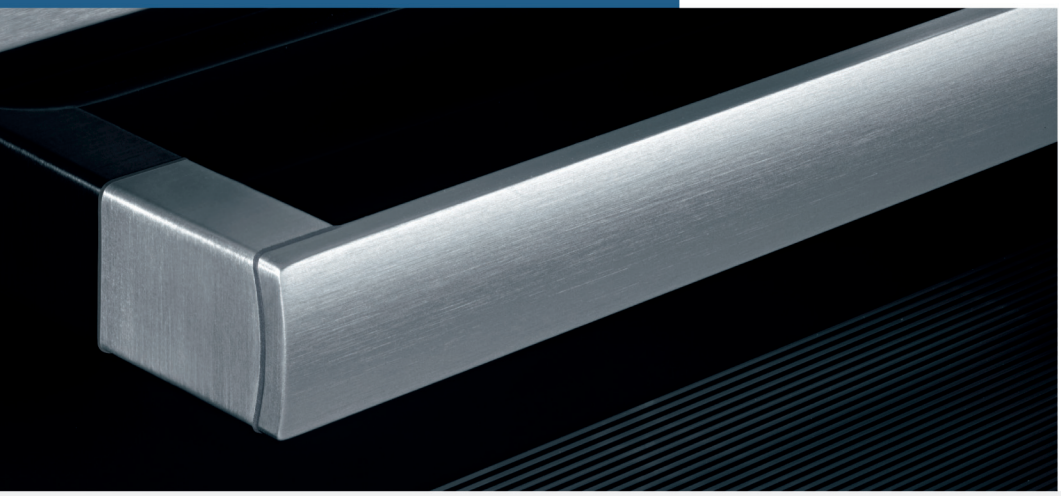
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Ankastre fırın
HBG56B6.0T

BOSCH

tr Kullanma kılavuzu

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları **4**
Hasar nedenleri 5
Yeni fırınınız **5**
Kumanda bölümü 5
Tuşlar 6
Döner düğme 6
Ekran 6
Sıcaklık kontrolü 6
Pişirme alanı 6
Aksesuarınız **7**
Aksesuarların yerleştirilmesi 7
Özel aksesuar 7
Müşteri hizmetleri bölümü 8
İlk kullanımdan önce **9**
Saatin ayarlanması 9
Pişirme alanının ısıtılması 9
Aksesuarın temizlenmesi 9
Fırının açılması ve kapatılması **9**
Açılması 9
Kapatılması 9
Fırının ayarlanması **10**
Isıtma türleri 10
Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması 10
Hızlı ısıtmanın ayarlanması 11
Zaman fonksiyonları **11**
Zaman fonksiyonlarının ayarlanması - kısaca açıklandı 11
Alarmı ayarlayın 11
Sürenin ayarlanması 11
Bitiş zamanının ileri alınması 12
Saatin ayarlanması 12
Hafıza **13**
Ayarların hafızaya kaydedilmesi 13
Hafızanın başlatılması 13
Sabbat ayarı **13**
Sabbat ayarının başlatılması 13
Çocuk emniyeti **13**
Temel ayarlar **14**
Temel ayarların değiştirilmesi 14
Otomatik kapama **15**
Temizleme sistemi **15**
Temizlemeden önce 15
Temizleme kademesinin ayarlanması 15
Temizleme işleminden sonra 15
Bakım ve Temizlik **15**
Temizlik malzemeleri 16
Rafları askıdan çıkartma ve takma 16
Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi 17
Kapak camlarının sökülmesi ve takılması 17
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler **18**
Hasar tablosu 18
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz 18
Sol fırın lambasını değiştiriniz 19
Cam kapak 19
Müşteri Hizmetleri **19**
E-numarası ve FD-numarası 19
Enerji ve çevre **19**
Sıcak hava eco ısıtma türü 19
Enerji tasarrufu 20
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi 21
Program otomatiği **21**
Kaplar 21
Yemeğin hazırlanması 21
Programlar 21
Programın seçilmesi ve ayarlanması 23
Program otomatiğine ilişkin öneriler 24
Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir **24**
Pasta ve çörek 24
Yemek pişirme ile ilgi öneriler 26
Et, kümes hayvanı, balık 27
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler 29
Hassas pişirme 29
Hassas pişirme ile ilgili öneriler 30
Sufleler, gratenler, tost 30
Hazır ürünler 31
Özel yemekler 31
Buz çözme 32
Kurutma 32
Konserveleme 32
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid **33**
Test yemekleri **33**
Pişirme 33
Izgara 34

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

⚠ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. Kullanım kılavuzundaki *Aksesuar Açıklaması bölümüne bakınız* .

Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.

Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yanma tehlikesi!

Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapısına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

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 üniversal 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 kapı contası: Kapı contası aşırı kirlenmiş ise, cihaz çalışırken fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir.Kapı contasını daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- 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. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.

Tuşlar

Tüm tuşlarının altında sensörler yer almaktadır. Bastırmanıza gerek yoktur. Sadece ilgili sembole dokununuz.

Sembol	Tuş fonksiyonu
	Isıtma türünün ve sıcaklığın seçilmesi
	Program otomatiğinin seçilmesi
	Temizleme sisteminin seçilmesi
	bir satır aşağıya gitme
	bir satır yukarıya gitme
	uzun basma = hafıza seçme kısa basma = hafıza başlatma
	Hızlı ısıtmanın ayarlanması
	Menü zaman fonksiyonlarının açılması ve kapatılması
	Fırın lambasının kapatılması ve açılması
	kısa basma = Sıcaklık sorgulama uzun basma = Temel ayarlar menüsünü açma ve kapama
	Çocuk emniyetinin devreye sokulması / devreden çıkarılması
	Fırının açılması ve kapatılması
	kısa basma = çalışma başlatma/durdurma uzun basma = Çalışmayı sonlandırma

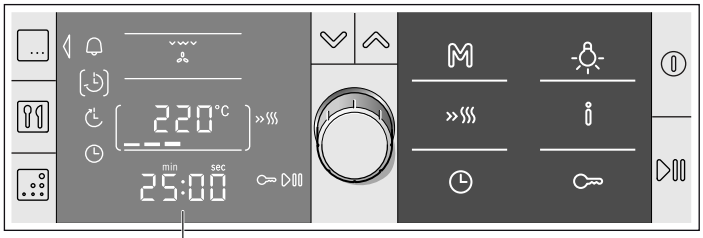
Döner düğme

Döner düğme ile tüm önerilen değerleri ve ayar değerlerini değiştirebilirsiniz. Ayarlama alanındaki parantez hangi değeri değiştirebileceğinizi gösterir.

Döner düğme indirilebilir. Konumunu değiştirmek için döner düğmeye bastırınız.

Ekran

Ekran farklı alanlara ayrılmıştır.



Ekran

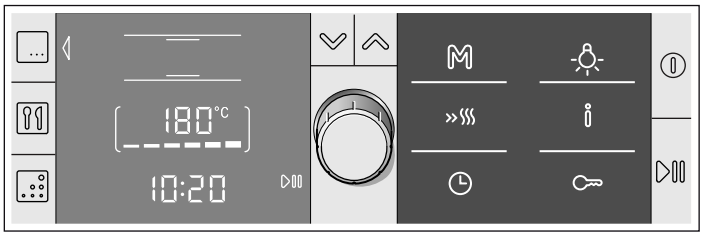
- Sol alan = zaman fonksiyonları
  Zaman fonksiyonları menüsünü açmak isterseniz, burada zaman fonksiyonlarıyla ilgili semboller görüntülenir. Sol dış tarafta bir ok seçilen çalışma modunu gösterir.
- Ortadaki alan = Ayar alanı
  1. satır = Isıtma türleri göstergesi
  2. satır = Sıcaklık göstergesi
  3. satır = Saat göstergesi
  ve dolaşma tuşlarıyla bir satırdan diğerine geçebilirsiniz. İçinde bulunduğunuz solunda ve sağında parantezlerle işaretlenmiştir. Parantezin içindeki değeri döner düğme ile değiştirebilirsiniz.
- Sağdaki alan = Gösterge
  Burada farklı fonksiyonlar için semboller görüntülenir. Örn. ayarlanan çocuk emniyeti, hızlı ısıtma vs. için.

Sıcaklık kontrolü

Sıcaklık kontrolünü çubuğu ısıtma aşamalarını veya pişirme alanındaki kalan sıcaklığı gösterir.

Isıtma kontrolü

Isıtma sıcaklığı pişirme alanındaki sıcaklık yükselişini gösterir. Tüm çubuklar dolmuşsa, yemeğin fırına sürülmesi için en uygun zamana ulaşılmıştır.



Izgara ve temizleme kademelerinde çubuklar görünmez.

Isıtma işlemi sırasında tuşu ile güncel ısıtma sıcaklığını sorgulayabilirsiniz. Termik eylemsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme alanının içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir.

Bakiye ısı

Fırın kapatıldıktan sonra sıcaklık kontrolü, pişirme alanındaki kalan sıcaklığı gösterir. Tüm çubuklar dolmuşsa pişirme alanı yaklaşık 300 °C'lik bir sıcaklığa sahiptir. Isı yaklaşık 60 °C'ye düştüğünde gösterge söner.

Pişirme alanı

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

Fırın lambası

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

Fırın kapağını açtığınızda lamba yanar.

tuşu ile lambayı kapatıp 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.

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

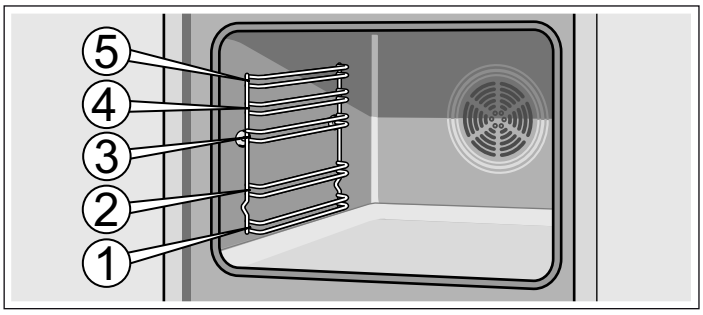
Aksesuarınız

Size verilen aksesuarlar birçok yemek için uygundur. Daima aksesuarların pişirme alnına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.

Bazı yemeklerin daha iyi pişmesi veya fırınınızın daha rahat kullanılması için birçok özel aksesuar seçme imkanı mevcuttur.

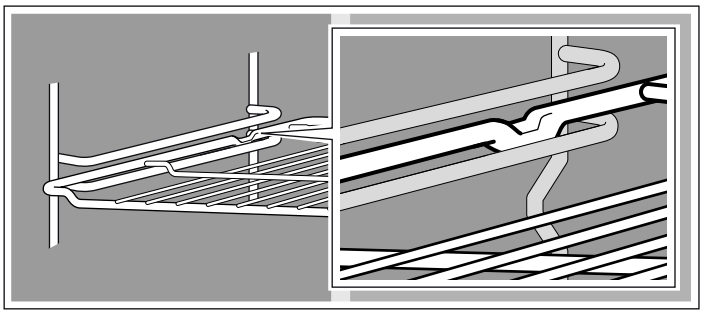
Aksesuarların yerleştirilmesi

Aksesuarları 5 farklı yerleştirme yüksekliğinde pişirme alanına sokabilirsiniz. Aksesuarların kapak camına temas etmemesi için aksesuarları daima dayanak noktasına kadar itiniz.



Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

Pişirme alanına sokulurken aksesuarın arkasındaki çıkıntıya dikkat ediniz. Sadece bu şekilde yerine oturur.



Bilgi: Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar tekrar soğuduğunda bu deformasyon ortadan kaybolacaktır. Bu durum herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz.

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

Tel ızgara
Kaplar, kek kalıpları, kızartma, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.

Tel ızgara, açık tarafı fırının kapağını ve kavisli kısmı aşağıyı ⌣ gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.

Emaye fırın tepsisi
Pasta ve kurabiyeler için.

Fırın tepsisi, eğimli kısmı fırın kapağını gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.

Üniversal tava
Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.

Üniversal tava, eğimli kısmı fırın kapağını gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.

Özel aksesuar

Özel aksesuarları müşteri hizmetleri veya yetkili satıcıdan satın alabilirsiniz. Fırınınız için sunulan çok sayıda ürünü broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarların stok durumu ve online olarak sipariş edilebilme imkanı ülkeye göre farklılık gösterir. Lütfen satın alma dokümanlarına bakınız.

Bu, her cihaz için özel aksesuar olarak uygun değildir. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (Ü-No.) tam olarak veriniz.

Özel aksesuar	HEZ numarası	Kullanımı
Tel ızgara	HEZ334000	Kaplar, kek kalıpları, kızartma, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.
Emaye fırın tepsisi	HEZ331003	Pasta ve kurabiyeler için. Fırın tepsisini eğik tarafı fırının kapağına gelecek şekilde fırına sürünüz.
Üniversal tava	HEZ332003	Pasta, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir. Üniversal tavayı fırın kapağının eğimiyle fırına yerleştiriniz.
Yerleştirme ızgarası	HEZ324000	Kızartma için. Tel ızgarayı her zaman üniversal tavanın üzerine koyunuz. Damlayan yağ ve et suyu burada toplanır.
Izgara tepsisi	HEZ325000	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.
Pizza tepsisi	HEZ317000	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.

Özel aksesuar	HEZ numarası	Kullanımı
Kiremit	HEZ327000	Kiremit, kendi hazırladığınız ekmek, sandviç ekmeği ve pizzanın tabanı çıtır çıtır olacak şekilde pişirilmesi için idealdir. Kiremit daima tavsiye edilen ısıya kadar önceden ısıtılmalıdır.
Yapışmaz kaplamalı emaye fırın tepsisi	HEZ331011	Pasta ve kurabiye malzemeleri fırın tepsisinde kolayca yayılır. Fırın tepsisini eğik tarafı fırının kapağına gelecek şekilde fırına sürünüz.
Yapışmaz kaplamalı üniversal tava	HEZ332011	Pasta, kek, dondurulmuş yiyecekler ve büyük kızartmalar üniversal tavadan kolayca ayrılır. Üniversal tavayı, konik kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına sürünüz.
Yerleştirme ızgaralı profesyonel tava	HEZ333003	Özellikle büyük miktarların hazırlanması için uygundur.
Profesyonel tava için kapak	HEZ333001	Kapak, profesyonel tavayı profesyonel bir kızartma bölümü haline getirir.
Cam kızartma tenceresi	HEZ915001	Cam kızartma tenceresi, fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve sufleler için uygundur. Özellikle program ve kızartma otomatiği için uygundur.
Teleskopik uzatma sapı		
2 kademeli	HEZ338250	Özel raylı sistemi ile 2. ve 3. yerleştirme yüksekliğindeki aksesuarları devirmeden dışarı çekebilirsiniz.
3 kademeli	HEZ338352	Yerleştirme yüksekliği 1, 2 ve 3'teki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden dışarı çekebilirsiniz. 3 kademeli çıkarma mekanizması, döner şişli cihazlar için uygun değildir.
3 kademeli çıkarma mekanizması	HEZ338356	Özel raylı sistemi ile 1., 2. ve 3. yerleştirme yüksekliğindeki aksesuarları devirmeden tamamını dışarı çekebilirsiniz. 3 kademeli çıkarma mekanizması, döner şişli cihazlar için uygun değildir.
Durdurma fonksiyonlu 3 kademeli çıkarma mekanizması	HEZ338357	Özel raylı sistemi ile 1., 2. ve 3. yerleştirme yüksekliğindeki aksesuarları devirmeden tamamını dışarı çekebilirsiniz. Çıkarma mekanizmasının kızakları yerine oturur ve böylece aksesuarlar daha kolay yerleştirilebilir. Durdurma fonksiyonlu 3 kademeli çıkarma mekanizması, döner şişli cihazlar için uygun değildir.
Kendi kendine temizlenen yan paneller		
Tek fırın lambalı cihazlar	HEZ339020	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.
Tek fırın lambalı ve kızartma otomatikli cihazlar	HEZ339020	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.
Kendi kendini temizleyen tavan ve yan paneller		
Tek fırın lambalı ve katlanabilir ızgara ısıtıcılı cihazlar	HEZ329020	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde, tavanı ve yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.
İki fırın lambalı ve katlanabilir ızgara ısıtıcılı cihazlar	HEZ329022	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde, tavanı ve yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.
Tek fırın lambalı, katlanabilir ızgara ısıtıcılı ve kızartma termometreli cihazlar	HEZ329027	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde, tavanı ve yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.
Buhar filtresi	HEZ329000	Fırınınıza bunu takabilirsiniz. Buhar filtresi, dışarı çıkan havadaki yağ partiküllerini filtreler ve kokuları azaltır. Sadece ürün numarasının ikinci rakamı 6, 7 veya 8 olan cihazlar için (ör n. HBA38B750)
Buharlı Pişirme Sistemi	HEZ24D300	Sebze ve balığın yumuşak hazırlanması için.

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	Pişirme 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 alınız.

İlk kullanımdan önce

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

- Saati giriniz
- Pişirme alanını ısıtınız
- Aksesuarı temizleyiniz
- Kullanım kılavuzunun başlangıcındaki güvenlik bilgilerini okuyunuz. Bu bilgiler çok önemlidir.

Saatin ayarlanması

Yeni cihazınız bağlandıktan sonra, ekranda saat görüntülenir. Güncel saati ayarlayınız.

1. ◷ tuşuna basınız.
Saat sembolü [◷] görüntülenir.

2. Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.

3. ◷ tuşuna basınız.

Güncel saat aktarılmıştır.

Bilgi: Saati nasıl değiştireceğinizi *Zaman fonksiyonları* bölümünde okuyacaksınız.

Pişirme alanının ısıtılması

Yeni kokunun kaybolması için pişirme alanını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Isıtma türünü ⊟ üst/alt ısıtmaya ve 240 °C'ye ayarlayınız.

Pişirme alanında örneğin köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları olmamasına dikkat ediniz.

1. ⏻ tuşuna basınız.
⊛ 3D sıcak hava türü ve 160 °C önerilir. Parantezler ısıtma türünün sağında ve solunda duruyor.

2. Döner düğme ile ısıtma türünü ⊟ üst/alt ısıtma olarak değiştiriniz.

3. ∨ tuşu ile sıcaklığa geçiniz.
Parantezler sıcaklığın sağında ve solunda duruyor.

4. Döner düğme ile sıcaklığı 240 °C olarak değiştiriniz.

5. ▷II tuşuna basınız.
Fırın çalışmaya başlar. ▷II sembolü ekranda yanar.

6. 60 dakika sonra fırını ⏻ tuşu ile kapatınız.

Sıcaklık kontrolü çubuğu, pişirme alanındaki kalan sıcaklığı gösterir.

Aksesuarın temizlenmesi

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

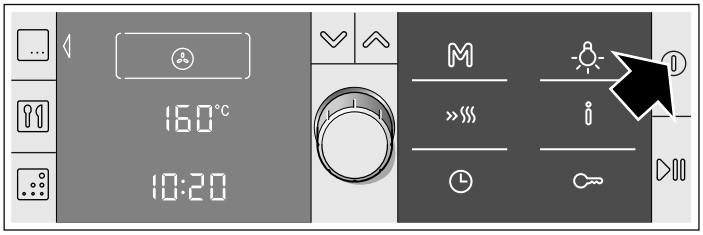
Fırının açılması ve kapatılması

⏻ tuşu ile fırını açar ve kapatırsınız.

Açılması

⏻ tuşuna basınız.

3D sıcak hava ısıtma türü için ⊛ sembolü ve 160 °C ekranda öneri olarak görünür.



Bu ayarı hemen başlatabilirsiniz veya

- başka bir ısıtma türü veya sıcaklık ayarlayabilir
- ⊞ tuşu ile bir program seçebilir
- ⊡ tuşu ile temizleme sistemini seçebilirsiniz
- M tuşu ile kaydedilmiş bir hafıza ayarını başlatabilir .

Nasıl ayarlayacağınızı her bir bölümde okuyabilirsiniz.

Kapatılması

⏻ tuşuna basınız. Fırın kapanır.

Fırının ayarlanması

Bu bölümde okuyacaklarınız:

- Fırınınızda hangi ısıtma türlerinin mevcut olduğu
- ısıtma türünü ve sıcaklığı nasıl ayarlayacağınız
- ve hızlı ısıtmayı nasıl ayarlayacağınızdır.

Isıtma türleri

Fırınınız için çok sayıda ısıtma türü mevcuttur ve böylece her yemek için en uygun hazırlama türünü seçebilirsiniz.

Isıtma türü ve sıcaklık aralığı	Kullanım
3D sıcak hava 30-275 C°	Pasta ve kek için birinci kademeden üçüncü kademeye kadar. Arka panelde bulunan bir fan, daire şeklindeki kızdırma gövdesinin ısısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
Sıcak hava eko* 30-275 C°	Pasta ve kek, sufleler derin dondurulmuş ve hazır ürünler, et ve balık için tek kademede ön ısıtma yapmadan. Fan, daire şeklindeki kızdırma gövdesinin optimum enerjideki ısısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
Üst/alt ısıtma 30-300 C°	Pasta, sufle ve yağsız kızartmalar için, örneğin sığır veya yabani hayvan, bir kademede. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
Nemli pişirme 30-300 C°	Ekmek çeşitleri için örneğin ekmek, sandviç ekmeği veya örgü şeklinde mayalı ekmek ve pişirilen hamurdan kurabiyeler için örneğin içi krema dolu küçük pasta veya bisküvi. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir. Gıdaların nemi pişirme alanında su buharı olarak kalır.
Pizza kademesi 30-275 C°	Derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması için örneğin pizza, patates kızartması veya turta. Isı alttan ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılardan gelir.
Alt ısıtma 30-300 C°	Konserveleme ve sonradan pişirme veya kızartma için. Isı alttan gelir.
Sıcak hava dolaşımlı ızgara 30-300 C°	Et, kümes hayvanı ve bütün balığın kızartılması için. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
Izgara, büyük alanlı Izgara kademeleri 1,2 veya 3	Biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması için. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
Izgara, küçük alanlı Izgara kademeleri 1,2 veya 3	Küçük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması için. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
Buz çözme 30-60 C°	Örneğin et, kümes hayvanı, ekmek ve pastanın buzunun çözülmesi için. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.

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

Isıtma türü ve sıcaklık aralığı	Kullanım
Sıcak tutma 60-100 C°	Pişirilen yemeklerin sıcak tutulması için.

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

Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

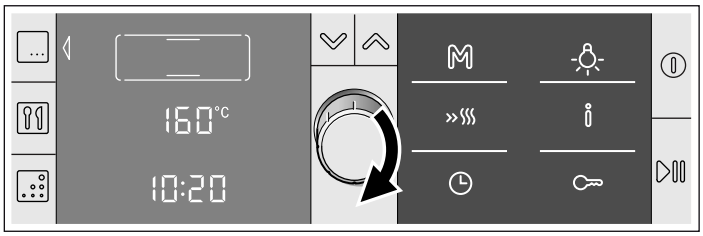
Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtma ayarı, 180 °C.

Fırını tuşu ile açınız veya tuşuna basınız. 3D sıcak hava ısıtma türü için sembolü ve sıcaklık 160 °C ekranda öneri olarak görünür.

Bu ayarı hemen tuşu ile başlatabilirsiniz.

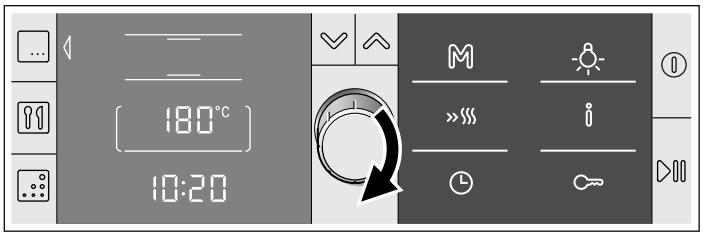
Başka ısıtma türü ve sıcaklık ayarlamak istiyorsanız aşağı anlatıldığı gibi yapınız.

1. Döner düğme ile dilediğiniz ısıtma şeklini ayarlayınız.

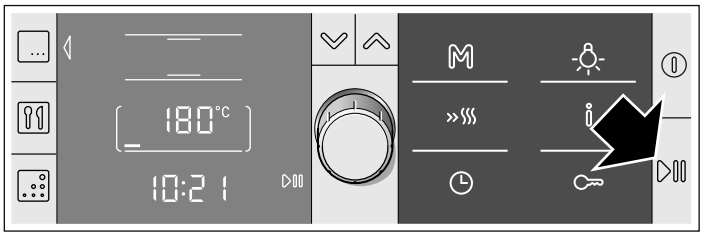


2. tuşu ile sıcaklığa geçiniz.
Parantezler sıcaklığın veya ızgara kademesinin sağında ve solunda duruyor.

3. Döner düğme ile önerilen sıcaklığı değiştiriniz.



4. tuşuna basınız.
Fırın çalışmaya başlar. sembolü ekranda yanar.



5. Yemek hazır olduğunda tuşu ile fırını kapatınız veya yeniden çalışma modunu seçiniz ve ayarlayınız.

Sıcaklığın veya ızgara kademesinin değiştirilmesi

Bu işlem her zaman mümkündür. Döner düğme ile sıcaklığı veya ızgara kademesini değiştiriniz.

Isıtma sıcaklığının sorgulanması

tuşuna kısaca basınız. Pişirme alanındaki güncel ısıtma sıcaklığı birkaç saniye için gösterilir.

Fırın kapağının açılması

Çalışma durur. sembolü yanıp söner. Kapak kapatıldıktan sonra çalışmaya devam eder.

Çalışmanın durdurulması

▷II tuşuna kısaca basınız. Fırın çalışmaya duraklama durumunda. ▷II sembolü yanıp söner. ▷II tuşuna tekrar basınız, fırın çalışmaya devam eder.

Çalışmanın iptal edilmesi

3D sıcak hava ve 160 °C görününceye kadar ▷II tuşunu basılı tutunuz. Yeniden ayarlayabilirsiniz.

Sürenin ayarlanması

Bkz. *Zaman fonksiyonları* bölümü, sürenin ayarlanması.

Bitiş zamanının ileri alınması

Bkz. *Zaman fonksiyonları* bölümü, bitiş zamanını ileri alınız.

Hızlı ısıtmanın ayarlanması

Hızlı ısıtma tüm ısıtma türleri için uygun değildir.

Uygun ısıtma türleri

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

Seçilen ısıtma türünün hızlı ısıtma için uygun olmadığını kısa bir sinyal sesi size söyler.

Uygun sıcaklıklar

Ayarlanan ısı 100 °C'nin altında ise hızlı ısıtma çalışmaz. Pişirme alanındaki sıcaklık, ayarlanan sıcaklıktan sadece çok az daha düşükse, hızlı ısıtma gerekli değildir. Devreye girmez.

Hızlı ısıtmanın ayarlanması

Hızlı ısıtma için »ʃʃʃ tuşuna basınız. »ʃʃʃ sembolü ayarlanan sıcaklığın yanında görünür. Sıcaklık kontrol çubukları dolar.

Tüm çubuklar dolduğunda hızlı ısıtma sonlanır. Kısa bir sinyal sesi duyulur. »ʃʃʃ sembolü söner. Yemeğinizi pişirme alanına yerleştiriniz.

Bilgiler

- Isıtma türünü değiştirirseniz hızlı ısıtma iptal edilir.
- Ayarlanan süre hızlı ısıtmadan bağımsız olarak başlatma işleminden hemen sonra işlemeye başlar.
- Hızlı ısıtma işlemi sırasında i tuşu ile güncel pişirme alanı sıcaklığını sorgulayabilirsiniz.
- Yemeklerinizin eşit pişmesi için ancak hızlı ısıtma sona erdikten sonra yemeği pişirme alanına koyunuz.

Hızlı ısıtmanın yarıda kesilmesi

»ʃʃʃ tuşuna basınız. sembolü söner.

Zaman fonksiyonları

Zaman fonksiyonları menüsünü ◷ tuşu ile çağırınız. Aşağıdaki fonksiyonlar mümkündür:

Fırın kapalıysa:

- 🔔 = Alarmın ayarlanması
- ◷ = Saatin ayarlanması

Fırın açıksa:

- 🔔 = Alarmın ayarlanması
- ⏲ = Sürenin ayarlanması
- ⏱ = Bitiş zamanının ileri alınması

Sembolün etrafındaki parantezler bu fonksiyonun seçildiğini gösterir. Çalışmaya başladıktan sonra parantezler ekranda hangi zaman fonksiyonunun çalıştığını gösterir.

Zaman fonksiyonlarının ayarlanması - kısaca açıklandı

1. ◷ tuşu ile menüyü açınız.
2. ✓ tuşu ile istediğiniz fonksiyonu seçiniz.
3. Döner düğme ile istenen değeri ayarlayınız.
4. ◷ tuşu ile menüyü kapatınız.

Her bir fonksiyonu nasıl ayarlayacağınız ekte ayrıntılı bir şekilde anlatılmaktadır.

Kısa sinyal sesi

Bir değeri değiştiremiyor veya ayarlayamıyorsanız kısa bir sinyal sesi duyarsınız.

Alarmı ayarlayın

Alarm fırından bağımsız olarak çalışır. Bunu mutfak alarmı gibi kullanabilir ve her zaman ayarlayabilirsiniz. Fırının çalışıp çalışmadığı fark etmez.

1. ◷tuşuna basınız.
   Zaman fonksiyonları menüsü açılır. Parantez içindeki[🔔] sembolü alarm fonksiyonunun seçili olduğunu gösterir.
2. Döner düğme ile alarm için süreyi ayarlayınız.
3. ◷ tuşu ile menüden çıkınız.

Zaman, saat göstergesinde ilerler.

Sürenin dolmasından sonra

Sinyal sesi duyulur. Süre dolmuş Gösterge 00:00'dadır. ◷ tuşuna basınız. Gösterge söner.

Kalan sürenin iptal edilmesi

◷ tuşu ile zaman fonksiyonları menüsünü açınız. Döner düğme ile zamanı 00:00 üzerine getiriniz. ◷ tuşu ile menüden çıkınız.

Sürenin değiştirilmesi

◷ tuşu ile zaman fonksiyonları menüsünü açınız. Döner düğme ile birkaç saniye içinde süreyi değiştiriniz. ◷ tuşu ile menüden çıkınız.

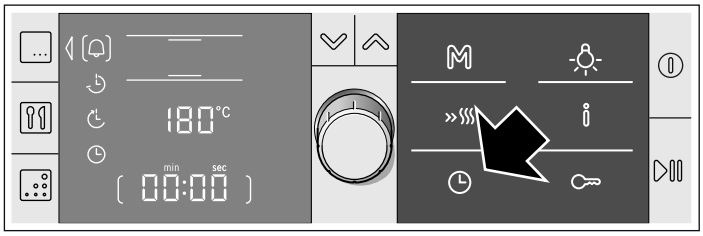
Sürenin ayarlanması

Yemeğiniz için süreyi (pişirme süresi) ayarlarsanız bu süre sonunda fırın otomatik olarak durur. Fırın artık ısınmaz.

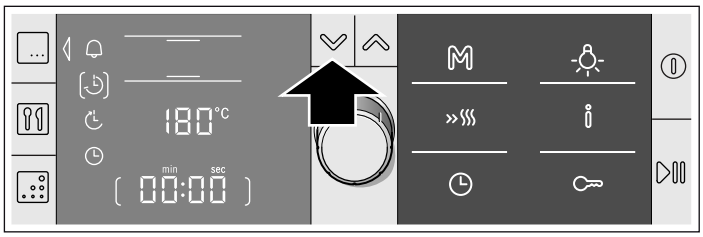
Koşul: Isıtma türü ve sıcaklık ayarlanmış.

Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtma ayarı ⊟ , 180 °C, süre 45 dakika

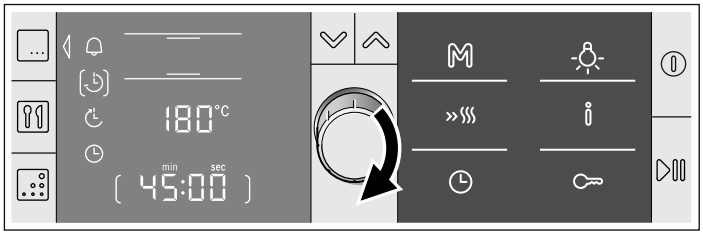
1. ◷ tuşuna basınız.
Zaman fonksiyonları menüsü açılır. Ekranda sol tarafta zaman fonksiyonları gösterilir. Alarm [🔔] fonksiyonu seçilmiş.



2. ⌄ tuşu ile [⏲] süreye gidiniz.



3. Döner düğme ile pişirme süresini ayarlayınız.



4. ◷ tuşuna basınız.
Zaman fonksiyonları menüsü kapanır.
5. Fırın henüz çalışmaya başlamadıysa, ▷II tuşuna basınız.
Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın artık ısınmaz. Süre 00:00'dadır. Sinyali önceden ◷ tuşu ile kapatabilirsiniz.

Sürenin iptal edilmesi

◷ tuşu ile menüyü açınız. ⌄ tuşu ile süreye [⏲] gidiniz ve döner düğme ile süreyi 00:00 konumuna getiriniz. ◷ tuşu ile menüyü kapatınız.

Sürenin değiştirilmesi

◷ tuşu ile menüyü açınız. ⌄ tuşu ile süreye [⏲] gidiniz ve döner düğme ile süreyi değiştiriniz. ◷ tuşu ile menüyü kapatınız.

Bitiş zamanının ileri alınması

Bitiş süresinin ileri alınması şu durumlarda mümkün:

- tüm ısıtma türlerinde
- birçok programda
- ve temizleme sisteminde

Örnek: Yemeği saat 9.30'da pişirme alanına yerleştiriniz. Pişirme işlemi 45 dakika sürer ve yemek saat 10.15'te hazırdır. Ama siz 12.45'te hazır olmasını istiyorsunuz.

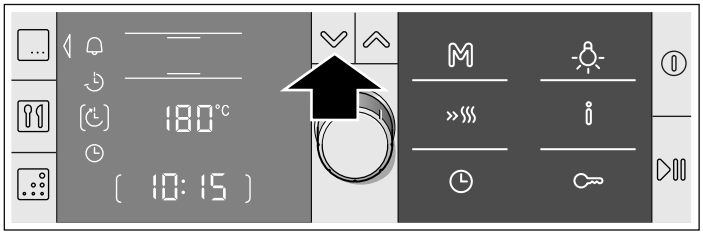
Bitiş zamanını saat 10.15'ten saat 12.45'e kaydırınız. Çalışma saat 12.00'de başlar ve saat 12.45'te tamamlanır.

Lütfen kolay bozulan yemeklerin uzun süre pişirme alanına kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

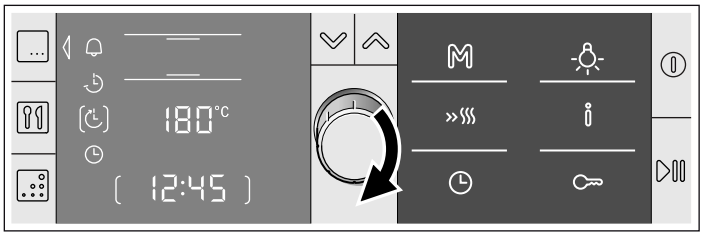
Bitişin ileri alınması

Koşul: Süre ayarlanmış. Çalışma henüz başlamamış. Zaman fonksiyonları menüsü ◷ açık.

1. ⌄ tuşu ile [⏲] bitiş zamanına gidiniz.



2. Çevirmeli düğme ile bitiş zamanını daha geç bir vakide ayarlayınız.



3. ◷ tuşu ile zaman fonksiyonları menüsünü kapatınız.
4. ▷II tuşu ile onaylayınız.

Fırın bekleme konumunda [⏲]. Saat göstergesinde bitiş zamanı görünüyor. Çalışma başlatılır başlatılmaz süre görünür biçimde ilerler.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın artık ısınmaz. Saat göstergesinde 00:00 görünür. Sinyal sesini daha önceden◷ tuşu ile kapatabilirsiniz.

Bitiş zamanının düzeltilmesi

Bu sadece fırın bekleme konumundaysa [⏲] mümkündür. Bunun için◷ tuşu ile menüyü açınız. ⌄ tuşu ile bitiş zamanına geçiniz. Döner düğme ile bitiş zamanını düzeltiniz. ◷ tuşu ile menüden çıkınız.

Bitiş zamanının iptal edilmesi

Fırın bekleme konumunda olduğu sürece bu geçerlidir. Bunun için◷ tuşu ile menüyü açınız,⌄ tuşu ile bitiş zamanına gidiniz. Güncel bitiş zamanına kadar döner düğmeyi sola doğru çeviriniz. Süre hemen azalmaya başlar.

Saatin ayarlanması

Saati ayarlamanız veya değiştirmeniz için fırın kapalı olmalıdır.

Saatin değiştirilmesi

Saati değiştirmek istiyorsanız, örneğin yaz saatinden kış saatine:

1. ◷ tuşuna basınız.
Zaman fonksiyonları menüsü açılır.
2. ⌄ tuşu ile [◷] saate gidiniz.
3. Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.
4. ◷tuşuna basınız.
Ekranda saat görünür.

Saatin gizlenmesi

Saati gizleyebilirsiniz. Bu durumda sadece fırın açık olduğunda görünecektir. Bunun için *Temel Ayarlar* bölümüne bakınız.

Hafıza

Hafıza ile yemeğin ayarlarını kaydedebilir ve istediğiniz zaman tekrar çağırabilirsiniz.

Bir yemeği özellikle sık sık hazırlıyorsanız hafıza özelliği mantıklıdır.

Ayarların hafızaya kaydedilmesi

Temizleme sistemi kaydedilemiyor.

1. İstenen yemeğe ilişkin ısıtma türünü, sıcaklığı ve gerekli ise süreyi ayarlayınız. Başlatmayınız. Bir program kaydetmek isterseniz: Programı seçip ağırlığı ayarlayınız. Başlatmayınız.
2. M sembolü ekranda yanıncaya kadarM tuşu basılı tutulmalıdır. Bu birkaç saniye sürer.

Ayar kaydedildi ve her zaman başlatılabilir.

Başka bir ayarın kaydedilmesi

Yeni ayar yapınız ve kaydediniz. Eski ayarların üzerine yazılacaktır.

Hafızanın başlatılması

Yemeğiniz için kaydettiğiniz ayarları istediğiniz zaman başlatabilirsiniz.

1. M tuşuna kısaca basınız.
   Kaydedilen ayarlar gösterilir.
2. ▷II tuşuna basınız.

Hafıza ayarı başlar.

Ayarların değiştirilmesi

Bu işlem her zaman mümkündür. Bir daha ki sefere hafızayı devreye soktuğunuzda asıl kaydedilen ayar görünür.

Sabbat ayarı

Bu ayar ile üst/alt ısıtma sırasında fırının sıcaklığı 85 °C ile 140 °C arasında olur. 24 saatten 73 saate kadar bir süreyi ayarlayabilirsiniz.

Bu sırada pişirme alanındaki yemekler siz fırını açmak veya kapatmak zorunda olmadan sıcak kalır.

Sabbat ayarının başlatılması

Ön koşul: Temel ayarlarda "Sabbat ayarı Evet"i devreye aldınız. Bkz. *Temel Ayarlar* bölümü.

1. ⊡ tuşuna basınız.
   Ekranda ⊛ 3D sıcak hava ve 160 °C öneriliyor.
2. Döner düğmeyi sola doğru ⊟ sabbat ayarına çeviriniz.
3. ∨ tuşu ile sıcaklık moduna geçiniz ve döner düğme ile istenen sıcaklığı ayarlayınız.
4. ◷ tuşu ile zaman fonksiyonları menüsünü açınız ve∨ tuşu ile [⏲] süre moduna geçiniz.
   27:00 saat öneriliyor.
5. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
6. ◷ tuşuna basınız.
   Zaman fonksiyonları menüsü kapanır.
7. ▷II tuşuna basınız.
   Sabbat ayarı başlar. Süre görünür şekilde durum satırında işler.

Süre dolmuştur

Fırın artık ısınmaz.

Bitiş zamanının ileri alınması

Bitiş zamanının ileri alınması artık mümkün değil.

Sabbat ayarının iptal edilmesi

3D sıcak hava, 160 °C görünene kadar ▷II tuşunu basılı tutunuz. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla fırını çalıştırmamaları veya bir ayarı değiştirmemeleri için fırına çocuk emniyeti yerleştirilmiştir.

Çocuk emniyetinin devreye alınması
⊂⊃ sembolü görününceye kadar⊂⊃ anahtar tuşunu basılı tutunuz. Bu işlem yaklaşık 4 saniye sürecektir.

Kumanda bölümü kilitli.

Blokajın iptali
Sembol kayboluncaya kadar ⊂⊃ anahtar tuşunu basılı tutunuz. Yeniden ayarlayabilirsiniz.

Bilgi: Aktif çocuk emniyetine rağmen fırını ⓘ ile veya ▷II tuşuna uzun süre basarak kapatabilir, alarmı ayarlayabilir ve sinyal sesini kapatabilirsiniz.

Temel ayarlar

Cihazınızın ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabileceğiniz çeşitli temel ayarları vardır.

Bilgi: Tabloda tüm temel ayarları ve değişiklik olasılıklarını bulabilirsiniz. Cihazınızın donanımına göre ekranda sadece cihazınız için ayarlayabileceğiniz temel ayarlar görünür.

	Fonksiyon	Temel ayar	Olasılıklar
c 1	Süre tamamlandıktan sonra sinyal sesi	2 = 2 dakika	1 = 10 saniye 2 = 2 dakika 3 = 5 dakika
c2	Tuşa basıldığında çıkan onay sesi	0= Kapalı	0 = kapalı* 1 = Açık *İstisna: Cihazı açarken ve kapatırken daima bir ses duyulur.
c3	Ekran aydınlatmasının parlaklığı	3 = Gündüz	1 = Gece 2 = Orta 3 = Gündüz
c4	Fırın kapalı olduğunda saat göstergesi	1 = Açık	0 = kapalı* * Kalan ısı görüntülendiği sürece saat görünür. 1 = Açık
c5	Çalışma esnasında fırın lambası	1 = Açık	0= Kapalı 1 = Açık
c6	Fırın kapağının kapatılmasından sonra çalışma devam eder	1 = Çalışma otomatik olarak devam eder	0 = ▷II ile çalışmayı devam ettirme 1 = Çalışma otomatik olarak devam eder
c7	Çocuk emniyeti için erişilebilir kapak kilidi	0 = Hayır	0 = Hayır 1 = Evet
c8	Soğutma fanının ne kadar çalışmaya devam edeceğine ilişkin süre	2 = Orta	1 = Kısa 2 = Orta 3 = Uzun 4 = Çok uzun
c9	Kendi kendini temizleyen tavan ve yan panellerle donatılmıştır	1 = Evet	0 = Hayır 1 = Evet
c 10	Teleskopik çıkarma mekanizması ile donatılmış	0 = Hayır	0 = Hayır 1 = Evet
c 11	Tüm değişiklikleri temel ayarlara geri alınız	0 = Hayır	0 = Hayır 1 = Evet
c 12	Sabbat ayarı	0 = Hayır	0 = Hayır 1 = Evet

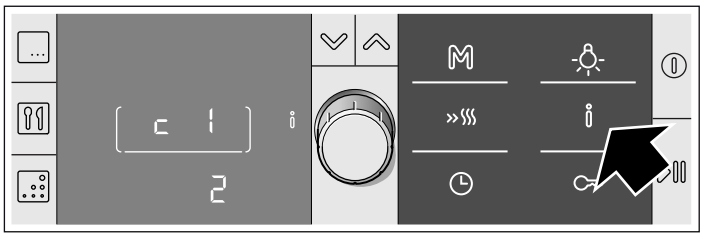
Temel ayarların değiştirilmesi

Şart: Fırın çalışır durumda olmamalı ve kapalı olmalı.

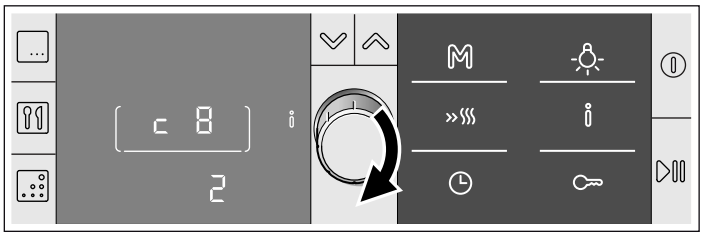
Sayıların ne anlama geldiğini anlamak için lütfen tablodaki temel ayarlara bakınız.

Resimdeki örnek: Temel ayarlardaki soğutma fanının çalışmaya devam etme süresinin ortadan kısaya değiştirilmesi.

1. İlk temel ayar ekranda görününceye kadar i tuşunu yaklaşık 4 saniye boyunca basılı tutunuz.

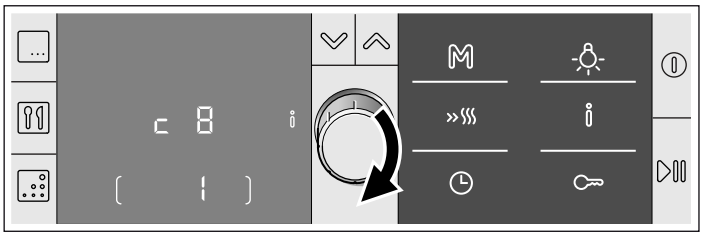


2. Döner düğme ile istediğiniz temel ayarı seçiniz.



3. ∨ tuşuna basınız.

4. Döner düğme ile temel ayarı değiştiriniz.



5. Artık nokta 2'den nokta 4'e kadar tanımlanan diğer temel ayarları değiştirebilirsiniz.

6. Saat görününceye kadar ℹ tuşunu basılı tutunuz. Bu işlem, yaklaşık dört saniye sürecektir. Tüm değişiklikler kaydedilmiştir.

İptal edilmesi

⏻ tuşuna basınız. Değişiklikler devreye girmedi.

Otomatik kapama

Fırınınız otomatik kapama fonksiyonuna sahip. Eğer herhangi bir süre ayarlanmamışsa ve ayarlar uzun süre değiştirilmemişse bu fonksiyon aktiftir. Güvenlik açısından otomatik kapatma sisteminin ne zaman devreye gireceği, ayarlanmış sıcaklığa veya ızgara yapma kademesine bağlıdır.

Kapama aktif
Göstergede F8 görünür. Çalışmaya ara verildi.

Göstergenin silinmesi için herhangi bir tuşa basınız. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Bilgi: Süre ayarlanmışsa, fırın sürenin bitmesinden sonra artık ısınmaz. Otomatik kapama fonksiyonu gerekli değil.

Temizleme sistemi

Temizleme sistemi, pişirme alanındaki kendi kendine temizlenen yüzeyleri temizler.

Pişirme alanının arka paneli, tavanı ve yan panelleri yoğun gözenekli seramik ile kaplanmıştır. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve fırın çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Kendi kendini temizleyen yüzeyler artık yeteri kadar temizlenmiyorsa, temizleme sistemi ile tekrar temizlenebilir.

Temizleme kademeleri
Üç temizleme kademesi arasında seçim yapabilirsiniz.

Kademe	Temizleme derecesi	Süre
1	hafif	yakl. 45 dakika
2	orta	yakl. 1 saat
3	yoğun	yakl. 1 saat, 15 dakika

Temizlemeden önce

Aksesuarı ve kapları pişirme alanından çıkartınız.

Pişirme bölümünün tabanının temizlenmesi

Temizleme sistemini ayarlamadan önce pişirme alanındaki kendi kendine temizlenmeyen yüzeyleri yıkayınız. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşacaktır.

Bir bulaşık bezi ile sıcak bulaşık deterjanı veya sirkeli su kullanınız. Aşırı kirlenmesi durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız. Sadece soğuk pişirme alanında kullanınız. Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla bulaşık teli veya fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

Temizleme kademesinin ayarlanması

1. tuşuna basınız.
Temizleme kademesi 3 önerilir. ▷II tuşu ile temizlemeyi hemen başlatabilirsiniz.
Temizleme kademesini değiştirmek istiyorsanız:

2. Döner düğme ile istenen temizleme kademesini seçiniz.

3. ▷II tuşu ile temizlemeyi başlatınız.

Süre başladı.

Temizleme işlemi bittikten sonra

Fırın artık ısınmaz. Ekranda 00:00 görünür.

Ayarlamanın yarıda kesilmesi

3D sıcak hava, 160 °C görünene kadar ▷II tuşunu basılı tutunuz. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Temizleme kademesinin düzeltilmesi

Fırın çalışmaya başladıktan sonra temizleme kademesi artık değiştirilemez.

Temizleme işleminin geceleri yapılması önerilir

Fırını gündüz vaktinde her zaman kullanıma hazır halde tutmak için temizleme işlemi sona erdirme zamanını geceye kaydırınız. Bkz. Bölüm *Zaman fonksiyonları*, bitişin ileri alınması.

Temizleme işleminden sonra

Pişirme alanı tamamen soğumuşsa, kalan tuz artıklarını ıslak bir bezle kendi kendine temizlenen yüzeylerden temizleyiniz.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde fırınınız uzun süre işlevselliğini korur. Fırınınızın 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 yansıdığında, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce sacların kenarları tam emaye kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

Temizlik malzemeleri

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

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

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Kumanda bölümü	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 lekelerinin 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 alarak sürünüz.
Kapak camları	Cam temizleyici: Yumuşak bir bezle temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Fırın lambasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Conta Çıkartmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalayarak temizlemeyiniz.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.
Teleskopik raf	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Çıkarma mekanizması raylarının üzerindeki yağlama gresini temizlemeyiniz, tercihen raylar içeri sürülü şekildeyken temizleyiniz. Yumuşatmak için su içinde bekletmeyiniz veya bulaşık makinesinde yıkamayınız.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Pişirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Pişirme alanının arka paneli, tavanı ve yan panelleri yoğun gözenekli seramik ile kaplanmıştır. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve fırın çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Fırının ısısı ne kadar yüksekse ve çalışma süresi ne kadar uzunsa sonuç o kadar iyi olacaktır.

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

Kendi kendini temizleyen yüzeyler artık yeteri kadar temizlenmiyorsa, temizleme sistemi ile tekrar ısıtılır. Bunun için lütfen *Temizleme sistemi* bölümüne bakınız.

Kaplamadaki hafif renk değişikliklerinin kendi kendini temizleme fonksiyonu üzerinde etkisi yoktur.

Dikkat!

- Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek veya zarar verecektir.
- Asla seramik kaplamayı fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Yanlışlıkla üzerine fırın temizleyicisi sıçramışsa, temizleyiciyi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.

Pişirme bölümünün tabanının temizlenmesi

Bir bulaşık bezi ile sıcak bulaşık deterjanı veya sirkeli su kullanınız.

Aşırı kirlenmesi durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız. Sadece soğuk pişirme alanında kullanınız. Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla bulaşık teli veya fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

Rafları askıdan çıkartma ve takma

Rafları temizleme amacıyla çıkartabilirsiniz. Fırın soğutulmuş olmalıdır.

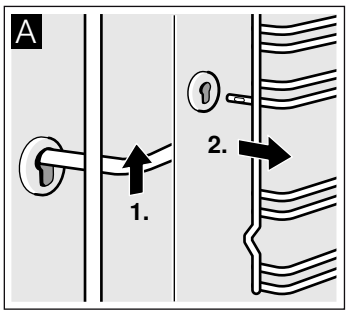
Rafların çıkartılması

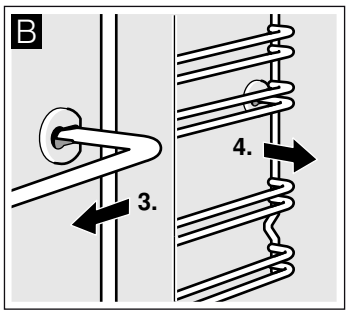
1. Rafı öne yukarı doğru kaldırınız

2. ve çıkartınız (Resim A).

3. Ardından tüm rafı ileri doğru itiniz

4. ve kaldırınız (Resim B).



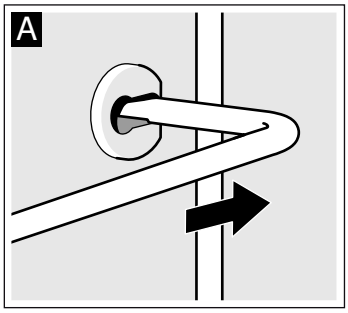


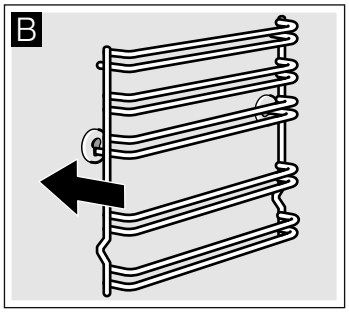
Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

Rafların asılması

1. Rafı önce arka yuvaya yerleştiriniz, biraz arkaya doğru bastırınız (Resim A)

2. ve daha sonra ön yuvaya asınız (Resim B).



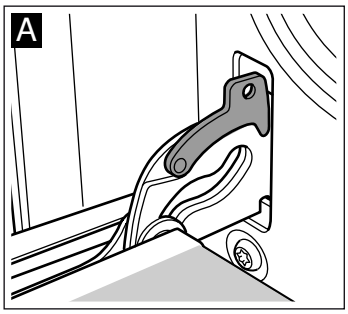


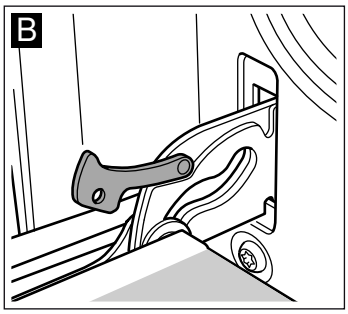
Raflar sol ve sağ tarafa uyum sağlar. Resim B'deki gibi yerleştirme seviyesi 1 ve 2 altta yerleştirme seviyesi 3, 4 ve 5 üstte olmalıdır.

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 (ResimB), menteşeler emniyete alınmıştır. Aniden kapatamazsınız.



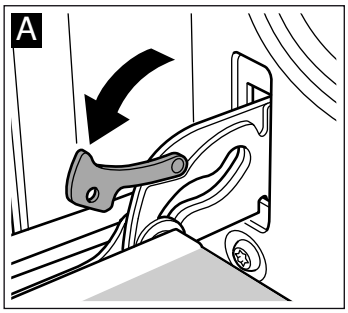


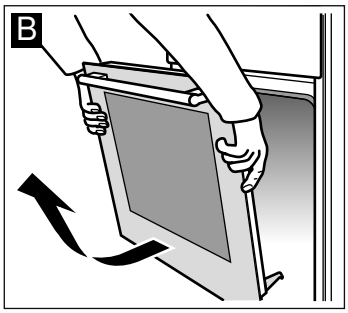
⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

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).

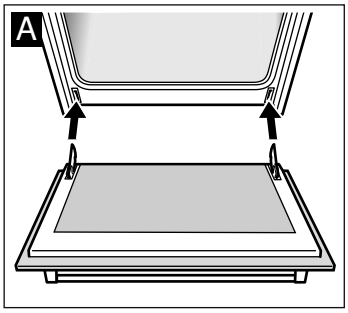


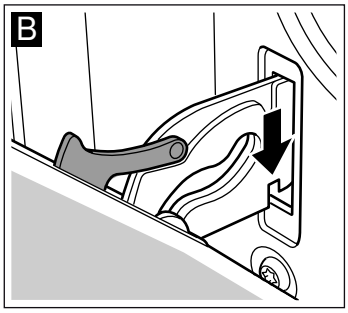


Kapağın yerleştirilmesi

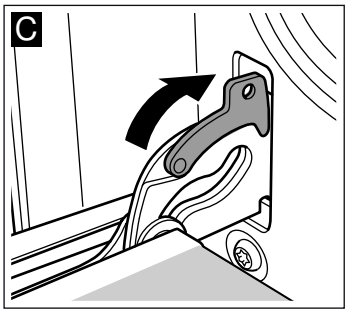
Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

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.

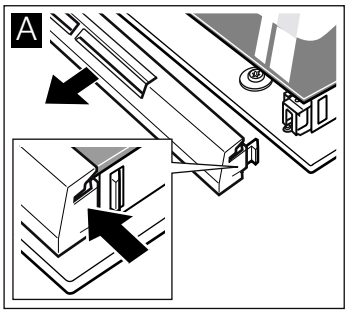
Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

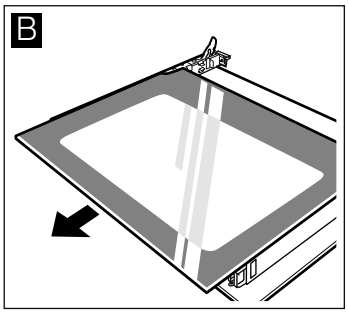
Fırın kapağını camlarını daha iyi temizlemek için sökebilirsiniz.

İç camları sökerken camları hangi sırayla çıkartacağınıza dikkat ediniz. Camları tekrar yerine doğru sırayla yerleştirmek için camın üzerinde bulunan numarayı kullanınız.

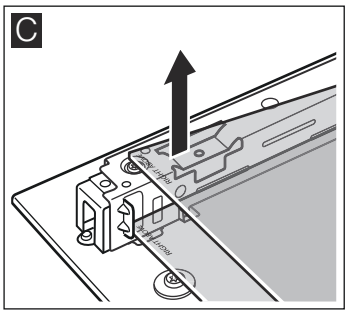
Sökülmesi

1. Fırın kapağını çıkartınız ve kolu aşağıya gelecek şekilde bir bezin üzerine yerleştiriniz.
2. Fırının üst kısmındaki kapağını çıkartınız. Bunun için parmaklarınızla soldan ve sağdan bastırınız (Resim A).
3. En üstteki camı kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz (Resim B).





4. Ortadaki camı kaldırınız ve çekerek çıkartınız (Resim C).



5. Alt camı kaldırınız ve kavislendirerek yukarı doğru çekerek çıkartınız.

Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

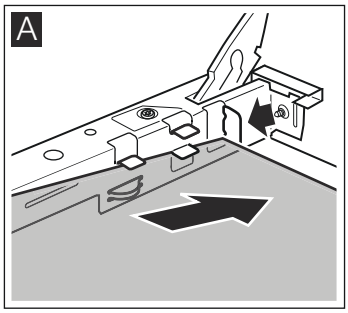
⚠ **Yaralanma tehlikesi!**

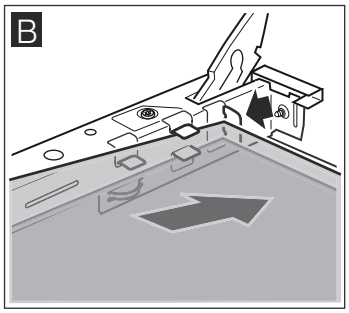
Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Takılması

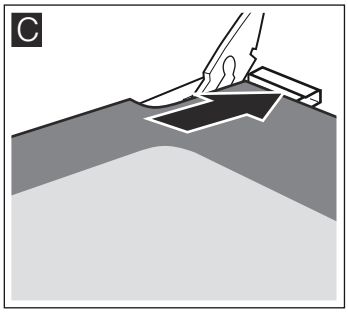
Takarken her iki camda sol alt köşede bulunan karakteristik el yazısı, “Right above"un ters durmadığına dikkat ediniz.

1. Alttaki camı kavislendirerek arkaya doğru sürünüz (Resim A).
2. Ortadaki camı kavislendirerek arkaya doğru sürünüz (Resim B).





3. En üstteki camı her iki tutamaktan tutarak arkaya doğru kavisli bir şekilde içeriye sürünüz. Düz yüzey dışta olmalıdır. (Resim C).



4. Kapağı yerleştiriniz ve bastırınız.
5. Fırının kapağını 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 kez yemek iyi olmazsa, *Sizin için mutfağımızda denedik* bölümüne bakınız. Burada yemek pişirmeye ilişkin birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

⚠ **Elektrik çarpma tehlikesi!**

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

Arıza	Olası nedeni	Not/Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalıdır	Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
Güncel saat ekranda görüntülenmez.	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız
Fırın ısınmıyor veya seçilen ısıtma türü ayarlanamıyor.	Isınma türü tanınmıyor	Ayarlama işlemini tekrarlayınız.
Fırın sıcak değil. Isı göstergesinde kare sembolü belirir.	Fırın demo modunda.	Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız ve en az 20 saniye sonra tekrar açınız. Sonraki 2 dakika içinde ⊶ tuşunu göstergedeki kare silininceye kadar 4 saniye boyunca basılı tutunuz.
Göstergede F8 görünür.	Otomatik kapatma devreye girdi. Fırın artık ısınmaz.	Herhangi bir tuşa basınız.

E ile hata mesajları

Ekranda E ile bir hata mesajı görüntülenirse, ◷ tuşuna basınız. Böylece hata mesajı silinir. Bunun ardından saati yeniden ayarlamanız gerekebilir. Hata tekrar gösterilirse müşteri hizmetlerini arayınız.

Aşağıdaki hata mesajı için kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

Hata mesajı	Olası nedeni	Not/Çözüm
E011	Bir tuşa çok uzun süre basıldı.	Tüm tuşlara tek tek basınız. Tuşların temiz olup olmadığını kontrol ediniz. Hata mesajı hala görünüyorsa müşteri hizmetlerini arayınız.

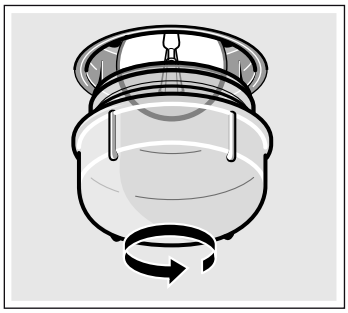
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

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.

1. Hasar oluşmasını önlemek için mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
2. Cam kapağı sola çevirerek sökünüz.



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

4. Cam kapağı tekrar takınız.
5. Bulaşık bezini alınız ve sigortayı açınız.

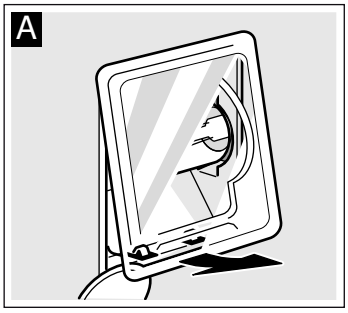
Sol fırın lambasını değiştiriniz

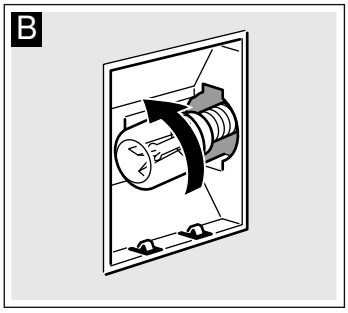
Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı 25 Watt'lık lambaları müşteri hizmetlerinden ya da yetkili satıcılardan bulabilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız.

⚠ **Elektrik çarpma tehlikesi!**

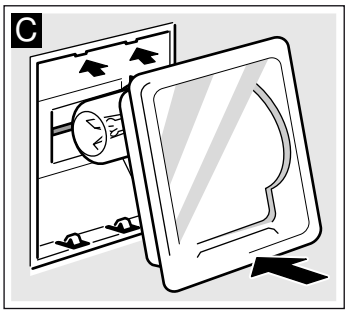
Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

1. Hasar oluşmasını önlemek için mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
2. Cam kapağı çıkarınız. Bunun için cam kapağı elinizle alttan açınız (Resim A). Cam kapak zor çıkarılıyorsa, bir kaşık yardımıyla yapılmalıdır.





3. Lambayı dışarıya çeviriniz ve aynı tür lambayı yerleştiriniz (Resim B). İçeri doğru çevirirken lambanın düz şekilde içeri doğru çevrildiğine dikkat ediniz.
4. Cam kapağı tekrar yerleştiriniz. Camdaki bombenin sağda olmasına dikkat ediniz. Camı yukarıdan takınız ve alt taraftan sıkıca bastırınız (Resim C). Cam yerine oturur.



5. 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. Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınınıza 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 6333
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye gore değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Enerji ve çevre

Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Enerji optimizasyonlı ısıtma türü Sıcak hava eco ile ilgili bilgileri buradan alabilirsiniz. Ayrıca burada cihazınızla enerjiden daha fazla nasıl tasarruf edebileceğiniz ve cihazınızı çevre kurallarına uygun şekilde nasıl imha edebileceğinize ilişkin öneriler bulacaksınız.

Sıcak hava eco ısıtma türü

Enerji tasarruflu ısıtma türü olan Sıcak hava eco ile tek bir seviyede birçok yemek hazırlayabilirsiniz. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının enerjisi optimize edilmiş sıcaklığını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır. Ön ısıtma olmadan pişirme ve kızartma yapılabilir.

Bilgiler

- Yemekleri boş olan soğuk pişirme alanına koyunuz. Ancak bu durumda enerji optimizasyonu gerçekleşir.
- Ancak gerekli olması durumunda pişirme esnasında fırının kapağını açınız.

Tablo

Tabloda Sıcak hava eco için en uygun olan yemek türlerini bulabilirsiniz. Uygun sıcaklık ve pişirme süresine ilişkin bilgileri bulabilirsiniz. Hangi aksesuarın ve hangi yerleştirme kademesinin uygun olduğunu görebilirsiniz.

Sıcaklık ve pişirme süresi, gıda maddesinin miktarına, özelliklerine ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle tabloda 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.

Kalıpları ve kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Yiyecekleri doğrudan tel ızgara üzerine yerleştirirseniz üniversal tavayı ek olarak yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz. Yağ ve su bir yerde toplanır ve fırın temiz kalır.

Sıcak hava eco / ile pişen yemekler	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	°C olarak sıcaklık	Süre, dakika olarak
Pasta ve çörek				
Tepsi üzerinde kuru malzemeli pasta hamuru	Fırın tepsisi	3	170-190	25-35
Kalıp içinde pasta hamuru	Baton kek kalıbı	2	160-180	50-60
Pasta tabanı, kek hamuru	Meyveli pasta tabanı kalıbı	2	160-180	20-30
Özel meyveli pasta, basit hamur	Kelepçeli/ortası delik yüksek kek kalıbı	2	160-180	50-60
Tepsi üzerinde kuru malzemeli mayalı hamur	Fırın tepsisi	3	170-190	25-35
Tepsi üzerinde kuru malzemeli poğaça hamuru	Fırın tepsisi	3	180-200	20-30
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3	170-190	15-25
Bisküvi tabanı, 2 Yumurta	Meyveli pasta tabanı kalıbı	2	150-170	20-30
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı	2	150-170	40-50
Milföy hamurundan kurabiyeler	Fırın tepsisi	3	180-200	20-30
Kurabiye	Fırın tepsisi	3	130-150	15-25
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	140-150	30-45
Pişirilen hamurdan kurabiyeler	Fırın tepsisi	3	210-230	35-45
Sandviç ekmeği, çavdar unu	Fırın tepsisi	3	200-220	20-30
Sufleler				
Patates graten	Sufle kalıbı	2	160-180	60-80
Lazanya	Sufle kalıbı	2	180-200	40-50
Dondurulmuş ürünler				
Pizza, ince taban	Üniversal tava	3	190-210	15-25
Pizza, kalın taban	Üniversal tava	2	180-200	20-30
Patates kızartması	Üniversal tava	3	200-220	20-30
Tavuk kanadı	Üniversal tava	3	220-240	20-30
Paneli balık çubukları	Üniversal tava	3	220-240	10-20
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği	Üniversal tava	3	180-200	10-15
Et				
Sığır kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2	190-210	130-150
Domuz kızartması, boyun, 1 kg	Açık kap	2	190-210	110-130
Dana kızartması, üst kalça, 1,5 kg	Açık kap	2	190-210	110-130
Balık				
Çipura, her 750 g için 2 parça	Üniversal tava	2	170-190	50-60
Tuza yatırılmış çipura, 900 g	Üniversal tava	2	170-190	60-70
Turna balığı, 1000 g	Üniversal tava	2	170-190	60-70
Alabalık, her 500 g için 2 parça	Üniversal tava	2	170-190	45-55
Balık filetosu, parça başına 100 g	Kapalı kap	2+1	190-210	30-40

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 sıcağını 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, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Program otomatiği

Program otomatiği ile kolayca muhteşem güveçler, sulu kızartmalar ve leziz tencere yemekleri hazırlayabilirsiniz. Yemeği çevirmeniz ve sıvı eklemeniz gerekmez ve ayrıca pişirme alanı temiz kalmış olur.

Pişen yemeğin lezzeti, etin kalitesine, kabın büyüklüğüne ve türüne bağlıdır. Pişen yemeği pişirme alanından çıkartırken mutlaka tutacak kullanınız. Bu işlem sırasında kap çok sıcak olur. Kabı açarken dikkat ediniz, sıcak buhar çıkacaktır.

Kaplar

Program otomatiği, sadece kapalı yemek kaplarında kızartma için uygundur, çıtır kabuklu jambon kızartma istisnadır. Sadece kapağı iyice kapanan kapları kullanınız. Yemek kabı üreticisinin uyarılarını da dikkate alınız.

Uygun kap

Biz, ısıya dayanıklı (300 °C'ye kadar) cam veya cam seramik kapları tavsiye ediyoruz. Paslanmaz çelik kızartma tencereleri sadece belirli koşullarda uygundur. Parlak üst yüzey ısıyı çok kuvvetli şekilde yansıtmaktadır. Yemek az kızaracak ve et az pişmiş olacaktır. Paslanmaz çelik kızartma tenceresi kullanıyorsanız, program sonunda kapağı kaldırınız. Eti ızgara kademesi 3 ile 8-10 dakika daha pişirmenizi tavsiye ediyoruz. Emaye kaplamalı çelikten, dökme demirden veya alüminyum basınçlı dökümden üretilmiş kızartma tencereleri kullanırsanız, yemek daha iyi kızaracaktır. Bu tür tencereler için biraz daha fazla sıvı kullanınız.

Uygun olmayan kap

Işık saçan, parlak alüminyumdan, cam olmayan maddelerden, plastikten üretilmiş veya plastik tutamaklı kaplar uygun değildir.

Yemek pişirme kabının büyüklüğü

Et, kabın taban kısmının üçte ikilik kısmını kaplamalıdır. Bu sayede kızartma daha güzel bir görünüm kazanabilir.

Et ve kapak arasındaki mesafe en az 3 cm olmalıdır. Et, kızartma işlemi sırasında sıçrayabilir.

Yemeğin hazırlanması

Sadece taze veya dondurulmuş et kullanınız. Biz, buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilmiş taze et tavsiye ediyoruz.

Uygun bir kap seçiniz.

Taze veya dondurulmuş eti, kümes hayvanını veya balığı tartınız. Kesin uyarıları ilgili tablodan elde edebilirsiniz. Ayar işlemleri için ağırlık değerleri gereklidir.

Ete baharat ekleyiniz. Dondurulmuş etin baharatlandırma işlemi, taze etle aynıdır.

Birçok yemek için sıvı eklenmesi gerekmektedir. Kabın tabanına, ½ cm kalınlıkta dolu olacak şekilde sıvı eklenmelidir. Tabloda sıvı eklenme derecesi için "biraz" yazıyorsa 2-3 yemek kaşığı sıvı eklemek yeterlidir. Sıvının "evet" olması durumunda daha fazla olabilir. Tablolardaki uyarıları dikkate alınız.

Kabın ağzını bir kapak ile kapatınız. İlgili kabı kademe 2'ye gelecek şekilde tel ızgaranın üzerine koyunuz.

Bazı yemekler için bitiş zamanının kaydırılması olanaksızdır. Bu yemekler bir yıldız işareti * ile belirtilir.

Kabı her zaman pişirme alanı soğukken koyunuz.

Programlar

Kümes hayvanı

Kümes hayvanını, göğüs kısmı yukarıya bakacak şekilde kızartma tenceresine koyunuz. Doldurulmuş kümes hayvanı uygun değildir.

Tavuk butları için genel olarak en ağır baget ağırlığını ayarlayınız. Bagetler yaklaşık olarak aynı ağırlıkta olmalıdır.

Örnek: 3 tavuk budu, 300 g, 320 g ve 400 g. 400 g olarak ayarlanmalıdır.

İki yaklaşık olarak aynı ağırlıkta tavuk parçasını kızartma tenceresinde kızartmak istediğinizde de, bagetlerde olduğu gibi en ağır olanın ağırlığını ayarlayınız.

Programlar	Program numarası	kg olarak ağırlık aralığı	Sıvı ekleme	Ayarlama ağırlığı
Kümes hayvanı				
Tavuk, taze	P1*	0,7-2,0	Hayır	Et ağırlığı
Piliç, taze	P2*	1,4-2,3	Hayır	Et ağırlığı
Ördek, taze	P3*	1,6-2,7	Hayır	Et ağırlığı
Kaz, taze	P4*	2,5-3,5	Hayır	Et ağırlığı
Yavru hindi, taze	P5*	2,5-3,5	Hayır	Et ağırlığı
Baget, taze örneğin tavuk, ördek, kaz, hindi	P6*	0,3-1,5	Hayır	En ağır baget ağırlığı

Et

Kaba belirtilen düzeyde sıvı koyunuz.

Sığır eti

Kavurmalar için yeterli derecede sıvı ekleyiniz. Dinlendirilmiş sıvı da kullanabilirsiniz. Rozbifi, yağlı tarafı üste gelecek şekilde pişiriniz.

Programlar	Program numarası	kg olarak ağırlık aralığı	Sıvı ekleme	Ayarlama ağırlığı
Sığır eti				
Buğulama/kızartma, taze Örn. üst kaburga, göğüs, omuz, sığır yahnisi	P7	0,5-3,0	Evet	Et ağırlığı
Kavurma, dondurulmuş Örn. üst kaburga, göğüs, omuz	P8*	0,5-2,0	Evet	Et ağırlığı
Rozbif, taze, az pişmiş Örn. fileto	P9	0,5-2,5	Hayır	Et ağırlığı
Dana eti				
Kızartma, taze, yağsız Örn. üst çanak, fileto	P10	0,5-3,0	Evet	Et ağırlığı
Kızartma, taze, yağlı Örn. ense, boyun	P11	0,5-3,0	Biraz	Et ağırlığı
Kemikli paça, taze	P12	0,5-2,5	Evet	Et ağırlığı
Kuzu eti				
But, taze, kemiksiz, iyi pişmiş	P13	0,5-2,5	Biraz	Et ağırlığı
But, taze, kemiksiz, orta	P14	0,5-2,5	Hayır	Et ağırlığı
But, taze, kemikli, iyi pişmiş	P15	0,5-2,5	Biraz	Et ağırlığı
But, dondurulmuş, kemiksiz, iyi pişmiş	P16*	0,5-2,0	Biraz	Et ağırlığı
But, dondurulmuş, kemikli, iyi pişmiş	P17*	0,5-2,0	Biraz	Et ağırlığı

Yabani hayvan eti

Eti domuz yağı ile pişirebilirsiniz, et yumuşak kalır, çok fazla kızarmaz. Lezzeti arttırmak için yabani hayvan etini bir gece önceden buzdolabında yağlı süt, şarap veya sirkede marine edebilirsiniz.

Birden çok tavşan budu pişirecekseniz, en ağır baget ağırlığını ayarlayınız.

Tavşan etini önceden dilimlenmiş olarak da pişirebilirsiniz. Toplam ağırlığı ayarlayınız.

Yabani hayvan eti	Program numarası	kg olarak ağırlık aralığı	Sıvı ekleme	Ayarlama ağırlığı
Geyik kızartması, taze Örn. omuz, göğüs	P18	0,5-3,0	Evet	Et ağırlığı
Kemiksiz ceylan budu, taze	P19	0,5-3,0	Evet	Et ağırlığı
Kemikli tavşan budu, taze	P20	0,3-0,6	Evet	Et ağırlığı
Tavşan, taze	P21	0,5-3,0	Evet	Et ağırlığı

Balık

Balığı istediğiniz şekilde temizleyiniz, limonlayınız ve tuzlayınız.

Fümelenmiş et için: kaba ½ cm yüksekliğinde sıvı, örn. şarap veya limon suyu ekleyiniz.

Fırınlanmış et için: Eti una bulayıp eritilmiş tereyağı sürünüz.

Bütün halindeki balığı “yüzme pozisyonunda" pişirme kabına koyduğunuz takdirde en iyi sonucu alırsınız. Yani arka yüzgeci yukarıya bakmalıdır. Balığın sabit bir konuma sahip olması için, kesilmiş bir patates dilimini veya küçük, üstü açık bir kabı karın bölgesine yerleştiriniz.

Balıklarda genel olarak toplam ağırlığı ayarlayınız. Balıklar genellikle aynı boyda veya ağırlıkta olmalıdır. Örn.: İki alabalık, 0,6 kg ve 0,5 kg. 1,1 kg olarak ayarlayınız.

Programlar	Program numarası	kg olarak ağırlık aralığı	Sıvı ekleme	Ayarlama ağırlığı
Balık				
Alabalık, taze, fümelenmiş	P22*	0,3-1,5	Evet	Toplam ağırlık
Alabalık, taze, pişirme	P23*	0,3-1,5	Hayır	Toplam ağırlık
Morina balığı, taze, soteleme	P24*	0,5-2,0	Evet	Toplam ağırlık
Morina balığı, taze, pişirme	P25*	0,5-2,0	Hayır	Toplam ağırlık

Sebze yemeği

Farklı et türlerini ve taze sebzeyi kombine edebilirsiniz.

Eti ufak parçalar halinde kesiniz. Tavuk parçalarını birbirlerine yapışmayacak şekilde hazırlayınız.

İki katı kadar sebzeyi ete ilave ediniz. Örnek: 0,5 kg et için, 0,5 kg - 1 kg arasında taze sebze kullanınız.

Etin kızarmasını istiyorsanız bunu kızartma tenceresine son malzeme olarak sebzenin üstüne koymalısınız. Daha az kızarmasını istiyorsanız, eti sebzenin altında karıştırınız.

Etli sebze yemeği için et ağırlığını ayarlayınız. Sebzenin az pişmiş olmasını istiyorsanız, toplam ağırlığı ayarlayınız.

Türlü için örneğin havuç, taze fasulye, beyaz lahana, kereviz veya patates gibi sert sebze türleri uygundur. Sebzeyi ne kadar küçük keserseniz o kadar yumuşak pişecektir. Sebzenin fazla karamaması için sıvı ile kaplayınız.

Programlar	Program numarası	kg olarak ağırlık aralığı	Sıvı ekleme	Ayarlama ağırlığı
Sebze yemeği				
etli örneğin Pichelstein usulü sebze yemeği	P26	0,3-3,0	Evet	Et ağırlığı
sebzeli örneğin vejeteryan sebze yemeği	P27	0,3-3,0	Evet	Toplam ağırlık
Gulaş	P28	0,3-3,0	Evet	Et ağırlığı
Sarma	P29	0,3-3,0	Evet	Et ağırlığı

Dalyan köfte

Taze kıyma kullanınız.

Dalyan köftenin toplam ağırlığını ayarlayınız.

Karışımı sebze veya peynir ile inceltebilirsiniz.

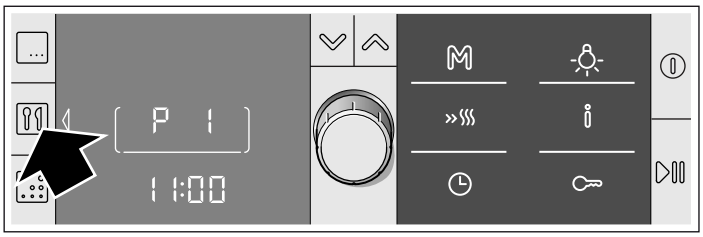
Programlar	Program numarası	kg olarak ağırlık aralığı	Sıvı ekleme	Ayarlama ağırlığı
Dalyan köfte				
Taze sığır etinden	P30	0,3-3,0	Hayır	Toplam ağırlık
Taze kuzu etinden	P31*	0,3-3,0	Hayır	Toplam ağırlık
Taze, karışık etten	P32*	0,3-3,0	Hayır	Toplam ağırlık

Programın seçilmesi ve ayarlanması

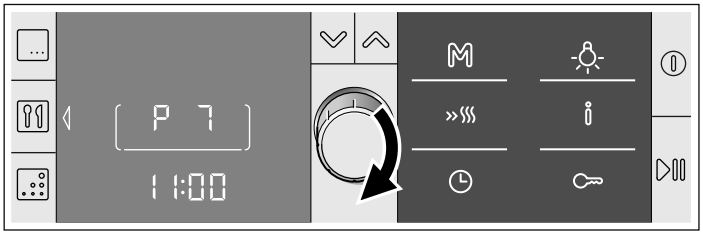
Önce program tablosundan uygun programı arayınız.

Örnek resimde: Taze sığır kızartması ile ilgili ayar, program 7, et ağırlığı 1,3 kg.

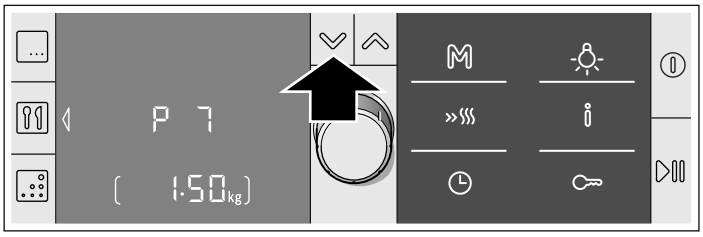
1. tuşuna basınız.
Sıcaklık göstergesinde ilk program numarası görünür.



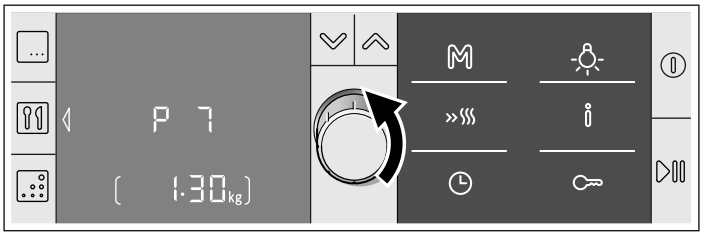
2. Döner düğme ile istediğiniz program numarasını ayarlayınız.



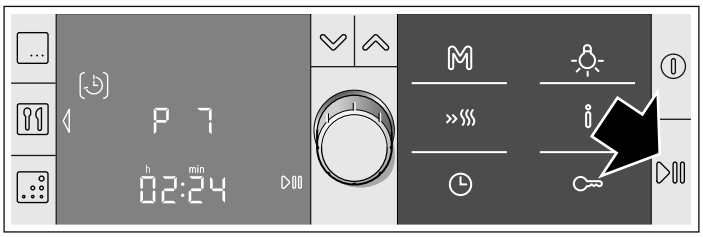
3. tuşuna basınız.
Saat göstergesinde bir ağırlık önerilir.



4. Döner düğme ile yemeğin ağırlığını ayarlayınız.



5. tuşuna basınız.
Program süresi görüntülenir.



Program çalışması başlar. Süre [], görünür şekilde saat göstergesinde işler.

Program sona erdiğinde

Sinyal sesi duyulur. Fırın artık ısınmaz. Sinyali daha önceden tuşu ile silebilirsiniz.

Program süresinin değiştirilmesi

Süre değiştirilemez.

Programın değiştirilmesi

Fırın çalışmaya başladıktan sonra program artık değiştirilemez.

Fırın kapağının açılması

Çalışma durur. Kapak kapatıldıktan sonra çalışmaya devam eder.

Çalışmanın durdurulması

▷II tuşuna kısaca basınız. Fırın çalışmaya duraklama durumunda. ▷II tuşuna tekrar basınız, fırın çalışmaya devam eder.

Programın durdurulması

▷II tuşuna, 3-D sıcak hava için sembol ve 160 °C görünene kadar basınız. Yeniden ayarlayabilirsiniz.

Bitiş zamanının ileri alınması

Bkz. Bölüm *Zaman fonksiyonları, bitiş zamanının ileri alınması*.

Program otomatiğine ilişkin öneriler

Kızartılacak etin veya kümes hayvanının ağırlığı belirtilen ağırlık aralığının dışındadır.	Ağırlık aralığı bilinçli olarak sınırlandırılmıştır. Büyük et parçaları için genellikle yeterli boyda kızartma tenceresi bulunamamaktadır. Büyük parçaları üst/alt ısıtmalı veya sıcak hava dolaşımlı ızgaralar ile pişiriniz.
Kızartma iyi görünüyor, fakat sos yanmış.	Daha küçük bir pişirme kabı seçiniz veya daha fazla sıvı kullanınız.
Kızartma iyi görünüyor, fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Daha büyük bir pişirme kabı seçiniz veya daha az miktarda sıvı kullanınız.
Kızartmanın üst kısmı fazla kuru.	Kapağı iyice kapanan bir tencere kullanınız. Yağsız etin üzerine yemeklik yağ koyduğunuz takdirde yemek yağlı kalacaktır.
Pişirme sırasında yanık kokusu geliyor, ama yemek iyi görünüyor.	Tencerenin kapağı tam kapanmamıştır veya et pişerken yukarı sıçramış ve kapağın açılmasına neden olmuştur. Daima uyan bir kapak kullanınız. Et ile kapak arasında 3 cm'lik bir mesafe kalmasına dikkat ediniz.
Derin dondurulmuş et hazırlamak istiyorsunuz.	Dondurulmuş eti aynı taze et gibi baharatlandırın. Dikkat: Bitiş zamanını daha sonraya kaydırılması dondurulmuş et için mümkün değildir. Bekleme süresinde etin buzu çözülecek ve lezzetini kaybedecektir.

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 kullanınız.

2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

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

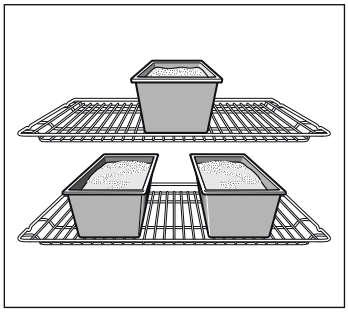
3 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- 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 kısalır.

Ek bilgileri, *Pişirme Önerileri* altındaki tabloların eklerinde bulacaksınız

Bilgi: Yüksek oranda neme bağlı olarak Nemli Pişirme ⊡'de fırının iç camlarında yoğunlaşma oluşabilir. Sıcak buhar nedeniyle fırın kapısını dikkatlice açınız.

Kalıp içinde pasta	Kalıp	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika olarak
Basit kuru pasta	Delikli/baton kek kalıbı	2		160-180	50-60
	3 baton kek kalıbı	3+1		140-160	60-80
Basit kuru pasta, hassas	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	60-70
Pasta tabanı, pasta hamuru	Meyveli pasta tabanı kalıbı	3		160-180	20-30
Özel meyveli pasta, basit hamur	Açılabilir/Ortası delik yüksek kek kalıp	2		160-180	50-60
Bisküvi tabanı, 2 yumurta (ön ısıtma)	Meyveli pasta tabanı kalıbı	2		160-180	20-30
Pandispanya pastası, 6 yumurta (ön ısıtma)	Kelepçeli kek kalıbı	2		160-180	40-50
Poğaça hamurundan pasta tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	1		180-200	25-35
Meyveli veya yoğurtlu pasta, poğaça hamurundan*	Kelepçeli kek kalıbı	1		160-180	70-90
İsviçre usulü sufle	Pizza tepsisi	1		220-240	35-45
Kek	Kek kalıbı	2		150-170	60-70
Pizza, az malzemeli ince taban (ön ısıtma)	Pizza tepsisi	1		280-300	10-15
Baharatlı pasta*	Kelepçeli kek kalıbı	1		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		170-190	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	35-45
Sulu malzemeli (meyve) pasta hamuru	Üniversal tava	2		170-190	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-160	40-50
Kuru kaplamalı mayalı hamur	Fırın tepsisi	3		170-190	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	35-45
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		180-200	25-35
500 g un ile paskalya keki	Fırın tepsisi	3		160-180	60-70
1 kg un ile paskalya keki	Fırın tepsisi	3		140-160	90-100
Turta, tatlı	Üniversal tava	2		190-210	55-65
Pizza	Fırın tepsisi	2		220-240	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-200	40-50
Yanık pasta (ön ısıtma)	Üniversal tava	2		280-300	10-12
Börek	Üniversal tava	2		180-200	40-50

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		100-120	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
Pişirilmiş 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	3		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		300 200	5 30-40
1,2 kg un ile ekşi mayalı hamur	Üniversal tava	2		300 200	8 35-45
Pide	Üniversal tava	2		300	10-15
Sandviç ekmeği (ön ısıtmasız)	Fırın tepsisi	3		200-220	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.	Pişirme 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 görünüyor 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 tepsiden 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 üniversal 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.	Pişirme 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 üniversal 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 kızarma o kadar güçlü değildir ve et biraz daha az pişmiş olabilir. Pişirme 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. 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.

Izgara

Izgara yaparken ızgaraya koyacağınız yiyecekleri pişirme 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 ⅔ kadarı geçtiğinde ızgara parçalarını çeviriniz.

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

Izgara sırasında fırın tepsisi veya üniversal tava yerleştirme seviyesi 4 veya 5'e yerleştirilmemelidir. Yüksek sıcaklıkta şekli bozulabilir ve dışarı çıkarılırken pişirme 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.

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 + Üniversal tava	5+1		3	15

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık, °C olarak, ızgara kademesi	Süre, dakika olarak
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
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 + Üniversal 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 ⅔ kadarı dolduğunda çeviriniz.

Hindi sarma kızartması veya hindi göğsü gibi kızartma parçalarını pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Sürenin ⅔ 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	80-90
Hindi budu	1,0 kg	Tel ızgara	2		180-200	90-100

Balık

Sürenin ⅔ 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 pirzola, 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.

Hassas pişirme

Düşük sıcaklıkta pişirme olarak da adlandırılan hassas pişirme, az pişecek veya nokta pişirme yöntemiyle pişirilecek tüm ince et parçaları için ideal bir pişirme metodudur. Et sulu kalır ve tereyağı yumuşaklığında olur.

Avantajınız: Bu yöntem ile pişirilen et kolayca sıcak tutulabildiğinden, menüyü planlarken bol zamanınız olacaktır.

Bilgiler

- Sadece taze, iyi durumdaki eti kullanınız. Sinirlerini ve kenarlarındaki yağları özenle ayırınız. Yağ, hassas pişirmede güçlü kendine özgü bir tat katar.
- Büyük et parçalarının çevrilmesi gerekli değildir.
- Et, hassas pişirmeden hemen sonra kesilebilir. Herhangi bir bekleme süresi gerekli değildir.
- Bu özel pişirme yöntemi sayesinde et az pişmiş görünecektir. Fakat asla çiğ kalmayacaktır.
- Eğer et sosu istiyorsanız, etinizi üzeri kapalı bir kapta pişiriniz. Fakat pişirme süresini kısa tutmaya dikkat ediniz.
- Etin pişip pişmediğini kontrol etmek için bir kızartma termometresi kullanınız. En az 30 dakika boyunca 60 °C'lik bir iç sıcaklık muhafaza edilmelidir.

Uygun kap

Düz bir kap kullanınız, örneğin porselen servis tabağı veya kapaksız cam kızartma tenceresi.

Üstü açık kabı tel ızgaranın üzerine her zaman seviye 2'de olacak şekilde yerleştiriniz.

Ayarlama

1. Isıtma türü Üst/alt ısıtma seçiniz ve 70 ile 90 °C'lik bir sıcaklığa ayarlayınız.
   Fırının ön ısıtma işlemini yapınız ve bu sırada kabı da ısıtınız.
2. Bir tavanın üzerinde biraz yağ ısıtınız. Etin tüm yüzeylerini iyice kızartınız ve hemen ön ısıtması yapılmış kaba koyunuz.
3. Etin bulunduğu kabı tekrar fırına koyunuz ve hassas pişirme modunda pişiriniz. Genellikle et parçalarına ilişkin hassas pişirme sıcaklığı olarak 80 °C idealdir.

Tablo

Hassas pişirme yöntemi için kümes hayvanlarının, sığır, dana ve kuzunun tüm yumuşak parçaları uygundur. Hassas pişirme zamanında, eti kalınlığına ve iç sıcaklığına göre ayarlayınız.

Yemek	Ağırlık	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Kızartma süresi , dakika olarak	Hassas pişirme süresi saat olarak
Kümes hayvanı						
Hindi göğsü	1000 g	2		80	6-7	4-5

* Ördek göğsünü, derisinin iyice kızarması için hassas pişirmeden sonra tavada kısa bir süre kızartınız.

Yemek	Ağırlık	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Kızartma süresi , dakika olarak	Hassas pişirme süresi saat olarak
Ördek göğsü*	300–400 g	2		80	3-5	2-2½
Sığır eti						
Sığır kızartması (örn but), 6-7 cm kalınlığında	yakl. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Sığır filetosu, bütün	yakl. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rozbif, 5-6 cm kalınlığında	yakl. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
But biftek, 3 cm kalınlığında		2		80	5-7	80-110 Min.
Dana eti						
Dana kızartması (örn üst kalça), 6-7 cm kalınlığında	yakl. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Dana filetosu	yakl. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Kuzu eti						
Kuzu sırtı fileto, tüm	yakl. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Ördek göğsünü, derisinin iyice kızarması için hassas pişirmeden sonra tavada kısa bir süre kızartınız.

Hassas pişirme ile ilgili öneriler

Hassas pişirme yöntemiyle pişirilen et, geleneksel yöntemle pişirilen et kadar sıcak olmayacaktır.	Kızartılmış etin çabuk soğumaması için tabağı ısıtınız ve sosu sıcak olarak servis yapınız.
Hassas pişirilmiş etinizi sıcak tutmak isterseniz.	Hassas pişirmeden sonra sıcaklık değerini 70 C'ye indiriniz. Ufak et parçaları 45 dakikaya kadar, büyük parçalar ise 2 saate kadar sıcak tutulabilir.

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 suflenin 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	20-25
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
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. 1 litre sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, 40 °C'ye soğutunuz.
2. 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
3. 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

1. Mayalı hamuru alışık olduğunuz şekilde hazırlayınız, ısıya dayanıklı seramik kaba koyunuz ve üzerini kapatınız.
2. Pişirme alanını belirtilen şekilde önceden ısıtınız.
3. Fırını kapatınız ve hamuru mayalanması için pişirme alanında bırakınız.

Yemek	Kaplar		Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Yoğurt	Kaseler veya kapaklı kavanozlar	pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi		50 °C ön ısıtma 50 °C	5 dakika 8 saat
Hamurun mayalanması	Isıya dayanıklı kabın	pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi		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.
4. Kavanozları kıskaçlarla kapatınız.

Pişirme alanına altı kavanozdan daha fazla kavanoz koymayınız.

Ayarlama

1. Üniversal tavayı 2. yerleştirme seviyesine itiniz. Kavanozları birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz.
2. ½ litre sıcak suyu (yakl. 80 °C) üniversal tavaya dökünüz.
3. Fırının kapısını kapatınız.
4. Alt ısıtmayı ⊟ ayarlayınız.
5. Sıcaklığı 170 ila 180 °C'ye getiriniz.
6. Çalışmayı başlatınız.

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.

Bir litrelik kavanozlarda meyve	kabarcık oluşumundan itibaren	Takip eden ısı
Elma, frenküzümü ,çilekler	kapatılması	yakl. 25 dakika
Kirazlar, kayısılar, şeftaliler, Bektaşi 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 - 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

Soğumuş suyu ile bir litrelik kavanozlarda sebze	kabarcık oluşumundan itibaren	Takip eden ısı
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.

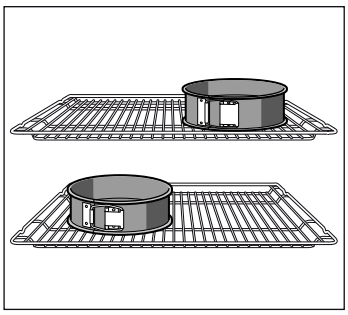
EN 50304/EN 60350 (2009) veya IEC 60350 uyarınca.

Pişirme

2 gözde yemek pişirilmesi:
Üniversal tavayı her zaman fırın tepsisinin üzerine yerleştiriniz.
3 seviyede pişirilmesi:
Üniversal tavayı ortaya yerleştiriniz.

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

1 seviyede üstü kapalı elmalı tart:
Koyu renk açılan kasnak kalıbın yerini değiştirip, yan yana yerleştiriniz.
2 seviyede üstü kapalı elmalı tart:
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.

Bilgi: Pişirme için belirtilen ısı ayarını kullanınız.

Yemek	Aksesuar ve kalıplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	Süre, dakika olarak
Kuru pasta (ön ısıtma*)	Fırın tepsisi	3		140-150	30-40
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-150	30-45
	2 fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		130-140	35-50
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	/ eco	140-150	30-45

* Ön ısıtma için hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayınız.

Yemek	Aksesuar ve kalıplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	Süre, dakika olarak
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	35-55
Islak bisküvi (ön ısıtma*)	Tel ızgara üzerinde açılan kelepçeli kek kalıbı	2		160-170	30-40
Sulu bisküvi	Tel ızgara üzerinde açılan kelepçeli kek kalıbı	2	/ eco	160-180	30-40
Üstü hamur kaplı elmalı tart	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	70-80

* 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	½-2
Dana etli sandviç, 12 parça* ön ısıtma yapmayınız	Tel ızgara + Üniversal tava	4+1		3	25-30

* Sürenin ⅔ kadarı dolduğunda çeviriniz

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000703612

45
940220