



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Buhar jeti fonksiyonlu fırın
HRG656X.1**



BOSCH

[tr] Kullanma kılavuzu

İçindekiler

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



Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir. . 37

Silikon formlar kullanmayınız	37
Kek ve kurabiye	37
Ekmek ve sandviç ekmeği	41
Pizza, kiş ve baharatlı kekler	43
Sufle ve üstü kızartılan yemekler	45
Kümes hayvanları	46
Et	48
Balık	51
Garnitürler ve sebze	53
Yoğurt	54
Eko ısıtma türleriyle enerji tasarrufu	54
Gıda maddelerindeki akrilamid	55
Hassas pişirme	56
Kurutma	57
Konserveleme	58
Hamuru mayalama kademesiyle mayalama	59
Buz çözme	60
Tekrar ısıtma	60
Sıcak tutma	61
Test yemekleri	61

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.bosch-home.com ve Online-Mağaza: www.bosch-eshop.com



Amacına uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. → "Aksesuar", Sayfa 12

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Genel

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.

⚠️ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

⚠️ Uyarı – Mıknatıslanma tehlikesi!

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

Buhar

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yaralanma ve yangın tehlikesi!

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

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

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

Temizleme fonksiyonu**⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapağına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Hasar nedenleri**Genel****Dikkat!**

- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Alüminyum folyo: Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Silikon kalıplar: Silikonlu kalıplar, silikon içeren folyolar, kapaklar veya aksesuarlar kullanmayınız. Pişirme sensörü hasar görebilir.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Pişirme alanında nem: Pişirme alanında uzun süre nem kalması korozyona neden olabilir. Kullanma sonrasında pişirme alanının kurumasını bekleyiniz. Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Yüksek sıcaklıkla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir. Sadece çok neme sahip çalışmalar sonrasında pişirme alanı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin üniversal tava kullanınız.
- Çok kirli conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Buhar

Dikkat!

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

Çevre koruma

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

Enerji tasarrufu

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

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Cihazı tanıyınız

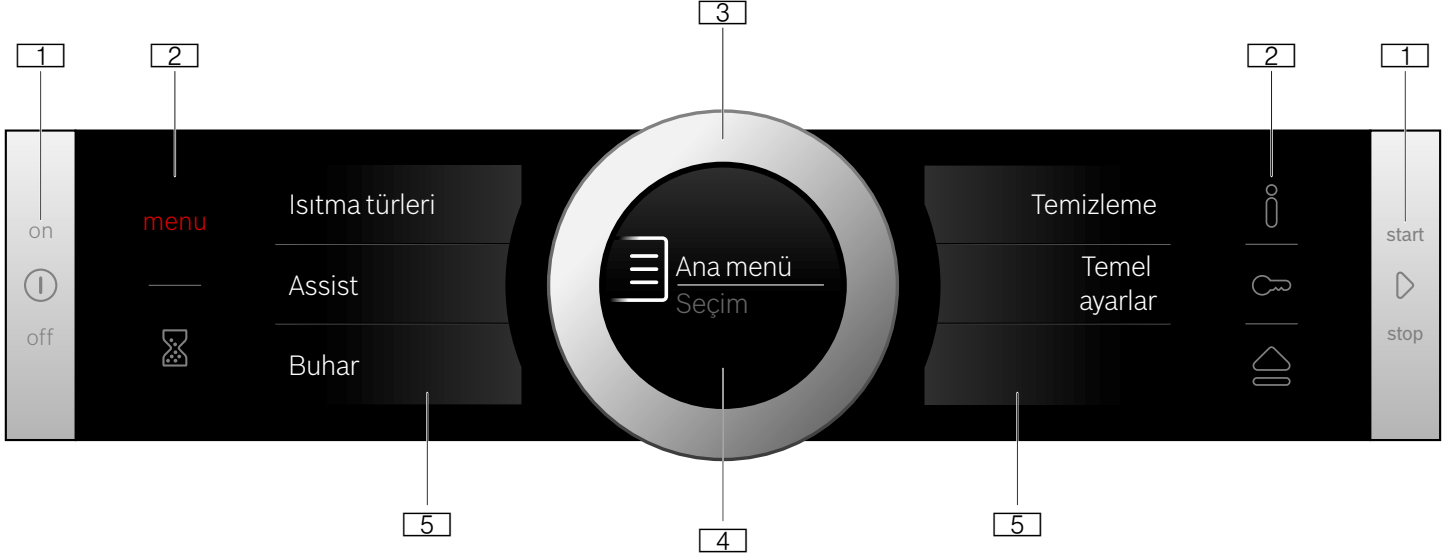
Bu bölümde size göstergeleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız. Ayrıca cihazınızın çeşitli fonksiyonlarını da öğreneceksiniz.

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

Kumanda bölümü

Kumanda bölümü üzerinden tuşlar, dokunmatik alanlar, dokunmatik ekranlar ve kumanda halkası yardımıyla cihazınızın farklı fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ekran size güncel ayarları gösterir.

Menü göstergeli cihaz açıkken genel bakışta kumanda bölümü görünür.



1 Tuşlar

Kumanda bölümünün sol ve sağındaki tuşlar bir baskı noktasına sahiptir. Devreye sokmak için tuşun üzerine bastırınız. Paslanmaz çelik ön yüze sahip olmayan cihazlarda bu iki tuş da basınç noktasız dokunmatik alanlardır.

2 Dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanların altında sensörler mevcuttur. Fonksiyonu seçmek için ilgili sembole dokununuz.

3 Kumanda halkası

Kumanda halkası, sınırsız biçimde sola veya sağa döndürülebilecek biçimde tasarlanmıştır. Hafifçe üzerine bastırınız ve parmağınızla istediğiniz yöne hareket ettiriniz.

4 Ekran

Ekran güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını veya uyarı metinlerini görebilirsiniz.

5 Dokunmatik ekranlar

Güncel seçim olanaklarını dokunmatik ekranlarda görebilirsiniz. İlgili metin alanına dokunarak bunları orada doğrudan seçebilirsiniz. Seçime bağlı olarak metin alanları değişir.

Kumanda elemanları

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

Tuşlar ve dokunmatik alanlar

Çeşitli tuşların ve dokunmatik alanların anlamları burada kısaca açıklanmaktadır.

Sembol	Anlamı
Tuşlar	
ⓘ	on/off Cihazın açılması ve kapatılması
▶	start/stop Çalışmayı başlatır ve duraklatır, uzun süre basıldığında (yaklaşık 3 saniye) iptal eder
Dokunmatik alanlar	
☰	menu Menü Çalışma modları menüsünün açılması
⌚	Alarm Alarmın seçilmesi
ⓘ	Bilgi Uyarıların gösterilmesi
🔒	Çocuk emniyeti Çocuk emniyetini devreye almak ve devreden çıkartmak için uzun basma (yaklaşık 4 saniye)
🏠	Panelin açılması Su haznesinin doldurulması veya boşaltılması

Kumanda halkası

Kumanda halkası ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Dokunmatik ekranlardaki seçim listelerinde gezmek için de kullanım halkasını kullanınız.

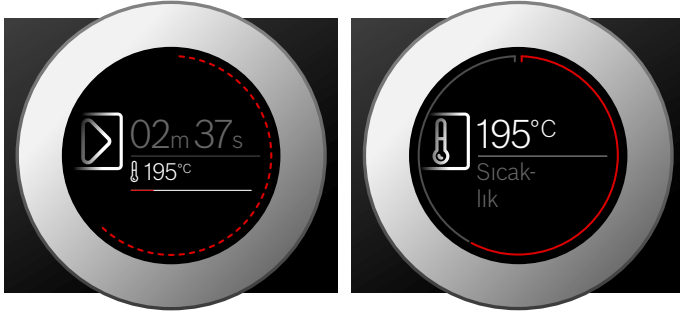
Çoğu seçim listesinde ilk veya son noktaya eriştiğinizde geri dönmeniz gereklidir.

Ekran

Ekran, tüm bilgileri tek bakışta görebileceğiniz biçimde ve her duruma uygun olarak tasarlanmıştır.

O anda ayarlayabileceğiniz değere odaklanılır ve değer beyaz yazıya gösterilir. Artalandaki değer gri olarak gösterilir.

Odak	Odaktaki değer doğrudan değiştirilebilir, önceden seçilmesine gerek yoktur. Bir çalışma başlatıldıktan sonra her zaman sıcaklık veya kademe odaklıdır. Beyaz çizgi aynı zamanda ısıtma çizgisidir ve kırmızı olarak dolar.
Büyütme	Kumanda halkasıyla odaktaki rengi değiştirdiğiniz sürece, büyütülmüş olarak sadece bu değer gösterilir.



Halka çizgisi

Ekranın dışında bir halka çizgisi mevcuttur.

Bir değeri değiştirdiğinizde halka çizgisi, seçim listesinin neresinde bulunduğunuzu gösterir. Ayarlama alanına bağlı olarak halka çizgisi seçim listesinin uzunluğuna göre sürekli veya segmentlere ayrılmıştır.

Çalışma sırasında halka çizgisi saniyelik taktlarla kırmızı dolar. Her tam dakikadan sonra segmentler yeniden en baştan dolmaya başlar. Süre azalıyorsa her saniye bir segment söner.

Sıcaklık göstergesi

Bir çalışmanın başlatılmasından sonra size güncel pişirme alanı sıcaklığı ekranda grafik olarak gösterilir.

Isıtma çizgisi	Sıcaklığın altındaki beyaz çizgi, pişirme alanı ısıldıkça soldan sağa doğru kırmızı dolar. Ön ısıtma yaptığınızda, çizgi tamamen kırmızıyla dolduğunda yemeği içeri sürmek için optimum zamana ulaşmıştır. Ayarlama kademelerinde, örneğin ızgara kademelerinde, ısıtma çizgisi hemen kırmızıyla dolar.
Kalan ısı göstergesi	Cihaz kapatılmışsa, halka çizgisi pişirme alanında kalan ısı gösterilir. Kalan ısı ne kadar düşük olursa halka çizgisi de o kadar karanlık olur ve bir süre sonra tamamen kararır.

Bilgi: Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme alanının içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir.

Dokunmatik ekranlar

Dokunmatik ekranlar aynı anda hem gösterge hem de kumanda elemanıdır. Size fonksiyon için neleri seçebileceğinizi ve mevcut ayarları gösterirler. Bir fonksiyonu seçmek için doğrudan ilgili metin alanına dokununuz.

Hangi fonksiyonun seçildiğini, ilgili taraftaki kırmızı dikey çubuktan anlayabilirsiniz. Buna ilişkin değer ekrandaki odakta beyaz olarak görünür.

İleri veya geri giderek hangi fonksiyonlara erişebileceğinizi, metin alanının yanındaki küçük kırmızı ok ile işaretlenmiştir.



Çalışma modları

Cihazınız, çalışmasını sizin için kolaylaştıran farklı çalışma modlarına sahiptir.
















Bunlara ilişkin daha ayrıntılı tanımları ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.

menu alanıyla çalışma modları menüsünü açınız.

Çalışma modu	Kullanımı
Isıtma türleri → "Cihazın kullanılması", Sayfa 15	Yemeklerinizi optimum biçimde hazırlamak için farklı, hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur.
Assist → "Yemekler", Sayfa 36	Birçok farklı yemek için uygun ayarlama değerleri önceden programlanmıştır.
Buhar → "Buhar", Sayfa 16	Yemeklerinizi optimum biçimde hazırlamak için farklı, hassas biçimde ayarlanmış buharlı ısıtma türleri mevcuttur.
Temizleme → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 28	Temizleme için farklı temizleme fonksiyonları mevcuttur: EcoClean Direct, kireç giderme ve kurutma.
Temel ayarlar → "Temel ayarlar", Sayfa 25	Cihazınızın temel ayarlarını kendi isteklerinize uygun olarak ayarlayabilirsiniz.

Isıtma türleri

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

Isıtma tipi	Sıcaklık	Kullanımı
 4D sıcak hava *	30-275°C	Bir veya birden fazla kademede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
 Üstten/alttan ısıtma *	30-300°C	Tek kademede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Sulu katmanlara sahip pastalar için özellikle uygundur. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
 Sıcak hava eko	30-275 °C	Seçilen yemeklerin tek kademede ön ısıtma olmadan enerji açısından optimum biçimde pişirilmesi için. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının enerjisi optimize edilmiş sıcaklığı eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
 Üstten/alttan ısıtma eko	30-300 °C	Seçilen yemeklerin enerji açısından optimum biçimde pişirilmesi için. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
 Sıcak hava dolaşimli izgara *	30-300°C	Büyük et parçaları, kümes hayvanları ve bütün balığın kızartılması için. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
 Izgara, büyük alanlı	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi izgarada pişecek yassı yiyeceklerin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
 Izgara, küçük alanlı	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi izgarada pişecek az miktarda yiyeceğin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara ısıtıcısının altındaki orta yüzey ısınır.
 Pizza kademesi	30-275 °C	Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması için. Alt ısıtıcı parça ve arka duvardaki yuvarlak ısıtıcı parçalar ısınır.
 Yoğun ısı	30-300 °C	Gevrek tabanlı yemekler için. Isı üstten ve özellikle alttan güçlü gelir.
 Hassas pişirme	70-120 °C	Açık kapta, kızartılmış, yumuşak et parçalarının korunarak ve yavaşça pişirilmesi için. Isı, düşük sıcaklıkta üstten ve alttan eşit olarak gelir.
 Alttan ısıtma	30-250 °C	Su içinde pişirmek ve sonradan pişirmek için. Isı alttan gelir.
 Kavurma	30-80 °C	Otların, meyve ve sebzelerin kurutulması için.
 Buz çözme	30-60 °C	Dondurulmuş gıdaların korunarak çözülmesi için.
 Sıcak tutma *	60-100°C	Piştirilmiş yiyecekleri sıcak tutmak için.
 Kap ön ısıtması	30-70°C	Kapları ısıtmak için.



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

Varsayılan değerler

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

Buhar

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

Isıtma tipi	Sıcaklık	Kullanımı
 Tekrar ısıtma	80-180°C	Tencere yemekleri ve unlu mamuller için Pişmiş yiyecekler bozulmadan tekrar ısıtılır. Çıkan buhar nedeniyle yemekler kurumaz.
 Pişirme kademesi	30-50°C	Mayalı hamur ve ekşi hamur için Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Hamur yüzeyi kurumaz.

Diğer bilgiler

Çoğu durumda cihaz size, o anda yürütülen işlem için uyarıları ve diğer bilgileri sunar.

İ alanına dokununuz. Uyarı birkaç saniye için ekranda gösterilir. Daha uzun uyarılarda kullanım halkasıyla sona kadar gidiniz.

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

Pişirme alanı fonksiyonu

Pişirme alanındaki fonksiyonlar cihazın çalıştırmayı kolaylaştırır. Böylece örneğin pişirme alanı geniş yüzeyli biçimde aydınlatılır ve soğutma fanı cihazın aşırı ısınmasını engeller.

Cihazın kapağının açılması

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

Pişirme alanı aydınlatması

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

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

Bilgi: Temel ayarlarda, pişirme alanı aydınlatmasının çalışma sırasında açılıp açılmamasını belirleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 25

Soğutma fanı

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

Dikkat!

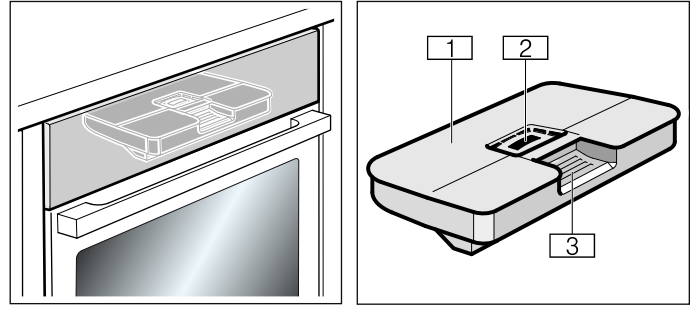
Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

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

Bilgi: Soğutma fanının çalışması gereken süreyi temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 25

Su haznesi

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



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

Aksesuar

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

Birlikte teslim edilen aksesuarlar

Cihazınız aşağıdaki aksesuarlarla donatılmıştır:

	<p>Tel ızgara Kap, pasta ve sufle kalıpları için. Kızartmalar ve ızgaralık parçalar için.</p>
	<p>Üniversal tava Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda, yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.</p>
	<p>Fırın tepsisi Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.</p>

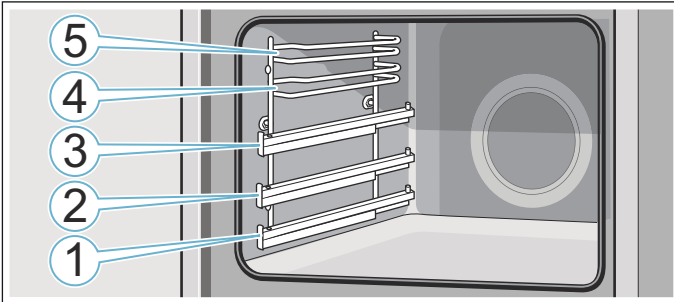
Sadece orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar özellikle cihazınız için tasarlanmıştır.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz.

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

Aksesuarın yerleştirilmesi

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

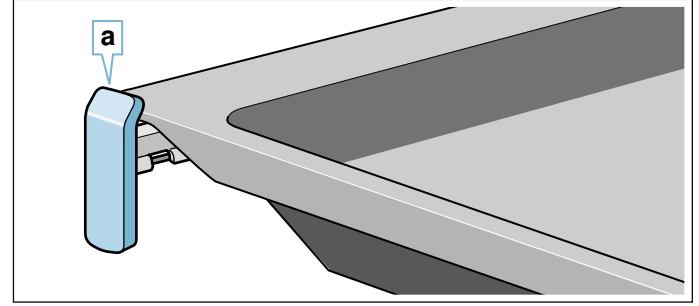


Yerleştirme yüksekliği 4 ve 5'te aksesuar her zaman ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

Aksesuar devrilmeden yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Yerleştirme yüksekliği 1, 2 veya 3'teki çekme rayları ile aksesuarı dışarı çekebilirsiniz.

Aksesuarın, mandalın **a** arkasında çekme rayına oturmasına dikkat edilmelidir.

Resimdeki örnek: Üniversal tava



Tamamen çıkarılmış durumda ise raf rayları yerine oturur. Böylece aksesuar daha kolay yerleştirilebilir. Kilit mekanizmasını açmak için raf rayları biraz bastırılarak pişirme alanına doğru itilmelidir.

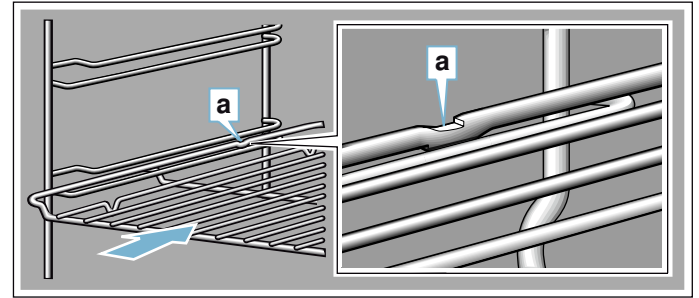
Bilgiler

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

Kilit fonksiyonu

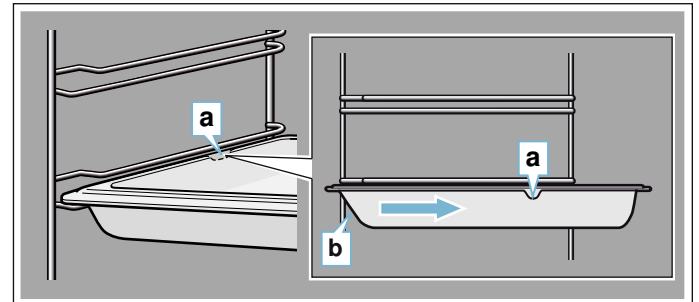
Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir.

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



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

Resimdeki örnek: Üniversal tava

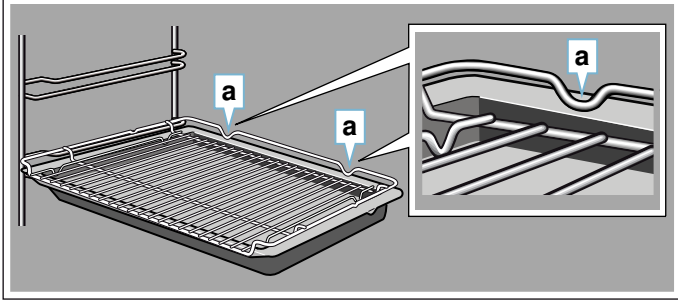


Aksesuarın kombine edilmesi

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

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

Resimdeki örnek: Üniversal tava



Özel aksesuar

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

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

Satın alma sırasında özel aksesuarın sipariş numarasını tam olarak giriniz.

Bilgi: Her özel aksesuar her cihaza uymamaktadır. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (E-No.) tam olarak giriniz. → "Yetkili servisin çağırılması", Sayfa 35

Özel aksesuar	Sipariş numarası
Tel ızgara Kap, pasta ve sufle kalıpları için, kızartma ve ızgara parçaları için.	HEZ634000
Üniversal tava Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda, yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.	HEZ632070
Fırın tepsisi Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.	HEZ631070
Tel Et, kümes hayvanı ve balık için. Üniversal tavaya yerleştirmek için, damlayan yağları ve et sularını yakalamak amacıyla.	HEZ324000
Üniversal tava, yapışmaz kaplamalı Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Kek ve büyük kızartma malzemeleri üniversal tavadan kolayca ayrılır.	HEZ632010

Fırın tepsisi, yapışmaz kaplamalı Tepsi kekleri ve kurabiyeler için. Kek fırın tepsisinden daha kolay ayrılır.	HEZ631010
Profesyonel tava Büyük miktarların hazırlanması için.	HEZ633070
Profesyonel tava için kapak Kapak sayesinde profesyonel tava profesyonel kızartma tenceresi olarak kullanılabilir.	HEZ633001
Pizza tepsisi Pizza ve büyük, yuvarlak kekler için.	HEZ617000
Izgara tepsisi Kızartma yerine ızgara yapma amacıyla veya fırın sıçrama koruyucusu olarak. Sadece üniversal tavada kullanınız.	HEZ625071
Ekmek pişirme tuğlası Çıtır çıtır bir zemine sahip olması gereken, kendi yapacağınız ekmekler, sandviç ekmekleri ve pizzalar için. Kiremit tavsiye edilen sıcaklığa önceden ısıtılmalıdır.	HEZ327000
Cam kızartma tenceresi (5,1 litre) Güveçler ve sufleler için. Özellikler "Yemekler" çalışma modu için çok uygundur.	HEZ915001
Cam kase Büyük kızartmalar, yumuşak kekler ve sufleler için.	HEZ864000
Cam tava Güveçler, sebze yemekleri ve kekler için.	HEZ636000
Sürgü sistemi 1 katlı Seviye 2'deki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden daha fazla dışarı çekebilirsiniz.	HEZ638100
Sürgü sistemi 2 katlı Seviye 2 ve 3'teki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden daha fazla dışarı çekebilirsiniz.	HEZ638200
Sürgü sistemi 3 katlı Seviye 1, 2 ve 3'teki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden dışarı çekebilirsiniz.	HEZ638300
Dekor çubukları Mobilya raf zeminini ve cihaz taban plakasını gizlemek için.	HEZ660060

İlk kullanımdan önce

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

İlk defa işletmeye almadan önce

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

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

Dikkat!

Uygun olmayan sıvılar kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

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

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

Bilgiler

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

Su sertlik derecesi	Ayar
0	00 yumuşatılmış
1 (azami 1,3 mmol/l)	01 yumuşak
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 orta
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 sert
4 (3,8 mmol/l üzerinde)	04 çok sert

İlk işleme alma

Elektrik bağlantısından sonra veya elektrik kesildikten sonra ekranda ilk işleme alma için ayarları görünür. Talep ekranda görünene kadar birkaç saniye geçebilir.

Bilgi: Bu ayarları her zaman temel ayarlar içinden yeniden değiştirilebilir. → "Temel ayarlar", Sayfa 25

Dilin ayarlanması

İlk olarak dil görünür. Ön ayarlı olan dil "Almanca"dır.

1. Kullanım halkası ile istediğiniz dili ayarlayınız.
2. Onay için sonraki metin alanına dokununuz. Sonraki ayar görünür.

Saatin ayarlanması

Saat "12:00" olarak başlar.


1. "Saat" metin alanına dokununuz.
2. Kullanım halkasıyla saati ayarlayabilirsiniz.
3. Onay için sonraki metin alanına dokununuz. Sonraki ayar görünür.

Su sertliğinin ayarlanması

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

1. Kullanım halkasıyla su sertlik derecesini ayarlayabilirsiniz.
2. Onay için "Ayarları tamamla" metin alanına dokununuz.

Ekranda, ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.


Cihaza ihtiyacınız yoksa, on/off  tuşuna basarak cihazı kapatınız.


Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi


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

Pişirme alanının temizlenmesi

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

1. Aksesuarı pişirme alanından çıkarınız.
2. Köpük parçacıkları gibi ambalaj artıklarını pişirme alanından temizleyiniz.
3. Pişirme alanının düz yüzeylerini ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle siliniz.
4. Cihazı on/off  tuşuyla açınız.
5. Su haznesini doldurunuz.
6. Belirtilen ısıtma türünü, sıcaklığı ve buhar vermeyi ayarlayınız ve cihazın çalışmasını başlatınız.

Ayarlar	
Isıtma tipi	Buhar verme kademe 01 (düşük) ile üstten/ alttan ısıtma 
Sıcaklık	240 °C
Süre	1 saat

7. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfak havalandırınız.
8. Cihazı belirlenen süreden sonra on/off  tuşuyla kapatınız.
9. Pişirme alanı soğuyuncaya kadar bekleyiniz.
10. Düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.
11. Su haznesini boşaltınız ve pişirme alanını kurutunuz.

Aksesuarın temizlenmesi

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

Cihazın kullanılması

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

Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazınızda ayar yapabilmemiz için önce cihazı açmalısınız.

Bilgi: Çocuk emniyeti ve alarm, cihaz kapalıyken de ayarlanabilir. Ekrandaki bazı göstergeler ve pişirme alanındaki kalan ısı göstergesi gibi uyarılar cihaz kapalı olsa da görünür kalır.

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


Cihazın açılması

on/off  tuşuyla cihazı açınız.

Ekranında Bosch logosu görünür ve ardından ısıtma türleri seçim listesi gösterilir.

Bilgi: Açma sonrasında hangi çalışma modunun görünmesi gerektiğini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 25

Cihazın kapatılması

on/off  tuşuyla cihazı kapatınız.

Varsa devam eden fonksiyon iptal edilir.

Ekranında saat veya kalan ısı göstergesi görünür.


Bilgi: Cihaz kapalıyken saatin görünüp görünmemesini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 25


Çalışmanın başlatılması

Her çalıştırmayı start/stop  tuşuyla başlatmalısınız.

Ekranında başlatma gösterildikten sonra, ayarlara ek olarak bir zaman göstergesi görülür. Ayrıca halka çizgisi ve ısıtma çizgisi gösterilir.

Çalışmanın duraklatılması

start/stop  tuşuyla bir çalışmayı duraklatabilir ve sonra devam ettirebilirsiniz.

start/stop  tuşuna yaklaşık 3 saniye boyunca basarsanız, çalışma tamamen iptal olur ve tüm ayarlar sıfırlanır.


Bilgi: Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

Çalışma modunun ayarlanması

Cihaz açıldıktan sonra ayarlanan varsayılan çalışma modu görünür.


Başka bir çalışma modu ayarlamak istiyorsanız menü üzerinden yapınız. Her bir çalışma moduna ilişkin daha ayrıntılı açıklamaları ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.

Temel ilke olarak şu geçerlidir:

1. İlgili metin alanına dokununuz. Fonksiyon odakta görünür.
2. Kullanım halkasıyla odaktaki seçimi değiştiriniz.
3. Gerekliyse diğer ayarları yapınız. Bunun için ilgili metin alanına dokununuz ve kullanım halkasıyla değeri değiştiriniz.
4. start/stop  tuşuyla başlatınız. Cihaz çalışmayı başlatır.

Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

Isıtma türleri çalışma modu seçilmediyse, menüde "Isıtma türleri" metin alanına dokununuz. Dokunmatik ekranda ısıtma türleri seçim listesi görünür.


Resimdeki örnek: 195°C sıcaklıkta sıcak hava eko .

1. İstenen ısıtma türüne sahip metin alanının üzerine dokununuz. Gerekirse kullanım halkasıyla seçim listesinde dolaşınız.



2. Sıcaklık odakta beyaz olarak gösterilir.
2. Kullanım halkasıyla sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.



3. start/stop  tuşuyla başlatınız. Ekrandaki süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.



Cihaz ısınmaya başlar.

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/offⓘ tuşuyla kapatınız.

Bilgi: Ayrıca cihazda çalmanın süresini ve bitişini de ayarlayabilirsiniz. → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 20

Değiştir

Çalıştırıldıktan sonra sıcaklık odakta kalır. Kullanım halkasını hareket ettirdiğinizde doğrudan sıcaklık değiştirilir ve devralınır.




Isıtma türünü değiştirmek için önce çalışmayı start/stop ▷ tuşuyla iptal ediniz ve ısıtma türü metin alanına dokununuz. Seçim listesi görünür. İstenen ısıtma türüne dokununuz. Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.

Bilgi: Isıtma türünü değiştirirseniz, diğer ayarlar da sıfırlanır.

Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma ile bazı ısıtma türlerinde ısıtma süresini kısaltabilirsiniz.

Hızlı ısıtma için uygun ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Yoğun ısı

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

Ayarlama

Uygun ısıtma türüne ve ayarlanan sıcaklığın en az 100 °C olmasına dikkat ediniz. Aksi takdirde hızlı ısıtma aktifleştirilmez.

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
2. "Hızlı ısıtma" metin alanına dokununuz. Metin alanında "açık" görünür. Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal duyulur ve ekranda bir uyarı görünür. Metin alanında "kapalı" görünür. Yemeğinizi pişirme alanına yerleştiriniz.

Bilgi: Süre zaman fonksiyonu, hızlı ısıtma ile birlikte başlar. Süreyi ancak hızlı ısıtma tamamlandıktan sonra ayarlayınız.

İptal

Hızlı ısıtmayı iptal etmek için yeniden "Hızlı ısıtma" metin alanına dokununuz. Metin alanında "kapalı" görünür.

Buhar

Bazı ısıtma türlerinde yemekleri buhar desteğiyle hazırlayabilirsiniz. Ayrıca Pişirme kademesi ve Tekrar ısıtma ısıtma türlerini de kullanabilirsiniz.

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

Sesler / Gürültüler

Pompa

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

Panel

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

Buharda pişirme - Buhar desteğiyle pişirme

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

Piştirilecek yiyeceğiniz

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

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





Buhar yoğunluğu

Buhar verme için farklı yoğunluklar kullanıma sunulmuştur:

Yoğunluk	Kademe
az	01
orta	02
sert	03

Uygun ısıtma türleri

Aşağıdaki ısıtma türlerinde buharı açabilirsiniz:

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

Başlat

1. Su haznesini doldurulması.
2. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
3. "Buhar verme" metin alanına dokununuz.
Buhar kademesi ekranda odak içinde ve beyaz olarak görünür.
4. Kullanım halkasıyla buhar kademesini ayarlayabilirsiniz.
5. start/stop ⏏ tuşuyla başlatınız.
Cihaz ısınmaya başlar.

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

Değiştirme ve iptal

Buhar kademesini değiştirmek için "Buhar kademesi" metin alanına dokununuz. Buhar kademesi odakta bulunur ve kullanım halkasıyla değiştirilebilir. Değişiklik doğrudan devreye girer.

Buhar desteğini iptal etmek istiyorsanız, "Buhar verme" değerini "0" olarak ayarlayınız.

Bilgi: Çalışma buhar verme olmadan devam eder.

Tekrar ısıtma

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

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

Başlat

1. Su haznesini doldurulması.
2. **menu** alanına dokununuz.
Çalışma modları seçimi görünür.
3. "Buharda pişirme" metin alanına dokununuz.
4. "Tekrar ısıtma" metin alanına dokununuz.
Sıcaklık odakta gösterilir.
5. Kullanım halkasıyla sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.
6. "Süre" metin alanına dokununuz ve süreyi ayarlayınız.
Bilgi: Buharlı ısıtma türlerinde her zaman bir süre gereklidir.
7. start/stop ⏏ tuşuyla başlatınız.
Cihaz ısınmaya başlar.

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

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off ⏻ tuşuyla kapatınız.

Değiştir

Ayarları alıştığınız gibi değiştirebilirsiniz.

Sıcaklığı veya süreyi değiştirmek için ilgili metin alanına dokununuz ve kullanım halkasıyla değeri değiştiriniz. Değişiklik doğrudan devreye girer.

Isıtma türünü değiştirmek için önce çalışmayı start/stop ⏏ tuşuyla iptal ediniz.

Pişirme kademesi

Mayalama kademesi 🍞 ısıtma türüyle mayalı hamur oda sıcaklığına göre çok daha hızlı mayalanır ve kurutmaz.

Uygun ayarı seçmek için tablolaradaki verileri kullanınız.
→ "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir",
Sayfa 37

Bilgi: Su haznesi Mayalama kademesi çalışması sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir. Su haznesini doldurunuz.

Başlat

1. Su haznesini doldurulması.
Bilgi: Mayalama kademesi sadece pişirme alanı (alan sıcaklığı) tamamen soğuduğunda açınız.
2. **menu** alanına dokununuz.
3. "Buharda pişirme" metin alanına dokununuz.
4. "Mayalama kademesi" metin alanına dokununuz.
Sıcaklık odakta gösterilir.
5. Kullanım halkasıyla sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.
6. "Süre" metin alanına dokununuz ve süreyi ayarlayınız.
Bilgi: Buharlı ısıtma türlerinde her zaman bir süre gereklidir.
7. start/stop ⏏ tuşuyla başlatınız.
Cihaz ısınmaya başlar.

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

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off ⏻ tuşuyla kapatınız.

Değiştir

Ayarları alıştığınız gibi değiştirebilirsiniz.

Sıcaklığı veya süreyi değiştirmek için ilgili metin alanına dokununuz ve kullanım halkasıyla değeri değiştiriniz. Değişiklik doğrudan devreye girer.

Isıtma türünü değiştirmek için önce çalışmayı start/stop ⏏ tuşuyla iptal ediniz.

Su haznesinin doldurulması

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

Su sertlik derecesini doğru olarak ayarladığınızdan emin olunuz. → "Temel ayarlar", Sayfa 25

⚠ Uyarı – Yaralanma ve yangın tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Dikkat!

Uygun olmayan sıvılar kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

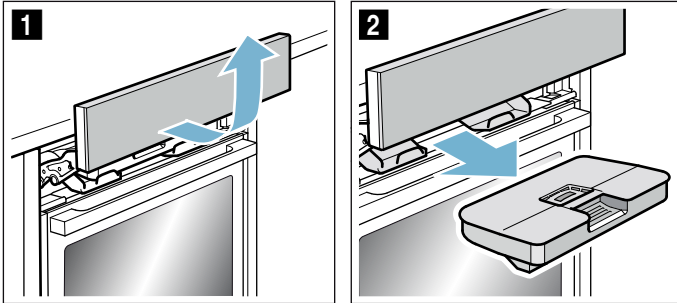
Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayınız.

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

Bilgiler

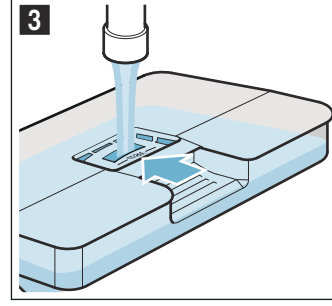
- Suyunuz çok kireçliyse, yumuşatılmış su kullanmanızı tavsiye ediyoruz.
- Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız, bu durumda su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayabilirsiniz.
- Mineralli su kullanırsanız, su sertlik derecesini "4 çok sert" olarak ayarlayınız.
- Mineralli su kullanıyorsanız,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

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

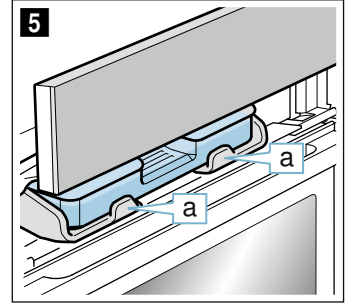
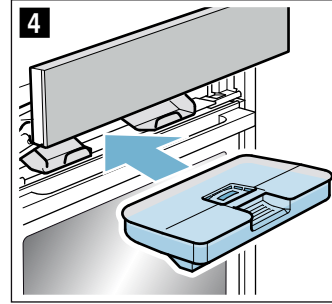


4. Kapağı conta boyunca bastırınız, böylece su haznesinden su dışarı çıkamaz.

5. Su haznesini "max" işaretine kadar soğuk su ile doldurunuz (Resim 3).



6. Dolu su haznesini yerleştiriniz (resim 4). Su haznesinin, arkasındaki her iki tutucuya a oturmasına dikkat ediniz (resim 5).



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

Su haznesinin yeniden doldurulması

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

Bilgiler

- Buhar destekli çalışmalar buhar verme olmadan devam eder.
- Su haznesi Mayalama kademesi veya Tekrar ısıtma çalışması sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir. Su haznesini doldurunuz.

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

Her buharlı çalışma sonrasında

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Dikkat!

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

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

Bilgiler

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

Su haznesinin boşaltılması

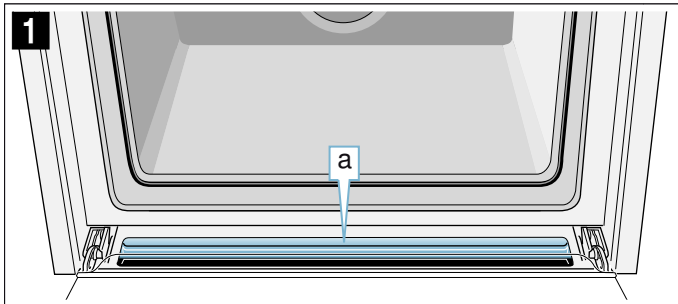
Dikkat!

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

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

Damla oluşunun kurutulması

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Cihazın kapağını açınız.
3. Pişirme alanının altındaki damla oluşunu **a** bir bulaşık beziyle siliniz (resim 1).



Kurutmanın başlatılması

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

Dikkat!

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




1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Pişirme alanındaki kaba kirleri hemen temizleyiniz ve pişirme alanı zeminindeki nem siliniz.
3. İhtiyaç durumunda \odot on/off tuşuyla cihazı açınız.
4. **menu** alanına dokununuz. Çalışma modları seçimi görünür.
5. "Temizleme" metin alanına dokununuz.
6. "Kurutma" metin alanına dokununuz. Süre görüntülenir. Değiştirilemez.
7. start/stop \triangleright tuşuyla başlatınız. Kurutma işlemi başlatılır ve 10 dakika sonra otomatik olarak sonlandırılır.
8. Cihaz kapağını açınız ve 1 - 2 dakika açık olarak bırakınız, böylece pişirme alanındaki nem uçup gidebilir.

Pişirme alanının elle kurulanması

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

Zaman fonksiyonları

Cihazınız farklı zaman fonksiyonlarına sahiptir.

Zaman fonksiyonu	Kullanımı
 Süre	Ayarlanan süre dolduktan sonra cihaz otomatik olarak çalışmayı durdurur.
 Sona erdirmeye	Süreyi ve istenen bitiş zamanını giriniz. Çalışmanın istenen saatte sona erdirilebilmesi için cihaz otomatik olarak başlatılır.
 Alarm	Alarm, yumurta haşlama saati gibi çalışır. Çalışmadan ve diğer zaman fonksiyonlarından bağımsız olarak çalışır. Ayarlanan süre dolduktan sonra cihaz otomatik olarak kapanır veya açılır.

Süre ve sona erdirmeyi, bir çalışmayı ayarladıktan sonra dokunmatik ekranlar üzerinden çağırabilirsiniz. Alarm kendi alanına sahiptir ve her istendiğinde ayarlanabilir.

Süre bitiminde veya alarm zamanında bir sinyal duyulur. Bir alana veya dokunmatik ekrana dokunarak sinyali zamanından önce sonlandırabilirsiniz.

Bilgi: Bir sinyalin duyulacağı süreyi temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 25

Sürenin ayarlanması

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

Ayarlama

Kullanım halkasını önce hangi yöne çevirdiğinize bağlı olarak süre bir varsayılan değerde başlar: sola, 10 dakika, sağa, 30 dakika.


Bir saate kadar olan süreler dakikalık adımlarla ayarlanabilir, daha sonra ayarlama 5 dakikalık adımlarla yapılır.

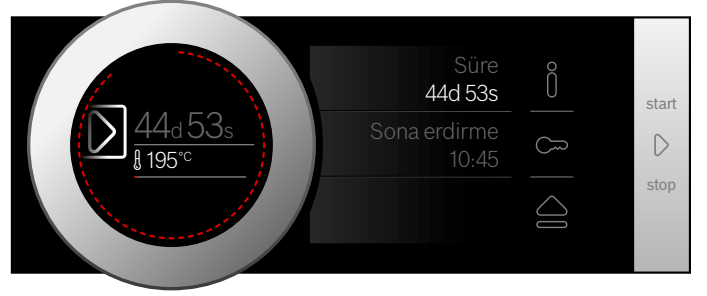
Maksimum 23 saat ve 59 dakikalık bir süre ayarlayabilirsiniz.

Resimdeki örnek: Saat 10:00, süre 45 dakika.

1. Çalışma modunu ve sıcaklığı veya kademeyi ayarlayınız.
2. Başlatmadan önce "Süre" metin alanına dokununuz. Ekranda, odadaki süre beyaz görünür.
3. Kullanım halkasıyla süreyi ayarlayabilirsiniz. Bitiş zamanı da buna bağlı olarak otomatik olarak hesaplanır.





4. start/stop  tuşuyla başlatınız. Süre başladı.



Cihaz ısınmaya başlar.

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

"Süre" metin alanı üzerinden yeni süre ayarlayabilir veya start/stop  tuşuyla süre olmadan çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off  tuşuyla kapatınız.

Değiştirme ve iptal

Süreyi değiştirmek için "Süre" metin alanına dokununuz. Süre odak içinde görünür ve kullanım halkasıyla değiştirilebilir. Değişiklik doğrudan devreye girer.

Süreyi iptal etmek istiyorsanız süreyi yeniden tamamen geri alıp sıfırlayınız. Değişiklik devralındıktan sonra çalışmaya süre olmadan devam edilir.

Sona erdirmenin ayarlanması

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

Bilgiler

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

Ayarlama

Sürenin sona ermesi maksimum 23 saat ve 59 dakika ertelenebilir.

Resimdeki örnek: Saat 10:00'dur, ayarlanan süre 45 dakikadır ve yemek saat 12:00'de hazır olmalıdır.

1. Çalışma modunu ve sıcaklığı veya kademeyi ayarlayınız.
2. Süreyi ayarlayınız.
3. Başlatmadan önce "Sona erdirmeye" metin alanına dokununuz. Ekranda hesaplanan bitiş zamanı beyaz olarak odakta görünür.

4. Kullanım halkasıyla sona erdirmeye zamanını ileriye alınız.



5. start/stop ⏪ tuşuyla başlatınız. Ekranda, cihazın çalışmaya başlayacağı saat görünür.



Cihaz bekleme konumundadır. Cihaz çalıştığında ekranda süre azalmaya başlar.

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

"Süre" metin alanı üzerinden yeni süre ayarlayabilir veya start/stop ⏪ tuşuyla süre olmadan çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off ⏻ tuşuyla kapatınız.

Değiştirme ve iptal

Çalıştırma sonrasında ` bitiş süresi artık değiştirilemez.

Süreyi ve sona erdirmeyi silmek istiyorsanız, start/stop ⏪ tuşuyla çalışmayı iptal ediniz. Cihazı süre ve sona erdirmeye olmadan da çalıştırabilirsiniz.

Alarmin ayarlanması

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

Ayarlama

Alarm zamanı her zaman sıfır dakikadan başlar.

Değer ne kadar yüksekse, ayarlama sırasındaki zaman adımları da o kadar büyük olur.

Maksimum 24 saat bir süre ayarlayabilirsiniz.

1. ⏪ alanına dokununuz. Sembol kırmızı yanar. Ekranda alarm zamanı odak içinde beyaz görünür.
2. Kullanım halkasıyla alarm zamanını ayarlayabilirsiniz.
3. ⏪ alanıyla başlatınız. **Bilgi:** Birkaç saniye sonra alarm otomatik olarak çalışmaya başlar.

Alarm zamanı görünür şekilde azalır.

Cihaz kapatıldığında alarm ekranda görünmeye devam eder. Çalışma devam ederken bu çalışmanın ayarları ön alanda kalır. ⏪ alanına dokunursanız alarm zamanı birkaç saniye gösterilir.

Alarm zamanı sona erdiğinde bir sinyal duyulur ve ekranda bir uyarı görünür. Sembol artık yanmaz.

Yararlı bilgi: Ayarlanan alarm zamanı cihaz çalışmasını referans alıyorsa, süreyi kullanınız. Ön alandaki zaman görünür ve cihaz otomatik olarak kapanır.

Değiştirme ve iptal

Alarm zamanını değiştirmek için ⏪ alanına dokununuz. Alarm zamanı odakta beyaz olarak görünür ve kullanım halkasıyla değiştirilebilir.

Alarmı iptal etmek istiyorsanız alarm zamanını yeniden tamamen geri alınız. Değişikliği devraldıktan sonra sembol artık yanmaz.

Kızartma yağı termometresi

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

Isıtma türleri

Tüm ısıtma türleri, kızartma tenceresiyle çalışma için uygun değildir.

Kızartma termometresini pişirme alanına taktığınızda aşağıdaki ısıtma türlerini kullanabilirsiniz.

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

Bilgiler

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Pişirme alanı sıcaklığı

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

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

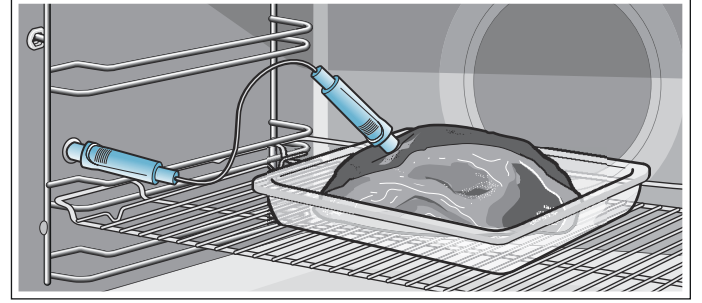
Kızartma termometresinin pişirilecek yiyeceğin içine sokulması

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

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

Et: Büyük parçalarda kızartma termometresini eğik biçimde yukarıdan aşağıya doğru sonuna kadar etin içine sokunuz.

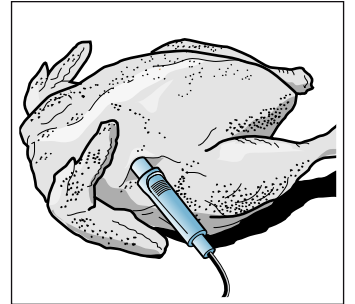
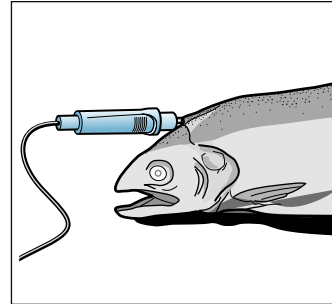
İnce parçalarda yanal olarak en kalın noktasına sokunuz.



Bilgi: Aksesuarı her zaman kızartma termometresi yuvasının altına sürünüz.

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

Kümes hayvanı: Göğüs tarafı üste gelecek şekilde, bütün kümes hayvanını tel ızgaraya yerleştiriniz. Kızartma termometresini kanattaki kanat bağlantı noktasından göğüs filetosunun dayanak noktasına kadar sokunuz.



Dikkat!

Kızartma termometresinin kablosunun sıkışmamasına dikkat ediniz.

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

Merkez sıcaklığın ayarlanması

Kızartma termometresi pişirme alanının solundaki sokete takılmalıdır.

Isıtma türleri

1. İstenecek ısıtma türüne sahip metin alanının üzerine dokununuz.
Ekranında pişirme alanı sıcaklığı için varsayılan değer odak içinde beyaz olarak görünür.
 2. Kullanım halkası ile pişirme alanı sıcaklığını ayarlayınız.
 3. "Merkez sıcaklığı" metin alanına dokununuz.
Ekranında merkez sıcaklığı için varsayılan değer odak içinde beyaz olarak görünür.
 4. Kullanım halkasıyla merkez sıcaklığını ayarlayabilirsiniz.
 5. start/stop \triangleright tuşuyla başlatınız.
Ekrandaki süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.
- Cihaz ısınmaya başlar.

Buharda pişirme

1. **menu** alanına dokununuz.
 2. "Buharda pişirme" metin alanına dokununuz.
 3. İstenecek ısıtma türüne sahip metin alanının üzerine dokununuz.
Ekranında pişirme alanı sıcaklığı için varsayılan değer odak içinde beyaz olarak görünür.
 4. Kullanım halkası ile pişirme alanı sıcaklığını ayarlayınız.
 5. "Merkez sıcaklığı" metin alanına dokununuz.
Ekranında merkez sıcaklığı için varsayılan değer odak içinde beyaz olarak görünür.
 6. Kullanım halkasıyla merkez sıcaklığını ayarlayabilirsiniz.
 7. start/stop \triangleright tuşuyla başlatınız.
Ekrandaki süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.
- Cihaz ısınmaya başlar.

Assist

1. **menu** alanına dokununuz.
 2. "Assist" metin alanına dokununuz.
 3. İstenecek kategoriye içeren metin alanının üzerine dokununuz.
 4. İstenecek yiyeceği içeren metin alanının üzerine dokununuz.
 5. İstenecek yemeği içeren metin alanının üzerine dokununuz.
 6. Gerekirse "Ayarla" metin alanına dokununuz.
Kullanım halkası ile pişirme alanı sıcaklığını ayarlayınız.
veya
"Merkez sıcaklığı" metin alanına dokununuz.
Kullanım halkasıyla merkez sıcaklığını ayarlayabilirsiniz.
 7. start/stop \triangleright tuşuyla başlatınız.
Ekrandaki süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.
- Cihaz ısınmaya başlar.

Ekranında, merkez sıcaklığı odak içinde beyaz görünür, solda güncel sıcaklık, sağda ise ayarlanan sıcaklık görünür, örneğin "15 | 80°C". Isıtma çizgisi de merkez sıcaklığını referans alır.

Piştirilecek yiyecek merkez sıcaklığına ulaştığında bir sinyal sesi duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranında güncel merkez sıcaklığı ile ayarlanan sıcaklık aynı olmalıdır, örneğin "80 | 80°C". Zamanın akışı duraklatılır.

Cihazı on/off $\text{\textcircled{1}}$ tuşuyla kapatınız ve kızartma termometresini soketten çekiniz.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Pişirme alanı, aksesuar ve kızartma termometresi çok ısınır. Sıcak aksesuar ve kızartma termometresini daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.

Değiştir

Çalıştırıldıktan sonra merkez sıcaklığı odakta kalır. Kullanım halkasını hareket ettirdiğinizde doğrudan merkez sıcaklığı değiştirilir ve devralınır.

Pişirme alanı sıcaklığını değiştirmek istiyorsanız, önce "Sıcaklık" metin alanına dokununuz.

Isıtma türünü değiştirmek için önce çalışmayı start/stop \triangleright tuşuyla iptal ediniz.

Bilgi: Isıtma türünü değiştirirseniz, diğer ayarlar da sıfırlanır.

İptal

İptal etmek istiyorsanız, kızartma termometresini soketten ve etten çıkarınız. start/stop \triangleright tuşuyla, kızartma termometresi olmadan çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

Farklı yiyeceklerin merkez sıcaklıkları


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

Isıtma türü ve sıcaklık konusundaki kapsamlı bilgileri, kullanım kılavuzunun sonunda bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 37

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


Çocuk emniyeti

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



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

Devreye alma ve devreden çıkarma

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

4 saniye boyunca  alanına basınız.

Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

Cihaz açıkken  alanı kırmızı yanar. Cihaz kapalıysa  alanı yanmaz.

Temel ayarlar


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

Temel ayarların değiştirilmesi

Cihaz açılmış olmalıdır.

- 1. menu** alanına dokununuz. Çalışma modları seçimi görünür.
- "Temel ayarlar" metin alanına dokununuz. Dokunmatik ekranda ayarlar görünür.
- İstenen ayara sahip metin alanının üzerine dokununuz. Metin alanının yanındaki kırmızı çubuktan hangi ayarın seçildiğini görebilirsiniz. Ekranda buna ilişkin değer görünür.
- Gerekliyse değeri kullanım halkasıyla değiştirebilirsiniz.
- Sonraki ayara sahip metin alanının üzerine dokununuz. Ekranda buna ilişkin değer görünür ve kullanım halkasıyla değiştirilebilir.
- Ayarları gözden geçirin ve ihtiyaç durumunda kullanım halkasıyla değiştiriniz. Ayarlar içinde gezmek için "Diğer ayarlar" metin alanına dokununuz.
- Onay için **menu** alanına dokununuz. Değişikliklerin saklanması için gerekli gerekmediğine dair bir soru gösterilir.
- "Kaydet" metin alanına dokununuz. Ekrandaki bir uyarı, ayarların kaydedildiğini gösterir.


İptal

Değişiklikleri kaydetmek istemiyorsanız, **menu** alanına dokununuz ve ardından "Kaydetme!" metin alanına dokununuz. Ekrandaki bir uyarı, ayarların kaydedilmediğini gösterir. Cihaza ihtiyacınız yoksa, on/off  tuşuna basarak cihazı kapatınız.

Temel ayarlar listesi

Cihazınızın donanımına bağlı olarak tüm temel ayarlar mevcut olmayabilir.

Ayar	Seçim
Dil	Başka diller seçilebilir
Saat	24 saat formatında saat
Su sertlik derecesi	00 (yumuşatılmış) 01 (yumuşak) 02 (orta) 03 (sert) 04 (çok sert)*
Fabrika ayarları	Sıfırlama Sıfırlama!
Sinyal sesi	Kısa süre (30 saniye) Orta süre (1 dakika)* Uzun süre (5 dakika)

Ses şiddeti	Kademeler 01 - 05
Tuş sesi	Açıldı Kapatıldı* (on/off  sesi kalır)
Ekran parlaklığı	5 kademeli skala
Saat göstergesi	Kapalı Dijital*
Aydınlatma	Çalışmada kapalı Çalışmada açık*
Çocuk emniyeti	Sadece tuş kilidi* Kapak kilidi ve tuş kilidi
Açma sonrasında çalıştırma	Ana menü Isıtma türleri* Buhar Assist
Gece karartma	Kapatıldı* Açıldı
Marka logosu	Göstergeler* Görüntüleme
Fan ardıl çalışma süresi	Önerilen* Minimum
Sürgü sistemi	Donanım eklenmedi* (raflarda ve 1 katlı sürgüde) Donanım eklendi (2 ve 3 katlı sürgüde)
Sabbat ayarı	Açıldı Kapatıldı*

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

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

Elektrik kesintisi

Ayarlarda belirlediğiniz değişiklikler, elektrik kesintisinden sonra da tutulur.

Sadece ilk işletmeye almaya ilişkin ayarlar uzun elektrik kesintilerinden sonra yeniden yapılmalıdır. Kısa bir elektrik kesintisi cihazı köprüleyebilir.

Saatin değiştirilmesi

Saati ayarlamak istiyorsanız, örneğin yaz saati veya kış saati söz konusuyla temel ayarı değiştiriniz.

Cihaz açılmış olmalıdır.

- 1. menu** alanına dokununuz. Ekranda çalışma modları seçimi görünür.
- "Temel ayarlar" metin alanına dokununuz. Dokunmatik ekranda ayarlar görünür.
- "Saat" metin alanına dokununuz. Ekranda saat görünür.
- Kullanım halkasıyla saati ayarlayabilirsiniz.
- Onay için **menu** alanına dokununuz. Değişikliklerin saklanması için gerekli gerekmediğine dair bir soru gösterilir.
- "Kaydet" metin alanına dokununuz. Ekrandaki bir uyarı, ayarların kaydedildiğini gösterir.

Sabbat ayarı

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

Sabbat ayarının başlatılması

Sabbat ayarını kullanabilmeniz için önce temel ayarlar içinde aktifleştirmeniz gereklidir. → "Temel ayarlar", Sayfa 25

Temel ayarlar uygun biçimde değiştirilmişse sabbat ayarı ısıtma türleri içinde son ısıtma türü olarak listelenir.

Cihaz üstten/alttan ısıtma ile ısıtılır. Cihaz 85 °C ile 140 °C arasında bir sıcaklığa ayarlanabilir.

Isıtma türleri çalışma modu seçilmelidir. Dokunmatik ekranda ısıtma türleri seçim listesi görünür.

- "Sabbat ayarı" metin alanına dokununuz. Ekranda sıcaklık için varsayılan değer odak içinde beyaz olarak görünür.
- Kullanım halkasıyla istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
- Başlatmadan önce "Süre" metin alanına dokununuz. Ekranda süre için varsayılan değer odak içinde beyaz olarak görünür.
- Kullanım halkası ile istediğiniz süreyi ayarlayınız. **Bilgi:** Bitiş zamanı da buna bağlı olarak otomatik olarak hesaplanır, ama ertelenemez.
- start/stop \triangleright tuşuyla başlatınız. Ekranda süre azalmaya başlar. Cihaz ısınmaya başlar.

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

Cihazı on/off \odot tuşuyla kapatınız.

Bilgi: Cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara vermez.

Değiştirme ve iptal

Başlatma sonrasında artık ayarları değiştiremezsiniz.

Sabbat ayarını iptal etmek istiyorsanız cihazı on/off \odot tuşuyla kapatınız. start/stop \triangleright tuşuyla çalışmayı artık duraklatamazsınız.

Temizlik malzemeleri

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

Uygun temizlik malzemeleri

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

Dikkat!

Yüzey hasarları

Şunları kullanmayınız:

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

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

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

Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

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

Kapak camları	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bulaşık teli kullanmayınız.
Kapı tutamağı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Kapı tutamağına kireç giderme maddesi bulaşırsa hemen siliniz. Aksi takdirde, daha sonra çıkartmayacağınız lekeler oluşabilir.

Cihazın içi

Emaye yüzeyler ve kendi kendini temizleyen yüzeyler	Pişirme yüzeyleriyle ilgili uyarıları ve tabloyu dikkate alınız.
Pişirme alanı aydınlatmasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda jel biçimindeki fırın temizleme maddelerini kullanınız.
Kapak contası Çıkartmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalamayınız.
Paslanmaz çelik kapak kaplaması	Paslanmaz çelik temizleyici: Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. Temizlemek için kapak kaplamasını çıkarınız.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.
Sürgü sistemi	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Çıkarma mekanizması raylarının üzerindeki yağlama gresini temizlemeyiniz, tercihen raylar içeri sürülü şekildeyken temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Aksesuarlar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Aşırı kirlenme durumunda paslanmaz çelik bulaşık teli kullanınız.
Su haznesi	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık beziyle temizleyiniz ve temiz suyla iyice durulayarak deterjan artıklarını gideriniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kapak açıkken kurumaya bırakınız. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Kızartma termometresi	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Bilgiler

- Cihazın ön yüzeyindeki küçük renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Kapak camlarındaki leke gibi görünen gölgeler, pişirme alanı aydınlatmasının ışık yansımalarıdır.

- Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanabilir. Bu nedenle küçük renk farklılıkları ortaya çıkabilir. Bu normaldir ve cihazın fonksiyonları üzerinde bir etkisi yoktur.
Tepsilerin ince kenarları tamamen emaye olmamalıdır. Bu nedenle sertleşebilir. Bu sayede korozyon koruması olumsuz etkilenmez.

Pişirme alanı yüzeyleri

Pişirme alanındaki arka duvar, tavan ve yan kenarlar kendi kendini temizler. Bunu kaba yüzeylerinden anlayabilirsiniz.

Pişirme alanı zemini emayedir ve düz bir yüzeye sahiptir.

Emaye yüzeylerin temizlenmesi

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

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

Temizlik işleminin sonrasında pişirme alanını kuruması için açık bırakınız.

Kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

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

Kendi kendini temizleyen yüzeyler eğer kendi kendini yeterince temizlemiyorsa ve koyu renkli lekeler oluşmuşsa, temizleme fonksiyonu ile bu lekeleri temizleyebilirsiniz. Bunun için ilgili bölümdeki bilgileri dikkate alınız. → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 28

Dikkat!

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

Cihazın temiz tutulması

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

Yararlı bilgiler

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

Temizleme fonksiyonu

Cihazınız "EcoClean Direct" ve "Kireç giderme" çalışma modlarına sahiptir. "EcoClean Direct" temizleme fonksiyonu ile pişirme alanındaki kendi kendini temizleyen yüzeyler temizlenir. "Kireç giderme" çalışma moduyla ile buharlaştırıcı içindeki kireci giderebilirsiniz.

EcoCleanDirect

"Temizleme fonksiyonu" çalışma modu ile pişirme alanındaki kendi kendini temizleyen yüzeyler temizlenir.

Kendi kendini temizleyen yüzeyler (arka duvar, tavan ve yan duvarlar) yoğun gözenekli, mat bir seramik ile kaplanmıştır. Pişirilen, kızartılan ve ızgara yapılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve fırın çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Yüzeyler eğer kendi kendini yeterince temizlemiyorsa ve koyu renkli lekeler oluşmuşsa, yüzeyleri temizleme fonksiyonu ile temizleyebilirsiniz.

Bilgi: Uygulamalar cihaz tarafından belirlenir. Cihaz ne zamandan sonra temizleme tavsiye edileceğini gösterir. Temizlik fonksiyonu tamamen yürütülene kadar tavsiye gösterilmeye devam eder.

Bu talebe uymazsanız, kendi kendini temizleyen yüzeylerde hasarlar oluşabilir.

Cihaz zamanından önce çok kirlenmişse, ya da arka duvarda koyu renkli lekeler görürseniz, sizden temizliği yürütmenizin talep edilmesini beklemeyiniz. Çünkü temizlik ne kadar sık yürütülürse, kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme kapasitesi o kadar uzun süre devam eder. Cihazınızı her ihtiyaç duyduğunuzda temizleme fonksiyonu ile temizleyebilirsiniz.

Temizleme fonksiyondan önce

Aksesuarları, kapları, rafları ve ayakları pişirme alanından çıkartınız.

Pişirme zemininin ve cihaz iç kapağının temizlenmesi

Pişirme zeminindeki, cihaz iç kapağındaki ve pişirme alan aydınlatmasındaki kaba kirleri temizleyiniz. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşabilir.


Dikkat!

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

Temizleme fonksiyonunun ayarlanması


Temizleme fonksiyonunu ayarlamadan önce hazırlık için gereken tüm talimatlara uyduğunuzdan emin olunuz.

Temizleme fonksiyonunda süre 1 saat olarak önceden sabit olarak belirlenmiştir. Süre değiştirilemez.

1. **menu** alanına dokununuz.
Çalışma modları seçimi görünür.
2. "Temizleme" metin alanına dokununuz.
3. "EcoClean Direct" metin alanına dokununuz.
4. start/stop  tuşuyla başlatınız.
Ekranda süre azalmaya başlar. Isıtma çizgisi temizleme fonksiyonunda görünmez.

Temizleme fonksiyonu başlatılır.

Temizleme fonksiyonu çalışırken mutfağı havalandırınız.



Temizleme fonksiyonu sonlandırıldığında bir sinyal duyulur. Ekranda süre olarak 00d 00s görünür. on/off  tuşuyla cihazı kapatınız.

Bitiş zamanının ileri alınması

Bitiş zamanını ileri alabilirsiniz. Başlatmadan önce "Sona erdirme" metin alanına dokununuz ve kullanım halkasıyla sona erdirme zamanını ileri alınız.

Başlatma sonrasında cihaz bekleme konumuna geçer. Bitiş süresi artık değiştirilemez.

İptal

Temizleme fonksiyonunu iptal etmek istiyorsanız cihazı on/off  tuşuyla kapatabilirsiniz. start/stop  tuşuyla çalışmayı artık duraklatamazsınız.

Bilgi: Çalışma süresi sayacı geri alınmaz. Temizleme fonksiyonu talebi ekranda görünmeye devam eder.

Temizleme fonksiyondan sonra

Pişirme alanı soğumuşsa, gerekirse nemli bir bezle siliniz.

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

Kireçten arındırma

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

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

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

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



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

Başlat


Dikkat!

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


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

1. 400 ml su ve 200 ml sıvı kireç giderme maddesini karıştırarak bir kireç sökücü çözelti oluşturunuz.
2. on/off  tuşuna basarak başlatınız.
3. Su haznesini boşaltınız ve kireç sökücü çözelti ile doldurunuz.
4. Kireç sökücü çözelti ile doldurulmuş su haznesini tamamen içeri sürünüz.
5. Paneli kapatınız.
6. **menu** alanına dokununuz. Çalışma modları seçimi görünür.
7. "Temizleme" metin alanına dokununuz.
8. "Kireç giderme" metin alanına dokununuz. Kireç giderme süresi gösterilir. Bu süre değiştirilemez.
9. start/stop  tuşuyla başlatınız. Cihazdaki kireçler giderilir. Ekranda süre azalmaya başlar. Süre sona erdiğinde bir sinyal duyulur.


İlk durulama işlemi

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

İkinci durulama işlemi

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

Sonradan temizleme

1. Paneli açınız.
2. Su haznesini boşaltınız ve kurutunuz.
3. on/off  tuşuyla cihazı kapatınız. Kireç giderme işlemi tamamlanmıştır ve cihaz yeniden çalışmaya hazırdır.

Ayaklar

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

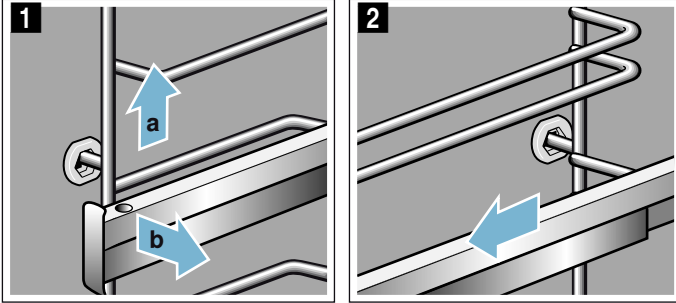
Rafları askıdan çıkartma ve takma

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Rafların çıkartılması

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

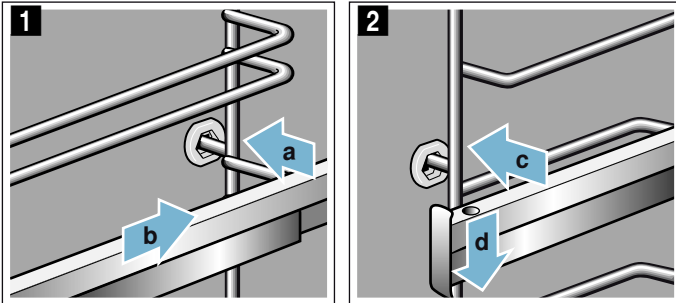


Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

Rafların asılması

Raflar sadece sol veya sağ tarafa uyum sağlar. Çekme rayları öne doğru çekilerek çıkartılmalıdır.

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



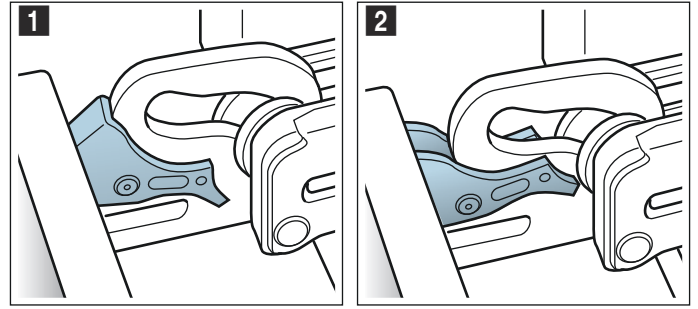
Cihaz kapağı

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

Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması

Kapak camlarını sökmek ve temizlemek için cihaz kapağını yerinden çıkartabilirsiniz.

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

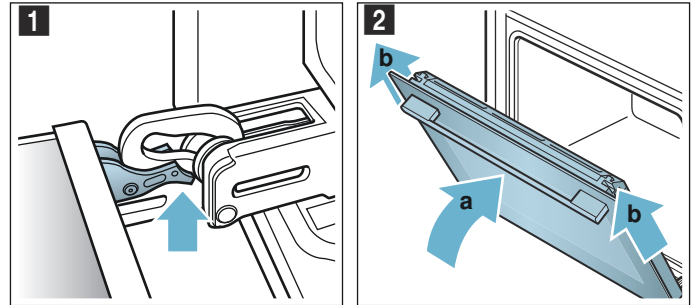


⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

Cihaz kapağının sökülmesi

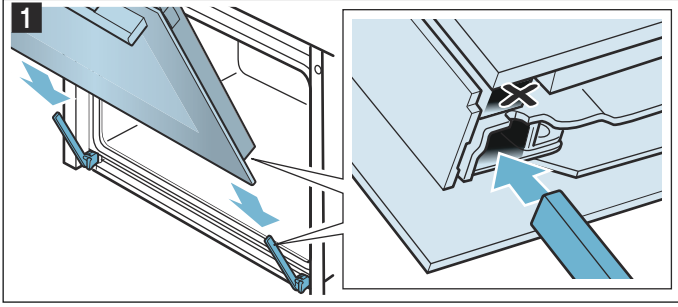
1. Cihaz kapağını tamamen açınız ve cihaz yönünde bastırınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (resim **1**).
3. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar kapatınız **a**. Sol ve sağ tarafından iki elinizle tutunuz **b** ve dışarı doğru çekiniz (resim **2**).



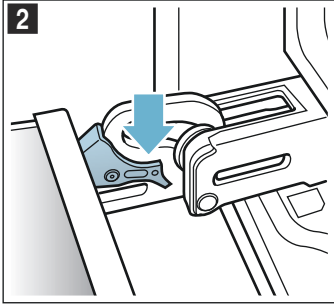
Cihaz kapağının takılması

Cihaz kapağını, işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

1. Cihaz kapısını takarken, her iki menteşenin de açılış yönünde takıldığına dikkat ediniz (resim 1). Her iki menteşeyi alttan dış diske yerleştiriniz ve bunları kılavuz olarak kullanınız. Menteşeleri doğru açıklığa doğru ittiğinizden emin olunuz. İçeri itme kolay ve dirençle karşılaşmadan gerçekleştiriniz. Eğer bir direnç hissediyorsanız, menteşeyi doğru açıklığa ittiğinizden emin olunuz.



2. Cihaz kapağını tam olarak açınız. Her iki kilitleme kolunu tekrar kapatınız (resim 2).

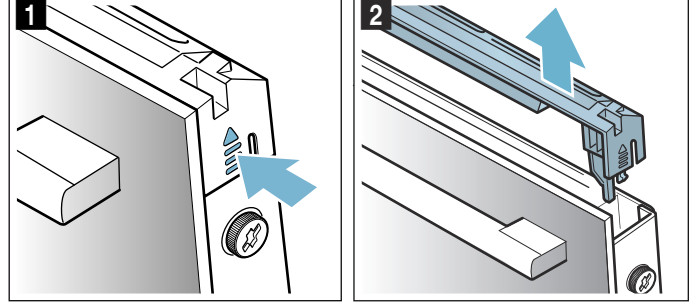


3. Pişirme alanı kapağını kapatınız.

Kapının üst kapağının çıkartılması

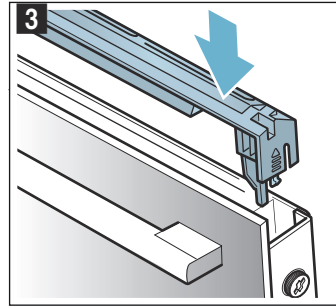
Kapak üst kapağının paslanmaz çelik tutucusu renk değiştirebilir. İyice temizlemek için kapağı çıkartabilirsiniz.

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



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

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



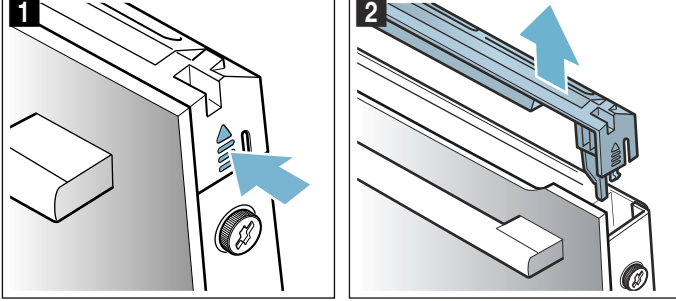
5. Cihaz kapağını kapatınız.

Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

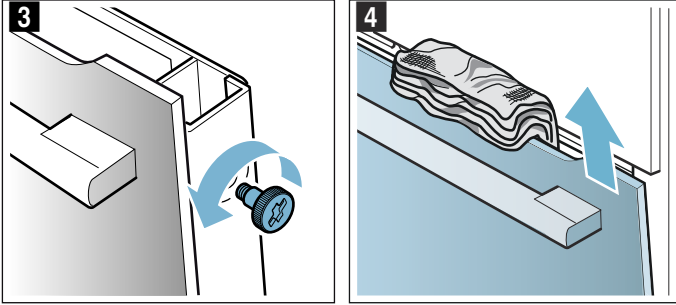
Cihaz kapağının camlarını daha iyi şekilde temizleyebilmek için kapak camlarını sökebilirsiniz.

Cihazdan sökülmesi

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



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



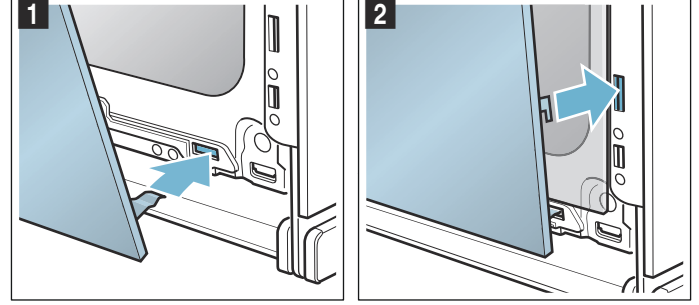
Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

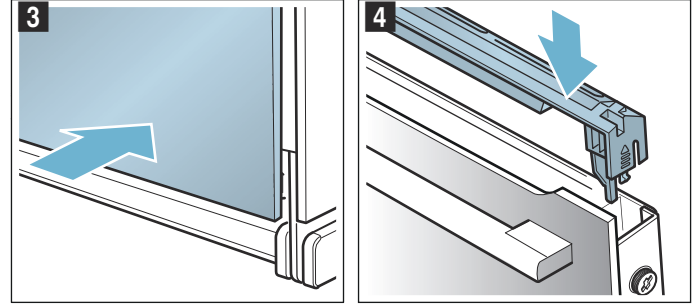
- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

Cihaza monte edilmesi

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



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



7. Cihaz kapağını kapatınız.

Dikkat!

Pişirme alanını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

Arıza halinde ne yapmalı?

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

Arızaları kendiniz giderebilirsiniz

Cihazdaki teknik arızaları çoğu zaman kendiniz kolayca halledebilirsiniz.

Bir yemek optimum biçimde pişmemişse, kullanım kılavuzunun sonunda bulunan, hazırlamaya ilişkin birçok ipucu ve uyarıdan faydalanabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 37

Arıza	Olası nedeni	Yardım/Uyarılar
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalı.	Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi	Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Ekranda "Sprache Deutsch" görünür.	Elektrik kesintisi	Dili ve saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz kapalıysa saat görünmez.	Temel ayarlar değiştirildi.	Saat göstergesine ilişkin temel ayarı değiştiriniz.
Cihaz ısıtmıyor, ekranda [Z] sembolü yanyor.	Temel ayarlarda demo modu etkinleştirilmiş.	Cihazı kısa süre için elektrik şebekesinden ayırınız (sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız) ve ardından temel ayarlardan 3 dakika içinde demo modunu devre dışı bırakınız.
Kullanım halkası kapalı, kumanda bölümünün yuvası dışarı düşmüş.	Kullanım halkasının kilidi yanlışlıkla açılmış.	Kullanım halkası çıkarılabilir. Kullanım halkasını yeniden kumanda bölümündeki yuvasına yerleştiriniz ve yuvasına oturup alışıldığı gibi döndürülebilmesi için içeri bastırınız.
Kullanım halkası artık kolayca döndürülemiyor.	Kullanım halkasının altı kirlenmiş.	Kullanım halkası çıkarılabilir. Kullanım halkasını tutan kilidi açmak için halkayı yuvasından dışarı çekiniz. Veya kullanım halkasının dış kenarına bastırınız, böylece halkanın bir kenarı dışarı çıkar ve halkayı kolayca tutmak mümkün olur. Kullanım halkasını ve cihazdaki yuvasını dikkatlice deterjanlı su ve bulaşık beziyle temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı veya keskin malzemeler kullanmayınız. Suda yumuşatmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Yatağının sağlam kalabilmesi için kullanım halkasını çok sık çıkarmayınız.
Buharlı çalışma veya kireç giderme başlamıyor veya devam etmiyor	Su haznesi boş	Su haznesinin doldurulması
	Panel açık	Paneli kapatınız
	Kireç giderme, buharlı çalışmaları bloke eder	Kireç gidermenin yürütülmesi
	Sensör arızalı	Yetkili servisi çağırınız
Cihaz sizden durulama yaptırmanızı istiyor	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı	Cihazı yeniden açtıktan sonra iki defa durulama
Önceden sayaç görünmediği halde cihaz sizden kireç giderme işlemi yürütmenizi talep ediyor	Ayarlanan su sertliği derecesi çok düşük	Kireç gidermenin yürütülmesi Ayarlanan su sertlik derecesini kontrol ediniz ve gerekirse yeniden ayarlayınız
Tuşlar yanıp sönüyor	Kumanda panelinin ardındaki yoğunlaşma suyu nedeniyle normal görünüm	Yoğuşma suyu buharlaştıktan sonra tuşlar artık yanıp sönmez
Buhar destekli uygulamalardaki pişirme sonucu çok kuru veya çok nemli oldu	Buhar yoğunluğu yanlış seçildi	Buhar yoğunluğunu daha yüksek veya daha düşük seçiniz
Su haznesi dolu olmasına rağmen "Su haznesini doldurunuz" mesajı görünüyor	Panel açık	Paneli kapatınız
	Su haznesi yerine oturmadı	Su haznesini yerine oturtunuz → "Buhar", Sayfa 16
	Sensör arızalı	Yetkili servisi çağırınız
	Su haznesi aşağıya düştü. Darbe neticesinde su haznesinin içindeki parçalar yerinden çıkmış, su haznesi sızdırmazlığını yitirmiş.	Yeni su haznesi sipariş ediniz

Hazneyi çıkarmak için açılması gereken panel açılmıyor	Fişi prize takılmamış	Cihazın fişini prize takınız
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
	☰ alanı sensörü arızalı	Yetkili servisi çağırınız İhtiyaç durumunda su haznesinin boşaltılması: Cihaz kapağını açınız, sağdan ve soldan parmaklarınızla paneli alttan kavrayınız ve paneli dışarı çekiniz
Pişirme sırasında "Plop" sesi duyuluyor	Su buharına bağlı olarak dondurulmuş gıdada soğuk/sıcak efekti	Mümkün değil

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Ekrandaki hata mesajları

Ekranında "D" veya "E" içeren bir hata mesajı görünürse, örneğin D0111 veya E0111, cihazı on/off ① tuşuyla kapatınız ve sonra yeniden açınız.

Bir defalık bir arıza ise gösterge söner. Hata mesajı yeniden görünürse, müşteri hizmetlerini arayınız ve bu sırada hata mesajı kesin olarak belirtiniz.

Maksimum çalışma süresi

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

Maksimum çalışma süresine ne zaman ulaşıldığı, çalışma modunun ilgili ayarlarına göre belirlenir.

Maksimum çalışma süresine ulaşıldı

Ekranında maksimum çalışma süresine ulaşıldığını gösteren bir uyarı görünür.

Çalışmayı devam ettirmek için istediğiniz bir alana dokununuz veya kullanım halkasını hareket ettiriniz.

Cihaza ihtiyacınız yoksa, on/off ① tuşuna basarak cihazı kapatınız.

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

Pişirme alanı lambaları

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

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

Yetkili servisin çağırılması

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

E numarası ve FD numarası

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

E-Nr: ██████████ FD: ██████ Z-Nr: ██████		
Type: ██████████		

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

E no.		FD no.	
Müşteri hizmetleri 			

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6333
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre değişkenlik göstermektedir.

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

Garanti Şartları

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

Yemekler

"Assist" çalışma modunda en farklı yemekleri hazırlayabilirsiniz. Cihaz sizin için en uygun ayarları seçer.

Ayarlara ilişkin uyarılar

- Pişirme sonucu gıda maddelerinin kalitesine ve pişirme kabının türüne ve boyutuna bağlıdır. Optimum pişirme sonucu için sadece sorunsuz yiyecekler ve buzdolabında saklanmış et kullanınız. Dondurulmuş yemeklerde yiyeceği doğrudan derin dondurucudan alıp kullanınız.
- Bazı yemeklerde bir sıcaklık, ısıtma türü ve pişirme süresi önerilir. Sıcaklık ve pişirme süresini ihtiyaçlarınıza göre değiştirebilirsiniz
- Bazı yemeklerde de ağırlığı girmeniz istenebilir. Her zaman toplam ağırlığı giriniz, çünkü cihaz sizden başka şeyler de talep edebilir. Burada cihaz süre ve sıcaklık ayarlarını sizin adınıza devralır. Öngörülen ağırlık aralığının dışındaki ağırlıkları ayarlamak mümkün değildir.
- Sıcaklık seçimini cihazın üstlendiği yemekleri kızartırken sıcaklık 300 °C değerine kadar çıkabilir. Bu nedenle gerekli ısıya dayanıklı kaplar kullandığınızdan emin olunuz.
- Size et pişirirken örneğin kap, yerleştirme yüksekliği veya sıvı ekleme gibi uyarılar gösterilir. Bazı yemeklerde, pişirme sırasında çevirmek veya karıştırmak gerekli olabilir. Bunlar size çalıştırmaya başlamadan kısa süre önce ekranda gösterilir. Bir sinyal size doğru zamanı hatırlatır.
- Hazırlama için uygun kaplara ilişkin uyarılar ve ipuçlarını kullanım kılavuzunun sonunda bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 37

Buhar desteği

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

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

Kızartma termometresi

Bazı yemeklerde kızartma termometresini de kullanabilirsiniz. Kızartma termometresini cihaza taktığınız anda size buna uygun yemekler gösterilir. Merkez sıcaklığını ve pişirme alanı sıcaklığını her zaman değiştirebilirsiniz. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 22

Fırın sensörü

Cihazınız bir fırın sensörüne sahiptir. Seçim listesinden aşağıdaki kategorilerde bir kek seçtiğiniz anda bu sensör otomatik olarak etkinleştirilir.

Kategori	Yemekler	Yemekler
Pasta, ekmek	Kek	Kalıp içinde pasta
		Tepsidede pişirilen pasta
		Kişi/Tart
	Küçük kurabiyeler	Milföy hamurlu kek
		Muffin
		Mayalı hamurdan kurabiyeler
Baharatlı pasta, pizza, kişi	Baharatlı pasta, kişi	
	Pizza	
	Tart flambe	
Dondurulmuş ürünler	Pizza	Pizza
	Patates ürünleri	Patates ürünleri

Burada cihaz kontrolü devralır. Kek hazır olduğunda cihaz kapanır. Bir sinyal duyulur. Süre kek tarifinizdeki süreye yaklaşık olarak karşılık gelir ve gösterilmez.

Diğer pasta kategorilerinin hiçbiri fırın sensörü tarafından denetlenmez. Burada size, ayarlama olanakları da içeren, denenmiş bir ayar sunulmaktadır.

Koyu renkli metalden kek kalıpları için uygundur. Silikondan üretilen fırın kalıpları veya silikon içeren aksesuarlar kullanmayınız. Fırın sensörü hasar görebilir.

"Kapağı açmayın" ekranda görüldüğü sürece fırın sensörü etkindir. Cihaz kapağını açmayınız, aksi takdirde ayarlar iptal edilebilir. Cihaz size bu durumda kendi başınıza denetlemeniz gereken bir ayar sunar.

Yemeğin Assist ile ayarlanması

Hangi yemeklerin Assist ile mevcut olduğunu ve yemeğiniz için ağırlık girmenizin gerekip gerekmediğini görmek için düzeylerde dolaşınız. Bunun için önce yiyeceği tartınız.

Yemekler standart bir yapıda oluşturulmuştur:

- Kategori
 - Yiyecek
 - Yemek
- Her bir düzeyde dolaşmak için kullanım halkasını kullanınız.

1. **menu** alanına dokununuz. Çalışma modları seçimi görünür.
2. "Assist" metin alanına dokununuz. Kategoriler görünür.
3. İsteddiğiniz kategoriye dokununuz. Kategoriye ilişkin yiyecekler görünür.
4. İsteddiğiniz yiyeceğe dokununuz. Her bir yemek görünür.

5. İsteddiğiniz yemeğe dokununuz. Ekranı buna ilişkin ayarlar görünür. Çoğu yemekte ayarları kendi istediğiniz gibi değiştirebilirsiniz. Bazı yemeklerde bunun yerine ağırlığı ayarlamamız gereklidir.
6. start/stop ⏸ tuşuyla başlatınız. Ekranı süre azalmaya başlar. Cihaz ısınmaya başlar.

Süre sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off ⏻ tuşuyla kapatınız.

Sonradan pişirme

Süre sona erdikten sonra, pişirme sonucundan memnun olmazsanız bazı yemekler için sonradan pişirme yürütebilirsiniz.

Ekranı sonradan pişirme yapmak isteyip istemediğinize dair bir sorgulama görünür. Sonradan pişirme yapmak için "Sonradan pişirme" metin alanına dokununuz. Değiştirebileceğiniz bir süre önerilir. start/stop ⏸ tuşuyla başlatınız.

Bilgi: İsteddiğiniz sıklıkta sonradan pişirme yürütebilirsiniz.

Pişirme sonucundan memnunsanız "Sonlandır" metin alanına dokununuz.

Cihazı on/off ⏻ tuşuyla kapatınız.

Bitiş zamanının ileri alınması

Bazı yemeklerde bitiş zamanını ileri alabilirsiniz. Başlatmadan önce "Sona erdirme" metin alanına dokununuz ve kullanım halkasıyla sona erdirme zamanını ileri alınız.

Başlatma sonrasında cihaz bekleme konumuna geçer. Bitiş süresi artık değiştirilemez.

Değiştirme ve iptal

Başlatma sonrasında artık ayarları değiştiremezsiniz.

İptal etmek istiyorsanız, cihazı on/off ⏻ tuşuyla kapatabilirsiniz. start/stop ⏸ tuşuyla çalışmayı artık duraklatamazsınız.

📄 Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Burada sizlere, yemeğiniz için hangi ısıtma türünün ve sıcaklığın uygun olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuarlara ve kapların hangi yerleştirme seviyesine sürülmesi gerektiğine ilişkin bilgiler de verilmektedir. Kaplar ve yemek hazırlama işlemi için öneriler verilmektedir.

Bilgi: Gıda maddeleri pişirilirken pişirme çok fazla buhar oluşabilir.

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

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

Silikon formlar kullanmayınız

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

Dikkat!

Silikondan üretilen fırın kalıpları, silikon içeren aksesuarlar ya da folyo kullanmayınız. Pişirme sensörü hasar görebilir. Pişirme sensörü kullanılmasa da hasar görebilir.

Kek ve kurabiye

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

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

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

Buhar desteğiyle pişirme

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

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

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

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

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

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

Birkaç seviyede pişirme

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

İki seviyede pişirme:

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

Üç seviyede pişirme:

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

Dört seviyede pişirme:

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

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz.

Ünlversal tava veya fırın tepsisi

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

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

Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

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

Pişirme kağıdı

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

Önerilen ayar değerleri

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

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




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

Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir.

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer hamur işlerini referans olarak alın. Ek bilgi için ayar çizelgesinden sonraki Kek ve kurabiye için ipuçları başlığına bakın.



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

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Yoğun ısı

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Özel meyveli kek, basit hamur, hassas	Kek kalıbı	2		160-180	-	40-60
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	3		160-180	-	20-30
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	2		150-160	1	20-30
Poğaç hamurundan meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
İsviçre usulü sufle	Pizza tepsisi	3		190-210	-	50-60
Tart	Tart kalıbı, siyah tepsi	1		220-240	-	25-35
Tart	Tart kalıbı, siyah tepsi	3		200-220	1	30-40
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2		150-170	-	50-70
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2		150-160	1	60-70
Çörek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Çörek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	3		150-170*	-	20-30
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	2		150-160	1	20-35
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	30-35

Tepsidede pişirilen pasta

Üstü kaplanmış kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	-	20-40
Üstü kaplanmış kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-170	1	30-40
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-160	-	30-50
Kuru malzemeli poğaç	Fırın tepsisi	3		180-190	-	25-30
Kuru malzemeli poğaç, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		160-170	-	35-45
Yaş malzemeli poğaç	Üniversal tava	3		160-180	-	55-65
İsviçre usulü sufle	Üniversal tava	3		200-210	-	50-60
Kuru malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		160-180	-	15-20
Kuru malzemeli mayalı pasta	Fırın tepsisi	3		150-160	1	20-30
Kuru malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	-	20-30
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		180-200	-	30-40
Yaş malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	-	45-60
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	2		160-170	-	25-35
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	2		150-160	2	25-35
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180-200*	-	8-15
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180-190*	1	10-15
Paskalya keki, 500 g un ile	Fırın tepsisi	2		150-170	-	45-60
Paskalya keki, 500 g un ile	Üniversal tava	3		140-150	2	80-90
Turta, tatlı	Üniversal tava	2		170-180	-	50-60
Turta, tatlı	Üniversal tava	3		180-190	2	50-60
Turta, donmuş	Üniversal tava	3		200-220	-	35-45
Turta, donmuş	Üniversal tava	3		180-200	1	35-45

* ön ısıtma

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Küçük kurabiyeler						
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3	☐	160**	-	20-30
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3	☉	150**	-	25-35
Küçük kekler, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	150**	-	25-35
Küçük kekler, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☉	140**	-	35-45
Muffin	Muffin tepsisi	3	☐	170-190	-	15-20
Muffin	Muffin tepsisi	3	☉	150-160	1	25-30
Muffin, 2 seviyeli	Muffin tepsisi	3+1	☉	160-180*	-	15-30
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	☐	160-180	-	25-35
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	☉	160-170	2	20-30
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	150-170	-	25-40
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	3	☉	170-190*	-	20-35
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	3	☉	200-220*	1	15-25
Milföy hamurlu kek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	170-190*	-	20-45
Milföy hamurlu kek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☉	170-190*	-	20-45
Milföy hamurlu kek, yassı, 4 seviyeli	4 ızgara teli	5+3+2+1	☉	180-200*	-	20-35
Pişirilmiş hamurdan kek	Fırın tepsisi	3	☐	200-220	-	30-40
Pişirilmiş hamurdan kek	Fırın tepsisi	3	☉	200-220*	1	25-35
Pişirilmiş hamurdan kek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	190-210	-	35-45
Danimarka kuru pastası	Fırın tepsisi	3	☉	160-180	-	20-30
Danimarka kuru pastası	Fırın tepsisi	3	☉	160-170	1	20-30
Kurabiye						
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3	☐	140-150**	-	25-40
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3	☉	140-150**	-	25-40
Sıkma çörek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	140-150**	-	30-40
Sıkma çörek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☉	130-140**	-	35-55
Kurabiye	Fırın tepsisi	3	☉	140-160	-	15-30
Kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	140-160	-	15-30
Kurabiye, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☉	140-160	-	15-30
Beze	Fırın tepsisi	3	☉	80-90*	-	120-150
Beze, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	80-90*	-	120-180
Badem kurabiyesi	Fırın tepsisi	3	☉	90-110	-	20-40
Bademli kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	90-110	-	25-45
Bademli kurabiye, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☉	90-110	-	30-45
* ön ısıtma						
** 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın						

Kek ve kurabiye için ipuçları

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

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

Ekmek ve sandviç ekmeği

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

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

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

Buhar desteğiyle pişirme

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

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

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

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

İki seviyede pişirme

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

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

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisi kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz.

Ünlversal tava veya fırın tepsisi

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

Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

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

Piştirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun piştirme kağıdı kullanınız. Piştirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.

Dondurulmuş ürünler

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

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

Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir. Bazı yemekler birkaç adımda pişirdiklerinde en iyi kıvama ulaşır. Bunlar çizelgede belirtilmiştir.

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






Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer hamur işlerini referans olarak alın.

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

Dikkat!











Piştirme alanı sıcakken kesinlikle su dökmeyin veya içinde su olan kapları piştirme alanı zemini üzerine koymayın. Sıcaklık değişiminden dolayı emaye kaplamada hasar meydana gelebilir.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara
-  Izgara büyük alanlı
-  Pizza kademeli

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademeli	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Ekmek							
Beyaz ekmek, 750 g	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
Beyaz ekmek, 750 g	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220	-	3	15-20
				180-190	-	-	25-35
Karışık ekmek, 1,5 kg	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Karışık ekmek, 1,5 kg	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220	-	3	15-20
				180-190	-	-	35-45
Tam tahıllı ekmek, 1 kg	Üniversal tava	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Tam tahıllı ekmek, 1 kg	Üniversal tava	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Pide	Üniversal tava	3		250-270	-	-	20-25
Pide	Üniversal tava	3		220-230	-	3	20-30
Sandviç ekmeği							
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Üniversal tava	3		180-200	-	-	10-15
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Fırın tepsi	3		200-220	-	2	10-15

* ön ısıtma

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Sandviç ekmeği, tatlı, taze	Fırın tepsisi	3		170-190*	-	-	15-20
Sandviç ekmeği, tatlı, taze	Fırın tepsisi	3		150-160	-	3	25-35
Taze sandviç ekmeği, tatlı, taze, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170*	-	-	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		180-200	-	-	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		200-220	-	2	20-25
Baget, önceden pişirilmiş, soğutulmuş	Üniversal tava	3		180-200	-	-	20-30
Baget, önceden pişirilmiş, soğutulmuş	Fırın tepsisi	3		200-220	-	1	10-20

Sandviç ekmeği, donmuş

Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Üniversal tava	3		180-200	-	-	10-15
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi	3		180-200	-	1	15-25
Tuzlu kraker, hamur parçacıkları	Üniversal tava	3		180-200	-	-	20-25
Tuzlu kraker, hamur parçacıkları	Fırın tepsisi	3		210-230	-	1	18-25
Kruasan, hamur parçacıkları	Üniversal tava	3		170-190	-	-	30-35
Kruasan, hamur parçacıkları	Fırın tepsisi	3		180-200	-	1	20-25

Tost

Tost, kızartılmış, 4 adet	Tel ızgara	3		190-210	-	-	10-15
Tost, kızartılmış, 12 adet	Tel ızgara	3		230-250	-	-	10-15
Tost kızartma (ön ısıtmasız)	Tel ızgara	5		-	3	-	4-6

* ön ısıtma

Pizza, kiş ve baharatlı kekler

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

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

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

Buhar desteğiyle pişirme

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

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

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

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

Birkaç seviyede pişirme

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

İki seviyede pişirme:

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

Dört seviyede pişirme:

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

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz.

Üniversal tava veya fırın tepsisi

Üniversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürün; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır. Üzerindeki malzemesi bol olan pizzalar için üniversal tavayı kullanınız.

Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

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

Pişirme kağıdı

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

Dondurulmuş ürünler

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

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

Önerilen ayar değerleri

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

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





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

Bazı besinler için ön ısıtma gereklidir ve bunlar çizelgede belirtilmiştir.

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer hamur işlerini referans olarak alın.














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

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Pizza kademeli
-  Yoğun ısı

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Pizza						
Pizza, taze	Fırın tepsisi	3		200-220	-	25-35
Pizza, taze, 2 seviye	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-200	-	35-45
Pizza taze, ince tabanlı	Pizza tepsisi	2		220-230	-	20-30
Pizza, soğutulmuş	Tel ızgara	3		190-210	-	10-15
Pizza, dondurulmuş						
İnce tabanlı pizza 1 adet	Tel ızgara	3		190-210	-	15-20
İnce tabanlı pizza 2 adet	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		190-210	-	20-25
Kalın tabanlı pizza 1 adet	Tel ızgara	3		180-200	-	20-25
Kalın tabanlı pizza 2 adet	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		190-210	-	20-30
Pizza baget	Tel ızgara	3		200-220	-	15-20
Mini pizzalar	Üniversal tava	3		180-200	-	15-20
Mini pizzalar, Ø 7 cm, 4 seviyeli	4 ızgara teli	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Baharatlı pasta ve kiş						
Baharatlı, kalıp içinde pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		180-200	-	60-70
Baharatlı, kalıp içinde pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70

* ön ısıtma

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Kiş	Tart kalıbı, siyah tepsi	1		190-210	-	40-50
Tart flambe	Üniversal tava	3		280-300*	-	10-18
Tart flambe	Üniversal tava	2		200-210*	2	15-25
Turta	Sufle kalıbı	2		190-200	-	30-45
Puf böreği	Üniversal tava	3		180-190	-	30-45
Puf böreği	Üniversal tava	2		170-180	2	30-40
Börek	Üniversal tava	3		200-210	-	30-40

* ön ısıtma

Sufle ve üstü kızartılan yemekler

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

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

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede formlar içerisinde veya üniversal tavada yemeği hazırlayabilirsiniz.

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

Sufleler için buhar desteğini kullanınız. Su banyosuna gerek duyulmaz.

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz.

Üniversal tava

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

Kaplar

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

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

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

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alın.

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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Güveçler & Sufleler	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş	Sufle kalıbı	2		200-220	-	30-50
Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş	Sufle kalıbı	2		150-170	2	40-45

Güveçler & Sufleler	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Sufle, tatlı	Sufle kalıbı	2	☐	170-190	-	40-60
Lazanya, taze, 1 kg	Sufle kalıbı	2	☒	160-180	-	50-60
Lazanya, taze, 1 kg	Sufle kalıbı	2	☒	170-180	2	35-45
Lazanya, donmuş, 400 g	Tel ızgara	2	☒	190-210	-	30-35
Lazanya, donmuş, 400 g	Açık kap	2	☒	180-190	2	40-50
Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek	Sufle kalıbı	2	☒	160-190	-	50-70
Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek	Sufle kalıbı	2	☒	160-170	3	50-60
Patates graten, çiğ malzeme, 4 cm yüksek, 2 seviyeli	Sufle kalıbı	3+1	☒	150-170	-	60-80
Sufle	Sufle kalıbı	2	☒	160-180*	-	35-45
Sufle	Sufle kalıbı	2	☒	170-180	2	30-40
Sufle	Porsiyon kalıpları	3	☒	190-210	-	25-30

Kümes hayvanları

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

Tel ızgara üzerinde kızartma

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

Üniversal tavayı üzerine konulmuş ızgara teliyle birlikte belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliğine koyunuz. Izgara telinin üniversal tava üzerinde doğru oturmasına dikkat ediniz. → "Aksesuar", Sayfa 12

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

Kapta kızartma

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

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

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

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Üzeri açık kaplar

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

Üzeri kapalı kaplar

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

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

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

Buhar destekli kızartma

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

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

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

Izgara

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

Üniversal tavayı üzerine konulmuş ızgara teliyle birlikte belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliğine koyunuz. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır. Izgara telinin üniversal tava üzerinde doğru oturmasına dikkat ediniz. → "Aksesuar", Sayfa 12

Bilgi: Çok yağlı olan ızgara etlerde üniversal tavayı doğrudan ızgaranın altına sürmeyin, 2nci yerleştirme yüksekliğini kullanın.

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

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

Bilgiler

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

Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımını konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 22

Önerilen ayar değerleri

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

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

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

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

Belirtilen pişirme süresi yakl. ½ ilâ ¾ geçtikten sonra eti çeviriniz.






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

Yararlı bilgiler

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









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


















Kullanılan ısıtma türleri:

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

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Tavuk							
Tavuk, 1 kg	Tel ızgara	2		200-220	-	-	60-70
Tavuk, 1 kg	Tel ızgara	2		190-210	-	2	55-65
Tavuk göğsü filetosu, beheri 150 g (ızgara)	Tel ızgara	4		-	3*	-	15-20
Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g	Tel ızgara	3		220-230	-	-	30-35
Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g	Tel ızgara	3		200-220	-	2	30-45
Tavuk şiş, nugget, donmuş	Üniversal tava	3		190-210	-	-	20-25
Piliç, 1,5 kg	Tel ızgara	2		200-220	-	-	70-90
Piliç, 1,5 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	2	70-80
* ön ısıtma							

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Ördek ve kaz							
Ördek, 2 kg	Tel ızgara	1		180-200	-	-	90-110
Ördek, 2 kg	Tel ızgara	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Ördek göğsü, beheri 300 g	Tel ızgara	3		230-250	-	-	17-20
Ördek göğsü, beheri 300 g	Tel ızgara	3		220-240	-	2	15-20
Kaz, 3 kg	Tel ızgara	2		160-180	-	-	120-150
Kaz, 3 kg	Tel ızgara	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Kaz budu, beheri 350 g	Tel ızgara	2		210-230	-	-	40-50
Kaz budu, beheri 350 g	Tel ızgara	3		190-200	-	2	45-55
Hindi							
Yavru hindi, 2,5 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	-	70-90
Yavru hindi, 2,5 kg	Tel ızgara	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg	Kapalı kap	2		240-260	-	-	80-100
Hindi üst budu, kemikli, 1 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	-	80-100
Hindi üst budu, kemikli, 1 kg	Tel ızgara	2		170-180	-	2	80-100
* ön ısıtma							

Et

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

Kızartma ve buğulama

Yağsız eti isteğe göre yağlayınız veya üzerine yağ dilimleri yerleştiriniz.

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

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

Tel ızgara üzerinde kızartma

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

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

Üniversal tavayı üzerine konulmuş ızgara teliyle birlikte belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliğine koyunuz. Izgara telinin üniversal tava üzerinde doğru oturmasına dikkat ediniz. → "Aksesuar", Sayfa 12

Kapta kızartma ve buğulama

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

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

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

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

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

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

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

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Üzeri açık kaplar

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

Üzeri kapalı kaplar

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

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

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

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

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

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

Buhar destekli kızartma ve buğulama

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

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

Kızartmanın çevrilmesi gerekli değildir.

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

Izgara

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

Üniversal tavayı üzerine konulmuş ızgara teliyle birlikte belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliğine koyunuz. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır. Izgara telinin üniversal tava üzerinde doğru oturmasına dikkat ediniz. → "Aksesuar", Sayfa 12

Bilgi: Çok yağlı olan ızgara etlerde üniversal tavayı doğrudan ızgaranın altına sürmeyin, 2nci yerleştirme yüksekliğini kullanın.

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

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

Bilgiler

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

Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 22

Önerilen ayar değerleri

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

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

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





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

Belirtilen pişirme süresi yakl. 1/2 ilâ 2/3 geçtikten sonra kızartmayı ve ızgara etini çeviriniz.

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

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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:


- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Domuz eti							
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		180-190	-	-	110-130
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		180-190	-	1	130-150
Derili domuz kızartması örneğin omuz, 2 kg	Tel izgara	2		190-200	-	-	130-140
Derili domuz kızartması örneğin omuz, örneğin omuz, 2 kg	Açık kap	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		220-230	-	-	70-80
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	-	1	80-90
Domuz filetosu, 400 g	Tel izgara	3		220-230	-	-	20-25
Domuz filetosu, 400 g	Açık kap	3		210-220*	-	1	25-30
Kemikli füme pirzola (Kasseler), 1 kg (biraz su ekleyerek)	Kapalı kap	2		210-230	-	-	70-90
Kemikli füme domuz pirzolası (Kasseler), 1 kg	Açık kap	2		160-170	-	1	70-80
Domuz bifteği, 2 cm kalınlığında	Tel izgara	5		-	2	-	16-20
Domuz madalyon, 3 cm kalınlığında	Tel izgara	5		-	3*	-	8-12
Sığır eti							
Sığır filetosu orta, 1 kg	Tel izgara	2		210-220	-	-	40-50
Sığır filetosu orta, 1 kg	Açık kap	2		190-200	-	1	50-60
Sığır kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-220	-	-	130-160
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Tel izgara	2		220-230	-	-	60-70
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Açık kap	2		190-200	-	1	65-80
Biftek, 3 cm kalınlığında, orta	Tel izgara	5		-	3	-	15-20
Burger, yükseklik 3-4 cm	Tel izgara	4		-	3	-	25-30
Dana eti							
Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		160-170	-	-	100-120
Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	-	1	90-110
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		200-210	-	-	100-120
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	-	1	100-120
Kuzu eti							
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Açık kap	2		170-190	-	-	50-80
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	-	1	80-90
Kemikli kuzu sırtı***	Tel izgara	2		180-190	-	-	40-50
Kemikli kuzu sırtı***	Açık kap	3		200-210*	-	1	25-30
Kuzu pirzolası**	Tel izgara	5		-	3	-	12-16
Sosisler							
Izgara sosisler	Tel izgara	4		-	3	-	10-15

* ön ısıtma

** Ünlversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz

*** çevirmeden

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Balık yemekleri							
Dalyan köfte, 1 kg	Açık kap	2		170-180	-	-	60-70
Dalyan köfte, 1 kg	Açık kap	2		190-200	-	1	70-80
* ön ısıtma ** Ünlversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz *** çevirmeden							

Kızartma, buğulama ve ızgara ile ilgili öneriler

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

Balık

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

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

Balığın sırt yüzgeci kolayca kopartılabiliyorsa balık pişmiş sayılır.

Izgarada telinde kızartma ve ızgara

Ünlversal tavayı üzerine konulmuş ızgara teliyle birlikte belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliğine koyunuz. Izgara telinin ünlversal tava üzerinde doğru oturmasına dikkat ediniz. → "Aksesuar", Sayfa 12

Bilgi: Çok yağlı olan ızgara etlerde ünlversal tavayı doğrudan ızgaranın altına sürmeyin, 2nci yerleştirme yüksekliğini kullanın.

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

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

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

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

Bilgiler

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

Kapta kızartma ve soteleme

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

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

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

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Üzeri açık kaplar

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

Üzeri kapalı kaplar

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

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

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

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

Buhar destekli kızartma

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

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

Balığın çevrilmesi gerekli değildir.

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

Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 22

Önerilen ayar değerleri

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

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

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




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

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

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






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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştir-me seviye-si	Isıtma türü	°C cinsin-den sıcaklık	Izgara kade-mesi	Buhar yoğunluğu	Süre, da-kika
Balık							
Bütün balık, ızgara 300 g, örneğin alabalık	Tel ızgara	2		170-190	-	-	20-30
Balık, ızgara, 300 g, örneğin alabalık	Üniversal tava	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Balık, ızgara, bütün 1,5 kg, örnein somon	Tel ızgara	2		170-190	-	-	30-40
Balık filetosu							
Balık filetosu, doğal, ızgara	Tel ızgara	4		-	1*	-	15-25
Balık pizolası							
Balık pizolası, 3 cm kalınlığında**	Tel ızgara	4		-	3	-	10-20

* Ön ısıtma

** Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Balık donmuş							
Balık filetosu, doğal	Kapalı kap	2		210-230	-	-	20-30
Balık filetosu, hafif kızartılmış	Tel ızgara	2		200-220	-	-	45-60
Balık filetosu, hafif kızartılmış	Açık kap	2		200-220	-	1	35-45
Balık cipsleri (arada sırada çeviriniz)	Üniversal tava	3		200-220	-	-	20-30

* Ön ısıtma

** Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz

Garnitürler ve sebze

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

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

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede pişirme

Çizelgede verilen değerlere uyunuz.

İki düzlemde hazırlama

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

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz.

Üniversal tava veya fırın tepsi

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

Pişirme kağıdı

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alın.

Kullanılan ısıtma türleri:

- 4D sıcak hava
- Izgara büyük alanlı
- Pizza kademesi

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Sebze yemekleri							
Soğuk ızgara sebzesi	Üniversal tava	5		-	3	-	10-15
Patates							
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş	Üniversal tava	3		160-180	-	-	45-60
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş	Üniversal tava	3		180-190	-	1	40-50
Patates ürünleri, donmuş							
Kızartmalık püre patates	Üniversal tava	3		200-220	-	-	25-35
Patates cepleri, içli	Üniversal tava	3		190-210	-	-	20-30
Krokotler	Üniversal tava	3		200-220	-	-	25-35

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Izgara kademesi	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Patates kızartması	Üniversal tava	3		190-210	-	-	25-35
Patates kızartması, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		190-210	-	-	30-40

Yoğurt

Cihazınızla yoğurdunuzu kendiniz yapabilirsiniz.

Yoğurt hazırlama

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

- 1 litre sütü (% 3,5 yağlı) ocakta 90 °C'ye ısıtın ve sonra 40 °C'ye soğutun.
Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.
- 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.

3. Kaselere veya kavanozlara doldurun ve streç folyo ile üzerlerini kapatın.
4. Kaseleri veya kavanozları pişirme alanının zeminine yerleştiriniz ve belirtilen şekilde hazırlayınız.
5. Hazırlandıktan sonra yoğurdu buzdolabında soğumaya bırakınız.

Kullanılan ısıtma türü:

- Pişirme kademesi

Yemek	Aksesuarlar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Saat cinsinden süre
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme alanı tabanı		35-40	5-6

Eko ısıtma türleriyle enerji tasarrufu

Enerjiyi verimli kullanan Eko ve üst/alt ısıtma Eko ısıtma türleriyle yemek pişirirken enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

Yemekleri boş, soğuk pişirme alanına koyunuz. Sadece bu durumda enerji en iyi şekilde kullanılır. Pişirme sırasında cihaz kapısının kapalı olmasını sağlayınız.

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

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel izgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz.

Üniversal tava veya fırın tepsisi

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

Kek kalıpları ve kaplar

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

Bu sayede yüzde 35 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

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

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

Pişirme kağıdı

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

Kullanılan ısıtma türleri:

- Sıcak hava eko
- Üstten/alttan ısıtma eko

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Kalıp içinde pasta	Delikli/baton kek kalıbı	2		140-160	60-80

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	2		150-170	20-30
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	2		150-170	20-30
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2		150-170	50-70

Tepside pişirilen pasta

Üstü kur kaplanmış kuru pasta	Fırın tepsi	3		150-170	25-40
Kuru malzemeli poğaça	Fırın tepsi	3		170-180	25-35
Pandispanya rulosu	Fırın tepsi	3		180-190	15-20
Paskalya çöreği	Fırın tepsi	3		160-170	25-35
Kuru malzemeli mayalı pasta	Fırın tepsi	3		160-180	15-20

Küçük kurabiyeler

Muffin	Muffin tepsi	2		160-180	15-25
Küçük kekler	Fırın tepsi	3		150-160	25-35
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsi	3		170-190	20-35
Pişirilmiş hamurdan kek	Fırın tepsi	3		200-220	35-45
Kurabiye	Fırın tepsi	3		140-160	15-30
Sıkma çörek	Fırın tepsi	3		140-150	25-35
Kuru pasta	Fırın tepsi	3		160-180	25-35

Ekmek, Sandviç ekmeği

Karışık ekmeç, 1,5 kg	Baton kek kalıbı	2		200-210	35-45
Pide	Üniversal tava	3		250-275	15-20
Taze sandviç ekmeği, tatlı	Fırın tepsi	3		170-190	15-20
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsi	3		180-200	20-30

Et

Derili domuz kızartması derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		180-190	120-140
Sığır kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-220	140-160
Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	110-130

Balık

Balık buğulama, bütün 300 g, örneğin alabalık	Kapalı kap	2		190-210	25-35
Balık buğulama, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Kapalı kap	2		190-210	45-55
Balık filetosu, doğal, buğulama	Kapalı kap	2		190-210	15-25

Gıda maddelerindeki akrilamid

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

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

Akrilamid miktarını düşürmek için öneriler

Genel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pişirme sürelerini mümkün olduğunca kısa tutunuz. ■ Yemekleri altın renginde oluncaya kadar kızartınız, rengin kararmasına izin vermeyiniz. ■ Büyük, kalın malzemeler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	<p>Üst/alt ısıtma ile maksimum 200°C. Sıcak hava ile maksimum 180 °C.</p>

Akrilamid miktarını düşürmek için öneriler	
Kurabiye	Üst/alt ısıtma ile maksimum 190°C. Sıcak hava ile maksimum 170 °C. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz.

Hassas pişirme

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

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

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

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

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

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

Kap

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

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

Ek bilgi için ayar çizelgesinden sonraki Hassas pişirme için ipuçları başlığına bakın.

Cihazınızda Hassas pişirme ısıtma türü mevcuttur. Sadece pişirme bölümü tümüyle soğuduktan sonra çalıştırın. Pişirme bölümünün kapla birlikte yaklaşık 15 dakika iyice ısınmasını sağlayın.

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

Önerilen ayar değerleri

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

Kullanılan ısıtma türü:

- □ Hassas pişirme

Yemek	Bulaşık	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Kümes hayvanı						
Ördek göğsü, 400g	Açık kap	2	□	6-8	90*	45-60
Tavuk göğsü filetosu, beheri 200 g	Açık kap	2	□	5-7	90*	30-60
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg	Açık kap	2	□	8-10	90*	150-210
Koyun eti						
Domuz fileto kızartması, kalınlık 5-6 cm, 1,5 kg	Açık kap	2	□	8-10	80*	210-240
Domuz filetosu, bütün	Açık kap	2	□	6-8	80*	90-120
Domuz madalyon, 4 cm kalınlığında	Açık kap	2	□	5-7	80*	90-120
Sığır eti						
Sığır kızartması (kalça), kalınlık 6-7 cm, 1,5 kg	Açık kap	2	□	8-10	80*	210-270
Sığır filetosu, bütün, 1 kg	Açık kap	2	□	4-6	80*	150-210
Rozbif, 5-6 cm kalınlığında	Açık kap	2	□	6-8	80*	210-270
Sığır madalyonu/sığır filetosu, kalınlık 4 cm	Açık kap	2	□	5-7	80*	30-60
* Ön ısıtma						

Yemek	Bulaşık	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Dana eti						
Dana kızartması, 4-5 cm kalın, 1,5 kg	Açık kap	2		8-10	80*	210-240
Dana kızartması, 10-15 cm kalın, 1,5 kg	Açık kap	2		8-10	80*	210-240
Dana filetosu, bütün, 800 g	Açık kap	2		5-7	80*	120-150
Dana madalyonu, 4 cm kalın	Açık kap	2		5-7	80*	45-90

Kuzu eti						
Kuzu sırtı, çözülmüş, beheri 200 g	Açık kap	2		5-7	80*	120-180
Kemiksiz, kuzu budu, orta, 1 kg bağlı	Açık kap	2		6-8	80*	180-240

* Ön ısıtma

Hassas pişirme ile ilgili öneriler

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

Kurutma

Cihazınızda meyve, sebze ve otları mükemmel bir şekilde kurutabileceğiniz Kurutma ısıtma modu vardır. Yiyecekler bu yöntemle korunduğunda yiyeceğin suyu alındığı için tüm aroma maddeleri yoğunlaşarak yiyecek içerisinde kalır.

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

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

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

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

Kurutma için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

- 1 Tel ızgara: yükseklik 3
- 2 Tel ızgara: yükseklik 3+1
- 3 Tel ızgara: yükseklik 5+3+1
- 4 Tel ızgara: yükseklik 5+3+2+1

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

- Et kurutma

Sebze, meyve ve yeşillik	Aksesuarlar	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Saat cinsinden süre
Çekirdekli meyveler (elma halkaları, 3 mm kalınlığında, ızgara başına 200 g)	1-2 ızgara teli		80	3-6
Çekirdekli meyveler (elma halkaları, 3 mm kalınlığında, ızgara başına 200 g)	3-4 ızgara teli		80	6-8
Büyük çekirdekli meyveler (Erik)	1-2 ızgara teli		80	4-8

Sebze, meyve ve yeşillik	Aksesuarlar	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Saat cinsinden süre
Büyük çekirdekli meyveler (Erik)	3-4 ızgara teli	☼	80	8-10
Köklü sebzeler (Havuç), rendelenmiş, haşlanmış	1-2 ızgara teli	☼	80	6-8
Köklü sebzeler (Havuç), rendelenmiş, haşlanmış	3-4 ızgara teli	☼	80	6-8
Dilimlenmiş mantar	1-2 ızgara teli	☼	60	4-7
Dilimlenmiş mantar	3-4 ızgara teli	☼	60	7-9
Yeşillik, temizlenmiş	1-2 ızgara teli	☼	60	1-3
Yeşillik, temizlenmiş	3-4 ızgara teli	☼	60	3-6

Konserveleme

Cihazınızda meyve ve sebze konservesi yapabilirsiniz.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

Kavanozlar

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

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

Konserve kavanozları, konserveleme işlemi sırasında birbirilerine temas etmemelidir.

Meyve ve sebzenin hazırlanması

Sadece kusuru olmayan meyve ve sebze kullanınız. İyiye yıkayın.

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

Meyve

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

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

Sebze

Sebze içeren kavanozlara sıcak, kaynatılmış suyla doldurun.

Kavanoz ağzı kenarlarını siliniz; temiz olmalıdırlar. Her bir kavanozun üzerine ıslak bir lastik conta ve kapak koyunuz. Kavanozları mandallara kapatın. Kavanozları üniversal tava içerisine, birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz. Üniversal tavaya 500 ml sıcak su (yakl. 80 °C) dokün. Çizelgede belirtildiği şekilde ayarlayın.

Konservelemeyi sonlandırma

Meyve

Biraz zaman geçtikten sonra kısa aralıklarla kabarcıklar çıkmaya başlar. Tüm konserve kavanozları kabarcıklar yapmaya başlayınca cihazı kapatınız. Belirtilmiş olan ek ısıtma süresi geçtikten sonra kavanozları pişirme bölmesinden alın.

Sebze

Biraz zaman geçtikten sonra kısa aralıklarla kabarcıklar çıkmaya başlar. Tüm kavanozlarda kabarcık oluşmaya başlayınca sıcaklığı 120 °C değerine düşürün ve kavanozları çizelgede belirtildiği şekilde kapalı pişirme odasında kaynamaya bırakın. Bu süreden sonra cihazı kapatın ve çizelgede belirtildiği şekilde kalan ısıdan birkaç dakika daha yararlanın.

Konserveleme tamamlandıktan sonra kavanozları pişirme bölmesinden alın ve temiz bir bezin üzerine koyun. Sıcak kavanozları soğuk veya ıslak altlıkların üzerine koymayınız, çatlayabilirler. Hava akımına karşı korumak için, kavanozların üzerlerini örtün. Mandalları kavanozlar soğuduktan sonra çıkartınız.

Önerilen ayar değerleri

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

Kullanılan ısıtma türü:

- ☼ 4D sıcak hava

Konserveleme	Bulaşık	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Sebze, örneğin havuç	1 litrelik konserve kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar:30-40
				120	fokurdadıktan itibaren:30-40
				-	Takip eden ısı: 30
Sebze, örneğin salatalık	1 litrelik konserve kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				-	Takip eden ısı: 30
Büyük çekirdekli meyveler, örneğin kiraz, mürdüm eriği	1 litrelik konserve kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar:30-40
				-	Takip eden ısı:35
Çekirdekli meyveler, örneğin elma, çilek	1 litrelik konserve kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar:30-40
				-	Takip eden ısı: 25

Hamuru mayalama kademesiyle mayalama

Mayalama kademesi ısıtma türüyle hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır ve kurumaz. Sadece pişirme bölmesi tümüyle soğuduktan sonra bu ısıtma türünü çalıştırın.

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

Mayalama

Hamur çanağını tel ızgaraya yerleştiriniz. Çizelgede belirtildiği şekilde ayarlayın.

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

Son kabartma

Hamur işini çizelgede belirtilen yerleştirme yüksekliğine koyun.

Pişirme öncesinde pişirme alanındaki nemi silin.

Önerilen ayar değerleri

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

Kullanılan ısıtma türü:

- Pişirme kademesi

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Adım	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
örneğin maya parçacıkları	Kap	2		Hamur inceltme	35-40	30-45
	Üniversal tava	2		Parça inceltme	35-40	10-20
Çok yağlı hamur, örneğin Panettone	Kap	2		Hamur inceltme	40-45	40-90
	Tel ızgara üzerinde kalıp	2		Parça inceltme	40-45	30-60
Mayalı hamur acılı						
örneğin Pizza	Kap	2		Hamur inceltme	35-40	20-30
	Üniversal tava	2		Parça inceltme	35-40	10-15
Ekmek hamuru						
Beyaz ekmek	Kap	2		Hamur inceltme	35-40	30-40
	Üniversal tava	2		Parça inceltme	35-40	15-25
Karışık ekmek	Kap	2		Hamur inceltme	35-40	25-40
	Üniversal tava	2		Parça inceltme	35-40	10-20

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Adım	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Sandviç ekmeği	Kap	2		Hamur inceltme	35-40	30-40
	Üniversal tava	2		Parça inceltme	35-40	15-25

Buz çözme

Dondurulmuş meyve, sebze ve hamur işini çözmek için, Buz çözme ısıtma türünü kullanınız. Kanatlı hayvan etini, kırmızı eti ve balığı çözmek için en iyi yöntemi bunları buzdolabına koymaktır.

Buzdan çözme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

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

Yemekleri arada bir 1 - 2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir. Gerekliyse yiyeceği arada sırada bölünüz veya buz çözülmüş parçaları cihazdan çıkartınız.

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

Kullanılan ısıtma türü:

- Buz çözme

Yemek	Aksesuarlar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Ekmek, sandviç ekmeği					
Ekmek, Sandviç ekmeği genel	Fırın tepsisi	2		50	40-70
Pasta					
Pasta, yumuşak	Fırın tepsisi	2		50	70-90
Pasta, kuru	Fırın tepsisi	2		60	60-75

Tekrar ısıtma

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

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

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

Tekrar ısıtma sırasında gıdaların üzerini örtmeyin.

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

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

- Tekrar ısıtma

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

Sıcak tutma

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

Yemeklerin üzerini örtmeyiniz.

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

Çeşitli buhar seviyeleri aşağıdaki yemeklerin sıcak tutulması için uygundur:

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

Test yemekleri

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

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

Pişirme

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

İki seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

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

Üç seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

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

Üstü hamur kaplı elmalı tart

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

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

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

Kraker

Kraker iki seviyede: Kelepçeli kek kalıpları ızgaraların üzerine kaydırılmış olarak üst üste koyunuz.

Bilgiler

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

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Kullanılan ısıtma türleri:

- 4D sıcak hava
- Üstten/alttan ısıtma
- Yoğun ısı

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Süre, dakika
Fırında pişirme						
Kuru pasta***	Fırın tepsi	3	☐	140-150*	-	25-40
Kuru pasta***	Fırın tepsi	3	☑	140-150*	-	25-40
Kuru pasta, 2 seviyeli***	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1	☑	140-150*	-	30-40
Kuru pasta, 3 seviyeli***	Fırın tepsi + Üniversal tava	4+3+1	☑	130-140*	-	35-55
Küçük kekler***	Fırın tepsi	3	☐	160*	-	20-30
Küçük kekler***	Fırın tepsi	3	☑	150*	-	25-35
Küçük kekler, 2 seviyeli***	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1	☑	150*	-	25-35
Küçük kekler, 3 seviyeli***	Fırın tepsi + Üniversal tava	5+3+1	☑	140*	-	35-45
Kraker**	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☐	160-170*	-	25-35
Kraker**	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☑	160-170*	-	25-35
Kraker	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26cm	2	☑	150-160	1	10
					-	20-25
Kraker, 2 seviyeli**	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3+1	☑	150-170*	-	30-50
Üstü hamur kaplı elmalı tart	2x siyah sac kalıp Ø 20cm	2	☑	170-180	-	60-80
Üstü hamur kaplı elmalı tart	2x siyah sac kalıp Ø 20cm	2	☐	170-180	-	75-95
Üstü hamur kaplı elmalı tart, 2 seviyeli	2x siyah sac kalıp Ø 20cm	3+1	☑	170-190	-	70-90

* ön ısıtma

** ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın

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

Izgara

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

Kullanılan ısıtma türü:

- ☐ Izgara büyük alanlı

Yemek	Aksesuarlar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Izgara kademesi	Süre, dakika
Ekmeğin dilimleri kızartma*	Tel ızgara	5	☐	3	4-6
Dana etli sandviç, 12 parça**	Tel ızgara	4	☐	3	25-30

* ön ısıtma * yapmayınız

** toplam sürenin 2/3'den sonra çevirin



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001015626

950415