

# PROFILO

---

dayanıklı ev aletleri

[tr] Kullanma kılavuzu

**Ankastre fırın FRMA652.**

<b>Önemli güvenlik uyarıları .....</b>	<b>2</b>	Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz.....	10
Hasar nedenleri.....	4	Cam kapak.....	10
<b>Yeni fırınız.....</b>	<b>4</b>	<b>Müşteri Hizmetleri .....</b>	<b>10</b>
Kumanda bölümü .....	4	E-numarası ve FD-numarası.....	10
Fonksiyon seçme düğmesi .....	5	<b>Enerji ve çevre için öneriler .....</b>	<b>11</b>
Sıcaklık seçme düğmesi.....	5	Enerji tasarrufu .....	11
Pişirme alanı .....	5	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi .....	11
<b>Aksesuarınız.....</b>	<b>5</b>	Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar .....	11
Aksesuarların yerleştirilmesi .....	5	<b>Sizin için kendi mutfağınızda test edilmiştir .....</b>	<b>11</b>
<b>İlk kullanmadan önce.....</b>	<b>6</b>	Pasta ve çörek.....	11
Fırının ısıtılması .....	6	Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları .....	13
Aksesuarın temizlenmesi.....	6	Et, kümes hayvanı, balık.....	14
<b>Fırının ayarlanması .....</b>	<b>6</b>	Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler.....	16
Isıtma türleri ve sıcaklık .....	6	Sufleler, Gratenler, Tostlar.....	16
<b>Bakım ve Temizlik .....</b>	<b>7</b>	Hazır ürünler.....	16
Temizlik malzemeleri.....	7	Özel yemekler.....	17
Pişirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi .....	7	Buz çözme .....	17
Rafları askıdan çıkartma ve takma .....	8	Kurutma .....	17
Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi .....	8	Konserveleme.....	17
Kapı camlarının sökülmesi ve takılması.....	9	<b>Gıda maddelerinde bulunan akrilamid .....</b>	<b>18</b>
<b>Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler .....</b>	<b>10</b>	<b>Test yemekleri .....</b>	<b>19</b>
Hasar tablosu .....	10	Pişirme .....	19
		Izgara.....	19

## ⚠ 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, 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 çocukların tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukların cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

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

## **Yangın tehlikesi!**

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayıınız. 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 dokunmayın. 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 dokunmayın. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışlı 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 kazıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

## **Elektrik çarpması tehlikesi!**

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeninin 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 kablolarnı 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 açmayıınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

## **Yangın tehlikesi!**

- Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları kendi kendine temizleme sırasında tutuşabilir. Her kendi kendine temizleme işleminden önce kaba kirleri pişirme alanından ve aksesuarların üzerinden temizleyiniz.
- Kendi kendine temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesneleri kesinlikle kapı koluna asmayınız. Cihazın ön tarafını boş tutunuz. Çocukları uzak tutunuz.

## **Yanma tehlikesi!**

- Kendi kendine temizleme sırasında pişirme alanı çok ısınır. Kesinlikle cihaz kapısını açmayıınız veya kilitleme mandalını elinizle yerinden oynatmayıınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Kendi kendine temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapısına kesinlikle dokunmayın. 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. Mükemmelen derin universal tava kullanınız.

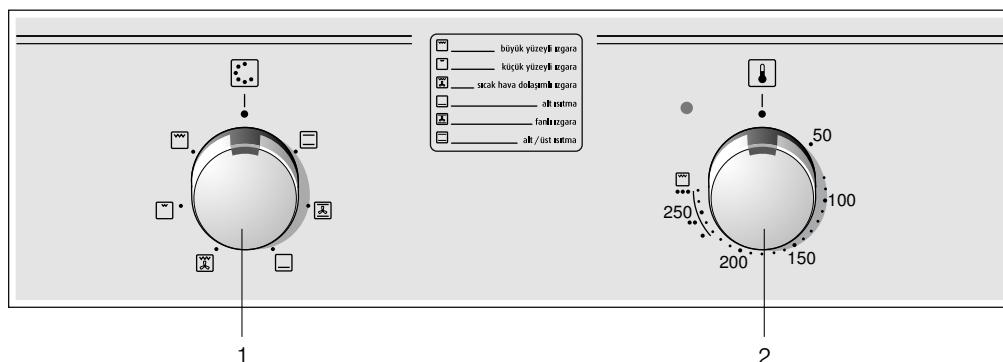
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli kapı contası: Kapı contası aşırı kirlenmiş ise, cihaz çalışırken fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. 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, oturmayıza 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 taşımadır ve kırılabilir.

## Yeni fırınıınız

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

### Kumanda bölümü

Cihaz tipine göre detay farklılıklar söz konusu olabilir.



### Açıklamalar

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| 1 | Fonksiyon seçme düğmesi |
| 2 | Sıcaklık seçme düğmesi  |

## Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma şekli ayarlanır. Fonksiyon seçme düğmesini sağa veya sola çevirebilirsiniz.

Ayarlama yaptığınızda pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

Pozisyon	Kullanımı
• Sıfır konum	Fırın kapanır.
□ Üst/alt ısıtma	Pişirme ve kızartma sadece tek düzlemede mümkündür. Kalıpta/tepside pasta, tepside pizza, az yağlı sığır, dana ve yaban eti kızartmaları pişirilebilir. İsl, alttan ve üstten eşit derecede gelir.
☒ Sıcak hava*	Tek düzlemede beze ve milföy hamuru gibi besinler pişirilebilir. İki düzlemede aynı anda kurabiye, bisküvi, kağıtta küçük kekler ve milföy hamuru gibi besinler pişirilebilir. Arka panelde bulunan bir fan, alttan ve üstten gelen ışığı yemeğin etrafında dolaştırır.
□ Alt ısıtma	Konserveleme, sonradan pişirme veya kızartma. İsl alttan gelir.
☒ Sıcak hava dolu-şımlı izgaralar	Balık, küməs hayvanı veya bütün balık kızartma. Izgara ısıticisi ve fan dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☐ Izgara, küçük alanlı	Küçük miktarlarda bifteğin, sosisin, tostun ve balık parçalarının izgara yapılması. Izgara ısıticisinin orta kısmı ısınır.
☐ Izgara, büyük alanlı	Bifteğin, sosisin, tostun ve balık parçalarının izgara yapılması. Izgara ısıticisinin altındaki bütün yüzey ısınır.

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

## Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya izgara kademesini ayarlayınız.

Pozisyon	Anlamı
• Sıfır konum	Fırın sıcak değil.
50-270 Sıcaklık aralığı	Pişirme alanındaki sıcaklık °C cinsindendir.
•, ••, ••• Izgara kademeleri	Izgara için izgara kademeleri, küçük ☐ ve büyük ☒ alan. • = Kademe 1, zayıf •• = Kademe 2, orta ••• = Kademe 3, güçlü

Fırın ısılığı zaman sıcaklık seçme düğmesinin üst tarafındaki gösterge lambası yanar. Isıtma molalarında söner. Bazı konumlarda yanmaz.

### Izgara kademeleri

Yassı kızartmada ☒ sıcaklık seçme düğmesi ile bir kızartma kademesi ayarlamaktasınız.

### Pişirme alanı

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

### Fırın lambası

Çalışma işlemi sırasında pişirme alanındaki fırın lambası yanar. Fonksiyon seçme düğmesini herhangi bir konuma ayarlamamanız durumunda fırın lambasını fırını ısıtmadan da açabilirsiniz.

### Soğutma fani

Soğutma fani ihtiyaç durumunda kendi kendine açılır ve kapanır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

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

### Dikkat!

Havalandırma yarıklarını örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

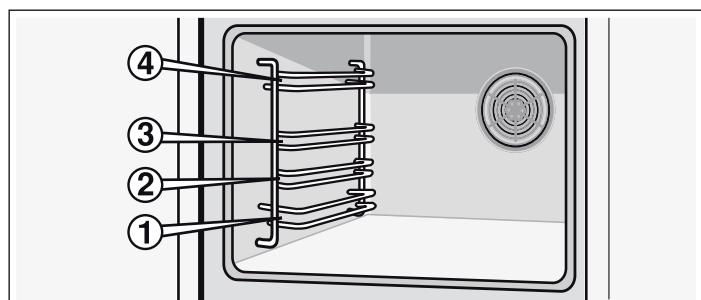
## Aksesuarınız

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

Bazı yemeklerin daha iyi pişmesi veya fırınınzın daha rahat kullanılması için birçok özel aksesuar seçme imkânı mevcuttur.

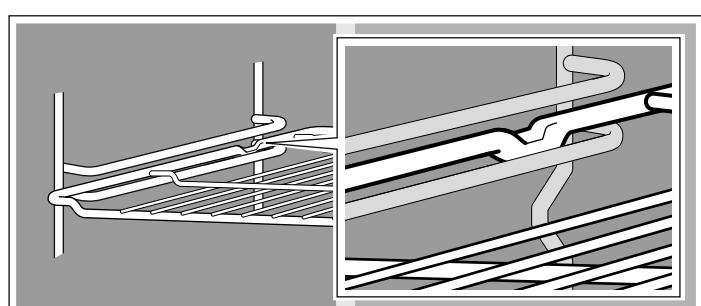
### Aksesuarların yerleştirilmesi

Aksesuarları 4 farklı yerleştirme yüksekliğinde pişirme alanına sokabilirsiniz. Aksesuarların kapak camına temas etmemesi için aksesuarları daima dayanak noktasına kadar itiniz.



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

Pişirme alana sokulurken aksesuarın arkasındaki çıkıştıya dikkat ediniz. Sadece bu şekilde yerine oturur.



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

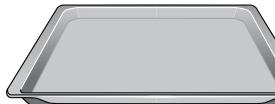
Fırın tepsilerini iki elinizle yanlarından tutup raflara paralel olarak yerleştiriniz. Tepsiyi rafa yerleştirirken sağa sola çapraz hareket etirmeyiniz. Aksi durumda tepsiyi yerleştirmeniz zor olur. Emaye yüzeyler zarar görebilir.



#### Tel izgara

Kaplar, kek kalıpları, kızartma, izgara parçaları ve derin dondurmuş yemekler için.

Tel izgara, açık tarafı fırının kapağını ve kavisli kısmı aşağıyı → göstererek şekilde fırına sokulmalıdır.



#### Alüminyum fırın tepsisi

Pasta ve kurabiye için.

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



#### Universal tava

Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Doğrudan tel izgaranın üzerinde izgara yaptığınızda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.

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

### Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten veya teknik marketten satın alabilirsiniz. Fırınıza özel sunulan çok sayıda ürün broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarın temin edilip edilemeyeceği veya internet üzerinden sipariş olanakları ülkelere göre farklılık gösterir. Lütfen satış belgelerine bakınız.

### Kapı ilave güvenliği

Uzun pişirme sürelerine ihtiyaç duyan bazı yemeklerde fırının kapısı çok yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.

Eğer evinizde küçük çocuklar varsa fırın çalışmada iken çocukları gözleyiniz.

Buna ilave olarak, fırının kapısı ile doğrudan teması önleyen bir koruma cihazı da bulunmaktadır. Bu özel aksesuarı ( 440651 ) fabrikamızın müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

## İlk kullanımdan önce

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

### 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 başladmadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bez ile iyice temizleyiniz.

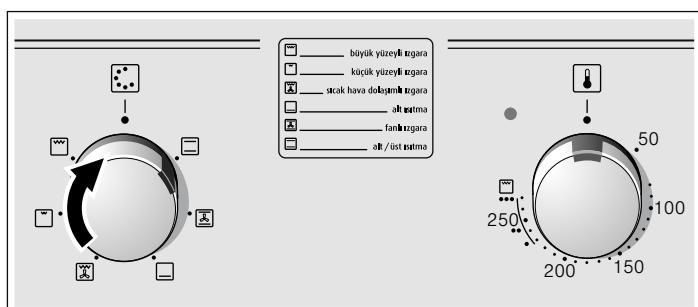
## Fırının ayarlanması

Fırınıuzu ayarlamamanız için birçok seçenek sunulmuştur. Burada sizlere, istediğiniz ısıtma türü ve sıcaklık veya izgara kademesi ayarlarını anlatıyoruz.

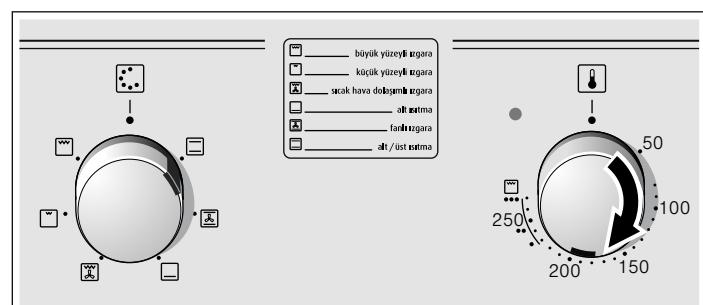
### Isıtma türleri ve sıcaklık

Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtmada 190 °C.

**1.** Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



**2.** Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya izgara kademesini ayarlayınız.



Fırın ısınmaya başlar.

### Fırının kapanması

Fonksiyon seçme düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

### Ayarların değiştirilmesi

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

# Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde fırınıza uzun süre işlevsellliğini korur. Fırınının bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatabiliriz.

## Bilgiler

- Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıklar oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansındığında, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ıslarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıklar oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. Ince sacların kenarları tam emaye kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozya karşı korunma bundan etkilenmez.

## Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz.

### Fırında asla

- keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayın.
- parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

<b>Kumanda bölümü</b>	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bez ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyicisi veya cam kazıcısı kullanmayın.
-----------------------	---

<b>Paslanmaz çelik yüzeyler</b>	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir bez ile siliniz. Paslanmaz yüzeyleri doğal çizgileri ile paralel yönde siliniz. Aksi durumda çizilebilir. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağı, nişasta ve protein lekelerini daima hemen temizleyiniz. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezı kullanmayın. Paslanmaz çelik bakım malzemeleri kullanarak parlatabilirsiniz. Üretici açıklamalarına dikkat ediniz. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müsteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
---------------------------------	--

<b>Emaye ve boyalı yüzeyler</b>	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
---------------------------------	--

<b>Düğmeler</b>	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
-----------------	--

<b>Kapı camı</b>	Cam temizleyiciler ile temizlenebilir. Temizlik esnasında sert aşındırıcı temizleyiciler ve sıvı metal cisimler kullanmayın. Bunlar camın yüzeyini çizebilir ve kırılmasına neden olabilir.
------------------	---

<b>Conta</b>	Sıcak yıkama suyu ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
--------------	--

<b>Fırın zemini, tavan ve yan paneller</b>	Sıcak yıkama suyu veya sirkeli su. Yoğun kırılganlıktan: Fırın temizleme malzemesini sadece fırın soğukken kullanınız. Asla arka duvarda kullanmayın.
--	---

<b>Fırın lambası-nın cam kapağı</b>	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
-------------------------------------	--

<b>Aksesuarlar</b>	Bulaşık deterjanı ve sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.
--------------------	---

<b>Alüminyum tepsi (opsiyonel)</b>	Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Asla fırın temizleyicisi kullanmayın. Asla bıçak vb. metalleri yüzeyine deðdirmeyin, çizilir. Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir cam bez ile ya da pürüzsüz bir mikro elyaflı bez ile fazla bastırmadan yatay bir şekilde temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezı kullanmayın. Aksi durumda çizilebilir
------------------------------------	--

<b>Kapı çocuk kilidi (opsiyonel)</b>	Şayet cihazınızın kapısına çocuk kilidi monte ettiyseniz, temizlemek için kilidi monte ettiğiniz yerden sökümeniz gereklidir. Tüm plastik parçaları bulaşık deterjanlı sıcak suda yumuşatıp sünger ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Çocuk kilidi aşırı kirlenme durumunda sıkışık işlevini tam yerine getiremez.
--------------------------------------	--

<b>Ocak</b>	Bakım ve temizlik hakkındaki uyarıları ocağına ait kullanma talimatında bulabilirsiniz.
-------------	---

## 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 emilmez 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 çalıştırıldıkten sonra halen kir mevcutsa, şu şekilde hareket ediniz:

- İlk olarak fırndaki emaye yüzeyleri temizleyiniz.
- Sıcak havayı  veya üstten ve alttan ısıtmayı  ayarlayınız.
- Fırını boşken yaklaşık 2 saat süreyle maksimum ısısına ısıtınız.

Seramik kaplama rejenere edilir. Bu aşamadan sonra, kahverengi veya beyaz renkteki artıkları su ve yumuşak bir sünger ile temizleyebilirsiniz.

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

### Dikkat!

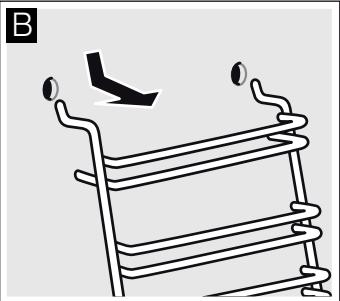
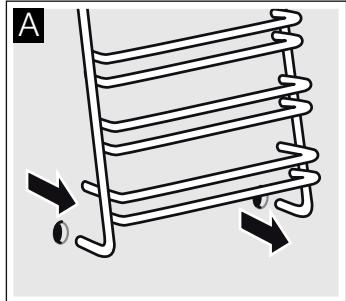
- Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayın. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek ve/veya zarar verecektir.
- Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Fırın temizleyicisi yanlışlıkla bu yüzeylere gelmişse, temizleyiciyi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.

## Rafları askıdan çıkartma ve takma

Rafları temizleme amacıyla çıkartabilirsiniz. Fırın soğutulmuş olmalıdır.

### Rafların çıkartılması

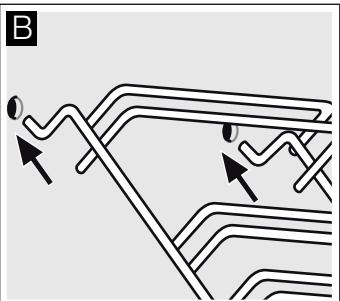
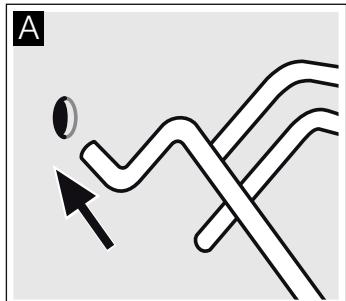
1. Rafları alttan tutup biraz öne doğru çekin. Alt kısımlarındaki uzantıları takılı olduğu kanallarından çıkartın (Resim A).
2. Daha sonra tüm iskeleti önce aşağıya doğru sonra öne doğru çekerek çıkartın (Resim B).



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

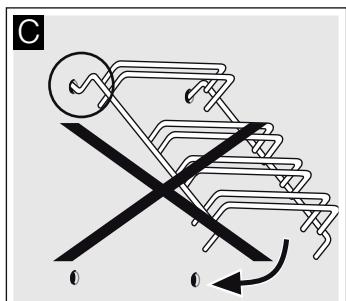
### Rafların asılması

1. Rafin üstündeki 2 kancayı üst deliklere takın. (Resim A-B)



#### **⚠ Hatalı montaj!**

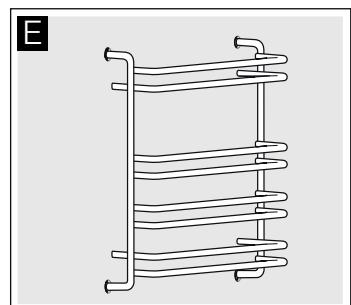
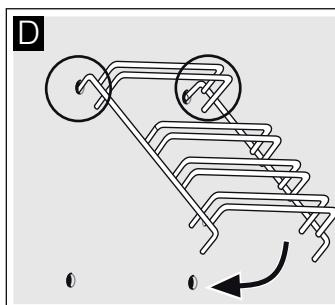
Her 2 kancada komple üstteki deliklerin içine girmeden rafı hareket ettirmeyin. Aksi durumda emaye kaplama zarar görüp kırılabilir (Resim C).



2. Her 2 kancada komple üstteki deliklerin içinde iken rafı yavaş ve dikkatlice hareket ettirerek alttaki kanallara da takın (Resim D).

3. Her iki rafda fırın yan duvarlarına takın (Resim E).

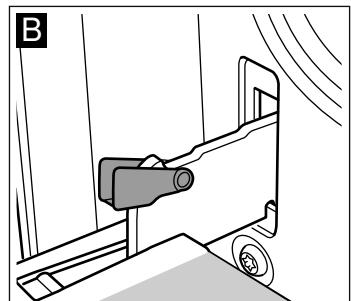
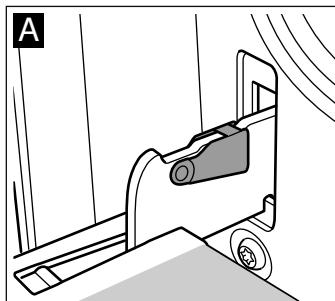
Doğru takılmış raflarda üstteki 2 rafın arasındaki mesafe fazladır.



## Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi

Kapı camlarını sökmek ve temizlemek için fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

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

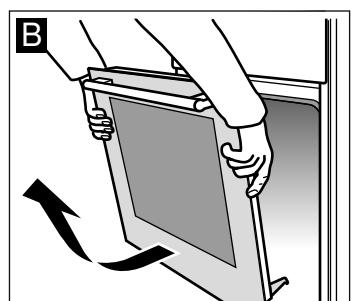
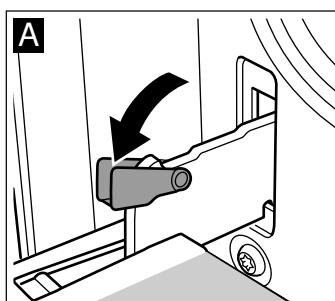


#### **⚠ Yaralanma tehlikesi!**

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

### Kapının çıkartılması

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

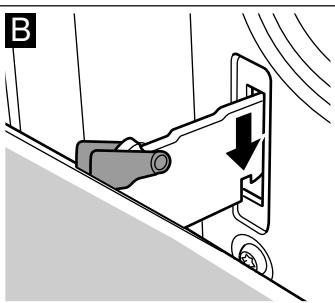
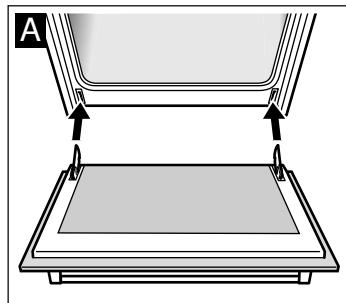


## Kapağın yerleştirilmesi

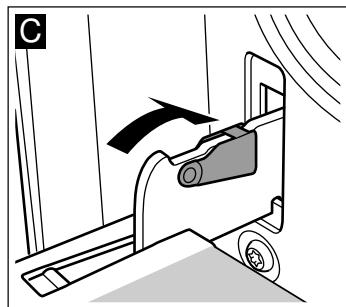
Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

1. Fırın kapısını yerleştirirken, her iki menteşenin de açılış yönünde takıldığına dikkat ediniz (Resim A).

2. Menteşe çentigi her iki taraftan oturmalıdır (Resim B).



3. Her iki kilitleme kolunu tekrar kapatınız (Resim C). Fırının kapısını kapatınız.



### ⚠️ Yaralanma tehlikesi!

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

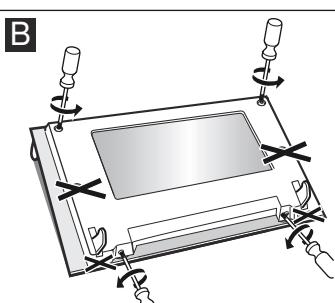
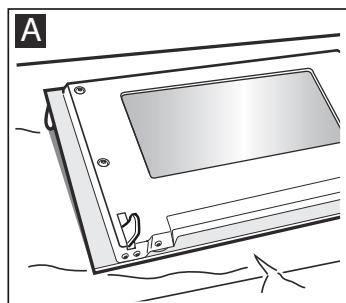
## Kapı camlarının sökülmesi ve takılması

Fırın kapısını daha iyi temizlemek için camlarını sökebilirsiniz.

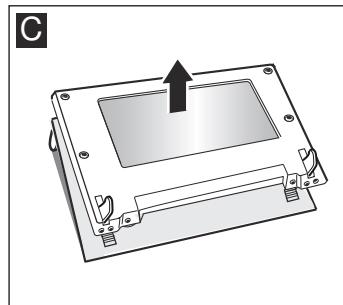
### Sökülmesi

1. Fırın kapısını çıkartınız. Bunun için, *Kapının çıkartılması* bölümünde bakınız. Kolu aşağıya gelecek şekilde bir bezin üzerine yerleştiriniz (Resim A).

2. İlk olarak alttaki iki vidayı ve daha sonra da üstteki iki vidayı saat yönünün tersi yönüne çeviriniz (Resim B).



3. Komple kapak tabanını çıkarınız (Resim C).



Sökülen parçalar yıkanmamalıdır. Sadece cam yüzeyler nemli, yumuşak bir bez ve cam deterjanı ile silinmelidir.

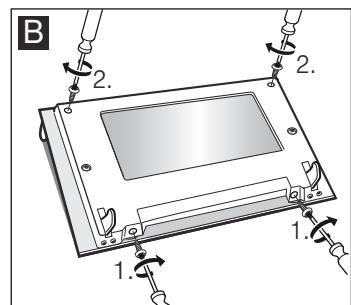
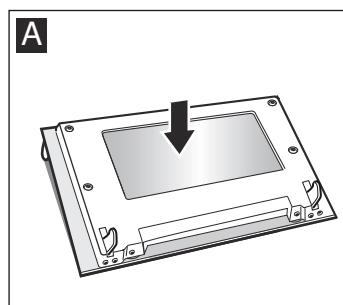
### ⚠️ Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

### Takılması

1. Komple kapak tabanını tekrar yerleştiriniz (Resim A).

2. İlk olarak alttaki iki vidayı ve daha sonra da üstteki iki vidayı tekrar sıkınız (Resim B).



3. Fırının kapısını takınız. Bunun için, *Kapının yerleştirilmesi* bölümünde bakınız.

**Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.**

# Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

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

## Hasar tablosu

Bir yemek iyi olmazsa lütfen *bölümüne bakınız. Sizin için mutfağınızda denedik*. Burada yemek pişirmeye ilişkin birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

Arıza	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
Fırın çalışmıyor. Sigorta arızası.	Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz.	
Elektrik kesintisi.	Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.	
Fırın sıcak değil. Kontak yerlerinde toz vardır.	Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz.	

## ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

### Dikkat!

Besleme kordonu hasarlanırsa, bu kordon, tehlikeli bir duruma engel olmak için, imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

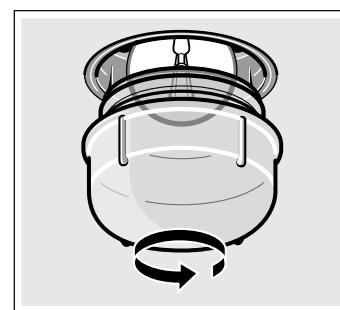
## Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

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

### ⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

Sigorta kutusundaki sigortayı kapatıniz.

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



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

## Cam kapak

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

# Müşteri Hizmetleri

Cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa müşteri hizmetlerimiz size yardımcı olacaktır. Çağrı Yönetim Merkezimizi arayarak size en yakın yetkili servis telefonunu alabilirsiniz.

## E-numarası ve FD-numarası

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

E-No.	FD-No.

## Müşteri Hizmetleri ☎

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

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

Bu ürünler, aksesuarlar, yedek parçalar ve servisler için ayrıntılı bilgileri şu adreste bulabilirsiniz: [www.profilo.com.tr](http://www.profilo.com.tr)

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için Profilo Çağrı Yönetim Merkezi: 444 77 66

## Garanti Şartları

- Malin ayılı olduğuunun anlaşılması durumda 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 etmemeksiniz malin onarımını yapmak veya yaptırımla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabılır. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malin;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığından, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketicisi malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malin ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

- Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketicili Hakem Heyetine veya Tüketicili 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 fırınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gereği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.
- Koyu renkli, siyah cilali veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirdir.
- Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunda 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 kalibini 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.

### Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar

Cihazın içindeki ve üzerindeki hareketli tüm parçalarını sonrasında iz bırakmadan çıkabilen bir bant ile bantlayarak sabitleyiniz. Tepsi gibi aksesuarları cihaza zarar vermemesi için kenarlarına ince karton koyarak raflara takınız. Ön ve arka yüzeylerine karton vb. koyarak kapı iç camına çarpmasını önlemeyiniz. Cihaz kapısını cihaz yan yüzeylerine bantlayınız.

Cihazın orjinal kutusunu saklayınız. Cihazı orjinal kutusuyla taşıyınız. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

### Orjinal kutusu yok ise

Cihaz dış yüzeylerini olası darbelere karşı koruyucu karton vb. ambalaj malzemeleri ile kapatınız.

Cihazı dik konumda taşıyınız. Kapı kolu, arka bağlantı parçaları gibi zarar görebilecek yerlerden tutarak taşımayın. Üzerine kesinlikle herhangi bir yük koymayınız.

## 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 sürülmlesi durumu için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız. Aksesuarı ön ısıtma yapmadan önce yağılı kağıt ile kaplayınız.
- Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerleridir. Bu değerler, gıda maddelerinin durumuna ve kalitesine bağlıdır.
- Teslimatta yer alan aksesuari kullanınız. Diğer aksesuarlar ile özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya konunun uzmanından temin edebilirsiniz. Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkartınız.
- Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

### Pasta ve çörek

#### Tek seviyede pişirme

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

2D sıcak hava ile pişirdiğinizde aksesuar olarak aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

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

#### Bir kaç seviyede pişirme

Sıcak hava kullanınız.

2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

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

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

Tablolarda yemekleriniz için pek çok sayıda öneriler bulacaksınız.

## Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlardır. İnce tabaklı 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 tarife 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 ayarlırsınız.

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

Ek bilgileri, *Pişirme Önerileri* altındaki tabloların eklerinde bulacaksınız

Kalıp içinde pasta	Form	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kek*	Dikdörtgen veya Yuvarlak ortası delikli derin kek kalıbı	2		160-180	55-65
Pandispanya*	Kelepçeli kek kalıbı (Ø 26 cm)	2		160-180	30-40
Tart hamuru*	Yuvarlak yapışmaz tart kalıbı (Ø 30 cm)	2		160-180	25-35
Meyveli kek*	Kelepçeli kek kalıbı (Ø 26 cm)	2		160-180	45-55
Browni*	Dikdörtgen cam fırın kabı**	2		160-180	40-50
Revani*	Dikdörtgen cam fırın kabı**	1		180-200	35-45
Kış*	Yuvarlak yapışmaz fırın kabı (Ø 30 cm)	1		180-200	50-60

\* Izgara telini belirtilen raf yüksekliğine takınız ve kabı izgara telinin ortasına koyunuz.

\*\* Sadece fırın ısısına dayanıklı cam kaplardan kullanınız. Fırından çıkaracağınız cam kabı soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayınız. Cam kap kırılabilir.

Tepside pişirilen hamur işleri	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kağıtta küçük kekler	Üniversal tava	3		150-170	25-35
Kağıtta küçük kekler, ön ısıtma	Alüminyum tepsı + Üniver- sal tava*	1+3		140-160	25-35
Bisküvi	Üniversal tava	3		150-170	10-20
	Alüminyum tepsı + Üniver- sal tava*	1+3		130-150	25-35
Kurabiye	Üniversal tava	3		160-180	25-35
	Alüminyum tepsı + Üniver- sal tava*	1+3		150-170	25-35
Kandil simidi	Üniversal tava	3		170-190	40-50
	Alüminyum tepsı + Üniver- sal tava*	1+3		150-170	40-50
Milföy böreği	Üniversal tava	3		180-200	25-35
	Alüminyum tepsı + Üniver- sal tava*	1+3		180-200	25-35
Yufka böreği	Üniversal tava	2		180-200	40-50
Gül böreği	Üniversal tava	3		190-210	30-40
	Alüminyum tepsı + Üniver- sal tava*	1+3		170-190	35-45
Mayalı poğaça	Üniversal tava	2		160-180	25-35
	Alüminyum tepsı + Üniver- sal tava*	1+3		150-170	25-35
Pizza	Üniversal tava	3		180-200	20-30
Şekerpare	Üniversal tava	3		160-180	30-40
Paskalya çöreği	Üniversal tava	2		160-180	25-35
Pandispanya keki rulo pasta yapmak için, ön ısıtma	Üniversal tava	2		170-190	15-20
Beze	Üniversal tava	3		70-90	125-135

\* İki raf seviyesinde aynı anda pişirme yapmak için, üniversal tavayı daima üstteki rafa yerleştiriniz.

## **Ekmek ve küçük kahvaltı ekmeği**

Başa şekilde önerilmediği sürece ekmek pişirirken fırını önceden ısıtınız.

Asla fırın sıcakken içine su püskürtmeyiniz.

<b>Ekmek ve küçük kahvaltı ekmeği</b>	<b>Aksesuar</b>	<b>Yükseklik</b>	<b>Isıtma türü</b>	<b>°C cinsinden sıcaklık</b>	<b>Dakika cinsinden süre</b>
Mayalı ekmek, 1,2 kg un ile	Üniversal tava	2	<input type="checkbox"/>	270	8
				190	35-45
Ekşi mayalı hamur, 1,2 kg un ile	Üniversal tava	2	<input type="checkbox"/>	270	8
				190	35-45
Küçük kahvaltı ekmeği (örn. çavdarlı küçük kahvaltı ekmeği)	Üniversal tava	2	<input type="checkbox"/>	200-220	20-30

## **Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları**

Pişirmeye başlamadan önce:	Ön ısıtma tarifinizde önerilmiyorsa yapmayınız. Yapmanız durumunda aksi pişirme tablonuzda belirtilmiyorsa pişirme ısınızdan yüksek bir ısısı kesinlikle ön ısıtma için seçmeyiniz. Fırın içinde pişirme yapacağınız tepsinin dışında hiç bir şey bulunmamalıdır. Tel izgara üstünde küçük bir fırın kabında pişirme yapacaksanız, kabı tel izgaranın tam ortasına koyunuz.
Kullanılan malzemelerin pişirmeye etkisi vardır.	Pasta ve börek yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır. Un, pasta ve börek yapımı için uygun kalitede olmalı ve mutlaka ellenmelidir. Kabartma tozu ve mayanın kullanım şekli ve miktarı üretici firma açıklamalarına uygun olmalıdır.
Börek pişirirken dikkat etmeniz gerekenler.	Tablodada 1 kg hazır yufka ile börek pişirme verilmiştir. Yufka miktarını artırıp azaltmanız veya elde açma yufka kullanmanız durumunda, böreğin kalınlığı da değişeceğinden pişirme süresi ve sıcaklığı etkilenebilir. Yufka tepsisi eşit yayılmış süt+yağ+yumurta+yoğurt gibi bir karışımı araları ıslatılmıştır. Karışımın arası kalan böreğin üstüne sürülmelidir. Börek eşit yükseklikte hazırlanmaz ve sos bellİ bölgelerde birikirse o bölgeler daha kısa sürede pişer ve börek üstü farklı koyulukta kizarır.
Börek altı açık renk kalırsa.	Bir sonraki sefer bir alt rafta pişirme yapınız. Daima koyu renk emaye tepsiler kullanınız. Üstten ve alttan ısı ile <input type="checkbox"/> bir seviyede pişiriniz.
Kek ve böreğin üzeri hızlı ve fazla kızarıyor ama içi güzel pişmiyorsa.	Her yiyecek aynı renkte kızarmaz. Yiyeceğin üzerine sürülen yumurta, süt, yağ gibi maddeler yiyeceğin daha erken kızarmasına neden olur. Yiyeceğin üzerinde hızlı bir kızarma görüyorsanız: bir dahaki sefere bir alt rafta pişirme yapınız, ısısı düşürünüz, daha uzun süre pişirme yapınız. Aksi halde pişmiş görünen ürün içi pişmeyebilir.
Mayalı hamur hazırlarken.	Hamura katılan süt ve su ilişkisi olmalıdır. Hamur kullak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Sert hamur kabarmaz. İlij ortamda 30 dak. kadar üstü örtülüp bekletilmelidir. Uzun süre bekletmek hamuru eksiltir. Hamura şekil verdikten sonra 15 dak. daha bekletip soğuk fırında pişirmeye başlanmalıdır. Çıkınca üzerine nemli bez örtülüp içini çekip yumuşaması sağlanmalıdır.
Kendi tarifinize göre pişirme yapmak istiyorsunuz.	Pişirme tablolardında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.	Tarife verilmiş pişme süresinin bitimine 10 dakika kala tahta çubuk ile keki en yüksek yerinden deliniz. Tahta çubuğa hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.
Kek çökmektedir.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız veya fırın ısısını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarife verilmiş karıştırma sürelerine dikkat ediniz. Pişirme süresinin bitimine 10 dakika kalmadan fırın kapısını açmayınız.
Kek ortada yükselmiş ancak kenarları daha alçakta kalmış.	Kalbin kenarlarını yağlamayınız. Pişirmeden sonra keki dikkatlice bir bıçak ile kalıptan ayırmız.
Kekin üstü fazla kızarmaktadır.	Keki bir alt rafta fırına sürüneniz, daha düşük bir ısı seviyiniz ve daha uzun bir süre pişiriniz.
Kek kuru.	Küçük tahta bir çubuk ile pişmiş keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu damlatın. Bir sonraki seferde fırın ısısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltın.
Kek güzel görünüyor ancak içi ıslak (hamur) kalmış.	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve fırın ısısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz.
Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızar-	Sıcaklığını biraz daha düşük ayarlaysanız, pasta veya kek daha düzgün kızarır. Hassas kekleri üstten ve alttan ısı ile <input type="checkbox"/> bir seviyede pişiriniz.

İki rafta birden pişirme yapacaksınız.

İki rafta birden pişirme yapacağınız zaman, daima 2D sıcak hava ısıtma sistemini kullanınız. Tepsileri 1. ve 3. raflara yerleştiriniz.

2 tepsili pişirme, tek tepsili pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektir. Aynı anda fırına sürülen tepsilerdeki yiyecekler aynı sürede pişmek mecburiyetinde değildir. Pişmiş olanı alıp diğer tepsili pişirmeye devam edebilirsiniz.

Gerekirse tepsilerin yerlerini ve yönlerini değiştirebilirsiniz. 2 tepsili birlikte pişirme esnasında tepsiler arasında ısı transferi olacağından pişirme kalitesinin tek tepsisiyle göre daha düşük olacağı göz önünde bulundurulmalıdır.

2 rafta birden pişirebileceğiniz ürünler pişirme tablosunda verilmiştir.

Fazla büyük olan ve tepsiden sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsisiyle göre kesiniz.

Mayalı hamurdan küçük kurabiye parçaları birbirlerine yapışır.

Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.

Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.

Pişirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapının üstünden çıkışır. Su buharı kumanda bölümünü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damaları 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 kullanmanız 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 izgaranın 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 örtülmeliidir.

Bağıltılmalı kızartma için yeterli miktarda sıvı katınız. Kabın tabanı 1 - 2 cm kadar örtülmeliidir.

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

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

### Izgara yapma hakkında bilgiler

Izgara yaparken fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

Izgara yaparken izgaraya koyacağınız yiyecekleri yerleştirmeden önce yakl. 3 dakika önce izgarayı ısıtınız.

Izgara yapılacak olan etleri vs. doğrudan tel izgaranın üzerine diziniz. Tek bir parça izgaralık et vs. kızartacaksınız, tel izgaranın tam ortasına koynuz. Ayrıca universal tavyayı seviye 1'e yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsisiye akar ve fırın temiz kalır.

Tepsi veya universal tava seviye 4'e yerleştirilmemelidir. Yüksek sıcaklıkta şekli bozulabilir ve dışarı çıkarıldığında pişirme alanına zarar verebilir.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlemeli olur. Biftekleri ancak izgara üzerinde kızartıktan sonra tuzlayınız.

Izgara parçalarının %3'ü dolduğuunda çeviriniz.

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 fırın içindedeki 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 kap-	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, izgara kademesi	Dakika cinsin-den süre
<b>Şıgır eti</b>						
Şıgır kızartması	1,0 kg	kapalı	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Şıgır filetosu, orta pişmiş	1,0 kg	açık	1	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg		1	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Rozbif, orta pişmiş	1,0 kg	açık	1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-250	50
Biftek, 3 cm kalınlığında, orta pişmiş	Tel izgara + Üniversitetsel tava			<input type="checkbox"/>	3	15

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kap- lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, izgara	Dakika cinsin- den süre
<b>Dana eti</b>						
Dana kızartması	1,0 kg	açık	1	<input type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		1	<input type="checkbox"/>	190-210	120
	2,0 kg		1	<input type="checkbox"/>	180-200	140
<b>Kuzu eti</b>						
Kemiksiz kuzu budu, orta	1,5 kg	açık	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	120
<b>Kıyma</b>						
Dalyan köfte	750 g etten	açık	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	70
<b>Sosis</b>						
Sosis	Tel izgara + Üniver- sal tava	4+1		<input type="checkbox"/>	3	15

### Kümes hayvanları

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülməsi durumu için geçerlidir.

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

Doğrudan tel izgara üzerinde izgara yapacaksanız, universal tavayı seviye 1'e yerleştiriniz.

Ördek ve kazlarda, kanadın alt tarafındaki deriyi deliniz, böylelikle yağ dışarıya akabilir.

İlk önce göğüs tarafı tel izgarada alta gelecek şekilde, bütün kümes hayvanını yerleştiriniz. Tüm tavuğu veya kümes hayvanını pişme süresinin üçte ikisi sona erince çeviriniz.

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

Kümes hayvanı	Ağırlık	Aksesuar ve kap- lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, izgara	Dakika cinsin- den süre
1-4 adet yarımdan Tavuk	herbiri 400g	Tel izgara	2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	40-50
Tavuk parçaları	her biri 250 g	Tel izgara	3	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	30-40
1-4 adet bütünü Tavuk	herbiri 1 kg	Tel izgara	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	55-85
Ördek, bütün	1,7 kg	Tel izgara	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	80-100
Kaz, bütün	3,0 kg	Tel izgara	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	110-130
Yavru hindi, bütün	3,0 kg	Tel izgara	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	80-100
2 Hindi budu	herbiri 800g	Tel izgara	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	80-100

### Balık

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

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

küçük bir kap yerleştirilmesi balığın daha sabit durmasını sağlar.

Doğrudan izgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, ek olarak universal tavayı 1 yüksekliğine yerleştiriniz. Böylece damlayan sıvı tepsije akar ve fırın temiz kalır.

Balık	Ağırlık	Aksesuar ve kap- lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, izgara	Dakika cinsin- den süre
Balık, bütün	her biri yakl. 300 g	Tel izgara	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25
	1,0 kg	Tel izgara	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	40-50
	1,5 kg	Tel izgara	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	60-70
Balık pirzolası	her biri yakl. 300 g	Tel izgara	4	<input type="checkbox"/>	2	20-25

## Kızartma ve izgara 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" uygulayın. Kızartmanın üstüne bir kaşıkla bastırınız. Katlaşmışsa 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 dökü-	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 damlları oluşturabilir.

## Sufleler, Gratenler, Tostlar

Doğrudan izgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, ek olarak universal tavayı 1 yüksekliğine yerleştiriniz. Fırın temiz kalacaktır.

Kapları daima izgaranın üzerine yerleştiriniz.

Sufley pişirme durumu kapların büyülüğü ve suflenin yüksekliğine bağlıdır. Tablolardaki veriler nominal değerlerdir.

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Fırın makarna	Kare cam fırın kabı*	2	<input type="checkbox"/>	210-230	30-40
Patates graten, çiğ malzeme, maks. 2cm yükseklikte	Kare cam fırın kabı*	2	<input type="checkbox"/>	150-170	50-60
Sebze Güveç	Kapaklı toprak güveç ten-ceresi	1	<input type="checkbox"/>	200-220	100-120

## Tost

Tost kızartma, 4 adet	Tel izgara	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	6-7
Tost kızartma, 12 adet	Tel izgara	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-5
Tost, peynirli kızartma, 4 adet	Tel izgara	3	<input checked="" type="checkbox"/>	3	7-10
Tost, peynirli kızartma, 12 adet	Tel izgara	3	<input checked="" type="checkbox"/>	3	5-8

\* Sadece fırın ısısına dayanıklı cam kaplar kullanınız. Firindan çıkaracağınız cam kabı soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayınız. Cam kap kırılabilir.

## Hazır ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

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

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

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Meyve dolu ştrudel	Universal tava	3	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Patates kızartması	Universal tava	3	<input type="checkbox"/>	210-230	25-30
Pizza	Tel izgara	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pizza Baget	Tel izgara	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	15-20

## Not

Derin dondurulmuş besinler pişirilirken, universal tavanın şekli değişebilir (tava yamulabilir). Bunun sebebi, aksesuarlarının maruz kaldığı büyük ısı farklılıklarıdır. Daha pişirme işlemi esnasında bu deformasyon yine kaybolur.

## Özel yemekler

Daha düşük sıcaklıklarda gevşek mayalı hamur gibi kaymaklı yoğurta da başarılı olursunuz.

Öncelikle aksesuarları veya çekme çubuklarını pişirme alanından çıkartınız.

### Yoğurdun hazırlanması

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

4. Kaseler veya kavanozları 1. raf seviyesinde tel izgara üzerinde yerleştiriniz.

5. Pişirme alanını 50 °C ye ayarlayınız ve belirtilen şekilde hazırlayınız.

### Hamurun mayalanması

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

Yemek	Kaplar	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Yoğurt	Kaselere veya kapaklı kavanozlar	1	50 °C	6-8 saat
Hamurun mayalanması	İsiya dayanıklı kabın	pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi	50 °C ön ısıtma Cihazı kapatınız ve mayalı hamuru pişirme alanına sürüngün	5-10 dakika 20-30 dakika

## Buz çözme

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

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

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

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

Dondurulmuş gıdalar	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık
Örn kremali pastalar, tereyağı kremali pastalar, çikolata veya şeker kaplamalı pastalar, meyveler, tavuk, sosis ve et, ekmek ve sandviç ekmeği, pasta ve diğer kek türleri	Tel izgara	2		İş seleme düğmesi kapalı olarak kalır

## Kurutma

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

Meyve ve sebzeleri, iyice süzünüz ve kurulayınız.

Üniversal tava yerleştirme yüksekliği 3, Tel izgara, yerleştirme yüksekliği 1 seviyesine koyulmalıdır. Üniversal tava ve tel izgaraya yağlı kağıt veya parşömen kağıdı koyunuz.

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

Meyve ve yeşillik	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Saat olarak süre
600g Elma dilimleri	1+3		80	yakl.5
800g Armut dilimleri	1+3		80	yakl.8
1,5 kg mürdüm eriği veya erik	1+3		80	yakl. 8-10
200 g mutfak baharatı, temizlenmiş	1+3		80	yakl.1½

## Konserveleme

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

### Dikkat!

Daha büyük ya da yüksek kavanozlar kullanmayın. Kapaklar patlayabilir.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. İyice yıkayınız.

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

### Hazırlanması

- Kavanozu doldurunuz, ancak tamamen doldurmayınız.
  - Cam kenarlarını siliniz, temiz olmalıdır.
  - Her bir kavanozun üzerine ıslak plastik halka ve kapak koyunuz.
  - Kavanozları kiskaçlarla kapatınız.
- Pişirme alanına altı kavanozdan daha fazla kavanoz koymayınız.
- ### Ayarlama
- Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2'ye itiniz. Kavanozları birbirine dezmeyecek biçimde yerleştiriniz.
  - Üniversal tavaya ½ litre sıcak su (yak. 80 °C) dökünüz.
  - Fırının kapısını kapatınız.
  - Alt ısıtmayı  ayarlayınız.
  - Sıcaklığını 170 - 180 °C'ye getiriniz.

## Konserveleme

### Meyve

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

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

### Bir litrelik kavanozlarda meyve

#### kabarcık oluşumundan itiba- ren Takip eden ısı

Elma, frenküzümü ,çilekler	kapatılması	yakl. 25 dakika
Kirazlar, kayısılar, şeftaliler, Bektaşı üzümleri	kapatılması	yakl. 30 dakika
Elma püresi, armutlar, erikler	kapatılması	yakl. 35 dakika

### Sebze

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

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

### Soğumuş suyu ile bir litrelik kavanozlarda sebze

#### kabarcık oluşumundan itiba- ren Takip eden ısı

Salatalıklar	-	yakl. 35 dakika
Kırmızı pancar	yakl. 35 dakika	yakl. 30 dakika
Brüksel lahanası	yakl. 45 dakika	yakl. 30 dakika
Fasulyeler, kıvırcık lahana, kırmızı lahana	yakl. 60 dakika	yakl. 30 dakika
Bezelye	yakl. 70 dakika	yakl. 30 dakika

### Kavanozların çıkarılması

Kavanozları konserveledikten sonra pişirme alanından çıkartınız.

### Dikkat!

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

## Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

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

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

### Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

#### Genel

- Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz.
- Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz.
- Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.

#### Pişirme

Üst/Alt ısıtma ile maks. 200 °C.  
3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks. 180 °C.

#### Kurabiye

Üst/Alt ısıtma ile maks. 190 °C.  
3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks. 170 °C.  
Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.

#### Fırında kızarmış patates

Eşit şekilde ve tek katlı olarak tepsİYE dağıtınız. Patateslerin kurumaması için tepsİ baŞına en az 400 g pişiriniz

# Test yemekleri

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

## Pişirme

2 gözde yemek pişirme:

Üniversal tavayı her zaman fırın tepsisinin üzerine yerleştiriniz.

Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi):

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

1 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:  
Koyu renk açılan kasnak kalıbin yerini değiştirip, diyagonal yerleştiriniz.

2 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:

Koyu kelepçeli kek kalıplarının yerini değiştiriniz.

Kelepçeli metal kek kalıbı içinde pasta:

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

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Sıkma çörek	Üniversal tava	3		150-170	20-30
	Alüminyum tepsi + üniversal tava**	1+3		140-160	30-40
Küçük kekler	Üniversal tava	3		150-170	25-35
Küçük kekler, ön ısıtma	Alüminyum tepsi + üniversal tava**	1+3		140-160	25-35
Yağsız kek	Tel izgara üzerinde açılan kelepçeli kek kalıbı	2		160-180	30-40
Üstü kapalı elmalı pasta	Üniversal tava + 2 kelepçeli kek kalabı Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 tel izgara* + 2 kelepçeli kek kalabı Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

\* İlave tepsiyi ve ilave tel izgarayı yetkili bayiden veya yetkili servisten özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.

\*\* İki raf seviyesinde aynı anda pişirme yapmak için, üniversal tavayı daima üstteki rafa yerleştiriniz.

\*\*\* Kalıpları çapraz olarak çevrilmiş şekilde (diyagonal) aksesuarın üzerine yerleştiriniz.

## Izgara

Yiyecekleri doğrudan tel izgara üzerine yerleştirirseniz üniversal tavayı ek olarak yerleştirme seviyesi 1'e sürüneniz. Böylece damlayan sıvı tepsisi akar ve fırın temiz kalır.

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Ekmek dilimleri kızartma 10 dakika ön ısıtma	Tel izgara	4		3	½-2
Dana köfte, 12 parça* ön ısıtma yapmayınız	Tel izgara + Üniversal tava	4+1		3	25-30

\* Sürenin ⅔ kadarı dolduğunda çeviriniz

Her zaman  
yanınızdayız

**PROFILO**  

---

**444 77 66**  
**Çağrı Yönetim Merkezi**

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için...

[www.profilo.com.tr](http://www.profilo.com.tr)



9000735448

BSH EV ALETLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mahallesi Balkan Caddesi No:51, 34771 Ümraniye / İstanbul  
Tel: 0216 528 90 00 Fax: 0216 528 91 88

04 040695