



**BOSCH**



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

# Ankastre fırın








**CMG633B.1**

**[tr]** Kullanma kılavuzu

Ankastre fırın



# İçindekiler

	<b>Amacına uygun kullanım</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Temel ayarlar</b> . . . . .	<b>20</b>
	<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> . . . . .	<b>4</b>		Temel ayarların değiştirilmesi . . . . .	20
	Genel . . . . .	4		Temel ayarlar listesi . . . . .	20
	Mikrodalga . . . . .	5		Elektrik kesintisi . . . . .	21
	<b>Hasar nedenleri</b> . . . . .	<b>7</b>		Saatin değiştirilmesi . . . . .	21
	Genel . . . . .	7		<b>Temizlik malzemeleri</b> . . . . .	<b>21</b>
	Mikrodalga . . . . .	7		Uygun temizlik malzemeleri . . . . .	21
	<b>Çevre koruma</b> . . . . .	<b>8</b>		Cihazın temiz tutulması . . . . .	22
	Enerji tasarrufu . . . . .	8		<b>Ayaklar</b> . . . . .	<b>23</b>
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması . . . . .	8		Rafları askıdan çıkartma ve takma . . . . .	23
	<b>Cihazı tanıyınız</b> . . . . .	<b>9</b>		<b>Cihaz kapağı</b> . . . . .	<b>24</b>
	Kumanda bölümü . . . . .	9		Kapının üst kapağının çıkartılması . . . . .	24
	Kumanda elemanları . . . . .	9		Kapak camlarının sökülmesi ve takılması . . . . .	25
	Ekran . . . . .	10		<b>Arıza halinde ne yapmalı?</b> . . . . .	<b>26</b>
	Çalışma modları . . . . .	10		Arızaları kendiniz giderebilirsiniz . . . . .	26
	Isıtma türleri . . . . .	11		Maksimum çalışma süresi . . . . .	26
	Mikrodalga . . . . .	11		Pişirme alanı lambaları . . . . .	27
	Diğer bilgiler . . . . .	12		<b>Yetkili servisin çağırılması</b> . . . . .	<b>27</b>
	Pişirme alanı fonksiyonu . . . . .	12		E numarası ve FD numarası . . . . .	27
	<b>Aksesuar</b> . . . . .	<b>12</b>		<b>Yemekler</b> . . . . .	<b>28</b>
	Birlikte teslim edilen aksesuarlar . . . . .	12		Ayarlara ilişkin uyarılar . . . . .	28
	Aksesuarın yerleştirilmesi . . . . .	12		Yemeğin seçilmesi . . . . .	28
	Özel aksesuar . . . . .	13		Yemeğin ayarlanması . . . . .	28
	<b>İlk kullanımdan önce</b> . . . . .	<b>14</b>		<b>Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir</b> . . . . .	<b>29</b>
	İlk işleme alma . . . . .	14		Silikon formlar . . . . .	29
	Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi . . . . .	14		Kek ve kurabiye . . . . .	29
	<b>Cihazın kullanılması</b> . . . . .	<b>14</b>		Ekmek ve sandviç ekmeği . . . . .	32
	Cihazın açılması ve kapatılması . . . . .	14		Pizza, keş ve baharatlı kekler . . . . .	33
	Çalışmanın başlatılması . . . . .	14		Sufle ve üstü kızartılan yemekler . . . . .	34
	Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması . . . . .	15		Kümes hayvanları . . . . .	36
	Hızlı ısıtma . . . . .	15		Et . . . . .	38
	<b>Zaman fonksiyonları</b> . . . . .	<b>16</b>		Balık . . . . .	40
	Sürenin ayarlanması . . . . .	16		Garnitürler ve sebze . . . . .	42
	Sona erdirmenin ayarlanması . . . . .	16		Tatlı . . . . .	44
	Alarmin ayarlanması . . . . .	17		Eco ısıtma türü . . . . .	45
	<b>Mikrodalga</b> . . . . .	<b>18</b>		Gıda maddelerindeki akrilamid . . . . .	46
	Kap . . . . .	18		Kurutma . . . . .	46
	Mikrodalga fırın seviyeleri . . . . .	18		Konserveleme . . . . .	47
	Mikrodalganın ayarlanması . . . . .	18		Buz çözme . . . . .	48
	MikroKombi'nin ayarlanması . . . . .	19		Mikrodalga fırın ile yemeklerin ısıtılması . . . . .	49
	Kurutma . . . . .	19		Test yemekleri . . . . .	51
	<b>Çocuk emniyeti</b> . . . . .	<b>20</b>			
	Devreye alma ve devreden çıkarma . . . . .	20			

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) ve Online-Mağaza: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Amacına uygun kullanım

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

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

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

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

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

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

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

## Önemli güvenlik uyarıları

### Genel

#### Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

#### Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

#### Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

**⚠️ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!**

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

**⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!**

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

**⚠️ Uyarı – Mıknatıslanma tehlikesi!**

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

**Mikrodalga****⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!**

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

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

**⚠️ Uyarı – Patlama tehlikesi!**

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

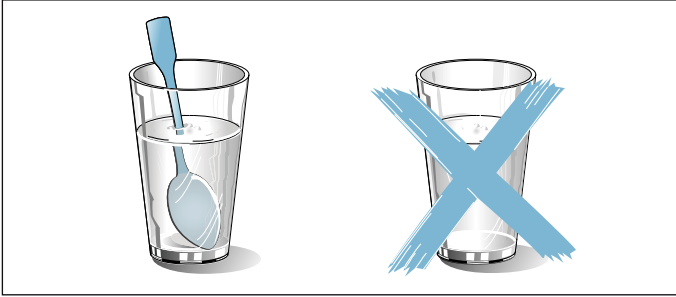
**⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

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

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Sadece mikrodalga kullanımında en yüksek kademedeki kurutma fonksiyonu otomatik olarak bir ısıtıcı açar ve pişirme bölümünü ısıtır. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Yemeklerin veya kıyafetlerin kurutulmasına, terliklerin ısıtılmasına, tahıl veya tahıl yastıklarının ısıtılmasına, süngerlerin, nemli temizleme bezlerinin ve benzeri cisimlerin ısıtılmasına izin verilmez. Örnek olarak aşırı ısınan terlikler, tahıl veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yangınlara neden olabilir

**⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!**

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



**⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!**

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

**⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!**

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

**⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!**

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

## Hasar nedenleri

### Genel

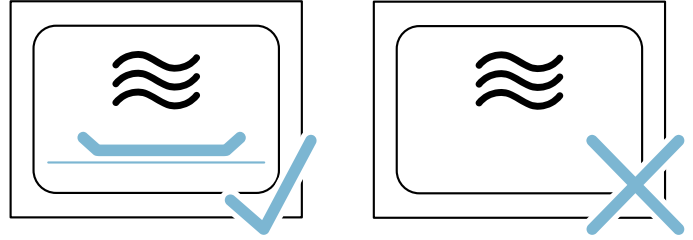
#### Dikkat!

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

### Mikrodalga

#### Dikkat!

- Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- Aksesuarı kombine et: Tel ızgarayı üniversal tavayla kombine etmeyiniz. Doğrudan birlikte itildiğinde kıvılcım oluşumu mümkündür. Sadece kendi yüksekliğine itiniz.
- Sadece mikrodalga çalışması: Sadece mikrodalga çalışmasında üniversal tava veya fırın tepsisi kullanılamaz. Kıvılcım oluşumuna neden olabilir ve pişirme alanı hasar görür. Yerleştirme yüzeyi olarak ürünle birlikte gönderilen tel ızgarayı kullanınız veya mikrodalgayı bir ısıtma türüyle birlikte kullanınız.
- Alüminyum kap: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Yemeksiz mikrodalga çalışması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Asla mikrodalgayı pişirme alanında yiyecek olmadan çalıştırmayınız. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir. → "Mikrodalga", Sayfa 18



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

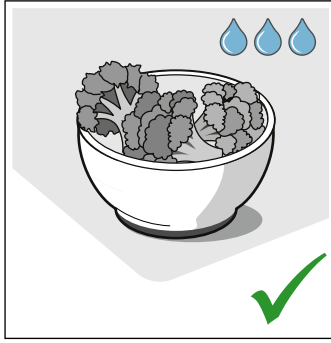
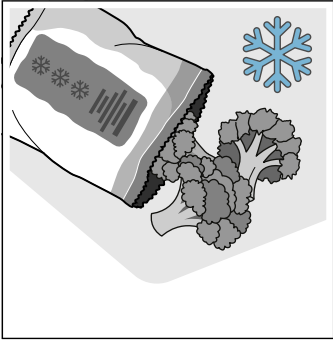


## Çevre koruma

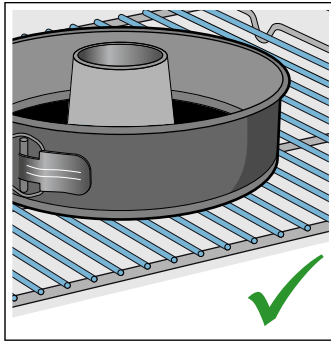
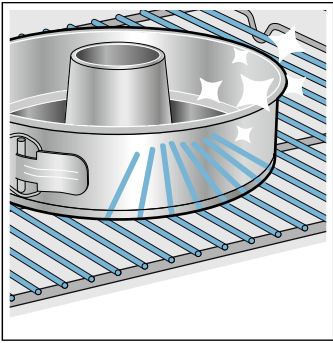
Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

### Enerji tasarrufu

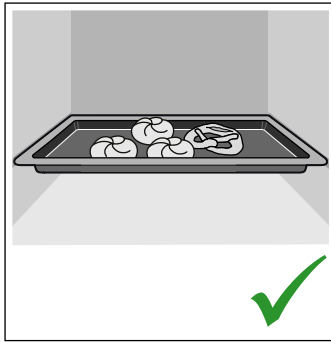
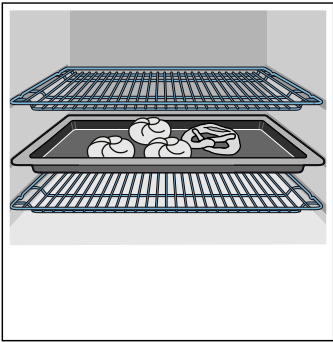
- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa cihazınızı önceden ısıtınız.
- Pişirme bölümüne yerleştirmeden önce donmuş yiyeceğin buzunun çözülmesini sağlayınız.



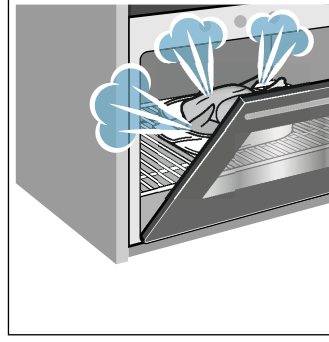
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.



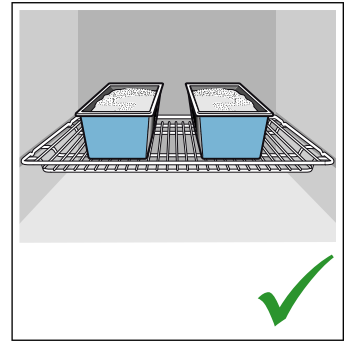
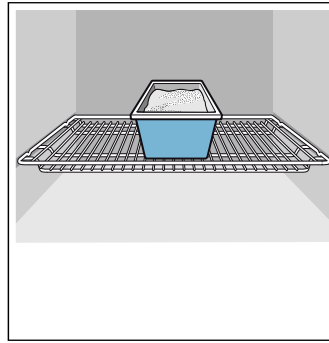
- İhtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.



- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.



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



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

### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

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



## Cihazı tanıyınız

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

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



### 1 Tuşlar

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

### 2 Dokunmatik alanlar

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

### 3 Kumanda halkası

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

### 4 Ekran

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

## Kumanda elemanları

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

### Tuşlar ve dokunmatik alanlar

Çeşitli tuşların ve dokunmatik alanların anlamları burada kısaca açıklanmaktadır.

Sembol	Anlamı	
ⓘ	on/off	Cihazın açılması ve kapatılması
▶	start/stop	Çalışmayı başlatır ve duraklatır, uzun süre basıldığında (yaklaşık 3 saniye) iptal eder

## Kumanda bölümü

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

Bir ısıtma türü seçilmiş olan bir cihaz açıkken genel bakışta kumanda bölümü görünür.

### Dış dokunmatik alanlar

⏰	Alarm	Alarmın seçilmesi
🔑	Çocuk emniyeti	Çocuk emniyetini devreye almak ve devreden çıkartmak için uzun basma (yaklaşık 4 saniye)
ℹ️	Bilgi	Uyarıların gösterilmesi Uzun süre basarak (yaklaşık 3 saniye) temel ayarlar çağrılabilir
🕒	Pişirme alanı aydınlatması	Pişirme alanı aydınlatmasının açılması ve kapatılması

### İç dokunmatik alanlar

🍳	Isıtma türleri	Çalışma modu ısıtma türlerinin seçilmesi
🌡️	Sıcaklık	Pişirme alanı için sıcaklığın seçilmesi
🍷	AutoPilot	Pişirme programlarına sahip yemekler çalışma modunun seçilmesi
🍴	Ağırlık	Yemekler çalışma modunda ağırlığın seçilmesi
🔥	Mikrodalga fırın	Mikrodalga çalışma modunun seçilmesi
🕒	Zaman fonksiyonları	Zaman fonksiyonlarının seçilmesi
🍳	MikroKombi	MikroKombi çalışma modunun seçilmesi
🔥	Hızlı ısıtma	Pişirme alanı için hızlı ısıtmanın başlatılması veya iptal edilmesi

Değeri ekranda gösterilebilen veya ön alanda gösterilen dokunmatik alan kırmızı yanar.

## Kumanda halkası

Kumanda halkası ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

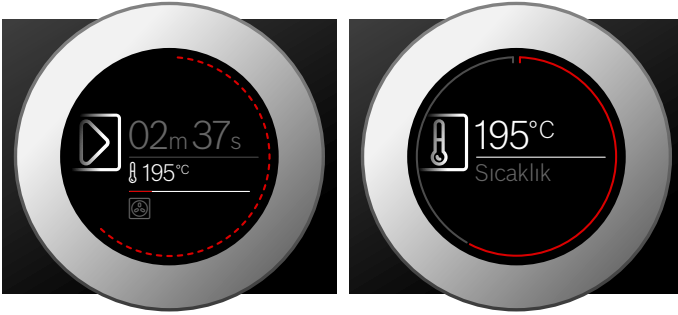
Çoğu seçim listesinde, örneğin sıcaklıkta minimum veya maksimum değere ulaştığınızda kumanda halkasını geri çevirmeniz gerekir. Isıtma türlerinde örneğin son noktadan sonra yeniden ilk nokta gelir.

## Ekran

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

O anda ayarlamak istediğiniz değere odaklanır. Beyaz yazıyla ve altında beyaz bir çizgiyle gösterilir. Artalandaki değer gri olarak gösterilir.

Odak	Odaktaki değer doğrudan değiştirilebilir, önceden seçilmesine gerek yoktur. Bir çalışma başlatıldıktan sonra her zaman sıcaklık veya kademe odaklıdır. Beyaz çizgi aynı zamanda ısıtma çizgisidir ve kırmızı olarak dolar. <b>Bilgi:</b> Mikrodalgada süre odaklıdır. Isıtma çizgisi görünmez.
Büyütme	Kumanda halkasıyla odaktaki rengi değiştirdiğiniz sürece, büyütülmüş olarak sadece bu değer gösterilir.



## Halka çizgisi

Ekranın dışında bir halka çizgisi mevcuttur.

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

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

## Sıcaklık göstergesi

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

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

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

## Çalışma modları

Cihazınız, çalışmasını sizin için kolaylaştıran farklı çalışma modlarına sahiptir.

Bunlara ilişkin daha ayrıntılı tanımları ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.







Çalışma modu	Kullanımı
Isıtma türleri → "Cihazın kullanılması", Sayfa 14	Yemeklerinizi optimum biçimde hazırlamak için farklı, hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur.
AutoPilot → "Yemekler", Sayfa 28	Birçok farklı yemek için uygun ayarlama değerleri önceden programlanmıştır.
Mikrodalga fırın → "Mikrodalga", Sayfa 18	Mikrodalga ile yemekleri daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz.
MikroKombi → "Mikrodalga", Sayfa 18	Böylece mikrodalgaya ek olarak bir ısıtma türü açılabilir.

## Isıtma türleri

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

Her bir ısıtma türüne ilişkin semboller yeniden tanımda desteklenir.

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

Isıtma türü	Sıcaklık	Kullanımı
 4D sıcak hava	30-275 °C	Bir veya birden fazla kademede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
 Sıcak hava Eco	30-275 °C	Seçilen yemeklerin tek kademede ön ısıtma olmadan hassas biçimde pişirilmesi için. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını pişirme bölümünde dağıtmaktadır. En etkili ısıtma türü 125-275 °C arasındadır. Bu ısıtma türü, enerji verimlilik sınıfını ve havalandırma modunda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
 Sıcak hava dolaşimli ızgara	30-300 °C	Büyük et parçaları, kümes hayvanları ve bütün balığın kızartılması için. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
 Izgara, büyük alanlı	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi ızgarada pişecek yassı yiyeceklerin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
 Izgara, küçük alanlı	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi ızgarada pişecek az miktarda yiyeceğin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara ısıtıcısının altındaki orta yüzey ısınır.
 Kap ön ısıtması	30-70 °C	Kapları ısıtmak için.
 Kurutma	150 °C	Mikrodalga ile çalışma sonrasında pişirme alanı kurutulmalı ve nem kalmaması sağlanmalıdır.

## Varsayılan değerler

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

## Mikrodalga

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

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

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

## MikroKombi

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

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

## Diğer bilgiler

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

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

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

## Pişirme alanı fonksiyonu

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

## Cihazın kapağının açılması

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

**Bilgi:** Mikrodalga çalışma türünde kapağı kapattıktan sonra start/stop  $\triangleright$  tuşuyla çalışmayı devam ettirmelisiniz. Bunun için temel ayarları değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

## Pişirme alanı aydınlatması

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

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

**Bilgi:** Temel ayarlarda, pişirme alanı aydınlatmasının çalışma sırasında açılıp açılmamasını belirleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

## Soğutma fanı

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

## Dikkat!

Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

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

**Bilgi:** Soğutma fanının çalışması gereken süreyi temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

## Aksesuar

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

## Birlikte teslim edilen aksesuarlar

Cihazınız aşağıdaki aksesuarlarla donatılmıştır:

	<p><b>Tel ızgara</b> Kap, pasta ve sufle kalıpları için. Kızartma, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için. Tel ızgara, mikrodalga'nın çalışmasına uygundur.</p>
	<p><b>Üniversal tava</b> Yumuşak kek, kek, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda, yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.</p>

Sadece orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar özellikle cihazınız için tasarlanmıştır.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.

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

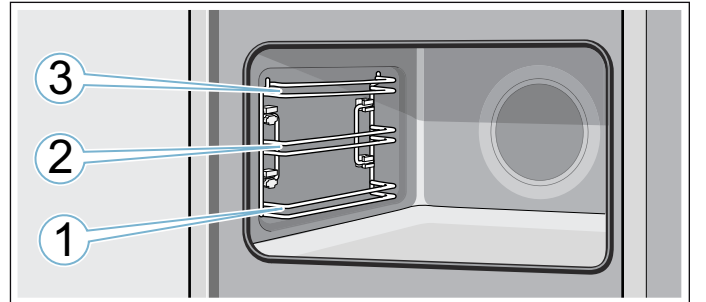
## Mikrodalga fırın

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

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

## Aksesuarın yerleştirilmesi

Pişirme alanının 3 yerleştirme seviyesi vardır. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.



Yerleştirme yüksekliği 1, 2 ve 3'te aksesuar her zaman ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

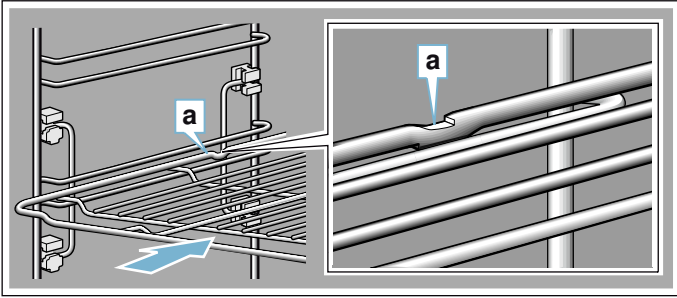
## Bilgiler

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

## Kilit fonksiyonu

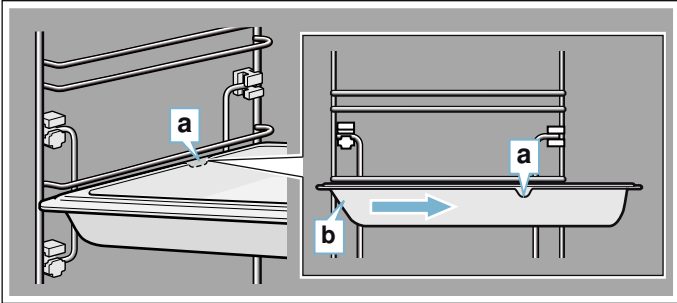
Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık` yarıya kadar dışarı çekilebilir. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir.

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



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

Resimdeki örnek: Üniversal tava



## Özel aksesuar

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

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

**Bilgi:** Her özel aksesuar her cihaza uymamaktadır. Lütfen satın alırken daima cihazınızın kodunu (E-No.) tam olarak giriniz. → "Yetkili servisin çağırılması", Sayfa 27

## Özel aksesuar

### Tel ızgara

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

### Üniversal tava

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

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

### Fırın tepsisi

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

### Tel

Et, kümes hayvanı ve balık için.

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

### Üniversal tava, yapışmaz kaplamalı

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

Kek ve kızartmalar üniversal tavadan daha kolay ayrılır.

### Fırın tepsisi, yapışmaz kaplamalı

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.

Kek fırın tepsisinden daha kolay ayrılır.

### Telli profesyonel tava

Büyük miktarların hazırlanması için.

### Profesyonel tava için kapak

Kapak sayesinde profesyonel tava profesyonel kızartma tenceresi olarak kullanılabilir.

### Pizza tepsisi

Pizza ve büyük, yuvarlak kekler için.

### Izgara tepsisi

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

### Fırın taşı

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

Fırın taşı tavsiye edilen sıcaklığa önceden ısıtılmalıdır.

### Cam kızartma tenceresi (5,1 litre)

Güveçler ve gratenler için.

Özellikler "Yemekler" çalışma modu için çok uygundur.

### Cam kase

Büyük kızartmalar, yumuşak kekler ve gratenler için.

### Cam tava

Güveçler, sebze yemekleri ve kekler için.

### Dekor çubukları

Mobilya raf zeminini ve cihaz taban plakasını gizlemek için.

## İlk kullanımdan önce

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


### İlk işleme alma

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

**Bilgi:** Bu ayarları her zaman temel ayarlar içinden yeniden değiştirilebilir. → "Temel ayarlar", Sayfa 20


### Dilin ayarlanması

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

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

### Saatin ayarlanması

Saat "12:00" olarak başlar.

1. Kullanım halkasıyla saati ayarlayabilirsiniz.
2. Onay için  alanına dokununuz.

Ekranda, ilk işleme almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir. Güncel saat görüntülenir.

### Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi

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


#### Pişirme alanının temizlenmesi


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

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

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

→ "Cihazın kullanılması", Sayfa 14

Ayarlar	
Isıtma türü	4D sıcak hava 
Sıcaklık	maksimum
Süre	1 saat

Cihazı belirlenen süreden sonra on/off  tuşuyla kapatınız.

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

#### Aksesuarın temizlenmesi

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

## Cihazın kullanılması

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

### Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazınızda ayar yapabilmemiz için önce cihazı açmalısınız.

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

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


#### Cihazın açılması

on/off  tuşuyla cihazı açınız.

Tüm dokunmatik alanlar kırmızı yanar. Ekranda Bosch logosu görünür ve ardından seçim listesindeki ilk ısıtma türü gösterilir.

**Bilgi:** Açma sonrasında hangi çalışma modunun görünmesi gerektiğini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

#### Cihazın kapatılması


on/off  tuşuyla cihazı kapatınız.

Varsa devam eden fonksiyon iptal edilir.

Ekranda saat veya kalan ısı göstergesi görünür.


**Bilgi:** Cihaz kapalıyken saatin görünüp görünmemesini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20


### Çalışmanın başlatılması

Her çalıştırmayı start/stop  tuşuyla başlatmalısınız.

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

#### Çalışmanın duraklatılması


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


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

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




## Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

Isıtma türünü seçmek için  alanına dokununuz. Bu sembol kırmızı yanar ve varsayılan sıcaklığa sahip ilk ısıtma türü ekranda gösterilir.

Resimdeki örnek: Sıcak hava dolaşimli ızgara , 195 °C sıcaklıkta.

1. Kullanım halkasıyla ısıtma türünü ayarlayabilirsiniz.




2.  alanına dokununuz.

Ekranda, odadaki sıcaklık beyaz görünür.

3. Kullanım halkasıyla sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.




4. start/stop  tuşuyla başlatınız.

Ekrandaki süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.





Cihaz ısınmaya başlar.

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off  tuşuyla kapatınız.

**Bilgi:** Ayrıca cihazda çalışmanın süresini ve bitişini de ayarlayabilirsiniz. → Sayfa 16

## Değiştir

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


Isıtma türünü değiştirmek için önce çalışmayı start/stop  tuşuyla iptal ediniz ve  alanına dokununuz. İlk ısıtma türüyle birlikte buna ait varsayılan sıcaklık görünür. Kullanım halkasıyla ısıtma türünü değiştiriniz.

**Bilgi:** Isıtma türünü değiştirirseniz, diğer ayarlar da sıfırlanır.

## Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma ile ısıtma süresini kısaltabilirsiniz.

Hızlı ısıtma için uygun ısıtma türü:


-  4D sıcak hava

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

## Ayarlama

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

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.


2.  alanına dokununuz.

Sembol kırmızı yanar. Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal duyulur ve ekranda bir uyarı görünür. Sembol artık yanmaz. Yemeğinizi pişirme alanına yerleştiriniz.




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



## İptal


Hızlı ısıtmayı iptal etmek için yeniden  alanına dokununuz. Sembol artık yanmaz.

## Zaman fonksiyonları

Cihazınız farklı zaman fonksiyonlarına sahiptir.

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

Süre ve sona erdirmeyi, bir çalışmayı ayarladıktan sonra  alanı ile çağırabilirsiniz. Alarm kendi  alanına sahiptir ve her istendiğinde ayarlanabilir.

Süre bitiminde veya alarm zamanında bir sinyal duyulur.  alanına dokunarak sinyali zamanından önce sonlandırabilirsiniz.

**Bilgi:** Bir sinyalin duyulacağı süreyi temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

### Sürenin ayarlanması

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


#### Ayarlama

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


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


Maksimum 23 saat ve 59 dakikalık bir süre ayarlayabilirsiniz.

Resimdeki örnek: Süre 45 dakika.

1. Çalışma modunu ve sıcaklığı veya kademeyi ayarlayınız.
2. Başlatmadan önce  alanına dokununuz. Ekranda, odaktaki süre beyaz görünür.
3. Kullanım halkasıyla süreyi ayarlayabilirsiniz.





Birkaç saniye sonra değer devralınır veya iki defa  alanına dokununuz. Ekranda çalışma türü ve sıcaklığın veya kademenin altında süre bulunur.


4. start/stop  tuşuyla başlatınız. Ekranda süre azalmaya başlar.





Cihaz ısınmaya başlar.


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

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

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off  tuşuyla kapatınız.

#### Değiştirme ve iptal

Süreyi değiştirmek için  alanına dokununuz. Süre odak içinde beyaz olarak görünür ve kullanım halkasıyla değiştirilebilir.  alanıyla değişikliği devralınız.

Süreyi iptal etmek istiyorsanız süreyi yeniden tamamen geri alıp sıfırlayınız. Değişikliği devraldıktan sonra start/stop  tuşuna basarak süre olmadan da çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

### Sona erdirmenin ayarlanması

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

#### Bilgiler

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

#### Ayarlama

Sürenin sona ermesi maksimum 23 saat ve 59 dakika ertelenebilir.

Resimdeki örnek: Ayarlanan süre 45 dakikadır ve yemek saat 12:00'da hazır olmalıdır.

1. Çalışma modunu ve sıcaklığı veya kademeyi ayarlayınız.
2. Süreyi ayarlayınız.

3. Başlatmadan önce yeniden bir defa [🕒] alanına dokununuz. Ekranda sona erdirme odak içinde beyaz olarak gösterilir.
4. Kullanım halkasıyla sona erdirme zamanını ileriye alınız.



Birkaç saniye sonra değer devralınır veya yeniden iki defa [🕒] alanına dokununuz. Ekranda çalışma türü ve sıcaklığın veya kademenin altında sona erdirme süresi bulunur.

5. start/stop [▶] tuşuyla başlatınız. Ekranda, cihazın çalışmaya başlayacağı saat görünür.



Cihaz bekleme konumundadır. Cihaz çalıştığında ekranda süre azalmaya başlar.

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

[🕒] alanı üzerinden yeni süre ayarlayabilir veya start/stop [▶] tuşuyla süre olmadan çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off [🔌] tuşuyla kapatınız.

### Değiştirme ve iptal

Sona erdirme zamanını değiştirmek için, önce çalışmayı start/stop [▶] tuşuyla duraklatınız ve [🕒] alanına iki defa dokununuz. Sona erdirme zamanı odak içinde beyaz olarak görünür ve kullanım halkasıyla değiştirilebilir. start/stop [▶] tuşuyla çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

Sona erdirme zamanını silmek istiyorsanız, sona erdirme zamanını tamamen geri alınız. start/stop [▶] tuşu ile ayarlanan süreyi doğrudan başlatabilirsiniz.

**Bilgi:** Sona erdirme zamanını değiştirmek, ancak süre azalmaya başlamamışsa mümkündür. Pişirme sonucu iyi olmayacaktır.

### Alarmin ayarlanması

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

### Ayarlama

Alarm zamanı her zaman sıfır dakikadan başlar.

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

Maksimum 24 saat bir süre ayarlayabilirsiniz.

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

Alarm zamanı görünür şekilde azalır.

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

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

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

### Değiştirme ve iptal

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

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

## Mikrodalga

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

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

### Kap

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

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

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

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

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

### Dikkat!

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

### Kap testi

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

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

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

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

### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

### Birlikte teslim edilen aksesuarlar

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

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

Mikrodalga ile çalışma durumunda, aksi belirtilmediği takdirde aksesuar için yerleştirme yüksekliği 1'i seçiniz.

### Mikrodalga fırın seviyeleri

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




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

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


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


### Mikrodalganın ayarlanması

Mikrodalgayı ayarlamadan önce uygun kap konusundaki verilere dikkat ediniz.

1.  alanına dokununuz. Ekranda mikrodalga gücü beyaz olarak odakta görünür.
2. Kullanım halkasıyla mikrodalga gücünü ayarlayınız.
3.  alanına dokununuz. Ekranda, odaktaki süre beyaz görünür.
4. Kullanım halkasıyla süreyi ayarlayınız.
5. start/stop  tuşuyla başlatınız. Ekranda süre azalmaya başlar. Mikrodalgada ısıtma çizgisi görünmez. Cihaz çalışmaya başlar.

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

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off  tuşuyla kapatınız.

**Bilgi:** Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Kapağı kapattıktan sonra start/stop  tuşuyla çalışmayı devam ettirmelisiniz. Temel ayarı değiştirdiyse mikrodalganın içinde yiyecek yokken çalışmadığına emin olunuz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

Sadece mikrodalga kullanımında yoğuşma suyu oluşumunun önüne geçmek için cihaz ısıtıcıyı 600 W kademesinde ve maksimum kademe otomatik olarak çalıştırır. Pişirme bölümü ve aksesuar ısınır. Bu, pişirme sonucunu etkilemez.

**Bilgi:** Bu fonksiyonu temel ayarlardan kapatabilirsiniz.  
→ "Temel ayarlar", Sayfa 20

### **⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

Sadece mikrodalga kullanımında en yüksek kademedeki kurutma fonksiyonu otomatik olarak bir ısıtıcı açar ve pişirme bölümünü ısıtır. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

### **Değiştirme ve iptal**

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

Mikrodalga gücünü değiştirmek için çalışmayı start/stop ⏸ tuşuyla duraklatınız ve mikrodalga gücünü kullanım halkasıyla değiştiriniz. start/stop ⏸ tuşuyla çalışmayı devam ettirebilirsiniz. Süre duraklatılır.

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




### **MikroKombi'nin ayarlanması**

Bir ısıtma türünü mikrodalga ile kombine olarak kullanabilirsiniz.

Olası kombinasyonlar:

- 90 Watt + 4D sıcak hava
- 90 Watt + Dolaşimli hava ızgarası
- 180 Watt + Dolaşimli hava ızgarası
- 360 Watt + Dolaşimli hava ızgarası

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


1.  alanına dokununuz. Ekranda kombinasyon odakta beyaz olarak görünür.
2. Kullanım halkası ile istediğiniz kombinasyonu ayarlayınız.
3.  alanına dokununuz. Ekranda sıcaklık beyaz olarak odakta görünür.
4. Kullanım halkasıyla sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.
5.  alanına dokununuz. Ekranda, odaktaki süre beyaz görünür.
6. Kullanım halkasıyla süreyi ayarlayabilirsiniz.
7. start/stop ⏸ tuşuyla başlatınız. Ekranda süre azalmaya başlar. Cihaz çalışmaya başlar.

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

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off ⏻ tuşuyla kapatınız.

### **Değiştirme ve iptal**

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

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

Kombinasyonu değiştirmek için önce çalışmayı start/stop ⏸ tuşuyla duraklatınız. Kullanım halkasıyla kombinasyonu ayarlayınız.

**Bilgi:** Kombinasyonu değiştirirseniz, diğer ayarlar da sıfırlanır.




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

### **Kurutma**

İçinde nem kalmaması için çalışma sonrasında pişirme alanını kurutunuz.

### **Kurutmanın başlatılması**

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


1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Pişirme alanındaki kaba kirleri hemen temizleyiniz ve pişirme alanı zeminindeki nemi siliniz.
3. İhtiyaç durumunda  on/off tuşuyla cihazı açınız.
4.  alanına dokununuz. Ekranda ilk ısıtma türü görünür.
5. Kullanım halkasıyla  kurutma ısıtma türünü ayarlayabilirsiniz. **Bilgi:** Sıcaklık ve süre önceden sabit biçimde ayarlanmıştır ve değiştirilemez.
6. start/stop ⏸ tuşuyla başlatınız. Kurutma işlemi başlatılır ve 10 dakika sonra otomatik olarak sonlandırılır.
7. Cihaz kapağını açınız ve 1 - 2 dakika açık olarak bırakınız, böylece pişirme alanındaki nem uçup gidebilir.

### **Pişirme alanının elle kurulanması**

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


## Çocuk emniyeti

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



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

### Devreye alma ve devreden çıkarma

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

4 saniye boyunca  alanına basınız.

Ekranında onay için bir uyarı gösterilir.






Cihaz açıkken  alanı kırmızı yanar. Cihaz kapalıysa  alanı yanmaz.

## Temel ayarlar


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

### Temel ayarların değiştirilmesi

Cihaz kapalı konumda olmalıdır.

1.  alanını yaklaşık 3 saniye boyunca basılı tutunuz. Ekranında iş akışına ilişkin uyarılar görünür.
2. Uyarıları  alanıyla onaylayınız. Ekranında ilk ayar olan "Dil" görünür.
3. Gerekiyorsa ayarı kullanım halkasıyla değiştirebilirsiniz.
4.  alanına dokununuz. Ekranında bir sonraki ayar görünür ve bu ayar kullanım halkasıyla değiştirilebilir.
5.  alanı ile tüm ayarları gözden geçirin ve ihtiyaç durumunda kullanım halkasıyla değiştiriniz.
6. Son olarak onaylamak için  alanını 3 saniye boyunca basılı tutunuz. Ekrandaki bir uyarı, ayarların kaydedildiğini gösterir.

### İptal

Değişiklikleri kaydetmek istemiyorsanız, on/off  tuşuyla iptal edebilirsiniz. Ekrandaki bir uyarı, ayarların kaydedilmediğini gösterir.

### Temel ayarlar listesi

Cihazınızın donanımına bağlı olarak tüm temel ayarlar mevcut olmayabilir.

Ayar	Seçim
Dil	Başka diller seçilebilir
Saat	24 saat formatında saat
Sinyal sesi	Kısa süre (30 saniye) Orta süre (1 dakika)* Uzun süre (5 dakika)
Tuş sesi	Açıldı Kapatıldı* (on/off  sesi kalır)
Ekran parlaklığı	5 kademeli
Saat göstergesi	Kapalı Dijital*
Aydınlatma	Çalışmada kapalı Çalışmada açık*
Otomatik devam	Otomatik olarak devam etme!*
Çocuk emniyeti	Sadece tuş kilidi* Kapak kilidi ve tuş kilidi
Açma sonrasında çalıştırma	Isıtma türleri* Mikrodalga fırın MikroKombi AutoPilot



Uyarı MW Fırın tepsisi	Göster* Gösterme
Gece karartma	Kapatıldı* Açıldı
Marka logosu	Göstergeler* Görüntüleme
Mikrodalga kurutma	Açıldı* Kapatıldı
Fan ardıl çalışma süresi	Önerilen* Minimum
Sabbat ayarı	Açıldı Kapatıldı*
Fabrika ayarları	Sıfırlama Geri alma*
* Fabrika ayarları (cihaz tipine bağlı olarak fabrika ayarları değişiklik gösterebilir)	

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

## Elektrik kesintisi

Ayarlarda belirlediğiniz değişiklikler, elektrik kesintisinden sonra da tutulur.

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

## Saatin değiştirilmesi

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

Cihaz kapalı konumda olmalıdır.

1. İ alanını yaklaşık 3 saniye boyunca basılı tutunuz. Ekranda iş akışına ilişkin uyarılar görünür.
2. Uyarıları [OK] alanıyla onaylayınız. Ekranda ilk ayar olan "Dil" görünür.
3. [OK] alanına dokununuz. Saat ayarı görünür.
4. Kullanım halkasıyla saati ayarlayabilirsiniz.
5. Onaylamak için İ alanını 3 saniye boyunca basılı tutunuz.

Ekrandaki bir uyarı, ayarların kaydedildiğini gösterir.

## Temizlik malzemeleri

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

### Uygun temizlik malzemeleri

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

#### Dikkat!

#### Yüzey hasarları

Şunları kullanmayınız:

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

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

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

#### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

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

Kapı tutamağı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Kapı tutamağına kireç giderme maddesi bulaşırsa hemen siliniz. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşabilir.
---------------	---

### Cihazın içi

Emaye yüzeyler	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Yanmış yemek kalıntılarını ıslak bir bez ve deterjanlı su ile ovunuz. Aşırı kirlenme durumunda bulaşık teli veya fırın temizleyici kullanınız. <b>Dikkat!</b> Sıcak pişirme alanında asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Emayede hasar oluşabilir. Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme alanındaki ve cihaz kapağı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz. Temizlik işleminin sonrasında pişirme alanını kuruması için açık bırakınız. <b>Bilgi:</b> Gıda artıkları nedeniyle beyaz katmanlar oluşabilir. Bunlar sorun oluşturmaz ve cihazın fonksiyonunu etkilemez. Gerekirse sitrik asit ile temizleyiniz.
Pişirme alanı aydınlatmasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda jel biçimindeki fırın temizleme maddelerini kullanınız.
Kapak contası Çıkartmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalamayınız.
Kapak kaplaması	Paslanmaz çelikten: Paslanmaz çelik temizleyici kullanınız. Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. Plastikten: Sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız. Temizlemek için kapak kaplamasını çıkarınız.
Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	Paslanmaz çelik temizleyici: Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Renk değişiklikleri böylece temizlenebilir. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.
Sürgü sistemi	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Çıkarma mekanizması raylarının üzerindeki yağlama gresini temizlemeyiniz, tercihen raylar içeri sürülü şekildeyken temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Aksesuarlar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Aşırı kirlenme durumunda paslanmaz çelik bulaşık teli kullanınız.

### Bilgiler

- Cihazın ön yüzeyindeki küçük renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Kapak camlarındaki leke gibi görünen gölgeler, pişirme alanı aydınlatmasının ışık yansımalarıdır.
- Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanabilir. Bu nedenle küçük renk farklılıkları ortaya çıkabilir. Bu normaldir ve cihazın fonksiyonları üzerinde bir etkisi yoktur.  
Tepsilerin ince kenarları tamamen emaye olmamalıdır. Bu nedenle sertleşebilir. Bu sayede korozyon koruması olumsuz etkilenmez.

### Cihazın temiz tutulması

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

### ⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

### Yararlı bilgiler

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

## Ayaklar

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

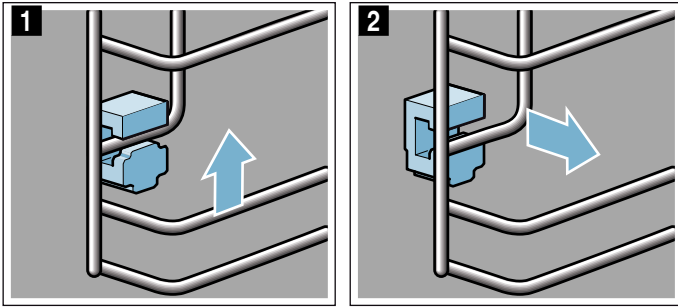
### Rafları askıdan çıkartma ve takma

#### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

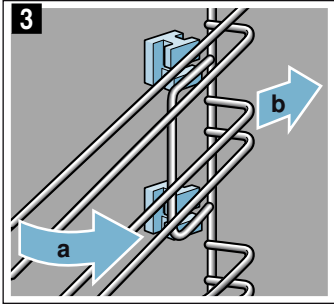
Raflar çok sıcak olabilir. Asla sıcak raflara dokunmayınız. Cihazın daima soğumasını bekleyiniz. Çocukları uzak tutunuz.

#### Rafların çıkartılması

1. Rafı öne ve yukarı doğru bastırınız (Resim 1)
2. ve çıkartınız (Resim 2).



3. Daha sonra tüm rafı biraz dışarı doğru çeviriniz **a** ve arkadan çıkartınız **b** (Resim 3).

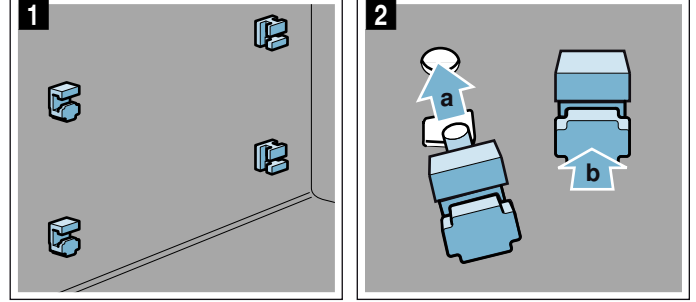


Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

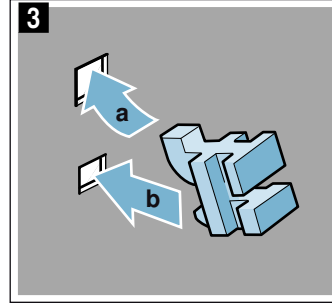
### Tutucuların takılması

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

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

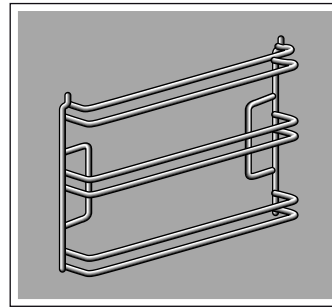


3. Arkadaki tutucuyu kanca ile üstteki deliğe takınız **a** ve alttaki deliğe bastırınız **b** (Resim 3).



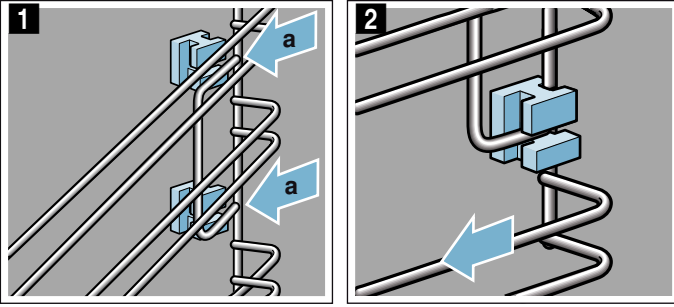
### Rafların asılması

Asma sırasında raftaki eğimli kısmın üst tarafta olmasına dikkat ediniz.

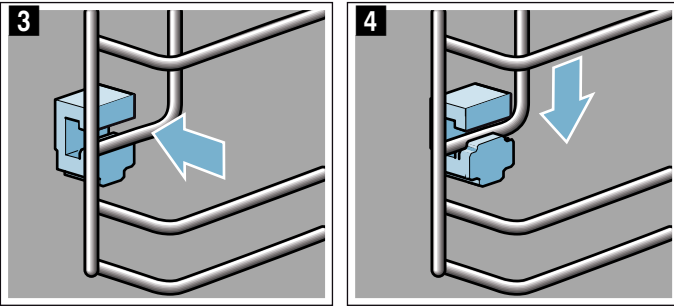


Raflar sol ve sağ tarafa uyum sağlar.

1. Rafın arkasını eğimli olarak yerleştiriniz ve üstten ve alttan takınız **a** (Resim **1**).
2. Rafı öne doğru çekiniz (Resim **2**).



3. Daha sonra öne doğru katlayınız ve takınız (Resim **3**).
4. ve aşağı doğru bastırınız (Resim **4**).



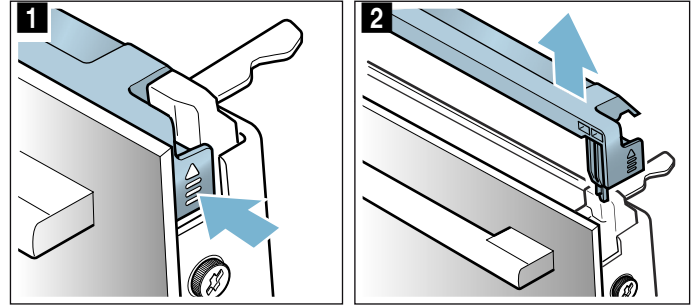
## Cihaz kapağı

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

### Kapının üst kapağının çıkartılması

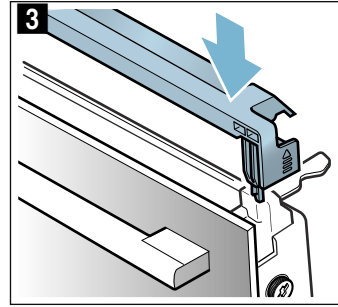
Kapak üst kapağının paslanmaz çelik tutucusu renk değiştirebilir. İyice temizlemek için kapağı çıkartabilirsiniz.

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



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

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



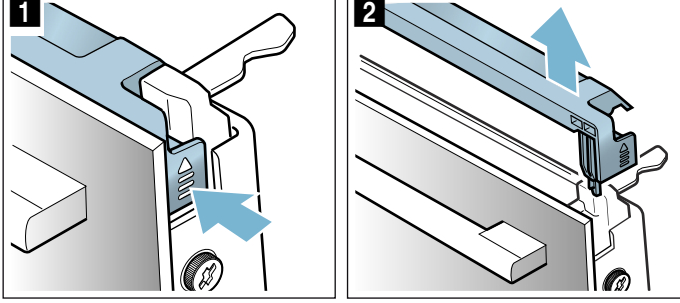
5. Cihaz kapağını kapatınız.

## Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

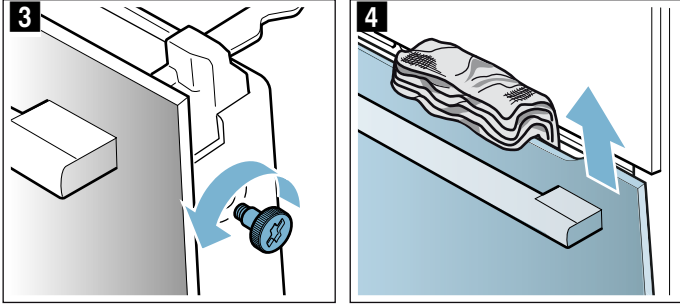
Cihaz kapağının camlarını daha iyi şekilde temizleyebilmek için kapak camlarını sökebilirsiniz.

### Cihazdan sökülmesi

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



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

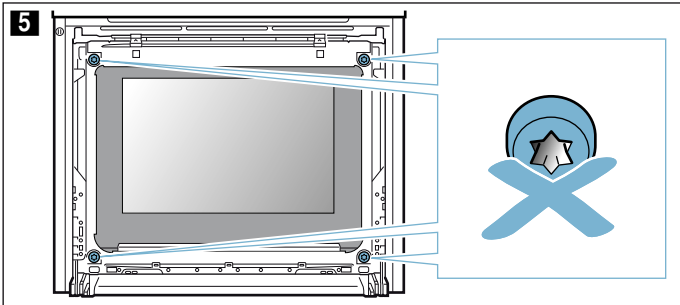


Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

### ⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

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

Çerçeve üzerindeki dört siyah vidayı sökmeyiniz (resim 5).



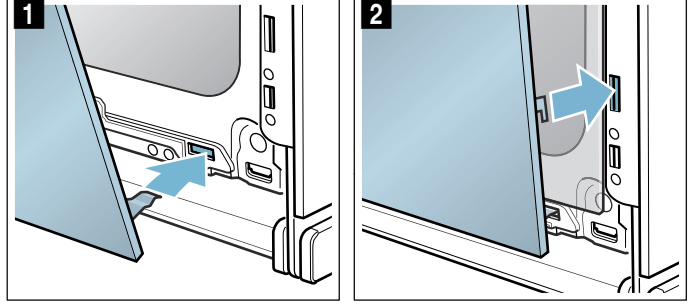
### ⚠ Uyarı

#### Yaralanma tehlikesi!

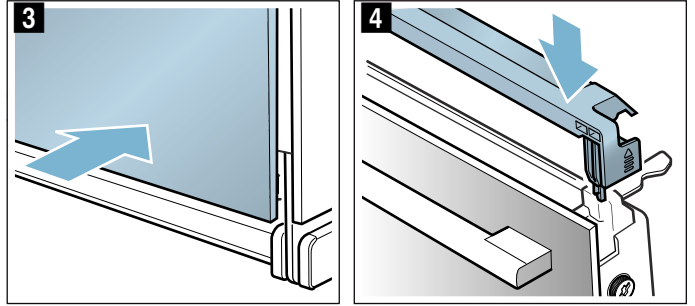
- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırılabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

### Cihaza monte edilmesi

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



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



7. Cihaz kapağını kapatınız.

### Dikkat!

Pişirme alanını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

## Arıza halinde ne yapmalı?

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

## Arızaları kendiniz giderebilirsiniz

Cihazdaki teknik arızaları çoğu zaman kendiniz kolayca halledebilirsiniz.

Bir yemek optimum biçimde pişmemişse, kullanım kılavuzunun sonunda bulunan, hazırlamaya ilişkin birçok ipucu ve uyarıdan faydalanabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 29

Arıza	Olası nedeni	Yardım/Uyarılar
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalı. Elektrik kesintisi	Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Mutfak lambasının veya diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Ekranda "Sprache Deutsch" görünür.	Elektrik kesintisi	Dili ve saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz kapalıysa saat görünmez.	Temel ayarlar değiştirildi.	Saat göstergesine ilişkin temel ayarı değiştiriniz.
Cihaz ısıtmıyor, ekranda [Z] sembolü yanyor.	Temel ayarlarda demo modu etkinleştirilmiş.	Cihazı kısa süre için elektrik şebekesinden ayırınız (sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız) ve ardından temel ayarlardan 3 dakika içinde demo modunu devre dışı bırakınız.
Cihaz çalışmaya başlamıyor ve ekranda "Pişirme alanı fazla sıcak" görünüyor	Seçilen yemek veya ısıtma türü için pişirme alanı fazla sıcaktır	Pişirme alanının soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız
Kullanım halkası kapalı, kumanda bölümünün yuvası dışarı düşmüş.	Kullanım halkasının kilidi yanlışlıkla açılmış.	Kullanım halkası çıkarılabilir. Kullanım halkasını yeniden kumanda bölümündeki yuvasına yerleştiriniz ve yuvasına oturup alışıldığı gibi döndürülebilmesi için içeri bastırınız.
Kullanım halkası artık kolayca döndürülemiyor.	Kullanım halkasının altı kirlenmiş.	Kullanım halkası çıkarılabilir. Kullanım halkasını tutan kilidi açmak için halkayı yuvasından dışarı çekiniz. Veya kullanım halkasının dış kenarına bastırınız, böylece halkanın bir kenarı dışarı çıkar ve halkayı kolayca tutmak mümkün olur. Kullanım halkasını ve cihazdaki yuvasını dikkatlice deterjanlı su ve bulaşık beziyle temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı veya keskin malzemeler kullanmayınız. Suda yumuşatmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Yatağının sağlam kalabilmesi için kullanım halkasını çok sık çıkarmayınız.
Sadece mikrodalga kullanımında pişirme bölümü ısıtılır.	Kurutma fonksiyonu açık.	Sadece mikrodalga kullanımında yoğunlaşma suyu oluşumunun önüne geçmek için cihaz üstten ısıtmayı 600 W kademesinde ve maksimum kademe otomatik olarak çalıştırır. Pişirme sonucunu etkilemez. Bu fonksiyonu temel ayarlardan kapatabilirsiniz. Mikrodalga bilgilerini dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 18

### ⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

### Ekrandaki hata mesajları

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

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

### Maksimum çalışma süresi

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

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

### Maksimum çalışma süresine ulaşıldı

Ekranda maksimum çalışma süresine ulaşıldığını gösteren bir uyarı görünür.

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

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

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





## Yemekler

"AutoPilot" çalışma modunda en farklı yemekleri hazırlayabilirsiniz. Cihaz çoğu ayarı kendiliğinden seçer. İyi sonuçlar elde etmek için pişirme alanı seçilen yemek için fazla sıcak olmamalıdır. Durum böyleyse ekranda bir not gösterilir. Pişirme alanının soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız.

### Ayarlara ilişkin uyarılar

- Pişirme sonucu gıda maddelerinin kalitesine ve pişirme kabının türüne bağlıdır. Optimum pişirme sonucu için sadece sorunsuz yiyecekler ve buzdolabında saklanmış et kullanınız.
- Cihaz optimum ısıtma türünü ve süre ayarıyla sıcaklık ayarını sizin için seçer. Sadece ağırlığı girmeniz talep edilir, Öngörülen ağırlık aralığının dışındaki ağırlıkları ayarlamak mümkün değildir.
- Sıcaklık seçimini cihazın üstlendiği yemekleri kızartırken sıcaklık 300 °C değerine kadar çıkabilir. Bu nedenle gerekli ısıya dayanıklı kaplar kullandığınızdan emin olunuz.
- Size et pişirirken örneğin kap, yerleştirme yüksekliği veya sıvı ekleme gibi uyarılar gösterilir. Bazı yemeklerde, pişirme sırasında çevirmek veya karıştırmak gerekli olabilir. Bunlar size çalıştırmaya başlamadan kısa süre önce ekranda gösterilir. Bir sinyal size doğru zamanı hatırlatır.
- Hazırlama için uygun kaplara ilişkin uyarılar ve ipuçlarını kullanım kılavuzunun sonunda bulabilirsiniz.

### Mikrodalga fırın

Cihaz size mikrodalga için yemeklerinizi kolayca ve profesyonel biçimde hazırlayabileceğiniz programlar önerir. Mikrodalga ile pişirme süresi ciddi biçimde kısalmır, pişirme süresi neredeyse yarıya inebilir. Cihaz sizi mikrodalgaya uygun bir kap kullanmanız konusunda uyarır. Mikrodalga bölümünde uygun kaplar konusundaki uyarıları bulabilirsiniz. → "Mikrodalga", Sayfa 18

### Yemeğin seçilmesi

Aşağıdaki tabloda, listelenen yemekler için uygun ayar değerlerini bulabilirsiniz.

Yemekler
İnce tabanlı pizza, 1 adet
Lazanya
Tavuk, doldurulmamış
Tavuk parçaları
Taze kıymadan dalyan köfte
Balık fileto buharda
Sebze, taze
Sebze, dondurulmuş
Fırında patates, bütün
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates
Uzun pirinç

### Yemekler

Tavuk parçalarının buzunu çözme

Etin buzunu çözme

Balık filetosunun buzunu çözme

### Yemeğin ayarlanması

Ayar işlemiyle ayarların tümü seçtiğiniz yemeğe iletilir.

1. alanına dokununuz. Ekranda ilk yemek odak içinde beyaz olarak gösterilir.
2. Kullanım halkası ile istediğiniz yemeği ayarlayınız.
3. alanına dokununuz. Ekranda ağırlık odak içinde beyaz olarak gösterilir.
4. Kullanım halkasıyla yemeğinizin ağırlığını ayarlayabilirsiniz. Süre de buna bağlı olarak otomatik olarak hesaplanır.
5. start/stop tuşuna basarak onaylayınız. Aksesuar ve yerleştirme yüksekliğine ilişkin bir açıklama görünür.
6. start/stop tuşuyla başlatınız. Ekranda süre azalmaya başlar. Isıtma çizgisi yemeklerde görünmez. Cihaz ısınmaya başlar.

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

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off tuşuyla kapatınız.

### Sonradan pişirme

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

Ekranda sonradan pişirme yapmak isteyip istemediğinize dair bir sorgulama görünür. Sonradan pişirme yapmak için start/stop tuşuna dokununuz. Değiştirebileceğiniz bir süre önerilir. start/stop tuşuyla başlatınız.

**Bilgi:** İsteddiğiniz sıklıkta sonradan pişirme yürütebilirsiniz.

Pişirme sonucundan memnunsanız alanına dokununuz.

Cihazı on/off tuşuyla kapatınız.

### Bitiş zamanının ileri alınması

Bazı yemeklerde bitiş zamanını ileri alabilirsiniz. Başlatmadan önce alanına dokununuz ve kullanım halkasıyla sona erdirmeye zamanını ileriye alabilirsiniz. Başlatma sonrasında cihaz bekleme konumuna geçer. Bitiş süresi artık değiştirilemez.

### Değiştirme ve iptal

Başlatma sonrasında artık ayarları değiştiremezsiniz. İptal etmek istiyorsanız, cihazı on/off tuşuyla kapatabilirsiniz. start/stop tuşuyla çalışmayı artık duraklatamazsınız.

## Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

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

**Bilgi:** Gıda maddeleri pişirilirken pişme çok fazla buhar oluşabilir.

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

### Silikon formlar

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

Yine de silikon kalıplar kullanmak isterseniz, üreticinin verdiği yemek tariflerini ve bilgileri referans olarak alınız. Silikon kalıplar, genelde normal kalıplara göre daha küçüktür. Miktarlar ve yemek tarifi bilgileri farklı olabilir.

### Kek ve kurabiye

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

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

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

### Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme

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

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 18

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

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

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme sadece tek seviyede gerçekleştirilebilir.

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

#### Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliğini kullanın:

- Yükseklik 1

#### İki seviyede pişirme

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

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

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

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

#### Tel ızgara

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

#### Ünlversal tava veya fırın tepsisi

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

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

#### Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlardır.

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

#### Pişirme kağıdı

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

### Önerilen ayar değerleri

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

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

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



































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

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  4D sıcak hava

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Kalıp içinde pasta</b>						
Basit kek	Delikli/baton kek kalıbı	1		140-160	-	55-70
Basit kek	Delikli/baton kek kalıbı	1		160-180	90	30-40
Meyveli kek, kek hamurundan, rafine	Çember/kelepçeli kek kalıbı	1		150-170	-	45-60
Meyveli kek, kek hamurundan, rafine	Çember/kelepçeli kek kalıbı	1		170-190	90	35-45
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	1		140-160	-	20-40
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1		160-180	90	45-55
İsviçre usulü sufle	Pizza tepsisi	1		180-200	-	50-60
Turta	Tart kalıbı, siyah tepsi	1		190-200	-	25-40
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	1		150-160	-	65-75
Kelepçeli kek kalıbında mayalı pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	1		160-170*	-	20-30
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1		160-170*	-	30-45
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
<b>Tepside pişirilen pasta</b>						
Malzeme kaplı kek	Fırın tepsisi	1		150-170	-	20-40
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	-	35-50
Kuru malzemeli tart keki	Fırın tepsisi	1		160-180	-	30-45
Kuru malzemeli tart keki, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	-	40-55
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	1		150-170	-	65-85
İsviçre usulü sufle	Üniversal tava	1		180-200	-	45-55
Kuru malzemeli mayalı pasta	Fırın tepsisi	1		150-170	-	20-35
Kuru malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		160-170	-	25-35
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	1		160-180	-	50-60
Yaş malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-160	-	45-60
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	1		150-160	-	35-45
Paskalya keki, 500 g un ile	Üniversal tava	1		150-160	-	50-60
Turta, tatlı	Üniversal tava	1		170-180	-	40-60
Turta, donmuş	Üniversal tava	1		190-210	-	35-50
Turta, donmuş	Üniversal tava	1		200-220	90	20-25
<b>Kurabiyeler</b>						
Küçük kekler	Fırın tepsisi	1		150**	-	20-30
Küçük kekler, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140**	-	30-40
Muffin	Muffin tepsisi	2		160-180*	-	15-25
Muffin, 2 seviyeli	Muffin tepsileri	3+1		150-170*	-	20-30
Kuru pasta	Fırın tepsisi	1		150-160	-	30-40

\* ön ısıtma

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tir-me yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsin-den sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, da-kika
Milföy hamurlu börek	Fırın tepsisi	2		170-190*	-	20-45
Milföy hamurlu börek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		170-190*	-	20-45
Pişirilen hamurdan pasta	Fırın tepsisi	1		190-210	-	30-40
Danimarka kuru pastası	Fırın tepsisi	1		160-180	-	20-30

### Kurabiye

Sıkma çörek	Fırın tepsisi	1		140-150**	-	25-35
Kurabiye	Fırın tepsisi	2		140-160	-	15-30
Kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		130-150	-	20-35
Beze	Fırın tepsisi	2		80-90*	-	120-150
Beze, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		80-90*	-	120-180
Bademli kurabiye	Fırın tepsisi	2		90-110	-	20-40
Bademli kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		90-110	-	20-40

\* ön ısıtma

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

### Kek ve kurabiye için ipuçları

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



## Ekmek ve sandviç ekmeği

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

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

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

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

#### Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliğini kullanın:

- Yükseklik 1

#### İki seviyede pişirme

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

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

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

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

#### Tel ızgara

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

#### Ünlversal tava veya fırın tepsisi

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

#### Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

#### Pişirme kağıdı

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

## Dondurulmuş ürünler

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

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

### Önerilen ayar değerleri

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

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

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

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

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





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



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

### Dikkat!

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

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşım simgesi ızgara
-  İzgara büyük alan simgesi
-  İzgara küçük alan simgesi

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Süre, dakika	
Ekme	Beyaz ekme, 750 g	Ünlversal tava veya baton kek kalıbı	1		200-220*	10-15
					180-190	25-35
Karışık ekme, 1,5 kg	Ünlversal tava veya baton kek kalıbı	1		210-220*	10-15	
				180-190	40-50	

\* ön ısıtma



Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Süre, dakika
Tam tahıllı ekmekek, 1 kg	Üniversal tava	1		210-220* 180-190	10-15 40-50
Pide	Üniversal tava	1		220-240	20-30
<b>Sandviç ekmeği</b>					
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Üniversal tava	2		200-220	10-20
Sandviç ekmeği, tatlı, taze	Fırın tepsisi	1		160-170*	15-25
Sandviç ekmeği, tatlı, taze, 2 seviyede	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-160*	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	1		170-190	25-35
Baget, önceden pişirilmiş, soğutulmuş	Üniversal tava	2		200-220	10-20
<b>Sandviç ekmeği, donmuş</b>					
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Üniversal tava	2		200-220	15-25
Tuzlu kraker, hamur parçacıkları	Tel ızgara	1		200-220	15-25
Kruasan, hamur parçacıkları	Fırın tepsisi	1		150-170*	20-35
<b>Tost</b>					
Tost, kızartılmış, 4 adet	Tel ızgara	2		3	5-15
Tost, kızartılmış, 12 adet	Tel ızgara	2		250	5-15
Ekmekek dilimleri kızartma	Tel ızgara	3		3	3-6
* Ön ısıtma					

## Pizza, kiş ve baharatlı kekler

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

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

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

### Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme

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

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

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

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme sadece tek seviyede gerçekleştirilebilir.

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

### Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliğini kullanın:

- Yükseklik 1

### İki seviyede pişirme

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

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

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

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

#### Tel ızgara

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

#### Üniversal tava veya fırın tepsisi

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

Üzerindeki malzemesi bol olan pizzalar için üniversal tavayı kullanınız.

### Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

### Pişirme kağıdı

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

### Dondurulmuş ürünler

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

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

### Önerilen ayar değerleri

Çizelgede çeşitli yemekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek

başlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

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

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


















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

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  4D sıcak hava

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Pizza</b>						
Pizza, taze	Fırın tepsisi	1		220-230	-	25-30
Pizza, taze, 2 seviye	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-200	-	35-45
Pizza taze, ince tabanlı	Pizza tepsisi	1		230-240	-	20-30
Pizza, soğutulmuş	Tel ızgara	1		210-230	-	10-20
<b>Pizza, dondurulmuş</b>						
Pizza, ince tabanlı, 1 adet	Tel ızgara	1		210-230	-	15-25
Pizza, ince tabanlı, 2 adet	Tel ızgara + Fırın tepsisi	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, kalın tabanlı, 1 adet	Tel ızgara	1		180-200	-	20-30
Pizza, kalın tabanlı, 2 adet	Üniversal tava + Tel ızgara	3+1		160-180	-	25-35
Pizza baget	Tel ızgara	1		200-220	-	20-30
Pizza baget, 2 adet	Üniversal tava	1		180-200	90	10-20
Mini pizza	Tel ızgara	1		210-230	-	10-20
<b>Baharatlı pasta ve kiş</b>						
Baharatlı, kalıp içinde pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Kiş	Tart kalıbı, siyah tepsi	1		190-210	-	35-50
Tart flambe	Üniversal tava	1		190-210*	-	15-25
Turta	Sufle kalıbı	1		170-190	-	50-70
Puf böreği	Üniversal tava	1		180-190	-	35-45
Börek	Üniversal tava	1		180-200	-	35-45

\* ön ısıtma

### Sufle ve üstü kızartılan yemekler

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

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

### Mikrodalga ile hazırlama

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

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 18

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

### Yerleştirme yükseklikleri

Daima belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede formlar içerisinde veya üniversal tavada yemeği hazırlayabilirsiniz.

- Tel ızgara üzerinde kalıplar: yükseklik 1
- Üniversal tava: yükseklik 2

Sufleleri üniversal tava içerisinde bir su banyosunda da hazırlayabilirsiniz. Bunun için üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 1'ye sürünüz.

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

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

### Tel ızgara

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

### Üniversal tava

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

### Kaplar

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

### Önerilen ayar değerleri

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



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

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

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alın.

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

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşım simgesi ızgara

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş	Sufle kalıbı	1		170-190	-	40-55
Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş	Sufle kalıbı	1		140-160	360	20-30
Sufle, tatlı	Sufle kalıbı	1		160-180	-	40-50
Sufle, tatlı	Sufle kalıbı	1		140-160	360	25-35
Lazanya, taze, 1 kg	Sufle kalıbı	1		160-180	-	50-60
Lazanya, taze, 1 kg	Sufle kalıbı	1		180-200	360	20-30
Lazanya, donmuş, 400 g	Üniversal tava	1		210-230	-	30-40
Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek	Sufle kalıbı	1		170-180	-	55-65
Çiğ patates graten, malzeme, 4 cm yüksek	Sufle kalıbı	1		170-190	360	20-25
Sufle	Sufle kalıbı	1		160-170*	-	40-50

\* ön ısıtma

## Kümes hayvanları

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

### Tel ızgara üzerinde kızartma

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

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

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

### Kapta kızartma

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

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

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

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

### Üzeri açık kaplar

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

### Üzeri kapalı kaplar

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

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

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

### Mikrodalga ile birleşik olarak kızartma

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

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

**Yararlı bilgi:** Ayar tablosunda belirtilmiş olan miktarlardan farklı miktarlar kullanıyorsanız, şu temel

ilkeden yararlanın: miktarı iki katına çıkartırsanız pişirme süresi iki kat uzatılmalıdır.

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Metal kızartma kalıpları veya tencereler sadece mikrodalgasız kızartma için uygundur. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 18

### Izgara

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

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

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

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

### Bilgiler

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

### Önerilen ayar değerleri

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

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

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

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

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




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




















**Yararlı bilgiler**

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

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

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşım simgesi
-  Izgara büyük alan simgesi

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Tavuk</b>						
Tavuk, 1 kg	Açık kap	1		200-220	-	60-70
Tavuk, 1 kg	Kapalı kap	1		230-250	360	25-35
Tavuk göğsü filetosu, beheri 150 g	Tel ızgara	2		3*	-	15-20
Tavuk göğsü filetosu, 2 adet, beheri 150 g (ızgara)	Açık kap	1		190-210	180	25-30
Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g	Tel ızgara	2		220-230	-	30-35
Küçük tavuk parçaları, 4 adet, beheri 250 g	Açık kap	1		190-210	360	20-30
Tavuk stick, nugget, donmuş	Üniversal tava	2		200-220	-	15-25
Tavuk stick, nugget, donmuş, 250 g	Üniversal tava	1		190-210	360	15-20
Piliç, 1,5 kg	Açık kap	1		200-220	-	70-90
Piliç, 1,5 kg	Kapalı kap	1		200-220	360	30
					180	15-25
<b>Ördek ve kaz</b>						
Ördek, 2 kg	Açık kap	1		180-200	-	90-110
Ördek, 2 kg	Üniversal tava	1		170-190	180	60-80
Ördek göğsü, beheri 300 g	Tel ızgara	2		230-250	-	25-30
Kaz, 3 kg	Açık kap	1		160-170	-	120-150
Kaz, 3 kg	Açık kap	1		170-190	180	80-90
Kaz budu, beheri 350 g	Tel ızgara	2		210-230	-	40-50
Kaz budu, beheri 350 g	Üniversal tava	1		170-190	180	30-40
<b>Hindi</b>						
Yavru hindi, 2,5 kg	Açık kap	1		180-190	-	70-90
Yavru hindi, 2,5 kg	Kapalı kap	1		210-230	360	45-50
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg	Kapalı kap	1		240-260	-	80-100
Hindi üst budu, kemikli, 1 kg	Açık kap	1		180-200	-	80-100
Hindi üst budu, kemikli, 1 kg	Kapalı kap	1		210-230	360	45-50
* 5 dak. ön ısıtma						



## Et

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

### Kızartma ve buğulama

Yağsız eti isteğe göre yağlayınız veya üzerine yağ dilimleri yerleştiriniz.

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

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

### Tel ızgara üzerinde kızartma

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

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

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

### Kapta kızartma ve buğulama

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

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

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

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

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

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

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

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

### Üzeri açık kaplar

Et kızartmak için, en iyisi derin bir kızartma kabı

kullanınız. Formu ızgara teli üzerine koyunuz. Uygun bir kabiniz yoksa üniversal tavayı kullanınız.

### Üzeri kapalı kaplar

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

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

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

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

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

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

### Mikrodalga ile birleşik olarak kızartma

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

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

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

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Metal kızartma kalıpları veya tencereler sadece mikrodalgasız kızartma için uygundur. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 18

### Dikkat!

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

### Izgara

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

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

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

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

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



**Bilgiler**

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

**Önerilen ayar değerleri**

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

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

Çizelgede önerilen ağırlığa sahip et parçaları için değerler verilmiştir. Daha ağır bir et parçası hazırlayacaksanız, mutlaka daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Birden çok parça varsa, pişirme süresini tespit

etmek için en ağır parçayı referans olarak alın. Tüm parçalar benzer büyüklükte olmalıdır.





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

















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

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

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

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşımli izgara
-  Izgara büyük alanli
-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / izgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Domuz eti</b>						
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	1		180-200	-	120-130
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Kapalı kap	1		180-200	180	40-50
Derili domuz kızartması örneğin omuz, 2 kg	Açık kap	1		190-200	-	130-140
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Açık kap	1		220-230	-	70-80
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	1		230-240	90	50-60
Domuz filetosu, 400 g	Tel izgara	2		220-230	-	20-25
Kemikli füme pizola (Kasseler), 1 kg (biraz su ekleyerek)	Kapalı kap	1		210-220	-	60-80
Kemikli füme domuz pizolası (Kasseler), 1 kg	Açık kap	1		-	360	40-50
Domuz bifteği, 2 cm kalınlığında	Tel izgara	3		2	-	16-20
Domuz madalyon, 3 cm kalınlığında (5 dak. ön ısıtma)	Tel izgara	3		3*	-	8-12
<b>Siğir eti</b>						
Siğir filetosu orta, 1 kg	Açık kap	1		210-220	-	40-50
Siğir kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	1		200-220	-	130-140
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Açık kap	1		220-230	-	60-70
Biftek, 3 cm kalınlığında, orta	Tel izgara	2		3	-	15-20
Burger, yükseklik 3-4 cm****	Tel izgara	2		3	-	20-30
<b>Dana eti</b>						
Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	1		160-170	-	100-120

\* Ön ısıtma

\*\* Çevirmeden

\*\*\* Ünlversal tavayı yerleştirme seviyesi 1 altına sürün

\*\*\*\* toplam sürenin 2/3'ünden sonra çevirin

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Dana kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	1		200-210	90	70-80
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	1		200-220	180	30
					90	30-40

### Kuzu eti

Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Açık kap	1		170-190	-	50-70
Kemikli kuzu sırtı**	Açık kap	1		180-190	-	40-50
Kemikli kuzu sırtı**	Açık kap	1		190-210	90	30-40
Kuzu pirzolası***	Tel ızgara	2		3	-	12-18

### Sosisler

Izgara sosisler	Tel ızgara	2		3	-	10-20
-----------------	------------	---	--	---	---	-------

### Balık yemekleri

Dalyan köfte, 1 kg	Açık kap	1		170-180	-	70-80
Dalyan köfte, 1 kg + 50 ml su	Açık kap	1		170-190	360	30-40

\* ön ısıtma

\*\* çevirmeden

\*\*\* Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 1 altına sürün

\*\*\*\* toplam sürenin 2/3'ünden sonra çevirin

### Kızartma, buğulama ve ızgara ile ilgili öneriler

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

### Balık

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

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

Balığın sırt yüzgeci kolayca kopartılabiliyorsa balık pişmiş sayılır.

### Tel ızgara üzerinde kızartma ve ızgara

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

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

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

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

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

### Bilgiler

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

### Kapta kızartma ve soteleme

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

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

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

Pişirme kaplarının üretici bilgilerine dikkat ediniz.

### Üzeri açık kaplar

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

### Üzeri kapalı kaplar

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

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

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

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

### Mikrodalga ile soteleme

Balığı mikrodalga ile de soteleyebilirsiniz.

Bu amaçla kapalı, mikrodalga için uygun bir kap veya örtmek için bir tabak veya mikrodalga için özel folyo kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 18

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

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

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

### Önerilen ayar değerleri

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

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

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





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

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

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

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

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşımı ızgara
-  Izgara büyük alanı
-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Balık, ızgara, bütün 300 g, örneğin alabalık	Açık kap	1		170-190	-	20-30
Balık, ızgara, bütün 300 g, örneğin alabalık	Tel ızgara	2		230-250	90	15-20

\* Ön ısıtma

\*\* Üniversal tavayı alttaki yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz

\*\*\* ara sıra çeviriniz

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Balık füme, bütün 300 g, örneğin alabalık	Kapalı kap	1		-	600	3
					360	2-7
Balık, ızgara, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Açık kap	1		170-190	-	30-40
Balık füme, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Kapalı kap	1		-	600	10
					360	10-15
<b>Balık filetosu</b>						
Balık filetosu, doğal, ızgara	Tel ızgara	2		1*	-	15-25
Balık filetosu, doğal, füme, 400 g	Kapalı kap	1		-	600	4
					360	5-15
<b>Balık pizolasi</b>						
Balık pizolasi, 3 cm kalınlığında**	Tel ızgara	2		3	-	18-22
<b>Balık, donmuş</b>						
Bütün balık, 300 g, örn. alabalık	Kapalı kap	1		-	600	5
					360	7-12
Balık filetosu, doğal	Kapalı kap	1		210-230	-	30-45
Balık filetosu, doğal, 400 g	Kapalı kap	1		-	600	10-15
Balık filetosu, fırınlama	Tel ızgara	2		220-240	-	35-45
Balık filetosu, hafif kızartılmış, 400 g	Açık kap	1		200-220	360	15-20
Paneli balık çubukları***	Fırın tepsisi	1		220-240	-	15-25
<b>Balık yemekleri</b>						
Balık güveç, 1000 g	Güveç kalıbı	1		-	360	20-25
* ön ısıtma						
** Üniversal tavayı alttaki yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz						
*** ara sıra çeviriniz						

## Garnitürler ve sebze

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

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

### Mikrodalga ile kombine olarak hazırlama

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

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

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

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

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

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

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

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

### Tek seviyede pişirme

Çizelgede verilen değerlere uyunuz.

### İki düzlemde hazırlama

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

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

**Aksesuarlar**

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

**Tel ızgara**

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

**Üniversal tava veya fırın tepsisi**

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

**Pişirme kağıdı**

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

**Önerilen ayar değerleri**





Çizelgede çeşitli yemekler için en iyi ısıtma türü verilmiştir. Sıcaklık ve pişirme süresi, yiyeceğin


















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

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

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alın.

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşımli ızgara
-  Izgara büyük alanlı
-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Sebze, taze</b>						
Sebze, taze, 250 g*	Kapalı kap	1		-	600	8-12
Sebze, taze, 500 g*	Kapalı kap	1		-	600	10-15
<b>Sebze, dondurulmuş</b>						
İspanak, 450 g*	Kapalı kap	1		-	600	13-18
Karışık sebze, 250 g + 25 ml su*	Kapalı kap	1		-	600	10-14
Karışık sebze, 500 g + 25 ml su*	Kapalı kap	1		-	600	15-20
<b>Sebze yemekleri</b>						
Soğuk ızgara sebzesi	Üniversal tava	3		3	-	10-15
<b>Patates</b>						
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş	Üniversal tava	1		160-180	-	45-60
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş, 1 kg	Üniversal tava	2		200-220	360	15-20
Kabuğu ile haşlanmış patates, bütün, 250 g*	Kapalı kap	1		-	600	10-13
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates, dörde bölünmüş, 500 g*	Kapalı kap	1		-	600	12-15
<b>Patates ürünleri, donmuş</b>						
Kızartmalık püre patates	Üniversal tava	2		180-200	-	20-30
Patates cepleri, içli	Üniversal tava	2		200-220	-	18-28
Kroket (ara sıra çevirin)	Fırın tepsisi	1		210-230	-	15-25
Patates kızartması (ara sıra çevirin)	Fırın tepsisi	1		200-210	-	20-30
Patates kızartması, 500 g	Üniversal tava	2		250-270	180	15-20
Patates kızartması, 2 seviyede (ara sıra çevirin)	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		200-220	-	30-40
<b>Pirinç</b>						
Uzun pirinç, 250 g + 500 ml su	Kapalı kap	1		-	600	7-9
					180	13-16

\* arada bir, bir veya iki kez karıştırın

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

## Tatlı

Cihazınızla yoğurt ve çeşitli tatlıları hazırlayabilirsiniz.

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

→ "Mikrodalga", Sayfa 18

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

## Yoğurt hazırlama

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

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

## Puding tozundan puding

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

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

## Sütleç hazırlanması

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

## Komposto

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

Pişirme sırasında iki üç kez karıştırın.

## Mikrodalga için patlamış mısır

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

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

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



## ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!






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



## Önerilen ayar değerleri

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Mikrodalga

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

\* arada bir, bir veya iki kez karıştırınız

\*\* kapalı torbayı kabın üzerine koyunuz

## Eco ısıtma türü

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

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

Yemekleri boş ve soğuk pişirme bölümüne koyunuz. 125-275 °C arası bir sıcaklık seçiniz. Pişirme sırasında cihaz kapağını kapalı tutunuz. Sadece bir kademede pişiriniz.

Sıcak hava Eco ısıtma türü enerji verimlilik sınıfını ve havalandırma modunda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.

## Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

## Tel ızgara

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

## Üniversal tava veya fırın tepsisi

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

## Kek kalıpları ve kaplar

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır. Bu sayede yüzde 35 kadar enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

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

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

## Pişirme kağıdı


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

## Önerilen ayar değerleri

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  Sıcak hava eko

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Kalıpta kuru pasta	Delikli/baton kek kalıbı	1		140-160	60-80
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	1		140-160	20-40

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	1		150-170	20-30
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	1		150-160	50-60

### Tepside pişirilen pasta

Üstü kur kaplanmış kuru pasta	Fırın tepsisi	1		160-180	20-40
Kuru malzemeli poğaç	Fırın tepsisi	1		170-180	25-35

### Küçük kurabiyeler

Muffin	Muffin tepsisi	2		160-180	15-30
Küçük kekler	Fırın tepsisi	1		150-160	25-35
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	2		170-190	25-50
Piştirilmiş hamurdan kek	Fırın tepsisi	1		200-220	35-45
Kurabiye	Fırın tepsisi	2		140-160	15-30
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	2		140-150	25-40

## Gıda maddelerindeki akrilamid

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

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

### Akrilamid miktarını düşürmek için öneriler

Genel	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pişirme sürelerini mümkün olduğunca kısa tutunuz.</li> <li>■ Yemekleri altın renginde oluncaya kadar kızartınız, rengin kararmasına izin vermeyiniz.</li> <li>■ Büyük, kalın malzemeler daha az akrilamid içerir.</li> </ul>
Piştirme	Üst/alt ısıtma ile maksimum 200°C. Sıcak hava ile maksimum 180 °C.
Kurabiye	Üst/alt ısıtma ile maksimum 190°C. Sıcak hava ile maksimum 170 °C. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz.

## Kurutma

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

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

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

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

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

Kurutma için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

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

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

### Önerilen ayar değerleri

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

- 4D sıcak hava

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Saat cinsinden süre
Çekirdekli meyveler (elma halkaları, 3 mm kalınlığında, ızgara başına 200 g)	Tel ızgara	2	4D	80	4-7
Sert çekirdekli meyveler (Erik)	Tel ızgara	2	4D	80	8-10
Köklü sebzeler (Havuç), rendelenmiş, haşlanmış	Tel ızgara	2	4D	80	4-7
Dilimlenmiş mantar	Tel ızgara	2	4D	60	6-8
Yeşillik, temizlenmiş	1-2 ızgara teli	-	4D	60	2-6

## Konserveleme

Cihazınızda meyve ve sebze konservesi yapabilirsiniz.

### ⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

### Kavanozlar

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

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

Konserve kavanozları, konserveleme işlemi sırasında birbirilerine temas etmemelidir.

### Meyve ve sebzelerin hazırlanması

Sadece kusuru olmayan meyve ve sebze kullanınız. İyice yıkayın.

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

### Meyve

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

Bir litre su için:

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

### Sebze

Sebze içeren kavanozlara sıcak, kaynatılmış suyla doldurun.

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

## Konservelemeyi sonlandırma

### Meyve

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

### Sebze

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

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

### Önerilen ayar değerleri

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

Kullanılan ısıtma türü:

- 4D sıcak hava

Yemek	Kap	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Konserveleme</b>					
Sebze, örneğin havuç	1 litrelik konserve kavanozları	1	4D	160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				120	fokurdadıktan itibaren: 30-40
				-	Takip eden ısı: 30
Sebze, örneğin salatalık	1 litrelik konserve kavanozları	1	4D	160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				-	Takip eden ısı: 30
Sert çekirdekli meyveler, örneğin kiraz, mürdüm eriği	1 litrelik konserve kavanozları	1	4D	160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				-	Takip eden ısı: 35
Yumuşak çekirdekli meyveler, örneğin elma, çilek	1 litrelik konserve kavanozları	1	4D	160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				-	Takip eden ısı: 25

## Buz çözme

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

Dondurulmuş gıda maddesini ambalajından çıkartınız ve mikrodalga için uygun bir kaba koyarak tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 18

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

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

## Önerilen ayar değerleri

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

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

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

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

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

- Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Ekmek, sandviç ekmeği</b>						
Ekmek, 500 g	Açık kap	1	Mikrodalga	-	180	3
				-	90	10-15
Sandviç ekmeği	Tel ızgara	1	4D	140-160	90	2-4
<b>Kek</b>						
Pasta, yumuşak, 500 g	Açık kap	1	Mikrodalga	-	180	2
				-	90	10-15
Pasta, kuru, 750 g	Açık kap	1	Mikrodalga	-	90	10-15
<b>Et ve kümes hayvanı</b>						
Tavuk, bütün, 1,2 kg*	Açık kap	1	Mikrodalga	-	180	10
				-	90	10-15

\* sürenin yarısından sonra çeviriniz

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

\* sürenin yarısından sonra çeviriniz

## Mikrodalga fırın ile yemeklerin ısıtılması

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

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

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

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

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

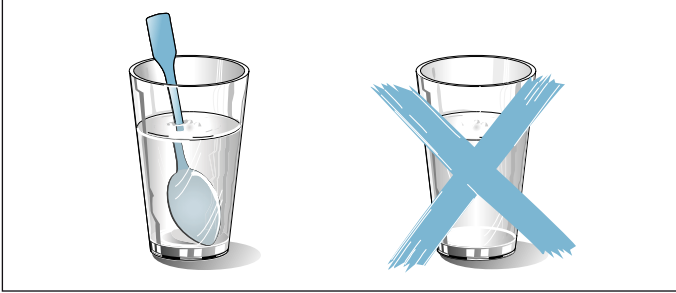
Bebek maması ısıtıyorsanız biberona memesi veya kapağı olmadan tel ızgara üzerine koyunuz. Isıtma sonrasında iyice sallayınız veya karıştırınız ve sıcaklığı mutlaka kontrol ediniz.

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

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

**⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!**

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

**Dikkat!**

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

**Önerilen ayar değerleri**

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

Çizelge değerleri, pişirme alanı soğukken yerleştirilen besinler için geçerlidir.

Yemekleriniz için değer belirtilmemişse, tablodaki benzer yemeklerin değerlerini kullanınız.

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

Pişirdikten sonra pişirme alanını siliniz.

Kullanılan ısıtma türü:

■ Mikrodalga

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



## Test yemekleri

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

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

### Pişirme

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

İki seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Universal tava: yükseklik 3
- Fırın tepsisi: yükseklik 1

### Üstü hamur kaplı elmalı tart

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


### Kraker






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

### Bilgiler

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

Kullanılan ısıtma türü:


-  4D sıcak hava



Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Fırında pişirme</b>					
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	1		140-150*	25-35
Küçük kekler	Fırın tepsisi	1		150*	20-30
Küçük kekler, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140*	30-40
Kraker	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Üstü hamur kaplı elmalı tart	2x siyah sac kalıp Ø 20cm	1		160-170	70-80
* 5 dak. ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın					
** ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın					

### Izgara

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  Izgara büyük alanlı

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	Izgara kademesi	Süre, dakika
<b>Izgara</b>					
Ekmek dilimleri kızartma	Tel ızgara	3		3	3-6
Dana köfte, 12 parça*	Tel ızgara	2		3	20-30
* toplam sürenin 2/3'den sonra çevirin					




### Mikrodalga ile hazırlama








Mikrodalga ile hazırlamak için daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız.  
→ "Mikrodalga", Sayfa 18

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

**Bilgi:** Sadece mikrodalga kullanımını kontrol etmek için temel ayarlardan kurutma fonksiyonunu kapatınız.  
→ "Temel ayarlar", Sayfa 20

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Mikrodalga fırın ile buz çözme</b>						
Et	Açık kap	1		-	180	5
					90	10-15
<b>Mikrodalga fırın ile pişirme</b>						
Yumurtalı süt	Açık kap	1		-	360	20
					180	20-25
Bisküvi	Açık kap	1		-	600	7-9
Dalyan köfte	Açık kap	1		-	600	22-27
<b>Mikrodalga ile kombine olarak pişirme</b>						
Patates graten	Açık kap	1		150-170	360	25-30
Kek	Açık kap	1		190-210	90	18-23
Tavuk*	Açık kap	1		180-200	360	25-35

\* toplam sürenin 2/3'den sonra çevirin









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You´ll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

### **BSH EV ALETLEİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.**

Fatih Sultan Mehmet Mahallesi Balkan Caddesi No:51

34771 Ümraniye / İstanbul

Tel: 0216 528 90 00

Fax: 0216 528 91 88

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001254411

980515