



BOSCH



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

Ankastre fırın

HMG656R.1

[tr]

Kullanma kılavuzu

Ankastre fırın

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	4		Kızartma yağı termometresi	22
	Önemli güvenlik uyarıları	5		Isıtma türleri	22
	Genel	5		Kızartma termometresinin pişirilecek yiyeceğin içine sokulması	22
	Mikrodalga	5		Merkez sıcaklığın ayarlanması	23
	Kızartma termometresi	7		Farklı yiyeceklerin merkez sıcaklıkları	23
	Temizleme fonksiyonu	7		Çocuk emniyeti	24
	Hasar nedenleri	7		Devreye alma ve devreden çıkarma	24
	Genel	7		Temel ayarlar	24
	Mikrodalga	8		Temel ayarların değiştirilmesi	24
	Çevre koruma	8		Temel ayarlar listesi	24
	Enerji tasarrufu	8		Elektrik kesintisi	25
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	9		Saatin değiştirilmesi	25
	Cihazı tanıyınız	10		Sabbat ayarı	25
	Kumanda bölümü	10		Sabbat ayarının başlatılması	25
	Kumanda elemanları	10		Temizlik malzemeleri	26
	Ekran	11		Uygun temizlik malzemeleri	26
	Çalışma modları	11		Pişirme alanı yüzeyleri	27
	Isıtma türleri	12		Cihazın temiz tutulması	27
	Mikrodalga	13		Temizleme fonksiyonu	28
	Diğer bilgiler	13		EcoClean	28
	Pişirme alanı fonksiyonu	13		Kurutma	28
	Aksesuar	14		Ayaklar	29
	Birlikte teslim edilen aksesuarlar	14		Rafları askıdan çıkartma ve takma	29
	Aksesuarın yerleştirilmesi	14		Cihaz kapağı	30
	Özel aksesuar	15		Kapının üst kapağının çıkartılması	30
	İlk kullanımdan önce	16		Kapak camlarının sökülmesi ve takılması	31
	İlk işleme alma	16		Arıza halinde ne yapmalı?	32
	Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi	16		Arızaları kendiniz giderebilirsiniz	32
	Cihazın kullanılması	16		Maksimum çalışma süresi	32
	Cihazın açılması ve kapatılması	16		Pişirme alanı lambaları	32
	Çalışmanın başlatılması	16		Yetkili servisin çağırılması	33
	Çalışma modunun ayarlanması	17		E numarası ve FD numarası	33
	Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması	17			
	Hızlı ısıtma	17			
	Zaman fonksiyonları	18			
	Sürenin ayarlanması	18			
	Sona erdirmenin ayarlanması	18			
	Alarmin ayarlanması	19			
	Mikrodalga	20			
	Kap	20			
	Mikrodalga fırın seviyeleri	20			
	Mikrodalganın ayarlanması	20			
	MikroKombi'nin ayarlanması	21			
	Kurutma	21			

 Yemekler	34
Ayarlara ilişkin uyarılar	34
Yemeğin seçilmesi	34
Fırın sensörü	35
Yemeğin ayarlanması	35
 Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir.	36
Silikon kalıplar kullanmayınız	36
Kek ve kurabiye	36
Ekmek ve sandviç ekmeği	39
Pizza, keş ve baharatlı kekler	41
Sufle ve üstü kızartılan yemekler	42
Kümes hayvanları	43
Et	45
Balık	48
Garnitürler ve sebze	50
Tatlı	52
Eco ısıtma türleri	53
Gıda maddelerindeki akrilamid	54
Hassas pişirme	55
Kurutma	56
Konserveleme	57
Hamur mayalama	58
Buz çözme	58
Mikrodalga fırın ile yemeklerin ısıtılması	59
Sıcak tutma	60
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 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. → "Aksesuar", Sayfa 14

⚠️ 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.
- Gevşek yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. İşletim öncesinde kaba kirleri pişirme alanından, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizleyiniz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

⚠️ 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.

Mikrodalga

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Besinlerin veya kıyafetlerin kurutulması, terliklerin, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıklarının, süngerlerin, nemli temizlik bezlerini veya benzeri eşyaların ısıtılması yasaktır. Örneğin ısınmış terlikler, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıkları saatler sonra da tutuşabilir. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız.

- Gıda maddeleri alev alabilir. Gıda maddelerini kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Gıda maddelerini kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız. Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz. Gıda maddelerini kesinlikle mikrodalgada kurutmayınız. Örneğin ekmek gibi su oranı düşük gıdaları kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ tutuşabilir. Kesinlikle mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

⚠ Uyarı – Patlama tehlikesi!

İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar patlayabilir. Sıvıları veya diğer gıda maddelerini kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtmayınız.

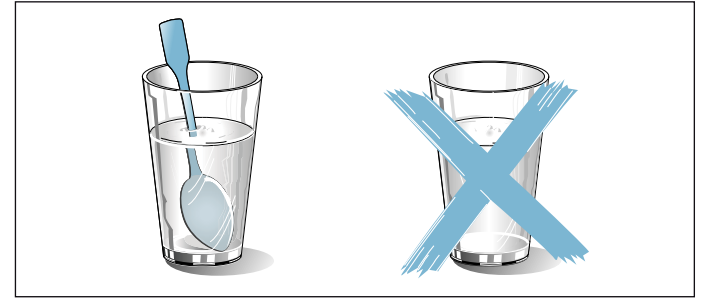
⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.
- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Yemeklerin veya kıyafetlerin kurutulmasına, terliklerin ısıtılmasına, tahıl veya tahıl yastıklarının ısıtılmasına, süngerlerin, nemli temizleme bezlerinin ve benzeri cisimlerin ısıtılmasına izin verilmez. Örnek olarak aşırı ısınan terlikler, tahıl veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yangınlara neden olabilir

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabin içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.



⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabin çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.
- Metalden üretilen kaplar ve tencereler veya metal içeren kaplar sadece mikrodalga kullanılması sırasında kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir. Sadece mikrodalga kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

⚠️ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

- Temizliğin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal çıkartınız. Pişirme alanını, kapak contasını, kapağı ve kapak yuvasını daima temiz tutunuz.
- Hasarlı pişirme alanı kapısı veya kapı contası nedeniyle mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Pişirme alanı kapağı, kapı contası veya kapağın plastik çerçevesi hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Yetkili servisi çağırınız.
- Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar. Gövde kapağını kesinlikle çıkartmayınız. Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetlerini arayınız.

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

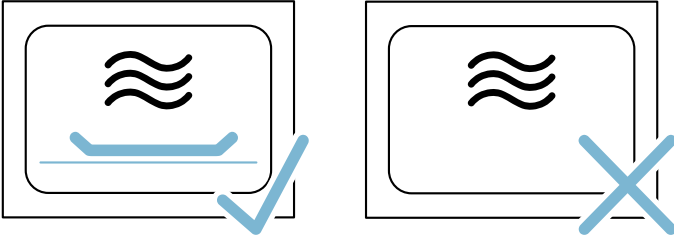
Dikkat!

- 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: Silikondan üretilen fırın kalıpları, silikon içeren uzun ömürlü fırın folyoları, kapaklar veya aksesuarlar kullanmayınız. Pişirme sensörü hasar görebilir. Silikon ile kaplanmış pişirme kağıdı kullanılabilir.
- 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.
- Fırın temizleyicisi: Sıcak pişirme alanında asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Emayede hasar oluşabilir. Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme alanındaki ve cihaz kapağı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz.
- 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.

Mikrodalga

Dikkat!

- Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- Aksesuarı kombine et: Tel ızgarayı üniversal tavayla kombine etmeyiniz. Doğrudan birlikte itildiğinde kıvılcım oluşumu mümkündür. Sadece kendi yüksekliğine itiniz.
- Sadece mikrodalga çalışması: Sadece mikrodalga çalışmasında üniversal tava veya fırın tepsi kullanılamaz. Kıvılcım oluşumuna neden olabilir ve pişirme alanı hasar görür. Yerleştirme yüzeyi olarak ürünle birlikte gönderilen tel ızgarayı kullanınız veya mikrodalgayı bir ısıtma türüyle birlikte kullanınız.
- Alüminyum kap: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Yemeksiz mikrodalga çalışması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Asla mikrodalgayı pişirme alanında yiyecek olmadan çalıştırmayınız. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir. → "Mikrodalga", Sayfa 20



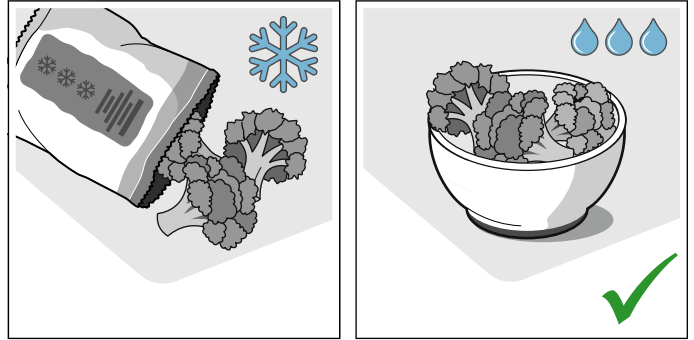
- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeye ayarlamayınız. Maksimum 600Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz. Aşırı yüklenme nedeniyle kapak camında çatlama olabilir.

Çevre koruma

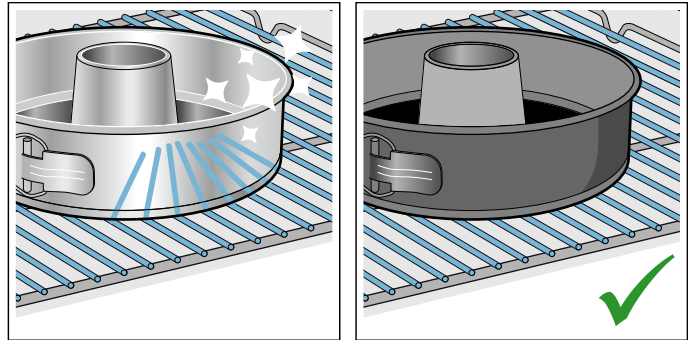
Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

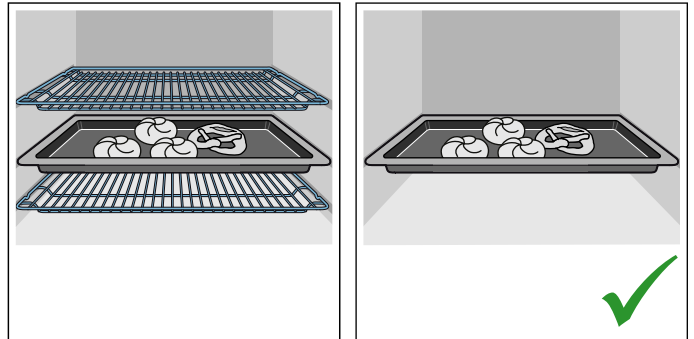
- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa cihazınızı önceden ısıtınız.
- Pişirme bölümüne yerleştirmeden önce donmuş yiyeceğin buzunun çözülmesini sağlayınız.



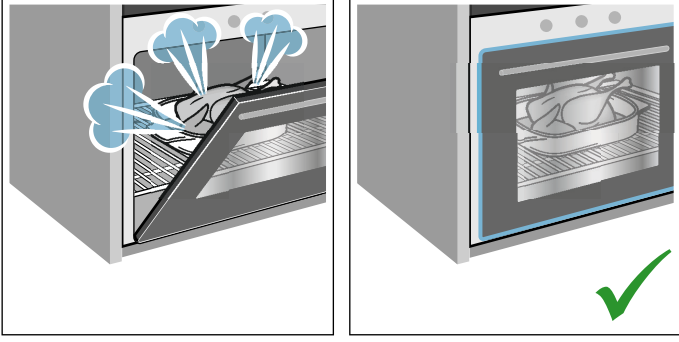
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.



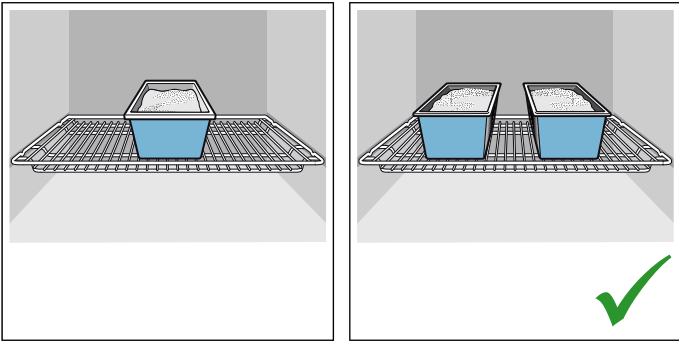
- İhtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.



- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.



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



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

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



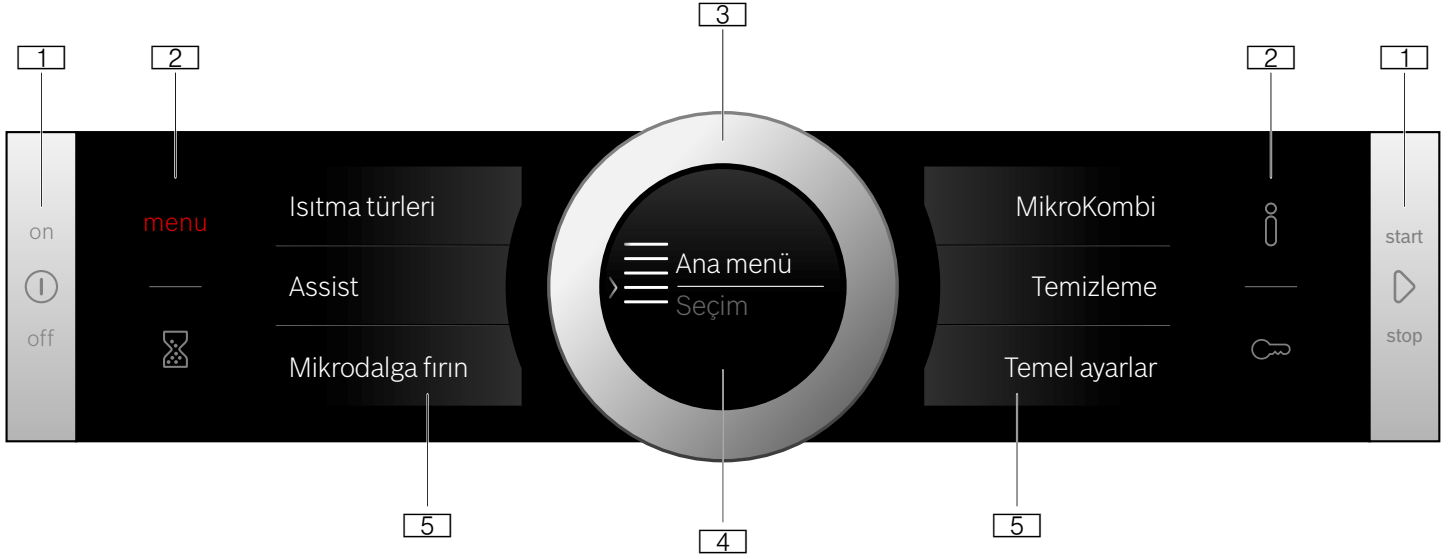
Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Cihazı tanıyınız

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

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



1 Tuşlar

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

Ekranında 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 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.

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)

Kumanda halkası

Kumanda halkası ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Dokunmatik ekranlardaki seçim listelerinde gezmek için de kullanım halkasını kullanınız.

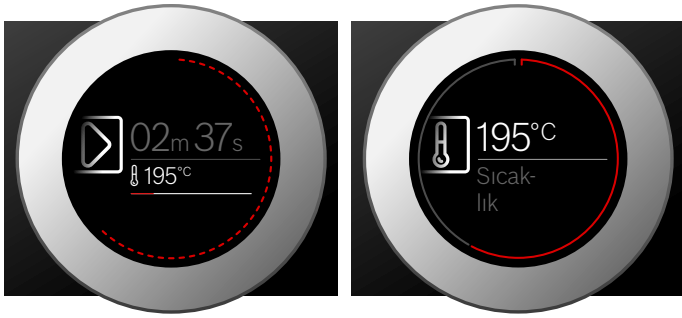
Çoğu seçim listesinde ilk veya son noktaya eriştiğinizde geri dönmeniz gereklidir.

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. Bilgi: Mikrodalgada süre odaklıdır. Isıtma çizgisi görünmez.
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 ulaşılmıştır. 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.











Çalışma modu	Kullanımı
Isıtma türleri → "Cihazın kullanılması", Sayfa 16	Yemeklerinizi optimum biçimde hazırlamak için farklı, hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur.
Assist → "Yemekler", Sayfa 34	Birçok farklı yemek için uygun ayarlama değerleri önceden programlanmıştır.
Mikrodalga fırın → "Mikrodalga", Sayfa 20	Mikrodalga ile yemekleri daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz.
MikroKombi → "Mikrodalga", Sayfa 20	Böylece mikrodalgaya ek olarak bir ısıtma türü açılabilir.
Temizleme → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 28	Temizleme için farklı temizleme fonksiyonları mevcuttur: EcoClean ve kurutma.
Temel ayarlar → "Temel ayarlar", Sayfa 24	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.

Her bir ısıtma türüne ilişkin semboller yeniden tanımda desteklenir.

Çok yüksek sıcaklıklarda cihaz uzun süre geçtikten sonra sıcaklığı biraz düşürür.

Isıtma türü	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 Eco	30-275 °C	Seçilen yemeklerin tek kademede ön ısıtma olmadan hassas biçimde pişirilmesi için. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını pişirme bölümünde dağıtmaktadır. En etkili ısıtma türü 125-275 °C arasındadır. Bu ısıtma türü, enerji verimlilik sınıfını ve havalandırma modunda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
 Üst/alt ısıtma Eco	30-300 °C	Seçilen yemeklerin hassas biçimde pişirilmesi için. Isı alttan ve üstten gelir. En etkili ısıtma türü 150-250 °C arasındadır. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
 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.
 Hassas pişirme	70-120 °C	Açık kapta, kızartılmış, yumuşak et parçalarının korunarak ve yavaşça pişirilmesi için. Isı, düşük sıcaklıkta üstten ve alttan eşit olarak gelir.
 Altta ısıtma	30-250 °C	Su içinde pişirmek ve sonradan pişirmek için. Isı alttan gelir.
 Sıcak tutma	60-100 °C	Piştirilmiş yiyecekleri sıcak tutmak için.
 Kap ön ısıtması	30-70 °C	Kapları ısıtmak için.

Varsayılan değerler

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

Mikrodalga

Her zaman doğru mikrodalga gücünü kullanmanız için burada farklı kullanım alanlarına ilişkin bir genel bakış sunulmaktadır.

Mikrodalga güçleri belirlenmiş kademelerdir ve her zaman cihazın kullandığı Watt değerine tam olarak karşılık gelmeyebilir.

Mikrodalga kademeleri	maksimum süre	Kullanımı
90 Watt	1 saat 30 dakika	Hassas yemeklerin buzunu çözmek için.
180 Watt	1 saat 30 dakika	Buz çözme ve pişirmeye devam etmek için.
360 Watt	1 saat 30 dakika	Et pişirmek için ve hassas yemekleri ısıtmak için.
600 Watt	1 saat 30 dakika	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için.
Maks. Watt	30 dakika	Sıvıların ısıtılması için.

MikroKombi

Isıtma türlerine ilişkin seçiminizi mikrodalga ile kombine edebilirsiniz. Cihaz ısıtır ve aynı zamanda mikrodalga açılır. Böylece yemeğiniz daha hızlı hazır olur.

Bunun için 90 ile 360 Watt arasında farklı mikrodalga güçleri kullanılabilir.

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 cihazını 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.

Bilgi: Mikrodalga çalışma türünde kapağı kapattıktan sonra start/stop \triangleright tuşuyla çalışmayı devam ettirmelisiniz. Bunun için temel ayarları değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 24

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 24

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 24

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. Kızartma, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için. Tel ızgara, mikrodalganın çalışmasına uygundur.</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 tepsi Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.</p>
	<p>Kızartma termometresi Tam istenen sıcaklıkta kızartma sağlar. Uygulama ilgili bölümde tanımlanmıştır. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 22</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.

Mikrodalga fırın

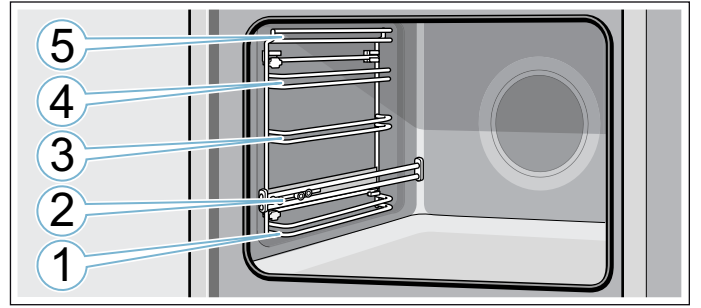
Sadece mikrodalga ile işletim durumunda, sadece ürünle birlikte verilen tel ızgara uygundur. Üniversal tava veya fırın tepsi kıvılcım oluşumuna neden olabilir ve pişirme alanı hasar görebilir.

Mikrodalga kombinasyonlu işletim durumunda veya Yemekler çalışma modunda üniversal tava, fırın tepsi veya ürünle birlikte verilen diğer aksesuarlar da kullanılabilir.

Aksesuarın yerleştirilmesi

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

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

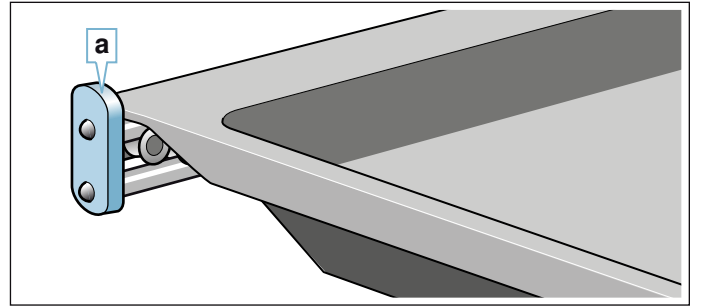


Yerleştirme yüksekliği 1, 3, 4 ve 5'te aksesuar her zaman ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

Aksesuar devrilmeden yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Yerleştirme yüksekliği 2'deki çekme rayları ile aksesuarı dışarı çekebilirsiniz.

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

Resimdeki örnek: Üniversal tava



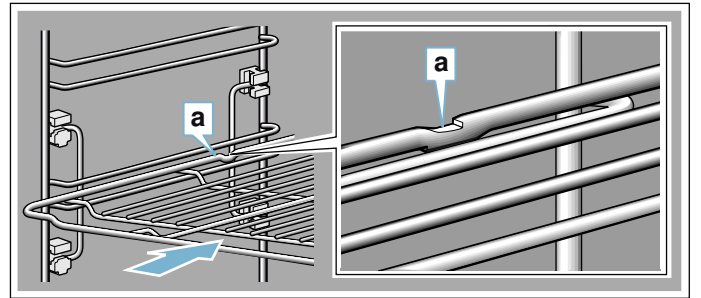
Bilgiler

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

Kilit fonksiyonu

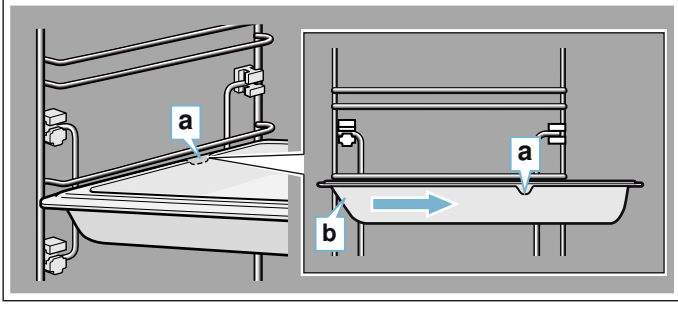
Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık ` yarıya kadar dışarı çekilebilir. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir.

Tel ızgaranın içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnağının **a** arkada olmasına ve aşağıyı göstermesine dikkat ediniz. "microwave" yazısı önde olmalıdır ve dirsek 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: Üniuersal 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 geçiriniz.

Bilgi: Her özel aksesuar her cihaza uymamaktadır. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (E-No.) tam olarak giriniz. → "Yetkili servisin çağırılması", Sayfa 33

Özel aksesuar

Tel ızgara

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

Üniuersal tava

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

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

Fırın tepsisi

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

Tel

Et, kümes hayvanı ve balık için.

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

Üniuersal tava, yapışmaz kaplamalı

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

Kek ve kızartmalar üniuersal tavadan daha kolay ayrılır.

Fırın tepsisi, yapışmaz kaplamalı

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

Kek fırın tepsisinden daha kolay ayrılır.

Telli profesyonel tava

Büyük miktarların hazırlanması için.

Profesyonel tava için kapak

Kapak sayesinde profesyonel tava profesyonel kızartma tenceresi olarak kullanılabilir.

Pizza tepsisi

Pizza ve büyük, yuvarlak kekler için.

Izgara tepsisi

Kızartma yerine ızgara yapma amacıyla veya sıçrama koruyucusu olarak. Sadece üniuersal tavada kullanınız.

Fırın taşı

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

Fırın taşı tavsiye edilen sıcaklığa önceden ısıtılmalıdır.

Cam kızartma tenceresi (5,1 litre)

Güveçler ve gratenler için.

Özellikler "Yemekler" çalışma modu için çok uygundur.

Cam kase

Büyük kızartmalar, yumuşak kekler ve gratenler için.

Cam tava

Güveçler, sebze yemekleri ve kekler için.

Dekor çubukları

Mobilya raf zeminini ve cihaz taban plakasını gizlemek için.

İlk kullanımdan önce

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

İlk 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 24

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 "Ayarları kapatın" metin alanına dokununuz.

Ekranda, ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

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.

Pişirme bölümünde köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları olmamasına dikkat ediniz ve cihazın içindeki veya üzerindeki yapışkan bandı çıkarınız. Pişirme alanının düz yüzeylerini ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle siliniz. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfak havalandırınız.

Belirtilen ayarları yapınız. Isıtma türünü ve sıcaklığı nasıl ayarlayacağınızı sonraki bölümde öğrenebilirsiniz.

→ "Cihazın kullanılması", Sayfa 16

Ayarlar	
Isıtma türü	Üstten/alttan ısıtma 
Sıcaklık	240°C
Süre	1 saat

Cihazı belirlenen süreden sonra on/off  tuşuyla kapatınız.

Pişirme alanı soğuduktan sonra düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.

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 cihazınızı 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.

Ekranda 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 24

Cihazın kapatılması


on/off  tuşuyla cihazı kapatınız.

Varsa devam eden fonksiyon iptal edilir.

Ekranda saat veya kalan ısı göstergesi görünür.


Bilgi: Cihaz kapalıyken saatin görünüp görünmemesini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 24


Çalışmanın başlatılması

Her çalıştırmayı start/stop  tuşuyla başlatmalısınız.

Ekranda 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. 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 çalışmanın süresini ve bitişini de ayarlayabilirsiniz. → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 18

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

Yemeklerinizin eşit pişmesi için ancak hızlı ısıtma sona erdikten sonra yemeği ve aksesuarı 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.

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 24

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 çevirdiğimize 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.

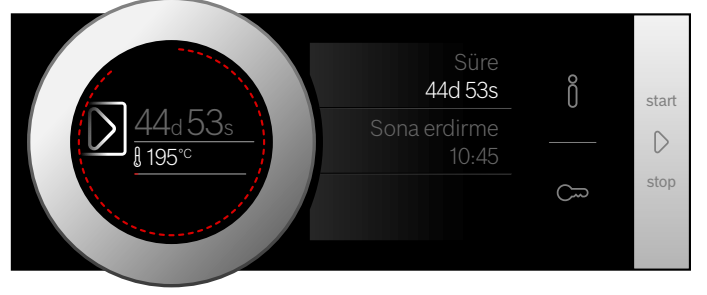
Maksimum 23 saat ve 59 dakikalık bir süre ayarlayabilirsiniz.

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

1. Çalışma modunu ve sıcaklığı veya kademeyi ayarlayınız.
2. Başlatmadan önce "Süre" metin alanına dokununuz. Ekranda, odaktaki 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.

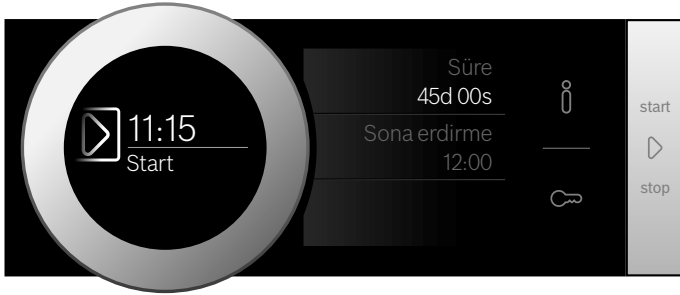
Resimdeki örnek: Saat 10:00'dur, ayarlanan süre 45 dakikadır ve yemek saat 12:00'de hazır olmalıdır.

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.

Alarmın ayarlanması

Alarm, diğer ayarlarla paralel çalışır. Alarmı her zaman, cihaz kapalı olsa bile ayarlayabilirsiniz. Kendine ait bir sinyali vardır, böylece alarmın 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.

Mikrodalga

Mikrodalga ile yemekleri çok daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz. Mikrodalgayı tek başına ya da başka bir ısıtma türü ile kombine ederek kullanabilirsiniz.

Mikrodalgayı optimum biçimde kullanmak için kap uyarılarını dikkate alınız ve kullanım kılavuzunun sonundaki uygulama tablosundaki verilere göre hareket ediniz.

Kap

Her kap mikrodalgayı uygun değildir. Yiyeceklerinizin ısıtılması ve cihazın hasar görmemesi için sadece mikrodalgayı uygun kap kullanınız.

Cam, cam seramik, seramik, porselen veya ısıya dayanıklı plastik gibi kaplar uygundur. Bu materyaller mikrodalga ısısını geçirir. Tamamen glaze edilmiş ve çatlaksız ise seramik de kullanabilirsiniz.

Servis kabı da kullanabilirsiniz. Bu şekilde kaptan kaba doldurma işlemine de gerek kalmaz. Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firma mikrodalgayı dayanıklı olduğunu garanti ediyorsa kullanınız.

Kombine çalışmada pişirmek için geleneksel metal kek kalıplarını da kullanabilirsiniz. Böylece kekin altı da pişer.

Metal kaplar diğer uygulamalar için uygun değildir. Metal mikrodalgalı geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar.

Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

Kap testi

Asla mikrodalgayı yiyeceksiz çalıştırmayınız. Tek istisna aşağıda belirtilmiş olan kap testidir.

Eğer kabınızın mikrodalgayı uygun olup olmadığından emin değilseniz aşağıdaki testi yapınız.

1. Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.
2. Ara sıra kabın sıcaklığını kontrol ediniz. Kap soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur. Testi iptal ediniz.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Birlikte teslim edilen aksesuarlar

Sadece mikrodalga ile işletim durumunda, sadece ürünle birlikte verilen tel ızgara uygundur. Üniversal tava veya fırın tepsiyi kıvılcım oluşumuna neden olabilir ve pişirme alanı hasar görebilir.

Mikrodalga kombinasyonlu işletim durumunda veya Yemekler çalışma modunda üniversal tava, fırın tepsi veya ürünle birlikte verilen diğer aksesuarlar da kullanılabilir.

Mikrodalga ile çalışma durumunda, aksi belirtilmediği takdirde aksesuar için yerleştirme yüksekliği 2'yi seçiniz.

Mikrodalga fırın seviyeleri

Farklı yemek türleri ve hazırlıklar için farklı mikrodalga güçleri ve farklı kademe seçenekleri kullanımınıza sunulmuştur.

Mikrodalga ile çalışma her zaman süre gerektirir. Önerilen süreyi devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

Seviye	Kullanımı	maksimum süre
90 W	Hassas yiyeceklerin çözülmesi için	1 saat 30 dakika
180 W	Çözme ve pişirmeye devam etmek için	1 saat 30 dakika
360 W	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması için	1 saat 30 dakika
600 W	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için	1 saat 30 dakika
maks.	Sıvıların ısıtılması için	30 dakika

Maksimum ayar sıvıların ısıtılması için öngörülmüştür. Cihazı korumak için ilk dakikalarda mikrodalganın maksimum gücü kademeli olarak 600 W'a kadar azaltılır. Tam güç, bir soğuma süresinin ardından yeniden kullanılabilir.

Mikrodalganın ayarlanması

Mikrodalgayı ayarlamadan önce uygun kap konusundaki verilere dikkat ediniz.

1. **menu** alanına dokununuz. Çalışma modları seçimi görünür.
2. "Mikrodalga" metin alanına dokununuz.
3. Metin alanı üzerinde istediğiniz mikrodalga gücüne dokununuz. Ekranda, odaktaki süre beyaz görünür.
4. Kullanım halkasıyla süreyi ayarlayabilirsiniz.
5. start/stop \triangleright tuşuyla başlatınız. Ekranda süre azalmaya başlar. Mikrodalgada ısıtma çizgisi görünmez. Cihaz çalışmaya başlar.

Süre sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz çalışmayı sonlandırır. Ekranda süre olarak 00d 00s görünür.

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off $\text{\textcircled{1}}$ tuşuyla kapatınız.

Bilgi: Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Kapağı kapattıktan sonra start/stop \triangleright tuşuyla çalışmayı devam ettirmelisiniz. Temel ayarı değiştirdiyse mikrodalganın içinde yiyecek yokken çalışmadığına emin olunuz. → "Temel ayarlar", Sayfa 24

Sadece mikrodalga kullanımında yoğuşma suyu oluşumunun önüne geçmek için cihaz üstten ısıtmayı 600 W kademesinde ve maksimum kademede otomatik olarak çalıştırır. Pişirme sonucunu etkilemez.

Bilgi: Bu fonksiyonu temel ayarlardan kapatabilirsiniz.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 24

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Değiştirme ve iptal

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






Mikrodalga gücünü değiştirmek için önce çalışmayı start/stop \triangleright tuşuyla duraklatınız. Metin alanında istediğiniz güce dokununuz ve start/stop \triangleright tuşuyla çalışmayı devam ettiriniz. Süre duraklatılır.

Mikrodalga çalışmayı iptal etmek istiyorsanız, çalışmayı start/stop \triangleright tuşuyla duraklatınız ve başka bir çalışma türü seçiniz.

MikroKombi'nin ayarlanması

Bazı ısıtma türlerindem mikrodalga fonksiyonunu açabilirsiniz.

Uygun ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara
-  Izgara, büyük alanlı
-  Izgara, küçük alanlı

MikroKombi'de 90 Watt, 180 Watt ve 360 Watt mikrodalga güçlerini kullanabilirsiniz.

MikroKombi'yi ayarlamadan önce uygun kap konusundaki verilere dikkat ediniz.

1. **menu** alanına dokununuz.
Çalışma modları seçimi görünür.
2. "MikroKombi" metin alanına dokununuz.
3. İstlenen ısıtma türüne sahip metin alanının üzerine dokununuz.
4. Metin alanı üzerinde istediğiniz mikrodalga gücüne dokununuz.
Ekranında, sıcaklık veya kademe beyaz olarak odakta görünür.
5. Kullanım halkasıyla sıcaklığı veya kademeyi ayarlayabilirsiniz.
6. "Süre" metin alanına dokununuz.
Ekranında, odaktaki süre görünür.
7. Kullanım halkasıyla süreyi ayarlayabilirsiniz.
8. start/stop \triangleright tuşuyla başlatınız.
Ekranında süre azalmaya başlar.
Cihaz çalışmaya başlar.

Süre sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz çalışmayı sonlandırır. Ekranında süre olarak 00d 00s görünür.

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off \odot tuşuyla kapatınız.

Değiştirme ve iptal

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

Süreyi değiştirmek için "Süre" metin alanına dokununuz ve kullanım halkasıyla değeri değiştiriniz. Değişiklik doğrudan devreye girer.

Isıtma türünü veya mikrodalga gücünü değiştirmek için önce çalışmayı start/stop \triangleright tuşuyla duraklatınız. Isıtma türü veya mikrodalga gücü metin alanına dokununuz ve ayarı değiştiriniz.

Bilgi: Isıtma türünü veya mikrodalga gücünü değiştirirseniz, diğer ayarlar da sıfırlanır.

MikroKombi çalışmayı iptal etmek istiyorsanız, çalışmayı start/stop \triangleright tuşuyla duraklatınız ve başka bir çalışma türü seçiniz.

Kurutma

İçinde nem kalmaması için çalışma sonrasında pişirme alanını kurutunuz.

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

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.

④	4D sıcak hava
☐	Üstten/alttan ısıtma
④	Sıcak hava eko
☐	Üstten/alttan ısıtma eko
☐	Sıcak hava dolaşimli ızgara
☐	Pizza kademesi

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 çarpması 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

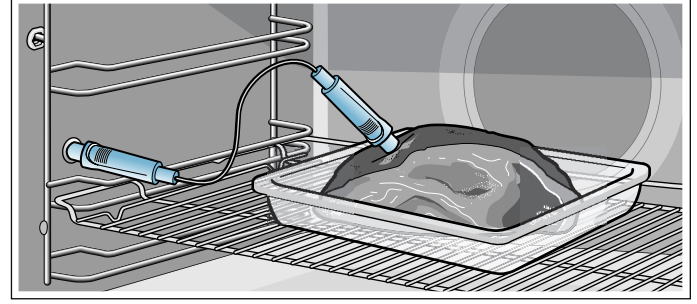
Yemeğinizi pişirme alanına yerleştirmeden önce kızartma termometresini pişirilecek yiyeceğin içine sokunuz.

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

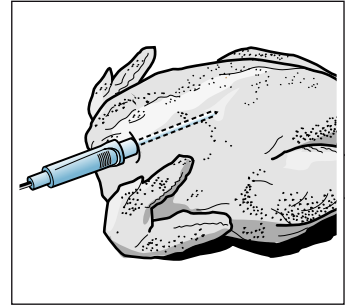
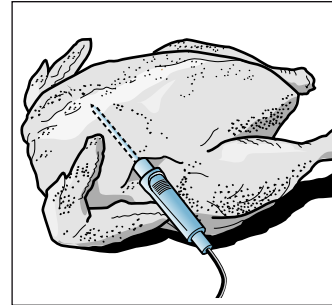
Dikkat!

Mikrodalgayı açtığınızda kızartma termometresinin ucu pişirilecek yiyeceğin içine sokulmalıdır.

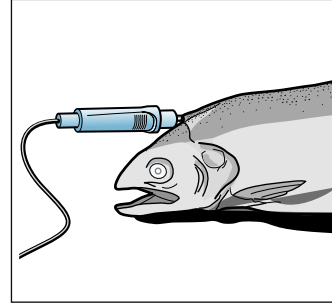
Et: Büyük parçalarda kızartma termometresini eğik biçimde yukarıdan aşağıya doğru sonuna kadar etin içine sokunuz. İnce parçalarda yan olarak en kalın noktasına sokunuz.



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



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



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

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

Dikkat!

Kızartma termometresinin kablosunun sıkışmamasına dikkat ediniz.

Kapalı kap kullanmayınız.

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

Merkez sıcaklığın ayarlanması

Kızartma termometresi pişirme alanının solundaki sokete takılmalıdır.

- İstenen ısıtma türüne sahip metin alanının üzerine dokununuz.
Ekran da pişirme alanı sıcaklığı için varsayılan değer odak içinde beyaz olarak görünür.
- Kullanım halkası ile pişirme alanı sıcaklığını ayarlayınız.
- "Merkez sıcaklığı" metin alanına dokununuz.
Ekran da merkez sıcaklığı için varsayılan değer odak içinde beyaz olarak görünür.
- Kullanım halkasıyla merkez sıcaklığını ayarlayabilirsiniz.
- start/stop \triangleright tuşuyla başlatınız.
Ekran da ki süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.

Cihaz ısınmaya başlar.

Ekran da, 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. Ekran da güncel merkez sıcaklığı ile ayarlanan sıcaklık aynı olmalıdır, örneğin "80 | 80°C". Zamanın akışı duraklatılır.

Cihazı on/off \odot tuşuyla kapatınız ve kızartma termometresini soketten çekiniz.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Değiştir

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

Piştirme 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 36

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
Siğir eti	
Rozbif veya siğir filetosu, İngiliz usulü	45-52
Rozbif veya siğir filetosu, az pişmiş	55-62
Rozbif veya siğir 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.

- 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.
Ekandaki bir uyarı, ayarların kaydedildiğini gösterir.

İptal

Değişiklikleri kaydetmek istemiyorsanız, **menu** alanına dokununuz ve ardından "Kaydetme!" metin alanına dokununuz. Ekandaki 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
Fabrika ayarları	Sıfırlama Geri alma
Sinyal sesi	Kısa süre (30 saniye) Orta süre (1 dakika)* Uzun süre (5 dakika)
Ses şiddeti	5 kademeli skala
Tuş sesi	Açıldı Kapatıldı* (on/off  sesi kalır)
Ekran parlaklığı	5 kademeli
Saat göstergesi	Kapalı Dijital* Analog

Aydınlatma	Çalışmada kapalı Çalışmada açık*
Otomatik devam	Otomatik olarak devam etme!*
Çocuk emniyeti	Sadece tuş kilidi* Kapak kilidi ve tuş kilidi
Açma sonrasında çalıştırma	Ana menü Isıtma türleri* Mikrodalga fırın MikroKombi Assist
Uyarı MW Fırın tepsisi	Göster* Gösterme
Gece karartma	Kapatıldı* Açıldı
Marka logosu	Göstergeler* Görüntüleme
Mikrodalga kurutma	Açıldı* Kapatıldı
Fan ardıl çalışma süresi	Önerilen* Minimum
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 gerekip 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 24

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 ↵ 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 Ⓛ 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 Ⓛ tuşuyla kapatınız. start/stop ↵ 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 çıkartamayacağınız 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	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalamayınız.
Çıkartmayınız!	
Kapak kaplaması	Paslanmaz çelikten: Paslanmaz çelik temizleyici kullanınız. Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. Plastikten: Sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız. Temizlemek için kapak kaplamasını çıkarınız.
Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	Paslanmaz çelik temizleyici: Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Renk değişiklikleri böylece temizlenebilir. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
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 sürülür şekilde 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.
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 kirlenmesi durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız.

Dikkat!

Sıcak pişirme alanında asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Emayede hasar oluşabilir. Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme alanındaki ve cihaz kapağı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz.

Temizlik işleminin sonrasında pişirme alanını kuruması için açık bırakınız.

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

Kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

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

Kendi kendini temizleyen yüzeyler eğer kendi kendini yeterince temizlemiyorsa ve koyu renkli lekeler oluşmuşsa, 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 kirlerin oluşmasını engellemek için cihazı her zaman temiz tutunuz ve kirleri hemen temizleyiniz.

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

Yararlı bilgiler

- Pişirme alanını her kullanımdan sonra temizleyiniz. Böylece kirlenmez.
- 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

"EcoClean" temizleme fonksiyonu ile pişirme alanındaki kendi kendini temizleyen yüzeyler temizlenir.

EcoClean

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 fonksiyonundan 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.


Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

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" metin alanına dokununuz.
4. start/stop  tuşuyla başlatınız.
Ekranında süre azalmaya başlar. Isıtma çizgisi temizleme fonksiyonunda görünmez.

Temizleme fonksiyonu başlatılır.

Temizleme fonksiyonu çalışırken mutfağı havalandırınız.



Temizleme fonksiyonu sonlandırıldığında bir sinyal duyulur. Ekranında 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 fonksiyonundan 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.

Kurutma

İçinde nem kalmaması için çalışma sonrasında pişirme alanını kurutunuz.

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 nemi siliniz.
3. İhtiyaç durumunda Ⓚ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 ⏪ 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 bölümündeki kirleri temizleyiniz.
3. Pişirme bölümünü bir bulaşık süngeriyle kurulayınız.
4. Cihaz kapağını 1 saat açık tutunuz, böylece pişirme bölümü tamamen kuruyabilir.

Ayaklar

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

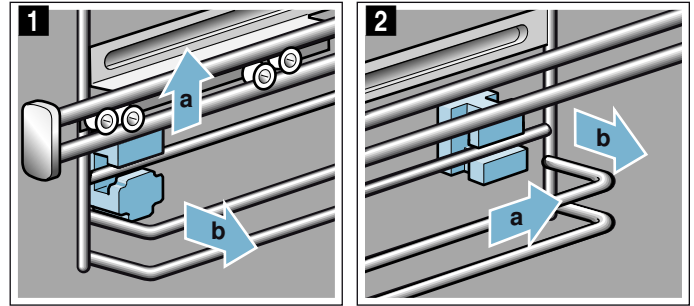
Rafları askıdan çıkartma ve takma

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Rafların çıkartılması

1. Rafı öne ve yukarı doğru bastırınız **a** ve asınız **b** (Resim **1**).
2. Daha sonra tüm rafı biraz arkaya doğru itiniz **a** ve dışarı çekiniz **b** (Resim **2**).

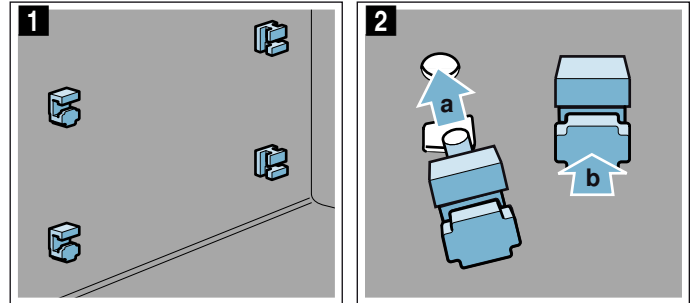


Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

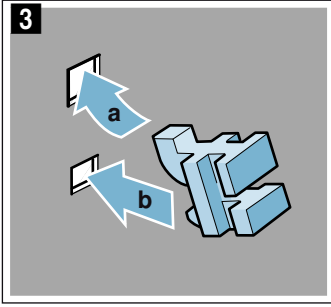
Tutucuların takılması

Eğer rafı dışarı çıkarma sırasında tutucular yerinden çıkıp aşağı düşerse bunların yeniden yerine doğru biçimde takılması gerekir.

1. Öndeki ve arkadaki tutucular birbirinden farklıdır (Resim **1**).
2. Öndeki tutucuyu kanca ile üstteki yuvarlak deliğe takınız **a**, biraz eğik konuma getiriniz, aşağıya takınız ve düz konuma getiriniz **b** (Resim **2**).



3. Arkadaki tutucuyu kanca ile üstteki deliğe takınız **a** ve alttaki deliğe bastırınız **b** (Resim 3).

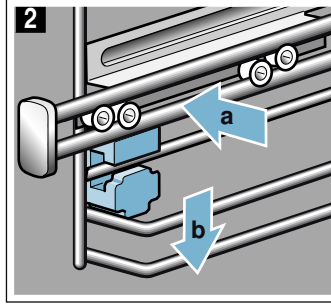
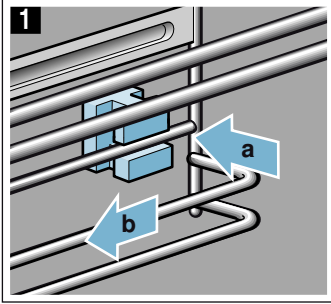


Rafların asılması

Asma sırasında raftaki eğimli kısmın üst tarafta olmasına dikkat ediniz.

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

1. Rafı arka üstten ve alttan takınız **a** ve öne doğru çekiniz **b** (Resim 1).
2. Daha sonra öne takınız **a** ve aşağı doğru bastırınız **b** (Resim 2).



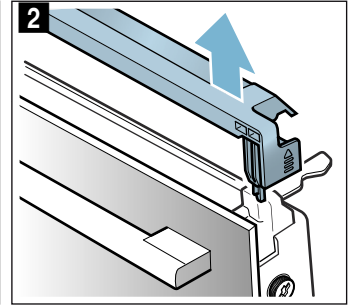
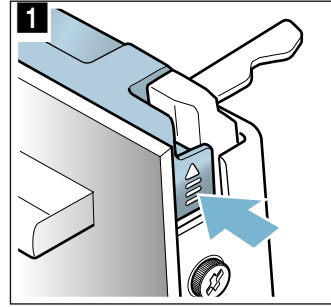
Cihaz kapağı

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

Kapının üst kapağının çıkartılması

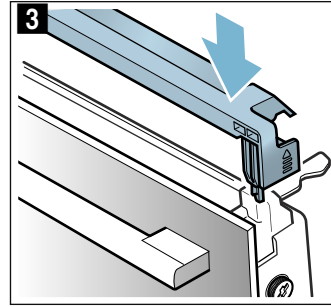
Kapak üst kapağının paslanmaz çelik tutucusu renk değiştirebilir. İyi temizlemek için kapağı çıkartabilirsiniz.

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).



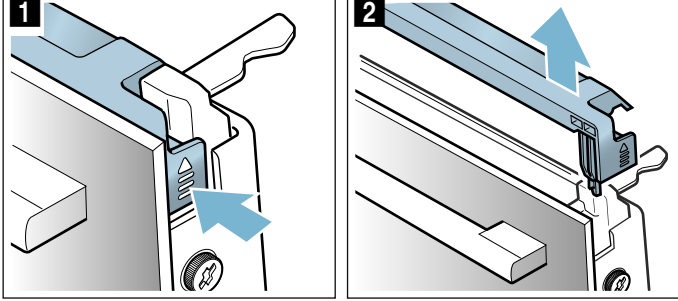
5. Cihaz kapağını kapatınız.

Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

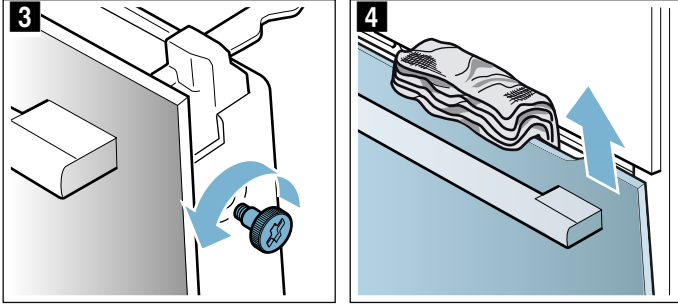
Cihaz kapağının camlarını daha iyi şekilde temizleyebilmek için kapak camlarını sökebilirsiniz.

Cihazdan sökülmesi

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

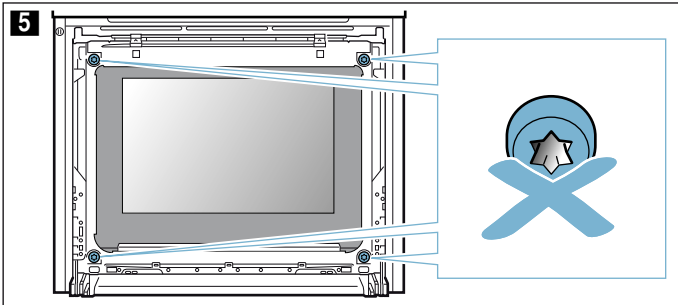


Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Vidayı açtığınızda cihazda emniyet artık garanti edilemez. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Vidaları asla döndürmeyiniz.

Çerçeve üzerindeki dört siyah vidayı sökmeyiniz (resim 5).



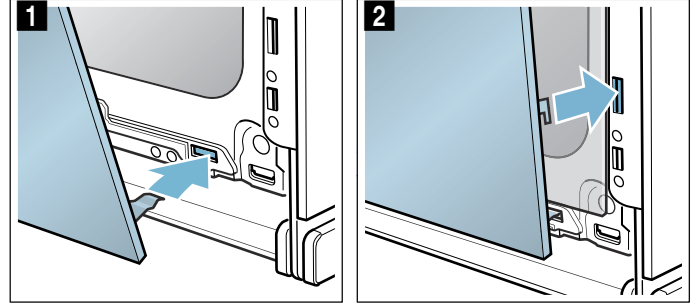
⚠ Uyarı

Yaralanma tehlikesi!

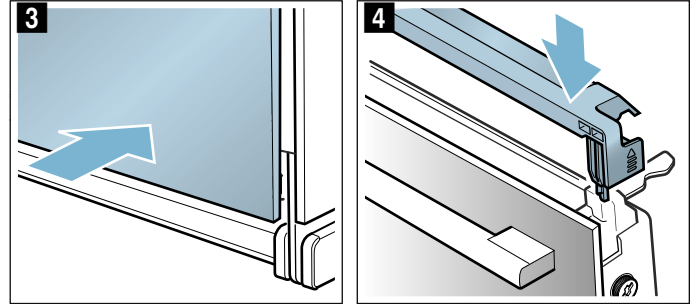
- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırılabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

Cihaza monte edilmesi

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



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



7. Cihaz kapağını kapatınız.

Dikkat!

Pişirme alanını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

Arıza halinde ne yapmalı?

Bir arıza ortaya çıkarsa, nedeni genellikle önemli olmayan bir durumdur. Bu nedenle müşteri hizmetlerini aramadan önce tablonun yardımıyla arızayı giderebileceğinizi 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 36

Arıza	Olası nedeni	Yardım/Uyarılar
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalı. Elektrik kesintisi	Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. 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 yanıyor.	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.
Cihaz çalışmaya başlamıyor ve ekranda "Pişirme alanı fazla sıcak" görünüyor	Seçilen yemek veya ısıtma türü için pişirme alanı fazla sıcaktır	Pişirme alanının soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız
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.
Sadece mikrodalga kullanımında pişirme bölümü ısıtılır.	Kurutma fonksiyonu açık.	Sadece mikrodalga kullanımında yoğunlaşma suyu oluşumunun önüne geçmek için cihaz üstten ısıtmayı 600 W kademesinde ve maksimum kademe otomatik olarak çalıştırır. Pişirme sonucunu etkilemez. Bu fonksiyonu temel ayarlardan kapatabilirsiniz. Mikrodalga bilgilerini dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 20

⚠ 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

Ekranda "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

Ekranda 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.

Yemekler

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

İyi sonuçlar elde etmek için pişirme alanı seçilen yemek için fazla sıcak olmamalıdır. Durum böyleyse ekranda bir not gösterilir. Pişirme alanının soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız.

Ayarlara ilişkin uyarılar

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

Mikrodalga fırın

Bazı yemeklerde otomatik olarak mikrodalga etkinleştirilir. Mikrodalga ile pişirme süresi ciddi biçimde kısılır, pişirme süresi neredeyse yarıya inebilir. Cihaz sizi mikrodalgaya uygun bir kap kullanmanız konusunda uyarır. Mikrodalga bölümünde uygun kaplar konusundaki uyarıları bulabilirsiniz. → "Mikrodalga", Sayfa 20

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

Yemeğin seçilmesi


Yemekler standart bir yapıda oluşturulmuştur:

- Kategori
- Yiyecek
- Yemek

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

Kategoriler	Yemekler
Pasta, ekmek, pizza	Kek
	Küçük kurabiyeler
	Kurabiye
	Ekmek, Sandviç ekmeği
Güveçler & Sufleler	Baharatlı pasta, pizza, kiş
	Sufle, baharatlı, taze, pişmiş malzemeli
	Lazanya, taze
	Patates graten, çiğ malzemeli, 4 cm yüksek
Dondurulmuş ürünler	Sufle, tatlı, taze
	Porsiyon kalıplarında sufle
	Pizza
	Sandviç ekmeği
Kümes hayvanı	Sufleler
	Patates ürünleri
	Kümes hayvanı, balık
	Tavuk
Et	Ördek, kaz
	Hindi
	Domuz eti
	Sığır eti
Balık	Dana eti
	Kuzu eti
	Yabani hayvan eti
	Balık yemekleri
Garnitürler, sebze	Balık
	Balık filetosu
	Sebze
	Patates
Yiyecek buzunu çözme	Pirinç
	Tahıl
	Ekmek, Sandviç ekmeği
	Kek
	Et, Kümes hayvanı
	Balık

Fırın sensörü

Cihazınız bir fırın sensörüne sahiptir. Seçim listesinden aşağıdaki kategorilerde bir kek seçtiğiniz anda bu sensör otomatik olarak etkinleştirilir. Fırın sensörü etkinleştirildiğinde ekranda  sembolü görünür.

Kategori	Yemekler	Yemekler
Kek, ekmek, pizza	Kek	Kalıpta kek
		Tepsidede pişirilen pasta
		Kiş/Tart
	Kurabiyeler	Milföy hamurlu kurabiye
		Muffin
		Mayalı hamurdan kurabiyeler
	Ekmek, sandviç ekmeği	Sandviç ekmeği
		Ekmek
		Pide
	Baharatlı pasta, pizza, kiş	Baharatlı pasta, kiş
		Pizza
		Tart flambe

Burada cihaz kontrolü devralır. Cihaz bu durumda pişirme sürecini tam otomatik olarak kumanda eder, başka bir ayar yapmanız gerekmez. Kek hazır olduğunda cihaz kendiliğinden kapanır. Bir sinyal duyulur. Süre kek tarifinizdeki süreye yaklaşık olarak karşılık gelir ve gösterilmez. Fırın sensörü çalışması sadece fırın soğukken başlatılabilir.

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

Koyu renkli metalden kek kalıpları 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 ısıtmaya devam eder ve önerilen süreyi değiştirmek mümkündür. İşlemi sizin şahsen denetlemeniz gerekir.

Yemeğin ayarlanması


Ayar işlemiyle komple seçtiğiniz yemeğe iletilir.

Her bir düzeyde dolaşmak için kullanım halkasını kullanınız.


- 1. menu** alanına dokununuz. Çalışma modları seçimi görünür.
- "Assist" metin alanına dokununuz. Kategoriler görünür.
- İstediğiniz kategoriye dokununuz. Kategoriye ilişkin yiyecekler görünür.
- İstediğiniz yiyeceğe dokununuz. Her bir yemek görünür.

- İstediğiniz yemeğe dokununuz. Ekranda buna ilişkin ayarlar görünür. Çoğu yemekte ayarları kendi istediğiniz gibi değiştirebilirsiniz. Bazı yemeklerde bunun yerine ağırlığı ayarlamamız gereklidir.

Yararlı bilgi: "İpucu" metin alanı üzerinden aksesuarlar ve yerleştirme yüksekliği hakkındaki uyarılara ulaşabilirsiniz.


- start/stop  tuşuyla başlatınız. Ekranda 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.

Ekranda 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: İstediğiniz 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 erdirmeye" metin alanına dokununuz ve kullanım halkasıyla sona erdirmeye 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 pişme çok fazla buhar oluşabilir.

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

Silikon kalıplar kullanmayınız

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

Dikkat!

Silikondan üretilen fırın kalıpları, silikon içeren uzun ömürlü fırın folyoları, kapaklar veya aksesuarlar kullanmayınız. Pişirme sensörü hasar görebilir. Pişirme sensörü kullanılmasa da hasar görebilir. İstisnalar

- Silikon ile kaplanmış pişirme kağıdı kullanılabilir.
- Eğer ürünle birlikte bir kızartma termometresi verilmişse, bu ürünü kullanmak mümkündür.

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.

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirdiğinizde, pişme süresini önemli oranda kısaltabilirsiniz.

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alın. → "Mikrodalga", Sayfa 20

Birleşik pişirme modunda normal metal kek kalıpları kullanabilirsiniz. Kek kalıbı ve tel ızgara arasında kıvılcıklar oluşuyorsa kalıbın dıştan temiz olup olmadığını kontrol edin. Tel ızgara üzerinde kalıbın pozisyonunu değiştiriniz. Fayda etmiyorsa mikrodalgasız pişirmeye devam edin. Pişirme süresi uzayacaktır.

Plastik, seramik veya cam kalıplar kullanacak olursanız ayar tablosunda verilen pişirme süresi kısalmır. Kek alttan daha az koyulaşır.

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme sadece tek seviyede gerçekleştirilebilir.

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

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

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

Birkaç seviyede pişirme

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

İki seviyede pişirme:

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

Üç seviyede pişirme:

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

Dört seviyede pişirme:

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

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Ünlversal tava veya fırın tepsi

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

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

Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlardır.

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

Pişirme kağıdı

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

Önerilen ayar değerleri

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

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




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

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

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

















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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
-------	-------------------	-------------------------	-------------	-----------------------	-----------------------------	--------------

Kalıp içinde pasta

Basit kek	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	-	50-70
Basit kek	Delikli/baton kek kalıbı	2		160-180	90	30-40
Kek, basit, 2 seviyeli	Delikli/baton kek kalıbı	3+1		140-150	-	60-80
Rafine kek	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	-	60-80
Meyveli kek, kek hamurundan, rafine	Çember/kelepçeli kek kalıbı	2		160-180	-	40-60
Meyveli kek, kek hamurundan, rafine	Çember/kelepçeli kek kalıbı	2		160-180	90	35-45
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	3		160-180	-	20-30
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Poğaç hamurundan meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
İsviçre usulü sufle	Pizza tepsisi	3		170-190	-	45-55
Turta	Tart kalıbı, siyah tepsisi	3		190-210	-	25-40
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2		150-170	-	50-70
Kelepçeli kek kalıbında mayalı pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		160-170	-	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*	-	25-35
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50

Tepside pişirilen pasta

Malzeme kaplı kek	Fırın tepsisi	3		160-180	-	20-40
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-160	-	30-50
Kuru malzemeli tart keki	Fırın tepsisi	3		170-190	-	25-35
Kuru malzemeli tart keki, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		160-170	-	35-45
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	3		160-180	-	55-75
İsviçre usulü sufle	Üniversal tava	3		170-190	-	45-55
Kuru malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		160-180*	-	15-25
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

* Ön ısıtma

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3	☐	180-190*	-	15-20
Paskalya keki, 500 g un ile	Fırın tepsisi	2	☐	150-170	-	45-60
Turta, tatlı	Üniversal tava	2	☉	170-180	-	50-60
Turta, donmuş	Üniversal tava	3	☉	200-220	-	35-45
Turta, donmuş	Üniversal tava	3	☉	200-220	90	20-25

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, 2 seviyeli	Muffin tepsisi	3+1	☉	160-180*	-	15-30
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	☐	160-180	-	25-40
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	150-170	-	25-40
Milföy hamurlu börek	Fırın tepsisi	3	☉	170-190*	-	20-35
Milföy hamurlu börek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	170-190*	-	20-45
Milföy hamurlu börek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☉	170-190*	-	20-45
Milföy hamurlu börek, yassı, 4 seviyeli	4 ızgara teli	5+3+2+1	☉	180-200*	-	20-35
Pişirilen hamurdan pasta	Fırın tepsisi	3	☐	200-220	-	30-40
Pişirilen hamurdan pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	190-210	-	35-45
Danimarka kuru pastası	Fırın tepsisi	3	☉	160-180	-	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
Bademli kurabiye	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.

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, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapıları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Ünlversal tava veya fırın tepsisi

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

Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun 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.

Pişirme kağıdı

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

Dondurulmuş ürünler

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

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

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

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






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
















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

Dikkat!

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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Süre, dakika
Ekmek					
Beyaz ekmek, 750 g	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Karışık ekmek, 1,5 kg	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Tam tahıllı ekmek, 1 kg	Üniversal tava	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Pide	Üniversal tava	3		250-270	20-25
Sandviç ekmeği					
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Üniversal tava	3		180-200	10-15
Sandviç ekmeği, tatlı, taze	Fırın tepsisi	3		170-190*	15-20
Sandviç ekmeği, tatlı, taze, 2 seviyede	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170*	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		180-200	20-30
Baget, önceden pişirilmiş, soğutulmuş	Üniversal tava	3		180-200	20-30
Sandviç ekmeği, donmuş					
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Üniversal tava	3		180-200	10-15
Tuzlu kraker, hamur parçacıkları	Üniversal tava	3		180-200	20-25
Kruasan, hamur parçacıkları	Üniversal tava	3		170-190	30-35
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	3-5

* 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.

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirdiğinizde, pişme süresini önemli oranda kısaltabilirsiniz.

Birleşik pişirme modunda normal metal kek kalıpları kullanabilirsiniz. Kek kalıbı ve tel ızgara arasında kıvılcımlar oluşuyorsa kalıbın dıştan temiz olup olmadığını kontrol edin. Tel ızgara üzerinde kalıbın pozisyonunu değiştiriniz. Fayda etmiyorsa mikrodalgasız pişirmeye devam edin. Pişirme süresi uzayacaktır.

Plastik, seramik veya cam kalıplar kullanacak olursanız ayar tablosunda verilen pişirme süresi kısalmır. Baharatlı pasta alttan daha az koyulaşır.

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme sadece tek seviyede gerçekleştirilebilir.

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. Tepsisi 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, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapıları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

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 olanlardır.

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

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. Yemeğinizi ve aksesuarı ancak ön ısıtma bittikten sonra pişirme alanına yerleştiriniz.

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

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

Kullanılan ısıtma türleri:

■ ☑ 4D sıcak hava

- ☐ Üstten/alttan ısıtma
- ☑ Pizza kademesi

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tirme yük-seklği	Isıtma tipi	°C cinsin-den sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, da-kika
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	☐	250-270	-	20-25
Pizza, taze, ince tabanlı	Pizza tepsisi	2	☑	220-230	-	20-30
Pizza, soğutulmuş	Tel ızgara	3	☑	190-210	-	10-15
Pizza, dondurulmuş						
Pizza, ince tabanlı, 1 adet	Tel ızgara	3	☑	190-210	-	15-20
Pizza, ince tabanlı, 1 adet	Üniversal tava	2	☐	210-230	90	10-20
Pizza, ince tabanlı, 2 adet	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1	☑	190-210	-	20-25
Pizza, kalın tabanlı, 1 adet	Tel ızgara	3	☑	180-200	-	20-25
Pizza, kalın tabanlı, 1 adet	Üniversal tava	2	☐	180-200	90	15-25
Pizza, kalın tabanlı, 2 adet	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1	☑	190-210	-	20-30
Pizza baget	Tel ızgara	3	☑	200-220	-	15-20
Pizza baget, 2 adet	Üniversal tava	2	☑	180-200	90	10-20
Mini pizzalar	Üniversal tava	3	☑	180-200	-	15-20
Mini pizza, 9 adet	Üniversal tava	2	☐	210-230	90	10-20
Mini pizzalar, Ø 7 cm, 4 seviyeli	4 ızgara teli	5+3+2+1	☑	180-200*	-	20-30
Baharatlı pasta ve kış						
Baharatlı, kalıp içinde pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☑	170-190	-	55-65
Baharatlı, kalıp içinde pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	1	☐	180-200	90	35-40
Kış	Tart kalıbı, siyah tepsi	3	☑	190-210	-	30-40
Tart flambe	Üniversal tava	3	☐	260-280*	-	10-15
Turta	Sufle kalıbı	2	☐	190-200	-	30-45
Puf böreği	Üniversal tava	3	☑	180-190	-	30-45
Börek	Üniversal tava	1	☑	200-220*	-	20-30

* 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.

Mikrodalga ile hazırlama

Sadece mikrodalga veya mikrodalga ile birleşik olarak pişirdiğinizde, pişme süresini önemli oranda kısaltabilirsiniz.

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 20

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kaptan daha dengeli ve daha hızlı ısınacaktır.

Yerleştirme yükseklikleri

Daima 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 üniversal tava içerisinde bir su banyosunda da hazırlayabilirsiniz. Bunun için üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2'ye sürünüz.

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, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Üniversal tava

Üniversal tavayı dikkatle tahdit yerine kadar içeri 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.

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 sufletin 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 dolaşım simgesi ızgara
-  Pizza kademeli

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalg gücü	Süre, dakika
Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş	Sufle kalıbı	2		200-220	-	30-50
Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş	Sufle kalıbı	2		150-170	360	20-30
Sufle, tatlı	Sufle kalıbı	2		170-190	-	40-60
Sufle, tatlı	Sufle kalıbı	2		150-170	360	20-30
Lazanya, taze, 1 kg	Sufle kalıbı	2		160-180	-	50-60
Lazanya, taze, 1 kg	Sufle kalıbı	2		180-200	360	20-30
Lazanya, donmuş, 400 g	Tel ızgara	2		190-210	-	30-35
Lazanya, donmuş, 400 g	Açık kap	2		200-210	180	20-25
Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek	Sufle kalıbı	2		160-190	-	50-70
Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek	Sufle kalıbı	2		170-190	360	20-25
Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek, 2 seviyeli	Sufle kalıbı	3+1		150-170	-	60-80
Sufle	Sufle kalıbı	2		160-180*	-	35-45
Sufle	Porsiyon kalıpları	2		170-190	-	65-75

* ön ısıtma

Kümes hayvanları

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

Tel ızgara üzerinde kızartma

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

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde, belirtilen yerleştirme yüksekliğine sürünüz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin.

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.

Mikrodalga ile birleşik olarak kızartma

Kümesli hayvan etini çok avantajlı bir şekilde mikrodalga ile kombine olarak pişirebilirsiniz. Pişirme süresi bu sayede çok kısılacaktır.

Geleneksel kullanım şekli farklı olarak mikrodalga ile kombine olarak pişirmedeki pişirme süresi toplam ağırlığa göre değişecektir.

Yararlı bilgi: Ayar tablosunda belirtilmiş olan miktarlardan farklı miktarlar kullanıyorsanız, şu temel ilkedden yararlanın: miktarı iki katına çıkartırsanız pişirme süresi iki kat uzatılmalıdır.

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Metal kızartma kalıpları veya tencereler sadece mikrodalgasız kızartma için uygundur. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 20

Izgara

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

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde, belirtilen yerleştirme yüksekliğine sürünüz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır.

Mümkün oldukça benzer kalınlığı ve ağırlığı olan eşit ızgara eti parçaları kullanın. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla

kurumaları önlenmiş olur. Izgara etlerini doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.

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

Bilgiler

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

Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 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. 1/2 ilâ 2/3 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 dolaşimli ızgara
- Izgara büyük alanlı
- Pizza kademesi

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tir-me yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sı-caklık / ızgara ka-demesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, da-kika
Tavuk						
Tavuk, 1 kg	Tel ızgara	2		200-220	-	60-70
Tavuk, 1 kg	Kapalı kap	2		230-250	360	25-35
Tavuk göğsü filetosu, beheri 150 g (ızgara)	Tel ızgara	4		3*	-	15-20
Tavuk göğsü filetosu, 2 adet, beheri 150 g (ızgara)	Açık kap	2		190-210	180	25-30
Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g	Tel ızgara	3		220-230	-	30-35
Küçük tavuk parçaları, 4 adet, beheri 250 g	Açık kap	2		190-210	360	20-30
Tavuk stick, nugget, donmuş	Üniversal tava	3		190-210	-	20-25
Tavuk şiş, nugget, donmuş, 250 g	Üniversal tava	2		190-210	360	10-15
Piliç, 1,5 kg	Tel ızgara	2		200-220	-	70-90
Piliç, 1,5 kg	Kapalı kap	2		210-230	360	30
					180	15-25

Ördek ve kaz

Ördek, 2 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	90-110
Ördek, 2 kg	Tel ızgara	2		170-190	180	60-80
Ördek göğsü, beheri 300 g	Tel ızgara	3		230-250	-	25-30
Kaz, 3 kg	Tel ızgara	2		160-180	-	120-150
Kaz, 3 kg	Tel ızgara	2		170-190	180	80-90
Kaz budu, beheri 350 g	Tel ızgara	2		210-230	-	40-50
Kaz budu, beheri 350 g	Tel ızgara	2		170-190	180	30-40

Hindi

Yavru hindi, 2,5 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	70-90
Yavru hindi, 2,5 kg	Tel ızgara	2		170-190	180	60-80
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	Kapalı kap	2		210-230	360	45-50

* 5 dak. 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 çtır bir kıvama ulaşır.

Etin büyüklüğüne ve türüne bağlı olarak üniversal tavaya en çok ½ litre su katın. Damlayan yağ ve kızartma suyu toplanacaktır. Bu kızartma suyundan bir sos yapabilirsiniz. Ayrıca daha az duman oluşur ve pişirme alanı temiz kalır.

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde, belirtilen yerleştirme yüksekliğine sürünüz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin.

Kapta kızartma ve buğulama

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

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

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

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

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

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

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 kabin 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.

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. Kabin 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.

Mikrodalga ile birleşik olarak kızartma

Belirli yemekler mikrodalga ile kombine olarak hazırlanabilir. Pişirme süresi bu sayede çok kısalmaktadır.

Geleneksel kullanım şekliyle farklı olarak mikrodalga ile kombine olarak pişirmedeki pişirme süresi toplam ağırlığa göre değişecektir.

Yararlı bilgi: Ayar tablosunda belirtilmiş olan miktarlardan farklı miktarlar kullanıyorsanız, şu temel ilkedden yararlanın: miktarı iki katına çıkartırsanız pişirme süresi iki kat uzatılmalıdır.

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Metal kızartma kalıpları veya tencereler sadece mikrodalgasız kızartma için uygundur. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 20

Dikkat!

Bir kızartma torbası kullanıyorsanız kapatmak için metal klipsler kullanmayınız. Mutfak ipliği kullanınız. Sarmalar için metal şiş kullanmayınız. Kıvılcıklar oluşabilir.

Izgara

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

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde, belirtilen yerleştirme yüksekliğine sürünüz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin. Damlayan yağ aşağıda toplanacaktır.

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

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

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

Bilgiler

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

Kızartma termometresi

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

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

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






Belirtilen pişirme süresi yakl. ½ ilâ ⅔ geçtikten sonra kızartmayı ve ızgara etini çeviriniz.






















Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız benzer yemekleri referans olarak alın. Ek bilgi için ayar çizelgesinden

sonraki "Kızartma, buğulama ve ızgara için ipuçları" başlığına bakın.

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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tir-me yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sı-caklık / ızgara ka-demesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, da-kika
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	Kapalı kap	2		220-240	360	55-65
Derili domuz kızartması örneğin omuz, 2 kg	Tel ızgara	2		190-200	-	130-140
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		220-230	-	70-80
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		230-240	90	50-60
Domuz filetosu, 400 g	Tel ızgara	3		220-230	-	20-25
Kemikli füme pizola (Kasseler), 1 kg (biraz su ekleyerek)	Kapalı kap	2		210-230	-	70-90
Kemikli füme domuz pizolası (Kasseler), 1 kg	Açık kap	2		-	360	40-50
Domuz bifteği, 2 cm kalınlığında	Tel ızgara	5		2	-	16-20
Domuz madalyon, 3 cm kalınlığında (5 dak. ön ısıtma)	Tel ızgara	5		3*	-	8-12
Siğir eti						
Siğir filetosu orta, 1 kg	Tel ızgara	2		210-220	-	40-50
Siğir filetosu orta, 1 kg	Kapalı kap	2		240-260	90	30-40
Siğir kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-220	-	130-160
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Tel ızgara	2		220-230	-	60-70
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Açık kap	2		240-260	180	30-40
Biftek, 3 cm kalınlığında, orta (ön ısıtma yapmayın)	Tel ızgara	3		3	-	15-20
Burger, yükseklik 3-4 cm	Tel ızgara	4		3	-	25-30
Dana eti						
Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		160-170	-	100-120
Dana kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-210	90	70-80
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		200-210	-	100-120
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		200-220	180	30
					90	30-40

* ön ısıtma

** çevirmeden

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Kuzu eti						
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Açık kap	2		170-190	-	50-80
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Kapalı kap	2		240-260	360	30
					180	35-40
Kemikli kuzu sırtı**	Tel ızgara	2		180-190	-	40-50
Kemikli kuzu sırtı, 1 kg**	Açık kap	2		190-210	90	30-40
Kuzu pirzolası***	Tel ızgara	3		3	-	12-16
Izgara sosisler	Tel ızgara	4		3	-	10-15
Balık yemekleri						
Dalyan köfte, 1 kg	Açık kap	2		170-180	-	60-70
Dalyan köfte, 1 kg + 20 ml su	Açık kap	2		170-190	360	30-40
* ön ısıtma						
** çevirmeden						

Kızartma, buğulama ve ızgara ile ilgili öneriler

Pişirme alanı aşırı kirleniyor.	Kızartılacak besini kapalı bir kaptan hazırlayın veya ızgara sacını kullanın. Izgara tepsisini kullandığınızda en iyi 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.
Kızartma tam pişmedi.	Kızartılacak eti kesiniz. Sosu bir kızartma tenceresinde hazırlayınız ve et dilimlerini sosa ilave ediniz. Eti sadece mikrodalga ile pişiriniz.
Izgara et fazla kuru oluyor.	Eti ızgaradan sonra tuzlayın. Tuz, etin suyunu alır. Izgara eti çevirirken içine çatal batmayın. Izgara pensesi kullanın.

Balık

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

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

Balığın sırt yüzgeci kolayca kopartılabiliyorsa balık pişmiş sayılır.

Tel ızgara üzerinde kızartma ve ızgara

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde, belirtilen yerleştirme yüksekliğine sürünüz. Buna ek olarak universal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin.

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

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

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

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

Bilgiler

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

Kapta kızartma ve soteleme

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

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

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

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Üzeri açık kaplar

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

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.

Mikrodalga ile soteleme

Balığı mikrodalga ile de soteleyebilirsiniz.

Bu amaçla kapalı, mikrodalga için uygun bir kap veya örtmek için bir tabak veya mikrodalga için özel folyo kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 20

Kendi tadı korunur ve dolayısıyla fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir. Bütün balık için bir ilâ üç yemek kaşığı su veya limon suyu ekleyin.

Pişirme sonrasında sıcaklığın eşit dağılması için balığı 2-3 dakika bekletin.

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha dengeli ve daha hızlı ısınacaktır.

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 kısadır.

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. 1/2 ilâ 2/3 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:

-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşım ızgara
-  İzgara büyük alanlı
-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Bütün balık, ızgara 300 g, örneğin alabalık	Tel ızgara	2		170-190	-	20-30
Bütün balık, ızgara 300 g, örneğin alabalık	Tel ızgara	3		2	90	15-20
Balık buğulama, bütün 300 g, örneğin alabalık	Kapalı kap	2		-	600	3
					360	2-7

* ön ısıtma

** Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Balık, ızgara, bütün 1,5 kg, örnein somon	Tel ızgara	2		170-190	-	30-40
Balık, ızgara, bütün 1,5 kg, örnein somon	Açık kap	2		230-250	360	30-40
Balık buğulama, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Kapalı kap	2		-	600	10
					360	10-15
Balık filetosu						
Balık filetosu, doğal, ızgara	Tel ızgara	4		1*	-	15-25
Balık filetosu, doğal, buğulama, 400 g	Kapalı kap	2		-	600	4
					360	5-15
Balık pizolması						
Balık pizolması, 3 cm kalınlığında**	Tel ızgara	4		3	-	10-20
Balık donmuş						
Bütün balık, 300 g, örn. alabalık	Kapalı kap	2		-	600	5
					360	7-12
Balık filetosu, doğal	Kapalı kap	2		210-230	-	20-30
Balık filetosu, doğal, 400 g	Kapalı kap	2		-	600	10-15
Balık filetosu, hafif kızartılmış	Tel ızgara	2		200-220	-	45-60
Balık filetosu, hafif kızartılmış, 400 g	Açık kap	2		3	360	15-20
Balık çipsleri (arada sırada çeviriniz)	Üniversal tava	3		200-220	-	20-30
Balık yemekleri						
Balık güveç, 1000 g	Yahni şeklinde	2		-	360	20-25
* 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.

Mikrodalga ile kombine olarak hazırlama

Mikrodalga ile kombine olarak pişirme yapmak istediğinizde daima mikrodalga fırına uygun kapalı ve ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Kabiniz için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız.

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu nedenle yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız, yığmayınız.

Tahıllar çok fazla pişirildiğinde köpüklenir. Tüm tahıl ürünleri ve örneğin pirinç için de kapaklı derin bir kap alınız.

Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

Hazırladığınız yemek miktarı için bir ayar bilgisi mevcut değilse pişirme süresini şu kurala göre uzatınız veya kısaltınız: Miktarı iki katına çıkardığınızda pişirme süresini de iki katına çıkartın.

Arada bir yemekleri iki üç kez karıştırın veya çevirin. Isıtma sonrasında yemekleri iki üç dakika dinlendirerek sıcaklığın eşit dağılmasını sağlayın.

Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Sadece mikrodalga kullanıldığında dahi kaplar çok ısınabilir.

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 tepşiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Üniversal tava veya fırın tepsi

Üniversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürün; şevli tarafı cihaz 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
-  Sıcak hava dolaşımli ızgara
-  Izgara büyük alanlı
-  Pizza kademesi
-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Sebze, taze						
Sebze, taze, 250 g*	Kapalı kap	2		-	600	6-10
Sebze, taze, 500 g*	Kapalı kap	2		-	600	10-15
Sebze, dondurulmuş						
İspanak, 450 g*	Kapalı kap	2		-	600	11-16
Karışık sebze, 250 g + 25 ml su*	Kapalı kap	2		-	600	8-12
Karışık sebze, 500 g + 25 ml su*	Kapalı kap	2		-	600	13-18
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, 1 kg	Üniversal tava	3		200-220	360	15-20
Kabuğu ile haşlanmış patates, bütün, 250 g	Kapalı kap	2		-	600	6-11
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates, dörde bölünmüş, 500 g*	Kapalı kap	2		-	600	12-15
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
Patates kızartması	Üniversal tava	3		190-210	-	25-35
Patates kızartması, 500 g	Üniversal tava	3		250-270	180	15-20
Patates kızartması, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1		190-210	-	30-40
Pirinç						
Uzun pirinç, 250 g + 500 ml su	Kapalı kap	2		-	600	7-9
					180	13-16

* arada sırada bir veya iki kez karıştırınız

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Doğal pirinç, 250 g + 650 ml su	Kapalı kap	2		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml su	Kapalı kap	2		-	600	12-14
					180	22-27
Tahıl						
Kuskus, 250 g + 500 ml su	Kapalı kap	2		-	600	6-8
Darı bütün, 250 g + 600 ml su	Kapalı kap	2		-	600	8-10
					180	5-10
Pirinç irmiği/mısır lapası, 125 g + 500 ml su*	Kapalı kap	1		-	600	6-8
Frenk arpası, 250 g + 750 ml su	Kapalı kap	2		-	600	11-13
					180	15-20
Yumurta lekesi						
2 yumurtadan yumurta karışımı	Kapalı kap	2		-	360	6-8
* arada sırada bir veya iki kez karıştırınız						

Tatlı

Cihazınızla yoğurt ve çeşitli tatlıları hazırlayabilirsiniz.

Mikrodalga ile hazırlamak için daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız.

→ "Mikrodalga", Sayfa 20

Kabı tel ızgara üzerinde koyun ve tel ızgarayı "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz.

Yoğurt hazırlama

Aksesuarları ve ayakları pişirme bölümünden çıkartınız. Pişirme bölümü boş olmalıdır. Pişirme sırasında cihaz kapağını açmayınız.

- 1 litre sütü (% 3,5 yağlı) ocakta 90 °C'ye ısıtınız ve sonra 40 °C'ye soğutunuz. Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.
- 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
- Kaselere veya kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerlerini kapatınız.
- Kaseleri veya kavanozları pişirme bölümünün zeminine yerleştiriniz ve tabloda belirtilen şekilde ayarlayınız.
- Hazırlandıktan sonra yoğurdu buzdolabında soğumaya bırakınız.

Puding tozundan puding

Puding tozunu paketi üzerindeki bilgilere göre süt ve şekerle mikrodalga için uygun derin bir kaptaki karıştırın. Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayın.

Süt kabarmaya başlar başlamaz kuvvetle karıştırın. Bu işlemi iki üç kez yineleyin.

Sütlaç hazırlanması

1. Pirinci tartın ve 4 katı miktarda süt ekleyiniz.
2. Pirinci ve sütü, mikrodalga için uygun derin bir kaba doldurun.
3. Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayın.
4. Süt kabarmaya başlar başlamaz kuvvetle karıştırın ve mikrodalga gücünü tabloda belirtildiği şekilde düşürün. Pişirme sırasında birkaç kez daha karıştırın.

Komposto

Meyveleri mikrodalga için uygun bir kaba tartınız ve beher 100 g için bir yemek kaşığı su ekleyin. Tercihinize göre şeker ve baharat ekleyiniz. Kabı örtün ve tabloda belirtilen ayarı yapın.

Pişirme sırasında iki üç kez karıştırın.

Mikrodalga için patlamış mısır

Isıya dayanıklı, yassı bir cam kap kullanınız, örn. sufle kalıbının kapağını. Porselen veya çok kavisli tabaklar kullanmayınız.

Patlamış mısır torbasını işaretli yüzü alta gelecek şekilde kabin üzerine koyunuz. Tabloda belirtildiği şekilde ayarlayın. Ürüne ve miktara bağlı olarak süreyi ayarlamanız gerekebilir.



Patlamış mısırın yanmaması için patlamış mısır torbasını 1 ½ dakika sonra çıkartın ve çalkalayın. Pişirdikten sonra pişirme alanını siliniz.






⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Hava geçirilmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

Önerilen ayar değerleri

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	Sıcaklık, °C / Ma-yalama kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, da-kika
Puding tozundan puding	Kapalı kap	2		-	600	5-8
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme alanı tabanı		40-45	-	8-9h
Sütlaç, 125 g + 500 ml süt*	Kapalı kap	2		-	600	10
					180	20-25
Meyve kompostosu, 500 g	Kapalı kap	2		-	600	9-12
Mikrodalga için patlamış mısır, 1 torba beher 100 g**	Açık kap	2		-	600	4-6

* arada bir, bir veya iki kez karıştırınız

** kapalı torbayı kabın üzerine koyunuz

Eco ısıtma türleri

Sıcak hava Eco ve Üst/alt ısıtma Eco programları et, balık ve pastaları hassas biçimde pişirmek için kullanılan akıllı ısıtma türleridir. Cihaz pişirme bölümüne enerji beslemesini en uygun biçimde kumanda eder. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. Böylece daha sulu kalır ve daha az kahverengileşir. Pişirmeye ve gıdaya bağlı olarak enerjiden tasarruf da sağlanabilir. Pişirme sırasında cihaz kapağını çok erken açarsanız veya ön ısıtma yaparsanız bu etki kaybolur.

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

Yemekleri boş ve soğuk pişirme bölümüne koyunuz. Sıcak hava Eco modunda 125-275 °C arası Üst/alt ısıtma Eco modunda 150-250°C arası bir sıcaklık seçiniz. Pişirme sırasında cihaz kapağını kapalı tutunuz. Sadece bir kademede pişiriniz.

Sıcak hava Eco ısıtma türü enerji verimlilik sınıfını ve havalandırma modunda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır. Üst/alt ısıtma Eco ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Üniversal tava veya fırın tepsisi

Üniversal tavayı veya fırın tepsisini dikkatle tahdit yerine kadar içeri sürün; 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 tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, da-kika
Kalıp içinde pasta					
Kalıpta kuru pasta	Delikli/baton kek kalıbı	2		140-160	60-80
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	2		150-170	20-30

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
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 tepsisi	3		150-170	25-40
Kuru malzemeli poğaça	Fırın tepsisi	3		170-180	25-35
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180-190	15-20
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	3		160-170	25-35
Kuru malzemeli mayalı pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	15-20

Küçük kurabiyeler

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

Ekmek, Sandviç ekmeği

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

Et

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, ekmek 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.
Piştirme	Üst/alt ısıtma ile maksimum 200°C. Sıcak hava ile maksimum 180 °C.
Kurabiye	Üst/alt ısıtma ile maksimum 190°C. Sıcak hava ile maksimum 170 °C. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz.

Hassas 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	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Kümes hayvanı						
Ördek göğsü, az pişmiş, her biri 300 g	Açık kap	2		6-8	90*	45-60
Tavuk göğsü filetosu, her biri 200 g, iyi pişmiş	Açık kap	2		4	120*	45-60
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg, pişmiş	Açık kap	2		6-8	120*	110-130
Domuz eti						
Domuz fileto kızartması, kalınlık 5-6 cm, 1,5 kg	Açık kap	2		6-8	80*	130-180
Domuz filetosu, bütün	Açık kap	2		4-6	80*	45-70
Sığır eti						
Sığır kızartması (kalça), kalınlık 6-7 cm, 1,5 kg, pişmiş	Açık kap	2		6-8	100*	150-180
Sığır filetosu, 1 kg	Açık kap	2		4-6	80*	90-120
Rozbif, 5-6 cm kalınlığında	Açık kap	2		6-8	80*	120-180
Sığır madalyonu/sığır filetosu, kalınlık 4 cm	Açık kap	2		4	80*	30-60
Dana eti						
Dana kızartması, 4-5 cm kalın, 1,5 kg	Açık kap	2		6-8	80*	80-140
Dana kızartması, 7-10 cm kalın, 1,5 kg	Açık kap	2		6-8	80*	140-200
Dana filetosu, bütün, 800 g	Açık kap	2		4-6	80*	70-120
Dana madalyonu, 4 cm kalın	Açık kap	2		4	80*	30-50

* Ön ısıtma

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
-------	--------	------------------------	-------------	----------------------------------	-----------------------	--------------

Kuzu eti

Kuzu sırtı, çözülmüş, her biri 200 g	Açık kap	2		4	80*	30-45
Kuzu budu, kemiksiz, orta, 1 kg bağlı	Açık kap	2		6-8	95*	120-180

* 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

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

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

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

Sebzeyi rendeleyin peşinden kısaca haşlayınız. Kısaca haşlanmış sebzeleri iyice süzünüz ve ızgara üzerinde eşit aralıklarla dağıtınız.

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

Kurutma için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

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

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

- 4D sıcak hava

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

Konserveleme

Cihazınızda meyve ve sebze konservesi yapabilirsiniz.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Yanlış konserve edilen gıdaların kavanozları kırılabilir. Konserveleme için belirtilen verilere uyunuz.

Kavanozlar

Sadece temiz ve hasarsız konserve kavanozları kullanınız. Sadece, ısıya dayanıklı, temiz ve hasarsız lastik contalar kullanınız. Mandal ve yayları önceden kontrol 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 konserve edilmesi için referans değerleridir. Bu süreler oda sıcaklığına, kavanozların sayısına, kavanoz içeriğinin miktarı, ısısına ve kalitesine değişiklik gösterebilir. Verilen değerler 1 litrelik yuvarlak kavanozlar için geçerlidir. Ayarı değiştirmeden veya kapatmadan önce, kavanozların içinde bolca kabarcıklar oluşup oluşmadığını kontrol ediniz. Kabarcık oluşumu yaklaşık 30-60 dakika sonra başlar.

Kullanılan ısıtma türü:

-  4D sıcak hava

Yemek	Kap	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika	
Konserveleme	Sebze, örneğin havuç	1 litrelik konsere kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar: 30-40
					120	fokurdadıktan itibaren: 30-40
					-	Takip eden ısı: 30
Sebze, örneğin salatalık	1 litrelik konsere kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar: 30-40	
				-	Takip eden ısı: 30	
				-	Takip eden ısı: 30	
Sert çekirdekli meyveler, örneğin kiraz, mürdüm eriği	1 litrelik konsere kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar: 30-40	
				-	Takip eden ısı: 35	
				-	Takip eden ısı: 35	
Yumuşak çekirdekli meyveler, örneğin elma, çilek	1 litrelik konsere kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar: 30-40	
				-	Takip eden ısı: 25	
				-	Takip eden ısı: 25	

Hamur mayalama

Cihazınız içerisinde mayalı hamuru, oda sıcaklığına göre daha hızlı kabartabilirsiniz. Üstten/alttan ısıtma türünü kullanın. Sadece pişirme bölmesi tümüyle soğuduktan sonra çalıştırın.

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

Birinci kabartma

Tabloda açıklandığı şekilde ayarlayınız ve cihazı ısıtınız. Hamur çanağını tel ızgaraya yerleştiriniz.

Kabartma işlemi sırasında cihaz kapısını açmayınız, aksi durumda nemi kaçar. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtünüz.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Mayalı hamur, hafif	Kap	2		35-40	25-30
	Fırın tepsisi	2		35-40	10-20
Mayalı hamur ağır ve çok yağlı	Kap	2		35-40	20-40
	Fırın tepsisi	2		35-40	15-25

Buz çözme

Dondurulmuş meyve, sebze, kanatlı hayvan eti, kırmızı et, balık ve hamur işini çözmek için, mikrodalga ısıtma türünü kullanınız.

Dondurulmuş gıda maddesini ambalajından çıkartınız ve mikrodalga için uygun bir kaba koyarak tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alın. → "Mikrodalga", Sayfa 20

Tel ızgarayı, "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde içeri sürünüz.

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

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. Buz çözme bir kaç adımda yapıldığında

İkinci kabartma

Hamur işini çizelgede belirtilen yerleştirme yüksekliğine koyun.

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

Önerilen ayar değerleri

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

Kullanılan ısıtma türü:

- Üstten/alttan ısıtma

genelde daha olumlu sonuç verir. Bunlar çizelgede alt alta verilmiştir.

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

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

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

Yararlı bilgi: Ayar tablosunda belirtilmiş olan miktarlardan farklı miktarlar kullanıyorsanız, şu temel ilkedden yararlanın: miktarı iki katına çıkartırsanız pişirme süresi iki kat uzatılmalıdır.

Kullanılan ısıtma türü:

- Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Ekmek, sandviç ekmeği	Açık kap	2		-	180	3
					90	10-15
Sandviç ekmeği	Tel ızgara	2		140-160	90	2-4
Pasta	Açık kap	2		-	180	2
					90	10-15
					90	10-15
Pasta, kuru, 750 g	Açık kap	2		-	90	10-15

* sürenin yarısından sonra çeviriniz

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Et ve kümes hayvanı						
Tavuk, bütün, 1,2 kg*	Açık kap	2		-	180	10
					90	10-15
Tavuk parçaları, 250 g*	Açık kap	2		-	180	10
					90	10-15
Ördek, 2 kg*	Açık kap	2		-	180	10
					90	40-50
Et, bütün, örn. kızartma (çiğ et) 800 g*	Açık kap	2		-	180	15
					90	10-15
Et, bütün, örn. kızartma için (çiğ et) 1 kg*	Açık kap	2		-	180	15
					90	20-30
Et, bütün, örn. kızartma için (çiğ et) 1,5 kg*	Açık kap	2		-	180	15
					90	25-35
Et, parça veya dilimli, örn. gulaş (çiğ et), 500 g*	Açık kap	2		-	180	8
					90	5-10
Kıyma, karışık, 200 g*	Açık kap	2		-	90	8-15
					180	5
Kıyma, karışık, 500 g*	Açık kap	2		-	180	5
					90	10-15
Kıyma, karışık, 1000 g*	Açık kap	2		-	180	10
					90	20-30
Balık						
Balık, bütün, 300 g*	Açık kap	2		-	180	3
					90	10-15
Balık filetosu, 400 g*	Açık kap	2		-	180	5
					90	10-15
Meyve, sebze						
Üzümü meyveler, 300 g	Açık kap	2		-	180	5-10
					90	10
Sebze, 600 g	Açık kap	2		-	180	10
					90	8-13
Diğer						
Tereyağı yumuşatma, 125 g	Açık kap	2		-	90	7-9

* sürenin yarısından sonra çeviriniz

Mikrodalga fırın ile yemeklerin ısıtılması

Burada mikrodalga fırınla çabucak ısıtabileceğiniz veya bir adımda buzunu çözüp ısıtabileceğiniz yemeklerden bir seçki verilmiştir.

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha hızlı ve dengeli ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekler üst üste yığılmamalıdır.

Yemeklerin üstünü örtünüz. Bu sayede daha iyi bir pişirme sonucu elde edilir. Kabiniz için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

Arada bir yemekleri iki üç kez karıştırınız veya çeviriniz. Isıtma sonrasında yemekleri 1 ilâ 2 dakika dinlendirerek sıcaklığın eşit dağılmasını sağlayınız.

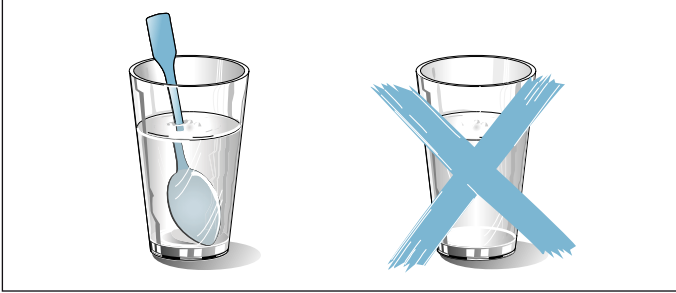
Bebek maması ısıtıyorsanız biberona memesi veya kapağı olmadan tel ızgara üzerine koyunuz. Isıtma sonrasında iyice sallayınız veya karıştırınız ve sıcaklığı mutlaka kontrol ediniz.

Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Sadece mikrodalga kullanıldığında dahi kaplar çok ısınabilir.

Yararlı bilgi: Ayar tablosunda belirtilmiş olan miktarlardan farklı miktarlar kullanıyorsanız, şu temel ilkeden yararlanın: miktarı iki katına çıkartırsanız pişirme süresi iki kat uzatılmalıdır.

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabin içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.

**Dikkat!**

Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından

en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

Önerilen ayar değerleri

Tabloda çeşitli içecekler ve yemekler için mikrodalgada ısıtma ayarı değerleri verilmiştir. Süre bilgileri referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, yiyeceklerin kalitesine, ısıya ve özelliklerine bağlıdır. Süreler verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

Çizelge değerleri, pişirme alanı soğukken yerleştirilen besinler için geçerlidir.

Yemekleriniz için değer belirtilmemişse, tablodaki benzer yemeklerin değerlerini kullanınız.

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

Pişirdikten sonra pişirme alanını siliniz.

Kullanılan ısıtma türü:

- Mikrodalgalar

Yemek	Kap	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalgalar gücü	Süre, dakika
İçecekleri ısıtma						
200 ml (iyice karıştırın)	Açık kap	2		-	max	1-3
400 ml (iyice karıştırın)	Açık kap	2		-	max	2-6
Bebek maması ısıtma						
Biberon, 150 ml (iyice karıştırın)	Açık kap	2		-	360	1-3
Sebze, soğutulmuş						
250 g	Kapalı kap	2		-	600	3-8
Sebze, dondurulmuş						
parçalı, 250 g	Kapalı kap	2		-	600	8-12
Kremalı ıspanak, blok halinde dondurulmuş, 450 g (arada 1-2 kez karıştırın)	Kapalı kap	2		-	600	11-16
Yemekler, soğutulmuş						
Tabak yemeği, 1 porsiyon	Kapalı kap	2		-	600	4-8
Çorba, sebze, 400 ml (iyice karıştırın)	Kapalı kap	2		-	600	5-7
Garnitürler, örneğin makarna, köfte, patates, pilav	Kapalı kap	2		-	600	5-10
Fırın yemekleri, 400 g, örn. lazanya, patates graten	Açık kap	2		-	600	5-10
Yemekler, dondurulmuş						
Tabak yemeği, 1 porsiyon	Kapalı kap	2		-	600	11-15
Çorba, sebze, 200 ml (iyice karıştırın)	Kapalı kap	2		-	600	6-8
Garnitürler, 500 g, örneğin makarna, köfte, patates, pilav	Kapalı kap	2		-	600	7-15
Fırın yemekleri, 400 g, örn. lazanya, patates graten	Açık kap	2		180-200	180	20-25

Sıcak tutma

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

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

Test yemekleri

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

EN 60350-1:2013 veya IEC 60350-1:2011 ve EN 60705:2012, IEC 60705:2010 normu uyarınca.

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:

- Üniversal 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
- Üniversal 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.

Kullanılan ısıtma türleri:

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


Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Fırında pişirme					
Sıkma çörek	Fırın tepsi	3		140-150*	25-40
Sıkma çörek	Fırın tepsi	3		140-150*	25-40
Sıkma çörek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1		140-150*	30-40
Sıkma çörek, 3 seviyeli	Fırın tepsi + üniversal tava	5+3+1		130-140*	35-55
Küçük kekler	Fırın tepsi	3		160*	20-30
Küçük kekler	Fırın tepsi	3		150*	25-35
Küçük kekler, 2 seviyeli	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
Yağsız kek, 2 seviyeli	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Üstü hamur kaplı elmalı tart	2x siyah sac kalıp Ø20cm	2		170-180	60-80
Üstü hamur kaplı elmalı tart	2x siyah sac kalıp Ø20cm	2		180-200	60-80
2 seviyede, üstü kapalı elmalı pasta	2x siyah sac kalıp Ø20cm	3+1		170-190	70-90
* 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın					
** ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın					



tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Izgara

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  Izgara büyük alanlı

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	Izgara kademesi	Süre, dakika
Izgara					
Ekmek dilimleri kızartma*	Tel ızgara	5		3	3-5
Dana etli sandviç, 12 parça**	Tel ızgara	4		3	25-30
Ön ısıtma yapmayınız					
** toplam sürenin 2/3'den sonra çevirin					

Mikrodalga ile hazırlama




Mikrodalga ile hazırlamak için daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız.








→ "Mikrodalga", Sayfa 20

Kabı tel ızgara üzerinde koyun ve tel ızgarayı "Microwave" yazısı cihaz kapısına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz.

Bilgi: Sadece mikrodalga kullanımını kontrol etmek için temel ayarlardan kurutma fonksiyonunu kapatınız.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 24

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşımli ızgara
-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Mikrodalga fırın ile buz çözme						
Et	Açık kap	2		-	180	5
					90	10-15
Mikrodalga fırın ile pişirme						
Yumurtalı süt	Açık kap	2		-	360	20
					180	20-25
Bisküvi	Açık kap	2		-	600	7-9
Dalyan köfte	Açık kap	2		-	600	22-27
Mikrodalga ile kombine olarak pişirme						
Patates graten	Açık kap	2		170-190	360	25-30
Kek	Açık kap	2		180-200	180	18-23
Tavuk*	Tel ızgara	2		200-220	360	25-35
* toplam sürenin 2/3'den sonra çevirin						



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001050395

980129