



BOSCH
Invented for life



TR Kullanma kılavuzu

İçindekiler

Güvenlik Önlemleri ve Öneriler	5
Kurulumdan önce	5
Kendi güvenliğiniz için uyarılar	6
Hasar sebepleri	7
Yeni fırınınız	8
Kumanda bölümü	8
Fonksiyon kumandası	9
Tuşlar ve gösterge	10
Sıcaklık kumandası	10
Pişirme alanı	11
Aksesuarlar	11
İlk kullanımdan önce	13
Saatin ayarlanması	13
Fırının ısıtılması	13
Aksesuarların temizlenmesi	14
Fırının ayarlanması	14
Isıtma ve sıcaklık tipleri	14
Hızlı ısıtma	15
Zaman fonksiyonlarının ayarlanması	16
Çalar saat	16
Süre	17
Bitiş zamanı	18
Saat	20
Çocuk emniyeti	21
Temel ayarların değiştirilmesi	21
Önlemler ve temizlik	22

İçindekiler

Temizlik ürünleri	23
Işık fonksiyonu	24
Izgaraların çıkartılması ve takılması	25
Izgara rezistansının sökülmesi	26
Fırın kapağının çıkartılması ve takılması	26
Kapağın camlarının monte ve demonte edilmesi	28
Arıza durumunda ne yapmalı?	30
Hasar tablosu	30
Fırının üst kısmında bulunan ampulün değiştirilmesi	31
Cam koruyucu	31
Teknik Destek Servisi	32
Enerji tasarrufu ve çevre koruma ile ilgili öneriler	33
Enerji tasarrufu	33
Atıkların çevreye duyarlı şekilde yok edilmesi ..	33
Tablolar ve öneriler	34
Pastalar ve unlar	34
Fırlama için pratik öneri ve tavsiyeler	37
Et, kuşlar, balık	38
Genel pişirme ve ızgarada rostolama ile ilgili pratik öneriler	41
Graten, sufle, tost	42
Buz çözme	43
Kurutmak	43
Önceden pişirilmiş dondurulmuş gıdalar	44
Marmelat pişirme	44
Standart yemekler	46

Güvenlik Önlemleri ve Öneriler

Bu kılavuzdaki talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz. Kullanım ve montaj talimatlarını takip ediniz. Cihazı başkasına vermeniz durumunda ilgili kullanım kılavuzunun da verilmesi zorunludur.

" Bu talimatlar bağımsız fırınların kullanımında olduğu kadar, çok amaçlı fırınlar için de geçerlidir. Çok amaçlı fırınlarda kumandaların fonksiyonlarını öğrenmek için tezgahla birlikte verilen talimatları okuyunuz.

Kurulumdan önce

Taşıma sırasında oluşan hasarlar

Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Taşıma sırasında oluşmuş bir hasar görülmesi halinde cihazı kurmayınız.

Elektrik bağlantısı

Cihaz yalnız yetkili uzman bir teknisyen tarafından kurulabilir. Yanlış bir kurulumdan kaynaklanan hasarların oluşması durumunda garanti iptal edilmiş sayılacaktır.

Cihazınızın ilk kullanımından önce evinizin elektrik bağlantısının topraklı olduğuna ve geçerli güvenlik koşullarının tümünü sağladığına emin olunuz. Cihazınızın montajı ve bağlanması yetkili bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.

Bu cihazın topraklanmadan kullanımı ya da doğru olmayan bir şekilde kurulumu çok nadir olmakla beraber ciddi sonuçlar doğurabilir (kişisel yaralanmalar ve elektrik çarpması nedeniyle ölüm).

Uygun olmayan elektrik bağlantısı nedeniyle oluşacak olası hasarlar ve cihazın çalışmasında görülebilecek yanlışlıklardan üretici sorumlu değildir.

Kendi güvenliğiniz için uyarılar

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar, eğer bedensel veya zihinsel olarak yeterli değillerse

- veya cihazı doğru ve emniyetli bir şekilde çalıştıracak bilgi ve deneyime sahip değillerse,
- cihazı gözetimsiz şekilde kullanmamalıdır.

Çocukların cihaz ile oynamasına asla izin verilmemelidir.

Fırın kapağı

Fırın çalışmakta iken, fırının kapağı kapalı olmalıdır. Önlem olarak, fırın çalışmıyor dahi olsa fırın kapağının kapalı tutulması önerilir.

Sıcak pişirme alanı

Yanma tehlikesi!

Asla sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine ve ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihazın kapağını açarken dikkatli olunuz. Sıcak buhar çıkabilir.

Küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

Asla yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmayınız. Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapısını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Kısa devre tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla sıcak durumdaki cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir.

Haşlanma tehlikesi!

Asla pişirme alanı sıcakken su püskürtmeyiniz. Sıcak buhar oluşacaktır.

Yanma tehlikesi!

Asla büyük miktardaki yiyecekleri, yüksek oranlı alkollü içeceklerle hazırlamayınız. Alkol buharı pişirme alanında tutuşabilir. Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve cihaz kapağını dikkatlice açınız.

Sıcak aksesuar ve kap

Yanma tehlikesi!

Sıcak bir aksesuar veya kabı, mutfak eldiveni olmadan pişirme alanından çıkarmayınız.

Usulüne aykırı onarımlar

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Eğer cihaz arızalıysa, elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Yetkili servisi çağırınız.

Kapak ilave güvenliği

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

Eğer evinizde küçük çocuklar varsa fırın çalışmakta iken çocukları gözleyiniz.

Buna ilave olarak, fırının kapağı ile doğrudan teması önleyen bir koruma cihazı da bulunmaktadır. Bu özel aksesuar (671383) Teknik Destek Servisimizden talep edilebilir.

Hasar sebepleri

Fırının zeminindeki aksesuarlar, kaplar, pişirme kağıdı ya da alüminyum folyo

Fırının zeminine hiçbir aksesuar yerleştirmeyiniz. Fırının zeminini hiçbir şekilde folyo ya da kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C 'nin üstüne ayarlandığında fırının zeminine hiç bir kap yerleştirmeyiniz.

Aşırı ısınacaktır. Fırın ve pişirme sıcaklıkları geçerli olmayacaktır ve cilaya zarar verecektir.

Sıcak fırında su bulundurmak

Fırın sıcakken içine su dökmeyiniz. Su buharı oluşmasına neden olacaktır. Termik dalgalanma cilaya ve aksesuarlara zarar verebilir.

Sıvı gıdalar

Kapağı kapalı olacak şekilde fırının içinde uzun süre sıvı besinler saklamayınız. Cilaya zarar verecektir.

Meyve suları

Sulu meyvelerle kek ya da pasta yaptığınızda tepsiyi fazla doldurmayınız. Tepsie damlayan meyve suları silinemeyen lekeler bırakacaktır.

Mümkünse cilalı derin tepsiyi kullanınız.

Kapağı açık bırakarak pişirmek

Fırını sadece kapağı kapalı olarak çalıştırınız. Fırının kapağı çok az açık kalmış dahi olsa fırının ısısı fırının önündeki mutfak mobilyasına zarar verebilir.

Fırın contası çok kirli

Fırın contası çok kirli olduğunda fırının kapağı çalıştığı sırada tam olarak kapanmayacaktır. Fırının devamındaki mutfak mobilyası hasar görebilir. Fırın contasını daima temiz tutunuz.

Fırın kapağının destek alınan yüzey olarak kullanılması

Cihazın taşınması

Açık fırın kapağını destek yüzeyi olarak kullanmayınız ya da üstüne oturmeyiniz. Fırın kapağının üstüne hiç bir aksesuar ya da kap yerleştirmeyiniz.

Cihazı kapağın tutacağından kaldırarak taşımayınız ve çekmeyiniz;

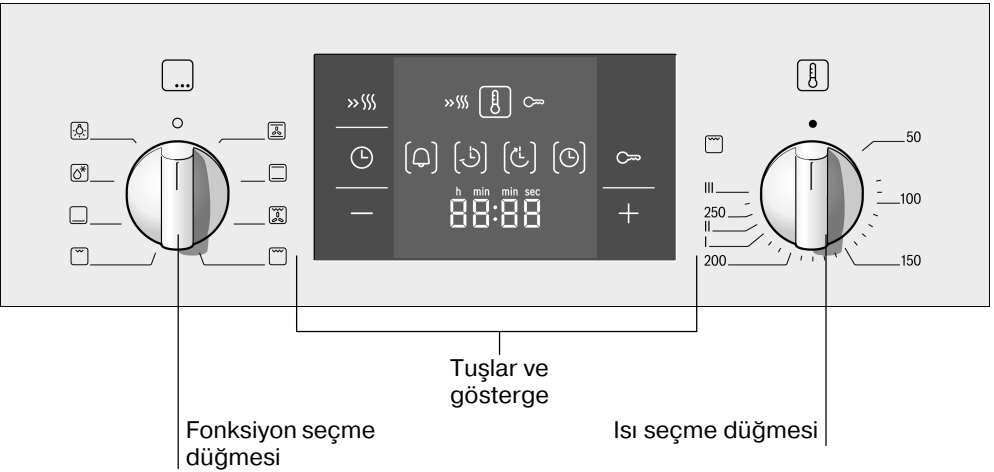
- tutacak cihazın ağırlığını kaldıramaz ve kırılabilir
- kapağın camı çıkabilir ve fırının ön kısmı ile kapağın camı arasında bir uyumsuzluğa neden olabilir.

Yeni fırınınız

Size yeni fırınızı sunuyoruz. Bu bölümde kumanda panelinin fonksiyonları ve ayrı ayrı elemanları açıklanmaktadır. Bu şekilde fırının iç kısmını oluşturan bileşenler ve aksesuarlarla ilgili bilgiler verilmektedir.

Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümünüze genel bir bakış görmektesiniz. Göstergedeki tüm semboller asla aynı anda görünmez. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



Gömülebilir döner düğmeler

Bazı fırınlarda döner düğmeler gömülebilir. Döner düğmeyi çevirebilmek için sıfır konumunda iken itiniz.

Tuşlar

Tüm tuşlarının altında sensörler yer almaktadır. Bastırmanıza gerek yoktur. Sadece ilgili sembole dokununuz.

Fonksiyon kumandası

Fonksiyon kumandası ısıtma tipini seçmek için kullanılır.

Konum

Kullanım

<input type="radio"/> Sıfır konumu	Fırın kapalı.
<input type="checkbox"/> Sıcak hava*	Pasta ve unlular için. İki seviyede pişirmek mümkündür. Fırının arka duvarında bulunan bir tirbün ısıyı fırına eşit olarak dağıtır.
<input type="checkbox"/> Alt ve üst sıcaklık*	Pastalar, gratenler, örneğın biftek gibi kızartılmış etler için, tek seviye. Isı alt ve üstte bulunan rezistanslardan sağlanır.
<input type="checkbox"/> Sıcak hava ile izgara	Et, kuş ve balık parçalarını pişiriniz. Izgaranın rezistansı ve vantilatör dönüşümlü olarak bağlanır ve kopar. Tirbün izgara tarafından verilen ısının yemeklerin etrafında dairesel olarak dolaşmasını sağlar.
<input type="checkbox"/> Izgara, geniş yüzey	Biftekleri, sosisleri, tostları ve balıkları pişiriniz. Tüm yüzeyi izgara rezistansının altından ısıtır.
<input type="checkbox"/> Izgara, küçük yüzey	Küçük boyutlu biftekleri, sosisleri, tostları ve balıkları pişiriniz. Yüzeyin orta bölümünü izgara rezistansından ısıtır.
<input type="checkbox"/> İç sıcaklık	Tatlı pişirme, fırınlama, graten için kullanınız. Sıcaklık iç rezistanstan gelir.
<input type="checkbox"/> Buz çözme	Örneğın et, kuş, ekmek ve pastaları çözünüz. Tirbün sıcak havayı besinin etrafında gezdirir.
<input type="checkbox"/> Işık	Fırının iç aydınlatma lambasını yakınız.

* EN50304'e göre enerji verimliliğı sınıfını belirleyen ısıtma tipi.

Bir ısıtma tipi seçildiğinde fırının içindeki lamba yanar.

Tuşlar ve gösterge

Tuşlarla çeşitli ek fonksiyonları ayarlayabilirsiniz. Göstergelerden ise ayarlanmış değerleri okuyabilirsiniz.

Tuş	Kullanımı
»»» Hızlı ısıtma	Fırını hızlı ısıtma.
⌚ Zaman fonksiyonları	Alarm ⏰, Süre ⏱, Bitiş zamanı ⌚ ve saati ⌚ seçilmelidir.
🔒 ocuk emniyeti	Kumanda bölümü kilitlenmeli ve kilidi açılmalıdır.
- Eksi	Ayar değerleri düşürülmelidir.
+ Artı	Ayar değerleri yükseltilmelidir.

Hangi zaman fonksiyonunun göstergede ön planda olacağını ilgili sembolün çevresindeki parantezlerden [] anlayabilirsiniz.

İstisna: Saatte sadece değişiklik yapıldığında ⌚ sembolü yanar.

Sıcaklık kumandası

Sıcaklık kumandası ızgaranın sıcaklığı ile seviyesinin seçilmesi için kullanılır.

Konum	Anlamı
● Sıfır konumu	Fırın ısınmıyor.
50-270 Sıcaklık sınırı	°C cinsinden fırın içi sıcaklığı.
I, II, III Izgara seviyeleri	Küçük yüzeyli ☐ ve geniş yüzeyli ☐ ızgara seviyeleri I = seviye 1, hafif II = seviye 2, orta III = seviye 3, güçlü

Fırın ısınırken gösterge panelinde ⏰ sembolü yanar. Isıtmaya ara verilen zamanlarda söner. Sembol, fonksiyon lambası ⏰ ya da buz çözme fonksiyonu ⏰ ile birlikte yanmaz.




15 dakikadan uzun süre ızgaranın kullanılacağı pişirmelerde sıcaklık kumandasını hafif ızgara üzerine getiriniz.

Pişirme alanı

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

Fırın lambası

Çalışma işlemi sırasında pişirme alanındaki fırın lambası yanar. Fonksiyon seçme düğmesindeki  konumunda lambayı fırını ısıtmadan açabilirsiniz.

Soğutma fanı

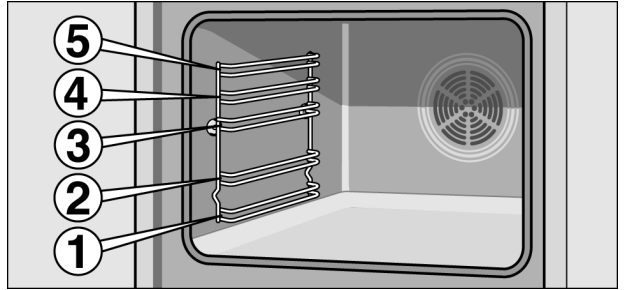
Soğutma fanı ihtiyaç durumunda kendi kendine açılır ve kapanır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar. Dikkat! Havalandırma yarıklarını örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

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

Aksesuarlar

Fırın aksesuarları fırında 5 farklı yüksekliğe yerleştirilebilir.

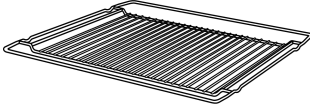
Aksesuarın 2/3'lük kısmına kadar çevirmeden çıkılabilir. Bu şekilde besinler kolaylıkla çıkartılabilir.



Aksesuarlar ısındığında deforme olabilir. Soğuduklarında ise bu deformasyon ortadan kalkar ve bu, cihazın çalışmasını etkilemez.

Fırınınız aşağıdaki aksesuarlardan yalnız bazılarına sahiptir.

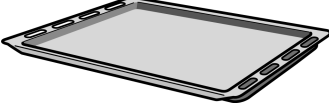
Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz. Bunun için lütfen HEZ-numarasını belirtiniz.



Izgara

Hazneler, tepsiler, rostolar, ızgara parçaları ve dondurulmuş tabaklar içindir.

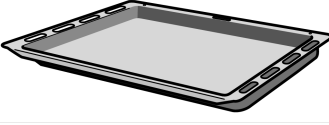
Izgarayı eğimi üste gelecek şekilde sokunuz ~.



Düz cilalı tepsi

Pastalar, kekler ve kurabiyeler içindir.

Tepsiyi omuz kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.



Derin cilalı tepsi

Şuruplu pastalar, yağ pastalar, dondurulmuş gıdalar ve rostolanacak büyük parçalar içindir. Ayrıca doğrudan ızgara üzerinde rostolama sırasında yağı toplamak amacıyla da kullanılır.

Derin cilalı tepsiyi omuz kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.

Özel aksesuarlar

Özel aksesuarlar yetkili mağazalardan ya da Teknik Destek Servisi'nden temin edilebilir.

Özel aksesuarlara erişim ülkelere göre farklılık gösterir. Satın alma belgelerine başvurunuz.

Emaye fırın tepsisi HEZ 361000

kek ve kurabiyeler için.

Üniversal tepsi HEZ 362000

Şuruplu pastalar, yağ pastalar, dondurulmuş gıdalar ve rostolanacak büyük parçalar içindir. Ayrıca doğrudan ızgara üzerinde rostolama sırasında yağı toplamak amacıyla da kullanılır.

Izgara HEZ 364000

Pişirme hazneleri, tepsiler, rostolar, ızgara parçaları ve dondurulmuş tabaklar içindir.

Cam tepsi HEZ 366000

Camdan yapılmış askılı tepsi. Servis tabağı olarak kullanılmaya çok uygundur.

Pizza tepsisi HEZ 317000

Pizza, dondurulmuş gıda, yuvarlak ya da büyük pastalar için idealdir. Pizza tepsisi üniversal tepsi yerine kullanılabilir. Tepsiyi ızgara üzerine yerleştiriniz ve tablolarda verilen değerleri kendinize ölçüt alınız.

Metal tencere HEZ 26000

Tencere cam seramik pişirme tezgahı alanlarında kullanılabilir. Otomatik pişirme için olduğu gibi pişirme için de sensörlerin tekniği açısından uygundur. Tencere dışarıdan cilalanmıştır, iç kısmı ise yapışmaz bir kaplama ile kaplıdır.

Cam tencere HEZ 915001

Cam tencere güveç ve fırında graten hazırlamak için uygundur. Özellikle otomatik kullanım için uygundur.


Tümden çıkartma için üçlü sürgülü kanal HEZ 338356


1,2 ve 3 yüksekliklerini çıkartmak için kullanılan raylar aksesuarları düşürmeden tamamen çıkartmaya izin verir.

İlk kullanımdan önce


Aşağıda fırını ilk kez kullanmadan önce takip edilmesi gereken adımlar belirtilmiştir. Önce *Güvenlik önlemleri ve öneriler* bölümünü okuyunuz.


Saatin ayarlanması

Bağlantıdan sonra göstergede  sembolü ve dört sıfır görünür. Saati ayarlayınız.

1.  tuşuna basınız. Göstergede saat 12:00'yi gösterir.
2. + tuşu veya – tuşu ile saati ayarlayınız. Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Fırının ısıtılması

Fırındaki yenilik kokusunu gidermek için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. En etkili seçenek fırını bir saat süresince alt ve üst sıcaklığını  seçerek 240 °C'ye kadar ısıtmaktır. Fırının içinde ambalaj parçaları kalmadığına emin olunuz.

1. Fonksiyon kumandasından alt ve üst sıcaklığı  seçiniz.

2. Sıcaklık kumandası ile 240 °C'yi seçiniz.

Fırının bağlantısını bir saat süresince kesiniz. Bunu yapmak için fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz.

Aksesuarların temizlenmesi

Aksesuarları ilk kez kullanmadan önce biraz sabun ve bir bez parçası kullanarak suyla yıkayınız.

Fırının ayarlanması

Fırınızı ayarlamanız için birçok seçenek sunulmuştur. Burada sizlere, istediğiniz ısıtma türü ve sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlarını anlatıyoruz. Fırınızda, hazırlayacağınız yemek için süreyi ve bitiş zamanını ayarlayınız. Bunun için *Zaman fonksiyonlarının ayarlanması* bölümüne bakınız.

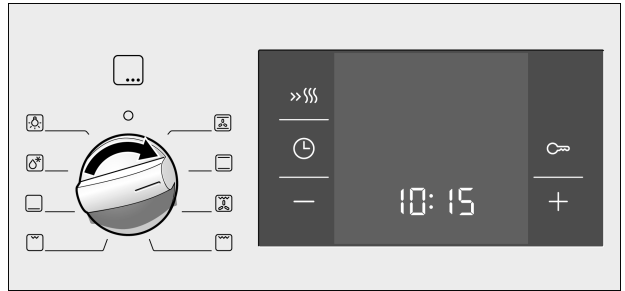
Not

Camda aşırı yoğunlaşmayı engellemek için fırını daima yemeği içine koymadan önce ısıtmanız önerilir.

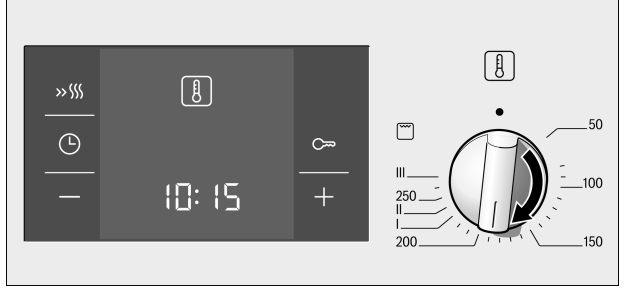
Isıtma ve sıcaklık tipleri

Şekildeki örnek: 190 °C'de alt ve üst sıcaklık.

1. Fonksiyon kumandası ile ısıtma tipini seçiniz.



2. Sıcaklık kumandası ile sıcaklığı veya ızgaranın seviyesini seçiniz.



Fırın ısınmaya başlar.

Fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz.

Isıtma ve sıcaklık ya da ızgara seviye tipi ilgili kumanda kullanılarak istediğiniz zaman değiştirilebilir.




Fırının kapatılması

Ayarların değiştirilmesi

Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma programı ile fırınınız ayarlanan sıcaklığa daha çabuk ulaşır.

Hızlı ısıtma programını, 100 °C'nin üzerinde ayarlanan sıcaklıkta kullanınız. Uygun olan ısıtma türleri:

- Sıcak hava 
- Üst/alt ısıtma 
- Alt ısıtma 

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

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.

2. »»» tuşuna kısa bir süre basınız.

Göstergede »»» sembolü yanar. Fırın ısınmaya başlar.


Sinyal sesi duyulur. Göstergede »»» sembolü söner. Yemeğinizi fırına yerleştiriniz.

»»» tuşuna kısa bir süre basınız. Göstergede »»» sembolü söner.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde


Hızlı ısıtmanın yarıda kesilmesi


Zaman fonksiyonlarının ayarlanması

Fırınınız çeşitli zaman fonksiyonlarına sahiptir.  tuşu ile menüyü çağırabilir ve gerekli fonksiyonları aralarında değiştirebilirsiniz. Ayarladığınız sürece bütün zaman sembolleri yanar. Parantez [] size hangi zaman fonksiyonunda bulunduğunuzu gösterir. Eğer zaman sembolü parantez içinde ise, + tuşu veya - tuşu ile doğrudan ayarlanan zaman fonksiyonunu önceden değiştirebilirsiniz.

Çalar saat

Alarmı, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Pişirme alanı bağımsız olarak çalışmaktadır. Alarm, ayrı bir sinyal sesine sahiptir. Böylece alarmın zamanının veya sürenin dolup dolmadığını anlarsınız.


1.  tuşuna bir kez basınız.

Göstergede saat sembolü yanar,  parantez içinde olur.


2. + tuşu veya - tuşu ile alarmın zamanını ayarlayınız.

Önerilen değer + tuşu = 10 dakika

Önerilen değer - tuşu = 5 dakika

Birkaç saniye sonra ayarlanan zaman devreye girer. Alarm çalışmaya başlar. Göstergede [] sembolü yanar ve alarmın zamanı görünür şekilde ilerler. Diğer zaman sembollerini siliniz.

Alarm zamanı dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Göstergede 00:00 belirir.  tuşu ile alarmı kapatınız.


Alarm zamanının değiştirilmesi






+ tuşu veya - tuşu ile alarm zamanını değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

Alarm zamanının silinmesi

- tuşu ile alarm zamanını 00:00'a kadar geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Alarm kapandı.

Zaman ayarlarının sorgulanması



Birden fazla saat ayarı ayarlamanız durumunda göstergede ilgili sembol yanar. Alarm ön kısımdadır.  sembolü parantez içinde olur ve alarmın zamanı görünür şekilde ilerler.

Çalar saati , süreyi , bitiş zamanını  veya saati  sorgulamak için  tuşuna parantez içinde ilgili sembol belirene kadar sıklıkta basınız. Değer bunun için birkaç saniye süreyle göstergede görüntülenir.

Süre

Fırınınızda hazırlayacağınız yemeğin pişirme süresini ayarlayınız. Sürenin bitiminde, fırın otomatik olarak kapanır. Bu sayede fırını kapatmak için işinizi yarıda kesmeniz gerekmez. Pişme süresi yanlışlıkla aşılmaz.


Resimdeki örnek: Süre 45 dakika.

1. Fonksiyon ayar düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık ayar düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
3.  tuşuna iki kez basınız.
Ekranda 00:00 görünür. Zaman sembolü yanar,  parantez içindedir.



4. + tuşu veya - tuşu ile süreyi ayarlayınız.
Önerilen değer + tuşu = 30 dakika
Önerilen değer - tuşu = 10 dakika



Birkaç saniye sonra fırın çalışmaya başlar. Göstergede süre görünür şekilde ilerler ve  sembolü yanar. Diğer zaman sembollerini siliniz.

Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser.

Göstergede 00:00 belirir.

⊖ tuşuna basınız. + tuşu veya – tuşu ile yeniden süreyi ayarlayınız.

Veya ⊖ tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.

Sürenin değiştirilmesi

+ tuşu veya – tuşu ile süreyi değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

Alarm ayarlanmış ise, daha önce ⊖ tuşuna basınız.

Sürenin silinmesi

– tuşu ile süreyi 00:00'a kadar geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Süre silindi.

Alarm ayarlanmış ise, daha önce ⊖ tuşuna basınız.

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Zaman fonksiyonu, ön planda ve parantezlerin arasında belirir.

Çalar saati ⏰, süreyi ⏱, bitiş zamanını ⏲ veya saati ⏰ sorgulamak için ⊖ tuşuna parantez içinde ilgili sembol belirene kadar sıklıkla basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Bitiş zamanı

Yemeğinizin hazır olması gereken zamanı ileri alabilirsiniz. Fırın otomatik olarak çalır ve istenilen zamanda kapanır.

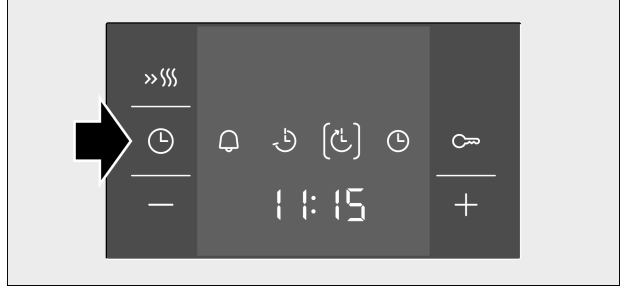
Yemeğinizi örn. sabah pişirme alanına yerleştirir ve öğleden sonra pişecek şekilde ayarlayabilirsiniz.

Yemeklerin aşırı uzun süre pişirme alanında kalmamasına ve bozulmamasına dikkat ediniz.

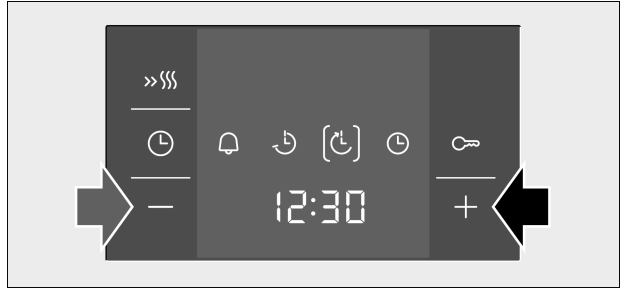
Resimdeki örnek: Saat 10:30, süre 45 dakika, o halde fırın 12:30'da işini bitirmiş olmalıdır.

1. Fonksiyon ayar düğmesini ayarlayınız.
2. Sıcaklık ayar düğmesini ayarlayınız.
3. ⊖ tuşuna iki kez basınız.
4. + tuşu veya – tuşu ile süreyi ayarlayınız.

5. ⏸ tuşuna basınız.
⏸ parantez içindedir. Bu, yemeğin hazır olduğu saati gösterir.



6. + veya - tuşu ile bitiş zamanını ileri alınız.



Birkaç saniye sonra fırın ayarları devreye girer ve bekleme pozisyonu açılır. Göstergede yemeğin hazır olduğunu gösteren saat vardır ve ⏸ sembolü parantezlerin arasında belirir. ⏸ ve ⏸ sembolünü siliniz. Fırın çalışmaya başladığında süre ilerlemeye başlar ve ↶ sembolü parantez içindedir. ⏸ sembolü söner.

Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser.

Göstergede 00:00 belirir.

⏸ tuşuna basınız. + tuşu veya - tuşu ile yeniden süreyi ayarlayınız.

Veya ⏸ tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

+ tuşu veya - tuşu ile bitiş zamanını değiştiriniz.

Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer.

Alarm ayarlanmış ise, önce ⏸ tuşuna iki kez basınız. Süre ilerlerken bitiş zamanını değiştirmeyiniz. Pişirme sonucu iyi olmayacaktır.

Bitiş zamanının silinmesi

– tuşu ile bitiş zamanını güncel zamana geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Fırın çalışmaya başlar. Alarm ayarlanmış ise, önce ⊕ tuşuna iki kez basınız.

Zaman ayarlarının sorgulanması

Birden fazla zaman fonksiyonu ayarlanmışsa göstergede ilgili semboller yanar. Zaman fonksiyonu, ön planda ve parantezlerin arasında belirir.

Çalar saati ⏰, süreyi ⏱, bitiş zamanını ⏲ veya saati ⊖ sorgulamak için ⊖ tuşuna parantez içinde ilgili sembol belirene kadar sıklıkta basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Saat

Elektrik kesintisinden veya fırın kapatıldıktan sonra göstergede [⏲] sembolü ve dört sıfır yanar. Saati ayarlayınız.

1. ⊖ tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00'yi gösterir.
2. + tuşu veya – tuşu ile saati ayarlayınız.
Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatin değiştirilmesi

Başka bir zaman fonksiyonu ayarlanmış olmamalıdır.

1. ⊖ tuşuna dört kez basınız.
Gösterge zaman sembolü yanar, ⊖ parantez içindedir.
2. + tuşu veya – tuşu ile saati değiştiriniz.
Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatin gizlenmesi

Saati gizleyebilirsiniz. Bunun için *Temel ayarları değiştirme* bölümüne bakınız.

Çocuk emniyeti

Çocukların oynarken fırını çalıştırmamaları için fırında bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.

Fırın ayarları çalışmaz. Alarm ve saati çocuk emniyeti kilitliyken de ayarlayabilirsiniz.

Isıtma türü, sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlandıysa, çocuk emniyeti ısıtma sistemini keser.

Başka bir süre veya bitiş zamanı ayarlanmış olmamalıdır.

∞ tuşuna yakl. dört saniye boyunca basınız.

Göstergede ∞ sembolü görünür.

Çocuk emniyeti açılmıştır.

∞ tuşuna yakl. dört saniye boyunca basınız.

Göstergede ∞ sembolü söner.

Çocuk emniyeti kapanmıştır.

Çocuk emniyetinin açılması

Çocuk emniyetinin kapatılması

Temel ayarların değiştirilmesi

Bu fırın farklı temel ayarlar sahiptir. Bu ayarlar kullanıcının ihtiyaçlarına göre yapılabilir.

Temel ayar	Seçim 1	Seçim 2	Seçim 3
c1 Saat göstergesi	Her zaman göstergesi açık tut*	göstergesi gizle	-
c2 Pişirme süresi ya da çalar saat süresi dolduktan sonraki sinyal süresi.	yaklaşık 10 sn	yaklaşık 2 dak.*	yaklaşık 5 dak.
c3 Bir ayarın yapılması için beklenmesi gereken süre	yaklaşık. 2 sn	yaklaşık 5 sn*	yaklaşık 10 sn

* Fabrika ayarı

Diğer zaman fonksiyonlarından biri programlanmış olamaz.

1. Yaklaşık 4 saniye süresince ⊖ tuşuna basınız. Gösterge panelinde saat için güncel olan temel ayar gösterilir, örn. Seçim 1 için c1.
2. Temel ayarı + ya da – tuşu ile değiştiriniz.
3. ⊖ tuşu ile teyit ediniz. Gösterge panelinde bir sonraki temel ayar gösterilir. Tüm aşamaları ⊖ tuşu ile geçiniz ve + ya da – tuşu ile ayarı değiştiriniz.
4. Sonlandırmak için yaklaşık 4 saniye süresince ⊖ tuşuna basınız.

Tüm temel ayarlar yapıldı.

Temel ayarlar istendiğinde değiştirilebilir.

Not

Eğer cihazı fişten çekerseniz ya da elektrikte bir kesinti olursa yapılan ayarlar saklanmayacaktır. Fırın fabrika ayarlarına geri dönecektir.

Önlemler ve temizlik

Temizlik ve önlemler konusunda hassasiyet gösterdiğiniz takdirde fırın, uzun süre mükemmelliğini ve fonksiyonel kapasitesini koruyacaktır. Aşağıda fırının bakımı ve temizliğinin nasıl gerçekleştirilmesi gerektiği açıklanmaktadır.

Önlem ve öneriler

Cam, plastik ya da metal gibi farklı malzemeler nedeniyle fırının ön kısmı farklı tonlarda görünüyor olabilir.

Kapağın cam kısmında bulunan ve kir gibi görünen gölgeler fırının ışıklandırması için kullanılan lambanın yansımalarıdır.

Cila, çok yüksek sıcaklıklar kullanıldığında yanacaktır. Bu ise hafif renk kayıplarına neden olabilir. Bu normal bir durumdur ve fırının çalışmasını etkilemez.

İnce tepsilerin kenarları tamamen cilalanamaz. Bu nedenle bazı sertleşmeler meydana gelebilir ama bunlar paslanma önleyici korumayı etkilemez.

Temizlik ürünleri

Uygun olmayan bir temizlik ürünü kullanarak fırının çeşitli yüzeylerine zarar vermemek için tabloda belirtilen noktalara dikkat ediniz.

Aşağıda belirtilenleri kullanmayınız:

- asitli ve aşındırıcı ürünler,
- sert fırça ya da süngerler,
- yüksek basınçlı temizleyiciler ya da buhar püskürtücüler.

Yeni bezleri kullanmadan önce iyice yıkayınız.

Bölge

Temizlik ürünleri

Fırının ön kısmı

Biraz sabun ile sıcak su:

Bir bez ile temizleyiniz ve yumuşak bir havlu ile kurulayınız.

Paslanmaz çelik

Biraz sabun ile sıcak su:

Bir bez ile temizleyiniz ve yumuşak bir havlu ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta, yumurta beyazı lekelerini hemen temizleyiniz, bu lekelerin altında paslanmalar oluşabilir.

Teknik Destek Servisi merkezlerinde ya da yetkili mağazalarda sıcak yüzeylere uygun paslanmaz çelik malzemelerin bakımı için gerekli özel ürünleri bulabilirsiniz. Temizlik ürününü oldukça hassas bir yumuşak havlu yardımıyla uygulayınız.

Cam

Camın temizliği:

Yumuşak bir havlu ile temizleyiniz.

Cam malzemelere kazıyıcı uygulamayınız.

Kapak camları

Camın temizliği:

Yumuşak bir havlu ile temizleyiniz.

Cam malzemelere kazıyıcı uygulamayınız.

Fırını aydınlatan lambayı koruyan cam parça

Biraz sabun ile sıcak su:

Bir bez ile temizleyiniz.

Conta
(çıkartmayınız)

Biraz sabun ile sıcak su:

Bir bez ile temizleyiniz. Ovalamayınız.

Izgaralar

Biraz sabun ile sıcak su:

Suya batırınız ve bir bez ya da fırça yardımıyla temizleyiniz.

Aksesuarlar


Biraz sabun ile sıcak su:

Suya batırınız ve bir bez ya da fırça yardımıyla temizleyiniz.

Fırının ısıtma yüzeylerinin temizlenmesi

Bazı fırınlarda fırının iç arka duvarında, yan duvarlarında ya da tavan kısmında çok porlu seramikten kaplamalar olabilir. Bu kaplama fırınlama sırasında oluşacak sıçramaları emer ve fırın çalışır haldeyken bunları çözer. Sıcaklık ne kadar yüksekse ve fırın ne kadar uzun süre çalışır haldeyse sonuç o kadar iyi olacaktır.

Eğer kir fırını bir kaç defa kullandıktan sonra hala duruyorsa aşağıdaki uygulamaya geçilebilir:

1. Bu kaplamalarda noktacıklar kalmayana kadar tabanı ve duvarları temizleyiniz.
2. Sıcak havayı ayarlayınız. 
3. Fırını kapağı kapalı ve boş olarak yaklaşık 2 saat süresince maksimum sıcaklıkta çalıştırınız.

Seramik kaplama kendini yenileyecektir.

Fırın soğuduktan sonra kahverengi veya beyaz lekeleri su ve yumuşak bir sünger ile siliniz.

Kaplama kısımlardaki hafif renk solması, kendinden temizleme özelliğini etkilemez.

Önlem ve öneriler

Aşındırıcı deterjanları asla kullanmayınız. Bunlar çok porlu kaplamayı çizer ve ona zarar verir.

Seramik kaplama üzerine fırın temizleyicilerini uygulamayınız.

Eğer fırın için olan temizlik malzemesi bu kaplamalara yanlışlıkla değerse hemen su ve sünger ile temizleyiniz.

Fırının tabanının ve cilalı duvarların temizliği


Bir temizlik bezi ile biraz sabun ve sirke içeren sıcak su kullanınız.

Güçlü kirler olması durumunda ince çelikten bir metal fırça ya da fırın için özel temizlik malzemeleri kullanınız. Bunları yalnızca fırının içi soğukken kullanınız. Kendi kendine temizlenen yüzeylere metal fırça ya da fırın için özel temizlik maddelerini uygulamayınız.

Işık fonksiyonu

Fırının ışığını yakma

Fırının temizliğini kolaylaştırmak için fırının içinde bulunan lambayı yakmak mümkündür.

Fonksiyon kumandasını  konumuna çeviriniz.

Gösterge ışığı yanar. Sıcaklık kumandası çalışmaz durumda olmalıdır.

Fırının ışığını kapatma

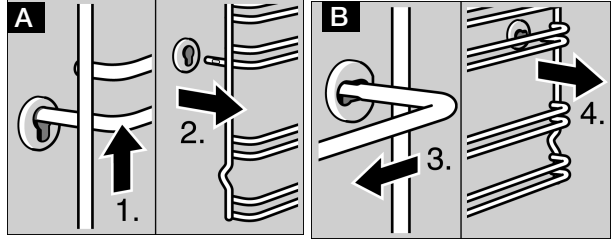
Fonksiyon kumandasını o konumuna çeviriniz.

Izgaraların çıkartılması ve takılması

Izgaraların çıkartılması

Izgaraların yerinden çıkartılıp temizlenmesi mümkündür. Fırın soğuk olmalıdır.

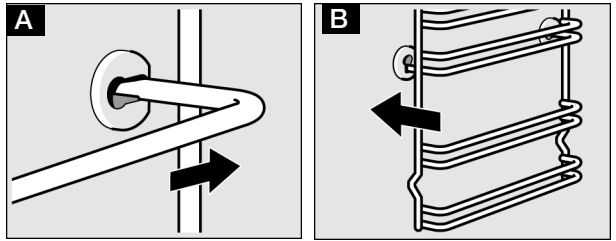
1. Izgarayı altındaki parçadan yukarıya doğru kaldırınız
2. ve yerinden oynatınız. (Şekil A)
3. Daha sonra ızgarayı tamamen öne çekiniz ve çıkartınız. (Şekil B)



Izgaraları bulaşık deterjanı ve bir sünger ile temizleyiniz. Zor lekeler için bir fırça kullanmanız önerilir.

Izgaraların takılması

1. Izgarayı önce hafifçe arkaya doğru iterek arkadaki boşluklara sokunuz. (Şekil A)
2. ve daha sonra öndeki boşluklara sokunuz. (Şekil B)



Izgaralar sağ ve sol tarafa ayarlanır. Eğim daima aşağı doğru olmalıdır.

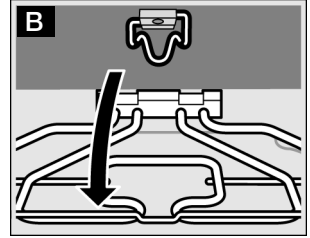
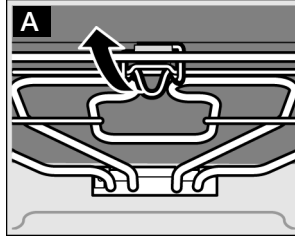
Izgara rezistansının sökülmesi



Temizliği kolaylaştırmak için bazı fırınlarda ızgaranın rezistansı çıkarılabilir.

Yanma tehlikesi! Fırın soğuk olmalıdır.

1. Çıkarılabilir ızgara tutacağına öne doğru çekiniz ve oturduğunu duyana kadar yukarı doğru itiniz. (Şekil A)
2. Aynı zamanda, ızgaranın rezistanslarını tutunuz ve aşağı doğru çekerek sökünüz. (Şekil B)



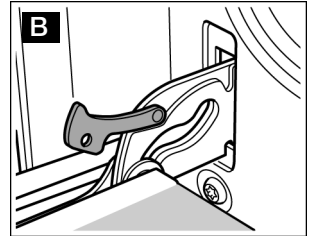
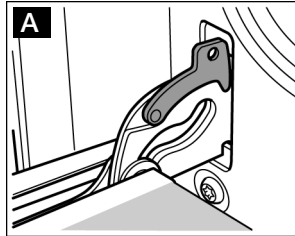
Temizlik bittikten sonra ızgara rezistanslarını yukarı doğru iterek yerleştiriniz. Izgaranın tutacağına aşağı doğru itiniz ve ızgaranın rezistanslarını oturtunuz.

Fırın kapağının çıkartılması ve takılması

Kapağın demontajını ve cam kısımların temizliğini kolaylaştırmak için fırının kapağı çıkartılabilir.

Fırın kapağının menteşeleri engelleyici bir levye ile donatılmıştır. Engelleyici levye kapalı durumdayken (Şekil A), kapak çıkartılamaz.

Kapağı çıkartmak için levye açıldığında (Şekil B) menteşeler bloke olur. Bu şekilde aniden kapanmaz.

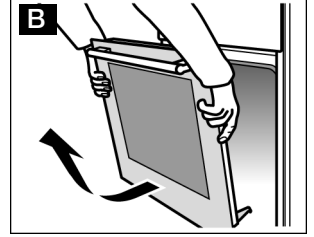
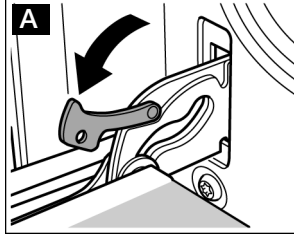


Yaralanma tehlikesi! Menteşeler levye ile bloke durumda değilse aniden kapanabilir.

Levyelerin açık konumda bulunması gereken kapağı çıkartma işlemi dışında engelleyici levyelerin daima kapalı olduğundan emin olunuz.

Kapağın çıkartılması

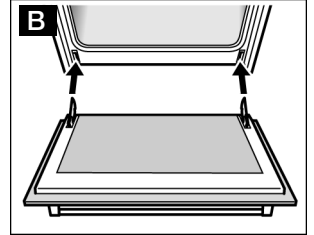
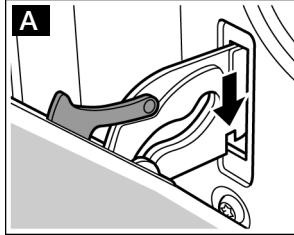
1. Fırının kapağını tamamen açınız.
2. Sağ ve sol tarafta bulunan iki levreyi de çekiniz. (Şekil A)
3. Fırının kapağını en üste kadar kapatınız. (Şekil B) Sağ ve sol elinizle kapağı iki yanından kavrayınız. Biraz daha kapatınız ve çıkartınız.



Kapağın takılması

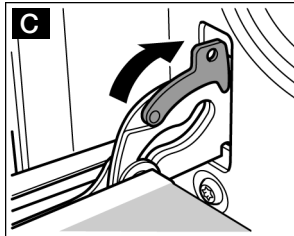
Adımları tersinden takip ederek kapağı takınız.

1. Kapağı takarken her iki menteşenin de ilgili açıklıkların içine tam olarak ayarlandığından emin olunuz. (Şekil A)
2. Menteşelerin ön boşluğu her iki tarafta da oturmuş olmalıdır. (Şekil B)



Menteşeler düzgün olarak takılmazsa kapağın yerinden çıkması sonucunu doğurabilir.

3. Engelleme levyelerini yeniden kapatınız. (Şekil C)
Fırının kapağını kapatınız.





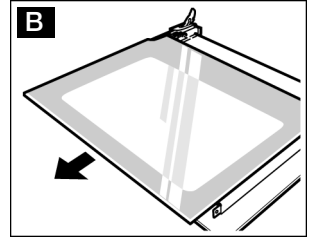
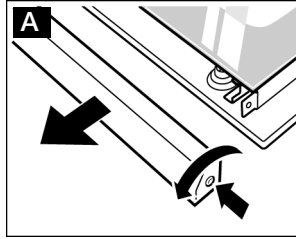
Yaralanma tehlikesi! Kapak yanlışlıkla düştüğünde ya da menteşelerden biri aniden kapandığında menteşelere dokunmayınız.
Teknik Destek Servisini arayınız.

Kapağın camlarının monte ve demonte edilmesi

Demontaj

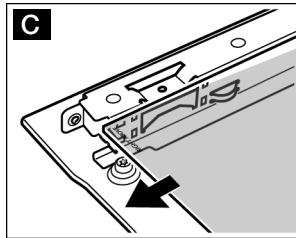
Temizliği kolaylaştırması için fırın kapağının camları çıkartılabilir.

1. Fırının kapağını çıkartınız ve tutacağı üste gelecek şekilde bir havlunun üstüne yerleştiriniz.
2. Fırın kapağının üst kısmında bulunan parçayı tornavida ile sökünüz. Bunu yapabilmek için sağ ve sol taraftaki vidaları gevşetiniz. (Şekil A)
3. Üstteki camı kaldırınız ve çıkartınız. (Şekil B)



Üç camın kapakları için aşağıdaki adımı gerçekleştiriniz:

4. Camı çıkarınız. (Şekil B)



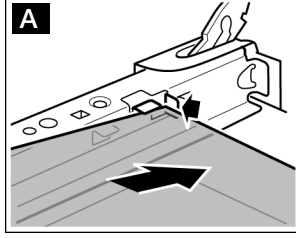
Cam temizleyicisi ve yumuşak bir havlu ile camları temizleyiniz.

Camın hasar görmemesi için cam üzerine aşındırıcı ya da yıpratıcı temizlik maddeleri, kazıyıcılar veya da sert metalden fırçalar uygulamayınız.

Montaj

İki camın kapakları için adım 2 ila 4'ü uygulayınız.

1. Camı aşağı doğru indirerek yerleştiriniz.
(Şekil A)
"Right above" yazısının sağ üst kısmında olduğuna dikkat ediniz.



2. Üst camı aşağı doğru indirerek yerleştiriniz. Gri yüzey dışarı bakmalıdır.
 3. Kapağı yerleştiriniz ve vidalayınız.
 4. Fırın kapağını takınız.
- Fırını, mutlaka camlar takıldıktan sonra tekrar kullanınız.**

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

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 aletlerinin çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Göstergede ⊕ ve sıfırlar yanar.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız.
Fırın sıcak değil.	Kontak yerlerinde toz vardır.	Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz.

Hata mesajları

Eğer göstergede E ile bir hata mesajı belirirse ⊕ tuşuna basınız. Mesaj silinir. Ayarlanan zaman fonksiyonu silinir. Hata mesajı yine de silinmezse müşteri hizmetlerini arayınız.

Aşağıdaki hata mesajı için kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

Hata mesajı	Olası nedeni	Giderme/Bilgi
E011	Bir tuşa çok uzun süre basıldı veya tuş basılı kaldı.	Tüm tuşlara tek tek basınız. Bir tuşun yapışık yapışmadığını, basılı kalıp kalmadığını veya kirli olup olmadığını kontrol ediniz.



Elektrik çarpma tehlikesi!

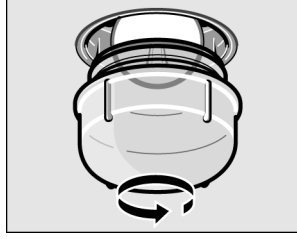
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Fırının üst kısmında bulunan ampulün değiştirilmesi

Fırının ampulü bozulduğunda değiştirmek gerekecektir. Sıcağa dayanıklı değiştirme ampulleri Teknik Destek Servisi'nden ya da yetkili mağazalardan temin edilebilir. Yalnızca bu ampulleri kullanınız.



- 1. Elektrik çarpma tehlikesi!**
Cihazı fişten çekiniz. Elektrik'in tamamen kesik olduğundan emin olunuz.
- 2. Hasarları önlemek için soğuk olan fırının içine bir mutfak bezi yerleştiriniz.**
- 3. Koruyucu cam kısmı sola doğru çevirerek çıkarınız.**



- 4. Ampulü benzer türde bir ampul ile değiştiriniz.**
- 5. Koruyucu cam parçayı yerine takınız.**
- 6. Mutfak bezini çıkarınız ve cihazı tekrar fişe takınız.**

Cam koruyucu

Hasarlı cam koruyucuları değiştirmek gerekmektedir. Cam koruyucular Teknik Destek Servisinden edinilebilir. Cihazın ürün numarasını ve fabrikasyon numarasını belirtiniz.

Teknik Destek Servisi

Ürün no ve fabrikasyon no

Teknik Destek Servisimiz cihaz tamiri, aksesuar satışı ya da yenilenmesi ile ürünlerimiz ve aradığınız hizmetler konusundaki sorularınızı cevaplandırmak amacıyla kullanıcıların hizmetindedir.

Teknik Destek Servisimiz ile ilgili bilgiler ekteki belgede bulunabilir.

Teknik Destek Servisimizle temasa geçtiğinizde ürün numarasını (E) ve cihazın fabrikasyon numarasını (FD) belirtiniz.

İlgili numaraları içeren özellikler etiketi fırın kapağının sağ yan tarafında bulunmaktadır.

Herhangi bir sıkıntıya neden olmaması için cihazınız ile ilgili bilgileri ve Teknik Destek Servisi numaramızı ayrı bir yere daha not etmenizi öneririz.

Ürün No.	FD No:
----------	--------

Teknik Destek Servisi

Enerji tasarrufu ve çevre koruma ile ilgili öneriler

Bu bölümde fırın ve ızgara kullanımı sırasında nasıl enerji tasarrufu yapabileceğinize ve cihazı atmanız için hangi yolun daha uygun olduğuna dair öneriler sunmaktayız.

Enerji tasarrufu

Fırını yalnızca tarifinizde yazıyorsa ya da tablolarda belirtiliyorsa önceden ısıtınız.

Fırınlama için koyu, siyah lakeli ya da cilalı pişirme tepsileri kullanınız. Sıcağı daha iyi emerler.

Pişirme, ızgara yapma ya da fırınlama esnasında fırın kapağını mümkün olduğunca az sıklıkta açınız.

Eğer birden fazla kek ya da pasta pişiriyorsanız bunları biri diğerinin üstünde olacak şekilde pişiriniz. Fırın nasıl hala olacaktır. Bu şekilde ikinci pastanın pişirme süresi kısalmaktadır. Aynı anda iki dikdörtgen tepsinin yerleştirilmesi de mümkündür.

Uzun süreli pişirmelerde fırını 10 dakika öncesinden kapatarak son kısımda fırının içindeki ısıdan faydalanabilirsiniz.

Atıkların çevreye duyarlı şekilde yok edilmesi



Ambalajı ekolojik biçimde atınız.

Bu cihazın Elektrikli ve Elektronik Cihazlara ait Atıklar Yönetmeliği WEEE 2002/96/CE'ye uygun olduğu tanımlanmıştır.

Bu yönetmelik tüm Avrupa'da kullanılan cihazların yeniden kullanımı ve geri dönüşümü ile ilgili çerçeveyi belirtir.

Tablolar ve öneriler

Burada çeşitli yemekler ve bunları yapmak için gerekli optimum ayarlar bulunmaktadır. Hangi türde aksesuarlar kullanılması gerektiği ve bunların hangi yüksekliğe yerleştirilmesi gerektiğine dair bilgi edinilebilir. Ayrıca hazneler ve hazırlık ile ilgili öneriler ve yolunda gitmeyen bir şey olduğunda kullanılacak küçük bir yardım kısmı bulunmaktadır.

Kendi tarifinizi kullanmak istendiğinizde pişirme tablosunda görülen buna yakın bir ürüne göre ayarlama yapılabilir.

Pastalar ve unlu lar

Tepsiler

En uygun tepsiler koyu renkli metalden olanlardır.

Tepsiyi daima ızgaranın üstüne yerleştiriniz.





Tablolar

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hazırlanmıştır. Bu şekilde enerji tasarrufu yapılır. Fırını önceden ısıtırsanız belirtilen fırınlama süreleri 5 ila 10 dk arasında kısaltılmalıdır.

Pasta ya da kek tipine göre en uygun ısıtma tipini seçmek için tablolarara başvurulabilir.

Fırındaki pişirme sıcaklığı ve süresi koyduğunuz malzemenin miktarına ve yoğunluğuna bağlıdır. Bu nedenle pişirme tablolarında daima bir zaman aralığı bulunmaktadır. Öncelikle verilen en düşük değeri deneyiniz. Düşük olan sıcaklık ile daha eşit kızarma sağlanır. Gerektiğinde sıcaklık bir sonraki seferde yükseltilebilir.

"Fırınlama için pratik tavsiyeler" bölümünde ilave bilgiler verilmektedir.

Tepsilerde hazırlanacak unular	Izgaranın üzerindeki tepsi	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Turta	Emaye turta tepsisi, 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Kiş	Emaye turta tepsisi, 31 cm	1		210-230	40-50
Pastalar*	Emaye pasta tepsisi, 28 cm	2		180-200	50-60

* Bir seferde birden fazla pasta pişirmek için ızgaranın üzerine birden fazla tepsi yerleştiriniz.







Fırın tepsisindeki pastalar	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika	
Pizza	Fırın tepsisi	2		210-230	25-35
	Alüminyum tepsi + düz cilalı tepsi*	2+3		180-200	35-45
	Alüminyum tepsi + derin cilalı tepsi*	2+4		180-200	35-45
Milföy pasta	Fırın tepsisi	3		170-190	20-30
	Alüminyum tepsi + düz cilalı tepsi*	2+3		170-190	35-45
	Alüminyum tepsi + derin cilalı tepsi*	2+4		170-190	35-45

* İki seviyede de pişirmek için daima alüminyum tepsiyi aşağı kısma, derin cilalı tepsiyi yukarı kısma koyunuz.

İlave bir fırın tepsisi yetkili mağazalar ya da Teknik Destek Servisi'nden temin edilebilir.

Ekmek ve sandviç ekmeği		Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
1,2 kg un içeren mayalı ekmeğ*, (ön ısıtılmalı)	Cilalı tepsi	2		270 200	8 35-45
1,2 kg un içeren mayalanmış hamurdan yapılan ekmeğ*, (ön ısıtılmalı)	Cilalı tepsi	2		270 200	8 40-50
Sandviç ekmeği (örn. çavdarlı)	Cilalı tepsi	3		200-220	20-30

* Fırın sıcakken içine asla doğrudan su dökmeyiniz.

Pastalar		Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Pastalar ve kurabiyeler	Tepsiler 2 Tepsi*	3 2+3	 	150-170 140-160	10-20 25-35
Bezeler	Tepsi	3		80-100	120-150
Farklı şekillerde krepler	Tepsi	2		190-210	30-40
Bademliler	Tepsiler 2 Tepsi*	3 2+3	 	100-120 100-120	30-40 35-45

* Fırının iki seviyesi de kullanıldığında, cilalı tepsiyi her zaman üste yerleştiriniz.

İlave ızgaralar yetkili mağazalardan opsiyonel aksesuar olarak temin edilebilir.

Fırınlama için pratik öneri ve tavsiyeler

Kendi tarifinizi kullanmak istiyorsanız.

Pişirme tablosunda belirtilen ürünlerden benzer olana göre ayarlanabilir.

Pasta ya da hamurun piştiğinden emin olma yolu.

Tarifte belirtilen fırınlama süresinin dolmasına 10 dakika kala tahta bir çubuk ile pastanın üst kısmını deliniz. Çubuk hamurdan temiz olarak çıkarsa pastanız pişmiş demektir.

Pasta sertleşmiş olarak kaldı.

Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanınız ya da fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilen hamuru çırpma süresini gözetiniz.

Turta orta kısmında iyi kabardı ama kenarlara doğru giderek alçalıyor.

Tepsiyi yağlamayınız. Pasta bittikten sonra bir bıçak yardımı ile dikkatlice tepside çıkarınız.

Pasta üstü aşırı kızarmış olarak çıktı.

Pastayı fırının en dibine yerleştiriniz, fırını en düşük sıcaklığa getiriniz ve biraz daha pişmesi için bırakınız.


Pasta çok kuru olarak çıktı.

Henüz pişen pastayı bir çubuk ile çeşitli yerlerinden deliniz. Bu deliklerden bir kaç damla meyve suyu ya da alkollü içecek damlatınız. Bir dahaki sefere fırın sıcaklığını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve fırınlama süresini azaltınız.


Ekmek ya da pasta (örneğin peynirli turta) dışarıdan güzel görünüyor ama iç kısmı tam pişmemiş (bazı kısımları yaş ve nemli).

Bir dahaki sefere daha az sıvı koyunuz ve ürünün fırında daha düşük sıcaklıkta biraz daha kalmasını sağlayınız. Şuruplu pastalarda öncelikle tabanını fırınlayınız. Daha sonra garnitürü koymadan önce pastanın tabanına dövülmüş badem ya da rendelenmiş ekmek serpiniz. Tarifte verilen içindekiler kısmına ve pişirme süresine bakınız.

Pastalar garip bir şekilde kızardı.

Daha düşük bir sıcaklık seçiniz; pastalar şekillerini daha iyi koruyacaktır. En narin pastaları alt ve üst sıcaklıkta  bir seviyede pişiriniz. Kullanılan pişirme kağıda da hava dolaşımını etkileyebilir. Kağıdı daima tepsinin ebadında kesiniz.

Çeşitli seviyelerde pişirildi. Üstteki tepsideki pastalar alttakine kıyasla daha koyu renkteler.

Farklı seviyelerde pişirmek için daima sıcak havayı  kullanınız. Aynı anda pişmesi için bir kaç tepsi koymuş olmanız bunların aynı anda pişeceği anlamına gelmez.

Şuruplu pastalar pişirmek su yoğunlaşmasına neden oluyor.

Pişirme ile su buharı oluşabilir. Bu buharın bir kısmı fırın kapağındaki kelepçeden dışarı çıkar ve kumandaların bulunduğu panel ya da fırının yanında bulunan mobilyaların üzerinde su damlaları olarak yoğunlaşır. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kuşlar, balık

Kap

Sıcağa dayanıklı bir kap kullanılabilir.

Kabı daima ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Sıcak cam kaplar, kuru bir mutfak bezinin üzerine koyulmalıdır. Destek zemini nemli ya da ıslak olduğunda cam levha kırılabilir.

Pişirme ile ilgili pratik öneriler

Pişirmeden alınacak sonuç pişirilen etin sınıfına ve kalitesine bağlıdır.

Biftek gibi et ızgaraları hazırlanırken 2-3 kepçe sıvı ekleyiniz. Et yahni hazırlarken etin büyüklüğüne göre 8 ila 10 kepçe sıvı ekleyiniz.

Et parçalarını pişirirken pişirme süresinin yarısı dolduğunda çevirmek gerekecektir.

Pişirilen yemek hazır olduğunda yemeği, fırın fişten çekilmiş ve fırın kapısı kapalı olarak 10 dakika kadar daha fırında tutunuz. Bu şekilde etin suyu daha iyi dağılacaktır.

Izgara yapma ile ilgili pratik öneriler

Izgara yemekleri daima kapalı fırında hazırlayınız.






















Izgara yapılacak et parçaları mümkün olduğunda eşit büyüklükte olmalıdır. Et parçalarının en az 2- 3 cm kalınlıkta olması gerekmektedir, böylece eşit olarak kızarır ve sularını kaybetmez. Biftekleri yalnızca pişirdikten sonra baharatlayınız.

Etləri doğrudan ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Yalnız tek bir et parçası pişirilmek istendiğinde, bu parçayı ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Bu şekilde daha iyi sonuç alırsınız.

Ek olarak cilalı tepsiyi 1. yüksekliğe yerleştiriniz. Burada et suyu toplanacaktır ve fırın daha temiz kalacaktır.

Belirtilen sürenin üçte ikisi dolduğunda parçaları çeviriniz.

Izgaranın rezistansı otomatik olarak bağlanıp kesilecektir. Bu normaldir. Bu olayın sıklığı seçmiş olduğunuz güce bağlı olarak değişecektir.

Et	Ağırlık	Kap	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C, ızgara	Süre, dakika cinsinden
Dana yahni (örn. kaburga)	1 kg	kapalı	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Dana sırtı	1 kg	açık	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Az pişmiş rozbif*	1 kg	açık	1		210-230	40
Biftek, çok pişmiş		Izgara***	5		3	20
Biftek, az pişmiş		Izgara***	5		3	15
Damarı alınmamış domuz eti (örn. boyun)	1 kg	açık	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Damarı alınmış domuz eti** (örn. sırt, but)	1 kg	açık	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Kemikli tütsülenmiş domuz boynu	1 kg	kapalı	2		210-230	70
Piştirilmiş kıyma	750g	açık	1		170-190	70
Sosis	yakl. 750 g	Izgara***	4		3	15
Piştirilmiş dana eti	1 kg	açık	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Kemiği alınmış kuzu bacağı	1,5 kg	açık	1		150-170	110

* Sürenin yarısı dolduğunda rozbifi çeviriniz. Pişirme bittikten sonra alüminyum folyo ile sarınız ve fırında 10 dakika daha tutunuz.

** Domuz eti parçasında bir kaç kesik açınız. Piştiğini tahmin ettiğinizde eti çeviriniz, öncelikle kesikler kabın içinde aşağı bakacak şekilde yerleştiriniz.

*** Cilalı tepsiyi 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

Kuşlar

Aşağıdaki pişirme izelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.


Tablonun ağırlık ile ilgili göstergeleri doldurulmamış ve pişirmek üzere hazırlanan kuşlara yöneliktir.

Doğrudan ızgaranın üzerinde ızgara (gril) yapılacaksa cilalı tepsiyi 1. ykseklie yereştiriniz.

rdek veya kaz hazırlarken kanatlarının altından deriyi tekrar eden seferlerde deliniz: bu şekilde yağ mükemmel şekilde çıkabilir.

Pişirme süresinin yarısı dolduğunda et parçalarını çevirmek gerekecektir.

Kuş derilerinin üzerine pişirme süresi dolduktan sonra tereyağı, tuzlu su ya da portakal suyu sürülürse lezzetli kıtır bir kızarıklık elde edilir.

Kuşlar	Ağırlık	Kap	Yksekl k	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Süre, dakika cinsinden
Tavuğun yarısı, 1 ila 4 parça	her bir parça 400 g	ızgara	2		200-220	40-50
Parça tavuk	her bir parça 250 g	ızgara	2		200-220	30-40
Tavuğun tamamı, 1 ila 4 parça	her biri 1kg	ızgara	2		190-210	50-80
rdek	1,7 kg	ızgara	2		180-200	90-100
Kaz	3 kg	ızgara	2		170-190	110-130
Yavru hindi	3 kg	ızgara	2		180-200	80-100
2 hindi budu	her bir parça 800 g	ızgara	2		190-210	90-110

Balık

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Balık	Ağırlık	Kap	Yüks eklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C, ızgaranın derecesi	Süre, dakika cinsinden
Izgarada balık	300 g	Izgara*	3		2	20-25
	1kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Balık dilimleri	her bir parça 300 g	Izgara*	4		2	20-25

*Cıvalı tepsiyi 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

Genel pişirme ve ızgarada rostolama ile ilgili pratik öneriler

Hazırlamak istediğiniz yemeğin ağırlığı ile ilişkili oryantasyon tablosunda herhangi bir referans bulunmuyor.

En yakın olan ağırlığı programlayınız ve pişirme döngüsü süresini uzatınız.

Rostonun piştiğinden nasıl emin olunur?

Et için bir termometre kullanınız (yetkili mağazalardan bulunabilir) ya da kaşık ile deneyiniz. Kaşık ile ete bastırınız. Eğer et, kaşıkla bastırduğunuz noktada yoğun ise etiniz olmuş demektir; eğer değilse fırında bir süre daha pişirmeye devam ediniz.

Rosto aşırı karardı ve bazı noktalarda yandı.

Seçilen yükseklik ve sıcaklığın doğru olduğundan emin olunuz.

Rosto güzel görünüyor ama sosu yandı.

Bir dahaki sefere daha küçük bir kap kullanınız ve daha fazla sıvı koyunuz.

Rosto güzel görünüyor ama sosu renk değiştirmede ve sıvı görünüyor.








Bir dahaki sefere daha büyük bir kap kullanınız ve daha az sıvı koyunuz.

Rostonun sosunu yaparken su buharı çıkıyor.

Bu buharın önemli bir kısmı buhar çıkışından dışarı çıkar ve kumandaların bulunduğu panel ya da fırının yanında bulunan mobilyaların üzerinde su damlaları olarak yoğunlaşır. Bu, fiziksel özellikler nedeniyle gerçekleşir.

Graten, sufle, tost

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tabak	Kap	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C, ızgaranın derecesi	Dakika olarak süre
Tatlı sufleler (örn. meyveli peynirli sufle)	Sufleler için tepsi	2		180-200	40-50
Pişmiş malzemelerle yapılan baharatlı gratenler (örn. makarna graten)	Gratenleme için tepsi ya da cilalı tepsi	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Çiğ malzemelerle yapılan baharatlı gratenler* (örn. patates graten)	Sufle için tepsi ya da cilalı tepsi	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Ekmek kızartma	Izgara	5		3	4-5
Tost gratenleme	Izgara**	4		3	5-8

* Gratenlenen yemek 2 cm'den daha fazla yüksekliğe sahip olmamalıdır.


** Cilalı tepsiyi daima 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

Buz çözme

Yemeği kabından çıkarınız, uygun bir kaba koyunuz ve ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Pakette mevcut bulunan üretici önerilerini okuyunuz.

Buz çözme süresi buzunu çözmek istediğiniz besinlerin doğasına ve miktarına göre değişir.

Tabak	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C
Dondurulmuş ürünler* örneğin kremalı turtalar; çikolata, şeker, meyve ile jöleli turtalar, tavuk, sosis ve et, ekmeğ, sandviç ekmeği, pastalar ve diğer türlü kekler	Izgara	2		Sıcaklık kumandası çalışmaz durumda kalır.

* Dondurulmuş besinleri mikrodalgaya uygun bir kap ile kaplayınız. Kuşlar göğüs kısmı üste gelecek şekilde yerleştirilir.

Kurutmak

Yalnızca mükemmel durumdaki meyve sebzelere uygulayınız ve daima yıkayınız.

Suyun iyice akmasını sağlayınız ve tamamen kurulayınız.

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

Tabak	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Süre, saat cinsinden
600 g dilimlenmiş elma	2+3		80	yaklaşık 5
800 g küçük parçalara doğranmış armut	2+3		80	yaklaşık 8
1,5 kg erik	2+3		80	yaklaşık 8-10
200 g temizlenmiş aromatik otlar	2+3		80	yaklaşık 1½

Not

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

Önceden pişirilmiş dondurulmuş gıdalar

Pakette mevcut bulunan üretici önerilerini okuyunuz.

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tabak		Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Süre, dakika cinsinden
Patates kızartması*	Izgara ya da cilalı tepsi	3		210-230	25-30
Pizza*	Izgara	2		200-220	15-20
Pizza-baget*	Izgara	2		200-220	15-20

* Pişirme kağıdını aksesuarın üzerine yerleştiriniz. Pişirme kağıdının bu sıcaklık için uygun olduğundan emin olunuz.

Not

Dondurulmuş ürünlerin fırınlanması sırasında tepsi deforme olabilir. Bu, aksesuarların maruz kaldığı sıcaklık farklılıklarından kaynaklanır. Deformasyon fırınlama sırasında ortadan kaybolur.

Marmelat pişirme

Hazırlanacaklar:

Mükemmel durumdaki kavanozları ve lastik halkaları kullanınız. Kavanozların mümkünse aynı ebatta olması gereklidir. Tablodaki değerler 1 litrelik kapasiteye sahip silindirik şeklindeki kavanozlar için geçerlidir.

Dikkat! Daha büyük ebatta ve kapasitedeki kavanozları kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Yalnızca mükemmel durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. Daima çok iyi yıkayınız.

Meyve ya da sebzeyi kavanozlara yerleştiriniz. Gerekli olduğu takdirde kavanozun kenarlarını tekrar temizleyiniz. Temiz olmaları gerekmektedir. Kavanozun üstüne nemlenecek şekilde lastikten halkayı ve kapağı takınız. Kavanozları bir askı ile kapatınız.

Fırına bir seferde altıdan fazla şişe koymayınız.

Belirtilen sıcaklıklar oryantasyon için kullanılan değerlerdir. Ortam sıcaklığı, kavanoz sayısı ve kavanozun iç sıcaklığı belirtilen değerleri etkileyerek onları değiştirebilir. Fırını kapatmadan önce kavanozun içindekilerin köpüklendiğinden emin olunuz.

Programlama şu şekilde yapılır

1. Cilalı tepsiyi 2. yükseklikteki kısma yerleştiriniz. Biri diğerine değmeyecek şekilde kavanozları tepsinin üstüne koyunuz.
2. Geniş cilalı tepsinin içine yarım litre sıcak (yaklaşık 80 °C) su koyunuz.
3. Fırın kapağını kapatınız.
4. Fonksiyon kumandasını işareti üstüne getiriniz.
5. Sıcaklık kumandası ile 180 ila 170 °C'yi seçiniz.

Marmelat pişirme

Kavanozların içinde aralıklarla köpüklenmeler görünmeye başladıktan sonra -yaklaşık 40 ila 50 dakika geçtikten sonra- sıcaklık kumandasını kapatınız. Fonksiyon kumandası açık kalmaya devam eder.

25 ila 35 dakika boyunca fırının içinde kalan sıcaklık kullanıldıktan sonra kavanozları çıkartınız. Fırında daha uzun süre soğumaya bırakırsanız çekirdekler ve marmelatta asitlenme ortaya çıkmaya başlar. Fonksiyon kumandasını kapatınız.

1 litre kapasiteli kavanozlarda meyve	köpüklenmenin oluşmasından sonra	Sonraki ısıtma
Elma, üzüm, çilek	Kapatınız	yaklaşık 25 dakika
Kiraz, şeftali, kayısı, üzüm	Kapatınız	yaklaşık 30 dakika
Elma, armut, erik püresi	Kapatınız	yaklaşık 35 dakika

Sebze pişirme

Kavanozdaki köpükler yukarı doğru çıkmaya başladığında sıcaklık kumandası ile sıcaklığı 120 ila 140°C'ye getiriniz. Sıcaklığı ne zaman kapatmanız gerektiği konusunda tabloya başvurunuz. Sebzeleri 30 ila 35 dakika daha fırında tutunuz. Bu süre içinde fonksiyon kumandası çalısır durumda kalır.

1 litre kapasiteli kavanozlarda soğuk şerbetli sebzeler	köpüklenmenin oluşmasından sonra 120-140 °C	Sonraki ısıtma
Biberler	-	yaklaşık 35 dakika
Kırmızı pancar	yaklaşık 35 dakika	yaklaşık 30 dakika
Brüksel lahanası	yaklaşık 45 dakika	yaklaşık 30 dakika
Fasulye, lahana, kırmızı lahana	yaklaşık 60 dakika	yaklaşık 30 dakika
Bezelye	yaklaşık 70 dakika	yaklaşık 30 dakika

Kavanozların fırından çıkartılması





Kavanozları fırından çıkarttıktan sonra soğuk ve nemli bir yüzeye koymayınız; kavanozlar patlayabilir.










Standart yemekler

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına uygundur.

Fırınlama

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tabak	Aksesuarlar öneriler ve önlemler	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika cinsinden
Tereyağlı kurabiyeler	Düz cilalı tepsi	2		160-170	20-30
	Derin cilalı tepsi	3		160-170	30-40
	Alüminyum tepsi+ düz cilalı tepsi*	2+3		140-160	20-30
	Alüminyum tepsi+ derin cilalı tepsi*	2+4		140-160	20-30

Tabak	Aksesuarlar öneriler ve önlemler	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika cinsinden
20 küçük pasta dilimi	Tepsi	3		160-180	20-30
Tepsi başına 20 küçük pasta dilimi	Alüminyum tepsi+ düz cilalı tepsi*	2+3		150-170	25-35
(önısıtmalı)	Alüminyum tepsi+ derin cilalı tepsi*	2+4		150-170	25-35
Su bisküvisi	Portatif tepsi	1		160-180	30-40
Mayalı büyük pasta	Cilalı tepsi	3		170-190	40-50
	Alüminyum tepsi + düz cilalı tepsi*	2+3		150-170	30-45
	Alüminyum tepsi + derin cilalı tepsi*	2+4		150-170	30-45
Elma kaplı pasta	2 ızgara* + 2 portatif emaye tepsi 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Cilalı tepsi + 2 portatif emaye tepsi 20 cm**	1		200-220	70-80



* İki seviyede de pişirmek için daima alüminyum tepsiyi aşağı kısma, derin cilalı tepsiyi yukarı kısma koyunuz.

** Pastaları aksesuarların üzerine çapraz olarak yerleştiriniz.

İlave ızgaralar ve fırın tepsileri yetkili mağazalardan opsiyonel aksesuarolarak temin edilebilir.

Izgarada pişirme

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tabak	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma tipi	Izgaranın seviyesi	Dakika olarak süre
Tostların kızartılması (önceden 10 dak. ısıtınız)	Izgara	5		3	1-2
Etlü hamburger 12 adet *	Izgara	4		3	25-30

* Sürenin yarısı dolduğunda çeviriniz.

** Cilalı tepsiyi daima 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>