



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Ankastre fırın

HRA518B.1

[tr] Kullanma kılavuzu

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	4
	Önemli güvenlik uyarıları	4
	Genel	4
	Halojen aydınlatma	5
	Buhar	5
	Hasar nedenleri	6
	Genel	6
	Buhar	6
	Çevre koruma	7
	Enerji tasarrufu	7
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	7
	Cihazı tanıyınız	8
	Kumanda bölümü	8
	Tuğlar ve Ekran	8
	Isıtma türleri ve Fonksiyonlar	9
	Sıcaklık	10
	Pişirme bölümü	10
	Aksesuar	11
	Kontrol aksesuarları	11
	Aksesuarın yerleştirilmesi	11
	Özel aksesuar	12
	İlk kullanımdan önce	13
	İlk defa işletmeye almadan önce	13
	İlk çalıştırma	13
	Pişirme bölümünün ve aksesuarın temizlenmesi	13
	Cihazın kullanılması	14
	Cihazın açılması ve kapatılması	14
	Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması	14
	Hızlı ısıtma	14
	Buhar	15
	Buhar destekli pişirme	15
	Tekrar ısıtma	15
	Su haznesinin doldurulması	15
	Her buharlı çalışma sonrasında	16
	Zaman fonksiyonları	17
	Sürenin ayarlanması	17
	Sona erdirmenin ayarlanması	18
	Alarmin ayarlanması	19
	Saatin ayarlanması	19
	Çocuk emniyeti	19
	Devreye alma ve devreden çıkarma	19

	Temel ayarlar	20
	Temel ayarlar listesi	20
	Temel ayarların değiştirilmesi	20
	Sabbat ayarı	21
	Sebt ayarının başlatılması	21
	Temizlik malzemeleri	21
	Uygun temizlik malzemeleri	21
	Cihazın temiz tutulması	22
	Temizleme fonksiyonu	23
	Kireçten arındırma	23
	Raflar	24
	Rafları askıdan çıkartma ve takma	24
	Cihaz kapısı	25
	Kapak camlarının sökülmesi ve takılması	25
	Arıza halinde ne yapmalı?	26
	Arızaları kendiniz giderebilirsiniz	26
	Maksimum çalışma süresi	27
	Tavandaki pişirme alanı lambasının değiştirilmesi	27
	Yetkili servisin çağırılması	28
	E numarası ve FD numarası	28
	Programlar	29
	Kaplar	29
	Yemeğin hazırlanması	29
	Buhar desteği	29
	Programlar	29
	Programın ayarlanması	31
	Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir	32
	Genel uyarılar	32
	Pasta ve kek	33
	Sufleler ve gratenler	37
	Kümes hayvanı, et ve balık	37
	Garnitürler ve sebze	40
	Tatlılar	40
	Gıda maddelerindeki akrilamid	41
	Hassas pişirme	41
	Kurutulması	42
	Konserveleme	43
	Hamur mayalama	44
	Buz çözme	44
	Tekrar ısıtma	44
	Sıcak tutma	45
	Test yemekleri	46

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.bosch-home.com ve Online-Mağaza: www.bosch-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 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı 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 nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Gevşek yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. İşletim öncesinde kaba kirleri pişirme alanından, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizleyiniz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

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.
- Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir. Koruyucu eldiven kullanınız.

⚠ 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.
- Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.
- 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.

Halojen aydınlatma**⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

Pişirme bölümü lambaları çok sıcaktır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur. Cam kapağa dokunmayınız. Temizlerken cilde temas etmesinden kaçınınız.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

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.

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 soğumaya 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 universal 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. Cihazı asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırmayınız.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Buhar

Dikkat!

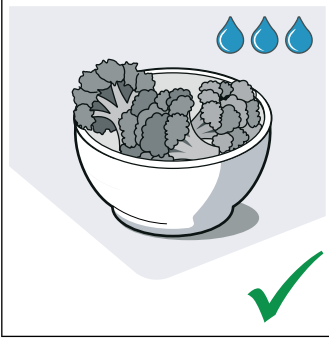
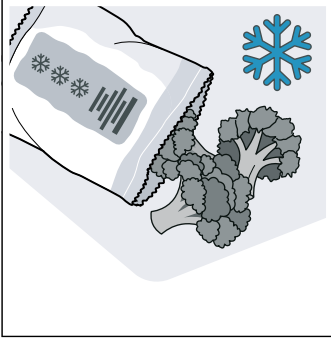
- Fırın kalıpları: Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.
- Paslı kaplar: Paslı kaplar kullanmayınız. Çok küçük lekeler bile pişirme alanında korozyona neden olabilmektedir.
- Su haznesindeki sıcak su: Sıcak su buhar sistemine zarar verebilir. Su haznesine 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 cihazın diğer yüzeylerine kireç sökücü çözelti dökmeyiniz. Yüzeyler hasar görür. Yine de temas ederse kireç sökücü çözeltiyi derhal su ile temizleyiniz.
- Su haznesinin temizlenmesi: Su haznesi bulaşık makinesinde temizlenmemelidir. Aksi takdirde su haznesi zarar görebilir. Su haznesini yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak temizleyiniz.

Çevre koruma

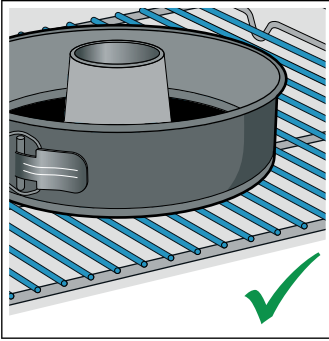
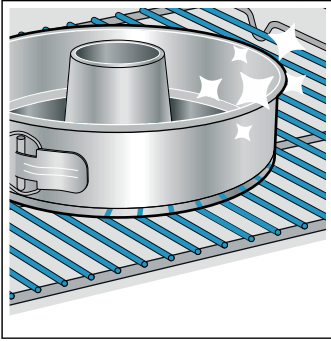
Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

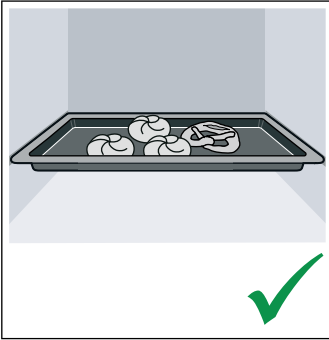
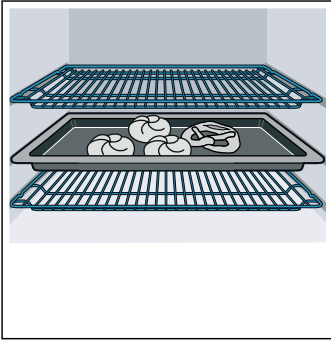
- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa cihazınızı önceden ısıtınız.
- Pişirme bölümüne yerleştirmeden önce donmuş yiyeceğin buzunun çözülmesini sağlayınız.



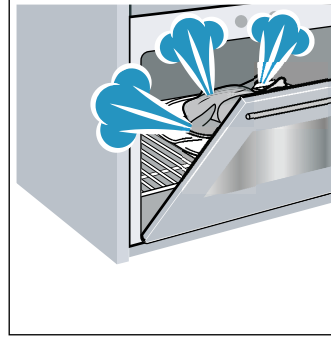
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.



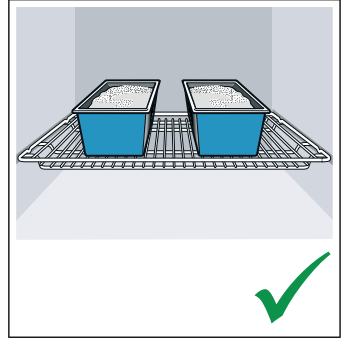
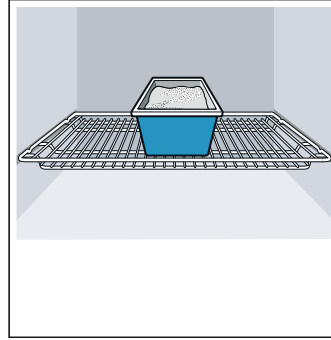
- İhtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.



- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.



- Birden fazla keki peş peşe pişirmeniz uygun olur. Pişirme alanı hala sıcak. Böylelikle, fırın bir önceki kekten dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki kekin pişme süresi kısalır. Ayrıca 2 kek kalıbını yan yana pişirme bölümüne yerleştirebilirsiniz.



- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce cihazı kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

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.



1 Tuşlar ve Ekran

Bu tuşlar, altında sensörler bulunan dokumatik alanlardır. İlgili fonksiyonu seçmek için ilgili sembole dokununuz.

Bu ekran, aktif fonksiyonların ve zaman fonksiyonlarının sembollerini gösterir.

2 Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü veya diğer fonksiyonları ayarlayınız.

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumundan sağa veya sola çevirebilirsiniz.

3 Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesi ile ısıtma türü sıcaklığını ayarlayabilir veya diğer fonksiyonların ayarını seçebilirsiniz.

Sıcaklık seçme düğmesini de aynı şekilde sola veya sağa çevirebilirsiniz. Bu düğmenin sıfır konumu yoktur.

4 Su haznesi

Su haznesinin doldurulması ve boşaltılması → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 15

Bilgi: Bazı cihazlarda şalter tutamakları gömülebilir yapıdadır. Yerine oturtmak veya serbest bırakmak için sıfır konumunda şalter tutamağına bastırınız.

Kumanda bölümü

Kumanda bölümü üzerinden cihazınızın farklı fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Burada kumanda bölümüne genel bakışı ve kumanda elemanları yerleşimini görebilirsiniz.

Tuşlar ve Ekran

Tuşlar aracılığıyla cihazın çeşitli ilave fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ekranda ilgili değerler görünür.

Sembol	Anlamı
Tuşlar	
🕒	Zaman fonksiyonları Birkaç defa tıklayarak saat 🕒, alarm 📢, süre ⌚ ve bitiş 🕒 seçimleri yapılabilir.
-	Eksi Ayar değerlerinin azaltılması.
+	Artı Ayar değerlerinin artırılması.
☀️	Pişirme bölümü aydınlatması Pişirme bölümü aydınlatmasının açılması ve kapatılması.
🌀	Hızlı ısıtma Pişirme bölümü için hızlı ısıtmanın başlatılması veya iptal edilmesi.
💨	Buhar desteği Buhar desteğinin açılması → "Buhar", Sayfa 15
🔒	Çocuk emniyeti Fırın fonksiyonları kumanda bölümünden kilitletir ve kilidi açılır.

Ekran

🔧 *	Su haznesini boşaltın	Su haznesini boşaltınız notu
🔧 *	Su haznesini doldurma	Su haznesini doldurunuz notu
🔧 *	Kireçten arındırma	Cihazdaki kirecin giderilmesi

* Ekrandaki duruma göre sembol görünür

Ekran

Ekran, sıcaklık seçme düğmesi ile ayarladığınız pişirme bölümü sıcaklığı görünür.

Ayrıca zaman fonksiyonlarına yönelik ayarları da okuyabilirsiniz. O anda ayarlanabilir olan veya süresi

dolmuş olan değer ön planda görünür. Münferit zaman fonksiyonlarını kullanmak için tuşa  birkaç defa basınız. O anda ön planda hangi değer bulunduğunu, ilgili sembolün üstünde veya altında bulunan kırmızı çubuk ile gösterilir.

Isıtma türleri ve Fonksiyonlar

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ve diğer fonksiyonları ayarlayabilirsiniz.

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

Isıtma türü	Sıcaklık	Kullanımı
 3D sıcak hava*	30-275°C	Bir veya birden fazla kademede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümünde dağıtmaktadır.
 Hassas sıcak hava	125-275 °C	Seçilen yemeklerin tek kademede ön ısıtma olmadan hassas biçimde pişirilmesi için. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını pişirme bölümünde dağıtmaktadır. Bu ısıtma türü enerji verimlilik sınıfını ve havalandırma modunda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
 Tekrar ısıtma**	80 - 180 °C	Gıdaların korunarak yeniden ısıtılması veya keklerin pişirilmesi için.
 Pizza fonksiyonu	30-275°C	Altta çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması için. Alt ısıtıcı parça ve arka duvardaki yuvarlak ısıtıcı parçalar ısınır.
 Altta ısıtma	30-250°C	Su içinde pişirmek ve sonradan pişirmek için. Isı alttan gelir.
 Buz çözme	30-60°C	Dondurulmuş gıdaların korunarak çözülmesi için.
 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.
 Izgara, büyük alanlı	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi ızgarada pişecek yassı yiyeceklerin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
 Sıcak hava ile ızgara*	30-275°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.
 Üst/alt ısıtma*	30-275°C	Tek kademede geleneksel biçimde yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Sulu katmanlara sahip pastalar için özellikle uygundur. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.

* Buhar desteği bu ısıtma türünde 80 °C'den itibaren mümkündür (sadece dolu su haznesiyle çalıştırılmalıdır)

** Buharlı ısıtma türü (sadece dolu su haznesiyle çalıştırılmalıdır)

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

Diğer fonksiyonlar

Yeni fırın, burada kısaca açıklanmış başka fonksiyonları da kullanıma sunmaktadır.

Fonksiyon	Kullanımı
 Programlar	Birçok farklı yemek için uygun ayar değerleri cihazda önceden programlanmıştır. → "Programlar", Sayfa 29
 Kireçten arındırma	Kireç giderme  cihazınızı çalışır durumda tutar. → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 23

Sıcaklık

Piştirme bölümündeki sıcaklığı sıcaklık seçme düğmesi ile ayarlayabilirsiniz. Aynı şekilde örneğin ızgara ve temizleme kademeleri de seçilir.

Ekranda buna ilişkin ayarlar görünür.

Bilgiler

- 100 °C'ye kadar sıcaklık 1 derecelik kademelerle ayarlanabilir, bunun üzerinden ise 5 derecelik kademelerle ayar yapılabilir.
- Izgara seviyesi 3 ayarlandığında cihaz yaklaşık 20 derece sonra ızgara seviyesi 1'e iner.

Sıcaklık göstergesi

Piştirme bölümünün ısınma derecesine bağlı olarak, ekranın alt kısmındaki çizgi soldan sağa doğru kırmızı renkte dolar.

Ön ısıtma yaptığınızda, çizgi tamamen kırmızıyla dolduğunda yemeği içeri sürmek için optimum zamana ulaşılmıştır.



Kalan ısı

Cihaz kapatılmışsa, sıcaklık göstergesinde piştirme bölümünde kalan ısı gösterilir. Sıcaklık düşüşü ne kadar fazla olursa gösterge o kadar az doldurulur.

Bilgiler

- Sıcaklık göstergesi sadece bir sıcaklık değeri ayarlanmış olan ısıtma türlerinde dolar. Örneğin ızgara kademelerinde hemen dolar.
- İşletimin başında piştirme bölümündeki sıcaklık çok yüksekse bazı ısıtma türlerinde **H** işareti yanar. Cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz. Daha sonra işletimi yeniden başlatınız.
- Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile piştirme bölümünün içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir.

Piştirme bölümü

Piştirme bölümündeki çeşitli fonksiyonlar cihazı çalıştırmayı kolaylaştırır. Böylece örneğin piştirme bölümü geniş yüzeyli biçimde aydınlatılır ve soğutma fanı cihazın aşırı ısınmasını engeller.

Cihazın kapısının açılması

Çalışma sırasında cihazın kapısını açarsanız cihaz çalışmaya devam eder.

Piştirme bölümü aydınlatması

Çok sayıda ısıtma türünde ve fonksiyonda piştirme bölümü aydınlatması çalışma sırasında açıktır. Çalışma sonlandırıldığında bu aydınlatma kapatılır.

Piştirme bölümü aydınlatması tuşu ile ısıtma olmadan aydınlatmayı açabilirsiniz. Bu size örneğin cihazın temizliği sırasında kolaylık sağlar.

Soğutma fanı

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

Dikkat!

Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

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

Aksesuar

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

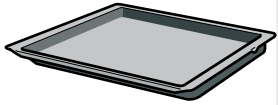
Kontrol aksesuarları

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.



Tel ızgara

Kap, pasta ve sufle kalıpları için. Kızartma, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.



Üniversal tava

Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda, yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.

Sadece orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar özellikle cihazınız için tasarlanmıştır.

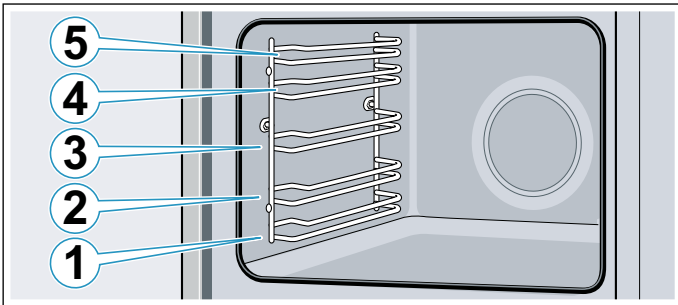
Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz.

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

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 arasına itilmelidir.

Aksesuar devrilmeden yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir.

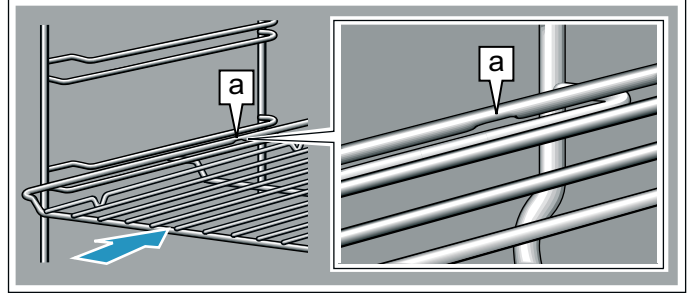
Bilgiler

- Daima aksesuarların pişirme alanına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Aksesuarı her zaman tamamen pişirme alanına itiniz, böylece cihaz kapağına temas etmez.
- İhtiyacınız olmayan aksesuarları çalıştırma sırasında pişirme bölümünden çıkarınız.

Kilit fonksiyonu

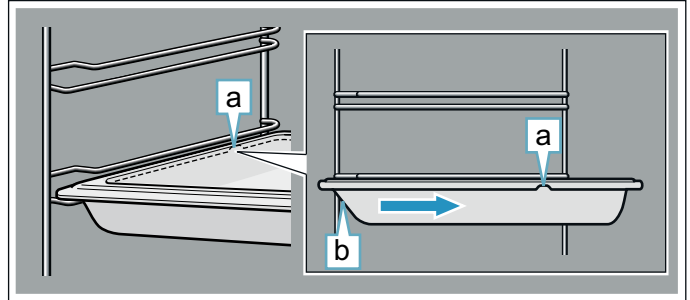
Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık 1 yarıya kadar dışarı çekilebilir. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir.

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



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

Resimdeki örnek: Üniversal tava

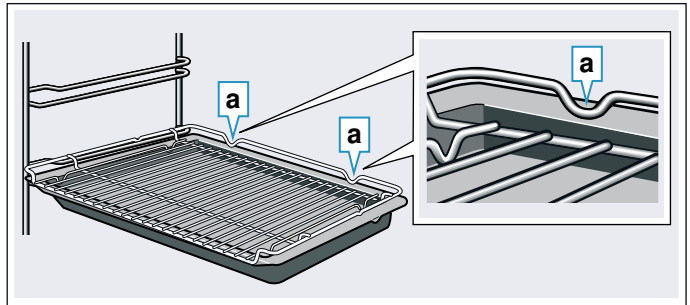


Aksesuarın kombine edilmesi

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

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

Resimdeki örnek: Üniversal tava



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 çağırılması", Sayfa 28*

Özel aksesuar

Tel ızgara

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

Fırın tepsisi

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

Üniversal tava

Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için.

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

Tel

Et, kümes hayvanı ve balık için.

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

Üniversal tava, yapışmaz kaplamalı

Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için.

Kek ve kızartmalar üniversal tavadan daha kolay ayrılır.

Fırın tepsisi, yapışmaz kaplamalı

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

Kek fırın tepsisinden daha kolay ayrılır.

İki üniversal tava, dar format

Yumuşak kek, kek ve derin dondurulmuş yemekler için.

Üniversal tavaları klipsli çekme raylarıyla kullanmayınız ve tel ızgaraya yerleştirmeyiniz.

Profesyonel tava

Büyük miktarların hazırlanması için. Musakka gibi yemekler için de idealdir.

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 ızgara yapma amacıyla veya fırın sıçrama koruyucusu olarak. Sadece üniversal tavada kullanınız.

Kiremit

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

Kiremit tavsiye edilen sıcaklığa önceden ısıtılmalıdır.

Cam kızartma tenceresi

Güveçler ve sufleler için.

Cam tava

Güveçler, sebze yemekleri ve kekler için.

Klipsli çekme rayı

Çekme rayları her yükseklikte kullanılabilir. Boş kademe sayısı kadar çekme rayı takılabilir.

Sürgü sistemi 1 katlı

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

Sürgü sistemi 2 katlı

Seviye 2 ve 3'teki 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.



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.

Dikkat!

- Yanlış ayarlanmış su sertliği nedeniyle cihaz hasarlanmaları. Cihaz kireç gidermeyi zamanında hatırlatamaz. Su sertliğinin doğru şekilde ayarlandığından emin olunuz.
- Uygun olmayan sıvıların 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 karbondioksit içermeyen mineralli su kullanınız.

Bilgiler

- Suyunuz çok kireçliyse yumuşatılmış su kullanmanız tavsiye edilir.
- Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız bu durumda su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayabilirsiniz.
- Mineralli su kullanırsanız su sertlik derecesini "çok sert" olarak ayarlayınız.
- Mineralli su kullanıyorsanız sadece karbondioksit içermeyen mineralli su kullanınız.

İlk çalıştırma

Elektrik bağlantısından sonra ekranda saat bilgisi görünür. Güncel saati ayarlayınız.

Saatin ayarlanması

Fonksiyon seçme düğmesinin sıfır konumunda olmasına dikkat ediniz.

Saat "12:00" olarak başlar.

1. – veya + tuşu ile saati ayarlayınız.
2. Onaylamak için tuşa basınız. Ekranda güncel saat görünür.

Su sertliğinin ayarlanması

Su sertliğini temel ayarlar içinden ayarlayınız. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

Ayar	Su sertlik derecesi mmol/l	Alman (°dH)	Fransız (°fH)
= yumuşatılmış	-	-	-
= yumuşak	1,3'e kadar	7,3'e kadar	13'e kadar
= orta	1,3 - 2,5	7,3 - 14	13 - 25
= sert	2,5 - 3,8	14 - 21,3	25 - 38
= çok sert	3,8 üzeri	21,3 üzeri	38 üzeri

Pişirme bölümünün ve aksesuarın temizlenmesi

Cihaz ile ilk defa yemek hazırlamadan önce pişirme bölümünü ve aksesuarları temizleyiniz.

Pişirme bölümünün temizlenmesi

Yeni cihaz kokusunun kaybolması için, pişirme bölümünü boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız.

1. Aksesuarı pişirme bölümünden çıkarınız.
2. Köpük parçacıkları gibi ambalaj artıklarını pişirme bölümünden temizleyiniz.
3. Pişirme bölümünün düz yüzeylerini ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle siliniz.
4. Su haznesini doldurunuz. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 15
5. Buhar destekli pişirme açıkken ısıtma için belirtilen ısıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız. → "Cihazın kullanılması", Sayfa 14 → "Buhar", Sayfa 15

Buhar destekli ısıtma

Isıtma türü	Buhar destekli sıcak hava (güçlü)
Sıcaklık	200 °C
Süre	30 dakika

6. Buhar destekli ısıtmanın sonrasında, ısıtmayı buhar desteği olmadan gerçekleştiriniz.
7. Buhar destekli pişirme olmadan ısıtma için belirtilen ısıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.

Buhar desteği olmadan ısıtma

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

8. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfak havalandırınız.
9. Cihazı belirlenen süreden sonra kapatınız.
10. Pişirme bölümü soğuyuncaya kadar bekleyiniz.
11. Düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.
12. Su haznesini boşaltınız ve pişirme bölümünü kurutunuz. → "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 16

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 cihazı nasıl ayarlayacağınızı açıklayacağız.

Cihazın açılması ve kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesi cihazı açar ve kapatır. Sıfır konumundan farklı bir konuma çevirirseniz cihaz açılır. Cihazı kapatmak için fonksiyon seçme düğmesini her zaman sıfır konumuna getiriniz.

Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

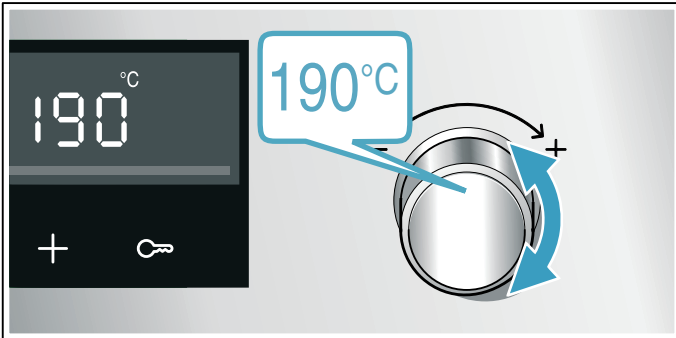
Fonksiyon ve sıcaklık seçme düğmesi ile cihazı kolaylıkla ayarlayabilirsiniz. Hangi yemek için hangi ısıtma türünün en uygun seçim olduğunu kullanım kılavuzunun başlangıcında bulabilirsiniz.

Resimdeki örnek: Üstten/Alttan ısıtmada 190 °C.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



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



Birkaç saniye sonra cihaz ısıtma yapmaya başlar.

Yemek hazır olduğunda fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getirerek cihazı kapatınız.

Bilgi: Ayrıca cihazda çalışmanın süresini ve bitişini de ayarlayabilirsiniz. → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 17

Değiştir

İlgili düğmeyi kullanarak istediğiniz zaman ısıtma türünü ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Isıtma türünü değiştirirseniz ilgili varsayılan değer sıcaklığı da değişir.

Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma ile ısıtma süresini kısaltabilirsiniz.

Uygun ısıtma türleri:

- 3D sıcak hava
- Üstten/Alttan ısıtma

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

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

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.

2. »»» tuşuna basınız.

Ekranda »»» sembolü görünür.

Birkaç saniye sonra fırın ısınmaya başlar.

Hızlı ısınma sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur ve »»» sembolü söner. Yemeğinizi pişirme bölümüne yerleştiriniz.



Yemekleri buhar desteğiyle hazırlayınız.

⚠ 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!

Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir. Su haznesini boşaltmadan önce soğumasını bekleyiniz.

Buhar destekli pişirme

Buhar desteğiyle pişirme sırasında cihaz çalışırken, farklı mesafelerden pişirme bölümüne 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

Tablodaki bilgileri kullanınız. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 32 → "Programlar", Sayfa 29

Buhar yoğunluğu

Buhar desteği için farklı yoğunluklar kullanıma sunulmuştur:

- düşük =
- yüksek =

Uygun ısıtma türleri

Aşağıdaki ısıtma türlerinde buharı açabilirsiniz:

- 3D sıcak hava
- Üstten/alttan ısıtma
- Sıcak hava dolaşimli ızgara

Başlat

1. Su haznesi doldurulmalıdır.
2. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
Bilgi: Buharlı çalışmalar 80 ile 240 °C arasında ayarlanabilir.
3. İstediğiniz buhar yoğunluğunu açmak için tuşuna dokununuz.
Cihaz çalışmayı başlatır.

Buhar vermenin iptal edilmesi

Buhar desteğini zamanından önce sonlandırmak için, buhar yoğunluğu devre dışı kalana kadar tuşuna birden çok defa basınız.

Bilgi: Çalışma, buhar desteği olmadan devam eder.

Sonlandır

Cihazı kapatmak için fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz. → "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 16

Tekrar ısıtma

Tekrar ısıtma ısıtma türüyle önceden pişirilmiş yemekleri koruyarak yeniden ısıtabilir veya unlu mamulleri bir gün önceden pişirebilirsiniz. Buharın açılması otomatik olarak gerçekleşir.

Başlat

1. Pişirme bölümü soğuyuncaya kadar bekleyiniz.
2. Su haznesi doldurulmalıdır.
3. Fonksiyon seçme düğmesiyle Tekrar ısıtma fonksiyonunu ayarlayınız.
4. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı ayarlayınız.
Cihaz çalışmayı başlatır.

Sonlandır

Cihazı kapatmak için fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz. → "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 16

Su haznesinin doldurulması

Su sertlik derecesini doğru olarak ayarladığınızdan emin olunuz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

⚠ 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.

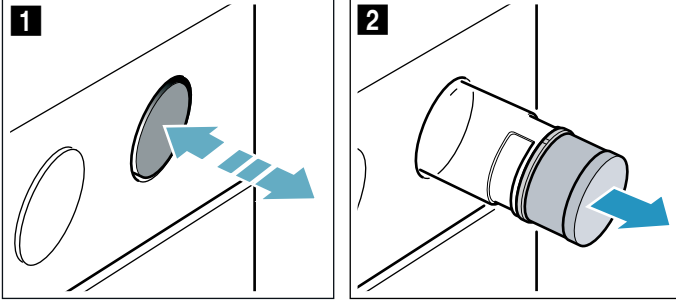
Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayınız.

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

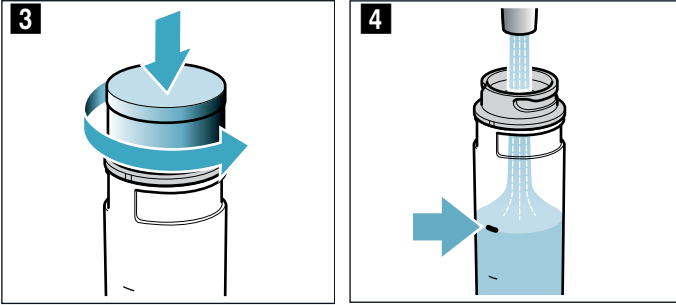
Bilgiler

- Suyunuz çok kireçliyse yumuşatılmış su kullanmanız tavsiye edilir.
- Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız bu durumda su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayabilirsiniz.
- Mineralli su kullanırsanız su sertlik derecesini "çok sert" olarak ayarlayınız.
- Mineralli su kullanıyorsanız sadece karbondioksit içermeyen mineralli su kullanınız.

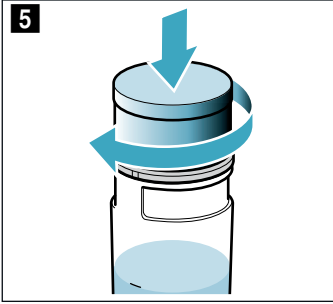
1. Su haznesine basınız (resim 1).
2. Su haznesini dışarı çekiniz (Resim 2).



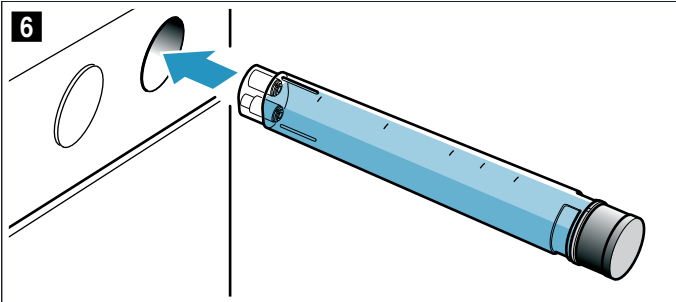
3. Su haznesinin kapağına bastırınız, basılı tutunuz ve çevirerek açınız (Resim 3).
4. Su doldurunuz (Resim 4).



5. Su haznesinin kapağını çevirerek kapatınız (Resim 5).



6. Su haznesini yeniden açıklığa yerleştiriniz ve yerine oturana kadar bastırınız (Resim 6).



Su haznesinin yeniden doldurulması

Su haznesi boşsa, bir sinyal sesi duyulur ve ekranda "Su haznesini doldurunuz" sembolü görünür.

1. Su haznesini çıkarınız ve doldurunuz.
2. Dolu su haznesini yerleştiriniz.

Bilgi: Su haznesine su doldurmazsanız, çalışma buhar desteği olmadan devam eder.

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.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir. Su haznesini boşaltmadan önce soğumasını bekleyiniz.

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 bölümünde nem kalır. Pişirme bölümünü kurutunuz.

Bilgi: Kireç lekelerini sirkeli suya batırılmış bir bezle çıkartınız, temiz suya batırılmış bir bezle siliniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.

Su haznesinin boşaltılması

Dikkat!

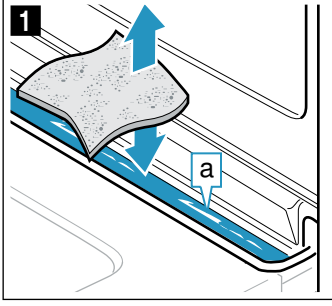
- Su haznesini pişirme alanı sıcakken kurulamayınız. Su haznesi zarar görür.
- Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayınız. Su haznesi zarar görür.

1. Su haznesine basınız.
2. Su haznesini dışarı çekiniz.
3. Su haznesinin kapağını çevirerek açınız.
4. Su haznesini boşaltınız, deterjanla temizleyiniz ve temiz su ile iyice durulayınız.
5. Tüm parçaları yumuşak bir bezle kurulayınız.
6. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz.
7. Kapak açıkken kurumaya bırakınız.
8. Kapağı su haznesinin üzerine yerleştiriniz ve çevirerek kapatınız.
9. Su haznesini yerleştiriniz.

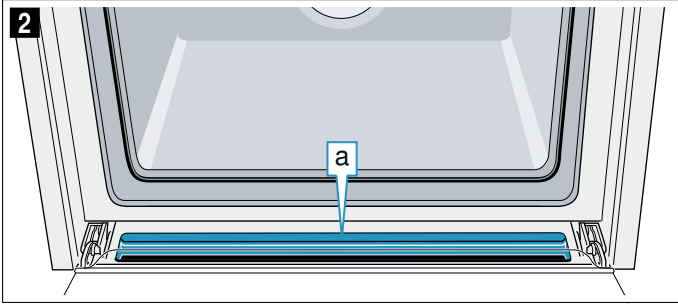
Damla oluşunun kurutulması

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Fırının kapısını açınız.

3. **a** damlama oluğundaki suyu emici bir beze emdiriniz ve dikkatlice siliniz (resim 1).



Damlama oluğu **a**, pişirme alanının altında bulunur (resim 2).



Pişirme alanının elle kurulanması

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Pişirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.
3. Pişirme bölümünü bir bulaşık süngeriyle kurulayınız.
4. Cihaz kapağını 1 saat açık tutunuz, böylece pişirme bölümü tamamen kuruyabilir.

Zaman fonksiyonları

Cihazınız farklı zaman fonksiyonlarına sahiptir.

Zaman fonksiyonu	Kullanımı
🕒 Süre	Ayarlanan süre dolduktan sonra cihaz otomatik olarak çalışmayı durdurur.
🕒 Bitiş	Süreyi ve istenen bitiş zamanını giriniz. Çalışmanın istenen saatte sona erdirilebilmesi için cihaz otomatik olarak başlatılır.
🕒 Çalar saat	Çalar saat, yumurta haşlama saati gibi çalışır. Çalışmadan ve diğer zaman fonksiyonlarından bağımsız olarak çalışır ve cihazı etkilemez.
🕒 Saat	Ön planda başka bir fonksiyon çalışmıyorsa cihaz ekranında saat görünür.

Ancak ısıtma türünü ayarladıktan sonra ilgili süreyi tuş 🕒 ile çağırabilirsiniz. Bir süre ayarlandıktan sonra bitiş zamanı çağrılabilir. Alarm istenen her zaman ayarlanabilir.

Süre bitiminde veya alarm zamanında bir sinyal duyulur. Tuşa 🕒 basarak sinyali zamanından önce sonlandırabilirsiniz.

Bilgi: Bir sinyalin duyulacağı süreyi temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

Sürenin ayarlanması

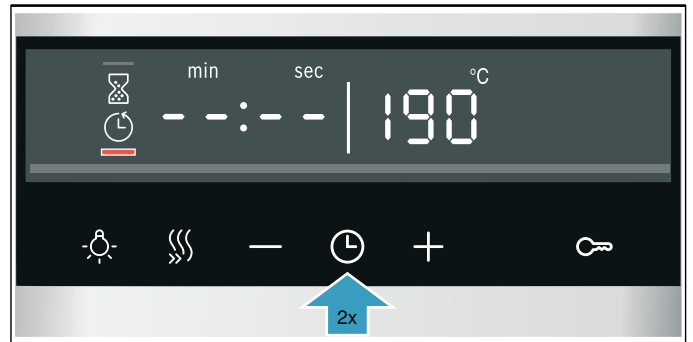
Yemeğiniz için pişirme süresini cihaz üzerinde ayarlayabilirsiniz. Böylece pişirme süresini istemeden aşmazsınız ve çalışmayı durdurmak için diğer işlerinizi yarım bırakmak zorunda kalmazsınız.

Maksimum 23 saat ve 59 dakikalık bir süre ayarlayabilirsiniz. Bir saate kadar olan süreler dakikalık adımlarla ayarlanabilir, daha sonra ayarlama 5 dakikalık adımlarla yapılır.

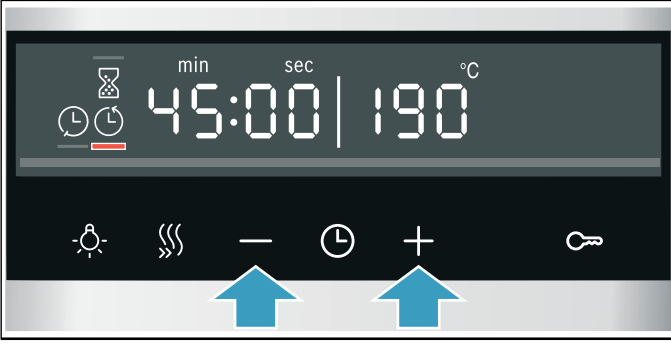
Hangi tuşa önce basıldığına bağlı olarak ilgili süre başka bir varsayılan değerde işlemeye başlar: 10 dakika tuş - için ve 30 dakika tuş + için.

Resimdeki örnek: Süre 45 dakika.

1. Isıtma türünün ve sıcaklığın veya kademenin ayarlanması
2. İki defa tuşa 🕒 basınız.
Ekranında ilgili süre 🕒 görünür.



3. Tuş – veya + ile süreyi ayarlayınız.



Birkaç saniye sonra cihaz ısıtma yapmaya başlar. Ekranda süre azalmaya başlar.

Süre doldu

Sinyal sesi duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranda süre olarak sıfır görünür.

Sinyal sona erdiğinde, tuş + ile yeniden bir süre ayarlayabilirsiniz.

Yemek hazır olduğunda fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getirerek cihazı kapatınız.

Değiştirme ve iptal

Tuş – veya + ile ilgili süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz. Birkaç saniye sonra yapılan değişiklik devreye girer.

İptal etmek için tuş – ile ilgili süreyi sıfıra geri alınız. Cihaz, süre olmadan ısıtma yapar.

Zaman fonksiyonlarının sorgulanması

Zaman fonksiyonları ayarlandığında, ekrandaki ilgili semboller yanar. O anda ilgili zamanı gösterilen sembol seçilir.

Farklı zaman fonksiyonlarına yönelik değerlerin sorgulanması için istenen sembol seçilene kadar tuşa ⌚ basılmalıdır.

Sona erdirmenin ayarlanması

Sürenin sona ereceği saati erteleyebilirsiniz. Yemeğinizi örneğin, pişirme bölümüne sabah koyabilir ve öğlen hazır olacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

Bilgiler

- Yemeklerin pişirme bölümünde aşırı uzun süre kalmamasına ve bozulmamasına dikkat ediniz.
- Eğer çalışma zaten başlatılmışsa sona erdirmeyi artık ayarlamayınız. Pişirme sonucu iyi olmayacaktır.

Sürenin sona ermesi maksimum 23 saat ve 59 dakika ertelenebilir.

Resimdeki örnek: Saat 10:30'dur, ayarlanan süre 45 dakikadır ve yemek saat 12:30'da hazır olmalıdır.

1. Isıtma türünün ve sıcaklığın veya kademenin ayarlanması
2. İki defa tuşa ⌚ basınız ve tuş – veya + ile ilgili süreyi ayarlayınız.

3. Tekrar bir defa tuşa ⌚ basınız. Ekranda bitiş zamanı ⌚ görünür.



4. Tuş + veya – ile bitiş zamanını daha sonraya kaydırabilirsiniz.



Birkaç saniye sonra cihaz yapılan ayarları devralır. Ekranda bitiş zamanı görünür. Cihaz çalıştığında süre azalmaya başlar.

Süre doldu

Sinyal sesi duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranda süre olarak sıfır görünür.

Sinyal sona erdiğinde, tuş + ile yeniden bir süre ayarlayabilirsiniz.

Yemek hazır olduğunda fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getirerek cihazı kapatınız.

Değiştirme ve iptal

Tuş – veya + ile bitiş zamanını değiştirebilirsiniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. İlgili süre önceden dolmuşsa bitiş zamanı artık değiştirilemez. Pişirme sonucu iyi olmayacaktır.

İptal etmek için tuş – ile bitiş zamanını güncel saat artı süreye geri alınız. Cihaz ısınmaya başlar ve süre işler.

Zaman fonksiyonlarının sorgulanması

Zaman fonksiyonları ayarlandığında, ekrandaki ilgili semboller yanar. O anda ilgili zamanı gösterilen sembol seçilir.

Farklı zaman fonksiyonlarına yönelik değerlerin sorgulanması için istenen sembol seçilene kadar tuşa ⌚ basılmalıdır.

Alarmin ayarlanması

Alarm, diğer ayarlarla paralel çalışır. Alarmı her zaman, cihaz kapalı olsa bile ayarlayabilirsiniz. Alarmin kendine has bir sinyali vardır, böylece alarmin mı çaldığını yoksa sürenin mi dolduğunu anlayabilirsiniz.

Maksimum 23 saat ve 59 dakikalık bir süre ayarlayabilirsiniz. 10 dakikaya kadar alarm süresi 30 saniyelik kademelerle ayarlanabilir. Değer ne kadar yüksekse zaman kademeleri de o kadar büyük olur.

Hangi tuşa önce basıldığına bağlı olarak ilgili alarm süresi başka bir varsayılan değerde işlemeye başlar: 5 dakika tuş – için ve 10 dakika tuş + için.

1. Tuşa ⏰ basılmalı ve alarm sembolü ⚠ seçilene kadar basılı tutulmalıdır.
2. Tuş – veya + ile alarm zamanını ayarlayınız. Birkaç saniye sonra alarm zamanı başlar.

Yararlı bilgi: Ayarlanan alarm zamanı cihaz çalışmasını referans alıyorsa süreyi kullanınız. Cihaz bununla otomatik olarak kapanır.

Alarm süresi doldu

Sinyal sesi duyulur. Ekranda alarm süresi sıfır olarak görünür.

İstediğiniz bir tuş ile alarmı kapatınız.

Değiştirme ve iptal

Tuş – veya + ile alarm süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

İptal etmek için tuş – ile alarm süresini sıfıra geri alınız. Alarm kapalı.

Zaman fonksiyonlarının sorgulanması

Zaman fonksiyonları ayarlandığında, ekrandaki ilgili semboller yanar. O anda ilgili zamanı gösterilen sembol seçilir.

Farklı zaman fonksiyonlarına yönelik değerlerin sorgulanması için istenen sembol seçilene kadar tuşa ⏰ basılmalıdır.

Saatin ayarlanması

Bağlantı sonrasında veya bir elektrik kesintisi sonrasında ekranda saat yanıp söner. Saati ayarlayınız.

Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumunda olmalıdır.

1. – veya + tuşu ile saati ayarlayınız. Saat yanıp sönmeyi bırakır.
2. ⏰ tuşu ile onaylayınız. Cihaz ayarlanan saati devralır.

Bilgi: Saatin ekranda görünüp görünmeyeceğini ana ayarlar bölümünden belirleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

Saatin değiştirilmesi

Gerekirse saati tekrar değiştirebilirsiniz, örneğin Yaz saatinden Kış saatine geçişte.

Bunun için cihaz kapalıyken tuşa ⏰ basınız ve saat sembolü seçilene kadar bekleyiniz, ardından tuş – veya + ile saati değiştiriniz.



Çocuk emniyeti

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

Bilgiler

- Çocuk emniyeti fonksiyonunun ayarlanıp ayarlanmayacağını ana ayarlarda değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20
- Bağlı bir ocak varsa bu ocak fırındaki çocuk emniyetinden etkilenmez.

Devreye alma ve devreden çıkarma

Çocuk emniyetinin aktifleştirilmesi için fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumunda olmalıdır.

Tuşa ⏰ yakl. 4 saniye basılı tutunuz.

Ekranda ilgili sembol görünür. Çocuk emniyeti etkindir.

Bilgi: Bir alarm süresi ⚠ ayarlanmışsa çalışmaya devam eder. Çocuk emniyeti aktif olduğu sürece, alarm süresi değiştirilemez.

Devre dışı bırakmak için yeniden yakl. 4 saniye süreyle tuşa ⏰ basınız ve ekrandaki ilgili sembol sönene kadar basılı tutunuz.



Temel ayarlar

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

Temel ayarlar listesi

Cihazınızın donanımına bağlı olarak tüm ana ayarlar mevcut olmayabilir.

Temel ayar	Seçim
c01 Süre bitiminde veya alarm süresi sonunda sinyal sesi	1 = Yakl. 10 saniye 2 = Yakl. 30 saniye* 3 = Yakl. 2 dakika
c02 Bir ayar devreye girene kadar geçen bekleme süresi	1 = Yakl. 3 saniye* 2 = Yakl. 6 saniye 3 = Yakl. 10 saniye
c03 Bir tuşa basıldığında çıkan ses	0 = Kapalı 1 = Açık*
c04 Ekran aydınlatmasının parlaklığı	1 = Koyu 2 = Orta* 3 = Açık
c05 Saat göstergesi	0 = Saatin gizlenmesi 1 = Saatin gösterilmesi*
c06 Çocuk emniyeti aktifleştirilebilir	0 = Hayır 1 = Evet* 2 = Evet, kapak kilidi ile**
c07 Çalışma sırasında pişirme bölümü aydınlatması	0 = Hayır 1 = Evet*
c08 Soğutma fanı ilave çalışma süresi	1 = Kısa 2 = Orta* 3 = Uzun 4 = Ekstra uzun
c09 Teleskopik raylı**	0 = Hayır* (raflarda ve 1 katlı sürgüde) 1 = Evet (2 ve 3 katlı sürgüde)
c10 Sebt ayarı mevcut	0 = Hayır* 1 = Evet
c11 Su sertliği**	0 = yumuşatılmış 1 = yumuşak (1,3 mmol/l'ye kadar) 2 = orta (1,3 - 2,5 mmol/l arası) 3 = sert (2,5 - 3,8 mmol/l arası) 4 = çok sert* (3,8 mmol/l üzeri)
c12 Tüm değerlerin fabrika ayarlarına geri alınması	0 = Hayır* 1 = Evet

* Fabrika ayarları (cihaz tipine bağlı olarak fabrika ayarları değişiklik gösterebilir)

** Tüm cihaz tiplerinde mevcut değil.

Bilgi: Cihazınızda Home Connect fonksiyonu mevcutsa Home Connect ayarlarını cihazınızın temel ayarların sonunda bulabilirsiniz.

Home Connect ayarlarını **HC** ile başlatınız.

Temel ayarların değiştirilmesi

Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumunda olmalıdır.

1. Tuşa yakl. 4 saniye basılı tutunuz. Ekranda ilk ana ayar görünür, örn. **c01**.
2. Gerekirse ayarı sıcaklık seçme düğmesi ile değiştiriniz.
3. Tuş **+** ile sonraki ana ayara geçiniz.
4. Tuş **-** veya **+** ile tüm ana ayarlara gidiniz ve gerekirse sıcaklık seçme düğmesi ile değiştiriniz.
5. Onayın tamamlanması için yeniden tuşa yakl. 4 saniye süreyle basılı tutunuz.

Tüm ana ayarlar devralınır.

Ana ayarları istediğiniz zaman tekrar değiştirebilirsiniz.

Bilgi: Bir elektrik kesintisinden sonra ana ayarlara yönelik değişiklikler korunur.



Sabbat ayarı

Sebt ayarı ile yetmiş saatin üzerinde ayar yapabilirsiniz. Pişirme bölümündeki yiyecekler, açmanıza veya kapatmanıza gerek kalmadan sıcak kalır.

Sebt ayarının başlatılması

Sebt ayarını kullanabilmeniz için önce temel ayarlar içinde aktifleştirmeniz gereklidir. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

Cihaz üstten/alttan ısıtma ile ısıtılır. Cihaz 85 °C ile 140 °C arasında bir sıcaklığa ayarlanabilir. Süre, yarım saatlik kademeler halinde 24 ile 72 saat arasında ayarlanabilir.

1. Fonksiyon seçme düğmesi Programlar konumuna ayarlanmalıdır. Göstergede **SRbb** görünür.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı ayarlayınız.
3. İki defa tuşa basınız. Ekranda ilgili süre görünür.
4. Tuş **+** veya **-** ile süreyi ayarlayınız.

Bilgi: Bitiş süresi ertelenemez.

Birkaç saniye sonra cihaz ısıtma yapmaya başlar. Ekranda süre azalmaya başlar.

Sebt ayarı süresi sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranda süre olarak sıfır görünür.

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getirerek cihazı kapatınız.

Değiştirme ve iptal

Başlatma sonrasında artık ayarları değiştiremezsiniz.

Sebt ayarını iptal etmek istiyorsanız fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getirerek cihazı kapatınız.



Temizlik malzemeleri

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınız 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
Cihazın dışı	
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. Kumanda bölümüne kireç giderme maddesi bulaşırsa hemen siliniz. Aksi takdirde daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşabilir.

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.

Cihazın içi

Emaye yüzeyler	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Yanmış yemek kalıntılarını ıslak bir bez ve deterjanlı su ile ovunuz. Aşırı kirlenme durumunda bulaşık teli veya fırın temizleyici kullanınız. Dikkat! Sıcak pişirme alanında asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Emayede hasar oluşabilir. Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme alanındaki ve cihaz kapağı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz. Temizlik işleminin sonrasında pişirme alanını kuruması için açık bırakınız. Bilgi: Gıda artıkları nedeniyle beyaz katmanlar oluşabilir. Bunlar sorun oluşturmaz ve cihazın fonksiyonunu etkilemez. Gerekirse sitrik asit ile temizleyiniz.
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.
Kapak kaplaması	Paslanmaz çelikten: Paslanmaz çelik temizleyici kullanınız. Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. Plastikten: Sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı 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 şekildeyken temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Aşırı kirlenme durumunda paslanmaz çelik bulaşık teli kullanınız. Emaye aksesuarlar bulaşık makinesi için uygundur.
Su haznesi	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık beziyle temizleyiniz ve temiz suyla iyice durulayarak deterjan artıklarını gideriniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Bilgiler

- Cihazın ön yüzeyindeki 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.

Cihazın temiz tutulması

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

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

Gevşek yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. İşletim öncesinde kaba kirleri pişirme alanından, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizleyiniz.

Yararlı bilgiler

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

Temizleme fonksiyonu

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

Kireçten arındırma

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

Cihazda kireç giderme işleminin ne sıklıkla yürütülmesi gerektiği, kullanılan suyun su sertlik derecesine bağlıdır. Cihazda kireç giderme işlemi yürütülmesi gerektiğinde ekranda  sembolü görünür.

Kireç giderme işlemi 4 adımdan oluşur. Hijyenik nedenlerden ötürü cihazın yeniden çalışmaya hazır olabilmesi için önce kireç giderme işleminin tamamlanmış olması gerekir. Kireç giderme işlemi toplamda yaklaşık 90 - 110 dakika sürer:

- İlk adım (1_4): Kireç gidermeyi çalıştırınız (yaklaşık 65 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve su haznesini yeniden doldurunuz
- İkinci adım (2_4): Durulama yapınız (yaklaşık 9 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve su haznesini yeniden doldurunuz
- Üçüncü adım (3_4): Durulama yapınız (yaklaşık 9 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve su haznesini yeniden doldurunuz
- Dördüncü adım (4_4): Durulama yapınız (yaklaşık 9 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve su haznesini kurutunuz

Kireç gidermeyi başlatınız

Dikkat!

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

Bilgi: Tüm kireç giderme süreci boyunca su haznesine 150 ml'den fazla su doldurmayınız.

İlk adım (1_4)

1. 100 ml su ve 50 ml sıvı kireç giderme maddesini karıştırarak bir kireç giderici çözelti oluşturunuz.
2. Su haznesine kireç giderici çözelti doldurunuz ve hazneyi yerine yerleştiriniz.
3. Fonksiyon seçme düğmesi ile Kireç giderme  fonksiyonunu ayarlayınız. Ekranda  sembolü görünür.
4. Sıcaklık seçme düğmesini çeviriniz. Ekranda "0n" görünür. Birkaç saniye sonra kireç giderme başlatılır.
5. Kireç giderme tamamlandıktan sonra ekranda "2_4" görünür. Su haznesini çıkartınız ve suyla iyice temizleyiniz.

İkinci adım (2_4)

1. Su haznesine 150 ml su doldurunuz ve hazneyi yerine takınız.
2. Durulama tamamlandıktan sonra ekranda "3_4" görünür. Su haznesini çıkartınız ve suyla iyice temizleyiniz.

Üçüncü adım (3_4)

1. Su haznesine 150 ml su doldurunuz ve hazneyi yerine takınız.
2. Durulama tamamlandıktan sonra ekranda "4_4" görünür. Su haznesini çıkartınız ve suyla iyice temizleyiniz.

Dördüncü adım (4_4)

1. Su haznesine 150 ml su doldurunuz ve hazneyi yerine takınız.
2. Durulama tamamlandıktan sonra ekranda "00:00" görünür. Su haznesini çıkartınız ve suyla iyice temizleyiniz.

Kireç giderme sonrasında

1. Su haznesini kurutunuz.
 2. Su haznesini yeniden yerleştiriniz.
- Kireç giderme tamamlanmıştır ve cihaz tekrar kullanıma hazırdır.

Kireç giderme kesintiye uğradı

Kireç giderme işlemi yarıda kesilirse (örneğin elektrik kesintisi nedeniyle veya cihaz kapatıldığı için) cihaz yeniden açıldığında ekranda kireç giderme sembolü gösterilir. Üç defa durulama yapmanız talep edilir. Cihaz, üçüncü durulama işleminin sonuna kadar diğer çalışmalara karşı bloke edilir. Başka bir çalışma türünü ayarlarsanız ekranda "C ln" (Cleaning) görünür. Durulama sonrasında kesintiye uğrayan kireç giderme işlemini yeniden başlatınız.

1. Su haznesini boşaltınız ve suyla iyice temizleyiniz.
2. Boş su haznesini yerine takınız.
3. Fonksiyon seçme düğmesi ile Kireç giderme fonksiyonunu ayarlayınız.
4. Sıcaklık seçme düğmesini çeviriniz. Ekranda "0n" görünür. Birkaç saniye sonra kalan sıvı geri pompalanır.
5. Su haznesini boşaltınız ve suyla iyice temizleyiniz.
6. Buhar sistemini durulamak için kireç gidermenin üç durulama işlemini yürütünüz.
7. Kireç gidermeyi yeniden başlatınız.

Raflar

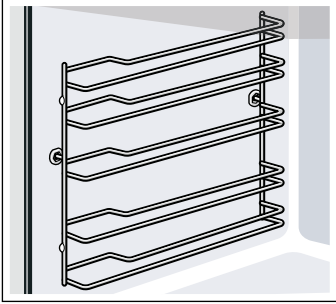
Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Burada ayakları nasıl çıkarabileceğinizi ve nasıl temizleyebileceğinizi öğrenebilirsiniz.

Rafları askıdan çıkartma ve takma

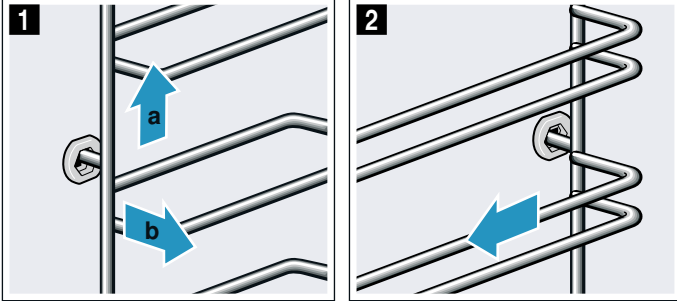
⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Rafların çıkartılması



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

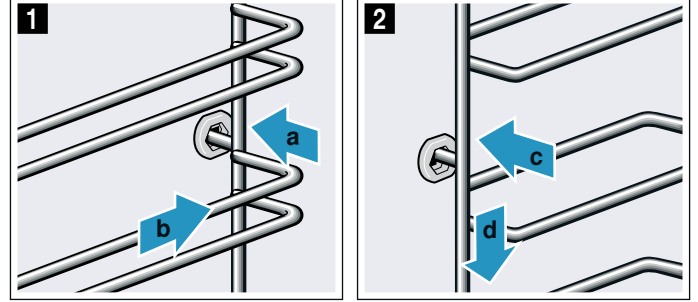


Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

Rafların asılması

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

1. Rafları önce ortalayarak, 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 kapısı

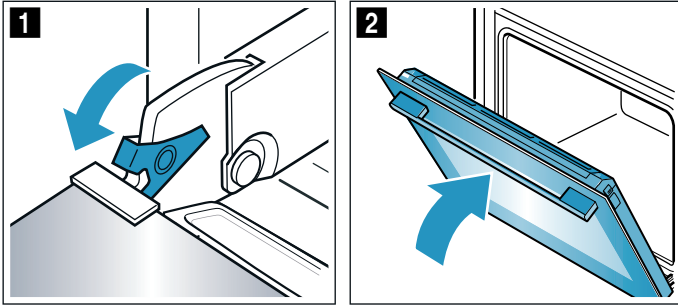
Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Burada cihaz kapağını nasıl temizleyebileceğinizi öğrenebilirsiniz.

Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

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

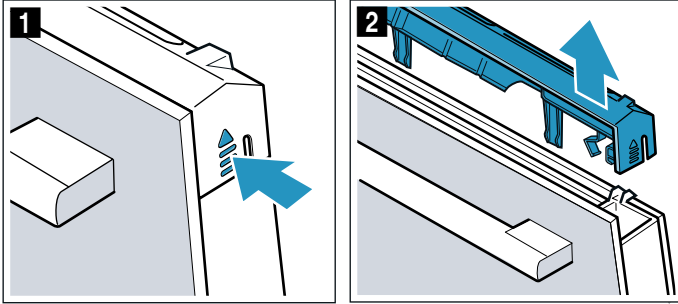
Cihaz kapağının tespit edilmesi

1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (Resim 1).
3. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar kapatınız (Resim 2).

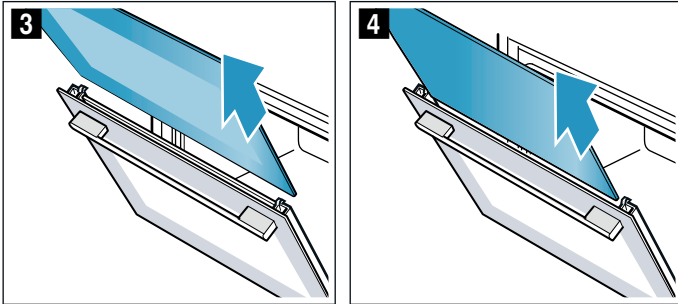


Camların sökülmesi

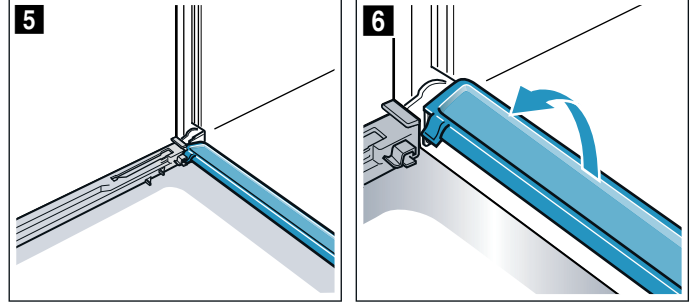
1. Cihazın kapağını biraz açınız.
2. Üst kapağın sağına ve soluna bastırınız (resim 1).
3. Üst kapağı çıkarınız (Resim 2).



4. Dış camı dışarı çekiniz (Resim 3) ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.
5. İç camı dışarı çekiniz (Resim 4) ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.



6. İhtiyaç halinde yoğuşma suyu çubuğunu temizlemek için dışarı çıkarabilirsiniz. Bunun için cihazın kapağını tamamen yukarı kaldırınız (Resim 5).
7. Yoğuşma suyu çubuğunu yukarı doğru katlayınız ve dışarı çekiniz (Resim 6).



Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz. Yoğuşma suyu çubuğunu bir bezle ve sıcak deterjanlı suyla siliniz.

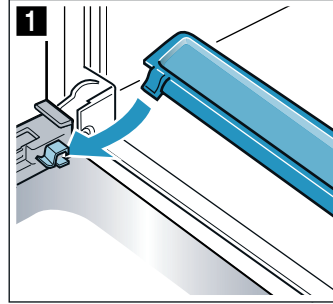
⚠ Uyarı

Yaralanma tehlikesi!

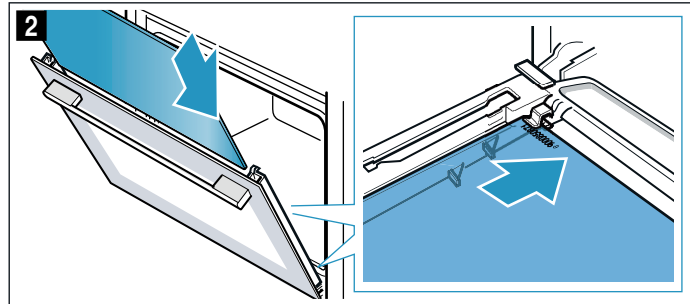
- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.
- Cihaz kapağının içindeki parçaların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

Camların takılması

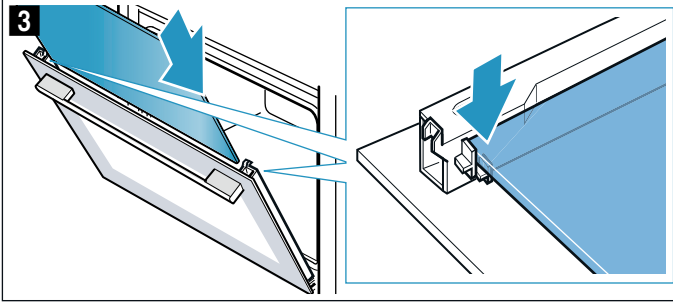
1. Cihaz kapağını tamamen açınız ve yoğuşma suyu çubuğunu yeniden yerleştiriniz. Bunun için çubuğu dikey olarak takınız ve sonra aşağı çeviriniz (Resim 1).



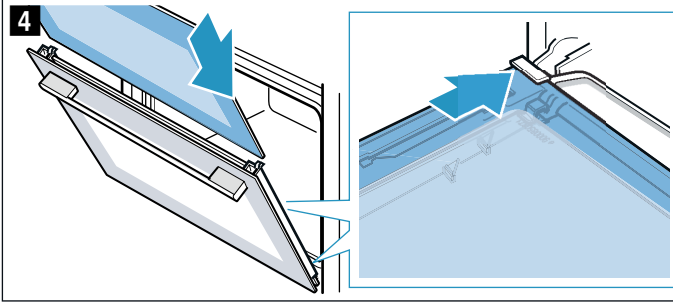
2. İç camı itiniz ve iterken camın alt taraftaki tutucuya doğru biçimde oturduğundan emin olunuz (Resim 2).



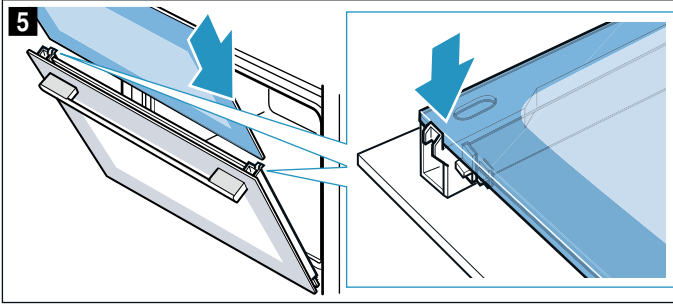
3. İç cama üstten bastırınız (Resim 3).



4. Dış camı itiniz ve iterken camın alt taraftaki tutucuya doğru biçimde oturduğundan emin olunuz (Resim 4).



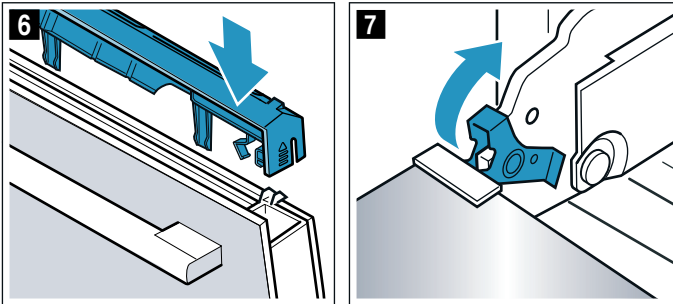
5. Dış cama üstten bastırınız (Resim 5).



6. Üst kapağı yerleştiriniz ve duyulur biçimde yerine yerleşene kadar bastırınız (resim 6).

7. Cihazın kapağını yeniden tamamen açınız.

8. Sol ve sağ taraftaki her iki kilitleme kolunu tam olarak kapatınız (Resim 7)



9. 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.

Arızaları kendiniz giderebilirsiniz

Cihazdaki teknik arızaları çoğu zaman kendiniz kolayca halledebilirsiniz.

Bir yemek optimum biçimde pişmemişse kullanım kılavuzunun sonunda bulunan, hazırlamaya ilişkin birçok ipucu ve uyarıdan faydalanabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 32

Arıza	Olası nedeni	Yardım/Uyarılar
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalı.	Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi	Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Buhar destekli işletim başlatılmadı.	Su haznesi boş.	Su haznesi doldurulmalıdır.
	Kireç giderme buharlı çalışmaları bloke eder.	Kireç giderme yürütülmelidir.
	Buhar sistemi arızalı.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Buhar destekli uygulamalardaki pişirme sonucu çok kuru veya çok nemli oldu	Buhar yoğunluğu yanlış seçildi	Buhar yoğunluğunu daha yüksek veya daha düşük seçiniz
Pişirme sırasında havalandırma kanallarından buhar çıkar	Normal işlem	Mümkün değil
"Su haznesi doldurulmalıdır" sembolü sürekli yanıyor	Su haznesinde su yok.	Su haznesi doldurulmalıdır.
	Su haznesi tam olarak yerleştirilmemiş.	Su haznesi tam olarak içeri itilmelidir.
	Sensör arızalı.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
	Su haznesi sızdırıyor.	Yeni su haznesi sipariş edilmelidir.
Ekranda saat yanıp sönür.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz ayarlanamıyor. Ekranda bir anahtar sembolü görünüyör veya SAFE .	Çocuk emniyeti devreye sokulmuş.	Anahtar sembolü bulunan tuşa yakl. 4 saniye basarak çocuk emniyetini devre dışı bırakınız.
Bir çalışma modu açtıktan sonra ekranda h işareti yanıp sönür.	Cihaz yeterince soğumadı.	Cihazı kapatınız, soğumasını bekleyiniz ve çalışma modunu yeniden açınız.

Ekranında kireç giderme sembolü görünür.	Cihaz kireçlenmiş.	Kireç gidermeyi tamamen yürütünüz. → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 23
Ekranında E in görünür.	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı.	"Kireç giderme kesintisini" tamamen yürütünüz. → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 23
Ekranında ES 1 22 görünür.	Buhar sisteminde çok fazla su var. Su, su haznesine geri pompalanamaz.	Su haznesini boşaltınız ve takınız. ☹ tuşuna basınız. Saati yeniden ayarlayınız. Cihazı kapatınız ve yeniden açınız. "Kireç giderme kesintisini" tamamen yürütünüz. → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 23
Cihaz ısınmıyor. Ekranında iki nokta yanıp sönüyor. Bazı cihazlarda ekranında ayrıca bir d sembolü görünür.	Demo modu etkinleştirilmiş.	Cihazı kısa süre için elektrik şebekesinden ayırınız (sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız) ve ardından c 13 veya c b temel ayarını d değerine ayarlayarak yaklaşık 5 dakika içinde demo modunu devre dışı bırakınız. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Cihazı asla kendi kendinize onarmaya çalışmayınız. Sadece bizim tarafımızdan eğitim görmüş bir müşteri hizmetleri teknikeri onarımlar yürütebilir. Cihazın arızalanması halinde, müşteri hizmetlerini arayınız.

⚠ 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.

Ekrandaki hata mesajları

Ekranında "E" sembolü bir hata mesajı görünürse örn. **ES-32**, tuşa ☹ basınız. Hata mesajı geri alınır. Gerekirse saati yeniden ayarlayınız.

Bir defalık bir arıza söz konusuysa cihazınızı tekrar istediğiniz şekilde kullanabilirsiniz. Hata mesajı yeniden görünürse müşteri hizmetlerini arayınız ve bu sırada hata mesajını ve cihazın E numarasını eksiksiz olarak belirtiniz. → "Yetkili servisin çağırılması", Sayfa 28

Maksimum çalışma süresi

Cihazınızdaki ayarları birkaç saat boyunca değiştirmediyse cihaz otomatik olarak ısıtmayı durdurur. Böylece istenmeyen bir sürekli çalışma durumu engellenmiş olur.

Maksimum çalışma süresine ne zaman ulaşılacağı, cihazdaki farklı ayarlara bağlıdır.

Maksimum çalışma süresine ulaşıldı

Ekranında **FB** görünür.

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Gerekirse yeniden ayar yapabilirsiniz.

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.

Tavandaki pişirme alanı lambasının değiştirilmesi

Pişirme alanı lambası devre dışı kaldığında, değiştirilmesi gerekir. Sıcağa dayanıklı 230V halojen lambayı, 25 Watt, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Halojen lambalara kuru bir bezle dokununuz. Bu şekilde lambanın ömrü uzatılır. Yalnızca bu lambaları kullanınız.

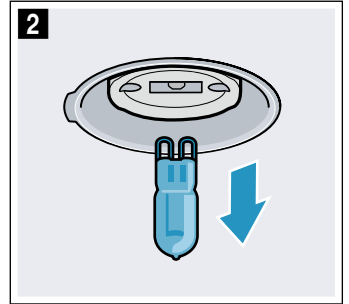
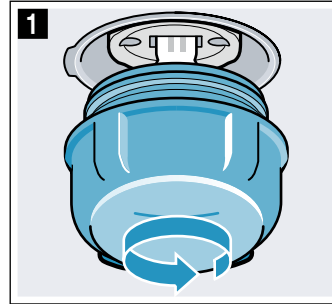
⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

1. Hasar oluşmasını önlemek için, mutfak bezini soğuk pişirme alanının içine seriniz.
2. Cam kapağı sola doğru döndürüp sökünüz (resim 1).
3. Lambayı dışarı çekiniz çevirmeyiniz (resim 2). Yeni lambayı yerleştiriniz, bu esnada pimlerin konumuna dikkat ediniz. Lambayı yerleştirmek için sıkıca içeri bastırınız.



4. Cam kapağı tekrar vidalayınız. Cihaz tipine bağlı olarak cam kapak bir sızdırmazlık halkası ile donatılmıştır. Vidalamadan önce sızdırmazlık halkasını tekrar yerleştiriniz.
5. Bulaşık bezini alınız ve sigortayı açınız.

Programlar

Programlarla yemekleri çok basit bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Bir program seçiniz ve cihaz optimum ayarları sizin için devralır.

İyi neticeler elde etmek için pişirme bölümü çok sıcak olmamalıdır. Pişirme bölümünün soğumasını bekleyiniz ve ardından programı başlatınız.

Kaplar

Yemek kabı üreticisinin uyarılarını dikkate alınız.

Uygun kap:

300 °C ısıya dayanıklı kap kullanınız.

En uygun olan cam veya seramik cam kapların kullanılmasıdır. Cam kapak ızgaraya olumlu etki eder ve kızartma çıtırtımsı güzel bir kıvam kazanır.

Paslanmaz çelik kızartma tencereleri sadece belirli koşullarda uygundur. Parlak üst yüzey ısıyı çok kuvvetli şekilde yansıtır. Yemek daha az kızarır ve et daha az pişer. Paslanmaz çelik kızartma tenceresi kullanırsanız program tamamlandıktan sonra kapağı kaldırınız. Eti ızgara kademesi 3 ile 8 - 10 dakika daha kızartınız.

Emaye kaplamalı çelik, dökme demir veya alüminyum basınçlı döküm kızartma tencereleri kullanırsanız, yemek alt kısımdan daha iyi kızaracaktır. Bu tür tencereler için biraz daha fazla sıvı kullanınız.

Yararlı bilgi: Kızartma sosu çok açık veya çok koyu ise sonraki seferde daha az veya daha fazla sıvı kullanınız.

Uygun olmayan kap:

Işık saçan, parlak alüminyumdan, cam olmayan maddelerden, plastikten üretilmiş veya plastik tutamaklı kaplar uygun değildir.

Kabın büyüklüğü:

Kızartma, kabın tabanını üçte iki oranında örtmelidir. Bu sayede kızartma daha güzel bir görünüm kazanabilir.

Et ve kapak arasındaki mesafe en az 3 cm olmalıdır. Et, kızartma işlemi sırasında sıçrayabilir.

Yemeğin hazırlanması

Doğrudan derin dondurma gözündeki dondurulmuş yemekleri kullanınız. Et yemekleri için taze yiyecekleri kullanınız, en iyisi buzdolabı sıcaklığında saklanmış olanları tercih ediniz.

Yararlı bilgi: Yağsız etin üzerine yemeklik yağ koyduğunuz takdirde yemek yağlı kalacaktır.

Yemeği tartınız. Ayar yapmak için ağırlık bilgisi gereklidir. Her zaman bir sonraki yüksek ağırlığı ayarlayınız.

Kabı ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Kabı her zaman pişirme bölümü soğukken koyunuz.

Buhar desteği

Bazı yemeklerde otomatik olarak buhar fonksiyonu etkinleştirilir. Buhar fonksiyonuna ilişkin genel uyarıları ilgili bölümde bulabilirsiniz. → "Buhar", Sayfa 15

⚠ 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.

Programlar

Kızartma tamamlandığında yemek 10 dakika daha elektriği kesilmiş, kapalı pişirme bölümünde dinlendirilebilir. Böylece et suyunun daha iyi dağılması sağlanır.

Bilgi: Ağırlık aralığı bilinçli olarak sınırlandırılmıştır. Çok büyük boyutlu yemekler için genelde uygun bir kap mevcut değildir ve pişirme sonucu istenen şekilde olmayabilir.

Program / ağırlık aralığı	Yiyecek	Kap	Sıvı ekleme	Yerleştirme yüksekliği	Ayar ağırlığı	Uyarılar
01 Paskalya çöreği, Paskalya keki* (0,6 - 1,5 kg)	-	Pişirme kağıtlı fırın tepsisi	Hayır	3	Hamur ağırlığı	Başlatmak için pişirme bölümü soğuk olmalıdır.
02 Hamur mayalama* (0,5 - 1,5 kg)	Mayalı hamur	Izgara üzerinde kap	Hayır	2	Hamur ağırlığı	Başlatmak için pişirme bölümü soğuk olmalıdır.
03 Fırın tepsisinde buğday ekmeği, buğdaylı ekmek* (0,5 - 2,0 kg)	-	Pişirme kağıtlı fırın tepsisi	Hayır	2	Hamur ağırlığı	Başlatmak için pişirme bölümü soğuk olmalıdır.
04 Baton kek kalıbında buğday ekmeği, buğdaylı ekmek* (0,8 - 2,0 kg)	-	Baton kek kalıbı, yağlı unlu	Hayır	2	Hamur ağırlığı	Başlatmak için pişirme bölümü soğuk olmalıdır.

* Buhar programı (sadece dolu su haznesiyle çalıştırılmalıdır)

Program / ağırlık aralığı	Yiyecek	Kap	Sıvı ekleme	Yerleştirme yük-sekliği	Ayar ağırlığı	Uyarılar
05 Weißbrot auf Backblech* (0,5 - 2,0 kg)	-	Pişirme kağıtlı fırın tepsisi	Hayır	2	Hamur ağırlığı	Aynı anda 2 ekmek pişiriyorsanız, ağır olan ekmeğin ağırlığını giriniz
06 Çavdar ekmeği* (0,8 - 2,0 kg)	-	Baton kek kalıbı, yağlı unlu	Hayır	2	Hamur ağırlığı	Başlatmak için pişirme bölümü soğuk olmalıdır.
07 Pide* (0,4 - 1,0 kg)	-	Pişirme kağıtlı fırın tepsisi	Hayır	2	Hamur ağırlığı	Başlatmak için pişirme bölümü soğuk olmalıdır.
08 Fırında patates , bütün (0,3 - 1,5 kg)	Soyulmamış, unlanmamış patates	Universal tava	Hayır	3	Toplam ağırlık	-
09 Güveç , sebzeli (0,5 - 2,5 kg)	vejetaryen	Kapaklı yüksek kızartma tenceresi	Tarife göre	2	Toplam ağırlık	Uzun sürede pişen sebze, (örn. havuç) kısa sürede pişen sebzelere (örn. domates) oranla daha küçük parçalar halinde kesilmelidir
10 Gulaş (0,5 - 2,5 kg)	Sebzeli, doğranmış sığır veya domuz eti	Kapaklı yüksek kızartma tenceresi	Tarife göre	2	Toplam ağırlık	Eti alta yerleştiriniz ve sebze ile kaplayınız. Eti önceden kızartmayınız!
11 Balık , bütün* (0,8 - 1,5 kg)	Hazır, baharatlı	Kapaksız kızartma tenceresi veya tepsi	Hayır	2	Balık ağırlığı	Yüzer konumda kaba koyunuz.
12 Tavuk , doldurulmamış* (0,9 - 1,5 kg)	Hazır, baharatlı	Kapaksız kızartma tenceresi veya tepsi	Hayır	2	Tavuk ağırlığı	Göğüs kısmı yukarıda olacak şekilde kaba koyunuz.
13 Tavuk parçaları* (0,1 - 0,8 kg)	Hazır, baharatlı	Kapaksız kızartma tenceresi veya tepsi	Hayır	3	En ağır parçanın ağırlığı	-
14 Hindi göğsü (0,5 - 2,5 kg)	Parça olarak, baharatlı	Cam kapaklı kızartma tenceresi	Kızartma tenceresi tabanı kaplanmalıdır, gerekirse 250 g kadar sebze eklenmelidir	2	Hindi göğsü ağırlığı	-
15 Ördek , doldurulmamış* (1,3 - 2,5 kg)	Hazır, baharatlı	Kapaksız kızartma tenceresi veya tepsi	Hayır	2	Ördek ağırlığı	Göğüs kısmı yukarıda olacak şekilde kaba koyunuz.
16 Kaz , doldurulmamış* (2,3 - 4,5 kg)	Hazır, baharatlı	Kapaksız kızartma tenceresi veya tepsi	Hayır	2	Kaz ağırlığı	Göğüs kısmı yukarıda olacak şekilde kaba koyunuz.
17 Kaz butu (0,3 - 0,8 kg)	Hazır, baharatlı	Izgara üzerinde kapaksız cam kızartma kabı	Kızartma tenceresinin tabanını kaplayınız	2	En ağır parçanın ağırlığı	-
18 Sığır kızartması (0,5 - 2,5 kg)	Örn. üst kaburga, göğüs, köfte veya sığır yahnisi	Kapaklı kızartma tenceresi	Kızartma tenceresi tabanı kaplanmalıdır, gerekirse 250 g kadar sebze eklenmelidir	2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
19 Sığır filetosu , orta* (0,8 - 2,0 kg)	Hazır, baharatlı	Kapaksız kızartma tenceresi veya tepsi	Hayır	2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
20 Rozbif , orta (0,5 - 2,5 kg)	Hazır, baharatlı	Kapaksız kızartma tenceresi	Hayır	2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız! Yağlı tarafı üste baka-cak şekilde kaba koyunuz

* Buhar programı (sadece dolu su haznesiyle çalıştırılmalıdır)

Program / ağırlık aralığı	Yiyecek	Kap	Sıvı ekleme	Yerleştirme yük-sekliği	Ayar ağırlığı	Uyarılar
21 Dana sarma (0,5 - 2,5 kg)	Sebze veya et doldurulmuş	Kapaklı kızartma tenceresi	Et sarma, örn. et suyu veya su ile	2	Tamamen doldurulmuş et sarma ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
22 Dalyan köfte, taze (0,5 - 2,5 kg)	Siğir, domuz veya kuzu eti köfteleri	Kapaklı kızartma tenceresi	Hayır	2	Kızartma ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
23 Kuzu budu, orta (0,5 - 2,5 kg)	Kemiksiz, baharatlı	Kapaklı kızartma tenceresi	Kızartma tenceresi tabanı kaplanmalıdır, gerekirse 250 g kadar sebze eklenmelidir	2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
24 Kuzu budu, iyi pişmiş (0,5 - 2,5 kg)	Kemikli, baharatlı	Kapaklı kızartma tenceresi	Kızartma tenceresi tabanı kaplanmalıdır, gerekirse 250 g kadar sebze eklenmelidir	2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
25 Dana kızartması, yağlı (0,5 - 3,0 kg)	örn. sırt veya kalça	Kapaklı kızartma tenceresi	Kızartma tenceresi tabanı kaplanmalıdır, gerekirse 250 g kadar sebze eklenmelidir	2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
26 Dana kızartması, yağsız (0,5 - 3,0 kg)	Örn. kalça veya ciğer	Kapaklı kızartma tenceresi	Kızartma tenceresi tabanı kaplanmalıdır, gerekirse 250 g kadar sebze eklenmelidir	2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
27 Ceylan budu (0,5 - 2,0 kg)	Kemiksiz, tuzlu	Kapaklı kızartma tenceresi	Kızartma tenceresi tabanı kaplanmalıdır, gerekirse 250 g kadar sebze eklenmelidir	2	Et ağırlığı	-
28 Kuzu gerdan kızartması* (0,8 - 2,5 kg)	Kemiksiz, baharatlı	Kapaksız kızartma tenceresi veya tepsi	Hayır	2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!
29 Kuzu kızartması, derili* (1,0 - 2,0 kg)	örn. Omuz, baharatlı ve kesik atılmış deri	Kapaksız kızartma tenceresi veya tepsi	Hayır	2	Et ağırlığı	Yağlı tarafı üstte olacak şekilde kaba koyunuz, deri kısmını iyice tuzlayınız
30 Kuzu kalçası kızartması (0,5 - 2,5 kg)	baharatlı	Cam kapaklı kızartma tenceresi	Kızartma tenceresi tabanı kaplanmalıdır, gerekirse 250 g kadar sebze eklenmelidir	2	Et ağırlığı	Eti önceden kızartmayınız!

* Buhar programı (sadece dolu su haznesiyle çalıştırılmalıdır)

Programın ayarlanması

Cihaz optimum ısıtma türünü ve süre ve sıcaklık ayarını seçer. Sadece ağırlığı ayarlamanız gerekir.

Ağırlık sadece öngörülen ağırlık aralığında ayarlanabilir.

1. Fonksiyon seçme düğmesi Programlar  konumuna ayarlanmalıdır.
2. Tuş + veya - ile istediğiniz programı ayarlayınız.
3. Sıcaklık seçme düğmesi ile yemeğin ağırlığını ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra program başlar. Ekranda süre azalmaya başlar.

Program sonlandığında bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.

Piştirme sonucundan memnunsanız fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getirerek cihazı kapatınız.

Program süresi

Ayarlanan program süresini sorgulayabilirsiniz. Başlatmadan önce tuşa  basınız ve ekranda süre sembolü görünene kadar basılı tutunuz. Yeniden tuşa  basınız ve tekrar program veya ağırlık görünene kadar basılı tutunuz.

Bir programın ön ayarlı süresi değiştirilemez.

Sonradan piştirme

Program ve sinyal sona erdiğinde, tuş + ile bir süreyi ayarlayabilirsiniz. Cihaz, program ayarları ile ısıtmaya devam eder.

Bilgi: İsteddiğiniz sıklıkta sonradan pişirme yürütebilirsiniz.

Pişirme sonucundan memnunsanız fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getirerek cihazı kapatınız.

Bitiş zamanının ileri alınması

Bazı programlarda bitiş zamanını ileri alabilirsiniz. Başlatmadan önce tuşa ⊖ basınız ve ekranda bitiş sembolü görünene kadar basılı tutunuz. Tuş + ile bitiş zamanını daha sonraya kaydırabilirsiniz.

Başlatma sonrasında cihaz bekleme konumuna geçer.

Değiştirme ve iptal

Çalıştırma sonrasında program numarası ve ağırlık artık değiştirilemez.

Cihaz bekleme konumunda olduğu sürece bitiş zamanı değiştirilebilir.

Programı iptal etmek istiyorsanız fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getirerek cihazı kapatınız.

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 yoğunlaşma suyu oluşabilir. Bu durum normal, fiziksel bir olaydır. Ön ısıtma yapılarak veya kapı dikkatle açılarak yoğunlaşma suyu azaltılabilir.

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

Genel uyarılar

Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli yemekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve süre, miktara ve tarife 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 sadece dışı pişer, ama içi pişmemiş olur.

Tablo değerleri, pişirme bölümü 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 bölümüne yerleştiriniz.

Kendi tarifinize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alınız. Ek bilgi için ayar tablolarından sonraki ipuçlarına bakınız.

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

Isıtma türü sıcak hava hassas

Sıcak hava hassas programı et, balık ve pastaları hassas biçimde pişirmek için kullanılan akıllı bir ısıtma türüdür. Cihaz pişirme bölümüne 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. Pişirme sırasında cihaz kapağını çok erken açarsanız veya ön ısıtma yaparsanız bu etki kaybolur.

Sadece cihazınıza ait orijinal aksesuarları kullanınız. Pişirme bölümü ve ısıtma türleri için en iyi özelliklere sahiptir. Kullanılmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

Yemekleri boş ve soğuk pişirme bölümüne koyunuz. Pişirme sırasında cihaz kapağını kapalı tutunuz. Sadece bir kademede pişiriniz.

Sıcak hava hassas ısıtma türü enerji verimlilik sınıfını ve havalandırma modunda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.

Buhar desteğiyle pişirme

Belirli yemekler (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.

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

Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

- Dikey hamur işleri/kekler veya ızgaradaki kalıp: Yükseklik 2
- Yassı hamur işleri/kekler veya fırın tepsisinde: Yükseklik 3

Birkaç seviyede pişirme

Sıcak havayı kullanınız. Tepsi veya kalıplar içerisinde aynı zamanda fırına verilmiş olan hamur işleri/kekler aynı anda hazır olmak zorunda değildir.

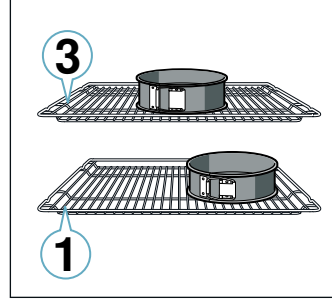
İki seviyede pişirme:

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

Üç kademede pişirme:

- Fırın tepsisi: yükseklik 5
Üniversal tava: yükseklik 3
Fırın tepsisi: yükseklik 1

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



Aksesuar

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

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat ediniz. → "Aksesuar", Sayfa 11

Kek kalıpları

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

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

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

Silikon kalıplar kullanmak isterseniz üreticinin yemek tariflerine ve verilerine göre gerekli uyarlamaları yapınız. Silikon kalıplar, genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Miktarlar ve yemek tarifi bilgileri farklı olabilir. Silikon formlar, buhar destekli pişirme için uygun değildir.

Pişirme kağıdı

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

Pasta ve kek

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 alınız.

Kek kalıpları

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

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

Silikon kalıplar kullanmak isterseniz üreticinin yemek tariflerine ve verilerine göre kendinizi yönlendiriniz. Silikon kalıplar, genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Miktarlar ve yemek tarifi bilgileri farklı olabilir.

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.

Ekmek ve sandviç ekmeği

Dikkat!

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

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

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

Buhar desteğiyle pişirme

Belirli hamur işleri (örneğin mayalı hamur işleri, ekmek ve sandviç ekmeği) buhar desteğiyle çıtır bir kabuğa 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.

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

Kalıp içinde pasta

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika bazında süre
Pound kek, basit	Delikli/baton kek kalıbı	2		140-150	-	75-85
Kek, basit, 2 kademeli	Delikli/baton kek kalıbı	3+1		140-150	-	70-85
Pound kek, malzemeli	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	-	60-80
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	3		160-180	-	20-30
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı, çap 26 cm	2		170-190	-	55-80
Turta	Tart kalıbı	3		190-210	-	25-45
Çörek	Kelepçeli kek kalıbı, çap 28 cm	2		150-160		25-35
Kek	Kek kalıbı	2		150-170		50-70
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı, çap 26 cm	2		150-160		30-35
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı, çap 28 cm	2		150-160		40-45

Tepside pişirilen pasta

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika bazında süre
Malzeme kaplı kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	-	20-45
Kuru pasta, 2 katlı	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-160	-	30-55
Kuru malzemeli tart keki	Fırın tepsisi	2		170-190	-	30-45
Kuru malzemeli tart keki, 2 katlı	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		160-170	-	35-45
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	2		160-180	-	55-95
Kuru malzemeli mayalı pasta	Fırın tepsisi	3		150-160		20-30
Kuru malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	-	20-30
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		180-200	-	30-55
Yaş malzemeli mayalı pasta, 2 katlı	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	-	40-65
Paskalya çöreği, Paskalya keki	Fırın tepsisi	2		150-160		25-35
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		190-200*		10-15
Turta, tatlı	Üniversal tava	2		190-200	-	45-60
Turta, donmuş	Üniversal tava	3		200-220*	-	35-45

* ön ısıtma

Kurabiyeler

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika bazında süre
Muffin	Muffin tepsisi	2	☐	170-190	-	20-40
Muffin, 2 seviyeli	Muffin tepsileri	3+1	☐	160-170*	-	20-45
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	☐	160-170	☁	20-30
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☐	150-170	-	25-40
Milföy hamurlu börek	Fırın tepsisi	3	☐	200-220*	☁	15-25
Milföy hamurlu börek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☐	170-190*	-	25-45
Milföy hamurlu börek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☐	170-190*	-	25-45
Pişirilen hamurdan pasta	Fırın tepsisi	3	☐	200-220*	☁	20-30
Pişirilen hamurdan pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☐	190-210	-	35-45

* ön ısıtma

Kurabiye

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	3	☐	140-150**	25-40
Sıkma kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☐	140-150**	25-35
Sıkma kurabiye, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☐	130-140**	40-55
Kurabiye	Fırın tepsisi	3	☐	140-160	15-25
Kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☐	140-160	15-25
Kurabiye, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☐	140-160	15-25
Beze	Fırın tepsisi	3	☐	80-90*	120-150
Beze, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☐	90-100*	100-150
Bademli kurabiye	Fırın tepsisi	3	☐	90-110	20-30
Bademli kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☐	90-110	20-35
Bademli kurabiye, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☐	90-110	30-40

* ön ısıtma

** 5 dak. ön ısıtma yapınız, hızlı ısıtma işlevini kullanmayınız

Ekmek ve sandviç ekmeği

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma türü	Adım	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika bazında süre
Ekmek, 750 g (kare kalıpta ve kalıpsız)	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2	☐	1	210-220	☁	10-15
				2	180-190	-	25-35
Ekmek, 1000 g (kare kalıpta ve kalıpsız)	Üniversal tava	2	☐	1	210-220	☁	10-15
				2	180-190	-	40-50
Ekmek, 1500 g (kare kalıpta ve kalıpsız)	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2	☐	1	210-220	☁	10-15
				2	180-190	-	45-55
Pide	Üniversal tava	3	☐	-	220-230	☁	20-30
Sandviç ekmeği, tatlı, taze	Fırın tepsisi	3	☐	-	160-170	☁	20-30
Sandviç ekmeği, tatlı, taze, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☐	-	150-170*	-	15-25
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3	☐	-	180-200	☁	20-30
Sandviç ekmeği, baget, tazeleme	Tel ızgara	2	☐	-	150-160*	-	10-20

* ön ısıtma

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Adım	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika bazında süre
Sandviç ekmeği, baget, dondurulmuş, yeniden ısıtma	Tel ızgara	2		-	160-170*	-	10-20
Üstü kızarmış tost, 4 adet	Tel ızgara	3		-	200-220	-	15-20
Üstü kızarmış tost, 12 adet	Tel ızgara	3		-	220-240	-	15-25
* ön ısıtma							

Pizza, kiş ve baharatlı kekler

Yemek	Aksesuar / Kap	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C bazında sıcaklık	Dakika bazında süre
Pizza, taze	Fırın tepsisi	3		190-210	20-30
Pizza, taze, 2 seviye	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-200	30-40
Pizza, taze, ince hamur	Pizza tepsisi	2		250-270*	8-13
Pizza, soğutulmuş	Tel ızgara	3		190-210	10-15
Pizza, dondurulmuş, ince hamur 1 adet	Tel ızgara	2		190-210	15-20
Pizza, dondurulmuş, ince hamur 2 adet	Üniversal tava + tel ızgara	3+1		190-210	20-25
Pizza, dondurulmuş, kalın hamur 1 adet	Tel ızgara	3		180-200	20-25
Pizza, dondurulmuş, kalın hamur 2 adet	Üniversal tava + tel ızgara	3+1		190-210	25-30
Mini pizzalar	Üniversal tava	3		180-200	15-20
Sebzeli turta	Kelepçeli kek kalıbı, çap 28 cm	2		170-190	50-60
Kiş	Tart kalıbı, siyah tepsi	2		190-210	25-35
Piroşki	Graten kalıbı	2		170-190	65-75
Empanada	Üniversal tava	2		180-200	35-50
Börek	Üniversal tava	1		180-200	40-50
* ön ısıtma					

Yemek pişirme ile ilgili ipuçları

Kekin tümüyle pişip pişmediğini tespit etmek istiyorsunuz.	Bir kürdanı en yüksek noktasından kekin içine batırınız. Kürdana hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.
Kek çöküyor.	Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanınız. Ya da sıcaklığı 10 °C daha düşük ayarlayınız ve pişirme süresini uzatınız. Tarifte belirtilen katkı maddelerini ve hazırlama önerilerini dikkate alınız.
Kekin ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Kelepçeli kek kalıbının sadece tabanını yağlayınız. Pişirdikten sonra keki bir bıçakla dikkatlice ayırınız.
Meyvelerin suyu aşağıya akıyor.	Bir sonraki sefere daha derin bir üniversal tava kullanınız.
Küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışıyor.	Her çörek parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, çörek parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Kek çok kuru.	Ya da sıcaklığı 10 °C daha yükseğe ayarlayın ve pişirme süresini kısaltın.
Kek çok açık renkte.	Yerleştirme yüksekliği ve aksesuar doğruysa duruma göre ya pişirme süresini uzatınız ya da sıcaklığı arttırınız.
Kekin üst tarafı fazla açık ve alt tarafı fazla koyu.	Bir sonraki seferde bir üst seviyeye sürünüz.
Kekin üst tarafı fazla koyu, fakat alt tarafı fazla açık.	Bir sonraki seferde bir alt seviyeye sürünüz. Daha düşük bir sıcaklık ayarlayın ve pişirme süresini uzatın.
Kalıptaki veya kutudaki kekin arka tarafı çok koyu.	Kek kalıbını doğrudan arka duvara değil, aksesuarın üzerine ortalı şekilde yerleştiriniz.
Kek çok koyu renkte.	Bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık ayarlayınız ve gerekirse pişirme süresini uzatınız.
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 doğrudan pişirme bölümü arka duvarı delikleri önünde durmamasına dikkat ediniz. Kurabiye/çörek pişirirken mümkün olduğunca aynı büyüklükte ve kalınlıkta kurabiyeler/çörek kullanınız.

Birden fazla seviyede pişirdiniz. Üst raftaki hamur işi, alt tepsidekinden daha koyu renkli.	Birden fazla seviyede pişirmek için daima sıcak havayı 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 pastanın 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. Hala ayrılmıyorsa pastanın kenarını bir bıçak ile dikkatlice ayırınız. Ardından keki tekrar ters çeviriniz ve kalıbın üzerini ıslak, soğuk bir bezle örtünüz. Bir dahaki sefere kalıbı yağlayınız ve kızartma unu serpiştiriniz.

Sufleler ve gratenler

Cihaz, sufle hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Çizelgelerde çok sayıda yemek için en iyi ayarlar verilmiştir.

Suflenin pişme durumu kapların büyüklüğüne ve suflenin yerleştirme seviyesine bağlıdır.

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

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

Daima belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanınız.

Tek seviyede kalıplar içerisinde veya universal tavada yemeği hazırlayabilirsiniz.

- Tel ızgara üzerinde kalıplar: yükseklik 2
- Universal tava: yükseklik 3

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika bazında süre
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Güveç kabı	2		150-170		40-45
Sufle, tatlı	Güveç kabı	2		170-190	-	40-60
Patates graten, çiğ malzeme, 4 cm yüksek	Güveç kabı	2		160-170		50-60
Patates graten, çiğ malzeme, 4 cm yüksek, 2 seviyeli	Güveç kabı	3+1		150-160	-	65-80

Kümes hayvanı, et ve balık

Cihaz, kümes hayvanı, et ve balık hazırlama konusunda çok sayıda ısıtma türüne sahiptir. Ayar tablolarında 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.

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

Kızartmanın büyüklüğüne ve türüne bağlı olarak ½ litre kadar suyu universal tavaya ekleyiniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır. Bu kızartma suyundan bir sos yapabilirsiniz. Ayrıca daha az duman oluşur ve pişirme bölümü temiz kalır.

Kapta kızartma

⚠ Uyarı – Kırık cam nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Sadece seçilen fırınlar için uygun olan kaplar kullanınız. En iyisi cam bir kap kullanınız. Kabın pişirme bölümüne uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

Paslanmaz çelik veya alüminyumdan imal edilmiş parlak kaplar ısıyı bir ayna gibi yansıtır ve dolayısıyla tercih edilmemelidir. Kümes hayvanı, et ve balık daha yavaş pişer ve daha az kızarır. Daha yüksek bir sıcaklık ve/veya daha uzun bir pişirme süresi kullanınız.

Piştirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz

Üzeri açık kaplar

Kümes hayvanını, eti ve balığı hazırlamak için en iyisi derin bir kızartma kabı kullanınız. Kalıbı ızgara teli üzerine koyunuz. Uygun bir kabınız yoksa universal tava kullanınız.

Üzeri kapalı kaplar

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

Kümes hayvanı, et ve balık kapalı bir kızartma kabında da çıtır kıvama gelebilir. Bu amaçla cam kapaklı bir kızartma tenceresi kullanınız ve daha yüksek bir sıcaklık ayarlayınız.

Buhar destekli kızartma ve buğulama

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.

Kızartılan yiyeceğin veya balığın çevrilmesi gerekli değildir.

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

Buhar desteğiyle pişirilen yemeklerde süre uzunsa su haznesi boşalabilir. Gerekirse ilave ediniz.

Izgara

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

Izgara malzemesini tel ızgaraya koyunuz. Buna ek olarak universal tava'yı eğimli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştiriniz. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır.

Mümkün oldukça benzer kalınlığı ve ağırlığı olan eşit ızgara eti parçaları kullanınız. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korur; 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.

Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız. 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 yağı termometresi

Cihaz donanımına bağlı olarak bir kızartma termometresi mevcut olabilir. Kızartma termometresiyle tam kıvamında pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir.

Önerilen ayar değerleri

Ayar değerleri, doldurulmamış, pişirmeye hazır, buzdolabı soğukluğunda kümes hayvanı etinin, kırmızı etin ve balığın, pişirme bölümü soğukken içeri sürülmesi durumunda geçerlidir.

Tabloda önerilen ağırlığa sahip kümes hayvanı eti, kırmızı et ve balık için önerilen değerler verilmiştir. Daha ağır olan kümes hayvanı eti, kırmızı et veya balık pişirecekse mutlaka daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Birden çok parça varsa pişirme süresini tespit etmek için en ağır parçayı referans olarak alınız. Tüm parçalar benzer büyüklükte olmalıdır.

Kümes hayvanı eti, kırmızı et veya balık ne kadar büyük olursa sıcaklık o kadar düşük ve pişirme süresi de o kadar uzun olmalıdır.

Belirtilen pişirme süresi yakl. ½ ilâ ¾ geçtikten sonra kümes hayvanı etini, kırmızı eti veya balığı çeviriniz.

Kümes hayvanı

Ördek veya kaz için, kanat altındaki deriyi deliniz. Böylece yağ dışarı akabilir.

Ördek göğsüne kesik açınız. Ördek göğsünü çevirmeyiniz.

Kaptaki kümes hayvanına biraz su ekleyiniz. Kabin tabanı yakl. 1-2 cm kadar suyla örtülmelidir.

Kümes hayvanı etini çevirdiğinizde ilk olarak göğüs veya deri tarafının altta olmasına dikkat ediniz.

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

Et

Yağsız eti isteğe göre yağlayınız veya üzerine yağ dilimleri yerleştiriniz.

Yağsız etin kızartılması için biraz sıvı ekleyiniz. Cam kaplarda, kabin tabanı yakl. ½ cm kadar örtülmüş olmalıdır.

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 sarınız. Belirtilen kızartma süresine tavsiye edilen dinlenme süresi dahil değildir.

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

Sıvının miktarı etin türüne, kabin 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.

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

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

Balık

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

Balığın sırt yüzgeci kolayca kopartılabiliyorsa balık pişmiş sayılır.

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

Kümes hayvanı

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Adımlar	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika bazında süre
Tavuk, 1,3 kg	Açık kap	2	-		220-230		60-70
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Açık kap	2	-		220-230		35-45
Tavuk şiş, nugget, donmuş	Üniversal tava	3	-		190-210	-	20-25
Ördek, 2 kg	Tel ızgara	2	1		160-170		30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Ördek göğsü, orta boy, her biri 300 g	Açık kap	2	-		200-220		25-30
Kaz, 3 kg	Tel ızgara	2	1		140-150		30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50
Kaz budu, her biri 350 g	Açık kap	2	-		180-190		45-55
Yavru hindi, 2,5 kg	Tel ızgara	2	1		140-150		30-40
			2		170-180	-	60-70
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg	Kapalı kap	2	-		240-260	-	80-100
Hindi budu, kemikli, 1 kg	Açık kap	2	-		170-180		80-100

Et

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Adım	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika bazında süre
Derisiz domuz kızartması, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		-	160-170		130-150
Derili domuz kızartması örneğin omuz, 2 kg	Açık kap	2		1	100		15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		-	170-180		90-100
Domuz bifteği, 2 cm kalınlığında	Tel ızgara + üniversal tava	4*		-	3	-	20-25**
Siğir filetosu, orta pişmiş, 1 kg	Tel ızgara + üniversal tava	3*		-	210-220	-	40-50**
Siğir kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		-	200-220	-	130-150***
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Açık kap	2		-	180-200		50-60
Burger, yükseklik 3-4 cm	Tel ızgara + üniversal tava	4*		-	3	-	25-30**
Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		-	170-180		110-130
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		-	150-160		150-170
Kemiksiz kuzu budu, orta pişmiş, 1 kg	Açık kap	2		-	170-180		65-75
Kemikli kuzu sırtı, orta pişmiş, 1,5 kg	Açık kap	2		-	180-190	-	45-55****
Izgara sosisler	Tel ızgara	3		-	3	-	15-20
Dalyan köfte, 1 kg	Açık kap	2		-	170-180		70-80

** Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz

** Pişirme süresinin 1/2 - 2/3 kadarı geçtikten sonra çeviriniz

*** Sıvı ekleyiniz ve kızartılacak parçanın en az 2/3 oranında sıvı içinde kalmasını sağlayınız

**** Çevirmeden

Balık

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika bazında süre
Bütün balık, kızartılmış, 300 g, örneğin alabalık	Üniversal tava	2		170-180		20-30
Balık, ızgara, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Tel ızgara	2*		170-190	-	30-40
Balık filetosu, pirzolası, ızgara, 2-3 cm kalınlıkta	Tel ızgara	4**		3	-	12-22
Balık, sote, bütün 300 g, örneğin alabalık	Kapalı kap	2		170-190	-	40-50
Balık, sote, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Kapalı kap	2		180-200	-	55-65
Balık filetosu, hafif pişmiş, doğal, 2-3 cm kalınlıkta	Kapalı kap	2		170-190	-	35-45

* Üniversal tavayı altına sürünüz

** Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz

Kızartma, buğulama ve ızgara ile ilgili öneriler

Pişirme alanı aşırı kirleniyor.	Kızartılacak besini kapalı bir kaptan hazırlayın veya ızgara sacını kullanın. Izgara tepsisini kullandığınızda en iyi sonucu alırsınız. Izgara tepsisini özel aksesuar olarak satın alabilirsiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabukta 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.

Garnitürler ve sebze

Tabloda verilen değerlere uyunuz.

Burada ızgara sebzeleri, patates ve derin dondurulmuş patates ürünlerinin hazırlanması konusunda bilgiler verilmektedir.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Soğuk ızgara sebzesi	Üniversal tava	5		3	10-15
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş	Üniversal tava	3		160-180	45-60
Patates ürünleri, dondurulmuş örn. Kızarmış patates, Kroket, Patates köftesi, Rösti	Üniversal tava	3		200-220	25-35
Patates kızartması, 2 seviyeli	Üniversal tava + fırın tepsisi	3+1		190-210	30-40

Tatlılar

Cihazınızla suflenizi ve yoğurdunuzu kendiniz yapabilirsiniz.

Sufleler

Sufleleri üniversal tava içerisinde benmari usulü de hazırlayabilirsiniz. Bunun için üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2'ye sürünüz.

Yoğurt

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

- 1 litre sütü (% 3,5 yağlı) ocakta 90 °C'ye ısıtınız ve sonra 40 °C'ye soğutunuz. Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.
- 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
- Kaselere veya küçük kapaklı kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerini kapatınız.

4. Kaseleri veya kavanozları pişirme bölümünün zeminine yerleştiriniz ve tabloda belirtilen şekilde ayarlayınız.
5. Hazırlandıktan sonra yoğurdu buzdolabında soğumaya bırakınız.

Yemek	Aksesuar / Kap	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Piştirme bölümü tabanı		40-45	8-9h
Porsiyon kalıplarında sufle	Porsiyon kalıpları	2		160-180	35-45

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	- Piştirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. - Yemekleri altın renginde oluncaya kadar kızartınız, rengin kararmasına izin vermeyiniz. - Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Fırında piştirme	Üst/alt ısıtma ile maksimum 200°C. Sıcak hava ile maksimum 180 °C.
Kurabiye	Üstten/alttan ısıtma ile maksimum 190°C. Sıcak hava ile maksimum 170 °C. Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayınız. Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400-600 g 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 sağlayınız.

Sadece taze, hijyenik açıdan kusursuz et kullanınız. Etteki sinirleri ve kenarlardaki yağları özenle ayırınız. Yağ, hassas pişirmede güçlü kendine özgü 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.

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

Bilgi: Hassas pişirmede, zaman ayarlı ve bitiş saatli piştirme mümkün değildir.

Kap

Düz bir kap, örneğin bir porselen veya cam servis tabağı kullanınız. Ön ısıtma için kabı piştirme bölümüne koyunuz.

Üstü açık kabı tel ızgaranın üzerine her zaman yerleştirme yüksekliği 2'de olacak şekilde yerleştiriniz.

Ek bilgi için ayar tablosundan sonraki Hassas piştirme ipuçlarına bakınız.

Sadece piştirme bölümü tümüyle soğuduktan sonra bu ısıtma türünü çalıştırınız. Piştirme bölümünün kapla birlikte yaklaşık 15 dakika iyice ısınmasını sağlayınız.

Ocak gözünde eti, çok kızgın olarak ve uçlar dahil her tarafa, yeterli bir süre için ön kızartma uygulayınız. Hemen ön ısıtılmış kaba veriniz. Etin bulunduğu kabı tekrar piştirme bölümüne koyunuz ve hassas piştirme modunda pişiriniz.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Ördek göğsü, adeti 300 g	Açık kap	2		6-8	95*	60-70
Tavuk göğsü filetosu, adeti 200 g, iyi pişmiş	Açık kap	2		4	120*	70-80
Hindi göğsü, kemiksiz, 6,5-8,5 cm kalınlıkta, 1 kg, iyi pişmiş	Açık kap	2		6-8	120*	140-180
Domuz fileto kızartması, kalınlık 5-6 cm, 1,5 kg	Açık kap	2		6-8	85*	150-210
Domuz filetosu, bütün	Açık kap	2		4-6	85*	75-100
Siğir kalçası, 6-7 cm kalınlıkta, 1,5 kg, iyi pişmiş	Açık kap	2		6-8	100*	160-220
Siğir filetosu, 4-6 cm kalınlıkta, 1 kg	Açık kap	2		6-8	85*	90-150
Rozbif, 5-6 cm kalınlıkta, 1,5 kg	Açık kap	2		6-8	85*	120-180
Siğir madalyonu/siğir filetosu, kalınlık 4 cm	Açık kap	2		4	80*	40-80
Dana eti, 7-10 cm kalınlıkta, 1,5 kg	Açık kap	2		6-8	85*	250-310
Dana filetosu, bütün	Açık kap	2		4-6	85*	100-160
Dana madalyonu, 4 cm kalın	Açık kap	2		4	80*	50-70
Kuzu sırtı, çözölmüş, beheri 200 g	Açık kap	2		4	85*	30-70
Kemiksiz kuzu budu, 1 kg bağlı	Açık kap	2		6-8	95*	150-210

* 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.	Piştirilen etin çabuk soğumaması için tabağı ısıtınız ve sosu çok sıcak servis ediniz.

Kurutulması

Sıcak hava ile yiyecekleri mükemmel derecede 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 çeviriniz. Kurumuş malzemeleri kurutma sonrasında hemen kağıttan ayırınız.

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 kullanınız.

Sebze, meyve ve yeşillik	Aksesuar	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Saat cinsinden süre
Çekirdekli meyveler (elma halkaları, 3 mm kalınlığında, ızgara başına 200 g)	1-2 ızgara teli		80	4-8
Köklü sebzeler (Havuç), rendelenmiş, haşlanmış	1-2 ızgara teli		80	4-7

Sebze, meyve ve yeşillik	Aksesuar	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Saat cinsinden süre
Dilimlenmiş mantar	1-2 ızgara teli		80	5-8
Yeşillik, temizlenmiş	1-2 ızgara teli		60	2-5

Konserveleme

Cihazınızda meyve ve sebze konservesi yapabilirsiniz.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Yanlış konserve edilen 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.

Konserveleme işlemi sırasında sadece aynı büyüklükteki ve içinde aynı gıdaların bulunduğu kavanozları kullanınız. Pişirme bölümünde en çok altı adet ½, 1 veya 1½ litrelik kavanozun içeriğini aynı anda konserveleyebilirsiniz. Daha büyük ya da yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Konserve kavanozları, konserveleme işlemi sırasında birbirilerine temas etmemelidir.

Meyve ve sebzenin hazırlanması

Sadece kusuru olmayan meyve ve sebze kullanınız. İyice yıkayınız.

Meyve veya sebzeyi türüne göre soyunuz, çekirdekleri çıkartıp parçalayınız ve kavanozlara kavanoz kenarının yaklaşık 2 cm altına kadar doldurunuz.

Meyve: Kavonozlardaki 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 sebzeye sıcak, kaynatılmış su ekleyiniz.

Kavanoz ağzının kenarlarını siliniz; kenarları temiz olmalıdır. Her bir kavanozun üzerine ıslak bir lastik conta ve kapak koyunuz. Kavanozları mandallarla kapatınız. Kavanozları universal tava içerisine, birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz. Universal tavaya 500 ml sıcak su (yakl. 80 °C) dokünüz. Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayınız.

Konserveleme sonlandırılmalıdır

Meyve: Biraz zaman geçtikten sonra kısa aralıklarla kabarcıklar çıkmaya başlar. Tüm konserve kavanozları kabarcıklar yapmaya başlayınca cihazı kapatınız. Belirtilmiş olan ek ısıtma süresi geçtikten sonra kavanozları pişirme bölümünden alınız.

Sebze: Biraz zaman geçtikten sonra kısa aralıklarla kabarcıklar çıkmaya başlar. Tüm kavanozlarda kabarcık oluşmaya başlayınca sıcaklığı 120 °C değerine düşürünüz ve kavanozları tabloda belirtildiği şekilde kapalı pişirme bölümünde kaynamaya bırakınız. Bu süreden sonra cihazı kapatınız ve tabloda belirtildiği şekilde kalan ısıdan birkaç dakika daha yararlanınız.

Konserveleme tamamlandıktan sonra kavanozları pişirme bölümünden alınız ve temiz bir bezin üzerine koyunuz. Sıcak kavanozları soğuk veya ıslak altlıkların üzerine koymayınız, çatlayabilirler. Hava akımına karşı korumak için kavanozların üzerlerini örtünüz. Mandalları kavanozlar soğuduktan sonra çıkartınız.

Ayar tablosunda belirtilen süreler meyve ve sebzelerin konserve edilmesi için referans değerleridir. Bu süreler oda sıcaklığına, kavanozların sayısına, kavanoz içeriğinin miktarı, ısısına ve kalitesine değişiklik gösterebilir. Verilen değerler 1 litrelik yuvarlak kavanozlar için geçerlidir. Ayarı değiştirmeden veya kapatmadan önce, kavanozların içinde bolca kabarcıklar oluşup oluşmadığını kontrol ediniz. Kabarcık oluşumu yaklaşık 30-60 dakika sonra başlar.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	Adım	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Sebze, örneğin havuç	1 litrelik konserve kavanozları	1		1.	160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				2.	120	fokurdadıktan itibaren: 30-40
				3.	-	Kalan ısı: 30
Sebze, örneğin salatalık	1 litrelik konserve kavanozları	1		1.	160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				2.	-	Kalan ısı: 30
Sert çekirdekli meyveler, örneğin kiraz, mürdüm eriği	1 litrelik konserve kavanozları	1		1.	160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				2.	-	Kalan ısı: 35
Yumuşak çekirdekli meyveler, örneğin elma, çilek	1 litrelik konserve kavanozları	1		1.	160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				2.	-	Kalan ısı: 25

Hamur mayalama

Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır ve kurumaz. Sadece pişirme bölümü tümüyle soğuduktan sonra bu ısıtma türünü çalıştırınız.

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

Birinci kabartma

Hamuru sıcaklığa dayanıklı bir kaba koyunuz ve ızgaraya yerleştiriniz. Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayın.

Kabartma işlemi sırasında cihaz kapısını açmayınız, aksi durumda nemi kaçır. Hamurun üzerini örtmeyiniz.

Yemek	Aksesuar / Kap	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Adım	°C bazında sıcaklık	Dakika bazında süre
Mayalı hamur, hafif	Kap	2		1.	35-40	25-30
	Fırın tepsisi	2		2.	35-40	10-20
Mayalı hamur, ağır ve çok yağlı	Kap	2		1.	35-40	60-75
	Isıya dayanıklı kap	2		2.	35-40	45-60

Buz çözme

Dondurulmuş meyve, sebze ve hamur işini çözmek için uygundur. Kümes hayvanı etini, kırmızı eti ve balığı çözenin en iyi yöntemi bunları buzdolabına koymaktır. Kremalar veya kremalı pastalar için uygun değildir.

Buzdan çözme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

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

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Ekmek, genel	Fırın tepsisi	2		50	40-70
Pasta, yumuşak	Fırın tepsisi	2		50	70-90
Pasta, kuru	Fırın tepsisi	2		60	60-75

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 kullanınız. Soğuk kaplar, tekrar ısıtma sürecini uzatır.

Mümkün olduğunca aynı türde ve miktarda gıdaları yeniden ısıtınız. Bu durum mümkün değilse ilgili süre, en uzun tekrar ısıtma süresi olan gıda maddesine göre belirlenir.

Tekrar ısıtma sırasında gıdaların üzerini örtmeyiniz.

İşletim sırasında yoğunlaşma suyu oluşur ve kapı camı buğulanır. Mayalama sonrasında pişirme alanını silin. Kireç kalıntılarını bir miktar sirke ile çözünüz ve temiz su ile siliniz.

İkinci kabartma

Hamur işini çizelgede belirtilen yerleştirme yüksekliğine koyun.

Ön ısıtma yapmak istiyorsanız son mayalama cihaz dışında sıcak bir yerde yapılmalıdır.

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

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

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

Yemekleri arada bir, bir veya iki kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir. Gerekliyse yiyeceği arada sırada bölünüz veya buzu çözülmüş parçaları cihazdan çıkartınız.

Buzu çözülmüş gıdayı cihaz kapalı olduğu halde 10 ilâ 30 dakika cihaz içerisinde dinlendirerek sıcaklığın eşit olarak dağılmasını sağlayınız.

Yemeği bir kap içerisinde tel ızgaraya veya kademe 2 yerleştirme yüksekliğinde doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

İşletim sırasında cihazın kapağını açmayınız, aksi durumda buhar çıkışı olur.

Tabloda çeşitli yemekler için optimum ayarlar belirtilmiştir. Süre bilgileri referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, yiyeceklerin kalitesine, ısıya ve özelliklerine bağlıdır. Zaman aralıkları verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

Tablo değerleri, pişirme bölümü soğukken yerleştirilen yemekler için geçerlidir. Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir.

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika bazında süre
Sebze, soğutulmuş, 250 g	Açık kap	2		120-130	5-15
Sebze, soğutulmuş, 1 kg	Açık kap	2		120-130	15-25
Tencere yemeği, soğutulmuş, 1 porsiyon	Açık kap	2		120-130	15-25
Çorba, sulu yemek, soğutulmuş, 400 ml	Açık kap	2		120-130	10-25
Garnitürler, soğutulmuş, örn. makarna, köfte, patates, pilav	Açık kap	2		100-120	10-25
Fırın yemekleri, soğutulmuş, örn. lazanya, patates graten	Açık kap	2		120-140	10-25
Pizza, soğutulmuş, fırınlanmış	Tel ızgara	2		170-180*	5-15
Sandviç ekmeği, Baget, kızartılmış	Tel ızgara	2		150-160*	10-20
Pizza, dondurulmuş, fırınlanmış	Tel ızgara	2		170-180*	10-15
Sandviç ekmeği, baget, dondurulmuş, fırınlanmış	Tel ızgara	2		160-170*	10-20
* Ön ısıtma					

Sıcak tutma

Sıcak tutma ısıtma türüyle, pişmiş yemekleri sıcak tutabilirsiniz. Bu şekilde yoğunlaşma suyu önlenir ve pişirme alanını silmeniz gerekmez.

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

Test yemekleri

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

EN 60350-1'e göre.

Fırında pişirme

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

İki seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

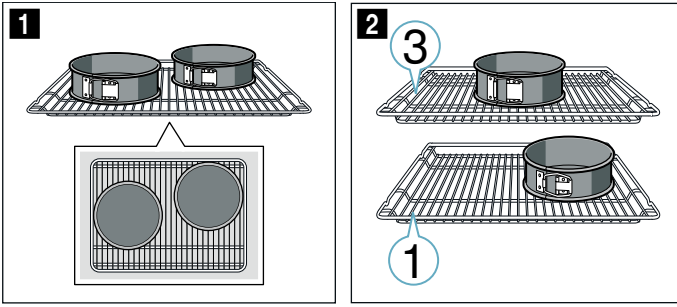
- Ünlversal tava: yükseklik 3
Fırın tepsisi: yükseklik 1
- Tel ızgara üzerinde kalıplar
Birinci ızgara: yükseklik 3
İkinci ızgara: yükseklik 1

Üç seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

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

İki kelepçeli kek kalıbıyla pişirme:

- Tek seviyede (ekranda 1)
- İki seviyede (ekranda 2)



Fırında pişirme

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika bazında süre
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	3	☐	140-150*	-	25-35
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	3	☒	140-150*	-	20-30
Sıkma kurabiye, 2 seviyeli	Ünlversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☒	140-150*	-	25-35
Sıkma kurabiye, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Ünlversal tava	5+3+1	☒	130-140*	-	35-55
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3	☐	150*	-	25-35
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3	☒	150*	-	20-30
Küçük kekler, 2 katlı	Ünlversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☒	140*	-	25-35
Küçük kekler, 3 katlı	Fırın tepsisi + Ünlversal tava	5+3+1	☒	140*	-	25-35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☐	160-170**	-	25-35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☒	150-160	☂	30-35
Yağsız kek, 2 seviyeli	2x kelepçeli kek kalıbı Ø 26cm	3+1	☒	150-160**	-	35-50
Üstü hamur kaplı elmalı tart	Siyah sac kalıp Ø 20 cm	2	☒	160-170	-	70-90
Üstü hamur kaplı elmalı tart	Siyah sac kalıp Ø 20 cm	1	☐	190-210	-	70-80
Üstü kapalı elmalı tart, 2 katlı	2x siyah sac kalıp Ø 20 cm	3+1	☒	160-180	-	70-90

* 5 dak. ön ısıtma yapınız, hızlı ısıtma işlevini kullanmayınız

** ön ısıtma yapınız, hızlı ısıtma işlevini kullanmayınız

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.

Izgara

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

Buhar desteğiyle pişirme

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

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

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

Izgara

Yemek	Aksesuar	Yerleştir- me yük- seklği	Isıtma tipi	°C cinsin- den sıcaklık	Süre, da- kika
Ekmek dilimleri kızartma	Tel ızgara	5		3	5-6*
Dana etli sandviç, 12 parça	Tel ızgara	4		3	25-30**
Ön ısıtma yapmayınız					
** toplam sürenin 2/3'den sonra çeviriniz					



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001475730

990525