

Ankastre fırın HBB23C...

BOSCH

[tr] Kullanma kılavuzu

tr İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları ... 2
Hasar nedenleri ... 3
Yeni fırınınız ... 4
Kumanda paneli ... 4
Fonksiyon kumandası ... 4
Kumanda tuşları ve gösterge paneli ... 4
Sıcaklık kumandası ... 5
Fırının iç kısmı ... 5
Aksesuarınız ... 5
Aksesuarlar ... 5
Özel aksesuarlar ... 5
İlk kullanımdan önce ... 6
Saatin programlanması ... 6
Fırının ısıtılması ... 6
Aksesuarların temizlenmesi ... 6
Fırının programlanması ... 6
Isıtma ve sıcaklık tipleri ... 6
Hızlı ısıtma ... 6
Zaman fonksiyonlarının programlanması ... 7
Çalar Saat ... 7
Pişirme süresi uzunluğu ... 7
Tamamlama süresi ... 8
Saat ... 8
Çocuk emniyeti ... 8
Temel ayarların değiştirilmesi ... 9
Önlemler ve temizlik ... 9
Temizlik ürünleri ... 9
Işık fonksiyonu ... 10
Izgara rezistansının sökülmesi ... 10
Fırının hareketli rayının çıkarılması ... 10
Kapağın camlarının monte ve demonte edilmesi ... 10
Bozulma durumunda ne yapmak gerekir ... 11
Arıza tablosu ... 11
Fırının lambasını değiştirme ... 11
Cam koruyucu ... 11
Müşteri Hizmetleri ... 11
E-numarası ve FD-numarası ... 11
Enerji ve çevre için öneriler ... 12
Enerji tasarrufu ... 12
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi ... 12
Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir ... 12
Pasta ve çörek ... 12
Fırınlama için pratik öneri ve tavsiyeler ... 14
Et, kümes hayvanı, balık ... 14
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler ... 16
Graten, sufle, tost ... 16
Hazır ürünler ... 16
Özel yemekler ... 17
Buz çözme ... 17
Kurutulması ... 17
Marmelat pişirme ... 17
Besinlerdeki akrilamid ... 18
Test yemekleri ... 19
Fırınlama ... 19
Izgarada pişirme ... 19

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* .

EEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

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

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

Kumanda paneli

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



Geri çekilebilir döner düğmeler

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

Tuşlar

Tuşların her birinin altında sensörler vardır. Tuşlara kuvvetli basmayınız. Yalnızca ilgili sembole basınız.

Fonksiyon kumandası

Fonksiyon kumandası ısıtma tipini seçmek için kullanılır.

Konum		Kullanım
o	Sıfır konumu	Fırın kapalı.
	Sıcak hava*	Pasta ve unlular için. İki seviyede pişirmek mümkündür. Fırının arka duvarında bulunan bir türbin ısıyı fırına eşit olarak dağıtır.
	Alt ve üst sıcaklık*	Pastalar, gratenler, örneğin biftek gibi kızartılmış etler için tek seviye. Isı altta ve üstte bulunan rezistanslardan sağlanır.
	Sıcak hava ile ızgara	Et, kümes hayvanları ve balık parçalarını pişiriniz. Izgara rezistansı ve fan dönüşümlü olarak devreye girip çıkar. Türbin ızgara tarafından verilen ısının yemeklerin etrafında dairesel olarak dolaşmasını sağlar.
	Izgara, geniş yüzey	Biftekleri, sosisleri, tostları ve balıkları pişiriniz. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.
	Izgara, küçük yüzey	Küçük boy biftekleri, sosisleri, tostları ve balıkları pişiriniz. Izgara rezistansının orta bölümü ısıtır.
	Alt sıcaklık	Tatlı pişirme, fırınlama, graten için kullanınız. Sıcaklık alt rezistanstan gelir.

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

Konum		Kullanım
	Buz çözme	Örneğin et, kümes hayvanları, ekmek ve pastaların buzunu çözünüz. Türbin sıcak havayı besinin etrafında gezdirir.
	Işık	Fırının iç aydınlatma lambasını yakınız.

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

Bir ısıtma tipi seçildiğinde fırının içindeki lambası yanar.

Kumanda tuşları ve gösterge paneli

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

Tuş		Kullanım
»ʃʃʃ	Hızlı ısıtma	Fırını özellikle hızlı şekilde ısıtır.
	Zaman fonksiyonları	Çalar saati, pişirme süresi uzunluğunu, tamamlama süresini ve saati seçiniz.
	Çocuk emniyeti	Kumanda panelinin bloke edilmesi ve blokenin kaldırılması
–	Düşük	Programlanan değerleri düşürür.
+	Yüksek	Programlanan değerleri yükseltir.

Gösterge panelinde köşeli parantezler [ ] etkin durumdaki zaman fonksiyonuna ait sembolü belirtir.

Sıcaklık kumandası

Sıcaklık kumandası sıcaklığın veya ızgaranın seviyesinin seçilmesi için kullanılır.

Konum		Anlamı
●	Sıfır konumu	Fırın ısınmıyor.
50-270	Isı marjı	°C cinsinden fırın içi sıcaklığı.
I, II, III	Izgara seviyeleri	Küçük yüzeyli ve geniş yüzeyli ızgara seviyeleri. I = seviye 1, hafif II = seviye 2, orta III = seviye 3, kuvvetli

Fırın sıcakken gösterge panelinde sembolü yanar. Isıtma aralarında kapanır. Gösterge lambası ışık fonksiyonu ya da buz çözme fonksiyonu ile açılmaz.

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

Fırının iç kısmı

Fırının iç kısmında lamba bulunur. Bir fan fırının aşırı ısınmasını önler.

Fan

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

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

Lamba

Fırının iç lambası fırın çalıştığı sürece açık kalır. Ancak lamba, fırın çalışmaz durumdayken de fonksiyon kumandasının konumuna getirilmesiyle yanmaya devam eder.

Aksesuarınız

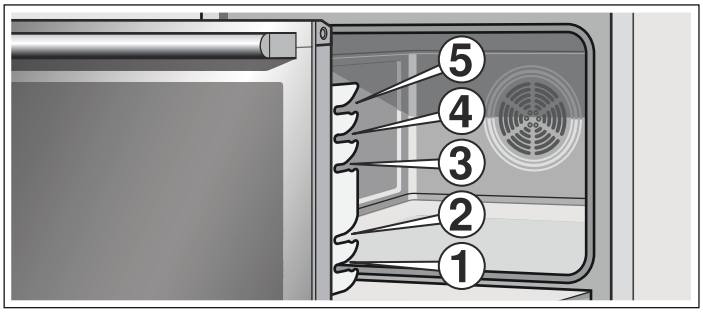
Size verilen aksesuarlar birçok yemek için uygundur. Daima aksesuarların pişirme alnına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.

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

Aksesuarlar

Fırın aksesuarları fırında 5 farklı yüksekliğe yerleştirilebilir.

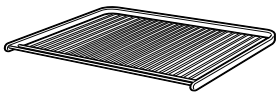
Aksesuarlar solda ve sağda bulunan kancalara yerleştirilir. Aksesuarları yerleştirirken, bırakmadan önce kancalara iyice geçtiklerinden emin olunuz, aksi takdire düşebilirler.



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

Fırınınız aşağıdaki aksesuarlardan yalnız bazılarına sahiptir.

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



Izgara
Kaplar, kalıplar, pişirme, ızgara parçaları ve dondurulmuş gıdalar içindir.



Düz emaye fırın tepsisi
Pastalar, kekler ve kurabiyeler içindir.

Tepsiyi eğimli kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.



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

Tepsiyi eğimli kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.

Özel aksesuarlar

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

Her özel aksesuar her cihaza uygun değildir. Satın alırken mutlaka cihazınızın tam adını (E-Nr.) belirtiniz.

Özel aksesuarlar	HEZ numarası	Kullanımı
Pizza tepsisi	HEZ317000	Pizza, dondurulmuş gıda veya büyük yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza tepsisi derin üniversal tepsi yerine kullanılabilir. Tepsiyi ızgara üzerine yerleştiriniz ve tablolarda verilen değerleri kendinize ölçüt alınız.
Cam tencere	HEZ915001	Cam tencere güveç ve fırında graten hazırlamak için uygundur. Özellikle Otomatik program veya otomatik pişirme için uygundur.

İlk kullanımdan önce

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

Saatin programlanması

Bağlantı yapıldıktan sonra gösterge panelinde ◷ sembolü ve dört adet sıfır yanıp söner. Saati ayarlayınız.

1. ◷ tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00 gösterilir.

2. **+** veya **−** tuşlarıyla saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra programlanan saat görünür.

Fırının ısıtılması

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

1. Fonksiyon kumandasından alt ve üst sıcaklığı ⊟ seçiniz.

2. Sıcaklık kumandası ile 240 °C'yi seçiniz.

Fırının bağlantısını bir saat süresince kesiniz. Bunu yapmak için fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz.

Aksesuarların temizlenmesi

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

Fırının programlanması

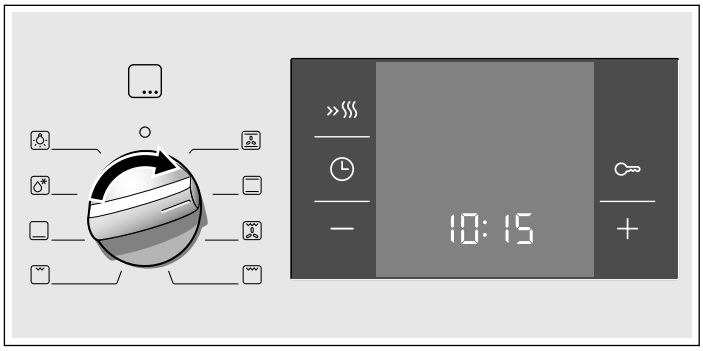
Fırın birkaç şekilde programlanabilir. Aşağıda, ısıtma tipi ve sıcaklığın veya ızgara seviyesinin nasıl programlanacağı açıklanmaktadır. Fırında her bir yemek için pişirme süresini (uzunluğunu) ve tamamlama süresini programlama olanağı vardır. Daha fazla bilgi için, *Zaman fonksiyonlarının programlanması*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

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

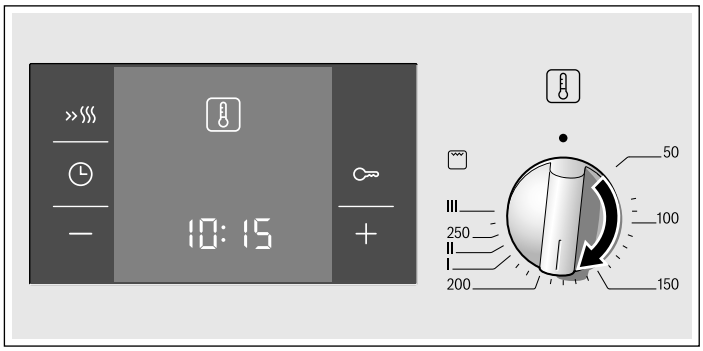
Isıtma ve sıcaklık tipleri

Şekildeki örnek: ⊟ 190 °C'nin altındaki ve üstündeki sıcaklık.

1. Fonksiyon kumandası ile ısıtma tipini seçiniz.



2. Sıcaklık kumandası ile sıcaklığı veya ızgaranın seviyesini seçiniz.



Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapanması

Fonksiyon ayar düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

Ayarların değiştirilmesi

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

Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma fonksiyonu ile fırın programlanan sıcaklığa hızlı bir şekilde ulaşır.

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

- Sıcak hava
- Alt ve üst sıcaklık ⊟
- Alt sıcaklık

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

1. Isıtma tiplerinin ve sıcaklığın seçilmesi

2. Kısa süre »ᔕ tuşuna basınız.

Gösterge panelinde »ᔕ sembolü yanar. Fırın ısınmaya başlar.

Hızlı ısıtmanın sonu

Sinyal sesi duyulur. Gösterge panelinde »ᔕ sembolü kaybolur. Yemeği fırına koyunuz.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

»ᔕ tuşuna basınız. Gösterge panelinde »ᔕ sembolü kaybolur.

Zaman fonksiyonlarının programlanması

Bu fırında birden fazla zaman fonksiyonu bulunmaktadır. ◷ tuşuyla menü etkinleştirilir ve farklı fonksiyonlar arasında geçiş yapılır. Ayarlar yapılırken zaman sembolleri ışıklandırılmış olarak kalır.Köşeli parantezler [ ] seçili durumdaki zaman fonksiyonunu gösterir. Daha önce programlanmış bir zaman fonksiyonunu, köşeli parantezler [ ] içinde bulunduğu sürece, doğrudan **+** veya **−** tuşlarıyla değiştirmek mümkündür.

Çalar Saat

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

1. ◷ tuşuna bir defa basınız.
Gösterge panelinde süre sembolleri yanar, köşeli parantezler 🔔 yanında bulunur.

2. Çalar saat süresini **+** veya **−** tuşlarıyla programlayınız.
+ tuşu önerilen değeri = 10 dakika
− tuşu önerilen değeri = 5 dakika

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

Çalar saat süresi doldu

Sinyal sesi duyulur. Gösterge panelinde 00:00 gösterilir. ◷ tuşuyla çalar saati kapatınız.

Çalar saat süresini değiştirme

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

Çalar saat süresinin iptal edilmesi

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

Zaman ayarlarına bakılması

Birden çok zaman fonksiyonunun programlanması durumunda, gösterge panelinde ilgili semboller yanar. Birinci plandaki zaman fonksiyonu sembolü köşeli parantez içerisinde yer alır.

Çalar saati 🔔, pişirme süresi uzunluğunu ⏲, tamamlama süresini ⏲ veya saati ◷ öğrenmek için, köşeli parantezler istenilen sembolü gösterene kadar ◷ tuşuna arka arkaya basınız. İlgili değer gösterge panelinde birkaç saniye boyunca gösterilir.

Pişirme süresi uzunluğu

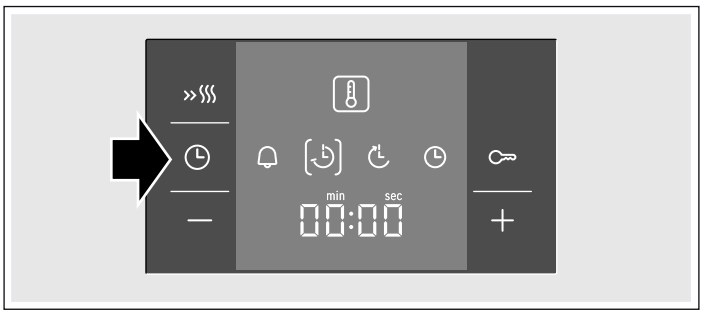
Fırında her bir yiyeceğe göre ayrı pişirme süresi programlama özelliği vardır. Pişirme süresi dolduğunda fırın otomatik olarak kapanır. Böylece fırını kapatmak için başka işlere ara vermeye gerek kalmaz veya pişirme süresinin yanlışlıkla aşılması önlenir.

Şekildeki örnek: 45 dakika pişirme süresi uzunluğu.

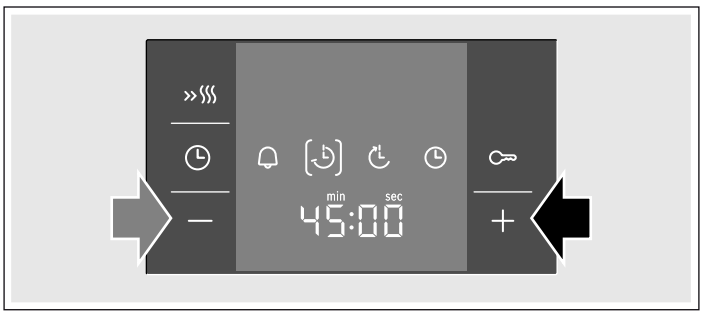
1. Fonksiyon kumandası ile ısıtma tipini seçiniz.

2. Sıcaklık kumandası ile sıcaklığı veya ızgaranın seviyesini seçiniz.

3. ◷ tuşuna iki defa basınız.
Gösterge panelinde 00:00 gösterilir. Süre sembolleri yanar, köşeli parantezler ⏲ yanında bulunur.



4. Pişirme süresini **+** veya **−** tuşlarıyla değiştiriniz.
+ tuşu önerilen değeri = 30 dakika
− tuşu önerilen değeri = 10 dakika



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

Pişirme süresi tamamlandı

Sinyal sesi duyulur. Fırının ısıtması durur. Gösterge panelinde 00:00 gösterilir. ◷ tuşuna basınız. **+** veya **−** tuşlarıyla yeni bir pişirme süresi programlayınız. Ya da iki defa ◷ tuşuna basınız ve fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz. Fırın kapalı.

Pişirme süresinin değiştirilmesi

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

Pişirme süresinin iptal edilmesi

Pişirme süresini şu şekilde ayarlayınız: 00:00 **−** tuşuyla. Birkaç saniye geçtikten sonra değiştirilen süre gösterilir. Süre iptal edilmiştir. Çalar saat programlanmışsa, önce ◷ tuşuna basınız.

Zaman ayarlarına bakılması

Birden çok zaman fonksiyonunun programlanması durumunda, gösterge panelinde ilgili semboller yanar. Birinci plandaki zaman fonksiyonu sembolü köşeli parantez içerisinde yer alır.

Çalar saati 🔔, pişirme süresi uzunluğunu ⏲, tamamlama süresini ⏲ veya saati ◷ öğrenmek için, köşeli parantezler istenilen sembolü gösterene kadar ◷ tuşuna arka arkaya basınız. İlgili değer gösterge panelinde birkaç saniye boyunca gösterilir.

Tamamlama süresi

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

Yiyeceklerin uzun süre fırının içinde kalmaktan dolayı bozulmayacağından emin olunuz.

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

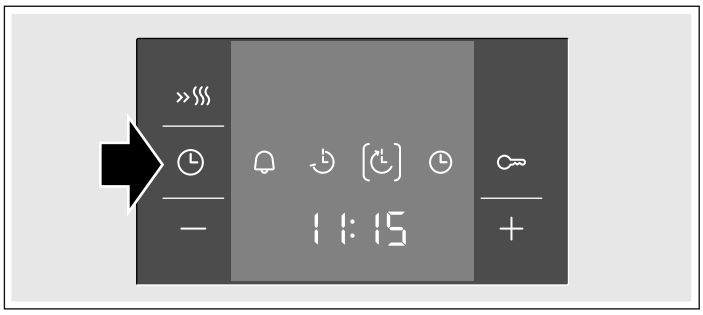
1. Fonksiyon kumandasını ayarlayınız.

2. Sıcaklık kumandasını ayarlayınız.

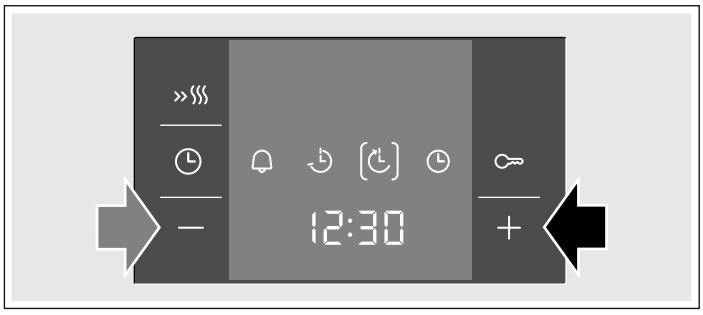
3. ◷ tuşuna iki defa basınız.

4. Pişirme süresini **+** veya **−** tuşlarıyla değiştiriniz.

5. ◷ tuşuna basınız.
Köşeli parantezler ◷ yanında bulunur. Yemeğin hazır olacağı saat gösterilir.



6. **+** veya **−** tuşlarıyla tamamlama süresini ileri alınız.



Fırın birkaç saniye sonra programlanan süreyi gösterir ve bekleme konumunda ayarlanmış olur. Gösterge panelinde yemeğin hazır olacağı saat gösterilir ve köşeli parantezler içerisinde ◷ sembolü görünür. 🔔 ve ◷ sembolleri söner. Fırın yandığı zaman pişirme süresinin geçişi gösterilir ve ◷ sembolü köşeli parantezler içerisinde gösterilir. ◷ sembolü söner.

Pişirme süresi tamamlandı

Sinyal sesi duyulur. Fırının ısıtması durur. Gösterge panelinde 00:00 gösterilir. ◷ tuşuna basınız. **+** veya **−** tuşlarıyla yeni bir pişirme süresi programlayınız. Ya da iki defa ◷ tuşuna basınız ve fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz. Fırın kapalı.

Tamamlama süresinin değiştirilmesi

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

Tamamlama süresinin iptal edilmesi

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

Zaman ayarlarına bakılması

Birden çok zaman fonksiyonunun programlanması durumunda, gösterge panelinde ilgili semboller yanar. Birinci plandaki zaman fonksiyonu sembolü köşeli parantez içerisinde yer alır.

Çalar saati 🔔, pişirme süresi uzunluğunu ◷, tamamlama süresini ◷ veya saati ◷ öğrenmek için, köşeli parantezler istenilen sembolü gösterene kadar ◷ tuşuna arka arkaya basınız. İlgili değer gösterge panelinde birkaç saniye boyunca gösterilir.

Saat

Bağlantı yapıldıktan sonra veya elektrik kesintisinden sonra gösterge panelinde ◷ sembolü ve dört tane sıfır yanıp söner. Saati ayarlayınız.

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

2. **+** veya **−** tuşlarıyla saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra programlanan saat görünür.

Saatin değiştirilmesi

Başka bir zaman fonksiyonu programlamış olamazsınız.

1. ◷ tuşuna dört defa basınız.
Gösterge panelinde süre sembolleri yanar, köşeli parantezler ◷ yanında bulunur.

2. **+** veya **−** tuşlarıyla saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra programlanan saat görünür.

Saatin gizlenmesi

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

Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla açmasını önlemek için fırında bir çocuk emniyeti mevcuttur.

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

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

Çocuk emniyetinin devreye alınması
Hiçbir pişirme süresi uzunluğu veya tamamlama süresi programlamış olamazsınız.

Yaklaşık dört saniye boyunca ⊶ tuşuna basınız.

Gösterge panelinde ⊶ sembolü gösterilir. Çocuk emniyeti devreye alınmış olur.

Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması
Yaklaşık dört saniye boyunca ⊶ tuşuna basınız.

Gösterge panelinde ⊶ sembolü söner. Çocuk emniyeti devre dışı bırakılmış olur.

Temel ayarların değiştirilmesi

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

Temel ayarlar	Seçim 1	Seçim 2	Seçim 3
c 1 Saat gösterimi	her zaman*	yalnızca ◷ tuşuyla	-
c2 Pişirme süresinin veya alarm süresinin tamamlanmasından sonraki sinyal uzunluğu	yaklaşık 10 san.	yaklaşık 2 dak.*	yaklaşık 5 dak.
c3 Bir ayar uygulanana kadarki bekleme süresi	yaklaşık 2 san.	yaklaşık 5 san.*	yaklaşık 10 san.

* Fabrika ayarı

Başka bir zaman fonksiyonu programlamış olamazsınız.

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

Bütün temel ayarlar uygulamıştır.

Temel ayarları istediğiniz zaman tekrar değiştirebilirsiniz.

Önlemler ve temizlik

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

Bilgiler

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

Temizlik ürünleri

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

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

Yeni bezleri kullanmadan önce iyice yıkayınız.

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

Fırın içinde otomatik olarak temizlenebilir yüzeylerinin temizlenmesi

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

Eğer kir, fırını bir kaç defa kullandıktan sonra hala duruyorsa aşağıdaki uygulamaya geçilebilir:

1. Bu kaplamalarda noktacıklar kalmayana kadar tabanı ve duvarları temizleyiniz.
2. Sıcak havayı programlama.
3. Fırını kapağı kapalı ve boş olarak yaklaşık 2 saat süresince maksimum sıcaklıkta çalıştırınız.

Seramik kaplama kendini yenileyecektir. Fırın içi soğuduktan sonra kahverengi veya beyaz lekeleri su ve yumuşak bir sünger ile siliniz.

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

Dikkat!

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

Fırın tabanının ve cilalı duvarların temizliği

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

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

Işık fonksiyonu

Fırının temizliğini kolaylaştırmak için fırının içinde bulunan lambayı yakmak mümkündür.

Fırının ışığının yakılması

Fonksiyon kumandasını konumuna çeviriniz.

Gösterge ışığı yanar. Sıcaklık kumandası çalışmaz durumda olmalıdır.

Fırının ışığının kapatılması

Fonksiyon kumandasını o konumuna çeviriniz.

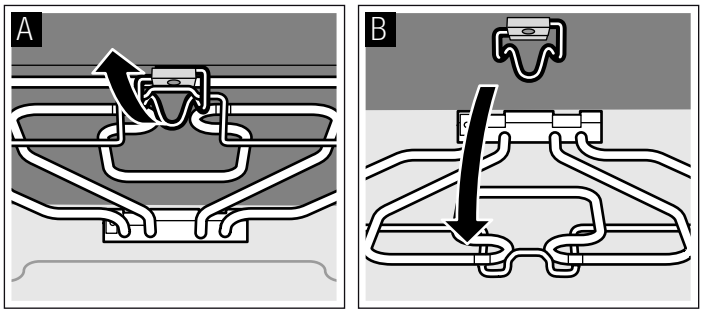
Izgara rezistansının sökülmesi

Temizliği kolaylaştırmak için bazı fırınlarda ızgara rezistansı çıkarılabilir.

⚠ Yanma tehlikesi!

Fırın soğuk olmalıdır.

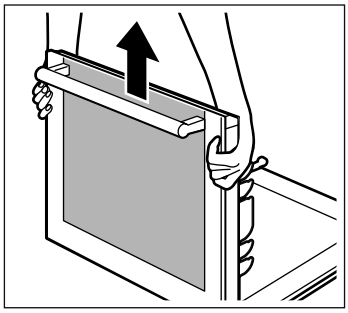
1. Çıkarılabilir ızgara tutacağını öne doğru çekiniz ve oturduğunu duyana kadar yukarı doğru itiniz (şekil A).
2. Aynı zamanda, ızgaranın rezistanslarını tutunuz ve aşağı doğru bastırınız (şekil B).



Temizlik bittikten sonra ızgara rezistansını yukarı doğru iterek yerleştiriniz. Tutma kolunu aşağı doğru ittiriniz ve ızgara rezistansını yerine oturtunuz.

Fırının hareketli rayının çıkarılması

Fırının hareketli rayı fırın içinin temizliğini kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir. Fırının hareketli rayını ucuna gelene kadar çekiniz. Rayı solundan ve sağından tutup hafifçe kaldırarak çıkarınız. Dikkatli bir şekilde düz bir yüzey üzerine bırakınız. Fırın tabanının alt kısmında hassas bileşenler bulunmaktadır.



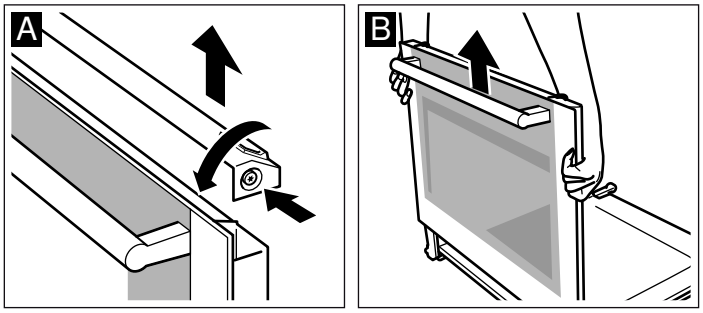
Temizlik bittikten sonra aynı adımları tersinden takip ederek fırın kapağını takınız.

Kapağın camlarının monte ve demonte edilmesi

Temizlik işlemini kolaylaştırmak için fırın rayının camı çıkarılabilir.

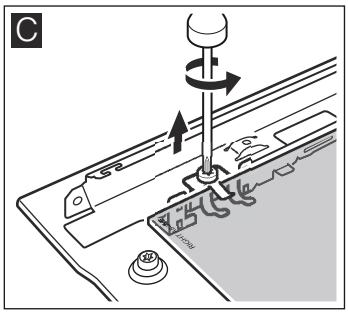
Demonte edilmesi

1. Fırının hareketli rayını çıkarınız.
2. Fırının hareketli rayının üst kapağını çıkarınız. Bunun için sağda ve solda bulunan vidaları sökünüz (şekil A).
3. Camları (sol ve sağ) elinizle tutarak yukarı doğru çıkarınız (şekil B).
   Bunları tutacakla bir bez üzerine yerleştiriniz. Kancaları bulunan iç can fırın rayından çıkarılmamalıdır.



Üç camın kapakları için aşağıdaki adımı gerçekleştiriniz:

4. Soldaki ve sağdaki kıskaçları sökünüz ve bunları çıkartınız (şekil C).
   Üst camı çıkarınız.



Cam temizleyicisi ve yumuşak bir havlu ile camları temizleyiniz.

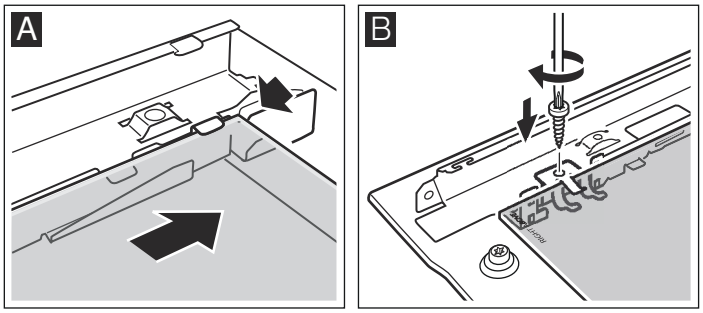
⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

Kurulum

İki camın kapakları için adım 3 ila 5'ü uygulayınız.

1. Camı aşağı doğru indirerek yerleştiriniz (şekil A).
   Camları takarken sol alttaki "right above" yazısının ters dönmüş olması gerekmektedir.
2. Kıskaçları sağa ve sola yerleştiriniz ve vidalayınız (şekil B).



3. Camları ray desteğine sokunuz.
4. Kapağı yerleştiriniz ve vidalayınız. Kapak vidalanamıyorsa, camların desteğe düzgün şekilde geçip geçmediğini kontrol ediniz.
5. Fırının hareketli rayını kapatınız.

Camlar düzgün şekilde takıldıktan sonra fırını tekrar kullanınız.

Bozulma durumunda ne yapmak gerekir

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

Arıza tablosu

Arıza	Olası neden	Çözüm/öneriler
Fırın çalışmıyor.	Sigortada sorun var.	Sigortanın sorunlu olup olmadığını anlamak için sigortaların bulunduğu kutuyu kontrol ediniz.
	Elektrik akımını kesiniz.	Mutfak ışığının yanıp yanmadığını ya da diğer elektrikli cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Gösterge panelinde ◷ sembolü ve dört adet sıfır yanıp söner.	Elektrik akımını kesiniz.	Saati tekrar ayarlayınız.
Fırın ısınmıyor.	Bağlantılarda toz var.	Döner düğmeleri her iki yönde de birkaç defa çeviriniz.

Hata mesajları

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

Aşağıdaki hata mesajları kullanıcının kendisi tarafından çözülebilir.

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

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

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

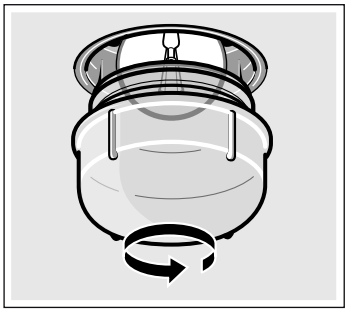
Fırının lambasını değiştirme

Fırının lambası bozulduysa değiştirilmesi gerekir. Teknik Destek Servisi'nden veya özel mağazalardan 220-240V, E14 tabanlı, 25W ve sıcaklığa dayanıklı (T300 °C) yedek lamba alabilirsiniz. Yalnızca bu lambaları kullanınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

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



3. Lambayı benzer tipte lambayla değiştiriniz.
4. Koruyucu camı tekrar takınız.
5. Mutfak bezini çıkarınız ve cihazı tekrar elektrik şebekesine bağlayınız.

Cam koruyucu

Hasarlı cam koruyucuları değiştirmek gerekmektedir. Cam koruyucular Teknik Destek Servisinden edinilebilir. Cihazın ürün numarasını ve fabrikasyon numarasını belirtiniz.

Müşteri Hizmetleri

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

E-numarası ve FD-numarası

Size nitelikli bir hizmet sunabilmemiz için telefon ettiğinizde ürün numarasını (E-Nr.) ve parti numarasını (FD-Nr.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını fırın kapısının sağ tarafında bulacaksınız. Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için 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 için öneriler

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

Enerji tasarrufu

- Fırını yalnızca tarifinizde yazıyorsa ya da tablolarda belirtiliyorsa önceden ısıtınız.
- Fırınlama için koyu, siyah lakeli ya da cilalı pişirme tepsileri kullanınız. Sıcağı daha iyi emerler.
- Pişirme, fırınlama veya ızgara çevrimleri sırasında fırının kapağını kapalı tutunuz.
- Eğer birden fazla kek ya da pasta pişiriyorsanız bunları biri diğerinin üstünde olacak şekilde pişiriniz. Fırın hala sıcak olacaktır. Bu şekilde ikinci pastanın pişirme süresi kısalacaktır. Biri diğerinin yanına olacak şekilde, aynı anda iki dikdörtgen tepsi de koyulabilir.
- Uzun süreli pişirmelerde fırını 10 dakika öncesinden kapatarak son kısımda fırının içinde kalan ısıdan faydalanabilirsiniz.

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 çörek

Belirli bir seviyede fırında pişirme

Alt ve üst sıcaklıkla pastalar en iyi şekilde pişirilir.

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

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

Farklı seviyelerde fırınlama

Sıcak hava modunu kullanınız.

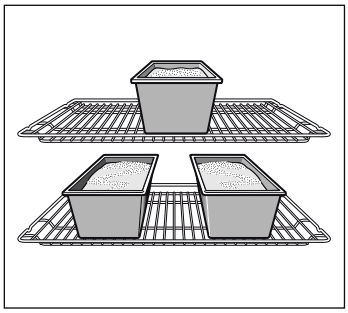
2 seviyede fırınlama yüksekliği:

- Cilalı tepsi: 3. yerleştirme seviyesi
- Alüminyum tepsi: 1. yerleştirme seviyesi

Aynı anda fırına tepsi koyulmaz çünkü aynı anda hazır olurlar.

Tablolarda her bir yemek için çeşitli öneriler yer almaktadır.

Aynı anda 3 dikdörtgen kalıp kullanılacaksa bunları ızgaraya resimde gösterildiği gibi yerleştiriniz.



Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlarıdır.

İnce tabakalı metalden açık renk kek kalıplarında veya cam kalıplarda, pişirme süresi uzayacaktır ve pasta eşit şekilde kahverengileşmeyecektir.

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

Tablolar

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

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

Tablolara ek olarak fırında pişirme Öneirlerinde ilave bilgiler sunulmaktadır.

Belirli bir seviyede yalnızca bir kek pişirmek için kek kalıbını cilalı tepsiye yerleştiriniz.

Bir defada birden çok pasta pişirilecekse kalıplar ızgaraya birlikte konabilir.

Pasta kalıbında kek	Tel ızgara üzerinde kalıp	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	Pişirme süresi, Dakika
Tart	Metal tart kalıbı, Ø 31 cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Kiş	Metal tart kalıbı, Ø 31 cm.	1		220-230	40-50
Pasta*	Metal tart kalıbı, Ø 28 cm.	2		180-200	50-60
Bisküvili kek, kolay	Delikli/baton kek kalıbı	2		160-180	55-70
	3 Baton kek kalıbı	3+1		140-160	70-90

* Daha fazla kekin aynı anda pişirilmesi için ızgara telinin üzerine daha fazla pasta kalıbı koyunuz.

Fırın tepsisindeki pastalar		Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Pişirme süresi, dakika
Pizza	Fırın tepsisi.	2		200-220	25-35
	Alüminyum tepsi + düz fırın tepsisi	1+3		170-180	35-45
	Alüminyum tepsi + derin üniversal tepsi	1+3		170-180	35-45
Milföy pasta	Fırın tepsisi	3		180-200	25-35
	Alüminyum tepsi + düz fırın tepsisi	1+3		170-190	30-45
	Alüminyum tepsi + derin üniversal tepsi	1+3		170-190	30-45
Börek	Üniversal tepsi	2		190-200	40-55

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

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

* Fırın sıcakken içine asla doğrudan su dökmeyiniz.

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

İlave ızgaralar yetkili mağazalardan opsiyonel aksesuarlar olarak temin edilebilir.

Fırınlama için pratik öneri ve tavsiyeler

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

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar

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

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

Cilalı tepsi kullanılması durumunda daha fazla sıvı eklenmelidir.

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

Tablolarda belirtilen veriler:
Kapaksız kap = açık
Kapaklı kap = kapalı

Kabı daima ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

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

Kızartmak

Çok yağsız et için biraz sıvı ekleyiniz. Kabın tabanı yakl. ½ cm kadar örtülmelidir.

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

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

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

Izgarada pişirme

Izgarada pişirmeyi daima fırın kapağı kapalı halde gerçekleştiriniz.

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

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

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

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

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

⅔ pişirme süresi geçtikten sonra parçaları çeviriniz.

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

Et

Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

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

Rozbifi piştikten sonra alüminyum folyoya sarınız ve 10 dakika bekletiniz.

Et	Ağırlık	Kap	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık, ızgara seviyesi	Pişirme süresi, dakika
Dana yahni (örn. kaburga)	1,0 kg	kapalı	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Dana sırtı	1,0 kg	açık	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rozbif, az pişmiş	1,0 kg	açık	1		210-230	40
Biftek, iyi pişmiş*		Izgara	5		3	20
Biftek, az pişmiş*			5		3	15
Pişirilmiş kıyma	750 g etten	açık	1		170-190	70
Sosis	yaklaşık 750 g	Izgara	4		3	15
Pişirilmiş dana eti	1,0 kg	açık	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Kemiği alınmış kuzu bacağı	1,5 kg	açık	1		150-170	110

* Fırına 5 dakika boyunca ön ısıtma yapınız.

Kümes hayvanları

Tablodaki ağırlıklar doldurulmamış ve ızgarada pişirilmeye hazır kümes hayvanları içindir.

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

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

Ördek veya kaz pişirirken yağlarının çıkması için kanatlarının altından deliniz.

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

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

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

Balık

⅔ süre geçtikten sonra balık parçalarını çeviriniz.

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

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

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

Balık	Ağırlık	Kap	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Dakika olarak süre
Balık, beyaz / karışık (tam parça) örn. kızarmış	600g	Cilalı tepsi	3		180-190	45-55
Yağlı balık (küçük parçalar) örn. somon		Izgara*	2		180-190	45-55
Doldurulmuş berlam balığı	1,0 kg	Cilalı tepsi	3		180-190	55-65

*Cilalı tepsiyi 1. yerleştirme seviyesine yerleştiriniz.

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.

Graten, sufle, tost

Kabı daima ızgaranın üstüne yerleştiriniz.

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

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

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

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

Hazır ürünler

Ambalaj üzerindeki imalatçı talimatlarını göz önüne alınız.

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

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

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

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

Özel yemekler

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

Yoğurt hazırlama

1. 1 litre sütü kaynatınız (% 3,5 katı yağ) ve 40 °C'ye gelene kadar soğumaya bırakınız.
2. 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığında) karıştırınız.
3. Kaselere veya kavanozlara dökün ve şeffaf folyoyla kapatınız.
4. Fırının içini belirtildiği şekilde önceden ısıtınız.
5. Daha sonra, kaseleri veya kavanozları fırının iç tabanına yerleştirin ve belirtildiği şekilde hazırlayınız.

Mayalı hamuru kabarmaya bırakınız

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

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

Buz çözme

Buz çözme süresi besinlerin türüne ve miktarına göre değişir.

Ambalaj üzerindeki imalatçı talimatlarını göz önüne alınız.

Dondurulmuş gıdaları paketinden çıkararak ızgara üzerinde uygun bir kaba yerleştiriniz.

Kümes hayvanını göğüs kısmı aşağı gelecek şekilde bir tabağa yerleştiriniz.

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

Kurutulması

Yalnızca kaliteli meyve sebzeleri kullanınız ve bunları iyi yıkayınız.

Sularının tamamen akmasını ve iyice kurumalarını sağlayınız.

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

Meyve ve sebzeleri ara sıra çeviriniz.

Kızardıklarında kurulayarak kağıttan çıkarınız

Tabak	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Pişirme süresi, saat
600 g dilimlenmiş elma	1+3		80	yaklaşık 5 sa
800 g küçük parçalara doğranmış armut	1+3		80	yaklaşık 8 sa
1,5 kg erik	1+3		80	yaklaşık 8-10 sa
200 g temizlenmiş aromatik otlar	1+3		80	yaklaşık 1½ sa

Marmelat pişirme

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

Dikkat!

Daha büyük ebat ve yükseklikteki kavanozları kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

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

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

Hazırlama

1. Meyve ya da sebzeyi kavanozlara ağzına kadar doldurmadan dökünüz.
2. Kavanozların ağzını temizleyiniz; temiz olmaları gerekmektedir.
3. Her bir kavanoza ıslak lastik halka ve kapak takınız.
4. Kavanozların mandallarını kapatınız.

Fırının içine bir seferde altıdan fazla kavanoz koymayınız.

Programlama

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

Marmelat pişirme

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

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

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

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

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

Kavanozların fırından çıkartılması

Pişirme tamamlandığında kavanozları fırının içinden çıkarınız.

Dikkat!

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

Besinlerdeki akrilamid

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

Akrilamid içeriği düşük besin hazırlama önerileri	
Genel	■ Pişirme süresini olabildiğince sınırlı tutunuz. ■ Yiyecekleri aşırı kızartmadan kavurunuz. ■ Büyük ve kalın besinler düşük miktarda akrilamid içerir.
Fırınlama	Maks. üst ve alt sıcaklıkla 200 °C Maks. sıcak havayla 180 °C.
Pastalar ve kurabiyeler	Maks. üst ve alt sıcaklıkla 190 °C. Maks. sıcak havayla 170 °C. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Tepsiye yalnızca bir kat ve homojen şekilde yayınız. Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g. pişiriniz

Test yemekleri

Bu tablolar, çeşitli cihazların kontrol edilmesini ve denenmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.

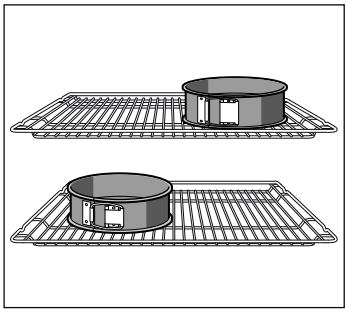
EN 50304/EN 60350 (2009) veya IEC 60350 uyarınca.

Fırınlama

2 seviyede fırınlama yapılır:
Üniversal derin tepsiyi daima üst seviyeye ve alüminyum tepsiyi alt seviyeye yerleştiriniz.

Tereyağlı kurabiyeler:
Aynı anda fırına tepsi koyulmaz çünkü aynı anda hazır olurlar.

Kaplanmış elma pastası 1. seviyede:
Sökülebilir koyu kalıpları birbirlerine değmeden yerleştiriniz.
Kaplanmış elmalı turta 2. seviyede:
Sökülebilir kalıpları üst üste yerleştiriniz.



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

Tabak	Aksesuarlar ve öneriler ve uyarılar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C olarak sıcaklık	Dakika olarak süre
Tereyağlı kurabiyeler (ön ısıtmalı*)	Düz fırın tepsisi	2		160-170	20-30
	Derin üniversal tepsi	3		150-160	20-30
	Alüminyum tepsi + düz fırın tepsisi	1+3		140-160	20-30
	Alüminyum tepsi + derin üniversal tepsi	1+3		140-160	20-30
20 küçük pasta dilimi	Cilalı tepsi	3		150-170	20-35
Tepsi başına 20 küçük pasta dilimi (ön ısıtmalı*)	Alüminyum tepsi + düz fırın tepsisi	1+3		140-150	30-40
	Alüminyum tepsi + derin üniversal tepsi	1+3		140-150	30-40
Su bisküvisi (ön ısıtmalı*)	Sökülebilir tepsi	1		170-180	35-45
Mayalı büyük pasta	Cilalı tepsi	2		160-180	30-40
	Alüminyum tepsi + düz fırın tepsisi	1+3		150-160	30-45
	Alüminyum tepsi + derin üniversal tepsi	1+3		150-160	30-40
Elma kaplı pasta	2 ızgara + 2 emaye sökülebilir tepsi Ø 20 cm.	1+3		170-180	60-70
	Cilalı tepsi + 2 sökülebilir emaye tepsi Ø 20 cm.	1		190-210	70-90

* Fırının ön ısıtmasında hızlı ısıtmayı kullanmayınız.

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

Izgarada pişirme

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

Tabak	Aksesuarlar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	Izgara seviyesi	Dakika olarak süre
Ekmek kızartma (önceden 10 dak. ısıtınız)	Izgara	5		3	½-2
Etli hamburger 12 adet * (ön ısıtmasız)	Izgara + cilalı tepsi	4+1		3	25-30

* ⅔ süre geçtikten sonra çeviriniz.



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

9000728669

01
940115