

SIEMENS



# Ankastre fırın

HS636GD.1

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

tr Kullanma kılavuzu

Register  
your  
product  
online



# İçindekiler

 <b>Amacına uygun kullanım</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Zaman fonksiyonları</b> . . . . .	<b>20</b>
 <b>Önemli güvenlik uyarıları</b> . . . . .	<b>5</b>	Alarm . . . . .	20
Genel . . . . .	5	Süre . . . . .	20
Buhar . . . . .	5	Bitiş zamanı . . . . .	20
Kızartma termometresi . . . . .	6	 <b>Çocuk emniyeti</b> . . . . .	<b>21</b>
 <b>Hasar nedenleri</b> . . . . .	<b>6</b>	Devreye alma ve devreden çıkarma . . . . .	21
Genel . . . . .	6	 <b>Temel ayarlar</b> . . . . .	<b>22</b>
Buhar . . . . .	7	Ayarların değiştirilmesi . . . . .	22
 <b>Çevre koruma</b> . . . . .	<b>7</b>	Ayarlar listesi . . . . .	22
Enerji tasarrufu . . . . .	7	Saatın değiştirilmesi . . . . .	22
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi . . . . .	7	 <b>Sabbat ayarı</b> . . . . .	<b>23</b>
 <b>Cihazı tanıyınız</b> . . . . .	<b>8</b>	Sabbat ayarının başlatılması . . . . .	23
Kumanda bölümü . . . . .	8	 <b>Kızartma yağı termometresi</b> . . . . .	<b>23</b>
Kumanda elemanları . . . . .	8	Isıtma türleri . . . . .	23
Ekran . . . . .	8	Kızartma termometresinin pişirilecek yiyeceğin içine sokulması . . . . .	23
Çalışma modu menüsü . . . . .	9	Merkez sıcaklığın ayarlanması . . . . .	24
Isıtma türleri . . . . .	9	Farklı yiyeceklerin merkez sıcaklıkları . . . . .	25
Buhar . . . . .	10	 <b>Temizleme fonksiyonu</b> . . . . .	<b>25</b>
Diğer bilgiler . . . . .	10	Kireçten arındırma . . . . .	25
Pişirme alanı fonksiyonu . . . . .	10	 <b>Temizlik malzemeleri</b> . . . . .	<b>26</b>
Su haznesi . . . . .	11	Uygun temizlik malzemeleri . . . . .	26
 <b>Aksesuar</b> . . . . .	<b>11</b>	Pişirme alanı yüzeyleri . . . . .	27
Birlikte teslim edilen aksesuarlar . . . . .	11	Cihazın temiz tutulması . . . . .	28
Aksesuarın yerleştirilmesi . . . . .	12	 <b>Ayaklar</b> . . . . .	<b>28</b>
Özel aksesuar . . . . .	12	Rafları askıdan çıkartma ve takma . . . . .	28
 <b>İlk kullanımdan önce</b> . . . . .	<b>13</b>	 <b>Cihaz kapağı</b> . . . . .	<b>29</b>
İlk defa işletmeye almadan önce . . . . .	13	Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması . . . . .	29
İlk işleme alma . . . . .	13	Kapının üst kapağının çıkartılması . . . . .	30
Cihazın kalibre edilmesi ve pişirme alanının temizlenmesi . . . . .	14	Kapak camlarının sökülmesi ve takılması . . . . .	31
Aksesuarın temizlenmesi . . . . .	14	 <b>Arıza halinde ne yapmalı?</b> . . . . .	<b>32</b>
 <b>Cihazın kullanılması</b> . . . . .	<b>15</b>	Hasar tablosu . . . . .	32
Cihazın açılması ve kapatılması . . . . .	15	Maksimum çalışma süresi aşıldı . . . . .	33
Çalışmanın başlatılması veya iptal edilmesi . . . . .	15	Pişirme alanı lambaları . . . . .	33
Çalışma modunun ayarlanması . . . . .	15	 <b>Yetkili servisin çağırılması</b> . . . . .	<b>34</b>
Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması . . . . .	15	E numarası ve FD numarası . . . . .	34
Hızlı ısıtma . . . . .	16	 <b>Yemekler</b> . . . . .	<b>35</b>
 <b>Buhar</b> . . . . .	<b>16</b>	Ayarlara ilişkin uyarılar . . . . .	35
Sesler / Gürültüler . . . . .	16	Yemeğin seçilmesi . . . . .	35
FullSteam - Buharda pişirme . . . . .	16	Yemeğin ayarlanması . . . . .	36
Buhar desteğiyle pişirme . . . . .	17		
Tekrar ısıtma . . . . .	17		
Hamur mayalama . . . . .	17		
Buz çözme . . . . .	18		
Su haznesinin doldurulması . . . . .	18		
Her buharlı çalışma sonrasında . . . . .	19		

**Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir. . 36**

Silikon formlar . . . . .	36
Kek ve kurabiye . . . . .	36
Ekmek ve sandviç ekmeği . . . . .	40
Pizza, kiş ve baharatlı kekler . . . . .	42
Sufle ve üstü kızartılan yemekler . . . . .	44
Kümes hayvanları . . . . .	45
Et . . . . .	47
Balık . . . . .	50
Sebze, garnitürler ve yumurta . . . . .	52
Tatlı . . . . .	55
Menü pişirme . . . . .	56
Eko ısıtma türleri . . . . .	56
Gıda maddelerindeki akrilamid . . . . .	58
Hassas pişirme . . . . .	58
Kurutma . . . . .	59
Konserveleme ve suyunu çıkarma . . . . .	60
Biberonun dezenfekte edilmesi ve hijyen . . . . .	61
Hamur kabartma . . . . .	61
Buz çözme . . . . .	62
Tekrar ısıtma . . . . .	63
Sıcak tutma . . . . .	64
Test yemekleri . . . . .	64

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ve Online-Mağaza: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

**Amacına uygun kullanım**

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 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. → "Aksesuar", Sayfa 11

## ⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

### Genel

#### ⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

#### ⚠️ Uyarı – 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.

#### ⚠️ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

#### ⚠️ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

#### ⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, 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.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

#### ⚠️ Uyarı – Mıknatıslanma tehlikesi!

Kumanda bölümünde veya kumanda elemanlarında sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bu mıknatıslar elektronik implantasyonları, örneğin kalp pilini veya insülin pompalarını etkileyebilir. Elektronik implant taşıyanlar kumanda bölümünden en az 10 cm uzak durmalıdır.

### Buhar

#### ⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Su haznesindeki su cihaz çalıştıkça aşırı derecede ısınabilir. Su haznesi, cihazın buharla her çalışmasından sonra boşaltılmalıdır.
- Pişirme alanında sıcak buhar çıkışı olur. Buharlı cihaz çalışması esnasında pişirme alanına dokunulmamalıdır.
- Aksesuarların çıkarılması esnasında sıcak sıvı akabilir. Sıcak aksesuarları, dikkatli bir şekilde sadece fırın eldivenleri ile çıkarınız.

**⚠ Uyarı – Yaralanma ve yangın tehlikesi!**

Yanıcı sıvılar sıcak pişirme alanında tutuşabilir (alev alma). Yanıcı sıvılar (örn alkollü içecekler) su haznesine doldurulmamalıdır. Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözelti doldurulmalıdır.

**Kızartma termometresi****⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!**

Kızartma termometresinin yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir. Sadece bu cihaz için belirlenmiş olan kızartma termometresini kullanınız.

**Hasar nedenleri****Genel****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.
- Alüminyum folyo: Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Pişirme alanında nem: Pişirme alanında uzun süre nem kalması korozyona neden olabilir. Kullanma sonrasında pişirme alanının kurumasını bekleyiniz. Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Yüksek sıcaklıkla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme alanını sadece kapalı soğutmaya bırakınız. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir. Sadece çok neme sahip çalışmalar sonrasında pişirme alanı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin üniversal tava kullanınız.
- Çok kirli conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşıyamaz ve kırılabilir.

## Buhar

### Dikkat!

- Fırın kalıpları: Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.
- Paslı kaplar: Paslı kaplar kullanmayınız. Çok küçük lekeler bile pişirme alanında korozyona neden olabilmektedir.
- Damlayan sıvılar: Delikli pişirme kabı ile buharda pişirirken kabın altına her zaman fırın tepsisi, üniversal tava veya deliksiz pişirme kabı yerleştiriniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.
- Su haznesindeki sıcak su: Sıcak su pompaya zarar verebilir. Su haznesinde sadece soğuk su doldurunuz.
- Emaye hasarları: Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmayınız. Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmadan önce suyu temizleyiniz.
- Kireç sökücü çözelti: Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökmeyiniz. Yüzeyler hasar görebilir. Yine de temas ederse kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.
- Su haznesinin temizlenmesi: Su haznesi bulaşık makinesinde temizlenmemelidir. Aksi taktirde su haznesi zarar görebilir. Su haznesini yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak temizleyiniz.

## Çevre koruma

Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

### Enerji tasarrufu

- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, cihazınızı önceden ısıtınız.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.
- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.
- Birden fazla keki peş peşe pişirmeniz uygun olur. Pişirme alanı hala sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısalmır. Ayrıca 2 kek kalıbını yan yana pişirme alanına yerleştirebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce cihazı 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.

## Cihazı tanıyınız

Bu bölümde size göstergeleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız. Ayrıca cihazınızın çeşitli fonksiyonlarını da öğreneceksiniz.

**Bilgi:** Cihaz tipine göre renklerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.

## Kumanda bölümü

Kumanda bölümü üzerinden tuşlar ve döner düğme yardımıyla cihazınızın farklı fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ekran size güncel ayarları gösterir.



- 1 Tuşlar**  
Döner düğmenin sağındaki ve solundaki tuşlar bir baskı noktasına sahiptir. Devreye sokmak için tuşun üzerine bastırınız.
- 2 Döner düğme**  
Döner düğmeyi sağa veya sola çevirebilirsiniz.
- 3 Dokunmatik ekran**  
Dokunmatik ekranda güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını ve ayrıca uyarı metinlerini görebilirsiniz. Ayarlamak için ilgili metin alanına dokununuz. Seçime bağlı olarak metin alanları değişir.

Panelin açılması	Su haznesinin doldurulması veya boşaltılması → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 18
start/stop	Çalışmayı başlat, duraklat veya iptal et

### Döner tabak

Döner düğme ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Çoğu seçim listesinde, örneğin ısıtma türlerinde son noktadan sonra yeniden ilk noktaya dönülür. Örneğin sıcaklık için minimum veya maksimum noktaya ulaşıldığında döner düğmeyi yeniden diğer yöne çevirmeniz gerekir.

### Ekran

Ekran, tüm bilgileri tek bakışta görebileceğiniz biçimde tasarlanmıştır.

O anda ayarlamak istediğiniz değere odaklanır. Beyaz yazıyla gösterilir ve artalan karanlıktır.

### Durum satırı

Durum satırı ekranda üstte bulunur. Burada saat ve ayarlanan zaman fonksiyonları.

### İlerleme çizgisi

İlerleme çizgisi ile örneğin fırının ne kadar ısıtıldığını veya sürenin ne kadarının geçmiş olduğunu görebilirsiniz. Odaklanılan değer altındaki düz çizgi çalışma devam ettikçe soldan sağa doğru dolmaya başlar.

## Kumanda elemanları

Her bir kumanda elemanı için cihazınızın farklı fonksiyonları tayin edilmiştir. Böylece cihazınızı basitçe ve doğrudan ayarlayabilirsiniz.

### Tuşlar

Çeşitli tuşların anlamları burada kısaca açıklanmaktadır.

Tuşlar	Anlamı
on/off	Cihazın açılması ve kapatılması
menu	Menü Çalışma modu menüsünün açılması
i	Bilgi Uyarıların gösterilmesi
	Çocuk emniyeti Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması
⌚	Zaman fonksiyonları Zaman fonksiyonları menüsünün açılması
»»»	Hızlı ısıtma Hızlı ısıtmanın açılması ve kapatılması



## Zamanın geçişi


Cihazınızı bir süre belirlemeden başlattıysanız, sağ üstteki durum satırında çalışmanın ne kadar süredir devam ettiğini görebilirsiniz.

Bir süre ayarladıysanız ve süre daha sonra silindiyse zamanın geçişi sürenin zaten geçmiş olan zamanını devralır ve bu süreden itibaren geri sayıma devam eder. Böylece çalışmanın ne kadar süredir sürdüğünü her zaman kontrol edebilirsiniz.

## Sıcaklık kontrolü








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

Isıtma kontrolü	Isıtma kontrolü pişirme alanındaki sıcaklık artışını gösterir. Tüm çubuklar dolduğunda, yemeği fırına sürmek için optimum zamana ulaşılmış demektir. Izgara ve temizleme kademelerinde çubuklar görülmez.
Kalan ısı göstergesi	Cihaz kapatılmışsa, sıcaklık kontrolü pişirme alanında kalan ısıyı gösterir. Sıcaklık yaklaşık 60 °C düzeyine düştüğünde gösterge söner.

**Bilgi:** Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme alanının içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir. Isıtma sırasında  tuşuyla güncel ısıtma sıcaklığını sorgulayabilirsiniz.

## Isıtma türleri

Yemeğiniz için her zaman doğru ısıtma türünü bulabilmeniz için burada size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız.







Isıtma türleri	Sıcaklık	Kullanımı
 4D sıcak hava *	30-250°C	Bir veya birden fazla kademede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
 Üstten/alttan ısıtma *	30-250°C	Tek kademede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Sulu katmanlara sahip pastalar için özellikle uygundur. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
 Sıcak hava eko	30-250°C	Seçilen yemeklerin tek kademede ön ısıtma olmadan hassas biçimde pişirilmesi için. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısını pişirme alanına dağıtmaktadır.
 Üstten/alttan ısıtma eko	30-250°C	Seçilen yemeklerin hassas biçimde pişirilmesi için. Isı alttan ve üstten gelir.
 Sıcak hava dolaşimli izgara *	30-250°C	Büyük et parçaları, kümes hayvanları ve bütün balığın kızartılması için. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
 Izgara, büyük alanlı	Izgara kademeleri: 1 = Zayıf 2 = Orta 3 = Güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi izgarada pişecek yassı yiyeceklerin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara yüzeyinin tüm yüzeyi ısınır.
 Izgara, küçük alanlı	Izgara kademeleri: 1 = Zayıf 2 = Orta 3 = Güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi izgarada pişecek az miktarda yiyeceğin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara yüzeyinin altında bulunan ortadaki parça ısınır.

## Çalışma modu menüsü

Menü farklı çalışma modlarına bölünmüştür. Böylece hızla istediğiniz fonksiyona erişebilirsiniz.

Cihaz tipine bağlı olarak farklı çalışma modları mevcuttur. Durum satırının sağında, çalışma modu menüsünün kaç sayfadan oluştuğunu gösterir. Durum satırında 1/2 görünüyorsa, iki sayfanın ilk sayfasındasınız demektir.

İşletme türü	Kullanımı
Isıtma türleri	Yemeğinizi hazırlamanız için birçok ince ayarlı ısıtma türü mevcuttur.
Buharda pişirme → "Buhar", Sayfa 16	Yemeğinizi hazırlamanız için birçok ince ayarlı buharlı ısıtma türü mevcuttur.
Yemekler → "Yemekler", Sayfa 35	Burada birçok farklı yemek için uygun ayarlama değerleri önceden programlanmıştır.
Kireç giderme → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 25	Böylece buharlaştırıcı içindeki kireci giderebilirsiniz.
Kurutma → "Buhar", Sayfa 16	Buharlı her çalışma sonrasında kullanınız.
Ayarlar → "Temel ayarlar", Sayfa 22	Cihazınızın temel ayarlarını kendi alışkanlıklarınıza uygun olarak ayarlayabilirsiniz.

	Pizza kademesi	30-250°C	Altta çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması için. Alt ısıtıcılar ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılar ısınmalıdır.
	Hassas pişirme	70-120 °C	Açık kapta, kızartılmış, yumuşak et parçalarının korunarak ve yavaşça pişirilmesi için. Isı, düşük sıcaklıkta üstten ve alttan eşit olarak gelir.
	Altta ısıtma	30-250 °C	Su içinde pişirmek ve sonradan pişirmek için. Isı alttan gelir.
	coolStart fonksiyonu	30-250°C	Dondurulmuş ürünlerin kademe 3'de hızla hazırlanması için. Sıcaklık üretici verilerine göre ayarlanır. Ambalaj üzerinde belirtilmiş olan en yüksek sıcaklığı kullanınız. Pişirme süresi belirtildiği kadar veya daha kısadır. Ön ısıtma gerekli değildir.
	Sıcak tutma *	60-100°C	Piştirilmiş yiyecekleri sıcak tutmak için.
	Kap ön ısıtması	30-70°C	Kapları ısıtmak için.





\* Buhar desteği bu ısıtma türünde mümkündür (sadece dolu su haznesiyle çalıştırılmalıdır)

### Varsayılan değerler


Her bir ısıtma türü için cihaz bir varsayılan sıcaklık veya kademe belirler. Bunları devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

### Buhar

Yemeğiniz için her zaman doğru buharlı ısıtma türünü bulabilmeniz için burada size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız.

Isıtma tipi	Sıcaklık	Kullanımı	
	Buharda pişirme	30-100 °C	Sebze, balık, garnitürler, meyve suyunun çıkartılması ve haşlama için
	Tekrar ısıtma	80-180°C	Yemekleri koruyucu biçimde ısıtmak ve kek pişirmek için. Çıkan buhar nedeniyle yemekler kurumaz.
	Pişirme kademesi	30-50°C	Mayalı hamurları ve ekşi hamurları mayalandırmak ve yoğurt yapmak için. Hamur, oda sıcaklığına göre daha çabuk mayalanır. Hamur yüzeyi kurumaz.
	Buz çözme	30-60 °C	Sebze, et, balık ve meyve için Nem sayesinde ısı, koruyucu bir şekilde yiyeceklerin üzerine aktarılmaktadır. Yemekler kurumaz ve deforme olmaz

### Diğer bilgiler

Çoğu durumda cihaz size, o anda yürütülen işlem için uyarıları ve diğer bilgileri sunar. Bunun için  tuşuna basınız. Uyarı birkaç saniye için gösterilir.

Bazı uyarılar otomatik olarak gösterilir, örneğin onay için veya uyarı ya da talep olarak.

### Piştirme alanı fonksiyonu

Bazı fonksiyonlar cihazın çalıştırmayı kolaylaştırır. Böylece örneğin piştirme alanı geniş yüzeyli biçimde aydınlatılır ve soğutma fanı cihazın aşırı ısınmasını engeller.

### Cihazın kapağının açılması

Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Kapağı kapattıktan sonra cihaz çalışmaya devam eder.

### Piştirme alanı aydınlatması

Cihaz kapağını açarsanız, piştirme alanı aydınlatması açılır. Kapak eğer 15 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır.

Çoğu çalışma modunda, çalışma başlatıldığı anda piştirme alanı aydınlatması açılır. Çalışma sonlandırıldığında kapatılır.

**Bilgi:** Temel ayarlarda, piştirme alanı aydınlatmasının çalışma sırasında açılıp açılmamasını belirleyebilirsiniz.

### Soğutma fanı

Bu soğutma fanı, gerektiğinde devreye girer ve devre dışı kalır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

### Dikkat!

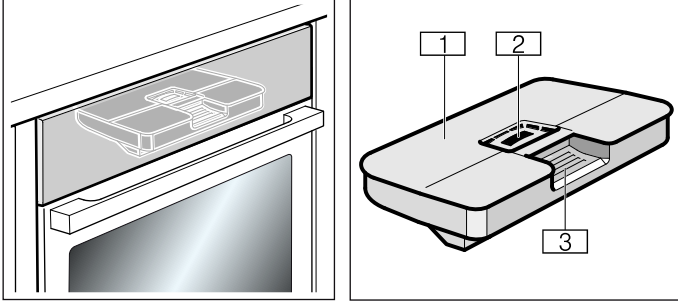
Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

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

**Bilgi:** Soğutma fanının çalışması gereken süreyi temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 22

## Su haznesi

Cihaz bir su haznesi ile donatılmıştır. Su haznesi panelin arkasındadır. Buharlı çalışmalar için su haznesini suyla doldurunuz. → "Buhar", Sayfa 16



- 1 Hazne kapağı
- 2 Doldurma açıklığı
- 3 Su haznesini çıkarmak ve içeri itmek için tutamak

## Aksesuar

Cihazınız çeşitli aksesuarlara sahiptir. Burada ürünle birlikte teslim edilen aksesuarlara ve bunların doğru biçimde kullanılmasına ilişkin bir genel bakış mevcuttur.

### Birlikte teslim edilen aksesuarlar

Cihazınız aşağıdaki aksesuarlarla donatılmıştır:

	<b>Tel ızgara</b> Kap, pasta ve sufle kalıpları için. Kızartma, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.
	<b>Fırın tepsi</b> Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.
	<b>Üniversal tava</b> Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda, yağ toplama kabı olarak kullanılabilir. Buharla çalışma sırasında damlayan sular için bir toplama kabı olarak da kullanılabilir.
	<b>Buhar haznesi, delikli, boyut S</b> Sebzelerin buharda pişirilmesi için, taneli meyvelerin suyunun çıkarılması ve buzlarının çözülmesi için.
	<b>Buhar haznesi, deliksiz, boyut S</b> Pirinç, baklagiller ve tahıl pişirmek için.
	<b>Buhar haznesi, delikli, boyut XL</b> Büyük miktarda yiyeceği buharda pişirmek için.
	<b>Kızartma termometresi</b> Tam istenen sıcaklıkta kızartma sağlar. Uygulama ilgili bölümde tanımlanmıştır. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23

Sadece orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar özellikle cihazınız için tasarlanmıştır.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.

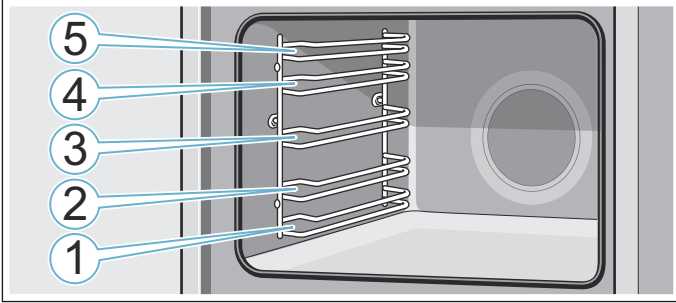
**Bilgi:** Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Bunun fonksiyon üzerinde bir etkisi yoktur. Soğuduğunda deformasyon kaybolur.

**Bilgi:** Buhar haznelerini istediğiniz biçimde tüm buharlı ısıtma türleriyle birlikte kullanabilirsiniz. Yüksek sıcaklıklara sahip başka ısıtma türleri ayarlarsanız, buhar haznesini pişirme alanından çıkarınız. Yüksek sıcaklıklar buhar haznesinde kalıcı renk değişimlerine ve deformasyonlara neden olur.

## Aksesuarın yerleştirilmesi

Pişirme alanının 5 yerleştirme yüksekliği vardır. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.

Pişirme alanında en üst yerleştirme yüksekliği bazı cihazlarda bir ızgara sembolü ile gösterilir.



Aksesuar her zaman ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasında itilmelidir.

Aksesuar devrilmeden yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir.

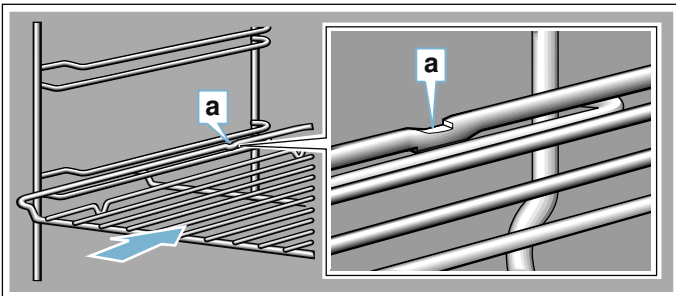
## Bilgiler

- Daima aksesuarların pişirme alanına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Aksesuarı her zaman tamamen pişirme alanına itiniz, böylece cihaz kapağına temas etmez.

## Kilit fonksiyonu

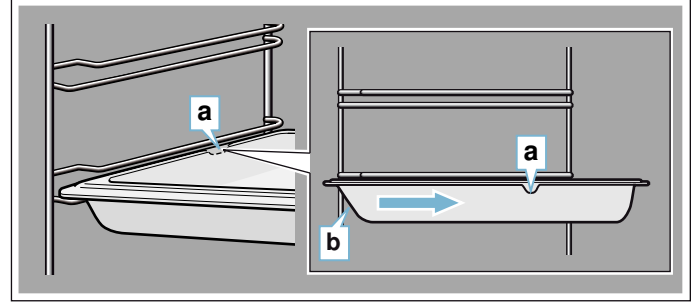
Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir.

Tel ızgaranın içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnağının **a** arkada olmasına ve aşağıyı göstermesine dikkat ediniz. Açık tarafı cihaz kapağı tarafını ve dirsek kısmı aşağıyı göstermelidir.



Tepsinin içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnağının **a** arkada olmasına ve aşağıyı göstermesine dikkat ediniz. Aksesuarın **b** eğimli kısmı ön tarafı, cihaz kapağını göstermelidir.

Resimdeki örnek: Üniversal tava

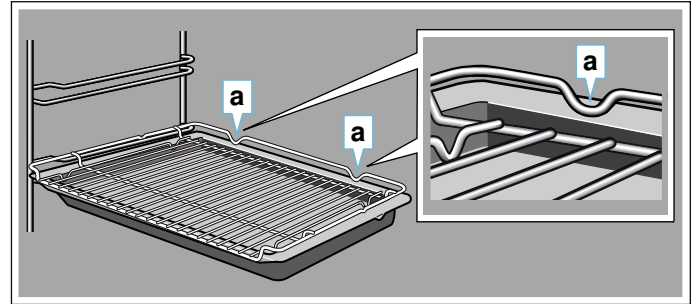


## Aksesuarın kombine edilmesi

Tel ızgarayı üniversal tava ile birlikte içeri iterek damlayan sıvıları yakalayabilirsiniz.

Tel ızgarayı yerleştirirken her iki mesafe tutucusununa **a** arka kenarda durmasına dikkat ediniz. Üniversal tavayı yerleştirirken tel ızgara yerleştirme yüksekliğinin üst kılavuz çubuğunun üzerinde olmalıdır.

Resimdeki örnek: Üniversal tava



Küçük buhar hazneleri sadece tel ızgarayla birlikte pişirme alanına yerleştirilebilir.

## Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten, yetkili satıcıdan veya internetten satın alabilirsiniz. Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz.

Mevcut olma durumu ve online sipariş olanağı uluslararası düzeyde farklılık gösterir. Lütfen satış dokümanlarını gözden geçiriniz.

**Bilgi:** Her özel aksesuar her cihaza uymamaktadır. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (E-No.) tam olarak giriniz. → "Yetkili servisin çağrılması", Sayfa 34

### Özel aksesuar

#### Tel ızgara

Kap, pasta kalıpları ve güveçler için, kızartma ve ızgara parçaları için.

#### Üniversal tava

Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için.

Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda, yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.

**Fırın tepsisi**

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

**Tel**

Et, kümes hayvanı ve balık için.

Üniversal tavaya yerleştirmek için, damlayan yağları ve et sularını yakalamak amacıyla.

**Üniversal tava, yapışmaz kaplamalı**

Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için.

Kek ve kızartmalar üniversal tavadan daha kolay ayrılır.

**Fırın tepsisi, yapışmaz kaplamalı**

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

Kek fırın tepsisinden daha kolay ayrılır.

**Telli profesyonel tava**

Büyük miktarların hazırlanması için.

**Profesyonel tava için kapak**

Kapak sayesinde profesyonel tava profesyonel kızartma tenceresi olarak kullanılabilir.

**Pizza tepsisi**

Pizza ve büyük, yuvarlak kekler için.

**Izgara tepsisi**

Kızartma yerine izgara yapma amacıyla veya sıçrama koruyucusu olarak. Sadece üniversal tavada kullanınız.

**Fırın taşı**

Çıtır çıtır bir zemine sahip olması gereken, kendi yapacağınız ekmekler, sandviç ekmekleri ve pizzalar için.

Fırın taşı tavsiye edilen sıcaklığa önceden ısıtılmalıdır.

**Cam kızartma tenceresi (5,1 litre)**

Güveçler ve gratenler için.

Özellikler "Yemekler" çalışma modu için çok uygundur.

**Cam kase**

Büyük kızartmalar, yumuşak kekler ve gratenler için.

**Buhar haznesi, delikli, boyut XL**

Büyük miktarda yiyeceği buharda pişirmek için.

**Buhar haznesi, delikli, boyut S**

Sebzelerin buharda pişirilmesi için, taneli meyvelerin suyunun çıkarılması ve buzlarının çözülmesi için.

**Buhar haznesi, deliksiz, boyut S**

Pirinç, baklagiller ve tahıl pişirmek için.

**Porselen kap, deliksiz, boyut S**

Et, balık ve sebzelerin buharda pişirilmesi ve sunulması için.

**Porselen kap, deliksiz, boyut L**

Et, balık ve sebzelerin buharda pişirilmesi ve sunulması için.

**Sürgü sistemi 1 katlı**

Seviye 2'deki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden daha fazla dışarı çekebilirsiniz.

**Sürgü sistemi 3 katlı**

Seviye 1, 2 ve 3'teki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden daha fazla dışarı çekebilirsiniz.

**Dekor çubukları**

Mobilya raf zeminini ve cihaz taban plakasını gizlemek için.

**İlk kullanımdan önce**

Yeni cihazınızı kullanabilmeniz için önce bazı ayarları yapmanız gereklidir. Ayrıca pişirme alanını ve aksesuarları da temizleyiniz

**İlk defa işletmeye almadan önce**

İlk işletmeye almayı yürütmeden önce su şebekesi şirketinden şebeke suyunuzun su sertlik derecesini öğreniniz.

Cihazınızın size güvenilir biçimde kireç gidermeyi hatırlatabilmesi için su sertlik derecesini doğru ayarlamalısınız.

**Dikkat!**

Uygun olmayan sıvılar kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayınız.

Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanınız.

**Bilgiler**

- Suyunuz çok kireçliyse, yumuşatılmış su kullanmanızı tavsiye ediyoruz.
- Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız, bu durumda su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayabilirsiniz.
- Mineralli su kullanırsanız, su sertlik derecesini "4 çok sert" olarak ayarlayınız.
- Mineralli su kullanıyorsanız, sadece karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanınız.

Su sertlik derecesi	Ayar
0	0 yumuşatılmış
1 (azami 1,3 mmol/l)	1 yumuşak
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 orta
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 sert
4 (3,8 mmol/l üzerinde)	4 çok sert

**İlk işleme alma**

Elektrik bağlantısından sonra veya elektrik kesildikten sonra ekranda ilk işleme alma için ayarları görünür.

**Bilgi:** Bu ayarları her zaman temel ayarlar içinden değiştirilebilir. → "Temel ayarlar", Sayfa 22

**Dilin ayarlanması**

Ön ayarlı olan dil "Almanca"dır.

1. Döner düğme ile istediğiniz dili ayarlayınız.
2. > okuna dokununuz.  
Sonraki ayar görünür.

**Saat ayarlanması**

Saat "12:00" olarak başlar.

1. Saat Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.
2. > okuna dokununuz

## Tarihin ayarlanması

Tarih ön uyarı 1.1.2014 olarak yapılmıştır.

1. Sonraki ayar için her zaman > okuna dokununuz.
2. Döner düğme ile güncel günü, ayı ve yılı ayarlayabilirsiniz.

## Su sertliğinin ayarlanması

Su sertlik derecesi, "çok sert" olarak önceden ayarlanmıştır.

1. Döner düğme ile su sertliği derecesini ayarlayınız.
2. > okuna dokununuz.  
Ekranında, ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

## Cihazın kalibre edilmesi ve pişirme alanının temizlenmesi

Suyun kaynama sıcaklığı, hava basıncına bağlıdır. Kalibrasyon sırasında cihaz, kurulum yerindeki basınç oranlarına göre otomatik olarak ayarlanır. Bu, ilk buharda pişirme sırasında otomatik olarak gerçekleşir. Bu sırada çok fazla buhar oluşur.

### Kalibrasyonun hazırlanması


1. Aksesuarı pişirme alanından çıkarınız.
2. Köpük parçacıkları gibi ambalaj artıklarını pişirme alanından temizleyiniz.
3. Kalibrasyondan önce pişirme alanının düz yüzeylerini yumuşak, nemli bir bezle siliniz.

## Cihazın kalibre edilmesi ve pişirme alanının temizlenmesi

### Bilgiler

- Kalibrasyon ancak pişirme alanı soğuduktan sonra (alan sıcaklığı) başlatılabilir.
- Kalibrasyon sırasında cihaz kapağını açmayınız. Aksi takdirde kalibrasyon iptal edilir.

1. Cihazı on/off tuşuyla açınız.
2. Su haznesini doldurunuz. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 18
3. Kalibrasyon için belirtilen ısıtma türünü, sıcaklığı ve süreyi ayarlayınız ve cihazı çalıştırınız. → "FullSteam - Buharda pişirme", Sayfa 16

Kalibrasyon	
Isıtma tipi	Buharda pişirme 
Sıcaklık	100 °C
Süre	30 dakika


4. Kalibrasyon sonrasında ısıtma işlemini gerçekleştiriniz.

### Dikkat!

#### Emaye hasarları

Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmayınız. Çalışmayı başlatmadan önce pişirme alanı zeminindeki suyu temizleyiniz.

5. Pişirme alanı zeminini kurulayınız.
6. Isıtma için belirtilen ısıtma türünü, sıcaklığı ve süreyi ayarlayınız ve cihazı çalıştırınız.

Isıtma	
Isıtma tipi	Üstten/alttan ısıtma 
Sıcaklık	240 °C
Süre	30 dakika

7. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.
8. Belirlenen süre tamamlandıktan sonra cihazın çalışmasını durdurunuz. Cihazı on/off tuşuyla kapatınız.
9. Pişirme alanı soğuyuncaya kadar bekleyiniz.
10. Düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.
11. Su haznesini boşaltınız ve pişirme alanını kurutunuz.  
→ "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 19

### Bilgiler

- Tanışma sonrasında cihazın yeni kurulum yerine ayarlanması için cihazı fabrika ayarlarına ayarlayınız. İlk işleme almayı ve kalibrasyonu tekrarlayınız.
- Cihaz, kalibrasyon ayarlarını bir elektrik kesintisi veya fişin çıkması durumunda da hafızaya alır. Kalibrasyonun tekrarlanması gereklidir.

## Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizleyiniz.

## Cihazın kullanılması

Kumanda elemanlarını ve çalışma biçimlerini zaten öğrendiniz. Şimdi size cihazını nasıl ayarlayacağınızı açıklayacağız. Açma ve kapama sırasında neler olduğunu ve çalışma modlarını nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.

### Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazınızda ayar yapabilmemiz için önce cihazı açmalısınız.

İstisna: Çocuk emniyeti ve alarm, cihaz kapalıyken de ayarlanabilir.

Ekrandaki göstergeler ve pişirme alanındaki kalan ısı göstergesi gibi uyarılar cihaz kapalı olsa da görünür kalır.

Cihazınızı kullanmayacaksanız kapatınız. Uzun süre ayarlama yapılmazsa cihaz otomatik olarak kapanır.

#### Cihazın açılması

on/off tuşuyla cihazı açınız.

Tuş üzerindeki on/off yazısı mavi yanar.

Ekranda Siemens logosu görünür ve ardından ısıtma türü ve sıcaklık gösterilir.

**Bilgi:** Açma sonrasında hangi ısıtma türünün görünmesi gerektiğini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz.

#### Cihazın kapatılması

on/off tuşuyla cihazı kapatınız.

Tuş üzerindeki aydınlatma söner.

Ayarlanan fonksiyon iptal edilir.

Ekranda saat görünür.

**Bilgi:** Cihaz kapalıyken saatin görünüp görünmemesini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz.

### Çalışmanın başlatılması veya iptal edilmesi

Çalışmayı başlatmak veya devam eden bir çalışmayı iptal etmek için start/stop tuşuna basınız. Çalışma kesildikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

Tüm ayarları silmek için on/off tuşuna basınız.

Çalışma sırasında pişirme alanı kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Çalışmaya devam etmek için pişirme alanı kapağını kapatınız.

### Çalışma modunun ayarlanması

Bir çalışma modu seçebilmemiz için cihaz açık olmalıdır.

1. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
2. İsteddiğiniz çalışma moduna dokununuz.  
Çalışma moduna bağlı olarak çeşitli seçenekler mevcuttur.
3. Döner düğme ile seçimi değiştirebilirsiniz.  
Seçime göre diğer ayarlar değiştirilebilir.
4. start/stop tuşu ile başlatınız.  
Ekranda zamanın geçişi gösterilir. Ayarlar ve ilerleme çizgisi görülebilir.

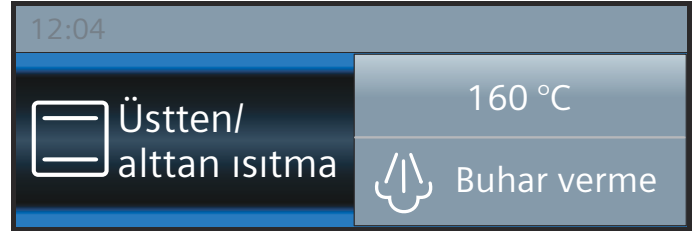
### Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

Cihaz açıldıktan sonra sıcaklıkla birlikte ayarlanan varsayılan ısıtma türü de gösterilir. Bu ayarı hemen start/stop tuşu ile başlatabilirsiniz. Başka bir ısıtma türü ayarlamak istiyorsanız aşağı anlatılan yöntemi izleyiniz.

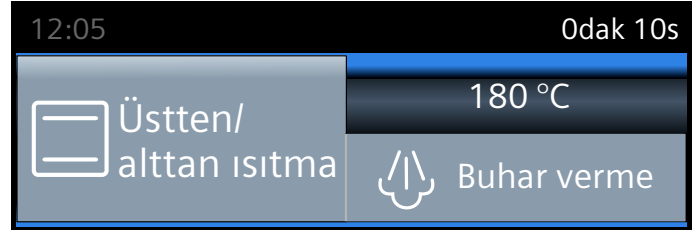
Diğer ayarlar için değerleri aşağıdaki gibi değiştiriniz:

Resimdeki örnek: Üstten/alttan ısıtma, 180°C.

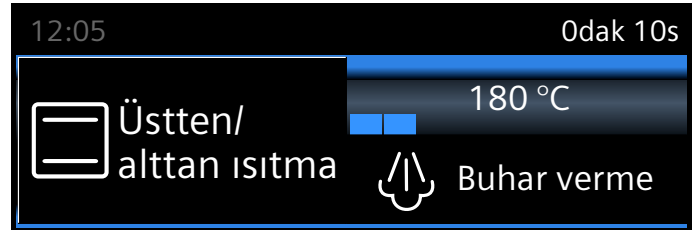
1. Döner düğme ile ısıtma türünü değiştiriniz.



2. Önerilen sıcaklığa dokununuz.
3. Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.



4. start/stop tuşuyla başlatınız.



Ekranda ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık görüntülenir.

## Hızlı Isıtma

»»» tuşuyla pişirme alanını çok çabuk ısıtabilirsiniz. Hızlı ısıtma tüm ısıtma türlerinde mümkün değildir.

Uygun ısıtma türleri:

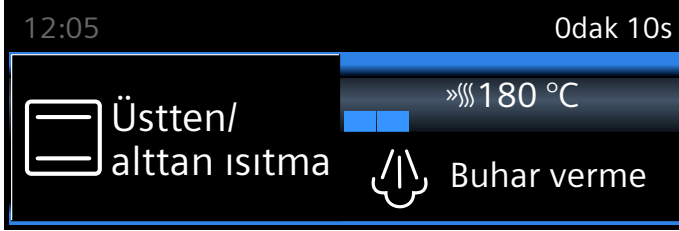
☑	4D Sıcak hava
☐	Üstten/alttan ısıtma

Yemeklerinizin eşit pişmesi için pişirme kabınızı ve aksesuarlarınızı, hızlı ısıtma sona erdikten sonra pişirme alanına koyunuz.

## Ayarlama

Uygun ısıtma türüne dikkat ediniz. Sıcaklık değeri 100 °C üzerine ayarlanmalıdır, aksi takdirde hızlı ısıtma başlatılamaz.

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
2. »»» tuşuna basınız.



»»» sembolü sıcaklığın yanında gösterilir. Sıcaklık kontrolü dolmaya başlar.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal duyulur. »»» sembolü söner. Yemeğinizi pişirme alanına yerleştiriniz.

## Bilgiler

- Isıtma türünü veya sıcaklığı değiştirirseniz, hızlı ısıtma iptal edilir.
- Ayarlanan bir süre, hızlı ısıtmadan bağımsız olarak başlatma sonrasında hemen azalmaya başlar.
- Hızlı ısıtma sırasında [i] tuşuyla güncel pişirme hücresi sıcaklığını sorgulayabilirsiniz.

## İptal

»»» tuşuna basınız. Ekrandaki »»» sembolü söner.

## Buhar

Yemeklerinizi buhar yardımıyla besin değerini büyük oranda koruyarak pişirebilirsiniz. Bazı ısıtma türlerinde yemekleri buhar desteğiyle hazırlayabilirsiniz. Ayrıca Hamur mayalama, Tekrar ısıtma ve Buz çözme ısıtma türlerini de kullanabilirsiniz.

### ⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.

## Sesler / Gürültüler

### Pompa

Çalışma sırasında ve kapatıldıktan sonra cihazdan bir uğultu duyulur. Bu gürültü, pompa çalışma kontrolünden dolayı oluşur. Bu normal bir çalışma sesidir.

### Panel

Panel açılırken bir uğultu sesi veya bir klik sesi duyulabilir. Sesler, panelin dışarı itilmesi nedeniyle oluşur. Bunlar normal çalışma sesleridir.

## FullSteam - Buharda pişirme

Buharda pişirme sırasında sıcak su buharı yemeklerin etrafını sarar ve yiyeceklerin besin değerini kaybetmesini büyük oranda engeller. Böylelikle yiyeceklerin biçimi, rengi ve tipik aroması bu hazırlama yönteminde korunmaktadır.

**Bilgi:** Su haznesi buharda pişirme sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir. Su haznesini doldurunuz.

## Başlat

1. Su haznesini doldurunuz.  
**Bilgi:** Buharda pişirmeyi sadece pişirme alanı (alan sıcaklığı) tamamen soğuduğunda açınız.
2. menu tuşuna basınız.
3. "Buharda pişirme" alanına dokununuz.
4. Döner düğme ile "Buharda pişirme" [i]yi ayarlayınız.
5. "Sıcaklık" alanına dokununuz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
6. "Süre" alanına dokununuz ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
7. başlat/durdur tuşuyla başlatınız.  
Cihaz ısınıyor. Isınma sona erdiğinde bir sinyal duyulur ve çalışma başlar.

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Sinyali zamanından önce [i] tuşuna basarak silebilirsiniz.

## İptal

Çalışmayı iptal etmek için start/stop tuşuna dokununuz.

## Sonlandır

Cihazı kapatmak için on/off tuşuna basınız.



## Menü pişirme

Tüm menüleri aynı anda tatları birbirine karışmadan buharda pişirebilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 36

## Buhar desteğiyle pişirme

Buhar destekli pişirme sırasında, cihaz çalışırken farklı mesafelerden ve farklı yoğunluklarla pişirme alanına buhar verilir. Böylece daha iyi bir pişirme sonucu elde edilir.

Piştirilecek yiyeceğiniz

- çıtır çıtır bir deriye sahip olur
- parlak bir yüzeye sahip olur
- içi sulu ve yumuşak kalır
- hacmini minimum düzeyde kaybeder

İstenen ısıtma türü ve buhar yoğunluğu kombinasyonunu kendiniz ayarlayabilirsiniz. Uygun bir ısıtma türü ve buhar yoğunluğu seçmek için tablolardaki verileri kullanınız veya bir program seçiniz.





## Buhar yoğunluğu

Buhar verme için farklı yoğunluklar kullanıma sunulmuştur:

- az
- orta
- sert

## Uygun ısıtma türleri

Aşağıdaki ısıtma türlerinde buharı açabilirsiniz:

- 4D sıcak hava 
- Üstten/alttan ısıtma 
- Sıcak hava dolaşımli ızgara 
- Sıcak tutma 

## Başlat

1. Su haznesini doldurulması.
2. Döner düğme ile ısıtma türünü ayarlayınız.
3. Sıcaklık alanına dokununuz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
4. "Buhar verme" alanına dokununuz ve döner düğme ile buhar yoğunluğunu ayarlayınız.
5. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Cihaz ısınıyor.

**Bilgi:** Buharlı bir çalışma sırasında su haznesi boşalırsa, ekranda su haznesini doldurmanızı talep eden bir mesaj görünür. Çalışma buhar verme olmadan devam eder.

## Buhar vermenin iptal edilmesi

Buhar desteğini zamanından önce kapatmak için "Buhar verme" alanına dokununuz. Döner düğme ile "Kapalı"yı ayarlayınız.

**Bilgi:** Çalışma buhar verme olmadan devam eder.


## Cihaz işletiminin iptali

Çalışmayı iptal etmek için start/stop tuşuna dokununuz.

## Sonlandır


Cihazı kapatmak için on/off tuşuna basınız.


## Tekrar ısıtma

"Tekrar ısıtma 

**Bilgi:** Su haznesi Tekrar ısıtma çalışması sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir. Su haznesini doldurunuz.

## Başlat

1. Su haznesini doldurulması.
2. menu tuşuna basınız.
3. "Buharda pişirme" alanına dokununuz.
4. Döner düğme ile "Tekrar ısıtma 

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Sinyali zamanından önce 


## İptal

Çalışmayı iptal etmek için start/stop tuşuna dokununuz.

## Sonlandır

Cihazı kapatmak için on/off tuşuna basınız.


## Hamur mayalama


"Hamur mayalama 

Uygun ayarı seçmek için tablolardaki verileri kullanınız. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 36

**Bilgi:** Su haznesi hamur mayalama çalışması sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir. Su haznesini doldurunuz.

## Başlat

1. Su haznesini doldurulması.  
**Bilgi:** Hamur mayalama çalışmasını sadece pişirme alanı (alan sıcaklığı) tamamen soğuduğunda açınız.
2. menu tuşuna basınız.
3. "Buharda pişirme" alanına dokununuz.
4. Döner düğmeyle "Hamur mayalama 

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Sinyali zamanından önce 

## İptal

Çalışmayı iptal etmek için start/stop tuşuna dokununuz.

## Sonlandır

Cihazı kapatmak için on/off tuşuna basınız.

## Buz çözme

Dondurulmuş veya derin dondurulmuş ürünlerin buzunu çözmek için "Buz çözme [Buz]" ısıtma türünü kullanınız.

**Bilgi:** Su haznesi Buz çözme çalışması sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir. Su haznesini doldurunuz.

## Başlat

1. Su haznesini doldurulması.
2. menu alanına dokununuz.
3. "Buharda pişirme" alanına dokununuz.
4. Döner düğme ile "Buz çözme [Buz]"'yi ayarlayınız.
5. Sıcaklık alanına dokununuz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
6. Süre alanına dokununuz ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
7. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Cihaz ısınıyor. Isınma sona erdiğinde bir sinyal duyulur ve çalışma başlar.

Süre sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranda süre olarak 00d 00s görünür.

## İptal

Çalışmayı iptal etmek için start/stop tuşuna dokununuz.

## Sonlandır

Cihazı kapatmak için on/off tuşuna basınız.

## Su haznesinin doldurulması

Su haznesi panelin arkasındadır. Buharlı bir çalışmayı başlatmadan önce paneli açınız ve su haznesine su doldurunuz.

Su sertlik derecesini doğru olarak ayarladığınızdan emin olunuz. → "Temel ayarlar", Sayfa 22

### ⚠ Uyarı – Yaralanma ve yangın tehlikesi!

Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözelti doldurulmalıdır. Yanıcı sıvılar (örn alkollü içecekler) su haznesine doldurulmamalıdır. Yanıcı sıvıların buharları pişirme alanındaki sıcak yüzeyler nedeniyle alev alabilirler (patlama). Cihaz kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

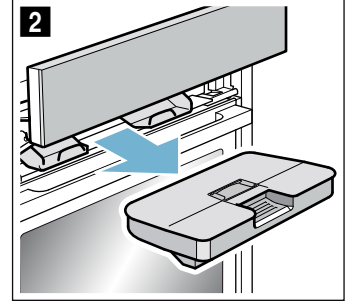
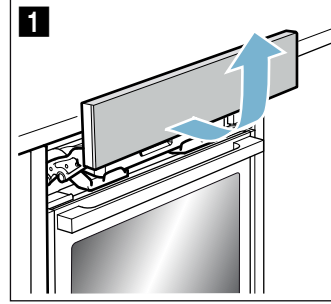
### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir. Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar bekleyiniz. Su haznesini hazne rafından çıkarınız.

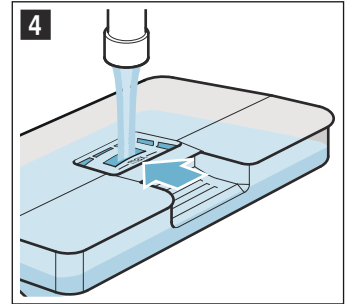
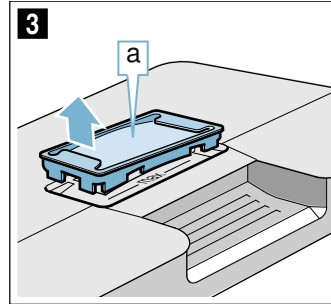
## Dikkat!

Uygun olmayan sıvılar kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.  
Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayınız.  
Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbonik asit içermeyen mineralli su kullanınız.

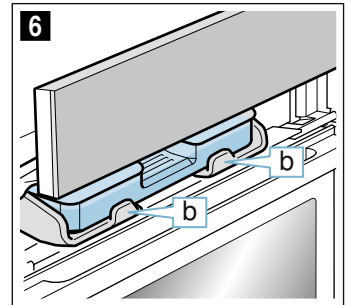
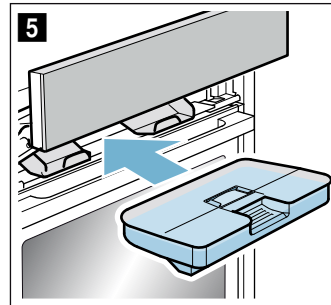
1. [Buz] alanına dokununuz.  
Panel otomatik olarak öne doğru itilmelidir.
2. Paneli her iki elinizle öne doğru çekiniz ve ardından yerine oturana kadar yukarı doğru itiniz (resim 1).
3. Su haznesini kaldırınız ve hazne rafından çıkarınız (resim 2).



4. Kapağı conta boyunca bastırınız, böylece su haznesinden su dışarı çıkamaz.
5. Üst kapağı **a** çıkarınız (resim 3).
6. Su haznesini "max" işaretine kadar soğuk su ile doldurunuz (resim 4).



7. Üst kapağı **a** su deposunun deliğine yerleştiriniz.
8. Dolu su haznesini yerleştiriniz (resim 5). Su haznesinin, arkasındaki her iki tutucuya **b** oturmasına dikkat ediniz (resim 6).



9. Kapağı yavaşça aşağı doğru itiniz, sonra da tamamen kapanana kadar arkaya doğru bastırınız. Su haznesi dolduruldu. Buharlı çalışmayı başlatabilirsiniz.

## Su haznesinin yeniden doldurulması

Buharlı bir çalışma sırasında su haznesi boşalırsa, ekranda su haznesini doldurmanızı talep eden bir mesaj görünür.

## Bilgiler

- Buhar destekli çalışmalar buhar verme olmadan devam eder.
- Su haznesi Buharda pişirme, Hamur mayalama, Tekrar ısıtma veya Buz çözme ısıtma çalışması sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir. Su haznesini doldurunuz.

1. Paneli açınız.
2. Su haznesini çıkarınız ve doldurunuz.
3. Dolu su haznesini yerleştiriniz ve paneli kapatınız.

## Her buharlı çalışma sonrasında

### ⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!


Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

### Dikkat!

Emaye hasarları: Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmayınız. Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmadan önce suyu temizleyiniz.

Her buharlı çalışma sonrasında kalan su yeniden su haznesine geri pompalanır. Ardından su haznesini boşaltınız ve kurutunuz. Pişirme alanında nem kalır. Pişirme alanını kurutmak için "Kurutma fonksiyonu" çalışma modunu kullanabilir veya pişirme alanını elle kurulabilirsiniz.

### Bilgiler

- Cihazı kapattıktan sonra alan  bir süre daha yanarak size su haznesini boşaltmayı hatırlatır.
- Kireç lekelerini sirkeli suya batırılmış bir bezle çıkartınız, temiz suya batırılmış bir bezle siliniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.

## Su haznesinin boşaltılması

### Dikkat!

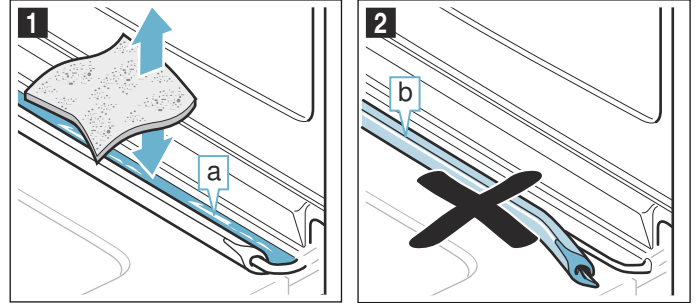
- Su haznesini pişirme alanı sıcakken kurulamayınız. Su haznesi zarar görür.
- Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayınız. Su haznesi zarar görür.

1. Paneli açınız.
2. Su haznesini çıkarınız.
3. Su haznesi kapağını dikkatlice çıkarınız.
4. Su haznesini boşaltınız, deterjanla temizleyiniz ve temiz su ile iyice durulayınız.
5. Tüm parçaları yumuşak bir bezle kurulayınız.
6. Kapaktaki contaı silerek kurutunuz.
7. Kapak açıkken kurumaya bırakınız.
8. Kapağı su haznesinin üzerine yerleştiriniz ve bastırınız.
9. Su haznesini yerleştiriniz ve paneli kapatınız.

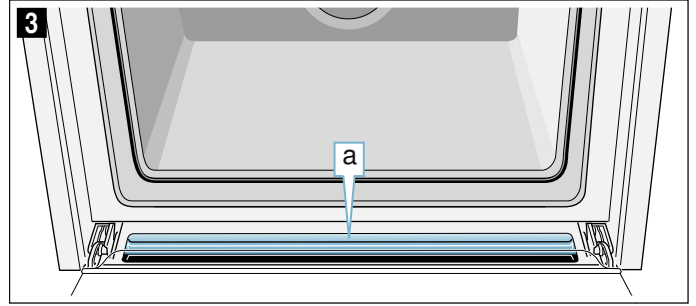
## Damla oluşunun kurutulması

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Cihazın kapağını açınız.

3. **a** damlama oluşundaki suyu emici bir beze emdiriniz ve dikkatlice siliniz (resim **1**). Silerken contanın **b** damlama oluşundan çıkmamasına dikkat ediniz (resim **2**).



Damlama oluşu **a**, pişirme alanının altında bulunur (resim **3**).



**Bilgi:** Conta yerinden çıkarsa cihaz kapağını sökünüz ve contaı yeniden damlama oluşuna takınız. → "Cihaz kapağı", Sayfa 29

## Kurutma fonksiyonunun başlatılması

Kurutma sırasında pişirme alanı ısıtılarak pişirme alanındaki nemin buharlaşması sağlanır. Ardından su buharının pişirme alanından çıkabilmesi için cihaz kapağını açınız.

### Dikkat!

Emaye hasarları: Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmayınız. Pişirme alanı zemininde su varsa çalışmayı başlatmadan önce suyu temizleyiniz.




1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Pişirme alanındaki kaba kirleri hemen temizleyiniz ve pişirme alanı zeminindeki nemi siliniz.
3. İhtiyaç durumunda on/off tuşuna basarak cihazı açabilirsiniz.
4. menu tuşuna basınız. Çalışma modları seçimi görünür.
5. "Devam" alanına dokununuz.
6. "Kurutma" metin alanına dokununuz.
7. start/stop tuşuna basınız. Kurutma işlemi başlatılır ve 10 dakika sonra otomatik olarak sonlandırılır.
8. Cihaz kapağını açınız ve 1 - 2 dakika açık olarak bırakınız, böylece pişirme alanındaki nem uçup gidebilir.

## Pişirme alanının elle kurulanması


1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Pişirme alanındaki kirleri temizleyiniz.
3. Pişirme alanını yumuşak bir bez ile kurulayınız.
4. Cihaz kapağını 1 saat açık tutunuz, böylece pişirme alanı tamamen kuruyabilir.

## Zaman fonksiyonları

Cihazınız farklı zaman fonksiyonlarına sahiptir.



Zaman fonksiyonu	Kullanımı
 Alarm	Alarm, yumurta haşlama saati gibi çalışır. Ayarlanan sürenin dolmasından sonra bir sinyal sesi duyulur.
 Süre	Ayarlanan sürenin dolmasından sonra sinyal sesi duyulur. Cihaz otomatik olarak kapanır.
 Sona erdirmeye	Bir süre ve bir bitiş saati ayarlayınız. Çalışmanın istenen saatte sona erdirilebilmesi için cihaz otomatik olarak açılır.

### Bilgiler


- Bir saate kadar olan süreleri dakika kesinliğinde ayarlayabilirsiniz. Bir saatin üzerindeki süreleri 5 dakikalık adımlarla ayarlayabilirsiniz.
- Döner düğmeyi hangi yöne çevirdiğinize bağlı olarak süre bir varsayılan değerde başlar: sola, 10 dakika, sağa, 30 dakika.
- Her zaman fonksiyonunun tamamlanmasından sonra bir sinyal sesi duyulur.
-  tuşuyla bu arada bazı bilgileri sorgulayabilirsiniz, bu bilgiler ekranda kısa süre görünecektir.

### Alarm



Alarmı her zaman, cihaz kapalı olsa bile ayarlayabilirsiniz. Diğer saat ayarlarına paralel olarak çalışır ve kendine ait bir sinyali vardır. Böylece alarm zamanının veya sürenin dolup dolmadığını anlarsınız. Maksimum 24 saat ayarlayabilirsiniz.

1.  tuşuna basınız. Alarm alanı açılır.
2. Döner düğme ile alarm zamanını ayarlayınız. Birkaç saniye sonra alarm çalışmaya başlar. Alarm ve geçen süre için  sembolü solda, durum satırında gösterilir.



### Süre dolduğunda

Bir sinyal duyulur. Ekranda "Alarm süresi doldu" görünür. Sinyali zamanından önce  tuşuna basarak silebilirsiniz.

### Alarm saatinin iptal edilmesi

 tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açabilir ve zamanı geriye çevirebilirsiniz. Menüü  tuşuyla kapatınız.

### Alarm saatinin değiştirilmesi


 tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız ve döner düğme ile sonraki saniyelerde alarm zamanını değiştirebilirsiniz.  tuşuyla alarmı başlatınız.

### Süre

Yemeğiniz için bir süre (pişirme süresi) ayarlarsanız, bu sürenin sonunda çalışma otomatik olarak sona erer. Fırın artık ısınmaz.

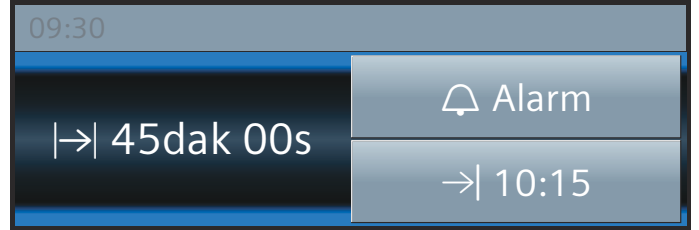
Ön koşul: Isıtma türü ve sıcaklık ayarlanmış olmalıdır.


Örnek: 4D sıcak hava için ayar, 180 °C, süre 45 dakika.

1.  tuşuna basınız. Zaman fonksiyonları menüsü açılır.




2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.




3. start/stop tuşuyla başlatınız. Süre  görünür şekilde durum satırında çalışır.


### Süre doldu

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Durum satırında "Tamamlandı" görünür. Sinyali zamanından önce  tuşuna basarak silebilirsiniz.

### Sürenin iptal edilmesi


 tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız. Süreyi geri çeviriniz. Gösterge ayarlanan ısıtma türüne ve sıcaklığa göre değişir.

### Sürenin değiştirilmesi

 tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

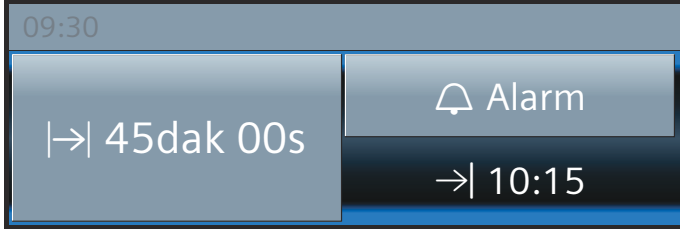
### Bitiş zamanı

Bitiş zamanını ertelerseniz, lütfen kolay bozulan yemeklerin uzun süre pişirme alanında kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

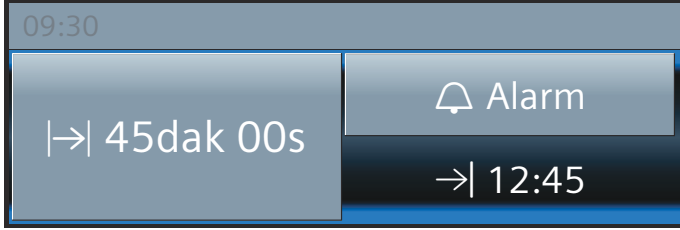
Ön koşul: Ayarlanan çalışma başlatılmamıştır. Bir süre ayarlandı. Zaman fonksiyonları menüsü  açılmıştır.

Resimdeki örnek: Pişirme alanındaki yemek için 9.30 saatini girdiniz. Pişirme 45 dakika sürecek ve yemek saat 10.15'te hazır olacak. Ama yemeğin 12.45'te hazır olmasını istiyorsunuz.

1. "Sona erdirme →" alanına dokununuz. Bitiş zamanı gösterilir.



2. Döner düğme ile bitiş zamanını daha ileriye ayarlayınız.



3. start/stop tuşuna basarak onaylayınız.



Fırın bekleme konumuna geçer. Durum satırında →| sembolü ve çalışmanın tamamlanacağı zaman görünür. Çalışma doğru zamanda başlar. Süre görünür şekilde durum satırında azalır.

### Süre doldu

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Durum satırında "Tamamlandı" görünür. Sinyali zamanından önce ⏸ tuşuna basarak silebilirsiniz.

### Bitiş zamanının düzeltilmesi

Fırın bekleme konumunda olduğu sürece mümkündür. ⏸ tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız, "→| sonra erdirme"ye dokununuz ve döner düğme ile bitiş zamanını düzeltiniz. Menü ⏸ tuşuyla kapatınız.

### Bitiş zamanının iptal edilmesi

Fırın bekleme konumunda olduğu sürece mümkündür. Bunun için ⏸ tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız. "Sona erdirme →|" tuşuna basınız ve döner düğme ile bitiş zamanını geri alınız. Süre hemen biter.

## Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla cihazı çalıştırmamaları ve ayarları değiştirmemeleri için cihazınız bir çocuk emniyeti ile donatılmıştır.

Kumanda bölümü bloke edildi ve ayarlama yapmaya izin vermiyor. Sadece on/off tuşuyla cihaz kapatılabilir.

### Devreye alma ve devreden çıkarma

Cihaz açıkken ve kapalıyken çocuk emniyetini devreye alabilir ve devreden çıkarabilirsiniz.

Yaklaşık 4 saniye boyunca ↵ tuşuna basınız. Ekranda onay için bir uyarı gösterilir ve durum satırında ↵ sembolü görünür.

## Temel ayarlar

Cihazınızın optimum ve kolayca çalışabilmesi için farklı ayarlar kullanımınıza sunulmuştur. Bu ayarları gerektiğinde değiştirebilirsiniz.

### Ayarların değiştirilmesi

1. on/off tuşuna basınız.
2. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
3. "Ayarlar" çalışma modunu seçiniz.  
İlk temel ayar görünür ve bu temel ayar döner düğme ile değiştirilebilir.
4. > okuna dokununuz.
5. Döner düğme ile değerleri değiştiriniz.
6. > okuyla sonraki temel ayarlara geçiniz.
7. Kaydetmek için menu tuşuna basınız.  
Ekranı kaydet veya reddet görünür.

### Ayarlar listesi

Tüm temel ayarların ve değişiklik olasılıklarının listesini burada bulabilirsiniz. Cihazınızın donanımına bağlı olarak ekranda sadece, cihazınıza uygun olan ayarlar görüntülenir.

Aşağıdaki ayarları değiştirebilirsiniz:

Ayar	Seçim
Dil seçimi	Başka diller seçilebilir
Saat	Güncel saatin ayarlanması
Tarih	Güncel tarihi ayarla
Su sertliği	0 (yumuşatılmış) 1 (yumuşak) 2 (orta) 3 (sert) 4 (çok sert)
Sinyal sesi süresi	Kısa (30 s) Orta (1 m) Uzun (5 m)
Tuş sesi	Kapatıldı (on/off ile açma ve kapatma sırasında duyulan tuş sesi kalır) Açıldı
Ekran parlaklığı	5 kademeli ayarlanabilir
Saat göstergesi	Tarihli dijital Analog Kapalı
Aydınlatma	Çalışmada açık Çalışmada kapalı
Çocuk emniyeti*	Kapak kilidi + tuş kilidi Sadece tuş kilidi
Açma sonrasında çalıştırma	Ana menü Isıtma türleri Buharda pişirme Yemekler*

Gece karartma	Kapatıldı Açıldı (22:00 ile 5:59 saatleri arasında ekran karartılır)
Marka logosu	Göstergeler Gösterme!
Fan ardıl çalışma süresi	Önerilen Minimum
Sürgü sistemi	Donanım eklenmedi Donanım eklendi
Sabbat ayarı	Açıldı Kapatıldı
Fabrika ayarları	Sıfırlama Sıfırlamayın
*) Mevcut, cihaz tipine göre	

### Dikkat!

Raflarda ve 1 katlı sürgüde: "Donanım eklenmedi" ayarı.  
2 katlı ve 3 katlı sürgüde: "Donanım eklendi" ayarı.

**Bilgi:** Dil, tuş sesi ve ekran parlaklığı konusundaki ayar değişiklikleri hemen etkili olur. Tüm diğer ayarlar ancak kaydedildikten sonra etkili olur.

### Saatin değiştirilmesi

Saati temel ayarlar içinden değiştirebilirsiniz.

Örnek: Saatin yaz saatinden kış saatine alınması.

1. on/off tuşuna basınız.
2. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
3. "Ayarlar"a dokununuz.
4. > oku ile "Saat"e geçebilirsiniz.
5. Döner düğme ile saati değiştiriniz.
6. menu tuşuna basınız.  
Ekranı kaydet veya reddet görünür.

### Elektrik kesintisi

Uzun bir elektrik kesintisinden sonra ekranda ilk işleme alma için ayarları görünür.

Dili, saati ve tarihi yeniden ayarlayınız.


## Sabbat ayarı

Sabbat ayarı ile 74 saate kadar bir süre ayarlayabilirsiniz. Pişirme alanındaki yiyecekler, açma veya kapatmanıza gerek kalmadan sıcak kalır.

### Sabbat ayarının başlatılması

Ön koşul: Temel ayarlar içinde "Sabbat ayarı açıldı"yı etkinleştirmiş olmalısınız. → "Temel ayarlar", Sayfa 22

Pişirme alanı üstten/alttan ısıtma ile ve 85 °C ve 140 °C arasında bir sıcaklıkta ısıtır.

1. on/off tuşuna basınız.  
Ekranında bir ısıtma türü ve bir sıcaklık önerilir.
2. Döner düğmeyi sola çeviriniz ve "Sabbat ayarı" ısıtma türünü seçiniz.
3. Önerilen sıcaklığa dokununuz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
4.  tuşuyla zaman fonksiyonları menüsünü açınız ve "Süre" alanına dokununuz.  
25:00 saat için ön ayarlıdır.
5. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
6. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Süre görünür şekilde durum satırında çalışmaya başlar.

### Süre doldu

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Durum satırında "Sonlandırıldı" görünür.

### Bitiş zamanının ileri alınması

Bitiş zamanının ileri alınması mümkün değildir.

### Sabbat ayarının iptal edilmesi









on/off tuşuna basınız. Tüm ayarlar silindi. Yeni ayar yapabilirsiniz.

## Kızartma yağı termometresi

Kızartma termometresi Plus ile hassas pişirme hedeflerine ulaşmak mümkündür. Yiyeceğin içindeki sıcaklığı ölçer. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında cihaz otomatik olarak kapatılır.

### Isıtma türleri

Kızartma termometresini pişirme alanına taktığınızda aşağıdaki ısıtma türlerini kullanabilirsiniz.

	4D sıcak hava
	Sıcak hava eko
	Üstten/alttan ısıtma
	Üstten/alttan ısıtma eko
	Pizza kademesi
	Sıcak hava dolaşimli ızgaralar
	Buharda pişirme
	Tekrar ısıtma

### Bilgiler

- Kızartma termometresi yiyeceğin içindeki, 30 °C ile 99 °C arasındaki sıcaklığı ölçer.
- Sadece birlikte teslim edilen kızartma termometresini kullanınız. Müşteri hizmetlerinden yedek parça olarak da satın alabilirsiniz.
- Kızartma termometresini her kullanımdan sonra pişirme alanından dışarıya çıkartınız. Asla pişirme alanında muhafaza etmeyiniz.

### Pişirme alanı sıcaklığı

Kızartma termometresi, hasar görmemesi için 250°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda kullanmayınız.

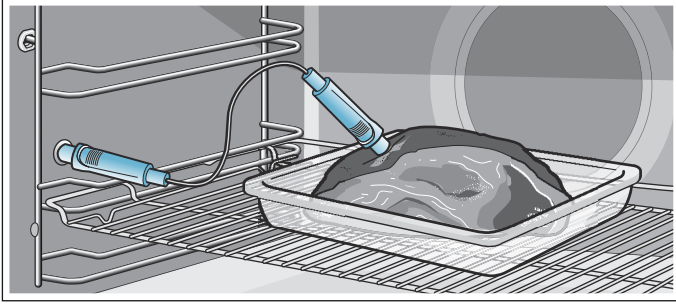
Ayarlanan pişirme alanı sıcaklığı, ayarlanan merkez sıcaklığından en az 10°C daha yüksek olmalıdır.

### Kızartma termometresinin pişirilecek yiyeceğin içine sokulması

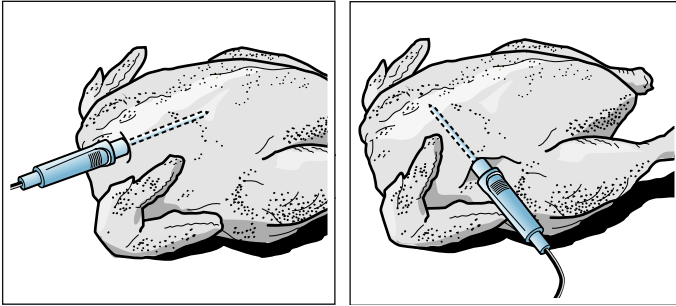
Yemeğinizi pişirme alanına yerleştirmeden önce kızartma termometresini pişirilecek yiyeceğin içine sokunuz.

Kızartma termometresi üç ölçüm noktasına sahiptir. Orta ölçüm noktasının pişirilecek yiyeceğin içinde olmasına dikkat ediniz.

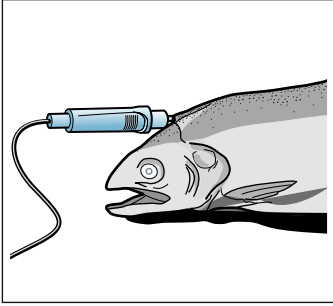
**Et:** Büyük parçalarda kızartma termometresini eğik biçimde yukarıdan aşağıya doğru sonuna kadar etin içine sokunuz. İnce parçalarda yan olarak en kalın noktasına sokunuz.



**Kümes hayvanları:** Kızartma termometresini, hayvanın göğüs kısmındaki en kalın etli bölgeye sonuna kadar sokunuz. Kümes hayvanı etinin durumuna göre kızartma termometresini enine veya boyuna yerleştiriniz. Ardından kümes hayvanını çeviriniz ve göğüs tarafı tel ızgarada alta gelecek şekilde yerleştiriniz.



**Balık:** Kızartma termometresini balığın başının arkasından balığın omuriliği boyunca sonuna kadar sokunuz. Bütün balığı yarım bir patates yardımıyla tel ızgarada yüzer pozisyona getiriniz.



**Pişirilecek yiyeceğin çevrilmesi:**Yiyeceği çevirmek istiyorsanız kızartma termometresini çıkarmayınız. Yiyeceği çevirdikten sonra kızartma termometresinin doğru pozisyonda olduğunu kontrol ediniz.

İşlem sırasında kızartma termometresini çıkarırsanız tüm ayarlar sıfırlanır ve ayarların yeniden yapılması gerekir.

#### **Dikkat!**

Kızartma termometresinin kablosunun sıkışmamasına dikkat ediniz.

Kızartma termometresinin yüksek sıcaklık nedeniyle zarar görmemesi için kızartma termometresinin ızgara ısıtıcılarına ve ızgara yüzeyine mesafesi birkaç santimetre olmalıdır. Et, kızartma işlemi sırasında şişebilir.

## **Merkez sıcaklığın ayarlanması**

### **Isıtma türleri**

1. Cihazı açınız.
2. Kızartma termometresini pişirme alanının solundaki sokete takınız.
3. Döner düğme ile ısıtma türünü seçiniz.
4. Önerilen sıcaklığa dokununuz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
5. "Merkez sıcaklığı" alanına geçiniz ve döner düğme ile merkez sıcaklığını ayarlayınız.
6. İhtiyaç durumunda "Buhar verme" alanına dokununuz ve döner düğme ile buhar yoğunluğunu ayarlayınız.
7. start/stop tuşuyla başlatınız. İllerleme çizgisi merkez sıcaklığının artışı gösterir.

### **Buharda pişirme**

1. Cihazı açınız.
2. Kızartma termometresini pişirme alanının solundaki sokete takınız.
3. menu tuşuna basınız.
4. "Buhar verme" alanına dokununuz ve döner düğme ile ısıtma türünü ayarlayınız.
5. "Merkez sıcaklığı" alanına geçiniz ve döner düğme ile merkez sıcaklığını ayarlayınız.
6. start/stop tuşuyla başlatınız. İllerleme çizgisi merkez sıcaklığının artışı gösterir.

### **Yemekler**

1. Cihazı açınız.
2. Kızartma termometresini pişirme alanının solundaki sokete takınız.
3. menu tuşuna basınız.
4. "Yemekler" alanına dokununuz.
5. Döner düğme ve "Devam" alanına dokunarak istediğiniz yemeği seçiniz.
6. İhtiyaç durumunda "Ayarla" alanına dokununuz ve döner düğme ile ayarları ayarlayınız.
7. start/stop tuşuyla başlatınız. İllerleme çizgisi merkez sıcaklığının artışı gösterir.

## **Pişirilecek yiyecek ayarlanan merkez sıcaklığına ulaştı**

Bir sinyal duyulur. Fırın artık ısınmaz. Kızartma termometresini soketten çıkartabilirsiniz. /sembole söner.

## **Merkez sıcaklığının değiştirilmesi**

Merkez sıcaklığını her zaman değiştirebilirsiniz.

### **İptal**

Kızartma termometresini soketten çekiniz.

### **⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

Pişirme hücresi ve iç sıcaklık sensörü oldukça ısınır. İç sıcaklık sensörünü takmak ve çıkarmak için fırın eldivenleri kullanın.

### **⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!**

Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir. Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.



## Farklı yiyeceklerin merkez sıcaklıkları

Dondurulmuş yiyecekler kullanmayınız. Tabloda verilen değerler, ortalama değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.

Isıtma türü ve sıcaklık konusundaki kapsamlı bilgileri, kullanım kılavuzunun sonunda bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 36

Yiyecek	°C cinsinden merkez sıcaklığı
<b>Kümes hayvanı</b>	
Tavuk	80-85
Tavuk göğsü	75-80
Ördek	80-85
Ördek göğsü, az pişmiş	55-60
Hindi	80-85
Hindi göğsü	80-85
Kaz	80-90
<b>Domuz eti</b>	
Domuz boynu	85-90
Domuz filetosu, az pişmiş	62-70
Domuz sırtı, iyi pişmiş	72-80
<b>Siğir eti</b>	
Rozbif veya siğir filetosu, İngiliz usulü	45-52
Rozbif veya siğir filetosu, az pişmiş	55-62
Rozbif veya siğir filetosu, iyi pişmiş	65-75
<b>Dana eti</b>	
Dana kızartması veya omuz, yağsız	75-80
Dana kızartması, omuz	75-80
Dana paça	85-90
<b>Kuzu eti</b>	
Kuzu budu, az pişmiş	60-65
Kuzu budu, iyi pişmiş	70-80
Kuzu sırtı, az pişmiş	55-60
<b>Balık</b>	
Bütün balık	65-70
Balık filetosu	60-65
<b>Diğer</b>	
Dalyan köfte, her türden et ile	80-90
Yiyecekleri ısıtma, tekrar ısıtma	65-75

## Temizleme fonksiyonu

Cihazınız "Kireç giderme" çalışma moduna sahiptir. "Kireç giderme" çalışma moduyla buharlaştırıcı içindeki kireci giderebilirsiniz.

### Kireçten arındırma

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme işlemini yapmalısınız.

Kireç giderme birden çok adımdan oluşur. Hijyen nedeniyle cihazın yeniden çalışmaya hazır olabilmesi için önce kireç giderme işleminin tamamlanmış olması gerekir. Kireç giderme işlemi toplamda 70 - 90 dakika sürer.

- Kireç gidermeyi çalıştırınız (yaklaşık 55 - 70 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve su haznesini yeniden doldurunuz
- İlk durulamayı çalıştırınız (yaklaşık 6 - 9 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve su haznesini yeniden doldurunuz
- İkinci durulamayı çalıştırınız (yaklaşık 6 - 9 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve kurutunuz

Kireç giderme işlemi yarıda kesilirse (örneğin elektrik kesintisi nedeniyle veya cihaz kapatıldığı için), cihaz yeniden açıldığında iki defa durulama yapmanız talep edilir. Cihaz ikinci durulama işleminin sonuna kadar diğer çalışmalar için kilitlenir.

Cihazda kireç giderme işleminin ne sıklıkla yürütülmesi gerektiği, kullanılan suyun su sertlik derecesine bağlıdır. Buharla 5 defa veya daha az çalışma mümkün olduğunda cihaz bir mesajla size kireç gidermenin gerekli olduğunu hatırlatır. Kalan çalışma sayısı, cihaz açıldıktan sonra gösterilir. Böylece kireç giderme işlemine hazırlanmak için yeterince zamanınız olur.

### Başlat

#### Dikkat!

- Cihaz hasarları: Kireç giderme için sadece önerdiğimiz sıvı kireç giderme maddesini kullanınız. Kireç giderme sırasında etki süresi, kullanılan kireç giderme maddesine göre belirlenir. Diğer kireç giderme maddeleri cihazda hasarlara neden olabilir. Kireç giderme maddesi sipariş no. 311 680
- Kireç sökücü çözelti: Kumanda bölümüne veya diğer hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti veya kireç giderme maddesi dökmeyiniz. Yüzeyler hasar görür. Yine de temas ederse kireç sökücü çözeltiyi derhal su ile temizleyiniz.

Kireç giderme öncesinde buharlı bir çalışma kullandıysanız, önce cihazı kapatınız ve kalan suyun yoğunlaştırma sistemi tarafından tahliye edilmesini bekleyiniz.

1. 400 ml su ve 200 ml sıvı kireç giderme maddesini karıştırarak bir kireç sökücü çözelti oluşturunuz.
2. on/off tuşuna basınız.
3. Su haznesini boşaltınız ve kireç sökücü çözelti ile doldurunuz.
4. Kireç sökücü çözelti ile doldurulmuş su haznesini tamamen içeri sürünüz.
5. Paneli kapatınız.
6. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
7. Kireç giderme çalışma modunu seçiniz.  
"Devam" alanına dokunduğunuzda temizlemeye ilişkin bilgileri alabilirsiniz.  
Kireç giderme süresi gösterilir. Bu süre değiştirilemez.
8. start/stop tuşu ile temizlemeyi başlatınız.  
Cihazdaki kireçler giderilir. Durum satırında süre görünür biçimde azalır. Kireç giderme sona erdiğinde bir sinyal duyulur.

### İlk durulama işlemi

1. Paneli açınız.
2. Su haznesini çıkartınız, iyice yıkayınız, suyla doldurunuz ve tekrar yerine itiniz.
3. Paneli kapatınız.
4. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Cihaz duruluyor. Durulama işlemi tamamlandıktan sonra bir sinyal duyulur.

### İkinci durulama işlemi

1. Paneli açınız.
2. Su haznesini çıkartınız, iyice yıkayınız, suyla doldurunuz ve tekrar yerine itiniz.
3. Paneli kapatınız.
4. start/stop tuşuyla başlatınız.  
Cihaz duruluyor. Durulama işlemi tamamlandıktan sonra bir sinyal duyulur.

### Sonradan temizleme

1. Paneli açınız.
2. Su haznesini boşaltınız ve kurutunuz.
3. Cihazı kapatınız.  
Kireç giderme işlemi tamamlanmıştır ve cihaz yeniden çalışmaya hazırdır.



## Temizlik malzemeleri

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatılmıştır.

### Uygun temizlik malzemeleri

Yanlış temizlik maddeleri nedeniyle farklı yüzeylerin zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Cihaz tipine bağlı olarak tüm alanlar sizin cihazınızda mevcut olmayabilir.

#### Dikkat!

#### Yüzey hasarları

Şunları kullanmayınız:

- Keskin ve aşındırıcı temizlik malzemeleri,
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri,
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi,
- Sıcak temizleme için özel deterjanlar.

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

**Yararlı bilgi:** Özellikle tavsiye edilen temizleme ve bakım malzemelerini müşteri hizmetlerinden satın alabilirsiniz. İlgili üretici bilgilerine dikkat ediniz.

#### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Alan	Temizlenmesi
<b>Cihazın dışı</b>	
Paslanmaz çelik ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.  Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu lekelerin altında paslanma meydana gelebilir.  Sıcak yüzeyler için uygun özel paslanmaz çelik bakım malzemelerini müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Biraz bakım malzemesini yumuşak bir bezle yüzeye sürünüz.
Plastik	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
Boyalı yüzeyler	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.
Kumanda bölümü	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapak camları	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bulaşık teli kullanmayınız.

Kapı tutamağı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Kapı tutamağına kireç giderme maddesi bulaşırsa hemen siliniz. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşabilir.
<b>Cihazın içi</b>	
Emaye yüzeyler ve kendi kendini temizleyen yüzeyler	Pişirme yüzeyleriyle ilgili uyarıları ve tabloyu dikkate alınız.
Pişirme alanı aydınlatmasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda jel biçimindeki fırın temizleme maddelerini kullanınız.
Kapak contası Çıkartmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalamayınız.
Paslanmaz çelik kapak kaplaması	Paslanmaz çelik temizleyici: Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. Temizlemek için kapak kaplamasını çıkarınız.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.
Sürgü sistemi	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Çıkarma mekanizması raylarının üzerindeki yağlama gresini temizlemeyiniz, tercihen raylar içeri sürülü şekilde temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Aksesuarlar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Nişasta içeren besinlerin (örneğin pirinç) paslanmaz çelik kaplarda bıraktığı lekeleri sirkeli su ile temizleyiniz.
Su haznesi	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık beziyle temizleyiniz ve temiz suyla iyice durulayarak deterjan artıklarını gideriniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kapak açıkken kurumaya bırakınız. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Kızartma termometresi	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

## Bilgiler

- Cihazın ön yüzündeki küçük renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Kapak camlarındaki leke gibi görünen gölgeler, pişirme alanı aydınlatmasının ışık yansımalarıdır.
- Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanabilir. Bu nedenle küçük renk farklılıkları ortaya çıkabilir. Bu normaldir ve cihazın fonksiyonları üzerinde bir etkisi yoktur.  
Tepsilerin ince kenarları tamamen emaye olmamalıdır. Bu nedenle sertleşebilir. Bu sayede korozyon koruması olumsuz etkilenmez.

## Pişirme alanı yüzeyleri

Pişirme alanındaki arka panel kendi kendine temizlenebilir. Bunu kaba yüzey yapısından anlayabilirsiniz.

Zemin, tavan ve yan parçalar emayedir veya düz bir yüzeye sahiptir.

## Emaye yüzeylerin temizlenmesi

Düz emaye yüzeyleri bir bulaşık bezi ve sıcak deterjanlı suyla veya sirkeli suyla temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Yanmış yemek kalıntılarını ıslak bir bez ve deterjanlı su ile ovunuz. Aşırı kirlenme durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız.

Temizlik işleminin sonrasında pişirme alanını kuruması için açık bırakınız.

**Bilgi:** Gıda artıkları nedeniyle beyaz katmanlar oluşabilir. Bunlar sorun oluşturmaz ve cihazın fonksiyonunu etkilemez. Gerekirse artıkları sitrik asit ile temizleyiniz.

## Kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Kendi kendine temizlenen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramik ile kaplanmıştır. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve cihaz çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır.

Kendi kendini temizleyen yüzeyler eğer kendi kendini yeterince temizlemiyorsa ve koyu renkli lekeler oluşmuşsa, bu amaçla bir ısıtma uygulayarak bu lekeleri temizleyebilirsiniz.

## Ayarlama

Aksesuarları, kapları, rafları ve ayakları pişirme alanından önceden çıkartınız. Pişirme alanındaki düz emaye yüzeyleri, cihaz iç kapağını ve pişirme alanı aydınlatmasının cam kapağını temizleyiniz.

1. Isıtma türü olarak 4D sıcak havayı ayarlayınız.
2. Maksimum sıcaklığı ayarlayınız.
3. Çalışmayı başlatınız ve en az 1 saat süreyle çalıştırınız.

Seramik katman tazelenir.

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

**Bilgi:** Çalışma sırasında yüzeylerde kırmızı lekeler oluşabilir. Bunlar pas değil, gıda artıklarıdır. Bu lekeler sağlık açısından bir tehlike oluşturmaz ve kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme yeteneğini sınırlamaz.

#### Dikkat!

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Yüzeyler hasar görebilir. Bu yüzeylere fırın temizleyicisi temas ederse, yüzeyleri hemen su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Lütfen yüzeyleri ovalamayınız ve aşındırıcı temizleme yardımcı maddeleri kullanmayınız.

### Cihazın temiz tutulması

Sert kirlerin oluşmasını engellemek için cihazı her zaman temiz tutunuz ve kirleri hemen temizleyiniz.

#### Yararlı bilgiler

- Pişirme alanını her kullanımdan sonra temizleyiniz. Böylece kirlenmez.
- Kireç, yağ, nişasta ve yumurta lekelerini hemen temizleyiniz.
- Çok ıslak keklerin pişirilmesi için üniversal tavayı kullanınız.
- Kızartma için uygun kaplar, örneğin kızartma tenceresi kullanınız.

## Ayaklar

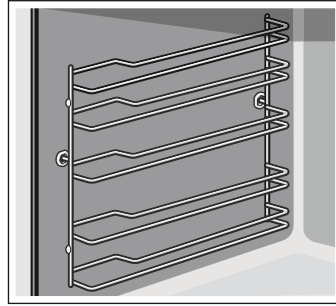
Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Burada ayakları nasıl çıkarabileceğinizi ve nasıl temizleyebileceğinizi öğrenebilirsiniz.

### Rafları askıdan çıkartma ve takma

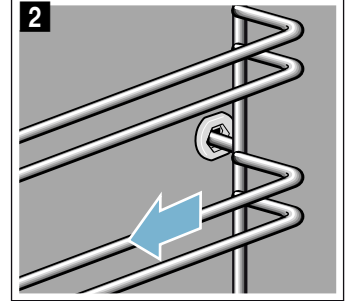
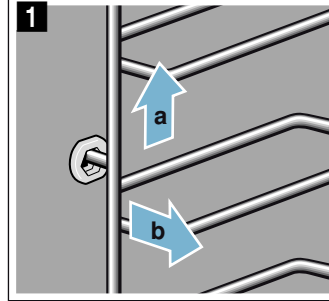
#### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Raflar çok sıcak olabilir. Asla sıcak raflara dokunmayınız. Cihazın daima soğumasını bekleyiniz. Çocukları uzak tutunuz.

#### Rafların çıkartılması



1. Raflar önden biraz kaldırınız **a** ve çıkartınız **b** (resim **1**).
2. Daha sonra tüm rafı öne çekerek çıkartınız (resim **2**).

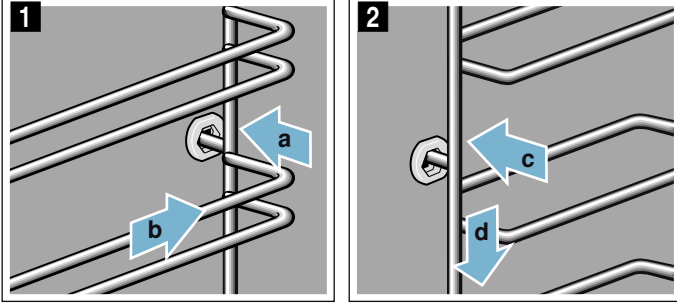


Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

### Rafların asılması

Raflar sadece sol veya sağ tarafa uyum sağlar. Her iki rafta da, eğimli çubukların önde olmasına dikkat ediniz.

1. Rafları önce ortalararak, raflar pişirme alanı duvarına temas edene kadar arka yuvaya takınız **a** ve arkaya doğru bastırınız **b** (resim **1**).
2. Daha sonra ön kovani, raflar burada da pişirme alanı duvarına temas edene kadar takınız **c** ve aşağı doğru bastırınız **d** (resim **2**).



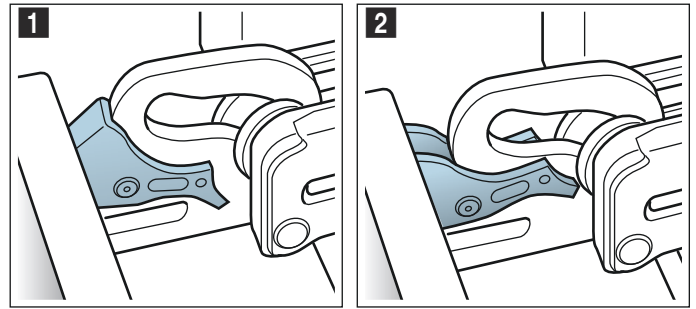
### Cihaz kapağı

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Burada cihaz kapağını nasıl çıkarabileceğinizi ve nasıl temizleyebileceğinizi öğrenebilirsiniz.

### Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması

Kapak camlarını sökmek ve temizlemek için cihaz kapağını yerinden çıkartabilirsiniz.

Cihaz kapağı menteşelerinin birer kilitleme kolu vardır. Kilitleme kolları kapandıysa (resim **1**), cihaz kapağı emniyete alınmıştır. Fırın kapısı çıkartılamaz. Kilitleme kolu, cihaz kapağını çıkartmak için açıldıysa (resim **2**), menteşeler emniyete alınmıştır. Aniden kapatamazsınız.



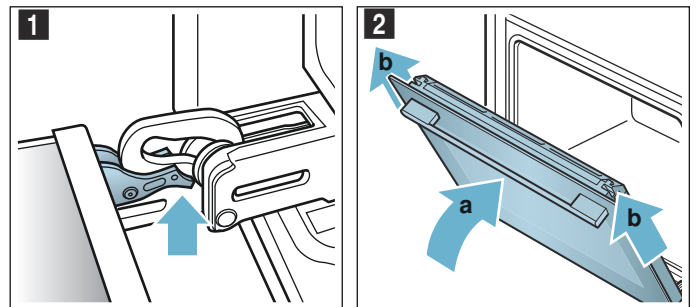
### ⚠ Uyarı

#### Yaralanma tehlikesi!

- Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler. Daima kilitleme kolunun tamamen kapandığına, veya fırın kapısının çıkartılmasında tamamen açılıp açılmadığına dikkat ediniz.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırılabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

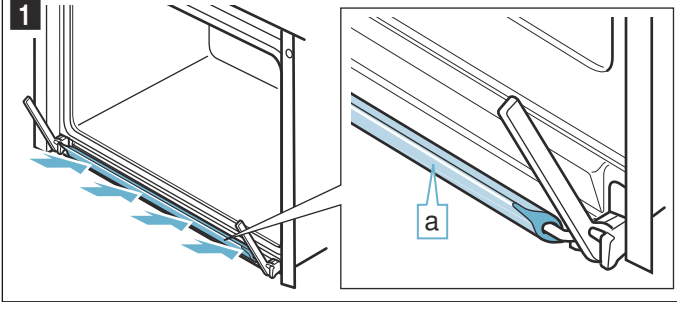
### Cihaz kapağının sökülmesi

1. Cihaz kapağını tamamen açınız ve cihaz yönünde bastırınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (resim **1**).
3. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar kapatınız **a**. Sol ve sağ tarafından iki elinizle tutunuz **b** ve dışarı doğru çekiniz (resim **2**).

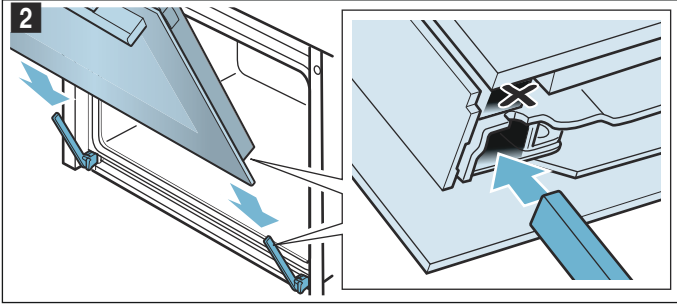


## Cihaz kapağının takılması

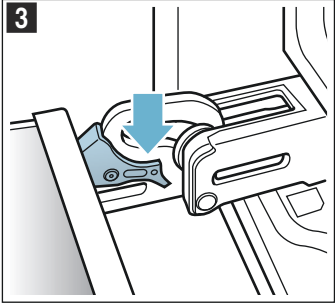
1. Contayı **a** damlama oluğu boyunca bastırınız (resim **1**), çünkü conta **a** temizleme sırasında çıkabilir.



2. Cihaz kapağını, işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz. Cihaz kapısını takarken, her iki menteşenin de açılış yönünde takıldığına dikkat ediniz (resim **2**). Her iki menteşeyi alttan dış diske yerleştiriniz ve bunları kılavuz olarak kullanınız. Menteşeleri doğru açıklığa doğru ittiğinizden emin olunuz. İçeri itme kolay ve dirençle karşılaşmadan gerçekleştiriniz. Eğer bir direnç hissediyorsanız, menteşeyi doğru açıklığa ittiğinizden emin olunuz.



3. Cihaz kapağını tam olarak açınız. Her iki kilitleme kolunu tekrar kapatınız (resim **3**).

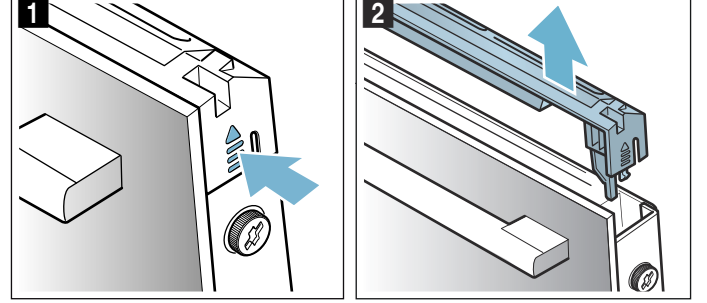


4. Pişirme alanı kapağını kapatınız.

## Kapının üst kapağının çıkartılması

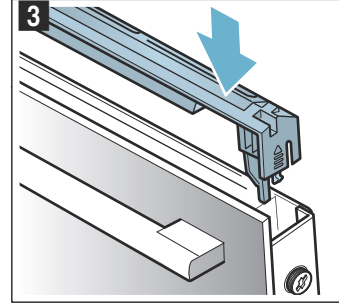
Kapak üst kapağının paslanmaz çelik tutucusu renk değiştirebilir. İyice temizlemek için kapağı çıkartabilirsiniz.

1. Cihazın kapağını biraz açınız.
2. Üst kapağın sağına ve soluna bastırınız (resim **1**).
3. Üst kapağı çıkarınız (Resim **2**). Cihaz kapağını dikkatlice kapatınız.



**Bilgi:** Üst kapaktaki paslanmaz çelik tutucuyu paslanmaz çelik temizleyicisiyle temizleyiniz. Kapak üst kapağının geri kalan kısmını deterjanlı su ve nemli bir bezle siliniz.

4. Cihazın kapağını yeniden biraz açınız. Üst kapağı yerleştiriniz ve yerine oturduğunu duyana kadar bastırınız (resim **3**).



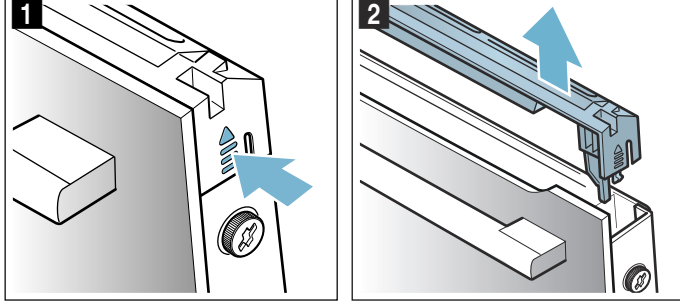
5. Cihaz kapağını kapatınız.

## Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

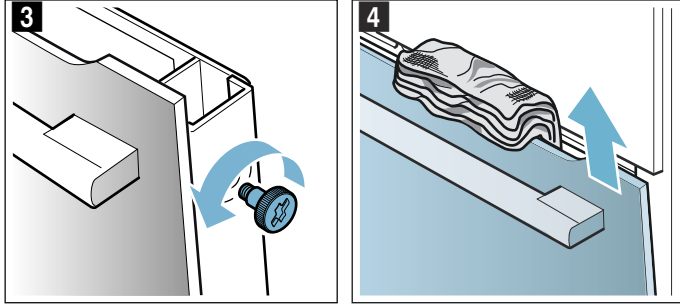
Cihaz kapağının camlarını daha iyi şekilde temizleyebilmek için kapak camlarını sökebilirsiniz.

### Cihazdan sökülmesi

1. Cihazın kapağını biraz açınız.
2. Üst kapağın sağına ve soluna bastırınız (resim 1).
3. Üst kapağı çıkarınız (Resim 2).



4. Cihaz kapısının solundaki ve sağındaki vidaları sökünüz ve çıkartınız (resim 3).
5. Kapağı yeniden kapatmadan önce, birden çok defa katladığınız bir mutfak bezini araya sıkıştırınız (resim 4).  
Ön camı yukarı çekiniz ve kapak tutamağıyla birlikte aşağıda düz bir zemine yerleştiriniz.



Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

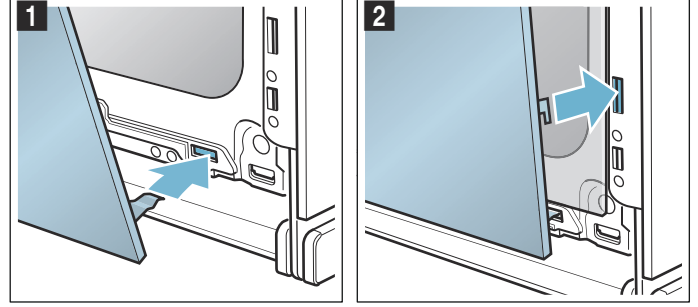
### ⚠ Uyarı

#### Yaralanma tehlikesi!

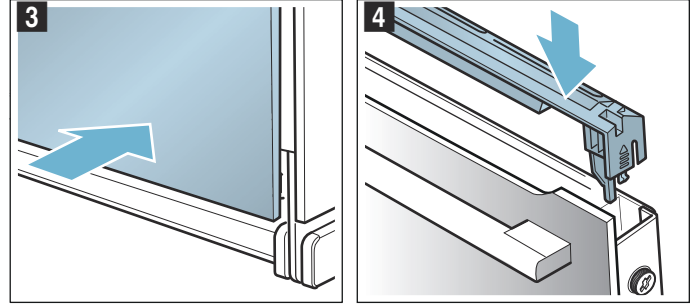
- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırılabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

### Cihaza monte edilmesi

1. Ön camı aşağıya tutucunun içine sürünüz (resim 1).
2. Ön camı, üstteki iki kanca açıklığının karşısına gelene kadar kapatınız (resim 2).



3. Ön camı alttan, yerine oturduğunu duyana kadar bastırınız (resim 3).
4. Cihazın kapağını yeniden biraz açınız ve mutfak bezini çıkarınız.
5. Sol ve sağdaki her iki vidayı yeniden takınız.
6. Üst kapağı yerleştiriniz ve duyulur biçimde yerine yerleşene kadar bastırınız (resim 4).



7. Cihaz kapağını kapatınız.

### Dikkat!

Pişirme alanını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

## Arıza halinde ne yapmalı?

Bir arıza ortaya çıkarsa, nedeni genellikle önemli olmayan bir durumdur. Bu nedenle müşteri hizmetlerini aramadan önce tablonun yardımıyla arızayı kendiniz gidermeye çalışın.

**Bilgi:** Eğer bir yemek optimum derecede düzgün olmazsa kullanım kılavuzunun sonundaki tablo bölümüne bakınız. Burada birçok ipucu ve uyarı bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 36

### Hasar tablosu


E ile başlayan hata mesajlarında, örneğin E0111, cihazı kapatıp yeniden açınız. Mesaj tekrar görünüyorsa müşteri hizmetlerini arayınız.

Arıza	Olası nedeni	Uyarılar/Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
Açılan cihaza kumanda edilemiyor, ekranda  sembolü gösteriliyor	Çocuk emniyeti etkinleştirildi	 semolü sönene kadar  tuşunu basılı tutunuz
Pişirme alanı ısınmıyor ve ekranda "Demo modu açıldı" yazıyor	Cihaz demo modundadır.	Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız ve yaklaşık 10 saniye sonra yeniden açınız. Cihazı açınız ve ayarlar içinde "Demo modu kapatıldı" ayarını seçiniz.
Cihaz çalışmaya başlamıyor ve ekranda "Pişirme alanı fazla sıcak" görünüyor	Seçilen yemek veya ısıtma türü için pişirme alanı fazla sıcaktır	Pişirme alanının soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız
Pişirme alanı aydınlatması devre dışı kaldı	LED lambası arızalı	Müşteri hizmetlerini arayınız
Buharlı çalışma veya kireç giderme başlamıyor veya devam etmiyor	Su haznesi boş	Su haznesinin doldurulması
	Panel açık	Paneli kapatınız
	Kireç giderme, buharlı çalışmaları bloke eder	Kireç gidermenin yürütülmesi
	Sensör arızalı	Yetkili servisi çağırınız
Cihaz sizden durulama yaptırmanızı istiyor	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı	Cihazı yeniden açtıktan sonra iki defa durulama
Önceden sayaç görünmediği halde cihaz sizden kireç giderme işlemini yürütmenizi talep ediyor	Ayarlanan su sertliği derecesi çok düşük	Kireç gidermenin yürütülmesi Ayarlanan su sertlik derecesini kontrol ediniz ve gerekirse yeniden ayarlayınız
Tuşlar yanıp sönüyor	Kumanda panelinin ardındaki yoğuşma suyu nedeniyle normal görünüm	Yoğuşma suyu buharlaştıktan sonra tuşlar artık yanıp sönmez
Buhar destekli uygulamalardaki pişirme sonucu çok kuru veya çok nemli oldu	Buhar yoğunluğu yanlış seçildi	Buhar yoğunluğunu daha yüksek veya daha düşük seçiniz
Su haznesi dolu olmasına rağmen "Su haznesini doldurunuz" mesajı görünüyor	Panel açık	Paneli kapatınız
	Su haznesi yerine oturmadı	Su haznesini yerine oturtunuz → "Buhar", Sayfa 16
	Sensör arızalı	Yetkili servisi çağırınız
	Su haznesi aşağıya düştü. Darbe neticesinde su haznesinin içindeki parçalar yerinden çıkmış, su haznesi sızdırmazlığını yitirmiş.	Yeni su haznesi sipariş ediniz

### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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



Hazneyi çıkarmak için açılması gereken panel açılmıyor	Fişi prize takılmamış	Cihazın fişini prize takınız
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
	 alanı sensörü arızalı	Yetkili servisi çağırınız İhtiyaç durumunda su haznesinin boşaltılması: Cihaz kapağını açınız, sağdan ve soldan parmaklarınızla paneli alttan kavrayınız ve paneli dışarı çekiniz
Pişirme sırasında havalandırma kanallarından buhar çıkar	Normal işlem	Mümkün değil
Buharda pişirme sırasında aşırı fazla buhar oluşuyor	Cihaz kalibrasyonu otomatik yapıyor	Normal işlem
Buharda pişirme sırasında tekrar aşırı fazla buhar oluşuyor	Cihaz kalibrasyonu, kısa pişirme sürelerinde otomatik olarak yapılamaz	Cihazı fabrika ayarlarına geri alınız ve kalibrasyonu tekrarlayın
Pişirme sırasında "Plop" sesi duyuluyor	Su buharına bağlı olarak dondurulmuş gıdada soğuk/sıcak efekti	Mümkün değil

## Maksimum çalışma süresi aşıldı

Süre ayarlanmamışsa ve ayar uzun süre değiştirilmemişse cihaz çalışmayı otomatik olarak sonlandırır.

Güvenlik açısından otomatik kapatma sisteminin ne zaman devreye gireceği, ayarlanmış sıcaklığa veya izgara yapma kademesine bağlıdır.

Cihaz çalışmanın otomatik olarak sonlandırılacağını ekranda belirtir. Bunun ardından çalışma sonlandırılır.

Cihazı yeniden kullanmak için önce cihazı kapatmanız gerekir. Ardından cihazı yeniden açınız ve istediğiniz çalışmayı seçiniz.

**Yararlı bilgi:** Cihazın, örneğin uzun hazırlama süreleri sırasında istem dışı biçimde kapanmasını engellemek için bir süre ayarlayınız. Cihaz, ayarlanan süre bitene kadar ısıtmaya devam eder.

## Pişirme alanı lambaları

Pişirme alanı aydınlatması olarak cihazınız uzun ömürlü bir veya birden çok LED lambaya sahiptir.

Buna rağmen bir LED lamba veya lambanın cam kapağı arızalıysa müşteri hizmetlerini arayınız. Lamba kapağı çıkarılamaz.

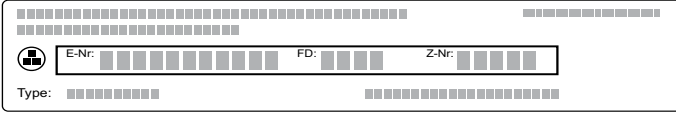
## Yetkili servisin çağırılması

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

### E numarası ve FD numarası

Bizi aradığınızda size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen tam ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD no.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda göreceksiniz.

Eğer cihazınız buharla pişirme mekanizmasına sahipse tip plakasını kumanda panelinin arkasında sağda bulabilirsiniz.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. Each field is followed by a series of small squares representing the digits of the number.

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

E-No.	FD-No.
-------	--------

### Müşteri hizmetleri

Yanlış kullanım durumunda müşteri hizmetleri personelinin ziyaretinin garanti süresi dahilinde olsa da ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

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

### Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir.

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

### Garanti Şartları

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

## Yemekler

"Yemekler" çalışma modunda en farklı yemekleri hazırlayabilirsiniz. Cihaz sizin için optimum ayarı seçer. İyi sonuçlar elde etmek için pişirme alanı seçilen yemek için fazla sıcak olmamalıdır. Durum böyleyse ekranda bir not gösterilir. Pişirme alanının soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız.

### Ayarlara ilişkin uyarılar

- Pişirme sonucu gıda maddelerinin kalitesine ve pişirme kabının türüne ve boyutuna bağlıdır. Optimum pişirme sonucu için sadece sorunsuz yiyecekler ve buzdolabında saklanmış et kullanınız. Dondurulmuş yemeklerde yiyeceği doğrudan derin dondurucudan alıp kullanınız.
- Bazı yemeklerde bir sıcaklık, ısıtma türü ve pişirme süresi önerilir. Sıcaklık ve pişirme süresini ihtiyaçlarınıza göre değiştirebilirsiniz.
- Bazı yemeklerde de ağırlığı girmeniz istenebilir. Her zaman toplam ağırlığı giriniz, çünkü cihaz sizden başka şeyler de talep edebilir. Burada cihaz süre ve sıcaklık ayarlarını sizin adınıza devralır. Öngörülen ağırlık aralığının dışındaki ağırlıkları ayarlamak mümkün değildir.
- Sıcaklık seçimini cihazın üstlendiği yemekleri kızartırken sıcaklık 300 °C değerine kadar çıkabilir. Bu nedenle gerekli ısıya dayanıklı kaplar kullandığınızdan emin olunuz.
- Size et pişirirken örneğin kap, yerleştirme yüksekliği veya sıvı ekleme gibi uyarılar gösterilir. Bazı yemeklerde, pişirme sırasında çevirmek veya karıştırmak gerekli olabilir. Bunlar size çalıştırmaya başlamadan kısa süre önce ekranda gösterilir. Bir sinyal size doğru zamanı hatırlatır.
- Hazırlama için uygun kaplara ilişkin uyarılar ve ipuçlarını kullanım kılavuzunun sonunda bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 36

### Buhar desteği

Bazı yemeklerde otomatik olarak buhar fonksiyonu etkinleştirilir. Cihaz sizi su haznesinin doldurulması konusunda uyarır. Buhar fonksiyonuna ilişkin genel uyarıları ilgili bölümde bulabilirsiniz. → "Buhar", Sayfa 16

### ⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.

### Kızartma termometresi

Bazı yemeklerde kızartma termometresini de kullanabilirsiniz. Kızartma termometresini cihaza taktığınız anda size buna uygun yemekler gösterilir. Merkez sıcaklığını ve pişirme alanı sıcaklığını her zaman değiştirebilirsiniz. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23

## Yemeğin seçilmesi

Yemekler standart bir yapıda oluşturulmuştur:

- Kategori
- Yiyecek
- Yemek

Aşağıdaki tabloda kategoriler ve bunlara ait yiyecekler listelenmiştir. Her yiyeceğin altında bir veya birden fazla yemek bulabilirsiniz.

Kategoriler	Yemekler
Kek	Kalıp içinde pasta
	Fırın tepsisinde pasta
	Küçük kurabiyeler
	Kurabiye
Ekmek, Sandviç ekmeği	Ekmek
	Sandviç ekmeği
Pizza, baharatlı pasta	Pizza
	Baharatlı pasta, kiş
Güveçler & Sufeler	Sufle, baharatlı, taze, pişmiş malzemeli
	Lazanya, taze
	Patates graten, çiğ malzemeli, 4 cm yüksek
	Sufle, tatlı, taze
Dondurulmuş ürünler	Porsiyon kalıplarında sufle
	Pizza
	Sandviç ekmeği
	Sufleler
	Patates ürünleri
	Kümes hayvanı, balık
	Sebze
Kümes hayvanı	Tavuk
	Ördek, kaz
	Hindi
Et	Domuz eti
	Siğir eti
	Dana eti
	Kuzu eti
	Yabani hayvan eti
	Balık yemekleri
Balık	Balık, bütün
	Balık filetosu
	Balık yemekleri
	Deniz ürünleri
Garnitürler, sebze	Sebze
	Patates
	Pirinç
	Tahıl
	Baklagiller
	Makarna, irmik köfteleri
Tatlılar, komposto	Yumurta
	Tatlılar, komposto

Kategoriler	Yemekler
Konserveleme, su çıkarma, dezenfekte etme	Konserveleme
	Narenciye suyu sıkılması
	Biberonun dezenfekte edilmesi
Tekrar ısıtma, pişirme	Sebze
	Menü
	Pastalar
	Garnitürler
Yiyecek buzunu çözme	Meyve, sebze

## Yemeğin ayarlanması

Ayar işlemiyle ayarların tümü seçtiğiniz yemeğe iletilir. Sürekli olarak "Devam" alanına dokununuz.

1. Menü tuşuna basınız. Çalışma modu menüsü açılır.
2. "Yemekler" çalışma modunu seçiniz. Göstergede ilk kategori görünür.
3. Döner düğme ile istediğiniz kategoriye seçiniz.
4. "Devam" alanına dokununuz.
5. Döner düğme ile yemeği seçiniz.
6. "Devam" alanına dokununuz.
7. Döner düğme aracılığıyla yemeği seçiniz.
8. "Devam" alanına dokununuz.
9. Döner düğme ile ağırlığı ayarlayınız. **Bilgi:** "İpucu" alanına dokunduğunuzda yerleştirme yüksekliği, kap vb. konularda bilgi elde edebilirsiniz.
10. start/stop tuşuyla başlatınız

## Ayar sonlandırıldı

Bir sinyal duyulur. Durum satırında "Sonlandırıldı" görünür. Fırın artık ısıtmaz. Sinyali zamanından önce ⊕ tuşuna basarak silebilirsiniz.

Pişirme sonucundan memnun olmazsanız pişirme süresini uzatabilirsiniz. "Sonradan pişirme" alanına dokununuz. Değiştirebileceğiniz bir süre önerilir.

Pişirme sonucundan memnunsanız "Sonlandırıldı"ya dokununuz. Göstergede "Afiyet olsun" yazar.

## Ayarın iptal edilmesi

on/off tuşuna basınız. Tüm ayarlar silindi. Yeni ayar yapabilirsiniz.

## Bitiş zamanının ileri alınması

Bazı yemeklerde bitiş zamanını ileri alabilirsiniz. Bitiş zamanını nasıl ileri alacağınızı zaman fonksiyonları içinden görebilirsiniz. → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 20

Bir bitiş zamanı ayarladığınızda, ekrandaki bekleme süresi değişir. Durum satırında çalışmanın ne zaman sona ereceği gösterilir. Ayarlar değiştirilemez. Lütfen kolay bozulan yemeklerin uzun süre pişirme alanında kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

## 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 aksesuarlara ve kapların hangi yerleştirme seviyesine sürülmesi gerektiğine ilişkin bilgiler de verilmektedir. Kaplar ve yemek hazırlama işlemi için öneriler verilmektedir.

**Bilgi:** Gıda maddeleri pişirilirken pişme çok fazla buhar oluşabilir.

Cihazınızın enerji açısından çok verimli çalışır ve dışarıya çok az ısı verir. Cihazın iç bölümü ve dış bölümü arasındaki yüksek sıcaklık farkı nedeniyle kapıda, kumanda alanında veya bitişikteki mobilya üstlerinde yoğuşma suyu oluşabilir. Bu durum normal, fiziksel bir olaydır. Ön ısıtma yapılarak veya kapı dikkatle açılarak yoğuşma suyu azaltılabilir.

Buhar destekli pişirme yapıldığında, pişirme alanında bolca su buharı oluşması hedeflenir. Pişirmenin ardından pişirme alanın soğuduktan sonra pişirme alanını siliniz.

## Silikon formlar

En iyi pişirme neticesini almak için koyu renkli metalden formlar kullanmanızı öneririz.

Yine de silikon kalıplar kullanmak isterseniz, üreticinin verdiği yemek tariflerini ve bilgileri referans olarak alınız. Silikon kalıplar, genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Miktarlar ve yemek tarifi bilgileri farklı olabilir.

Silikon formlar, buhar destekli pişirme ve buharda pişirme için uygun değildir.

## Kek ve kurabiye

Cihaz, kek ve kurabiye hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanın. Bu aksesuarlar pişirme bölmesi ve çalışma modları için en iyi özelliklere sahiptir.

## Buhar desteğiyle pişirme

Belirli hamur işleri (örneğin mayalı hamur işleri) buhar desteğiyle çıtır bir kenara ve parlak bir yüzeye sahip olabilirler. Hamur işi daha az kurur.

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

Bazı yemekler birkaç adımda pişirdiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

## Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

### Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

- Yüksek hamur işleri: yükseklik 2
- Alçak hamur işleri: yükseklik 3

4D sıcak hava ile ısıtma türünü kullanırken yükseklik 1, 2, 3 ve 4 arasından seçim yapabilirsiniz.

### Birkaç seviyede pişirme

4D sıcak hava kullanınız. Tepsi veya kalıplar içerisinde aynı zamanda fırına verilmiş olan hamur işleri/kekler aynı anda hazır olmak zorunda değil.

İki seviyede pişirme:

- Ünlversal tava: yükseklik 3  
Fırın tepsi: yükseklik 1
- Tel ızgara üzerinde kalıplar  
Birinci ızgara: yükseklik 3  
İkinci ızgara: yükseklik 1

Üç seviyede pişirme:

- Fırın tepsi: yükseklik 5  
Ünlversal tava: yükseklik 3  
Fırın tepsi: yükseklik 1

Dört seviyede pişirme:

- 4 tel ızgara pişirme kağıtlı  
Birinci ızgara: yükseklik 5  
İkinci ızgara: yükseklik 3  
Üçüncü ızgara: yükseklik 2  
Dördüncü ızgara: yükseklik 1

Yemekleri aynı anda hazırlayarak yüzde 45 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Kalıpları yan yana veya bindirmeli olarak üst üste pişirme alanına yerleştiriniz.

## Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

### Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

### Ünlversal tava veya fırın tepsi

Ünlversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürünüz; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

Pişirme alanının taşan sudan kirlenmemesi için yumuşak kek yapımında ünlversal tava kullanınız.

## Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

Teneke, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve kek eşit oranda kızarmaz. Bu formlarla pişirecek ve üst/alt ısıtma kullanacaksanız, formu 1nci yerleştirme yüksekliğine yerleştiriniz.

Buhar destekli pişirme için, kalıpların ısıya ve buhara dayanıklı olması gerekir.

### Pişirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

## Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli yiyecekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

**Bilgi:** Pişirme süreleri sıcaklık artırılarak kısaltılamaz. Kek ve kurabiyelerin dışı pişmiş içi ise pişmemiş olur.




Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir. Yemeğinizi ve aksesuarı ancak ön ısıtma bittikten sonra pişirme alanına yerleştiriniz.

Kendi tarifinize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer hamur işlerini referans olarak alınız. Ek bilgi için ayar çizelgesinden sonraki pişirme için ipuçları başlığına bakınız.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Pizza kademesi

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Kalıp içinde pasta</b>						
Kuru pasta, basit	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	-	50-70
Kuru pasta, basit	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-160	1	50-70
Kuru pasta, basit, 2 seviyeli	Delikli/baton kek kalıbı	3+1		140-160	-	60-80
Basit kuru pasta, hassas	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	-	60-80
* ön ısıtma						
** 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın						

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Özel meyveli kek, basit hamur, hassas	Kek kalıbı	2	☐	160-180	-	40-60
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	3	☐	160-180	-	20-30
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	2	☑	150-160	1	25-35
Poğaçta hamurundan meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☐	170-190	-	60-80
İsviçre usulü sufle	Pizza tepsi	3	☑	170-190	-	45-55
Tart	Tart kalıbı, siyah tepsi	3	☑	190-210	-	25-40
Tart	Tart kalıbı, siyah tepsi	3	☑	200-220	1	30-40
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2	☐	150-170	-	50-70
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2	☑	150-160	1	60-70
Çörek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Çörek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☑	150-160	2	25-35
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	3	☐	150-170*	-	20-30
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	2	☑	150-160	1	20-35
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☑	160-170*	-	25-35
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☑	150-160	1	10
					-	20-30
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☑	150-170*	-	30-50
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☑	150-160	1	10
					-	25-35
<b>Tepsidede pişirilen pasta</b>						
Üstü kaplanmış kuru pasta	Fırın tepsi	3	☐	160-180	-	20-40
Üstü kaplanmış kuru pasta	Fırın tepsi	3	☑	160-170	1	30-40
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1	☑	140-160	-	30-50
Kuru malzemeli poğaçta	Fırın tepsi	3	☐	170-190	-	25-35
Kuru malzemeli poğaçta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1	☑	160-170	-	35-45
Yaş malzemeli poğaçta	Üniversal tava	3	☐	160-180	-	55-65
Yaş malzemeli poğaçta	Üniversal tava	3	☑	150-170	-	55-85
İsviçre usulü sufle	Üniversal tava	3	☑	170-190	-	45-55
Kuru malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3	☐	160-180*	-	10-15
Kuru malzemeli mayalı pasta	Fırın tepsi	3	☑	150-160	1	20-30
Kuru malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1	☑	150-170	-	20-30
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3	☐	180-200	-	30-40
Yaş malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1	☑	150-170	-	45-60
Paskalya çöreği	Fırın tepsi	2	☐	160-170	-	25-35
Paskalya çöreği	Fırın tepsi	2	☑	150-160	2	25-35
Pandispanya rulosu	Fırın tepsi	3	☑	180-200*	-	8-15
Pandispanya rulosu	Fırın tepsi	3	☑	180-200*	1	10-15
Paskalya keki, 500 g un ile	Fırın tepsi	2	☐	150-170	-	45-60
Paskalya keki, 500 g un ile	Üniversal tava	3	☑	140-150	2	80-90
Turta, tatlı	Üniversal tava	2	☑	170-180	-	50-60
Turta, tatlı	Üniversal tava	3	☑	180-190	2	50-60
Turta, donmuş	Üniversal tava	3	☑	200-220	-	35-45
Turta, donmuş	Üniversal tava	3	☑	180-200	1	35-45

\* ön ısıtma

\*\* 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Küçük kurabiyeler</b>						
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3	☐	160**	-	25-35
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3	⊗	150**	-	25-35
Küçük kekler, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	⊗	150**	-	25-35
Küçük kekler, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + üniversal tava	5+3+1	⊗	140**	-	35-45
Muffin	Muffin tepsisi	3	☐	170-190	-	15-20
Muffin	Muffin tepsisi	3	⊗	150-160	1	25-35
Muffin, 2 seviyeli	Muffin tepsisi	3+1	⊗	160-180*	-	15-30
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	☐	160-180	-	25-35
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	⊗	150-170	-	25-35
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	⊗	160-180	2	25-35
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	⊗	150-170	-	25-40
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	3	⊗	170-190*	-	20-35
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	3	⊗	200-220*	1	15-25
Milföy hamurlu kek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	⊗	170-190*	-	20-45
Milföy hamurlu kek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + üniversal tava	5+3+1	⊗	170-190*	-	20-45
Milföy hamurlu kek, yassı, 4 seviyeli	4 ızgara teli	5+3+2+1	⊗	180-200*	-	20-35
Pişirilmiş hamurdan kek	Fırın tepsisi	3	☐	200-220	-	30-40
Pişirilmiş hamurdan kek	Fırın tepsisi	3	⊗	200-220*	1	25-35
Pişirilmiş hamurdan kek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	⊗	190-210	-	35-45
Danimarka kuru pastası	Fırın tepsisi	3	⊗	160-180	-	20-30
Danimarka kuru pastası	Fırın tepsisi	3	⊗	160-180	1	25-35
<b>Kurabiye</b>						
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3	☐	140-150**	-	25-40
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3	⊗	140-150**	-	25-40
Sıkma çörek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	⊗	140-150**	-	30-40
Sıkma çörek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + üniversal tava	5+3+1	⊗	130-140**	-	35-55
Kurabiye	Fırın tepsisi	3	⊗	140-160	-	15-30
Kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	⊗	140-160	-	15-30
Kurabiye, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + üniversal tava	5+3+1	⊗	140-160	-	15-30
Beze	Fırın tepsisi	3	⊗	90-100*	-	100-130
Beze, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	⊗	90-100*	-	100-150
Badem kurabiyesi	Fırın tepsisi	3	⊗	90-110	-	20-40
Bademli kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	⊗	90-110	-	25-45
* ön ısıtma						
** 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın						

### Kek ve kurabiye için ipuçları

Kekin tümüyle pişmiş olup olmadığını tespit etmek istiyorsunuz.	Bir ağaç çubuğu kekin en yüksek noktasında kekin içine batırın. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, kek pişmiştir.
Kek çöküyor.	Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanınız. Ya da sıcaklığı 10 °C daha düşük ayarlayın ve pişirme süresini uzatın. Reçetede belirtilen katkı maddelerini ve hazırlama önerilerini dikkate alın.
Kekin ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Kelepçeli kek kalıbının sadece tabanını yağlayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.
Meyvelerin suyu kekten aşağıya akıyor.	Bir sonraki sefere daha derin bir üniversal tava kullanınız.

Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışıyor.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Kek/pasta aşırı kuru.	Ya da sıcaklığı 10 °C daha yükseğe ayarlayın ve pişirme süresini kısaltın.
Kek genel olarak kızarmamış.	Yerleştirme yüksekliği ve aksesuar doğruysa duruma göre ya pişirme süresini uzatın ya da sıcaklığı arttırınız.
Kekin üst tarafı fazla açık ve alt tarafı fazla koyu.	Bir sonraki sefere keki bir üst seviyeye sürünüz.
Kekin üst tarafı fazla koyu ve alt tarafı fazla açık.	Bir sonraki sefere keki bir alt seviyeye sürünüz. Daha düşük bir sıcaklık ayarlayın ve pişirme süresini uzatın.
Kalıp veya tepsi kekinin arka tarafı yanmış.	Kek kalıbını doğrudan arka duvara değil, aksesuarın üzerine ortalı şekilde yerleştiriniz.
Kek genel olarak fazla koyu kızarmış.	Bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık ayarlayın ve gerekirse pişirme süresini uzatın.
Hamur işinin her tarafı aynı kızarmamış.	Daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Fazla büyük olan pişirme kağıdı hava dolaşımını etkileyebilir. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz. Kek kalıbının pişirme alanı arka duvarının deliklerinin hemen önünde olmamasına dikkat ediniz. Kurabiye pişirirken mümkün olduğunca aynı büyüklükte ve kalınlıkta kurabiyeler kullanınız.
Birden fazla seviyede pişirdiniz. Üst raftaki hamur işi, alt tepsidekinden daha koyu renkli.	Birden fazla seviyede pişirmek için daima 4D sıcak hava seçiniz. Tepsi veya kalıplar içerisinde aynı zamanda fırına verilmiş olan hamur işleri/kekler aynı anda hazır olmak zorunda değil.
Kek iyi görünüyör fakat içi pişmemiş.	Düşük sıcaklıkta biraz daha uzun pişiriniz ve duruma göre biraz daha az sıvı veriniz. Yaş kaplamalı keklerde ilk önce kekin tabanını pişiriniz. Üzerine badem veya kızartma unu serpiniz ve kaplama malzemesini koyunuz.
Kek tabağa konulurken kalıptan ayrılmıyor.	Keki piştikten sonra 5 ile 10 dakika soğumaya bırakınız. Halen ayrılmıyorsa, kekin kenarını bir bıçak ile dikkatlice ayırınız. Ardından pastayı tekrar ters çeviriniz ve kalıbın üzerini birkaç ıslak, soğuk bezle örtünüz. Bir dahaki sefere formu yağlayın ve kızartma unu serpiştirin.

## Ekmek ve sandviç ekmeği

Cihaz, ekmek ve sandviç ekmeği pişirmek için çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanın. Bu aksesuarlar pişirme bölmesi ve çalışma modları için en iyi özelliklere sahiptir.

### Buhar desteğiyle pişirme

Ekmek ve sandviç ekmeği buhar desteğiyle çıtır bir kabuğa ve parlak bir yüzeye sahip olurlar. Hamur işi daha az kurur.

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

#### Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

- Yüksek hamur işleri: yükseklik 2
- Alçak hamur işleri: yükseklik 3

4D sıcak hava ile ısıtma türünü kullanırken yükseklik 1, 2, 3 ve 4 arasından seçim yapabilirsiniz.

#### İki seviyede pişirme

4D sıcak hava kullanınız. Tepsi veya kalıplar içerisinde aynı zamanda fırına verilmiş olan hamur işleri/kekler aynı anda hazır olmak zorunda değil.

- Ünlversal tava: yükseklik 3  
Fırın tepsisi: yükseklik 1
- Tel ızgara üzerinde kalıplar  
Birinci ızgara: yükseklik 3  
İkinci ızgara: yükseklik 1

Yemekleri aynı anda hazırlayarak yüzde 45 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Kalıpları yan yana veya bindirmeli olarak üst üste pişirme alanına yerleştiriniz.

#### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

#### Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

#### Ünlversal tava veya fırın tepsisi

Ünlversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürün; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

#### Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlardır.

Teneke, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve kek eşit oranda kızarmaz. Bu formlarla pişirecek ve üst/alt ısıtma kullanacaksanız, formu 1nci yerleştirme yüksekliğine yerleştiriniz.

Buhar destekli pişirme için, kalıpların ısıya ve buhara dayanıklı olması gerekir.



**Pişirme kağıdı**

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

**Dondurulmuş ürünler**

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

Dondurulmuş ürünler bazen yarı yarıya önceden pişirilmiştir. Bu dengesiz kızarma seviyesi pişirme sonrasında da korunur.

**Önerilen ayar değerleri**

Çizelgede çeşitli ekmek ve sandviç ekmekleri için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

**Bilgi:** Pişirme süreleri sıcaklık artırılarak kısaltılamaz. Ekmek ve sandviç ekmeklerinin dışı pişmiş içi ise pişmemiş olur.

Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir. Yemeğinizi ve aksesuarı ancak ön ısıtma bittikten sonra pişirme alanına yerleştiriniz. Bazı yemekler birkaç adımda pişirildiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

Ekmek hamuru için geçerli olan değerler hem fırın tepsi üzerinde hem de baton kek kalıbındaki hamurlar için geçerlidir.






Kendi tarifinize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer hamur işlerini referans olarak alınız.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

**Dikkat!**










Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz veya ıslak kapları pişirme alanına yerleştirmeyiniz. Sıcaklık değişiminden dolayı emaye kaplamada hasar meydana gelebilir.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşım simgesi
-  Izgara büyük alan simgesi
-  coolStart fonksiyonu

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar	Yerleş-tir-me yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sı-caklık / ızgara ka-demesi	Buhar yo-ğunluğu	Süre, da-kika
<b>Ekmek</b>						
Beyaz ekmek, 750 g	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Beyaz ekmek, 750 g	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Karışık ekmek, 1,5 kg	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Karışık ekmek, 1,5 kg	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Tam tahıllı ekmek, 1 kg	Üniversal tava	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Tam tahıllı ekmek, 1 kg	Üniversal tava	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Pide	Üniversal tava	3		230-250	-	20-30
Pide	Üniversal tava	3		220-230	3	20-30
<b>Sandviç ekmeği</b>						
Kızartılmış sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiştir**	Üniversal tava	3		-	-	-

\* ön ısıtma

\*\* Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi	3		200-220	2	10-20
Sandviç ekmeği, tatlı, taze	Fırın tepsisi	3		170-190*	-	15-20
Sandviç ekmeği, tatlı, taze	Fırın tepsisi	3		150-170	3	25-35
Sandviç ekmeği, tatlı, taze, 2 seviyede	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170*	-	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		180-200	-	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		200-220	2	20-30
Baget, önceden pişirilmiş, soğutulmuş**	Üniversal tava	3		-	-	-
Baget, önceden pişirilmiş, soğutulmuş	Fırın tepsisi	3		200-220	1	10-20
Sandviç ekmeği, baget, tazeleme	Tel ızgara	2		150-160*	-	10-20
<b>Sandviç ekmeği, donmuş</b>						
Kızartılmış sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş**	Üniversal tava	3		-	-	-
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi	3		180-200	1	15-25
Tuzlu kraker, hamur parçacıkları**	Üniversal tava	3		-	-	-
Tuzlu kraker, hamur parçacıkları	Fırın tepsisi	3		210-230	1	18-25
Kruasan, hamur parçacıkları	Üniversal tava	3		170-190	-	30-35
Kruasan, hamur parçacıkları	Fırın tepsisi	3		180-200	1	20-25
Sandviç ekmeği, baget, tazeleme	Tel ızgara	2		160-170	-	10-20
<b>Tost</b>						
Tost, kızartılmış, 4 adet	Tel ızgara	3		190-210	-	10-15
Tost, kızartılmış, 12 adet	Tel ızgara	3		230-250	-	10-15
Tost kızartma (ön ısıtmasız)	Tel ızgara	5		3	-	4-6
* ön ısıtma						
** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz						

## Pizza, kiş ve baharatlı kekler

Cihaz, pizza, kiş ve baharatlı kekleri hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanın. Bu aksesuarlar pişirme bölmesi ve çalışma modları için en iyi özelliklere sahiptir.

### Buhar desteğiyle pişirme

Belirli hamur işleri (örneğin mayalı hamur işleri) buhar desteğiyle çıtır bir kabuğa ve parlak bir yüzeye sahip olabilirler. Hamur işi daha az kurur.

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

#### Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

- Yüksek hamur işleri: yükseklik 2
- Alçak hamur işleri: yükseklik 3

4D sıcak hava ile ısıtma türünü kullanırken yükseklik 1, 2, 3 ve 4 arasından seçim yapabilirsiniz.

#### Birkaç seviyede pişirme

4D sıcak hava kullanınız. Tepsi veya kalıplar içerisinde aynı zamanda fırına verilmiş olan hamur işleri/kekler aynı anda hazır olmak zorunda değil.

İki seviyede pişirme:

- Üniversal tava: yükseklik 3
- Fırın tepsisi: yükseklik 1
- Tel ızgara üzerinde kalıplar
- Birinci ızgara: yükseklik 3
- İkinci ızgara: yükseklik 1

Dört seviyede pişirme:

- 4 tel ızgara pişirme kağıtlı
- Birinci ızgara: yükseklik 5
- İkinci ızgara: yükseklik 3
- Üçüncü ızgara: yükseklik 2
- Dördüncü ızgara: yükseklik 1

Yemekleri aynı anda hazırlayarak yüzde 45 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Kalıpları yan yana veya bindirmeli olarak üst üste pişirme alanına yerleştiriniz.

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

### Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

### Üniversal tava veya fırın tepsisi

Üniversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürünüz; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

Üzerindeki malzemesi bol olan pizzalar için üniversal tavayı kullanınız.

### Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

Teneke, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve kek eşit oranda kızarmaz. Bu formlarla pişirecek ve üst/alt ısıtma kullanacaksanız, formu 1nci yerleştirme yüksekliğine yerleştiriniz.

Buhar destekli pişirme için, kalıpların ısıya ve buhara dayanıklı olması gerekir.

### Pişirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

### Dondurulmuş ürünler

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

Dondurulmuş ürünler bazen yarı yarıya önceden pişirilmiştir. Bu dengesiz kızarma seviyesi pişirme sonrasında da korunur.

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli yemekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

**Bilgi:** Pişirme süreleri sıcaklık artırılarak kısaltılamaz. Yemeğin dışı pişmiş içi ise pişmemiş olur.





Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir. Yemeğinizi ve aksesuarı ancak ön ısıtma bittikten sonra pişirme alanına yerleştiriniz.

Kendi tarifinize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer hamur işlerini referans olarak alınız.











Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Pizza kademesi
-  coolStart fonksiyonu

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Pizza</b>						
Pizza, taze	Fırın tepsisi	3		200-220	-	25-35
Pizza, taze, 2 seviye	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-200	-	35-45
Pizza taze, ince tabanlı	Pizza tepsisi	2		220-230	-	20-30
Pizza, soğutulmuş**	Tel ızgara	3		-	-	-
<b>Pizza, dondurulmuş</b>						
Pizza, ince tabanlı, 1 adet	Tel ızgara	3		-	-	-
Pizza, ince tabanlı, 2 adet	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, kalın tabanlı, 1 adet**	Tel ızgara	3		-	-	-
Pizza, kalın tabanlı, 2 adet	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		190-210	-	20-30
Pizza baget**	Tel ızgara	3		-	-	-
Mini pizzalar**	Üniversal tava	3		-	-	-
* Ön ısıtma						
** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz						

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Mini pizzalar, Ø 7 cm, 4 seviyeli	4 ızgara teli	5+3+2+1	☼	180-200*	-	20-30
<b>Baharatlı pasta ve kış</b>						
Baharatlı, kalıp içinde pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☼	170-190	-	55-65
Baharatlı, kalıp içinde pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☼	170-190	1	60-70
Kış	Tart kalıbı, siyah tepsi	3	☼	190-210	-	30-40
Tart flambe	Üniversal tava	3	☐	240-250*	-	10-18
Tart flambe	Üniversal tava	2	☼	200-220*	2	15-25
Turta	Sufle kalıbı	2	☐	190-200	-	30-45
Puf böreği	Üniversal tava	3	☼	180-190	-	30-45
Puf böreği	Üniversal tava	2	☼	170-190	2	30-40
Börek	Üniversal tava	1	☼	200-220*	-	20-30
* ön ısıtma						
** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz						

## Sufle ve üstü kızartılan yemekler

Cihaz, sufle ve üstü kızartılan yemekler hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanın. Bu aksesuarlar pişirme bölmesi ve çalışma modları için en iyi özelliklere sahiptir.

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede formlar içerisinde veya üniversal tavada yemeği hazırlayabilirsiniz.

- Tel ızgara üzerinde kalıplar: yükseklik 2
- Üniversal tava: yükseklik 2

Sufleler için buhar işlevini kullanınız. Su banyosuna gerek duyulmaz. Küçük kalıpları, XL boyu olan delikli buhar kabına veya tel ızgara üzerine koyunuz.

Normalde su içinde hazırlanması gereken yiyecekleri folyoyla kaplayınız.

Yemekleri aynı anda hazırlayarak yüzde 45 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Kalıpları pişirme alanında yan yana koyunuz.

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

#### Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

#### Üniversal tava

Üniversal tavayı dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürünüz; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

#### Kaplar

Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda yemeklerin pişmesi daha uzun sürecektir ve üst tarafları daha koyu olacaktır.

Buhar destekli yemek hazırlama için, kalıpların ısıya ve buhara dayanıklı olması gerekir.

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli sufle ve üstü kızartılan yemekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişirme süresi niktara ve reçeteye bağlıdır. Üstü kızartılan yemeklerin pişme durumu kapların büyüklüğü ve üstü kızartılan yemeğin yerleştirme seviyesine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızartma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

**Bilgi:** Pişirme süreleri sıcaklık artırılarak kısaltılamaz. Üstü kızartılan yemeğin veya suflenin dışı pişmiş içi ise pişmemiş olur.

Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alın.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

- ☼ 4D sıcak hava
- ☐ Üstten/alttan ısıtma
- ☼ Sıcak hava dolaşımli ızgara
- ☼ Pizza kademesi
- ☼ coolStart fonksiyonu
- ☼ Buharda pişirme

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tirme yük-sekliği	Isıtma türü	°C cinsin-den sıcaklık	Buhar yo-ğunluğu	Süre, da-kika
Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş	Sufle kalıbı	2	☐	200-220	-	30-50
Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş	Sufle kalıbı	2	☒	150-170	2	40-50
Sufle, tatlı	Sufle kalıbı	2	☐	170-190	-	40-60
Lazanya, taze, 1 kg	Sufle kalıbı	2	☒	160-180	-	50-60
Lazanya, taze, 1 kg	Sufle kalıbı	2	☒	170-180	2	35-45
Lazanya, donmuş, 400 g	Tel ızgara	2	☒*	-	-	-
Lazanya, donmuş, 400 g	Açık kap	2	☒	180-190	2	40-50
Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek	Sufle kalıbı	2	☒	160-190	-	50-70
Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek	Sufle kalıbı	2	☒	160-170	3	50-60
Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek, 2 seviyeli	Sufle kalıbı	3+1	☒	150-170	-	60-80
Sufle	Sufle kalıbı	2	☒	160-180*	-	35-45
Sufle	Sufle kalıbı	2	☒	170-180	2	30-40
Sufle	Porsiyon kalıpları	3	☒	100	-	40-45

\* ön ısıtma  
\*\* Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz

## Kümes hayvanları

Cihaz, kümes havyanı etini hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde bazı yemekler için en iyi ayarlar verilmiştir.

### Tel ızgara üzerinde kızartma

Tel ızgara üzerinde kızartma özellikle büyük kümes hayvanları veya birkaç parçanın aynı anda hazırlanması için uygundur.

Üniversal tavayı üzerine konulmuş ızgara teliyle birlikte belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliğine koyunuz. Izgara telinin üniversal tava üzerinde doğru oturmasına dikkat ediniz. → "Aksesuar", Sayfa 11

Kanatlı hayvan etinin büyüklüğüne ve türüne bağlı olarak ½ litre kadar suyu üniversal tavaya ekleyin. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır. Bu kızartma suyundan bir sos yapabilirsiniz. Ayrıca daha az duman oluşur ve pişirme alanı temiz kalır.

### Kapta kızartma

Sadece seçilen fırınlar için uygun olan kaplar kullanınız. Kabin pişirme alanına sığıp sığmadığını kontrol ediniz.

En iyi seçenek olarak cam kaplar kullanın. Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Paslanmaz çelik veya alüminyumdan imal edilmiş parlak kaplar ısıyı bir ayna gibi yansıtır ve dolayısıyla tercih edilmemelidir. Kanatlı hayvan eti daha yavaş pişer ve daha az kızarır. Daha yüksek bir sıcaklık ve/veya daha uzun bir pişirme süresi kullanınız.

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

### Üzeri açık kaplar

Kanatlı hayvan etini kızartmak için, en iyisi derin bir kızartma kabı kullanınız. Formu ızgara teli üzerine koyunuz. Uygun bir kabınız yoksa üniversal tavayı kullanınız.

### Üzeri kapalı kaplar

Kapalı kapta pişirme yapılırsa pişirme alanı çok daha temiz kalır. Kapağın kızartma tenceresi için uygun olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz. Kabi ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Pişirme sonrasında kapak açıldığında sıcak buhar çıkabilir. Kapağı arka kısımdan biraz kaldırarak sıcak buharın sizden uzak çıkmasını sağlayın.

Kanatlı hayvan eti kapalı bir kızartma kabında da çıtır kıvama gelebilir. Bu amaçla cam kapaklı bir kızartma tenceresi kullanın ve daha yüksek bir sıcaklık ayarlayın.

### Buhar destekli kızartma

Belirli yemekler buhar desteği kullanıldığında daha çıtır bir kıvama sahip olur. Yüzeyleri parlaklaşır ve daha az kururlar.

Üzeri açık kaplar kullanınız. Kap, aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır.

Buhar desteğini ayar çizelgesinde belirtilen bilgilere göre devreye alınız. Bazı yemekler birkaç adımda pişirildiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

## Buharda pişirme

Buhar desteğinin aksine buharda pişirmede kanatlı hayvan parçaları daha yumuşakça pişirilir. Özel olarak sululuklarını korurlar. Tad çeşidi olarak kanatlı hayvan parçalarını ön pişirmeye tabi tutarak toplam pişirme süresini kısaltabilirsiniz.

Büyük parçalar için daha uzun bir ısınma süresi ve daha uzun pişme süresi vardır. Birden çok aynı ağırlıkta parça kullanacak olursanız, ön ısıtma süresi uzar pişme süresi uzamaz.

Kanatlı hayvan parçalarının döndürülmesi gerekmez.

XL boy delikli buhar kabını kullanın ve üniversal tavayı altına itin. Bir cam kase de kullanılabilir ve tel ızgaranın üzerine koyabilirsiniz.

## Izgara

Izgara yaparken cihazın kapısının kapalı olmasını sağlayınız. Cihazın kapısı açıkken kesinlikle ızgara yapmayınız.

Izgara malzemesini tel ızgaraya koyunuz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır.

Mümkün oldukça benzer kalınlığı ve ağırlığı olan eşit ızgara eti parçaları kullanın. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Izgara etlerini doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.

Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.

## Bilgiler

- Izgara ısıtıcısı sürekli açılıp kapanır ve bu davranışı normaldir. Açma kapamanın sıklığı, ayarlanmış kızartma kademesine göre değişir.
- Izgara sırasında duman oluşabilir.

## Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23

## Önerilen ayar değerleri

Çizelgede kanatlı hayvan eti için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, gıdanın miktarına, özelliklerine ve sıcaklığına bağlıdır. Bu nedenle ayar

aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

Ayar değerleri, içine dolgu yapılmamış, pişirmeye hazır, buzdolabı soğukluğunda kanatlı hayvan etinin pişirme alanı soğukken içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısalır.

Çizelgede önerilen ağırlığa sahip kanatlı hayvan eti için değerler verilmiştir. Daha ağır olan kanatlı hayvan eti hazırlayacaksanız, mutlaka daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Birden çok parça varsa, pişirme süresini tespit etmek için en ağır parçayı referans olarak alın. Tüm parçalar benzer büyüklükte olmalıdır.

Genel kural olarak: Kanatlı hayvan eti ne kadar büyük olursa sıcaklık o kadar düşük ve pişirme süresi de uzun olmalıdır.

Belirtilen pişirme süresi yakl. ½ ilâ ⅔ geçtikten sonra eti çeviriniz.







**Bilgi:** Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima tepsiye göre kesiniz.

## Yararlı bilgiler

- Ördek veya kaz için, kanat altındaki deriyi deliniz. Böylece yağ dışarı akabilir.
- Ördek göğsüne kesik açınız. Ördek göğsünü çevirmeyiniz.
- Kanatlı hayvan etini çevirdiğinizde ilk olarak göğüs veya deri tarafının altta olmasına dikkat ediniz.
- Kanatlı hayvan kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşım simgesi ızgara
-  Izgara büyük alan simgesi
-  coolStart fonksiyonu
-  Buharda pişirme

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Tavuk</b>						
Tavuk, 1 kg	Tel ızgara	2		200-220	-	60-70
Tavuk, 1 kg	Tel ızgara	2		190-210	2	50-60
* 5 dak. ön ısıtma						
** Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz						

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Tavuk göğsü filetosu, beheri 150 g	Tel ızgara	4		3*	-	15-20
Tavuk göğsü filetosu (buharda)	Buharla pişirme kabı	3		100	-	15-25
Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g	Tel ızgara	3		220-230	-	30-35
Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g	Tel ızgara	3		200-220	2	30-45
Tavuk şiş, nugget, donmuş**	Üniversal tava	3		-	-	-
Piliç, 1,5 kg	Tel ızgara	2		200-220	-	70-90
Piliç, 1,5 kg	Tel ızgara	2		180-200	2	65-75
<b>Ördek ve kaz</b>						
Ördek, doldurulmamış, 2 kg	Tel ızgara	1		180-200	-	90-110
Ördek, doldurulmamış, 2 kg	Tel ızgara	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Ördek göğsü, beheri 300 g	Tel ızgara	3		230-250	-	25-30
Ördek göğsü, beheri 300 g	Tel ızgara	3		220-240	2	25-30
Kaz, 3 kg	Tel ızgara	2		160-180	-	120-150
Kaz, 3 kg	Tel ızgara	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Kaz budu, beheri 350 g	Tel ızgara	2		210-230	-	40-50
Kaz budu, beheri 350 g	Tel ızgara	3		190-200	2	45-55
<b>Hindi</b>						
Yavru hindi, 2,5 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	70-90
Yavru hindi, 2,5 kg	Tel ızgara	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg	Kapalı kap	2		240-250	-	80-100
Hindi üst budu, kemikli, 1 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	80-100
Hindi üst budu, kemikli, 1 kg	Tel ızgara	2		170-180	2	80-100

\* 5 dak. ön ısıtma

\*\* Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz

## Et

Cihaz, et hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

### Kızartma ve buğulama

Yağsız eti isteğe göre yağlayınız veya üzerine yağ dilimleri yerleştiriniz.

Et derisine çarpı işareti şeklinde kesik atınız. Eti çevirdiğinizde ilk olarak deri tarafının altta olmasına dikkat ediniz.

Kızartma piştikten sonra, fırın kapatılmış ve kapısı kapalı olduğu halde, fırın içerisinde 10 dakika daha dinlendirilmelidir. Bu sayede etin suyu daha iyi dağılır. Duruma göre kızartmayı alüminyum folyoya sarın. Belirtilen kızartma süresine tavsiye edilen dinlenme süresi dahil değildir.

### Tel ızgara üzerinde kızartma

Etler tel ızgara üzerinde tüm taraflardan çok çıtır bir kıvama ulaşır.

Etin büyüklüğüne ve türüne göre üniversal tavaya ½ litre kadar su ekleyin. Damlayan yağ ve kızartma suyu toplanacaktır. Bu kızartma suyundan bir sos yapabilirsiniz. Ayrıca daha az duman oluşur ve pişirme alanı temiz kalır.

Üniversal tavayı üzerine konulmuş ızgara teliyle birlikte belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliğine koyunuz. Izgara telinin üniversal tava üzerinde doğru oturmasına dikkat ediniz. → "Aksesuar", Sayfa 11

### Kapta kızartma ve buğulama

Kap içerisinde kızartmak ve buğulamak daha konforludur. Kızartmayı kapla birlikte pişirme alanından çıkartmak daha kolay olur ve sosu doğrudan kap içerisinde hazırlayabilirsiniz.

Sadece fırında kullanım için uygun olan kaplar kullanın. Kabin pişirme alanına sığıp sığmadığını kontrol ediniz.

En iyi seçenek olarak cam kaplar kullanın. Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Yağsız et için biraz sıvı ekleyiniz. Cam kaplarda, kabın tabanı yakl. ½ cm kadar örtülmüş olmalıdır.

Sıvının miktarı etin türüne, kabın malzemesine ve kapak kullanıp kullanmadığınıza bağlıdır. Eti emaye kaplı veya koyu renkli kızartma tenceresinde hazırlayacaksanız, cam kaba göre biraz daha fazla sıvı gereklidir.

Kızartma işlemi sırasında kaptaki sıvı buharlaşır. İhtiyaç halinde dikkatli bir şekilde sıcak sıvı ilave ediniz.

Paslanmaz çelik veya alüminyumdan imal edilmiş parlak kaplar ısıyı bir ayna gibi yansıtır ve dolayısıyla tercih edilmemelidir. Et daha yavaş pişecek ve daha az kızaracaktır. Daha yüksek bir sıcaklık ve/veya daha uzun bir pişirme süresi kullanınız.

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

### Üzeri açık kaplar

Et kızartmak için, en iyisi derin bir kızartma kabı kullanınız. Formu ızgara teli üzerine koyunuz. Uygun bir kabınız yoksa üniversal tavayı kullanınız.

### Üzeri kapalı kaplar

Kapalı kaptaki pişirme yapılırsa pişirme alanı çok daha temiz kalır. Kapağın kızartma tenceresi için uygun olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz. Kabi ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Et ve kapak arasındaki mesafe en az 3cm olmalıdır. Et şişebilir.

Pişirme sonrasında kapak açıldığında sıcak buhar çıkabilir. Kapağı arka kısımdan biraz kaldırarak sıcak buharın sizden uzak çıkmasını sağlayın.

Buğulama için eti ihtiyaca göre önceden hafif kızartın. Pişirmek için su, şarap, sirke veya benzer sıvılar ekleyiniz. Kabın tabanı 1-2 cm kadar örtülmelidir.

Kızartma işlemi sırasında kaptaki sıvı buharlaşır. İhtiyaç halinde dikkatli bir şekilde sıcak sıvı ilave ediniz.

Et kapalı bir kızartma kabında da çıtır kıvama gelebilir. Bu amaçla cam kapaklı bir kızartma tenceresi kullanın ve daha yüksek bir sıcaklık ayarlayın.

### Buhar destekli kızartma ve buğulama

Belirli yemekler buhar desteği kullanıldığında daha çıtır bir kıvama sahip olur ve fazla kurumaz.

Üzeri açık kaplar kullanınız. Kap, aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır.

Kızartmanın çevrilmesi gerekli değildir.

Buhar desteğini ayar çizelgesinde belirtilen bilgilere göre devreye alınız. Bazı yemekler birkaç adımda pişirildiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

### Buharda pişirme

Buhar desteğinden farklı olarak Buharda pişirme işleviyle et daha yumuşakça pişirilir fakat derisi kızarmaz. Sulu kalır. Tad çeşidi olarak et parçalarını ön pişirmeye tabi tutarak toplam pişirme süresini kısaltabilirsiniz.

Büyük parçalar için daha uzun bir ısınma süresi ve daha uzun pişme süresi vardır. Birden çok aynı ağırlıkta parça kullanacak olursanız, ön ısıtma süresi uzar pişme süresi uzamaz.

Et parçalarının çevrilmesi gerekli değildir.

XL boy delikli buhar kabını kullanın ve üniversal tavayı altına itin. Bir cam kase de kullanabilir ve tel ızgaranın üzerine koyabilirsiniz.

### Izgara

Izgara yaparken cihazın kapısının kapalı olmasını sağlayınız. Cihazın kapısı açıkken kesinlikle ızgara yapmayınız.

Izgara malzemesini tel ızgaraya koyunuz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır.

Mümkün oldukça benzer kalınlığı ve ağırlığı olan eşit ızgara eti parçaları kullanın. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Izgara etlerini doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.

Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.

Eti ızgara yaptıktan sonra tuzlayın. Tuz, etin suyunu alır.

### Bilgiler

- Izgara ısıtıcısı sürekli açılıp kapanır ve bu davranışı normaldir. Açma kapamanın sıklığı, ayarlanmış kızartma kademesine göre değişir.
- Izgara sırasında duman oluşabilir.

### Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çok sayıda et yemeği için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, gidanın miktarına, özelliklerine ve sıcaklığına bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

Ayar değerleri, buzdolabı soğukluğundaki et pişirme alanı soğukken içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

Çizelgede önerilen ağırlığa sahip et parçaları için değerler verilmiştir. Daha ağır bir et parçası hazırlayacaksanız, mutlaka daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Birden çok parça varsa, pişirme süresini tespit etmek için en ağır parçayı referans olarak alın. Tüm parçalar benzer büyüklükte olmalıdır.

Genel kural olarak: Kızartılan et ne kadar büyük olursa sıcaklık o kadar düşük ve pişirme süresi de uzun olmalıdır.








Belirtilen pişirme süresi yakl. ½ ilâ ¾ geçtikten sonra kızartmayı ve ızgara etini çeviriniz.

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız benzer yemekleri referans olarak alın. Ek bilgi için ayar çizelgesinden sonraki "Kızartma, buğulama ve ızgara için ipuçları" başlığına bakın.

























Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşımli ızgara
-  Izgara büyük alanlı
-  Buharda pişirme

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sı-caklık / ızgara ka-demesi	Buhar yo-ğunluğu	Süre, da-kika
<b>Domuz eti</b>						
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		180-190	-	110-130
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		180-190	1	110-130
Derili domuz kızartması örneğin omuz, 2 kg	Tel ızgara	2		190-200	-	130-140
Derili domuz kızartması örneğin omuz, örneğin omuz, 2 kg	Açık kap	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		220-230	-	70-80
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	1	80-90
Domuz filetosu, 400 g	Tel ızgara	3		220-230	-	20-25
Domuz filetosu, 400 g	Açık kap	3		210-220*	1	25-30
Domuz filetosu, 400 g	Buharla pişirme kabı	3		100	-	18-20
Kemikli füme pirzola (Kasseler), 1 kg (biraz su ekleyerek)	Kapalı kap	2		210-230	-	70-90
Kemikli füme domuz pirzolası (Kasseler), 1 kg	Açık kap	2		160-170	1	70-80
Domuz bifteği, 2 cm kalınlığında	Tel ızgara	5		2	-	16-20
Domuz madalyon, 3 cm kalınlığında (5 dak. ön ısıtma)	Tel ızgara	5		3*	-	8-12
<b>Sığır eti</b>						
Sığır filetosu orta, 1 kg	Tel ızgara	2		210-220	-	40-50
Sığır filetosu orta, 1 kg	Açık kap	2		190-200	1	50-60
Sığır kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-220	-	130-160
Sığır kızartması, 1,5 kg****	Açık kap	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Tel ızgara	2		220-230	-	60-70
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Açık kap	2		190-200	1	65-80
Biftek parçası**	Açık kap	2		95	-	120-150
Biftek, 3 cm kalınlığında, orta (ön ısıtma yapmayın)	Tel ızgara	3		3	-	15-20
Burger, yükseklik 3-4 cm	Tel ızgara	4		3	-	25-30

\* Ön ısıtma

\*\* Başlangıçta kaba yakl. 200ml sıvı ekleyin; su tankı çalışma sırasında takviye edilmelidir

\*\*\* çevirmeden

\*\*\*\* Başlangıçta kaba yakl. 100 ml sıvı ekleyin; su tankı çalışma sırasında takviye edilmelidir

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tir-me yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sı-caklık / ızgara ka-demesi	Buhar yo-ğunluğu	Süre, da-kika
<b>Dana eti</b>						
Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		160-170	-	100-120
Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	1	90-110
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		200-210	-	100-120
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	1	100-120
<b>Kuzu eti</b>						
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Açık kap	2		170-190	-	50-80
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	1	80-90
Kemikli kuzu sırtı***	Tel ızgara	2		180-190	-	40-50
Kemikli kuzu sırtı***	Açık kap	3		200-210*	1	25-30
Kuzu pirzolası***	Tel ızgara	3		3	-	12-16
<b>Sosisler</b>						
Izgara sosisler	Tel ızgara	4		3	-	10-15
Viyana usulü sosis	Buharla pişirme kabı	3		80	-	14-20
Beyaz sosis	Buharla pişirme kabı	3		80	-	12-20
<b>Balık yemekleri</b>						
Dalyan köfte, 1 kg	Açık kap	2		170-180	-	60-70
Dalyan köfte, 1 kg	Açık kap	2		190-200	1	70-80
* ön ısıtma						
** Başlangıçta kaba yakl. 200ml sıvı ekleyin; su tankı çalışma sırasında takviye edilmelidir						
*** çevirmeden						
**** Başlangıçta kaba yakl. 100 ml sıvı ekleyin; su tankı çalışma sırasında takviye edilmelidir						

### Kızartma, buğulama ve ızgara ile ilgili öneriler

Pişirme alanı aşırı kirleniyor.	Kızartılacak besini kapalı bir kaptaki hazırlayın veya ızgara sacını kullanın. Izgara tepsisini kullandığınızda en iyi neticeyi alırsınız. Izgara tepsisini özel aksesuar olarak satın alabilirsiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var ve/veya kızartma fazla kuru.	Yerleştirme yüksekliğini ve sıcaklığı kontrol ediniz. Bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve duruma göre pişirme süresini kısaltınız.
Kabuk çok ince.	Sıcaklığı artırın veya kızartma süresinin sonunda ızgarayı kısa süreli açınız.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız ve duruma göre daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir daha ki sefere daha büyük bir kızartma kabı kullanınız ve duruma göre daha az sıvı ekleyiniz.
Buğulamada et yanıyor.	Kap ve kapak uyumlu olmalı ve iyi kapanmalıdır. Sıcaklığı azaltın ve duruma göre buğulama sırasında biraz sıvı ekleyiniz.
Izgara et fazla kuru oluyor.	Eti ızgaradan sonra tuzlayın. Tuz, etin suyunu alır. Izgara eti çevirirken içine çatal batırmayın. Izgara pensesi kullanın.

### Balık

Cihaz, balık hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar çizelgesinde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

Bütün balığın çevrilmesi gerekli değildir. Bütün balığı yüzer pozisyonda sırtındaki yüzgeçleri yukarıda kalacak şekilde pişirme alanına sürünüz. Kesilmiş bir patates veya ocağa dayanıklı küçük bir kap ile balığı karnından sabitleyiniz.

Balığın sırt yüzgeci kolayca kopartılabiliyorsa balık pişmiş sayılır.

### Tel ızgara üzerinde kızartma ve ızgara

Izgara malzemesini tel ızgaraya koyunuz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin.

Balığın büyüklüğüne ve türüne bağlı olarak ½ litre kadar suyu universal tavaya ekleyin. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır. Daha az duman oluşur ve pişirme alanı temiz kalır.

Izgara yaparken cihazın kapısının kapalı olmasını sağlayınız. Cihazın kapısı açıkken kesinlikle ızgara yapmayınız.

Mümkün oldukça benzer kalınlığı ve ağırlığı olan eşit ızgara eti parçaları kullanın. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Izgara etlerini doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.

Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Balığa çatalı batıracak olursanız suyunu kaybeder ve kurur.

### Bilgiler

- Izgara ısıtıcısı sürekli açılıp kapanır ve bu davranışı normaldir. Açma kapamanın sıklığı, ayarlanmış kızartma kademesine göre değişir.
- Izgara sırasında duman oluşabilir.

### Kapta kızartma ve soteleme

Sadece fırında kullanım için uygun olan kaplar kullanın. Kabin pişirme alanına sığıp sığmadığını kontrol ediniz.

En iyi seçenek olarak cam kaplar kullanın. Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Paslanmaz çelik veya alüminyumdan imal edilmiş parlak kaplar ısıyı bir ayna gibi yansıtır ve dolayısıyla tercih edilmemelidir. Balık daha yavaş pişecek ve daha az kızaracaktır. Daha yüksek bir sıcaklık ve/veya daha uzun bir pişirme süresi kullanınız.

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

### Üzeri açık kaplar

Balığı bütün olarak hazırlamak için, en iyisi derin bir kızartma kabı kullanınız. Formu ızgara teli üzerine koyunuz. Uygun bir kabınız yoksa universal tavayı kullanınız.

### Üzeri kapalı kaplar

Kapalı kapta pişirme yapılırsa pişirme alanı çok daha temiz kalır. Kapağın kızartma tenceresi için uygun olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz. Kabı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Soteleme için kaba iki ile üç yemek kaşığı sıvı veya biraz limon suyu veya sirke koyunuz.

Pişirme sonrasında kapak açıldığında sıcak buhar çıkabilir. Kapağı arka kısımdan biraz kaldırarak sıcak buharın sizden uzak çıkmasını sağlayın.

Balık kapalı bir kızartma kabında da çitir kıvama gelebilir. Bu amaçla cam kapaklı bir kızartma tenceresi kullanın ve daha yüksek bir sıcaklık ayarlayın.

### Buhar destekli kızartma

Belirli yemekler buhar desteği kullanıldığında daha çitir bir kıvama sahip olur ve fazla kurumaz.

Üzeri açık kaplar kullanınız. Kap, aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır.

Balığın çevrilmesi gerekli değildir.

Buhar desteğini ayar çizelgesinde belirtilen bilgilere göre devreye alınız. Bazı yemekler birkaç adımda pişirildiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

### Buharda pişirme

Buharda pişirme işleviyle balık daha yumuşak pişirilir ve daha sulu kalır.

Büyük parçalar için daha uzun bir ısınma süresi ve daha uzun pişme süresi vardır. Birden çok aynı ağırlıkta parça kullanacak olursanız, ön ısıtma süresi uzar pişme süresi uzamaz.

Balığın çevrilmesi gerekmez.

XL boy delikli buhar kabını kullanın ve universal tavayı altına itin. Bir cam kase de kullanılabilir ve tel ızgaranın üzerine koyabilirsiniz.

Normalde su içinde hazırlanması gereken yiyecekleri folyoyla kaplayınız.

### Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede balık yemekleri için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, gıdanın miktarına, özelliklerine ve sıcaklığına bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

Ayar değerleri, buzdolabı soğukluğundaki balık pişirme alanı soğukken içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

Çizelgede önerilen ağırlığa balık için değerler verilmiştir. Daha ağır olan balık hazırlayacaksanız, mutlaka daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Birden çok balık varsa, pişirme süresini tespit etmek için en ağır balığı referans olarak alın. Münferit balıklar benzer büyüklükte olmalıdır.






Genel kural olarak: Balık ne kadar büyük olursa sıcaklık o kadar düşük ve pişirme süresi de uzun olmalıdır.

Balık yüzme konumunda değilse, belirtilen pişirme süresi yakl. ½ ilâ ¾ geçtikten sonra balığı çeviriniz.

**Bilgi:** Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima tepsiye göre kesiniz.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden yüzde 20 kadar tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşım simgesi ızgara
-  Izgara büyük alan simgesi
-  Buharda pişirme

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Balık</b>						
Bütün balık, ızgara 300 g, örneğin alabalık	Tel ızgara	2		170-190	-	20-30
Bütün balık, kızartılmış, 300 g, örneğin alabalık	Üniversal tava	2		170-180 160-170	1 -	15-20 5-10
Bütün balık, buğulama, 300 g, örneğin alabalık	Buharla pişirme kabı	3		80-90	-	15-25
Bütün balık, ızgara, 1,5 kg, örneğin somon	Tel ızgara	2		170-190	-	30-40
Bütün balık, buğulama, 1,5 kg, örneğin morina	Buharla pişirme kabı	3		80-90	-	35-50
<b>Balık filetosu</b>						
Balık filetosu, doğal, ızgara	Tel ızgara	4		1*	-	15-25
Balık filetosu, doğal, buğulama	Buharla pişirme kabı	3		80-100	-	10-16
<b>Balık pizolasi</b>						
Balık pizolasi, 3 cm kalınlığında**	Tel ızgara	4		3	-	10-20
<b>Balık, donmuş</b>						
Bütün balık, 300 g, örn. alabalık	Buharla pişirme kabı	3+1		80-100	-	20-25
Balık filetosu, doğal	Kapalı kap	2		210-230	-	20-30
Balık filetosu, hafif kızartılmış	Tel ızgara	2		200-220	-	45-60
Balık filetosu, hafif kızartılmış	Açık kap	2		200-220	1	35-45
Balık cipsleri (arada sırada çeviriniz)	Üniversal tava	3		200-220	-	20-30
<b>Balık yemekleri</b>						
Balık güveç	Yahni şeklinde	2		70-80	-	45-80
* ön ısıtma						
** Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz						

## Sebze, garnitürler ve yumurta

Burada taze ve dondurulmuş sebze, patates, pirin, tahıl ve yumurtaların buharda pişirilmesi konusunda bilgiler verilmektedir. Ayrıca örneğin dondurulmuş cips patatesin pişirilmesi konusunda bilgiler de verilmiştir.

### Buharda pişirme

Sadece orijinal aksesuarlar kullanınız. XL boy delikli buhar kabını kullandığınızda daima ek olarak altına üniversal tavayı itin. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.

### Tek seviyede buharla pişirme

Ayar tablolarında belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

### İki seviyede buharla pişirme

İki seviyede buharda pişirme örneğin aynı anda brokoli ve patates pişirmek için idealdir. Farklı pişirme süreleri varsa pişirme süresi daha kısa olan besini daha sonra yerleştiriniz.

- Tel ızgara ve S boyu olan asılı buhar kabı, delikli ve/veya deliksiz: yükseklik 5
- XL boyu delikli buhar kabı: yükseklik 3

### Kap

Kaplar kullanacaksanız, tel ızgara üzerine veya XL boyu olan delikli buhar kabı üzerine koyunuz.

Kap, aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Kalın duvarlı kaplarda pişirme süreleri uzar.

Normalde su içinde hazırlanması gereken yiyecekleri folyoyla kaplayınız.

**Pişirme süresi ve miktarı**

Buharda pişirme sırasındaki pişirme süreleri parça büyüklüğüne bağlıdır, ama toplam miktardan bağımsızdır. Toplam miktar arttığında ön ısıtma süresi uzar, pişme süresi uzamaz.

Büyük parçalar için daha uzun bir ısınma süresi ve daha uzun pişme süresi vardır. Birden çok aynı ağırlıkta parça kullanacak olursanız, ön ısıtma süresi uzar pişme süresi uzamaz.

Ayar tablosunda belirtilen parça büyüklüklerini dikkate alınız. Küçük parçalarda pişirme süresi kısılırken büyük parçalarda uzar. Besin kalitesinin ve olgunluğunun pişirme süresi üzerinde etkisi vardır. Bu nedenle belirtilmiş olan ayar değerleri sadece referans niteliğindedir.

Gıda maddelerini kabın içinde daima eşit bir şekilde dağıtınız. Katmanlar farklıysa, yemekler dengesiz pişecektir. Basınca dayanıksız gıda maddelerini pişirme haznesinde çok yükseğe yerleştirmeyiniz. İki kap kullanmanız daha iyi olacaktır.

**Pirinç ve tahıl**

Su veya sıvıyı bildirilen oranda ekleyiniz. Örneğin 1:1,5 oranı 100 g pirinç için 150 ml sıvı ekleyiniz.

**Pişirme ve ızgara**

Sadece orijinal aksesuarlar kullanınız.

**Tek seviyede hazırlama**

Ayar tablolarında belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

**İki seviyede hazırlama**

4D sıcak hava kullanınız. Aynı zamanda fırına verilmiş tepşiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

- Üniversal tava: yükseklik 3
- Fırın tepsi: yükseklik 1

**Aksesuarlar**

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

**Tel ızgara**

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

**Üniversal tava veya fırın tepsi**

Üniversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürün; şevli tarafı cihaz kapisına bakmalıdır.

**Pişirme kağıdı**

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

**Önerilen ayar değerleri**





Çizelgede çeşitli yemekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişirme süresi, yiyeceğin miktarına ve yapısına bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir. Yemeğinizi ve aksesuarı ancak ön ısıtma bittikten sonra pişirme alanına yerleştiriniz.











Kendi tarifinize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alınız.

Kullanılan ısıtma türleri:































-  4D sıcak hava
-  Izgara büyük alanlı
-  coolStart fonksiyonu
-  Buharda pişirme

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Sebze,taze</b>						
Enginar, bütün, buharla pişirme	Buharla pişirme kabı	3		100	-	30-35
Karnabahar, bütün, buharda pişirilmiş	Buharla pişirme kabı	3		100	-	25-35
Brokoli çiçeğinin buharda pişirilmesi	Buharla pişirme kabı	3		100	-	7-8
Taze fasulyenin buharda pişirilmesi	Buharla pişirme kabı	3		100	-	18-25
Dilimlenmiş havucun buharda pişirilmesi	Buharla pişirme kabı	3		100	-	10-20
Dilimlenmiş kolrabiyi buharda pişirme	Buharla pişirme kabı	3		100	-	20-25
Halka dilimli pırasa buharda pişirme	Buharla pişirme kabı	3		100	-	8-10
Mısır koçanı buharda pişirme	Yahni şeklinde	3		100	-	30-40
Kırmızı pancar, bütün, buharda pişirme	Buharla pişirme kabı	3		100	-	43-50
Kırmızı lahana, şeritler halinde, buharda pişirme	Buharla pişirme kabı	3		100	-	30-35

\* Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Beyaz kuşkonmazı, bütün, buharda pişirme	Buharla pişirme kabı	3		100	-	7-15
Ispanak buharda pişirme	Buharla pişirme kabı	3		100	-	2-3
Dilimlenmiş kabak buharda pişirme	Buharla pişirme kabı	3		100	-	3-4
<b>Sebze, dondurulmuş</b>						
Ispanak	Buharla pişirme kabı	3		100	-	10-25
Karnabahar	Buharla pişirme kabı	3		100	-	5-8
Taze fasulye	Buharla pişirme kabı	3		100	-	6-10
Brokoli	Buharla pişirme kabı	3		100	-	6-10
Bezelye	Buharla pişirme kabı	3		100	-	2-15
Havuç	Buharla pişirme kabı	3		100	-	4-6
Brüksel lahanası	Buharla pişirme kabı	3		100	-	8-12
Karışık sebze, 1 kg	Buharla pişirme kabı	3		100	-	10-15
<b>Sebze yemekleri</b>						
Soğuk ızgara sebzesi	Üniversal tava	5		3	-	10-15
Sebzeli güveç buharda pişirme	Porsiyon kalıpları	2		100	-	50-70
<b>Patates</b>						
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş	Üniversal tava	3		160-180	-	45-60
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş	Üniversal tava	3		180-190	1	40-50
Kabuğu ile haşlanmış patates, bütün	Buharla pişirme kabı	3		100	-	35-45
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates, dörde bölünmüş	Buharla pişirme kabı	3		100	-	20-25
Köfte	Buharla pişirme kabı	3		95	-	20-25
<b>Patates ürünleri, donmuş</b>						
Kızartmalık püre patates*	Üniversal tava	3		-	-	-
Patates cepleri, içli*	Üniversal tava	3		-	-	-
Kroket*	Üniversal tava	3		-	-	-
Patates kızartması*	Üniversal tava	3		-	-	-
Patates kızartması, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		190-210	-	30-40
<b>Pirinç</b>						
Basmati pirinci, 1:1,5	Kap düz	3		100	-	20-30
Uzun pirinç, 1:1,5	Kap düz	3		100	-	20-30
Doğal pirinç, 1:1,5	Kap düz	3		100	-	35-45
Önceden haşlanmış pirinç, 1:1,5	Kap düz	3		100	-	15-20
Risoto, 1:2	Kap düz	3		100	-	25-35
<b>Tahıl</b>						
Kuskus, 1:1	Kap düz	3		100	-	6-10
Darı bütün, 1:2,5	Kap düz	3		100	-	25-35
Mısır lapası/pirinç irmiği, FS için 1:5	Kap düz	3		100	-	7-10
Frenk arpası, 1:3	Kap düz	3		80-100	-	20-45
Yeşil mercimek, 1:2	Kap düz	3		100	-	35-50
Beyaz fasulye, önceden ıslatılmış; 1:2	Buharla pişirme kabı	3		100	-	65-75
İrmik köftesi	Buharla pişirme kabı	3		95	-	6-10

\* Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tirme seviye-si	Isıtma türü	°C cinsinden sı-caklık / ızgara ka-demesi	Buhar yo-ğunluğu	Süre, da-kika
<b>Yumurta</b>						
2 yumurtadan yumurta karışımı	Açık kap	2		80	-	14-16
Yumurta, katı pişmiş	Buharla pişirme kabı	3		100	-	10-12
Yumurta, rafadan	Buharla pişirme kabı	3		100	-	5-8
* Ambalajdaki bilgilere dikkat ediniz						

## Tatlı

Cihazınızla çeşitli tatlıları çok kolay hazırlayabilirsiniz.

### Yoğurt hazırlama

Aksesuarları ve ayakları pişirme alanından çıkartınız. Pişirme alanı boş olmalıdır.

- 1 litre sütü (% 3,5 yağlı) ocakta 90 °C'ye ısıtın ve sonra 40 °C'ye soğutun.  
Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.
- 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
- Kaselere veya kavanozlara doldurun ve streç folyo ile üzerlerini kapatın.
- Kaseleri veya kavanozları pişirme alanının zeminine yerleştiriniz ve belirtilen şekilde hazırlayınız.
- Hazırlandıktan sonra joğurdu buzdolabında soğumaya bırakınız.

### Sütlaç hazırlanması

- Pirinci tartın ve 2,5 katı miktarda süt ekleyiniz.
- Pirinç ve sütü azami 2,5 cm yüksekliğinde bir çanağa doldurun.  
Daha büyük miktarlar için üniversal tavayı da kullanabilirsiniz.
- Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayın.
- Pişirme sonrası karıştırın.  
Kalan süt hızlı bir şekilde çekilecektir.

## Komposto

Meyveleri tartınız ve bu miktarın yakl. 1/3 miktarında su ekleyin. Tercihinize göre şeker ve baharat ekleyiniz. Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayın.

### Krem Karamel ve Krem Brüle

Karışımı kalıba 2-3 cm yükseklikte doldurunuz. Kalıpları doğrudan XL boyu olan delikli buhar kabı içerisine koyunuz. Buz banyosu gerekmez. Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayınız.

Normalde su içinde hazırlanması gereken yiyecekleri folyoyla kaplayınız.

Eğer kalıp çok kalın bir malzemeden yapılmışsa pişirme süresi daha uzun olabilir.

### Buharla pişirilmiş makarna

Mayalı hamuru reçetenize göre kabarma süresi bırakmadan hazırlayın. Şekil verilmiş bilyaları yağlanmış, XK boyu olan delikli buhar kabına yerleştirin ve kabarmaya bırakın. Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayın.

### Önerilen ayar değerleri

Kullanılan ısıtma türleri:

- Buharda pişirme
- Hamur mayalama

Yemek	Aksesuar	Yerleş-tirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsin-den sıcaklık	Süre, da-kika
Krem brüle	Porsiyon kalıpları	3		85	20-30
Krem karamel	Porsiyon kalıpları	3		85	25-35
Buharla pişirilmiş makarna	Üniversal tava	3		100	20-30
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme alanı tabanı		35-40	300-360
Sütlaç, 1:2,5	Üniversal tava	3		100	35-45
Meyve kompostosu, 1/3 Su	Üniversal tava	3		100	10-20

## Menü pişirme

Cihazın da menüleri aynı anda tatları birbirine karışmadan veya aromaları etkilenmeden buharda pişirebilirsiniz.

En uzun pişme sürelerine sahip yemekleri pişirme alanına ilk olarak yerleştiriniz ve kalan yemekleri de da zamanı geldiğinde yerleştiriniz. Böylece tüm yemekler aynı anda pişecektir.

## Buharda pişirme

Buharlı menü pişirmede toplam pişme süresi uzar çünkü kapak her açıldığında biraz buhar çıkışı olur ve cihazın yeniden ısınması gerekir.

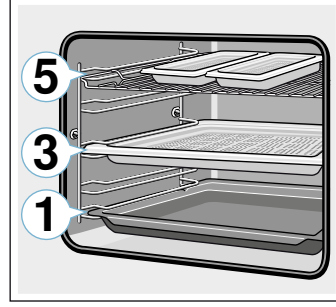
Bu bölümde ilgili kısımlardaki uyarıları dikkate alınız:

- ısınma süresi yemeklerin boyuna ve ağırlığına göre değişir
- pişirme süresi miktara bağlı değildir
- buhara karşı dayanıklı kaplar kullanınız
- Sufletin üzerini folyo ile örtünüz
- üniversal tavayı her zaman yerleştirme yüksekliği 1'e itiniz

## Aksesuarın yerleştirme yükseklikleri

Aksesuarı her zaman belirtilen sırada içeri itin:

- Yerleştirme yüksekliği 5: Buhar hazneli tel ızgara, S boyu
- Yerleştirme yüksekliği 3: Buhar haznesi, XL boyu
- Tepsisi seviyesi 1: Üniversal tava



## Önerilen ayar değerleri

Kullanılan ısıtma türü:

- Buharda pişirme

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Dondurulmuş laks filetosu	deliksiz buharla pişirme kabı, S boy	5		100	20
Brokoli	delikli buharla pişirme kabı, XL boy	3		100	9
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates, dörde bölünmüş	delikli buharla pişirme kabı S boy	5		100	25

## Eko ısıtma türleri

Sıcak hava Eko ve Üstten/alttan ısıtma Eko programları et, balık ve pastaları hassas biçimde pişirmek için kullanılan akıllı ısıtma türleridir. Cihaz pişirme alanına enerji beslemesini en uygun biçimde kumanda eder. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. Böylece daha sulu kalır ve daha az kahverengileşir. Pişirmeye ve gıdaya bağlı olarak enerjiden tasarruf da sağlanabilir.

Yemekleri boş, soğuk pişirme alanına koyunuz. Pişirme sırasında cihaz kapağının kapalı olmasını sağlayınız.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden tasarruf edersiniz.

Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanınız. Bu aksesuarlar pişirme bölmesi ve çalışma modları için en iyi özelliklere sahiptir.

## Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

## Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

## Üniversal tava veya fırın tepsisi

Üniversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürünüz; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

## Kek kalıpları ve kaplar

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlardır. Bu sayede yüzde 35 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

Paslanmaz çelik veya alüminyum kaplar ısıyı bir ayna gibi yansıtır. Emaye, ısıya dayanıklı cam veya üzeri kaplanmış alüminyum dökümden yansıtıcı olmayan kaplar daha uygundur.

Teneke, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve kek eşit oranda kızarmaz.

## Pişirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

## Önerilen ayar değerleri

Burada modunda çeşitli yemekler için bilgiler verilmektedir. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

**Bilgi:** Pişirme süreleri sıcaklık artırılarak kısaltılamaz. Kek ve kurabiyelerin dışı pişmiş içi ise pişmemiş olur.

Kullanılan ısıtma türleri:

- Sıcak hava eko
- Üstten/alttan ısıtma eko



Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tir-me yük-seklği	Isıtma türü	°C cinsin-den sıcaklık	Süre, da-kika
<b>Kalıp içinde pasta</b>					
Kalıpta kuru pasta	Delikli/baton kek kalıbı	2		140-160	60-80
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	2		150-170	20-30
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	2		150-170	20-30
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2		150-170	50-70
<b>Tepside pişirilen pasta</b>					
Üstü kur kaplanmış kuru pasta	Fırın tepsisi	3		150-170	25-40
Kuru malzemeli poğaça	Fırın tepsisi	3		170-180	25-35
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180-190	15-20
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	3		160-170	25-35
Kuru malzemeli mayalı pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	15-20
<b>Küçük kurabiyeler</b>					
Muffin	Muffin tepsisi	2		160-180	15-25
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		150-160	25-35
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	3		170-190	20-35
Piştirilmiş hamurdan kek	Fırın tepsisi	3		200-220	35-45
Kurabiye	Fırın tepsisi	3		140-160	15-30
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3		140-150	30-45
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	25-35
<b>Ekmeç, Sandviç ekmeçi</b>					
Karışık ekmeç, 1,5 kg	Baton kek kalıbı	2		200-210	35-45
Pide	Üniversal tava	3		240-250	20-25
Taze sandviç ekmeçi, tatlı	Fırın tepsisi	3		170-190	15-20
Sandviç ekmeçi, taze	Fırın tepsisi	3		180-200	20-30
<b>Et</b>					
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		180-190	120-140
Sığır kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-220	140-160
Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	110-130
<b>Balık</b>					
Balık buğulama, bütün 300 g, örneğin alabalık	Kapalı kap	2		190-210	25-35
Balık buğulama, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Kapalı kap	2		190-210	45-55
Balık filetosu, doğal, buğulama	Kapalı kap	2		190-210	15-25

## Gıda maddelerindeki akrilamid

Akrilamid öncelikle yüksek sıcaklıklarda hazırlanan tahıl ve patates ürünlerinde, örneğin patates cipsi, patates

kızartması, tost, sandviç ekmeği, ekmek veya unlu mamullerde (kekler, zencefilli çörekler, bademli kekler) ortaya çıkar.

Akrilamid miktarını düşürmek için öneriler	
Genel	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Pişirme sürelerini mümkün olduğunca kısa tutunuz.</li><li>■ Yemekleri altın renginde oluncaya kadar kızartınız, rengin kararmasına izin vermeyiniz.</li><li>■ Büyük, kalın malzemeler daha az akrilamid içerir.</li></ul>
Piştirme	Üst/alt ısıtma ile maksimum 200°C. Sıcak hava ile maksimum 180 °C.
Kurabiye	Üst/alt ısıtma ile maksimum 190°C. Sıcak hava ile maksimum 170 °C. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz.

## Hassas piştirme

Hassas piştirme düşük sıcaklıklarda yavaş piştirme işlemidir. Bu nedenle düşük sıcaklıkta piştirme olarak da bilinir.

Hassas piştirme, orta/az pişmiş veya tam kıvamına pişirilmesi gereken tüm özel et parçaları (örn. sığır, dana, kuzu ve kümes hayvanlarının yumuşak parçaları) için idealdir. Etin içinde su kalır ve yumuşaklığı korunur.

Avantajınız: Bu yöntem ile pişirilen et kolayca sıcak tutulabildiğinden, menü planlamasında birçok seçeneğiniz olur. Piştirme sırasında eti çevirmeniz gerekmez. Cihaz kapısını kapalı tutarak piştirme ortamının sürekli olarak aynı kalmasını sağlayın.

Sadece taze, hijyenik açıdan kusursuz et kullanınız. Etteki sinirleri ve kenarlardaki yağları özenle ayırınız. Yağ, hassas pişirmede kendine özgü güçlü bir tat katar. Baharatlı veya soslu et de kullanabilirsiniz. Buzdan çözülmüş et kullanmayınız.

Hassas piştirme sonrasında etin hemen kesebilirsiniz. Dinlendirme gerekli değildir. Bu özel piştirme yöntemi sayesinde et pembe görünür, fakat çiğ veya pişmemiş değildir.

**Bilgi:** Hassas pişirmeli ısıtma yönteminde zaman ayarlı ve bitiş saatli piştirme mümkün değildir.

## Kap

Düz bir kap, örneğin bir porselen veya cam servis tabağı kullanın. Ön ısıtma için kabı piştirme bölmesine koyun.

Üstü açık kabı tel ızgaranın üzerine her zaman yerleştirme yüksekliği 2'de olacak şekilde yerleştiriniz. Ek bilgi için ayar çizelgesinden sonraki Hassas piştirme için ipuçları başlığına bakın.

Cihazınızda Hassas piştirme ısıtma türü mevcuttur. Sadece piştirme bölmesi tümüyle soğuduktan sonra çalıştırın. Piştirme bölmesinin kapla birlikte yaklaşık 15 dakika iyice ısınmasını sağlayın.

Piştirme gözünde eti, çok kızgın olarak ve uçlar dahil her tarafa, yeterli bir süre için ön kızartma uygulayın. Hemen ön ısıtılmış kaba verin. Etin bulunduğu kabı tekrar piştirme bölmesine koyunuz ve hassas piştirme modunda pişiriniz.

## Önerilen ayar değerleri

Hassas piştirme sıcaklığı ve piştirme süresi etin büyüklüğüne, kalınlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir.

Kullanılan ısıtma türü:

-  Hassas piştirme

Yemek	Kap	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma türü	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Kümes hayvanı</b>						
Ördek göğsü, 400g	Açık kap	2		6-8	90*	45-60
Tavuk göğsü filetosu, beheri 200 g	Açık kap	2		5-7	90*	30-60
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg	Açık kap	2		8-10	90*	150-210
<b>Domuz eti</b>						
Domuz fileto kızartması, kalınlık 5-6 cm, 1,5 kg	Açık kap	2		8-10	80*	210-240
Domuz filetosu, bütün	Açık kap	2		6-8	80*	90-120
Domuz madalyon, 4 cm kalınlığında	Açık kap	2		5-7	80*	90-120

\* ön ısıtma

Yemek	Kap	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Sığır eti</b>						
Sığır kızartması (kalça), kalınlık 6-7 cm, 1,5 kg	Açık kap	2	☐	8-10	80*	210-270
Sığır filetosu, bütün, 1 kg	Açık kap	2	☐	4-6	80*	150-210
Rozbif, 5-6 cm kalınlığında	Açık kap	2	☐	6-8	80*	210-270
Sığır madalyonu/sığır filetosu, kalınlık 4 cm	Açık kap	2	☐	5-7	80*	30-60
<b>Dana eti</b>						
Dana kızartması, 4-5 cm kalın, 1,5 kg	Açık kap	2	☐	8-10	80*	210-240
Dana kızartması, 10-15 cm kalın, 1,5 kg	Açık kap	2	☐	8-10	80*	210-240
Dana filetosu, bütün, 800 g	Açık kap	2	☐	5-7	80*	120-150
Dana madalyonu, 4 cm kalın	Açık kap	2	☐	5-7	80*	45-90
<b>Kuzu eti</b>						
Kuzu sırtı, çözülmüş, beheri 200 g	Açık kap	2	☐	5-7	80*	120-180
Kuzu budu, orta, 1 kg bağlı	Açık kap	2	☐	6-8	80*	180-240
* ön ısıtma						

### Hassas pişirme ile ilgili öneriler

Ördek göğsü hassas pişirme.	Soğuk ördek göğsünü tavaya koyunuz ve ilk olarak derili kısmına ön kızartma uygulayınız. Hassas pişirme sonrasında çıtır çıtır olacak şekilde 3 ila 5 dakika için ızgara yapın.
Hassas pişirme yöntemiyle pişirilen et, geleneksel yöntemle kızartılan et kadar sıcak olmayacaktır.	Pişirilen etin çabuk soğumaması için tabağı ısıtınız ve sosu çok sıcak servis ediniz.

### Kurutma

4D sıcak hava ile yiyecekleri mükemmel olarak kurutabilirsiniz. Yiyecekler bu yöntemle korunduğunda yiyeceğin suyu alındığı için tüm aroma maddeleri yoğunlaşarak yiyecek içerisinde kalır.

Sadece kusursuz durumda olan meyve, sebze ve otlar kullanınız ve bunları iyice yıkayınız. Tel ızgaraya pişirme veya parşömen kağıdı seriniz. Meyve üzerindeki suyun süzmesini sağlayınız ve iyice kurutunuz.

Gerekirse eşit büyüklükte parçalar veya ince dilimler şeklinde kesiniz. Soyulmamış meyveyi kabın içerisine kesik tarafları üstte olacak şekilde yerleştiriniz. Meyvenin ve mantarların üst üste gelmemesine dikkat ediniz.

Sebzeleri rendeleyiniz ve ardından kısaca haşlayınız. Kısaca haşlanmış sebzeleri iyice süzünüz ve ızgara üzerinde eşit aralıklarla dağıtınız.

Otları saplarıyla birlikte kurutunuz. Otları eşit aralıklara ve hafif yığarak ızgara üzerine koyunuz.

Kurutma için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

- 1 Tel ızgara: yükseklik 3
- 2 Tel ızgara: yükseklik 3+1

Çok sulu meyveleri ve sebzeleri bir kaç kez çevirin. Kurumuş malzemeleri kurutma sonrasında hemen kağıttan ayırın.

### Önerilen ayar değerleri

Çeşitli gıda maddelerinin kurutulmasına ilişkin ayarlar çizelgede verilmiştir. Ayarlanacak sıcaklık ve süre, kurutulacak maddenin türüne, su oranına, olgunluk derecesine ve kalınlığına bağlıdır. Kurutulacak maddeyi ne denli uzun süre kurutursanız o denli iyi korunur. Dilimler ne denli ince olursa kurutma süresinin sonuna o denli çabuk varılır ve gıda maddesinin aroması daha fazla korunur. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir.

Belirtilenden farklı gıda maddelerini kurutmak için çizelgede benzer gıda maddeleri için verilen değerleri kullanın.

Kullanılan ısıtma türü:

- ☐ 4D sıcak hava

Yemek	Aksesuarlar	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Saat cinsinden süre
Yumuşak çekirdekli meyveler (elma halkaları, 3 mm kalınlığında, ızgara başına 200 g)	1-2 ızgara teli		80	5-9
Sert çekirdekli meyveler (Erik)	1-2 ızgara teli		80	8-10
Köklü sebzeler (Havuç), rendelenmiş, haşlanmış	1-2 ızgara teli		80	5-8
Dilimlenmiş mantar	1-2 ızgara teli		60	6-9
Yeşillik, temizlenmiş	1-2 ızgara teli		60	2-6

## Konserveleme ve suyunu çıkarma

Cihazınızın konserveleme ve suyu çıkarma işlemleri için de kullanılabilir.

### Konserveleme

Cihazınızda meyve ve sebze konservesi yapabilirsiniz.

#### Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Yanlış konservelenen gıdaların kavanozları kırılabilir. Konserveleme için belirtilen verilere uyunuz.

### Kavanozlar

Sadece temiz ve hasarsız konserve kavanozları kullanınız. Sadece, ısıya dayanıklı, temiz ve hasarsız lastik contalar kullanınız. Mandal ve yayları önceden kontrol ediniz.

**Yararlı bilgi:** Kavanozları temizlemek için dezenfeksiyon işlevini kullanabilirsiniz.

Konserveleme işlemi sırasında sadece aynı büyüklükteki ve içinde aynı gıdaların bulunduğu kavanozları kullanınız. Pişirme alanında en çok altı adet ½, 1 veya 1½ litrelik kavanozun içeriğini aynı anda konserveleyebilirsiniz. Daha geniş veya daha yüksek kavanoz kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Konserve kavanozları, konserveleme işlemi sırasında birbirilerine temas etmemelidir.

### Meyve ve sebzenin hazırlanması

Sadece kusuru olmayan meyve ve sebze kullanınız. İyiye yıkayınız.

Meyve veya sebzeyi türüne göre soyun, çekirdekleri çıkartıp parçalayın ve kavanozlara kavanoz kenarının yaklaşık 2 cm altına kadar doldurun.

Meyvet: Kavanozlardaki meyveye sıcak, köpüğü alınmış şeker çözeltisi ekleyiniz (1 litrelik kavanoza yakl. 400 ml). Bir litre su için:

- Tatlı meyveler için yakl. 250 g şeker
- Ekşi meyveler için yakl. 500 g şeker

Sebzeler: Kavanozlardaki sebzeyle sıcak, kaynatılmış su ekleyin.

Kavanoz ağzı kenarlarını siliniz; temiz olmalıdırlar. Her bir kavanozun üzerine ıslak bir lastik conta ve kapak koyunuz. Kavanozları mandallara kapatın. Biberonları birbirine temas etmeyecek şekilde XL boyu olan delikli buhar haznesine koyunuz. Ünlversal tavaya 500 ml sıcak su (yakl. 80 °C) dokün. Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayın.

### Konserveleme sonlandırılmalıdır

Belirtilen pişirme süresinden sonra cihazın kapağını açınız. Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra pişirme alanından çıkartınız.

Ardından pişirme alanını siliniz.

### Suyunu çıkarma

Suyunu çıkarmadan önce küçük taneli meyveleri bir çanağa aktarınız ve şekerlendiriniz. Suyunu çekmeleri için en azından bir saat bekletiniz.

Peşinden küçük taneli meyveleri (etli ve zarlı kabuksuz meyveleri) XL boyu olan delikli buhar kabına doldurunuz ve 2nci yerleştirme yüksekliğine koyunuz. Suyu toplamak için altına üniversal tavayı yerleştiriniz. Çizelgede belirtildiği şekilde ayarlayın.

Pişirme süresi sonunda küçük taneli meyveleri bir beze doldurunuz ve sıkarak kalan suyu çıkartınız.

Ardından pişirme alanını siliniz.



### Önerilen ayar değerleri

Ayar tablosunda belirtilen süreler meyve ve sebzeyi konservelemek ve meyve suyunu almak için referans değerleridir. Bu süreler oda sıcaklığına, kavanozların sayısına, kavanoz içeriğinin miktarı, ısısına ve kalitesine göre değişiklik gösterebilir. Verilen değerler 1 litrelik yuvarlak kavanozlar için geçerlidir.

Kullanılan ısıtma türü:

- Buharda pişirme

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Konserveleme</b>					
Sebze, örneğin havuç	1 litrelik konserve kavanozları	2		100	30-120
Sert çekirdekli meyveler, örneğin kiraz, mürdüm eriği	1 litrelik konserve kavanozları	2		100	25-30
Yumuşak çekirdekli meyveler, örneğin elma, çilek	1 litrelik konserve kavanozları	2		100	25-30

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tirme yük-sekliği	Isıtma türü	°C cinsin-den sıcaklık	Süre, da-kika
<b>Suyunu çıkarma</b>					
Frambuaz	Buharla pişirme kabı	3		100	30-45
Frenk üzümü	Buharla pişirme kabı	3		100	40-50

## Biberonun dezenfekte edilmesi ve hijyen

Cihazınızla yemek kaplarını ve biberonları kolayca dezenfekte edebilirsiniz. Bu işlem, geleneksel olarak uygulanan kaynatarak temizleme gibidir.

### Biberonun dezenfekte edilmesi

Biberonları kullandıktan hemen sonra daima bir şişe fırçası ile temizleyiniz. Ardından bulaşık makinesinde temizleyiniz.

Biberonları, XL boyu delikli buhar haznesine, birbirlerine temas etmeyecek şekilde yerleştiriniz. "Dezenfeksiyon" programını başlatın. Dezenfeksiyon işleminden sonra cihazın içini siliniz. Biberonları dezenfekte ettikten sonra temiz bir bez ile kurulayınız.

## Hijyen

Cihazınız reçel veya kavanozluk gıdaların uygun kapaklarla hazırlanması için de uygundur.


Reçelin ek işlenmesi de mümkündür. Bu sayede reçelin son kullanma tarihi uzar.




### Önerilen ayar değerleri

Sadece kusuru olmayan, temiz kavanoz ve kapaklar kullanın. En iyisi önceden bulaşık makinesinde yıkayın. Kap, aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır.

Önerilen süreler kullanılan kavanozlara bağlıdır.

Kullanılan ısıtma türü:

-  Buharda pişirme

Yemek	Aksesuar	Yerleş-tirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsin-den sıcaklık	Süre, da-kika
<b>Hijyen</b>					
Reçel veya konserve kavanozlarını hazırlama	Buharla pişirme kabı XL	2		100	10-15
Reçel kavanozlarını ek işleme	Buharla pişirme kabı XL	2		100	15-20
Temiz kapları mikropsuz kılma*	Buharla pişirme kabı XL	2		100	15-20
* Bu işlem, geleneksel olarak uygulanan kaynatarak temizleme gibidir.					

## Hamur kabartma

"Hamur mayalama" ısıtma türüyle mayalı hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı kabarır ve kurumaz. Sadece pişirme bölmesi tümüyle soğuduktan sonra bu ısıtma türünü çalıştırın.

Mayalı hamuru daima iki kez mayalanmaya bırakın. 1nci ve 2nci kabartma için çizelgede verilen bilgileri dikkate alın (mayalama ve son mayalama).

### Mayalama

Hamur çanağını tel ızgaraya yerleştiriniz. Çizelgede belirtildiği şekilde ayarlayın.

Mayalama işlemi sırasında cihaz kapısını açmayınız, aksi durumda nemi kaçar. Hamurun üzerini örtmeyiniz.

## Son kabartma


Hamur işini çizelgede belirtilen yerleştirme yüksekliğine koyun.


Pişirme öncesinde pişirme alanındaki nemi silin.

### Önerilen ayar değerleri

Sıcaklık ve mayalama süresi katkı maddelerinin türüne ve miktarına bağlıdır. Bu nedenle ayar çizelgesinde bilgiler referans değerleridir.

Kullanılan ısıtma türü:

-  Hamur mayalama

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tirme yük-sekliği	Isıtma türü	Adım	°C cinsin-den sıcaklık	Süre, da-kika
<b>Mayalı hamur tatlı</b>						
örneğin maya parçacıkları	Kap	2		Birinci kabartma	35-40	30-45
	Fırın tepsisi	2		İkinci kabartma	35-40	10-20

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tir-me yük-sekliği	Isıtma türü	Adım	°C cinsin-den sıcaklık	Süre, da-kika
Çok yağlı hamur, örneğin Panettone	Kap	2		Birinci kabartma	40-45	40-90
	Fırın tepsisi	2		İkinci kabartma	40-45	30-60
<b>Mayalı hamur acılı</b>						
örneğin Pizza	Kap	2		Birinci kabartma	35-40	20-30
	Fırın tepsisi	2		İkinci kabartma	35-40	10-15
<b>Ekmek hamuru</b>						
Beyaz ekmek	Kap	2		Birinci kabartma	35-40	30-40
	Fırın tepsisi	2		İkinci kabartma	35-40	15-25
Karışık ekmek	Kap	2		Birinci kabartma	35-40	25-40
	Fırın tepsisi	2		İkinci kabartma	35-40	10-20
Sandviç ekmeği	Kap	2		Birinci kabartma	35-40	30-40
	Fırın tepsisi	3		İkinci kabartma	35-40	15-25

## Buz çözme

Dondurulmuş meyve ve sebze için, Buz çözme buhar işlevini kullanınız. Hamur işinin buzunu çözmek için, 4D ısıtma türünü kullanınız. Kanatlı hayvan etini, kırmızı eti ve balığı çözmek için en iyi yöntemi bunları buzdolabına koymaktır.

Buz çözme için donmuş yiyeceği ambalajından çıkartınız.

Donmuş meyve ve sebze için XL boy delikli buhar kabına yerleştiriniz ve universal tavayı altına itiniz. Bu sayede besin damlayan buzlu suda kalmaz ve altına toplanır. Donmuş durumda olan fakat sıvısını korumasını istediğiniz yiyeceklerde, örneğin dondurulmuş kremalı ıspanakta, universal tavayı ve tel ızgara üzerine bir kap kullanınız.

Keki tel ızgaraya koyunuz.

## Önerilen ayar değerleri

Çizelgede belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine, dondurma derecesine (-18°C) ve yapısına bağlıdır. Süreler verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

**Yararlı bilgi:** Dilimler halinde dondurulmuş veya porsiyonlanmış parçalar, blok halinde donmuş olan parçalara göre daha hızlı çözülür.

Kullanılan ısıtma türleri:

- 4D sıcak hava
- Buz çözme

Yemek	Aksesuarlar	Yerleş-tir-me seviye-si	Isıtma türü	°C cinsin-den sıcaklık	Süre, da-kika
<b>Ekmek, sandviç ekmeği</b>					
Ekmek, Sandviç ekmeği genel	Fırın tepsisi	2		50	40-70
<b>Pasta</b>					
Pasta, yumuşak	Fırın tepsisi	2		50	70-90
Pasta, kuru	Fırın tepsisi	2		60	60-75

Yemek	Aksesuarlar	Yerleş-tirme seviye-si	Isıtma türü	°C cinsin-den sıcaklık	Süre, da-kika
<b>Meyve, sebze</b>					
Üzümsü meyveler	Buharla pişirme kabı	3	*0	30-40	10-15
Sebze	Buharla pişirme kabı	3	*0	40-50	15-50

## Tekrar ısıtma

Tekrar ısıtma ısıtma türünde yemekler buhar destekli olarak yeniden ısıtılır. Bunlar yeni hazırlanmış lezzette ve görünümündedir. Önceki güne ait hamur işleri de bu şekilde pişirilebilir.

Mümkün olduğunca düz, geniş ve sıcaklığa dayanıklı kaplar kullanın. Soğuk kaplar, tekrar ısıtma sürecini uzatır.

Mümkün olduğunca aynı türde ve miktarda gıdaları yeniden ısıtın. Bu mümkün değilse süre, en uzun tekrar ısıtma süresi olan gıda öğesine göre belirlenir.

Tekrar ısıtma sırasında gıdaların üzerini örtmeyin.

Gıdayı bir kap içerisinde tel ızgaraya veya 2nci yerleştirme yüksekliğinde doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

İşletim sırasında cihaz kapısını açmayın, aksi durumda fazla buhar kaçır.

## Önerilen ayar değerleri












Çizelgede çeşitli besinler için en iyi ayarlar verilmiştir. Süre bilgileri referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve yiyeceğin özelliklerine bağlıdır. Süreler verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

Çizelge değerleri, pişirme alanı soğukken yerleştirilen besinler için geçerlidir. Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir.

Kullanılmayan aksesuarları pişirme alanından çıkartınız. Bu sayede en iyi pişirmeyi sağlar ve enerjiden tasarruf edersiniz.

Kullanılan ısıtma türü:

-  Tekrar ısıtma

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tirme yük-sekliği	Isıtma türü	°C cinsin-den sıcaklık	Süre, da-kika
<b>Sebze, soğutulmuş</b>					
1 kg	Açık kap	2		120-130	15-25
250 g	Açık kap	2		120-130	5-15
<b>Yemekler, soğutulmuş</b>					
Tabak yemeği, 1 porsiyon	Açık kap	2		120-130	15-25
Çorba, sulu yemek, 400 ml	Açık kap	2		120-130	10-25
Garnitürler, örneğin makarna, köfte, patates, pilav	Açık kap	2		120-130	8-25
Fırın yemekleri, örneğin lazanya, patates graten	Açık kap	2		120-140	10-25
Pizza, fırınlanmış	Tel ızgara	2		170-180*	5-15
<b>Pastalar</b>					
Sandviç ekmeği, Baget, kızartılmış	Tel ızgara	2		150-160*	10-20
Ezmeler (Vol au vents)	Tel ızgara	2		180*	4-10
<b>Kek, donmuş</b>					
Pizza, fırınlanmış	Tel ızgara	2		170-180*	5-15
Sandviç ekmeği, Baget, kızartılmış	Tel ızgara	2		160-170*	10-20
* Ön ısıtma					

## Sıcak tutma

Sıcak tutma ısıtma türüyle, pişmiş yemekleri sıcak tutabilirsiniz. Çeşitli nem seviyeleri sayesinde pişmiş durumdaki yemeklerin kurumasını önleyebilirsiniz.

Yemeklerin üzerini örtmeyiniz.

Pişmiş yemekleri iki saatten uzun süre sıcak tutmayınız. Bazı yemeklerin sıcak tutma sırasında pişmeye devam ettiğini dikkate alınız. Yemeklerin üzerini örtmeyiniz.

Çeşitli buhar seviyeleri aşağıdaki yemeklerin sıcak tutulması için uygundur:

- Kademe 1: Kızartma parçaları ve kısaca kızartılan parçalar
- Kademe 2: Üst kızartılan yemekler ve garnitürler
- Kademe 3: Sebze yemekleri ve çorbalar

## Test yemekleri

Bu çizelgeler, cihazın test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.

EN 60350-1:2013 veya IEC 60350-1:2011 normuna göre.

### Pişirme

Tepsi veya kalıplar içerisinde aynı zamanda fırına verilmiş olan hamur işleri/kekler aynı anda hazır olmak zorunda değil.

İki seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Üstüniversal tava: yükseklik 3
- Fırın tepsi: yükseklik 1
- Tel ızgara üzerinde kalıplar
- Birinci ızgara: yükseklik 3
- İkinci ızgara: yükseklik 1

Üç seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Fırın tepsi: yükseklik 5
- Üstüniversal tava: yükseklik 3
- Fırın tepsi: yükseklik 1

### Üstü hamur kaplı elmalı tart

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

Üstü hamur kaplı elmalı tart iki seviyede: Koyu renkli kelepçeli kek kalıpları kaydırılmış olarak üst üste koyunuz.

Beyaz tenekeden kelepçeli kek kalıplarında kek: Üst/alt ısıtmayla tek seviyede pişirme. Tel ızgara yerine üstüniversal tava kullanınız ve kelepçeli kek kalıbını bunun üzerine yerleştiriniz.

### Bilgiler

- Ayar değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.
- Çizelgede bulunan ön ısıtmaya ilişkin uyarılara dikkat ediniz. Ayar değerleri hızlı ısıtma olmadan geçerlidir.
- Pişirmek için ilk olarak, belirtilen sıcaklıkların daha düşük olanını kullanınız.

Kullanılan ısıtma türleri:

- 4D sıcak hava
- Üstten/alttan ısıtma
- Pizza kademesi

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
<b>Fırında pişirme</b>						
Sıkma çörek	Fırın tepsi	3	☐	140-150*	-	25-40
Sıkma çörek	Fırın tepsi	3	⊗	140-150*	-	25-40
Sıkma çörek, 2 seviyeli	Üstüniversal tava + Fırın tepsi	3+1	⊗	140-150*	-	30-40
Sıkma çörek, 3 seviyeli	Fırın tepsi + Üstüniversal tava	5+3+1	⊗	130-140*	-	35-55
Küçük kekler	Fırın tepsi	3	☐	160*	-	20-30
Küçük kekler	Fırın tepsi	3	⊗	150*	-	25-35
Küçük kekler, 2 seviyeli	Üstüniversal tava + Fırın tepsi	3+1	⊗	150*	-	25-35
Küçük kekler, 3 seviyeli	Fırın tepsi + Üstüniversal tava	5+3+1	⊗	140*	-	35-45
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☐	160-170**	-	25-35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	⊗	160-170**	-	25-35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26cm	2	⊗	150-160	1	10
					-	20-25
Yağsız kek, 2 seviyeli	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3+1	⊗	150-170**	-	30-50
Üstü hamur kaplı elmalı tart	2x siyah sac kalıp Ø 20cm	2	⊗	170-180	-	60-80
Üstü hamur kaplı elmalı tart	2x siyah sac kalıp Ø 20cm	2	☐	180-200	-	60-80
Üstü hamur kaplı elmalı tart, 2 seviyeli	2x siyah sac kalıp Ø 20cm	3+1	⊗	170-190	-	70-90

\* 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın

\*\* ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın



## Buharda pişirme

Tabloda belirtilmesi halinde üniversal tavayı XL boy delikli buhar kabının altına itin. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.


Tek seviyede buharda pişirirken yerleştirme yükseklikleri (azami 2,5 kg kullanın):




- XL boyu delikli buhar kabı: yükseklik 3

İki seviyede buharda pişirirken yerleştirme yükseklikleri (her seviye için azami 1,8 kg kullanınız):

- XL boyu delikli buhar kabı: yükseklik 5
- XL boyu delikli buhar kabı: yükseklik 3

Kullanılan ısıtma türü:


-  Buharda pişirme



Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Buharda pişirme</b>					
Bezelye, dondurulmuş, iki kap	2x buharla pişirme kabı XL + üniversal tava	5+3+1		100	**
Brokoli, taze, 300 g	Buharla pişirme kabı XL	3		100*	7-8***
Brokoli, taze, bir kap	Buharla pişirme kabı XL	3		100*	7-8***
* ön ısıtma					
** En soğuk yerde 85°C sıcaklığa ulaşıldığında kontrol tamamlanır (bkz. IEC 60350-1)					
*** Referans numune 5 dakika süreyle (IEC 60350-1 içindeki şekilde hazırlanarak) pişirildiğinde referans numune ile temel numune arasında kıyaslanabilir bir pişirme derecesine ulaşılır.					

## Izgara

Ek olarak üniversal tavayı yerleştiriniz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve pişirme alanı temiz kalır.

Kullanılan ısıtma türü:

-  Izgara büyük alanlı

Yemek	Aksesuarlar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Izgara kademesi	Süre, dakika
<b>Izgara</b>					
Ekmek dilimleri kızartma*	Tel izgara	5		3	4-6
Dana etli sandviç, 12 parça**	Tel izgara	4		3	25-30
* ön ısıtma yapmayınız					
** toplam sürenin 2/3'den sonra çevirin					





A series of horizontal lines providing a template for writing, spanning the width of the page below the icon.

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir



9001055084  
960428