

PROFİLO

dayanıklı ev aletleri

[tr] Kullanma kılavuzu

Ankastre fırın FRMA680.

Önemli güvenlik uyarıları	2	Hasar tablosu	10
Hasar nedenleri	4	Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz.....	10
Yeni fırınınız	4	Cam kapak.....	10
Kumanda bölümü	4	Müşteri Hizmetleri	11
Fonksiyon seçme düğmesi	5	E-numarası ve FD-numarası.....	11
Sıcaklık seçme düğmesi.....	5	Enerji ve çevre için öneriler	11
Çalar saat	5	Enerji tasarrufu	11
Pişirme alanı	5	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	11
Aksesuarınız	6	Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar	12
Aksesuarların yerleştirilmesi	6	Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir	12
İlk kullanımdan önce	6	Pasta ve çörek.....	12
Fırının ısıtılması	6	Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları	13
Aksesuarın temizlenmesi.....	6	Et, kümes hayvanı, balık.....	14
Fırının ayarlanması	7	Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler.....	16
Isıtma türleri ve sıcaklık	7	Sufleler, Gratenler, Tostlar	16
Hızlı ısıtma	7	Hazır ürünler.....	17
Bakım ve Temizlik	7	Özel yemekler	17
Temizlik malzemeleri	7	Buz çözme	17
Pişirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin		Kurutulması	17
temizlenmesi	8	Konserveleme.....	18
Rafları askıdan çıkartma ve takma	8	Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	18
Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi	9	Test yemekleri	19
Kapı camlarının sökülmesi ve takılması.....	9	Pişirme	19
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	10	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 çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutunuz.

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

Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Gevşek yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. İşletim öncesinde kaba kirlere pişirme alanından, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizleyiniz.
- 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.

Yangın tehlikesi!

- Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları kendi kendine temizleme sırasında tutuşabilir. Her kendi kendine temizleme işleminden önce kaba kirlere pişirme alanından ve aksesuarların üzerinden temizleyiniz.
- Kendi kendine temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesnelere 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 açmayınız veya kilitleme mandalını elinizle yerinden oynatmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
-  Kendi kendine temizleme 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

çıkarılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin üniversal tava kullanınız.

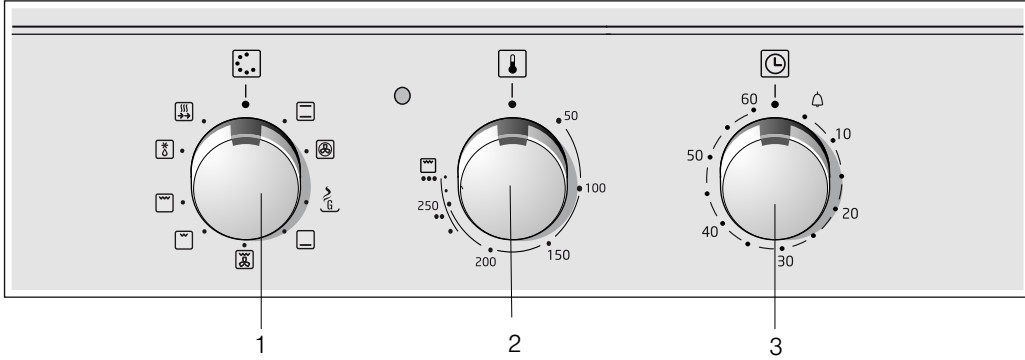
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğutmaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli kapı contası: Kapı contası aşırı kirlenmiş ise, cihaz çalışırken fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. 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. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Yeni fırınınız

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

Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümüne bir genel bakış görüyorsunuz. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



Açıklamalar

1	Fonksiyon seçme düğmesi
2	Sıcaklık seçme düğmesi
3	Çalar saat

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 seviyede mümkündür. Kalıpta/tepside pasta, tepside pizza, az yağlı sığır, dana ve yaban eti kızartmaları pişirilebilir. Isı, alttan ve üstten eşit derecede gelir.
☑ 3D-sıcak hava*	İki seviyede aynı anda kek, pizza, kurabiye, bisküvi ve kağıtta küçük kekler gibi besinler pişirilebilir. Arka panelde bulunan ısıtıcı ve fan, ısıyı pişirme alanında dağıtmaktadır.
☑ Börek kademesi	Tek seviyede veya pişirme tablosunda öneriliyor ise iki seviyede yufka böreği, millföy böreği gibi ürünlerin pişirilmesinde kullanılır. Ayrıca derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması için uygundur örneğin pizza, patates kızartması veya turta. Alt ısıtıcılar ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılar ısınmalıdır.
☐ Alt ısıtma	Konserveleme, sonradan pişirme veya kızartma. Isı alttan gelir.
☑ Sıcak hava dolaşimli ızgara	Balık, kümes hayvanı veya bütün balık kızartma. Izgara ısıtıcısı ve fan dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☐ Izgara, küçük alanlı	Küçük miktarlarda bifteğin, sosisin, tostun ve balık parçalarının ızgara yapılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
☐ Izgara, büyük alanlı	Bifteğin, sosisin, tostun ve balık parçalarının ızgara yapılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
☑ Buz çözme	Örneğin, et, kümes hayvanı, ekmeğin ve pastanın buzunun çözülmesi. Fan, havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☑ Hızlı ısıtma	Fırının aksesuarsız olarak hızlı ön ısıtması.

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

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

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

Fırın ısıttığı zaman sıcaklık seçme düğmesinin üst tarafındaki göstergelambası yanar. Isıtma molalarında söner. Bazı konumlarda yanmaz.

Izgara kademeleri

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

Çalar saat

Fırındaki çalar saat ile 60 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz. Çalar saatin fırın çalışmasına bir etkisi yoktur. Sadece alarm olarak kullanılabilir.

Konum	Anlamı
• Sıfır konumu	Pozisyon Kapalı
🔔 Programlanmış sürenin sonu	Ayarlanan sürenin bitiminden sonraki sinyal.
🔔 - 60 Dakika skalası	Süre skalası, dakika olarak.

Ayarlama yapmak için

Çalar saati istediğiniz süreye kurunuz.

Zaman dolduğunda

Zaman dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Şalter kendiliğinden Kapalı • pozisyonuna döner.

Pişirme alanı

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

Fırın lambası

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

Soğutma fanı

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

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

Dikkat!

Havalandırma yarıklarını örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

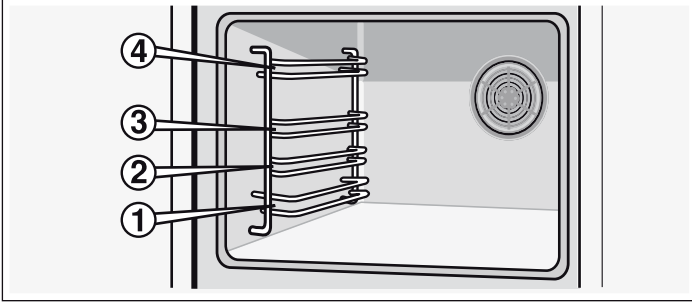
Aksesuarınız

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

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

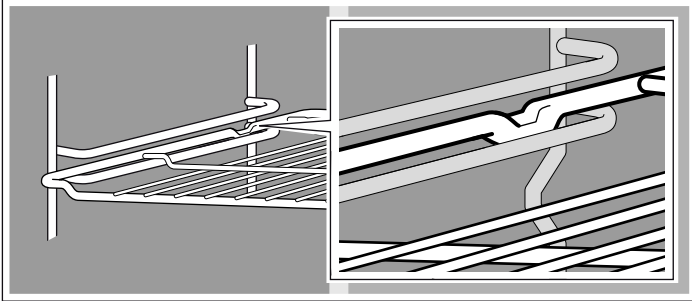
Aksesuarların yerleştirilmesi

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



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

Fırın tepsilerini iki elinizle yanlarından tutup raflara paralel olarak yerleştiriniz. Tepsiyi rafa yerleştirirken sağa sola çapraz hareket

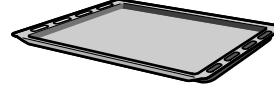
etirmeyiniz. Aksi durumda tepsiyi yerleştirmeniz zor olur. Emaye yüzeyler zarar görebilir.



Tel ızgara

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

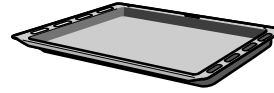
Tel ızgara, açık tarafı fırının kapağını ve kavisli kısmı aşağıyı göstererek şekilde fırına sokulmalıdır.



Emaye fırın tepsisi

Pasta ve kurabiyeler için.

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



Üniversal tava

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

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

Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten veya teknik marketten satın alabilirsiniz. Fırınınız için sunulan çok sayıda ürünü 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 çalışmakta 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, fırınınız ile ilk kez yemek hazırlamaya başlamadan 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 başlamadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

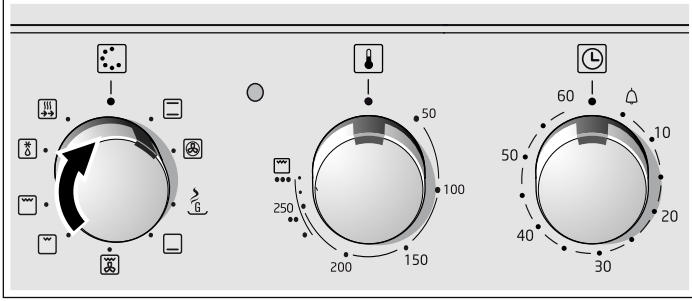
Fırının ayarlanması

Fırınızı ayarlamanız için birçok seçenek sunulmuştur. Burada sizlere, istediğiniz ısıtma türü ve sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlarını anlatıyoruz.

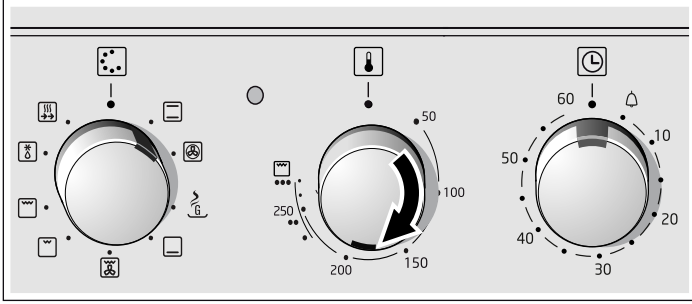
Isıtma türleri ve sıcaklık

Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtmada 190 °C.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



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



Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapanması

Fonksiyon seçme düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

Ayarların değiştirilmesi

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

Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma programı ile fırınızın ayarlanan sıcaklığa daha çabuk ulaşır.

Hızlı ısıtma programını 100 °C'nin üzerinde ayarlanan sıcaklıklarda kullanınız.

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

1. Fonksiyon seçme düğmesini konumuna getiriniz.

2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra fırın ısınmaya başlar. Sıcaklık ayar düğmesi üzerindeki gösterge lambası yanar.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde

Sıcaklık ayar düğmesi üzerindeki gösterge lambası söner.

Yemeğinizi fırına yerleştirin ve istediğiniz ısıtma türünü ayarlayınız.

Hızlı ısıtmanın yarıda kesilmesi

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde fırınızın uzun süre işlevselliğini korur. Fırınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatacağız.

Bilgiler

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

Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış 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 püskürtücüsü kullanmayınız.
- parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Kumanda bölümü

Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyicisi veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Paslanmaz çelik yüzeyler

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, yağ, nişasta ve protein lekelerini daima hemen temizleyiniz. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Paslanmaz çelik bakım malzemeleri kullanarak parlatabilirsiniz. Üretici açıklamalarına dikkat ediniz. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Emaye ve boyalı yüzeyler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Düğmeler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Kapı camı



Cam temizleyiciler ile temizlenebilir. Temizlik esnasında sert aşındırıcı temizleyiciler ve sivri metal cisimler kullanmayınız. Bunlar camın yüzeyini çizebilir ve kırılmasına neden olabilir.

Conta	Sıcak yıkama suyu ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Fırın zemini, tavan ve yan paneller	Sıcak yıkama suyu veya sirkeli su. Yoğun kirlenmede: Fırın temizleme malzemesini sadece fırın soğukken kullanınız. Asla arka duvarda kullanmayın.
Fırın lambasının cam kapağı	Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.
Aksesuarlar	Bulaşık deterjanı ve sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.
Alüminyum tepsi (opsiyonel)	Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Asla bıçak vb. metalleri yüzeyine değdirmeyin, çizilir. Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir cam bezi ile ya da pürüzsüz bir mikro elyafli bez ile fazla bastırılmadan yatay bir şekilde temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Aksi durumda çizilebilir
Kapı çocuk kilidi (opsiyonel)	Şayet cihazınızın kapısına çocuk kilidi monte ettiyseniz, temizlemek için kilidi monte ettiğiniz yerden sökmeniz gerekir. Tüm plastik parçaları bulaşık deterjanlı sıcak suda yumuşatıp sünger ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Çocuk kilidi aşırı kirlenme durumunda sıkışıp işlevini tam yerine getiremez.
Ocak	Bakım ve temizlik hakkındaki uyarıları ocağınıza ait kullanma talimatında bulabilirsiniz.

Piştirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

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

Fırın birkaç kez çalıştıktan sonra halen kir mevcutsa, şu şekilde hareket ediniz:

1. İlk olarak fırındaki emaye yüzeyleri temizleyiniz.
2. 3D-sıcak havayı  veya üstten ve alttan ısıtmayı  ayarlayınız.
3. Fırını boşken yaklaşık 2 saat süreyle maksimum ısıda ısıtınız.

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

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

Dikkat!

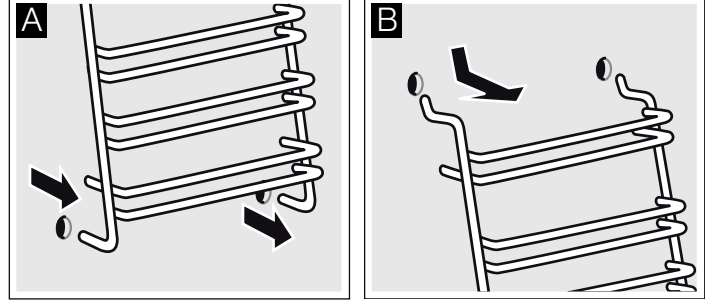
- Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek ve/veya zarar verecektir.
- Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Fırın temizleyicisi yanlışlıkla bu yüzeylere gelmişse, temizleyiciyi derhal bir sünger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

Rafları askıdan çıkartma ve takma

Rafları temizleme amacıyla çıkartabilirsiniz. Fırın soğutulmuş olmalıdır.

Rafların çıkartılması

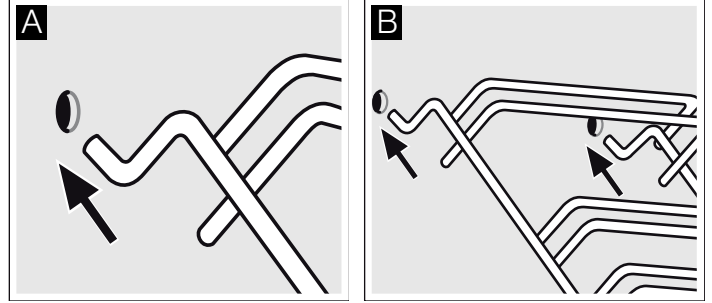
1. Rafları alttan tutup biraz öne doğru çekin. Alt kısımlarındaki uzantıları takılı olduğu kanallarından çıkartın (Resim A).
2. Daha sonra tüm iskeleti önce aşağıya doğru sonra öne doğru çekerek çıkartın (Resim B).



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

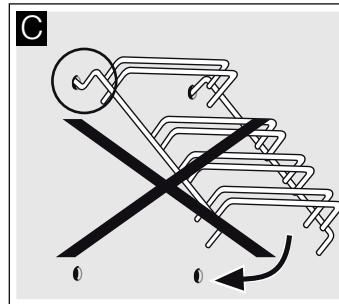
Rafların asılması

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



⚠ Hatalı montaj!

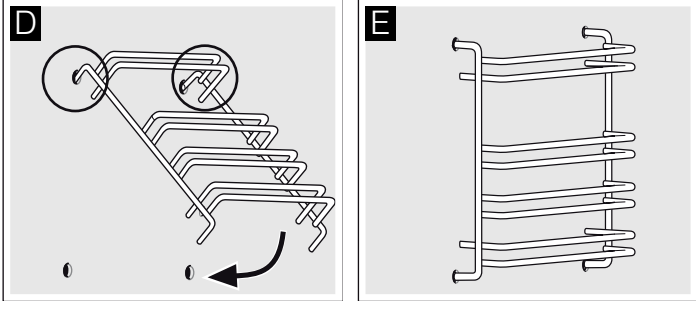
Her 2 kancada komple üstteki deliklerin içine girmeden rafı hareket ettirmeyin. Aksi durumda emaye kaplama zarar görüp kırılabilir (Resim C).



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

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

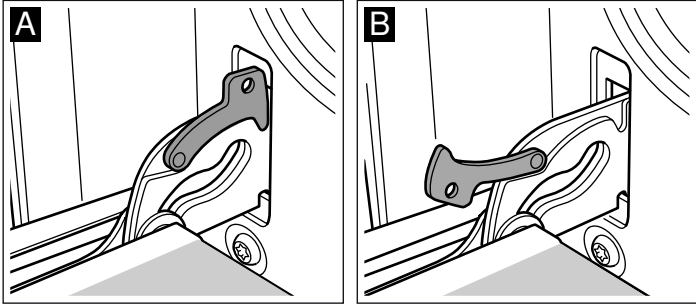
Doğru takılmış raflarda üstteki 2 rafın arasındaki mesafe fazladır.



Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi

Kapı camlarını sökmek ve temizlemek için fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

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

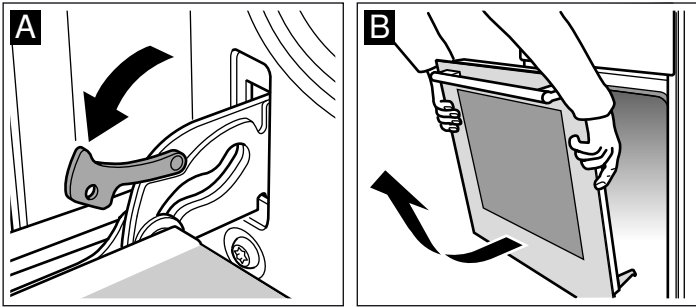


⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

Kapının çıkartılması

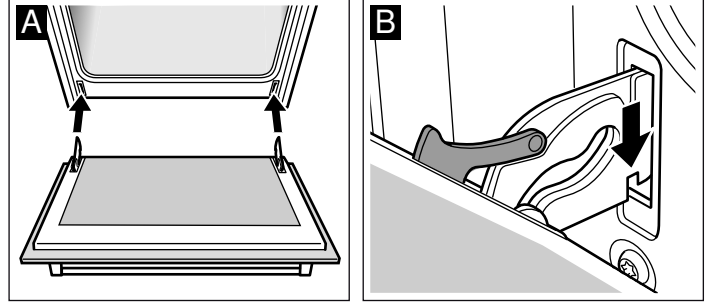
1. Fırın kapısını tamamen açınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (Resim A).
3. Fırın kapısını dayamaya kadar kapatınız. İki elinizle sol ve sağ taraftan tutunuz. Biraz daha kapatınız ve çekip çıkartınız (Resim B).



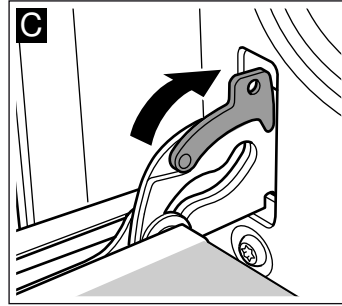
Kapağın yerleştirilmesi

Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

1. Fırın kapısını yerleştirirken, her iki menteşenin de açılış yönünde takıldığına dikkat ediniz (Resim A).
2. Menteşe çentiği her iki taraftan oturmalıdır (Resim B).



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



⚠ Yaralanma tehlikesi!

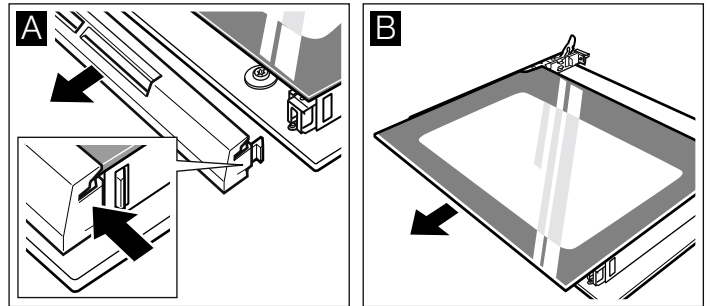
Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşerse veya bir menteşe aniden kapanırsa, menteşeden tutmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Kapı camlarının sökülmesi ve takılması

Fırın kapısını daha iyi temizlemek için camlarını sökebilirsiniz.

Sökülmesi

1. Fırın kapısını çıkartınız. Bunun için, *Kapının çıkartılması* bölümüne bakınız. Kolu aşağıya gelecek şekilde bir bezin üzerine yerleştiriniz.
2. Fırın kapısının üst kısmındaki kapağı sökünüz. Bunun için parmaklarınızla soldan ve sağdan parçaya bastırınız. Kapağı dışarı doğru çekerek yerinden çıkarınız (Resim A).
3. En üstteki camı kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz (Resim B).



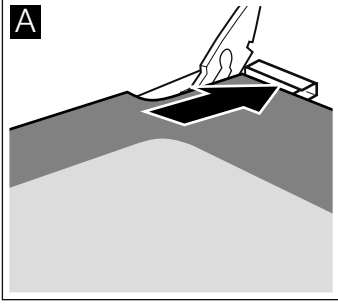
Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

Takılması

1. En üstteki camı her iki yanından tutarak arkaya doğru kavisli bir şekilde içeriye sürünüz. Alt kısmındaki kanallara girdiğinden emin olunuz. Camın düz yüzeyi dışta, pürüzlü yüzeyi içte olmalıdır. (Resim A).



2. Fırın kapısının üst kısmındaki kapağı yerleştiriniz ve bastırınız. Yanlardaki tırnakların yerine oturduğundan emin olunuz.
3. Fırının kapısını takınız. Bunun için, *Kapının yerleştirilmesi* bölümüne 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 mutfağımızda denedik.* Burada yemek pişirmeye ilişkin birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

Arıza	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
Fırın çalışmıyor.	Sigorta arızalı.	Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
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.

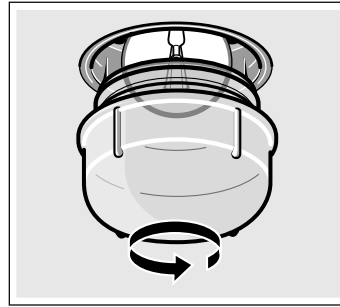
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

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

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

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



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

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

E-No.	FD-No.

Müşteri Hizmetleri ☎

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

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

Bu ürünler, aksesuarlar, yedek parçalar ve servisler için ayrıntılı bilgileri şu adreste bulabilirsiniz: www.profilo.com.tr

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

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,** haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

Enerji ve çevre için öneriler

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

Enerji tasarrufu

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

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

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

Pasta ve çörek



Tek seviyede pişirme

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

3D sıcak hava  veya börek kademesi  ile pişirdiğinizde aksesuar olarak aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

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

Bir kaç seviyede pişirme

3D sıcak hava  veya börek kademesi  kullanınız.

2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Ünlversal 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 olanlarıdır.

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

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

Tablolar

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

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

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	45-55
Revani*	Dikdörtgen cam fırın kabı**	1		180-200	35-45
Kiş*	Yuvarlak yapışmaz fırın kabı (Ø 30 cm)	1		180-200	50-60

* Izgara telini belirtilen raf yüksekliğine takınız va kabı ızgara 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	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☑	140-160	30-40
Bisküvi	Üniversal tava	3	☐	150-170	10-20
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☑	130-150	30-40
Kurabiye	Üniversal tava	3	☐	160-180	25-35
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☑	150-170	40-50
Kandil simidi	Üniversal tava	3	☐	170-190	40-50
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☑	150-170	50-60
Milföy böreği	Üniversal tava	3	☒	190-210	20-30
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☒	180-200	25-35
Yufka böreği	Üniversal tava	3	☒	180-200	30-40
Gül böreği	Üniversal tava	3	☒	170-190	35-45
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☒	190-200	35-40
Mayalı poğaçaya	Üniversal tava	2	☐	160-180	25-35
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☑	150-170	30-40
Pizza	Üniversal tava	3	☐	180-200	20-30
	Emaye tepsi + Üniversal tava*	1+3	☑	140-160	40-50
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	135-145

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

Ekmek ve küçük kahvaltılık ekmeği




Başka şekilde önerilmediği sürece ekmeği pişirirken fırını önceden ısıtınız.

Asla fırın sıcakken içine su püskürtmeyiniz.

Ekmek ve küçük kahvaltılık ekmeği	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Mayalı ekmeği, 1,2 kg un ile	Üniversal tava	2	☐	270	8
				190	35-45
Ekşi mayalı hamur, 1,2 kg un ile	Üniversal tava	2	☐	270	8
				190	35-45
Küçük kahvaltılık ekmeği (örn. çavdarlı küçük kahvaltılık ekmeği)	Üniversal tava	2	☐	200-220	20-30

Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları

Pişirmeye başlamadan önce:	Ön ısıtma tarifinizde önerilmiyorsa yapmayınız. Yapmanız durumunda aksi pişirme tablosunda belirtilmiyorsa pişirme ısınızdan yüksek bir ısıyı kesinlikle ön ısıtma için seçmeyiniz. Fırın içinde pişirme yapacağınız tepsi dışında hiç bir şey bulunmamalıdır. Tel ızgara üstünde küçük bir fırın kabında pişirme yaparsanız, kabı tel ızgaranın 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 elenmelidir. Kabartma tozu ve mayanın kullanım şekli ve miktarı üretici firma açıklamalarına uygun olmalıdır.
Börek pişirirken dikkat etmeniz gerekenler.	Tabloda 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 etkilenir. Yufka tepsiye eşit yayılmalı süt+yağ+yumurta+yoğurt gibi bir karışımla araları ıslatılmalıdır. Karışımın arta kalanı böreğin üstüne sürülmelidir. Börek eşit yükseklikte hazırlanmaz ve sos belli bölgelerde birikirse o bölgeler daha kısa sürede pişer ve börek üstü farklı koyulukta kızarır.
Börek altı açık renk kalırsa.	Bir sonraki sefer bir alt rafta pişirme yapınız. Daima koyu renk emaye tepsiler kullanınız. Üstten ve alttan ısı ile ☐ 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, ısıyı düşürünüz, daha uzun süre pişirme yapınız. Aksi halde pişmiş görünen ürün içi pişemeyebilir.
Mayalı hamur hazırlarken.	Hamura katılan süt ve su ılık olmalıdır. Hamur kullak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Sert hamur kabarmaz. Ilık ortamda 30 dak. kadar üstü örtülüp bekletilmelidir. Uzun süre bekletmek hamuru ekşitir. Hamura şekil verdikten sonrada 15 dak. daha bekletip soğuk fırında pişirmeye başlanmalıdır. Çıkınca üzerine nemli bez örtülüp içini çekip yumuşaması sağlanmalıdır.
Kendi tarifinize göre pişirme yapmak istiyorsunuz.	Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.	Tarifte 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. Tarifte verilmiş karıştırma sürelerine dikkat ediniz. Pişirme süresinin bitimine 10 dakika kalmadan fırın kapısını açmayınız.
Kek ortada yükselmiş ancak kenarları daha alçakta kalmış.	Kalıbın kenarlarını yağlamayınız. Pişirmeden sonra keki dikkatlice bir bıçak ile kalıptan ayırınız.
Kekin üstü fazla kızarmaktadır.	Keki bir alt rafta fırına sürünüz, daha düşük bir ısı seçiniz ve daha uzun bir süre pişiriniz.
Kek kuru.	Küçük tahta bir çubuk ile pişmiş keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu damlatınız. Bir sonraki seferde fırın ısısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltınız.
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 kızarmamış.	Sıcaklığı biraz daha düşük ayarlarsanız, pasta veya kek daha düzgün kızarır. Hassas kekleri üstten ve alttan ısı ile  bir seviyede pişiriniz.
İki rafta birden pişirme yapacaksınız.	İki rafta birden pişirme yapacağınız zaman, daima 3D sıcak hava  veya bök kademesi  ısıtma sistemini kullanınız. Tepsileri 1. ve 3. raflara yerleştiriniz. 2 tepsili pişirme, tek tepsili pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Aynı anda fırına sürülen tepsilerdeki yiyecekler aynı sürede pişmek mecburiyetinde değildir. Pişmiş olanı alıp diğer tepsiler için pişirmeye devam edebilirsiniz. Gerekirse tepsilerin yerlerini ve yönlerini değiştirebilirsiniz. 2 tepsili pişirme esnasında tepsiler arasında ısı transferi olacağından pişirme kalitesinin tek tepsiliye 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 tepsiliye göre kesiniz.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışır.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Pişirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapının üstünden çıkıyor. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Büyük kızartmalar için universal tava da uygundur.

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

Eğer emaye kızartıcı kullanırsanız biraz daha fazla sıvı ekleyiniz.

Paslanmaz çelik kızartma tencerelerinde kızarma o kadar güçlü değildir ve et biraz daha az pişmiş olabilir. Pişirme süresini uzatınız.

Tablolardaki bilgiler:

Kapaklı kap = açık

Kapaklı kap = kapalı

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız.

Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartmak

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

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

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

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

Izgara yapma hakkında bilgiler

Izgara yaparken fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

Izgara yaparken ızgaraya koyacağınız yiyecekleri yerleştirmeden önce yakl. 3 dakika önce ızgarayı ısıtınız.

Izgara yapılacak olan etleri vs. doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz. Tek bir parça ızgaralık et vs. kızartacaksanız, tel ızgaranın tam ortasına koyunuz. Ayrıca universal tavayı seviye 1'e yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiliye akar ve fırın temiz kalır.

Tepsi veya universal tava seviye 4'e yerleştirilmemelidir. Yüksek sıcaklıkta şekli bozulabilir ve dışarı çıkarılırken 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 önlenmiş olur. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Izgara parçalarının 2/3'ü dolduğunda 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 fırının içinde 10 dakika daha bekletilmelidir. Böylece et suyunun daha iyi dağılması sağlanır.

Rozbifi piştikten sonra alüminyum folyoya sarınız ve 10 dakika bekletiniz.

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Sığır eti						
Sığır kızartması	1,0 kg	kapalı	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Sığır filetosu, orta pişmiş	1,0 kg	açık	1	☐	210-230	70
	1,5 kg		1	☐	200-220	80
Rozbif, orta pişmiş	1,0 kg	açık	1	☒	230-250	50
Biftek, 3 cm kalınlığında, orta pişmiş		Tel ızgara + Üniversal tava	4+1	☐	3	15
Dana eti						
Dana kızartması	1,0 kg	açık	1	☐	200-220	100
	1,5 kg		1	☐	190-210	120
	2,0 kg		1	☐	180-200	140
Kuzu eti						
Kemiksiz kuzu budu, orta	1,5 kg	açık	1	☒	170-190	120
Kıyma						
Dalyan köfte	750 g etten	açık	1	☒	180-200	70
Sosis						
Sosis		Tel ızgara + Üniversal tava	4+1	☐	3	15

Kümes hayvanları

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

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

Doğrudan tel ızgara üzerinde ızgara yaparsanız, üniversal tavayı seviye 1'e yerleştiriniz.

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

İlk önce göğüs tarafı tel ızgarada 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 sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.

Kümes hayvanı	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
1-4 adet yarım Tavuk	herbiri 400g	Tel ızgara	2	☒	210-230	40-50
Tavuk parçaları	her biri 250 g	Tel ızgara	3	☒	210-230	30-40
1-4 adet bütün Tavuk	herbiri 1 kg	Tel ızgara	2	☒	200-220	55-85
Ördek, bütün	1,7 kg	Tel ızgara	2	☒	170-190	80-100
Kaz, bütün	3,0 kg	Tel ızgara	2	☒	160-180	110-130
Yavru hindi, bütün	3,0 kg	Tel ızgara	2	☒	180-200	80-100
2 Hindi budu	herbiri 800g	Tel ızgara	2	☒	180-200	80-100

Balık

Sürenin 2/3 kadarı geçtiğinde balık parçalarını çeviriniz.

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

küçük bir kap yerleştirilmesi balığın daha sabit durmasını sağlar.

Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, ek olarak üniversal tavayı 1 yüksekliğine yerleştiriniz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Balık	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Balık, bütün	her biri yakl. 300 g	Tel ızgara	3	☐	2	20-25
	1,0 kg	Tel ızgara	2	☒	190-210	40-50
	1,5 kg	Tel ızgara	2	☒	180-200	60-70
Balık pizolasi	her biri yakl. 300 g	Tel ızgara	4	☐	2	20-25

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.	Uygun ağırlık için verilen bilgiyi seçiniz ve süreyi buna uygun şekilde uzatınız.
Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak istiyorsunuz.	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne bir kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	Sürme seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir sonraki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı kullanınız.
Kızartma suyu kızartmanın üzerine dökülürken su buharı oluşuyor.	Bu fiziksel olarak gereklidir ve normaldir. Su buharının büyük bir kısmı buhar çıkışıdan sızar. Su buharı soğutucu şalterin önüne veya yakındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir.

Sufleler, Gratenler, Tostlar

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

Kapları daima ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Sufleyi pişirme durumu kapların büyüklüğü ve suflelerin 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	☐	210-230	30-40
Patates graten, çiğ malzeme, maks. 2cm yükseklikte	Kare cam fırın kabı*	2	☐	150-170	50-60
Sebze Güveç	Kapaklı toprak güveç tenceresi	1	☐	200-220	100-120

Tost

Tost kızartma, 4 adet	Tel ızgara	4	☐	3	6-7
Tost kızartma, 12 adet	Tel ızgara	4	☐	3	4-5
Tost, peynirli kızartma, 4 adet	Tel ızgara	3	☐	3	7-10
Tost, peynirli kızartma, 12 adet	Tel ızgara	3	☐	3	5-8

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

Hazır ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Aksesuarı yağlı kağıt ile kaplayacaksınız, lütfen yağlı kağıdın bu sıcaklık için uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Kağıdın büyüklüğü kaba uygun olmalıdır.

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

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Meyve dolu ştrudel	Üniversal tava	3	☉	190-210	45-55
Patates kızartması	Üniversal tava	3	☐	210-230	25-30
Pizza	Tel ızgara	2	☐	200-220	15-20
Pizza Baget	Tel ızgara	2	☒	190-210	15-20

Not

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

Özel yemekler

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

Öncelikle aksesuarları veya çekme çubuklarını pişirme alanından çıkartınız.

Yoğurdun hazırlanması

- 1 litre sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, 40 °C'ye soğutunuz.
2. 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
3. Kaselere veya küçük kapaklı kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerine kapatınız.

4. Kaseler veya kavanozları 1. raf seviyesinde tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

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

Hamurun mayalanması

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

Yemek	Kaplar	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Yoğurt	Kaseler veya kapaklı kavanozlar	☐	50 °C	6-8 saat
Hamurun mayalanması	Isıya dayanıklı kabin	☐	50 °C ön ısıtma Cihazı kapatınız ve mayalı hamuru pişirme alanına sürünüz	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 ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

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

Dondurulmuş gıdalar

Dondurulmuş gıdalar	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık
Örn kremalı pastalar, tereyağı kremalı pastalar, çikolata veya şeker kaplamalı pastalar, meyveler, tavuk, sosis ve et, ekmeği ve sandviç ekmeği, pasta ve diğer kek türleri	Tel ızgara	2	☒	Isı seçme düğmesi kapalı olarak kalır

Kurutulması

Yalnızca mükemmel durumdaki meyve sebzelere uygulayınız ve daima yıkayınız.

Suyun iyice akmasını sağlayınız ve tamamen kurulayınız.

Üniversal tepsiyi 3. yerleştirme seviyesine ve ızgarayı 1. yerleştirme seviyesine yerleştiriniz.

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

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

Bilgi: Eğer sebze ya da meyveler çok fazla su ya da şurup içeriyorsa bir kaç kez döndürmek gerekecektir. Kurutulduktan sonra hemen kağıttan çıkarınız.

Konserveleme

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

Dikkat!

Daha büyük ya da yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. İyiye yıkayınız.

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

Hazırlanması

1. Kavanozu doldurunuz, ancak tamamen doldurmayınız.
2. Cam kenarlarını siliniz, temiz olmalıdır.
3. Her bir kavanozun üzerine ıslak plastik halka ve kapak koyunuz.

Bir litrelik kavanozlarda meyve	kabarcık oluşumundan itibaren	Takip eden ısı
Elma, frenküzümü, çilekler	kapatılması	yakl. 25 dakika
Kirazlar, kayısılar, şeftaliler, Bektaşi üzümleri	kapatılması	yakl. 30 dakika
Elma püresi, armutlar, erikler	kapatılması	yakl. 35 dakika

Sebze

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

4. Kavanozları kısıkaçlarla kapatınız.

Pişirme alanına altı kavanozdan daha fazla kavanoz koymayınız.

Ayarlama

1. Ünlversal tavayı yerleştirme seviyesi 2'ye itiniz. Kavanozları birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz.
2. Ünlversal tavaya ½ litre sıcak su (yakl. 80 °C) dökünüz.
3. Fırının kapısını kapatınız.
4. Alt ısıtmayı ayarlayınız.
5. Sıcaklığı 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.

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

Soğumuş suyu ile bir litrelik kavanozlarda sebze	kabarcık oluşumundan itibaren	Takip eden ısı
Salatalıklar	-	yakl. 35 dakika
Kırmızı pancar	yakl. 35 dakika	yakl. 30 dakika
Brüksel lahanası	yakl. 45 dakika	yakl. 30 dakika
Fasulyeler, kıvırcık lahana, kırmızı lahana	yakl. 60 dakika	yakl. 30 dakika
Bezelye	yakl. 70 dakika	yakl. 30 dakika

Kavanozların çıkarılması

Kavanozları konserveledikten sonra pişirme alanından çıkartınız.

Dikkat!

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

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

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

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

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

Genel	
	■ Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz.
	■ Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz.
	■ Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	Üst/Alt ısıtma ile maks. 200 °C.
	3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.180 °C.
Kurabiye	Üst/Alt ısıtma ile maks. 190 °C.
	3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.170 °C.
	Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında kızarmış patates	Eşit şekilde ve tek katlı olarak tepsiye dağıtınız. Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişiriniz

Test yemekleri

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


Piştirme








2 gözde yemek piştirme:
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 kalıbın 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 piştiriniz. Tel ızgara 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
	Emaye tepsisi + üniversal tava**	1+3		140-160	35-45
Küçük kekler	Üniversal tava	3		150-170	25-35
Küçük kekler, ön ısıtma	Emaye tepsisi + üniversal tava**	1+3		140-160	30-40
Yağsız kek	Tel ızgara üzerinde açılan kelepçeli kek kalıbı	2		160-180	30-40
Üstü kapalı elmalı pasta	Üniversal tava + 2 kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 tel ızgara* + 2 kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75



* İlave tel ızgarayı yetkili bayiden veya yetkili servisten özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.

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

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

Izgara

Yiyecekleri doğrudan tel ızgara üzerine yerleştirirseniz üniversal tavayı ek olarak yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

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

* Sürenin 2/3 kadarı dolduğunda çeviriniz

Her zaman
yanınızdayız

PROFİLO

4447766

Çağrı Yönetim Merkezi

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için...

www.profilo.com.tr



9001016223

Üretici Firma :
BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel.: +90 216 528 90 00
Fax: +90 216 528 99 99

03 / 270997