

HB73AB.50

[tr] Kullanma kılavuzu 3



9000604047

SIEMENS

Güvenlik uyarıları.....	4	Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir	16
Montajdan önce	4	Pasta ve çörek	16
Kendi güvenliğiniz için uyarılar	4	Yemek pişirme ile ilgili öneriler	19
Hasar nedenleri	4	Et, kümes hayvanı, balık	19
Yeni fırınınız.....	5	Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler	21
Kumanda bölümü	5	Sufleler, gratenler, tost	22
Tuşlar ve gösterge	5	Hazır ürünler	22
Fonksiyon seçme düğmesi	5	Özel yemekler	23
Sıcaklık seçme düğmesi	6	Buz çözme	23
Pişirme alanı	6	Kurutma	23
Aksesuar	6	Konserveleme	24
İlk kullanımdan önce.....	8	Gıda maddelerinde bulunan akrilamid.....	24
Saatin ayarlanması	8	Test yemekleri	25
Fırının ısıtılması	8	Pişirme	25
Aksesuarın temizlenmesi	8	ızgara	25
Fırının ayarlanması	8		
Isıtma türü ve sıcaklık	8		
Hızlı ısıtma	8		
Zaman fonksiyonlarının ayarlanması	9		
Çalar saat	9		
Süre	9		
Bitiş zamanı	10		
Saat	10		
Çocuk emniyeti	10		
Temel ayarların değiştirilmesi.....	11		
Otomatik kapama	11		
Kendi kendine temizleme	11		
Önemli uyarılar	11		
Kendi kendine temizlemeden önce	12		
Ayarlama	12		
Kendi kendine temizlemeden sonra	12		
Bakım ve Temizlik	12		
Temizlik malzemeleri	12		
Rafları askıdan çıkartma ve takma	13		
Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi	13		
Kapının üst kapağının çıkartılması	14		
Kapak camlarının sökülmesi ve takılması	14		
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	15		
Hasar tablosu	15		
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz	15		
Cam kapak	15		
Müşteri Hizmetleri	16		
E-numarası ve FD-numarası	16		
Enerji ve çevre için öneriler	16		
Enerji tasarrufu	16		
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	16		

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.siemens-home.com ve Online-Mağaza: www.siemens-eshop.com

⚠ Güvenlik uyarıları

Bu kullanım kılavuzunu itinayla okuyunuz. Kullanım ve montaj kılavuzunu özenle saklayınız. Eğer cihazı başkasına verecekseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte veriniz.

Montajdan önce

Nakliye hasarları

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

Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Kendi güvenliğiniz için uyarılar

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

Yetişkinler ve çocuklar, eğer bedensel veya zihinsel olarak yeterli değillerse

- veya cihazı doğru ve emniyetli bir şekilde çalıştıracak bilgi ve deneyime sahip değillerse,
- cihazı gözetimsiz şekilde kullanmamalıdır.

Çocukların cihaz ile oynamasına asla izin verilmemelidir.

Sıcak pişirme alanı

Yanma tehlikesi!

- Asla sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine ve ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihazın kapağını açarken dikkatli olunuz. Sıcak buhar çıkabilir. Küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.
- Asla büyük miktardaki yiyecekleri, yüksek oranlı alkollü içeceklerle hazırlamayınız. Alkol buharı pişirme alanında tutuşabilir. Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve cihaz kapağını dikkatlice açınız.

Yangın tehlikesi!

- Asla yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmayınız. Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapısını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Ön ısıtma esnasında pişirme kağıdını aksesuarın üzerine bağlamadan asla bırakmayınız. Cihazın kapısı açıldığında bir hava akımı oluşur. Pişirme kağıdı ısı elemanlarına temas edebilir ve alevlenebilir. Pişirme kağıdını her zaman üzerine bir kap veya bir kek kalıbı koyarak ağırlaştırınız. Sadece ihtiyaç duyulan alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdının aksesuardan taşmaması gerekir.

Kısa devre tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla sıcak durumdaki cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir.

Haşlanma tehlikesi!

Asla pişirme alanı sıcakken su püskürtmeyiniz. Sıcak buhar oluşacaktır.

Sıcak aksesuar ve kap

Yanma tehlikesi!

Sıcak bir aksesuar veya kabı, mutfak eldiveni olmadan pişirme alanından çıkarmayınız.

Usulüne aykırı onarımlar

Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Eğer cihaz arızalıysa, elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Kendi kendine temizleme

Yangın tehlikesi!

- Yemek artıkları, yağ ve et suyu kendi kendini temizleme esnasında tutuşabilir. Her kendi kendini temizleme işleminden önce pişirme alanındaki kaba kirleri temizleyiniz.
- Asla bulaşık bezi gibi yanıcı cisimleri, cihazın kapı koluna asmayınız. Kendi kendini temizleme esnasında cihazın dışı çok sıcak olur. Çocukları uzak tutunuz.

Ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir!

Asla yapışmaz kaplamalı tepsiyi ve kalıpları kendi kendine temizleme programında beraber temizlemeyiniz. Yüksek ısı, yapışmaz kaplamaya zarar verecek ve zehirli gazların oluşmasına neden olacaktır.

Hasar nedenleri

Dikkat!

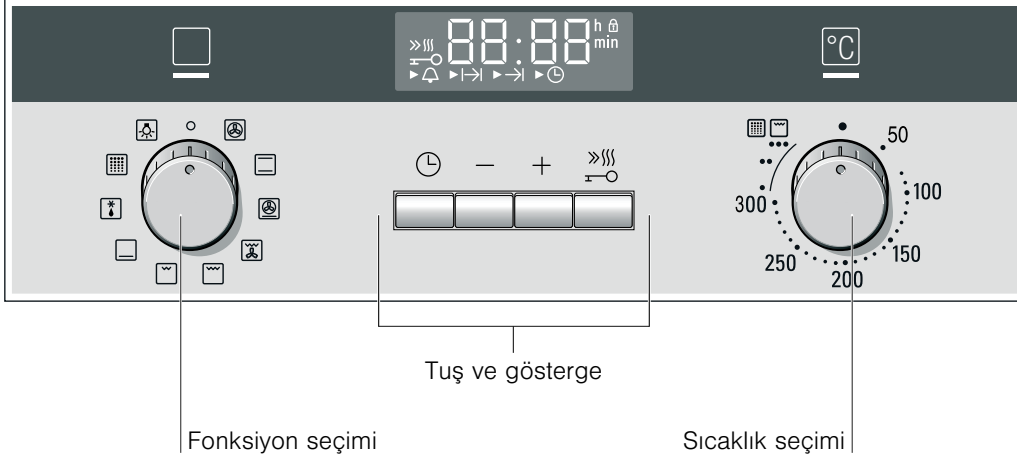
- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Nemli gıdalar: Kapalı pişirme alanında uzun süre nemli gıdalar saklamayınız. Emaye zarar görür.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin universal tava kullanınız.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli fırın contası: Fırın contası aşırı kirlenmiş ise, fırın kapısı çalışırken doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Fırın contasını daima temiz tutunuz.
- Fırın kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık fırın kapısının üzerine herhangi bir şey koymayın veya oturmayınız. Kapları veya aksesuarı fırın kapısının üzerine koymayınız.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Yeni fırınınız

Burada yeni fırınınızı tanıyacaksınız. Kumanda bölümünü ve çeşitli kumanda elemanlarını açıklıyoruz. Burada pişirme alanına ve aksesuarlara ilişkin bilgileri bulabilirsiniz.

Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümüne bir genel bakış görüyorsunuz. Tüm semboller asla göstergede aynı anda görünmez. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



Düğmeler

Şalter tutamakları indirilebilir. Konumunu değiştirmek için düğmede sıfır konumuna bastırınız.

Tuşlar ve gösterge

Tuşlarla çeşitli ek fonksiyonları ayarlayabilirsiniz. Göstergelerden ise ayarlanmış değerleri okuyabilirsiniz.

Tuş	Kullanımı
Zaman fonksiyonları	Alarm , süre , bitiş zamanı ve saati seçiniz.
Eksi	Ayar değerleri düşürülmelidir.
Artı	Ayar değerleri yükseltilmelidir.
Hızlı ısıtma	Fırını hızlı ısıtma.
Çocuk emniyeti	Kumanda bölümü kilitlenmeli ve kilidi açılmalıdır.

Hangi zaman fonksiyonunun göstergede ön planda olduğunu ilgili sembolün önündeki oktan anlayabilirsiniz. İstisna: Sadece saatte değişiklik yapıldığında sembolü yanar.

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma şekli ayarlanır.

Konum	Kullanımı
Sıfır konumu	Fırın kapanır.
3D sıcak hava*	Pasta ve kek için birinci kademedan üçüncü kademeye kadar. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
Üst/alt ısıtma	Pasta, sufle ve yağsız kızartmalar için, örneğin sığır veya yabani hayvan, bir kademedan. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.

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

Konum	Kullanımı
Pizza kademesi	Derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması, örneğin pizza, patates kızartması veya turta. Alt ısıtıcılar ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılar ısınmalıdır.
Sıcak hava dolaşımı ızgara	Et, kümes hayvanı ve bütün balığın kızartılması. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
Izgara, büyük alanlı	Biftek, sos, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
Izgara, küçük alanlı	Küçük miktarlarda biftek, sos, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
Alt ısıtma	Konserveleme ve sonradan pişirme veya kızartma. Isı alttan gelir.
Buz çözme	Örneğin et, kümes hayvanı, ekmek ve pastanın buzunun çözülmesi. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
Kendi kendine temizleme	Pişirme alanı otomatik temizlemesi. Kır çözülünceye kadar fırın ısınır.
Fırın lambası	Fırın lambası açılmalıdır.

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

Ayarlama yaptığınızda fonksiyon seçme düğmesinin üzerindeki gösterge lambası yanar. Pişirme alanındaki fırın lambası açılır.

Bilgi: Sıcaklığın iyi dağıtılması için üstten ve ısıtma safhasındaki üstten ve alttan ısıtmalı ısıtma türlerinde fan kısa süreli olarak çalışır.

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı, ızgara ve temizleme kademesini ayarlayabilirsiniz.

Konum	Anlamı
●	Sıfır konumu
50-300	Sıcaklık aralığı
●, ●●, ●●●	Izgara kademeleri
Temizleme kademeleri	

Fırın sıcak değil.

Piştirme alanındaki sıcaklığın °C cinsinden değeri.

İstisna: 3D sıcak hava ve pizza kademesinde maksimum sıcaklık 275 °C'dir, buz çözmede 60 °C'dir.

● = Kademe 1, Hafif

●● = Kademe 2, Orta

●●● = Kademe 3, Güçlü

Kendi kendine temizleme için temizleme kademeleri.

● = Kademe 1, Hafif

●● = Kademe 2, Orta

●●● = Kademe 3, Yoğun

Gösterge lambası

Fırın ısındığı sürece sıcaklık seçme düğmesinin üzerindeki gösterge lambası yanar. Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında ve durduğunda lamba artık yanmaz.

Izgara ve temizleme kademelerinde gösterge lambası asla yanmaz.

Piştirme alanı

Piştirme alanında fırın lambası vardır. Soğutma fanı fırını aşırı ısınmaya karşı korur.

Fırın lambası

Çalışma işlemi sırasında piştirme alanındaki fırın lambası yanar. 60 °C'ye kadar ayarlanan sıcaklıklarda ve kendi kendine temizleme sırasında lamba söner. Bu sayede optimum hassas düzenleme sağlanmaktadır.

Fonksiyon seçme düğmesindeki konumunda lambayı fırını ısıtmadan açabilirsiniz.

Soğutma fanı

Soğutma fanı ihtiyaç durumunda kendi kendine açılır ve kapanır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar. Dikkat! Havalandırma yarıklarını örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

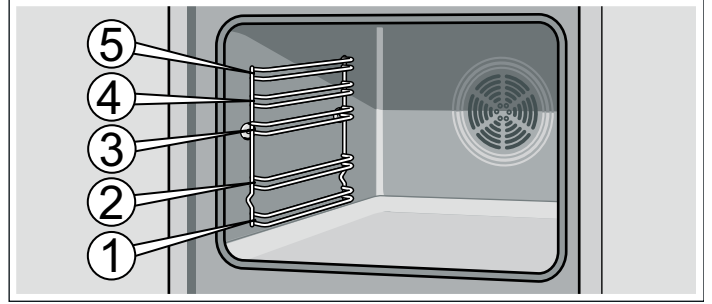
Piştirme alanının çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır.

Özel aksesuar	Piştirme alanı ile	HZ numarası	Kullanımı	Kendi kendine temizleme için uygun
Tel ızgara	Ayaklar	HZ334000	Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.	Hayır
	Kaburgalar	HZ334001	Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.	Hayır
Emaye fırın tepsisi	-	HZ331070	Pasta ve kurabiyeler için.	Evet
Üniversal tava	-	HZ332070	Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.	Evet
Yerleştirme ızgarası	-	HZ324000	Kızartma için. Tel ızgarayı daima üniversal tavaya yerleştiriniz. Damlayan yağ ve et suyu aşağıda toplanacaktır.	Hayır

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.

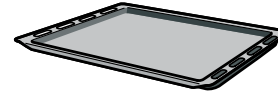
Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz. Bunun için lütfen HZ-numarasını belirtiniz.



Tel ızgara

Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.

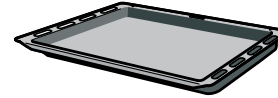
Tel ızgarayı eğerek aşağıya doğru sürünüz.



Emaye fırın tepsisi

Pasta ve kurabiyeler için.

Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz.



Üniversal tava

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

Üniversal tavayı fırın kapısının eğimiyle fırına yerleştiriniz.

Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten veya teknik marketten satın alabilirsiniz. Fırınız 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.

Bu, her cihaz için özel aksesuar olarak uygun değildir. Lütfen satın alırken daima cihazınızı tam adını (E-No.) giriniz.

Özel aksesuar	Piştirme alanı ile	HZ numarası	Kullanımı	Kendi kendine temizleme için uygun
Izgara tepsisi	-	HZ325070	Fırının çok fazla kirlenmemesi için tel ızgara yerine ızgara yapmak için veya sıçratma koruması olarak. Izgara tepsisini sadece üniversal tavada kullanınız. Izgara tepsisinin üzerindeki ızgaralar: Sadece yerleştirme yüksekliği 1, 2 ve 3 kullanılabilir. Sıçrama koruması olarak ızgara tepsisi: Üniversal tava ızgara tepsisiyle birlikte tel ızgaranın altına itilmelidir.	Evet
Cam tava	-	HZ336000	Derin, cam fırın tepsisi. Servis tabağı olarak ta çok iyi uygunluk gösterir.	Hayır
Pizza tepsisi	-	HZ317000	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.	Hayır
Kiremit	-	HZ327000	Kiremit, kendi hazırladığınız ekmek, sandviç ekmeği ve pizzanın tabanı çtır çtır olacak şekilde pişirilmesi için idealdir. Kiremit daima tavsiye edilen ısıya kadar önceden ısıtılmalıdır.	Hayır
Yerleştirme ızgaralı profesyonel tava	-	HZ333070	Özellikle büyük miktarların hazırlanması için uygundur.	Evet
Profesyonel tava için kapak	-	HZ333001	Kapak, profesyonel tavayı profesyonel kızartıcı haline getirir.	Hayır
Profesyonel uzatma	Kaburgalar	HZ333100	Çok miktarda yemeğin hazırlanması için uygundur. Komple aksesuar, yerleştirme ızgaralı derin bir tava, yerleştirme için bir tel ızgara ve bir teleskop-çekmeden oluşur. Yerleştirilmiş tel ızgara ile mükemmel şekilde ızgara yapabilirsiniz.	Hayır
Profesyonel uzatma Plus	Kaburgalar	HZ333102	Çok miktarda yemeğin hazırlanması için uygundur. Komple aksesuar, yerleştirme ızgaralı derin bir tava, yerleştirme için bir tel ızgara ve bir teleskop-çekmeden oluşur. Yerleştirilmiş tel ızgara ile mükemmel şekilde ızgara yapabilirsiniz.	Hayır
Profesyonel uzatmalar için kapak	Kaburgalar	HZ333101	Kapak, profesyonel tavayı profesyonel kızartıcı haline getirir.	Hayır
Cam kızartma tenceresi	-	HZ915001	Cam kızartma tenceresi, fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve sufler için uygundur. Özellikle program ve kızartma otomatığı için uygundur.	Hayır
Metal kızartma tenceresi	-	HZ26000	Kızartıcı, cam seramik piştirme alanının kızartıcı alanına göre düzenlenmiştir. Piştirme sensör sistemine ama aynı zamanda program veya kızartma otomatığına da uygundur. Kızartıcının dış yüzey emaye ve yapışmaz kaplamalıdır.	Hayır
2 kademeli teleskopik çıkarma mekanizması	Ayaklar	HZ338250	Özel raylı sistemi ile 2. ve 3. yükseklikteki aksesuarları devirmeden dışarı çekebilirsiniz.	Hayır
3 kademeli teleskopik çıkarma mekanizması	Ayaklar	HZ338352	Seviye 1, 2 ve 3'teki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden dışarı çekebilirsiniz.	Hayır
3 kademeli teleskopik tam çıkarma mekanizması	Ayaklar	HZ338356	Özel raylı sistemi ile 1., 2. ve 3. yükseklikteki aksesuarları devirmeden tamamını dışarı çekebilirsiniz.	Hayır
Buhar filtresi	-	HZ329000	Fırınıza bunu takabilirsiniz. Buhar filtresi, dışarı çıkan havadaki yağ partiküllerini filtreler ve kokuları azaltır. Sadece E-numarasının ikinci rakamı 6, 7 veya 8 olan cihazlar için. (Örn. HB78AB570)	Evet
Buharlı Pişirici Sistemi	-	HZ24D300	Sebze ve balığın yumuşak hazırlanması için.	Hayır

Müşteri hizmetleri bölümü

Ev aletlerinize ilişkin olarak uygun bakım ve temizlik malzemelerini ve diğer aksesuarları; müşteri hizmetlerinden,

yetkili satıcıdan, ülkelere ilişkin olarak İnternet üzerinden e-Mağazalardan satın alabilirsiniz. Bunun için ilgili artikel numarasını giriniz.

Paslanmaz çelik yüzeyler için temizleme bezleri	Ürün numarası 311134	Kir oluşumunu önler. Özel bir yağ yalıtımı uygulanarak paslanmaz çelik cihazların yüzeylerinin optimum seviyede bakımı yapılır.
Fırın ızgara temizleme jeli	Ürün numarası 463582	Piştirme alanı temizliği için. Jel kokusuzdur.
Petek yapılı mikrofiber bez	Ürün numarası 460770	Özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur. Mikrofiber bez, tek hamlede sulu ve yağlı tabakaları temizleyebilir.
Kapı emniyeti	Ürün numarası 612594	Çocukların fırın kapağını açmaması için. Cihaz kapağına göre emniyet farklı şekilde vidalanır. Kapı emniyetine iliştirilmiş eki dikkate alınır.

İlk kullanımdan önce

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

Saatin ayarlanması

Bağlantıdan sonra göstergede  sembolü ve üç sıfır yanar. Saati ayarlayınız.

1.  tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00'yi gösterir.
2. **+** tuşu veya **-** tuşu ile saati ayarlayınız.
Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Fırının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Bunun için fırının bir saat boyunca 240 °C'yle üst/alt ısıtmada  ısıtılması idealdir. Pişirme alanında, ambalaj artıkları olmamasına dikkat ediniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile üst/alt ısıtmayı  ayarlayınız.
2. Isı ayar düğmesi ile 240 °C'ye ayarlayınız.

Bir saat sonra fırını kapatınız. Bunun için fonksiyon ayar düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

Aksesuarın temizlenmesi

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

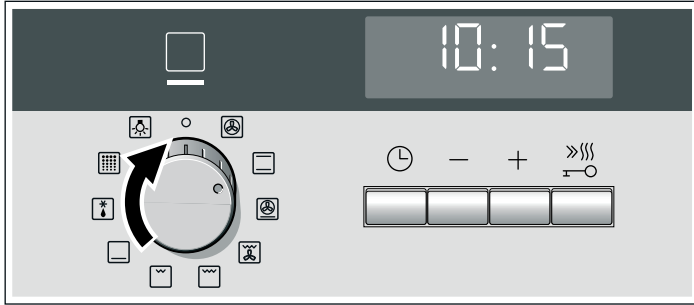
Fırının ayarlanması

Fırınızı ayarlamanız için birçok seçenek sunulmuştur. Burada sizlere, istediğiniz ısıtma türü ve sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlarını anlatıyoruz. Fırınızda, hazırlayacağınız yemek için süreyi ve bitiş zamanını ayarlayınız. Bunun için *Zaman fonksiyonlarının ayarlanması* bölümüne bakınız.

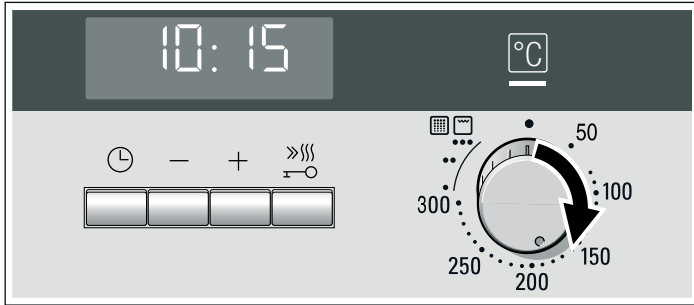
Isıtma türü ve sıcaklık

Resimdeki örnek: 190 °C'de üst/alt ısıtma .

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapanması

Fonksiyon ayar düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

Ayarların değiştirilmesi

Isıtma şeklini, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarladığınız duruma göre değiştirebilirsiniz.

Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma programı ile fırınınız ayarlanan sıcaklığa daha çabuk ulaşır.

Hızlı ısıtma programını 100 °C'nin üzerinde ayarlanan sıcaklıklarda kullanınız. Uygun olan ısıtma türleri:

- 3D sıcak hava 
- Üst/alt ısıtma 
- Pizza kademesi 

Yemeklerinizin eşit pişmesi için ancak hızlı ısıtma sona erdikten sonra yemeği pişirme alanına koyunuz.

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.

2.  tuşuna kısaca basınız.

Göstergede  sembolü yanar. Fırın ısınmaya başlar.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde

Sinyal sesi duyulur. Göstergedeki  sembolü söner. Yemeğinizi fırına yerleştiriniz.

Hızlı ısıtmanın yarıda kesilmesi

 tuşuna kısaca basınız. Göstergedeki  sembolü söner.

Zaman fonksiyonlarının ayarlanması

Fırınınız çeşitli zaman fonksiyonlarına sahiptir. ⌚ tuşu ile menüyü çağırır ve fonksiyonlar arasında dolaşabilirsiniz. Siz ayarlamayı yapıncaya kadar tüm zaman sembolleri yanar. Ok ► size hangi zaman fonksiyonunda olduğunuzu gösterir. Önceden ayarlanan bir zaman fonksiyonunu doğrudan + veya - tuşu ile değiştirebilirsiniz, ancak bunun için zaman sembolünün önünde ok ► bulunmalıdır.

Çalar saat

Alarmı, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Fırından bağımsız çalışır. Alarm, ayrı bir sinyal sesine sahiptir. Böylece alarm zamanının veya sürenin dolup dolmadığını anlarsınız.

1. ⌚ tuşuna bir kez basınız.

Göstergede zaman sembolleri yanıyor, ► sembolünün önünde ok ► var.

2. + tuşu veya - tuşu ile alarm zamanını ayarlayınız.

Varsayılan değer +tuşu = 10 dakika

Varsayılan değer -tuşu = 5 dakika

Birkaç saniye sonra ayarlanan zaman devreye girer. Alarm çalışmaya başlar. Göstergede ►⌚ sembolü yanar ve alarmın zamanı görünür şekilde ilerler. Diğer zaman sembollerini siliniz.

Alarm zamanı dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Göstergede 0:00 belirir. ⌚ tuşu ile alarmı devreden çıkarınız.

Alarm zamanının değiştirilmesi

+ veya - tuşu ile alarm zamanını değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

Alarm zamanının silinmesi

- tuşu ile alarm zamanını 0:00'a kadar geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Alarm kapandı.

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Zaman fonksiyonu sembolünün önünde ön planda ok ► belirir.

Alarmı ⌚, süreyi I→I, bitiş zamanını →I veya saati ⌚ sorgulamak için ⌚ tuşuna, ilgili sembolün önünde ok ► görününceye kadar basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Süre

Fırınınızda hazırlayacağınız yemeğin pişirme süresini ayarlayınız. Sürenin bitiminde, fırın otomatik olarak kapanır. Bu sayede fırını kapatmak için işinizi yarıda kesmeniz gerekmez. Pişme süresi yanlışlıkla aşılmaz.

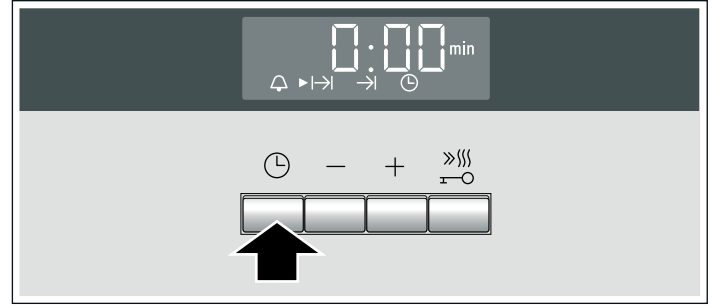
Resimdeki örnek: Süre 45 dakika.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.

2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

3. ⌚ tuşuna iki kez basınız.

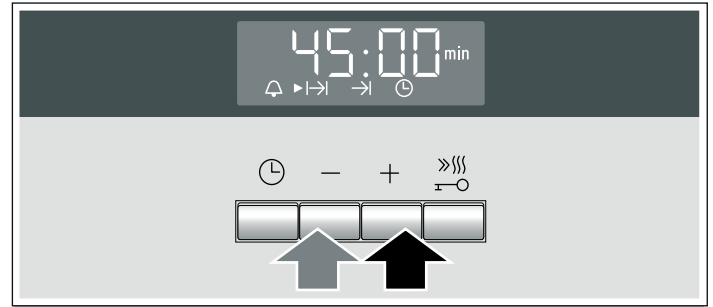
Göstergede 0:00 görünüyor. Zaman sembolleri yanıyor, I→I sembolünün önünde ok ► var.



4. + tuşu veya - tuşu ile süreyi ayarlayınız.

Önerilen değer + tuşu = 30 dakika

Önerilen değer - tuşu = 10 dakika



Birkaç saniye sonra fırın çalışmaya başlar. Göstergede süre görünür şekilde ilerler ve ►I→I sembolü yanar. Diğer zaman sembollerini siliniz.

Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser. Göstergede 0:00 belirir. ⌚ tuşuna basınız. + veya - tuşu ile süreyi yeniden ayarlayabilirsiniz. Veya ⌚ tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz. Fırın kapanır.

Sürenin değiştirilmesi

+ veya - tuşu ile süreyi değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Alarm ayarlanmış ise, önce ⌚ tuşuna basınız.

Sürenin silinmesi

- tuşu ile süreyi 0:00'a kadar geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Süre silindi. Alarm ayarlanmış ise, önce ⌚ tuşuna basınız.

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Zaman fonksiyonu sembolünün önünde ön planda ok ► belirir.

Alarmı ⌚, süreyi I→I, bitiş zamanını →I veya saati ⌚ sorgulamak için ⌚ tuşuna, ilgili sembolün önünde ok ► görününceye kadar basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

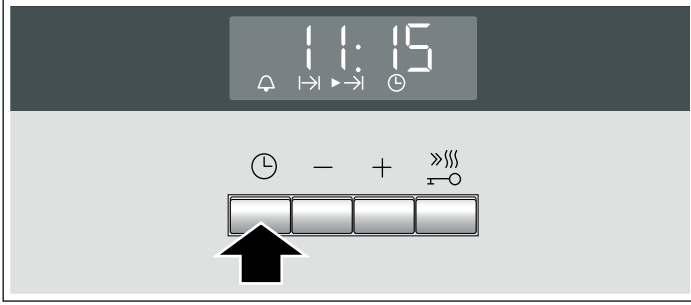
Bitiş zamanı

Yemeğinizin hazır olması gereken zamanı kaydırabilirsiniz. Fırın otomatik olarak çalışır ve istenilen zamanda kapanır. Yemeğinizi örneğin, sabah pişirme alanına koyabilir ve öğlen hazır olacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

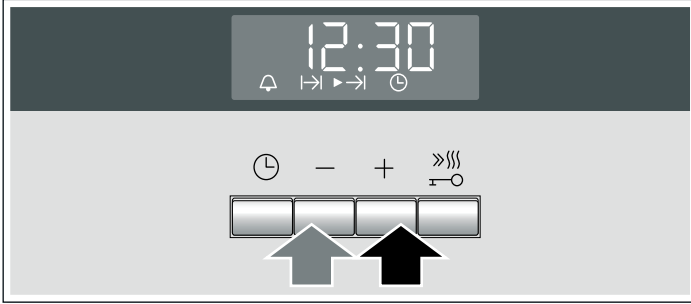
Yemeklerin aşırı uzun süre pişirme alanında kalmamasına ve bozulmamasına dikkat ediniz.

Resimdeki örnek: Saat 10:30, süre 45dakika ve fırın saat 12:30'da hazır olmalı.

1. Fonksiyon seçme düğmesini ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesini ayarlayınız.
3. ⌚ tuşuna iki kez basınız.
4. + tuşu veya - tuşu ile süreyi ayarlayınız.
5. ⌚ tuşuna basınız.
→I sembolünün önünde ok ► var. Saat görünür, bu yemeğin tam olarak piştiği zamandır.



6. + veya - tuşu ile bitiş zamanını daha sonraya kaydırabilirsiniz.



Birkaç saniye sonra fırın ayarları devreye girer ve bekleme pozisyonu açılır. Göstergede, yemeğin hazır olduğu saat görüntülenir ve →I sembolünün önünde ok ► bulunur. ⌚ sembolü söner. Fırın çalışmaya başladığında, süre görünür şekilde ilerler I→I sembolünün önünde ok ► vardır. →I sembolü söner.

Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser. Göstergede 0:00 belirir. ⌚ tuşuna basınız. + veya - tuşu ile süreyi yeniden ayarlayabilirsiniz. Veya ⌚ tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz. Fırın kapanır.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

+ veya - tuşu ile bitiş zamanını değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Alarm ayarlanmış ise, önce ⌚ tuşuna iki kez basınız. Süre ilerlerken bitiş zamanını değiştirmeyiniz. Pişirme sonucu iyi olmayacaktır.

Bitiş zamanının silinmesi

- tuşu ile bitiş zamanını güncel zamana geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Fırın çalışmaya başlar. Alarm ayarlanmış ise, önce ⌚ tuşuna iki kez basınız.

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Zaman fonksiyonu sembolünün önünde ön planda ok ► belirir.

Alarmı ⌚, süreyi I→I, bitiş zamanını →I veya saati ⌚ sorgulamak için ⌚ tuşuna, ilgili sembolün önünde ok ► görününceye kadar basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Saat

Elektrik kesintisinden veya fırın kapatıldıktan sonra göstergede ⌚ sembolü ve üç sıfır yanar. Saati ayarlayınız.

1. ⌚ tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00'yi gösterir.
2. + tuşu veya - tuşu ile saati ayarlayınız.
Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatin değiştirilmesi

Başka bir zaman fonksiyonu ayarlanamaz.

1. ⌚ tuşuna dört kez basınız.
Göstergede zaman sembolleri yanıyor, ► sembolünün önünde ok ► var.
2. + veya - tuşu ile saati değiştiriniz.
Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatin gizlenmesi

Saati gizleyebilirsiniz. Bunun için *Temel ayarları değiştirme* bölümüne bakınız.

Çocuk emniyeti

Çocukların oynarken fırını çalıştırmamaları için fırında bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.

Fırın ayarları çalışmaz. Alarm ve saati çocuk emniyeti kilitliyen de ayarlayabilirsiniz.

Çocuk emniyetinin açılması

Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumunda olmalı.

⌚ tuşuna yaklaşık dört saniye boyunca basınız.

Göstergede ⌚ sembolü görünür. Çocuk emniyeti açılmıştır.

Çocuk emniyetinin kapatılması

⌚ tuşuna yaklaşık dört saniye boyunca basınız.

Göstergedeki ⌚ sembolü söner. Çocuk emniyeti kapanmıştır.

Temel ayarların değiştirilmesi

Fırının farklı temel ayarları içermektedir. Bu ayarları kendi istekleriniz doğrultusunda ayarlayabilirsiniz.

Temel ayar	Seçenek 0	Seçim 1	Seçim 2	Seçim 3
c0 Ekran aydınlatmasının parlaklığı	-	Gece	Orta*	Gündüz
c1 Süre bitiminde veya alarm zamanında sinyal sesi	-	Yaklaşık 10 saniye	Yaklaşık 2 dakika*	Yaklaşık 5 dakika
c2 Saat göstergesi	sadece çalışırken*	her zaman*	-	-
c3 Bir ayar devreye girene kadar geçen bekleme süresi	-	Yaklaşık 2 saniye	Yaklaşık 5 saniye*	Yaklaşık 10 saniye
c5 Teleskopik çıkarma mekanizması ile donatılmış	Hayır*	Evet	-	-
c6 Tüm değerlerin fabrika ayarlarına geri alınması	Hayır*	Evet	-	-

* Fabrika ayarı

Fırın kapalı olmalıdır.

- ⌚ tuşuna yaklaşık 4 saniye boyunca basınız. Göstergede sinyal süresine ilişkin güncel temel ayarlar görünür, örn. seçim 2 için c1 2.
- + veya - tuşu ile temel ayarları değiştiriniz.

- ⌚ tuşu ile onaylayınız.

Göstergede bir sonraki temel ayar görünür. ⌚ tuşu ile tüm kademelere gidebilir ve + veya - tuşu ile değişiklik yapabilirsiniz.

- Son olarak ⌚ tuşuna yaklaşık 4 saniye boyunca basınız. Tüm temel ayarlar devreye girer. Temel ayarlarınızı istediğiniz zaman tekrar değiştirebilirsiniz.

Otomatik kapama

Cihazınızdaki ayarları birkaç saat değiştirmezseniz otomatik kapatma devreye girer. Fırın ısıtmayı keser. Güvenlik açısından otomatik kapatma sisteminin ne zaman devreye gireceği, ayarlanmış sıcaklığa veya ızgara yapma kademesine bağlıdır.

Otomatik kapama aktif

Sinyal sesi duyulur. Göstergede F8 belirir. Fırın ısıtmayı keser.

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.

Otomatik kapamanın kaldırılması

Otomatik kapatma sisteminin istenmeden devreye girmemesi için bir süre ayarlayınız. Fırın, bu süre dolana kadar ısıtma yapar.

Kendi kendine temizleme

Kendi kendine temizleme sırasında fırın yaklaşık 500 °C'ye kadar ısınır. Kızartma, ızgara veya pişirme işlemlerinden kalan artıklar yanar ve bu sayede sadece pişirme alanındaki külleri temizlemeniz yeterlidir.

Üç temizleme kademesi arasında seçim yapabilirsiniz.

Kademe	Temizleme derecesi	Süre
1	hafif	yakl. 1 saat, 15 dakika
2	orta	yakl. 1 saat, 30 dakika
3	yoğun	yakl. 2 saat

Kirler ne kadar yoğun ve eskiyse, temizleme kademesi o kadar yüksek olmalıdır. Pişirme alanını her iki - üç ayda bir kez temizlemeniz yeterlidir. Gerekirse daha sık temizleyebilirsiniz. Temizleme işlemi sadece yakl. 2,5 - 4,7 kilowatt/saat enerji gerektirir.

Önemli uyarılar

Güvenliğiniz için fırın kapısı otomatik olarak kilitlenmektedir. Pişirme alanı biraz soğuduğunda ve kilitleme için kilit sembolü göstergeden silindiğinde fırın kapısını tekrar açabilirsiniz. Kancayı elle itmeye çalışmayınız.

Kendi kendine temizleme devam ederken fırın kapısını açmaya çalışmayınız. Temizleme durdurulabilir.

Kendi kendine temizleme esnasında pişirme alanındaki fırın lambası yanmaz.

⚠ Yangın tehlikesi!

Fırın kapısının dışı çok ısınacaktır. Fırının ön kısmının boş kalmasına dikkat ediniz. Asla bulaşık bezi gibi yanıcı maddeleri fırın kapısına asmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Kendi kendine temizlemeden önce

Piştirme alanı boş olmalıdır. Aksesuarları, kapları ve ayakları piştirme alanından çıkartınız. Ayakları nasıl sökeceğinizi lütfen *Bakım ve Temizlik* bölümünden okuyunuz.

Fırın kapısını ve kapak contasının bulunduğu alanda piştirme alanının kenar yüzeylerini temizleyiniz. Contayı temizlemeyiniz.

⚠ Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. Piştirme alanını ve temizleme işlemine tabi tutacağınız diğer aksesuarları nemli bir bezle siliniz.

Aksesuarın birlikte temizlenmesi

Ayaklar kendi kendine temizlemeye uygun değil. Bunları piştirme alanından dışarı çıkartınız. Aksesuarları birlikte temizlemek isterseniz, aksesuar taşıyıcıyı müşteri hizmetlerinden sonradan satın alabilirsiniz. Böylece emaye aksesuarı, örn. üniversal tavayı, yapışmaz kaplama olmaksızın birlikte temizleyebilirsiniz. Daima sadece bir aksesuarı birlikte yıkayınız.

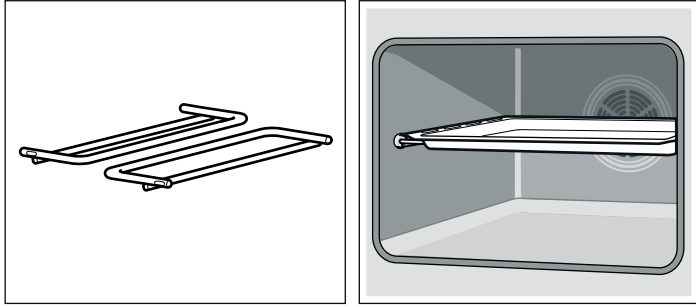
Emayesiz aksesuar, örn. tel ızgara, kendi kendine temizleme için uygun değildir. Bunu piştirme alanından dışarı çıkartınız.

⚠ Ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir!

Asla yapışmaz kaplamalı tepsi ve kalıpları birlikte temizlemeyiniz. Yüksek ısı, yapışmaz kaplamaya zarar verecek ve zehirli gazların oluşmasına neden olacaktır.

Aksesuar taşıyıcıyı müşteri temsilcisinden veya internetten 466546 malzeme numarasıyla temin edebilirsiniz.

Aksesuar taşıyıcı sola veya sağa takılır.



Ayarlama

Temizleme kademesini seçtiğinizde, fırını ayarlayınız.

1. Fonksiyon seçme düğmesini kendi kendine temizleme  konumuna getiriniz.

2. Isı seçme düğmesi ile temizleme kademesini ayarlayınız.

Göstergede kendi kendine temizleme işleminin bittiğini gösteren saat belirir ve →I sembolünün önünde ok ► belirir. Birkaç saniye sonra kendi kendine temizleme işlemi başlar. Süre görünür şekilde ilerler ve ok ►, I→I sembolünün önündedir. →I sembolü söner.

Fırın çalışmaya başladıktan kısa bir süre sonra fırın kapısı kilitlenir. Göstergede  sembolü yanar.  sembolü söndüğünde fırın kapısı tekrar açılabilir.

Kendi kendine temizleme işlemi sona erdiğinde

Göstergede 0:00 belirir. Fırın artık ısınmaz. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır. Ancak  sembolü söndükten sonra fırın kapısı tekrar açılabilir.

Temizleme kademesinin değiştirilmesi

Fırın çalışmaya başladıktan sonra temizleme kademesi artık değiştirilemez.

Kendi kendine temizlemenin yarıda kesilmesi

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır. Ancak  sembolü söndükten sonra fırın kapısı tekrar açılabilir.

Bitiş zamanının ileri alınması

Kendi kendine temizleme işleminin biteceği saati ileri alabilirsiniz. Örneğin gündüzleri fırınınızı kullanabilmeniz için kendi kendine temizleme işlemi geceleri yapılabilir.

Aynı 1. ve 2. maddede anlatıldığı gibi ayarlayınız. Fırın çalıştırmadan önce + veya - tuşları ile bitiş zamanını ileri alınız.

Fırın bekleme konumuna geçer. Göstergede kendi kendine temizleme işleminin bittiğini gösteren saat belirir ve →I sembolünün önünde ok ► belirir. Kendi kendine temizleme işlemi başladığında süre ilerlemeye başlar ve ok ►, I→I sembolünün önünde belirir. →I sembolü söner.

Kendi kendine temizlemeden sonra

Piştirme alanı soğumuşsa, geriye kalan külleri ıslak bir bezle piştirme alanının içinden temizleyiniz.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde fırının uzun süre işlevselliğini korur. Fırının bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatacağız.

Bilgiler

- Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, 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 saçların kenarları tam emaye kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizlik maddesi nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Aşağıdakileri kullanmayınız:

- aşındırıcı temizlik maddeleri,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri,
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

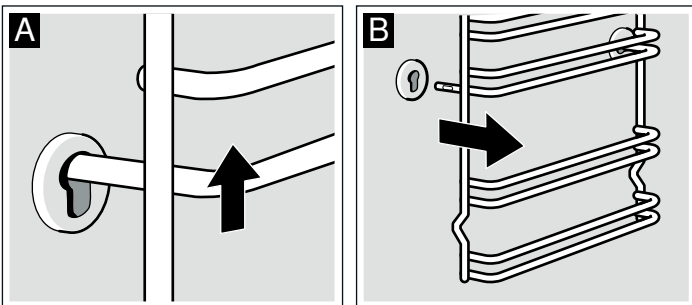
Bölge	Temizlik malzemeleri
Fırının ön cephesi	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyicisi veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilmektedir. Müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan, sıcak yüzeyler için uygun olan özel paslanmaz çelik bakım malzemesini temin edebilirsiniz. Yumuşak bir bez ile bakım malzemesinden ince bir tabaka olarak sürünüz.
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Yumuşak bir bezle temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapak kaplaması	Özel paslanmaz çelik temizleyicisi (müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz): Üretici uyarılarına dikkat ediniz.
Pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Aşırı kirlenmesi durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız. Sadece soğuk pişirme alanında kullanınız. Genellikle kendi kendine temizlemeyi kullanınız. Bunun için <i>Kendi kendine temizleme</i> bölümünü dikkate alınız!
Fırın lambasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.
Teleskopik uzatma sapı	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Islatmayınız, bulaşık makinesinde yıkamayınız veya kendi kendine temizleme fonksiyonu ile temizlemeyiniz. Raflar zarar verebilir ve çalışmasını engelleyebilir.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Rafları askıdan çıkartma ve takma

Rafları temizleme amacıyla çıkartabilirsiniz. Fırın soğutulmuş olmalıdır.

Rafların çıkartılması

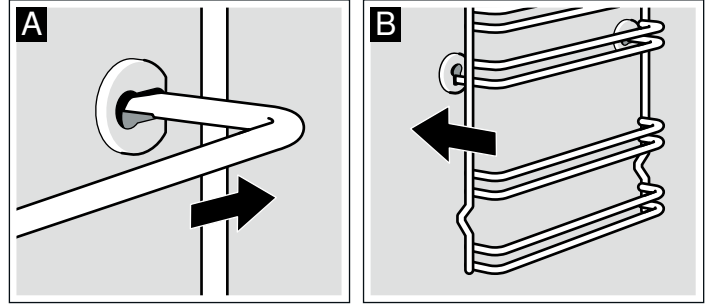
1. Rafı öne yukarı doğru kaldırınız
2. ve çıkartınız (Resim A).
3. Daha sonra tüm rafı öne çekerek çıkartınız (Resim B).



Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

Rafların asılması

1. Rafı önce arka yuvaya yerleştiriniz, biraz arkaya doğru bastırınız (Resim A)
2. ve daha sonra ön yuvaya asınız (Resim B).

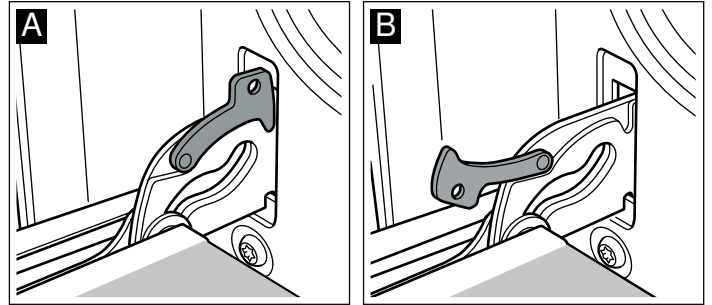


Raflar sol ve sağ tarafa uyum sağlar. Çıkıntı daima altta olmalıdır.

Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi

Kapı camlarını sökmek ve temizlemek için fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

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

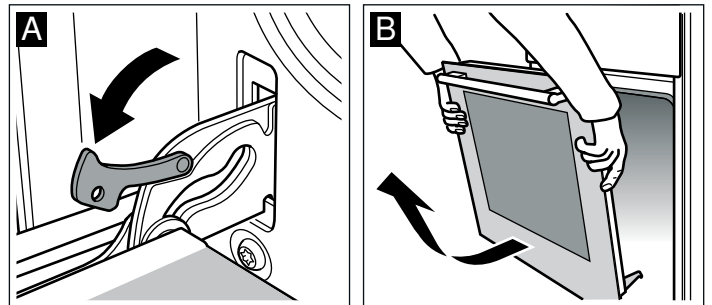


⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

Kapının çıkartılması

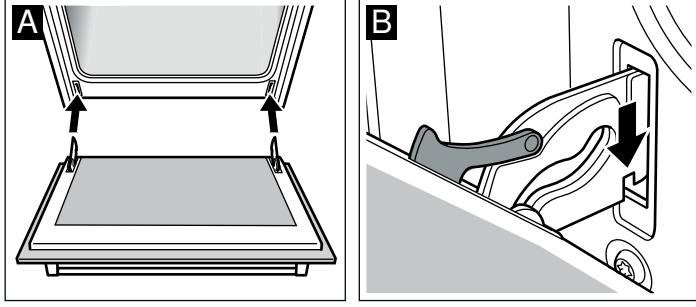
1. Fırın kapısını tamamen açınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (Resim A).
3. Fırın kapısını dayamaya kadar kapatınız. İki elinizle sol ve sağ taraftan tutunuz. Biraz daha kapatınız ve çekip çıkartınız (Resim B).



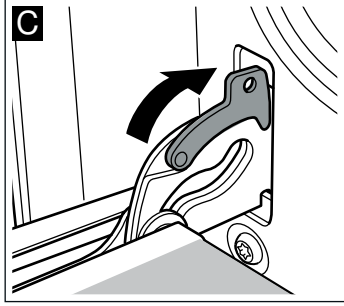
Kapağın yerleştirilmesi

Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

1. Fırın kapısını 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). Fırının kapısını kapatınız.



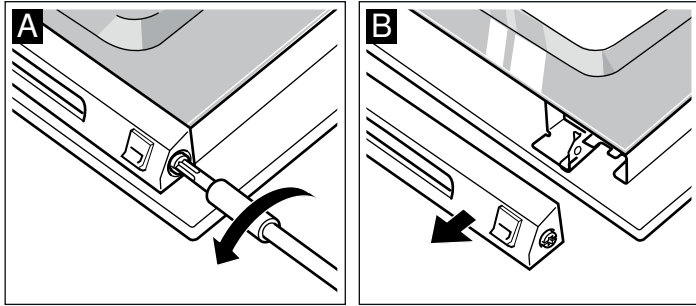
⚠ Yaralanma tehlikesi!

Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşerse veya bir menteşe aniden kapanırsa, menteşeden tutmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Kapının üst kapağının çıkartılması

Fırın kapısının üst kapağı renk değiştirebilir. İyice temizlemek için kapağı çıkartabilirsiniz.

1. Fırın kapısını tamamen açınız.
2. Fırın kapısının üst kapağını sökünüz. Bunun için sol ve sağ vidayı çözünüz (Resim A).
3. Kapağı kaldırınız (Resim B).



Kapak yerinde olmadığı sürece fırın kapısının kapanmamasına dikkat ediniz. İç camlar zarar görebilir. Kapağı paslanmaz çelik temizleyicisi ile temizleyiniz.

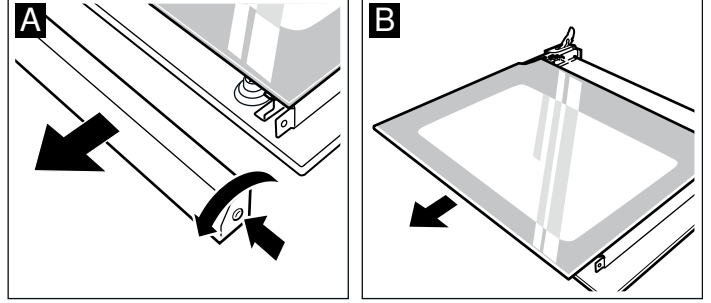
4. Kapağı yeniden yerleştiriniz ve sabitleyiniz.
5. Fırının kapısını kapatınız.

Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

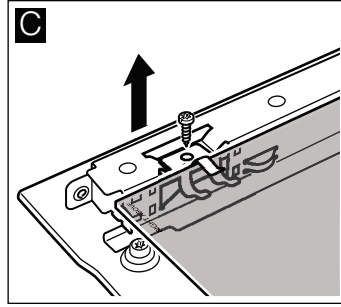
Fırın kapısının camlarını daha iyi temizlemek için sökebilirsiniz.

Sökülmesi

1. Fırın kapısını çıkartınız ve kolu aşağıya gelecek şekilde bir bezin üzerine yerleştiriniz.
2. Fırının üst kısmındaki kapağı sökünüz. Bunun için sol ve sağ vidayı çözünüz (Resim A).
3. En üstteki camı kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz (Resim B).



4. Sağ ve sol taraftaki tutma mandallarını sökünüz. Camı kaldırınız ve tutucuları camdan çekip çıkartınız (Resim C). Camı çıkartınız.



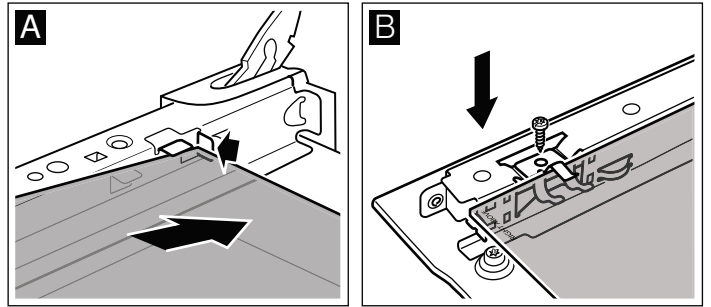
Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

Keskin veya aşındırıcı malzeme ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Cam hasar görebilir.

Takılması

Takarken sol alt köşede bulunan karakteristik el yazısı, "Right above"un ters durmadığına dikkat ediniz.

1. Camı kavislendirerek arkaya doğru sürünüz (Resim A).
2. Sağdaki ve soldaki tutma mandallarını cama takınız, yaylar vida deliğinin üzerinde olacak şekilde yerleştiriniz ve sıkınız (Resim B).



3. En üstteki camı kavislendirerek arkaya doğru sürünüz. Düz yüzey dışta olmalıdır.
4. Kapağı yerleştiriniz ve vidalayınız.
5. Fırının kapısını asınız.

Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce tabloya bakınız. Belki de arızayı kendiniz giderebilirsiniz.

Hasar tablosu

Bir yemek iyi olmazsa lütfen *bölümüne bakınız. Sizin için mutfagımızda 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.
Göstergede ⌚ ve üç tane sıfır yanar.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız
Fırın sıcak değil.	Kontak yerlerinde toz vardır.	Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz.
Fırın kapağı açılmıyor. Göstergede ⚡ sembolü yanar.	Fırının kapısı, kendi kendine temizleme nedeniyle kilitlenmiştir	Fırın soğuyana ve ⚡ sembolü sönene kadar bekleyiniz.
Fırın sıcak değil. Göstergede iki nokta işareti yanıp sönür.	Fırın, tanıtım modundadır.	Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız ve yaklaşık 20 saniye sonra yeniden açınız. Şimdi yaklaşık 2 dakika içinde iki nokta işareti sürekli yanıncaya kadar ⏏ tuşunu yakl. 4 saniye boyunca basılı tutunuz.
Göstergede F8 belirir.	Otomatik kapatma devreye girdi.	Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.

Hata mesajları

Eğer göstergede **E** ile bir hata mesajı belirirse ⌚ tuşuna basınız. Bunun ardından saati yeniden ayarlayınız Hata mesajı tekrar belirirse müşteri hizmetlerini arayınız.

Aşağıdaki hata mesajları için kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

Hata mesajı	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
E011	Bir tuşa çok uzun süre basıldı veya tuş basılı kaldı.	Tüm tuşlara tek tek basınız. Bir tuşun yapışıp yapışmadığını, basılı kalıp kalmadığını veya kirli olup olmadığını kontrol ediniz.
E015	Pişirme alanındaki sıcaklık çok yüksek.	Fırın kapağı kilitlenir ve ısıtmaya ara verilirse. Fırın soğuyuncaya kadar bekleyiniz. ⌚ tuşuna basınız ve saati yeniden ayarlayınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

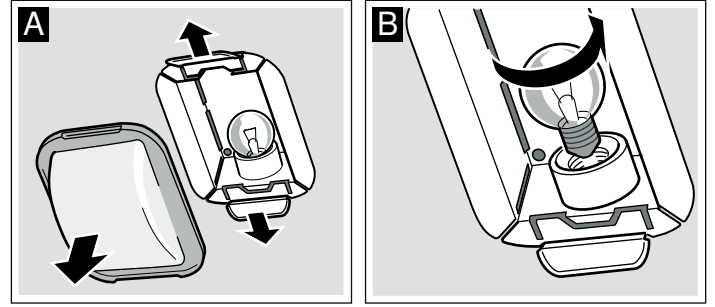
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı 40 Watt'lık lambaları müşteri hizmetlerinden ya da yetkili satıcılardan bulabilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

- Hasar oluşmasını önlemek için mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
- Cam kapağı çıkarınız. Bunun için bağlama demirlerini arkaya bastırarak metalden çıkartınız (Resim A).
- Lambayı dışarıya çeviriniz ve aynı tür lambayı yerleştiriniz (Resim B).



- Cam kapağı tekrar yerleştiriniz. Bu sırada bir tarafa yerleştiriniz ve diğer tarafa sıkıca bastırınız. Cam yerine oturur.
- Bulaşık bezini alınız ve sigortayı açınız.

Cam kapak

Hasarlı cam kapaklar hemen değiştirilmelidir. Uygun cam kapağı müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Cihazınızın E-numarasını ve FD-numarasını belirtiniz.

Müşteri Hizmetleri

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa, müşteri hizmetlerine başvurunuz. Teknikerin gereksiz yere gelmesini önlemek için de her zaman uygun bir çözüm buluruz.

E-numarası ve FD-numarası

Size nitelikli bir hizmet sunabilmemiz için telefon ettiğinizde ürün numarasını (E-Nr.) ve parti numarasını (FD-Nr.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını fırın kapısının sağ tarafında bulacaksınız. Gerekliğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.
-------	--------

Müşteri Hizmetleri ☎

Garanti süresi içerisinde de olsa hatalı kullanma halinde bir servis teknisyeninin gelmesinin ücretsiz olmadığını dikkate alınız.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Enerji ve çevre için öneriler

Burada, yemek pişirirken ve kızartırken nasıl enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru temizlemek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

- Eğer fırınınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.
- Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.
- 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. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.

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

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'ye (WEEE – waste electrical and electronic equipment) uygundur. Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri alımının çerçevesini göstermektedir.

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.

Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız. 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.

Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkartınız.

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

Pasta ve çörek

Tek seviyede pişirme

Üst/alt ısıtma ☐ ile pastaya ilişkin pişirme işlemi en iyi sonucu verir.

3D sıcak hava ☑ ile pişirdiğinizde aksesuar olarak aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

- Kalıp içinde pasta: Yerleştirme seviyesi 2
- Tepsi içinde pasta: Yerleştirme seviyesi 3

Bir kaç seviyede pişirme

3D sıcak hava 3D kullanınız.

2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Üniversal tava: Yerleştirme seviyesi 3
- Fırın tepsisi: Yerleştirme seviyesi 1

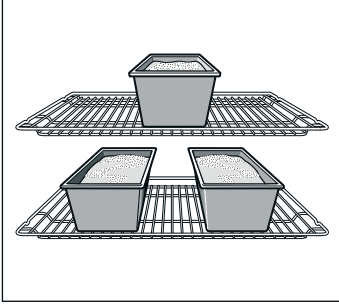
3 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Fırın tepsisi: Yerleştirme seviyesi 5
- Üniversal tava: Yerleştirme seviyesi 3
- Fırın tepsisi: Yerleştirme seviyesi 1

Aynı zamanda fırına verilmiş tepsiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

Tablolarda yemekleriniz için pek çok sayıda öneriler bulacaksınız.

Eğer 3 kutu kalıp ile aynı anda pişirmek isterseniz, tıpkı resimdeki gibi tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.



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.

Silikon kalıplar kullanmak isterseniz, üreticinin yemek tariflerine 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 kısılır.

Ek bilgileri, *Pişirme Önerileri* altındaki tabloların eklerinde bulacaksınız

Kalıp içinde pasta	Kalıp	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika olarak
Basit kuru pasta	Delikli/baton kek kalıbı	2	3D	160-180	50-60
	3 baton kek kalıbı	3+1	3D	140-160	60-80
Basit kuru pasta, hassas	Delikli/baton kek kalıbı	2	3D	150-170	60-70
Pasta tabanı, pasta hamuru	Meyveli pasta tabanı kalıbı	3	3D	160-180	20-30
Özel meyveli pasta, basit hamur	Açılabilir/Ortası delik yüksek kek kalıp	2	3D	160-180	50-60
Bisküvi tabanı, 2 yumurta (ön ısıtma)	Meyveli pasta tabanı kalıbı	2	3D	150-170	20-30
Pandispanya pastası, 6 yumurta (ön ısıtma)	Kelepçeli kek kalıbı	2	3D	150-170	40-50
Poğaç hamurundan pasta tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	1	3D	180-200	25-35
Meyveli veya yoğurtlu pasta, poğaç hamurundan*	Kelepçeli kek kalıbı	1	3D	160-180	70-90
İsviçre usulü sufle	Pizza tepsisi	1	3D	220-240	35-45
Kek	Kek kalıbı	2	3D	150-170	60-70
Pizza, az malzemeli ince taban (ön ısıtma)	Pizza tepsisi	1	3D	280-300	10-15
Baharatlı pasta*	Kelepçeli kek kalıbı	1	3D	170-190	45-55

* Pasta yaklaşık 20 dakika kapatılmış, kapağı kapalı fırında soğumaya bırakılmalıdır.

Tepside pişirilen pasta	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika olarak
Kuru malzemeli pasta hamuru	Fırın tepsisi	2	3D	170-190	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	3D	140-160	35-45
Sulu malzemeli (meyve) pasta hamuru	Üniversal tava	2	3D	170-190	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	3D	140-160	40-50
Kuru kaplamalı mayalı hamur	Fırın tepsisi	3	3D	170-180	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	3D	150-170	35-45

Tepside pişirilen pasta	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika olarak
Yaş kaplamalı (meyve) mayalı hamur	Üniversal tava	3		160-180	40-50
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-160	50-60
Kuru kaplamalı yumuşak hamur	Fırın tepsisi	1		180-200	20-30
Yaş kaplamalı (meyve) yumuşak hamur	Üniversal tava	2		160-180	60-70
İsviçre usulü sufle	Üniversal tava	1		210-230	40-50
Pandispanya rulosu (ön ısıtma)	Fırın tepsisi	2		170-190	15-20
Örgü şeklinde mayalı ekmek, 500 g un ile	Fırın tepsisi	2		170-190	25-35
500 g un ile paskalya keki	Fırın tepsisi	3		160-180	60-70
1 kg un ile paskalya keki	Fırın tepsisi	3		150-170	90-100
Turta, tatlı	Üniversal tava	2		190-210	55-65
Pizza	Fırın tepsisi	2		200-220	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-200	40-50
Yanık pasta (ön ısıtma)	Üniversal tava	2		280-300	10-12

Küçük kurabiyeler	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika olarak
Kurabiye	Fırın tepsisi	3		140-160	15-25
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		130-150	25-35
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		130-150	30-40
Püskürtme kek (ön ısıtma)	Fırın tepsisi	3		140-150	30-40
	Fırın tepsisi	3		140-150	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-150	30-45
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		130-140	35-50
Badem kurabiyesi	Fırın tepsisi	2		110-130	30-40
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		100-120	35-45
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		100-120	40-50
Beze	Fırın tepsisi	3		80-100	100-150
Muffin	Tel ızgara ile muffin tepsisi	3		180-200	20-25
	2 tel ızgara ile muffin tepsisi	3+1		160-180	25-30
Piştirilmiş hamurdan kek	Fırın tepsisi	2		210-230	30-40
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	3		180-200	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-200	25-35
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		170-190	35-45
Mayalı hamurlu kek	Fırın tepsisi	2		190-210	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		160-180	25-35

Ekmek ve sandviç ekmeği

Başka bir şey belirtilmediği sürece, ekmek pişirirken fırını önceden ısıtınız.

Asla fırın sıcakken içine su püskürtmeyiniz.

Ekmek ve sandviç ekmeği	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika olarak
1,2 kg un ile mayalı ekmek	Üniversal tava	2		300	5
				200	30-40
1,2 kg un ile ekşi mayalı hamur	Üniversal tava	2		300	8
				200	35-45
Pide	Üniversal tava	2		300	10-15
Sandviç ekmeği (ön ısıtmasız)	Fırın tepsisi	3		200	20-30
Mayalanmış hamurdan sandviç ekmeği, tatlı	Fırın tepsisi	3		180-200	15-20
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	20-30

Yemek pişirme ile ilgi öneriler

Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsunuz.	Piştirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Basit kekinizin iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz:	Tarifte belirtilen pişme süresi dolmadan yaklaşık 10 dakika önce, bir tahta çubuk ile pastanın en yüksek noktasını deliniz. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.
Pasta çöküyor.	Bir sonraki denemede daha az sıvı koyunuz veya fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte belirtilen karıştırma zamanlarına dikkat ediniz.
Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Açılan kasnak kalıbın kenarını yağlamayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.
Pastanın üstü aşırı karardı.	Pastayı bir altına sürünüz, daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve biraz daha uzun pişiriniz.
Pasta aşırı kuru.	Pişmiş kekte bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki denemede sıcaklığı 10 derece daha yükseltiniz ve pişme süresini kısaltınız.
Ekmek veya pasta (örn. peynirli kek) iyi görünüyör ancak içi sulu kalmış (sıkıldığında su damarları çıkıyor).	Bir sonraki sefere daha az sıvı kullanınız ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Yaş kaplamalı keklerde ilk önce pasta tabanını pişiriniz. Üzerine badem veya graten serpiniz ve kaplama malzemesini dökünüz Lütfen tariflere ve pişme sürelerine dikkat ediniz.
Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.	Sıcaklığı biraz düşürünüz, böylece kek eşit ölçüde pişer. Hassas kekleri Üst/Alt ısıtma  ile bir seviyede pişiriniz. Fazla büyük olan ve tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.
Meyveli pastanın alt tarafı çok beyaz kalmış.	Bir sonraki sefere pastayı bir alt seviyeye sürünüz.
Meyvelerin suyu pastadan aşağıya akıyor.	Eğer varsa, bir sonraki sefere daha derin bir universal tava kullanınız.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışır.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Birden fazla seviyede kek pişirdiniz. Üst raftaki kek, alt raftakinden daha koyu renkli, yani daha fazla kızarmış.	Birden fazla seviyede pişirmek için daima 3D sıcak hava  kullanınız. Aynı zamanda fırına verilmiş tepsiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Piştirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapının üstünden çıkıyor. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Büyük kızartmalar için universal tava da uygundur.

Cam yemek kapları kullanmanızı tavsiye ederiz. Kapağın kızartıcı için uygun olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz.

Eğer emaye kızartıcı kullanırsanız biraz daha fazla sıvı ekleyiniz.

Paslanmaz çelik kızartma tencerelerinde kızartma o kadar güçlü değildir ve et biraz daha az pişmiş olabilir. Piştirme süresini uzatınız.

Tablolardaki bilgiler:

Kapaksız kap = açık

Kapaklı kap = kapalı

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız.

Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartmak

Çok yağsız et için biraz sıvı ekleyiniz. Kabın tabanı yakl. 1/2 cm kadar örtülmelidir.

Buğulamalı kızartma için yeterli miktarda sıvı katınız. Kabın tabanı 1 - 2 cm kadar örtülmelidir.

Sıvının miktarı etin türüne ve kabın malzemesine bağlıdır. Eğer eti emaye kızartıcıda hazırlayacaksanız, cam kaba göre biraz daha fazla sıvı gereklidir.

Paslanmaz çelik kızartma tencereleri sadece belirli koşullarda uygundur. Et daha yavaş pişecek ve daha az kızaracaktır. Daha yüksek sıcaklığı ve/veya daha uzun piştirme süresini kullanınız.

Izgara

Izgara yaparken ızgaraya koyacağınız yiyecekleri piştirme alanına yerleştirmeden önce 3 dakika ısıtınız.

Izgara yaparken fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur.

Sürenin 2/3 kadarı geçtiğinde ızgara parçalarını çeviriniz.

Biftekleleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Izgara yapılacak olan etleri vs. doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz. Tek bir parça ızgaralık et vs. kızartacaksanız, tel ızgaranın tam ortasına koyunuz.

Ayrıca universal tavayı yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Izgara sırasında fırın tepsisi veya universal tava yerleştirme seviyesi 4 veya 5'e yerleştirilmemelidir. Yüksek sıcaklıkta şekli bozulabilir ve dışarı çıkarılırken piştirme alanına zarar verebilir.

Izgara ısıtma elemanı sürekli açılıp kapanır. Bu normaldir. Bunun ne sıklıkta olduğu ayarlanmış kızartma seviyesine göre değişir.

Et

Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

Kızartma piştikten sonra, kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde 10 dakika daha bekletilmelidir. Böylece et suyunun daha iyi dağılması sağlanır.

Rozbifi piştikten sonra alüminyum folyoya sarınız ve 10 dakika bekletiniz.

Domuz kızartmasını derisi ile kesiniz, kızartmayı derisi çapraz olacak ve ilk önce derisi alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık, °C olarak, ızgara kademesi	Süre, dakika olarak
Sığır eti						
Sığır kızartması	1,0 kg	kapalı	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Sığır filetosu, orta pişmiş	1,0 kg	açık	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rozbif, orta pişmiş	1,0 kg	açık	1		220-240	60
Biftek, 3 cm kalınlığında, orta pişmiş		Tel ızgara + Üniwersal tava	5+1		3	15
Dana eti						
Dana kızartması	1,0 kg	açık	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Dana paça	1,5 kg	açık	2		210-230	140
Domuz eti						
Derisiz kızartma (örn boyun)	1,0 kg	açık	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Derisi ile kızartma (örn omuz)	1,0 kg	açık	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Domuz filetosu	500 g	Tel ızgara + Üniwersal tava	3+1		230-240	30
Domuz kızartması, yağsız	1,0 kg	açık	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Füme domuz, kemikli	1,0 kg	kapalı	2		210-230	70
Biftek, 2 cm kalınlığında		Tel ızgara + Üniwersal tava	5+1		3	15
Domuz madalyon, 3 cm kalınlığında		Tel ızgara + Üniwersal tava	5+1		3	10
Kuzu eti						
Kemikli kuzu sırtı	1,5 kg	açık	2		190-210	60
Kemiksiz kuzu budu, orta	1,5 kg	açık	1		160-180	120
Yabani hayvan eti						
Kemikli ceylan sırtı	1,5 kg	açık	2		200-220	50
Kemiksiz ceylan budu	1,5 kg	kapalı	2		210-230	100
Yabani domuz kızartma	1,5 kg	kapalı	2		180-200	140
Geyik kızartması	1,5 kg	kapalı	2		180-200	130
Tavşan	2,0 kg	kapalı	2		220-240	60
Kıyma						
Dalyan köfte	500 g etten	açık	1		180-200	80
Sosis						
Sosis		Tel ızgara + Üniwersal tava	4+1		3	15

Kümes hayvanı

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

İlk önce göğüs tarafı tel ızgarada alta gelecek şekilde, bütün kümes hayvanını yerleştiriniz. Verilen sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı dolduğunda çeviriniz.

Hindi sarma kızartması veya hindi göğsü gibi kızartma

parçalarını pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı dolduğunda tavuk parçalarını çeviriniz.

Ördek veya kaz için deriyi kanatların altına saklayınız. Böylece yağ akabilir.

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

Kümes hayvanı	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık, °C olarak, ızgara kademesi	Süre, dakika olarak
Tavuk, bütün	1,2 kg	Tel ızgara	2		220-240	60-70
Piliç, bütün	1,6 kg	Tel ızgara	2		210-230	80-90
Tavuk, yarım	her biri 500 g	Tel ızgara	2		220-240	40-50
Tavuk parçaları	her biri 150 g	Tel ızgara	3		210-230	30-40
Tavuk parçaları	her biri 300 g	Tel ızgara	3		210-230	35-45
Tavuk göğsü	her biri 200 g	Tel ızgara	3		3	30-40
Ördek, bütün	2,0 kg	Tel ızgara	2		190-210	100-110
Ördek göğsü	her biri 300 g	Tel ızgara	3		240-260	30-40
Kaz, bütün	3,5-4,0 kg	Tel ızgara	2		170-190	120-140
Kaz budu	her biri 400 g	Tel ızgara	3		220-240	40-50
Yavru hindi, bütün	3,0 kg	Tel ızgara	2		180-200	80-100
Hindi sarma kızartması	1,5 kg	açık	1		200-220	110-130
Hindi göğsü	1,0 kg	kapalı	2		180-200	90
Hindi budu	1,0 kg	Tel ızgara	2		180-200	90-100

Balık

Sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı geçtiğinde balık parçalarını çeviriniz.

Bütün balığın çevrilmesi gerekli değildir. Bütün balığı yüzer pozisyonda sırtındaki yüzgeçleri yukarıda kalacak şekilde fırına veriniz. Balığın ortasına kesilmiş bir patates veya fırına dayanıklı

küçük bir kap yerleştirilmesi balığın daha sabit durmasını sağlar.

Balık filetosunu sotelemek için bir kaç yemek kaşığı sıvı ekleyiniz.

Balık	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık, °C olarak, ızgara kademesi	Süre, dakika olarak
Balık, bütün	her biri yakl. 300 g	Tel ızgara	2		2	20-25
	1,0 kg	Tel ızgara	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Tel ızgara	2		190-210	60-70
	2,0 kg	kapalı	2		190-210	70-80
Balık pürzola, 3 cm kalınlığında		Tel ızgara	3		2	20-25
Balık filetosu		kapalı	2		210-230	25-30

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.	Uygun ağırlık için verilen bilgiyi seçiniz ve süreyi buna uygun şekilde uzatınız.
Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak istiyorsunuz.	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne bir kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	Sürme seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir sonraki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı kullanınız.
Kızartma suyu kızartmanın üzerine dökülürken su buharı oluşuyor.	Bu fiziksel olarak gereklidir ve normaldir. Su buharının büyük bir kısmı buhar çıkışından sızar. Su buharı soğutucu şalterin önüne veya yakındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir.

Sufleler, gratenler, tost

Kapları daima ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Kap olmadan doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, ek olarak üniversal tavayı 1. yüksekliğe sürünüz. Fırın temiz kalacaktır.

Sufleyi pişirme durumu kapların büyüklüğü ve suflelerin yüksekliğine bağlıdır. Tablolardaki veriler nominal değerlerdir.

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık, °C olarak, ızgara kademesi	Süre, dakika olarak
Sufleler					
Sufle, tatlı	Sufle kabı	2		180-200	50-60
Sufle	Sufle kabı	2		180-200	35-45
	Porsiyon formlar	2		200-220	25-30
Makarna suflesi	Sufle kabı	2		200-220	40-50
Lazanya	Sufle kabı	2		180-200	40-50
Graten					
Patates graten, çiğ malzeme, maks. 4 cm yüksek	1 Sufle kalıbı	2		160-180	60-80
	2 Sufle kalıbı	3+1		150-170	60-80
Tost					
4 parça, üstten kızartma	Tel ızgara + Üniversal tava	3+1		160-170	10-15
12 parça, üstten kızartma	Tel ızgara + Üniversal tava	3+1		160-170	15-20

Hazır ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Aksesuarı yağlı kağıt ile kaplayacaksanız, lütfen yağlı kağıdın bu sıcaklık için uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Kağıdın büyüklüğü kaba uygun olmalıdır.

Pişen yemeğin lezzeti, kullanılan gıdaya bağlıdır. Önceden kızarmış ve eşit olmayan ölçümler çiğ ürünlerde önceden mevcut olabilir.

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika olarak
Pizza, dondurulmuş					
İnce tabanlı pizza	Üniversal tava	2		200-220	15-25
	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		180-200	20-30
Kalın tabanlı pizza	Üniversal tava	2		170-190	20-30
	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		170-190	25-35
Pizza Baget	Üniversal tava	3		170-190	20-30
Mini pizza	Üniversal tava	3		190-210	10-20
Pizza, soğutulmuş					
Pizza (ön ısıtma)	Üniversal tava	1		180-200	10-15
Patates ürünleri, dondurulmuş					
Patates kızartması	Üniversal tava	3		190-210	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-200	30-40
Kroket	Üniversal tava	3		190-210	20-25
Kızartmalık püre patates, doldurulmuş patates bohçaları	Üniversal tava	3		200-220	15-25
Unlu mamuller, dondurulmuş					
Sandviç ekmeği, Baget	Üniversal tava	3		180-200	10-20
Simit (hamur yumakları)	Üniversal tava	3		200-220	10-20
Unlu mamuller, önceden pişirilmiş					
Kızartılmış sandviç ekmeği, kızartılmış baget	Üniversal tava	2		190-210	10-20
	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		160-180	20-25

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika olarak
Kızartmalar, dondurulmuş					
Paneli balık çubukları	Üniversal tava	2		220-240	10-20
Tavuk şiş, tavuk nugget	Üniversal tava	3		200-220	15-25
Turta, dondurulmuş					
Turta	Üniversal tava	3		190-210	30-35

Özel yemekler

Daha düşük sıcaklıklarda 3D sıcak hava  ile gevşek mayalı hamur gibi kaymaklı yoğurtta da başarılı olursunuz.

Öncelikle aksesuarları, asma ızgarayı veya çekme çubuklarını pişirme alanından çıkartınız.

Yoğurdun hazırlanması

- 1 litre sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, 40 °C'ye soğutunuz.
- 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
- Kaselere veya küçük kapaklı kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerine kapatınız.

4. Pişirme alanını belirtilen şekilde önceden ısıtınız.

5. Kaseler veya kavanozlar pişirme alanının zeminine yerleştiriniz ve belirtilen şekilde hazırlayınız.

Hamurun mayalanması

- Mayalı hamuru alışıktığınız şekilde hazırlayınız, ısıya dayanıklı seramik kaba koyunuz ve üzerini kapatınız.
- Pişirme alanını belirtilen şekilde önceden ısıtınız.
- Fırını kapatınız ve hamuru mayalanması için pişirme alanında bırakınız.

Yemek	Kaplar	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Yoğurt	Kaseler veya kapaklı kavanozlar		50 °C ön ısıtma 50 °C	5 dakika 8 saat
Hamurun mayalanması	Isıya dayanıklı kabin		50 °C ön ısıtma Cihazı kapatınız ve mayalı hamuru pişirme alanına sürünüz	5-10 dakika 20-30 dakika

Buz çözme

Isıtma türü buz çözme  dondurulmuş gıdalar için çok uygundur.

Buz çözülme süreleri, ilgili gıda maddesinin türüne ve miktarına bağlıdır.

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Dondurulmuş gıda maddesini ambalajından çıkartınız ve uygun bir kaba koyarak tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Kümes hayvanını, göğüs kısmı alta gelecek şekilde bir tabağın üzerine koyunuz.

Bilgi: Fırın lambası 60 °C'ye kadar yanmaz. Bu sayede optimum hassas düzenleme sağlanmaktadır.

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık
Hassas donmuş gıdalar Örn kremalı pastalar, tereyağı kremalı pastalar, çikolata veya şeker kaplamalı pastalar, meyveler vs.	Tel ızgara	1		30 °C
Diğer dondurulmuş gıdalar Tavuk, sosis ve et, ekmek ve sandviç ekmeği, pasta ve diğer kek türleri	Tel ızgara	1		50 °C

Kurutma

3D sıcak hava  ile mükemmel kurutma yapabilirsiniz.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız ve onları iyice yıkayınız.

Meyve ve sebzeleri, iyice süzünüz ve kurulayınız.

Üniversal tavaya ve tel ızgaraya pişirme kağıdı veya yağ geçirmez kağıt yerleştiriniz.

Çok sulu sebze ve meyveleri birden fazla çeviriniz.

Kurutulmuş gıdayı kurutmadan hemen sonra kağıttan ayırınız.

Meyve ve yeşillik	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
600 g elma dilimi	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		80 °C	yakl. 5 saat
800 g armut dilimi	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		80 °C	yakl. 8 saat
1,5 kg mürdüm eriği veya erik	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		80 °C	yakl. 8-10 saat
200 g mutfak baharatı, temizlenmiş	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		80 °C	yakl. 1½ saat

Konserveleme

Konserveleme için kavanozlar ve plastik halkalar temiz ve düzgün olmalıdır. Mümkün olduğunca eşit büyüklükte kavanozlar kullanınız. Tablolardaki veriler bir litrelik yuvarlak kavanozlar için geçerlidir.

Dikkat!

Daha büyük ya da yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. İyice yıkayınız.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu süreler oda sıcaklığına, kavanozların sayısına ve kavanoz içeriğinin miktarı ve sıcaklığına göre değişiklik gösterebilir. Ayarı değiştirmeden veya kapatmadan önce, kavanozların içinde kabarcıklar oluşup oluşmadığını kontrol ediniz.

Hazırlanması

1. Kavanozu doldurunuz, ancak tamamen doldurmayınız.
2. Cam kenarlarını siliniz, temiz olmalıdır.
3. Her bir kavanozun üzerine ıslak plastik halka ve kapak koyunuz.

Bir litrelik kavanozlarda meyve	kabarcık oluşumundan itibaren	Takip eden ısı
Elma, frenküzümü ,çilekler	kapatılması	yakl. 25 dakika
Kirazlar, kayısılar, şeftaliler, Bekaşi üzümleri	kapatılması	yakl. 30 dakika
Elma püresi, armutlar, erikler	kapatılması	yakl. 35 dakika

Sebze

Kavanozlarda kabarcıklar başladığında, sıcaklık 120 - 140 °C'ye geri ayarlanmalıdır. Sebzenin türüne göre yakl. 35 -

4. Kavanozları kışkaçlarla kapatınız.

Pişirme alanına altı kavanozdan daha fazla kavanoz koymayınız.

Ayarlama

1. Ünlversal tavayı yerleştirme seviyesi 2'ye itiniz. Kavanozları birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz.
2. Ünlversal tavaya ½ litre sıcak su (yakl. 80 °C) dökünüz.
3. Fırının kapısını kapatınız.
4. Alt ısıtmayı ☐ ayarlayınız.
5. Sıcaklığı 170 - 180 °C'ye getiriniz.

Konserveleme

Meyve

Yaklaşık 40 - 50 dakika sonra kısa aralıklarla kabarmaya başlar. Fırını kapatınız.

25 ila 35 dakikalık müteakip ısıtmanın ardından kavanozları pişirme alanından alınız. Pişirme alanında soğuma işleminin uzun sürmesi durumunda reçel yapılmış meyvenin asitlenmesi ihtimali yükselmekte ve bakteriler oluşabilmektedir.

70 dakika. Bu süre geçtikten sonra fırını kapatınız ve müteakip ısıtmadan faydalanınız.

Soğumuş suyu ile bir litrelik kavanozlarda sebze	kabarcık oluşumundan itibaren	Takip eden 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
Bezelye	yakl. 70 dakika	yakl. 30 dakika

Kavanozların çıkarılması

Kavanozları konserveledikten sonra pişirme alanından çıkartınız.

Dikkat!

Sıcak kavanozları soğuk veya ıslak altlıkların üzerine koymayınız. Kavanoz kapakları sıçrayabilir.

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Akrilamid her şeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek veya hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş

bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

Genel	■ Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. ■ Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz. ■ Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	Üst/Alt ısıtma ile maks. 200 °C. 3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.180 °C.
Kurabiye	Üst/Alt ısıtma ile maks. 190 °C. 3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.170 °C. Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında kızarmış patates	Eşit şekilde ve tek katlı olarak tepsiye dağıtınız. Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişiriniz

Test yemekleri

Bu tablolar, çeşitli cihazların kontrol edilmesini ve denenmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.
EN 50304/EN 60350 (2009) veya IEC 60350 uyarınca.

Pişirme

2 gözde yemek pişirme:

Üniversal tavayı her zaman fırın tepsisinin üzerine yerleştiriniz.

3 seviyede pişirme:

Üniversal tavayı ortaya yerleştiriniz.

Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi):

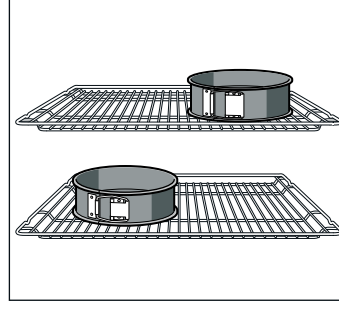
Aynı zamanda fırına verilmiş tepsiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

1 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:

Koyu renk açılan kase kalıbın yerini değiştirip, yan yana yerleştiriniz.

2 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:

Koyu kelepçeli kek kalıplarının yerini değiştiriniz, bkz. Resim.



Kelepçeli metal kek kalıbı içinde pasta:

Üst/Alt ısıtma ile seviye 1'de pişiriniz. Tel ızgara yerine üniversal tava kullanınız ve kelepçeli kek kalıbını bunun üzerine yerleştiriniz.

Yemek	Aksesuar ve kalıplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika olarak
Püskürtme kek (ön ısıtma*)	Fırın tepsisi	3	☐	140-150	30-40
	Fırın tepsisi	3	☒	140-150	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☒	140-150	30-45
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☒	130-140	35-50
Small cakes (ön ısıtma*)	Fırın tepsisi	3	☐	150-170	20-30
	Fırın tepsisi	3	☒	150-160	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☒	140-160	25-40
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☒	130-150	25-40
Islak bisküvi (ön ısıtma*)	Tel ızgara üzerinde açılan kase kalıp	2	☐	150-160	30-40
Sulu bisküvi	Tel ızgara üzerinde açılan kase kalıp	2	☒	150-160	35-45
Üstü kapalı elmalı pasta	Tel ızgara + 2 Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-90
	2 tel ızgara + 2 Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

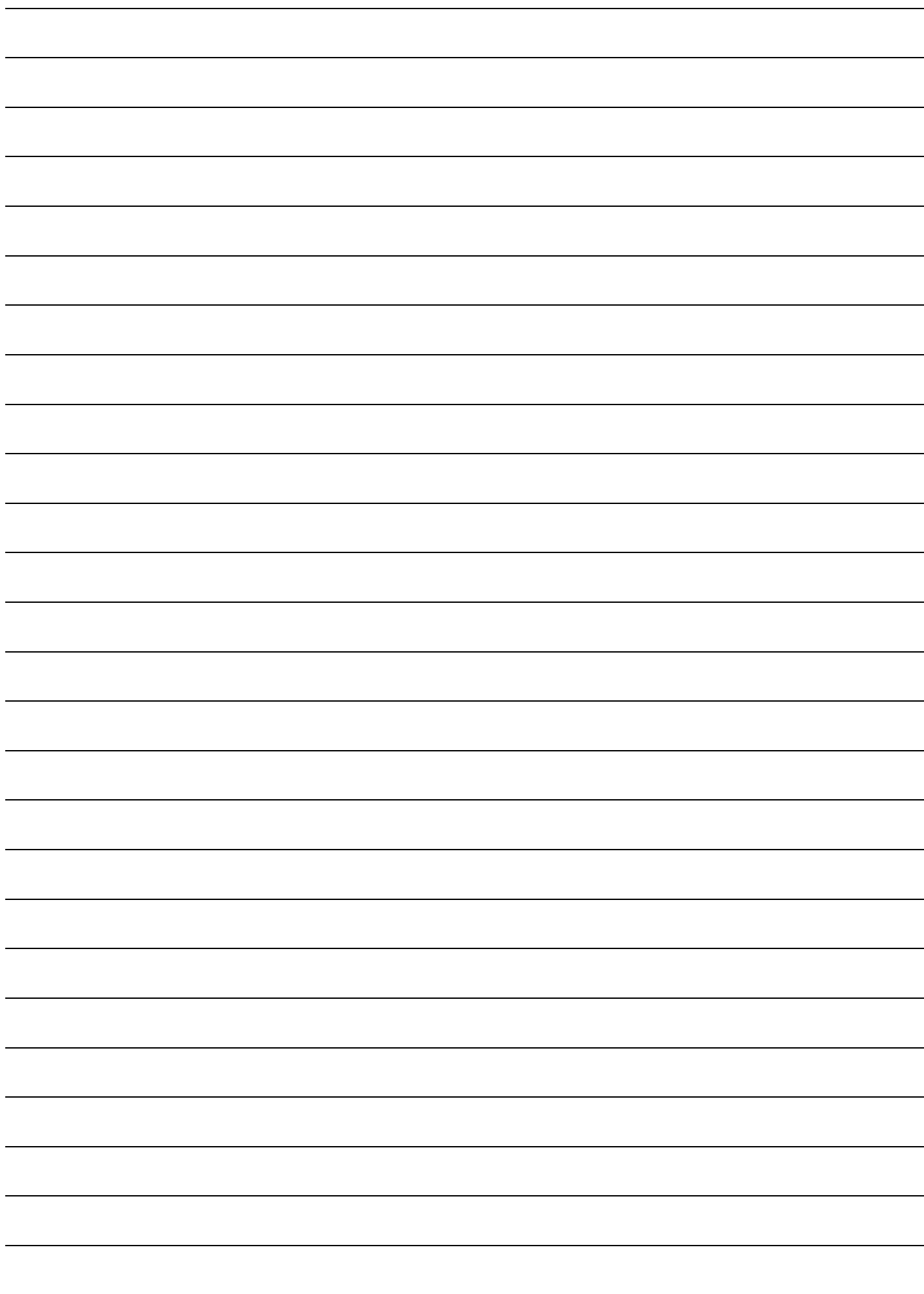
* Ön ısıtma için hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayınız.

Izgara

Yiyecekleri doğrudan tel ızgara üzerine yerleştirirseniz üniversal tavayı ek olarak yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Tost kızartma 10 dakika ön ısıtma	Tel ızgara	5	☐	3	1/2-2
Dana etli sandviç, 12 parça* ön ısıtma yapmayınız	Tel ızgara + Üniversal tava	4+1	☐	3	25-30

* Sürenin 2/3 kadarı dolduğunda çeviriniz





Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(901025)