fa. testo'dan). Kızartma tavasını en yüksek kademedede ısıtınız.Tava 150 °C'ye ulaştığında, dilediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.
Kızgın yağda kızartmak	Yağ 175 °C.'den daha sıcak olmamalıdır. Sıcaklığı bir yağ termometresi ile ölçünüz. Yağ- yemek oranı 1:10 ile maks. 1:15 arası olmalıdır, örn. 100 g kızarmış patates, 1.5 l yağın içine. Taze patatesleri kızartmadan önce bir saat suda bekletiniz.

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000244679
BO • tr • 230287