



Kullanma kılavuzu HGV725220T





Yemek pişirmenin yemek yemek kadar zevkli olması için

lütfen bu kullanım kılavuzunu okuyunuz. Böylece fırınınızın tüm teknik avantajlarından faydalanabilirsiniz.

Güvenlik ile ilgili tüm önemli bilgileri vermekteyiz. Yeni fırınınızın tüm parçaları açıklanmaktadır. Ve size adım adım ayarlamaları göstermekteyiz. Çok basit.

Tablolarda çok kullanılan yemekler, ayar değerleri ve yerleştirme yükseklikleri bulabilirsiniz. Bunların tümü yemek pişirme sytüdyomuzda denenmiştir.

Bir arızanın meydana gelmesi durumunda da - küçük arızaları ortadan kaldırmak için bilgiler bulabilirsiniz.

Detaylı bir içindekiler listesi kolayca yol bulmanızı sağlamaktadır.

Ve şimdi Afiyet olsun.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.

Kullanma kılavuzu

HGV725220T

tr

9000480540

B-190290-05

İçindekiler

| | |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| Güvenlik bilgileri | 6 |
| Montajdan önce | 6 |
| Kendi güvenliğiniz için uyarılar | 6 |
| Hasar sebepleri | 9 |
| Gaz bağlantısı | 10 |
| Gaz tesisatındaki arızalar / gaz kokusu | 11 |
| Elektrik bağlantısı | 12 |
| Enerji ve çevre için öneriler | 13 |
| Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi | 13 |
| Fırında enerji tasarrufu | 13 |
| Pişirme bölümünde enerji tasarrufu | 14 |
| Cihazın yatay bir şekilde kurulması | 14 |
| Cihazın yerine yerleştirilmesi | 15 |
| İşte yeni fırınınız | 16 |
| Ocak bölümü | 17 |
| Fırın | 19 |
| İlk kullanımdan önce | 23 |
| Fırının ısıtılması | 23 |
| Aksesuarın temizlenmesi | 23 |
| Bek gövde ve kapağı ön temizliği | 24 |
| Ocak bölümünün ayarlanması | 25 |
| Gazlı brülörü şu şekilde yakabilirsiniz | 25 |
| Ocak pişirme tablosu | 26 |
| Fırının ayarlanması | 27 |
| Şu şekilde ayarlanır | 27 |
| Hızlı ısıtma | 28 |
| Şu şekilde ayarlanır | 28 |
| Bakım ve Temizlik | 28 |

İçindekiler

| | |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| Üst cam kapak | 29 |
| Temizlik malzemeleri | 29 |
| Fırın arka paneli | 32 |
| Daha kolay temizlik için | 32 |
| Rafları askıdan çıkartma ve takma | 33 |
| Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi | 34 |
| Arıza durumunda ne yapmalı? | 36 |
| Hasar tablosu | 36 |
| Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz | 37 |
| Yetkili servis | 38 |
| Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir | 39 |
| Pasta ve çörek | 39 |
| Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları | 44 |
| Et, kümes hayvanı, balık | 46 |
| Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler | 50 |
| Hazır ürünler | 51 |
| Özel yemekler | 53 |
| Buz çözme | 54 |
| Kurutma | 54 |
| Konserveleme | 55 |
| Gıda maddelerinde bulunan akrilamid | 57 |
| Test yemekleri | 58 |

Güvenlik bilgileri

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Kullanım ve kurulum kılavuzunu aksesuarlarla birlikte iyi saklayınız. Eğer cihazı başkasına verecekseniz, kullanım kılavuzunu ve aksesuarları da birlikte veriniz.

Montajdan önce

Nakliye hasarları

Ambalajını açtıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa cihaz elektriğe bağlanmamalıdır.

Yanlış bağlantı

Cihazın güvenli montajı (elektrik ve gaz bağlantıları), kullanma ve gaz bağlantı ve dönüşüm talimatına göre yapılmalıdır.

Hatalı bağlantı ve hatalı ayarlama çalışmaları, zarar ve hasara sebep olabilir. Cihazın üreticisi bu tür zarar ve hasarlar için herhangi bir sorumluluk üstlenmez. Cihaz garanti dışı kalır.

Kendi güvenliğiniz için uyarılar

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek pişirmek için kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar kontrol etmeden asla cihazı kullanmamalıdır

- eğer fiziksel, sensoriyel veya akıl olarak yeterli değillerse
- veya cihazı doğru ve güvenli kullanmak için bilgi ve tecrübeleri yeterli değilse.

Sıcak yüzeyler



DİKKAT: Ulaşılabilen kısımlar ve ızgara kullanım esnasında sıcak olabilir. Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Asla sıcak ocaklara, fırının iç yüzeylerine ve ısıtma elemanlarına temas etmeyiniz.

Yanma tehlikesi!

Çocukları daima uzak tutunuz.

Fırın kapısını dikkatle açınız. Sıcak buhar çıkabilir.

Asla alev alabilen ve yanıcı nesnelere pişirme bölümünün üzerinde, fırın içinde ve alt çekmece içinde saklamayınız. Yangın tehlikesi!

Elektrik bağlantısı / Gaz bağlantısı, cihazın arka yüzüne temas etmemelidir. Cihaz çalıştığı zaman, cihazın arka yüzü ısınır ve bu nedenle bağlantılar zarar görebilir.

Asla elektrikli cihazların bağlantı kablolarını sıcak fırın kapısına sıkıştırmayınız veya sıcak pişirme bölümünün üzerinden çekmeyiniz. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!

Haşlanma tehlikesi!

Fırın kapısını dikkatlice açınız. Sıcak buhar çıkabilir. Asla pişirme alanı sıcakken su püskürtmeyiniz. Sıcak buhar oluşacaktır. Çocukları uzak tutunuz.

Yüksek oranda alkol (örn. konyak, rom) ile hazırlanan yemeklerde dikkat edilmelidir.

Alkol yüksek ısılarda buharlaşmaktadır. Uygun olmayan koşullarda alkol buharı fırında tutuşabilir. Yanma tehlikesi!

Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve fırın kapağını dikkatlice açınız.

Alt çekmecenin yüzeyleri sıcak olabilir. Alt çekmece içerisinde sadece fırın aksesuarlarını saklayınız. Yangın tehlikesi!

Fazla ısıtılmış sıvı ve katı yağ



Fazla ısıtılmış sıvı ve katı yağ çabuk yanar. Yangın tehlikesi!

Asla gözetim altında olmadan sıvı ve katı yağ ısıtmayınız. Yağ alevlenirse, asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Derhal üzerine kabın kapağını kapatınız. Ocağı kapatınız. Kabi ocağın üzerinde bırakıp, soğumasını bekleyiniz.

Gazlı ocaklarda yemek pişirme esnasında yetersiz havalandırma



Bir gazlı pişirme cihazının kullanımı, bulunduğu odada nem ve ısı ortaya çıkarır. Mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya bir mekanik havalandırma tertibatı taktırınız (fırın üstü aspiratör). Cihazın uzunca bir müddet yoğun kullanımı ilave bir havalandırma isteyebilir, örneğin bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma, örneğin varsa mekanik havalandırma seviyesinin yükseltilmesi.

Perde ve tülleri cihazdan uzak tutunuz. Ocağın üzerinde tencere yoksa asla aspiratörü açmayınız. Aspiratörün filtresindeki yağ artıkları alev alabilir. Yüksek ısı nedeniyle aspiratör zarar görebilir. Yangın tehlikesi!

Menteşeler



Fırının kapı ve varsa üst kapak menteşelerinden elinizi uzak tutunuz. Eliniz araya sıkışabilir.

Aksesuar parçaları ve kaplar

Aksesuar parçalarına ve kaplara asla mutfak eldiveni olmadan temas etmeyiniz. Yanma tehlikesi!

Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi

Fırını veya ocağı asla yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi ile temizlemeyiniz. Kısa devre tehlikesi!

Tamirler



Gerektiği gibi yapılmayan onarımlar tehlikelidir. Elektrik çarpma tehlikesi! Gaz kaçağı tehlikesi!

Sadece tarafımızdan görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri tamirleri yapma yetkisine sahiptir. Eğer fişli kablo hasar görürse, imalatçı tarafından yetkilendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından değiştirilmelidir.

Cihaz arızalıysa, sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Gaz girişini kapatınız. Yetkili servisi çağırınız.

Gaz borusundan (kolektör) ve kapı kolundan çekme veya taşıma

Gaz borusundan (kolektör) tutarak cihazınızı hareket ettirmeyiniz, gaz borusu zarar görebilir. Gaz kaçağı riski! Kapı kolundan tutup cihazı hareket ettirmeyin. Kapı menteşeleri ve kolu zarar görebilir.

Cam üst kapak



Dikkat: Cam kapak ısıtıldığında çatlayabilir. Cam kapağı kapamadan önce bütün bekleri kapatınız. Cam kapağı kapamadan önce, ocak yüzeyi soğuyana dek bekleyiniz.



Hasar sebepleri

Piştirme bölümündeki (ocak) hasarlar

Ocakları daima üzerine tencere yerleştirerek kullanınız. Boş tencere ve tavaları ısıtmayınız. Tencere tabanı zarar görecektir.

Kullanılacak olan tencere veya tavanın tabanı düz olmalıdır.

Tencere veya tava, beki ortalayacak şekilde ızgaraların üzerine yerleştirilmelidir. Bu sayede bek alevi, tencere veya tavanın tabanına temas eder. Sap veya kulplar zarar görmez ve enerji tasarrufu sağlanır.

Ocak beklerinin temiz ve kuru olduğundan emin olun. Bek gövde ve kapakları doğru yerlerinde ve düzgün yerleşmiş olmalıdır.

Ocakların asla kapalı üst kapakla çalıştırılmadığından emin olun, örn. oynayan çocuklar tarafından.

Fırındaki hasarlar

Fırının zeminine fırın tepsisi yerleştirmeyiniz. Fırın zemini üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Fırın zemininin üzerine yemek kabı koymayınız.

Isı sıkışması oluşur. Piştirme ve kızarma süreleri doğruluğunu yitirir ve emaye zarar görür.

Asla sıcak fırına su dökmeyiniz. Emaye zarar görür.

Çok sulu meyve keklerinde fazla meyve koymayınız. Fırın tepsisinden damlayan meyve suyu, sizin çıkartamayacağınız lekeler bırakır.

Açık fırın kapısına basmayınız veya oturmayınız.

Taban çekmecesindeki hasarlar

Taban çekmecesine sıcak cisimler koymayınız. Taban çekmecesine zarar görebilir.

Komşu mobilya yüzeylerindeki hasarlar

Fırını sadece kapalıyken soğutmaya bırakın. Fırını çok az açık bırakmanız durumunda bile yanda bulunan mobilya kenarları zamanla hasar görebilirler.

Fırın izolasyonu çok kirlenmiş ise fırın kapısı çalışma esnasında tam kapanmamaktadır. Yandaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görecektir. Kapak contasını temiz tutunuz.

Gaz bağlantısı

Bu cihazın gaz tipi arkasında bulunan plaket üzerinde bir yıldız (*) ile işaretlenmiştir. Yıldız NG üzerinde ise cihazınız doğalgaza, LPG üzerinde ise tüp gaza ayarlı demektir.

Cihazınız tüp gaza ayarlı ve cihazınızı tüp gaz ile kullanacaksanız, "Gaz bağlantısı ve dönüşüm talimatı" kitapçığı yardımıyla cihazınızın gaz bağlantısını yapınız.

Bu cihaz bir yanma ürünlerini tahliye tertibatına bağlanmamıştır. Bu cihaz geçerli olan montaj yönetmeliklerine göre bağlanmalı ve tesis edilmelidir. Cihazı herhangi bir atık gaz çıkışına bağlamayınız. Havalandırma ile ilgili şartlara özel özen gösterilmelidir.

Gaz bağlantısı, sabit, yani esnek olmayan bir bağlantı (gaz borusu) veya bir emniyetli gaz hortumu üzerinden yapılmalıdır.

Emniyetli gaz hortumu kullanılırsa hortumun herhangi bir yere sıkışmamasına ve ezilmemesine mutlaka dikkat edilmelidir. Hortum sıcak yüzeylere temas etmemelidir.

Gaz hattı (gaz borusu veya emniyetli gaz hortumu) cihazın sağ veya sol tarafına bağlanabilir. Bağlantı serbest ve rahat ulaşılabilen bir kapatma tertibatına sahip olmalıdır.

Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve basıncı) ve cihaz gaz ayarının bu şartlara uygun olup olmadığından emin olunuz.

Bu durumlarda yetkili servisimize başvurunuz:

Cihazınız doğalgaza (NG) ayarlı ve doğalgaz (NG) ile kullanacaksınız.

Cihazınız doğalgaza (NG) ayarlı fakat siz evinizde tüp gaz (LPG) ile kullanacaksınız.

Cihazınız tüp gaza (LPG) ayarlı fakat siz doğalgaz ile kullanacaksınız.

Güvenlik Uyarısı

Cihazınızın nominal çalışma basıncı;

Doğalgaz (G20) için 20 mBar,
LPG (G30) için 30 mBar,
LPG (G31) için 37 mBar'dır. Cihazınız bu basınç değerlerinde kullanılmalıdır. Cihazınızın plaketindeki tüm veriler bu basınç değerleri referans alınarak deklare edilmiştir. Farklı basınç değerlerindeki kullanımlarda elde edilen verilerden, cihaz performansından ve her türlü riskten üretici sorumlu değildir.



Bulduğunuz bölgedeki şebeke gaz basıncı;

Doğalgaz (G20) için 25 mBar,
LPG (G30) için 36 mBar,
LPG (G31) için 45 mBar'dan yüksek ise, güvenliğinizi için cihazınızı mutlaka uygun bir gaz regülatörü ile kullanınız. Gaz regülatör bağlantısı, bakımı ve ayarı yerel gaz dağıtım yetkilileri tarafından yapılmalıdır. Eğer bulunduğunuz bölgedeki şebeke gaz basıncını bilmiyorsanız, yerel gaz dağıtım yetkilisinden öğreniniz.

Gaz tesisatındaki arızalar / gaz kokusu

Gaz kokusu aldıysanız veya gaz tesisatında arıza saptadıysanız, şu şekilde hareket ediniz

- gaz girişini ve/veya tüp vanasını hemen kapatınız
- açık ateş ve sigaraları hemen söndürünüz
- elektrikli cihazları kapatınız - lambalar da dahil
- pencereleri açınız ve odayı iyice havalandırınız
- müşteri hizmetlerini veya gaz sağlayıcınızı arayınız.

Elektrik bağlantısı

Kurma işlemini yetkili servis uzmanına yaptırınız. Bağlantı için 16 A değerinde bir sigorta gereklidir. Cihaz 220-240 V gerilim ile işletilmek için tasarlanmıştır.

Gerilim 180 V altında olursa, elektrikli çakmak sistemi çalışmaz.

Cihaz yanlış bağlanmışsa oluşan hasarlarda tüm garanti hakkı yitirilecektir.

Yetkili servis için

Cihaz tanıtım plakası üzerindeki bilgilere göre bağlanmalıdır.

Cihazı sadece geçerli yönetmeliklere uygun kurulmuş bir elektrik bağlantısına bağlayınız. Bağlantı yapıldıktan sonra gerektiğinde cihazı elektrik şebekesinden ayırabilmek için bağlantı yerine rahat erişilebilmelidir.

Çok kutuplu ayırma sisteminin mevcut olması sağlanmalıdır.

Uzatma kablosu ve çok prizli bağlantı düzeneklerinin kullanılması yasaktır.

Elektrik güvenliği açısından bu cihaz sadece toprak hattına sahip bir bağlantı üzerinden çalıştırılmalıdır. Eğer koruyucu topraklama hattı sistemi yönetmeliklere uygun kurulmamışsa elektrik sisteminden kaynaklanan tehlikelere karşı güvenlik sağlanamaz.

Cihaz bağlantısında H 05 W-F veya eşdeğer tipte kablo kullanılmalıdır.

Enerji ve çevre için öneriler

Burada fırında pişirme ve kızartma sırasında ve pişirme bölümünde pişirme sırasında nasıl enerji tasarrufu sağlayabileceğinize ve cihazınıza doğru şekilde nasıl bakım yapabileceğinize dair ipuçlarını bulabilirsiniz.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Eski Cihazlar İle İlgili Avrupa Yönetmeliği 2002/96/EG (waste electrical and electronic equipment - WEEE) doğrultusunda işaretlenmiştir.

Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri alımının çerçevesini göstermektedir.

Kullanım ömrü

Cihazınızın kullanım ömrü Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından 10 yıl olarak belirlenmiştir.

Fırında enerji tasarrufu

Fırının ön ısıtma özelliğini yalnızca tarifte veya kullanım kılavuzu tablosunda belirtildiği takdirde kullanınız.

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

Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Pişirme alanı hala sıcak. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için, bir sonraki pastanın pişme süresi kısalmır. 2 kutu kalıbı yan yana da sürebilirsiniz.

Daha uzun pişme sürelerinde pişme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Piştirme bölümünde enerji tasarrufu

Yemekleriniz için uygun boyutta tencereler kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere için her zaman uygun bir kapak kullanınız.

Alev her zaman tencerenin altında olmalıdır.

Cihazın yatay bir şekilde kurulması

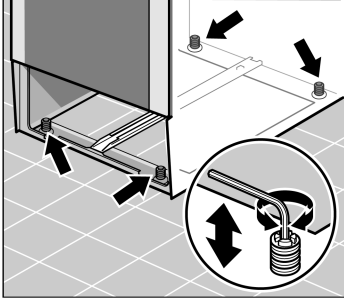
Cihazı daima doğrudan zeminin üzerine yerleştiriniz.

Cihaz, yükseklik ayarlı ayaklara sahiptir. Bu sayede tabanı yaklaşık 15 mm yükseltebilirsiniz.

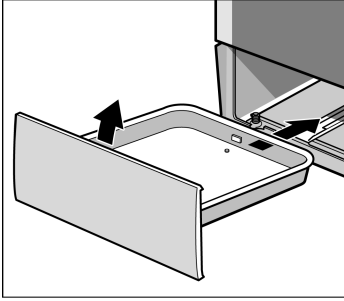
1. Taban çekmecesini dışarı çekiniz ve yukarı kaldırarak çıkartınız.

Tabanın iç kısmında, ön ve arka taraflarında ayaklar yer almaktadır.

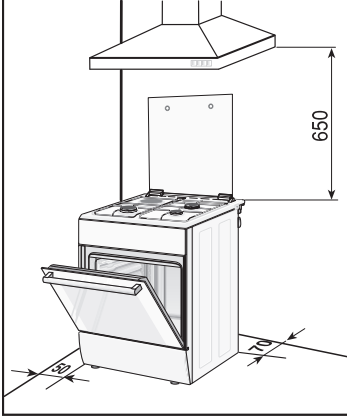
2. Ayakları gerekirse bir altı köşeli anahtarla çevirerek cihaz yatay konuma gelene kadar yükseltiniz veya alçaltınız.



3. Taban çekmecesini tekrar içeri itiniz.



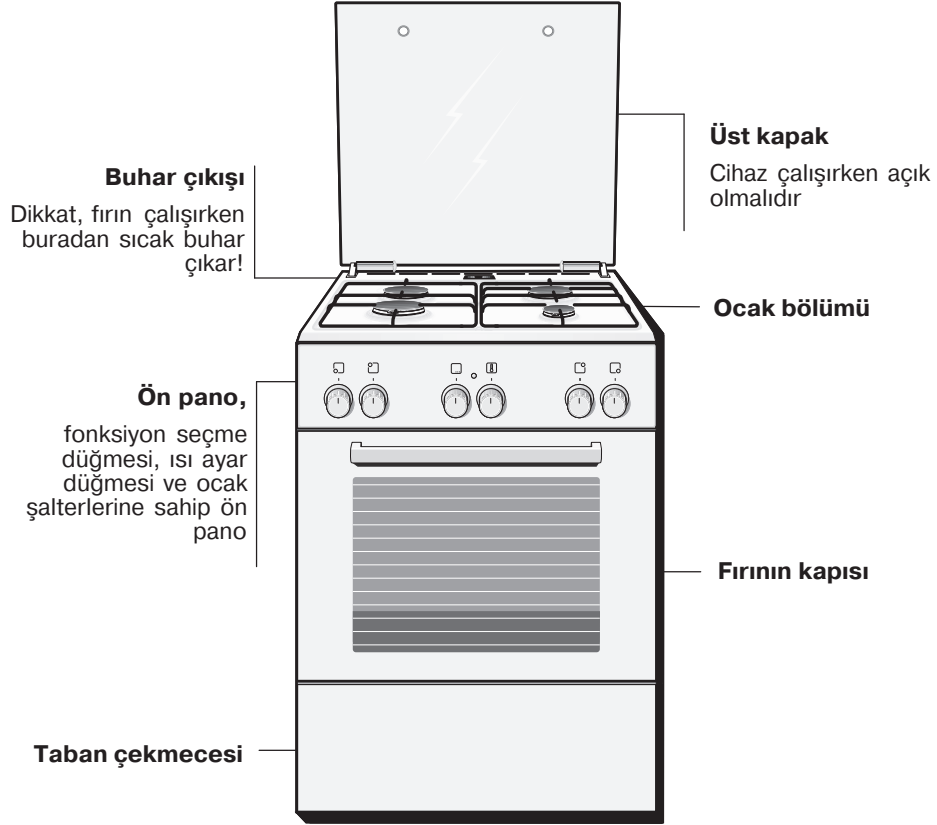
Cihazın yerine yerleştirilmesi



Cihaz, verilmiş olan ölçülere göre kurulmalıdır ve doğrudan mutfağınızın zeminine yerleştirilmelidir. Her hangi bir nesnenin üzerine konmamalıdır. Ocak bölümü üst kenarı ile davlumbaz alt kenarı arasındaki mesafe için davlumbaz üreticisinin talimatlarına uyulmalıdır. Cihazın, kurulum sonrasında yerinden oynatılmamasına dikkat edilmelidir. Özellikle ocak bölümündeki güçlü bek veya wok bekin olduğu taraftaki mobilya ile olan mesafe 50 mm' den az olmamalıdır.

İşte yeni fırınınız

Burada yeni bir cihaz ile tanışmaktasınız. Kılavuzunuz yardımıyla ocak bölümü, fırın ve aksesuarları hakkında bilgi edineceksiniz.

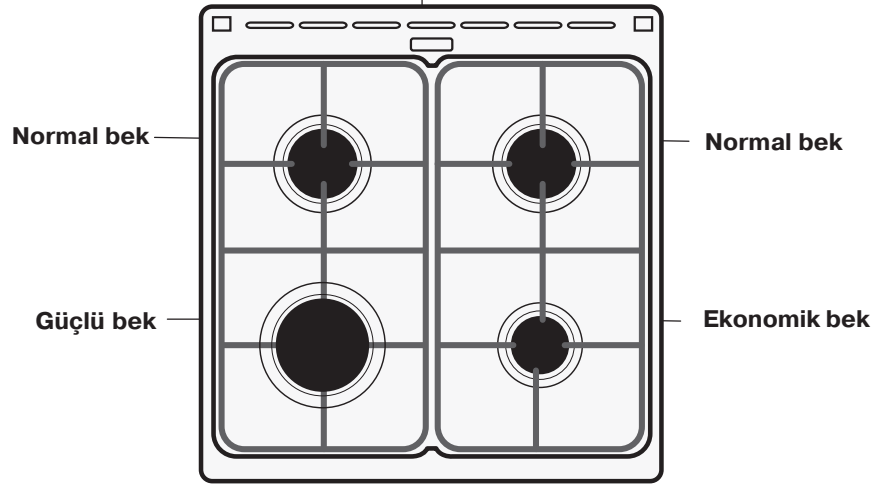


Cihaz tipine göre detay farklılıkları söz konusu olabilir

Ocak bölümü

Buhar çıkışı

Dikkat, buradan sıcak hava çıkar!



Beklerin ısı verimleri

Beklere uygun tencere
veya tava taban çapları

Ekonomik bek 1 kW

12-18 cm

Normal bek 1,75 kW

18-24 cm

Güçlü bek 3 kW

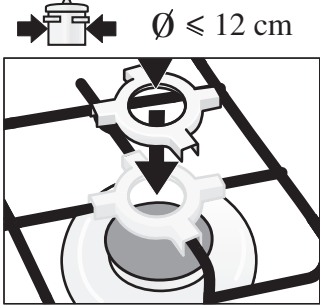
24-28 cm



Kullanılacak olan tencere veya tavaların tabanı düz olmalıdır.

Tencere veya tavalar, beki ortalayacak şekilde ızgaraların üzerine yerleştirilmelidir. Bu sayede bek alevi, tencere veya tavanın tabanına temas eder. Sap veya kulplar zarar görmez ve enerji tasarrufu sağlanır.

Ekonomik bek için cezvelik



Ekonomik bek üzerinde taban çapı 12 cm'den küçük tencereler ile pişirme yaparken ve cezvede Türk kahvesi pişirirken, cihazınızla birlikte verilen cezveliği kullanınız.

Cezveliği ekonomik bek üzerindeki ızgaraya yerleştiriniz.

12 cm'den büyük çaplı tencerelerde pişirme yaparken cezveliği kullanmayınız.

Cezvelik sadece ekonomik bek üzerinde kullanılabilir.

Ocak şalteri

Dört ocak şalteri ile ocakların ısıtma performansını ayarlayabilirsiniz.

Pozisyon

0 Sıfır konumu

☆ Ateşleme pozisyonu

🔧 Ayar alanı

Fonksiyon/Gazlıocaklar

Kapalı

Ateşleme pozisyonu

Büyük ateş = en yüksek ısıtma gücü

Ekonomik ateş = en düşük ısıtma gücü

Ayar alanının sonu bir dayanak noktasıdır. Bunu ayrıca çevirmeyiniz.

Fırın











Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme ve sıcaklık seçme düğmeleri ile fırını ayarlayınız.

Fırın için ısıtma türünü fonksiyon seçme düğmesi ile ayarlayınız.
Fonksiyon seçme düğmesini sağa veya sola doğru çevirebilirsiniz.

Pozisyon

Kullanımı

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Sıfır konum | Fırın kapanır. |
|  Üst/alt ısıtma | Pasta, sufle ve az yağlı kızartmalar, örneğin sığır veya yabani hayvan, bir kademedede. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir. |
|  3D sıcak hava* | Pasta ve kek için birinci kademededen üçüncü kademeye kadar. Arka panelde bulunan bir fan, daire kızma gövdesinin ısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır. |
|  Pizza kademesi | Derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması, örneğin pizza, patates kızartması veya turta. Alt ısıtıcılar ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılar ısınmalıdır. |
|  Alttan ısıtma | Konserveleme ve sonradan pişirme veya kızartma. Isı alttan gelir. |
|  Sıcak hava dolaşimli ızgara | Et, kümes hayvanı ve bütün balığın kızartılması. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır. |
|  Izgara, küçük alanlı | Küçük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır. |
|  Izgara, büyük alanlı | Biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır. |
|  Buz çözme | Örneğin, et, kümes hayvanı, ekme ve pastanın buzunun çözülmesi. |
|  Hızlı ısıtma | Fırının aksesuarsız olarak hızlı ön ısıtması. |

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

Ayarlarsanız pişirme alanındaki lamba yanar.

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

| Pozisyon | Anlamı |
|----------|-------------------|
| • | Sıfır konum |
| 50-270 | Sıcaklık aralığı |
| 1, 2, 3 | Izgara kademeleri |

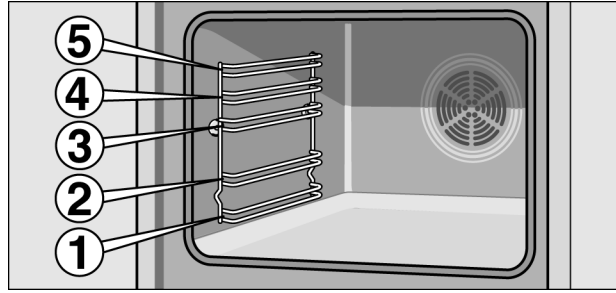
Fırın sıcak değil.
Pişirme alanındaki sıcaklık °C cinsindedir.
Izgara için ızgara kademeleri, küçük ve büyük alan.
Kademe 1 = zayıf
Kademe 2 = orta
Kademe 3 = güçlü

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

Aksesuar

Aksesuarlar 5 farklı raf seviyesinde fırına sürülebilir.

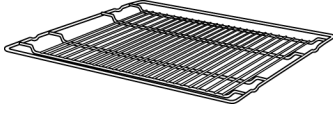
Aksesuarın üçte ikisini, devrilmeden dışarı çekebilirsiniz. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.



Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar soğuduğunda şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz.

Fırın tepsilerini iki elinizle yanlarından tutup raflara paralel olarak yerleştiriniz. Tepsiyi rafa yerleştirirken sağa sola çapraz hareket ettirmeyiniz. Emaye yüzeyler zarar görebilir.

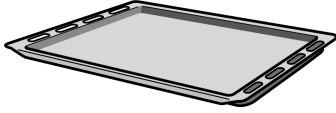
Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz. Bunun için lütfen HEZ-numarasını belirtiniz.



Tel ızgara

tencereler, kek kapları, et yemekleri kızartma parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.

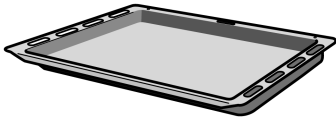
Tel ızgarayı kavslendirerek aşağıya doğru sürünüz.



Emaye fırın tepsisi

kek ve kurabiyeler için.

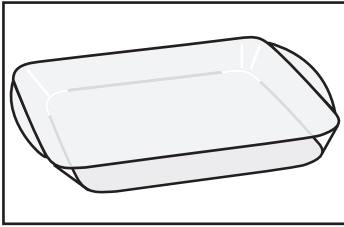
Tepsiyi eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz.



Üniversal tava

nemli kekler, kurabiyeler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.

Üniversal tavayı fırın kapısının eğimiyle fırına yerleştiriniz.



Cam tepsi

camdan oluşan derin pişirme tepsisi. Servis tabağı olarak da kullanılabilir.

Tüm et ve balık ürünlerini pişirmek için uygundur.

Daima ızgara ile birlikte kullanınız.

Her tarafın eşit pişmesi için, cam tencereyi ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten veya teknik marketten satın alabilirsiniz.

Fırının için sunulan çok sayıda ürünü broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz.

Özel aksesuarın temin edilip edilemeyeceği veya internet üzerinden sipariş olanakları ülkelere göre farklılık gösterir. Lütfen satış belgelerine bakınız.

Tel ızgara HEZ 334000

Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için.

Emaye fırın tepsisi HEZ 331000

kek ve kurabiyeler için.

Üniversal tava HEZ 332000

nemli kekler, kurabiyeler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.

| | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yerleştirme Izgarası HEZ 324000 | Kızartma için. Tel ızgarayı daima üniversal tavaya yerleştiriniz. Damlayan yağ ve et suyu aşağıda toplanacaktır. |
| Izgara tepsisi HEZ 325000 | Fırının çok fazla kirlenmemesi için tel ızgara yerine ızgara yapmak için veya sıçratma koruması olarak. Izgara tepsisini sadece üniversal tavada kullanınız. Izgara tepsisinde ızgara yapılması: Sadece 1., 2. ve 3. sürme yüksekliğini kullanınız. Sıçratma koruması olarak ızgara tepsisi: Izgara tepsili üniversal tavayı tel ızgaranın altına sürünüz. |
| Cam tava HEZ 336000 | Camdan derin bir fırın tepsisi. Servis tabağı olarak ta çok iyi uygunluk gösterir. |
| Yapışmaz kaplamalı emaye fırın tepsisi HEZ 331010 | Pasta ve kurabiye malzemeleri fırın tepsisinde kolayca yayılır. Fırın tepsisini, eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz. |
| Yapışmaz kaplamalı üniversal tava HEZ 332010 | Pasta ve kurabiye malzemeleri fırın tepsisinde kolayca yayılır. Fırın tepsisini eğik tarafı fırının kapısına gelecek şekilde fırına sürünüz. |
| Pizza tepsisi HEZ 317000 | Pizza, dondurulmuş ürünler veya yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza tepsisini üniversal tavanın yerine kullanabilirsiniz. Tepsiyi tel ızgaranın üstüne yerleştiriniz ve tablolardaki verilere göre hareket ediniz. |
| Yerleştirme ızgaralı profesyonel tava HEZ 333000 | Özellikle çok miktarlarda hazırlanması için uygundur. |
| Profesyonel tava için kapak HEZ 333001 | Kapak, profesyonel tavayı profesyonel kızartıcı haline getirir. |
| Cam kızartma tenceresi HEZ 915001 | Cam kızartma tenceresi, fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve suffleler için uygundur. Özellikle kızartma otomatiği için uygundur. |
| Metal kızartıcı HEZ 6000 | Kızartıcı, cam seramik pişirme alanının kızartıcı alanına göre düzenlenmiştir. Pişirme sensör sistemine ama aynı zamanda kızartma otomatiğine de uygundur. Kızartıcının dış yüzey emaye ve yapışmaz kaplamalıdır. |
| Üniversal kızartıcı HEZ 390800 | özellikle büyük veya birçok porsiyon için. Kızartıcının dış yüzeyi granit-emayeden üretilmiştir, fırına dayanıklı cam kapağa sahiptir. Cam kapak graten kalıbı olarak kullanılabilir. |

Koruyucu kafes

Koruyucu kafes fırın kapısına sabitlenir. Bu kafes çocukların sıcak fırın kapısına dokunmalarını önlemektedir. Koruyucu kafesi 469 088 numarası ile fabrikamızın müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

İlk kullanımdan önce

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

Fırının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Bunun için fırının bir saat boyunca 240 °C'yle üst/alt ısıtmada ısıtılması idealdir. Pişirme alanında, ambalaj artıkları olmamasına dikkat ediniz.

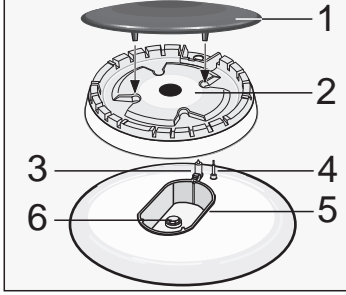
1. Fonksiyon seçme düğmesi ile üst/alt ısıtmayı ayarlayınız.
2. Isı ayar düğmesi ile 240 °C'ye ayarlayınız.

Bir saat sonra fırını kapatınız. Fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.

Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı ilk kez kullanmaya başlamadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

Bek gövde ve kapağı ön temizliği



Bek kapaklarını (1) ve gövdelerini (2) su ve bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Parçaları iyice kurulayınız.

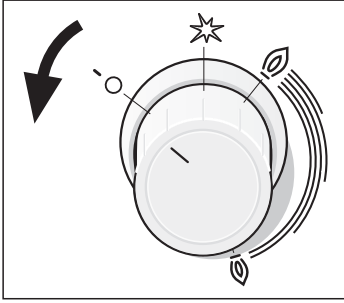
Buji (3) ve alev emniyet çubuğuna (4) zarar vermeden bek çanağının (5) üzerine bek gövde ve kapağını tekrar yerleştiriniz.

Enjektör (6) temiz ve kuru olmalıdır. Bek kapağını bek gövdesinin tam üzerine yerleştirmeye dikkat ediniz.

Ocak bölümünün ayarlanması

Ocak bölümünde 4 gazlı brülör bulunmaktadır. Burada gazlı brülörlerinizi nasıl yakacağınızı okuyabilirsiniz.

Gazlı brülörü şu şekilde yakabilirsiniz



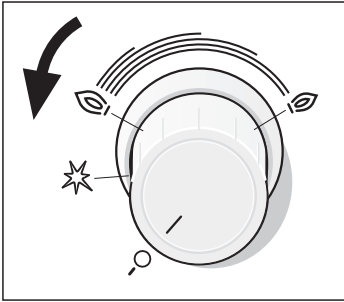
1. Ocağın üst kapağını açınız. Ocak çalıştığı sürece üst kapak açık olmalıdır.
2. Yakmak istediğiniz ocağın şalterini sola doğru çevirip ateşleme pozisyonuna ☆ getiriniz. Ateşleme başlar.



3. Ocağın şalterini içeri bastırınız ve yaklaşık 1-3 saniye arası **basılı tutunuz**. Gaz çıkmaya başlar ve ateşleyici yardımıyla yanar.

Bu sayede alev emniyet sistemi devreye girer. Gaz alevi sönerse, alev emniyet sistemi gaz çıkışını otomatik olarak keser.

Ateşleme tertibatı 15 saniyeden fazla çalıştırılmamalıdır. Brülör, 15 saniye sonra yanmamışsa, tertibat çalıştırmasını durdurun ve brülörün tekrar ateşleme teşebbüsünden önce en az 1 dakika bekleyin.



4. Dilediğiniz alev boyunu ayarlayınız. • kapalı ve ① konumları arasında alev sabit değildir. Bu nedenle daima ① daha büyük ve ② daha küçük ateş arasında bir konum seçiniz.
5. Gaz alevinin yanıp yanmadığını kontrol ediniz ve şayet yanmıyorsa işlemleri 2. işlem adımından itibaren tekrarlayınız.

Kapatılması

6. Pişirme işlemini sona erdirmek için: Ocağın şalterini • sağa doğru çevirip kapalı konuma getiriniz.



Ocağın kapatılmasından hemen sonra henüz sıcakken şalteri çevirdiğiniz anda gaz çıkmaya başlar. Ateşleme pozisyonuna ✨ getirmezsensiz 60 saniye içinde gaz kesilir.

Gazlı brülör yanmaz

Elektrik kesintisinde veya bujiler nemliyse gazlı brülörleri bir fırın çakmağı veya kibritle yakabilirsiniz.

Ocak pişirme tablosu

Pişirme yapacağınız ocak gözü üzerinde kullanacağınız tencere veya tavanın taban çapı önerilenler dışında olmamalıdır.

Pişirme süreleri yemeğin türüne, kullanılan malzemelerin çeşidine ve ağırlığına göre değişkenlik göstermektedir. En uygun pişirme süresini gözlemleriniz ile belirleyebilirsiniz.

Besinlerdeki mineraller ve vitaminler çok çabuk yarasız hale gelebilir, bu nedenle daha az su kullanınız; böylelikle vitaminler ve mineraller korunmuş olur. Pişirme süresi kısa olursa, sebzeler daha diri ve yararlı olur.

| Örnek | Yiyecek | Ocak gözü | Pişirme kademesi |
|-------------------------|------------------------------------|--------------|--------------------------------|
| Eritmek | Çikolata, Tereyağ, Margarin | Ekonomik Bek | küçük alev boyu |
| Isıtmak | Et suyu, Konserve sebze | Normal Bek | küçük alev boyu |
| Isıtmak ve sıcak tutmak | Çorbalar | Ekonomik Bek | küçük alev boyu |
| Buğulamak* | Balık | Normal Bek | büyük ve küçük alev boyu arası |
| Haşlamak* | Patates ve diğer sebzeler, Et | Normal Bek | büyük ve küçük alev boyu arası |
| Pişirmek* | Pilav, Sebze, Et yemekleri (soslu) | Normal Bek | büyük alev boyu |

| Örnek | Yiyecek | Ocak gözü | Piştirme kademesi |
|-----------|------------------------------------|-----------|--------------------------------|
| Kızartmak | Krep, Patates, Şnitzel, Pane balık | Güçlü Bek | büyük ve küçük alev boyu arası |


* Kapaklı tencere kullanıyorsanız, yiyecek kaynamaya başladıktan sonra piştirme kademesini küçük alev boyuna getiriniz.

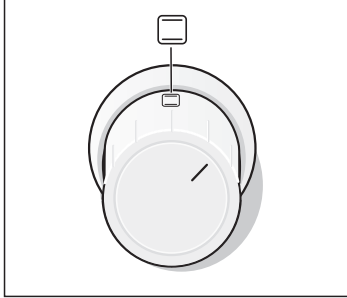
Fırının ayarlanması

Tablolar ve Öneriler

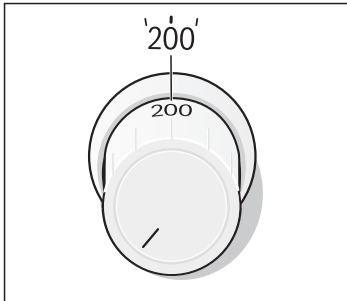
Tablolar ve Öneriler bölümünde birçok yemek için uygun ayarları bulabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek:
Üst ve alt ısı , 200 °C



1. Fonksiyon seçme düğmesiyle istediğiniz ısıtma şeklini seçiniz.



2. Isı seçim düzeneği ile ısıyı veya ızgara kademesini ayarlayın.

Kapatılması

Yemeğin pişmesinden sonra fonksiyon seçim düzeneğini kapatın.


Ayar değişikimi

Isıyı veya ızgara kademesini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Hızlı Isıtma

Bu fonksiyon ile fırını hızlı bir şekilde ısıtabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

1. Fonksiyon seçim düzeneğini hızlı ısıtmaya  getirin.
2. Isı seçim düzeneği ile istediğiniz ısıyı ayarlayın.

Fırın birkaç saniye sonra çalışmaya başlar. Isı seçim düzeneğinin üstündeki gösterge lambası yanar.

Hızlı ısıtma sona ermiştir

Gösterge lambası söner.

Yemeği fırına verin ve fırını ayarlayın.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde pişirme bölümünüz ve fırınınız uzun süre işlevselliğini korur. Her ikisinin de bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatıyoruz.

Uyarılar

Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.

Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.

Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce sacların kenarları tam emaye kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

Üst cam kapak

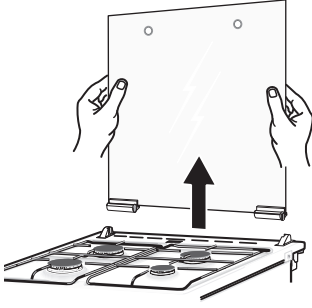
Üst kapağı açmadan önce üzerine dökülenleri temizleyiniz ve kapağı kurulayınız.

Üst kapağı, cam temizleyiciler ile temizleyiniz.

Gerektiğinde temizlemek için üst kapağı çıkartabilirsiniz. Bunun için kapak tam açık konumdayken iki elinizle yanlarından tutup yukarıya doğru çekiniz.

Temizleme işleminden sonra üst kapağı ters sıralama ile tekrar monte ediniz.

Üst kapağı ocak yüzeyleri soğuduktan sonra kapatın.



Temizlik malzemeleri

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

ocakta asla

- sulandırılmamış bulaşık deterjanı veya bulaşık makinesi deterjanı,
- aşındırıcı temizleyici, çizici sünger,
- fırın spreyi veya leke sökücü gibi hiçbir agresif temizleyici,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü **kullanmayınız.**

fırında asla

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

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Paslanmaz çelik yüzeyler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir bez ile siliniz. Paslanmaz yüzeyleri doğal çizgileri ile paralel yönde siliniz. Aksi durumda çizilebilir. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini daima hemen temizleyiniz.

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

Emaye ve boyalı yüzeyler

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

Gazlı ocak bekleri ve ızgaralar

Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Izgaraları yerlerinden alıp sünger, bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz.

Bek gövde ve kapağını çıkartınız. Sünger, bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz. Bek gövdelerindeki gaz çıkış boşluklarının temiz ve tıkanmamış kalmasına dikkat ediniz.

Bujiler, küçük, yumuşak bir fırça ile temizlenmelidir. Gazlı brülörler ancak bujiler temizse çalışacaktır.

Bek çanaklarındaki yemek artıkları bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bir bez ile temizlenmelidir. Az oranda su kullanılmalıdır. Cihazın iç kısmına su ulaşmamalıdır. Enjektör deliğinin tıkanmamasına ve temizlerken zarar görmemesine dikkat ediniz.

Temizleme işleminden sonra tüm parçaları iyice kurulayınız ve bek gövdeleri ile kapaklarının düzgün yerleşmelerine dikkat ediniz. Parçaları düzgün yerleştirmedeğiniz takdirde beklerin yakılması zorlaşacaktır.

Bek kapağı siyah emaye kaplamalıdır. Yüksek ısı nedeniyle bu renk zamanla değişebilir. Bu durum beklerin çalışmasını etkilemeyecektir.

Izgaraları aldığınız yere yerleştiriniz.

Elektrik ocağı (opsiyonel)

Bulaşık süngerinin ağır kirler için tasarlanan yüzeyi ile krem bulaşık deterjanı kullanarak temizleyiniz. Ocak plakasını temizledikten sonra kısa bir süre ısıtarak kurutunuz. Nemli ocaklar zamanla paslanabilir. Son olarak bir bakım malzemesi sürünüz.



Taşan besinleri ve yemek artıklarını daima hemen silip temizleyiniz.

| | |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elektrik ocağının metal halkası (opsiyonel) | Metel halkanın rengi zamanla kullanım ile değişir. Rengini eski haline getirmek mümkündür. Bulaşık süngerinin ağır kirler için tasarlanan yüzeyi ile krem bulaşık deterjanı ile ovarak halkayı temizleyiniz. Bu esnada ocağınızın diğer yüzeylerine temas etmeyiniz. Zarar görebilirler. |
| Düğmeler | Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. |
| Kapı camı | Cam temizleyiciler ile temizlenebilir. Temizlik esnasında sert aşındırıcı temizleyiciler ve sivri metal cisimler kullanmayınız. Bunlar camın yüzeyini çizebilir ve kırılmasına neden olabilir. |
| Conta | Sıcak yıkama suyu ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. |
| Fırın zemini, tavan ve yan paneller | Sıcak yıkama suyu veya sirkeli su. Yoğun kirlenmede: Fırın temizleme malzemesini sadece fırın soğukken kullanınız. Asla arka duvarda kullanmayın. |
| Fırın lambasının cam kapağı | Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. |
| Aksesuarlar | Bulaşık deterjanı ve sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz. |
| Alüminyum tepsi (opsiyonel) | Bulaşık makinesinde yıkamayınız. Asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Asla bıçak vb. metalleri yüzeyine değdirmeyin, çizilir. Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir cam bezi ile ya da pürüzsüz bir mikro elyafly bez ile fazla bastırmadan yatay bir şekilde temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Aksi durumda çizilebilir |
| Kapı çocuk kilidi (opsiyonel) | şayet cihazınızın kapısına çocuk kilidi monte ettiyseniz, temizlemek için kilidi monte ettiğiniz yerden sökmeniz gerekir. Tüm plastik parçaları bulaşık deterjanlı sıcak suda yumuşatıp sünger ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Çocuk kilidi aşırı kirlenme durumunda sıkışıp işlevini tam yerine getiremez. |
| Taban çekmecesini (opsiyonel) | Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. |
| Aksesuarlar | Sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz. |

Fırın arka paneli

Fırının arka paneli kendi kendini temizler. Bu yüzey geniş gözenekli seramikle kaplanmıştır. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve fırın çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Fırının ısı ne kadar yüksekse ve çalışma süresi ne kadar uzunsa, sonuç o kadar iyi olacaktır.

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

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

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

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

Önemli uyarılar

Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek ve/veya zarar verecektir.


Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

Fırın temizleyicisi yanlışlıkla arka panele gelmişse, temizleyiciyi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.

Daha kolay temizlik için

Fırını daha kolay temizlemek için fırın lambasını açabilir ve fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

Fırın lambasının açılması

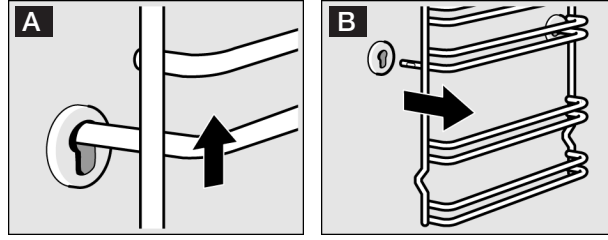
Fonksiyon seçme düzeneğini 'a getirin.

Rafları askıdan çıkartma ve takma

Rafların çıkartılması

Rafları temizleme amacıyla çıkartabilirsiniz. Fırın soğutulmuş olmalıdır.

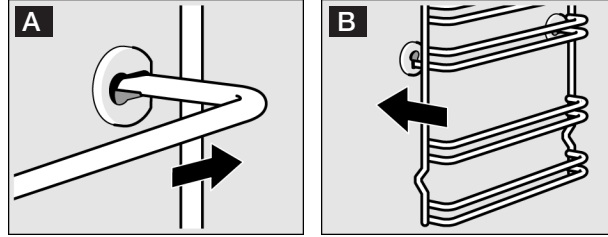
1. Rafları öne yukarı doğru kaldırınız
2. ve çıkartınız. (Resim A)
3. Daha sonra tüm rafı öne çekerek çıkartınız. (Resim B)



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

Rafların asılması

1. Rafı önce arka kovana yerleştiriniz, biraz arkaya doğru bastırınız (Resim A)
2. ve daha sonra öndeki kovana asınız. (Resim B)

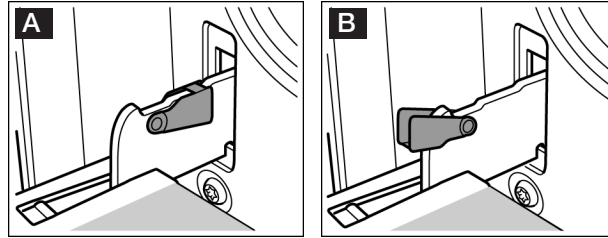


Raflar sol ve sağ tarafa uyum sağlar. Çıkıntı daima altta olmalıdır.

Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi

Kapı camlarını sökmek ve temizlemek için fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

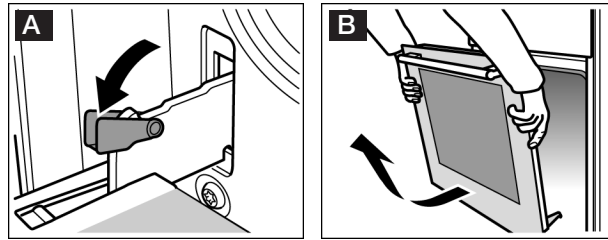
Fırın kapısı menteşelerinin birer kilitleme kolu vardır. Kilitleme kolu kapandıysa (Resim A), fırın kapısı emniyete alınmıştır. Fırın kapısı çıkartılamaz. Kilitleme kolu, fırın kapısını çıkartmak için açıldıysa (Resim B), menteşeler emniyete alınmıştır. Aniden kapatamazsınız.



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

Kapının çıkartılması

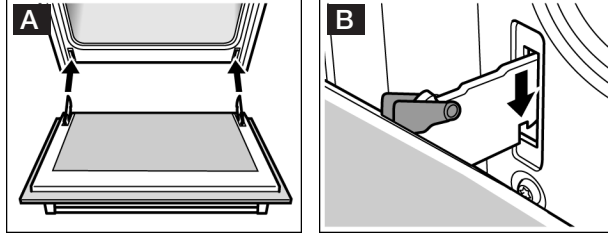
1. Fırın kapısını tamamen açınız.
2. Sağ ve sol taraftaki her iki kilitleme kolunu açınız. (Resim A)
3. Fırın kapısını dayamaya kadar kapatınız. (Resim B) Her iki eliniz ile sol ve sağdan tutunuz. Biraz daha kapatıp çekerek çıkartınız.



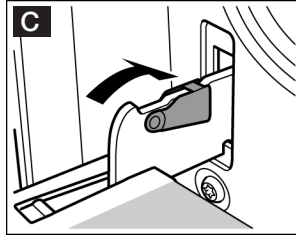
Kapağın yerleştirilmesi

Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

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



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



Yaralanma tehlikesi! Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşerse veya bir menteşe aniden kapanırsa, menteşeden tutmayınız. Yetkili servisi çağırınız.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce, bu tablonun da yardımıyla lütfen arızayı kendiniz gidermeye çalışınız.

Hasar tablosu

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

| Arıza | Olası nedeni | Giderme/Bilgi |
|---------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Fırın çalışmıyor. | Sigorta arızalı. | Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz. |
| | Elektrik kesintisi. | Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. |
| Fırın sıcak değil. | Kontak yerlerinde toz vardır. | Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz. |
| Gaz brülörü ateşlenmiyor. | Elektrik kesik veya bujiler ıslak. | Bujileri kurularak gaz brülörünü çakmakla veya kibritle ateşleyiniz. |



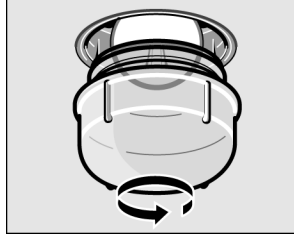
Gaz kaçağı ve elektrik çarpma tehlikesi!
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı 25 Watt'lık ek lambaları müşteri hizmetlerinden ya da yetkili satıcılardan bulabilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız.



1. Elektrik çarpma tehlikesi!
Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.
2. Hasar oluşmasını önlemek için, mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
3. Cam kapağı sola çevirerek sökünüz.



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

Cam kapağın değiştirilmesi

Hasarlı cam kapak değiştirilmelidir. Cam kapağı yetkili servisimizden temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

Yetkili servis

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

E-Numarası ve FD-Numarası

Yetkili servisimizi çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Bu bilgileri çekmece içerisine yapıştırılan etikette bulabilirsiniz. Arıza durumunda kolayca bulabilmeniz için cihazınıza ait verileri buraya işleyebilirsiniz.

E-Nr.

FD

Yetkili servis 📞

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Burada sizlere, yemeğiniz için hangi ısıtma türünün ve sıcaklığın uygun olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuarlar ve hangi yüksekliğe sürmeniz gerektiğini gösteren, bilgileri elde edeceksiniz. Kaplar ve hazırlık için öneriler alacaksınız.

Uyarılar

Tablo değerleri, daima soğuk ve boş pişirme alanına sürme için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız.

Pişirme alanındaki ihtiyacınız olmayan bütün aksesuarları kullanmadan önce çıkarınız.

Aksesuarı ön ısıtma yapmadan önce yağlı kağıt ile kaplayınız.


Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler, gıda maddelerinin durumuna ve kalitesine bağlıdır.


Teslimatta yer alan aksesuarı kullanınız. Diğer aksesuarlar ile özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya konunun uzmanından temin edebilirsiniz.

Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

Pasta ve çörek

Tek seviyede pişirme

Eğer pastayı  üst/alt ısıtmalı seviyede pişirmek isterseniz, pastada en iyi sonucu alırsınız.

Eğer  sıcak hava ile pişirmek isterseniz:

Kalıp içinde pasta, sürme yüksekliği 2

Tepside pişmiş pasta, sürme yüksekliği 3.

Bir kaç seviyede pişirme

3D sıcak hava  kullanınız.

2 İki seviyede pişirme:

Üniversal tava, sürme yüksekliği 3'te

Fırın tepsisi, sürme yüksekliği 1'de.

3 seviyede pişirme:

Fırın tepsisi, sürme yüksekliği 5'te

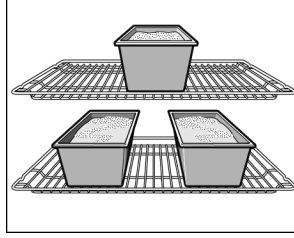
Üniversal tava, sürme yüksekliği 3'te

Fırın tepsisi, sürme yüksekliği 1'de.

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

Tablolarda yemekleriniz için pek çok sayıda öneriler bulacaksınız.

Eğer 3 kutu kalıp ile aynı anda pişirmek isterseniz, tıpkı resimdeki gibi tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.



Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlarıdır. İnce tabakalı metalden açık renk kek kalıplarında veya cam kalıplarda, pişirme süresi uzayacaktır ve pasta eşit şekilde kahverengileşmeyecektir.

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

Tablolar








Tablolarda çeşitli pastalar ve kekler için optimum ısıtma türlerini bulacaksınız.

Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle tablolarda sıcaklık aralıkları verilmiştir. İlk olarak daha düşük değerle deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.

Eğer gerekirse, bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlarsınız.


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

Ek bilgileri tabloların eklerinde, pişirme için önerilerin altında bulacaksınız.

| Kalıp içinde pasta | Kalıp, ızgara teli üzerinde | Yükseklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C | Pişirme süresi, dakika |
|---------------------|------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|
| Kek* | Yuvarlak ortası delikli derin kalıp | 3 |  | 160–180 | 60–70 |
| Pandispanya* | Açılabilir yuvarlak kasnak kalıp (26 cm çaplı) | 2 |  | 160–180 | 30–40 |
| Tart Hamuru* | Yuvarlak yapışmaz tart kalıbı (30 cm çaplı) | 2 |  | 150-170 | 25–35 |
| Meyveli Kek* | Açılabilir yuvarlak kasnak kalıp (26 cm çaplı) | 2 |  | 160-180 | 50–60 |
| Browni (Islak kek)* | Dikdörtgen cam fırın kabı** | 2 |  | 180-200 | 35-45 |
| Revani* | Yuvarlak çelik fırın kabı (30 cm çaplı) | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Kiş* | Yuvarlak yapışmaz fırın kabı (30 cm çaplı) | 1 |  | 180-200 | 50-60 |

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

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

| Tepside pişen hamur işleri | Pişirme kabı | Yükseklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C | Pişirme süresi, dakika |
|----------------------------------|---------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|
| Kağıtta küçük kekler (ön ısıtma) | Emaye Tepsi | 3 |  | 160–180 | 20-30 |
| | 2 Emaye Tepsi | 1+3 |  | 150–170 | 25-35 |
| | 3 Emaye Tepsi | 1+3+5 |  | 140–160 | 30-40 |
| Bisküvi | Emaye Tepsi | 3 |  | 150–170 | 10-20 |

| Tepside pişen hamur işleri | Piştirme kabı | Yükseklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C | Piştirme süresi, dakika |
|------------------------------------------|----------------------|------------------|---------------------|--------------------|--------------------------------|
| | 2 Emaye Tepsi | 1+3 | | 130-150 | 25-35 |
| | 3 Emaye Tepsi | 1+3+5 | | 130-150 | 25-35 |
| Kurabiye | Emaye Tepsi | 3 | | 170-190 | 25-35 |
| | 2 Emaye Tepsi | 1+3 | | 160-180 | 35-45 |
| | 3 Emaye Tepsi | 1+3+5 | | 160-180 | 35-45 |
| Kandil Simidi | Emaye Tepsi | 2 | | 190-210 | 35-45 |
| | 2 Emaye Tepsi | 1+3 | | 160-180 | 45-55 |
| | 3 Emaye Tepsi | 1+3+5 | | 160-180 | 50-60 |
| Milföy böreği | Emaye Tepsi | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | 2 Emaye Tepsi | 1+3 | | 180-200 | 25-35 |
| | 3 Emaye Tepsi | 1+3+5 | | 170-190 | 30-40 |
| Yufka böreği (Tepsi başına 1 kg) | Emaye Tepsi | 3 | | 190-210 | 25-35 |
| | 2 Emaye Tepsi | 1+3 | | 160-180 | 40-50 |
| Gül böreği (Tepsi başına 1 kg) | Emaye Tepsi | 1 | | 190-210 | 45-55 |
| | 2 Emaye Tepsi | 1+3 | | 190-210 | 35-45 |
| Mayalı Poğaçça | Emaye Tepsi | 2 | | 180-200 | 25-35 |
| | 2 Emaye Tepsi | 1+3 | | 160-180 | 30-40 |
| Pizza | Emaye Tepsi | 2 | | 180-200 | 20-30 |
| | 2 Emaye Tepsi | 1+3 | | 170-190 | 40-50 |
| Ekmek (1,3 kg un ile) ön ısıtma piştirme | Emaye tepsi | 2 | | 270+ 200 | 8+ 35-45 |
| Sandüviç Ekmekleri | Emaye tepsi | 4 | | 200-220 | 20-30 |
| şekerpare | Emaye tepsi | 3 | | 180-200 | 25-35 |
| Paskalya çöreği | Emaye tepsi | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Pandispanya keki rulo pasta yapmak için* | Emaye tepsi | 2 | | 190-210 | 15-25 |

| Tepsidede pişen hamur işleri | Piştirme kabı | Yükseklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C | Piştirme süresi, dakika |
|-------------------------------------|----------------------|------------------|---------------------|--------------------|--------------------------------|
| Beze | Emaye tepsi | 3 | | 80-100 | 100-190 |

İlave tepsiyi yetkili servisten satın alabilirsiniz.

* 10 dakika ön ısıtma yapınız.




| Graten, Güveç | Piştirme kabı, ızgara teli üzerinde | Yükseklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C | Süre, dakika |
|----------------------|--------------------------------------------|------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| Fırın Makarna* | Kare cam fırın kabı** | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Patates Graten* | Kare cam fırın kabı** | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Sebze Güveç* | Kapaklı Toprak Güveç Tenceresi | 1 | | 190-210 | 90-100 |

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

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

Kek ve börek türü pişirmeye yönelik ipuçları

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pişirmeye başlamadan önce: | Ön ısıtma tarifinizde önerilmiyorsa yapmayınız. Yapmanız durumunda aksi pişirme tablonuzda belirtilmiyorsa pişirme ısıınızdan yüksek bir ısıyı kesinlikle ön ısıtma için seçmeyiniz. Fırın içinde pişirme yapacağınız tepsi dışında hiç bir şey bulunmamalıdır. Tel ızgara üstünde küçük bir fırın kabında pişirme yapacaksanız, kabı tel ızgaranın tam ortasına koyunuz. |
| Kullanılan malzemelerin pişirmeye etkisi vardır. | Pasta ve börek yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır. Un pasta ve börek yapımı için uygun kalitede olmalı ve mutlaka elenmelidir. Kabartma tozu ve mayanın kullanım şekli ve miktarı üretici firma açıklamalarına uygun olmalıdır. |
| Börek pişirirken dikkat etmeniz gerekenler. | Tabloda 1 kg hazır yufka ile börek pişirme verilmiştir. Yufka miktarını arttırıp azaltmanız veya elde açma yufka kullanmanız durumunda, böreğin kalınlığı da değişeceğinden pişirme süresi ve sıcaklığı etkilenir. Yufka tepsiye eşit yayılmalı süt+yağ+yumurta+yoğurt gibi bir karışımla araları ıslatılmalıdır. Karışımın arta kalanı böreğin üstüne sürülmelidir. Börek eşit yükseklikte hazırlanmaz ve sos belli bölgelerde birikirse o bölgeler daha kısa sürede pişer ve börek üstü farklı koyulukta kızarır. |
| Börek altı açık renk kalırsa. | Bir sonraki sefer bir alt rafta pişirme yapınız. Daima koyu renk emaye tepsiler kullanınız.  ile bir seviyede pişiriniz. |
| Kek ve böreğin üzeri hızlı ve fazla kızarıyor ama içi güzel pişmiyorsa. | Her yiyecek aynı renkte kızarmaz. Yiyeceğin üzerine sürülen yumurta, süt, yağ gibi maddeler yiyeceğin daha erken kızarmasına neden olur. Yiyeceğin üzerinde hızlı bir kızarma görüyorsanız: bir dahaki sefere bir alt rafta pişirme yapınız, ısıyı düşürünüz, daha uzun süre pişirme yapınız. Aksi halde pişmiş görünen ürün içi pişmeyebilir. |
| Mayalı hamur hazırlarken. | Hamura katılan süt ve su ılık olmalıdır. Hamur kullak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Sert hamur kabarmaz. Ilık ortamda 30 dak. kadar üstü örtülüp bekletilmelidir. Uzun süre bekletmek hamuru ekşitir. Hamura şekil verdikten sonrada 15 dak. daha bekletip soğuk fırında pişirmeye başlanmalıdır. Çıkcınca üzerine nemli bez örtülüp içini çekip yumuşaması sağlanmalıdır. |

| | |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kendi tarifinize göre pişirme yapmak istiyorsunuz. | Tablolarda bulunan benzeri unlu mamüllere bakınız. |
| Kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. | Tarifte verilmiş pişme süresinin bitimine 10 dakika kala tahta çubuk ile keki en yüksek yerinden deliniz. Tahta çubuğa hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir. |
| Kek çökmektedir. | Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız veya fırın ısını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilmiş karıştırma sürelerine dikkat ediniz. Pişirme süresinin bitimine 10 dak. kalmadan fırın kapısını açmayınız. |
| Kek ortada yükselmiş ancak kenarları daha alçakta kalmış. | Kalıbın kenarlarını yağlamayınız. Pişirmeden sonra keki dikkatlice bir bıçak ile kalıptan ayırınız. |
| Kekin üstü fazla kızarmaktadır. | Keki bir alt rafta fırına sürünüz, daha düşük bir ısı seçiniz ve daha uzun bir süre pişiriniz. |
| Kek kuru. | Küçük tahta bir çubuk ile pişmiş keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu damlatınız. Bir sonraki seferde fırın ısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltınız. |
| Kek güzel görünüyor ancak içi ıslak (hamur) kalmış. | Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve fırın ısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz. |
| Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış. | Sıcaklığı biraz daha düşük ayarlarsanız, pasta veya kek daha düzgün kızarır. Hassas kekleri üstten ve alttan ısı ile  bir seviyede pişiriniz. Bu konumda pişirme yaparken 2. veya 1. rafı kullanabilirsiniz. Daha üst raflarda yiyeceğin üstü daha fazla altı daha az kızarır. Alt rafa indikçe tepsinin alt tarafı daha fazla kızarır. |
| İki rafta birden pişirme yapacaksınız. | İki rafta birden pişirme yapacağınız zaman, daima 3D sıcak hava  ısıtma sistemini, börek için ise Sıcak hava yoğun  ısıtma sistemini kullanınız. Tepsileri 1. ve 3. raflara yerleştiriniz. 2 tepsi pişirme, tek tepsi pişirmeye göre ilave pişirme süresi gerektirir. Aynı anda fırına sürülen tepsilerdeki yiyecekler aynı sürede pişmek mecburiyetinde değildir. Pişmiş olanı alıp diğer tepsi için pişirmeye devam edebilirsiniz. Gerekirse tepsilerin yerlerini ve yönlerini değiştirebilirsiniz. 2 tepsi birlikte pişirme esnasında tepsiler arasında ısı transferi olacağından pişirme kalitesinin tek tepsiye göre daha düşük olacağı göz önünde bulundurulmalıdır. 2 rafta birden pişirebileceğiniz ürünler pişirme tablosunda verilmiştir. Fazla büyük olan ve tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz. |

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar hakkında bilgiler

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

Cam yemek kapları kullanmanızı tavsiye ederiz. Kızartıcı için kapak uygun olmalı ve iyi kapanmalıdır.

Eğer emaye kızartıcı kullanırsanız, biraz daha fazla sıvı ekleyiniz.

Emaye kızartıcıda, et daha az kahverengi olur ve daha az pişer. Pişirme süresini uzatınız.

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Kapaksız kap = Açık

Kapaklı kap = Kapalı

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Aksi halde camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartma hakkında bilgiler

Yağsız et için biraz sıvı katınız. Kabın tabanı yakl. ½ cm yüksekliğinde örtülmelidir. Buğulamalı kızartma için yeterli miktarda sıvı katınız. Kabın tabanı yakl 1-2 cm örtülmelidir.

Sıvının miktarı etin türüne ve kabın malzemesine bağlıdır. Eğer eti emaye kızartıcıda hazırlayacaksanız, cam kaba göre biraz daha fazla sıvı gereklidir. Paslanmaz çelik kızartma tencereleri sadece belirli koşullarda uygundur. Et daha yavaş pişecek ve daha az kahverengileşecektir. Daha yüksek sıcaklığı ve/veya daha uzun pişirme süresini kullanınız.

Izgara yapma hakkında bilgiler

Izgara yaparken fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

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

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

Tepsi veya üniversal tava seviye 4 veya 5'e yerleştirilmemelidir. Yüksek sıcaklıkta şekli bozulabilir ve dışarı çıkarılırken pişirme alanına zarar verebilir.

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

Izgara parçalarının $\frac{2}{3}$ 'ü dolduğunda çeviriniz.

Izgara ısıtma elemanı sürekli açılıp kapanır. Bu normaldir. Bunun ne sıklıkta olduğu ayarlanmış kızartma seviyesine göre değişir.

Et

Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

Kızartma piştikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

Rozbifi piştikten sonra alüminyum folyoya sarınız ve 10 dakika bekletiniz.

Domuz kızartmasını derisi ile kesiniz, kızartmayı derisi çapraz olacak şekilde ve ilk önce derisi alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

| Et | Ağırlık | Aksesuar ve kaplar | Yük-seklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak pişirme süresi |
|---------------------------------|---------|-----------------------------|------------|-------------|------------------------------|------------------------------|
| Siğir eti | | | | | | |
| Siğir kızartması | 1,0 kg | kapalı | 2 | ☐ | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | ☐ | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | ☐ | 180-200 | 160 |
| Siğir filetosu, orta pişmiş | 1,0 kg | açık | 2 | ☐ | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 | ☐ | 200-220 | 80 |
| Rozbif, orta pişmiş | 1,0 kg | açık | 1 | ☒ | 210-230 | 50 |
| Biftek, 3 cm kalın, orta pişmiş | | Tel ızgara + üniversal tava | 5+1 | ☒ | 3 | 15 |

| Et | Ağırlık | Aksesuar ve kaplar | Yük-seklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak pişirme süresi |
|--------------------------|-------------|-----------------------------|------------|-------------|------------------------------|------------------------------|
| Dana eti | | | | | | |
| Dana kızartması | 1,0 kg | açık | 2 | ☐ | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 | ☐ | 170-190 | 120 |
| Kuzu eti | | | | | | |
| Kemiksiz kuzu budu, orta | 1,5 kg | açık | 1 | ☒ | 150-170 | 120 |
| Dalyan köfte | 500 g etten | açık | 1 | ☒ | 170-190 | 70 |
| Sosis | | Tel ızgara + üniversal tava | 4+1 | ☐ | 3 | 15 |

Kümes hayvanı

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

Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, üniversal tavayı 1. yükseğe sürünüz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

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

İlk önce göğüs tarafı tel ızgarada alta gelecek şekilde, bütün kümes hayvanını yerleştiriniz. Verilen sürenin $\frac{2}{3}$ 'ü dolduğunda çeviriniz.

Hindi sarma kızartması veya hindi göğsü gibi kızartma parçalarını pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Tavuk parçalarını sürenin $\frac{2}{3}$ 'ü dolduğunda çeviriniz.

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

| Kümes hayvanı | Ağırlık | Aksesuar ve kaplar | Yük-seklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak pişirme süresi |
|---------------|---------|--------------------|------------|-------------|------------------------------|------------------------------|
| Tavuk, bütün | 1,2 kg | Tel ızgara | 2 | ☒ | 190-210 | 50-80 |
| Piliç, bütün | 1,6 kg | Tel ızgara | 2 | ☒ | 210-230 | 80-90 |

| Kümes hayvanı | Ağırlık | Aksesuar ve kaplar | Yük-seklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak pişirme süresi |
|--------------------|----------------|--------------------|------------|-------------|------------------------------|------------------------------|
| Tavuk, yarım | her biri 500 g | Tel ızgara | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Tavuk parçaları | her biri 300 g | Tel ızgara | 3 | | 200-220 | 30-40 |
| Ördek, bütün | 2,0 kg | Tel ızgara | 2 | | 170-190 | 90-100 |
| Kaz, bütün | 3,5 - 4 kg | Tel ızgara | 2 | | 160-170 | 110-130 |
| Yavru hindi, bütün | 3,0 kg | Tel ızgara | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| Hindi budu | 1,0 kg | Tel ızgara | 2 | | 180-200 | 90-100 |

Balık

Doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda, ek olarak üniversal tavayı 1. yükeklğe sürünüz. Böylelikle damlayan sıvı tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Balık parçalarını sürenin 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.

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

| Balık | Ağırlık | Aksesuar ve kaplar | Yük-seklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak süre |
|-----------------------------|----------------------|--------------------|------------|-------------|------------------------------|--------------------|
| Balık, bütün | her biri yakl. 300 g | Tel ızgara | 2 | | 3 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Tel ızgara | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | Tel ızgara | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Balık pirzolası, 3 cm kalın | | Tel ızgara | 3 | | 2 | 20-25 |

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.

Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını nasıl anlayabilirsiniz?

Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.

Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.

Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.

Kızartma suyu kızartmanın üzerine dökülürken su buharı oluşuyor.

Uygun ağırlık için verilen bilgiyi seçiniz ve süreyi buna uygun şekilde uzatınız.

Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne kaşıkla bastırınız. Katlaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.

Sürme seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.

Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.

Bir sonraki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı kullanınız.








Bu fiziksel olarak gereklidir ve normaldir. Su buharının büyük bir kısmı buhar çıkışından sızar. Su buharı soğutucu şalterin önüne veya yakındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir.

Hazır ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

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

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

| Yemek | Aksesuar | Yük- seklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak pişirme süresi |
|---------------------------------|--------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| Pizza, dondurulmuş | | | | | |
| İnce tabanlı pizza | Üniversal tava | 2 |  | 190-210 | 15-20 |
| | Üniversal tava + tel ızgara | 3+1 |  | 180-200 | 20-30 |
| Kalın tabanlı pizza | Üniversal tava | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Üniversal tava + tel ızgara | 3+1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Pizza Baget | Üniversal tava | 3 |  | 170-190 | 20-30 |
| Mini pizza | Üniversal tava | 3 |  | 180-200 | 10-20 |
| Pizza, soğutulmuş, ön ısıtma | Üniversal tava | 1 |  | 180-200 | 10-15 |

| Yemek | Aksesuar | Yük- seklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C, ızgara kademesi | Dakika olarak pişirme süresi |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------|----------------|------------------------------------|---------------------------------|
| Patates ürünleri, dondurulmuş | | | | | |
| Kızarmış patates | Üniversal tava | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| Kroket | Üniversal tava | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Kızarmış rende patates, doldurulmuş patates bohçaları | Üniversal tava | 3 | | 190-210 | 15-25 |
| Unlu mamuller, dondurulmuş | | | | | |
| Sandviç ekmeği, Baget | Üniversal tava | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Simit (hamur yumakları) | Üniversal tava | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| Unlu mamuller, önceden pişirilmiş | | | | | |
| Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget | Üniversal tava | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| | Üniversal tava + tel ızgara | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| Kızartmalar, dondurulmuş | | | | | |
| Balık şiş | Üniversal tava | 2 | | 200-220 | 10-15 |
| Tavuk şiş, nugget | Üniversal tava | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Turta, dondurulmuş | Üniversal tava | 3 | | 190-210 | 30-40 |

Özel yemekler

Cihazınızla sıcaklığı 50°den 270 °C'ye kadar ayarlayabilirsiniz. Mayalı hamur kadar yumuşak iyi bir krema kıvamında 50 °C'de yoğurt elde edersiniz.



Yoğurt

Sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, ve 50 °C'ye kadar soğutunuz. 150 g yoğurt karıştırınız. Fincanlara veya küçük çevir aç kapaklı cam kavanozlara doldurunuz ve üstü kapalı şekilde tel ızgaraya yerleştiriniz. 50 °C'de 5 dakika süreyle ısıtınız. Daha sonra, belirtildiği şekilde hazırlayınız.

Hamurun mayalanması

Mayalı hamuru her zaman yaptığınız gibi hazırlayınız. Isıya dayanıklı seramik bir kaba boşaltınız ve üzerini kapatınız. Pişirme alanını 5 dakika ısıtınız. Cihazı kapatınız ve hamuru, kapatılmış durumdaki pişirme alanında mayalayınız.

Hazırlama

| Yemek | Kaplar | Yükseklik | Isıtma türü | °C olarak sıcaklık | Süre |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Yoğurt | fincanların ve çevir aç kapaklı cam kavanozların tel ızgaraya yerleştirilmesi | 1 |  | 50 | 6-8 saat |
| Hamurun mayalanması | ısıya dayanıklı kabın | pişirme alanının zeminine yerleştirilmesi |  | 50 °C'ye kadar ısıtınız, cihazı kapatınız, mayalı hamuru pişirme alanına yerleştiriniz | 5 dak. 20-30 dak. |

Buz çözme

Besinleri ambalajdan çıkarınız ve uygun bir kab içinde ızgara telinin üzerine koyunuz.

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Çözülme süreleri gıdaların türü ve miktarlara göre değişmektedir.

| Yemek | Aksesuarlar | Yükseklik | Isıtma şekli | Sıcaklık °C |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|--------------|--------------------------------------|
| Dondurulmuş gıdalar* örn. kremalı turtalar, yağlı krem turtalar, çikolata veya şeker kaplamalı turtalar, meyveler, tavuk, salam ve et, ekmekek, kekler ve diğer kurabiyeler | Izgara teli | 2 | ☐ | Isı seçme düğmesi kapalı kalmaktadır |

* Donmuş gıdaları mikro dalga folyosu ile kapatın. Kümes hayvanları, göğsü alt tarafta olacak şekilde tabağa yerleştirilmelidir.

Kurutma

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

Meyve ve sebzeleri, iyice süzünüz ve kurulayınız.

Üniversal tavayı sürme yüksekliği 3'e, fırın tepsisini sürme yüksekliği 1'e sürünüz.

Üniversal tavaya ve tel ızgaraya, yağlı kağıt veya parşömen kağıdı koyunuz.

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

| Yemek | Yükseklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C | Saat olarak süre |
|---------------------------------------|-----------|-------------|-------------|------------------|
| 600 g elma dilimleri | 1+3 | ☐ | 80 | yakl. 5 |
| 800 g armut dilimleri | 1+3 | ☐ | 80 | yakl. 8 |
| 1,5 kg mürdüm erikleri veya erikler | 1+3 | ☐ | 80 | yakl. 8-10 |
| 200 g mutfak baharatları, temizlenmiş | 1+3 | ☐ | 80 | yakl. 1½ |

Konserveleme

Hazırlanması

Kavanozlar ve plastik halkalar temiz ve düzgün olmalıdır. Mümkün olduğunca eşit büyüklükte kavanozlar kullanınız. Tablolardaki veriler bir litrelik yuvarlak kavanozlar için geçerlidir. Dikkat! Daha büyük ya da yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. İyice yıkayınız.

Cam kaplara fazla sebze veya meyve doldurmayınız. Gerekirse kavanozların çevresini tekrar temizleyiniz. Kavanozların temiz olması gereklidir. Her bir kavanozun üzerine ıslak plastik halka ve kapak koyunuz. Kavanozları kısıkaçlarla kapatınız.

Pişirme alanına altı kavanozdan daha fazla kavanoz koymayınız.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu süreler oda sıcaklığına, kavanozların sayısına ve kavanoz içeriğinin miktarı ve sıcaklığına göre değişiklik gösterebilir. Ayarı değiştirmeden veya kapamadan önce kavanozların içinde kabarcıklar oluştuğundan emin olunuz.

Şu şekilde yerleştiriniz

1. Üniversal tavayı 2. yükseklığe sürünüz. Kavanozları birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz.
2. ½ litre sıcak suyu (yakl. 80 °C) üniversal tavaya dökünüz.
3. Fırın kapısını kapatınız.
4. Fonksiyon ayar düğmesini alt ısıtmaya ayarlayınız.
5. Isı ayar düğmesini 170 ile 180 °C'ye kadar ayarlayınız.

Meyvelerden reçel yapmak

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

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

| Bir litrelik kavanozlarda meyve | Kabarcık oluşumundan itibaren | Takip eden ısı |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| Elma, Frenküzümü, Çilekler | kapatılması | yakl. 25 dakika |
| Kirazlar, Kayısılar, Şeftaliler, Bektaşı üzümleri | kapatılması | yakl. 30 dakika |
| Elma püresi, Armutlar, Erikler | kapatılması | yakl. 35 dakika |

Sebzelerin konserve edilmesi

Kavanozlarda kabarcıklar yükselmeye başladığında sıcaklığı 120 - 140 °C arasında bir sıcaklığa indiriniz, sebze türüne göre yaklaşık 35 - 70 dakika bu sıcaklıkta bırakınız. Daha sonra fırını kapatınız ve müteakip ısıtmadan faydalanınız.

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

Kavanozların çıkarılması

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

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Riskli gıdalar hangileridir?

Akrilamid her şeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek, hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

| | |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Genel | Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz. Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir. |
| Piştirme | Üst/Alt ısıtma maks. 200 °C, 3D-sıcak hava veya sıcak hava maks.180 °C. |
| Kurabiye | Üst/Alt ısıtma maks. 190 °C, 3D-sıcak hava veya sıcak hava maks. 170 °C. Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır. |
| Fırında kızarmış patates | Eşit miktarda ve yayvan bir şekilde tepsiye yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz. |

Test yemekleri

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

EN/IEC 60350'ye göre.

Pişirme

2 seviyede yemek pişirirken, universal tavayı daima fırın tepsisinin üzerine sürünüz.

3 seviyede yemek pişirirken, universal tavayı ortaya sürünüz.

Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi): Aynı zamanda fırına verilmiş tepsiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.


2 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:









Koyu renk açılan kasnak kalıbı üst üste yerleştiriniz.

1 seviyede üstü kapalı elmalı pasta:

Koyu renk açılan kasnak kalıbın yerini değiştirip, yan yana yerleştiriniz.

Beyaz tepside açılan kasnak kalıp:

Üst ve alt ısıtmalı  1 seviyede pişirme. Tel ızgaranın yerine, universal tavayı kullanınız ve açılan kasnak kalıbı bunun üzerine yerleştiriniz.

| Yemek | Aksesuar ve kaplar | Yük-sekiklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C | Dakika olarak süre |
|-----------------------------------------------|----------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|
| Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi) ön ısıtma* | Fırın tepsisi | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Fırın tepsisi | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Üniversal tava + fırın tepsisi | 3+1 |  | 140-150 | 30-45 |
| | Üniversal tava + 2 fırın tepsisi | 1+3+5 |  | 130-140 | 35-50 |
| Küçük kekler ön ısıtma* | Fırın tepsisi | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Fırın tepsisi | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Üniversal tava + fırın tepsisi | 1+3 |  | 140-160 | 30-45 |
| | Üniversal tava + 2 fırın tepsisi | 1+3+5 |  | 130-150 | 35-55 |

| Yemek | Aksesuar ve kaplar | Yük-seklik | Isıtma türü | Sıcaklık °C | Dakika olarak süre |
|--------------------------|-------------------------------------------------|------------|-------------|-------------|--------------------|
| Islak bisküvi ön ısıtma* | Tel ızgara üzerinde açılan kasnak kalıp | 2 | ☐ | 160-180 | 30-40 |
| Islak bisküvi | Tel ızgara üzerinde açılan kasnak kalıp | 2 | ☒ | 160-180 | 30-40 |
| Mayalı tepsi pastası | Üniversal tava | 3 | ☐ | 170-190 | 40-50 |
| | Üniversal tava | 3 | ☒ | 150-170 | 40-50 |
| | Üniversal tava + fırın tepsisi | 1+3 | ☒ | 150-170 | 50-60 |
| Üstü kapalı elmalı pasta | Tel ızgara + 2 açılan kasnak kalıp çapı 20 cm | 1 | ☐ | 180-200 | 70-80 |
| | 2 tel ızgara + 2 açılan kasnak kalıp çapı 20 cm | 1+3 | ☒ | 190-210 | 65-75 |

* Ön ısıtma için hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayınız.

Izgara

Yiyeceği doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştirecekseniz, ek olarak üniversal tavayı 1. yüksekliğe yerleştiriniz. Sıvı toplanır ve fırın temiz kalır.

| Yemek | Aksesuar ve kaplar | Yük-seklik | Isıtma türü | Izgara kademesi | Dakika olarak süre |
|----------------------------------------------|-----------------------------|------------|-------------|-----------------|--------------------|
| Tost kızartma 10 dak. ön ısıtma | Tel ızgara | 5 | ☐ | 3 | ½-2 |
| Bif burger, 12 adet* ön ısıtma olmadan | Tel ızgara + Üniversal tava | 4+1 | ☐ | 3 | 25-30 |

* Sürenin 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.