



BOSCH



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

Ankastre fırın


HRG636X.6

[tr] Kullanma kılavuzu

Ankastre fırın

İçindekiler

| | | | | | |
|--|--|-----------|---|--|-----------|
|  | Amacına uygun kullanım | 4 |  | Zaman fonksiyonları | 21 |
|  | Önemli güvenlik uyarıları | 5 | | Sürenin ayarlanması | 21 |
| | Genel | 5 | | Sona erdirmenin ayarlanması | 22 |
| | Buhar | 5 | | Alarmin ayarlanması | 22 |
| | Kızartma termometresi | 6 |  | Kızartma yağı termometresi | 23 |
|  | Hasar nedenleri | 6 | | Isıtma türleri | 23 |
| | Genel | 6 | | Kızartma termometresinin pişirilecek yiyeceğin içine sokulması | 23 |
| | Buhar | 7 | | Merkez sıcaklığın ayarlanması | 24 |
|  | Çevre koruma | 7 | | Farklı yiyeceklerin merkez sıcaklıkları | 25 |
| | Enerji tasarrufu | 7 |  | Çocuk emniyeti | 26 |
| | AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması | 8 | | Devreye alma ve devreden çıkarma | 26 |
|  | Cihazı tanıyınız | 9 |  | Temel ayarlar | 26 |
| | Kumanda bölümü | 9 | | Temel ayarların değiştirilmesi | 26 |
| | Kumanda elemanları | 9 | | Temel ayarlar listesi | 26 |
| | Ekran | 10 | | Elektrik kesintisi | 27 |
| | Çalışma modları | 10 | | Saatın değiştirilmesi | 27 |
| | Isıtma türleri | 10 |  | Sabbat ayarı | 28 |
| | Buhar | 12 | | Sabbat ayarının başlatılması | 28 |
| | Diğer bilgiler | 12 |  | Home Connect | 28 |
| | Pişirme alanı fonksiyonu | 12 | | Ayarlama | 28 |
| | Su haznesi | 12 | | Uzaktan başlatma | 28 |
|  | Aksesuar | 13 | | Home Connect ayarları | 29 |
| | Birlikte teslim edilen aksesuarlar | 13 | | Uzaktan teşhis | 29 |
| | Aksesuarın yerleştirilmesi | 13 | | Veri güvenliğine dair uyarılar | 29 |
| | Özel aksesuar | 14 | | Uygunluk beyanı | 29 |
|  | İlk kullanımdan önce | 15 |  | Temizlik malzemeleri | 30 |
| | İlk defa işletmeye almadan önce | 15 | | Uygun temizlik malzemeleri | 30 |
| | İlk işleme alma | 15 | | Pişirme alanı yüzeyleri | 31 |
| | Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi | 15 | | Cihazın temiz tutulması | 31 |
|  | Cihazın kullanılması | 16 |  | Temizleme fonksiyonu | 32 |
| | Cihazın açılması ve kapatılması | 16 | | Kireçten arındırma | 32 |
| | Çalışmanın başlatılması | 16 |  | Raflar | 33 |
| | Çalışma modunun ayarlanması | 17 | | Rafları askıdan çıkartma ve takma | 33 |
| | Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması | 17 |  | Cihaz kapısı | 33 |
| | Hızlı ısıtma | 17 | | Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması | 33 |
|  | Buhar | 18 | | Kapının üst kapağının çıkartılması | 34 |
| | Sesler / Gürültüler | 18 | | Kapak camlarının sökülmesi ve takılması | 34 |
| | Buharda pişirme - Buhar desteğiyle pişirme | 18 |  | Arıza halinde ne yapmalı? | 35 |
| | Tekrar ısıtma | 18 | | Arızaları kendiniz giderebilirsiniz | 35 |
| | Pişirme kademesi | 19 | | Maksimum çalışma süresi | 37 |
| | Su haznesinin doldurulması | 19 | | Pişirme alanı lambaları | 37 |
| | Her buharlı çalışma sonrasında | 20 | | | |

| | |
|--|-----------|
|  Yemekler | 37 |
| Ayarlara ilişkin uyarılar | 37 |
| Yemeğin seçilmesi | 38 |
| Fırın sensörü | 38 |
| Yemeğin ayarlanması | 38 |
|  Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir. | 39 |
| Silikon kalıplar kullanmayınız | 39 |
| Kek ve kurabiye | 39 |
| Ekmek ve sandviç ekmeği | 43 |
| Pizza, kiş ve baharatlı kekler | 45 |
| Sufle ve üstü kızartılan yemekler | 47 |
| Kümes hayvanları | 48 |
| Et | 50 |
| Balık | 53 |
| Garnitürler ve sebze | 55 |
| Yoğurt | 56 |
| Eco ısıtma türleri | 56 |
| Gıda maddelerindeki akrilamid | 57 |
| Hassas pişirme | 58 |
| Kurutma | 59 |
| Konserveleme | 60 |
| Hamuru mayalama kademesiyle mayalama | 61 |
| Buz çözme | 62 |
| Tekrar ısıtma | 62 |
| Sıcak tutma | 63 |
| Test yemekleri | 63 |

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 13

⚠️ 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.

Buhar

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yaralanma ve yangın tehlikesi!

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

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

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

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. Cihazı asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırmayınız.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.

- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Buhar

Dikkat!

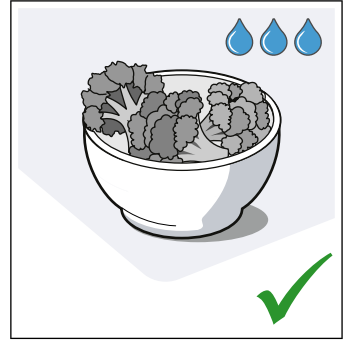
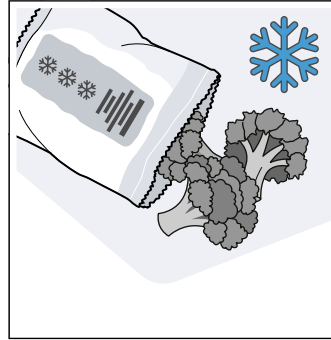
- Fırın kalıpları: Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.
- Paslı kaplar: Paslı kaplar kullanmayınız. Çok küçük lekeler bile pişirme alanında korozyona neden olabilmektedir.
- Damlayan sıvılar: Delikli pişirme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

Çevre koruma

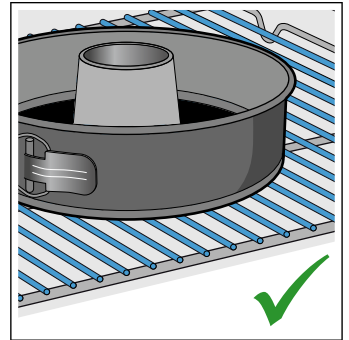
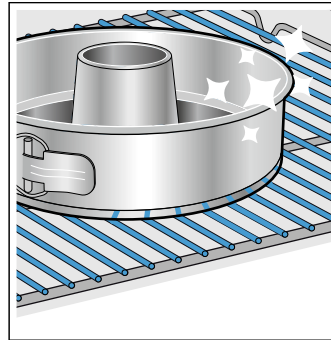
Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

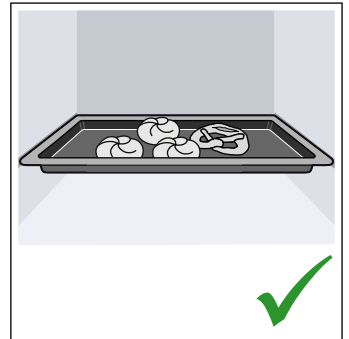
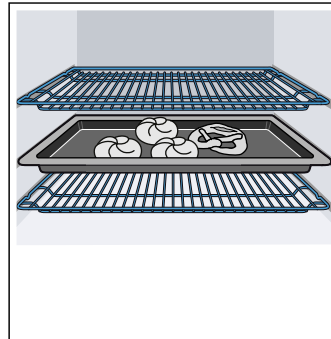
- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa cihazınızı önceden ısıtınız.
- Pişirme bölümüne yerleştirmeden önce donmuş yiyeceğin buzunun çözülmesini sağlayınız.



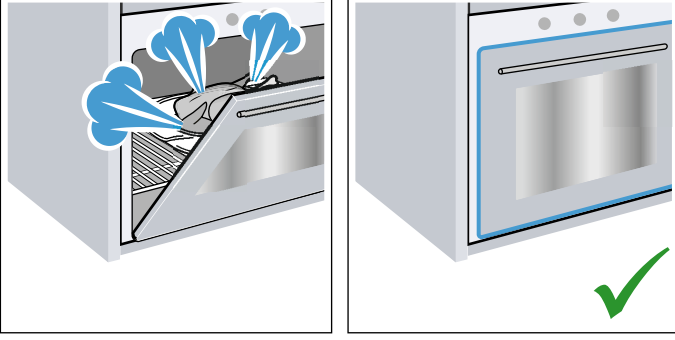
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.



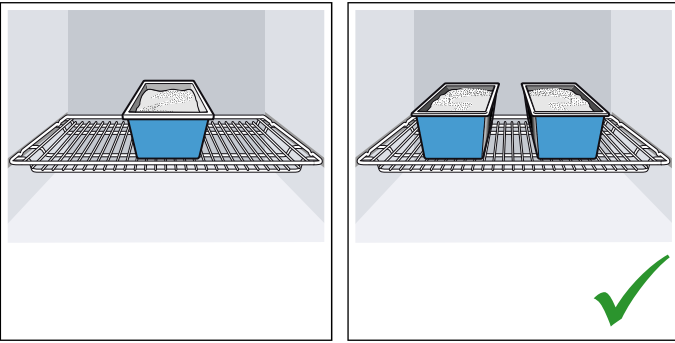
- İhtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.



- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.



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



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

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



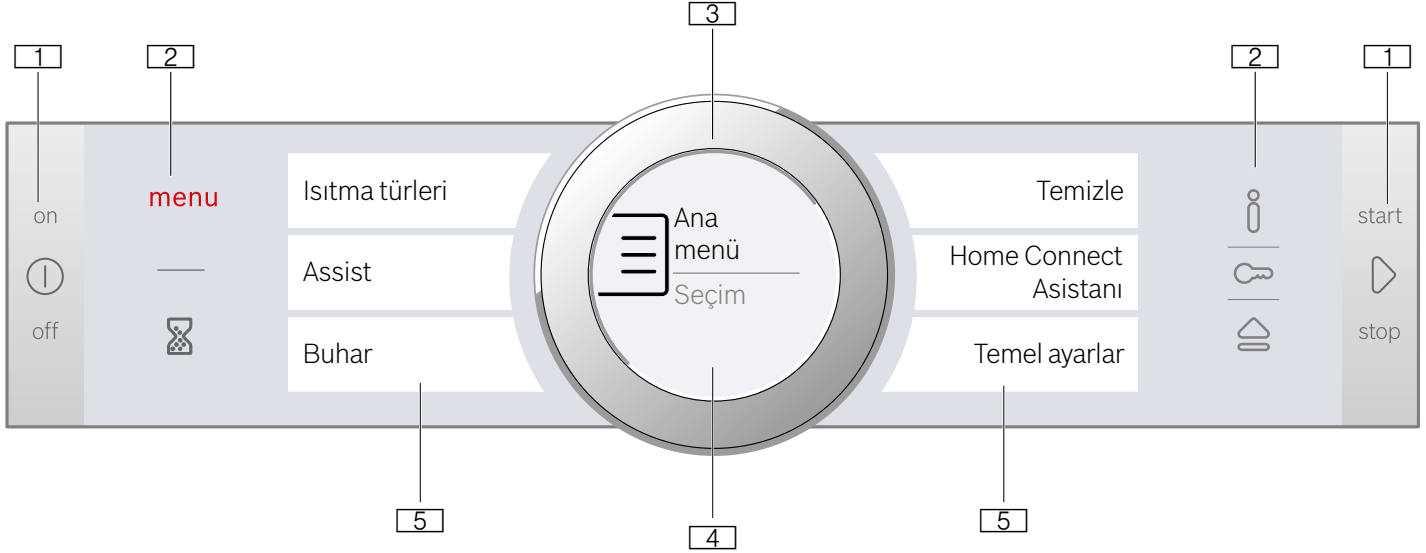
Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur.

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

Cihazı tanıyınız

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

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



1 Tuşlar

Kumanda bölümünün sol ve sağındaki tuşlar bir baskı noktasına sahiptir. Devreye sokmak için tuşun üzerine bastırınız.

Paslanmaz çelik ön yüze sahip olmayan cihazlarda bu iki tuş da basınç noktasız dokunmatik alanlardır.

2 Dokunmatik alanlar

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

3 Kumanda halkası

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

4 Ekran

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

5 Dokunmatik ekranlar

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

Kumanda elemanları

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

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 | | |
| ☰ | Menü | Çalışma modları menüsünün açılması |
| ⌚ | Alarm | Alarmın seçilmesi |
| ⓘ | Bilgi | Uyarıların gösterilmesi |
| 🔒 | Çocuk emniyeti | Çocuk emniyetini devreye almak ve devreden çıkartmak için uzun basma (yaklaşık 4 saniye) |
| 🏠 | Panelin açılması | Su haznesinin doldurulması veya boşaltılması |

Kumanda halkası

Kumanda halkası ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Dokunmatik ekranlardaki seçim listelerinde gezmek için de kullanım halkasını kullanınız.

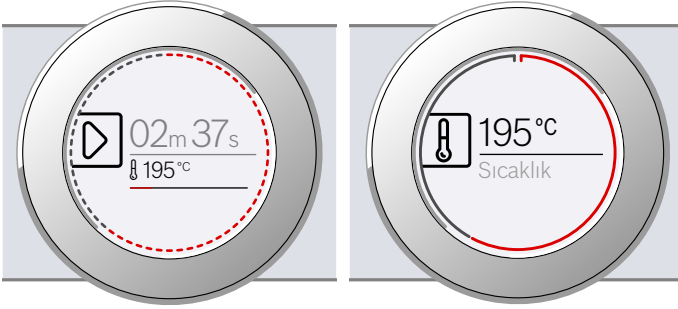
Çoğu seçim listesinde ilk veya son noktaya eriştiğinizde geri dönmeniz gereklidir.

Ekran

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

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

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



Halka çizgisi

Ekranın dışında bir halka çizgisi mevcuttur.

Bir değeri değiştirdiğinizde halka çizgisi, seçim listesinin neresinde bulunduğunuzu gösterir. Ayarlama alanına bağlı olarak halka çizgisi seçim listesinin uzunluğuna göre süreklidir 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 ısıtıldıkça 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. |

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.

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 fonksiyonara erişebileceğinizi, metin alanının yanındaki küçük kırmızı ok ile işaretlenmiştir.

Sıcaklık

< Isıtma türü
4D sıcak hava

Çalışma modları
















Cihazınız, çalışmasını sizin için kolaylaştıran farklı çalışma modlarına sahiptir.

Bunlara ilişkin daha ayrıntılı tanımları ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.

menu alanıyla çalışma modları menüsünü açınız.

| Çalışma modu | Kullanımı |
|--|---|
| Isıtma türleri → "Cihazın kullanılması", Sayfa 16 | Yemeklerinizi optimum biçimde hazırlamak için farklı, hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur. |
| Assist → "Yemekler", Sayfa 37 | Birçok farklı yemek için uygun ayarlama değerleri önceden programlanmıştır. |
| Buhar → "Buhar", Sayfa 18 | Yemeklerinizi optimum biçimde hazırlamak için farklı, hassas biçimde ayarlanmış buharlı ısıtma türleri mevcuttur. |
| Temizleme → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 32 | Temizleme için farklı temizleme fonksiyonları mevcuttur: Kireç giderme ve kurutma. |
| Home Connect Asistanı | Bu fonksiyon ile fırınınızı bir mobil uç cihazına bağlayabilirsiniz. |
| Temel ayarlar → "Temel ayarlar", Sayfa 26 | Cihazınızın temel ayarlarını kendi isteklerinize uygun olarak ayarlayabilirsiniz. |

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

| Isıtma tipi | Sıcaklık | Kullanımı |
|--|--|--|
|  4D sıcak hava * | 30-275°C | Bir veya birden fazla kademede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısısını 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 ısısını 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 ızgara * | 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 ızgarada 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 ızgarada pişecek az miktarda yiyeceğin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara ısıtıcısının altındaki orta yüzey ısınır. |
|  Pizza kademesi | 30-275 °C | Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması için. Alt ısıtıcı parça ve arka duvardaki yuvarlak ısıtıcı parçalar ısınır. |
|  Yoğun ısı | 30-300 °C | Gevrek tabanlı yemekler için. Isı üstten ve özellikle alttan güçlü gelir. |
|  Hassas pişirme | 70-120 °C | Açık kapta, kızartılmış, yumuşak et parçalarının korunarak ve yavaşça pişirilmesi için. Isı, düşük sıcaklıkta üstten ve alttan eşit olarak gelir. |
|  Alttan ısıtma | 30-250 °C | Su içinde pişirmek ve sonradan pişirmek için. Isı alttan gelir. |
|  Kavurma | 30-80 °C | Otların, meyve ve sebzelerin kurutulması için. |
|  Buz çözme | 30-60 °C | Dondurulmuş gıdaların korunarak çözülmesi için. |
|  Sıcak tutma * | 60-100°C | Piştirilmiş yiyecekleri sıcak tutmak için. |
|  Kap ön ısıtması | 30-70°C | Kapları ısıtmak için. |



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

Varsayılan değerler

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

Buhar

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

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

Diğer bilgiler

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

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

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

Pişirme alanı fonksiyonu

Pişirme alanındaki fonksiyonlar 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.

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 26

Soğutma fanı

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

Dikkat!

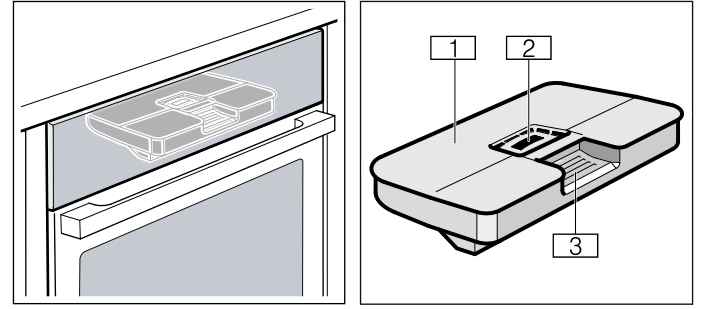
Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

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 26

Su haznesi

Cihaz bir su haznesi ile donatılmıştır. Su haznesi panelin arkasındadır. Buharlı çalışmalar için su haznesini suyla doldurunuz. → "Buhar", Sayfa 18



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

Aksesuar

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

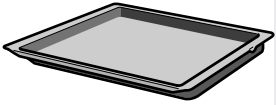
Birlikte teslim edilen aksesuarlar

Cihazınız aşağıdaki aksesuarlarla donatılmıştır:



Tel ızgara

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



Üniversal tava

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



Fırın tepsi

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.



Kızartma termometresi

Tam istenen sıcaklıkta kızartma sağlar. Uygulama ilgili bölümde tanımlanmıştır. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23

Sadece orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar özellikle cihazınız için tasarlanmıştır.

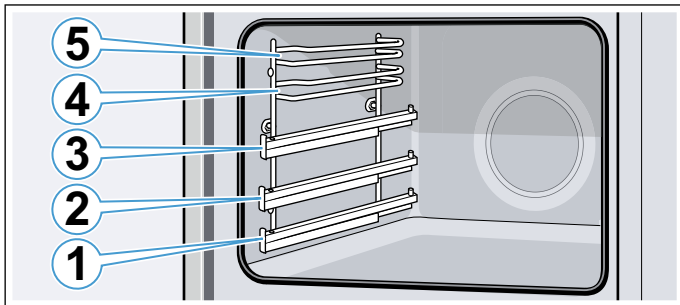
Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz.

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

Aksesuarın yerleştirilmesi

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

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

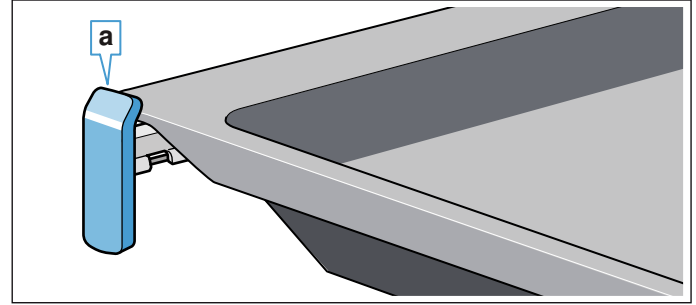


Yerleştirme yüksekliği 4 ve 5'te aksesuar her zaman ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

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

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

Resimdeki örnek: Üniversal tava



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

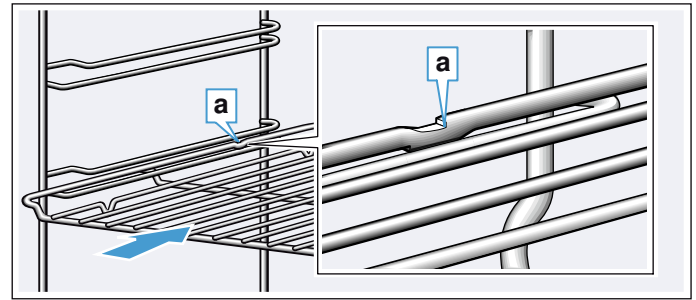
Bilgiler

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

Kilit fonksiyonu

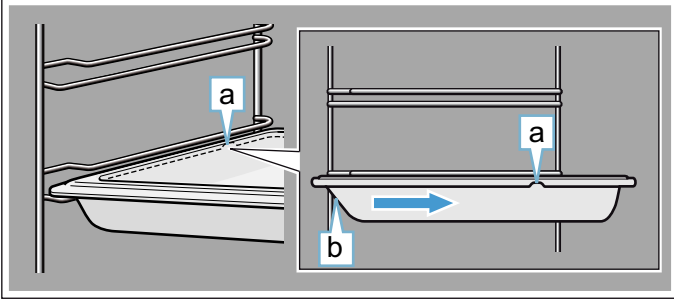
Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir.

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



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

Resimdeki örnek: Üniversal tava

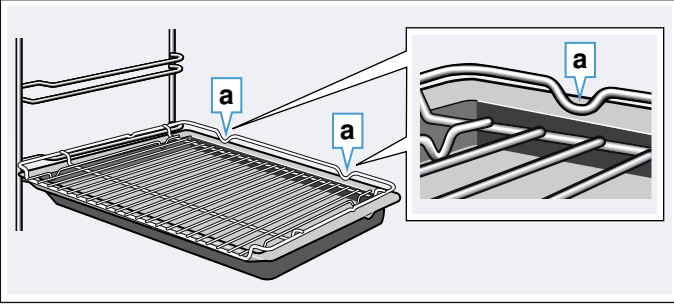


Aksesuarın kombine edilmesi

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

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

Resimdeki örnek: Üniversal tava



Özel aksesuar

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

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

Bilgi: Her özel aksesuar her cihaza uymamaktadır. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (E-No.) tam olarak giriniz.

Özel aksesuar

Tel ızgara

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

Üniversal 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.

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

Üniversal tava, yapışmaz kaplamalı

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

Kek ve kızartmalar üniversal 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 üniversal 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.

Sürgü sistemi 1 katlı

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

Sürgü sistemi 2 katlı

Seviye 2 ve 3'teki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden daha fazla dışarı çekebilirsiniz.

Sürgü sistemi 3 katlı

Seviye 1, 2 ve 3'teki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden daha fazla dışarı çekebilirsiniz.

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 defa işletmeye almadan önce

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

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

Dikkat!

- Uygun olmayan sıvıların kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.
Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayınız.
Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanınız.
- Filtrelenmiş veya demineralize edilmiş su kullanıldığında işlevsel problemler olabilir.
Cihaz, dolu su deposuna rağmen yeniden doldurulmayı gerektirebilir veya yaklaşık 2 dakika sonra buharlı işletim durur.
Gerekirse, 1 ila 1 oranında karbondiyoksit içermeyen mineral su ile karıştırınız veya demineralize su ile karıştırınız.

Bilgiler

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

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

İlk işleme alma

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

Bilgi: Bu ayarları her zaman temel ayarlar içinden yeniden değiştirilebilir. → "Temel ayarlar", Sayfa 26

Home Connect ile

Cihazınızdaki ilk ayarları mobil cihazınızla veya Home Connect ile yapabilirsiniz.

- "Home Connect ile" yazan kısma dokununuz.
- Home Connect bölümündeki talimatları izleyiniz. → "Home Connect", Sayfa 28

Cihazda

Cihazınızda aşağıdaki ilk ayarları yapınız:

Dilin ayarlanması

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

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

Saatin ayarlanması

Saat "12:00" olarak başlar.


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

Su sertliğinin ayarlanması

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

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

Ekranda, ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.


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

Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi


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


Pişirme bölümünün temizlenmesi

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

- Aksesuarı pişirme bölümünden çıkarınız.
- Pişirme bölümünde köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntılarını ve cihazın içindeki veya üzerindeki yapışkan bandı çıkarınız.
- Pişirme bölümünün düz yüzeylerini ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle siliniz.
- Cihazı on/off  tuşuyla açınız.
- Su haznesini doldurunuz. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 19

6. Belirtilen ısıtma türünü, sıcaklığı ve buhar vermeyi ayarlayınız ve cihazın çalışmasını başlatınız.
→ "Buharda pişirme - Buhar desteğiyle pişirme", Sayfa 18

| Ayarlar | |
|-------------|--|
| Isıtma türü | Buhar çıkışı kademe 03 (güçlü) ile 4D sıcak hava  |
| Sıcaklık | maksimum |
| Süre | 1 saat |

7. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.
8. Cihazı belirlenen süreden sonra on/off  tuşuyla kapatınız.
9. Pişirme bölümü soğuyuncaya kadar bekleyiniz.
10. Düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.
11. Su haznesini boşaltınız ve pişirme bölümünü kurutunuz. → "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 20

Aksesuarın temizlenmesi

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



Cihazın kullanılması

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

Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazınızda ayar yapabilmemiz için önce cihazı açmalısınız.

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

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


Cihazın açılması

on/off  tuşuyla cihazı açınız.

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

Bilgi: Açma sonrasında hangi çalışma modunun görünmesi gerektiğini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 26

Cihazın kapatılması


on/off  tuşuyla cihazı kapatınız.

Varsa devam eden fonksiyon iptal edilir.

Ekranında saat veya kalan ısı göstergesi görünür.


Bilgi: Cihaz kapalıyken saatin görünüp görünmemesini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 26


Çalışmanın başlatılması

Her çalıştırmayı start/stop  tuşuyla başlatmalısınız.

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

Çalışmanın duraklatılması

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

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

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

Çalışma modunun ayarlanması

Cihaz açıldıktan sonra ayarlanan varsayılan çalışma modu görünür.


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

Temel ilke olarak şu geçerlidir:

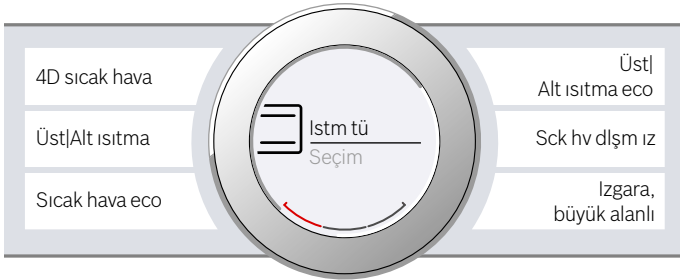
1. İlgili metin alanına dokununuz. Fonksiyon odakta görünür.
2. Kullanım halkasıyla odaktaki seçimi değiştiriniz.
3. Gerekliyse diğer ayarları yapınız. Bunun için ilgili metin alanına dokununuz ve kullanım halkasıyla değeri değiştiriniz.
4. start/stop ▷ tuşuyla başlatınız. Cihaz çalışmayı başlatır.

Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

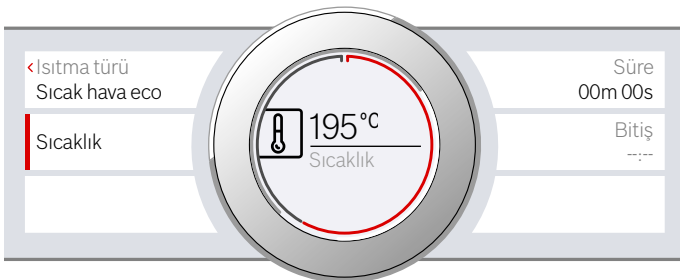
Isıtma türleri çalışma modu seçilmediyse, menüde "Isıtma türleri" metin alanına dokununuz. Dokunmatik ekranda ısıtma türleri seçim listesi görünür.

Reşimdeki örnek: 195°C sıcaklıkta sıcak hava eko .

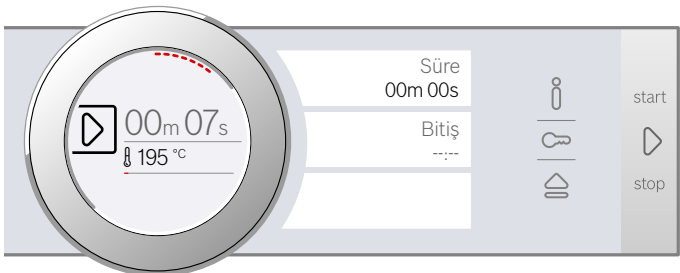
1. İstlenen ısıtma türüne sahip metin alanının üzerine dokununuz. Gerekirse kullanım halkasıyla seçim listesinde dolaşınız.




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 21

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. İstlenen ısıtma türüne dokununuz. Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.

Bilgi: Isıtma türünü değiştirirseniz, diğer ayarlar da sıfırlanır.

Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma ile bazı ısıtma türlerinde ısıtma süresini kısaltabilirsiniz.

Hızlı ısıtma için uygun ısıtma türleri:

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

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

Buhar

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

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

Sesler / Gürültüler

Pompa

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

Panel

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

Buharda pişirme - Buhar desteğiyle pişirme

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

Piştirilecek yiyeceğiniz

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

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





Buhar yoğunluğu

Buhar verme için farklı yoğunluklar kullanıma sunulmuştur:

| Yoğunluk | Kademe |
|----------|--------|
| az | 01 |
| orta | 02 |
| sert | 03 |


Uygun ısıtma türleri

Aşağıdaki ısıtma türlerinde buharı açabilirsiniz:

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

Başlat

1. Su haznesini doldurulması.
2. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.

3. "Buhar verme" metin alanına dokununuz. Buhar kademesi ekranda odak içinde ve beyaz olarak görünür.
4. Kullanım halkasıyla buhar kademesini ayarlayabilirsiniz.
5. start/stop  tuşuyla başlatınız. Cihaz ısınmaya başlar.

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


Değiştirme ve iptal

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

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


Bilgi: Çalışma buhar verme olmadan devam eder.

Tekrar ısıtma


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

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

Başlat

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


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

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off  tuşuyla kapatınız.


Değiştir

Ayarları alıştığınız gibi değiştirebilirsiniz.

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

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

Piştirme kademesi

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

Uygun ayarı seçmek için tablolardaki verileri kullanınız.

→ "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir",
Sayfa 39

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

Başlat

1. Su haznesini doldurulması.

Bilgi: Mayalama kademesi sadece piştirme alanı (alan sıcaklığı) tamamen soğuduğunda açınız.

2. **menu** alanına dokununuz.


3. "Buharda piştirme" metin alanına dokununuz.

4. "Mayalama kademesi" metin alanına dokununuz. Sıcaklık odakta gösterilir.

5. Kullanım halkasıyla sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.


6. "Süre" metin alanına dokununuz ve süreyi ayarlayınız.

Bilgi: Buharlı ısıtma türlerinde her zaman bir süre gereklidir.

7. start/stop  tuşuyla başlatınız.

Cihaz ısınmaya başlar.


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

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off  tuşuyla kapatınız.

Değiştir

Ayarları alıştığınız gibi değiştirebilirsiniz.

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

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

Su haznesinin doldurulması

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

Su sertlik derecesini doğru olarak ayarladığınızdan emin olunuz. → "Temel ayarlar", Sayfa 26

Uyarı – Yaralanma ve yangın tehlikesi!

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

Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Dikkat!

Uygun olmayan sıvılar kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

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

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

Dikkat!


Filtrelenmiş veya demineralize edilmiş su kullanıldığında işlevsel problemler olabilir.

Cihaz, dolu su deposuna rağmen yeniden doldurulmayı gerektirebilir veya yaklaşık 2 dakika sonra buharlı işletim durur.

Gerekirse, 1 ila 1 oranında karbondioksit içermeyen mineral su ile karıştırınız veya demineralize su ile karıştırınız.

Bilgiler

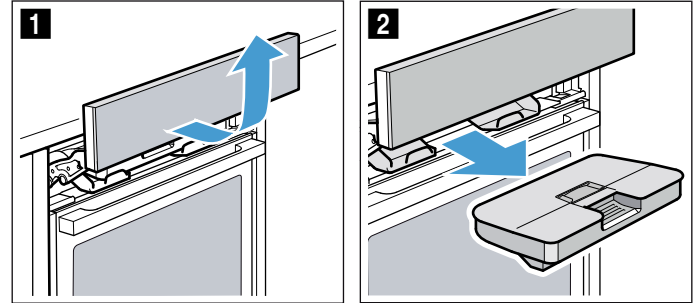
- Suyunuz çok kireçliyse, yumuşatılmış su kullanmanızı tavsiye ediyoruz.
- Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız, bu durumda su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayabilirsiniz.
- Mineralli su kullanırsanız, su sertlik derecesini "4 çok sert" olarak ayarlayınız.
- Mineralli su kullanıyorsanız,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

1.  alanına dokununuz.

Kapak otomatik olarak öne doğru itilir.

2. Kapağı her iki elinizle öne doğru çekiniz ve ardından yerine oturana kadar yukarı doğru itiniz (resim **1**).

3. Su haznesini kaldırınız ve hazne rafından çıkarınız (resim **2**).

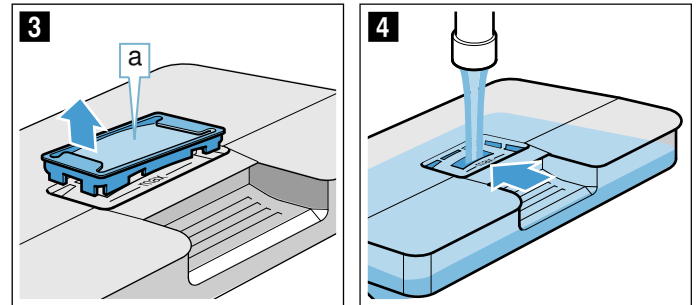


4. Su haznesinden suyun dışarı çıkmaması için, kapağı çontak boyunca bastırınız.

5. Üst kapağı **a** çıkarınız (resim **3**).

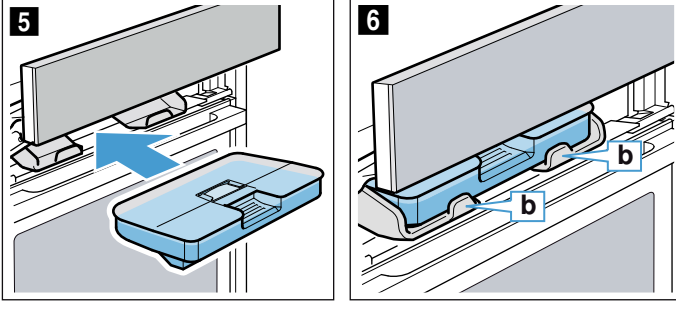
Bilgi: Her cihaz türüne uygun üst kapak **a** mevcuttur.

6. Su haznesini "max" işaretine kadar soğuk su ile doldurunuz (resim **4**).



7. Üst kapağı **a** yeniden su haznesindeki boşluğa yerleştiriniz.

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



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

Su haznesinin yeniden doldurulması

Bilgiler

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

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

Her buharlı çalışma sonrasında

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Dikkat!

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

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

Bilgiler

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

Su haznesinin boşaltılması

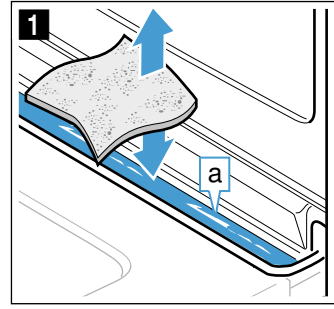
Dikkat!

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

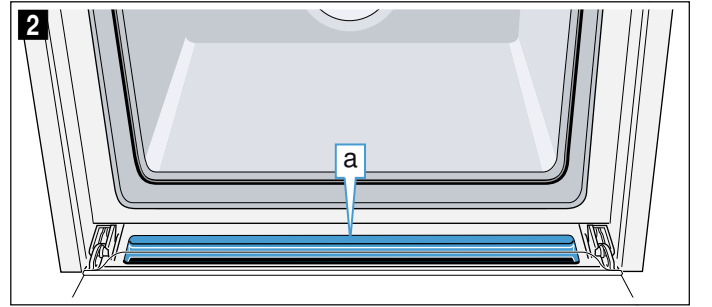
1. Paneli açınız.
2. Su haznesini çıkarınız.
3. Su haznesi kapağını dikkatlice çıkarınız.
4. Su haznesini boşaltınız, deterjanla temizleyiniz ve temiz su ile iyice durulayınız.
5. Tüm parçaları yumuşak bir bezle kurulayınız.
6. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz.
7. Kapak açıkken kurumaya bırakınız.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

Damla oluşunun kurutulması

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Fırınınızın kapısını açınız.
3. **a** damlama oluşundaki suyu emici bir beze emdiriniz ve dikkatlice siliniz (resim 1).



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



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 $\text{\textcircled{1}}$ 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.

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 26

Sürenin ayarlanması

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

Ayarlama

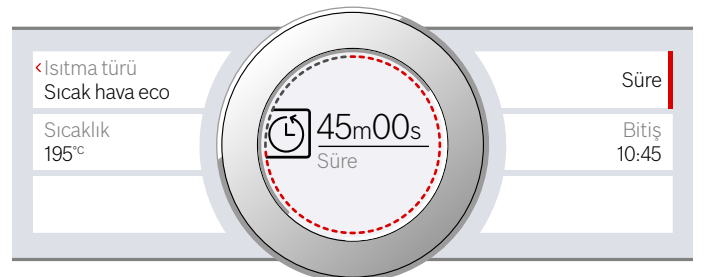
Kullanım halkasını önce hangi yöne çevirdiğinize bağlı olarak süre bir varsayılan değerde başlar: sola, 10 dakika, sağa, 30 dakika.

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

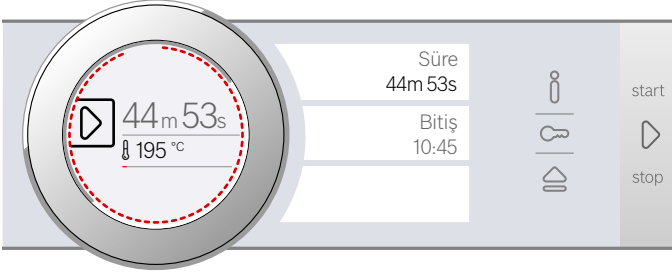
Maksimum 23 saat ve 59 dakikalık bir süre ayarlayabilirsiniz.

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

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



4. start/stop ▶ tuşuyla başlatınız.
Süre başladı.



Cihaz ısınmaya başlar.

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

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

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off Ⓛ tuşuyla kapatınız.

Değiştirme ve iptal

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

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

Sona erdirmenin ayarlanması

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

Bilgiler

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

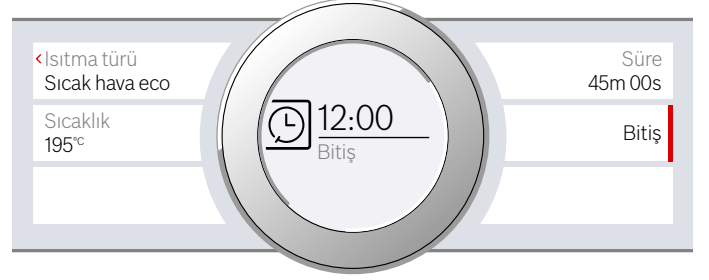
Ayarlama

Sürenin sona ermesi maksimum 23 saat ve 59 dakika ertelenebilir.

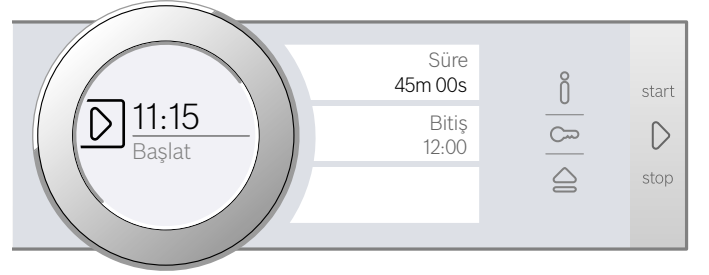
Resimdeki örnek: Saat 10:00'dur, ayarlanan süre 45 dakikadır ve yemek saat 12:00'de hazır olmalıdır.

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

4. Kullanım halkasıyla sona erdirme 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 erdirme olmadan da çalıştırabilirsiniz.

Alarmin ayarlanması

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


Ayarlama

Alarm zamanı her zaman sıfır dakikadan başlar.

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


Maksimum 24 saat bir süre ayarlayabilirsiniz.

1. ⚙ alanına dokununuz.
Sembol kırmızı yanar. Ekranda alarm zamanı odak içinde beyaz görünür.
2. Kullanım halkasıyla alarm zamanını ayarlayabilirsiniz.

3.  alanıyla başlatınız.

Bilgi: Birkaç saniye sonra alarm otomatik olarak çalışmaya başlar.


Alarm zamanı görünür şekilde azalır.

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

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

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

Değiştirme ve iptal

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

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








Kızartma yağı termometresi

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

Isıtma türleri

Tüm ısıtma türleri, kızartma tenceresiyle çalışma için uygun değildir.

Kızartma termometresini pişirme alanına taktığınızda aşağıdaki ısıtma türlerini kullanabilirsiniz.

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

Bilgiler

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

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Pişirme alanı sıcaklığı

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

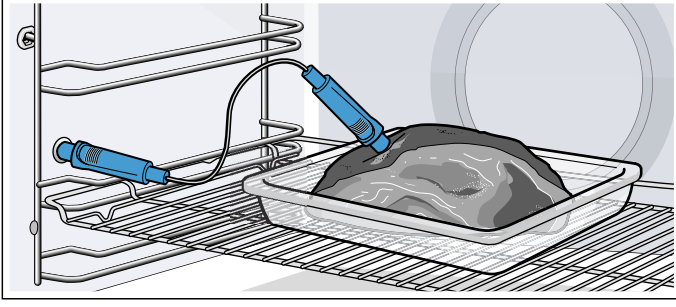
Ayarlanan pişirme alanı sıcaklığı, ayarlanan merkez sıcaklığından en az 10°C daha yüksek olmalıdır.

Kızartma termometresinin pişirilecek yiyeceğin içine sokulması

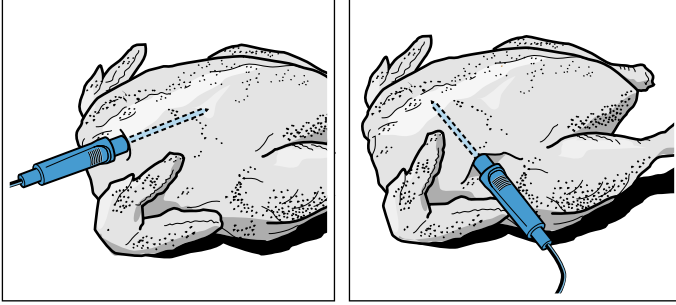
Yemeğinizi pişirme alanına yerleştirmeden önce kızartma termometresini pişirilecek yiyeceğin içine sokunuz.

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

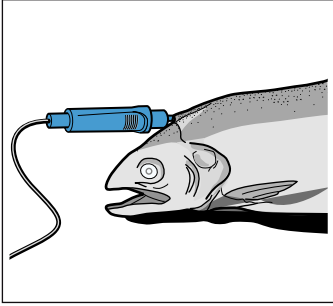
Et: Büyük parçalarda kızartma termometresini eğik biçimde yukarıdan aşağıya doğru sonuna kadar etin içine sokunuz. İnce parçalarda yan olarak en kalın noktasına sokunuz.



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.

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.

Isıtma türleri

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

Buharda pişirme


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

Assist

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

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

Cihazı on/off  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


Çalıştırıldıktan 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  tuşuyla iptal ediniz.

Bilgi: Isıtma türünü değiştirirseniz, diğer ayarlar da sıfırlanır.

İptal

İptal etmek istiyorsanız, kızartma termometresini soketten ve etten çıkarınız. start/stop  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 39

| 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.

- 1. menu** alanına dokununuz.
Çalışma modları seçimi görünür.
- "Temel ayarlar" metin alanına dokununuz.
Dokunmatik ekranda ayarlar görünür.
- İstenen ayara sahip metin alanının üzerine dokununuz.
Metin alanının yanındaki kırmızı çubuktan hangi ayarın seçildiğini görebilirsiniz.
Ekranda buna ilişkin değer görünür.
- Gerekliyse değeri kullanım halkasıyla değiştirebilirsiniz.
- Sonraki ayara sahip metin alanının üzerine dokununuz.
Ekranda buna ilişkin değer görünür ve kullanım halkasıyla değiştirilebilir.
- Ayarları gözden geçiriniz 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 |
| Su sertlik derecesi | 00 (yumuşatılmış) 01 (yumuşak) 02 (orta) 03 (sert) 04 (çok sert)* |
| Home Connect | WiFi açılması veya kapatılması → "Home Connect", Sayfa 28 |
| Fabrika ayarları | Sıfırlama Sıfırlama! |

| | |
|----------------------------|--|
| Sinyal sesi | Kısa süre (30 saniye) Orta süre (1 dakika)* Uzun süre (5 dakika) |
| Ses şiddeti | Kademeler 01 - 05 |
| Tuş sesi | Açıldı Kapatıldı* (on/off ⓘ sesi kalır) |
| Ekran parlaklığı | 5 kademeli |
| Saat göstergesi | Kapalı Dijital* |
| Aydınlatma | Çalışmada kapalı Çalışmada açık* |
| Çocuk emniyeti | Sadece tuş kilidi* Kapak kilidi ve tuş kilidi |
| Açma sonrasında çalıştırma | Ana menü Isıtma türleri* Buhar Assist |
| Gece karartma | Kapatıldı* Açıldı |
| Marka logosu | Göstergeler* Görüntüleme |
| Fan ardıl çalışma süresi | Önerilen* Minimum |
| Sürgü sistemi | Donanım eklenmedi* (raflarda ve 1 katlı sürgüde) Donanım eklendi (2 ve 3 katlı sürgüde) |
| Sabbat ayarı | Açıldı Kapatıldı* |

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

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

Elektrik kesintisi

Ayarlarda belirlediğiniz değişiklikler, elektrik kesintisinden sonra da tutulur.

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

Saatin değiştirilmesi

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

Cihaz açılmış olmalıdır.

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

Sabbat ayarı

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


Sabbat ayarının başlatılması

Sabbat ayarını kullanabilmeniz için önce temel ayarlar içinde aktifleştirmeniz gereklidir. → "Temel ayarlar", Sayfa 26

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.

1. "Sabbat ayarı" metin alanına dokununuz. Ekranda sıcaklık için varsayılan değer odak içinde beyaz olarak görünür.
2. Kullanım halkasıyla istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
3. Başlatmadan önce "Süre" metin alanına dokununuz. Ekranda süre için varsayılan değer odak içinde beyaz olarak görünür.
4. Kullanım halkası ile istediğiniz süreyi ayarlayınız. **Bilgi:** Bitiş zamanı da buna bağlı olarak otomatik olarak hesaplanır, ama ertelenemez.
5. 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.

Home Connect

Bu ürün Wi-Fi uyumludur ve bir mobil cihaz aracılığıyla uzaktan kontrol edilebilir.

Ürün ev ağına bağlı olmadığında tıpkı ağ bağlantısı olmayan ocak gibi çalışır ve ekran aracılığıyla da çalıştırılabilir.

Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizde Home Connect servislerinin mevcut olup olmamasına bağlıdır. Home Connect servisleri her ülkede mevcut değildir. Bu konuyla ilgili daha fazla bilgiyi www.home-connect.com adresinde bulabilirsiniz.

Bilgiler

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik talimatlarına, evde olmadığınızda ve ürünü Home Connect ile çalıştırdığınızda bile uyduğunuzdan emin olunuz. Home Connect uygulamasındaki talimatlara da uymanız gerekmektedir. → "Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 5
- Ürünü ürün üzerinden çalıştırmak her zaman önceliklidir. Bu sırada ürün Home Connect uygulaması üzerinden çalıştırılmaz.

Ayarlama

Home Connect'i cihazınıza ayarlamak için şunlar gerekir:

- Elektrik şebekesine bağlı ve açık cihazınız,
- Güncel bir iOS veya Android işletim sistemi sürümüne sahip bir akıllı telefon veya tablet,
- Home Connect uygulaması,
- Cihazla birlikte teslim edilen kurulum kılavuzu,
- ve cihazınız ev ağınızın WLAN sinyalinin kapsama alanı dahilinde olmalıdır

Uygulama sizi işlemin tamamı boyunca yönlendirir. Uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

Uzaktan başlatma

Cihazınızı Home Connect uygulaması üzerinden başlatmak ve kullanmak için uzaktan çalışma etkinleştirilmelidir. Uzaktan çalışma devre dışı bırakıldıysa, Home Connect uygulamasından sadece cihazın çalışma durumlarını görüntüleyebilir ve cihaz ayarlarını gerçekleştirebilirsiniz.


Bilgi: Bazı çalışma modlarını sadece fırından başlatabilirsiniz.

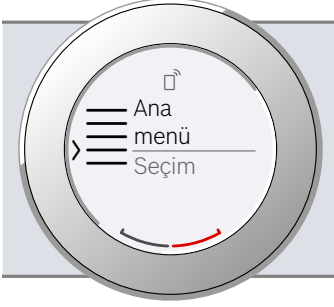
Uzaktan çalışma şu durumlarda otomatik olarak devre dışı bırakılır:

- Uzaktan çalıştırmayı etkinleştirdikten 15 dakika sonra fırın kapağını açarsanız.
- Çalışma sonlandıktan 15 dakika sonra fırın kapağını açarsanız.

Cihazda fırın çalışmasını başlatırsanız, uzaktan çalışma otomatik olarak etkinleştirilir. Böylece mobil cihazınızdan değişiklikler yapabilir veya başka bir program başlatabilirsiniz.

Uzaktan çalıştırmanın etkinleştirilmesi


1. **menu** alanına dokununuz.
2. "Uzaktan başlatma" metin alanına dokununuz. Ekranda  görünür



Home Connect ayarları

Home Connect uygulamasını istediğiniz zaman ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

Bilgi: Home Connect ayarlarını cihazınızın temel ayarları içinde bulabilirsiniz. Ekranda hangi ayarların gösterileceği, Home Connect'in kurulu olup olmamasına ve cihazın ev ağına bağlı olup olmamasına göre değişir.

| Temel ayar | Olası ayarlar | Açıklama |
|--|------------------------------|--|
| WiFi | Açma / Kapatma | Kablosuz modülü açabilir ve kapatabilirsiniz. Wi-Fi etkinleştirilmişse Home Connect fonksiyonlarını kullanabilirsiniz. Ağa bağlı iken hazır olma durumunda cihaz maks. 2 W güç tüketir. |
| Ağ | Ağa bağlanma / Ağdan ayrılma | Ağ bağlantısını gerektiğinde (örn. tatile çıktığınızda) açınız veya kapatınız. Kapatıldıktan sonra ağ bilgileri korunur. Açtıktan sonra cihazın tekrar ağa bağlanması için birkaç saniye bekleyiniz. |
| App ile bağlayınız | | Uygulama ile cihaz arasındaki bağlantı işlemini başlatınız. |
| Uzaktan kumanda | açık / kapalı | Home Connect uygulaması ile cihazın fonksiyonlarına erişebilirsiniz. Devre dışı bırakıldığında, uygulama içinde sadece cihazın çalışma durumları gösterilir. |
| Cihaz Bilgisi  | | Ekran, ağ ve cihaz bilgilerini görüntüler. |

Uzaktan teşhis

Arıza halinde Müşteri Hizmetleri uzaktan teşhis hizmetiyle cihazınıza erişebilir.

Müşteri Hizmetleri'yle iletişime geçiniz ve cihazınızın Home Connect sunucusuyla bağlantıda olduğundan ve uzaktan teşhis hizmetinin ülkenizde mevcut olduğundan emin olunuz.

Bilgi: Ayrıntılı bilgi ve uzaktan teşhis hizmetinin ülkenizdeki kullanılabilirliği için ülkenizin Home Connect web sitesindeki Yardım & Destek alanını ziyaret ediniz: www.home-connect.com

Veri güvenliğine dair uyarılar

Cihazınızın internete bağlı bir WLAN ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Bzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen WiFi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- WiFi iletişim modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilişim tekniği açısından güvencesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım ve donanım versiyonları.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

İlk kayıt ile Home Connect fonksiyonlarının kullanımı için hazırlık yapılmış olur ve bu kayıt ancak Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğiniz anda gerekli olacaktır.

Bilgi: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabilmesine dikkat ediniz. Veri güvenliğine ilişkin bilgiler Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

Uygunluk beyanı

Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Home Connect fonksiyonuna sahip cihazın 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.

Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette www.bosch-home.com altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.



2,4 GHz bant: 100 mW maks.
5 GHz bant: 100 mW maks.

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
|  | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
| | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
| | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR | |

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur

Temizlik malzemeleri

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

Uygun temizlik malzemeleri

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

Dikkat!

Yüzey hasarları

Şunları kullanmayınız:

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

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

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

Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

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

| | |
|---------------|---|
| Kapak camları | Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bulaşık teli kullanmayınız. |
| Kapı tutamağı | Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Kapı tutamağına kireç giderme maddesi bulaşırorsa 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. |
| 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. |
| Su haznesi | Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık beziyle temizleyiniz ve temiz suyla iyice durulayarak deterjan artıklarını gideriniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kapak açıkken kurumaya bırakınız. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. |
| Kızartma termometresi | Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. |

Bilgiler

- Cihazın ön yüzündeki 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 panel kendi kendine temizlenebilir. Bunu kaba yüzey yapısından anlayabilirsiniz.

Zemin, tavan ve yan parçalar emayedir veya 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, bu amaçla bir ısıtma uygulayarak bu lekeleri temizleyebilirsiniz.

Ayarlama

Aksesuarları, kapları, rafları ve ayakları pişirme alanından önceden çıkartınız. Pişirme alanındaki düz emaye yüzeyleri, cihaz iç kapağını ve pişirme alanı aydınlatmasının cam kapağını temizleyiniz.

1. Isıtma türü olarak 4D sıcak havayı ayarlayınız.
2. Maksimum sıcaklığı ayarlayınız.
3. Çalışmayı başlatınız ve en az 1 saat süreyle çalıştırınız.

Seramik katman tazelenir.

Pişirme alanı soğuduysa, kahverengi veya beyaz renkteki artıkları su ve yumuşak bir sünger ile temizleyiniz.

Bilgi: Çalışma 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.

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

Temizleme fonksiyonu

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

Kireçten arındırma

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

Kireç giderme birden çok adımdan oluşur. Hijyen nedeniyle cihazın yeniden çalışmaya hazır olabilmesi için önce kireç giderme işleminin tamamlanmış olması gerekir. Kireç giderme işlemi toplamda 70 - 95 dakika sürer.

- Kireç gidermeyi çalıştırınız (yaklaşık 55 - 70 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve su haznesini yeniden doldurunuz
- İlk durulamayı çalıştırınız (yaklaşık 9 - 12 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve su haznesini yeniden doldurunuz
- İkinci durulamayı çalıştırınız (yaklaşık 9 - 12 dakika), daha sonra su haznesini boşaltınız ve kurutunuz

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

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

Başlat

Dikkat!

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

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

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

İlk durulama işlemi

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

İkinci durulama işlemi

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

Sonradan temizleme

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

Raflar

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

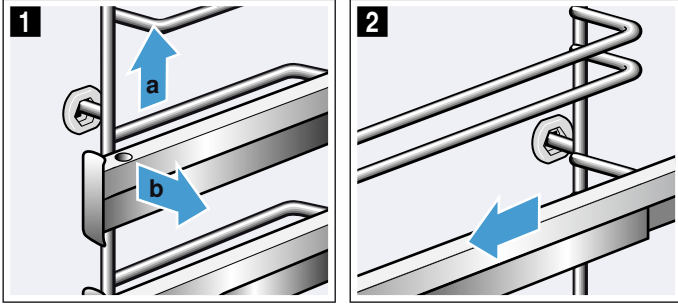
Rafları askıdan çıkartma ve takma

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Rafların çıkartılması

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

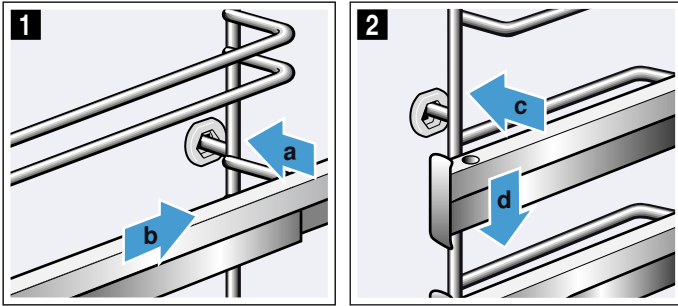


Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

Rafların asılması

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

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



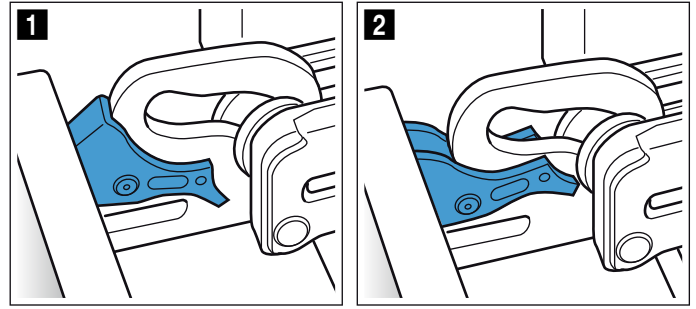
Cihaz kapısı

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

Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması

Kapak camlarını sökmek ve temizlemek için cihaz kapağını yerinden çıkartabilirsiniz.

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



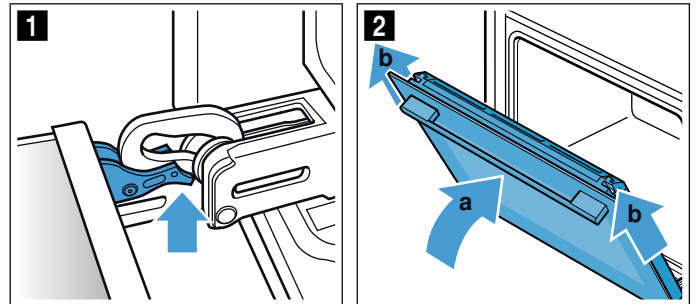
⚠ Uyarı

Yaralanma tehlikesi!

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

Cihaz kapağının sökülmesi

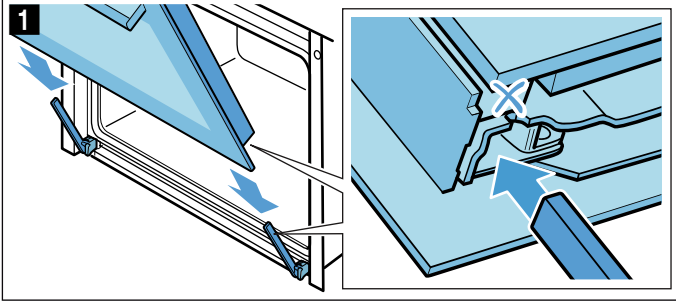
1. Cihaz kapağını tamamen açınız ve cihaz yönünde bastırınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (resim **1**).
3. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar kapatınız **a**. Sol ve sağ tarafından iki elinizle tutunuz **b** ve dışarı doğru çekiniz (resim **2**).



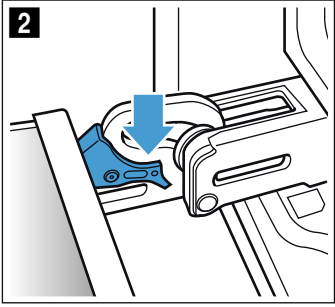
Cihaz kapağının takılması

Cihaz kapağını, işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

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



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

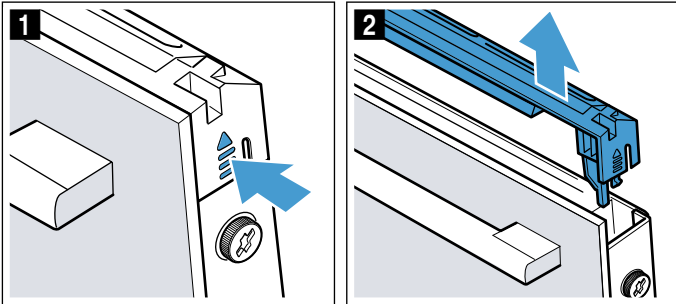


3. Pişirme alanı kapağını kapatınız.

Kapak üst kapağının çıkartılması

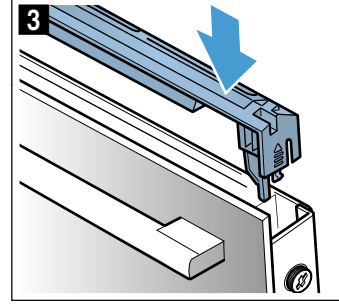
Kapak üst kapağının paslanmaz çelik tutucusu renk değiştirebilir. İyice temizlemek için kapağı çıkartabilirsiniz.

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



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

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



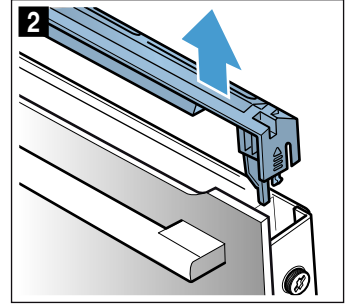
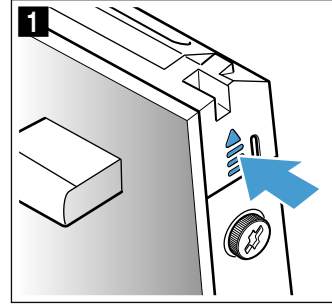
5. Cihaz kapağını kapatınız.

Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

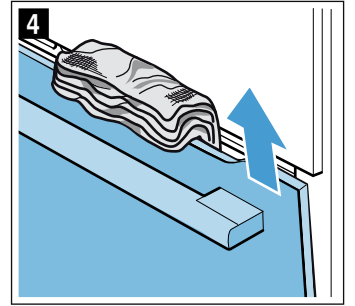
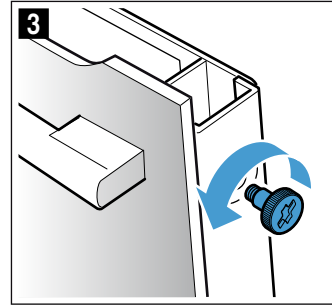
Cihaz kapağının camlarını daha iyi şekilde temizleyebilmek için kapak camlarını sökebilirsiniz.

Cihazdan sökülmesi

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



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



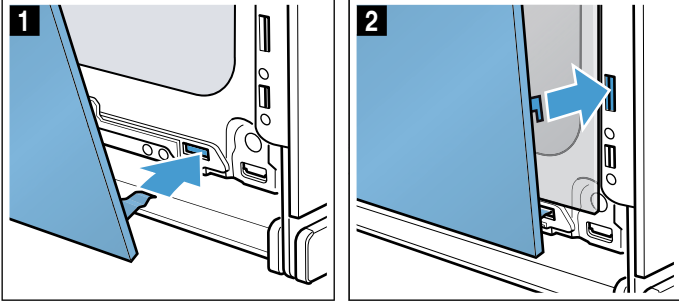
Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

⚠ Uyarı**Yaralanma tehlikesi!**

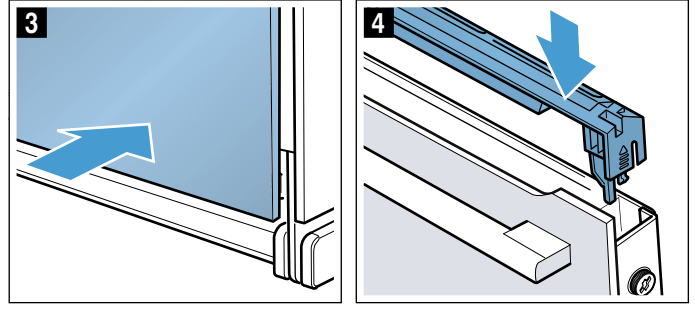
- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırılabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

Cihaza monte edilmesi

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



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



7. Cihaz kapağını kapatınız.

Dikkat!

Pişirme alanını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

? Arıza halinde ne yapmalı?

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

Arızaları kendiniz giderebilirsiniz

Cihazdaki teknik arızaları çoğu zaman kendiniz kolayca halledebilirsiniz.

Bir yemek optimum biçimde pişmemişse, kullanım kılavuzunun sonunda bulunan, hazırlamaya ilişkin birçok ipucu ve uyarıdan faydalanabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 39

| 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 <input checked="" type="checkbox"/> sembolü yanyıyor. | Temel ayarlarda demo modu etkinleştirilmiş. | Cihazı kısa süre için elektrik şebekesinden ayırınız (sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız) ve ardından temel ayarlardan 3 dakika içinde demo modunu devre dışı bırakınız. |
| Kullanım halkası kapalı, kumanda bölümünün yuvası dışarı düşmüş. | Kullanım halkasının kilidi yanlışlıkla açılmış. | Kullanım halkası çıkarılabilir. Kullanım halkasını yeniden kumanda bölümündeki yuvasına yerleştiriniz ve yuvasına oturup alışıldığı gibi döndürülebilmesi için içeri bastırınız. |
| Kullanım halkası artık kolayca döndürülemiyor. | Kullanım halkasının altı kirlenmiş. | Kullanım halkası çıkarılabilir. Kullanım halkasını tutan kilidi açmak için halkayı yuvasından dışarı çekiniz. Veya kullanım halkasının dış kenarına bastırınız, böylece halkanın bir kenarı dışarı çıkar ve halkayı kolayca tutmak mümkün olur. Kullanım halkasını ve cihazdaki yuvasını dikkatlice deterjanlı su ve bulaşık beziyle temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı veya keskin malzemeler kullanmayınız. Suda yumuşatmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Yatağının sağlam kalabilmesi için kullanım halkasını çok sık çıkarmayınız. |
| Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor. | | www.home-connect.com sitesini ziyaret ediniz |

| | | |
|--|---|--|
| Buharlı çalışma veya kireç giderme başlamıyor veya devam etmiyor | Su haznesi boş | Su haznesinin doldurulması |
| | Panel açık | Paneli kapatınız |
| | Kireç giderme, buharlı çalışmaları bloke eder | Kireç gidermenin yürütülmesi |
| | Sensör arızalı | Yetkili servisi çağırınız |
| Cihaz sizden durulama yaptırmanızı istiyor | Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı | Cihazı yeniden açtıktan sonra iki defa durulama |
| Önceden sayaç görünmediği halde cihaz sizden kireç giderme işlemini yürütmenizi talep ediyor | Ayarlanan su sertliği derecesi çok düşük | Kireç gidermenin yürütülmesi Ayarlanan su sertlik derecesini kontrol ediniz ve gerekirse yeniden ayarlayınız |
| Tuşlar yanıp sönüyor | Kumanda panelinin ardındaki yoğuşma suyu nedeniyle normal görünüm | Yoğuşma suyu buharlaştıktan sonra tuşlar artık yanıp sönmez |
| Buhar destekli uygulamalardaki pişirme sonucu çok kuru veya çok nemli oldu | Buhar yoğunluğu yanlış seçildi | Buhar yoğunluğunu daha yüksek veya daha düşük seçiniz |
| Su haznesi dolu olmasına rağmen "Su haznesini doldurunuz" mesajı görünmüyor | Panel açık | Paneli kapatınız |
| | Su haznesi yerine oturmadı | Su haznesini yerine oturtunuz → "Buhar", Sayfa 18 |
| | Sensör arızalı | Yetkili servisi çağırınız |
| | Su haznesi aşağıya düştü. Darbe neticesinde su haznesinin içindeki parçalar yerinden çıkmış, su haznesi sızdırmazlığını yitirmiş. | Yeni su haznesi sipariş ediniz |
| Hazneyi çıkarmak için açılması gereken panel açılmıyor | Fişi prize takılmamış | Cihazın fişini prize takınız |
| | Elektrik kesintisi | Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz |
| | Sigorta arızalı | Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz |
| | ☰ alanı sensörü arızalı | Yetkili servisi çağırınız İhtiyaç durumunda su haznesinin boşaltılması: Cihaz kapağını açınız, sağdan ve soldan parmaklarınızla paneli alttan kavrayınız ve paneli dışarı çekiniz |
| Pişirme sırasında "Plop" sesi duyuluyor | Su buharına bağlı olarak dondurulmuş gıdada soğuk/sıcak efekti | Mümkün değil |
| 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 |


⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Ekrandaki hata mesajları

Ekranda "D" veya "E" içeren bir hata mesajı görünürse, örneğin D0111 veya E0111, cihazı on/off  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  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 39

Buhar desteği

Bazı yemeklerde otomatik olarak buhar fonksiyonu etkinleştirilir. Buhar fonksiyonuna ilişkin genel uyarıları ilgili bölümde bulabilirsiniz. → "Buhar", Sayfa 18

Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

Kızartma termometresi

Bazı yemeklerde kızartma termometresini de kullanabilirsiniz. Kızartma termometresini cihaza taktığınız anda size buna uygun yemekler gösterilir. Merkez sıcaklığını ve pişirme alanı sıcaklığını her zaman değiştirebilirsiniz. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23

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 |
| | Baharatlı pasta, pizza, kiş |
| Güveçler & Sufleler | Sufle, baharatlı, taze, pişmiş malzemeli |
| | Lazanya, taze |
| | Patates graten, çiğ malzemeli, 4 cm yüksek |
| | Sufle, tatlı, taze |
| Dondurulmuş ürünler | Porsiyon kalıplarında sufle |
| | Pizza |
| | Sufleler |
| | Patates ürünleri |
| | Kümes hayvanı, balık |
| Kümes hayvanı | Sebze |
| | Tavuk |
| | Ördek, kaz |
| Et | Hindi |
| | Domuz eti |
| | Sığır eti |
| | Dana eti |
| | Kuzu eti |
| | Yabani hayvan eti |
| Balık | Balık yemekleri |
| | Balık |
| Sebze | Sebze yemeği |
| | Sebze graten |
| | Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş |
| | Fırında patates, bütün |
| Tekrar ısıtma, pişirme | Sebze |
| | Menü |
| | Pastalar |
| | Garnitürler |

Fırın sensörü

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

| Kategori | Yemekler | Yemekler |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------------|
| Kek, ekmek, pizza | Kek | Kalıpta kek |
| | | Tepsidede pişirilen pasta |
| | | Kiş/Tart |
| | Kurabiyeler | Milföy hamurlu kurabiye |
| | | Muffin |
| | | Mayalı hamurdan kurabiyeler |
| Baharatlı pasta, pizza, kiş | Baharatlı pasta, kiş | |
| | Pizza | |
| | Tart flambe | |
| Dondurulmuş ürünler | Patates ürünleri | Patates ürünleri |

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 sonradan pişirme seçeneğini sunmaktadır. 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.
2. "Assist" metin alanına dokununuz. Kategoriler görünür.
3. İsteddiğiniz kategoriye dokununuz. Kategoriye ilişkin yiyecekler görünür.
4. İsteddiğiniz yiyeceğe dokununuz. Her bir yemek görünür.
5. İsteddiğiniz yemeğe dokununuz. 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.

6. 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 ① 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: İsteddiğiniz sıklıkta sonradan pişirme yürütebilirsiniz.

Pişirme sonucundan memnunsanız "Sonlandır" metin alanına dokununuz.

Cihazı on/off ① 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 ① tuşuyla kapatabilirsiniz. start/stop ▷ tuşuyla çalışmayı artık duraklatamazsınız.

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

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

Bilgi: Gıda maddeleri pişirilirken pişirme çok fazla buhar oluşabilir.

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

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

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.

Buhar desteğiyle pişirme

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

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

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

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

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

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

Birkaç seviyede pişirme

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

İki seviyede pişirme:

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

Üç seviyede pişirme:

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

Dört seviyede pişirme:

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

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde fırına sürünüz. Kapları ve kalıpları her zaman tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Ünlversal tava veya fırın tepsisi

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 olanlarıdır.

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

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

Pişirme kağıdı

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

Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli 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 kısılır.

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
-  Yoğun ısı

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

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

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

Tepside pişirilen pasta

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

* ön ısıtma

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

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yük-sekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Buhar yoğunluğu | Süre, dakika |
|---|--------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|-----------------|--------------|
| Kurabiyeler | | | | | | |
| Küçük kekler | Fırın tepsisi | 3 | ☐ | 160** | - | 20-30 |
| Küçük kekler | Fırın tepsisi | 3 | ☉ | 150** | - | 25-35 |
| Küçük kekler, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 150** | - | 25-35 |
| Küçük kekler, 3 seviyeli | Fırın tepsisi + Üniversal tava | 5+3+1 | ☉ | 140** | - | 35-45 |
| Muffin | Muffin tepsisi | 3 | ☐ | 170-190 | - | 15-20 |
| Muffin | Muffin tepsisi | 3 | ☉ | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Muffin, 2 seviyeli | Muffin tepsileri | 3+1 | ☉ | 160-180* | - | 15-30 |
| Kuru pasta | Fırın tepsisi | 3 | ☐ | 160-180 | - | 25-35 |
| Kuru pasta | Fırın tepsisi | 3 | ☉ | 160-180 | 2 | 25-35 |
| 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 | Fırın tepsisi | 3 | ☉ | 200-220* | 1 | 15-25 |
| 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 |
| Piştirilen hamurdan pasta | Fırın tepsisi | 3 | ☐ | 200-220 | - | 30-40 |
| Piştirilen hamurdan pasta | Fırın tepsisi | 3 | ☉ | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Piştirilen hamurdan pasta, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsisi | 3+1 | ☉ | 190-210 | - | 35-45 |
| Danimarka kuru pastası | Fırın tepsisi | 3 | ☉ | 160-180 | - | 20-30 |
| Danimarka kuru pastası | Fırın tepsisi | 3 | ☉ | 160-180 | 1 | 25-35 |

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.

Buhar desteğiyle pişirme

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

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

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

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

İki seviyede pişirme

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

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

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

Tel ızgarayı, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve 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

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

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

Pişirme kağıdı

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

Dondurulmuş ürünler

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

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

Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli 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

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

| Yemek | Aksesuar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Izgara kademesi | Buhar yoğunluğu | Süre, dakika |
|--|--------------------------------------|------------------------|---|-----------------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Ekmek | | | | | | | |
| Beyaz ekmek, 750 g | Üniversal tava veya baton kek kalıbı | 2 |  | 210-220* | - | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 25-35 |
| Beyaz ekmek, 750 g | Üniversal tava veya baton kek kalıbı | 2 |  | 210-220 | - | 3 | 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 |
| Karışık ekmek, 1,5 kg | Üniversal tava veya baton kek kalıbı | 2 |  | 210-220 | - | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 45-55 |
| Tam tahıllı ekmek, 1 kg | Üniversal tava | 2 |  | 210-220* | - | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Tam tahıllı ekmek, 1 kg | Üniversal tava | 2 |  | 210-220 | - | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Pide | Üniversal tava | 3 |  | 250-270 | - | - | 20-25 |
| Pide | Üniversal tava | 3 |  | 220-230 | - | 3 | 20-30 |
| Sandviç ekmeği | | | | | | | |
| Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş | Üniversal tava | 3 |  | 180-200 | - | - | 10-15 |
| Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş | Fırın tepsisi | 3 |  | 200-220 | - | 2 | 10-20 |

* Ön ısıtma

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

Sandviç ekmeği, donmuş

| | | | | | | | |
|--|----------------|---|--|---------|---|---|-------|
| Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş | Üniversal tava | 3 | | 180-200 | - | - | 10-15 |
| Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş | Fırın tepsisi | 3 | | 180-200 | - | 1 | 15-25 |
| Tuzlu kraker, hamur parçacıkları | Üniversal tava | 3 | | 180-200 | - | - | 20-25 |
| Tuzlu kraker, hamur parçacıkları | Fırın tepsisi | 3 | | 210-230 | - | 1 | 18-25 |
| Kruasan, hamur parçacıkları | Üniversal tava | 3 | | 170-190 | - | - | 30-35 |
| Kruasan, hamur parçacıkları | Fırın tepsisi | 3 | | 180-200 | - | 1 | 20-25 |
| Sandviç ekmeği, baget, tazeleme | Tel ızgara | 2 | | 160-170 | - | - | 10-20 |

Tost

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

* ön ısıtma

Pizza, kiş ve baharatlı kekler

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

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

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

Buhar desteğiyle pişirme

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

Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

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

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

Birkaç seviyede pişirme

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

İki seviyede pişirme:

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

Dört seviyede pişirme:

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

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

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

Üzerindeki malzemesi bol olan pizzalar için üniversal tavayı kullanınız.

Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

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

Pişirme kağıdı

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

Dondurulmuş ürünler

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzı 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 kademeli
-  Yoğun ısı

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

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

* ön ısıtma

| Yemek | Aksesuar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Buhar yoğunluğu | Süre, dakika |
|-------------------------------|------------------------------|------------------------|--|-----------------------|-----------------|--------------|
| Baharatlı, kalıp içinde pasta | Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm | 2 |  | 170-190 | 1 | 60-70 |
| Kiş | Tart kalıbı, siyah tepsi | 1 |  | 190-210 | - | 40-50 |
| Tart flambe | Üniversal tava | 3 |  | 280-300* | - | 10-18 |
| Tart flambe | Üniversal tava | 2 |  | 200-220* | 2 | 15-25 |
| Turta | Sufle kalıbı | 2 |  | 190-200 | - | 30-45 |
| Puf böreği | Üniversal tava | 3 |  | 180-190 | - | 30-45 |
| Puf böreği | Üniversal tava | 2 |  | 170-190 | 2 | 30-40 |
| Börek | Üniversal tava | 3 |  | 200-210 | - | 30-40 |

* ön ısıtma

Sufle ve üstü kızartılan yemekler

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

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

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede formlar içerisinde veya üniversal tavada yemeği hazırlayabilirsiniz.

- Tel ızgara üzerinde kalıplar: yükseklik 2

- Üniversal tava: yükseklik 3

Sufleler için buhar desteğini kullanınız. Su banyosuna gerek duyulmaz.

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

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

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

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

Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli sufle ve üstü kızartılan yemekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişirme süresi niktara ve reçeteye bağlıdır. Üstü kızartılan yemeklerin pişme durumu kapların büyüklüğü ve üstü kızartılan yemeğin yerleştirme seviyesine bağlıdır. Bu nedenle

ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.





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

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

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alın.

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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

| Güveçler & Sufleler | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C cinsinden sıcaklık | Buhar yoğunluğu | Süre, dakika |
|--|--------------------|----------------------|-------------|-----------------------|-----------------|--------------|
| Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş | Sufle kalıbı | 2 | ☐ | 200-220 | - | 30-50 |
| Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş | Sufle kalıbı | 2 | ☒ | 150-170 | 2 | 40-50 |
| Sufle, tatlı | Sufle kalıbı | 2 | ☐ | 170-190 | - | 40-60 |
| Lazanya, taze, 1 kg | Sufle kalıbı | 2 | ☒ | 160-180 | - | 50-60 |
| Lazanya, taze, 1 kg | Sufle kalıbı | 2 | ☒ | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lazanya, donmuş, 400 g | Tel ızgara | 2 | ☒ | 190-210 | - | 30-35 |
| Lazanya, donmuş, 400 g | Açık kap | 2 | ☒ | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek | Sufle kalıbı | 2 | ☒ | 160-190 | - | 50-70 |
| Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek | Sufle kalıbı | 2 | ☒ | 160-170 | 3 | 50-60 |
| Patates graten, çiğ malzeme, 4 cm yüksek, 2 seviyeli | Sufle kalıbı | 3+1 | ☒ | 150-170 | - | 60-80 |
| Sufle | Sufle kalıbı | 2 | ☒ | 160-180* | - | 35-45 |
| Sufle | Sufle kalıbı | 2 | ☒ | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Sufle | Porsiyon kalıpları | 2 | ☐ | 170-190 | - | 65-75 |

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.

Üniversal tavayı üzerine konulmuş ızgara teliyle birlikte belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliğine koyunuz. Izgara telinin üniversal tava üzerinde doğru oturmasına dikkat ediniz. → "Aksesuar", Sayfa 13

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. Kapın 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 kabınız yoksa üniversal tavayı kullanınız.

Üzeri kapalı kaplar

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

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 çitir kıvama gelebilir. Bu amaçla cam kapaklı bir kızartma tenceresi kullanın ve daha yüksek bir sıcaklık ayarlayın.

Buhar destekli kızartma

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

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

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

Izgara

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

Izgara malzemesini tel ızgaraya koyunuz. 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 kullanımını konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23

Önerilen ayar değerleri

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

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

Çizelgede önerilen ağırlığa sahip kanatlı hayvan eti için değerler verilmiştir. Daha ağır olan kanatlı hayvan eti hazırlayacaksanız, mutlaka daha düşük bir sıcaklık

seçiniz. Birden çok parça varsa, pişirme süresini tespit etmek için en ağır parçayı referans olarak alın. Tüm parçalar benzer büyüklükte olmalıdır.

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

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






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

Yararlı bilgiler

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

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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Izgara kademesi | Buhar yoğunluğu | Süre, dakika |
|---|-------------------|------------------------|---|-----------------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Tavuk | | | | | | | |
| Tavuk, 1 kg | Tel ızgara | 2 |  | 200-220 | - | - | 60-70 |
| Tavuk, 1 kg | Tel ızgara | 2 |  | 190-210 | - | 2 | 50-60 |
| Tavuk göğsü filetosu, beheri 150 g (ızgara) | Tel ızgara | 4 |  | - | 3* | - | 15-20 |
| Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g | Tel ızgara | 3 |  | 220-230 | - | - | 30-35 |
| Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g | Tel ızgara | 3 |  | 200-220 | - | 2 | 30-45 |
| Tavuk stick, nugget, donmuş | Üniversal tava | 3 |  | 190-210 | - | - | 20-25 |
| Piliç, 1,5 kg | Tel ızgara | 2 |  | 200-220 | - | - | 70-90 |
| Piliç, 1,5 kg | Tel ızgara | 2 |  | 180-200 | - | 2 | 65-75 |

Ördek ve kaz

| | | | | | | | |
|-------------|------------|---|---|---------|---|---|--------|
| Ördek, 2 kg | Tel ızgara | 1 |  | 180-200 | - | - | 90-110 |
|-------------|------------|---|---|---------|---|---|--------|

* 5 dak. ön ısıtma

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Izgara kademesi | Buhar yoğunluğu | Süre, dakika |
|---------------------------|-------------------|------------------------|-------------|-----------------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Ördek, 2 kg | Tel ızgara | 2 | | 150-160 | - | 2 | 70-90 |
| | | | | 180-190 | - | - | 30-40 |
| Ördek göğsü, beheri 300 g | Tel ızgara | 3 | | 230-250 | - | - | 25-30 |
| Ördek göğsü, beheri 300 g | Tel ızgara | 3 | | 220-240 | - | 2 | 25-30 |
| Kaz, 3 kg | Tel ızgara | 2 | | 160-180 | - | - | 120-150 |
| Kaz, 3 kg | Tel ızgara | 2 | | 130-140 | - | 2 | 110-120 |
| | | | | 150-160 | - | 2 | 20-30 |
| | | | | 170-180 | - | - | 30-40 |
| Kaz budu, beheri 350 g | Tel ızgara | 2 | | 210-230 | - | - | 40-50 |
| Kaz budu, beheri 350 g | Tel ızgara | 3 | | 190-200 | - | 2 | 45-55 |

Hindi

| | | | | | | | |
|-------------------------------|------------|---|--|---------|---|---|--------|
| Yavru hindi, 2,5 kg | Tel ızgara | 2 | | 180-200 | - | - | 70-90 |
| Yavru hindi, 2,5 kg | Tel ızgara | 2 | | 140-150 | - | 2 | 70-80 |
| | | | | 170-180 | - | - | 20-30 |
| Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg | Kapalı kap | 2 | | 240-260 | - | - | 80-100 |
| Hindi üst budu, kemikli, 1 kg | Tel ızgara | 2 | | 180-200 | - | - | 80-100 |
| Hindi üst budu, kemikli, 1 kg | Tel ızgara | 2 | | 170-180 | - | 2 | 80-100 |

* 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 çıtır bir kıvama ulaşır.

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

Universal tavayı üzerine konulmuş ızgara teliyle birlikte belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliğine koyunuz. Izgara telinin universal tava üzerinde doğru oturmasına dikkat ediniz. → "Aksesuar", Sayfa 13

Kapta kızartma ve buğulama

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

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

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

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

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

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

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

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Üzeri açık kaplar

Et kızartmak için, en iyisi derin bir kızartma kabı kullanınız. Formu ızgara teli üzerine koyunuz. Uygun bir kabınız yoksa universal 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. Kapağı izgaranın üzerine yerleştiriniz.

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

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

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

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

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

Buhar destekli kızartma ve buğulama

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

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

Kızartmanın çevrilmesi gerekli değildir.

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

Izgara

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

Izgara malzemesini tel izgaraya koyunuz. Buna ek olarak universal 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 izgara eti parçaları kullanın. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Izgara etlerini doğrudan tel izgaranın üzerine diziniz.

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

Eti izgara 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 23

Önerilen ayar değerleri

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

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

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





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

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

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

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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Izgara kademeleri | Buhar yoğunluğu | Süre, dakika |
|--|-------------------|------------------------|-------------|-----------------------|-------------------|-----------------|--------------|
| Domuz eti | | | | | | | |
| Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg | Açık kap | 2 | | 180-190 | - | - | 110-130 |
| Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg | Açık kap | 2 | | 180-190 | - | 1 | 110-130 |
| Derili domuz kızartması örneğin omuz, 2 kg | Tel izgara | 2 | | 190-200 | - | - | 130-140 |
| Derili domuz kızartması örneğin omuz, örneğin omuz, 2 kg | Açık kap | 2 | | 100 | - | 3 | 25-30 |
| | | | | 170-180 | - | 1 | 70-90 |
| | | | | 200-210 | - | - | 20-25 |
| Domuz fileto kızartması, 1,5 kg | Açık kap | 2 | | 220-230 | - | - | 70-80 |
| Domuz fileto kızartması, 1,5 kg | Açık kap | 2 | | 170-180 | - | 1 | 80-90 |
| Domuz filetosu, 400 g | Tel izgara | 3 | | 220-230 | - | - | 20-25 |
| Domuz filetosu, 400 g | Açık kap | 3 | | 210-220* | - | 1 | 25-30 |
| Kemikli füme pirzola (Kasseler), 1 kg (biraz su ekleyerek) | Kapalı kap | 2 | | 210-230 | - | - | 70-90 |
| Kemikli füme domuz pirzolası (Kasseler), 1 kg | Açık kap | 2 | | 160-170 | - | 1 | 70-80 |
| Domuz bifteği, 2 cm kalınlığında | Tel izgara | 5 | | - | 2 | - | 16-20 |
| Domuz madalyon, 3 cm kalınlığında (5 dak. ön ısıtma) | Tel izgara | 5 | | - | 3* | - | 8-12 |

Sığır eti

| | | | | | | | |
|---------------------------------|------------|---|--|---------|---|---|---------|
| Sığır filetosu orta, 1 kg | Tel izgara | 2 | | 210-220 | - | - | 40-50 |
| Sığır filetosu orta, 1 kg | Açık kap | 2 | | 190-200 | - | 1 | 50-60 |
| Sığır kızartması, 1,5 kg | Kapalı kap | 2 | | 200-220 | - | - | 130-160 |
| Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg | Tel izgara | 2 | | 220-230 | - | - | 60-70 |
| Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg | Açık kap | 2 | | 190-200 | - | 1 | 65-80 |
| Biftek, 3 cm kalınlığında, orta | Tel izgara | 3 | | - | 3 | - | 15-20 |
| Burger, yükseklik 3-4 cm | Tel izgara | 4 | | - | 3 | - | 25-30 |

Dana eti

| | | | | | | | |
|-------------------------|----------|---|--|---------|---|---|---------|
| Dana kızartması, 1,5 kg | Açık kap | 2 | | 160-170 | - | - | 100-120 |
| Dana kızartması, 1,5 kg | Açık kap | 2 | | 170-180 | - | 1 | 90-110 |
| Dana paça, 1,5 kg | Açık kap | 2 | | 200-210 | - | - | 100-120 |
| Dana paça, 1,5 kg | Açık kap | 2 | | 170-180 | - | 1 | 100-120 |

Kuzu eti

| | | | | | | | |
|----------------------------------|------------|---|--|----------|---|---|-------|
| Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg | Açık kap | 2 | | 170-190 | - | - | 50-80 |
| Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg | Açık kap | 2 | | 170-180 | - | 1 | 80-90 |
| Kemikli kuzu sırtı** | Tel izgara | 2 | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Kemikli kuzu sırtı** | Açık kap | 3 | | 200-210* | - | 1 | 25-30 |
| Kuzu pirzolası*** | Tel izgara | 3 | | - | 3 | - | 12-16 |



Sosisler

| | | | | | | | |
|-----------------|------------|---|--|---|---|---|-------|
| Izgara sosisler | Tel izgara | 4 | | - | 3 | - | 10-15 |
|-----------------|------------|---|--|---|---|---|-------|

* ön ısıtma

** çevirmeden

*** ön ısıtma yapmayın

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

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. |
| Izgara et fazla kuru oluyor. | Eti ızgaradan sonra tuzlayın. Tuz, etin suyunu alır. Izgara eti çevirirken içine çatal batırmayın. Izgara pensesi kullanın. |

Balık

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

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

Balığın sırt yüzgeci kolayca kopartılabiliyorsa balık pişmiş sayılır.

Tel ızgara üzerinde kızartma ve ızgara

Izgara malzemesini tel ızgaraya koyunuz. Buna ek olarak üniversal tavayı şevli tarafı cihaz kapısına bakacak şekilde en az bir alttaki yerleştirme yüksekliğine yerleştirin.

Balığın büyüklüğüne ve türüne bağlı olarak ½ litre kadar suyu üniversal 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. Kabın pişirme alanına sığıp sığmadığını kontrol ediniz.

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

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

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Üzeri açık kaplar

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

Üzeri kapalı kaplar

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

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

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

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

Buhar destekli kızartma

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

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

Balığın çevrilmesi gerekli değildir.

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

Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 23

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 kısılır.

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:

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

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleş-tirme seviye-si | Isıtma türü | °C cinsinden sıcaklık | Izgara kade-mesi | Buhar yoğunlu-ğu | Süre, da-kika |
|---|-------------------|------------------------|---|-----------------------|------------------|------------------|---------------|
| Balık | | | | | | | |
| Bütün balık, ızgara 300 g, örneğin alabalık | Tel ızgara | 2 |  | 170-190 | - | - | 20-30 |
| Balık, ızgara, 300 g, örneğin alabalık | Üniversal tava | 2 |  | 170-180 | - | 1 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | - | 5-10 |
| Balık, ızgara, bütün 1,5 kg, örneğin somon | Tel ızgara | 2 |  | 170-190 | - | - | 30-40 |
| Balık filetosu | | | | | | | |
| Balık filetosu, doğal, ızgara | Tel ızgara | 4 |  | - | 1* | - | 15-25 |
| Balık pizolasi | | | | | | | |
| Balık pizolasi, 3 cm kalınlığında** | Tel ızgara | 4 |  | - | 3 | - | 10-20 |
| Balık donmuş | | | | | | | |
| Balık filetosu, doğal | Kapalı kap | 2 |  | 210-230 | - | - | 20-30 |
| Balık filetosu, hafif kızartılmış | Tel ızgara | 2 |  | 200-220 | - | - | 45-60 |

* Ön ısıtma

** Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C cinsinden sıcaklık | Izgara kademesi | Buhar yoğunluğu | Süre, dakika |
|---|-------------------|----------------------|-------------|-----------------------|-----------------|-----------------|--------------|
| Balık filetosu, hafif kızartılmış | Açık kap | 2 | | 200-220 | - | 1 | 35-45 |
| Balık çipsleri (arada sırada çeviriniz) | Üniversal tava | 3 | | 200-220 | - | - | 20-30 |

* Ön ısıtma

** Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz

Garnitürler ve sebze

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

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

Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede pişirme

Çizelgede verilen değerlere uyunuz.

İki düzlemde hazırlama

4D sıcak hava kullanınız. Aynı zamanda fırına verilmiş 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, açık tarafı pişirme alanı kapağına 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 sürünüz; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

Pişirme kağıdı

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alın.

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

| Yemek | Aksesuar | Yerleştirme yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Izgara kademesi | Buhar yoğunluğu | Süre, dakika |
|-------|----------|------------------------|-------------|-----------------------|-----------------|-----------------|--------------|
|-------|----------|------------------------|-------------|-----------------------|-----------------|-----------------|--------------|

Sebze yemekleri

| | | | | | | | |
|----------------------|----------------|---|--|---|---|---|-------|
| Soğuk ızgara sebzesi | Üniversal tava | 5 | | - | 3 | - | 10-15 |
|----------------------|----------------|---|--|---|---|---|-------|

Patates

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|----------------|---|--|---------|---|---|-------|
| Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş | Üniversal tava | 3 | | 160-180 | - | - | 45-60 |
| Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş | Üniversal tava | 3 | | 180-190 | - | 1 | 40-50 |

Patates ürünleri, donmuş

| | | | | | | | |
|--------------------------------|------------------------------|-----|--|---------|---|---|-------|
| Kızartmalı püre patates | Üniversal tava | 3 | | 200-220 | - | - | 25-35 |
| Patates cepleri, içli | Üniversal tava | 3 | | 190-210 | - | - | 20-30 |
| Kroketter | Üniversal tava | 3 | | 200-220 | - | - | 25-35 |
| Patates kızartması | Üniversal tava | 3 | | 190-210 | - | - | 25-35 |
| Patates kızartması, 2 seviyeli | Üniversal tava + Fırın tepsi | 3+1 | | 190-210 | - | - | 30-40 |

Yoğurt

Cihazınızla yoğurdunuzu kendiniz yapabilirsiniz.

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.

2. 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
3. Kaselere veya kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerlerini kapatınız.
4. Kaseleri veya kavanozları pişirme bölümünün zeminine yerleştiriniz ve tabloda belirtilen şekilde ayarlayınız.
5. Hazırlandıktan sonra yoğurdu buzdolabında soğumaya bırakınız.

Kullanılan ısıtma türü:

-  Pişirme kademesi

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

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.

Sıcak hava Eco ısıtma türü, enerji verimlilik sınıfını belirlemek için kullanılır.

Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

Tel ızgara

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

Kek kalıpları ve kaplar

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlardır. 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 yüksekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|-----------------------------|--------------------------|------------------------|---|-----------------------|--------------|
| Kalıpta kuru pasta | Delikli/baton kek kalıbı | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Kek hamurundan pasta tabanı | Pasta tabanı kalıbı | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Bisküvi tabanı, 2 yumurta | Pasta tabanı kalıbı | 2 |  | 150-170 | 20-30 |

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme yük-sekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|------------------------------|------------------------------|-------------------------|---|-----------------------|--------------|
| Pandispanya, 3 yumurta | Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 30-45 |
| 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

| | | | | | |
|-------------------------------|---------------|---|---|---------|-------|
| Kuru malzeme kaplı 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 | 25-35 |
| Kuru pasta | Fırın tepsisi | 3 |  | 160-180 | 25-35 |

Ekmek ve sandviç ekmeği

| | | | | | |
|-----------------------------|------------------|---|---|---------|-------|
| Karışık ekmeği, 1,5 kg | Baton kek kalıbı | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Pide | Üniversal tava | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Sandviç ekmeği, tatlı, taze | 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 füme, bütün 300 g, örneğin alabalık | Kapalı kap | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Balık füme, bütün 1,5 kg, örneğin somon | Kapalı kap | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Balık filetosu, doğal, fümelenmiş | 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, ekmeği 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. |

Akrilamid miktarını düşürmek için öneriler

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

Hassas pişirme

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

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

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

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

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

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

Kap

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

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

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

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

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

Önerilen ayar değerleri

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

Kullanılan ısıtma türü:

- □ Hassas pişirme

| Yemek | 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 |

* ön ısıtma

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

| | | | | | | |
|---------------------------------------|----------|---|--|-----|-----|---------|
| 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

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

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

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

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

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

Kurutma için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

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

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

Önerilen ayar değerleri

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

- Et kurutma

| Sebze, meyve ve yeşillik | Aksesuarlar | Isıtma türü | °C cinsinden sıcaklık | Saat cinsinden süre |
|--|-----------------|-------------|-----------------------|---------------------|
| Çekirdekli meyveler (elma halkaları, 3 mm kalınlığında, ızgara başına 200 g) | 1-2 ızgara teli | | 80 | 3-6 |
| Çekirdekli meyveler (elma halkaları, 3 mm kalınlığında, ızgara başına 200 g) | 3-4 ızgara teli | | 80 | 6-8 |
| Büyük çekirdekli meyveler (Erik) | 1-2 ızgara teli | | 80 | 4-8 |
| Büyük çekirdekli meyveler (Erik) | 3-4 ızgara teli | | 80 | 8-10 |

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

Konserveleme

Cihazınızda meyve ve sebze konservesi yapabilirsiniz.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

Kavanozlar

Sadece temiz ve hasarsız konsere 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.

Konsere kavanozları, konserveleme işlemi sırasında birbirilerine temas etmemelidir.

Meyve ve sebzenin hazırlanması

Sadece kusuru olmayan meyve ve sebze kullanınız. İyiye yıkayın.

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

Kullanılan ısıtma türü:

- ☼ 4D sıcak hava

| Konserveleme | Bulaşık | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|--------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------|-----------------------|------------------------------|
| Sebze, örneğin havuç | 1 litrelik konsere kavanozları | 1 | ☼ | 160-170 | fokurdayana kadar:30-40 |
| | | | | 120 | fokurdaduktan 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 |

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

Hamuru mayalama kademesiyle mayalama

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

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

Mayalama

Hamur çanağını tel ızgaraya yerleştiriniz. Çizelgede belirtildiği şekilde ayarlayın.

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

Son kabartma

Hamur işini çizelgede belirtilen yerleştirme yüksekliğine koyun.

Pişirme öncesinde pişirme alanındaki nemi silin.

Önerilen ayar değerleri

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

Kullanılan ısıtma türü:

- Pişirme kademesi

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

Mayalı hamur acılı

| | | | | | | |
|---------------|----------------|---|--|----------------|-------|-------|
| örneğin Pizza | Kap | 2 | | Hamur inceltme | 35-40 | 20-30 |
| | Üniversal tava | 2 | | Parça inceltme | 35-40 | 10-15 |

Ekmek hamuru

| | | | | | | |
|----------------|----------------|---|--|----------------|-------|-------|
| Beyaz ekmek | Kap | 2 | | Hamur inceltme | 35-40 | 30-40 |
| | Üniversal tava | 2 | | Parça inceltme | 35-40 | 15-25 |
| Karışık ekmek | Kap | 2 | | Hamur inceltme | 35-40 | 25-40 |
| | Üniversal tava | 2 | | Parça inceltme | 35-40 | 10-20 |
| Sandviç ekmeği | Kap | 2 | | Hamur inceltme | 35-40 | 30-40 |
| | Üniversal tava | 2 | | Parça inceltme | 35-40 | 15-25 |

Buz çözme

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

Buzdan çözme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

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

Önerilen ayar değerleri

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

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




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

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  Buz çözme

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

Tekrar ısıtma

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

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

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

Tekrar ısıtma sırasında gıdaların üzerini örtmeyin.

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

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

Önerilen ayar değerleri





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

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  Tekrar ısıtma

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|-----------------------------|-------------------|----------------------|---|-----------------------|--------------|
| Sebze, soğutulmuş | | | | | |
| 1 kg | Açık kap | 2 |  | 120-130 | 15-25 |
| 250 g | Açık kap | 2 |  | 120-130 | 5-15 |
| Yemekler, soğutulmuş | | | | | |
| Tabak yemeği, 1 porsiyon | Açık kap | 2 |  | 120-130 | 15-25 |
| Çorba, sulu yemek, 400 ml | Açık kap | 2 |  | 120-130 | 10-25 |
| * Ön ısıtma | | | | | |

| Yemek | Aksesuar / Kaplar | Yerleştirme seviyesi | Isıtma türü | °C cinsinden sıcaklık | Süre, dakika |
|---|-------------------|----------------------|-------------|-----------------------|--------------|
| Garnitürler, örneğin makarna, köfte, patates, pilav | Açık kap | 2 | | 120-130 | 8-25 |
| Fırın yemekleri, örneğin lazanya, patates graten | Açık kap | 2 | | 120-140 | 10-25 |
| Pizza, fırınlanmış | Tel ızgara | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| Pastalar | | | | | |
| Sandviç ekmeği, Baget, kızartılmış | Tel ızgara | 2 | | 150-160* | 10-20 |
| Ezmeler (Vol au vents) | Tel ızgara | 2 | | 180* | 4-10 |
| Kek, donmuş | | | | | |
| Pizza, fırınlanmış | Tel ızgara | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| Sandviç ekmeği, Baget, kızartılmış | Tel ızgara | 2 | | 160-170* | 10-20 |
| * Ön ısıtma | | | | | |

Sıcak tutma

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

Yemeklerin üzerini örtmeyiniz.

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

Çeşitli buhar seviyeleri aşağıdaki yemeklerin sıcak tutulması için uygundur:

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

Test yemekleri

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

EN 60350-1'e göre.

Pişirme

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

İki seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

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

Üç seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

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

Üstü hamur kaplı elmalı tart

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

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

Beyaz tenekeden kelepçeli kek kalıplarında kek: Üst/alt ısıtmayla tek seviyede pişirme. Tel ızgara yerine ünlversal 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
- Yoğun ısı

Buhar yoğunluğunun kademeleri tabloda sayılarla belirtilmiştir:

- 1 = düşük
- 2 = orta
- 3 = yüksek

| Yemek | Aksesuar | Yerleştirme yük-sekliği | Isıtma tipi | °C cinsinden sıcaklık | Buhar yoğunluğu | Süre, dakika |
|--|--------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------------|-----------------|--------------|
| Fırında pişirme | | | | | | |
| 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 | 4+3+1 | | 130-140* | - | 35-55 |
| 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 |
| Yağsız kek | Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm | 2 | | 160-170** | - | 25-35 |
| Yağsız kek | Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm | 2 | | 160-170** | - | 30-40 |
| Yağsız kek | Kelepçeli kek kalıbı Ø 26cm | 2 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-25 |
| 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 Ø 20cm | 2 | | 170-180 | - | 60-80 |
| Üstü hamur kaplı elmalı tart | 2x siyah sac kalıp Ø 20cm | 2 | | 170-180 | - | 75-95 |
| Üstü hamur kaplı elmalı tart, 2 seviyeli | 2x siyah sac kalıp Ø 20cm | 3+1 | | 170-190 | - | 70-90 |

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

** ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın

Izgara

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

Kullanılan ısıtma türü:

- Izgara büyük alanlı

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

* ön ısıtma * yapmayınız

** toplam sürenin 2/3'den sonra çevirin



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



9001243265

981204