Kullanma kılavuzu HGV 523120T

BOSCH

Yemek pişirmenin yemek yemek kadar zevkli olması için

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

Güvenlik ile ilgli 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 sytüdyomuzda denenmiştir.

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

Detaylı bir içindekiler listesi kolayca yol bulmanızı sağlamaktadır.

Ve şimdi Afiyet olsun.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.

Kullanma kılavuzu

HGV523120T

tr

9000442712

B-190290-04

İçindekiler

Güvenlik bilgileri 6
Montajdan önce 6
Kendi güvenliğiniz için uyarılar 6
Hasar sebepleri 8
Gaz bağlantısı 10
Gaz tesisatındaki arızalar / gaz kokusu 11
Elektrik bağlantısı 12
Enerji ve çevre için öneriler 13
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi 13
Fırında enerji tasarrufu 13
Pişirme bölümünde enerji tasarrufu 14
Cihazın yatay bir şekilde kurulması 14
Cihazın yerine yerleştirilmesi 14
İşte yeni fırınınız 15
Ocak bölümü 16
Fırın 18
İlk kullanımdan önce 21
Fırının ısıtılması 21
Aksesuarın temizlenmesi 22
Bek gövde ve kapağı ön temizliği 22
Ocak bölümünün ayarlanması 22
Ocak pişirme tablosu 23
Fırının ayarlanması 25
Şu şekilde ayarlanır 25
Bakım ve Temizlik 26
Üst cam kapak 26
Temizlik malzemeleri 27
Daha kolay temizlik için 29

İçindekiler

Fırın kapısının çıkartılmasi ve yerleştirilmesi 30

Arıza durumunda ne yapmalı? 32

Hasar tablosu 32

Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz 33

Yetkili servis 34

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir 35

Pasta ve çörek 36

3D ısıtma pişirme tablosu 37

Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları 40

Buz çözme 42

Kurutma 42

Özel yemekler 43

⚠ Güvenlik bilgileri

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Kullanım ve kurulum kılavuzunu aksesuarlarla birlikte iyi saklayınız. Eğer cihazı başkasına verecekseniz, kullanım kılavuzunu ve aksesuarları da birlikte veriniz.

Montajdan önce

Nakliye hasarları

Ambalajını açtıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa cihaz elektriğe bağlanmamalıdır.

Yanlış bağlantı

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.

Kendi güvenliğiniz için uyarılar

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 değillerse
- 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 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!

Haşlanma tehlikesi!
Fırın kapısını dikkatlice açınız. Sıcak buhar çıkabilir.
Asla pişirme alanı sıcakken su püskürtmeyiniz.
Sıcak buhar oluşacaktır. Çocukları uzak tutunuz.

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.

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 tülleri cihazdan uzak tutunuz. Ocağın üzerinde tencere yoksa asla aspiratörü açmayınız. Aspiratörün filtresindeki yağ artıkları alev alabilir. Yüksek ısı nedeniyle aspiratör zarar görebilir. Yangın tehlikesi!

Menteşeler ⚠

Fırının kapı ve varsa üst kapak menteşelerinden 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 çarpma 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 menteşeleri ve kolu zarar görebilir.

Cam üst kapak

Dikkat: Cam kapak ısıtıldığında çatlayabilir. Cam kapağı kapamadan önce bütün bekleri kapatınız. Cam kapağı kapamadan önce, ocak yüzeyi soğuyana dek bekleyiniz.

Hasar sebepleri

Pişirme 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, 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.

Ocak beklerinin temiz ve kuru olduğundan emin olun. Bek gövde ve kapakları 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 zemini 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.

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.

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.

Güvenlik Uyarısı

Cihazınızın nominal çalışma basıncı;

Doğalgaz (G20) için 20 mBar,
LPG (G30) için 30 mBar,
LPG (G31) için 37 mBar`dır. Cihazınız bu basınç değerlerinde kullanılmalıdır. Cihazınızın plaketindeki tüm veriler bu basınç değerleri referans alınarak deklare edilmiştir. Farklı basınç değerlerindeki kullanımlarda elde edilen verilerden, cihaz performansından ve her türlü riskten üretici sorumlu değildir.

⚠ Bulunduğunuz bölgedeki şebeke gaz basıncı;

Doğalgaz (G20) için 25 mBar,
LPG (G30) için 36 mBar,
LPG (G31) için 45 mBar`dan yüksek ise, güvenliğiniz için cihazınızı mutlaka uygun bir gaz regülatörü ile kullanınız. Gaz regülatör bağlantısı, bakımı ve ayarı yerel gaz dağıtım yetkilileri tarafından yapılmalıdır.
Eğer bulunduğunuz bölgedeki şebeke gaz basıncını bilmiyorsanız, yerel gaz dağıtım yetkilisinden öğreniniz.

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.

Enerji ve çevre için öneriler

Burada fırında pişirme ve kızartma sırasında ve pişirme bölümünde pişirme sırasında nasıl enerji tasarrufu sağlayabileceğinize ve cihazınıza doğru şekilde nasıl bakım yapabileceğinize dair ipuçlarını bulabilirsiniz.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Eski Cihazlar İle İlgili Avrupa Yönetmeliği 2002/96/EG (waste electrical and electronic equipment - WEEE) doğrultusunda 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.

Fırında enerji tasarrufu

Fırının ön ısıtma özelliğini yalnızca tarifte veya kullanım kılavuzu tablosunda belirtildiği takdirde kullanınız.

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

Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Pişirme alanı hala sıcak. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için, bir sonraki pastanın pişme süresi kısalır. 2 kutu kalıbı yan yana da sürebilirsiniz.

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

Pişirme bölümünde enerji tasarrufu

Yemekleriniz için uygun boyutta tencereler kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere için her zaman uygun bir kapak kullanınız.

Alev her zaman tencerenin altında olmalıdır.

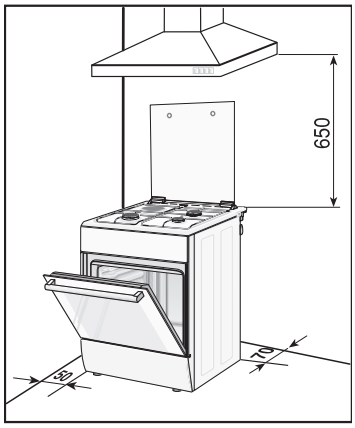
Cihazın yatay bir şekilde kurulması

Cihazı daima doğrudan zeminin üzerine yerleştiriniz.

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

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

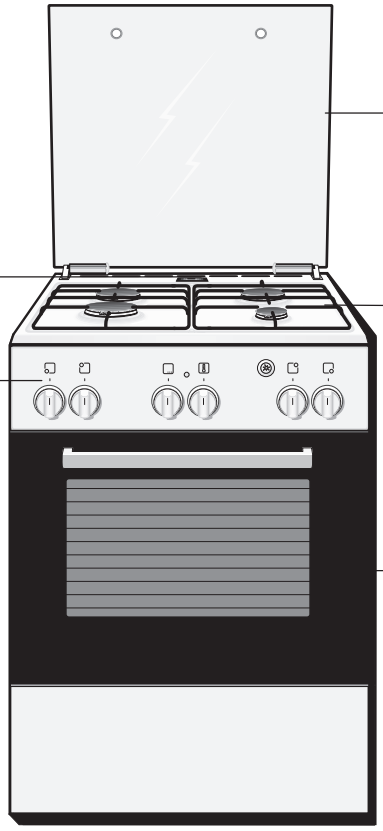
Cihazın yerine yerleştirilmesi



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.

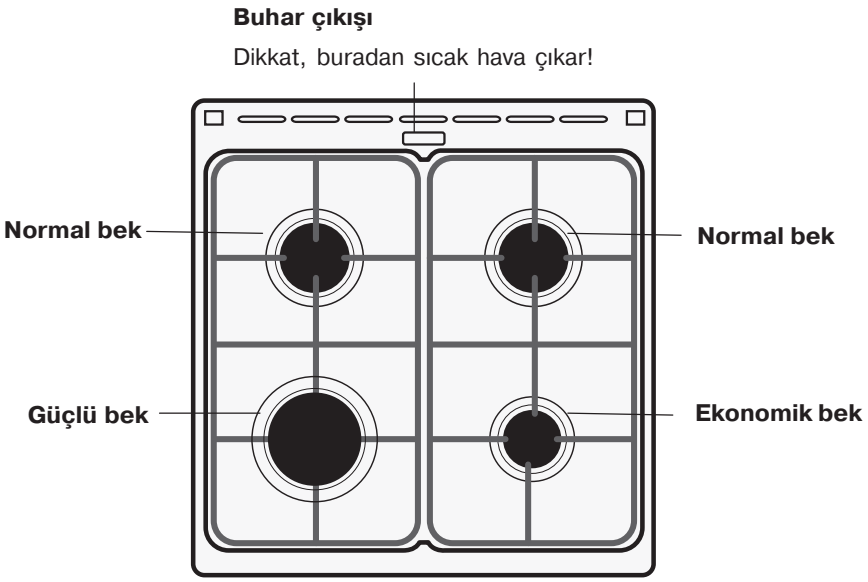
İşte yeni fırınınız

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



Cihaz tipine göre detay farklılıkları söz konusu olabilir

Ocak bölümü

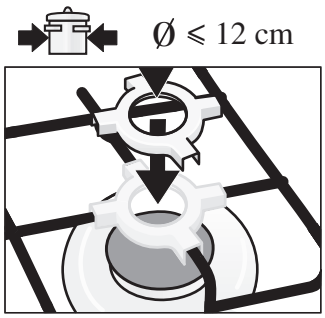


Beklerin ısı verimleri	Beklere uygun tencere veya tava taban çapları
Ekonomik bek 1 kW	12-18 cm
Normal bek 1,75 kW	18-24 cm
Güçlü bek 3 kW	24-28 cm

Kullanılacak olan tencere veya tavaların tabanı düz olmalıdır.

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.

Ekonomik bek için cezvelik



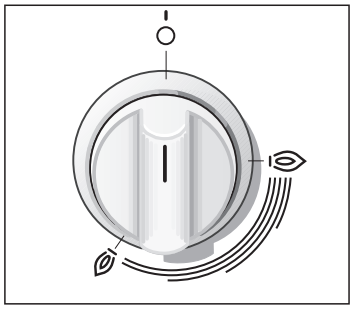
Ekonomik bek üzerinde taban çapı 12 cm'den küçük tencereler ile pişirme yaparken ve cezvede Türk kahvesi pişirirken, cihazınızla birlikte verilen cezveliği kullanınız.

Cezveliği ekonomik bek üzerindeki ızgaraya yerleştiriniz.

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

Cezvelik sadece ekonomik bek üzerinde kullanılabilir.

Ocak şalteri



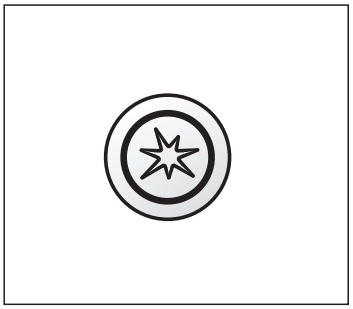
4 ocak şalteri ile ocakların ısıtma performansını ayarlayabilirsiniz. Ocak şalterinin üzerindeki sembol, şalterin hangi ocağa ait olduğunu gösterir.

Gazlı ocaklar için

Pozisyonlar	
○	Kapalı
	Büyük alev, en yüksek performans
	Küçük alev, en düşük performans

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

Çakmak butonu



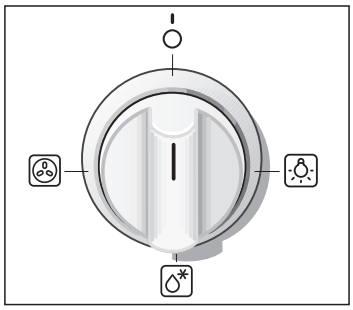
Elektronik çakmak sisteminin devreye girmesini sağlayan butondur.

Butona bastığınızda çakmakların hepsi aynı anda çakacaktır.

Fırın

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile fırın için pişirme türü ayarlamaktasınız.



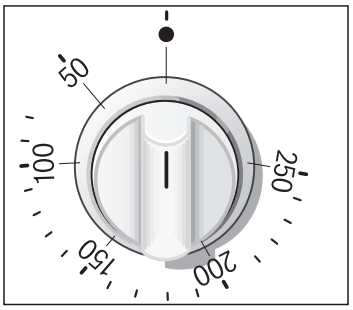
Pozisyonlar	
○	Kapalı
	Fırın lambası
	Buz çözme
	3D sıcak hava*

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

Fonksiyon seçme düğmesini ayarlamanız durumunda fırındaki lamba yanmaya başlamaktadır.

Isı seçme düğmesi

Isı seçme düğmesi ile fırın için ısı ayarlamaktasınız. Isı seçme düğmesini sadece sağa doğru çevirerek açınız.



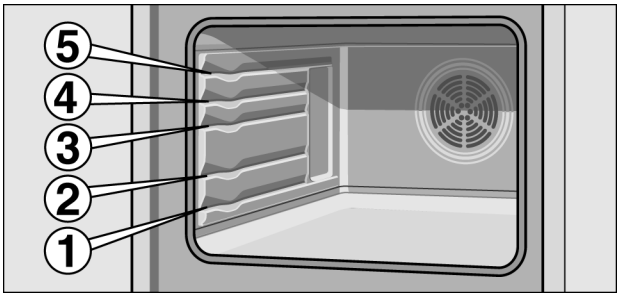
Sıcaklık	
●	Kapalı
50-250	°C olarak ısı alanı

Fırın ısınırken panodaki ikaz lambası yanar. Isınma molalarında söner.Bazı konumlarda yanmaz.

Aksesuar

Aksesuarlar 5 farklı raf seviyesinde fırına sürülebilir.

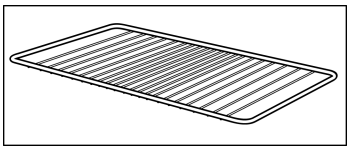
Aksesuarın üçte ikisini, devrilmeden dışarı çekebilirsiniz. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.



Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar soğuduğunda şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz.

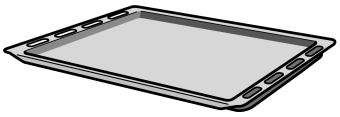
Fırın tepsilerini iki elinizle yanlarından tutup raflara paralel olarak yerleştiriniz. Tepsiyi rafa yerleştirirken sağa sola çapraz hareket etirmeyiniz. Aksi durumda tepsiyi yerleştirmeniz zor olur. Emaye yüzeyler zarar görebilir.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edinebilirsiniz. Bunun için lütfen HEZ-numarasını belirtiniz.



Izgara

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



Emaye fırın tepsisi

kek ve kurabiyeler için.

Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz.

Özel aksesuar	Özel aksesuarları yetkili servisten veya teknik marketten satın alabilirsiniz. Fırınınız için sunulan çok sayıda ürünü broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarın temin edilip edilemeyeceği veya internet üzerinden sipariş olanakları ülkelere göre farklılık gösterir. Lütfen satış belgelerine bakınız.
Tel ızgara HEZ 334001	Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.
Emaye fırın tepsisi HEZ 331000	kek ve kurabiyeler için.
Üniversal tava HEZ 332000	nemli kekler, kurabiyeler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilmektedir.
Yerleştirme Izgarası HEZ 324000	Kızartma için. Tel ızgarayı daima üniversal tavaya yerleştiriniz. Damlayan yağ ve et suyu aşağıda toplanacaktır.
Izgara tepsisi HEZ 325000	Fırının çok fazla kirlenmemesi için tel ızgara yerine ızgara yapmak için veya sıçratma koruması olarak. Izgara tepsisini sadece üniversal tavada kullanınız. Izgara tepsisinde ızgara yapılması: Sadece 1., 2. ve 3. sürme yüksekliğini kullanınız. Sıçratma koruması olarak ızgara tepsisi: Izgara tepsili üniversal tavayı tel ızgaranın altına sürünüz.
Cam tava HEZ 336000	Camdan derin bir fırın tepsisi. Servis tabağı olarak ta çok iyi uygunluk gösterir.
Yapışmaz kaplamalı emaye fırın tepsisi HEZ 331010	Pasta ve kurabiye malzemeleri fırın tepsisinde kolayca yayılır. Fırın tepsisini, eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz.
Yapışmaz kaplamalı üniversal tava HEZ 332010	Pasta ve kurabiye malzemeleri fırın tepsisinde kolayca yayılır. Fırın tepsisini eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz.
Pizza tepsisi HEZ 317000	Pizza, dondurulmuş ürünler veya yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza tepsisini üniversal tavanın yerine kullanabilirsiniz. Tepsiyi tel ızgaranın üstüne yerleştiriniz ve tablolardaki verilere göre hareket ediniz.
Kiremit HEZ 327000	Kiremit, kendi hazırladığınız ekmek, sandviç ekmeği ve pizzanın tabanı çıtır çıtır olacak şekilde pişirilmesi için idealdir. Kiremit daima tavsiye edilen ısıya kadar önceden ısıtılmalıdır.

Profesyonel tava için kapak HEZ 333001	Kapak, profesyonel tavayı profesyonel kızartıcı haline getirir.
Cam kızartma tenceresi HEZ 915001	Cam kızartma tenceresi, fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve sufleler için uygundur. Özellikle kızartma otomatiği için uygundur.
Metal kızartıcı HEZ 6000	Kızartıcı, cam seramik pişirme alanının kızartıcı alanına göre düzenlenmiştir. Pişirme sensör sistemine ama aynı zamanda kızartma otomatiğine de uygundur. Kızartıcının dış yüzey emaye ve yapışmaz kaplamalıdır.
Üniversal kızartıcı HEZ 390800	özellikle büyük veya birçok porsiyon için. Kızartıcının dış yüzeyi granit-emayeden üretilmiştir, fırına dayanıklı cam kapağa sahiptir. Cam kapak graten kalıbı olarak kullanılabilir.
Koruyucu kafes	Koruyucu kafes fırın kapısına sabitlenir. Bu kafes çocukların sıcak fırın kapısına dokunmalarını önlemektedir. Koruyucu kafesi 469 088 numarası ile fabrikamızın müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

İlk kullanımdan önce

Burada, fırınınız ile ilk kez yemek hazırlamaya başlamadan önce yapmanız gerekenler hakkında bilgi alacaksınız.
İlk olarak *Güvenlik bilgileri* bölümünü okuyunuz.

Fırının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Bunun için fırının bir saat boyunca 240 °C'yle sıcak hava konumunda ⊛ ısıtılması idealdir. Pişirme alanında, ambalaj artıkları olmamasına dikkat ediniz.

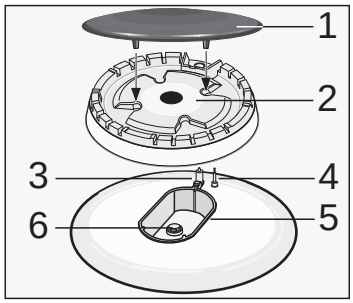
1. Fonksiyon seçme düğmesi ile sıcak havayı ⊛ ayarlayınız.
2. Isı ayar düğmesi ile 240 °C'ye ayarlayınız.

Bir saat sonra fırını kapatınız. Fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.

Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı ilk kez kullanmaya başlamadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

Bek gövde ve kapağı ön temizliği



Bek kapaklarını (1) ve gövdelerini (2) su ve bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Parçaları iyice kurulayınız.

Buji (3) ve alev emniyet çubuğuna (4) zarar vermeden bek çanağının (5) üzerine bek gövde ve kapağını tekrar yerleştiriniz.

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

Ocak bölümünün ayarlanması

Ocak bölümünde 4 gazlı bek bulunmaktadır. Burada gazlı beklerinizi nasıl yakacağınızı okuyabilirsiniz.

Bekin yakılması

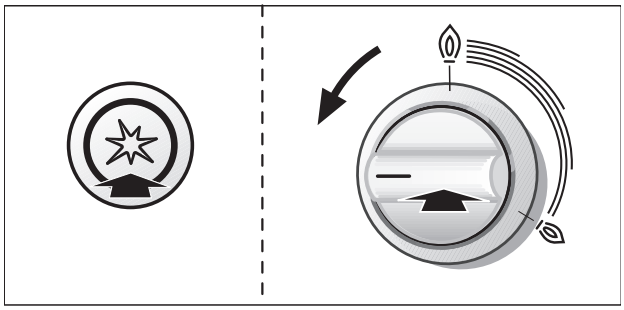
⚠ Bek gövdelerinin doğru yerlerinde ve kapaklarının üstlerine tam olarak oturmuş olmasına dikkat ediniz. Bek gövdesindeki kanallar boş kalmalıdır. Tüm parçalar, temiz ve kuru olmalıdır.

Şu işlem yapılmalıdır:

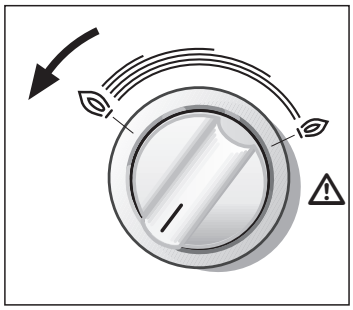
1. Ocağın üst kapağını açınız. Ocak çalıştığı sürece üst kapak açık olmalıdır.
2. Yakmak istediğiniz bekin düğmesini sola doğru çevirip büyük alev sembolüne getiriniz.

Tüm çakmaklar aynı anda çakar

3. Düğmeyi içeri bastırınız ve bastırmaya devam ederek çakmak butonuna basınız. Gazlı bek yanar.



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.



5. Dilediğiniz alev boyunu ayarlayınız. • kapalı ve konumları arasında alev sabit değildir. Bu sebeple daima daha büyük alev ve daha küçük alev arasında seçim yapınız.

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. Daha sonra işlemleri 2. işlem adımından itibaren tekrarlayınız.

Kapatılması

Pişirme işlemini sona erdirmek için bek 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 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	Pişirme kademesi
Eritmek	Çikolata,Tereyağ, Margarin	Ekonomik Bek	küçük alev boyu
Isıtmak	Et suyu, Konserve sebze	Normal Bek	küçük alev boyu
Isıtmak ve sıcak tutmak	Çorbalar	Ekonomik Bek	küçük alev boyu
Buğulamak*	Balık	Normal Bek	büyük ve küçük alev boyu arası
Haşlamak*	Patates ve diğer sebzeler, Et	Normal Bek	büyük ve küçük alev boyu arası
Pişirmek*	Pilav, Sebze, Et yemekleri (soslu)	Normal Bek	büyük alev boyu
Kızartmak	Krep, Patates, Şnitzel, Pane balık	Güçlü Bek	büyük ve küçük alev boyu arası

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

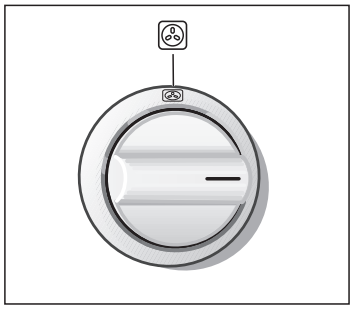
Fırının ayarlanması

Tablolar ve Öneriler

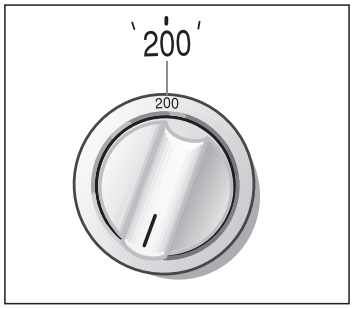
Tablolar ve Öneriler bölümünde birçok yemek için uygun ayarları bulabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek: Örnek:
3D sıcak hava, 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

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde pişirme bölümünüz ve fırınınız uzun süre işlevselliğini korur. Her ikisinin de bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatıyoruz.

Uyarılar

Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.

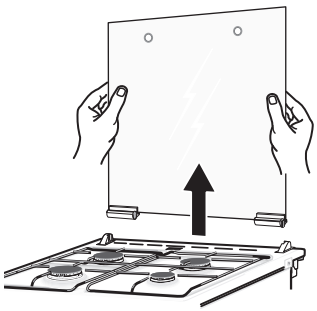
Fırın lambasının ışığı yansıdığında, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.

Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce sacların kenarları tam emaye kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

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

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz.

ocakta asla

- sulandırılmamış bulaşık deterjanı veya bulaşık makinesi deterjanı,
- aşındırıcı temizleyici, çizici sünger,
- fırın spreyi veya leke sökücü gibi hiçbir agresif temizleyici,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü **kullanmayınız.**
- parçaları bulaşık makinesinde **yıkamayınız.**

fırında asla

- keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü **kullanmayınız.**
- parçaları bulaşık makinesinde **yıkamayınız.**

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Paslanmaz çelik yüzeyler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir bez ile siliniz. Paslanmaz yüzeyleri doğal çizgileri ile paralel yönde siliniz. Aksi durumda çizilebilir. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini daima hemen temizleyiniz.

Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Paslanmaz çelik bakım malzemeleri kullanarak parlatabilirsiniz. Üretici açıklamalarına dikkat ediniz. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Emaye ve boyalı yüzeyler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Gazlı ocak bekleri ve ızgaralar	Bulaşık makinesinde yıkamayınız. 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 yerleştirmediğiniz 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 (opsiyonel)	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 (opsiyonel)	Metal halkanın rengi zamanla kullanım ile değişir. Rengini eski haline getirmek mümkündür. Bulaşık süngerinin ağır kirler için tasarlanan yüzeyi ile krem bulaşık deterjanı ile ovarak halkayı temizleyiniz. Bu esnada ocağınızın diğer yüzeylerine temas etmeyiniz. Zarar görebilirler.
Düğmeler	Bulaşık deterjanı ve sıcak su 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 yüzeyini çizebilir ve kırılmasına neden olabilir.

Conta	Sıcak yıkama suyu ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
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.
Aksesuarlar	Bulaşık deterjanı ve sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.
A**lüminyum tepsi (opsiyonel)**	Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Asla bıçak vb. metalleri yüzeyine değdirmeyin, çizilir. Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir cam bezi ile ya da pürüzsüz bir mikro elyaflı bez ile fazla bastırmadan yatay bir şekilde temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Aksi durumda çizilebilir
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.
Aksesuarlar	Sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.

Daha kolay temizlik için

Fırını daha kolay temizlemek için fırın lambasını açabilir ve fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

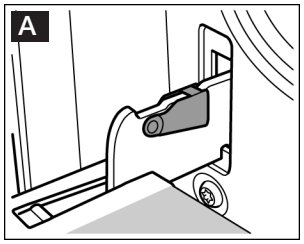
Fırın lambasının açılması

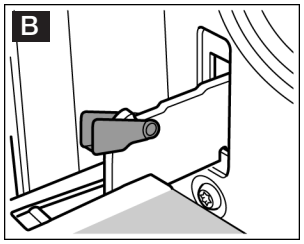
Fonksiyon seçme düzeneğini ☼'a getirin.

Fırın kapısının çıkartılmasi ve yerleştirilmesi

Kapı camlarını sökmek ve temizlemek için fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

Fırın kapısı menteşelerinin birer kilitleme kolu vardır. Kilitleme kolu kapandıysa (Resim A), fırın kapısı emniyete alınmıştır. Fırın kapısı çıkartılamaz.
Kilitleme kolu, fırın kapısını çıkartmak için açıldıysa (Resim B), menteşeler emniyete alınmıştır. Aniden kapatamazsınız.

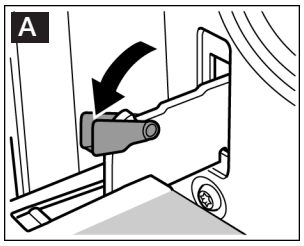


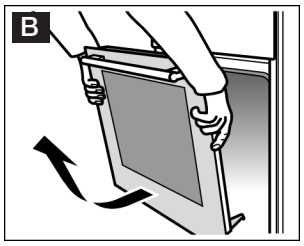


⚠ Yaralanma tehlikesi! Menteşeler emniyete alınmamışsa, büyük bir kuvvet ile aniden kapatınız.
Daima kilitleme kolunun tamamen kapandığına, örn. fırın kapısının çıkartılmasında tamamen açıldıysa, dikkat ediniz.

Kapının çıkartılması

1. Fırın kapısını tamamen açınız.
2. Sağ ve sol taraftaki her iki kilitleme kolunu açınız. (Resim A)
3. Fırın kapısını dayamaya kadar kapatınız. (Resim B) Her iki eliniz ile sol ve sağdan tutunuz. Biraz daha kapatıp çekerek çıkartınız.

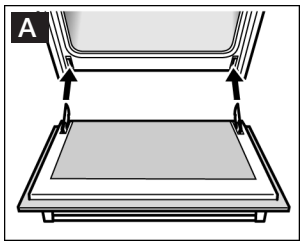


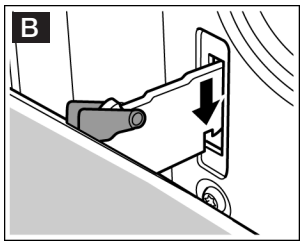


Kapağın yerleştirilmesi

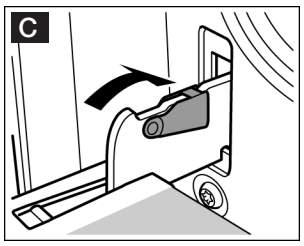
Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

1. Fırın kapağını yerleştirirken, her iki menteşenin de açılış yönünde takıldığına dikkat ediniz. (Resim A)
2. Menteşe çentiği her iki taraftan oturmalıdır. (Resim B)





3. Her iki kilitleme kolunu tekrar kapatınız. (Resim C) Fırın kapısını kilitleyiniz.



⚠ Yaralanma tehlikesi! Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşerse veya bir menteşe aniden kapanırsa, menteşeden tutmayınız.
Yetkili servisi çağırınız.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce, bu tablonun da yardımıyla lütfen arızayı kendiniz gidermeye çalışınız.

Hasar tablosu

Bir yemek iyi olmazsa lütfen bölümüne bakınız *Sizin için mutfağımızda denedik*. Burada yemek pişirmeye ilişkin birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

Arıza	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
Fırın çalışmıyor.	Sigorta arızalı.	Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Fırın sıcak değil.	Kontak yerlerinde toz vardır.	Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz.
Gaz brülörü ateşlenmiyor.	Elektrik kesik veya bujiler ıslak.	Bujileri kurulayıp gaz brülörünü çakmakla veya kibritle ateşleyiniz.

⚠ Gaz kaçağı ve elektrik çarpma tehlikesi!
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

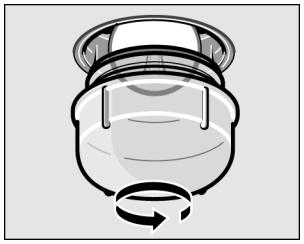
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanaklı 25 Watt'lık ek lambaları müşteri hizmetlerinden ya da yetkili satıcılardan bulabilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız.

⚠ **1.** Elektrik çarpma tehlikesi!
Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

2. Hasar oluşmasını önlemek için, mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.

3. Cam kapağı sola çevirerek sökünüz.



4. Fırın lambasının yerine aynı tip yeni bir lamba takınız.

5. Cam kapağı tekrar takınız.

6. Bulaşık bezini alınız ve sigortayı açınız.

Cam kapağın değiştirilmesi

Hasarlı cam kapak değiştirilmelidir. Cam kapağı yetkili servisimizden temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz.

Yetkili servis

Cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa müşteri hizmetlerimiz size yardımcı olacaktır. Çağrı Yönetim Merkezimizi arayarak size en yakın yetkili servis telefonunu alabilirsiniz.

E-Numarası ve FD-Numarası

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 ☎

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Burada sizlere, yemeğiniz için hangi ısıtma türünün ve sıcaklığın uygun olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuarlar ve hangi yüksekliğe sürmeniz gerektiğini gösteren, bilgileri elde edeceksiniz. Kaplar ve hazırlık için öneriler alacaksınız.

Uyarılar

Tablo değerleri, daima soğuk ve boş pişirme alanına sürme için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız.
Pişirme alanındaki ihtiyacınız olmayan bütün aksesuarları kullanmadan önce çıkarınız.

Aksesuarı ön ısıtma yapmadan önce yağlı kağıt ile kaplayınız.

Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler, gıda maddelerinin durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Teslimatta yer alan aksesuarı kullanınız. Diğer aksesuarlar ile özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya konunun uzmanından temin edebilirsiniz.

Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

Pasta ve çörek

Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlarıdır. İnce tabakalı metalden açık renk kek kalıplarında veya cam kalıplarda, pişirme süresi uzayacaktır ve pasta eşit şekilde kahverengileşmeyecektir.
Eğer silikon kalıplar kullanmak isterseniz, üreticinin yemek tarifleri ve verilerine göre kendinizi yönlendiriniz. Silikon kalıplar, genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Hamur miktarı ve tarifte verilenler farklı olabilirler.

Tablolar

Tablolarda çeşitli pastalar ve kekler için optimum ısıtma türlerini bulacaksınız.
Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle tablolarda sıcaklık aralıkları verilmiştir. İlk olarak daha düşük değerle deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.
Eğer gerekirse, bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlarsınız.

Eğer ön ısıtma yaparsanız, pişirme süresi 5 ile 10 dakika arası kısalır.

Ek bilgileri tabloların eklerinde, pişirme için önerilerin altında bulacaksınız.

3D ısıtma pişirme tablosu

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Kalıp içinde pasta	Kalıp, ızgara teli üzerinde	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Kek*	Yuvarlak ortası delikli derin kalıp	3		160–180	60–70
Pandispanya*	Açılabilir yuvarlak kasnak kalıp (26 cm çaplı)	3		160–180	35–45
Tart Hamuru*	Yuvarlak yapışmaz tart kalıbı (30 cm çaplı)	3		150-170	25–35
Meyveli Kek*	Açılabilir yuvarlak kasnak kalıp (26 cm çaplı)	3		160-180	45–55
Browni (Islak kek)*	Dikdörtgen cam fırın kabı**	3		170-190	35-45
Revani*	Yuvarlak çelik fırın kabı (30 cm çaplı)	3		160-180	30-40
Kiş*	Yuvarlak yapışmaz fırın kabı (30 cm çaplı)	3		180-200	50-60

* 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.

Tepside pişen hamur işleri	Pişirme kabı	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Kağıtta küçük kekler (ön ısıtma)	Emaye Tepsi	3		150–170	25-35
	2 Emaye Tepsi	1+3		150–170	25-35
	3 Emaye Tepsi*	1+3+5		140–160	30-40
Bisküvi	Emaye Tepsi	3		150–170	10-20
	2 Emaye Tepsi	1+3		130–150	25-35
	3 Emaye Tepsi*	1+3+5		130–150	25-35
Kurabiye	Emaye Tepsi	3		140–160	20-30
	2 Emaye Tepsi	1+3		160–180	35-45
	3 Emaye Tepsi*	1+3+5		160–180	35-45
Kandil Simidi	Emaye Tepsi	3		170–190	35-45
	2 Emaye Tepsi	1+3		160–180	45-55
	3 Emaye Tepsi*	1+3+5		160–180	50-60
Milföy böreği	Emaye Tepsi	3		190–210	15-25
	2 Emaye Tepsi	1+3		180–200	25-35
	3 Emaye Tepsi*	1+3+5		170–190	30-40
Yufka böreği (Tepsi başına 1 kg)	Emaye Tepsi	3		210–230	25-35
	2 Emaye Tepsi	1+3		210–230	30-40
Gül böreği (Tepsi başına 1 kg)	Emaye Tepsi	3		210–230	30-40
	2 Emaye Tepsi	1+3		190–210	35-45
Mayalı Poğaça	Emaye Tepsi	3		170–190	20-30
	2 Emaye Tepsi	1+3		160–180	30-40
Pizza	Emaye Tepsi	3		180–200	20-30
	2 Emaye Tepsi	1+3		170–190	40-50
Ekmek (1,3 kg un ile) ön ısıtma pişirme	Emaye tepsi	3		270+ 200	8+ 35-45
Sandüviç Ekmekleri	Emaye tepsi	3		190-210	20-30
şekerpare	Emaye tepsi	3		160-180	30-40

Tepside pişen hamur işleri	Pişirme kabı	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Paskalya çöreği	Emaye tepsi	3		150-170	25-35
Pandispanya keki rulo pasta yapmak için**	Emaye tepsi	3		170-190	10-20
Beze	Emaye tepsi	3		80-100	100-190

* Ilave tepsiyi yetkili servisten satın alabilirsiniz.

** 10 dakika ön ısıtma yapınız.

Graten, Güveç	Pişirme kabı, ızgara teli üzerinde	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
Fırın Makarna*	Kare cam fırın kabı**	3		190-210	25–35
Patates Graten*	Kare cam fırın kabı**	3		160-180	50–60
Sebze Güveç*	Kapaklı Toprak Güveç Tenceresi	1		190-210	90–100

* 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.

Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları

Pişirmeye başlamadan önce:	Ön ısıtma tarifinizde önerilmiyorsa yapmayınız. Yapmanız durumunda aksi pişirme tablonuzda belirtilmiyorsa pişirme ısınızdan 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.
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: 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 ısısını 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.	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 ısısını 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 ısısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz.
İki rafta birden pişirme yapacaksanız.	İki rafta birden pişirme yapacağınız zaman, daima 3D sıcak hava ısıtma sistemini kullanınız. Tepsileri 1. ve 3. 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 tepsiden sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.

Buz çözme

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

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Çözülme süreleri gıdaların türü ve miktarlara göre değişmektedir.

Yemek	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C
Hassas dondurulmuş gıdalar örn. kremalı turtalar, yağlı kremli turtalar, çikolata veya şeker kaplamalı turtaları, meyveler vs.	Izgara teli	2		Isı seçme düğmesi kapalı kalmaktadır

Kurutma

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

Suyunu alınız ve kurulayınız.

Tepsiyi 1. rafa ve ızgarayı da 3. koyunuz. Her ikisinede yağlı kek kağıdı seriniz.

Yemek	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, saatler
600 g elma halkaları	1 + 3		80	yakl. 5
800 g armut dilimleri	1 + 3		80	yakl. 8
1,5 kg erik	1 + 3		80	yakl. 8-10
200 g temizlenmiş baharatlar	1 + 3		80	yakl. 1 1/2

Not

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

Özel yemekler

Cihazınızla sıcaklığı 50°'den 270 °C'ye kadar ayarlayabilirsiniz. Mayalı hamur kadar yumuşak iyi bir krema kıvamında 50 °C'de yoğurt elde edersiniz.

Yoğurt

Sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, ve 50 °C'ye kadar soğutunuz. 150 g yoğurt karıştırınız. Fincanlara veya küçük çevir aç kapaklı cam kavanozlara doldurunuz ve üstü kapalı şekilde tel ızgaraya yerleştiriniz. 50 °C'de 5 dakika süreyle ısıtınız. Daha sonra, belirtildiği şekilde hazırlayınız.

Hamurun mayalanması

Mayalı hamuru her zaman yaptığınız gibi hazırlayınız. Isıya dayanıklı seramik bir kaba boşaltınız ve üzerini kapatınız. Pişirme alanını 5 dakika ısıtınız. Cihazı kapatınız ve hamuru, kapatılmış durumdaki pişirme alanında mayalayınız.

Hazırlama

Yemek	Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	Süre
Yoğurt	fincanların ve çevir aç kapaklı cam kavanozların tel ızgaraya yerleştirilmesi	1		50	6-8 saat
Hamurun mayalan-masını	ısıya dayanıklı kabın	pişirme alanının zeminine yerleştiril-mesi		50 °C'ye kadar ısıtınız, cihazı kapatınız, mayalı hamuru pişirme alanına yerleştiriniz	5 dak. 20-30 dak.