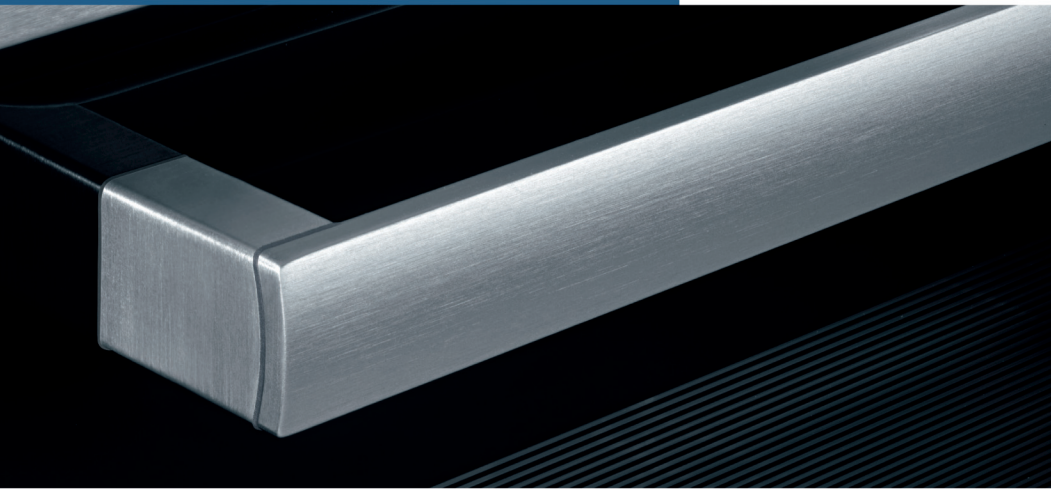




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Ankastre fırın
HBC33B550**



BOSCH

[tr] Kullanma kılavuzu

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	4
Hasar nedenleri.....	5
Yeni fırınınız	6
Kumanda bölümü	6
Tuşlar ve gösterge.....	6
Fonksiyon seçme düğmesi.....	6
Sıcaklık seçme düğmesi	7
Pişirme alanı	7
Aksesuarınız	7
Aksesuarların yerleştirilmesi	7
Özel aksesuarlar	8
Müşteri hizmetleri bölümü.....	8
İlk kullanımdan önce	9
Saatin ayarlanması	9
Fırının ısıtılması	9
Aksesuarın temizlenmesi.....	9
Fırının ayarlanması	9
Isıtma türü ve sıcaklık.....	9
Hızlı ısıtma	9
Zaman fonksiyonlarının ayarlanması	10
Çalar saat	10
Süre	10
Bitiş zamanı.....	11
Saat	11
Çocuk emniyeti	11
Temel ayarların değiştirilmesi	12
Bakım ve Temizlik	12
Temizlik malzemeleri	12
Asma ızgaralarının temizlenmesi	13
Izgara ısıtıcılarının aşağı katlanması.....	13
Cihaz kapısının sökülmesi ve takılması	13
Kapak camlarının temizlenmesi	14
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	15
Arıza tablosu	15
Fırın lambasının değiştirilmesi	15
Cam kapak.....	15
Müşteri Hizmetleri	15
E-numarası ve FD-numarası.....	15
Enerji ve çevre için öneriler	16
Enerji tasarrufu	16
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	16
Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir	16
Pasta ve kek	17
Yemek pişirme ile ilgili öneriler	18
Et, kümes hayvanı, balık.....	19
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler.....	21
Hassas pişirme.....	21
Hassas pişirme ile ilgili öneriler	22
Sufleler, Gratenler, Tostlar.....	22
Hazır ürünler	23
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	24
Test yemekleri	25
Pişirme	25
Izgara	25

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 kullanımını 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, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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 nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere 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.

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 ayarlanmıyorsa 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 doldurmuyunuz. 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, oturmuyunuz veya asmayınız. Kapıları 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. Tüm semboller asla göstergede aynı anda görünmez. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



Düğmeler

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

Tuşlar

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

Tuşlar ve gösterge

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

Ek program	Kullanımı
»»» Hızlı ısıtma	Fırını hızlı ısıtma.
🕒 Zaman fonksiyonlarını	Alarm 📢, süre ⏸, bitiş zamanı ⏹ ve saati 🕒 ayarlayınız.
🔒 Çocuk emniyeti	Fırın fonksiyonlarını kilitleyiniz ve fonksiyon kilitlelerini tekrar kaldırınız.
- Eksi	Ayar değerlerinin azaltılması.
+ Artı	Ayar değerlerinin artırılması.

Hangi zaman fonksiyonunun göstergede ön planda olacağını, ilgili sembolün çevresindeki parantezlerden [] anlayabilirsiniz. İstisna: Sadece saatte değişiklik yapılması durumunda 🕒 sembolü yanar.

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma şekli ayarlanır.

Konum	Kullanımı
○ Sıfır konumu	Fırın kapanır.
🔥 3D sıcak hava*	Pasta ve kek için birinci kademe-den üçüncü kademeye kadar. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
📏 Üst/alt ısıtma	Pasta, sufle ve yağsız kızartmalar için, örneğin sığır veya yabani hayvan, bir kademe. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
🍕 Pizza kademesi	Derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması, örneğin pizza, patates kızartması veya turta. Alt ısıtıcılar ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılar ısınmalıdır.
🔥 Sıcak hava dolaşimli ızgara	Et, kümes hayvanı ve bütün balığın kızartılması. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
🔥 Izgara, büyük alanlı	Biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
🔥 Izgara, küçük alanlı	Küçük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
📏 Alt ısıtma	Konserveleme ve sonradan pişirme veya kızartma. Isı alttan gelir.
🔥 Buz çözme	Örneğin et, kümes hayvanı, ekmek ve pastanın buzunun çözülmesi. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
🔥 Fırın lambası	Fırın lambası açılmalıdır.

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

Ayarlama yaptığınızda pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Konum	Anlamı	
●	Sıfır konumu	Fırın sıcak değil.
50-270	Sıcaklık aralığı	Pişirme alanındaki sıcaklığın °C cinsinden değeri.
I, II, III	Izgara kademe-leri	Izgara için ızgara kademeleri, küçük □ ve büyük □ alan. I = Kademe 1, Hafif II = Kademe 2, Orta III = Kademe 3, Güçlü

Fırın ısınıyorsa göstergede [I] sembolü yanar. Isınma molalarında söner. Buz çözme [I*] ısıtma türünde sembol yanmaz.

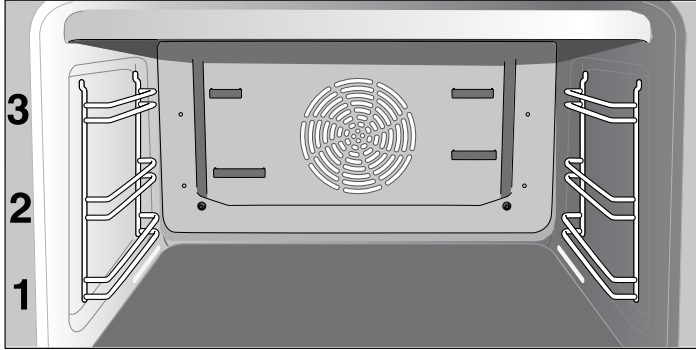
Aksesuarınız

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

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

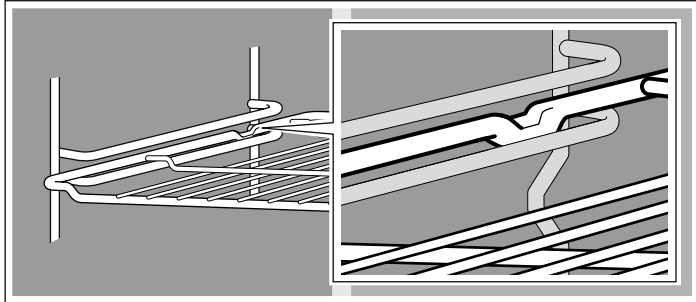
Aksesuarların yerleştirilmesi

Aksesuarları 3 farklı yerleştirme seviyesinde pişirme alanına sokabilirsiniz. Aksesuarların kapak camına temas etmemesi için aksesuarları daima dayanak noktasına kadar içeri 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.



3D sıcak hava ile çalışırken [Hava Sirkülasyonu] Hava sirkülasyonunun olumsuz etkilenmemesi için yerleştirme yüksekliği 2 kullanmayınız.

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

Pişirme alanı

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

Fırın lambası

Çalışma işlemi sırasında pişirme alanındaki fırın lambası yanar. Fonksiyon seçme düğmesindeki [L] konumunda lambayı fırını ısıtmadan açabilirsiniz.

Soğutma fanı

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

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

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



Tel ızgara

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

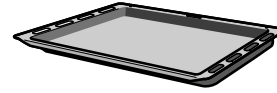
Tel ızgara, açık tarafı fırının kapağını ve kavisli kısmı aşağıyı [I] gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.



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 aksesuarlar

Özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya mağazadan satın alabilirsiniz. Fırınızla ilgili kapsamlı bir ürün yelpazesini

broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarların mevcudiyeti ve ayrıca online sipariş imkanı ülkelere göre değişir. Lütfen satış evraklarına bakınız.

Özel aksesuarlar	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 kısmı fırın kapısına doğru gelecek şekilde fırına sürünüz.
Üniversal tava	HEZ332003	Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir. Üniversal tava, eğik kısmı fırın kapısına doğru gelecek şekilde fırına sürünüz.
Tel ızgara	HEZ324000	Kızartma için. Tel ızgarayı daima üniversal tavaya yerleştiriniz. Damlayan yağ ve et suyu aşağıda toplanacaktır.
Izgara tepsisi	HEZ325000	Izgara için, tel ızgara yerine veya fırının çok kirlenmemesi için sıçrama koruması olarak. Izgara tepsisini sadece üniversal tavada kullanınız. Izgara tepsisi üzerinde ızgara yapılması: Sadece 1, 2 ve 3 yerleştirme yüksekliklerinde kullanınız. Sıçrama koruması olarak ızgara tepsisi: Üniversal tavayı ızgara tepsisi ile tel ızgaranın altına itiniz.
Pizza tepsisi	HEZ317000	Pizza, derin dondurulmuş ürünler veya büyük, yuvarlak kekler için ideal. Pizza tepsisini, üniversal tava yerine kullanabilirsiniz. Tepsiyi, tel ızgaranın üzerine koyunuz ve tablolardaki bilgileri dikkate alınız.
Kiremit	HEZ327000	Kiremit, çıtır çıtır tabanı olsun istediğiniz, kendi yaptığınız ekmeğin, sandviç ekmeğinin ve pizzaların hazırlanması için idealdir. Kiremit daima tavsiye edilen sıcaklığa önceden ısıtılmalıdır.
Kaymaz özellikli kaplamaya sahip emaye fırın tepsisi	HEZ331011	Pasta ve kurabiyeler daha kolay fırın tepsisinden çözülür. Fırın tepsisini, eğik kısmı fırın kapısına doğru gelecek şekilde fırına sürünüz.
Kaymaz özellikli kaplamaya sahip üniversal tava	HEZ332011	Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar üniversal tavadan daha kolay çözülür. Üniversal tava, eğik kısmı fırın kapısına doğru gelecek şekilde fırına sürünüz.

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 iliştilmiş eki dikkate alınız.

İlk kullanımdan önce


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

Saatin ayarlanması


Bağlantıdan sonra göstergede  sembolü ve dört sıfır yanıp söner. Saati ayarlayınız.

1.  tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00 görünür. Zaman sembolü yanar,  parantez içindedir.
2. + veya - tuşu ile saati ayarlayınız.
Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Fırının ısıtılması

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

Fırının ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.

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

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


Aksesuarın temizlenmesi

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

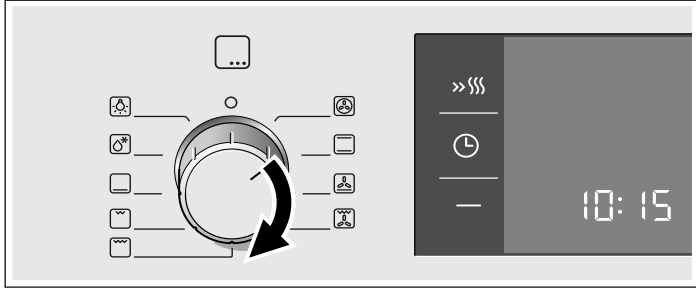
Fırının ayarlanması

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

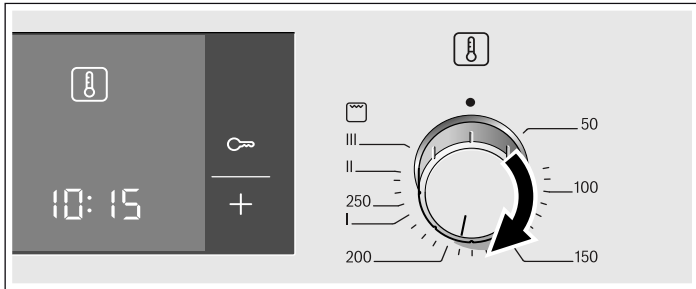
Isıtma türü ve sıcaklık

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

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



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



Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapanması

Fonksiyon ayar düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.




Ayarların değiştirilmesi

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

Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma programı ile fırınınız ayarlanan sıcaklığa daha çabuk ulaşır.

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

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

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

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.

2. >>>> tuşuna basınız.

Göstergede >>>> sembolü yanar. Fırın ısınmaya başlar.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde

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

Hızlı ısıtmanın yarıda kesilmesi

>>>> tuşuna basınız. Göstergedeki >>>> sembolü söner.

Zaman fonksiyonlarının ayarlanması

Fırınınız çeşitli zaman fonksiyonlarına sahiptir. ⌚ tuşu ile menüyü çağırır ve fonksiyonlar arasında dolaşabilirsiniz. Siz ayarlamayı yapıncaya kadar tüm zaman sembolleri yanar. Parantezler [] size hangi zaman fonksiyonunda olduğunuzu gösterir. Eğer zaman sembolü parantez içinde ise + veya - tuşu ile önceden ayarlanan zaman fonksiyonunu değiştirebilirsiniz.

Çalar saat

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

1. ⌚ tuşuna bir kez basınız.

Göstergede zaman sembolü yanar, ⌚ parantez içindedir.

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

Önerilen değer + tuşu = 10 dakika

Önerilen değer - tuşu = 5 dakika

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

Alarm zamanı dolduğunda

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

Alarm zamanının değiştirilmesi

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

Alarm zamanının silinmesi

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

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Zaman fonksiyonu, ön planda ve parantezlerin arasında belirir.

Alarm zamanını ⌚, süreyi ⌚, bitiş zamanını ⌚ veya saati ⌚ sorgulamak için parantez içinde ilgili sembol belirinceye kadar ⌚ tuşuna basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Süre

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

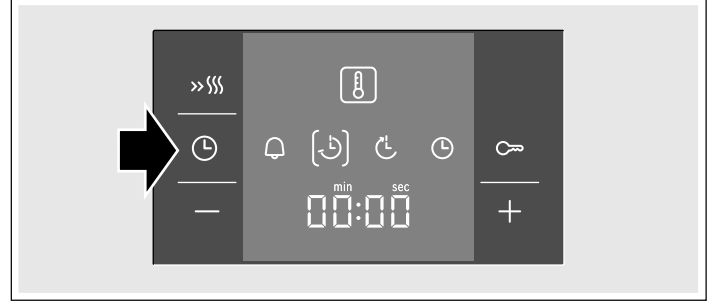
Resimdeki örnek: Süre 45 dakika.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.

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

3. ⌚ tuşuna iki kez basınız.

Göstergede 00:00 görünür. Zaman sembolü yanar, ⌚ parantez içindedir.



4. + tuşu veya - tuşu ile süreyi ayarlayınız.

Önerilen değer + tuşu = 30 dakika

Önerilen değer - tuşu = 10 dakika



Birkaç saniye sonra fırın çalışmaya başlar. Göstergede süre görünür şekilde ilerler ve [⌚] sembolü yanar. Diğer zaman sembollerini siliniz.

Süre dolduğunda

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

Sürenin değiştirilmesi

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

Sürenin silinmesi

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

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Zaman fonksiyonu, ön planda ve parantezlerin arasında belirir.




Alarm zamanını ⌚, süreyi ⌚, bitiş zamanını ⌚ veya saati ⌚ sorgulamak için parantez içinde ilgili sembol belirinceye kadar ⌚ tuşuna basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

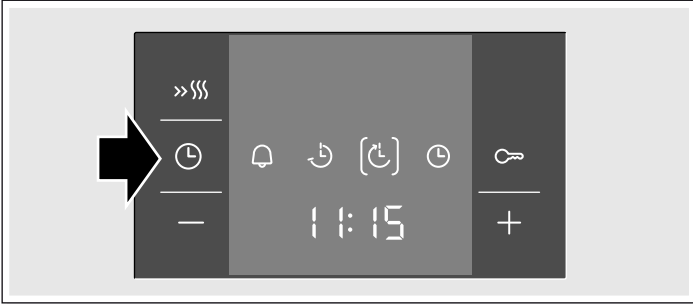
Bitiş zamanı

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

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






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

1. Fonksiyon seçme düğmesini ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesini ayarlayınız.
3.  tuşuna iki kez basınız.
4. **+** tuşu veya **-** tuşu ile süreyi ayarlayınız.
5.  tuşuna basınız.
 parantez içindedir. Saat görünür, bu yemeğin tam olarak piştiği zamandır.





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




Birkaç saniye sonra fırın ayarları devreye girer ve bekleme pozisyonu açılır. Göstergede yemeğin hazır olduğunu gösteren saat vardır ve  sembolü parantez içindedir.  ve  sembolü söner. Fırın çalışmaya başladığında süre ilerlemeye başlar ve  sembolü parantez içindedir.  sembolü söner.


Süre dolduğunda

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

Bitiş zamanının değiştirilmesi






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

Bitiş zamanının silinmesi


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



Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Zaman fonksiyonu, ön planda ve parantezlerin arasında belirir.

Alarm zamanını , süreyi , bitiş zamanını  veya saati  sorgulamak için parantez içinde ilgili sembol belirinceye kadar  tuşuna basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.



Saat

Elektrik kesintisinden veya fırın kapatıldıktan sonra göstergede  sembolü ve dört sıfır yanıp söner. Saati ayarlayınız.

1.  tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00 görünür. Zaman sembolü yanar,  parantez içindedir.
2. **+** veya **-** tuşu ile saati ayarlayınız.
Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatin değiştirilmesi

Başka bir zaman fonksiyonu ayarlanamaz.

1.  tuşuna dört kez basınız.
Göstergede zaman sembolü yanar,  parantez içindedir.
2. **+** veya **-** tuşu ile saati değiştiriniz.
Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatin gizlenmesi

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

Çocuk emniyeti

Çocukların oynarken fırını çalıştırmamaları için fırında bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.


Fırın ayarlamalara tepki vermiyor. Alarmı ve saati çocuk emniyeti açıkken de ayarlayabilirsiniz.

Isıtma türü, sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlandıysa, çocuk emniyeti ısıtma sistemini keser.

Bilgi: Bağlı bir ocak varsa, bu ocak fırındaki çocuk emniyetinden etkilenmez.


Çocuk emniyetinin açılması

Süre veya bitiş zamanı ayarlanamaz.

 tuşuna yakl. dört saniye boyunca basınız.

Göstergede  sembolü görünür. Çocuk emniyeti açık.

Çocuk emniyetinin kapatılması

 tuşuna yakl. dört saniye boyunca basınız.

Göstergedeki  sembolü söner. Çocuk emniyeti kapalı.

Temel ayarların değiştirilmesi

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

Temel ayar	Seçim 1	Seçim 2	Seçim 3
c1 Saat göstergesi	her zaman*	sadece ☹ tuşu ile	-
c2 Süre bitiminde veya alarm zamanında sinyal sesi	Yaklaşık 10 saniye	Yaklaşık 2 dakika*	Yaklaşık 5 dakika
c3 Bir ayar devreye girene kadar geçen bekleme süresi	Yaklaşık 2 saniye	Yaklaşık 5 saniye*	Yaklaşık 10 saniye

* Fabrika ayarı

Başka bir zaman fonksiyonu ayarlanamaz.

- ☹ tuşuna yaklaşık 4 saniye boyunca basınız. Saat göstergesi için göstergede güncel temel ayarlar görünür, örn. seçim 1 için c1 1.
- + veya - tuşu ile temel ayarları değiştiriniz.
- ☹ tuşu ile onaylayınız. Göstergede bir sonraki temel ayar görünür. ☹ tuşu ile tüm kademelere gidebilir ve + veya - tuşu ile değişiklik yapabilirsiniz.
- Son olarak ☹ tuşuna yaklaşık 4 saniye boyunca basınız. Tüm temel ayarlar devreye girer. Temel ayarlarınızı istediğiniz zaman tekrar değiştirebilirsiniz.

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 cepesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce 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 olarak sürünüz.

Bölge	Temizlik malzemeleri
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, 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.

Fırın birkaç kez çalıştıktan sonra hâla kirli ise, şu şekilde hareket ediniz:

- Pişirme bölümünün tabanını, tavanını ve yan panelleri iyice temizleyiniz
- 3D-Sıcak havanın ☹ ayarlanması.
- Boş, kapalı fırını yakl. 2 saat süreyle maksimum ısıda ısıtınız.

Seramik kaplama tekrar ısıtılır. Pişirme alanı soğuduysa, kahverengi veya beyaz renkteki artıkları su ve yumuşak bir sünger ile temizleyiniz.

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, tavanının ve yan panellerin 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.

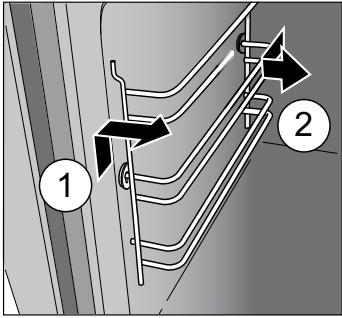
Asma ızgaralarının temizlenmesi

Asma ızgaraları daha iyi temizlemek için asabilirsiniz.

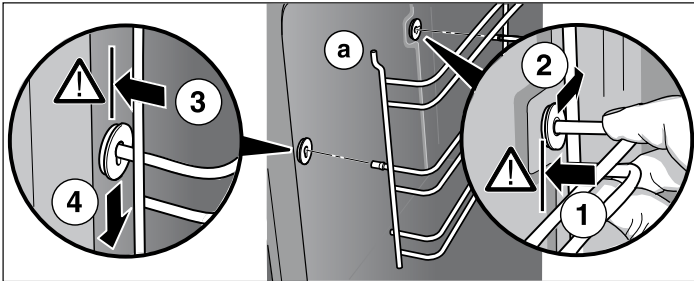
⚠️ Pişirme alanındaki sıcak parçalar nedeniyle yanma tehlikesi!

Pişirme alanı soğuyuncaya kadar bekleyiniz.

1. Öndeki asma ızgaraları yukarıya doğru bastırınız ve kenarlardan çıkarınız.
2. Arkadaki asma ızgarayı öne doğru çekiniz ve kenarlardan çıkarınız.



3. Asma ızgaraları, bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri veya bir fırça ile temizleyiniz.
4. Yerleştirme yüksekliklerinin uyması için asma ızgara daima çıkıntı (a) yukarıda kalacak şekilde hizalanmalıdır.
5. Arka asma ızgarayı desteğe kadar sokunuz.
6. Asma ızgarayı arkaya doğru bastırınız.
7. Ön asma ızgarayı desteğe kadar itiniz.
8. Asma ızgarayı aşağıya doğru bastırınız.



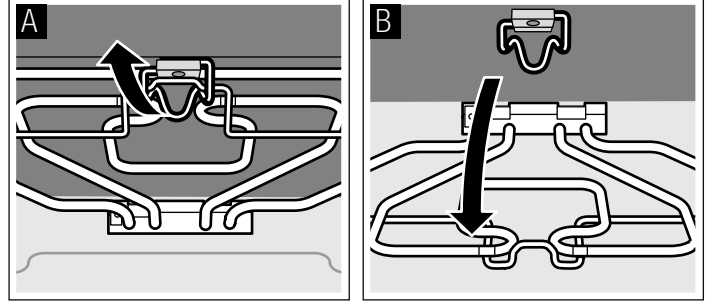
Izgara ısıtıcılarının aşağı katlanması

Kapağı temizlemek için ızgara ısıtıcısını aşağıya doğru katlayabilirsiniz.

⚠️ Yanma tehlikesi!

Fırın soğuk olmalıdır.

1. Izgara ısıtıcısını tutunuz ve tutma askısını duyulabilir şekilde yerine oturana kadar öne doğru çekiniz (Resim A).
2. Izgara ısıtıcısını aşağıya doğru katlayınız (Resim B).



3. Izgara ısıtıcısını temizledikten sonra tekrar yukarı doğru katlayınız ve tutunuz.
4. Tutma askısını aşağıya doğru çekiniz ve duyulabilir şekilde yerine oturtunuz.

Cihaz kapısının sökülmesi ve takılması

Cihaz kapağını, daha iyi bir şekilde temizlenmesi için sökebilirsiniz.

⚠️ Yaralanma tehlikesi!

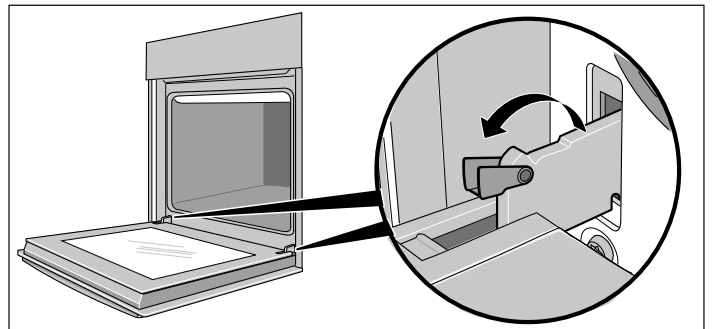
Cihaz kapağının menteşeleri büyük bir kuvvetle geri katlanabilir. Cihaz kapağını sökerken menteşelerin kilitleme kolunu her zaman tam olarak açınız ve kapağı takarken tekrar tam olarak kapatınız. Menteşelerden tutmayınız.

⚠️ Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapağının tek tarafı takılır ve diğer kısmı açık kalırsa, menteşelerden tutmayınız. Menteşe büyük bir kuvvetle geri katlanabilir. Müşteri hizmetlerini çağırınız.

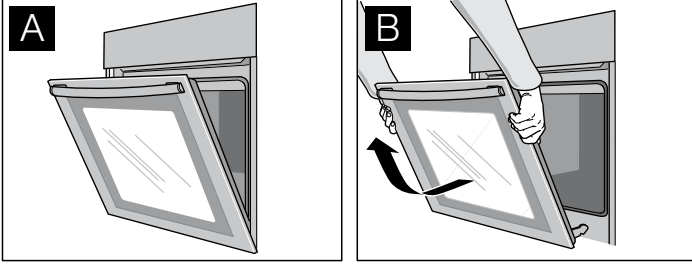
Cihaz kapağının sökülmesi

1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Sol ve sağ kilitleme kolunu tam olarak açınız.



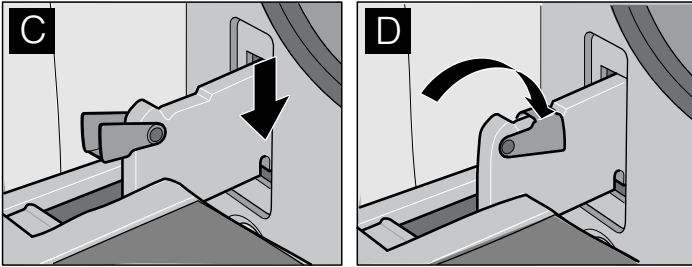
Menteşeler emniyete alınır ve kapanmaz.

3. Bir direnç hissedene kadar cihaz kapağını kapatınız (resim A).
4. Sol ve sağ tarafından iki elinizle tutunuz, biraz daha kapatınız ve dışarı doğru çekiniz (resim B).



Cihaz kapağının takılması

1. Mentşeleri sol ve sağ taraftaki tutuculara yerleştiriniz (resim C).
Her iki menteşedeki çentik yerine oturmalıdır.
2. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
3. Sol ve sağ taraftaki kilitleme kolunu tam olarak kapatınız (resim D).



Cihaz kapağı emniyete alınır ve artık sökülemez.

4. Cihaz kapağını kapatınız.

Kapak camlarının temizlenmesi

Cihaz kapağını daha iyi şekilde temizleyebilmek için iç kapak camlarını sökebilirsiniz.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir. Bu nedenle kesilmeler sonucu yaralanmalara maruz kalabilirsiniz. Koruyucu eldiven takınız.

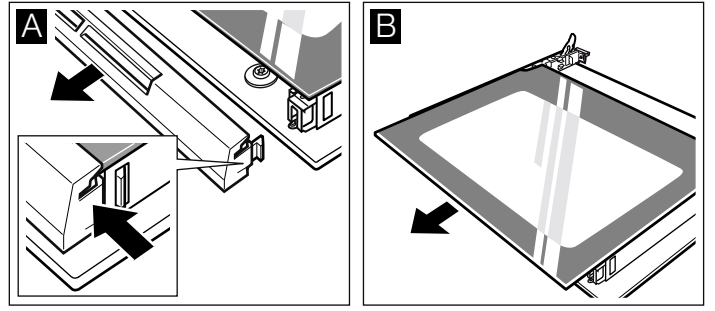
⚠ Yaralanma tehlikesi!

Cihazı ancak, kapak camları ve cihaz kapağı düzenli bir şekilde takıldıktan sonra kullanınız.

Kapak camının sökülmesi

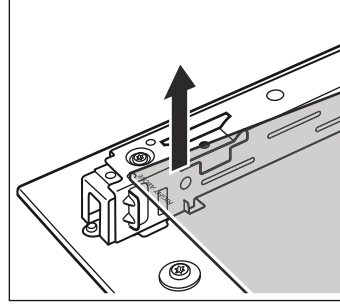
Bilgi: Sökme işleminden önce, kapak camının hangi pozisyonda takılı olduğuna dikkat ediniz.

1. Cihaz kapağını yerinden çıkarınız ve ön tarafı aşağı doğru yumuşak, temiz bir zeminin üzerine koyunuz (bkz.Bölüm: Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması).
2. Kapağı, üst taraftan, cihazın kapısından çekerek çıkarınız. Bunun için sol ve sağ taraftaki dilleri içe doğru bastırınız (Resim A).
3. Kapak camını hafifçe kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz (Resim B).



Ara camın sökülmesi

Ara camı hafifçe kaldırınız ve öne doğru çekerek çıkarınız.



Temizlik

Kapak camlarını cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.

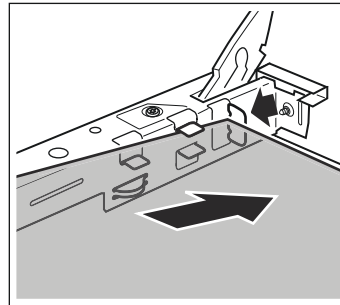
⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

Ara camın takılması

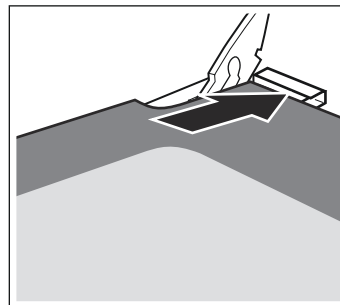
Bilgi: Montaj sırasında, sol alttaki "right above" yazısının baş aşağı durduğuna dikkat ediniz.

Ara camı eğik bir şekilde arkaya, durma noktasına kadar ittiniz.



Kapak camının takılması

1. Kapak camını eğik bir şekilde, arkaya doğru, her iki tutucuya da yerleştirerek, durma noktasına kadar itiniz. Pürüzsüz yüzey dışı doğru bakmalıdır.



2. Kapağı yerleştiriniz ve yerine oturana kadar bastırınız.
3. Cihaz kapağını tekrar takınız.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

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

Arıza tablosu

Bir yemek iyi olmazsa lütfen *Sizin için mutfağımızda denedik* bölümüne bakınız. Burada yemeğin pişirilmesiyle ilgili birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

Arıza	Olası neden	Yardım / Uyarılar
Fırın çalışmıyor.	Sigorta arızalı.	Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Göstergede ⏸ ve sıfırlar yanıp söner.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız.
Fırın sıcak değil.	Temas yerlerinde toz vardır.	Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz.

Hata mesajları

Eğer göstergede **E** ile bir hata mesajı belirirse ⏸ tuşuna basınız. Mesaj silinir. Ayarlanan zaman fonksiyonu silinir. Hata mesajı yine de silinmezse müşteri hizmetlerini arayınız.

Aşağıdaki hata mesajı için kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

Hata mesajı	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
EE11	Bir tuşa çok uzun süre basıldı veya tuş basılı kaldı.	Tüm tuşlara tek tek basınız. Bir tuşun yapışıp yapışmadığını, basılı kalıp kalmadığını veya kirli olup olmadığını kontrol ediniz.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

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. Gerekli olduğunda kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.

Müşteri Hizmetleri ☎

Fırın lambasının değiştirilmesi

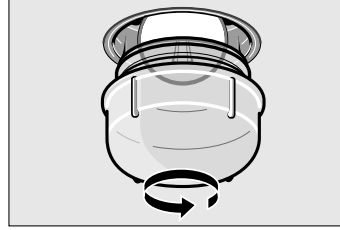
Arızalı fırın lambasını değiştiriniz.

Yedek lambalar müşteri hizmetlerinden veya mağazadan edinebilirsiniz: E14, 220 - 240 V, 40 W, 300 °C'ye kadar ısıya dayanıklı. Sadece bu fırın lambalarını kullanınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. Sigorta otomatına basınız veya evinizin sigorta kutusundaki sigortayı sökünüz.

1. Hasar oluşmasını önlemek için, mutfak bezini soğuk pişirme alanının içine seriniz.
2. Cam kapağı sola doğru çeviriniz ve çıkartınız.



3. Fırın lambasının yerine aynı tip yeni bir lamba takınız.
4. Cam kapağı tekrar takınız.
5. Bulaşık bezini alınız ve sigortayı açınız.

Bilgi: Cam kapağı açılmıyorsa lastik eldiven kullanınız. Veya müşteri hizmetlerinden sökme yardımı sipariş ediniz (Sipariş No. 613634)

Cam kapak

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

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 göre değişkenlik göstermektedir.

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

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

Enerji ve çevre için öneriler

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

Enerji tasarrufu

- Eğer fırınınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.
- Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.
- Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısalır. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, 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.

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 kek

Tek seviyede pişirme

Üst/alt ısıtma □ ile pastaya ilişkin pişirme işlemi en iyi sonucu verir. 3D sıcak hava ⊗ ile pişirseniz, şunları dikkate alınız: Kalıp içinde pastayı tepsi üzerinde yerleştirme seviyesi 1'de pişiriniz.

Bir kaç seviyede pişirme

3D sıcak hava ⊗ kullanınız.

2 İki seviyede pişirme:

- Fırın tepsisi yerleştirme seviyesi 3'e
- Üniversal tava yerleştirme seviyesi 1'e

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

Tablolarda yemekleriniz için pek çok sayıda öneriler bulacaksınız.

Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlardır. İnce tabakalı metalden açık renk kek kalıplarında veya cam kalıplarda, pişirme süresi uzayacaktır ve pasta eşit şekilde kahverengileşmeyecektir.

Eğer silikon kalıplar kullanmak isterseniz, üreticinin yemek tarifleri ve verilerine göre kendinizi yönlendiriniz. Silikon kalıplar, genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Hamur miktarı ve tarifte verilenler farklı olabilirler.

Tablolar

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

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

Ek bilgileri tabloların eklerinde, pişirme için önerilerin altında bulacaksınız.

Kalıp içinde pasta	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	dakika olarak pişirme süresi
Basit kuru pasta	Kasnak /Baton kek kalıbı	1	⊗	150-160	60-75
Basit kuru pasta, hassas (örn. Kuru kek)	Kasnak /Baton kek kalıbı	1	□	150-160	60-70
Kek hamurundan pasta tabanı	Meyveli pasta tabanı kalıbı	1	□	160-170	20-35
Özel meyveli kek, basit hamur	Açılabilir/Ortası delik yüksek kek kalıp	1	□	160-170	60-70
Bisküvi tabanı, 2 yumurta (ön ısıtma)	Meyveli pasta tabanı kalıbı	1	□	160-170	20-35
Pandispanya pastası, 6 yumurta (ön ısıtma)	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	1	□	160-170	30-45
Poğaç hamurundan pasta tabanı	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	1	□	180-190	20-30
Poğaç hamurundan meyveli veya yoğurtlu pasta	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	1	⊗	160-170	60-75
İsviçre usulü sufle	Yuvarlak Pizza tepsisi	1	⊗	190-210	35-45
Kek	Kek kalıbı	1	□	170-180	40-50
Pizza, ince taban, az malzeme (ön ısıtma)	Yuvarlak Pizza tepsisi	1	⊗	200-220	15-25
Baharatlı pasta*	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	1	⊗	170-190	45-60

* Pasta yakl. 20 dakika kapatılmış, kapağı kapalı cihazda soğumaya bırakılmalıdır.

Tepside pişmiş pasta	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	dakika olarak süre
Kuru kaplamalı basit hamur	Fırın tepsisi	2	□	160-170	25-35
	Fırın tepsisi + üniversal tava	3+1	⊗	150-160	35-45
Yaş kaplamalı basit hamur, meyveli	Üniversal tava	2	□	160-170	30-45
	Fırın tepsisi + üniversal tava	3+1	⊗	160-170	40-50
Kuru kaplamalı mayalı hamur	Fırın tepsisi	2	□	170-180	45-55
	Fırın tepsisi + üniversal tava	3+1	⊗	160-170	60-75
Yaş kaplamalı mayalı hamur, meyveli	Üniversal tava	2	□	160-170	70-90
Kuru kaplamalı yumuşak hamur	Fırın tepsisi	2	□	170-180	55-70
Yaş kaplamalı yumuşak hamur, meyveli	Üniversal tava	2	□	170-180	70-85
İsviçre usulü sufle	Üniversal tava	1	⊗	190-210	35-45
Bisküvi rulosu (ön ısıtma)	Fırın tepsisi	2	□	190-200	10-15

Tepsidede pişmiş pasta	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	dakika olarak süre
Örgü şeklinde mayalı ekmeğ, 500 g un ile	Fırın tepsisi	2	☐	170-180	35-50
Paskalya keki, 500 g un ile	Fırın tepsisi	1	☐	160-170	70-80
Turta, tatlı	Üniversal tava	1	☉	190-210	35-45
Pizza	Fırın tepsisi	1	☉	180-200	20-30
	Fırın tepsisi + üniversal tava	3+1	☉	170-190	35-45
Tarte Flambée (ön ısıtma)	Üniversal tava	1	☉	190-210	20-25

Kurabiyeler	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	dakika olarak süre
Kurabiye	Fırın tepsisi	1	☉	130-140	15-25
	Fırın tepsisi + Üniversal tava	3+1	☉	130-140	20-30
Badem kurabiyesi	Fırın tepsisi	1	☉	120-130	25-35
	Fırın tepsisi + Üniversal tava	3+1	☉	110-120	30-40
Beze	Fırın tepsisi	1	☉	80	130-160
Muffin	Tel ızgara ile muffin tepsisi	2	☐	150-160	25-35
	2 tel ızgara ile muffin tepsisi	3+1	☉	150-160	30-40
Pişirilen hamurdan kurabiyeler (ön ısıtma)	Fırın tepsisi	2	☐	200-210	25-35
Milföy hamuru (ön ısıtma)	Fırın tepsisi	1	☉	190-200	20-35
	Fırın tepsisi + Üniversal tava	3+1	☉	190-200	25-40
Mayalı hamurdan kurabiyeler	Fırın tepsisi	2	☐	190-200	20-30
	Fırın tepsisi + Üniversal tava	3+1	☉	170-180	25-35

Ekmeğ ve sandviç ekmeği

Başka bir şey denilmediği sürece, ekmeğ pişirirken fırını önceden ısıtınız.

Asla fırın sıcakken içine su püskürtmeyiniz.

Ekmeğ ve sandviç ekmeği	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	dakika olarak süre
Mayalı ekmeğ, 1,2 kg un ile	Üniversal tava	1	☐	240	10-15
				200	40-45
Ekşi mayalı hamur, 1,2kg un ile	Üniversal tava	1	☐	240	10-15
				200	45-55
Pide	Üniversal tava	1	☐	240	20-25
Sandviç ekmeği (ön ısıtma yapmayın)	Fırın tepsisi	2	☐	220-230	20-30
Mayalı hamurdan sandviç ekmeği, tatlı	Fırın tepsisi	2	☐	210-220	10-20
	Fırın tepsisi + üniversal tava	3+1	☉	190-200	15-25

Yemek pişirme ile ilgili 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 kekta 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 (sıkıldı-ğında 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 <input type="checkbox"/> ile bir seviyede pişiriniz. Fazla büyük olan ve tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.
Meyveli pastanın alt tarafı çok beyaz kalmış.	Bir sonraki sefere pastayı bir alt seviyeye sürünüz.
Meyvelerin suyu pastadan aşağıya akıyor.	Eğer varsa, bir sonraki sefere daha derin bir universal tava kullanınız.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışır.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Birden fazla seviyede kek pişirdiniz. Üst raftaki kek, alt raftakinden daha koyu renkli, yani daha fazla kızarmış.	Birden fazla seviyede pişirmek için daima 3D sıcak hava <input checked="" type="checkbox"/> 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 universal tava da uygundur.

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

Eğer emaye kızartıcı kullanırsanız biraz daha fazla sıvı ekleyiniz.

Paslanmaz çelik kızartma tencerelerinde 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 ¾ 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 universal tavayı yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Izgara sırasında fırın tepsisi veya universal tava yerleştirme seviyesi 4 veya 5'e yerleştirilmemelidir. Yüksek sıcaklıkta şekli bozulabilir ve dışarı çıkarılırken 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	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	dakika olarak süre
Sığır eti	1,0 kg	kapalı	1	<input type="checkbox"/>	200-220	100-120
	1,5 kg		1	<input type="checkbox"/>	190-210	120-140
	2,0 kg		1	<input type="checkbox"/>	180-200	140-160

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yerleş-tirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	dakika olarak süre
Sığır filetosu, orta pişmiş	1,0 kg	açık	1	☐	210-230	50-70
	1,5 kg		1	☐	200-220	60-80
Rozbif, orta pişmiş	1,0 kg	açık	1	☒	210-230	50-60
Biftek, 3 cm kalın, orta pişmiş		Tel ızgara + Üniver-sal tava	3+1	☐	3	20-25
Dana eti						
Dana kızartma	1,0 kg	açık	1	☐	190-210	80-100
	1,5 kg		1	☐	180-200	90-120
	2,0 kg		1	☐	180-200	100-140
Dana paça	1,5 kg	açık	1	☐	200-220	120-130
Domuz eti						
Derisiz kızartma (örn. boyun)	1,0 kg	açık	1	☒	190-210	100-120
	1,5 kg		1	☒	180-200	110-130
	2,0 kg		1	☒	170-190	120-140
Derili kızartma (örn. omuz)	1,0 kg	açık	1	☒	190-210	120-140
	1,5 kg		1	☒	180-200	130-150
	2,0 kg		1	☒	170-190	140-160
Domuz filetosu	500 g	Tel ızgara + Üniver-sal tava	2+1	☒	230-240	30-40
Domuz kızartması, yağsız	1,0 kg	açık	1	☐	200-220	80-100
	1,5 kg		1	☐	190-210	90-120
	2,0 kg		1	☐	180-200	100-130
Kemikli füme domuz	1,0 kg	kapalı	1	☐	200-220	50-60
Biftek, 2 cm kalın		Tel ızgara + Üniver-sal tava	3+1	☐	3	15-20
Domuz madalyon, 3 cm kalın		Tel ızgara + Üniver-sal tava	3+1	☐	3	12-18
Kuzu eti						
Kemikli kuzu sırtı	1,5 kg	açık	1	☐	200-220	40-50
Kemiksiz kuzu budu, orta pişmiş	1,5 kg	açık	1	☒	190-210	120-150
Yabani hayvan eti						
Kemikli ceylan sırtı	1,5 kg	açık	1	☐	190-210	70-90
Kemiksiz ceylan budu	1,5 kg	kapalı	1	☐	190-210	90-120
Yabani domuz kızartması	1,5 kg	kapalı	1	☐	190-210	120-140
Geyik kızartması	1,5 kg	kapalı	1	☐	190-210	100-120
Tavşan	2,0 kg	kapalı	1	☐	200-220	60-70
Kıyma						
Dalyan köfte	500 g etten	açık	1	☒	180-200	60-70
Sosis						
Sosis		Tel ızgara + Üniver-sal tava	3+1	☐	3	10-15

Kümes hayvanı

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

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

Hindi sarma kızartması veya hindi göğsü gibi kızartma parçalarını pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı dolduğunda tavuk parçalarını çeviriniz.

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

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

Kümes hayvanı	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yerleş-tirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	dakika olarak süre
Tavuk, bütün	1,2 kg	Tel ızgara	1		200-220	60-70
Tavuk, yarım	her biri 500 g	Tel ızgara	1		210-230	40-50
Tavuk parçaları	her biri 150 g	Tel ızgara	2		210-230	30-40
Tavuk parçaları	her biri 300 g	Tel ızgara	2		210-230	35-45
Ördek, bütün	2,0 kg	Tel ızgara	1		170-190	100-120
Ördek göğsü	her biri 300 g	Tel ızgara	2		230-250	25-35
Kaz budu	her biri 400 g	Tel ızgara	2		210-230	40-50

Balık

Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, ek olarak universal tavayı 1. yüksekliğe sürünüz. Böylelikle damlayan sıvı tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Balık parçalarını sürenin 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.

Bütün balığın çevrilmesi gerekmez. Bütün balığı yüzey pozisyonunda sırtındaki yüzgeçleri yukarıda kalacak şekilde fırına sürünüz. Kesilmiş bir patates veya ocağa dayanıklı küçük bir kap ile balığı karnından sabitleyiniz.

Balık filetosunu sotelemek için bir kaç yemek kaşığı sıvı ekleyiniz.

Balık	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yerleş-tirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	dakika olarak süre
Balık, bütün	her biri yakl. 300 g	Tel ızgara	2		2	20-25
	1,0 kg	Tel ızgara	1		200-220	45-55
	1,5 kg	Tel ızgara	1		180-200	60-70
Balık pirzolası, 3 cm kalınlığında		Tel ızgara	2		2	20-25
Balık filetosu		kapalı	1		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. Katılmışsa 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.

Uygun kap

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

Üstü açık kabı tel ızgaranın üzerine her zaman seviye 1'de olacak şekilde yerleştiriniz.

Yapılması gerekenler

1. Üst/Alt ısıtma seçiniz ve 70-90 °C arasındaki bir sıcaklığı ayarlayınız. Fırının ön ısıtma işlemini yapınız ve bu sırada kabı da ısıtınız.
2. Biraz yağ tavada iyice 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.

Bilgiler

- Sadece taze, iyi durumdaki eti kullanınız. Sinirlerini ve kenarlarındaki yağları özenle ayırınız. Yağ, hassas pişirmede güçlü kendine özgü bir tat katar.
- Eti, çok sıcak ve her tarafı yeterli derecede pişecek şekilde uzun pişiriniz.

- 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 etiniz için sos istiyorsanız, üzeri kapalı bir kaptaki 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.

Tablo

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

Yemek	Ağırlık	Yerleş-tirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	dakika olarak kızartma süresi	saat olarak yumu-şak pişirme süresi
Kümes hayvanı						
Hindi göğsü	1000 g	1	☐	80	6-7	4-5
Ördek göğsü*	300-400 g	1	☐	80	3-5	2-2,5
Sığır eti						
Sığır kızartması (örn. but) 6-7 cm kalınlığında	yakl. 1,5 kg	1	☐	80	6-7	4,5-5,5
Sığır filetosu, bütün	1,5 kg	1	☐	80	6-7	5-6
Rozbif, 5-6 cm kalınlığında	1,5 kg	1	☐	80	6-7	4-5
Sığır biftek, 3 cm kalınlığında		1	☐	80	5-7	80-110 min.
Dana eti						
Dana kızartması 6-7 cm kalınlığında (örn. üst kalça)	yakl. 1,5 kg	1	☐	80	6-7	5-6
Dana filetosu	yakl. 800 g	1	☐	80	6-7	3-3,5
Domuz eti						
Yağsız domuz kızartması (örn. fileto) 5-6 cm kalınlığında	yakl. 1,5 kg	1	☐	80	6-7	5-6
Domuz filetosu, bütün	yakl. 500 g	1	☐	80	6-7	2,5-3
Kuzu eti						
Kuzu sırtı filetosu, bütün	yakl. 200 g	1	☐	80	5-6	1,5-2

* 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.

Hassas pişirilmiş etinizi sıcak tutmak isterseniz. Kızartılmış etin çabuk soğumaması için tabağı ısıtınız ve sosu sıcak olarak servis yapınız. 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, Tostlar

Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, ek olarak universal tavayı 1. yerleştirme seviyesine sürünüz. Fırın temiz kalacaktır.

Kapları daima ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Sufleyi pişme durumu kapların büyüklüğü ve suflelerin yerleştirme seviyesine bağlıdır. Tablolardaki veriler sadece kıyaslama değerleridir.

Sufleler	Aksesuar ve kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	dakika olarak pişirme süresi
Sufle, tatlı	Sufle kabı	1	☐	180-200	45-55
Sufle	Sufle kabı	1	☐	180-200	35-45
	Porsiyon formlar	1	☐	200-220	20-30
Makarna suflesi	Sufle kabı	1	☐	190-210	35-50
Lazanya	Sufle kabı	1	☐	180-200	40-50
Patates graten, çiğ malzemeli, maks. 4 cm yüksek	Sufle kabı	1	☐	170-190	50-60
Tostu üstten kızartma	Tel ızgara	2	☐	2	8-12

Hazır ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Aksesuarı pişirme kağıdı ile kaplayacaksınız, lütfen pişirme kağıdının 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 çığ ürünlerde önceden mevcut olabilir.

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	dakika olarak süre
Pizza, dondurulmuş					
İnce tabanlı pizza	Üniversal tava	1	☞	200-220	10-20
Kalın tabanlı pizza	Üniversal tava	1	☞	180-200	20-30
Pizza Baget	Üniversal tava	1	☞	180-200	20-30
Mini pizza	Üniversal tava	1	☞	200-220	5-15
Pizza, soğutulmuş	Üniversal tava	1	☞	180-200	10-20
Patates ürünleri, dondurulmuş					
Patates kızartması	Üniversal tava	1	☞	200-220	15-25
Kroket	Üniversal tava	1	☞	190-210	20-30
Kızarmış rende patates, doldurulmuş patates bohçaları	Üniversal tava	1	☞	190-210	20-30
Unlu mamuller, dondurulmuş					
Sandviç ekmeği, Baget	Üniversal tava	1	☞	180-200	10-20
Simit (hamur yumakları)	Üniversal tava	1	☞	180-200	15-25
Unlu mamuller, önceden pişirilmiş					
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget	Üniversal tava	1	☞	170-190	5-15
Kızartmalar, dondurulmuş					
Paneli balık çubukları	Üniversal tava	1	☞	210-230	15-25
Turta, dondurulmuş	Üniversal tava	1	☞	180-200	35-45

Özel yemekler

Cihazınızla sıcaklığı 50 °'den 275 °C'ye kadar ayarlayabilirsiniz. Mayalı hamur kadar yumuşak iyi bir krema kıvamında yoğurt elde edersiniz.

Yoğurt

Sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, ve 45 °C'ye kadar soğutunuz. 150 g yoğurt karıştırınız. Fincanlara veya küçük çevir aç kapaklı cam kavanozlara doldurunuz ve üstü kapalı şekilde tel ızgaraya yerleştiriniz. 5 dakika 50 °C'de ön ısıtma yapınız. Daha sonra, belirtildiği şekilde hazırlayınız.

Hazırlama

Yemekler	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	dakika olarak süre
Yoğurt	fincanların ve çevir aç kapaklı cam kavanozların tel ızgaraya yerleştirilmesi	1	☐	50 °C ön ısıtma yapın, fırın lambasını ☞ çalıştırın	6-8 saat
Hamurun mayalanması	Isıya dayanıklı kap	pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi	☞	50 °C ön ısıtma yapın, cihazın kapatın Mayalı hamuru pişirme alanına koyun	5-10 dak. 20-30 dak.

Buz çözme

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

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

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

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

Yemekler	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık
Hassas donmuş gıdalar Örneğin kremalı pastalar, tereyağı kremalı pastalar, çikolata veya şeker kaplamalı pastalar, meyveler vs.	Tel ızgara	1	☉	0 °C, sıcaklık ayarlanması yok
Diğer dondurulmuş gıdalar Tavuk, sosis ve et, ekmekek ve sandviç ekmeği, pasta ve diğer kek türleri	Tel ızgara	1	☉	50 °C

Kurutma

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

Meyve ve sebzeleri, iyice süzünüz ve kurulayınız.

Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 1, ızgarayı yerleştirme seviyesi 3'e yerleştiriniz. Üniversal tavaya ve tel ızgaraya, yağlı kağıt veya parşömen kağıdı koyunuz.

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

Yemekler	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	saat olarak süre
600 g elma dilimleri	1+3	☉	80	yakl. 5
800 g armut dilimleri	1+3	☉	80	yakl. 8
1,5 kg mürdüm erikleri veya erikler	1+3	☉	80	yakl. 8-10
200 g mutfak baharatları, temizlenmiş	1+3	☉	80	yakl. 1½

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Akrilamid her şeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmekek, sandviç ekmeği, ekmekek 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	
	<ul style="list-style-type: none">■ 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/IEC 60350'ye göre.

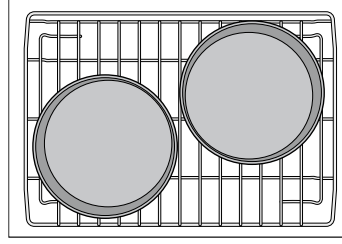
Pişirme

2 seviyede yemek pişirirken, fırın tepsisini her zaman üniversal tavanın üzerine yerleştiriniz.

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

Üstü hamur kaplı elmalı pasta 1. seviyede: Koyu renkli kelepçeli kek kalıpları kaydırılmış olarak yan yana koyunuz.

Bilgi: Pişirmek için ilk olarak belirtilen sıcaklıkların daha düşük olanını kullanınız.



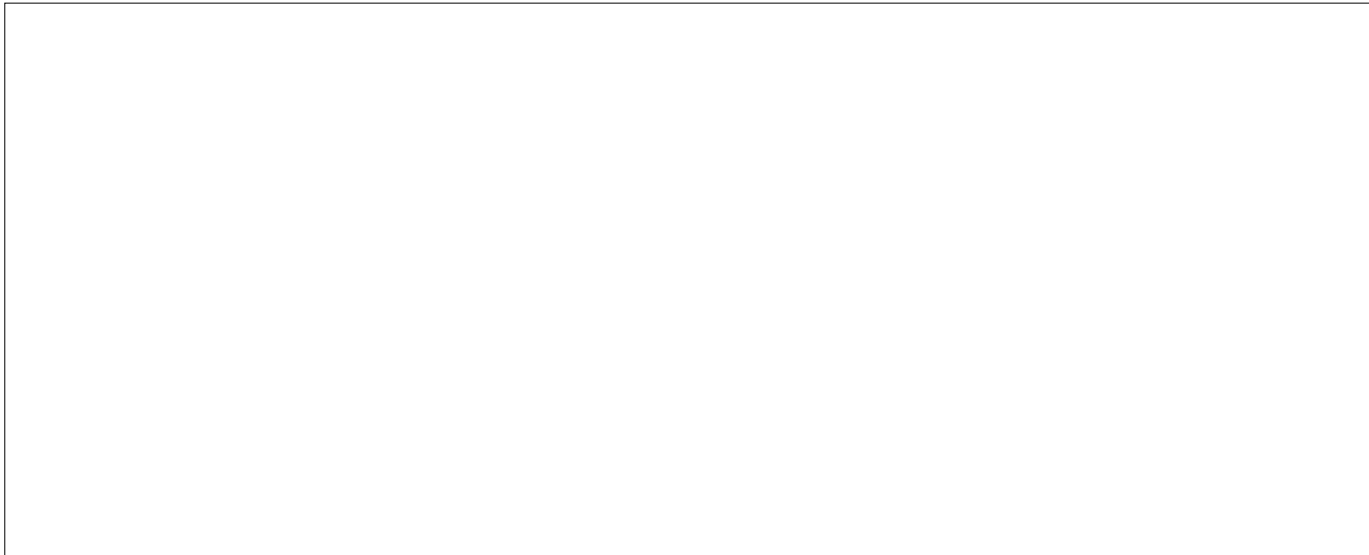
Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	Dakika olarak süre
Kuru pasta	Fırın tepsisi	2	☐	150-160	20-30
	Fırın tepsisi	1	☒	140-150	20-30
	Fırın tepsisi + üniversal tava	3+1	☒	140-150	25-40
Small cakes (ön ısıtma)	Fırın tepsisi	2	☐	160-170	20-30
	Fırın tepsisi	1	☒	150-160	20-30
	Fırın tepsisi + üniversal tava	3+1	☒	150-160	25-35
Kraker (ön ısıtma)	Tel ızgara üzerinde kelepçeli kek kalıbı	1	☐	160-170	25-35
	Tel ızgara üzerinde kelepçeli kek kalıbı	1	☒	160-170	25-35
Üstü hamur kaplı elmalı tart	Tel ızgara + 2 kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	1	☒	170-180	70-80

Izgara

Yiyeceği doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştirecekseniz, ek olarak üniversal tavayı 1. yüksekliğe yerleştiriniz. Böylelikle damlayan sıvı tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	dakika olarak süre
Tost kızartma 10 dak. ön ısıtma	Tel ızgara + Üniversal tava	3+1	☒	3	1-2
Beefburger, 12 adet* (ön ısıtma yapmayın)	Tel ızgara + Üniversal tava	3+1	☒	3	25-30

* 2/3 sonrasında çeviriniz.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000715441

950416