



HB43.B..0., HB43.S..0.,
HB43.T..0., HB43.R..0.

Ankastre fırın

SIEMENS

Güvenlik önerileri ve uyarıları.....	2	Fırın kapağının çıkartılması ve takılması.....	11
Kurulumdan önce	2	Kapağın camlarının monte ve demonte edilmesi.....	12
Güvenlik önerileri ve uyarıları.....	2	Bozulma durumunda ne yapmak gerekir	12
Hasar sebepleri.....	3	Arıza tablosu	12
Yeni fırınınız.....	4	Fırının lambasını değiştirme	13
Kumanda paneli	4	Cam koruyucu	13
Fonksiyon kumandası	4	Müşteri Hizmetleri.....	13
Kumanda bölümü ve gösterge paneli	4	E-numarası ve FD-numarası.....	13
Sıcaklık kumandası.....	4	Enerji tasarrufu ve çevre koruma ile ilgili öneriler.....	13
Fırının iç kısmı.....	5	Enerji tasarrufu	13
Aksesuarlar	5	Atıkların çevreye duyarlı şekilde yok edilmesi.....	13
İlk kullanımdan önce.....	6	Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir	14
Saatın programlanması.....	6	Pasta ve çörek	14
Fırının ısıtılması	6	Fırlama için pratik öneri ve tavsiyeler	15
Aksesuarların temizlenmesi	6	Et, kümes hayvanı, balık.....	16
Fırının programlanması.....	6	Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler.....	17
Isıtma ve sıcaklık tipleri.....	6	Graten, sufle, tost.....	17
Hızlı ısıtma	6	Hazır ürünler	18
Zaman fonksiyonlarının programlanması.....	7	Özel yemekler.....	18
Çalar Saat.....	7	Buz çözme	18
Pişirme süresi uzunluğu.....	7	Kurutulması.....	18
Tamamlama süresi	8	Marmelat pişirme	19
Saat	8	Besinlerdeki akrilamid.....	19
Çocuk emniyeti	8	Test yemekleri	20
Temel ayarların değiştirilmesi.....	9	Fırlama.....	20
Temizlik fonksiyonu	9	Izgara pişirme	20
Temizlikten önce	9		
Programlama	9		
Temizlikten sonra	9		
Önlemler ve temizlik	10		
Temizlik ürünleri	10		
Işık fonksiyonu	10		
Sol ve sağ ızgaraların veya rayların takılması ve çıkarılması... 11			

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

Güvenlik önerileri ve uyarıları

Bu kılavuzdaki talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz. Kullanım ve montaj talimatlarını takip ediniz. Cihazı başkasına vermeniz durumunda ilgili kullanım kılavuzunun da verilmesi zorunludur.

" Bu talimatlar bağımsız fırınların kullanımında olduğu kadar, çok amaçlı fırınlar için de geçerlidir. Çok amaçlı fırınlarda kumandaların fonksiyonlarını öğrenmek için tezgahla birlikte verilen talimatları okuyunuz.

Kurulumdan önce

Taşıma sırasında oluşan hasarlar

Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Taşıma sırasında hasar oluşursa, cihazı bağlamayınız, Teknik Servis'le irtibat kurunuz ve oluşan hasarlara ilişkin yazılı not bırakınız, aksi takdirde herhangi bir telafi hakkı kaybedilecektir.

Elektrik bağlantısı

Cihaz yalnız yetkili uzman bir teknisyen tarafından kurulabilir. Yanlış bir kurulumdan kaynaklanan hasarların oluşması durumunda garanti iptal edilmiş sayılacaktır.

Cihazınızın ilk kullanımından önce evinizin elektrik bağlantısının topraklı olduğuna ve geçerli güvenlik koşullarının tümünü

sağladığına emin olunuz. Cihazınızın montajı ve bağlanması yetkili bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir. Aletin toprak hat bağlantısı olmaması ya da yanlış kurulumu, nadir durumlarda ciddi hasarlara (kişisel yaralanmalar, ya da elektrik çarpmasına bağlı ölüm) sebebiyet verebilir. Uygun olmayan elektrik bağlantısı nedeniyle oluşacak olası hasarlar ve cihazın çalışmasında görülebilecek yanlışlıklardan üretici sorumlu değildir.

Güvenlik önerileri ve uyarıları

Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı yalnızca yiyecek hazırlamada kullanınız.

Çocuklar ve fiziksel veya zihinsel kapasiteleri azalmış yetişkinler

■ veya yeterli bilgi ve deneyime sahip olmayanlar

■ bu cihazı yalnızca gözetim altında kullanılmalıdır

Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyiniz.

Fırın kapağı

Fırın çalışmakta iken, fırının kapağı kapalı olmalıdır. Önlem olarak fırın kapağının, kapalı olduğu zamanlar da dahil, her zaman kapalı tutulması önerilmektedir.

Fırın kapağına asılmayınız, üzerine oturmayınız veya kapalıyken dahi onunla oynamayınız.

Fırının içi sıcak

⚠ Yanma tehlikesi!

- Asla sıcakken fırının iç yüzeylerine veya ısıtıcı parçalarına dokunmayınız. Fırının kapağını dikkatli açınız. Sıcak buhar çıkabilir. Küçük çocukları uzak tutunuz.
- Fırın sıcakken içine su dökmeyiniz. Sıcak hava buharı oluşabilir.
- Yüksek alkollü içeceklerden fazla miktarda kullanarak yemek hazırlamayınız. Alkol buharları fırın içinde yanabilir. Yüksek alkollü içecekleri ancak küçük miktarlarda kullanınız ve fırının kapağını dikkatli bir şekilde açınız.

⚠ Yangın tehlikesi!

- Fırının içine hiçbir zaman yanıcı nesneler sokmayınız. Cihazdan duman çıkması durumunda kapağı açmayınız. Cihazı kapatınız. Fişi çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihazda ön ısıtma yaparken pişirme kağıdını aksesuarlara iyi oturtunuz. Cihazın kapağı açıldığında bir hava akımı oluşacaktır. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına sürtünerek yanabilir. Pişirme kağıdını her zaman bir kap veya tepsiyle sabitleyiniz. Yalnızca gerekli yüzeyi pişirme kağıdıyla kaplayınız. Pişirme kağıdı aksesuar boyutunu aşmamalıdır.

⚠ Kısa devre tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablolarını hiçbir zaman fırının sıcak kapağına sabitlemeyiniz. Kablo yalıtımı eriyebilir.

Sıcak aksesuarlar ve kaplar

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak aksesuarları veya kapları fırından tutacak kullanmadan çıkarmayınız.

Yanlış tamiratlar

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Yanlış tamiratlar tehlikelidir. Tamiratlar kesinlikle eğitimli Teknik Destek Servisi tarafından yapılmalıdır. Cihazın arızalı olması durumunda fişi çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Teknik Destek Servisini arayınız.

Kapağın ekstra güvenliği

Yüksek sıcaklıklarda uzun süreli fırınlama gerektiren belirli tariflerde fırın kapağı yüksek bir sıcaklık derecesine gelebilir. Evde küçük çocuklarınız varsa fırını gözetim altında çalıştırınız.

Ayrıca, fırın kapağı ile doğrudan teması engelleyecek bir koruma aygıtı mevcuttur. Bu opsiyonel aksesuar (671383) Teknik Destek Servisimizden talep edilebilir.

Hasar sebepleri

Dikkat!

- Fırının zeminindeki aksesuarlar, kaplar, pişirme kağıdı ya da alüminyum folyo: Fırının zeminine hiçbir aksesuar yerleştirmeyiniz. Fırının zeminini hiçbir şekilde folyo ya da kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C 'nin üstüne ayarlandığında fırının zeminine hiçbir kap yerleştirmeyiniz. Aşırı ısınacaktır. Fırın ve pişirme sıcaklıkları geçerli olmayacaktır ve cılaya zarar verecektir.
- Sıcak fırında su bulundurulması Fırın sıcakken içine su dökmeyiniz. Su buharı oluşmasına neden olacaktır. Termik dalgalanma cılaya ve aksesuarlara zarar verebilir.
- Sıvı gıdalar: Kapağı kapalı olacak şekilde fırının içinde uzun süre sıvı besinler saklamayınız. Cılaya zarar verecektir.
- Meyve suları: Sulu meyvelerle kek ya da pasta yaptığınızda tepsiyi fazla doldurmayınız. Tepsie damlayan meyve suları silinemeyen lekeler bırakacaktır. Mümkünse cilalı derin tepsiyi kullanınız.
- Kapağı açık bırakarak soğutma: Fırını sadece kapağı kapalı olarak çalıştırınız. Fırının kapağı çok az açık kalmış dahi olsa fırının ısısı fırının önündeki mutfak mobilyasına zamanla zarar verebilir.
- Fırın contası çok kirli: Fırın contası çok kirli olduğunda fırının kapağı çalıştığı sırada tam olarak kapanmayacaktır. Fırının etrafındaki mutfak mobilyası hasar görebilir. Fırın contasını daima temiz tutunuz.
- Fırın kapağının destek alınan yüzey olarak kullanılması: Açık fırın kapağını destek yüzeyi olarak kullanmayınız ya da üstüne oturmayınız. Fırın kapağının üstüne hiçbir aksesuar ya da kap yerleştirmeyiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapağın tutacağından kaldırarak taşımayınız ve çekmeyiniz. Kapı tutacağı cihazın ağırlığını kaldıramaz ve kırılabilir. kapağın camı çıkabilir ve fırının ön kısmı ile kapağın camı arasında bir uyuşmazlığa neden olabilir.
- Izgarada pişirme: Izgara sırasında derin üniversal tepsiyi veya düz fırın tepsisini 3'ten daha yüksek seviyeye yerleştirmeyiniz. Kuvvetli ısı nedeniyle deforme olabilir ve çıkarırken cılaya zarar verebilir. 4 ve 5. seviyeleri yalnızca doğrudan ızgara üzerinde pişirmek için kullanınız.

Yeni fırınınız

Size yeni fırınınızı sunuyoruz. Bu bölümde kumanda panelinin fonksiyonları ve ayrı ayrı elemanları açıklanmaktadır. Bu şekilde fırının iç kısmını oluşturan bileşenler ve aksesuarlarla ilgili bilgiler verilmektedir.

Kumanda paneli

Kumanda panelinin genel bir görünüşünü sunuyoruz. Gösterge panelinde aynı anda bütün semboller gösterilemez. Cihazın modeline göre elemanlar değişebilir.



Geri çekilebilir döner düğmeler

Bazı fırınlarda döner düğmeler geri çekilebilirdir. Döner düğmeyi oturtup çıkarmak için, sıfır konumundayken bastırınız.

Fonksiyon kumandası

Fonksiyon kumandası ısıtma tipini seçmek için kullanılır.

Konum	Kullanım
○ Sıfır konumu	Fırın kapalı.
☐ Sıcak hava*	Pasta ve unlu ürünler için. İki seviyede pişirmek mümkündür. Fırının arka duvarında bulunan bir türbin ısıyı fırına eşit olarak dağıtır.
☐ Alt ve üst sıcaklık*	Pastalar, gratenler, örneğin biftek gibi kızartılmış etler için tek seviye. Isı altta ve üstte bulunan rezistanslardan sağlanır.
☐ Sıcak hava ile ızgara	Et, kümes hayvanları ve balık parçalarını pişiriniz. Izgara rezistansı ve fan dönüşümlü olarak devreye girip çıkar. Türbin ızgara tarafından verilen ısıyı yemeklerin etrafında dairesel olarak dolaşmasını sağlar.
☐ Izgara, geniş yüzey	Biftekleri, sosisleri, tostları ve balıkları pişiriniz. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.
☐ Izgara, küçük yüzey	Küçük boy biftekleri, sosisleri, tostları ve balıkları pişiriniz. Izgara rezistansının orta bölümü ısıtır.
☐ Alt sıcaklık	Tatlı pişirme, fırınlama, graten için kullanınız. Sıcaklık alt rezistansından gelir.
☐ Buz çözme	Örneğin et, kümes hayvanları, ekmek ve pastaların buzunu çözünüz. Türbin sıcak havayı besinin etrafında gezdirir.
☐ Işık	Fırının iç aydınlatma lambasını yakınız.

* EN60350'ye göre enerji verimliliği sınıfını belirleyen ısıtma tipi.

Bir ısıtma tipi seçildiğinde fırının iç lambası yanar ve bazı fırınlarda fonksiyon kumandasının üstünde yer alan gösterge lambası yanar.

Kumanda bölümü ve gösterge paneli

Tuşlar çeşitli ilave fonksiyonları ayarlamaya yarar. Gösterge panelinde, ayarlanan değerler gösterilir.

Tuş	Kullanım
🕒 Zaman fonksiyonları	Çalar saati 🕒, pişirme süresi uzunluğunu → , tamamlama süresini → ve saati 🕒 seçiniz.
- Düşük	Programlanan değerleri düşürür.
+ Yüksek	Programlanan değerleri yükseltir.
clean Temizlik fonksiyonu	Fırın için kendi kendine temizlenebilir yüzeyleri için temizlik fonksiyonunu başlatınız.
🔒 Çocuk emniyeti	Kumanda panelinin bloke edilmesi ve blokenin kaldırılması
»»» Hızlı ısıtma	Fırını özellikle hızlı şekilde ısıtır.

Ok, etkin durumdaki zaman fonksiyonuna ait ► sembolün önünde yer alır.

Sıcaklık kumandası

Sıcaklık kumandası sıcaklığın veya ızgaranın seviyesinin seçilmesi için kullanılır.

Konum	Anlamı
● Sıfır konumu	Fırın ısınmıyor.
50-270 Isı marjı	°C cinsinden fırın içi sıcaklığı.
•, ••, ••• Izgara seviyeleri	Küçük yüzeyli ☐ ve geniş yüzeyli ☐ ızgara seviyeleri. • = seviye 1, hafif •• = seviye 2, orta ••• = nivel 3, kuvvetli
clean	Temizlik fonksiyonu.

Fırın ısınırken sıcaklık kumandasının gösterge lambası yanar. Isıtma aralarında kapanır. Gösterge lambası ışık fonksiyonu  ya da buz çözme fonksiyonu  ile açılmaz.

Bilgi: 15 dakikadan uzun süre ızgaranın kullanılacağı pişirmelerde sıcaklık kumandasını hafif ızgara üzerine getiriniz.

Fırının iç kısmı

Fırın bir fan ve bir lambayı içerir.

Fan

Fan, gereken durumlarda çalışır ve kesilir. Sıcak hava kapağın üst kısmından dışarı çıkar. Dikkat! Havalandırma açıklığını kapatmayınız. Fırın aşırı ısınabilir.

Fırının daha hızlı soğuması için fan, fırın kapandıktan sonra bir süre daha dönmeye devam eder.

Işık

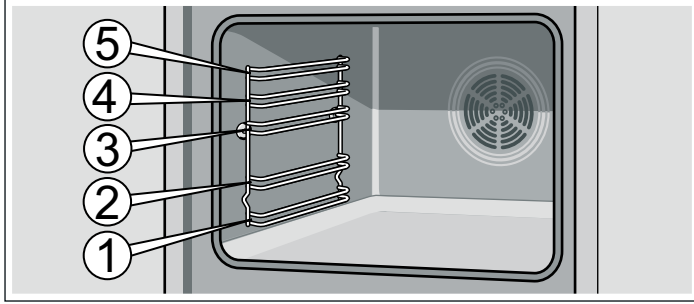
Fırın içi lambası fırın çalıştığı sürece açık kalır.

Ancak lamba, fırın çalışmaz durumdayken de fonksiyon kumandasının  konumuna getirilmesiyle yanmaya devam eder.

Aksesuarlar

Fırın aksesuarları fırında 5 farklı yerleştirme seviyesine yerleştirilebilir.

Aksesuarın 2/3'lük kısmına kadar çevirmeden çıkılabilir. Bu şekilde besinler kolaylıkla çıkartılabilir.



Aksesuarlar ısındığında deforme olabilir. Soğuduklarında ise bu deformasyon ortadan kalkar ve bu, cihazın çalışmasını etkilemez.

Fırının aşağıdaki aksesuarlardan yalnız bazılarına sahiptir.

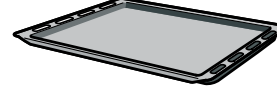
Aksesuarlar, Teknik Destek Servisi'nden, ilgili mağazalardan veya İnternet'ten tedarik edilebilir. HZ numarasını belirtiniz.



Izgara

Kaplar, tepsiler, rostolar, ızgara parçaları ve dondurulmuş tabaklar içindir.

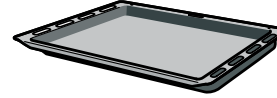
Izgarayı eğimi aşağı gelecek şekilde sokunuz .



Düz emaye fırın tepsisi

Pastalar, kekler ve kurabiyeler içindir.

Tepsiyi eğimli kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.



Derin emaye universal tepsi

Şuruplu pastalar, tatlı/şekerleme, dondurulmuş gıdalar ve ızgara yapılacak büyük parçalar içindir. Ayrıca doğrudan ızgara üzerinde pişirme sırasında yağı toplamak amacıyla da kullanılır.

Tepsiyi eğimli kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.

Özel aksesuarlar

Özel aksesuarlar Teknik Destek Servisinden veya ilgili satış merkezlerinden satın alınabilir. Broşürlerimizde ve İnternet'te fırın için geniş bir aksesuar yelpazesi sunulmaktadır. Özel aksesuarların bulunurluğu ve online sipariş verme olanakları ülkeden ülkeye değişmektedir. Satın alma belgelerine başvurunuz.

Her özel aksesuar her cihaza uygun değildir. Satın alırken mutlaka cihazınızın tam adını (E-No.) belirtiniz.

Özel aksesuarlar	HZ numarası	Kullanımı
Düz emaye fırın tepsisi	HZ361000	Pastalar, kekler ve kurabiyeler içindir.
Derin emaye universal tepsi	HZ362000	Şuruplu pastalar, tatlı/şekerleme, dondurulmuş gıdalar ve ızgara yapılacak büyük parçalar içindir. Ayrıca doğrudan ızgara üzerinde pişirme sırasında yağı toplamak amacıyla da kullanılır.
Izgara	HZ364000	Pişirme kapları, tepsiler, rostolar, ızgara parçaları ve dondurulmuş tabaklar içindir.
Pizza tepsisi	HZ317000	Pizza, dondurulmuş gıda veya büyük yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza tepsisi derin universal tepsi yerine kullanılabilir. Tepsiyi ızgara üzerine yerleştiriniz ve tablolarda verilen değerleri kendinize ölçüt alınız.
Metal tencere	HZ26000	Tencere cam seramik pişirme tezgahı alanlarında kullanılabilir. Otomatik program veya otomatik pişirmenin yanı sıra pişirme için de sensörlerin tekniği açısından uygundur. Tencere dışarıdan cilalanmıştır, iç kısmı ise yapışmaz bir kaplama ile kaplıdır.
Cam tencere	HZ915001	Cam tencere güveç ve fırında graten hazırlamak için uygundur. Özellikle Otomatik program veya otomatik pişirme için uygundur.
Tam çıkarma için üçlü kayar raylar	HZ368300	1, 2 ve 3 yerleştirme seviyelerini çıkartmak için kullanılan raylar aksesuarları düşürmeden tamamen çıkartmaya izin verir.

İlk kullanımdan önce

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

Saatin programlanması

Bağlantı yapıldıktan sonra gösterge panelinde ⌚ sembolü ve üç adet sıfır yanar. Saati ayarlayınız.

1. ⌚ tuşuna basınız.
Göstergede saat **12:00** gösterilir.
2. + veya - tuşlarıyla saati ayarlayınız.
Birkaç saniye sonra programlanan saat görünür.

Fırının ısıtılması

Fırındaki yeni kokusunu gidermek için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. En etkili seçenek fırını bir saat süresince alt ve üst sıcaklığını  seçerek 240 °C'ye kadar ısıtmaktır. Fırının içinde ambalaj parçaları kalmadığına emin olunuz.

1. Fonksiyon kumandasından alt ve üst sıcaklığı  seçiniz.
 2. Sıcaklık kumandası ile 240 °C'yi seçiniz.
- Fırının bağlantısını bir saat süresince kesiniz. Bunu yapmak için fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz.

Aksesuarların temizlenmesi

Aksesuarları ilk kez kullanmadan önce biraz sabun ve bir bez parçası kullanarak suyla yıkayınız.

Fırının programlanması

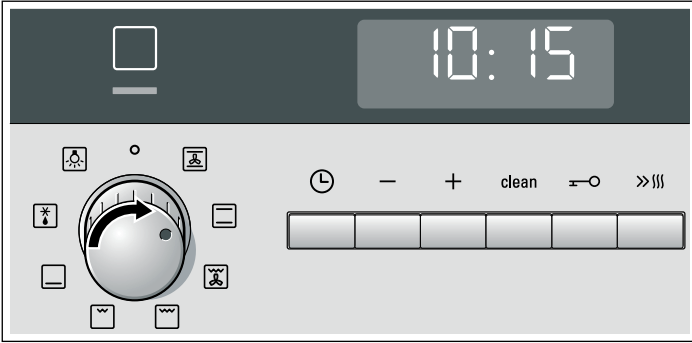
Fırın birkaç şekilde programlanabilir. Aşağıda, ısıtma tipi ve sıcaklığın veya ızgara seviyesinin nasıl programlanacağı açıklanmaktadır. Fırında her bir yemek için pişirme süresini (uzunluğunu) ve tamamlama süresini programlama olanağı vardır. Daha fazla bilgi için, *Zaman fonksiyonlarının programlanması* başlığına bakınız.

Bilgi: Cam üzerinde aşırı yoğuşmayı önlemek için fırının ön ısıtmasını daima yemeği içine koymadan önce gerçekleştirmeniz önerilir.

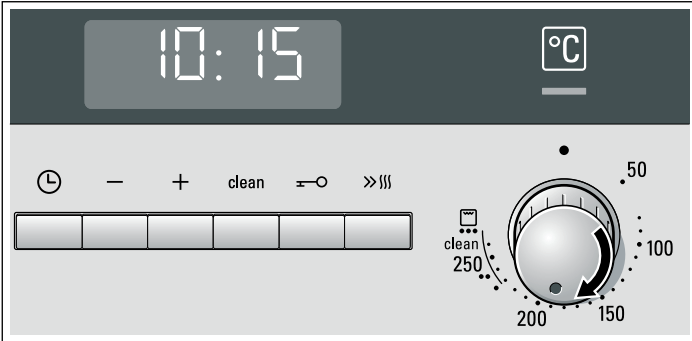
Isıtma ve sıcaklık tipleri

Şekildeki örnek:  190 °C'de alt ve üst sıcaklık.

1. Fonksiyon kumandası ile ısıtma tipini seçiniz.



2. Sıcaklık kumandası ile sıcaklığı veya ızgaranın seviyesini seçiniz.



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 fonksiyonu ile fırın programlanan sıcaklığa hızlı bir şekilde ulaşır.

Hızlı ısıtma 100 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar için kullanılmalıdır. Şu ısıtma tipleri uygundur:

- Sıcak hava 
- Alt ve üst sıcaklık 
- Alt sıcaklık 

Besinin eşit derecede pişmesi sonucunu elde etmek için pişirilecek besini hızlı ısıtma bitmeden fırına koymayınız.

1. Isıtma tiplerinin ve sıcaklığın seçilmesi

2. Kısa süre >>> tuşuna basınız.

Gösterge panelinde >>> sembolü yanar. Fırın ısınmaya başlar.

Hızlı ısıtmanın sonu

Sinyal sesi duyulur. Gösterge panelinde >>> sembolü kaybolur. Yemeği fırına koyunuz.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

Kısa süre >>> tuşuna basınız. Gösterge panelinde >>> sembolü kaybolur.

Zaman fonksiyonlarının programlanması

Bu fırında birden fazla zaman fonksiyonu bulunmaktadır.  tuşuyla menü açılır ve fonksiyonlar birinden diğerine değiştirilir. Ayarlar yapılırken zaman sembolleri ışıklandırılmış olarak kalır. Ok ►, hangi zaman fonksiyonunun seçili durumda olduğunu gösterir. + veya - tuşlarıyla, zaman sembolü önünde ok ► görüldüğü sürece, ayarlanmış bir zaman fonksiyonunu değiştirmek mümkündür.

Çalar Saat

Çalar saatin çalışması fırının çalışmasından bağımsızdır. Çalar saatin ayrı bir sinyal sesi vardır. Bu sayede çalar saat süresinin bitişyle fırının otomatik bağlantı kesmesini (pişirme süresi uzunluğu) birbirinden ayırmak mümkündür.

1. tuşuna bir defa basınız.

Gösterge panelinde süre sembolleri yanar, ok ►,  önünde bulunur.

2. Çalar saat süresini + veya - tuşlarıyla programlayınız.

+ tuşu önerilen değeri = 10 dakika

- tuşu önerilen değeri = 5 dakika

Birkaç saniye geçtikten sonra programlanan süre gösterilir. Çalar saat süresi başlar. Gösterge panelinde  sembolü yanar ve çalar saat süresinin geçişi gösterilir. Geri kalan süre sembolleri söner.

Çalar saat süresi doldu

Sinyal sesi duyulur. Gösterge panelinde  gösterilir.  tuşuyla çalar saati kapatınız.

Çalar saat süresini değiştirme

Çalar saat süresini + veya - tuşlarıyla programlayınız. Birkaç saniye geçtikten sonra değiştirilen süre gösterilir.

Çalar saat süresinin iptal edilmesi

Çalar saat süresini şu şekilde ayarlayınız:  :00 - tuşuyla. Birkaç saniye geçtikten sonra değiştirilen süre gösterilir. Çalar saat kapanır.

Zaman ayarlarına bakılması

Birden çok zaman fonksiyonunun programlanması durumunda, gösterge panelinde ilgili semboller yanar. Ok ►, ilk planda yer alan zaman fonksiyonuna ait sembolün önünde yer alır.

Çalar saati  , pişirme süresi uzunluğunu  , tamamlama süresini  veya saati  öğrenmek için, istediğiniz sembol önündeki ok ► yanana kadar  tuşuna arka arkaya basınız. İlgili değer gösterge panelinde birkaç saniye boyunca gösterilir.

Pişirme süresi uzunluğu

Fırında her bir yiyeceğe göre ayrı pişirme süresi uzunluğu programlama özelliği vardır. Pişirme süresi dolduğunda fırın otomatik olarak kapanır. Böylece fırını kapatmak için başka işlere ara vermeye gerek kalmaz veya pişirme süresinin yanlışlıkla aşılması önlenir.

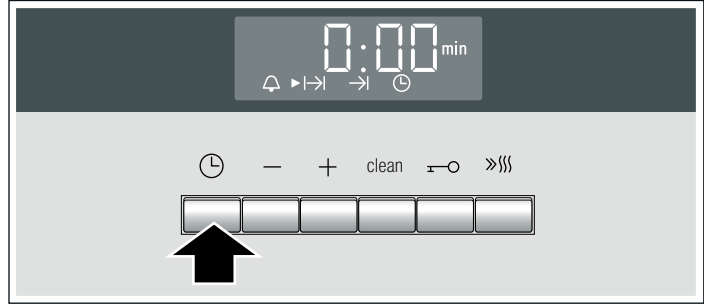
Şekildeki örnek: 45 dakika pişirme süresi uzunluğu.

1. Fonksiyon kumandası ile ısıtma tipini seçiniz.

2. Sıcaklık kumandası ile sıcaklığı veya ızgaranın seviyesini seçiniz.

3. tuşuna iki defa basınız.

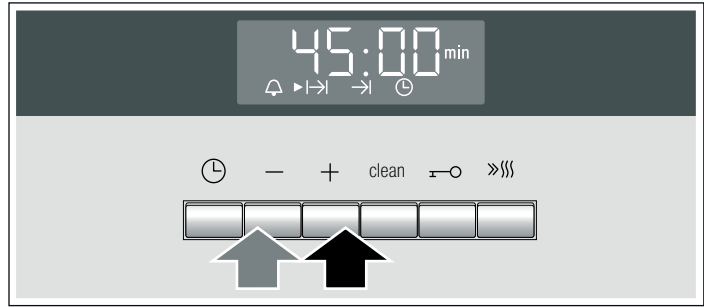
Gösterge panelinde  :00 gösterilir. Süre sembolleri yanar, ok ►,  önünde bulunur.



4. Pişirme süresini + veya - tuşlarıyla değiştiriniz.

+ tuşu önerilen değeri = 30 dakika

- tuşu önerilen değeri = 10 dakika



Birkaç saniye sonra fırın açılır. Gösterge panelinde pişirme süresinin geçişi gösterilir ve  sembolü yanar. Geri kalan süre sembolleri söner.

Pişirme süresi tamamlandı

Sinyal sesi duyulur. Fırının ısıtması durur. Gösterge panelinde  :00 gösterilir.  tuşuna basınız.

+ veya - tuşlarıyla yeni bir pişirme süresi programlayınız. Ya da iki defa  tuşuna basınız ve fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz. Fırın kapalı.

Pişirme süresinin değiştirilmesi

Pişirme süresini + veya - tuşlarıyla değiştiriniz. Birkaç saniye geçtikten sonra değiştirilen süre gösterilir. Çalar saat programlanmışsa, önce  tuşuna basınız.

Pişirme süresinin iptal edilmesi

Pişirme süresi uzunluğunu şu şekilde ayarlayınız:  :00 - tuşuyla. Birkaç saniye geçtikten sonra değiştirilen süre gösterilir. Süre iptal edilmiştir. Çalar saat programlanmışsa, önce  tuşuna basınız.

Zaman ayarlarına bakılması

Birden çok zaman fonksiyonunun programlanması durumunda, gösterge panelinde ilgili semboller yanar. Ok ►, ilk planda yer alan zaman fonksiyonuna ait sembolün önünde yer alır.

Çalar saati  , pişirme süresi uzunluğunu  , tamamlama süresini  veya saati  öğrenmek için, istediğiniz sembol önündeki ok ► yanana kadar  tuşuna arka arkaya basınız. İlgili değer gösterge panelinde birkaç saniye boyunca gösterilir.

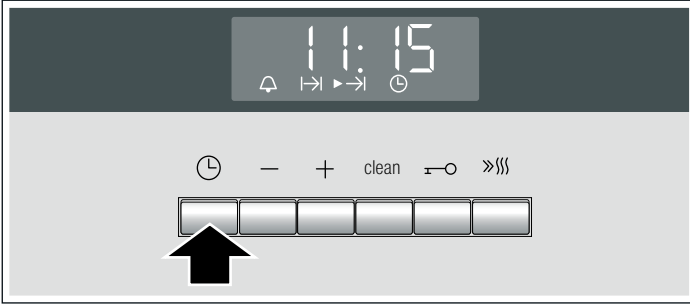
Tamamlama süresi

Fırın, yemeğin hazır olması istenen saati programlamaya izin verir. Fırın otomatik olarak yanar ve istenen saatte kapanır. Örn. yiyecek fırının içine sabah yerleştirilebilir ve öğlen hazır olması için fırın programlanabilir.

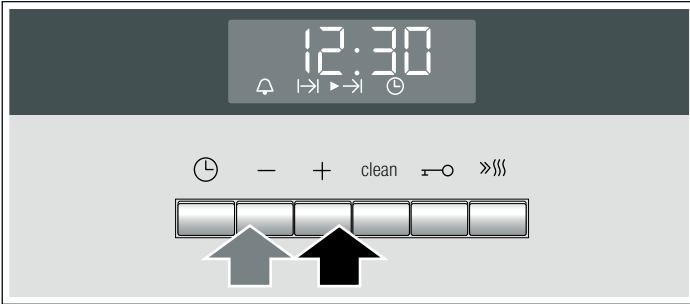
Yiyeceklerin uzun süre fırının içinde kalmaktan dolayı bozulmayacağından emin olunuz.

Şekildeki örnek: saat 10:30, pişirme süresi 45 dakika ve fırının kapanması gereken saat 12:30.

1. Fonksiyon kumandasını ayarlayınız.
2. Sıcaklık kumandasını ayarlayınız.
3. ⌚ tuşuna iki defa basınız.
4. Pişirme süresini + veya - tuşlarıyla değiştiriniz.
5. ⌚ tuşuna basınız.
Ok ►, →I önünde bulunur. Yemeğin hazır olacağı saat gösterilir.



6. + veya - tuşlarıyla tamamlama süresini ileri alınız.



Fırın birkaç saniye sonra programlanan süreyi gösterir ve bekleme konumunda ayarlanmış olur. Gösterge panelinde yemeğin hazır olacağı saat gösterilir ve →I sembolü önünde ok ► görünür. ⌚ ve ⌚ sembolleri söner. Fırın yandığı zaman pişirme süresinin geçişi gösterilir ve ok ►I→I sembolü önünde bulunur. →I sembolü söner.

Pişirme süresi tamamlandı

Sinyal sesi duyulur. Fırının ısıtması durur. Gösterge panelinde 0:00 gösterilir. ⌚ tuşuna basınız.

+ veya - tuşlarıyla yeni bir pişirme süresi programlayınız. Ya da iki defa ⌚ tuşuna basınız ve fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz. Fırın kapalı.

Tamamlama süresinin değiştirilmesi

+ veya - tuşlarıyla tamamlama süresini değiştiriniz. Birkaç saniye geçtikten sonra değiştirilen süre gösterilir. Çalar saat programlanmışsa, önce ⌚ tuşuna iki kere basınız. Pişirme süresi başladıysa tamamlama süresini değiştirmeyiniz. Sonuç farklılık gösterebilir.

Tamamlama süresinin iptal edilmesi

Tamamlama süresini - tuşuyla güncel saate ayarlayınız. Birkaç saniye geçtikten sonra değiştirilen süre gösterilir. Fırın yanar. Çalar saat programlanmışsa, önce ⌚ tuşuna iki kere basınız.

Zaman ayarlarına bakılması

Birden çok zaman fonksiyonunun programlanması durumunda, gösterge panelinde ilgili semboller yanar. Ok ►, ilk planda yer alan zaman fonksiyonuna ait sembolün önünde yer alır.

Çalar saati ⌚, pişirme süresi uzunluğunu I→I, tamamlama süresini →I veya saati ⌚ öğrenmek için, istediğiniz sembol önündeki ok ► yanana kadar ⌚ tuşuna arka arkaya basınız. İlgili değer gösterge panelinde birkaç saniye boyunca gösterilir.

Saat

Bağlantı yapıldıktan sonra veya elektrik kaynağında kesinti sonrasında gösterge panelinde ⌚ sembolü ve üç tane sıfır yanar. Saati ayarlayınız.

1. ⌚ tuşuna basınız.
Gösterge panelinde saat 12:00 gösterilir.

2. + veya - tuşlarıyla saati ayarlayınız.
Birkaç saniye sonra programlanan saat görünür.

Saatin değiştirilmesi

Başka bir zaman fonksiyonu programlamış olamazsınız.

1. ⌚ tuşuna dört defa basınız.
Gösterge panelinde süre sembolleri yanar, ok ►, ⌚ önünde bulunur.
2. + veya - tuşlarıyla saati ayarlayınız.
Birkaç saniye sonra programlanan saat görünür.

Saatin gizlenmesi

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

Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla açmasını önlemek için fırında bir çocuk emniyeti mevcuttur.

Fırın, hiçbir ayara tepki vermez. Çocuk emniyeti devredeyken çalar saat ve saat programlanabilir.

Isıtma tipi ve sıcaklık veya ızgara seviyesi programlanmış haldeyken çocuk emniyeti ısıtmayı kesintiye uğratır.

Çocuk emniyetinin devreye alınması

Hiçbir pişirme süresi uzunluğu veya tamamlama süresi programlamış olamazsınız.

Yaklaşık dört saniye boyunca →O tuşuna basınız.

Gösterge panelinde →O sembolü gösterilir. Çocuk emniyeti devreye alınmış olur.

Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması

Yaklaşık dört saniye boyunca →O tuşuna basınız.

Gösterge panelinde →O sembolü söner. Çocuk emniyeti devre dışı bırakılmış olur.

Temel ayarların değiştirilmesi

Bu fırın farklı temel ayarlara sahiptir. Bu ayarlar kullanıcının kişisel gereksinimlerine göre ayarlanabilir.

Temel ayarlar	Seçim 1	Seçim 2	Seçim 3
1 Saat gösterimi	her zaman*	yalnızca 1 - tuşuyla	
2 Pişirme süresinin veya alarm süresinin tamamlanmasından sonraki sinyal uzunluğu	yaklaşık 10 san.	yaklaşık 2 dak.*	yaklaşık 5 dak.
3 Bir ayar uygulanana kadarki bekleme süresi	yaklaşık 2 san.	yaklaşık 5 san.*	yaklaşık 10 san.

* Fabrika ayarı

Başka bir zaman fonksiyonu programlamış olamazsınız.

1. 1 tuşuna yaklaşık 4 saniye basınız.
Gösterge panelinde saat olarak güncel temel ayar gösterilir, örn. 1 Seçim 1 için.
2. Temel ayarı + veya - tuşlarıyla değiştiriniz.
3. 1 tuşuyla onaylayınız.
Gösterge panelinde aşağıdaki temel ayar gösterilir.
1 tuşuyla bütün seviyeleri geçmek ve + veya - tuşlarıyla ayarı değiştirmek mümkündür.
4. Tamamlamamk için 1 tuşuna yaklaşık 4 saniye boyunca basınız.

Bütün temel ayarlar uygulanmıştır.

Temel ayarları istediğiniz zaman tekrar değiştirebilirsiniz.

Temizlik fonksiyonu

Temizlik fonksiyonu, fırın içinin kendi kendine temizlenebilir yüzeylerini yeniler.

Fırının iç arka duvarında, yan duvarlarında ya da tavan kısmında yüksek poroziteli seramikten kaplamalar olabilir. Bu kaplama fırınlama sırasında oluşacak sıçramaları emer ve fırın çalışır haldeyken bunları çözer. Bu fonksiyon sayesinde kendi kendilerine düzgün şekilde temizlenemeyen bu otomatik temizlenebilir yüzeyleri yenilemek mümkündür.

Temizlikten önce

Kapları ve uygun olmayan aksesuarları fırın içinden çıkarınız.

Fırın içi tabanının ve cıvalı duvarların temizliği

Temizlik fonksiyonunu programlamadan önce, fırın içinin kendi kendini temizleyebilir olmayan yüzeylerini temizleyiniz. Aksi takdirde yok edilmesi mümkün olmayan lekeler kalacaktır.

Bir temizlik bezi ile biraz sabun ve sirke içeren sıcak su kullanınız. Güçlü kirler olması durumunda ince çelikten bir metal fırça ya da fırın için özel temizlik malzemeleri kullanınız. Bunları yalnızca fırının içi soğukken kullanınız. Kendi kendini temizlenen yüzeylere metal fırça ya da fırın için özel temizlik maddelerini uygulamayınız.

Programlama

Temizlik yaklaşık bir saat sürer.

1. Fonksiyon kumandasını Sıcak hava 1 konumuna getiriniz.
2. Sıcaklık kumandasını **clean** konumuna getiriniz.
3. **clean** tuşuna basınız.

Gösterge panelinde temizliğin tamamlanacağı saat gösterilir ve 1 simgesi önünde, 1 ok görünür. Birkaç saniye sonra temizlik başlar. Süre görünür şekilde geçer ve ok 1, 1-1 simgesi önünde bulunur. 1 sembolü söner.

Temizlik tamamlandı

Sinyal sesi duyulur. Fırının ısıtması durur. Gösterge panelinde 00:00 gösterilir. 1 tuşuna iki defa basınız ve fonksiyon kumandasını 0 konumuna getiriniz. Fırın kapanır.

Temizlemenin iptali

clean tuşuna basınız ve fonksiyon kumandasını 0 konumuna getiriniz. Fırın kapanır.

Tamamlanma süresini ileri alma

Temizliğin bitmesi gereken saat düzenlenebilir. Bu sayede, örn., fırını gün içerisinde kullanabilmek için geceden temizlik gerçekleştirilebilir.

1 ila 3. maddeler arasında anlatıldığı şekilde programlayınız. Temizlik başlamadan önce + veya - tuşuyla tamamlanma süresini ileri alınız.

Fırın bekleme moduna geçer. Gösterge panelinde temizliğin tamamlanacağı saat gösterilir ve 1 simgesi önünde, 1 ok görünür. Temizlik başladığında süre gösterilir ve ok 1, 1-1 simgesi önünde görünür. 1 sembolü söner.

Temizlikten sonra

Fırının içi tamamen soğuduktan sonra otomatik olarak temizlenebilir yüzeylerden tuz kalıntılarını nemli bir bezle temizleyiniz.

Önlemler ve temizlik

Temizlik ve önlemler konusunda hassasiyet gösterdiğiniz takdirde fırın, uzun süre mükemmelliğini ve fonksiyonel kapasitesini koruyacaktır. Aşağıda fırının bakımı ve temizliğinin nasıl gerçekleştirilmesi gerektiği açıklanmaktadır.

Bilgiler

- Cam, plastik ya da metal gibi farklı malzemeler nedeniyle fırının ön kısmı farklı tonlarda görünüyord olabilir.
- Kapağın cam kısmında bulunan ve kir gibi görünen gölgeler fırının ışıklandırması için kullanılan lambanın yansımalarıdır.
- Cila, çok yüksek sıcaklıklar kullanıldığında yanacaktır. Bu ise hafif renk kayıplarına neden olabilir. Bu normal bir durumdur ve fırının çalışmasını etkilemez. İnce tepsilerin kenarları tamamen cilalanamaz. Bu nedenle bazı sertleşmeler meydana gelebilir ama bunlar paslanma önleyici korumayı etkilemez.

Temizlik ürünleri

Uygun olmayan bir temizlik ürünü kullanarak fırının çeşitli yüzeylerine zarar vermemek için tabloda belirtilen noktalara dikkat ediniz. Kullanılmaması gerekenler

- asitli ve aşındırıcı ürünler,
- alkol içeren sert ürünler,
- sert fırça ya da süngerler,
- yüksek basınçlı temizleyiciler ya da buhar püskürtücüler.

Yeni bezleri kullanmadan önce iyice yıkayınız.

Bölge	Temizlik ürünleri
Fırının ön kısmı	Biraz sabun ile sıcak su: Bir bez ile temizleyiniz ve yumuşak bir havlu ile kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik	Biraz sabun ile sıcak su: Bir bez ile temizleyiniz ve yumuşak bir havlu ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta, yumurta beyazı lekelerini hemen temizleyiniz, bu lekelerin altında paslanmalar oluşabilir. Teknik Destek Servisi merkezlerinde ya da yetkili mağazalarda sıcak yüzeylere uygun paslanmaz çelik malzemelerin bakımı için gerekli özel ürünleri bulabilirsiniz. Temizlik ürününü oldukça hassas bir yumuşak havlu yardımıyla uygulayınız.
Cam	Camın temizliği: Yumuşak bir havlu ile temizleyiniz. Cam malzemelere kazıyıcı uygulamayınız.
Vizör	Camın temizliği: Yumuşak bir havlu ile temizleyiniz. Alkol, sirke veya aşındırıcı ve asit içeren diğer türde temizlik ürünlerini kullanmayınız.
Kapak camları	Camın temizliği: Yumuşak bir havlu ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Fırını aydınlatan lambayı koruyan cam parça	Biraz sabun ile sıcak su: Bir bez ile temizleyiniz.
Conta	Biraz sabun ile sıcak su:
Çıkarmayınız!	Bir bez ile temizleyiniz. Ovalamayınız.

Bölge	Temizlik ürünleri
Izgaralar veya raylar	Biraz sabun ile sıcak su: Suya batırınız ve bir bez ya da fırça yardımıyla temizleyiniz.
Kayar raylar	Biraz sabun ile sıcak su: Bir bez veya fırça ile temizleyiniz. Suya batırmayınız veya bulaşık suyunda yıkamayınız.
Aksesuarlar	Biraz sabun ile sıcak su: Suya batırınız ve bir bez ya da fırça yardımıyla temizleyiniz.

Fırın içinin otomatik olarak temizlenebilir yüzeylerinin temizlenmesi

Bazı fırınlarda fırının iç arka duvarında, yan duvarlarında ya da tavan kısmında yüksek poroziteli seramikten kaplamalar olabilir. Bu kaplama fırınlama sırasında oluşacak sıçramaları emer ve fırın çalışır haldeyken bunları çözer. Sıcaklık ne kadar yüksekse ve fırın ne kadar uzun süre çalışır haldeyse sonuç o kadar iyi olacaktır.

Temizlik fonksiyonu sayesinde kendi kendilerine düzgün şekilde temizlenemeyen bu otomatik temizlenebilir yüzeyleri yenilemek mümkündür. Konuyla ilgili olarak *Temizlik fonksiyonu* başlığına bakınız.

Kaplama kısımlardaki hafif renk solması, kendi kendine temizleme özelliğini etkilemez.

Dikkat!

- Aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayınız. Bunlar yüksek poroziteli kaplamayı çizer ve ona zarar verir.
- Seramik kaplama üzerine fırın temizleyicilerini uygulamayınız. Yanlışlıkla üzerine dökülürse sünger ve bol suyla derhal temizleyiniz.

Fırın tabanının ve cıvalı duvarların temizliği

Bir temizlik bezi ile biraz sabun ve sirke içeren sıcak su kullanınız.

Güçlü kirler olması durumunda ince çelikten bir metal fırça ya da fırın için özel temizlik malzemeleri kullanınız. Bunları yalnızca fırının içi soğukken kullanınız. Kendi kendini temizlenen yüzeylere metal fırça ya da fırın için özel temizlik maddelerini uygulamayınız.

Işık fonksiyonu

Fırının temizliğini kolaylaştırmak için fırının içinde bulunan lambayı yakmak mümkündür.

Fırının ışığının yakılması

Fonksiyon kumandasını  konumuna çeviriniz.

Gösterge ışığı yanar. Sıcaklık kumandası çalışmaz durumda olmalıdır.

Fırının ışığının kapatılması

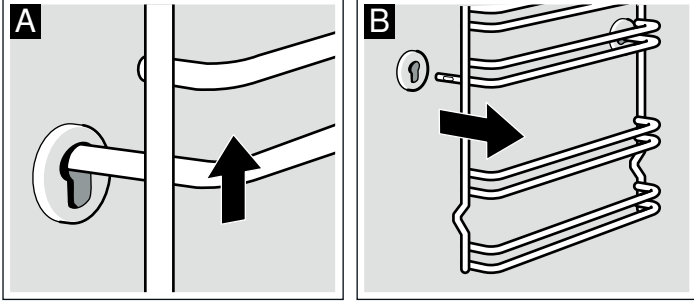
Fonksiyon kumandasını  konumuna çeviriniz.

Sol ve sağ ızgaraların veya rayların takılması ve çıkarılması

Temizlemek için sol ve sağ ızgaralar veya raylar çıkarılabilir. Fırın soğuk olmalıdır.

Izgaraların veya rayların çıkarılması

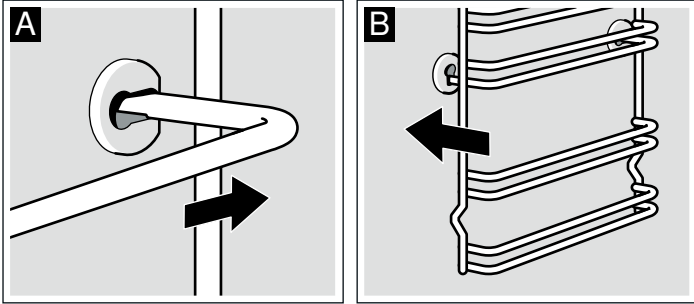
1. Izgarayı veya rayı ön kısımdan kaldırınız
2. ve çıkarınız (şekil A).
3. Daha sonra ızgarayı veya rayı tamamen öne çekiniz ve çıkartınız (şekil B).



Izgaraları veya rayları bulaşık deterjanı ve bir sünger ile temizleyiniz. Zor lekeler için bir fırça kullanmanız önerilir.

Izgaraların veya rayların takılması

1. Izgarayı veya rayı önce hafifçe arkaya doğru iterek arkadaki boşluklara sokunuz (şekil A)
2. ve daha sonra öndeki boşluklara sokunuz (şekil B).

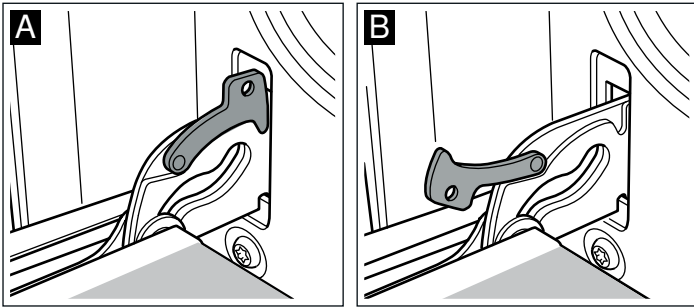


Izgaralar veya raylar sağ ve sol tarafa ayarlanır. Eğim daima aşağı doğru olmalıdır.

Fırın kapağının çıkartılması ve takılması

Kapağın sökölmesini ve cam kısımların temizliğini kolaylaştırmak için fırının kapağı çıkartılabilir.

Fırın kapağının menteşeleri engelleyici bir levye ile donatılmıştır. Engelleyici levye kapalı durumdayken (Şekil A), kapak çıkartılamaz. Kapağı çıkartmak için levye açıldığında (Şekil B) menteşeler bloke olur. Bu şekilde aniden kapanmaz.

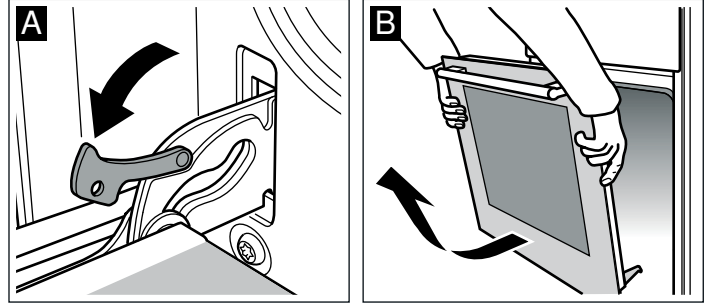


⚠ Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler levye ile bloke durumda değilse aniden kapanabilir. Levyelerin açık konumda bulunması gereken kapağı çıkartma eylemi dışında engelleyici levyelerin daima kapalı olduğundan emin olunuz.

Kapağın çıkartılması

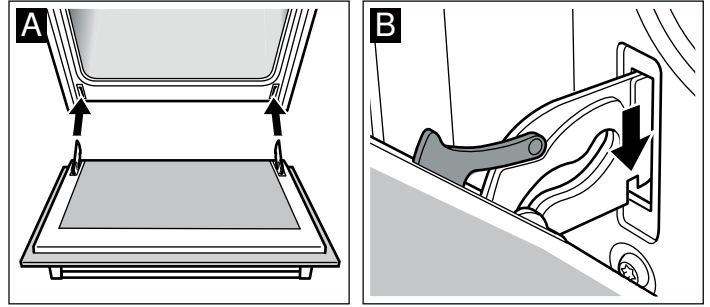
1. Fırının kapağını tamamen açınız.
2. Sağ ve sol tarafta bulunan iki levveyi de çekiniz (şekil A).
3. Fırının kapağını en üste kadar kapatınız (şekil B). Sağ ve sol elinizle kapağı iki yanından kavrayınız. Biraz daha kapatınız ve çıkartınız.



Kapağın takılması

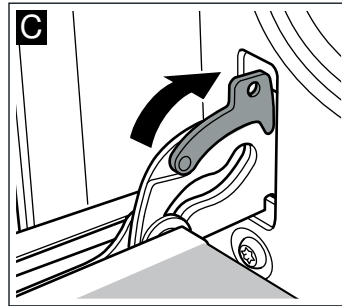
Adımları tersinden takip ederek kapağı takınız.

1. Kapağı takarken her iki menteşenin de ilgili açıklıkların içine tam olarak ayarlandığından emin olunuz (şekil A).
2. Menteşelerin ön boşluğu her iki tarafta da oturmuş olmalıdır (şekil B).



Menteşeler düzgün olarak takılmazsa kapağın yerinden çıkması sonucunu doğurabilir.

3. Engelleme levyelerini yeniden kapatınız (şekil C). Fırın kapağını kapatınız.



⚠ Yaralanma tehlikesi!

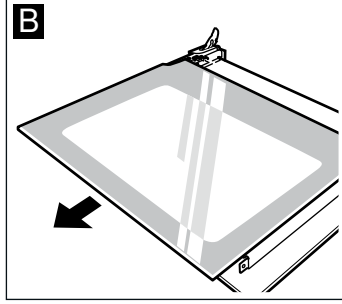
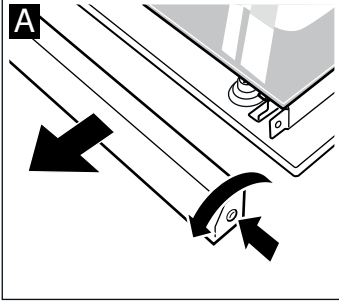
Kapak yanlışlıkla düştüğünde ya da menteşelerden biri aniden kapandığında menteşelere dokunmayınız. Teknik Destek Servisini arayınız.

Kapağın camlarının monte ve demonte edilmesi

Temizliği kolaylaştırması için fırın kapağının camları çıkartılabilir.

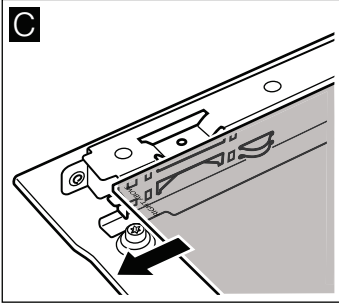
Demonte etmek

1. Fırının kapağını çıkartınız ve tutacağı üste gelecek şekilde bir havlunun üstüne yerleştiriniz.
2. Fırın kapağının üst kaplamasının vidasını sökünüz. Bunun için sağda ve solda bulunan vidaları sökünüz (şekil A).
3. Üstteki camı kaldırınız ve çıkartınız (şekil B).



Üç camın kapakları için aşağıdaki adımı gerçekleştiriniz:

4. Alt camı çıkarınız (şekil C).



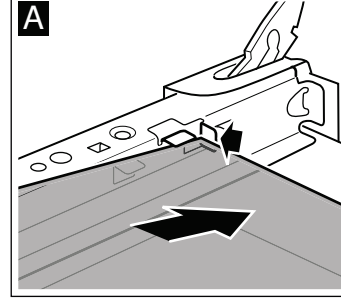
Cam temizleyicisi ve yumuşak bir havlu ile camları temizleyiniz.

Camın hasar görmemesi için cam üzerine aşındırıcı ya da yıpratıcı temizlik maddeleri, kazıyıcılar veya da sert metalden fırçalar uygulamayınız.

Kurulum

İki camın kapakları için adım 2 ila 4'ü uygulayınız.

1. Alt camı arkaya doğru eğerek yerleştiriniz (şekil A). Camları takarken sol alttaki "right above" yazısının ters dönmüş olması gerekmektedir.



2. Üst camı düz yüzeyi dışa gelecek şekilde, arkaya doğru eğerek takınız.

3. Kapağı yerleştiriniz ve vidalayınız.

4. Fırın kapağını takınız.

Fırını, mutlaka camlar takıldıktan sonra tekrar kullanınız.

Bozulma durumunda ne yapmak gerekir

Genellikle bir arıza olduğunda bu, düzeltilmesi kolay olan küçük bir aksaklıktan kaynaklanır. Teknik Destek Servisimizle temas etmeden önce aşağıdaki tablo yardımıyla arızayı gidermeye çalışınız.

Arıza tablosu

Arıza	Olası neden	Çözüm/öneriler
Fırın çalışmıyor.	Sigortada sorun var.	Sigortanın sorunlu olup olmadığını anlamak için sigortaların bulunduğu kutuyu kontrol ediniz.
	Elektik akımını kesiniz.	Mutfak ışığının yanıp yanmadığını ya da diğer elektrikli cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Göstergede ⏰ ve sıfırlar yanar.	Elektik akımını kesiniz.	Saati tekrar ayarlayınız.
Fırın ısınmıyor.	Bağlantılarda toz var.	Döner düğmeleri her iki yönde de birkaç defa çeviriniz.

Hata mesajları

Gösterge panelinde E ile bir hata mesajı gösterildiğinde, ⏸ tuşuna basınız. Mesaj kaybolur. Ayarlanmış olan zaman fonksiyonu silinir. Hata mesajı kaybolmazsa, Teknik Destek Servisine haber veriniz.

Aşağıdaki hata mesajları kullanıcının kendisi tarafından çözülebilir.

Hata mesajı	Olası neden	Çözüm/öneriler
E011	Bir tuşa gereğinden fazla basılmış veya tuş takılmış.	Bütün tuşlara teker teker basınız. Herhangi bir tuşun takılmış olup olmadığını, üzerinin örtülü olup olmadığını veya kirli olup olmadığını kontrol ediniz.

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

Yanlış tamiratlar tehlikelidir. Tamiratlar kesinlikle eğitimli Teknik Destek Servisi tarafından yapılmalıdır.

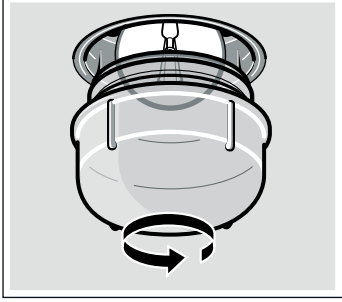
Fırının lambasını değiştirme

Fırının lambası bozulduysa değiştirilmesi gerekir. Teknik Destek Servisinden veya ilgili satış merkezlerinden sıcaklığa dayanıklı yedek lambalar satın alabilirsiniz. Yalnızca bu lambaları kullanınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı elektrik hattından ayırınız. Bağlantının tamamen kesik olduğundan emin olunuz.

1. Hasarları önlemek için soğumuş fırın içine bir mutfak bezi koyunuz.
2. Sola doğru çevirerek koruyucu camı çıkarınız.



3. Lambayı benzer tipte lambayla değiştiriniz.

4. Koruyucu camı tekrar takınız.

5. Mutfak bezini çıkarınız ve cihazı tekrar elektrik şebekesine bağlayınız.

Cam koruyucu

Hasarlı cam koruyucuları değiştirmek gerekmektedir. Cam koruyucular Teknik Destek Servisinden edinilebilir. Cihazın ürün numarasını ve fabrikasyon 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. Gerektiğinde 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 tasarrufu ve çevre koruma ile ilgili öneriler

Bu bölümde fırın ve ızgara kullanımı sırasında nasıl enerji tasarrufu yapabileceğinize ve cihazı atmanız için hangi yolun daha uygun olduğuna dair öneriler sunmaktayız.

Enerji tasarrufu

- Fırını yalnızca tarifinizde yazıyorsa ya da tablolarda belirtiliyorsa önceden ısıtınız.
- Fırınlama için koyu, siyah lakeli ya da cilalı pişirme tepsileri kullanınız. Sıcaklı daha iyi emerler.
- Pişirme, fırınlama veya ızgara çevrimleri sırasında fırının kapağını kapalı tutunuz.
- Eğer birden fazla kek ya da pasta pişiriyorsanız bunları biri diğerinin üstünde olacak şekilde pişiriniz. Fırın hala sıcak olacaktır. Bu şekilde ikinci pastanın pişirme süresi kısalacaktır. Biri diğerinin yanına olacak şekilde, aynı anda iki dikdörtgen tepsii de koyulabilir.

- Uzun süreli pişirmelerde fırını 10 dakika öncesinden kapatarak son kısımda fırının içinde kalan ısıdan faydalanabilirsiniz.

Atıkların çevreye duyarlı şekilde yok edilmesi

Ambalajı ekolojik biçimde atınız.



Bu cihazın Elektrikli ve Elektronik Cihazlara ait Atıklar Yönetmeliği WEEE 2002/96/CE'ye uygun olduğu tanımlanmıştır. Bu yönetmelik tüm Avrupa'da kullanılan cihazların yeniden kullanımı ve geri dönüşümü ile ilgili çerçeveyi belirtir.

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

Belirli bir seviyede fırında pişirme

Alt ve üst sıcaklıkla  pastalar en iyi şekilde pişirilir.

Sıcak hava  ile pişirileceklerse, aksesuarların şu yerleştirme seviyelerine takılması tavsiye edilmektedir:

- Kalıplarda pastalar: 2. yerleştirme seviyesi
- Tepside pasta: 3. yerleştirme seviyesi

Farklı seviyelerde fırınlama

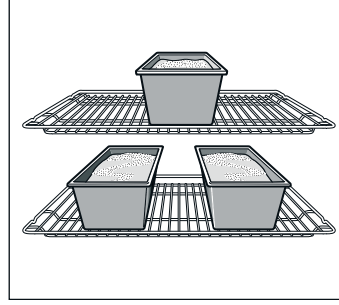
Sıcak hava  modunu kullanınız.

2 seviyede fırınlama yüksekliği:

- Cıvalı tepsisi: 3. yerleştirme seviyesi
- Alüminyum tepsisi: 1. yerleştirme seviyesi

Aynı anda fırına tepsisi koyulmaz çünkü aynı anda hazır olurlar.

Tablolarda her bir yemek için çeşitli öneriler yer almaktadır. Aynı anda 3 dikdörtgen kalıp kullanılacaksa bunları ızgaraya resimde gösterildiği gibi 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 olabilir.

Tablolar

Tabloda her bir pasta veya tatlı türü için optimum ısıtma tipleri yer almaktadır. Fırındaki pişirme sıcaklığı ve süresi hamurun miktarına ve yoğunluğuna bağlıdır. Bu nedenle pişirme tablolarında daima zaman aralıkları bulunmaktadır. Daima en düşük olanı denenerek başlanmalıdır. Düşük olan sıcaklık ile daha eşit kızarma sağlanır. Gerekirse, sonraki denemede artırılabilir.

Fırına ön ısıtma yapılırsa pişirme süreleri 5 ila 10 dakika düşer.

Tablolara ek olarak fırında pişirme Önerilerinde ilave bilgiler sunulmaktadır.

Belirli bir seviyede yalnızca bir kek pişirmek için kek kalıbını cıvalı tepsisiye yerleştiriniz.

Bir defada birden çok pasta pişirilecekse kalıplar ızgaraya birlikte konabilir.

Tepsilerde hazırlanacak unlu	Izgaranın üzerindeki tepsisi	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Pişirme süresi, dakika
Turta	Emaye turta tepsisi, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Kış	Emaye turta tepsisi, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Pastalar*	Emaye pasta tepsisi, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60

* Bir seferde birden fazla pasta pişirmek için ızgaranın üzerine birden fazla tepsisi yerleştiriniz.

Fırın tepsisindeki pastalar		Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Pişirme süresi, dakika
Pizza	Fırın tepsisi	2		200-220	25-35
	Alüminyum tepsisi + düz fırın tepsisi	1+3		170-180	30-40
	Alüminyum tepsisi + derin universal tepsisi	1+3		170-180	30-40
Milföy pasta	Fırın tepsisi	3		170-190	20-30
	Alüminyum tepsisi + düz fırın tepsisi	1+3		170-190	30-45
	Alüminyum tepsisi + derin universal tepsisi	1+3		170-190	30-45

İlave bir fırın tepsisi yetkili mağazalar ya da Teknik Destek Servisi'nden temin edilebilir.

Ekmek ve sandviç ekmeği		Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Pişirme süresi, dakika
1,2 kg un içeren mayalı ekmek*, (ön ısıtmalı)	Cilalı tepsi	2		270	8
				200	35-45
1,2 kg un içeren mayalanmış hamurdan yapılan ekmek*, (ön ısıtmalı)	Cilalı tepsi	2		270	8
				200	40-50
Sandviç ekmeği (örn. çavdarlı)	Cilalı tepsi	3		200-220	20-20

* Fırın sıcakken içine asla doğrudan su dökmeyiniz.

Pastalar		Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Pişirme süresi, dakika
Pastalar ve kurabiyeler	Cilalı tepsi	3		150-160	20-30
	Alüminyum tepsi + düz fırın tepsisi	1+3		140-150	25-30
	Alüminyum tepsi + derin universal tepsi	1+3		140-150	25-30
Bezeler	Cilalı tepsi	3		80-90	180-210
Farklı şekillerde krepler	Cilalı tepsi	2		190-210	30-40
Bademliler	Cilalı tepsi	3		110-130	30-40
	Alüminyum tepsi + düz fırın tepsisi	1+3		100-120	35-45
	Alüminyum tepsi + derin universal tepsi	1+3		100-120	35-45

İlave ızgaralar yetkili mağazalardan opsiyonel aksesuarlar olarak temin edilebilir.

Fırınlama için pratik öneri ve tavsiyeler

Kendi tarifinizi kullanmak istiyorsanız.	Pişirme tablosunda belirtilen ürünlerden benzer olana göre ayarlanabilir.
Pasta ya da hamurun piştiğinden emin olma yolu.	Tarifte belirtilen fırınlama süresinin dolmasına 10 dakika kala tahta bir çubuk ile pastanın üst kısmını deliniz. Çubuk hamurdan temiz olarak çıkarsa pastanız pişmiş demektir.
Pasta sertleşmiş olarak kaldı.	Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanınız ya da fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilen hamuru çırpma süresini gözetiniz.
Turta orta kısmında iyi kabardı ama kenarlara doğru giderek alçalıyor.	Tepsiyi yağlamayınız. Pasta bittikten sonra bir bıçak yardımı ile dikkatlice tepsi-den çıkarınız.
Pasta üstü aşırı kızarmış olarak çıktı.	Pastayı fırında alt bir seviyeye yerleştiriniz, fırını en düşük sıcaklığa getiriniz ve biraz daha pişmesi için bırakınız.
Pasta çok kuru olarak çıktı.	Henüz pişen pastayı bir çubuk ile çeşitli yerlerinden deliniz. Bu deliklerden bir kaç damla meyve suyu ya da alkollü içecek damlatınız. Bir dahaki sefere fırın sıcaklığını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve fırınlama süresini azaltınız.
Ekmek ya da pasta (örneğin peynirli turta) dışarıdan güzel görünüyor ama iç kısmı tam pişmemiş (bazı kısımları yaş ve nemli).	Bir dahaki sefere daha az sıvı koyunuz ve ürünün fırında daha düşük sıcaklıkta biraz daha kalmasını sağlayınız. Şuruplu pastalarda öncelikle tabanını fırınlayınız. Daha sonra garnitürü koymadan önce pastanın tabanına dövülmüş badem ya da rendelenmiş ekmek serpiniz. Tarifte verilen içindekiler kısmına ve pişirme süresine bakınız.
Pastalar garip bir şekilde kızardı.	Daha düşük bir sıcaklık seçiniz; pastalar daha homojen olacaktır. En narin pastaları alt ve üst sıcaklıkta bir seviyede pişiriniz. Kullanılan pişirme kağıda da hava dolaşımını etkileyebilir. Kağıdı daima tepsinin ebadında kesiniz.
Meyve pastasının alt kısmı fazla açık renk.	Bir sonraki sefer pastayı bir aşağı seviyeye yerleştiriniz.
Meyvenin suyu çıkıyor.	Bir sonraki sefer, varsa universal tepsi kullanınız.
Mayayla yapılan küçük pastalar fırınlama sırasında birbirine yapışabilir.	Birbirleri arasında 2 cm boşluk bırakmaya çalışınız. Böylece büyümeleri ve her yandan kızarmaları için yeterli boşluğa sahip olurlar.
Çeşitli seviyelerde pişirildi. Üstteki tepsideki pastalar alttakine kıyasla daha koyu renkteler.	Farklı seviyelerde pişirmek için daima sıcak havayı kullanınız. Aynı anda pişmesi için bir kaç tepsi koymuş olmanız bunların aynı anda pişeceği anlamına gelmez.
Şuruplu pastalar pişirmek su yoğunlaşmasına neden oluyor.	Pişirme ile su buharı oluşabilir. Bu buharın bir kısmı fırın kapağındaki kelepçeden dışarı çıkar ve kumandaların bulunduğu panel ya da fırının yanında bulunan mobilyaların üzerinde su damlaları olarak yoğunlaşır. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar

Sıcağa dayanıklı bir kap kullanılabilir. Büyük boyutlu pişirmelerde cilalı tepsisi de kullanılabilir.

En uygunu cam kap kullanmaktır. Tencerenin kapağının iyi oturup kapandığını kontrol ediniz.

Cilalı tepsisi kullanılması durumunda daha fazla sıvı eklenmelidir.

Paslanmaz çelik tencere kullanılırsa et fazla kızarmayacaktır ve hatta az pişmiş kalabilir. Bu durumda pişirme süresini uzatınız.

Tablolarda belirtilen veriler:

Kapaklı kap = açık

Kapaklı kap = kapalı

Kabı daima ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Sıcak cam kaplar, kuru bir mutfak bezinin üzerine koyulmalıdır. Destek zemini nemli ya da ıslak olduğunda cam levha kırılabilir.

Kızartmak

Çok yağsız et için biraz sıvı ekleyiniz. Kabın tabanı yakl. ½ 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 pişirme süresini kullanınız.

Izgarada pişirme

Izgarada pişirmeyi daima fırın kapağı kapalı halde gerçekleştiriniz.

Izgarada pişirme için, ürünü fırının içine koymadan önce 3 dakika kadar ön ısıtma yapınız.

Parçaları doğrudan ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Yalnızca bir parça hazırlanacaksa ızgaranın ortasına yerleştirilmesi halinde daha iyi pişecektir.

Cilalı tepsisi 1. yerleştirme seviyesine yerleştiriniz. Böylece et suyu toplanacak ve fırın daha temiz kalacaktır.

Fırın tepsisini veya üniversal tepsisi 4 veya 5. yerleştirme seviyelerine koymayınız. Kuvvetli ısı nedeniyle deformasyon olabilir ve çıkarırken fırın içine zarar verebilir.

Olabildiğince aynı kalınlıkta parçalar alınız. Bu şekilde homojen kızarırlar ve sulu kalırlar. Izgarada pişirdikten sonra filetoları tuzlayınız.

⅔ pişirme süresi geçtikten sonra parçaları çeviriniz.

Izgara rezistansı otomatik olarak bağlanıp kesilir. Bu normaldir. Frekans programlanan ızgara seviyesine göre değişecektir.

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	Kap	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık, ızgara seviyesi	Piştirme süresi, dakika
Dana yahni (örn. kaburga)	1,0 kg	kapalı	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Dana sırtı	1,0 kg	açık	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rozbif, az pişmiş	1,0 kg	açık	1		210-230	40
Biftek, iyi pişmiş		Izgara	5		3	20
Biftek, az pişmiş			5		3	15
Damarı alınmamış domuz eti (örn. boyun)	1,0 kg	açık	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Damarı alınmış domuz eti (örn. sırt, but)	1,0 kg	açık	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Kemikli tütsülenmiş kaburga	1,0 kg	kapalı	2		210-230	70
Piştirilmiş kıyma	750 g etten	açık	1		170-190	70
Sosis	yaklaşık 750 g	Izgara	4		3	15
Piştirilmiş dana eti	1,0 kg	açık	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Kemiği alınmış kuzu bacağı	1,5 kg	açık	1		150-170	110

Kümes hayvanları

Tablodaki ağırlıklar doldurulmamış ve ızgarada pişirilmeye hazır kümes hayvanları içindir.

Bütün kümes hayvanlarını birinci ızgaraya, göğüsleri aşağı bakacak şekilde yerleştiriniz. ⅔ süre geçtikten sonra çeviriniz.

Piştirme süresinin yarısı geçtikten sonra ızgara parçalarının, hindi bifteklerinin veya hindi göğsünün arkasını çeviriniz. ⅔ süre sonra kümes hayvanı parçalarını ters çeviriniz.

Ördek veya kaz pişirirken yağlarının çıkması için kanatlarının altından deliniz.

Piştirme süresinin az çok sonuna doğru margarin, tuzlu su veya portakal suyu sürerseniz kümes hayvanları daha kızarmış ve gevrek olur.

Doğrudan ızgaranın üzerinde ızgara (gril) yapılacaksa cıvalı tepsiyi 1. yerleştirme seviyesine yerleştiriniz.

Kümes hayvanları	Ağırlık	Kap	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Piştirme süresi, dakika
Tavuğun yarısı, 1 ila 4 parça	400 g'lık parçalar	Izgara	2		200-220	40-50
Parça tavuk	250 g'lık parçalar	Izgara	2		200-220	30-40
Tavuğun tamamı, 1 ila 4 parça	her biri 1,0 kg	Izgara	2		190-210	50-80
Ördek	1,7 kg	Izgara	2		180-200	90-100
Kaz	3,0 kg	Izgara	2		170-190	110-130
Yavru hindi	3,0 kg	Izgara	2		180-200	80-100
2 hindi budu	800 g'lık parçalar	Izgara	2		190-210	90-110

Balık

¾ süre geçtikten sonra balık parçalarını çeviriniz.

Bütün balıkları çevirmeyi unutmayınız. Bütün balığı, sırt yüzgeci yukarı bakacak şekilde yüzme pozisyonunda fırına koyunuz. Balığın sabit durması ve karın kısmının pişmesi için, kesilmiş bir patates veya fırınlamaya uygun, küçük bir kap koyunuz.

Fırında balık filetoları pişirilecekse, kızarması için birkaç çorba kaşığı sıvı ekleyiniz.

Doğrudan ızgaranın üzerinde ızgara (gril) yapılacaksa cıvalı tepsiyi 1. yerleştirme seviyesine yerleştiriniz.

Balık	Ağırlık	Kap	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık, ızgara seviyesi	Piştirme süresi, dakika
Izgarada balık	300 g	Izgara	3		2	20-25
	1,0 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Balık dilimleri	300 g'lık parçalar	Izgara	4		2	20-25

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 çıkışıdan sızar. Su buharı soğutucu şalterin önüne veya yakındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir.

Graten, sufle, tost

Kabı daima ızgaranın üstüne yerleştiriniz.

Kap olmadan doğrudan ızgara üzerinde pişirmek için cıvalı tepsiyi 1. yerleştirme seviyesine yerleştiriniz. Bu şekilde fırın daha temiz kalacaktır.

Graten kıvamı kabın boyutuna ve graten yüksekliğine bağlı olacaktır. Tabloda görünen değerler yalnızca bilgilendirme amaçlıdır.

Tabak	Kap	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık, ızgara seviyesi	Piştirme süresi, dakika
Tatlı sufleler (örn. meyveli peynirli sufle)	Sufleler için tepsi	2		180-200	40-50
Pişmiş malzemelerle yapılan baharatlı gratenler (örn. makarna graten)	Sufle için tepsi ya da cıvalı tepsi	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Çiğ malzemelerle yapılan baharatlı gratenler* (örn. patates graten)	Gratenleme için tepsi ya da cıvalı tepsi	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Ekmek kızartma	Izgara	5		3	4-5
Tost gratenleme	Izgara	3+1		170-180	8-12

* Gratenlenen yemek 2 cm'den daha fazla yüksekliğe sahip olmamalıdır.

Hazır ürünler

Ambalaj üzerindeki imalatçı talimatlarını göz önüne alınız.

Aksesuarları pişirme kağıdı ile örterken bu kağıdın yüksek sıcaklıklar için uygun olduğundan emin olunuz. Kağıdın boyutunu hazırlanacak yemek boyutuna uygun hale getiriniz.

Elde edilen sonuç doğrudan yiyecek türüne bağlı olacaktır. Çiğ ürünlerde düzensizlik veya renk farkları görülebilir.

Tabak	Aksesuarlar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Dakika olarak süre
Patates kızartması	Izgara ya da cilalı tepsi	3		190-210	20-30
Pizza	Izgara	2		200-220	15-20
Pizza-baget	Cilalı tepsi	3		190-200	20-25

Bilgi: Dondurulmuş ürünlerin fırınlanması sırasında tepsi deforme olabilir. Bu, aksesuarların maruz kaldığı sıcaklık farklılıklarından kaynaklanır. Deformasyon fırınlama sırasında ortadan kaybolur.

Özel yemekler

Düşük sıcaklıklarda iyi kaymaklı yoğurt ve gözenekli bir mayalı hamur kıvamı elde edilir.

Önce fırının içinden aksesuarları ve sol ve sağ ızgara ya da rayları çıkarınız.

Yoğurt hazırlama

- 1 litre sütü kaynatın (% 3,5 katı yağ) ve 40 °C'ye gelene kadar soğumaya bırakınız.
- 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığında) karıştırınız.
- Kaselere veya kavanozlara dökün ve şeffaf folyoyla kapatınız.

4. Fırının içini belirtildiği şekilde önceden ısıtınız.

5. Daha sonra, kaseleri veya kavanozları fırının iç tabanına yerleştirin ve belirtildiği şekilde hazırlayınız.

Mayalı hamuru kabarmaya bırakınız

- Mayalı hamuru her zamanki gibi hazırlayınız. Hamuru ısıya dayanıklı, seramik bir kaba dökün ve kapağını kapatınız.
- Fırının içini belirtildiği şekilde önceden ısıtınız.
- Cihazı kapatın ve kapandıktan sonra hamuru fırının içinde kabarmaya bırakınız

Tabak	Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	Sıcaklık	Süre
Yoğurt	Kaseleri veya kavanozları	fırın içi tabanına yerleştiriniz		50 °C'de ön ısıtma yapınız 50 °C	5 dak. 8 sa.
Mayalı hamuru kabarmaya bırakınız	Isıya dayanıklı bir kaba	fırın içi tabanına yerleştiriniz		50 °C'de ön ısıtma yapınız cihaz kapandığında mayalı hamuru fırının içine koyunuz..	5-10 dak. 20-30 dak.

Buz çözme

Buz çözme süresi besinlerin türüne ve miktarına göre değişir.

Ambalaj üzerindeki imalatçı talimatlarını göz önüne alınız.

Dondurulmuş gıdaları paketinden çıkararak ızgara üzerinde uygun bir kaba yerleştiriniz.

Kümes hayvanını göğüs kısmı aşağı gelecek şekilde bir tabağa yerleştiriniz.

Dondurulmuş ürünler	Aksesuarlar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	Sıcaklık
Örn .kremalı turtalar, tereyağı kremalı turtalar, çikolata veya şeker jöleli turtalar, meyveler, tavuk, sosis ve et, ekmek ve sandviç ekmeği, pastalar ve diğer türlü kekler	Izgara	1		Sıcaklık kumandası kapalı durumda kalır.

Kurutulması

Yalnızca kaliteli meyve sebzeleri kullanınız ve bunları iyi yıkayınız.

Sularının tamamen akmasını ve iyice kurumalarını sağlayınız.

Cilalı tepsiyi ve ızgarayı pişirme kağıdı ya da parşömen kağıdı ile kaplayınız.

Meyve ve sebzeleri ara sıra çeviriniz.

Kızardıklarında kurulayarak kağıttan çıkarınız

Tabak	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Pişirme süresi, saat
600 g dilimlenmiş elma	1+3		80	yaklaşık 5 sa
800 g küçük parçalara doğranmış armut	1+3		80	yaklaşık 8 sa
1,5 kg erik	1+3		80	yaklaşık 8-10 sa
200 g temizlenmiş aromatik otlar	1+3		80	yaklaşık 1 ½ sa

Marmelat pişirme

Pişirme için kavanozlar ve elastik halkalar temiz ve iyi durumda olmalıdır. Olabildiğince aynı boyutta kavanoz kullanınız. Tablodaki değerler bir litrelik yuvarlak kavanozlar içindir.

Dikkat!

Daha büyük ebat ve yükseklikteki kavanozları kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Yalnızca iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. Hepsini iyice yıkayınız.

Tablolardaki süreler bilgi verme amaçlı değerlerdir. Ortam sıcaklığına, kavanoz sayısına, kavanoz içeriğinin miktar ve sıcaklığına göre değişiklik gösterebilirler. Cihazı kapatmadan önce kavanozların içinde köpüklenme olduğundan emin olunuz.

Hazırlama

1. Meyve ya da sebzeyi kavanozlara ağzına kadar doldurmadan dökünüz.
2. Kavanozların ağzını temizleyiniz; temiz olmaları gerekmektedir.

Bir litre kapasiteli kavanozlarda meyve	köpüklenmenin oluşmasından sonra	Kalan ısı
Elma, üzüm, çilek	Kapatılması	yaklaşık 25 dakika
Kiraz, şeftali, kayısı, üzüm	Kapatılması	yaklaşık 30 dakika
Elma, armut, erik püresi	Kapatılması	yaklaşık 35 dakika

Sebze pişirme

Kavanozlarda küçük köpükler oluşur oluşmaz sıcaklığı tekrar yaklaşık 120 - 140 °C'ye ayarlayınız. Sebze türüne göre yaklaşık 35 - 70 dakika. Bu süre sonunda fırını kapatınız ve kalan ısıdan faydalanınız.

Bir litre kapasiteli kavanozlarda soğuk pişirmeli sebzeler	Köpüklenme oluşmasından sonra 120-140 °C	Kalan ısı
Biberler	-	yaklaşık 35 dakika
Kırmızı pancar	yaklaşık 35 dakika	yaklaşık 30 dakika
Brüksel lahanası	yaklaşık 45 dakika	yaklaşık 30 dakika
Fasulye, lahana, kırmızı lahana	yaklaşık 60 dakika	yaklaşık 30 dakika
Bezelye	yaklaşık 70 dakika	yaklaşık 30 dakika

Kavanozların fırından çıkartılması

Pişirme tamamlandığında kavanozları fırının içinden çıkarınız.

3. Her bir kavanoza ıslak lastik halka ve kapak takınız.

4. Kavanozların mandallarını kapatınız.

Fırının içine bir seferde altıdan fazla kavanoz koymayınız.

Programlama

1. Cilalı tepsiyi 2 .yerleştirme seviyesine yerleştiriniz. Kavanozları birbirlerine değmeyecek şekilde tepsiye yerleştiriniz.
2. Cilalı tepsiye ½ litre sıcak su dökünüz (yaklaşık 80 °C).
3. Fırın kapağını kapatınız.
4. Fonksiyon kumandasını alt sıcaklık ☐ konumuna getiriniz.
5. Sıcaklığı 170 ile 180 °C arasına ayarlayınız.

Marmelat pişirme

Yaklaşık 40 - 50 dakika sonunda kısa aralıklarla köpüklenme oluşmaya başlar. Fırını kapatınız.

25 - 35 dakika sonunda kavanozları fırından çıkarınız (bu sürede kalan ısıdan yararlanılır). Fırın içinde soğumak üzere daha uzun süre bırakılırsa, marmelatın asitlenmesine neden olan mikroplar oluşabilir.

Dikkat!

Sıcak kavanozları soğuk veya nemli yüzeyler üzerine koymayınız. Kavanozlar patlayabilir.

Besinlerdeki akrilamid

Akrilamid, özellikle yüksek sıcaklıklarda hazırlanan tahıl ve patates ürünlerinde, örn. patates kızartmasında, tostlarda, sandviç ekmeklerinde, ekmeklerde ve unlu mamüllerde (kuru pastalar, baharatlı makarnalar, yılbaşı kurabiyeleri) üretilir.

Akrilamid içeriği düşük besin hazırlama önerileri

Genel	■ Pişirme süresini olabildiğince sınırlı tutunuz. ■ Yiyecekleri aşırı kızartmadan kavurunuz. ■ Büyük ve kalın besinler düşük miktarda akrilamid içerir.
Fırınlama	Maks. üst ve alt sıcaklıkla 200 °C Maks. sıcak havayla 180 °C.
Pastalar ve kurabiyeler	Maks. üst ve alt sıcaklıkla 190 °C. Maks. sıcak havayla 170 °C. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Tepsiye yalnızca bir kat ve homojen şekilde yayınız. 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.

Fırınlama

2 seviyede fırınlama yapılır:

Üniversal derin tepsiyi daima üst seviyeye ve alüminyum tepsiyi alt seviyeye yerleştiriniz.

Tereyağlı kurabiyeler:

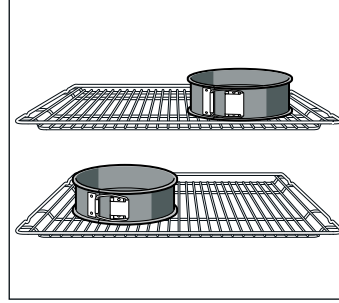
Aynı anda fırına tepsi koyulmaz çünkü aynı anda hazır olurlar.

Kaplanmış elma pastası 1. seviyede:

Sökülebilir koyu kalıpları birbirlerine değmeden yerleştiriniz.

Kaplanmış elmalı turta 2. seviyede:

Sökülebilir kalıpları üst üste yerleştiriniz.



Emaye sökülebilir kalıplarda pastalar:

Üst ve alt sıcaklıkta 1. seviyede pişiriniz. Izgara yerine cilalı tepsi kullanınız ve sökülebilir kalıpları üste yerleştiriniz.

Tabak	Aksesuarlar ve öneriler ve uyarılar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Dakika olarak süre
Tereyağlı kurabiyeler (ön ısıtılmalı*)	Düz fırın tepsi	2	☐	160-170	20-30
	Derin üniversal tepsi	3	☐	150-160	20-30
	Alüminyum tepsi + düz fırın tepsi	1+3	☐	140-160	20-30
	Alüminyum tepsi + derin üniversal tepsi	1+3	☐	140-160	20-30
20 küçük pasta dilimi	Cilalı tepsi	3	☐	150-170	20-30
Tepsi başına 20 küçük pasta dilimi (ön ısıtılmalı*)	Alüminyum tepsi + düz fırın tepsi	1+3	☐	140-150	30-40
	Alüminyum tepsi + derin üniversal tepsi	1+3	☐	140-150	30-40
Su bisküvisi (ön ısıtılmalı*)	Sökülebilir tepsi	1	☐	170-180	30-40
Mayalı büyük pasta	Cilalı tepsi	3	☐	160-180	30-40
	Alüminyum tepsi + düz fırın tepsi	1+3	☐	150-160	30-45
	Alüminyum tepsi + derin üniversal tepsi	1+3	☐	150-160	30-40
Elma kaplı pasta	2 ızgara + 2 emaye sökülebilir tepsi Ø 20 cm.	1+3	☐	170-180	60-70
	Cilalı tepsi + 2 sökülebilir emaye tepsi Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90

* Fırının ön ısıtmasında hızlı ısıtmayı kullanmayınız.

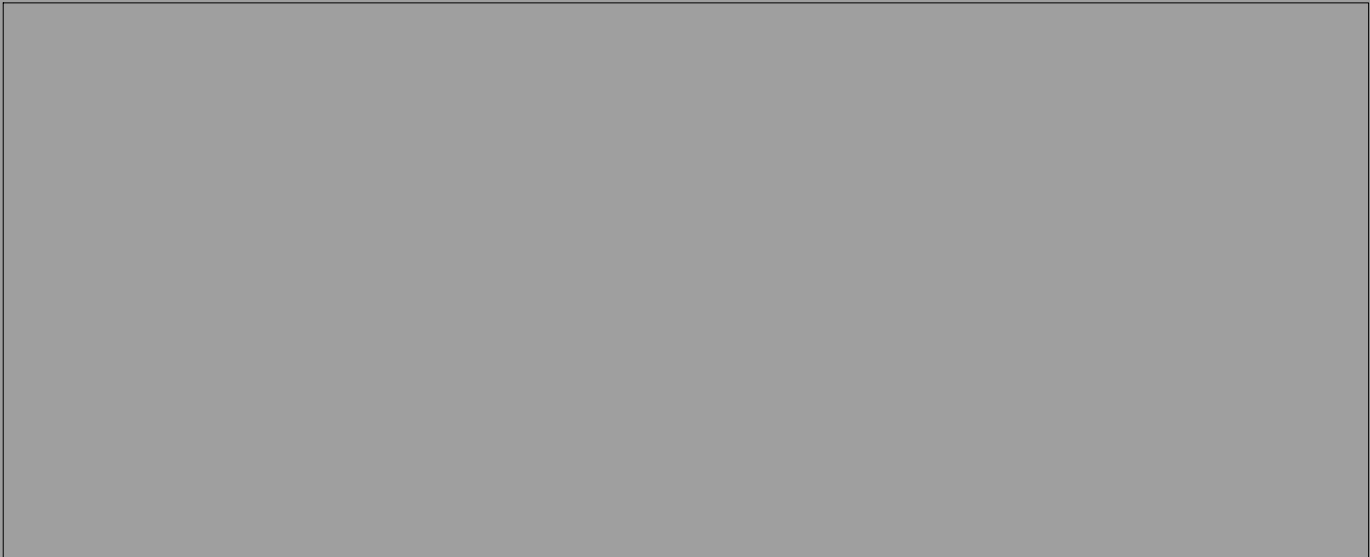
İlave ızgaralar ve fırın tepsileri yetkili mağazalardan opsiyonel aksesuar olarak temin edilebilir.

Izgarada pişirme

Yiyecekler doğrudan ızgaraya yerleştirilecekse, cilalı tepsiyi 1. yerleştirme seviyesine sokunuz. Bu şekilde et suyu toplanır ve fırın daha temiz kalır.

Tabak	Aksesuarlar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	Izgara seviyesi	Dakika olarak süre
Ekmek kızartma (önceden 10 dak. ısıtınız)	Izgara	5	☐	3	1/2-2
Etlı hamburger 12 adet * (ön ısıtmasız)	Izgara + cilalı tepsi	5+1	☐	3	25-30

* 2/3 süre geçtikten sonra çeviriniz.



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



9000656074 01 910708