



**BOSCH**



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

# Ankastre fırın

**HMG656R.1**



**[tr]** Kullanma kılavuzu

Ankastre fırın



# İçindekiler

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

 <b>Yemekler</b> . . . . .	<b>32</b>
Ayarlara ilişkin uyarılar . . . . .	32
Yemeğin seçilmesi . . . . .	32
Fırın sensörü . . . . .	33
Yemeğin ayarlanması . . . . .	33
 <b>Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir.</b> . . . . .	<b>34</b>
Silikon kalıplar kullanmayınız . . . . .	34
Kek ve kurabiye . . . . .	34
Ekmek ve sandviç ekmeği . . . . .	37
Pizza, keş ve baharatlı kekler . . . . .	39
Sufle ve üstü kızartılan yemekler . . . . .	40
Kümes hayvanları . . . . .	42
Et . . . . .	44
Balık . . . . .	47
Garnitürler ve sebze . . . . .	49
Tatlı . . . . .	50
Eco ısıtma türleri . . . . .	51
Gıda maddelerindeki akrilamid . . . . .	53
Hassas pişirme . . . . .	53
Kurutma . . . . .	54
Konserveleme . . . . .	55
Hamur mayalama . . . . .	56
Buz çözme . . . . .	56
Mikrodalga fırın ile yemeklerin ısıtılması . . . . .	58
Sıcak tutma . . . . .	59
Test yemekleri . . . . .	59

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 13

## ⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

### Genel

#### ⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

#### ⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

#### ⚠️ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

#### ⚠️ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

#### ⚠️ 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.
- Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

#### ⚠️ Uyarı – Mıknatıslanma tehlikesi!

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

### Mikrodalga

#### ⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

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

#### **⚠ Uyarı – Patlama tehlikesi!**

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

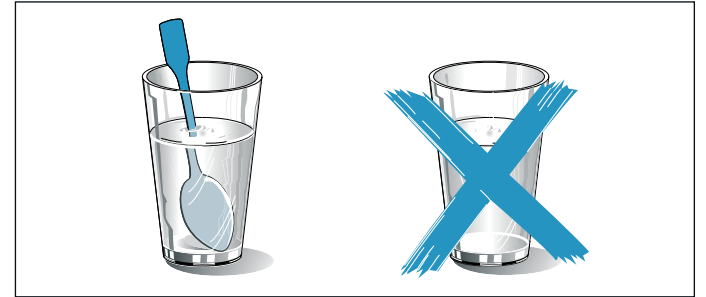
#### **⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

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

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- 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. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabin içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.



#### **⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!**

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

**⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!**

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

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

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

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

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

**Temizleme fonksiyonu****⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

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

**Hasar nedenleri****Genel****Dikkat!**

- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Alüminyum folyo: Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Silikon kalıplar: Silikondan üretilen fırın kalıpları, silikon içeren uzun ömürlü fırın folyoları, kapaklar veya aksesuarlar kullanmayınız. Pişirme sensörü hasar görebilir. Silikon ile kaplanmış pişirme kağıdı kullanılabilir.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Pişirme alanında nem: Pişirme alanında uzun süre nem kalması korozyona neden olabilir. Kullanma sonrasında pişirme alanının kurumasını bekleyiniz. Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Yüksek sıcaklıkla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir. Sadece çok neme sahip çalışmalar sonrasında pişirme alanı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin universal tava kullanınız.
- Fırın temizleyicisi: Sıcak pişirme alanında asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Emayede hasar oluşabilir. Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme alanındaki ve cihaz kapağı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz.
- Çok kirli conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cephelele hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz. Cihazı asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırmayınız.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmuyunuz 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.

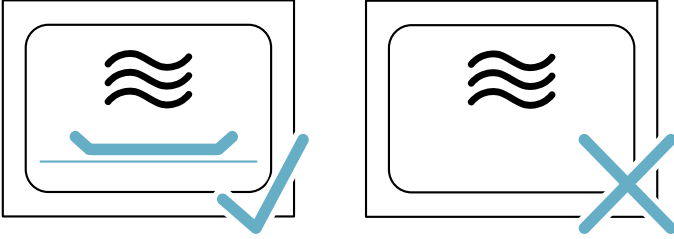


- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

## 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 universal tavayla kombine etmeyiniz. Doğrudan birlikte itildiğinde kıvılcım oluşumu mümkündür. Sadece kendi yüksekliğine itiniz.
- Sadece mikrodalga çalışması: Sadece mikrodalga çalışmasında universal tava veya fırın tepsi kullanılamaz. Kıvılcım oluşumuna neden olabilir ve pişirme alanı hasar görür. Yerleştirme yüzeyi olarak ürünle birlikte gönderilen tel ızgarayı kullanınız veya mikrodalgayı bir ısıtma türüyle birlikte kullanınız.
- Alüminyum kap: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Yemeksiz mikrodalga çalışması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Asla mikrodalgayı pişirme alanında yiyecek olmadan çalıştırmayınız. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir. → "Mikrodalga", Sayfa 19



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

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 normlarına uygundur. Bu cihaz Grup 2, Sınıf B'ye dahildir.

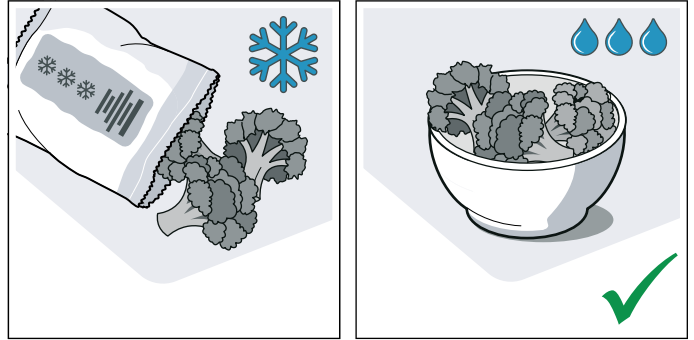
Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir. Sınıf B ise cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

## Çevre koruma

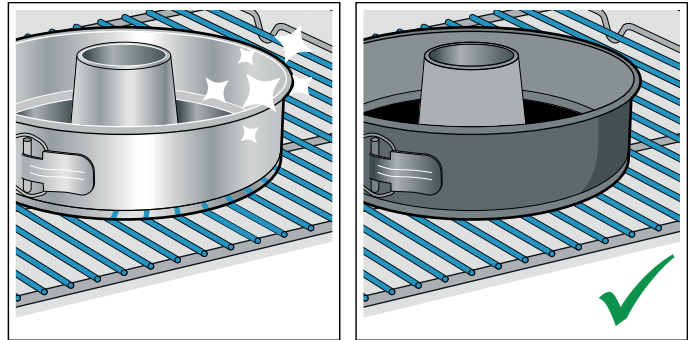
Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

### Enerji tasarrufu

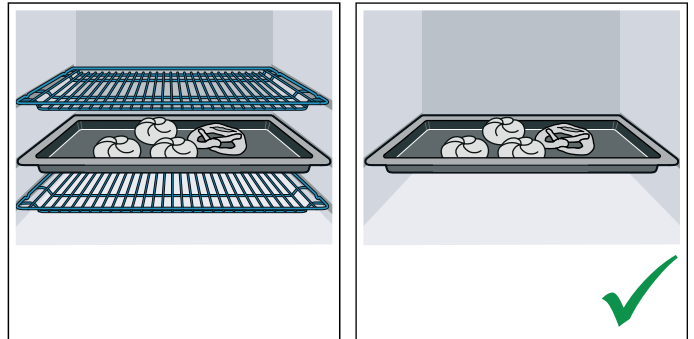
- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa cihazınızı önceden ısıtınız.
- Pişirme bölümüne yerleştirmeden önce donmuş yiyeceğin buzunun çözülmesini sağlayınız.



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

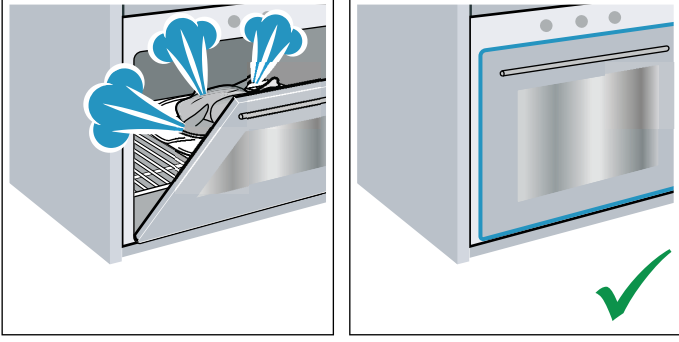


- İhtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

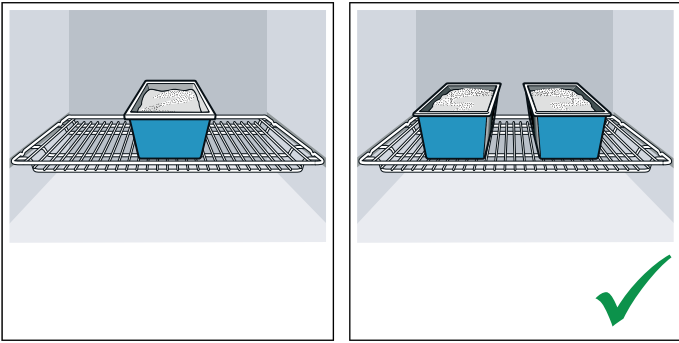




- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.



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



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

## AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



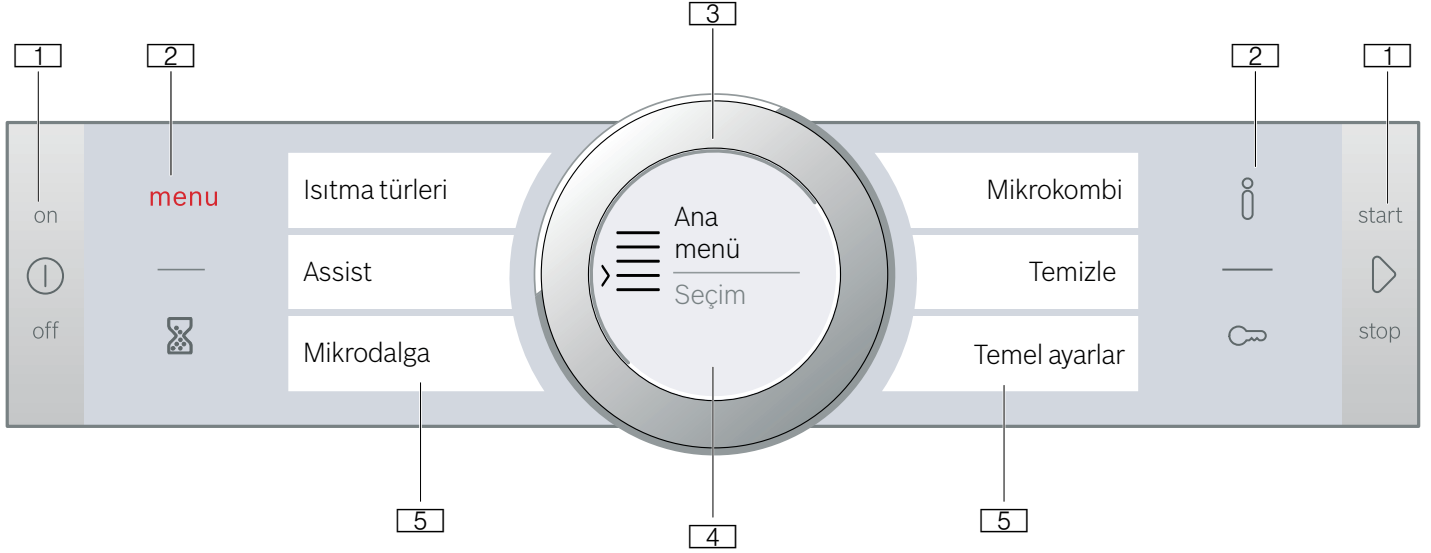
Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur.

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

## Cihazı tanıyınız

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

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



### 1 Tuşlar

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

### 2 Dokunmatik alanlar

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

### 3 Kumanda halkası

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

### 4 Ekran

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

### 5 Dokunmatik ekranlar

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

## Kumanda bölümü

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

Menü göstergeli cihaz açıkken genel bakışta kumanda bölümü görünür.

## 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
<b>Tuşlar</b>	
ⓘ	on/off Cihazın açılması ve kapatılması
▶	start/stop Çalışmayı başlatır ve duraklatır, uzun süre basıldığında (yaklaşık 3 saniye) iptal eder
<b>Dokunmatik alanlar</b>	
menu	Menü Çalışma modları menüsünün açılması
⌚	Alarm Alarmın seçilmesi
ⓘ	Bilgi Uyarıların gösterilmesi
🔒	Çocuk emniyeti Çocuk emniyetini devreye almak ve devreden çıkartmak için uzun basma (yaklaşık 4 saniye)

### Kumanda halkası

Kumanda halkası ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Dokunmatik ekranlardaki seçim listelerinde gezmek için de kullanım halkasını kullanınız.

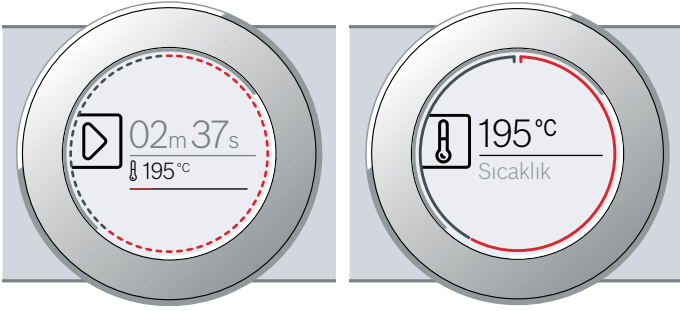
Çoğu seçim listesinde ilk veya son noktaya eriştiğinizde geri dönmeniz gereklidir.

## Ekran

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

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

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



## Halka çizgisi

Ekranın dışında bir halka çizgisi mevcuttur.

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

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

## Sıcaklık göstergesi

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

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

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

## Dokunmatik ekranlar

Dokunmatik ekranlar aynı anda hem gösterge hem de kumanda elemanıdır. Size fonksiyon için neleri seçebileceğinizi ve mevcut ayarları gösterirler. Bir fonksiyonu seçmek için doğrudan ilgili metin alanına dokununuz.

Hangi fonksiyonun seçildiğini, ilgili taraftaki kırmızı dikey çubuktan anlayabilirsiniz. Buna ilişkin değer ekrandaki odakta beyaz olarak görünür.

İleri veya geri giderek hangi fonksiyonlara erişebileceğinizi, metin alanının yanındaki küçük kırmızı ok ile işaretlenmiştir.

Sıcaklık

< Isıtma türü  
4D sıcak hava

## Çalışma modları

Cihazınız, çalışmasını sizin için kolaylaştıran farklı çalışma modlarına sahiptir.

Bunlara ilişkin daha ayrıntılı tanımları ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.

Çalışma modu	Kullanımı
Isıtma türleri → "Cihazın kullanılması", Sayfa 16	Yemeklerinizi optimum biçimde hazırlamak için farklı, hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur.
Assist → "Yemekler", Sayfa 32	Birçok farklı yemek için uygun ayarlama değerleri önceden programlanmıştır.
Mikrodalga fırın → "Mikrodalga", Sayfa 19	Mikrodalga ile yemekleri daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz.
MikroKombi → "Mikrodalga", Sayfa 19	Böylece mikrodalgaya ek olarak bir ısıtma türü açılabilir.
Temizleme → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 26	Temizleme için farklı temizleme fonksiyonları mevcuttur: EcoClean ve kurutma.
Temel ayarlar → "Temel ayarlar", Sayfa 23	Cihazınızın temel ayarlarını kendi isteklerinize uygun olarak ayarlayabilirsiniz.

## Isıtma türleri

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

Her bir ısıtma türüne ilişkin semboller yeniden tanımadada desteklenir.

275 °C üzeri sıcaklık ve ızgara seviyesi 3 üzeri ayarlarda cihazın sıcaklığı yaklaşık 40 dakika sonra yaklaşık 275 °C sıcaklığa veya ızgara seviyesi 1'e geri döner.

Isıtma türü	Sıcaklık	Kullanımı
 4D sıcak hava	30-275 °C	Bir veya birden fazla kademede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Arka panelde bulunan bir fan, yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.
 Üstten/alttan ısıtma	30-300 °C	Tek kademede yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Sulu katmanlara sahip pastalar için özellikle uygundur. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
 Sıcak hava Eco	30-275 °C	Seçilen yemeklerin tek kademede ön ısıtma olmadan hassas biçimde pişirilmesi için. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını pişirme bölümünde dağıtmaktadır. En etkili ısıtma türü 125-275 °C arasındadır. Bu ısıtma türü, enerji verimlilik sınıfını ve havalandırma modunda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
 Üst/alt ısıtma Eco	30-300 °C	Seçilen yemeklerin hassas biçimde pişirilmesi için. Isı alttan ve üstten gelir. En etkili ısıtma türü 150-250 °C arasındadır. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
 Sıcak hava dolaşimli ızgara	30-300 °C	Büyük et parçaları, kümes hayvanları ve bütün balığın kızartılması için. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
 Izgara, büyük alanlı	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi ızgarada pişecek yassı yiyeceklerin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
 Izgara, küçük alanlı	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi ızgarada pişecek az miktarda yiyeceğin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara ısıtıcısının altındaki orta yüzey ısınır.
 Pizza kademesi	30-275 °C	Altan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması için. Alt ısıtıcı parça ve arka duvardaki yuvarlak ısıtıcı parçalar ısınır.
 Hassas pişirme	70-120 °C	Açık kapta, kızartılmış, yumuşak et parçalarının korunarak ve yavaşça pişirilmesi için. Isı, düşük sıcaklıkta üstten ve alttan eşit olarak gelir.
 Altan ısıtma	30-250 °C	Su içinde pişirmek ve sonradan pişirmek için. Isı alttan gelir.
 Sıcak tutma	60-100 °C	Piştirilmiş yiyecekleri sıcak tutmak için.
 Kap ön ısıtması	30-70 °C	Kapları ısıtmak için.

## Varsayılan değerler

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

## Mikrodalga

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

Mikrodalga 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 23

## 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 23

## Soğutma fanı

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

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

## 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 23

## Aksesuar

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

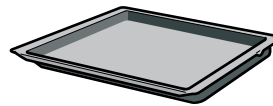
## Birlikte teslim edilen aksesuarlar

Cihazınız aşağıdaki aksesuarlarla donatılmıştır:



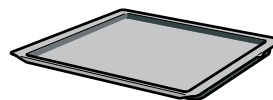
### Tel ızgara

Kap, pasta ve sufle kalıpları için. Kızartma, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için. Tel ızgara, mikrodalganın çalışmasına uygundur.



### Üniversal tava

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



### Fırın tepsi

Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.



### Kızartma termometresi

Tam istenen sıcaklıkta kızartma sağlar. Uygulama ilgili bölümde tanımlanmıştır. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 21

Sadece orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar özellikle cihazınız için tasarlanmıştır.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz.

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

### Mikrodalga fırın

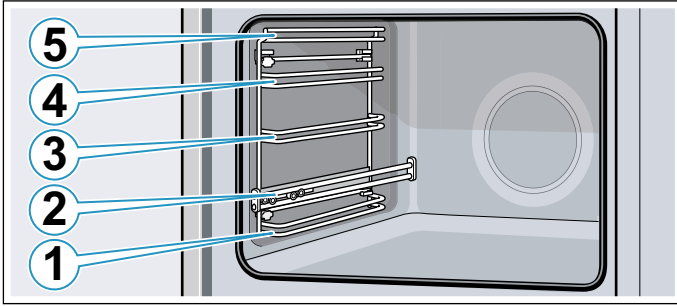
Sadece mikrodalga ile işletim durumunda, sadece ürünle birlikte verilen tel ızgara uygundur. Üniversal tava veya fırın tepsi kiviçim oluşumuna neden olabilir ve pişirme alanı hasar görebilir.

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

### Aksesuarın yerleştirilmesi

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

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

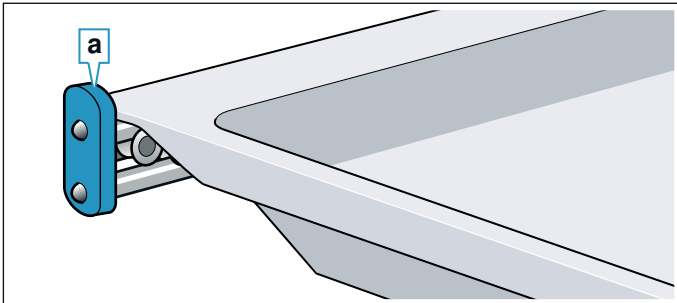


Yerleştirme yüksekliği 1, 3, 4 ve 5'te aksesuar her zaman ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

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

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

Resimdeki örnek: Üniversal tava



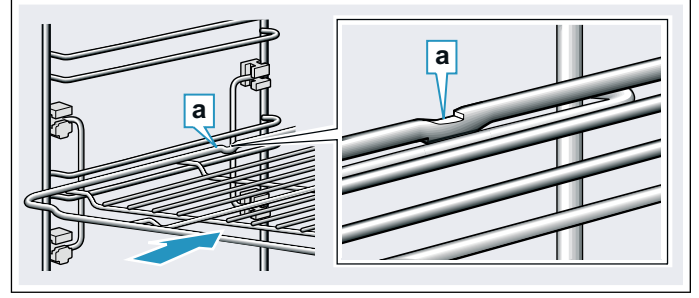
### Bilgiler

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

### Kilit fonksiyonu

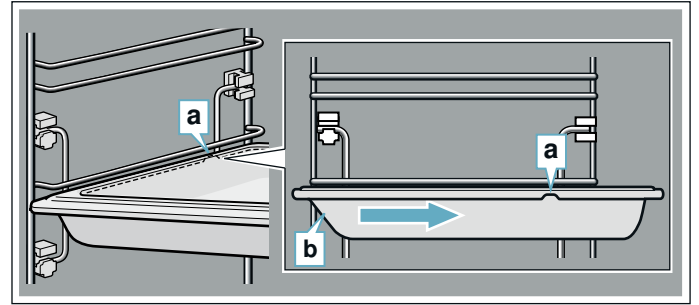
Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir.

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



Tepsinin içeri sürülmesi sırasında, çentiğin **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 31

#### 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 23

**Dilin ayarlanması**

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

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

**Saatin ayarlanması**

Saat "12:00" olarak başlar.

1. "Saat" metin alanına dokununuz.
2. Kullanım halkasıyla saati ayarlayabilirsiniz.
3. Onay için "Ayarları kapatın" metin alanına dokununuz.

Ekranda, ilk işleme almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

**Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi**

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

**Pişirme alanının temizlenmesi**

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

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

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

→ "Cihazın kullanılması", Sayfa 16

**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.

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

**Bilgi:** Açma sonrasında hangi çalışma modunun görünmesi gerektiğini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 23

#### Cihazın kapatılması

on/off  tuşuyla cihazı kapatınız.

Varsa devam eden fonksiyon iptal edilir.

Ekranında saat veya kalan ısı göstergesi görünür.


**Bilgi:** Cihaz kapalıyken saatin görünüp görünmemesini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 23


### Çalışmanın başlatılması

Her çalıştırmayı start/stop  tuşuyla başlatmalısınız.

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

#### Çalışmanın duraklatılması

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

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


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

### Çalışma modunun ayarlanması

Cihaz açıldıktan sonra ayarlanan varsayılan çalışma modu görünür.


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

Temel ilke olarak şu geçerlidir:

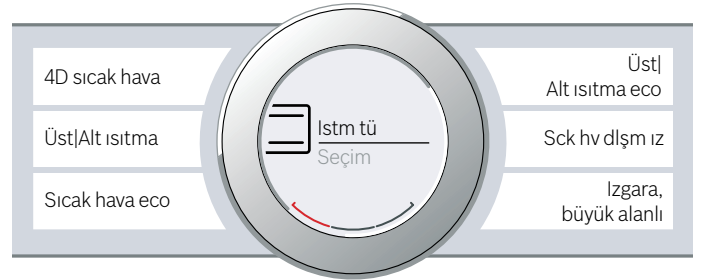
- İlgili metin alanına dokununuz. Fonksiyon odakta görünür.
- Kullanım halkasıyla odaktaki seçimi değiştiriniz.
- Gerekiyorsa diğer ayarları yapınız. Bunun için ilgili metin alanına dokununuz ve kullanım halkasıyla değeri değiştiriniz.
- start/stop  tuşuyla başlatınız. Cihaz çalışmayı başlatır.

### Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

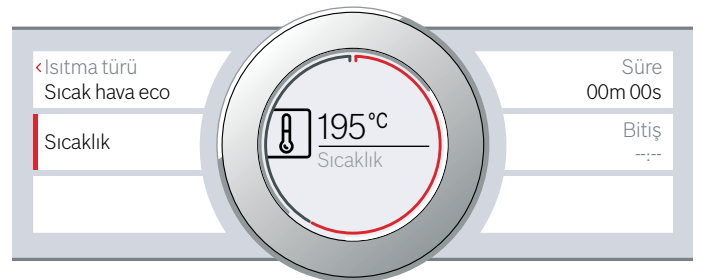
Isıtma türleri çalışma modu seçilmediyse, menüde "Isıtma türleri" metin alanına dokununuz. Dokunmatik ekranda ısıtma türleri seçim listesi görünür.


Resimdeki örnek: 195°C sıcaklıkta sıcak hava eko .

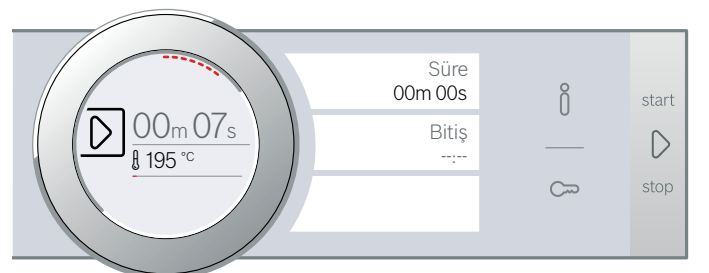
- İstlenen ısıtma türüne sahip metin alanının üzerine dokununuz. Gerekirse kullanım halkasıyla seçim listesinde dolaşınız.




- Sıcaklık odakta beyaz olarak gösterilir.
- Kullanım halkasıyla sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.



- 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 çalmanın süresini ve bitişini de ayarlayabilirsiniz. → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 17

### Değiştir

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



Isıtma türünü değiştirmek için önce çalışmayı start/stop  tuşuyla iptal ediniz ve ısıtma türü metin alanına dokununuz. Seçim listesi görünür. İstenen ısıtma türüne dokununuz. Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.

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

### Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma ile bazı ısıtma türlerinde ısıtma süresini kısaltabilirsiniz.

Hızlı ısıtma için uygun ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma

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

### Ayarlama

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

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
2. "Hızlı ısıtma" metin alanına dokununuz. Metin alanında "açık" görünür. Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal duyulur ve ekranda bir uyarı görünür. Metin alanında "kapalı" görünür. Yemeğinizi pişirme alanına yerleştiriniz.




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


### İptal

Hızlı ısıtmayı iptal etmek için yeniden "Hızlı ısıtma" metin alanına dokununuz. Metin alanında "kapalı" görünür.

## Zaman fonksiyonları

Cihazınız farklı zaman fonksiyonlarına sahiptir.

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

Süre ve sona erdirmeyi, bir çalışmayı ayarladıktan sonra dokunmatik ekranlar üzerinden çağırabilirsiniz. Alarm kendi  alanına sahiptir ve her istendiğinde ayarlanabilir.

Süre bitiminde veya alarm zamanında bir sinyal duyulur. Bir alana veya dokunmatik ekrana dokunarak sinyali zamanından önce sonlandırabilirsiniz.

**Bilgi:** Bir sinyalin duyulacağı süreyi temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 23

### Sürenin ayarlanması

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

### Ayarlama

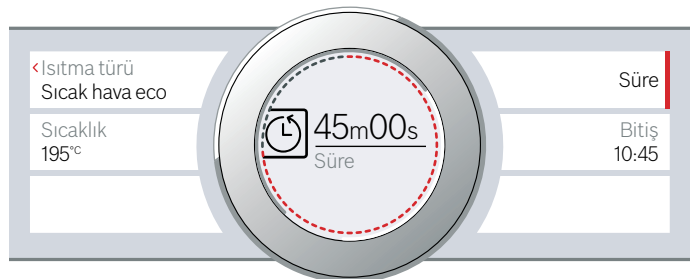
Kullanım halkasını önce hangi yöne çevirdiğinize bağlı olarak süre bir varsayılan değerde başlar: sola, 10 dakika, sağa, 30 dakika.

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

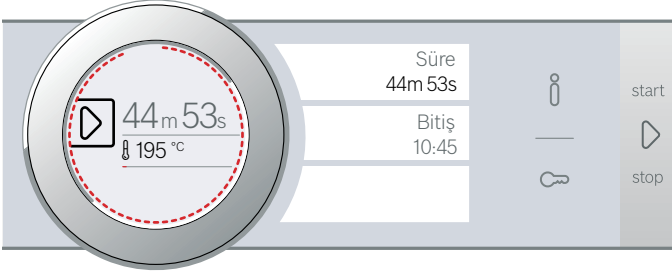
Maksimum 23 saat ve 59 dakikalık bir süre ayarlayabilirsiniz.

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

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



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



Cihaz ısınmaya başlar.

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

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

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off Ⓛ tuşuyla kapatınız.

### Değiştirme ve iptal

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

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

### Sona erdirmenin ayarlanması

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

### Bilgiler

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

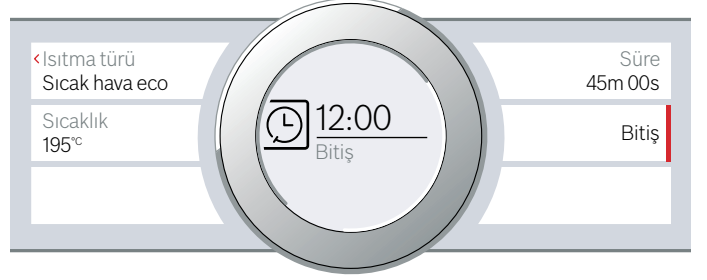
### Ayarlama

Sürenin sona ermesi maksimum 23 saat ve 59 dakika ertelenebilir.

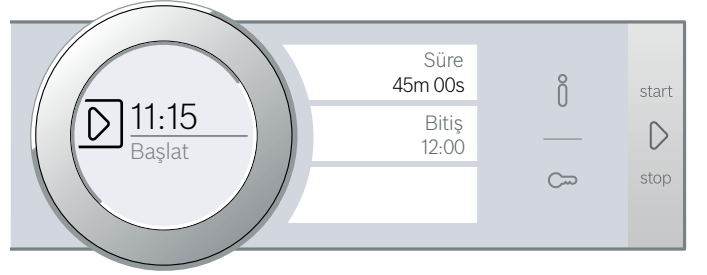
Resimdeki örnek: Saat 10:00'dur, ayarlanan süre 45 dakikadır ve yemek saat 12:00'de hazır olmalıdır.

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

4. Kullanım halkasıyla sona erdirme zamanını ileriye alınız.



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



Cihaz bekleme konumundadır. Cihaz çalıştığında ekranda süre azalmaya başlar.

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

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

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off Ⓛ tuşuyla kapatınız.

### Değiştirme ve iptal

Çalıştırma sonrasında `bitiş süresi artık değiştirilemez. Süreyi ve sona erdirmeyi silmek istiyorsanız, start/stop ▶ tuşuyla çalışmayı iptal ediniz. Cihazı süre ve sona erdirme olmadan da çalıştırabilirsiniz.

### Alarmin ayarlanması

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

### Ayarlama

Alarm zamanı her zaman sıfır dakikadan başlar.


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

Maksimum 24 saat bir süre ayarlayabilirsiniz.

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

**Bilgi:** Birkaç saniye sonra alarm otomatik olarak çalışmaya başlar.


Alarm zamanı görünür şekilde azalır.

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

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

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

### Değiştirme ve iptal

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

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

## 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 mikrodalgaya uygun değildir. Yiyeceklerinizin ısıtılması ve cihazın hasar görmemesi için sadece mikrodalgaya 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 mikrodalgaya 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 mikrodalgaları 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 mikrodalgaya 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. Universal 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 2'yi seçiniz.

### Mikrodalga fırın seviyeleri

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

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

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

Maksimum ayar 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.



## Mikrodalğanın ayarlanması

Mikrodalgayı ayarlamadan önce uygun kap konusundaki verilere dikkat ediniz.

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

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

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

**Bilgi:** Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Kapağı kapatıldıktan sonra start/stop  $\triangleright$  tuşuyla çalışmayı devam ettirmelisiniz. Temel ayarı değiştirdiyse mikrodalğanın içinde yiyecek yokken çalışmadığına emin olunuz. → "Temel ayarlar", Sayfa 23

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 23

### **⚠ 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

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

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

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

## MikroKombi'nin ayarlanması

Bazı ısıtma türlerindem mikrodalga fonksiyonunu açabilirsiniz.

Uygun ısıtma türleri:

- $\odot$  4D sıcak hava
- $\square$  Üstten/alttan ısıtma
- $\square$  Sıcak hava dolaşimli ızgara
- $\square$  ızgara, büyük alanlı

- $\square$  ızgara, küçük alanlı

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

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

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

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

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

### Değiştirme ve iptal

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

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

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

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

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

## Kurutma

İçinde nem kalmaması için çalışma sonrasında pişirme alanını kurutunuz.

### Kurutmanın başlatılması

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

### Dikkat!

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

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.



2. Pişirme alanındaki kaba kirleri hemen temizleyiniz ve pişirme alanı zeminindeki nemi siliniz.
3. İhtiyaç durumunda On/off tuşuyla cihazı açınız.
4. **menu** alanına dokununuz.  
Çalışma modları seçimi görünür.
5. "Temizleme" metin alanına dokununuz.
6. "Kurutma" metin alanına dokununuz.  
Süre görüntülenir. Değiştirilemez.
7. start/stop D tuşuyla başlatınız.  
Kurutma işlemi başlatılır ve 10 dakika sonra otomatik olarak sonlandırılır.
8. Cihaz kapağını açınız ve 1 - 2 dakika açık olarak bırakınız, böylece pişirme alanındaki nem uçup gidebilir.

### Pişirme alanının elle kurulması

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







## Kızartma yağı termometresi

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

### Isıtma türleri

Tüm ısıtma türleri, kızartma tenceresiyle çalışma için uygun değildir.

Kızartma termometresini pişirme alanına taktığınızda aşağıdaki ısıtma türlerini kullanabilirsiniz.

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

### Bilgiler

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

### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

### Pişirme alanı sıcaklığı

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

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

### Kızartma termometresinin pişirilecek yiyeceğin içine sokulması

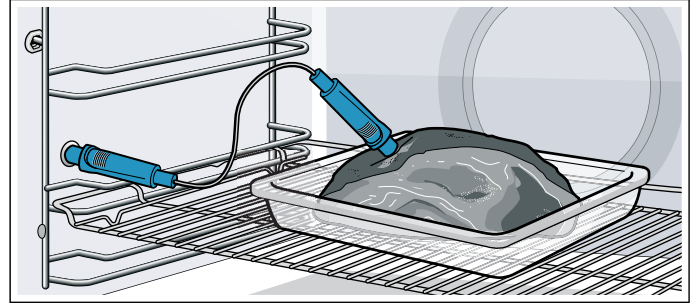
Yemeğinizi pişirme alanına yerleştirmeden önce kızartma termometresini pişirilecek yiyeceğin içine sokunuz.

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

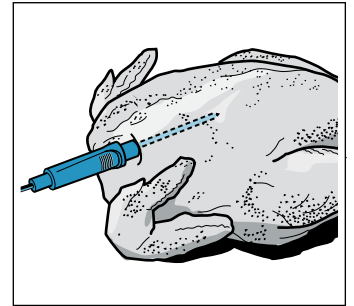
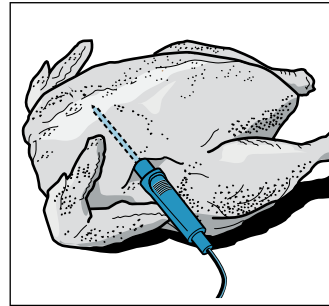
### Dikkat!

Mikrodalgayı açtığınızda kızartma termometresinin ucu pişirilecek yiyeceğin içine sokulmalıdır.

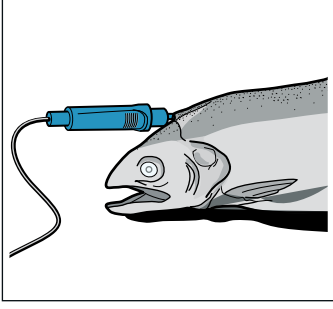
**Et:** Büyük parçalarda kızartma termometresini eğik biçimde yukarıdan aşağıya doğru sonuna kadar etin içine sokunuz.  
İnce parçalarda yan olarak en kalın noktasına sokunuz.



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



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



**Pişirilecek yiyeceğin çevrilmesi:** Yiyeceği çevirmek istiyorsanız kızartma termometresini çıkarmayınız. Yiyeceği çevirdikten sonra kızartma termometresinin doğru pozisyonda olduğunu kontrol ediniz. İşlem sırasında kızartma termometresini çıkarırsanız tüm ayarlar sıfırlanır ve ayarların yeniden yapılması gerekir.

#### Dikkat!

Kızartma termometresinin kablosunun sıkışmamasına dikkat ediniz. Kapalı kap kullanmayınız. Kızartma termometresinin yüksek sıcaklık nedeniyle zarar görmemesi için kızartma termometresinin ızgara ısıtıcılarına ve ızgara yüzeyine mesafesi birkaç santimetre olmalıdır. Et, kızartma işlemi sırasında şişebilir.

### Merkez sıcaklığın ayarlanması

Kızartma termometresi pişirme alanının solundaki sokete takılmalıdır.

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

Ekranda, merkez sıcaklığı odak içinde beyaz görünür, solda güncel sıcaklık, sağda ise ayarlanan sıcaklık görünür, örneğin "15 | 80°C". Isıtma çizgisi de merkez sıcaklığını referans alır.

Pişirilecek yiyecek merkez sıcaklığına ulaştığında bir sinyal sesi duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranda güncel merkez sıcaklığı ile ayarlanan sıcaklık aynı olmalıdır, örneğin "80 | 80°C". Zamanın akışı duraklatılır.

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

#### ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

#### Değiştir

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

Pişirme alanı sıcaklığını değiştirmek istiyorsanız, önce "Sıcaklık" metin alanına dokununuz.

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

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

#### İptal

İptal etmek istiyorsanız, kızartma termometresini soketten ve etten çıkarınız. start/stop  $\triangleright$  tuşuyla, kızartma termometresi olmadan çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

### Farklı yiyeceklerin merkez sıcaklıkları

Dondurulmuş yiyecekler kullanmayınız. Tabloda verilen değerler, ortalama değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.


Isıtma türü ve sıcaklık konusundaki kapsamlı bilgileri, kullanım kılavuzunun sonunda bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 34

Yiyecek	°C cinsinden merkez sıcaklığı
<b>Kümes hayvanı</b>	
Tavuk	80-85
Tavuk göğsü	75-80
Ördek	80-85
Ördek göğsü, az pişmiş	55-60
Hindi	80-85
Hindi göğsü	80-85
Kaz	80-90
<b>Domuz eti</b>	
Domuz boynu	85-90
Domuz filetosu, az pişmiş	62-70
Domuz sırtı, iyi pişmiş	72-80
<b>Sığır eti</b>	
Rozbif veya sığır filetosu, İngiliz usulü	45-52
Rozbif veya sığır filetosu, az pişmiş	55-62
Rozbif veya sığır filetosu, iyi pişmiş	65-75
<b>Dana eti</b>	
Dana kızartması veya omuz, yağsız	75-80
Dana kızartması, omuz	75-80
Dana paça	85-90

Yiyecek	°C cinsinden merkez sıcaklığı
<b>Kuzu eti</b>	
Kuzu budu, az pişmiş	60-65
Kuzu budu, iyi pişmiş	70-80
Kuzu sırtı, az pişmiş	55-60
<b>Balık</b>	
Bütün balık	65-70
Balık filetosu	60-65
<b>Diğer</b>	
Dalyan köfte, her türden et ile	80-90
Yiyecekleri ısıtma, tekrar ısıtma	65-75


## Çocuk emniyeti

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



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

### Devreye alma ve devreden çıkarma

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

4 saniye boyunca  alanına basınız.

Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

Cihaz açıkken  alanı kırmızı yanar. Cihaz kapalıysa  alanı yanmaz.

## Temel ayarlar

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


### Temel ayarların değiştirilmesi

Cihaz açılmış olmalıdır.

- menu** alanına dokununuz.  
Çalışma modları seçimi görünür.
- "Temel ayarlar" metin alanına dokununuz.  
Dokunmatik ekranda ayarlar görünür.
- İstenen ayara sahip metin alanının üzerine dokununuz.  
Metin alanının yanındaki kırmızı çubuktan hangi ayarın seçildiğini görebilirsiniz.  
Ekranda buna ilişkin değer görünür.
- Gerekliyse değeri kullanım halkasıyla değiştirebilirsiniz.

- Sonraki ayara sahip metin alanının üzerine dokununuz.  
Ekranda buna ilişkin değer görünür ve kullanım halkasıyla değiştirilebilir.
- Ayarları gözden geçiriniz ve ihtiyaç durumunda kullanım halkasıyla değiştiriniz.  
Ayarlar içinde gezmek için "Diğer ayarlar" metin alanına dokununuz.
- Onay için **menu** alanına dokununuz.  
Değişikliklerin saklanması için gerekip gerekmediğine dair bir soru gösterilir.
- "Kaydet" metin alanına dokununuz.  
Ekrandaki bir uyarı, ayarların kaydedildiğini gösterir.

### İptal

Değişiklikleri kaydetmek istemiyorsanız, **menu** alanına dokununuz ve ardından "Kaydetme!" metin alanına dokununuz. Ekrandaki bir uyarı, ayarların kaydedilmediğini gösterir. Cihaza ihtiyacınız yoksa, on/off  tuşuna basarak cihazı kapatınız.

### Temel ayarlar listesi

Cihazınızın donanımına bağlı olarak tüm temel ayarlar mevcut olmayabilir.

Ayar	Seçim
Dil	Başka diller seçilebilir
Saat	24 saat formatında saat
Fabrika ayarları	Sıfırlama Geri alma
Sinyal sesi	Kısa süre (30 saniye) Orta süre (1 dakika)* Uzun süre (5 dakika)
Ses şiddeti	5 kademeli skala
Tuş sesi	Açıldı Kapatıldı* (on/off  sesi kalır)
Ekran parlaklığı	5 kademeli
Saat göstergesi	Kapalı Dijital* Analog
Aydınlatma	Çalışmada kapalı Çalışmada açık*
Otomatik devam	Otomatik olarak devam etme!*
Çocuk emniyeti	Sadece tuş kilidi* Kapak kilidi ve tuş kilidi
Açma sonrasında çalıştırma	Ana menü Isıtma türleri* Mikrodalga fırın MikroKombi Assist
Uyarı MW Fırın tepsisi	Göster* Gösterme
Gece karartma	Kapatıldı* Açıldı

Marka logosu	Göstergeler* Görüntüleme
Mikrodalga kurutma	Açıldı* Kapatıldı
Fan ardıl çalışma süresi	Önerilen* Minimum
Sabbat ayarı	Açıldı Kapatıldı*
* Fabrika ayarları (cihaz tipine bağlı olarak fabrika ayarları değişiklik gösterebilir)	

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

## Elektrik kesintisi

Ayarlarda belirlediğiniz değişiklikler, elektrik kesintisinden sonra da tutulur.

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

## Saatini değiştirilmesi

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

Cihaz açılmış olmalıdır.

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



## Sabbat ayarı

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

### Sabbat ayarının başlatılması

Sabbat ayarını kullanabilmeniz için önce temel ayarlar içinde aktifleştirmeniz gereklidir. → "Temel ayarlar", Sayfa 23

Temel ayarlar uygun biçimde değiştirilmişse sabbat ayarı ısıtma türleri içinde son ısıtma türü olarak listelenir.

Cihaz üstten/alttan ısıtma ile ısıtılır. Cihaz 85 °C ile 140 °C arasında bir sıcaklığa ayarlanabilir.

Isıtma türleri çalışma modu seçilmelidir. Dokunmatik ekranda ısıtma türleri seçim listesi görünür.

- "Sabbat ayarı" metin alanına dokununuz.  
Ekranında sıcaklık için varsayılan değer odak içinde beyaz olarak görünür.
- Kullanım halkasıyla istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
- Başlatmadan önce "Süre" metin alanına dokununuz.  
Ekranında süre için varsayılan değer odak içinde beyaz olarak görünür.
- Kullanım halkası ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.  
**Bilgi:** Bitiş zamanı da buna bağlı olarak otomatik olarak hesaplanır, ama ertelenemez.
- start/stop ↵ tuşuyla başlatınız.  
Ekranında süre azalmaya başlar.

Cihaz ısınmaya başlar.

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

Cihazı on/off ⓘ tuşuyla kapatınız.

### Değiştirme ve iptal

Başlatma sonrasında artık ayarları değiştiremezsiniz.

Sabbat ayarını iptal etmek istiyorsanız cihazı on/off ⓘ tuşuyla kapatınız. start/stop ↵ tuşuyla çalışmayı artık duraklatamazsınız.

## Temizlik malzemeleri

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

### Uygun temizlik malzemeleri

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

#### Dikkat!

#### Yüzey hasarları

Şunları kullanmayınız:

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

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

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

#### Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Alan	Temizlenmesi
<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 ve kendi kendini temizleyen yüzeyler	Pişirme yüzeyleriyle ilgili uyarıları ve tabloyu dikkate alınız.
Pişirme alanı aydınlatmasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda jel biçimindeki fırın temizleme maddelerini kullanınız.
Kapak contası 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 sürülür şekilde temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Aşırı kirlenme durumunda paslanmaz çelik bulaşık teli kullanınız. Emaye aksesuarlar bulaşık makinesi için uygundur.
Kızartma termometresi	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

#### Bilgiler

- Cihazın ön yüzeyindeki küçük renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Kapak camlarındaki leke gibi görünen gölgeler, pişirme alanı aydınlatmasının ışık yansımalarıdır.



- Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanabilir. Bu nedenle küçük renk farklılıkları ortaya çıkabilir. Bu normaldir ve cihazın fonksiyonları üzerinde bir etkisi yoktur. Tepsilerin ince kenarları tamamen emaye olmamalıdır. Bu nedenle sertleşebilir. Bu sayede korozyon koruması olumsuz etkilenmez.

## Pişirme alanı yüzeyleri

Pişirme alanındaki arka duvar, tavan ve yan kenarlar kendi kendini temizler. Bunu kaba yüzeylerinden anlayabilirsiniz.

Pişirme alanı zemini emayedir ve düz bir yüzeye sahiptir.

## Emaye yüzeylerin temizlenmesi

Düz emaye yüzeyleri bir bulaşık bezi ve sıcak deterjanlı suyla veya sirkeli suyla temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Yanmış yemek kalıntılarını ıslak bir bez ve deterjanlı su ile ovunuz. Aşırı kirlenmesi durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız.

### Dikkat!

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

Temizlik işleminin sonrasında pişirme alanını kuruması için açık bırakınız.

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

## Kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

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

Kendi kendini temizleyen yüzeyler eğer kendi kendini yeterince temizlemiyorsa ve koyu renkli lekeler oluşmuşsa, temizleme fonksiyonu ile bu lekeleri temizleyebilirsiniz. Bunun için ilgili bölümdeki bilgileri dikkate alınız. → "Temizleme fonksiyonu", Sayfa 26

### Dikkat!

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Yüzeyler hasar görebilir. Bu yüzeylere fırın temizleyicisi temas ederse, yüzeyleri hemen su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Lütfen yüzeyleri ovalamayınız ve aşındırıcı temizleme yardımcı maddeleri kullanmayınız.

## Cihazın temiz tutulması

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

## ⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

### Yararlı bilgiler

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

## 🧹 Temizleme fonksiyonu

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

## EcoClean

Kendi kendini temizleyen yüzeyler (arka duvar, tavan ve yan duvarlar) yoğun gözenekli, mat bir seramik ile kaplanmıştır. Pişirilen, kızartılan ve ızgara yapılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve fırın çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır. Yüzeyler eğer kendi kendini yeterince temizlemiyorsa ve koyu renkli lekeler oluşmuşsa, yüzeyleri temizleme fonksiyonu ile temizleyebilirsiniz.

**Bilgi:** Uygulamalar cihaz tarafından belirlenir. Cihaz ne zamandan sonra temizleme tavsiye edileceğini gösterir. Temizlik fonksiyonu tamamen yürütülene kadar tavsiye gösterilmeye devam eder.

Bu talebe uymazsanız, kendi kendini temizleyen yüzeylerde hasarlar oluşabilir.

Cihaz zamanından önce çok kirlenmişse, ya da arka duvarda koyu renkli lekeler görürseniz, sizden temizliği yürütmenizin talep edilmesini beklemeyiniz. Çünkü temizlik ne kadar sık yürütülürse, kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme kapasitesi o kadar uzun süre devam eder. Cihazınızı her ihtiyaç duyduğunuzda temizleme fonksiyonu ile temizleyebilirsiniz.

## Temizleme fonksiyonundan önce

Aksesuarları, kapları, rafları ve ayakları pişirme alanından çıkartınız.

## Pişirme zemininin ve cihaz iç kapağının temizlenmesi

Pişirme zeminindeki, cihaz iç kapağındaki ve pişirme alan aydınlatmasındaki kaba kirleri temizleyiniz. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşabilir.

### Dikkat!

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Yüzeyler hasar görür. Bu yüzeylere fırın temizleyicisi temas ederse, yüzeyleri hemen su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Lütfen yüzeyleri ovalamayınız ve aşındırıcı temizleme yardımcı maddeleri kullanmayınız.



**⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

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

**Temizleme fonksiyonunun ayarlanması**

Temizleme fonksiyonunu ayarlamadan önce hazırlık için gereken tüm talimatlara uyduğunuzdan emin olunuz.

Temizleme fonksiyonunda süre 1 saat olarak önceden sabit olarak belirlenmiştir. Süre değiştirilemez.

1. **menu** alanına dokununuz.  
Çalışma modları seçimi görünür.
2. "Temizleme" metin alanına dokununuz.
3. "EcoClean" metin alanına dokununuz.
4. start/stop  $\triangleright$  tuşuyla başlatınız.  
Ekranla süre azalmaya başlar. Isıtma çizgisi temizleme fonksiyonunda görünmez.  
Temizleme fonksiyonu başlatılır.

Temizleme fonksiyonu çalışırken mutfağı havalandırınız.

Temizleme fonksiyonu sonlandırıldığında bir sinyal duyulur. Ekranla süre olarak 00d 00s görünür. on/off  $\odot$  tuşuyla cihazı kapatınız.

**Bitiş zamanının ileri alınması**

Bitiş zamanını ileri alabilirsiniz. Başlatmadan önce "Sona erdirme" metin alanına dokununuz ve kullanım halkasıyla sona erdirme zamanını ileri alınız.

Başlatma sonrasında cihaz bekleme konumuna geçer. Bitiş süresi artık değiştirilemez.

**İptal**

Temizleme fonksiyonunu iptal etmek istiyorsanız cihazı on/off  $\odot$  tuşuyla kapatabilirsiniz. start/stop  $\triangleright$  tuşuyla çalışmayı artık duraklatamazsınız.

**Bilgi:** Çalışma süresi sayacı geri alınmaz. Temizleme fonksiyonu talebi ekranda görünmeye devam eder.

**Temizleme fonksiyonundan sonra**

Pişirme alanı soğumuşsa, gerekirse nemli bir bezle siliniz.

**Bilgi:** Çalışma ve temizleme fonksiyonu sırasında yüzeylerde kırmızı lekeler oluşabilir. Bunlar pas değil, gıda artıklarıdır. Bu lekeler sağlık açısından bir tehlike oluşturmaz ve kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme yeteneğini sınırlamaz.

**Kurutma**

İçinde nem kalmaması için çalışma sonrasında pişirme alanını kurutunuz.

**Kurutmanın başlatılması**

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

**Dikkat!**

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

1. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
2. Pişirme alanındaki kaba kirleri hemen temizleyiniz ve pişirme alanı zeminindeki nem siliniz.
3. İhtiyaç durumunda  $\odot$  on/off tuşuyla cihazı açınız.
4. **menu** alanına dokununuz.  
Çalışma modları seçimi görünür.
5. "Temizleme" metin alanına dokununuz.
6. "Kurutma" metin alanına dokununuz.  
Süre görüntülenir. Değiştirilemez.
7. start/stop  $\triangleright$  tuşuyla başlatınız.  
Kurutma işlemi başlatılır ve 10 dakika sonra otomatik olarak sonlandırılır.
8. Cihaz kapağını açınız ve 1 - 2 dakika açık olarak bırakınız, böylece pişirme alanındaki nem uçup gidebilir.

**Pişirme alanının elle kurulanması**

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



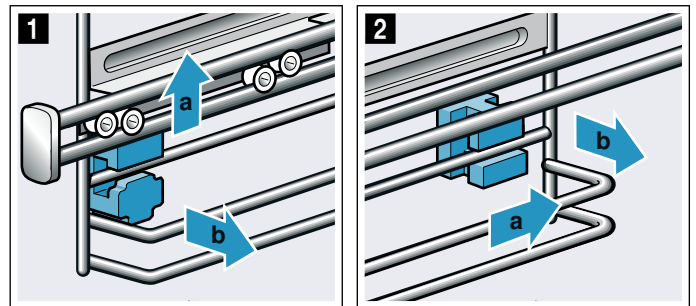
Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Burada ayakları nasıl çıkarabileceğinizi ve nasıl temizleyebileceğinizi öğrenebilirsiniz.

**Rafları askıdan çıkartma ve takma****⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!**

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

**Rafların çıkartılması**

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

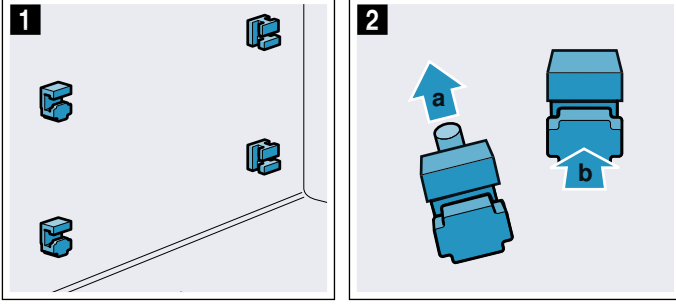


Rafları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngeri ile temizleyiniz. İnatçı kirlerde bir fırça kullanınız.

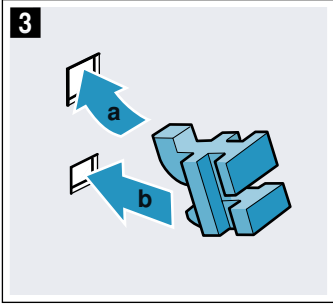
### Tutucuların takılması

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

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



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

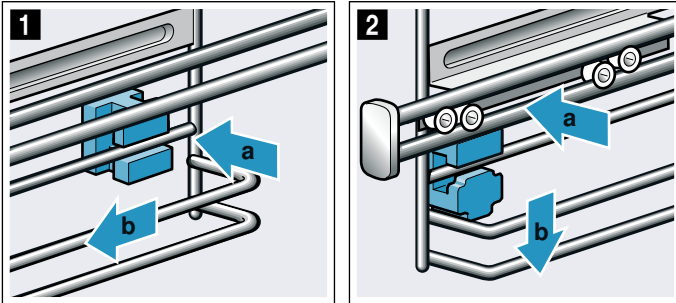


### Rafların asılması

Asma sırasında raftaki eğimli kısmın üst tarafta olmasına dikkat ediniz.

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

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



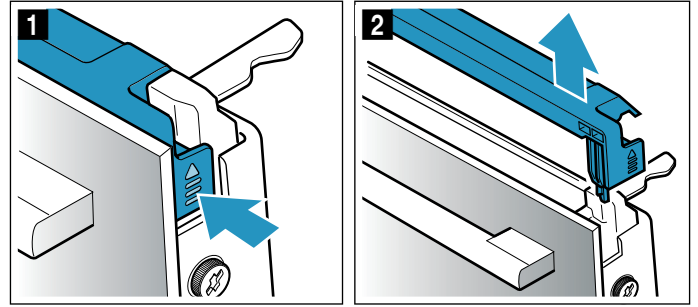
## Cihaz kapısı

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

### Kapının üst kapağının çıkartılması

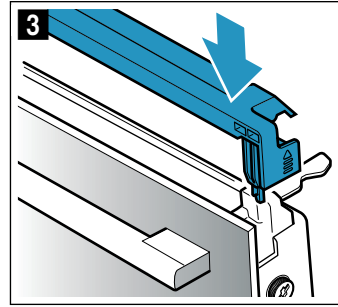
Kapak üst kapağının paslanmaz çelik tutucusu renk değiştirebilir. İyi temizlemek için kapağı çıkartabilirsiniz.

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



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

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



5. Cihaz kapağını kapatınız.

## Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

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

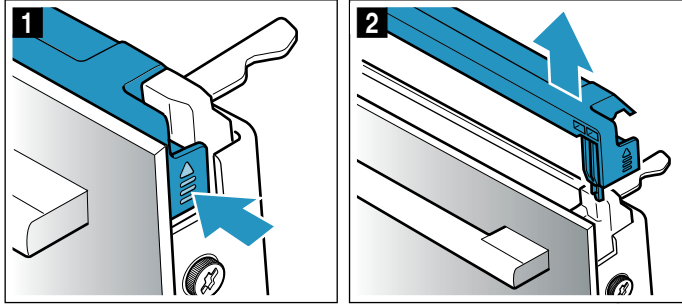
### ⚠️ Uyarı

#### Yaralanma tehlikesi!

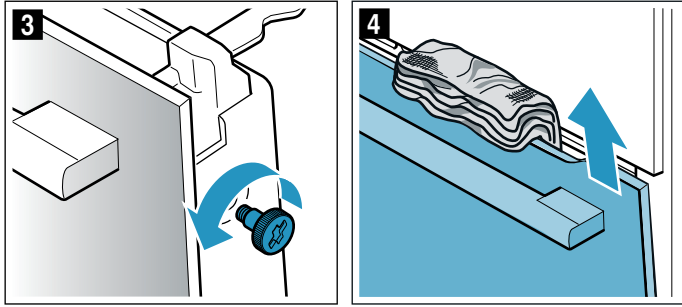
- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.
- Cihaz kapağının içindeki parçaların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

#### 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.

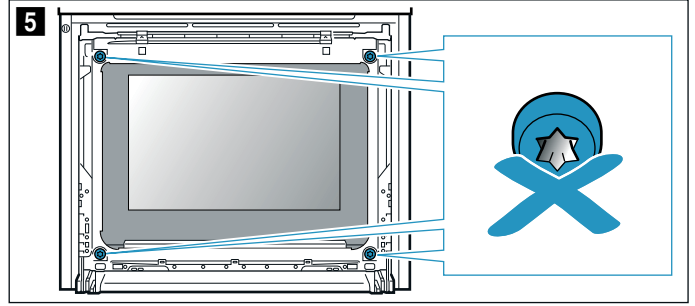


Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

### ⚠️ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

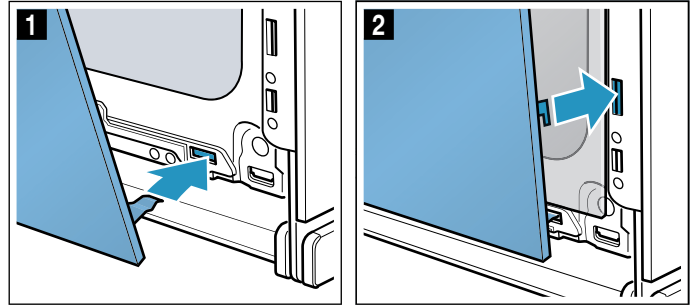
Vidayı açtığınızda cihazda emniyet artık garanti edilemez. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Vidaları asla döndürmeyiniz.

Çerçeve üzerindeki dört siyah vidayı sökmeyiniz (resim 5).

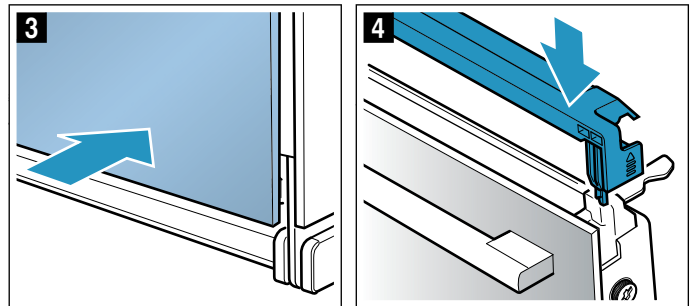


#### Cihaza monte edilmesi

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



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



7. Cihaz kapağını kapatınız.

#### Dikkat!

Pişirme alanını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

## Arıza halinde ne yapmalı?

Bir arıza ortaya çıkarsa, nedeni genellikle önemli olmayan bir durumdur. Bu nedenle müşteri hizmetlerini aramadan önce tablonun yardımıyla arızayı 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 34

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 19

### ⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

### ⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

### Ekrandaki hata mesajları

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

## Pişirme alanı lambaları

Pişirme alanı aydınlatması olarak cihazınız uzun ömürlü bir veya birden çok LED lambaya sahiptir.

Buna rağmen bir LED lamba veya lambanın cam kapağı arızalıysa müşteri hizmetlerini arayınız. Lamba kapağı çıkarılamaz.

## Yetkili servisin çağırılması

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

## E numarası ve FD numarası

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen tam ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD no.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda göreceksiniz.

Buharla pişirme mekanizmasına sahip bazı cihazlarda tip plakasını panelin arkasında bulabilirsiniz.

E-Nr. FD. Z-Nr.		
Type:		

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

E-No.	FD-No.
Müşteri hizmetleri ☎	

Yanlış kullanım durumunda müşteri hizmetleri personelinin ziyaretinin garanti süresi dahilinde olsa da ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

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

## Arızalarda onarım siparişi ve danışma

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

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

## Garanti Şartları

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



## Yemekler

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

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

### Ayarlara ilişkin uyarılar

- Pişirme sonucu gıda maddelerinin kalitesine ve pişirme kabının türüne ve boyutuna bağlıdır. Optimum pişirme sonucu için sadece sorunsuz yiyecekler ve buzdolabında saklanmış et kullanınız. Dondurulmuş yemeklerde yiyeceği doğrudan derin dondurucudan alıp kullanınız.
- Bazı yemeklerde bir sıcaklık, ısıtma türü ve pişirme süresi önerilir. Sıcaklık ve pişirme süresini ihtiyaçlarınıza göre değiştirebilirsiniz
- Bazı yemeklerde de ağırlığı girmeniz istenebilir. Her zaman toplam ağırlığı giriniz, çünkü cihaz sizden başka şeyler de talep edebilir. Burada cihaz süre ve sıcaklık ayarlarını sizin adınıza devralır. Öngörülen ağırlık aralığının dışındaki ağırlıkları ayarlamak mümkün değildir.
- Sıcaklık seçimini cihazın üstlendiği yemekleri kızartırken sıcaklık 300 °C değerine kadar çıkabilir. Bu nedenle gerekli ısıya dayanıklı kaplar kullandığınızdan emin olunuz.
- Size et pişirirken örneğin kap, yerleştirme yüksekliği veya sıvı ekleme gibi uyarılar gösterilir. Bazı yemeklerde, pişirme sırasında çevirmek veya karıştırmak gerekli olabilir. Bunlar size çalıştırmaya başlamadan kısa süre önce ekranda gösterilir. Bir sinyal size doğru zamanı hatırlatır.
- Hazırlama için uygun kaplara ilişkin uyarılar ve ipuçlarını kullanım kılavuzunun sonunda bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 34

### Mikrodalga fırın

Bazı yemeklerde otomatik olarak mikrodalga etkinleştirilir. Mikrodalga ile pişirme süresi ciddi biçimde kısılır, pişirme süresi neredeyse yarıya inebilir. Cihaz sizi mikrodalgaya uygun bir kap kullanmanız konusunda uyarır. Mikrodalga bölümünde uygun kaplar konusundaki uyarıları bulabilirsiniz. → "Mikrodalga", Sayfa 19

### Kızartma termometresi

Bazı yemeklerde kızartma termometresini de kullanabilirsiniz. Kızartma termometresini cihaza taktığınız anda size buna uygun yemekler gösterilir. Merkez sıcaklığını ve pişirme alanı sıcaklığını her zaman değiştirebilirsiniz. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 21

## Yemeğin seçilmesi

Yemekler standart bir yapıda oluşturulmuştur:


- Kategori
- Yiyecek
- Yemek

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

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



## Fırın sensörü

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

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

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

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

Koyu renkli metalden kek kalıpları uygundur. Silikondan üretilen fırın kalıpları veya silikon içeren aksesuarlar kullanmayınız. Fırın sensörü hasar görebilir.

"Kapağı açmayın" ekranda görüldüğü sürece fırın sensörü etkindir. Cihaz kapağını açmayınız, aksi takdirde ayarlar iptal edilebilir. Cihaz ısıtmaya devam eder ve önerilen süreyi değiştirmek mümkündür. İşlemi sizin şahsen denetlemeniz gerekir.

## Yemeğin ayarlanması


Ayar işlemiyle komple seçtiğiniz yemeğe iletilir.

Her bir düzeyde dolaşmak için kullanım halkasını kullanınız.


1. **menu** alanına dokununuz. Çalışma modları seçimi görünür.
2. "Assist" metin alanına dokununuz. Kategoriler görünür.
3. İsteddiğiniz kategoriye dokununuz. Kategoriye ilişkin yiyecekler görünür.
4. İsteddiğiniz yiyeceğe dokununuz. Her bir yemek görünür.

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

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


6. start/stop  tuşuyla başlatınız. Ekranda süre azalmaya başlar. Cihaz ısınmaya başlar.

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

Yemeğiniz hazır olduğunda cihazı on/off  tuşuyla kapatınız.


## Sonradan pişirme

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

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

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

Pişirme sonucundan memnunsanız "Sonlandır" metin alanına dokununuz.

Cihazı on/off  tuşuyla kapatınız.



## Bitiş zamanının ileri alınması

Bazı yemeklerde bitiş zamanını ileri alabilirsiniz. Başlatmadan önce "Sona erdirmeye" metin alanına dokununuz ve kullanım halkasıyla sona erdirmeye zamanını ileri alınız.

Başlatma sonrasında cihaz bekleme konumuna geçer. Bitiş süresi artık değiştirilemez.

## Değiştirme ve iptal

Başlatma sonrasında artık ayarları değiştiremezsiniz.

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

## Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

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

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

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

### Silikon kalıplar kullanmayınız

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

#### Dikkat!

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

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

### Kek ve kurabiye

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

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

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

### Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme

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

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 19

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

Plastik, seramik veya cam kalıplar kullanacak olursanız ayar tablosunda verilen pişirme süresi 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 yüksekliklerini kullanın:

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

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

#### Birkaç seviyede pişirme

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

İki seviyede pişirme:

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

Üç seviyede pişirme:

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

Dört seviyede pişirme:

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

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

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

#### Tel ızgara

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

#### Ünlversal tava veya fırın tepsi

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

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

#### Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlardır.

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

**Pişirme kağıdı**

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

**Önerilen ayar değerleri**

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

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

Tablo değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Bu sayede yüzde 20 kadar




enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Ön ısıtma yapılırsa belirtilmiş olan pişirme süreleri birkaç dakika kısılır.

















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

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










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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Kalıp içinde pasta</b>						
Basit kek	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	-	50-70
Basit kek	Delikli/baton kek kalıbı	2		160-180	90	30-40
Kek, basit, 2 seviyeli	Delikli/baton kek kalıbı	3+1		140-150	-	60-80
Rafine kek	Delikli/baton kek kalıbı	2		150-170	-	60-80
Meyveli kek, kek hamurundan, rafine	Çember/kelepçeli kek kalıbı	2		160-180	-	40-60
Meyveli kek, kek hamurundan, rafine	Çember/kelepçeli kek kalıbı	2		160-180	90	35-45
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	3		160-180	-	20-30
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Poğaç hamurundan meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
İsviçre usulü sufle	Pizza tepsisi	3		170-190	-	45-55
Turta	Tart kalıbı, siyah tepsi	3		190-210	-	25-40
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2		150-170	-	50-70
Kelepçeli kek kalıbında mayalı pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	2		150-170*	-	20-30
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50

**Tepside pişirilen pasta**

Malzeme kaplı kek	Fırın tepsisi	3		160-180	-	20-40
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-160	-	30-50
Kuru malzemeli tart keki	Fırın tepsisi	3		170-190	-	25-35
Kuru malzemeli tart keki, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		160-170	-	35-45
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	3		160-180	-	55-75
İsviçre usulü sufle	Üniversal tava	3		170-190	-	45-55
Kuru malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		160-180*	-	15-25
Kuru malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	-	20-30
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		180-200	-	30-40

\* ön ısıtma

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Yaş malzemeli mayalı pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	-	45-60
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	2		160-170	-	25-35
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180-190*	-	15-20
Paskalya keki, 500 g un ile	Fırın tepsisi	2		150-170	-	45-60
Turta, tatlı	Üniversal tava	2		170-180	-	50-60
Turta, donmuş	Üniversal tava	3		200-220	-	35-45
Turta, donmuş	Üniversal tava	3		200-220	90	20-25

### Kurabiyeler

Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		160**	-	20-30
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		150**	-	25-35
Küçük kekler, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150**	-	25-35
Küçük kekler, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		140**	-	35-45
Muffin	Muffin tepsisi	3		170-190	-	15-20
Muffin, 2 seviyeli	Muffin tepsisi	3+1		160-180*	-	15-30
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	-	25-40
Kuru pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170	-	25-40
Milföy hamurlu börek	Fırın tepsisi	3		170-190*	-	20-35
Milföy hamurlu börek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		170-190*	-	20-45
Milföy hamurlu börek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		170-190*	-	20-45
Milföy hamurlu börek, yassı, 4 seviyeli	4 ızgara teli	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pişirilen hamurdan pasta	Fırın tepsisi	3		200-220	-	30-40
Pişirilen hamurdan pasta, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		190-210	-	35-45
Danimarka kuru pastası	Fırın tepsisi	3		160-180	-	20-30

### Kurabiye

Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3		140-150**	-	25-40
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3		140-150**	-	25-40
Sıkma çörek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-150**	-	30-40
Sıkma çörek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		130-140**	-	35-55
Kurabiye	Fırın tepsisi	3		140-160	-	15-30
Kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-160	-	15-30
Kurabiye, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		140-160	-	15-30
Beze	Fırın tepsisi	3		80-90*	-	120-150
Beze, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		80-90*	-	120-180
Bademli kurabiye	Fırın tepsisi	3		90-110	-	20-40
Bademli kurabiye, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		90-110	-	25-45
Bademli kurabiye, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		90-110	-	30-45

\* ön ısıtma

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

### Kek ve kurabiye için ipuçları

Kekin tümüyle pişmiş olup olmadığını tespit etmek istiyorsunuz.	Bir ağaç çubuğu kekin en yüksek noktasında kekin içine batırın. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, kek pişmiştir.
Kek çöküyor.	Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanınız. Ya da sıcaklığı 10 °C daha düşük ayarlayın ve pişirme süresini uzatın. Reçetede belirtilen katkı maddelerini ve hazırlama önerilerini dikkate alın.
Kekin ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Kelepçeli kek kalıbının sadece tabanını yağlayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.

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

## Ekmek ve sandviç ekmeği

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

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

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

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

#### Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

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

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

#### İki seviyede pişirme

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

- 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 sürün; şevli tarafı cihaz kapısına bakmalıdır.

#### Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

#### Pişirme kağıdı

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

### Dondurulmuş ürünler

Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.

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



## Önerilen ayar değerleri

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

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

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

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

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






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
















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

### Dikkat!

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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Süre, dakika
<b>Ekmek</b>					
Beyaz ekmek, 750 g	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Karışık ekmek, 1,5 kg	Üniversal tava veya baton kek kalıbı	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Tam tahıllı ekmek, 1 kg	Üniversal tava	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Pide	Üniversal tava	3		250-270	20-25
<b>Sandviç ekmeği</b>					
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Üniversal tava	3		180-200	10-15
Sandviç ekmeği, tatlı, taze	Fırın tepsisi	3		170-190*	15-20
Sandviç ekmeği, tatlı, taze, 2 seviyede	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150-170*	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		180-200	20-30
Baget, önceden pişirilmiş, soğutulmuş	Üniversal tava	3		180-200	20-30
<b>Sandviç ekmeği, donmuş</b>					
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget, önceden pişirilmiş	Üniversal tava	3		180-200	10-15
Tuzlu kraker, hamur parçacıkları	Üniversal tava	3		180-200	20-25
Kruasan, hamur parçacıkları	Üniversal tava	3		170-190	30-35
<b>Tost</b>					
Tost, kızartılmış, 4 adet	Tel ızgara	3		190-210	10-15
Tost, kızartılmış, 12 adet	Tel ızgara	3		230-250	10-15
Tost kızartma (ön ısıtmasız)	Tel ızgara	5		3	3-5

\* ön ısıtma



## Pizza, kiş ve baharatlı kekler

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

Hamur mayalama başlıklı altbölümde verilen bilgileri dikkate alın.

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

### Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme

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

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

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

Mikrodalga ile birleşik olarak pişirme sadece tek seviyede gerçekleştirilebilir.

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

#### Tek seviyede pişirme

Tek seviyede pişirme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanın:

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

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

#### Birkaç seviyede pişirme

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

İki seviyede pişirme:

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

Dört seviyede pişirme:

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

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

### Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

### Tel ızgara

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

### Ünlversal tava veya fırın tepsisi

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

Üzerindeki malzemesi bol olan pizzalar için ünlversal tavayı kullanınız.

### Kek kalıpları

Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

### 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 pişirilmişdir. Bu dengesiz kızarma seviyesi pişirme sonrasında da korunur.

### Önerilen ayar değerleri

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

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

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

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

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

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

Kullanılan ısıtma türleri:

■ ☑ 4D sıcak hava

■ ☐ Üstten/alttan ısıtma  
■ ☑ Pizza kademesi

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

\* ön ısıtma

## Sufle ve üstü kızartılan yemekler

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

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

### Mikrodalga ile hazırlama

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

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız. → "Mikrodalga", Sayfa 19

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

### Yerleştirme yükseklikleri

Daima belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

Tek seviyede formlar içerisinde veya üniversal tavada yemeği hazırlayabilirsiniz.

■ Tel ızgara üzerinde kalıplar: yükseklik 2

■ Üniversal tava: yükseklik 3

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

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

## Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

### Tel ızgara

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

### Üniversal tava

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

### Kaplar

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

## Önerilen ayar değerleri

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

daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse bir sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.





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














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

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alın.

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

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşım simgesi ızgara
-  Pizza kademeli

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

\* ön ısıtma

## Kümes hayvanları

Cihaz, kümes 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 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

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 19

### Izgara

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

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

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

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

### Bilgiler

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

### Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 21

### 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 kısalmır.

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

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

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

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






#### Yararlı bilgiler























- Ördek veya kaz için, kanat altındaki deriyi deliniz. Böylece yağ dışarı akabilir.
- Ördek göğsüne kesik açınız. Ördek göğsünü çevirmeyiniz.
- Kanatlı hayvan etini çevirdiğinizde ilk olarak göğüs veya deri tarafının altta olmasına dikkat ediniz.

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

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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademeli	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Tavuk</b>						
Tavuk, 1 kg	Tel ızgara	2		200-220	-	60-70
Tavuk, 1 kg	Kapalı kap	2		230-250	360	25-35
Tavuk göğsü filetosu, beheri 150 g (ızgara)	Tel ızgara	4		3*	-	15-20
Tavuk göğsü filetosu, 2 adet, beheri 150 g (ızgara)	Açık kap	2		190-210	180	25-30
Küçük tavuk parçaları, beheri 250 g	Tel ızgara	3		220-230	-	30-35
Küçük tavuk parçaları, 4 adet, beheri 250 g	Açık kap	2		190-210	360	20-30
Tavuk stick, nugget, donmuş	Üniversal tava	3		190-210	-	20-25
Tavuk şiş, nugget, donmuş, 250 g	Üniversal tava	2		190-210	360	10-15
Piliç, 1,5 kg	Tel ızgara	2		200-220	-	70-90
Piliç, 1,5 kg	Kapalı kap	2		210-230	360	30
					180	15-25
<b>Ördek ve kaz</b>						
Ördek, 2 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	90-110
Ördek, 2 kg	Tel ızgara	2		170-190	180	60-80
Ördek göğsü, beheri 300 g	Tel ızgara	3		230-250	-	25-30
Kaz, 3 kg	Tel ızgara	2		160-180	-	120-150
Kaz, 3 kg	Tel ızgara	2		170-190	180	80-90
Kaz budu, beheri 350 g	Tel ızgara	2		210-230	-	40-50
Kaz budu, beheri 350 g	Tel ızgara	2		170-190	180	30-40
<b>Hindi</b>						
Yavru hindi, 2,5 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	70-90
Yavru hindi, 2,5 kg	Tel ızgara	2		170-190	180	60-80
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg	Kapalı kap	2		240-260	-	80-100
Hindi üst budu, kemikli, 1 kg	Tel ızgara	2		180-200	-	80-100
Hindi üst budu, kemikli, 1 kg	Kapalı kap	2		210-230	360	45-50

\* 5 dak. ön ısıtma



## Et

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

### Kızartma ve buğulama

Yağsız eti isteğe göre yağlayınız veya üzerine yağ dilimleri yerleştiriniz.

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

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

### Tel ızgara üzerinde kızartma

Etler tel ızgara üzerinde tüm taraflardan çok 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 kaldırmak sıcak buharın sizden uzak çıkmasını sağlar.

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 19

### Dikkat!

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

### Izgara

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

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

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

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

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



## Bilgiler

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

## Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 21

## Önerilen ayar değerleri

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

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

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






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











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

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






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

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sı-caklık / izgara ka-demesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, da-kika
<b>Domuz eti</b>						
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		180-190	-	110-130
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Kapalı kap	2		220-240	360	55-65
Derili domuz kızartması örneğin omuz, 2 kg	Tel izgara	2		190-200	-	130-140
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		220-230	-	70-80
Domuz fileto kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		230-240	90	50-60
Domuz filetosu, 400 g	Tel izgara	3		220-230	-	20-25
Kemikli füme pizola (Kasseler), 1 kg (biraz su ekleyerek)	Kapalı kap	2		210-230	-	70-90
Kemikli füme domuz pizolası (Kasseler), 1 kg	Açık kap	2		-	360	40-50
Domuz bifteği, 2 cm kalınlığında	Tel izgara	5		2	-	16-20
Domuz madalyon, 3 cm kalınlığında (5 dak. ön ısıtma)	Tel izgara	5		3*	-	8-12

## Sığır eti

Sığır filetosu orta, 1 kg	Tel izgara	2		210-220	-	40-50
Sığır filetosu orta, 1 kg	Kapalı kap	2		240-260	90	30-40
Sığır kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-220	-	130-160
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Tel izgara	2		220-230	-	60-70
Rozbif, orta pişmiş, 1,5 kg	Açık kap	2		240-260	180	30-40

\* Ön ısıtma

\*\* çevirmeden

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Biftek, 3 cm kalınlığında, orta (ön ısıtma yapmayın)	Tel ızgara	3		3	-	15-20
Burger, yükseklik 3-4 cm	Tel ızgara	4		3	-	25-30

**Dana eti**

Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		160-170	-	100-120
Dana kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-210	90	70-80
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		200-210	-	100-120
Dana paça, 1,5 kg	Açık kap	2		200-220	180	30
					90	30-40

**Kuzu eti**

Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Açık kap	2		170-190	-	50-80
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Kapalı kap	2		240-260	360	30
					180	35-40
Kemikli kuzu sırtı**	Tel ızgara	2		180-190	-	40-50
Kemikli kuzu sırtı, 1 kg**	Açık kap	2		190-210	90	30-40
Kuzu pirzolası***	Tel ızgara	3		3	-	12-16
Izgara sosisler	Tel ızgara	4		3	-	10-15

**Balık yemekleri**

Dalyan köfte, 1 kg	Açık kap	2		170-180	-	60-70
Dalyan köfte, 1 kg + 20 ml su	Açık kap	2		170-190	360	30-40

\* ön ısıtma

\*\* çevirmeden

**Kızartma, buğulama ve ızgara ile ilgili öneriler**

Pişirme alanı aşırı kirleniyor.	Kızartılacak besini kapalı bir kaptan hazırlayın veya ızgara sacını kullanın. Izgara tepsisini kullandığınızda en iyi neticeyi alırsınız. Izgara tepsisini özel aksesuar olarak satın alabilirsiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var ve/veya kızartma fazla kuru.	Yerleştirme yüksekliğini ve sıcaklığı kontrol ediniz. Bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve duruma göre pişirme süresini kısaltınız.
Kabuk çok ince.	Sıcaklığı artırın veya kızartma süresinin sonunda ızgarayı kısa süreli açınız.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız ve duruma göre daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir daha ki sefere daha büyük bir kızartma kabı kullanınız ve duruma göre daha az sıvı ekleyiniz.
Buğulamada et yanıyor.	Kap ve kapak uyumlu olmalı ve iyi kapanmalıdır. Sıcaklığı azaltın ve duruma göre buğulama sırasında biraz sıvı ekleyiniz.
Kızartma tam pişmedi.	Kızartılacak eti kesiniz. Sosu bir kızartma tenceresinde hazırlayınız ve et 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 kabiniz yoksa üniversal tavayı kullanınız.

### Üzeri kapalı kaplar

Kapalı kapta pişirme yapılırsa pişirme alanı çok daha temiz kalır. Kapağın kızartma tenceresi için uygun

olmasına ve iyice kapanmasına dikkat ediniz. Kabi ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

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

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

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

### 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 19

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

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

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

### Kızartma termometresi

Kızartma termometresiyle tam kıvamına pişirme yapabilirsiniz. Kızartma termometresinin kullanımı konusunda önemli uyarıları ilgili bölümlerden bakınız. İlgili bölümlerde kızartma termometresinin takılması, kullanılabilen ısıtma türleri ve başka bilgiler verilmektedir. → "Kızartma yağı termometresi", Sayfa 21

### 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 şayedeye 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.

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

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

Kullanılan ısıtma türleri:

-  Üstten/alttan ısıtma
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara
-  Izgara büyük alanlı
-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Balık</b>						
Bütün balık, ızgara 300 g, örneğin alabalık	Tel ızgara	2		170-190	-	20-30
Bütün balık, ızgara 300 g, örneğin alabalık	Tel ızgara	3		2	90	15-20
Balık buğulama, bütün 300 g, örneğin alabalık	Kapalı kap	2		-	600	3
					360	2-7
Balık, ızgara, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Tel ızgara	2		170-190	-	30-40
Balık, ızgara, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Açık kap	2		230-250	360	30-40
Balık buğulama, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Kapalı kap	2		-	600	10
					360	10-15
<b>Balık filetosu</b>						
Balık filetosu, doğal, ızgara	Tel ızgara	4		1*	-	15-25
Balık filetosu, doğal, buğulama, 400 g	Kapalı kap	2		-	600	4
					360	5-15
<b>Balık pizozası</b>						
Balık pizozası, 3 cm kalınlığında**	Tel ızgara	4		3	-	10-20
<b>Balık donmuş</b>						
Bütün balık, 300 g, örn. alabalık	Kapalı kap	2		-	600	5
					360	7-12
Balık filetosu, doğal	Kapalı kap	2		210-230	-	20-30
Balık filetosu, doğal, 400 g	Kapalı kap	2		-	600	10-15
Balık filetosu, hafif kızartılmış	Tel ızgara	2		200-220	-	45-60
Balık filetosu, hafif kızartılmış, 400 g	Açık kap	2		3	360	15-20
Balık cipsleri (arada sırada çeviriniz)	Üniversal tava	3		200-220	-	20-30
<b>Balık yemekleri</b>						
Balık güveç, 1000 g	Yahni şeklinde	2		-	360	20-25

\* ön ısıtma

\*\* Üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 2 altına sürünüz

## Garnitürler ve sebze

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

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

### Mikrodalga ile kombine olarak hazırlama

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

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

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

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

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

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

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

### Yerleştirme yükseklikleri

Belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanın.

### Tek seviyede pişirme

Çizelgede verilen değerlere uyunuz.

### İki düzlemde hazırlama

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

- Üniversal tava: yükseklik 3
- Fırın tepşisi: 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 tepşisi

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

### Pişirme kağıdı

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






### Önerilen ayar değerleri








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

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

Kendi reçetenize göre pişiriyorsanız çizelgede benzer yemekleri referans olarak alın.

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Sebze, taze</b>						
Sebze, taze, 250 g*	Kapalı kap	2		-	600	6-10
Sebze, taze, 500 g*	Kapalı kap	2		-	600	10-15
<b>Sebze, dondurulmuş</b>						
Ispanak, 450 g*	Kapalı kap	2		-	600	11-16
Karışık sebze, 250 g + 25 ml su*	Kapalı kap	2		-	600	8-12
Karışık sebze, 500 g + 25 ml su*	Kapalı kap	2		-	600	13-18
<b>Sebze yemekleri</b>						
Soğuk ızgara sebzesi	Üniversal tava	5		3	-	10-15
<b>Patates</b>						
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş	Üniversal tava	3		160-180	-	45-60

\* arada sırada bir veya iki kez karıştırınız

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş, 1 kg	Üniversal tava	3		200-220	360	15-20
Kabuğu ile haşlanmış patates, bütün, 250 g	Kapalı kap	2		-	600	6-11
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates, dörde bölünmüş, 500 g*	Kapalı kap	2		-	600	12-15
<b>Patates ürünleri, donmuş</b>						
Kızartmalık püre patates	Üniversal tava	3		200-220	-	25-35
Patates cepleri, içli	Üniversal tava	3		190-210	-	20-30
Kroketter	Üniversal tava	3		200-220	-	25-35
Patates kızartması	Üniversal tava	3		190-210	-	25-35
Patates kızartması, 500 g	Üniversal tava	3		250-270	180	15-20
Patates kızartması, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsi	3+1		190-210	-	30-40
<b>Pirinç</b>						
Uzun pirinç, 250 g + 500 ml su	Kapalı kap	2		-	600	7-9
					180	13-16
Doğal pirinç, 250 g + 650 ml su	Kapalı kap	2		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml su	Kapalı kap	2		-	600	12-14
					180	22-27
<b>Tahıl</b>						
Kuskus, 250 g + 500 ml su	Kapalı kap	2		-	600	6-8
Darı bütün, 250 g + 600 ml su	Kapalı kap	2		-	600	8-10
					180	5-10
Pirinç irmiği/mısır lapası, 125 g + 500 ml su*	Kapalı kap	1		-	600	6-8
Frenk arpası, 250 g + 750 ml su	Kapalı kap	2		-	600	11-13
					180	15-20
<b>Yumurta lekesi</b>						
2 yumurtadan yumurta karışımı	Kapalı kap	2		-	360	6-8

\* arada sırada bir veya iki kez karıştırınız

## Tatlı

Cihazınızla yoğurt ve çeşitli tatlıları hazırlayabilirsiniz.

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

→ "Mikrodalga", Sayfa 19

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.

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

## Puding tozundan puding

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

Süt kabarmaya başlar başlamaz kuvvetle karıştırınız. Bu işlemi iki üç kez yineleyiniz.



## Sütlaç hazırlanması

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

## Komposto

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

Pişirme sırasında iki üç kez karıştırın.

## Mikrodalga için patlamış mısır

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

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



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






## ⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

## Önerilen ayar değerleri

Kullanılan ısıtma türleri:

-  4D sıcak hava
-  Mikrodalga

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

\* arada bir, bir veya iki kez karıştırınız

\*\* kapalı torbayı kabın üzerine koyunuz

## Eco ısıtma türleri

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

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

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

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

## Aksesuarlar

Daima doğru aksesuarları doğru şekilde yerleştirmeye dikkat edin.

### Tel ızgara

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

### Üniversal tava veya fırın tepsisi

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

### Kek kalıpları ve kaplar

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

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

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

### Pişirme kağıdı

Sadece seçilen sıcaklık için uygun pişirme kağıdı

kullanınız. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz.



### Önerilen ayar değerleri





























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

sonraki denemede daha yüksek dereceye ayarlayabilirsiniz.

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

Kullanılan ısıtma türleri:

-  Sıcak hava eko
-  Üstten/alttan ısıtma eko

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleş-tirme seviye-si	Isıtma tipi	°C cinsin-den sıcaklık	Süre, da-kika
<b>Kalıp içinde pasta</b>					
Kalıpta kuru pasta	Delikli/baton kek kalıbı	2		140-160	60-80
Kek hamurundan pasta tabanı	Pasta tabanı kalıbı	2		150-170	20-30
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Pasta tabanı kalıbı	2		150-170	20-30
Pandispanya, 3 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Mayalı hamurdan yuvarlak kek	Kek kalıbı	2		150-170	50-70
<b>Tepsidede pişirilen pasta</b>					
Üstü kur kaplanmış kuru pasta	Fırın tepsisi	3		150-170	25-40
Kuru malzemeli poğaç	Fırın tepsisi	3		170-180	25-35
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180-190	15-20
Paskalya çöreği	Fırın tepsisi	3		160-170	25-35
Kuru malzemeli mayalı pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	15-20
<b>Küçük kurabiyeler</b>					
Muffin	Muffin tepsisi	2		160-180	15-25
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		150-160	25-35
Milföy hamurlu kek	Fırın tepsisi	3		170-190	20-35
Piştirilmiş hamurdan kek	Fırın tepsisi	3		200-220	35-45
Kurabiye	Fırın tepsisi	3		140-160	15-30
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3		140-150	30-45
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	25-35
<b>Ekmekek, Sandviç ekmeği</b>					
Karışık ekmekek, 1,5 kg	Baton kek kalıbı	2		200-210	35-45
Pide	Üniversal tava	3		250-275	15-20
Taze sandviç ekmeği, tatlı	Fırın tepsisi	3		170-190	15-20
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		180-200	20-30
<b>Et</b>					
Domuz kızartması, derisiz, örneğin boyun, 1,5 kg	Açık kap	2		180-190	120-140
Siğir kızartması, 1,5 kg	Kapalı kap	2		200-220	140-160
Dana kızartması, 1,5 kg	Açık kap	2		170-180	110-130
<b>Balık</b>					
Balık buğulama, bütün 300 g, örneğin alabalık	Kapalı kap	2		190-210	25-35
Balık buğulama, bütün 1,5 kg, örneğin somon	Kapalı kap	2		190-210	45-55
Balık filetosu, doğal, buğulama	Kapalı kap	2		190-210	15-25

## Gıda maddelerindeki akrilamid

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

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

Akrilamid miktarını düşürmek için öneriler	
Genel	<ul style="list-style-type: none"> <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>
Pişirme	Üst/alt ısıtma ile maksimum 200°C. Sıcak hava ile maksimum 180 °C.
Kurabiye	Üst/alt ısıtma ile maksimum 190°C. Sıcak hava ile maksimum 170 °C. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz.

## Hassas pişirme

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

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

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

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

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

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

## Kap

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

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

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


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

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

## Önerilen ayar değerleri

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  Hassas pişirme

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Kümes hayvanı</b>						
Ördek göğsü, az pişmiş, her biri 300 g	Açık kap	2		6-8	90*	45-60
Tavuk göğsü filetosu, her biri 200 g, iyi pişmiş	Açık kap	2		4	120*	45-60
Hindi göğsü, kemiksiz, 1 kg, pişmiş	Açık kap	2		6-8	120*	110-130
<b>Domuz eti</b>						
Domuz fileto kızartması, kalınlık 5-6 cm, 1,5 kg	Açık kap	2		6-8	80*	130-180
Domuz filetosu, bütün	Açık kap	2		4-6	80*	45-70

\* ön ısıtma

Yemek	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Sığır eti</b>						
Sığır kızartması (kalça), kalınlık 6-7 cm, 1,5 kg, pişmiş	Açık kap	2		6-8	100*	150-180
Sığır filetosu, 1 kg	Açık kap	2		4-6	80*	90-120
Rozbif, 5-6 cm kalınlığında	Açık kap	2		6-8	80*	120-180
Sığır madalyonu/sığır filetosu, kalınlık 4 cm	Açık kap	2		4	80*	30-60
<b>Dana eti</b>						
Dana kızartması, 4-5 cm kalın, 1,5 kg	Açık kap	2		6-8	80*	80-140
Dana kızartması, 7-10 cm kalın, 1,5 kg	Açık kap	2		6-8	80*	140-200
Dana filetosu, bütün, 800 g	Açık kap	2		4-6	80*	70-120
Dana madalyonu, 4 cm kalın	Açık kap	2		4	80*	30-50
<b>Kuzu eti</b>						
Kuzu sırtı, çözülmüş, her biri 200 g	Açık kap	2		4	80*	30-45
Kuzu budu, kemiksiz, orta, 1 kg bağlı	Açık kap	2		6-8	95*	120-180

\* ön ısıtma

### Hassas pişirme ile ilgili öneriler

Ördek göğsü hassas pişirme.	Soğuk ördek göğsünü tavaya koyunuz ve ilk olarak derili kısmına ön kızartma uygulayınız. Hassas pişirme sonrasında çıtır çıtır olacak şekilde 3 ila 5 dakika için ızgara yapın.
Hassas pişirme yöntemiyle pişirilen et, geleneksel yöntemle kızartılan et kadar sıcak olmayacaktır.	Piştirilen etin çabuk soğumaması için tabağı ısıtınız ve sosu çok sıcak servis ediniz.

### Kurutma

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

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

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

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

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

Kurutma için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:

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


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

### Önerilen ayar değerleri

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

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  4D sıcak hava

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

## Konserveleme

Cihazınızda meyve ve sebze konservesi yapabilirsiniz.

### Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

### Kavanozlar

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

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

Konserve kavanozları, konserveleme işlemi sırasında birbirilerine temas etmemelidir.

### Meyve ve sebzenin hazırlanması

Sadece kusuru olmayan meyve ve sebze kullanınız. İyiye yıkayın.

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

### Meyve

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

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

### Sebze

Sebze içeren kavanozlara sıcak, kaynatılmış suyla doldurun.

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

### Konserveleme 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		160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				120	fokurdadıktan itibaren: 30-40
				-	Takip eden ısı: 30
Sebze, örneğin salatalık	1 litrelik konserve kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				-	Takip eden ısı: 30
Sert çekirdekli meyveler, örneğin kiraz, mürdüm eriği	1 litrelik konserve kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				-	Takip eden ısı: 35
Yumuşak çekirdekli meyveler, örneğin elma, çilek	1 litrelik konserve kavanozları	1		160-170	fokurdayana kadar: 30-40
				-	Takip eden ısı: 25

## Hamur mayalama

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

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

### Birinci kabartma

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

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

### İkinci kabartma


Hamur işini çizelgede belirtilen yerleştirme yüksekliğine koyun.





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

### Önerilen ayar değerleri

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

Kullanılan ısıtma türü:

-  Üstten/alttan ısıtma

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

## Buz çözme

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

Dondurulmuş gıda maddesini ambalajından çıkartınız ve mikrodalga için uygun bir kaba koyarak tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alın. → "Mikrodalga", Sayfa 19

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. Gerekliyse yiyeceği arada sırada bölünüz veya buz çözülmüş parçaları cihazdan çıkartınız.





















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

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


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

Kullanılan ısıtma türü:

-  Mikrodalga

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>Ekmek, sandviç ekmeği</b>						
Ekmek, 500 g	Açık kap	2		-	180	3
					90	10-15
Sandviç ekmeği	Tel ızgara	2		140-160	90	2-4
<b>Pasta</b>						
Pasta, yumuşak, 500 g	Açık kap	2		-	180	2
					90	10-15
Pasta, kuru, 750 g	Açık kap	2		-	90	10-15
<b>Et ve kümes hayvanı</b>						
Tavuk, bütün, 1,2 kg*	Açık kap	2		-	180	10
					90	10-15
Tavuk parçaları, 250 g*	Açık kap	2		-	180	10
					90	10-15
Ördek, 2 kg*	Açık kap	2		-	180	10
					90	40-50
Et, bütün, örn. kızartma (çiğ et) 800 g*	Açık kap	2		-	180	15
					90	10-15
Et, bütün, örn. kızartma için (çiğ et) 1 kg*	Açık kap	2		-	180	15
					90	20-30
Et, bütün, örn. kızartma için (çiğ et) 1,5 kg*	Açık kap	2		-	180	15
					90	25-35
Et, parça veya dilimli, örn. gulaş (çiğ et), 500 g*	Açık kap	2		-	180	8
					90	5-10
Kıyma, karışık, 200 g*	Açık kap	2		-	90	8-15
					180	5
Kıyma, karışık, 500 g*	Açık kap	2		-	90	10-15
					180	10
Kıyma, karışık, 1000 g*	Açık kap	2		-	180	10
					90	20-30
<b>Balık</b>						
Balık, bütün, 300 g*	Açık kap	2		-	180	3
					90	10-15
Balık filetosu, 400 g*	Açık kap	2		-	180	5
					90	10-15
<b>Meyve, sebze</b>						
Üzümü meyveler, 300 g	Açık kap	2		-	180	5-10
Sebze, 600 g	Açık kap	2		-	180	10
					90	8-13

\* sürenin yarısından sonra çeviriniz

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
Tereyağı yumuşatma, 125 g	Açık kap	2		-	90	7-9
* sürenin yarısından sonra çeviriniz						

## Mikrodalga fırın ile yemeklerin ısıtılması

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

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

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

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

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

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

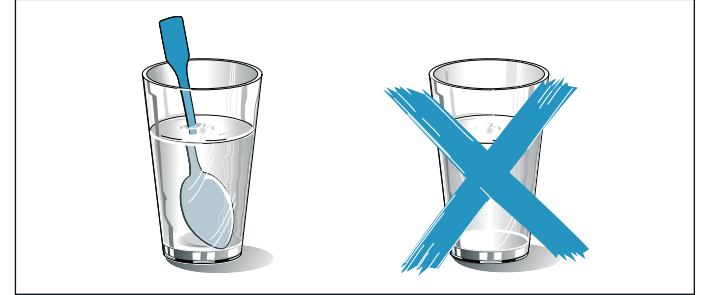
Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Sadece mikrodalga kullanıldığında dahi kaplar çok ısınabilir.

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

### Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma

işlemi sırasında kabın 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, ışıya 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 yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, dakika
<b>İçecekleri ısıtma</b>						
200 ml (iyice karıştırın)	Açık kap	2		-	max	1-3
400 ml (iyice karıştırın)	Açık kap	2		-	max	2-6
<b>Bebek maması ısıtma</b>						
Biberon, 150 ml (iyice karıştırın)	Açık kap	2		-	360	1-3
<b>Sebze, soğutulmuş</b>						
250 g	Kapalı kap	2		-	600	3-8

Yemek	Kap	Yerleş-tir-me yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Watt olarak mikrodalga gücü	Süre, da-kika
<b>Sebze, dondurulmuş</b>						
parçalı, 250 g	Kapalı kap	2		-	600	8-12
Kremalı ıspanak, blok halinde dondurulmuş, 450 g (arada 1-2 kez karıştırın)	Kapalı kap	2		-	600	11-16
<b>Yemekler, soğutulmuş</b>						
Tabak yemeği, 1 porsiyon	Kapalı kap	2		-	600	4-8
Çorba, sebze, 400 ml (iyice karıştırın)	Kapalı kap	2		-	600	5-7
Garnitürler, örneğin makarna, köfte, patates, pilav	Kapalı kap	2		-	600	5-10
Fırın yemekleri, 400 g, örn. lazanya, patates graten	Açık kap	2		-	600	5-10
<b>Yemekler, dondurulmuş</b>						
Tabak yemeği, 1 porsiyon	Kapalı kap	2		-	600	11-15
Çorba, sebze, 200 ml (iyice karıştırın)	Kapalı kap	2		-	600	6-8
Garnitürler, 500 g, örneğin makarna, köfte, patates, pilav	Kapalı kap	2		-	600	7-15
Fırın yemekleri, 400 g, örn. lazanya, patates graten	Açık kap	2		180-200	180	20-25

## Sıcak tutma

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

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

## Test yemekleri

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

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

### Pişirme

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

İki seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

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

Üç seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:

- Fırın tepsisi: yükseklik 5
- Ünlversal 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.

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

Beyaz tenekeden kelepçeli kek kalıplarında kek: Üst/alt ısıtma ile tek seviyede pişirme. Tel ızgara yerine ünlversal tava kullanınız ve kelepçeli kek kalıbını bunun üzerine yerleştiriniz.

tr Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

## Kraker




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

## Bilgiler

- Ayar değerleri, pişirme alanı soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.
- Çizelgede bulunan ön ısıtmaya ilişkin uyarılara dikkat ediniz. Ayar değerleri hızlı ısıtma olmadan geçerlidir.

- Pişirmek için ilk olarak, belirtilen sıcaklıkların daha düşük olanını kullanınız.

Kullanılan ısıtma türleri:

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
<b>Fırında pişirme</b>					
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3		140-150*	25-40
Sıkma çörek	Fırın tepsisi	3		140-150*	25-40
Sıkma çörek, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-150*	30-40
Sıkma çörek, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + üniversal tava	5+3+1		130-140*	35-55
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		160*	20-30
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		150*	25-35
Küçük kekler, 2 seviyeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150*	25-35
Küçük kekler, 3 seviyeli	Fırın tepsisi + üniversal tava	5+3+1		140*	35-45
Kraker	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Kraker	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Yağsız kek, 2 seviyeli	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Üstü hamur kaplı elmalı tart	2x siyah sac kalıp Ø20cm	2		170-180	60-80
Üstü hamur kaplı elmalı tart	2x siyah sac kalıp Ø20cm	2		180-200	60-80
2 seviyede, üstü kapalı elmalı pasta	2x siyah sac kalıp Ø20cm	3+1		170-190	70-90


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



\*\* ön ısıtma yapın, hızlı ısıtma işlevini kullanmayın

## 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	5		3	3-5
Dana etli sandviç, 12 parça**	Tel ızgara	4		3	25-30

ön ısıtma yapmayınız

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




**Mikrodalga ile hazırlama**








Mikrodalga ile hazırlamak için daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kaplar kullanınız. Mikrodalga için uygun kaplara ilişkin uyarıları dikkate alınız.  
→ "Mikrodalga", Sayfa 19

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 23

Kullanılan ısıtma türleri:

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

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









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001050395

000608