

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 stdyomuzda denenmiştir.

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

Detaylı bir içindekiler listesi kolayca yol bulmanızı sağlamaktadır.

Ve şimdi Afiyet olsun.

Kullanma kılavuzu



FRM5500

tr 9000266327

B-301288-03

İçindekiler

Dikkat etmeniz gereken hususlar	4
Güvenlik bilgileri	4
Hasar sebepleri	7
Gaz bağlantısı	8
Gaz tesisatındaki arızalar / gaz kokusu	9
Elektrik bağlantısı	9
Cihazın yatay bir şekilde kurulması	10
Cihazın yerine yerleştirilmesi	11
İşte yeni fırınınız	12
Ocak bölümü	13
Fırın	16
İlk kullanımdan önce	19
Fırının ısıtılması	19
Bek gövde ve kapağı ön temizliği	20
Aksesuar ön temizliği	20
Ocak bölümünün ayarlanması	21
Ocak pişirme tablosu	23
Fırının ayarlanması	25
Şu şekilde ayarlanır	25
Fırının otomatik olarak kapanmasını istiyorsanız	26
Fırının otomatik olarak açılıp kapanmasını istiyorsanız	28
Hızlı ısıtma	30
Şu şekilde ayarlanır	30
Çalar saat	31
Şu şekilde ayarlanır	31
Saat	33
Şu şekilde ayarlanır	33
Temel ayarlar	34

İçindekiler

Temel ayarları değiştiriniz	35
Çocuk emniyeti	36
Bakım ve Temizlik	37
Üst cam kapak	37
Temizlik malzemeleri	38
Fırın arka paneli	40
Kapı camlarının sökülmesi	41
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	42
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz	44
Yetkili servis	45
Tablolar ve yararlı bilgiler	46
Pasta ve çörek	46
Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları	49
Et, tavuk, balık	51
Kızartma ve ızgaraya yönelik ip uçları	55
Graten, güveç, tost	56
Derin dondurulmuş hazır yemekler	57
Buz çözme	58
Fırında yoğurt yapımı	58
Konserve yapmak	59
Kurutma	61
Enerji tasarrufuna yönelik ip uçları	62
Gıda maddelerindeki akrilamid içeriği	63

Dikkat etmeniz gereken hususlar

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

Kullanım kılavuzunu özenle saklayınız. Cihazı başka birine verdiğinizde kullanım kılavuzunu da teslim ediniz.

Nakliye hasarları

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

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), 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.

Yetişkinler ve çocuklar kontrol etmeden asla cihazı kullanmamalıdır

- eğer fiziksel, sensoriyel veya akıl olarak yeterli değilse
- veya cihazı doğru ve güvenli kullanmak için bilgi ve tecrübeleri yeterli değilse.

Sıcak yüzeyler



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

Asla sıcak ocaklara, fırının iç yüzeylerine ve ısıtma elemanlarına temas etmeyiniz.

Yanma tehlikesi!

Çocukları daima uzak tutunuz.

Fırın kapısını dikkatle açınız. 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 elektrikli cihazların bağlantı kablolarını sıcak fırın kapısına sıkıştırmayınız veya sıcak pişirme bölümünün üzerinden çekmeyiniz. 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.

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.
Islak tencere tabanları ve elektrik ocağı		Tencerenin dibi ve ocak arasına giren sıvılar buharlaşır. Bu buhar basıncı nedeniyle tencere aniden sıçrayabilir. Yaralanma tehlikesi! Tencere tabanını ve ocakları kuru tutunuz.

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 gövdesi ve kanallarının 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

Bu cihazın gaz tipi arkasında bulunan plaket üzerinde bir yıldız (*) ile işaretlenmiştir. Yıldız NG üzerinde ise cihazınız doğalgaza, LPG üzerinde ise tüp gaza ayarlı demektir.

Cihazınız tüp gaza ayarlı ve cihazınızı tüp gaz ile kullanacaksanız, "Gaz bağlantısı ve dönüşüm talimatı" kitapçığı yardımıyla cihazınızın gaz bağlantısını yapınız.

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.

Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve basıncı) ve cihaz gaz ayarının bu şartlara uygun olup olmadığından emin olunuz.

Bu durumlarda yetkili servisimize başvurunuz:

Cihazınız doğalgaza (NG) ayarlı ve doğalgaz (NG) ile kullanacaksanız.

Cihazınız doğalgaza (NG) ayarlı fakat siz evinizde tüp gaz (LPG) ile kullanacaksanız.

Cihazınız tüp gaza (LPG) ayarlı fakat siz doğalgaz ile kullanacaksanız.

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

Cihazın elektrik bağlantısını yapmak için fişi evinizdeki topraklı prize takmanız yeterlidir. Fakat öncelikle evinizde kullandığınız sigortanın 16A olduğundan emin olunuz. Eğer 16A altında sigorta kullanıyorsanız, ehliyetli bir elektrikçiye sigortanızı değiştiriniz.

Cihazınız 220-240V gerilim ile çalıştırılmak için tasarlanmıştır.

Gerilim 180 V altında olursa, elektrikli çakmak sistemi çalışmaz.

Cihazın yanlış bağlanmasından dolayı oluşan hasarlarda tüm garanti hakkı kaybedilir.

Fırınınız saatli bir fırın ise tanıtım hakkında bilgi almak için yetkili servisimize başvurunuz.

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.

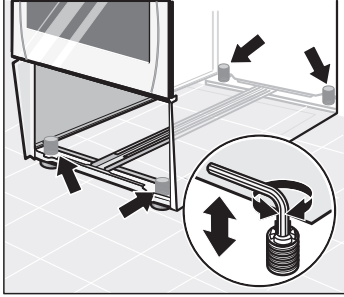
Cihazın yatay bir şekilde kurulması

Cihazı daima doğrudan zeminin üzerine yerleştiriniz.

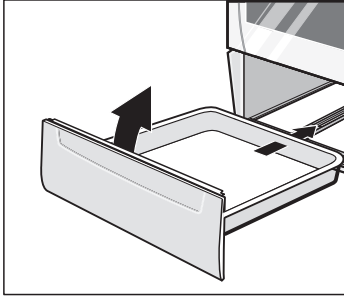
Cihaz, yükseklik ayarlı ayaklara sahiptir. Bu sayede tabanı yaklaşık 15 mm yükseltebilirsiniz.

1. Taban çekmecesini dışarı çekiniz ve yukarı kaldırarak çıkartınız.

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

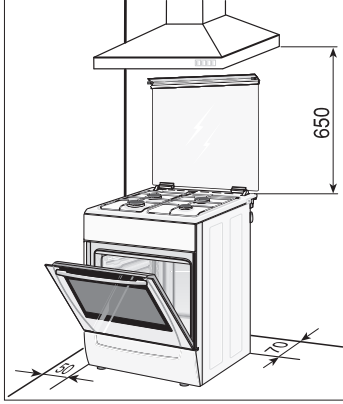


2. Ayakları gerekirse bir altı köşeli anahtarla çevirerek cihaz yatay konuma gelene kadar yükseltiniz veya alçaltınız.



3. Taban çekmecesini tekrar içeri itiniz.

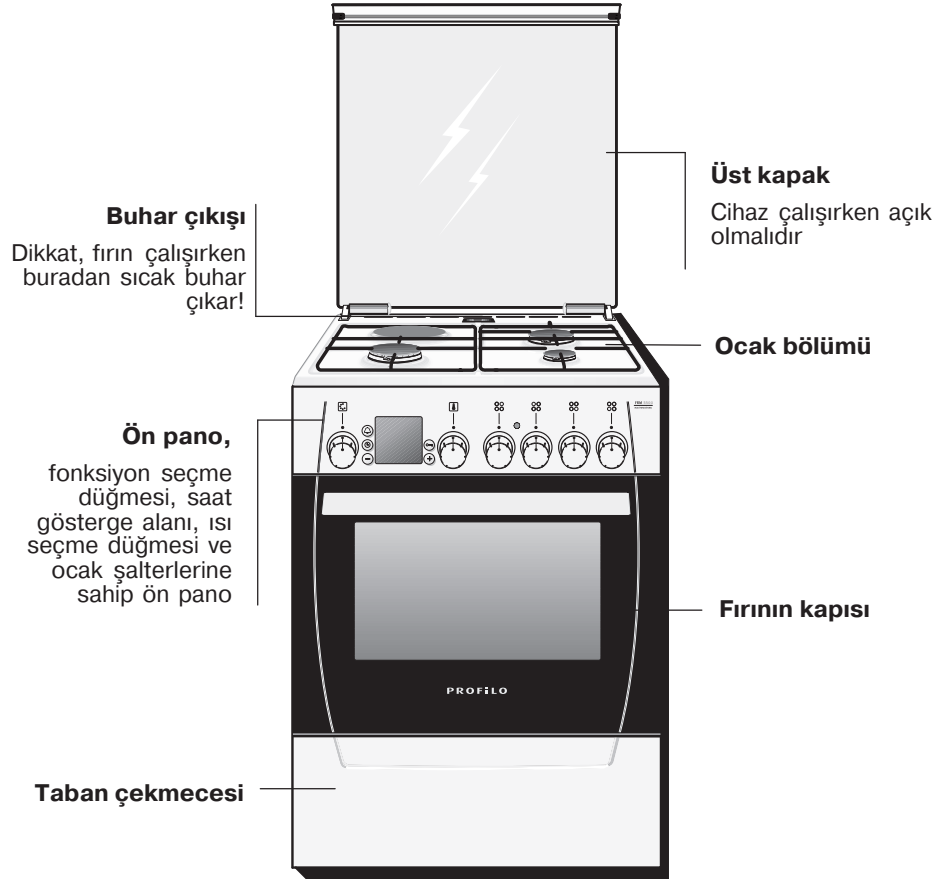
Cihazın yerine yerleştirilmesi



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 bek veya wok bekin olduğu taraftaki mobilya ile olan mesafe 50 mm' den az olmamalıdır.

İşte yeni fırınınız

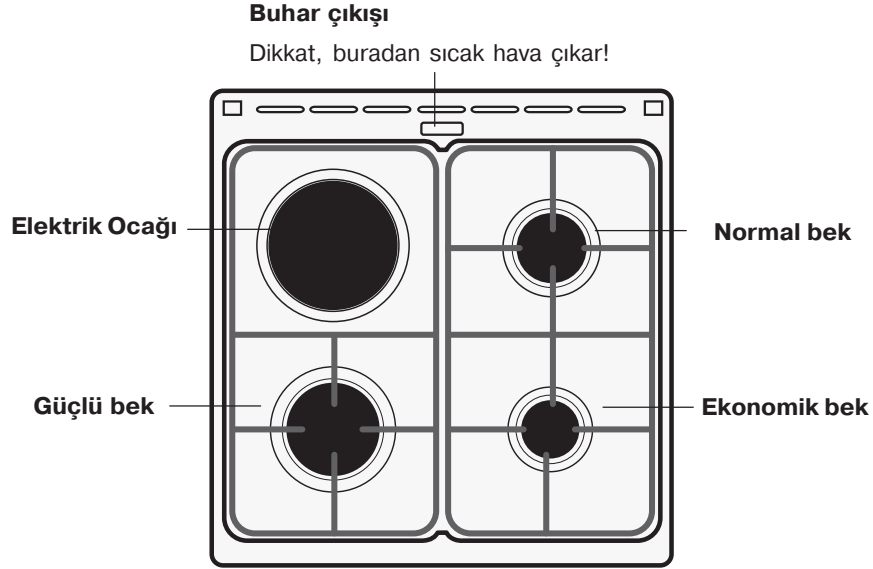
Burada yeni bir cihaz ile tanışmaktasınız. Kılavuzunuz yardımıyla ocak bölümü, fırın ve aksesuarları hakkında bilgi edineceksiniz.



Cihaz tipine göre detay farklılıkları söz konusu olabilir

standby: 220-240V / 50/60Hz / 1,8W

Ocak bölümü



Beklerin ısı verimleri	Beklere uygun tencere veya tava taban çapları
Ekonomik bek 1 kW	12-18 cm
Normal bek 1,75 kW	18-24 cm
Güçlü bek 3 kW	24-28 cm

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

Elektrik ocağı düğme konumları ve ısı verimleri	Elektrik ocağı uygun tencere veya tava çapı
1 100 W	14.5 cm
2 180 W	14.5 cm
3 260 W	14.5 cm
4 500 W	14.5 cm
5 750W	14.5 cm
6 1000 W	14.5 cm

Ekonomik bek için cezvelik



Kullanılacak olan tencere veya tavaların tabanı düz olmalıdır.

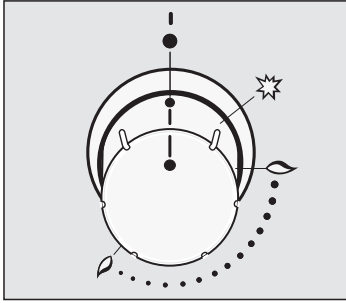
Ekonomik bek üzerinde taban çapı 12 cm'den küçük tencereler ile pişirme yaparken ve cezvede Türk kahvesi pişirirken, cihazınızla birlikte verilen cezveligi kullanınız.

Cezveligi ekonomik bek üzerindeki ızgaraya yerleştiriniz.

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

Cezvelik sadece ekonomik bek üzerinde kullanılabilir.

Ocak şalteri



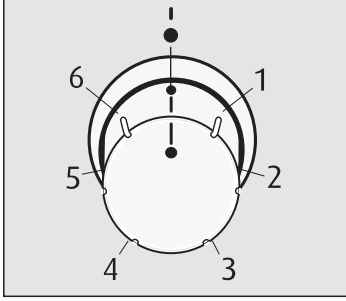
4 ocak şalteri ile ocakların ısıtma performansını ayarlayabilirsiniz. Ocak şalterinin üzerindeki sembol, şalterin hangi ocağa ait olduğunu gösterir.

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.



Elektrik ocağı için

Elektrik ocağı düğmesi ile elektrik ocağının ısıtma performansını ayarlayabilirsiniz.

Elektrik ocağını ayarladığınızda, gösterge lambası yanar.

Pozisyonlar

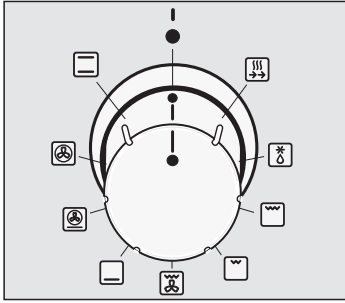
0	elektrik ocağı kapalı
Piştirme kademesi 1	en düşük performans
Piştirme kademesi 6	en yüksek performans

Ocak şalterini sağa veya sola çevirebilirsiniz.



Dikkat: Elektrik ocağı fonksiyon seçme düğmesi açıkken çalışmaz. Elektrik ocağı çalışırken fonksiyon seçme düğmesi açılırsa, elektrik ocağına giden güç kesilir.

Fonksiyon seçme düğmesi



Fonksiyon ayar düğmesi ile fırın için ısı türü ayarlamaktasınız.
Fonksiyon ayar düğmesini sağa veya sola çevirebilirsiniz.

Pozisyonlar	
0	Kapalı
 Üstten/alttan ısı	tek tepsi hamur işi pişirmek için uygundur. Ayrıca tek tepside sulu et yemekleri pişirmek içinde kullanılabilir.
 3D sıcak hava*	iki tepsi aynı anda pişirmek için uygundur. Ayrıca pişirme tablosunda tavsiye edilen tek tepsi pişirmeleri de yapılabilir.
 Sıcak hava yoğun/ pizza kademesi	derin dondurulmuş yemekler için
 Alt ısıtma	sonradan pişirme, kızartma ve konserveleme için
 Sıcak hava dolaşimli ızgara	büyük et parçalarının ızgaralanması için
 Küçük alanlı ızgara	küçük yiyeceklerin ızgaralanması için
 Büyük alanlı ızgara	çok sayıda bifteğin, sosisin, balığın ve ekmeğin kızartılması için
 Buz çözme	buz çözme için
 Hızlı ısıtma	fırını hızlı ısıtmak için

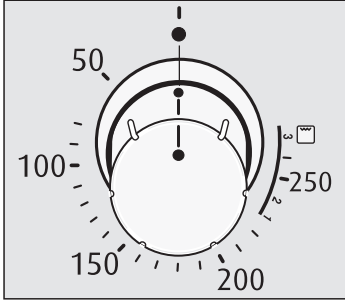
*Enerji yeterlilik sınıfının EN50304'e göre belirlendiği ısıtma türü.

Fonksiyon seçme düğmesini ayarladığınızda fırın lambası yanar.

Isı seçme düğmesi

Isı seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Isı seçme düğmesini sadece sağa doğru çeviriniz.



Sıcaklık

•	Kapalı
50-270	°C olarak ısı alanı

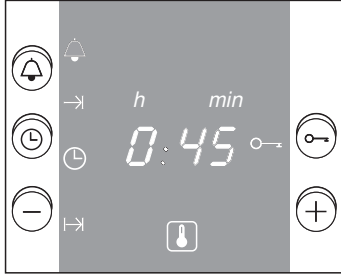
Izgara ☐	Kademe
hafif	1
orta	2
güçlü	3

Fırın ısınırken göstergede ısı sembolü yanar. Isınma molalarında söner. Yassı ızgara ve sıcak hava dolaşımı ızgarada sembol yanmaz.

Izgara kademeleri

Isı seçme düğmesinin ızgara yapılabilecek kademeleri ☐ sembolü yanında gösterilmiştir.

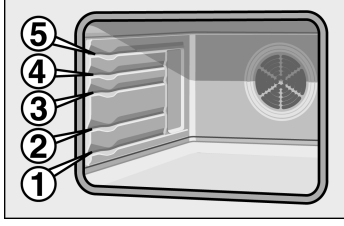
Kumanda tuşları ve gösterge alanı



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.

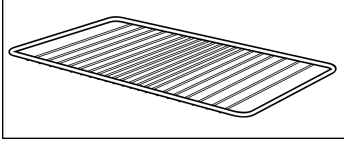
Fırın



Aksesuarlar 5 farklı raf seviyesinde fırına sürülebilir.

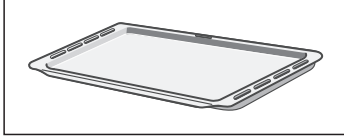
Aksesuarın üçte ikisini devrilmeden dışarı çekilebilmektedir. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

Aksesuarlar



Izgara

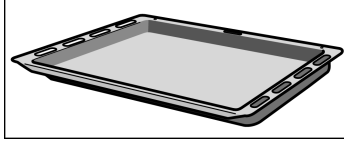
tencereler, kek kapları, et yemekleri, kızartma parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.



Emaye tepsi

kek ve kurabiyeler için.

Kek tepsisini eğik yeri fırın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.



Universel tava

nemli kekler, kurabiyeler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük 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

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 aksesuarı müşteri hizmetlerinden veya bayilerden temin edebilirsiniz.

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

The diagram illustrates the assembly of a 3.5-inch floppy diskette. The components are labeled as follows:

- 1**: Protective disk cover (the top gray disk).
- 2**: Diskette hub (the central circular part of the diskette).
- 3**: Diskette shell (the bottom part of the diskette).
- 4**: Write-protect notch (the small notch on the side of the diskette).
- 5**: Diskette body (the main circular part of the diskette).
- 6**: Diskette label (the small rectangular label on the bottom part of the diskette).

Enjektör (6) temiz ve kuru olmalıdır. Bek kapağını bek gövdesinin tam üzerine yerleştirmeye dikkat ediniz.

20

Ocak bölümünün ayarlanması

Ocağınız 3 gazlı bek ve bir elektrik ocağıyla donatılmıştır. Buradan gazlı bekleri nasıl yakacağınızı ve elektrik ocağını nasıl ayarlayacağınızı okuyabilirsiniz.

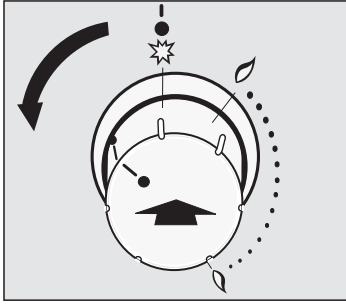


Bek gövdelerinin doğru yerlerinde ve kapaklarının üstlerine tam olarak oturmuş olmasına dikkat ediniz. Tüm parçalar, temiz ve kuru olmalıdır.

Bekin yakılması

Şu işlem yapılmalıdır:

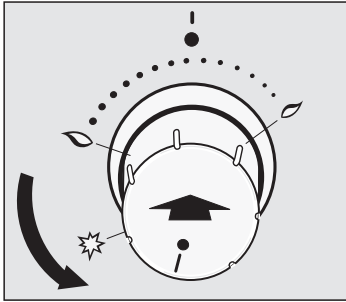
Tüm çakmaklar aynı anda çakar



1. Ocağın üst kapağını açınız. Ocak çalıştığı sürece üst kapak açık olmalıdır.
2. Yakmak istediğiniz bekin düğmesini içeri bastırınız ve
3. sola doğru çevirip ateşleme pozisyonuna ☆ getiriniz.

4. Bek düğmesini yaklaşık 1-3 saniye arası **basılı tutunuz**. Bu sayede alev emniyet sistemi devreye girer. Gaz alevi sönerse, alev emniyet sistemi gaz çıkışını otomatik olarak keser.

Ateşleme tertibatı 15 saniyeden fazla çalıştırılmamalıdır. Bek, 15 saniye sonra yanmamışsa, tertibat çalıştırmasını durdurun ve bekin 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 ① daha büyük ve ② daha küçük ateş arasında bir konum seçiniz.

6. Gaz alevinin yanıp yanmadığını kontrol ediniz ve şayet yanmıyorsa işlemleri 2. işlem adımından itibaren tekrarlayınız.

Kapatılması

7. Pişirme işlemini sona erdirmek için: Bek düğmesini • kapalı konuma getiriniz.

Elektrik ocağının ayarlanması

Yeni kokusunu yok etmek için elektrik ocağı düğmesini sola doğru çevirip 6. kademeye getiriniz. 5 dakika süreyle üzerine tencere koymadan ısıtınız. Sonra elektrik ocağı düğmesini 0 kapalı konuma getiriniz.



Dikkat: Elektrik ocağı, fonksiyon seçme düğmesi açıkken çalışmaz. Elektrik ocağı çalışırken fonksiyon seçme düğmesi açılırsa, elektrik ocağına giden güç kesilir.

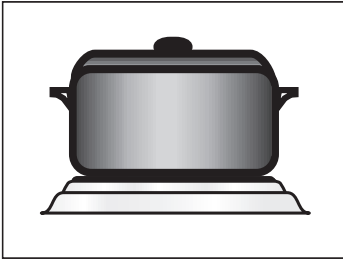
Şu işlem yapılmalıdır:

1. Fırının üst kapağını açınız. Elektrik ocağı çalıştığı sürece üst kapak açık olmalıdır.

2. Elektrik ocağı düğmesini sola doğru çevirip 1-6 arasından uygun bir pişirme kademesine getiriniz.



Elektrik ocağı kademeli olarak ayarlanır. 1. kademeden 6. kademeye doğru gidildikçe elektrik ocağının gücü artar.



3. Elektrik ocağınızın çapı 145 mm' dir. Aynı taban çapındaki, düz tabanlı bir tencere kullanarak pişirmeye başlayabilirsiniz.

Kapatılması

4. Pişirme işlemini sona erdirmek için elektrik ocağı düğmesini 0 kapalı konuma getiriniz.

Elektrik ocağı için önemli bilgiler

Tencere taban çapı küçükse ve düz değilse gereksiz yere enerji harcanmış olur. Ayrıca taşan yiyecekler yanarak kokuya ve giderilemeyecek lekelenmelere neden olabilir.

Kuru tabanlı tencereler kullanınız.

Elektrik ocağını üzerine tencere koymadan çalıştırmayınız.

Elektrik ocağınızın çevresini saran metal çerçeve, zamanla kullanım nedeniyle yüksek ısı etkisiyle renk değiştirir. Metal çerçeveyi, bulaşık süngerinin sert yüzeyi ile sıvı veya krem bulaşık deterjanı kullanarak temizlediğinizde eski rengine dönecektir. Bu ovma işlemi esnasında bulaşık süngerini ocak tablasına temas ettirmeyiniz.

Elektrik ocağı kapatıldıktan sonra, ısını bir süre daha muhafaza eder. Çocukları uzak tutunuz.

Elektrik kesintisi durumunda elektrik ocağı düğmesinin kapalı olduğundan emin olunuz.

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 gözlemleriniz ile belirleyebilirsiniz.

Besinlerdeki mineraller ve vitaminlar 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	Piştirme kademesi
Eritmek	Çikolata, Tereyağ, Margarin	Ekonomik Bek	küçük alev boyu
Isıtmak	Et suyu, Konserve sebze	Normal Bek Elektrik Ocağı	küçük alev boyu 1-2
Isıtmak ve sıcak tutmak	Çorbalar	Ekonomik Bek Elektrik Ocağı	küçük alev boyu 1-2
Buğulamak*	Balık	Normal Bek Elektrik Ocağı	büyük ve küçük alev boyu arası 3-4
Haşlamak*	Patates ve diğer sebzeler, Et	Normal Bek Elektrik Ocağı	büyük ve küçük alev boyu arası 3-4
Piştirmek*	Pilav, Sebze, Et yemekleri (soslu)	Normal Bek Elektrik Ocağı	büyük alev boyu 5-6
Kızartmak	Krep, Patates, Şnitzel, Pane balık	Güçlü Bek	büyük ve küçük alev boyu arası
* Kapaklı tencere kullanıyorsanız, yiyecek kaynamaya başladıktan sonra piştirme kademesini küçük alev boyuna getiriniz.			

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

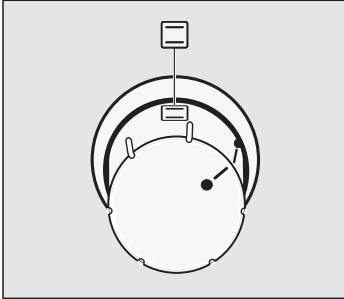
Yemeği örn. sabah fırına verebilir ve öğlen tamamlanacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

Tablolar ve Öneriler

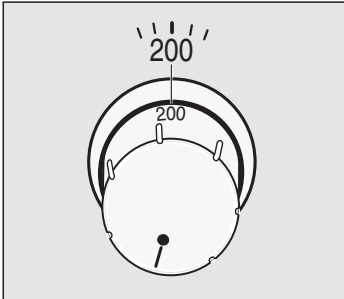
Tablolar ve Öneriler bölümünde birçok yemek için uygun ayarları bulabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek: 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

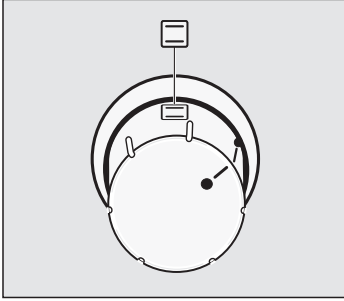
Yemeğin pişmesinden sonra fonksiyon seçme düğmesini kapatın.

Ayar değişimi

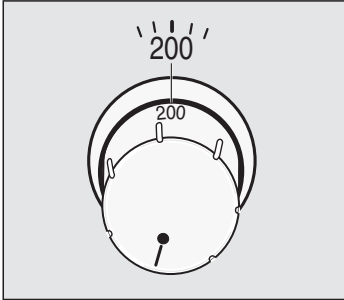
Isıyı veya ızgara kademesini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Fırının otomatik olarak kapanmasını istiyorsanız

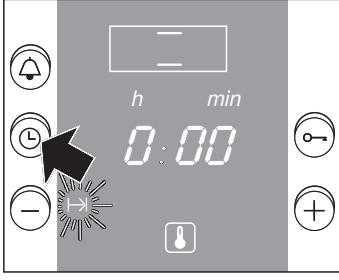
Örnek: Örnek:
Üst ve alt ısı, 200 °C,
süre 45 dakika



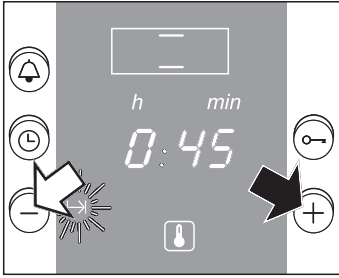
1. Fonksiyon seçme düğmesiyle istediğiniz ısıtma şeklini seçiniz.



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



- 3.** Saat ⌚ tuşuna basın.
Süre sembolü I→I yanıp söner.



- 4.** + veya – tuşu ile süreyi ayarlayın.
Tuş + önerilen değer = 30 dakika.
Tuş – önerilen değer= 10 dakika.

Fırın birkaç saniye sonra çalışmaya başlar. Süre I→I sembolü göstergede yanar.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır.
⌚ saat tuşuna iki defa basın ve fonksiyon seçme düğmesini kapatın.

Ayar değişikliği

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

Ayarlamanın durdurulması

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

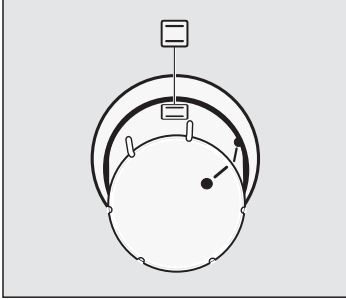
Saat kapandığında süreyi ayarlayın

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

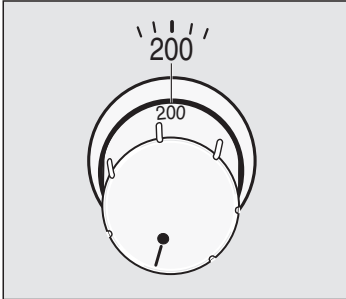
Fırının otomatik olarak açılıp kapanmasını istiyorsanız

Lütfen kolayca bozulan yemeklerin uzun süre fırında kalmamasına dikkat edin.

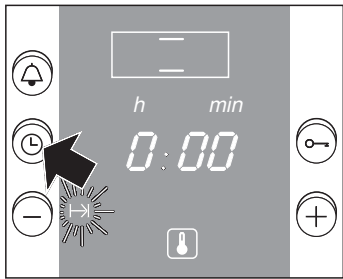
Örnek:
Saat 10:45'tir. Yemeğin pişme süresi 45 dakikadır ve 12:45'te tamamlanmalıdır.



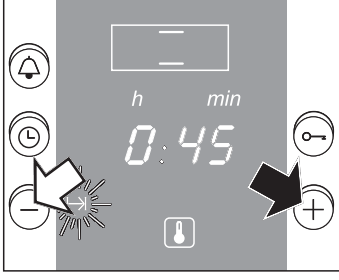
1. Fonksiyon seçme düğmesiyle istediğiniz ısıtma şeklini seçiniz.



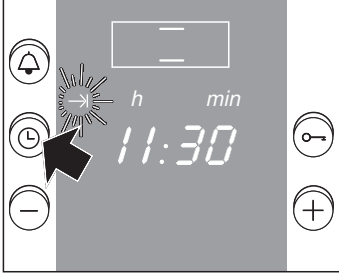
2. Isı seçme düğmesi ile ısıyı veya ızgara kademesini ayarlayın.



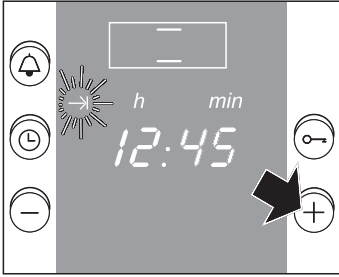
3. Saat ⌚ tuşuna basın.
Süre sembolü I→I yanıp söner.



- 4.** + veya – tuşu ile süreyi ayarlayın.
Tuş + önerilen değer = 30 dakika.
Tuş – önerilen değer= 10 dakika.
Süre I→I sembolü göstergede yanar.



- 5.** ⌚ saat tuşuna, →I son 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.
Göstergede →I son sembolü yanar.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır.
⌚ saat tuşuna iki defa basın ve fonksiyon seçme 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 seçim düzeneğini hızlı ısıtmaya  getirin.

2. Isı seçim düzeneği ile istediğiniz ısıyı ayarlayın.

Fırın birkaç saniye sonra çalışmaya başlar. Isı seçim düzeneğinin üstündeki gösterge lambası yanar.

Hızlı ısıtma sona ermiştir

Gösterge lambası söner.

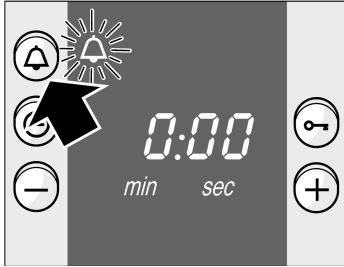
Yemeği fırına verin ve fırını ayarlayın.

Çalar saat

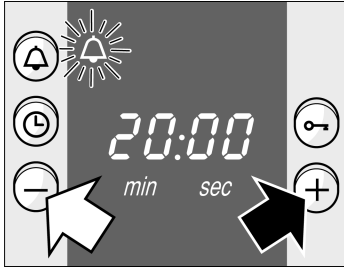
Çalar saati, normal bir yemek pişirme çalar saati gibi kullanabilirsiniz. Fırından bağımsız çalışır. Saat özel bir sinyale sahiptir. Bu sayede çalar saat alarmini veya fırındaki bir pişirme süresinin dolup dolmadığını gösteren alarmı ayırt edebilirsiniz. Alarmı çocuk emniyeti devredeyken de ayarlayabilirsiniz.

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.

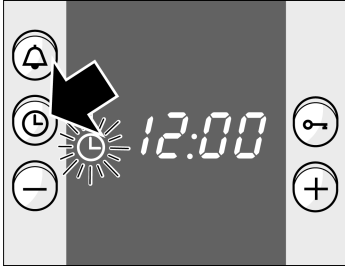
Sorgulanan değer göstergede birkaç saniye gösterilir.

Saat

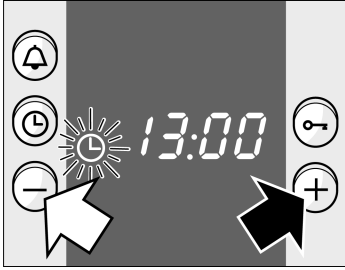
İlk bağlantıdan veya elektrik kesintisinden sonra ekranda ⌚ sembolü ve üç sıfır yanıp söner. Saati (aktüel zamanı) ayarlayınız. Fonksiyon seçme düğmesi kapatılmalıdır.

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
Saatin kapatılması**

Saat ⌚ tuşuna basın ve + veya - tuşu ile değiştirin.

Saati kapatabilirsiniz. Bu durumda sadece ayarlanırken görünecektir. Bunun için temel ayarı değiştirmelisiniz. Bunun için bkz. Temel ayarlar bölümü.

Temel ayarlar

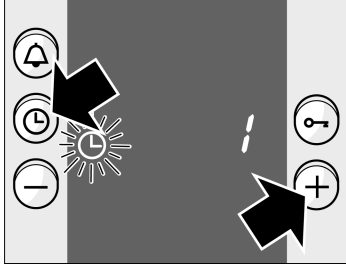
Fırınız birçok temel ayara sahiptir. Saat temel ayarını, sinyal süresini ve ayar devralma süresini değiştirebilirsiniz.

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

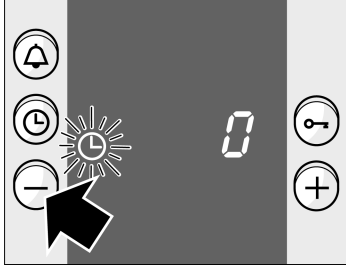
Temel ayarları değiştiriniz

Herhangi bir işletim ayarlı olmamalıdır.

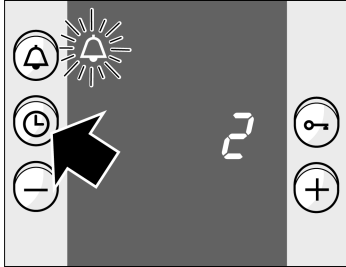
Örnek:
Saatin kapatılması



1. ⌚ saat tuşuna ve + tuşuna, göstergede / 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.

Tüm temel ayarları değiştirmek istemiyorsanız

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.

Düzeltilme

Ayarları istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Çocuk emniyeti

Fonksiyon seçme düğmesi kapalıyken ayarlanabilir.

Çocukların oynarken fırını çalıştırmamaları için fırına bir çocuk emniyeti yerleştirilmiştir.

Fırının bloke edilmesi

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

Blokajın iptali

☐ anahtar tuşuna, ☐ sembolü sönene kadar basın.

Bilgiler

Alarm ve saati fırın kilitliyken de ayarlayabilirsiniz.

Ayarlanan çocuk emniyeti elektrik kesintisinde silinir.

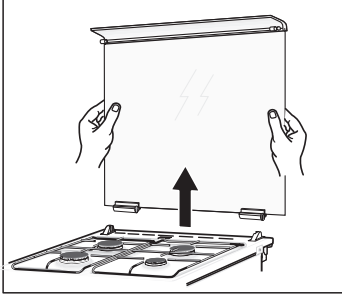
Bakım ve Temizlik

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.
Paslanmaz çelik yüzeyler	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Paslanmaz yüzeyleri doğal çizgileri ile paralel yönde siliniz. Aksi durumda çizilebilir. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Paslanmaz çelik bakım malzemeleri kullanarak parlatabilirsiniz. Üretici açıklamalarına dikkat ediniz. Bu maddeleri yetkili servislerimizden temin edebilirsiniz.
Gazlı ocak bekleri ve ızgaralar	Izgaraları yerlerinden alıp sünger, bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz. Bek gövde ve kapağını çıkartınız. Sünger, bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz. Bek gövdelerindeki gaz çıkış boşluklarının temiz ve tıkanmamış kalmasına dikkat ediniz. Bujiler, küçük, yumuşak bir fırça ile temizlenmelidir. Gazlı brülörler ancak bujiler temizse çalışacaktır. Bek çanaklarındaki 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 bek gövdeleri ile kapaklarının düzgün yerleşmelerine dikkat ediniz. Parçaları düzgün yerleştirmedığınız takdirde beklerin yakılması zorlaşacaktır. Bek kapağı siyah emaye kaplamalıdır. Yüksek ısı nedeniyle bu renk zamanla değişebilir. Bu durum beklerin çalışmasını etkilemeyecektir. Izgaraları aldığınız yere yerleştiriniz.

Elektrik ocağı	Bulaşık süngerinin ağır kirler için tasarlanan yüzeyi ile krem bulaşık deterjanı kullanarak temizleyiniz. Ocak plakasını temizledikten sonra kısa bir süre ısıtarak kurutunuz. Nemli ocaklar zamanla paslanabilir. Son olarak bir bakım malzemesi sürünüz. Taşan besinleri ve yemek artıklarını daima hemen silip temizleyiniz.
Elektrik ocağının metal halkası	Metal halkanın rengi zamanla kullanım ile değişir. Rengini eski haline getirmek mümkündür. Bulaşık süngerinin ağır kirler için tasarlanan yüzeyi ile krem bulaşık deterjanı ile oarak halkayı temizleyiniz. Bu esnada ocağınızın diğer yüzeylerine temas etmeyiniz. Zarar görebilirler.
Düğmeler	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 arka paneli

Fırının arka paneli kendi kendini temizler. Bu yüzey geniş gözenekli seramikle kaplanmıştır. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve fırın çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Fırının ısısı 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 [ikon] veya üstten ve alttan ısıtmayı [ikon] 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

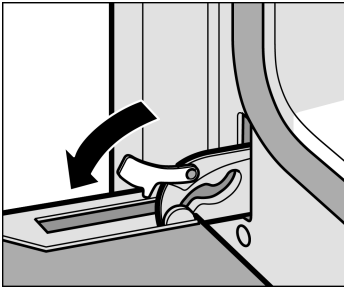
Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek ve/veya zarar verecektir.

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

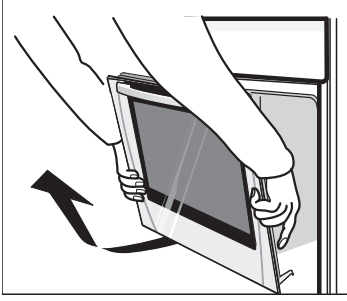
Fırın temizleyicisi yanlışlıkla arka panele gelmişse, temizleyiciyi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.

Fırın kapısının sökülmesi

Fırın kapısının sökülmesi oldukça basittir.



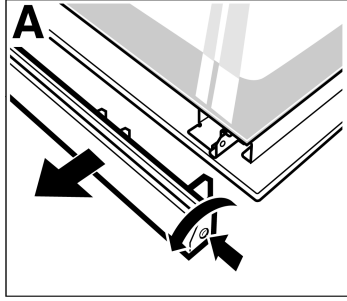
1. Fırın kapısını tamamen açın.
2. Sağ ve sol taraftaki her iki kilitleme kolunu çevirin.



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

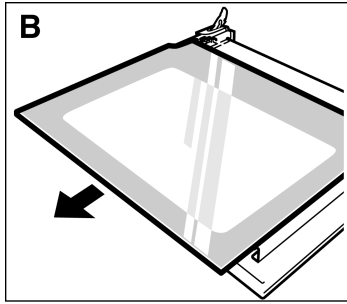
Temizleme işleminden sonra fırın kapısını ters sıralama ile tekrar monte edin.

Kapı camlarının sökülmesi



Daha iyi bir temizlik için fırın kapısındaki camı çıkarabilirsiniz.

1. Fırın kapısını sökünüz ve tutamağı alta gelecek şekilde bir bezin üzerine bırakınız.
2. Fırın kapısının üstündeki kapağı sökünüz. Bunun için sol ve sağ taraftaki tespiti sökünüz. (Resim A)



3. Camı çekerek çıkartınız. (Resim B)
Camları cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.
4. Camı tekrar içeri itiniz. Düz yüzeyin dışta olmasına dikkat ediniz.
5. Kapağı yerleştiriniz ve cıvatalayınız.
6. Fırın kapısını tekrar takınız.

Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanabilirsiniz.

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.
Saat göstergesi yanıp sönüyor.	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.
Bekler 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.
	Bek gövde, kapak ve çanakları ile enjektörler kirlili	Bütün bek parçalarını temizleyiniz ve kurulayınız.
	Bek gövde, kapak ve çanakları nemli	Bütün bek parçalarını kurulayınız.
	Bek parçaları düzgün yerleştirilmemiş, kapaklar eğri takılmış	Bütün bek parçalarını düzgün yerleştiriniz.
Bekler hiç 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.

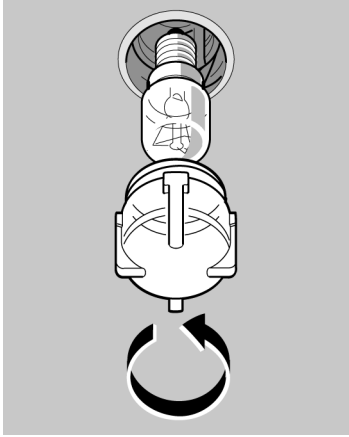
Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
Fırın kapısı tam doğru kapanmıyor	Kapı contası kirlenmiş	Kapı contasını temizleyiniz.
	Kapı contası yerinden çıkmış veya tam doğru takılmamış	Kapı contasının kancalarını ve pozisyonunu kontrol ediniz, gerektiği şekilde düzeltiniz.
	Kapı contası bozuk	Kapı contasını değiştiriniz.
Fırın ısıtmıyor.	Saat programlanmamış	Saati yeniden ayarlayınız.
	Fiş, elektrik prizine takılmamış.	Fişi prize takınız.
	Sigorta kutusundaki ilgili sigorta bozuk.	Sigorta kutusuna bakıp sigortanın sağlamlığını 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



Cam kapağın değiştirilmesi

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı yedek lambaları 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 veya attırınız.
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 vidalayınız.
6. Bulaşık bezini çıkartınız ve sigortayı tekrar açınız.

Hasarlı cam kapak değiştirilmelidir. Cam kapağı yetkili servisimizden 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. Çağrı Yönetim Merkezimizi arayarak size en yakın yetkili servis telefonunu alabilirsiniz.

Yetkili servisimizi çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Bu bilgileri çekmece içerisine yapıştırılan etikette bulabilirsiniz. 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. 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.

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	55-65
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	2		170-190	25-35
Kağıtta küçük kekler (muffin)***	Kağıt kek kaseleri + Emaye tepsi	3		170-190	20-30
Beze	Emaye tepsi	3		80-100	90-190
Börek (1 kg yufka ile)***	Emaye tepsi	2		190-210	20-30
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	2		190-210	35-45

* 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.

İki tepsi pişirmek için	Aksesuarlar	Yük-seklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Kurabiye (2 tepsi)	Emaye tepsi + Üniversal tava*	2+4		160-180	40-50
Kağıtta küçük kekler (2 tepsi müffin)**	Emaye tepsi + Üniversal tava*	2+4		150-170	25-35
Mayalı poğaçı (2 tepsi)	Emaye tepsi + Üniversal tava*	2+4		160-180	30-40
Milföy böreğı (2 tepsi)	Emaye tepsi + Üniversal tava*	2+4		170-190	30-40
Gül böreğı (2 kg yufka ile 2 tepsi)**	Emaye tepsi + Üniversal tava*	2+4		170-190	45-55
Tepsi böreğı (2 kg yufka ile 2 tepsi)**	Emaye tepsi + Üniversal tava*	2+4		160-180	50-60
Kandil simidi (2 tepsi)	Emaye tepsi + Üniversal tava*	2+4		170-190	45-55
Pizza (2 tepsi)	Emaye tepsi + Üniversal tava*	2+4		170-190	40-50

* İki raf seviyesinde aynı anda piştirme yapmak için, üniversal tavayı daima üstteki (4.) rafa yerleştiriniz.

** 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. 🍳 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 tarifiinize 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 ıı 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.

İki rafta birden pişirme yapacaksınız.

İki rafta birden pişirme yapacağınız zaman, daima 3D sıcak hava ıı ısıtma sistemini, börek için ise Sıcak hava yoğun ıı ısıtma sistemini kullanınız. Tepsileri 2. ve 4. raflara yerleştiriniz.

2 tepsi pişirme, tek tepsi pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Aynı anda fırına sürülen tepsilerdeki yiyecekler aynı sürede pişmek mecburiyetinde değildir. Pişmiş olanı alıp diğer tepsi için pişirmeye devam edebilirsiniz.

Gerekirse tepsilerin yerlerini ve yönlerini değiştirebilirsiniz. 2 tepsi birlikte pişirme esnasında tepsiler arasında ısı transferi olacağından pişirme kalitesinin tek tepsiye göre daha düşük olacağı göz önünde bulundurulmalıdır.

2 rafta birden pişirebileceğiniz ürünler pişirme tablosunda verilmiştir.

Fazla büyük olan ve tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.

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.

Izgara yapma (grill) hakkında bilgiler

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

Kızartma piştikten sonra, fırının kapısı 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 sıfatlarına 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	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	1		210-230	50
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	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.

** Üniversal tavayı 1. raf seviyesine takınız.

*** Izgarayı önceden yakl. 3 dakika ısıtın

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
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	Sıcaklık °C, Izgara kademesi	Süre, dakika
Balık, ızgara	her 300 g	Izgara*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Balık, dilimlenmiş	herbiri 300 g	Izgara*	4		2	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.

Graten, güveç, 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**	3		150-170	55-65
Sebze Güveç*	Kapaklı güveç tenceresi	1		190-200	90-100
Tost kızartmak	Izgara teli***	4 adet		3	6-7
12 adet		5		3	4-5
Döşenmiş tostun üstten kızartılması	Izgara teli***	4 adet		3	7-10
12 adet		4		3	5-8

* 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.

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	3		190-210	15-20
	Kalın tabanlı pizza	2		170-190	20-30
	Pizza-Baguette	2		180-200	20-30
	Mini pizza	3		190-210	10-20
Patetes ürünleri	Patates kızartması	2		190-210	20-30
	Kroketler	2		190-210	20-30
	Herzogen patatesleri	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	15-25
	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		200-220	10-15
	Tavuk sticks	2		190-210	10-20
	Sebze burger	2		180-200	15-25
Strudel	Apfelstrudel	3		190-210	30-40

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
Dondurulmuş gıdalar* örn. kremalı turtalar, yağlı krem turtalar, çikolata veya şeker kaplamalı turtalar, meyveler, tavuk, salam ve et, ekmek, kekler ve diğer kurabiyeler	Izgara teli	2		Isı seçme düğmesi kapalı kalmaktadır
* Donmuş gıdaları mikro dalga folyosu ile kapatın. Kümes hayvanları, göğsü alt tarafta olacak şekilde tabağa yerleştirilmelidir.				

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 sarsmadan buzdolabına koyunuz.

Öneri

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

Konserve yapmak

Hazırlamak

Eşit büyüklükte cam kaplar kullanınız. Tabeladaki veriler bir litrelik yuvarlak cam kaplar için geçerlidir. Dikkat! Daha büyük ya da yüksek cam kaplar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Cam kaplar ve plastik halkalar temiz ve düzgün olmalıdır.

Sadece temiz meyve ve sebze pişirin.

İyice yıkayınız.

Meyve ve sebzeleri cam kavanozun içine doldurunuz.

Cam kavanozların kenarlarını temizlenene kadar siliniz.

Her cam kavanozun üzerine ıslak plastik halka ve kapak yerleştiriniz.

Cam kavanozları kısıkaçlarla kapayınız.

Fırına 6 dan fazla cam kavanoz koymayınız.

Tablolar

Tabelada verilen zamanlar referans değerlerdir. Oda sıcaklığı, cam kavanozların sayısı, cam kavanoz içeriğinin miktarı ve sıcaklığına göre değiştirebilirsiniz.

Şu şekildebir

1. üniversal tavayı 2. kademeye ittirebilirsiniz.
2. Cam kavanozları birbirlerine deymeyecek şekilde tavaya diziniz.
3. Yarım litre sıcak suyu (yakl. 80 °C) üniversal tavaya dökünüz.
4. Fırının kapısını kapatınız.

Meyvenin konserve edilmesi

5. Fonksiyon seçiciyi alt ısıya  ayarlayın.

6. Sıcaklık seçiciyi 170-180 °C'ya ayarlayınız.

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 kabarcıklar 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
Fasulyeler, 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. Çatlatabilirler.

Kurutma

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

Suyunu alınız ve kurulayınız.

Universal 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.

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, 3D sıcak hava maks.180 °C. Yumurta ya da yumrta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Kurabiye	üst/alt sıcaklık maks. 190 °C, 3D sıcak hava maks.170 °C.
Fırında kızarmış patates	Eşit miktarda ve yayvan bir şekilde tepsiye yayınız. 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.
-------------------	---
