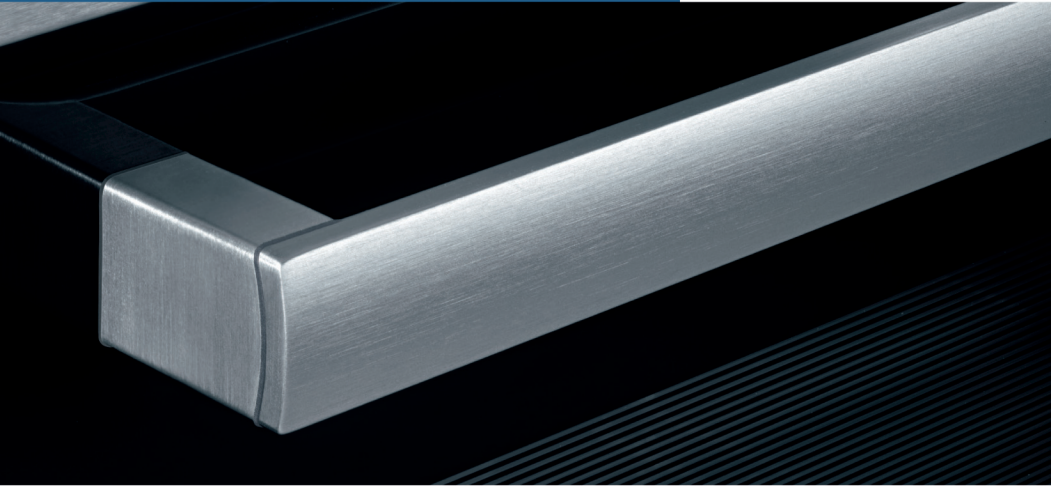




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Ankastre fırın
HGL10E150**



BOSCH

[tr] Kullanma kılavuzu

Önemli güvenlik uyarıları	3
Hasar nedenleri.....	5
Yeni cihazınız	6
Fırın.....	6
Zaman ayarı düğmesi.....	6
Soğutma fanı.....	6
Aksesuar.....	6
İlk kullanımdan önce	7
Fırının ısıtılması.....	7
Aksesuarın temizlenmesi.....	7
Fırının kullanılması	7
Fırın aydınlatması.....	7
Çalışma modları.....	7
Fırının kullanılması.....	7
Izgaranın kullanılması.....	7
Döner şişin kullanılması.....	7
Zaman ayarı düğmesinin kullanılması.....	8
Bakım ve Temizlik	8
Temizlik malzemeleri.....	9
Katalitik pişirme alanı kaplaması.....	9
Kapak camlarının sökülmesi ve takılması.....	9
Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması.....	10
Asma izgaranın asılması ve askıdan indirilmesi.....	10

Arıza durumunda ne yapmalı?	11
Fırın lambasının değiştirilmesi.....	11
Müşteri Hizmetleri	12
Enerji ve çevre için öneriler	12
Enerji tasarrufu.....	12
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması.....	12
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	13
Kullanım önerileri	13
Pişirme.....	13
Kızartma ve ızgara.....	14

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.

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar. Farklı bir gaz türüne geçişte müşteri hizmetlerini arayınız.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız, kesinlikle ısıtıcı olarak kullanmayınız. Çalışma sırasında cihazı gözlem altında tutunuz. Cihazı sadece iç mekanlarda kullanınız.

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

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

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 kabloşundan uzak tutunuz.

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

Aşırı ısınma tehlikesi!

Elektrik kesintisi durumunda soğutucu fan çalışmaz. Cihaz aşırı ısınabilir. Temas edilebilecek parçalar çok sıcak olur ve yaralanmalara neden olabilir. Yüksek sıcaklıklar nedeniyle cihaz ve gömme mobilya hasar görebilir. Elektrik kesintisi durumunda cihaz manuel olarak ateşlenmemeli ve çalıştırılmamalıdır. Elektrik kesintisi durumunda cihazı kapatınız.

GAZ KOKUSU ALMANIZ DURUMUNDA YAPILMASI GEREKENLER!

Yayılan gaz bir patlamaya sebep olabilir.

Gaz kurulumundan gaz kokusu alır ya da kurulumda bir arıza fark ederseniz:

- Hemen gazı kesiniz ya da gaz tüpü kapakçığını kapatınız.
- Hemen yanmakta olan ateşleri ve sigaraları söndürünüz.
- Lamba ve cihaz şalterlerini kullanmayınız, hiçbir fişi prizden çekmeyiniz. Evde telefon veya cep telefonu kullanmayınız.
- Pencereyi açınız ve odayı iyice havalandırınız.
- Yetkili servisi veya gaz dağıtım şirketini arayınız.

Boğulma tehlikesi!

Gazlı bir ocak kullanılması, kurulum bölgesinde sıcaklığa, nemliliğe ve yanıcı maddelerin oluşmasına yol açar. Kurulum odasının iyice havalandırılmasına dikkat ediniz. Doğal havalandırma deliklerini açık bırakınız veya mekanik bir havalandırma tertibatı (örneğin bir davlumbaz) taktırınız. Cihazların yoğun ve uzun süren kullanımları pencereleri açma veya mevcut olan mekanik havalandırma tertibatlarının daha yüksek güçte çalıştırılması gibi daha etkili ek havalandırmaları gerekli kılabilir.

Yangın tehlikesi!

- 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.

- Pişirme alanının üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir. Kesinlikle yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmayınız. Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapağını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Gaz beslemesini kapatınız.
- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesneleri kesinlikle (örneğin spreylere kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.
- Hiçbir durumda, bir tepsi, fırın tepsisi, tava veya başka bir pişirme kabı fırın zeminine üzerine doğrudan yerleştirilmemelidir. Bu durum cihaz zemininin aşısı ısınmasına neden olur ve gömme mobilyanın zeminine ciddi biçimde hasar verebilir.
- Cihazın arka tarafı çok sıcak olacaktır. Bu durum bağlantı hatlarında hasara neden olabilir. Akım ve gaz hatları cihazın arka tarafına temas etmemelidir.

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

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.
- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar yalnızca tarafımızca eğitilen müşteri hizmetleri teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmeli ve hasarlı akım ve gaz hatları değiştirilmelidir. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız, gaz beslemesini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cihazdaki arızalar ve hasarlar tehlikelidir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Gaz beslemesini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

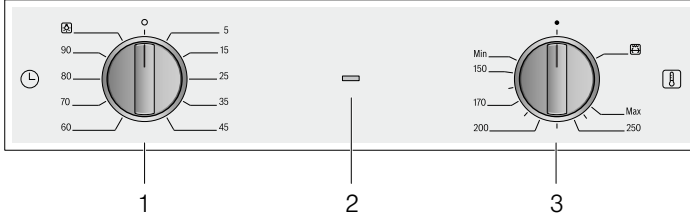
Hasar nedenleri

Dikkat!

- Pişirme alanı zemininde aksesuar, folyo, pişirme kağıdı veya kap: Pişirme alanının zeminine aksesuar konulmamalıdır. Pişirme alanı zeminine, her türlü folyo veya pişirme kağıdı yerleştirilmemelidir. Pişirme alanının zeminine kap konulmamalıdır. Bu durum ısı oluşumuna neden olur. Pişirme ve kızartma süreleri artık geçerliliğini kaybeder ve emaye hasar görür.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- 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.
- Fırın kapısı oturma yüzeyi olarak: Açık fırın kapısının üzerine herhangi bir şey koymayın veya oturmayınız. Fırın kapısına asılmayınız.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.
- Ağır aksesuarlar: Üzerindeki yemek nedeniyle ağırlaşmış olan aksesuarı, üzerindeki yemeği boşaltmadan dışarı çekmeyiniz. Ağır aksesuarlar çıkartılırken devrilir. Pişirme alanı kenarlarında, emaye tabakalarda hasara yol açabilecek bir baskı oluşur. Tek elinizle biraz yukarı kaldırarak dışarı çekilmiş olan aksesuarı boşaltınız. Dikkat! Sıcak aksesuarı tutarken her zaman bir tutacak kullanınız.
- Izgara: Tepsi veya universal tava ızgara yapılırken 3. seviyeden daha yükseğe yerleştirilmemelidir. Yüksek sıcaklıkta şekli bozulabilir ve emaye dışarı çıkarılırken zarar verebilir. Seviye 4 ve 5'te sadece direk tel ızgaranın üzerinde ızgara yapınız.

Yeni cihazınız

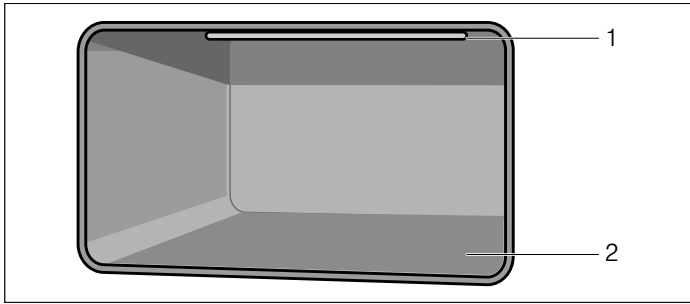
Burada yeni cihazınızı tanıyacaksınız. Kumanda paneli, fırın, ısıtma türleri ve aksesuarlar hakkında bilgi alacaksınız.



Açıklama

- 1 Zaman ayarı kumanda düğmesi
- 2 Izgara gösterge lambası
- 3 Fırın ve ızgara kumanda düğmesi

Fırın



Açıklama

- 1 Elektrikli ızgara
- 2 Fırın gaz brülörü

Fırın kumanda düğmesi

Bu kumanda düğmesi ile fırının ısıtma gücünü ayarlayınız ve ızgarayı açınız.

Konum	Anlamı
●	Kapalı. Fırın ısıtmıyor.
Min	Küçük alev, en düşük performans
150-250	Fırın gaz brülörü açık, °C cinsinden sıcaklık aralığı
Azm	Büyük alev, en yüksek güç
🔥	Izgara ısınır ve döner şiş döner.

🔥 ve Max konumları arasında bir dayanak noktası mevcuttur. Düğmeyi bu noktadan ileriye çevirmeyiniz.

Izgara açıldığında gösterge lambası yanar.

Zaman ayarı düğmesi

Alarm saati ile süreyi ayarlayabilirsiniz.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.

Zaman ayarı kumanda düğmesi

Bu kumanda düğmesi ile süreyi ayarlayınız. Bu kumanda düğmesi ile fırın aydınlatmasını da açarsınız.

Konum	Anlamı
○	Kapalı
5 - 90	Dakika olarak süre
🔦	Fırın aydınlatmasının açılması

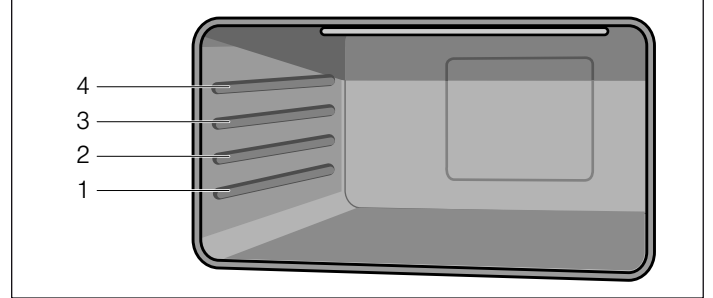
Soğutma fanı

Bu soğutucu fan, gerektiğinde devreye girer ve devre dışı kalır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar. Dikkat! Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

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

Aksesuar

Aksesuarlar 4 farklı yerleştirme seviyesinde pişirme alanına sürülebilir. Aksesuarın kapak camına temas etmemesi için daima dayanak noktasına kadar itiniz. Daima aksesuarların pişirme alanına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.



⚠ Yangın tehlikesi!

Hiçbir durumda, bir tepsi, fırın tepsisi, tava veya başka bir pişirme kabı fırın zeminine üzerine doğru yerleştirilmemelidir. Bu durum cihaz zemininin aşırı ısınmasına neden olur ve gömme mobilyanın zeminine ciddi biçimde hasar verebilir.

Aksesuarın üçte ikisini, devrilmeden dışarı çekebilirsiniz. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar soğuduğunda şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz. Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.

Aksesuar	Açıklama
	Pişirme ve kızartma ızgarası Kapr, kek kalıpları, kızartma, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.
	Emaye fırın tepsisi Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Ayrıca bir yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.
	Emniyet pimleri Menteşeleri kilitlemek için.
	Döner şiş tutucusu Döner şişin yerleştirilmesi için.
	Döner şiş Kızartma ve büyük kümes hayvanları için. Yalnızca emaye fırın tepsisi ile kombine olarak kullanılabilir.

İlk kullanımdan önce

Cihazınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada tecrübe edebilirsiniz. Önce *Güvenlik uyarıları* bölümünü okuyunuz.

Cihazın ambalajını çıkarınız ve uygun şekilde imha ediniz.

Fırının ısıtılması

Fırının önceden temizlenmesi

1. Aksesuarı pişirme alanından çıkarınız.
2. Strofor parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları pişirme alanından tam olarak çıkarınız.
3. Bazı parçalar koruyucu folyo ile kaplanmıştır. Koruyucu folyoyu söküp çıkarınız.
4. Cihazın dışını yumuşak, ıslak bir bezle temizleyiniz.
5. Pişirme alanını sıcak deterjanlı su ile temizleyiniz.

Fırının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız.

1. Sıcaklık seçme düğmesini maksimum sıcaklığa döndürünüz.
2. 45 dakika sonra fırını kapatınız.

Fırının yeniden temizlenmesi

1. Pişirme alanını sıcak deterjanlı su ile temizleyiniz.
2. Asma ızgarayı monte ediniz.

Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı kullanmadan önce deterjanlı ılık su ve bulaşık bezi kullanarak iyice temizleyiniz.

Fırının kullanılması

Fırın aydınlatması

Fırın aydınlatmasının açılması

Kumanda düğmesini  konumuna çeviriniz.

Zaman ayarı düğmesine bastığınızda veya fırın kapağını açtığınızda fırın aydınlatması da açılır.

Fırın aydınlatmasının kapatılması

Kumanda düğmesini  konumuna çeviriniz.

Fırın aydınlatması kapanır.

Çalışma modları

Mikrodalga fırınınız için aşağıdaki işletme türleri mevcuttur.

	İşletme türü	Kullanımı
	Fırın gaz brülörü 150 - 250 °C	Pastalar ve kekler, suflerler, kümes hayvanları, sığır, dana ve av etlerinden yağsız rostolar için.
	Elektrikli ızgara	Biftekler, sosisler, balıklar ve tostlar için.

Fırının kullanılması

Fırın gaz brülörünün açılması

1. Cihazın kapağını açınız.
2. Fırının kumanda düğmesine basınız ve 250 °C konumuna çeviriniz.
3. Kumanda düğmesini alev sabitlemeye kadar birkaç saniye boyunca basılı tutunuz.
4. Cihaz kapağını dikkatlice kapatınız.
5. Kumanda düğmesi ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız. "Min" konumunun üzerine çevirmeyiniz.

Alev tekrar söndüğünde

Kumanda düğmesini kapatınız. Bir dakika bekleyiniz ve açma işlemini tekrarlayınız.

Yangın tehlikesi!

Alev söndüğünde gaz çıkışı olur. Çalışma sırasında gazlı brülörü (ocağı) kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız. Cereyan oluşmadığından emin olunuz.

Alev alma tehlikesi!

Eğer brülör 15 saniye süreden sonra yanmazsa kumanda düğmesini kapatınız ve içinde bulunduğunuz odanın kapısını veya penceresini açınız. Brülörü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyiniz.

Fırın gaz brülörünün kapatılması

Kumanda düğmesini  konumuna çeviriniz. Kumanda düğmesini burada basılı tutunuz.

Izgaranın kullanılması

Izgara sırasında cihaz kapağı kapalı olmalıdır.

Bilgiler

- Fırındaki gazlı brülörün ve ızgaranın aynı zamanda kullanılması mümkün değildir.
- Izgara kullanımı sırasında pişirme süresi 60 dakikayı geçmemelidir.
- Izgaranın açılması sırasında, döner şiş tahriki otomatik olarak etkinleştirilir.

Izgaranın açılması

Fırının kumanda düğmesine basınız ve  konumuna çeviriniz.

Izgara açıldığında gösterge lambası yanar.

Izgaranın kapatılması

Kumanda düğmesini  konumuna çeviriniz.

Döner şişin kullanılması

Döner şiş ile özellikle sarılarak kızartılan eti ve kümes hayvanlarını hazırlayabilirsiniz. Et eşit oranda kızarır.

Izgara açıldığında döner şiş tahriki otomatik olarak hemen devreye alınır.

Etin hazırlanması

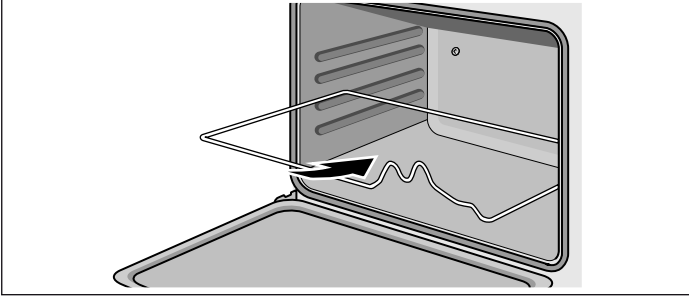
1. Eti mümkün olduğunca döner şişin ortasına yerleştiriniz ve her iki ucundan tutucu uçlarla sabitleyiniz. Ek olarak eti mutfak ipliği ile sabitleyebilirsiniz.
2. Kümes hayvanlarında kanatların uçlarını sırt ve butların altından gövdesine bağlayınız. Böylece çok fazla kızarmaz.
3. Kanatların altındaki deriyi deliniz, böylece yağ dışarı akabilir.

Döner şişin yerleştirilmesi

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak pişirme alanı yüzeylerine ve ısıtma elemanlarına asla temas edilmemelidir. Çocukları her zaman uzak tutunuz. Cihaz kapağını dikkatlice açınız. Cihazdan sıcak buhar çıkabilir.

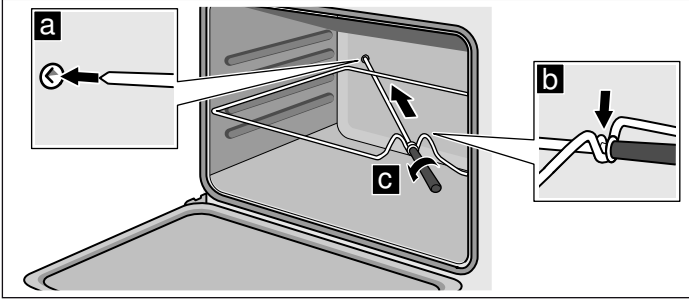
1. 2. yerleştirme yüksekliğindeki döner şiş rafını dayanak noktasına kadar itiniz.



2. Döner şişi pişirme alanının arka duvarındaki motor bağlantı yerine itiniz (a).
3. Döner şişi döner şiş ayağının üzerine yerleştiriniz (b).

Bilgi: Döner şiş doğru biçimde döner şiş ayağına oturmalıdır.

4. Tutamağı sökünüz (c).



5. Fırın tepsisine su koyunuz ve tepsiyi yağ toplama kabı olarak 1. yerleştirme yüksekliğine itiniz.

6. Cihaz kapağını kapatınız.

Döner şiş çalışma modunun açılması

Fırının kumanda düğmesini konumuna çeviriniz.

Döner şiş çalışma modunun kapatılması

Fırının kumanda düğmesini konumuna çeviriniz.

Döner şişin çıkartılması

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak pişirme alanı yüzeylerine ve ısıtma elemanlarına asla temas etmeyiniz. Çocukları her zaman uzak tutunuz. Cihazın kapağını açarken dikkatli olunuz. Cihazdan sıcak buhar çıkabilir.

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak döner şişe veya diğer aksesuarlara asla doğrudan temas etmeyiniz. Sıcak aksesuarları yalnızca fırın eldiveni veya termoplastik eldiven ile tutunuz.

1. Cihaz kapağını dikkatlice açınız ve tutamağı tekrar döner şişe vidalayınız.
2. Döner şişi arka duvardaki bağlantı yerinden dikkatlice dışarı çekiniz ve çıkarınız.
3. Döner şiş ayağını ve fırın tepsisini çıkarınız.

Zaman ayarı düğmesinin kullanılması

Zaman ayarı düğmesi, fırından bağımsız olarak çalışır.

Sürenin ayarlanması

1. Kumanda düğmesini sağa doğru dayanak noktasına kadar çeviriniz.
 2. İsteddiğiniz süreye kadar sola doğru çeviriniz.
- Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde fırınınız uzun süre işlevselliğini korur. Fırınınızın 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.

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.

⚠ Yanma tehlikesi!

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

Temizlik malzemeleri

Yanlış temizlik malzemeleri nedeniyle farklı yüzeylerin zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Keskin veya

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

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

Alan	Temizlik malzemeleri
Fırının önü	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu lekelerin altındapaslanma 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.
Alüminyum	Yumuşak bir cam temizlik malzemesi ile temizlenmelidir. Bir cam bezi veya tüy bırakmayan mikrofiber bez ile yatay doğrultuda ve bastırmadan yüzeyleri siliniz.
Emaye yüzeyler (düz düzey)	Piyasada mevcut bulaşık deterjanı veya sirkeyi yumuşak, nemli bir bezle veya güderi parçasıyla sürünüz; yumuşak bir bezle kurulayınız. Yanmış yemek kalıntılarını ıslak bir bez ve bulaşık deterjanı ile ovunuz. Aşırı kirlenme durumunda jel biçimindeki fırın temizleme maddelerini kullanınız. Bunlar hedefe yönelik sürülebilirler. Temizlikten sonra pişirme alanı kuruması için açık bırakılmalıdır.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler (sert yüzey)	<i>Katalitik pişirme alanı kaplaması</i> bölümlündeki uyarılara dikkat ediniz
Gaz brülörü	Pişirme alanındaki gaz brülörünü asla kendiniz temizlemeyiniz.
Kapak camları	Cam temizleyici: Yumuşak bir bezle temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Fırın lambasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Contayı çıkartmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalamayınız.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.

Katalitik pişirme alanı kaplaması

Katalitik pişirme alanı kaplamaları, kendi kendini temizleyen emaye ile kaplanmıştır.

Fırın çalışırken yüzeyler kendi kendini temizler. Büyük lekeler ancak fırın birkaç kez çalıştıktan sonra kaybolur.

Kendi kendini temizleyen yüzeyler

Yan duvarlar katalitik kaplamalıdır. Bu yüzeyleri asla fırın temizleyici ile temizlemeyiniz. Emayede hafif bir renk değişimi olması kendi kendini temizleme özelliğine etki etmez.

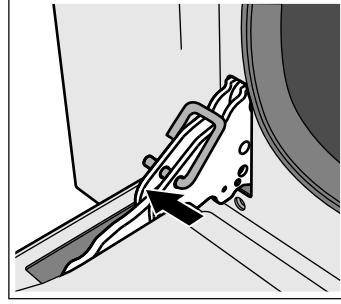
Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

Fırın kapağını camlarını daha iyi temizlemek için sökebilirsiniz.

Kapak camlarının sökülmesi

1. Fırın kapağını tamamen açınız.
2. Soldaki ve sağdaki iki menteşeyi de emniyet pimi ile kilitleyiniz.

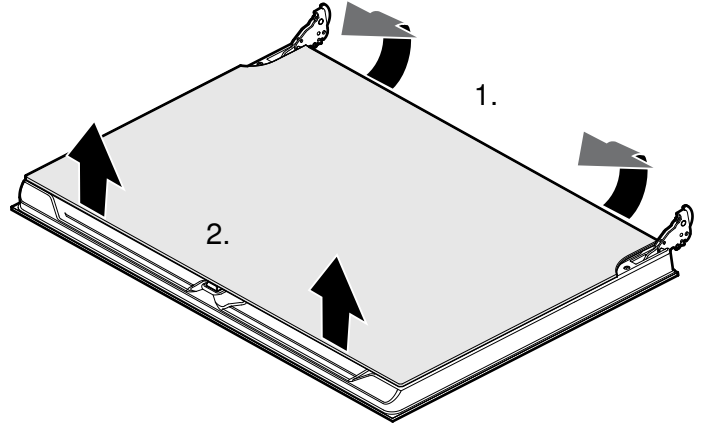
Bilgi: Emniyet pimleri menteşelerin deliklerine tamamen girmelidir.



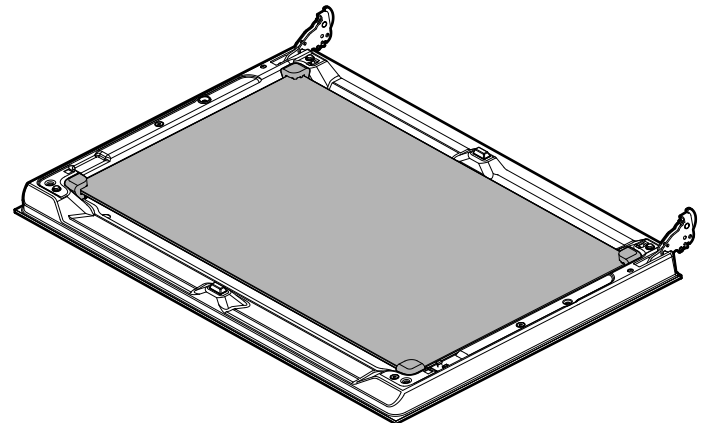
3. İç camın alt tarafını hafifçe kaldırarak sabitleme pimlerinin tutucudan (1) çıkmasını sağlayınız.
4. İç camın üst tarafını dikkatlice kaldırarak sabitleme pimlerinin tutucudan (2) çıkmasını sağlayınız.

Dikkat!

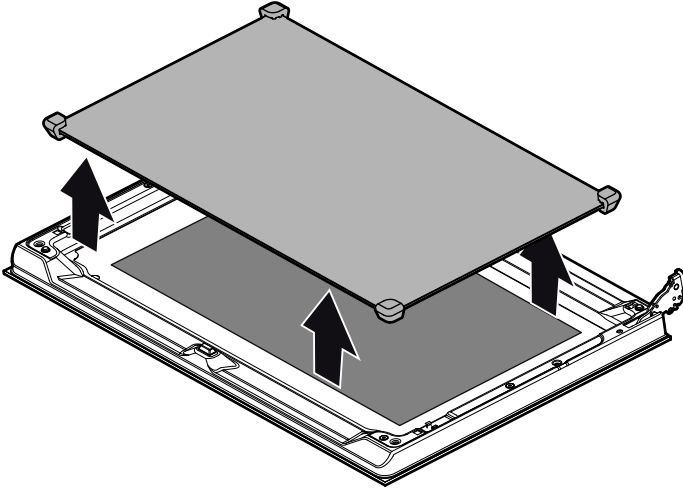
İç camın kaldırılması sırasında orta cam iç cama yapışık kalabilir. Orta camın aşağı düşmeyeceğinden emin olunuz.



5. İç camı çıkarınız.
6. Orta camı çıkarınız.



Bilgi: Orta cam tutucu pimlerle sabitlenmemiştir, bunun yerine lastik yataklarla pozisyonunda tutulmaktadır.



Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

⚠️ Yaralanma tehlikesi!

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

Kapak camlarının takılması

1. Orta camı yeniden yerleştiriniz.

Bilgi: Camın yerine doğru oturmasına dikkat ediniz. Tüm lastik yataklar dış cama düz biçimde yerleşmelidir.

2. İç camı yeniden yerleştiriniz.

Bilgi: Dört sabitleme piminin tümünü öngörülen tutuculara oturtunuz.

3. Emniyet pimlerini çıkartınız ve fırın kapağını kapatınız.

Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması

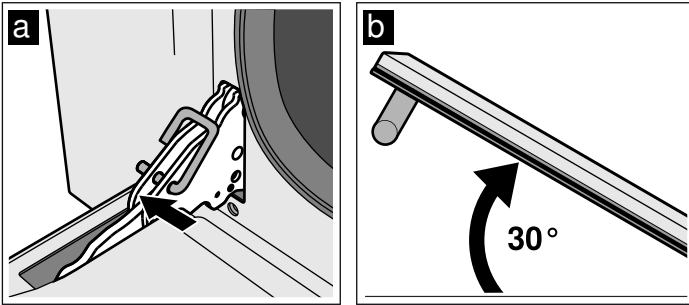
Çok kirlenmiş olması durumunda fırın kapağının daha iyi temizlenmek için çıkarılması gerekebilir. Normal kirler için bu gerekli değildir.

Cihaz kapağının sökülmesi

1. Fırın kapağını tamamen açınız.
2. Soldaki ve sağdaki iki menteşeyi de emniyet pimi ile kilitleyiniz. (a).

Bilgi: Emniyet pimleri menteşelerin deliklerine tamamen girmelidir.

3. Fırın kapağını yanlardan iki eliniz ile tutunuz ve yaklaşık 30° kapatınız (b).



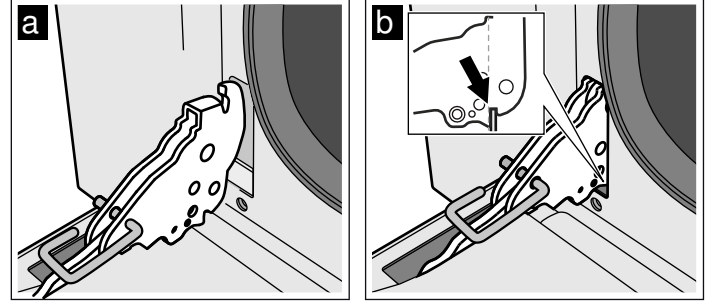
4. Cihazı hafifçe kaldırınız ve tamamen dışarı çekiniz.

Bilgi: Fırın kapağını tamamen kapatmayınız. Menteşeler bükülebilir ve emayede hasarlar oluşabilir.

Cihaz kapağının takılması

1. Fırın kapağını yanlardan iki eliniz ile tutunuz.
2. Menteşeleri, fırının aralıklarına itiniz. (a).

Bilgi: Menteşelerin altındaki çentik fırın çerçevesine oturmalıdır (b).



3. Kapağı aşağı doğru indiriniz.

4. Emniyet pimlerini çıkarınız.

⚠️ Yaralanma tehlikesi!

Fırın kapağı yanlışlıkla düşerse veya bir menteşe yerinden oynarsa, menteşeyi almaya çalışmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

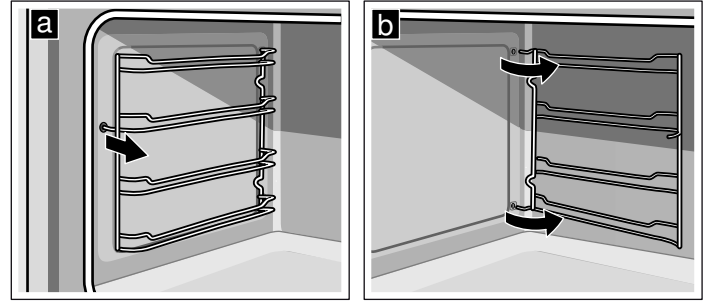
Asma ızgaranın asılması ve askıdan indirilmesi

Asma ızgaraları daha iyi temizlemek için askıdan çıkabilirsiniz.

Asma ızgaranın askıda çıkarılması

Asma ızgara pişirme alanında yan duvarlardaki üç noktaya sabitlenmiştir.

1. Ön taraftaki asma ızgarayı tutarak pişirme alanının ortasına çekiniz.
Asma ızgaranın ön kancası delikten ayrılır.
2. Asma ızgarayı tekrar katlayarak kapatınız ve yan duvarın arka deliklerinden çekiniz.
3. Katalitik pişirme alanı kaplamasını sabitleyiniz.
4. Asma ızgarayı pişirme alanından çıkarınız.



Asma ızgaranın asılması

1. Katalitik pişirme alanı kaplamasını sabitleyiniz.
2. Asma ızgara kancasını yan duvarın arka deliklerine yerleştiriniz.
3. Asma ızgaranın ön kancasını deliğe bastırınız.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Arızaların büyük bir bölümü çok ufak nedenlerden kaynaklanır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce tabloyu inceleyiniz. Belki arızayı kendiniz giderebilirsiniz.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar yalnızca tarafımızca eğitilen müşteri hizmetleri teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmeli ve hasarlı akım ve gaz hatları değiştirilmelidir. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız, gaz beslemesini kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Arıza	Olası nedeni	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
Fırın aydınlatması kesildi.	Fırın lambası arızalı	Fırın lambasını değiştiriniz. (bkz. "Fırın lambasının değiştirilmesi" bölümü)
Alev (Fırın) tüm çıkış deliklerinden yanmıyor.	Normal kirlenme	Brülör bir uzman tarafından temizlenmelidir.
Fırının ısıtılması sırasında kapak camında buğu oluşuyor.	Sıcaklık farkı nedeniyle gerçekleşen normal bir durum	Mümkün değil; çalışma fonksiyonlarına etkisi yoktur.

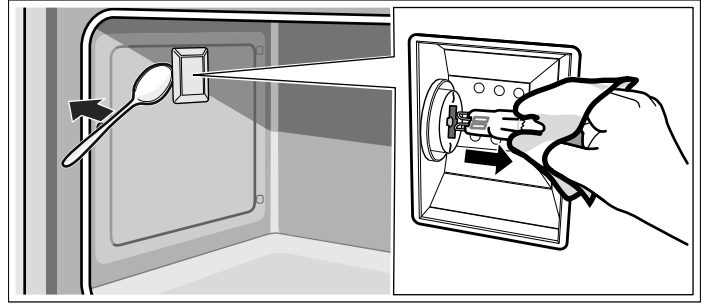
Fırın lambasının değiştirilmesi

Fırın lambası devre dışı kaldığında değiştirilmesi gerekir. Sıcığa dayanıklı yedek lambaları müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E-Numarasını ve FD-Numarasını bildiriniz. Farklı lamba kullanmayınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

1. Pişirme alanını soğutunuz.
2. Cihazın kapağını açınız.
3. Hasar oluşmasını önlemek için, mutfak bezini pişirme alanının içine seriniz.
4. Asma ızgarayı çıkarınız.
5. Cam kapağı çıkarınız. Bunun için cam kapağı elinizle önden açınız. Eğer cam kapak zor çıkarılıyorsa, bir kaşık yardımıyla yapınız.
6. Fırın lambasını çıkarınız.



7. Fırın lambasının yerine aynı tip yeni bir lamba takınız:

Gerilim: 230 V;

Güç: 40W;

Sürüm: G9;

Sıcaklık direnci: 300 °C

8. Fırın lambasının cam kapağını tekrar takınız.
9. Asma ızgarayı monte ediniz.
10. Mutfak bezini tekrar dışarı çıkarınız.
11. Sigortayı tekrar devreye alınız.
12. Fırın aydınlatmasının yeniden çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.

Müşteri Hizmetleri

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

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-No.) ve üretim numarasını (FD-No.) belirtiniz. Tip plakası, fırın kapağının arkasında yanda bulunur.

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

E-Nr.	FD-No.
-------	--------

Müşteri hizmetleri ☎

Yanlış kullanım sonucu müşteri hizmetleri teknisyeni ziyaretinin, garanti süresi içerisinde de 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 tarife göre değişkenlik göstermektedir.

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

Garanti Şartları

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

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

- Yalnızca tarifte gerekli olduğunda fırını önceden ısıtınız.
- Fırın kapağını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.
- Birden fazla keki peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısalır. 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.

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.

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Akrilamid her şeyden önce, ö rn. 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	Maks. 200 °C
Kurabiye	Maks. 190 °C Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit şekilde ve tek kat olarak tepsiye dizilmelidir. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz

Kullanım önerileri

Burada kaba ve hazırlamaya yönelik önerilerden bir seçim yapabilirsiniz.

Bilgiler

- Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız. Ek aksesuarları, özel aksesuarlar olarak müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Kullanmadan önce ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkarınız.
- Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

Pişirme

Kek kalıpları

- Özellikle açık renkli kek kalıplarını ve tepsilerini kullanınız.
- Kek kalıplarını daima pişirme ve kızartma ızgaralarının ortasına yerleştiriniz.

Pişirme ile ilgili öneriler

Kuru pastanın 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.	Kelepçeli kek kalıbının 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 sürelerini kısaltınız.
Ekmek veya pasta (örn. peynirli kek) iyi görünüyör ancak içi sulu kalmış (sıkıldı-ğında 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. Tariflere ve pişme sürelerine dikkat ediniz.
Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.	Sıcaklığı biraz düşürünüz, böylece kek eşit ölçüde pişer. Fazla büyük olan pişirme kağıdı hava dolaşımını etkileyebilir. Pişirme kağıdını daima tepsiye göre kesiniz.
Meyveli kekin 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 yapışıyor.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Pişirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapağın üstünden çıkar. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

Kızartma ve ızgara

Kaplar

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Büyük boyutlu kızartmalar için emaye fırın tepsisi de uygundur.

Kızartmaya ilişkin öneriler

- Daha düşük bir sıcaklık, kekin daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.
- Büyüklüğüne göre yağsız ete 2 - 3 yemek kaşığı, buğulanıp kızartılan ete 8 - 10 yemek kaşığı sıvı ekleyiniz.
- Yağın akabilmesi için ördek veya kazda kanatların altındaki deriyi deliniz.
- Kümes hayvanları kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.
- Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.
- Kızartma hazır olduktan sonra kapatılmış ve kapağı kapalı tutulan fırının içinde 10 dakika daha dinlendirilmelidir. Böylece et suyu daha iyi yayılır.
- Büyük et parçalarının kızartılması sırasında yoğun buhar oluşumu ve fırın kapağında buğulanma olabilir. Bu normal bir durumdur ve cihazın işlevleri üzerinde bir etkisi yoktur. Kızartma işleminden sonra bir bezle fırın kapağını ve camı siliniz.
- Eğer tel ızgara üzerinde kızartma yapıyorsanız yağın toplanması için ilave olarak 1. yerleştirme seviyesine emaye bir tepsi yerleştiriniz.

Kızartmaya ilişkin öneriler

Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını nasıl anlarsınız.	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız". Kızartmanın üstüne kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa, pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	Yerleştirme yüksekliğini ve sıcaklığı kontrol ediniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız ve 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.

Izgaraya ilişkin öneriler

- Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Etler en az 2 - 3 cm kalınlıkta olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur.
- Izgaralık malzemeyi tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Emaye fırın tepsisine biraz su koyunuz ve yağın toplanması için fırını aşağıda belirtilen yerleştirme seviyesine itiniz. Pişirme alanının zeminine asla yerleştirmeyiniz.
- Tel ızgaranın üzerine yerleştirmeden önce ızgaralık malzemeyi biraz yağa bulayınız.
- İnce ızgaralık malzemeleri pişme süresinin yarısından sonra ve kalın ızgaralık malzemeleri de pişme süresi boyunca birkaç kez çeviriniz. Bu esnada bir maşa kullanınız, böylece ızgaralık malzeme delinmez ve örneğin etin suyu kalır.
- Koyun ve sığır eti gibi koyu renkli etler domuz ve dana eti gibi açık renkli etlerden daha hızlı ve iyi kızarır.

Döner şişe ilişkin öneriler

- Kızartmayı mümkün olduğunca döner şişin ortasına takınız ve daha sonra her iki tarafından tutma mandalları ile sabitleyiniz.
- Ek olarak kızartmayı mutfak ipliği ile sıkıca bağlayabilirsiniz. Kanatlılarda, kanat uçlarını sırt altına ve butları gövdeye bağlayınız. Bu sayede çok fazla kararmazlar. Kanatların altına, deriye delikler açarak batırınız, bu sayede yağ dışarı çıkabilir.

Üretici Firma :
BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-Istanbul-Türkiye
Tel.: +90 216 528 90 00
Fax: +90 216 528 99 99



9000944862

990501