



Ankastre fırın HBG53R5.0



BOSCH

[tr] Kullanma kılavuzu

Önemli güvenlik uyarıları.....	4
Hasar nedenleri.....	5
Yeni fırınınız	6
Kumanda bölümü	6
Tuşlar ve gösterge.....	6
Fonksiyon seçme düğmesi.....	6
Sıcaklık seçme düğmesi	6
Pişirme alanı	7
Aksesuarınız	7
Aksesuarların yerleştirilmesi	7
Özel aksesuar.....	7
Müşteri hizmetleri bölümü	9
İlk kullanımdan önce	9
Saatin ayarlanması	9
Fırının ısıtılması	9
Aksesuarın temizlenmesi.....	9
Fırının ayarlanması.....	10
Isıtma türü ve sıcaklık.....	10
Hızlı ısıtma	10
Zaman fonksiyonlarının ayarlanması.....	10
Çalar saat	10
Süre	11
Bitiş zamanı.....	11
Saat	12
Çocuk emniyeti	12
Temel ayarların değiştirilmesi	12
Temizleme sistemi	13
Temizlemeden önce	13
Ayarlama.....	13
Temizleme işleminden sonra.....	13
Bakım ve Temizlik.....	13
Temizlik malzemeleri	13
Rafları askıdan çıkartma ve takma	14
Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi	14
Kapak camlarının sökülmesi ve takılması	15
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	16
Arıza tablosu	16
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz	16
Cam kapak.....	16
Müşteri Hizmetleri	16
E-numarası ve FD-numarası.....	16
Enerji ve çevre için öneriler.....	17
Enerji tasarrufu	17
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	17

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir.....	17
Pasta ve çörek	17
Yemek pişirme ile ilgi öneriler	19
Et, kümes hayvanı, balık.....	20
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler.....	22
Sufleler, gratenler, tost.....	22
Hazır ürünler	23
Özel yemekler	23
Buz çözme	24
Kurutma	24
Konserveleme.....	24
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	25
Test yemekleri.....	26
Pişirme.....	26
Izgara	26

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

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. Kullanım kılavuzundaki *Aksesuar Açıklaması bölümüne bakınız*.

Yangın tehlikesi!

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

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.

Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, 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.
- Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yanma tehlikesi!

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

Hasar nedenleri

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.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Nemli gıdalar: Kapalı pişirme alanında uzun süre nemli gıdalar saklamayınız. Emaye zarar görür.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin universal tava kullanınız.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli kapı contası: Kapı contası aşırı kirlenmiş ise, cihaz çalışırken fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Kapı contasını daima temiz tutunuz.
- 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.

Yeni fırınınız

Burada yeni fırınınızı tanıyacaksınız. Kumanda bölümünü ve çeşitli kumanda elemanlarını açıklıyoruz. Burada pişirme alanına ve aksesuarlara ilişkin bilgileri bulabilirsiniz.

Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümüne bir genel bakış görüyorsunuz. Tüm semboller asla göstergede aynı anda görünmez. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



Düğmeler

Şalter tutamakları indirilebilir. Konumunu değiştirmek için düğmede sıfır konumuna bastırınız.

Tuşlar

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

Tuşlar ve gösterge

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

Tuş	Kullanımı
»»» Hızlı ısıtma	Fırını hızlı ısıtma.
..: Temizleme sistemi	Pişirme alanında kendi kendine temizlenen yüzeyler için temizleme sistemi başlatılmalıdır.
⌚ Zaman fonksiyonları	Alarm ⌚, süre ⌚, bitiş zamanı ⌚ ve saati ⌚ seçiniz.
🔒 Çocuk emniyeti	Kumanda bölümü kilitlenmeli ve kilidi açılmalıdır.
- Eksi	Ayar değerleri düşürülmelidir.
+ Artı	Ayar değerleri yükseltilmelidir.

Hangi zaman fonksiyonunun göstergede ön planda olduğunu ilgili sembolün çevresindeki parantezlerden [] anlayabilirsiniz. İstisna: Sadece saatte değişiklik yapıldığında ⌚ sembolü yanar.

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma şekli ayarlanır.

Konum	Kullanımı
○ Sıfır konumu	Fırın kapanır.
🔥 3D sıcak hava*	Pasta ve kek için birinci kademedan üçüncü kademeye kadar. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.

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

Konum	Kullanımı
☐ Üst/alt ısıtma	Pasta, sufle ve yağsız kızartmalar için, örneğin sığır veya yabani hayvan, bir kademede. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
🍕 Pizza kademesi	Derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması, örneğin pizza, patates kızartması veya turtalar. Alt ısıtıcılar ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılar ısınmalıdır.
🌬 Sıcak hava dolaşımli ızgara	Et, kümes hayvanı ve bütün balığın kızartılması. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☐ Izgara, büyük alanlı	Biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
☐ Izgara, küçük alanlı	Küçük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
☐ Alt ısıtma	Konserveleme ve sonradan pişirme veya kızartma. Isı alttan gelir.
🔥 Buz çözme	Örneğin et, kümes hayvanı, ekmek ve pastanın buzunun çözülmesi. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
💡 Fırın lambası	Fırın lambası açılmalıdır.

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

Ayarlama yaptığınızda pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı, ızgara ve temizleme kademesini ayarlayabilirsiniz.

Konum	Anlamı
● Sıfır konumu	Fırın sıcak değil.
50-270 Sıcaklık aralığı	Pişirme alanındaki sıcaklığın °C cinsinden değeri.

Konum	Anlamı
I, II, III	Izgara kademe-leri Izgara için ızgara kademeleri, küçük  ve büyük  alan. I = Kademe 1, Hafif II = Kademe 2, Orta III = Kademe 3, Güçlü
clean	Temizleme kade-mesi Temizleme sistemi için kademe.

Fırın ısınıyorsa göstergede  sembolü yanar. Isınma molalarında söner. Buz çözme  ısıtma türünde sembol yanmaz.

Piştirme alanı

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

Fırın lambası

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

Soğutma fanı

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

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

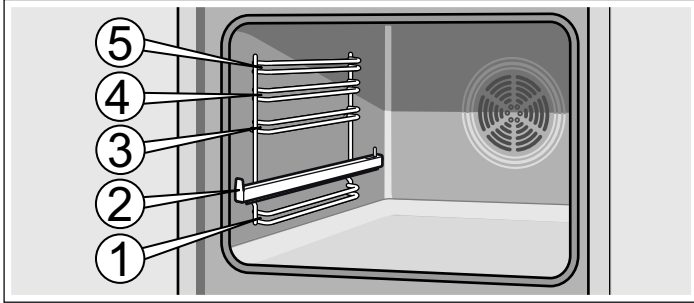
Aksesuarınız

Size verilen aksesuarlar birçok yemek için uygundur. Daima aksesuarların piştirme alanına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.

Bazı yemeklerin daha iyi pişmesi veya fırınınızın daha rahat kullanılması için birçok özel aksesuar seçme imkanı mevcuttur.

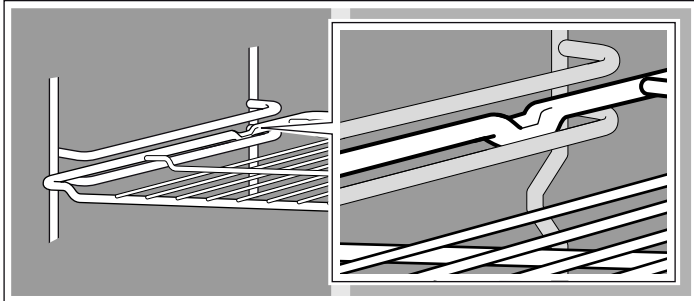
Aksesuarların yerleştirilmesi

Aksesuarları 5 farklı yerleştirme yüksekliğinde piştirme alanına sokabilirsiniz. Aksesuarların kapak camına temas etmemesi için aksesuarları daima sonuna kadar itiniz.



Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

Piştirme alanına sokulurken aksesuarın arkasındaki çıkıntıya dikkat ediniz. Sadece bu şekilde yerine oturur.



Yerleştirme Yüksekliği 2'deki çekme rayları ile aksesuarı dışarı çekebilirsiniz.

Tamamen çıkarılmış durumda ise cihazın donanım durumuna göre raf rayları yerine oturtulmalıdır. Böylece aksesuarlar daha kolay yerleştirilebilir. Kilit mekanizmasını açmak için raf rayları biraz bastırılarak piştirme alanına doğru itilmelidir.

Bilgi: Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar tekrar soğuduğunda bu deformasyon ortadan kaybolacaktır. Bu durum herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz.

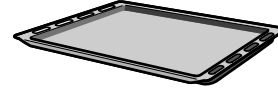
Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz. Bunun için lütfen HEZ-numarasını belirtiniz.



Tel ızgara

Kaplar, kek kalıpları, kızartma, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.

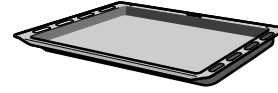
Tel ızgara, açık tarafı fırının kapağını ve kavisli kısmı aşağıyı  gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.



Emaye fırın tepsisi

Pasta ve kurabiyeler için.

Fırın tepsisi, eğimli kısmı fırın kapağını gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.



Üniversal tava

Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.

Üniversal tava, eğimli kısmı fırın kapağını gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.

Özel aksesuar

Özel aksesuarları müşteri hizmetleri veya yetkili satıcıdan satın alabilirsiniz. Fırınınız için sunulan çok sayıda ürün broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarların stok durumu ve online olarak sipariş edilebilme imkanı ülkeye göre farklılık gösterir. Lütfen satın alma dokümanlarına bakınız.

Bu, her cihaz için özel aksesuar olarak uygun değildir. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (Ü-No.) tam olarak veriniz.

Özel aksesuar	HEZ numarası	Kullanımı
Tel ızgara	HEZ334000	Kaplar, kek kalıpları, kızartma, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.
Emaye fırın tepsisi	HEZ331003	Pasta ve kurabiyeler için. Fırın tepsisini eğik tarafı fırının kapağına gelecek şekilde fırına sürünüz.
Üniversal tava	HEZ332003	Pasta, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir. Üniversal tavayı fırın kapağının eğimiyle fırına yerleştiriniz.
Yerleştirme ızgarası	HEZ324000	Kızartma için. Tel ızgarayı her zaman üniversal tavanın üzerine koyunuz. Damlayan yağ ve et suyu burada toplanır.
Izgara tepsisi	HEZ325000	Fırının çok fazla kirlenmemesi için tel ızgara yerine ızgara yapmak için veya sıçratma koruması olarak. Izgara tepsisini sadece üniversal tavada kullanınız. Izgara tepsisinin üzerindeki ızgaralar: Sadece yerleştirme yüksekliği 1, 2 ve 3 kullanılabilir. Sıçrama koruması olarak ızgara tepsisi: Üniversal tava ızgara tepsisiyle birlikte tel ızgaranın altına itilmelidir.
Pizza tepsisi	HEZ317000	Pizza, dondurulmuş ürünler veya yuvarlak pastalar için idealdir. Pizza tepsisini üniversal tavanın yerine kullanabilirsiniz. Tepsiyi tel ızgaranın üstüne yerleştiriniz ve tablolardaki verilere göre hareket ediniz.
Kiremit	HEZ327000	Kiremit, kendi hazırladığınız ekmek, sandviç ekmeği ve pizzanın tabanı çıtır çıtır olacak şekilde pişirilmesi için idealdir. Kiremit daima tavsiye edilen ısıya kadar önceden ısıtılmalıdır.
Yapışmaz kaplamalı emaye fırın tepsisi	HEZ331011	Pasta ve kurabiye malzemeleri fırın tepsisinde kolayca yayılır. Fırın tepsisini eğik tarafı fırının kapağına gelecek şekilde fırına sürünüz.
Yapışmaz kaplamalı üniversal tava	HEZ332011	Pasta, kek, dondurulmuş yiyecekler ve büyük kızartmalar üniversal tavadan kolayca ayrılır. Üniversal tavayı, konik kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına sürünüz.
Yerleştirme ızgaralı profesyonel tava	HEZ333003	Özellikle büyük miktarların hazırlanması için uygundur.
Profesyonel tava için kapak	HEZ333001	Kapak, profesyonel tavayı profesyonel bir kızartma bölümü haline getirir.
Cam kızartma tenceresi	HEZ915001	Cam kızartma tenceresi, fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve sufler için uygundur. Özellikle program ve kızartma otomatığı için uygundur.
Teleskopik uzatma sapı		
2 kademeli	HEZ338250	Özel raylı sistemi ile 2. ve 3. yerleştirme yüksekliğindeki aksesuarları devirmeden dışarı çekebilirsiniz.
3 kademeli	HEZ338352	Yerleştirme yüksekliği 1, 2 ve 3'teki çekme rayları ile aksesuarı devrilmeden dışarı çekebilirsiniz. 3 kademeli çıkarma mekanizması, döner şişli cihazlar için uygun değildir.
3 kademeli çıkarma mekanizması	HEZ338356	Özel raylı sistemi ile 1., 2. ve 3. yerleştirme yüksekliğindeki aksesuarları devirmeden tamamını dışarı çekebilirsiniz. 3 kademeli çıkarma mekanizması, döner şişli cihazlar için uygun değildir.
Durdurma fonksiyonlu 3 kademeli çıkarma mekanizması	HEZ338357	Özel raylı sistemi ile 1., 2. ve 3. yerleştirme yüksekliğindeki aksesuarları devirmeden tamamını dışarı çekebilirsiniz. Çıkarma mekanizmasının kızakları yerine oturur ve böylece aksesuarlar daha kolay yerleştirilebilir. Durdurma fonksiyonlu 3 kademeli çıkarma mekanizması, döner şişli cihazlar için uygun değildir.
Kendi kendine temizlenen yan paneller		
Tek fırın lambalı cihazlar	HEZ339020	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.
Tek fırın lambalı ve kızartma otomatikli cihazlar	HEZ339020	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.

Özel aksesuar	HEZ numarası	Kullanımı
Kendi kendini temizleyen tavan ve yan paneller		
Tek fırın lambalı ve katlanabilir ızgara ısıtıcılı cihazlar	HEZ329020	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde, tavanı ve yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.
İki fırın lambalı ve katlanabilir ızgara ısıtıcılı cihazlar	HEZ329022	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde, tavanı ve yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.
Tek fırın lambalı, katlanabilir ızgara ısıtıcılı ve kızartma termometreli cihazlar	HEZ329027	Pişirme alanının çalışma esnasında kendi kendini temizlemesi sayesinde, tavanı ve yan panelleri yeniden temiz hale getirebilirsiniz.
Buhar filtresi	HEZ329000	Fırınıza bunu takabilirsiniz. Buhar filtresi, dışarı çıkan havadaki yağ partiküllerini filtreler ve kokuları azaltır. Sadece ürün numarasının ikinci rakamı 6, 7 veya 8 olan cihazlar için (ör n. HBA38B750)
Buharlı Pişirme Sistemi	HEZ24D300	Sebze ve balığın yumuşak hazırlanması için.

Müşteri hizmetleri bölümü

Ev aletlerinize ilişkin olarak uygun bakım ve temizlik malzemelerini ve diğer aksesuarları; müşteri hizmetlerinden,

yetkili satıcıdan, ülkelere ilişkin olarak İnternet üzerinden e-Mağazalardan satın alabilirsiniz. Bunun için ilgili artikel numarasını giriniz.

Paslanmaz çelik yüzeyler için temizleme bezleri	Ürün numarası 311134	Kir oluşumunu önler. Özel bir yağ yalıtımı uygulanarak paslanmaz çelik cihazların yüzeylerinin optimum seviyede bakımı yapılır.
Fırın ızgara temizleme jeli	Ürün numarası 463582	Pişirme alanı temizliği için. Jel kokusuzdur.
Petek yapılı mikrofiber bez	Ürün numarası 460770	Özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur. Mikrofiber bez, tek hamlede sulu ve yağlı tabakaları temizleyebilir.
Kapı emniyeti	Ürün numarası 612594	Çocukların fırın kapağını açmaması için. Cihaz kapağına göre emniyet farklı şekilde vidalanır. Kapı emniyetine iliştirilmiş eki dikkate alınır.

İlk kullanımdan önce

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

Saatin ayarlanması

Bağlantıdan sonra göstergede  sembolü ve dört sıfır yanıp söner. Saati ayarlayınız.

1.  tuşuna basınız.

Göstergede saat 12:00 görünür. Zaman sembolü yanar,  parantez içindedir.

2. **+** veya **-** tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Fırının ısıtılması

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

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile üst/alt ısıtmayı  ayarlayınız.

2. Isı ayar düğmesi ile 240 °C'ye ayarlayınız.

Bir saat sonra fırını kapatınız. Bunun için fonksiyon ayar düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

Aksesuarın temizlenmesi

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

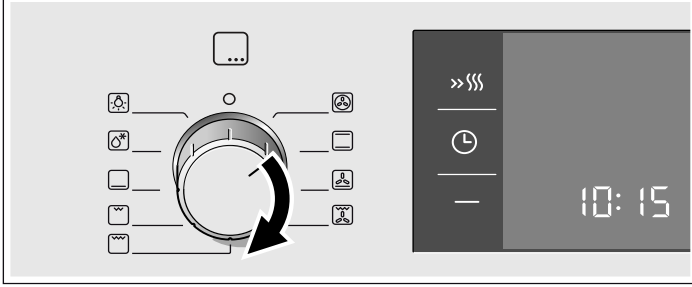
Fırının ayarlanması

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

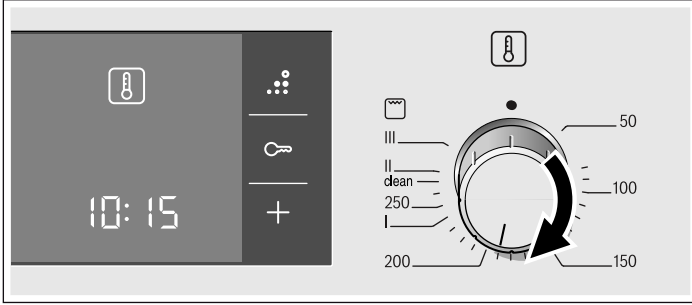
Isıtma türü ve sıcaklık

Resimdeki örnek: 190 °C'de üst/alt ısıtma

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.



2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapanması

Fonksiyon ayar düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

Ayarların değiştirilmesi

Isıtma şeklini, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarladığınız duruma göre değiştirebilirsiniz.

Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma programı ile fırınız ayarlanan sıcaklığa daha çabuk ulaşır.

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

- 3D sıcak hava
- Üst/alt ısıtma
- Pizza kademesi

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

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.

2. »»» tuşuna basınız.

Göstergede »»» sembolü yanar. Fırın ısınmaya başlar.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde

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

Hızlı ısıtmanın yarıda kesilmesi

»»» tuşuna basınız. Göstergedeki »»» sembolü söner.

Zaman fonksiyonlarının ayarlanması

Fırınız çeşitli zaman fonksiyonlarına sahiptir. tuşu ile menüyü çağırır ve fonksiyonlar arasında dolaşrsınız. Siz ayarlamayı yapıncaya kadar tüm zaman sembolleri yanar. Parantezler [] size hangi zaman fonksiyonunda olduğunuzu gösterir. Eğer zaman sembolü parantez içinde ise + veya - tuşu ile önceden ayarlanan zaman fonksiyonunu değiştirebilirsiniz.

Çalar saat

Alarmı, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Fırından bağımsız çalışır. Alarm, ayrı bir sinyal sesine sahiptir. Böylece alarmin zamanının veya sürenin dolup dolmadığını anlarsınız.

1. tuşuna bir kez basınız.

Göstergede zaman sembolü yanar, parantez içindedir.

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

Önerilen değer +tuşu = 10 dakika

Önerilen değer -tuşu = 5 dakika

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

Alarm zamanı dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Göstergede 00:00 belirir. tuşu ile alarmı devreden çıkarınız.

Alarm zamanının değiştirilmesi

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

Alarm zamanının silinmesi

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

Zaman ayarlarının sorgulanması

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

Alarm zamanını süreyi bitiş zamanını veya saati sorgulamak için parantez içinde ilgili sembol belirinceye kadar tuşuna basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Süre

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

Resimdeki örnek: Süre 45 dakika.

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



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



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

Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser. Göstergede 00:00 belirir. ⌚ tuşuna basınız. + veya - tuşu ile süreyi yeniden ayarlayabilirsiniz. Veya ⌚ tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz. Fırın kapanır.

Sürenin değiştirilmesi

+ veya - tuşu ile süreyi değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Alarm ayarlanmış ise, önce ⌚ tuşuna basınız.

Sürenin silinmesi

- tuşu ile süreyi 00:00'a kadar geri alınız. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Süre silindi. Alarm ayarlanmış ise, önce ⌚ tuşuna basınız.

Zaman ayarlarının sorgulanması

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

Alarm zamanını ⌚, süreyi ⌚, bitiş zamanını ⌚ veya saati ⌚ sorgulamak için parantez içinde ilgili sembol belirinceye kadar ⌚ tuşuna basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

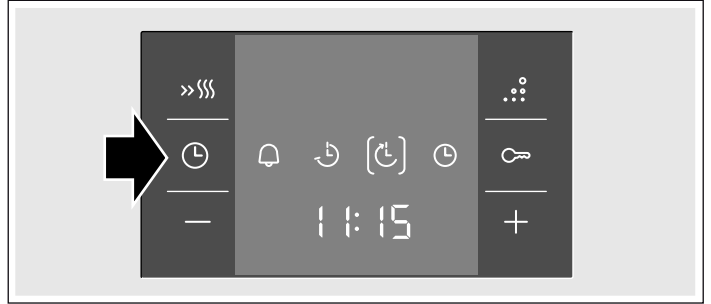
Bitiş zamanı

Yemeğinizin hazır olması gereken zamanı kaydırabilirsiniz. Fırın otomatik olarak çalışır ve istenilen zamanda kapanır. Yemeğinizi örneğin, sabah pişirme alanına koyabilir ve öğlen hazır olacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

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

Resimdeki örnek: Saat 10:30, süre 45dakika ve fırın saat 12:30'da hazır olmalı.

1. Fonksiyon seçme düğmesini ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesini ayarlayınız.
3. ⌚ tuşuna iki kez basınız.
⌚ parantez içindedir. Saat görünür, bu yemeğin tam olarak piştiği zamandır.



6. + veya - tuşu ile bitiş zamanını daha sonraya kaydırabilirsiniz.



Birkaç saniye sonra fırın ayarları devreye girer ve bekleme pozisyonu açılır. Göstergede yemeğin hazır olduğunu gösteren saat vardır ve ⌚ sembolü parantez içindedir. ⌚ ve ⌚ sembolü söner. Fırın çalışmaya başladığında süre ilerlemeye başlar ve ⌚ sembolü parantez içindedir. ⌚ sembolü söner.

Süre dolduğunda

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser. Göstergede 00:00 belirir. ⌚ tuşuna basınız. + veya - tuşu ile süreyi yeniden ayarlayabilirsiniz. Veya ⌚ tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz. Fırın kapanır.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

+ veya - tuşu ile bitiş zamanını değiştiriniz. Birkaç saniye sonra değişiklik devreye girer. Alarm ayarlanmış ise, önce ⌚ tuşuna iki kez basınız. Süre ilerlerken bitiş zamanını değiştirmeyiniz. Pişirme sonucu iyi olmayacaktır.

Bitiş zamanının silinmesi

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

Zaman ayarlarının sorgulanması

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

Alarm zamanını , süreyi , bitiş zamanını  veya saati  sorgulamak için parantez içinde ilgili sembol belirinceye kadar  tuşuna basınız. Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Saat

Elektrik kesintisinden veya fırın kapatıldıktan sonra göstergede  sembolü ve dört sıfır yanıp söner. Saati ayarlayınız.

1.  tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00 görünür. Zaman sembolü yanar,  parantez içindedir.
2. **+** veya **-** tuşu ile saati ayarlayınız.
Biraz saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatin değiştirilmesi

Başka bir zaman fonksiyonu ayarlanamaz.

1.  tuşuna dört kez basınız.
Göstergede zaman sembolü yanar,  parantez içindedir.
2. **+** veya **-** tuşu ile saati değiştiriniz.
Biraz saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Saatin gizlenmesi

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

Çocuk emniyeti

Çocukların oynarken fırını çalıştırmamaları için fırında bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.

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

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

Çocuk emniyetinin açılması

Başka bir süre veya bitiş zamanı ayarlanmış olmamalıdır.

-  tuşuna yaklaşık dört saniye boyunca basınız.
Göstergede  sembolü görünür. Çocuk emniyeti açılmıştır.

Çocuk emniyetinin kapatılması

-  tuşuna yaklaşık dört saniye boyunca basınız.
Göstergedeki  sembolü söner. Çocuk emniyeti kapanmıştır.

Temel ayarların değiştirilmesi

Fırının farklı temel ayarları içermektedir. Bu ayarları kendi istekleriniz doğrultusunda ayarlayabilirsiniz.

Temel ayar	Seçim 1	Seçim 2	Seçim 3
c1 Saat göstergesi	her zaman*	sadece  tuşu ile	-
c2 Süre bitiminde veya alarm zamanında sinyal sesi	Yaklaşık 10 saniye	Yaklaşık 2 dakika*	Yaklaşık 5 dakika
c3 Bir ayar devreye girene kadar geçen bekleme süresi	Yaklaşık 2 saniye	Yaklaşık 5 saniye*	Yaklaşık 10 saniye

* Fabrika ayarı

Başka bir zaman fonksiyonu ayarlanamaz.

1.  tuşuna yaklaşık 4 saniye boyunca basınız.
Saat göstergesi için göstergede güncel temel ayarlar görünür, örn. seçim 1 için c1 1.
2. **+** veya **-** tuşu ile temel ayarları değiştiriniz.
3.  tuşu ile onaylayınız.
Göstergede bir sonraki temel ayar görünür.  tuşu ile tüm kademelere gidebilir ve **+** veya **-** tuşu ile değişiklik yapabilirsiniz.
4. Son olarak  tuşuna yaklaşık 4 saniye boyunca basınız.
Tüm temel ayarlar devreye girer.
Temel ayarlarınızı istediğiniz zaman tekrar değiştirebilirsiniz.

Temizleme sistemi

Temizleme sistemi, pişirme alanındaki kendi kendine temizlenen yüzeyleri temizler.

Piştirme alanının arka paneli ve yan panelleri, yoğun gözenekli seramik ile kaplanmıştır. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve fırın çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Kendi kendini temizleyen yüzeyler artık yeteri kadar temizlenmiyorsa, temizleme sistemi ile tekrar temizlenebilir.

Temizlemeden önce

Aksesuarı ve kapları pişirme alanından çıkartınız.

Piştirme bölümünün tabanının ve tavanının temizlenmesi

Temizleme sistemini ayarlamadan önce piştirme alanındaki kendi kendine temizlenmeyen yüzeyleri yıkayınız. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşacaktır.

Bir bulaşık bezi ile sıcak bulaşık deterjanı veya sirkeli su kullanınız. Aşırı kirlenmesi durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız. Sadece soğuk piştirme alanında kullanınız. Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla bulaşık teli veya fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

Ayarlama

Temizleme işlemi yaklaşık bir saat sürer.

1. Fonksiyon seçme düğmesini 3D sıcak hava  üzerine getiriniz.
2. Sıcaklık ayar düğmesini **clean** üzerine getiriniz.
3.  tuşuna basınız.

Göstergede  sembolü yanar. Temizleme işleminin bittiğine dair saat ve parantez içinde  sembolü belirir. Birkaç saniye sonra temizleme işlemi başlar. Süre görünür şekilde ilerler ve  sembolü parantez içindedir  sembolü söner.

Temizleme işlemi sona erdiğinde

Sinyal sesi duyulur. Fırın ısıtmayı keser. Göstergede 00:00 belirir.  tuşuna iki kez basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.

Temizleme sisteminin iptal edilmesi

 tuşuna basınız ve fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Fırın kapanır.

Bitiş zamanının ileri alınması

Temizleme işleminin biteceği saati ileri alabilirsiniz. Örneğin gündüzleri fırınınızı kullanabilmeniz için temizleme işlemi geceleri yapılabilir.

1 - 3 maddelerinde tarif edildiği gibi ayarlayınız. Temizleme işlemi başlatılmadan önce **+** veya **-** tuşları ile bitiş zamanını ileri alınız.

Fırın bekleme konumuna geçer. Göstergede temizleme işleminin bittiğine dair saat ve parantez içinde  sembolü belirir. Temizleme işlemi başladığında süre ilerlemeye başlar ve  sembolü parantez içindedir  sembolü söner.

Temizleme işleminden sonra

Piştirme alanı tamamen soğumuşsa, kalan tuz artıklarını ıslak bir bezle kendi kendine temizlenen yüzeylerden temizleyiniz.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde fırının uzun süre işlevselliğini korur. Fırının bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatacağız.

Bilgiler

- Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce saçların kenarları tam emaye kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizlik malzemeleri nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Aşağıdakileri kullanmayınız

- aşındırıcı temizlik malzemeleri,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik malzemeleri,
- sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri,
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Fırının ön cephesi	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyicisi veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerinin altında korozyon meydana gelebilmektedir. Müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan, sıcak yüzeyler için uygun olan özel paslanmaz çelik bakım malzemesini temin edebilirsiniz. Yumuşak bir bez ile bakım malzemesinden ince bir tabaka alarak sürünüz.
Kapak camları	Cam temizleyici: Yumuşak bir bezle temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Fırın lambasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Conta Çıkartmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalayarak temizlemeyiniz.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Teleskopik raf	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Çıkarma mekanizması raylarının üzerindeki yağlama gresini temizlemeyiniz, tercihen raylar içeri sürülü şekildeyken temizleyiniz. Yumuşatmak için su içinde bekletmeyiniz veya bulaşık makinesinde yıkamayınız.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Pişirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Pişirme alanının arka paneli ve yan panelleri, yoğun gözenekli seramik ile kaplanmıştır. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve fırın çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Fırının ısısı ne kadar yüksekse ve çalışma süresi ne kadar uzunsa sonuç o kadar iyi olacaktır.

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

Kendi kendini temizleyen yüzeyler artık yeteri kadar temizlenmiyorsa, temizleme sistemi ile tekrar ısıtılır. Bunun için lütfen *Temizleme sistemi* bölümüne bakınız.

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

Dikkat!

- Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek veya zarar verecektir.
- Asla seramik kaplamayı fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Yanlışlıkla üzerine fırın temizleyicisi sıçramışsa, temizleyicisi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.

Pişirme bölümünün tabanının ve tavanının temizlenmesi

Bir bulaşık bezi ile sıcak bulaşık deterjanı veya sirkeli su kullanınız.

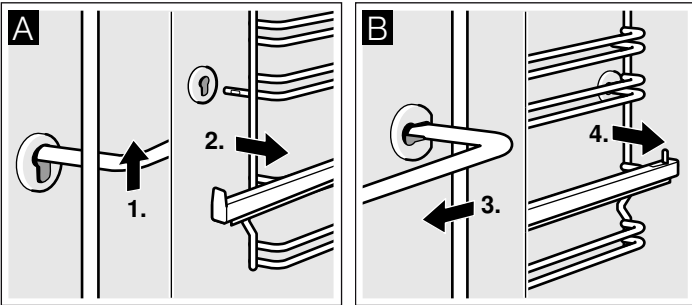
Aşırı kirlenmesi durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız. Sadece soğuk pişirme alanında kullanınız. Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla bulaşık teli veya fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz.

Rafları askıdan çıkartma ve takma

Rafları temizleme amacıyla çıkartabilirsiniz. Fırın soğutulmuş olmalıdır.

Rafların çıkartılması

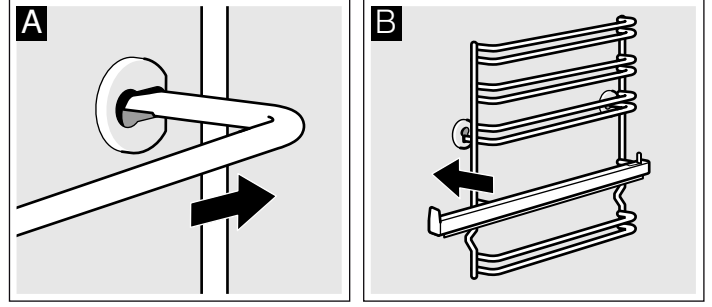
1. Rafı öne yukarı doğru kaldırınız
2. ve çıkartınız (Resim A).
3. Ardından tüm rafı ileri doğru itiniz
4. ve kaldırınız (Resim B).



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

Rafların asılması

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

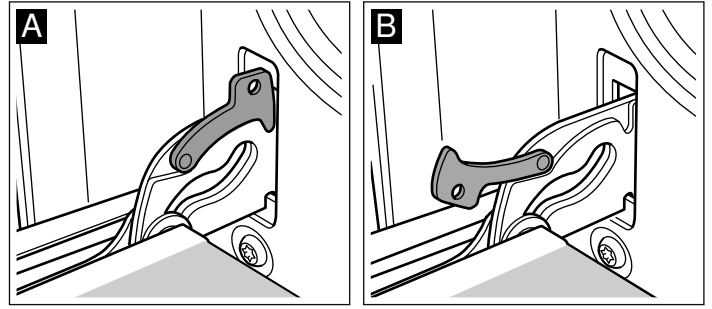


Ayaklar sadece sol veya sağ tarafa uyum sağlar. Resim B'deki gibi yerleştirme seviyesi 1 ve 2 altta yerleştirme seviyesi 3, 4 ve 5 üstte olmalıdır. Çekme rayı öne doğru çekilerek çıkartılmalıdır.

Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi

Kapı camlarını sökmek ve temizlemek için fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz.

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

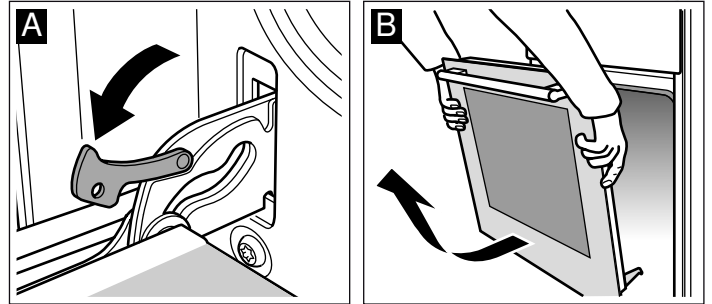


⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

Kapının çıkartılması

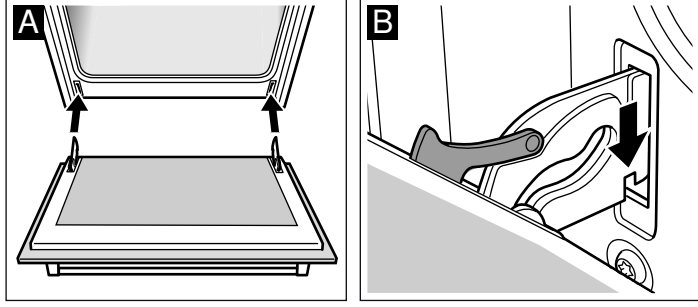
1. Fırın kapısını tamamen açınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (Resim A).
3. Fırın kapısını dayamaya kadar kapatınız. İki elinizle sol ve sağ taraftan tutunuz. Biraz daha kapatınız ve çekip çıkartınız (Resim B).



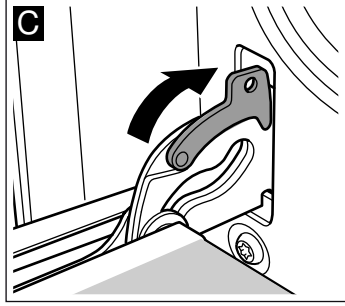
Kapağın yerleştirilmesi

Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.

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



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



⚠ Yaralanma tehlikesi!

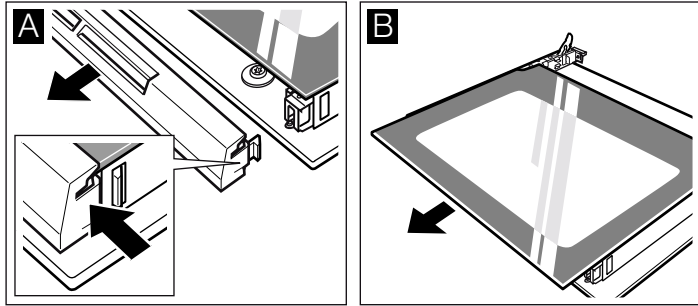
Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşerse veya bir menteşe aniden kapanırsa, menteşeden tutmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

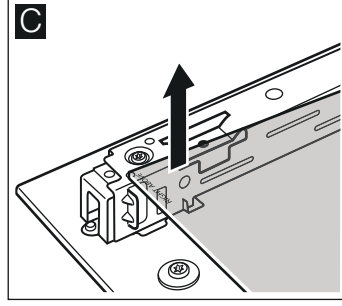
Fırın kapağını camlarını daha iyi temizlemek için sökebilirsiniz.

Sökülmesi

1. Fırın kapağını çıkartınız ve kolu aşağıya gelecek şekilde bir bezin üzerine yerleştiriniz.
2. Fırının üst kısmındaki kapağını sökünüz. Bunun için parmaklarınızla soldan ve sağdan parçaya bastırınız (Resim A).
3. En üstteki camı kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz (Resim B).



4. Camı kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz (Resim C).



Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

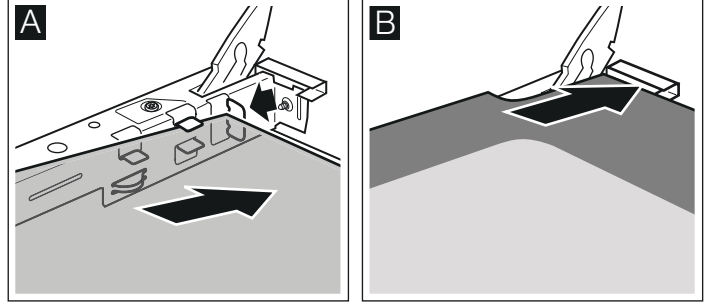
⚠ Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Takılması

Takarken sol alt köşede bulunan karakteristik el yazısı, "Right above"un ters durmadığına dikkat ediniz.

1. Camı kavilendirerek arkaya doğru sürünüz (Resim A).
2. En üstteki camı her iki tutamaktan tutarak arkaya doğru kavisli bir şekilde içeriye sürünüz. Düz yüzey dışta olmalıdır. (Resim B).



3. Kapağı yerleştiriniz ve bastırınız.

4. Fırının kapağını asınız.

Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce tabloya bakınız. Belki de arızayı kendiniz giderebilirsiniz.

Arıza tablosu

Bir yemek iyi olmazsa lütfen *Sizin için mutfağımızda denedik* bölümüne bakınız. Burada yemeğin pişirilmesiyle ilgili birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

Arıza	Olası neden	Yardım / Uyarılar
Fırın çalışmıyor.	Sigorta arızalı.	Sigorta kutusuna bakıp sigortada arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Göstergede ⏰ ve sıfırlar yanıp söner.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız.
Fırın sıcak değil.	Temas yerlerinde toz vardır.	Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz.

Hata mesajları

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

Aşağıdaki hata mesajı için kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

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

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

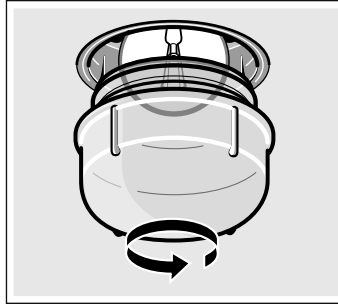
Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı 40 Watt'lık lambaları müşteri hizmetlerinden ya da yetkili satıcılardan bulabilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

1. Hasar oluşmasını önlemek için mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
2. Cam kapağı sola çevirerek sökünüz.



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

Cam kapak

Hasarlı cam kapaklar hemen değiştirilmelidir. Uygun cam kapağı müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Cihazınızın E-numarasını ve FD-numarasını belirtiniz.

Müşteri Hizmetleri

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa, müşteri hizmetlerine başvurunuz. Teknikerin gereksiz yere gelmesini önlemek için de her zaman uygun bir çözüm buluruz.

E-numarası ve FD-numarası

Size nitelikli bir hizmet sunabilmemiz için telefon ettiğinizde ürün numarasını (E-Nr.) ve parti numarasını (FD-Nr.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını fırın kapısının sağ tarafında bulacaksınız. Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.
Müşteri Hizmetleri ☎	

Garanti süresi içerisinde de olsa hatalı kullanma halinde bir servis teknisyeninin gelmesinin ücretsiz olmadığını dikkate alınız.

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

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

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Enerji ve çevre için öneriler

Burada, yemek pişirirken ve kızartırken nasıl enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru temizlemek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

- Eğer fırınınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.
- Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.
- Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısalmır. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.

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

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

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

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

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

Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız. Aksesuarı ön ısıtma yapmadan önce yağlı kağıt ile kaplayınız.
- Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler, gıda maddelerinin durumuna ve kalitesine bağlıdır.
- Teslimatta yer alan aksesuarı kullanınız. Diğer aksesuarlar ile özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya konunun uzmanından temin edebilirsiniz. Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkartınız.
- Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

Pasta ve çörek

Tek seviyede pişirme

Üst/alt ısıtma ☐ ile pastaya ilişkin pişirme işlemi en iyi sonucu verir.

3D sıcak hava ☑ ile pişirdiğinizde aksesuar olarak aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

- Kalıp içinde pasta: Yerleştirme seviyesi 2
- Tepsi içinde pasta: Yerleştirme seviyesi 3

Bir kaç seviyede pişirme

3D sıcak hava ☑ kullanınız.

2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Ünlversal tava: Yerleştirme seviyesi 3
- Fırın tepsisi: Yerleştirme seviyesi 1

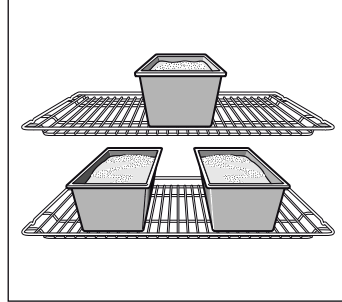
3 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Fırın tepsisi: Yerleştirme seviyesi 5
- Ünlversal tava: Yerleştirme seviyesi 3
- Fırın tepsisi: Yerleştirme seviyesi 1

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

Tablolarda yemekleriniz için pek çok sayıda öneriler bulacaksınız.

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



Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlarıdır.

İnce tabakalı metalden açık renk kek kalıplarında veya cam kalıplarda, pişirme süresi uzayacaktır ve pasta eşit şekilde kahverengileşmeyecektir.

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

Tablolar

Tablolarda çeşitli pastalar ve kekler için optimum ısıtma türlerini bulacaksınız. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle tablolarda sıcaklık aralıkları verilmiştir. İlk olarak daha düşük değerle deneyerek başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar. Eğer gerekirse, bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlarsınız.

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

Ek bilgileri, *Piştirme Önerileri* altındaki tabloların eklerinde bulacaksınız

Kalıp içinde pasta	Kalıp	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Basit kuru pasta	Delikli/baton kek kalıbı	2		160-180	50-60
	3 baton kek kalıbı	3+1		140-160	60-80
Basit kuru pasta, hassas	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	65-75
Turta kalıbı, basit hamur	Meyveli pasta tabanı kalıbı	3		160-180	20-30
Özel meyveli pasta, basit hamur	Açılabilir/Ortası delik yüksek kek kalıp	2		160-180	50-60
Bisküvi tabanı, 2 yumurta (ön ısıtma)	Meyveli pasta tabanı kalıbı	2		160-180	20-30
Pandispanya pastası, 6 yumurta (ön ısıtma)	Kelepçeli kek kalıbı	2		160-180	40-50
Poğaçı hamurundan pasta tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	1		170-190	25-35
Meyveli veya yağsız yoğurtlu pasta, poğaçı hamuru*	Kelepçeli kek kalıbı	1		170-190	70-90
İsviçre usulü sufle	Pizza tepsisi	1		220-240	35-45
Kek	Kek kalıbı	2		150-170	60-70
Pizza, az malzemeli ince tabanlı (ön ısıtma)	Pizza tepsisi	1		250-270	10-15
Baharatlı pasta*	Kelepçeli kek kalıbı	1		180-200	45-55

* Pasta kapatılmış, kapağı kapalı fırında yaklaşık 20 dakika süreyle soğumaya bırakılmalıdır.

Tepside pişirilen pasta	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kuru malzemeli pasta hamuru	Fırın tepsisi	2		170-190	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	35-45
Sulu malzemeli pasta hamuru, meyve	Üniversal tava	2		180-200	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-160	40-50
Kuru kaplamalı mayalı hamur	Fırın tepsisi	3		170-190	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	35-45
Sulu malzemeli mayalı hamur, meyve	Üniversal tava	3		160-180	40-50
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	50-60
Kuru kaplamalı yumuşak hamur	Fırın tepsisi	2		170-190	20-30
Sulu malzemeli yumuşak hamur, meyve	Üniversal tava	2		170-190	60-70
İsviçre usulü sufle	Üniversal tava	1		210-230	40-50
Pandispanya rulosu (ön ısıtma)	Fırın tepsisi	2		170-190	15-20
Örgü şeklinde mayalı ekmek, 500 g un ile	Fırın tepsisi	2		170-190	25-35
Paskalya keki, 500 g un ile	Fırın tepsisi	3		160-180	60-70
Paskalya keki, 1 kg un ile	Fırın tepsisi	3		140-160	90-100
Turta, tatlı	Üniversal tava	2		190-210	55-65
Pizza	Fırın tepsisi	2		210-230	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-200	40-50
Fransız pizzası (ön ısıtma)	Üniversal tava	2		250-270	10-15
Börek	Üniversal tava	2		180-200	40-50

Küçük kurabiyeler	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kurabiye	Fırın tepsisi	3		140-160	15-25
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		130-150	25-35
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		130-150	30-40

Küçük kurabiyeler	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Sıkma çörek (ön ısıtma)	Fırın tepsisi	3	☐	140-150	30-40
	Fırın tepsisi	3	☑	140-150	30-40
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☑	140-150	30-45
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☑	130-140	40-55
Badem kurabiyesi	Fırın tepsisi	2	☐	100-120	30-40
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☑	100-120	35-45
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☑	100-120	40-50
Beze	Fırın tepsisi	3	☑	80-100	100-150
Muffin	Tel ızgara ile muffin tepsisi	2	☐	170-190	20-25
	2 tel ızgara ile muffin tepsisi	3+1	☑	160-180	25-35
Pişirilmiş hamurdan kek	Fırın tepsisi	2	☐	210-230	30-40
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	3	☑	180-200	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☑	180-200	25-35
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☑	170-190	35-45
Mayalı hamurlu kek	Fırın tepsisi	2	☐	180-200	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☑	160-180	25-35

Ekmek ve sandviç ekmeği

Başka şekilde önerilmediği sürece ekmek pişirirken fırını önceden ısıtınız.

Asla fırın sıcakken içine su püskürtmeyiniz.

Ekmek ve sandviç ekmeği	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Mayalı ekmek, 1,2 kg un ile	Üniversal tava	2	☐	270 200	5 30-40
Ekşi mayalı hamur, 1,2 kg un ile	Üniversal tava	2	☐	270 200	8 35-45
Pide	Üniversal tava	2	☐	270	10-15
Sandviç ekmeği (ön ısıtmasız)	Fırın tepsisi	3	☐	200-220	20-30
Mayalanmış hamurdan sandviç ekmeği, tatlı	Fırın tepsisi	3	☐	180-200	15-20
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☑	160-180	20-30

Yemek pişirme ile ilgili öneriler

Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsunuz. Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.

Basit kekinizin iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz:	Tarifte belirtilen pişme süresi dolmadan yaklaşık 10 dakika önce, bir tahta çubuk ile pastanın en yüksek noktasını deliniz. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.
Pasta çöküyor.	Bir sonraki denemede daha az sıvı koyunuz veya fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte belirtilen karıştırma zamanlarına dikkat ediniz.
Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Açılan kasnak kalıbın kenarını yağlamayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.
Pastanın üstü aşırı karardı.	Pastayı bir altına sürünüz, daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve biraz daha uzun pişiriniz.
Pasta aşırı kuru.	Pişmiş kekte bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki denemede sıcaklığı 10 derece daha yükseltiniz ve pişme süresini kısaltınız.
Ekmek veya pasta (örn. peynirli kek) iyi görünüyorsa ancak içi sulu kalmış (sıkıldığında su damarları çıkıyor).	Bir sonraki sefere daha az sıvı kullanınız ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Yaş kaplamalı keklerde ilk önce pasta tabanını pişiriniz. Üzerine badem veya graten serpiniz ve kaplama malzemesini dökünüz Lütfen tariflere ve pişme sürelerine dikkat ediniz.
Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.	Sıcaklığı biraz düşürünüz, böylece kek eşit ölçüde pişer. Hassas kekleri Üst/Alt ısıtma ☐ ile bir seviyede pişiriniz. Fazla büyük olan ve tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.
Meyveli pastanın alt tarafı çok beyaz kalmış.	Bir sonraki sefere pastayı bir alt seviyeye sürünüz.

Meyvelerin suyu pastadan aşağıya akıyor.	Eğer varsa, bir sonraki sefere daha derin bir universal tava kullanınız.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışır.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Birden fazla seviyede kek pişirdiniz. Üst raftaki kek, alt raftakinden daha koyu renkli, yani daha fazla kızarmış.	Birden fazla seviyede pişirmek için daima 3D sıcak hava  kullanınız. Aynı zamanda fırına verilmiş tepsiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Piştirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapının üstünden çıkıyor. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kümes hayvanı, balık

Kaplar

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

Cam yemek kapları kullanmanızı tavsiye ederiz. Kapağın kızartıcı için uygun olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz.

Eğer emaye kızartıcı kullanırsanız biraz daha fazla sıvı ekleyiniz.

Paslanmaz çelik kızartma tencerelerinde kızarma o kadar güçlü değildir ve et biraz daha az pişmiş olabilir. Piştirme süresini uzatınız.

Tablolardaki bilgiler:

Kapaksız kap = açık

Kapaklı kap = kapalı

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir altlık üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartmak

Çok yağsız et için biraz sıvı ekleyiniz. Kabın tabanı yakl. ½ cm kadar örtülmelidir.

Buğulamalı kızartma için yeterli miktarda sıvı katınız. Kabın tabanı 1 - 2 cm kadar örtülmelidir.

Sıvının miktarı etin türüne ve kabın malzemesine bağlıdır. Eğer eti emaye kızartıcıda hazırlayacaksanız, cam kaba göre biraz daha fazla sıvı gereklidir.

Paslanmaz çelik kızartma tencereleri sadece belirli koşullarda uygundur. Et daha yavaş pişecek ve daha az kızaracaktır. Daha yüksek sıcaklığı ve/veya daha uzun piştirme süresini kullanınız.

Izgara

Izgara yaparken ızgaraya koyacağınız yiyecekleri piştirme alanına yerleştirmeden önce 3 dakika ısıtınız.

Izgara yaparken fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur.

Sürenin ⅔ kadarı geçtiğinde ızgara parçalarını çeviriniz.

Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Izgara yapılacak olan etleri vs. doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz. Tek bir parça ızgaralık et vs. kızartacaksanız, tel ızgaranın tam ortasına koyunuz.

Ayrıca universal tavayı yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsie akar ve fırın temiz kalır.

Izgara sırasında fırın tepsisi veya universal tava yerleştirme seviyesi 4 veya 5'e yerleştirilmemelidir. Yüksek sıcaklıkta şekli bozulabilir ve dışarı çıkarılırken piştirme alanına zarar verebilir.

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

Et

Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

Kızartma piştikten sonra, kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde 10 dakika daha bekletilmelidir. Böylece et suyunun daha iyi dağılması sağlanır.

Rozbifi piştikten sonra alüminyum folyoya sarınız ve 10 dakika bekletiniz.

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Sığır eti						
Sığır kızartması	1,0 kg	kapalı	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Sığır filetosu, orta pişmiş	1,0 kg	açık	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rozbif, orta pişmiş	1,0 kg	açık	1		220-240	60
Biftek, 3 cm kalınlığında, orta pişmiş		Tel ızgara + Üniversal tava	5+1		3	15
Dana eti						
Dana kızartması	1,0 kg	açık	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Dana paça	1,5 kg	açık	2		210-230	140

Et	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Kuzu eti						
Kemikli kuzu sırtı	1,5 kg	açık	2		190	60
Kemiksiz kuzu budu, orta	1,5 kg	açık	1		150-170	120
Yabani hayvan eti						
Kemikli ceylan sırtı	1,5 kg	açık	2		200-220	50
Kemiksiz ceylan budu	1,5 kg	kapalı	2		210-230	100
Yabani domuz kızartma	1,5 kg	kapalı	2		180-200	140
Geyik kızartması	1,5 kg	kapalı	2		180-200	130
Tavşan	2,0 kg	kapalı	2		220-240	60
Kıyma						
Dalyan köfte	500 g etten	açık	1		180-200	80
Sosis						
Sosis		Tel ızgara + Üniver-sal tava	4+1		3	15

Kümes hayvanı

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

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

Hindi sarma kızartması veya hindi göğsü gibi kızartma parçalarını pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Sürenin $\frac{2}{3}$ kadarı dolduğunda tavuk parçalarını çeviriniz.

Ördek veya kaz için deriyi kanatların altına saklayınız. Böylece yağ akabilir.

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

Kümes hayvanı	Ağırlık	Aksesuar ve kap-lar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Tavuk, bütün	1,2 kg	Tel ızgara	2		200-220	60-70
Piliç, bütün	1,6 kg	Tel ızgara	2		190-210	80-90
Tavuk, yarım	her biri 500 g	Tel ızgara	2		220-240	40-50
Tavuk parçaları	her biri 150 g	Tel ızgara	3		210-230	30-40
Tavuk parçaları	her biri 300 g	Tel ızgara	3		220-240	35-45
Tavuk göğüs	her biri 200 g	Tel ızgara	2		3	30-40
Ördek, bütün	2,0 kg	Tel ızgara	1		240-250	90-100
Ördek göğsü	her biri 300 g	Tel ızgara	3		240-260	30-40
Kaz, bütün	3,5-4,0 kg	Tel ızgara	2		170-190	120-140
Kaz budu	her biri 400 g	Tel ızgara	3		220-240	50-60
Yavru hindi, bütün	3,0 kg	Tel ızgara	2		180-200	80-100
Hindi sarma kızartması	1,5 kg	açık	1		190-210	110-130
Hindi göğsü	1,0 kg	kapalı	2		180-200	80-90
Hindi budu	1,0 kg	Tel ızgara	2		180-200	90-100

Balık

Sürenin 2/3 kadarı geçtiğinde balık parçalarını çeviriniz.

Bütün balığın çevrilmesi gerekli değildir. Bütün balığı yüzer pozisyonda sırtındaki yüzgeçleri yukarıda kalacak şekilde fırına veriniz. Balığın ortasına kesilmiş bir patates veya fırına dayanıklı

küçük bir kap yerleştirilmesi balığın daha sabit durmasını sağlar.

Balık filetosunu sotelemek için bir kaç yemek kaşığı sıvı ekleyiniz.

Balık	Ağırlık	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık, ızgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Balık, bütün	her biri yakl. 300 g	Tel ızgara	2		2	20-25
	1,0 kg	Tel ızgara	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Tel ızgara	2		180-200	60-70
	2,0 kg	kapalı	2		180-200	70-80
Balık pirzola, 3 cm kalınlığında		Tel ızgara	3		2	20-25
Balık filetosu		kapalı	2		210-230	20-30

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.	Uygun ağırlık için verilen bilgiyi seçiniz ve süreyi buna uygun şekilde uzatınız.
Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak istiyorsunuz.	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne bir kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	Sürme seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir sonraki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı kullanınız.
Kızartma suyu kızartmanın üzerine dökülürken su buharı oluşuyor.	Bu fiziksel olarak gereklidir ve normaldir. Su buharının büyük bir kısmı buhar çıkışıdan sızar. Su buharı soğutucu şalterin önüne veya yakındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir.

Sufleler, gratenler, tost

Kabı daima tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Kap olmadan doğrudan tel ızgara üzerinde ızgara yaptığınızda, ek olarak üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz. Fırın temiz kalacaktır.

Sufleyi pişirme durumu kapların büyüklüğü ve suflelerin yüksekliğine bağlıdır. Tablolardaki veriler nominal değerlerdir.

Yemek	Aksesuar ve kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Sufleler					
Sufle, tatlı	Sufle kabı	2		180-200	50-60
Sufle	Sufle kabı	2		170-190	35-45
	Porsiyon formlar	2		190-210	25-30
Makarna suflesi	Sufle kabı	2		200-220	40-50
Lazanya	Sufle kabı	2		180-200	40-50
Graten					
Patates graten, çiğ malzeme, maks. 4 cm yüksek	1 Sufle kalıbı	2		160-180	60-80
	2 Sufle kalıbı	1+3		150-170	60-80
Tost					
4 adet, üstten kızartma	Tel ızgara	3		160-170	10-15
12 adet, üstten kızartma	Tel ızgara	3		160-170	15-20

Hazır ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

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

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

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Pizza, dondurulmuş					
İnce tabanlı pizza	Üniversal tava	2		200-220	15-20
	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		180-200	20-30
Kalın tabanlı pizza	Üniversal tava	2		170-190	20-30
	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		170-190	25-35
Pizza baget	Üniversal tava	3		170-190	20-30
Mini pizza	Üniversal tava	3		190-210	10-20
Pizza, soğutulmuş					
Pizza (ön ısıtma)	Üniversal tava	1		180-200	10-15
Patates ürünleri, dondurulmuş					
Patates kızartması	Üniversal tava	3		190-210	20-30
	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1		180-200	30-40
Kroket	Üniversal tava	3		190-210	20-25
Kızarmış rende patates, doldurulmuş patates bohçaları	Üniversal tava	3		200-220	15-25
Unlu mamuller, dondurulmuş					
Sandviç ekmeği, Baget	Üniversal tava	3		180-200	10-20
Simit (hamur yumakları)	Üniversal tava	3		200-220	10-20
Unlu mamuller, önceden pişirilmiş					
Ktır ekmek, ktır baget	Üniversal tava	3		190-210	10-20
	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		160-180	20-25
Kızartmalar, dondurulmuş					
Balık şiş	Üniversal tava	2		220-240	10-20
Tavuk şiş, tavuk kanat	Üniversal tava	3		200-220	15-25
Turta, dondurulmuş					
Turta	Üniversal tava	3		180-200	35-40

Özel yemekler

Daha düşük sıcaklıklarda 3D sıcak hava ile gevşek mayalı hamur gibi kaymaklı yoğurtta da başarılı olursunuz.

Öncelikle aksesuarları, asma ızgarayı veya çekme çubuklarını pişirme alanından çıkartınız.

Yoğurdun hazırlanması

- 1 litre sütü (% 3,5 yağ) kaynatınız, 40 °C'ye soğutunuz.
2. 150 g yoğurdu (buzdolabı sıcaklığı) karıştırınız.
3. Kaselere veya küçük kapaklı kavanozlara doldurunuz ve streç folyo ile üzerine kapatınız.

4. Pişirme alanını belirtilen şekilde önceden ısıtınız.

5. Kaseler veya kavanozlar pişirme alanının zeminine yerleştiriniz ve belirtilen şekilde hazırlayınız.

Hamurun mayalanması

1. Mayalı hamuru alışıktığınız şekilde hazırlayınız, ısıya dayanıklı seramik kaba koyunuz ve üzerini kapatınız.
2. Pişirme alanını belirtilen şekilde önceden ısıtınız.
3. Fırını kapatınız ve hamuru mayalanması için pişirme alanında bırakınız.

Yemek	Kaplar	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Yoğurt	Kaseler veya kapaklı kavanozlar		50 °C ön ısıtma 50 °C	5 dakika 8 saat
Hamurun mayalanması	Isıya dayanıklı kabin		50 °C ön ısıtma Cihazı kapatınız ve mayalı hamuru pişirme alanına sürünüz	5-10 dakika 20-30 dakika

Buz çözme

Buz çözülme süreleri, ilgili gıda maddesinin türüne ve miktarına bağlıdır.

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

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

Kümes hayvanını, göğüs kısmı alta gelecek şekilde bir tabağın üzerine koyunuz.

Dondurulmuş gıdalar	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık
örn. kremalı pastalar, tereyağı kremalı pastalar, çikolata veya şeker kaplamalı pastalar, meyveler, tavuk, sos ve et, ekmek ve sandviç ekmeği, pasta ve diğer kek türleri	Tel ızgara	1		Isı seçme düğmesi kapalı olarak kalır

Kurutma

3D sıcak hava ile mükemmel kurutma yapabilirsiniz.

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

Meyve ve sebzeleri, iyice süzünüz ve kurulayınız.

Üniversal tavaya ve tel ızgaraya pişirme kağıdı veya yağ geçirmez kağıt yerleştiriniz.

Çok sulu sebze ve meyveleri birden fazla çeviriniz.

Kurutulmuş gıdayı kurutmadan hemen sonra kağıttan ayırınız.

Meyve ve yeşillik	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
600 g elma dilimi	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		80 °C	yakl. 5 saat
800 g armut dilimi	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		80 °C	yakl. 8 saat
1,5 kg mürdüm eriği veya erik	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		80 °C	yakl. 8-10 saat
200 g mutfak baharatı, temizlenmiş	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		80 °C	yakl. 1 ½ saat

Konserveleme

Konserveleme için kavanozlar ve plastik halkalar temiz ve düzgün olmalıdır. Mümkün olduğunca eşit büyüklükte kavanozlar kullanınız. Tablolardaki veriler bir litrelik yuvarlak kavanozlar için geçerlidir.

Dikkat!

Daha büyük ya da yüksek kavanozlar kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. İyice yıkayınız.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu süreler oda sıcaklığına, kavanozların sayısına ve kavanoz içeriğinin miktarı ve sıcaklığına göre değişiklik gösterebilir. Ayarı değiştirmeden veya kapatmadan önce, kavanozların içinde kabarcıklar oluşup oluşmadığını kontrol ediniz.

Hazırlanması

1. Kavanozu doldurunuz, ancak tamamen doldurmayınız.
2. Cam kenarlarını siliniz, temiz olmalıdır.
3. Her bir kavanozun üzerine ıslak plastik halka ve kapak koyunuz.

4. Kavanozları kısıkaçlarla kapatınız.

Pişirme alanına altı kavanozdan daha fazla kavanoz koymayınız.

Ayarlama

1. Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2'ye itiniz. Kavanozları birbirine değmeyecek biçimde yerleştiriniz.
2. Üniversal tavaya ½ litre sıcak su (yakl. 80 °C) dökünüz.
3. Fırının kapısını kapatınız.
4. Alt ısıtmayı ayarlayınız.
5. Sıcaklığı 170 - 180 °C'ye getiriniz.

Konserveleme

Meyve

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

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

Bir litrelik kavanozlarda meyve	kabarcık oluşumundan itibaren	Takip eden ısı
Elma, frenküzümü, çilekler	kapatılması	yakl. 25 dakika
Kirazlar, kayısılar, şeftaliler, Bektaşî üzümleri	kapatılması	yakl. 30 dakika
Elma püresi, armutlar, erikler	kapatılması	yakl. 35 dakika

Sebze

Kavanozlarda kabarcıklar başladığında, sıcaklık 120 - 140 °C'ye geri ayarlanmalıdır. Sebzenin türüne göre yakl. 35 -

70 dakika. Bu süre geçtikten sonra fırını kapatınız ve müteakip ısıtmadan faydalanınız.

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

Kavanozların çıkarılması

Kavanozları konserveledikten sonra pişirme alanından çıkartınız.

Dikkat!

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

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Akrilamid her şeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek veya hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş

bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

Genel	■ Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. ■ Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz. ■ Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	Üst/Alt ısıtma ile maks. 200 °C. 3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.180 °C.
Kurabiye	Üst/Alt ısıtma ile maks. 190 °C. 3D sıcak hava veya sıcak hava ile maks.170 °C. Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında kızarmış patates	Eşit şekilde ve tek katlı olarak tepsiye dağıtınız. Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişiriniz

Test yemekleri

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

EN 50304/EN 60350 (2009) veya IEC 60350 uyarınca.

Pişirme

2 gözde yemek pişirilmesi:

Üniversal tavayı her zaman fırın tepsisinin üzerine yerleştiriniz.

3 seviyede pişirilmesi:

Üniversal tavayı ortaya yerleştiriniz.

Kuru pasta:

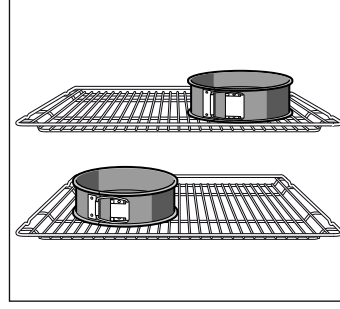
Aynı zamanda fırına verilmiş tepsiler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.

1 seviyede üstü kapalı elmalı tart:

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

2 seviyede üstü kapalı elmalı tart:

Koyu kelepçeli kek kalıplarının yerini değiştiriniz, bkz. Resim.



Kelepçeli metal kek kalıbı içinde pasta:
Üst/Alt ısıtma  ile seviye 1'de pişiriniz. Tel ızgara yerine üniversal tava kullanınız ve kelepçeli kek kalıbını bunun üzerine yerleştiriniz.

Bilgi: Pişirme için belirtilen ısı ayarını kullanınız.

Yemek	Aksesuar ve Kalıplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Sıkma çörek (ön ısıtma*)	Fırın tepsisi	3		140-150	30-40
	Fırın tepsisi	3		140-150	30-40
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-150	30-45
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		130-140	40-55
Küçük kekler (ön ısıtma*)	Fırın tepsisi	3		150-170	20-35
	Fırın tepsisi	3		150-170	25-35
	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-160	30-45
	2 Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		130-150	35-55
Islak bisküvi (ön ısıtma*)	Tel ızgara üzerinde açılan kase kalıp	2		160-170	30-40
Sulu bisküvi	Tel ızgara üzerinde açılan kase kalıp	2		160-170	30-45
Üstü kapalı elmalı pasta	Tel ızgara + 2 kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 tel ızgara + 2 kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

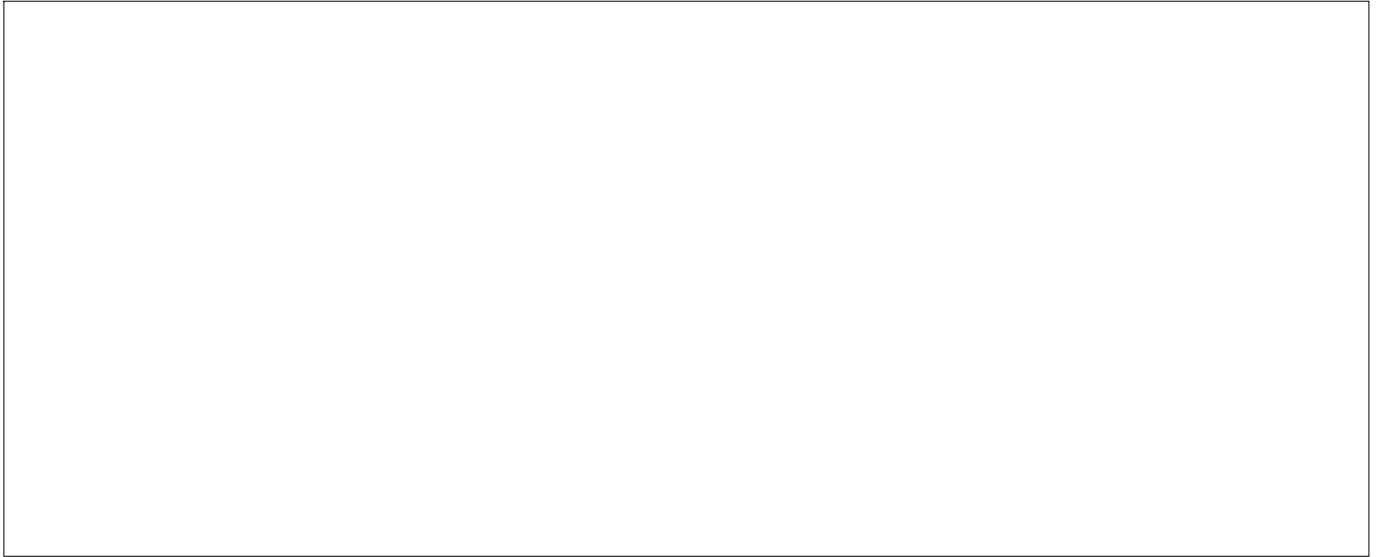
* Örn ısıtma için hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayınız.

Izgara

Yiyecekleri doğrudan tel ızgara üzerine yerleştirirseniz üniversal tavayı ek olarak yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Yemek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Tost kızartma 10 dakika ön ısıtma	Tel ızgara	5		3	1/2-2
Dana etli sandviç, 12 parça* ön ısıtma yapmayınız	Tel ızgara + Üniversal tava	4+1		3	25-30

* Sürenin 2/3 kadarı dolduğunda çeviriniz



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000911691