

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

Ankastre fırın

HN678G4.6

tr Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik.....	2
2	Maddi hasarların önlenmesi	7
3	Çevrenin korunması ve tasarruf.....	8
4	Cihazı tanıma.....	9
5	Çalışma modları	10
6	Aksesuar.....	13
7	İlk Kullanım öncesi.....	14
8	Temel Kullanım	15
9	Hızlı Isıtma	16
10	Zaman fonksiyonları	16
11	Buhar	18
12	Mikrodalga.....	20
13	Kızartma termometresi	23
14	Yemekler.....	25
15	Çocuk kilidi.....	27
16	Sabbat ayarı.....	27
17	Home Connect	27
18	Temel ayarlar.....	29
19	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	30
20	Kendi kendini temizleme	32
21	Temizlik desteği humidClean	33
22	Kireçten arındırma	34
23	Kurutma	34
24	Cihaz kapağı.....	35
25	Raflar.....	36
26	Arızaları giderme	37
27	Atığa verme	40
28	Müşteri hizmetleri.....	40
29	Uygunluk beyanı	41
30	Pişirme önerileri.....	41
31	MONTAJ KILAVUZU.....	52
31.1	Genel montaj bilgileri.....	52



1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerinizi, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Bu cihaz yalnızca ankastre montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alın.

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir.

Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- evde ve benzeri uygulamalarda, örneğin: Mağazada, ofiste ve diğer ticari alanlarda çalışanlar için mutfaklarda; çiftliklerde; otel ve diğer yaşam alanlarındaki müşterilerde; kahvaltı pansiyonlarında.
- deniz seviyesinden en fazla 4000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 standardına uygundur. Ürün sınıflandırması Grup 2, Sınıf B biçimindedir. Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir. Sınıf B ise, cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeminiz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.

→ "Aksesuar", Sayfa 13

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- ▶ Yanıcı cisimler kesinlikle pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Duman çıkmaya başlarsa cihaz kapatılmalı veya fişi çekilmeli ve ortaya çıkabilecek olası alevleri havasız bırakarak söndürmek için kapak kapalı tutulmalıdır.

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Cihaz kapağının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.

- ▶ Ön ısıtma ve pişirme sırasında pişirme kağıdı kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele yerleştirilmemelidir.
- ▶ Pişirme kağıdı her zaman uygun ölçüde kesilmeli ve üzerine bir kap veya kek kalıbı yerleştirilmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır. Aksesuar veya kap çok ısınır.
- ▶ Sıcak aksesuar veya kaplar daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir.

- ▶ Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Cihaz kapağının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapağı camı kırılarak sıçrayabilir.

- ▶ Fırın kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır. Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
- ▶ Koruyucu eldiven kullanınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 40*

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

Kumanda bölümünde veya kumanda elemanlarında sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bu mıknatıslar elektronik implantları, örneğin kalp pillerini veya insülin pompalarını etkileyebilir.

- ▶ Elektronik implant taşıyanlar kumanda bölümünden en az 10 cm uzak durmalıdır.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

1.5 Mikrodalga

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI - DİKKATLE OKUYUNUZ VE DAHA SONRA KULLANMAK İÇİN SAKLAYINIZ

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Örneğin ısınmış terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları saatler sonra da tutuşabilir.

- ▶ Yiyecekler veya kıyafetler kesinlikle cihazda kurutulmamalıdır.
- ▶ Terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri veya benzeri cisimler kesinlikle cihazda ısıtılmamalıdır.
- ▶ Cihaz yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanılmalıdır.

Yiyecekler ve ambalajları ve kapları alev alabilir.

- ▶ Yiyecekler kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtılmamalıdır.
 - ▶ Yiyecekler kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtılmamalıdır.
 - ▶ Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmalıdır.
 - ▶ Yiyecekler kesinlikle mikroalgada kurutulmamalıdır.
 - ▶ Örneğin ekmek gibi su oranı düşük yiyecekler kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutulmamalıdır.
- Yemeklik yağ tutuşabilir.
- ▶ Mikrodalga ile kesinlikle yalnızca yemeklik yağ ısıtılmamalıdır.

⚠ UYARI – Patlama tehlikesi!

İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar kolayca patlayabilir.

- ▶ Sıvılar veya diğer gıda maddeleri kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtılmamalıdır.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir.

- ▶ Kabuklu yumurtalar asla pişirilmemeli veya katı pişirilmiş yumurtalar kabuğuyla ısıtılmamalıdır.
- ▶ Kabuklu deniz ürünleri pişirilmemelidir.
- ▶ Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısı delinmelidir.
- ▶ 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 açılmalıdır.

Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz.

- ▶ Bebek maması kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtılmamalıdır.
- ▶ Kapak veya emzik her zaman çıkarılmalıdır.
- ▶ Mama ısıtıldıktan sonra iyice karıştırılmalı veya çalkalanmalıdır.
- ▶ Mama çocuğa verilmeden önce sıcaklık kontrol edilmelidir.

Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir.

- ▶ Kap veya aksesuar her zaman bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir.

- ▶ Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız.
- ▶ Yiyecekleri pişirme bölümünden daima fırın eldivenleri ile çıkarınız.

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Sadece mikrodalga kullanımında en yüksek kademedeki kurutma fonksiyonu otomatik olarak bir ısıtıcı açar ve pişirme bölümünü ısıtır.

- ▶ Kesinlikle sıcak pişirme bölümünün iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

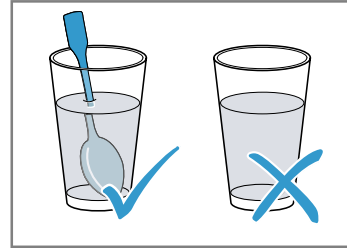
Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Örneğin aşırı ısınan terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yangınlara neden olabilir.

- ▶ Yiyecekler veya kıyafetler kesinlikle cihazda kurutulmamalıdır.
- ▶ Terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri veya benzeri cisimler kesinlikle cihazda ısıtılmamalıdır.
- ▶ Cihaz yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanılmalıdır.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama gecikebilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Hazne hafifçe sallansa bile dikkatli olunması önerilir. Sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir.

- ▶ Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyulmalıdır. Böylece kaynama gecikmesi engellenir.

**⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir.

- ▶ Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanılmalıdır.

Metalden üretilen kaplar ve tencereler veya metal içeren kaplar sadece mikrodalganın kullanılması sırasında kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir.

- ▶ Sadece mikrodalganın kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız.
- ▶ Sadece mikrodalgaya uygun kaplar veya mikrodalga fonksiyonunu başka bir ısıtma türüyle kombine olarak kullanınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

- ▶ Gövde kesinlikle çıkarılmamalıdır.

⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

Yetersiz temizlik, cihazın yüzeyine zarar verebilir, kullanım ömrünü kısaltabilir ve mikrodalga enerjisi sızıntısı gibi tehlikeli durumlara yol açabilir.

- ▶ Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal temizleyiniz.
- ▶ Pişirme bölümü, kapak contası, kapak ve kapak yuvası daima temiz tutulmalıdır.
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 30

Pişirme bölümü kapısı veya kapı contası hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir.

- ▶ Pişirme bölümü kapağı, kapak contası veya kapağın plastik çerçevesi hasarlı ise cihaz kesinlikle çalıştırılmamalıdır.
- ▶ Sadece Yetkili Servis tarafından onarılmalıdır.

Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar.

- ▶ Gövde kapağını kesinlikle çıkarılmamalıdır.
- ▶ Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetleriyle iletişime geçilmelidir.

1.6 Buhar

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Su haznesindeki su cihaz çalıştıkça aşırı derecede ısınabilir.

- ▶ Su haznesi, cihazın buharla her çalışmasından sonra boşaltılmalıdır.
- Pişirme bölümünde sıcak buhar çıkışı olur.
- ▶ Buharlı cihaz çalışması esnasında pişirme bölümüne dokunulmamalıdır.

Aksesuarların çıkartılması sırasında sıcak sıvı sıçrayabilir.

- ▶ Sıcak aksesuarlar sadece fırın eldiveni kullanılarak dikkatlice çıkartılmalıdır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yanıcı sıvıların buharları, pişirme bölümündeki sıcak yüzeyler nedeniyle alev alabilir (patlama). Cihazın kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- ▶ Yanıcı sıvıları (örn. alkollü içecekler) su haznesine doldurmayınız.
- ▶ Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözeltiyi doldurunuz.

1.7 Kızartma termometresi

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Kızartma termometresinin yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir.

- ▶ Sadece bu cihaz için belirlenmiş olan kızartma termometresini kullanınız.

1.8 Temizleme fonksiyonu

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları temizleme fonksiyonu sırasında tutuşabilir.

- ▶ Temizleme fonksiyonunun her çalıştırmasından önce kaba kirlere pişirme bölümünden temizlenmelidir.
 - ▶ Aksesuar asla birlikte temizlenmemelidir. Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.
 - ▶ Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesnelere kesinlikle kapı koluna asılmamalıdır.
 - ▶ Cihazın ön yüzü açık tutulmalıdır.
 - ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Kapı contasının hasarlı olması halinde kapı bölgesinden çok fazla ısı yayılır.
- ▶ Contayı aşındırılmamalı ve çıkarılmamalıdır.
 - ▶ Cihaz asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırılmamalıdır.

⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar.

- ▶ Kesinlikle yapışmaz kaplamalı tepsi ve kalıpları, temizleme fonksiyonu sırasında birlikte temizlenmemelidir.
- ▶ Aksesuar asla birlikte temizlenmemelidir.

⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!

Temizleme fonksiyonunda pişirme bölümü, kızartma, ızgara ve pişirme artıkları yanacak şekilde, çok yüksek sıcaklıklarda ısıtılır. Bu sırada, mukoza zarlarında tahrişe neden olabilecek buharlar oluşur.

- ▶ Temizleme fonksiyonu sırasında mutfağı iyice havalandırınız.
- ▶ Odada uzun süre kalmayınız.
- ▶ Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Temizleme fonksiyonu sırasında pişirme bölümü çok ısınır.

- ▶ Cihaz kapağını asla açılmamalıdır.
- ▶ Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.

- ▶ Cihazın kapısına kesinlikle dokunulmamalıdır.
- ▶ Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT!

50 °C'nin üzerinde pişirme bölümü zeminindeki nesnelere ısı birikmesine neden olur. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.

- ▶ Pişirme bölümü zeminine aksesuar, pişirme kağıdı veya herhangi bir tür folyo koyulmamalıdır.
- ▶ Yalnızca 50 °C'nin altında bir sıcaklık ayarlanmışsa pişirme bölümüne kap koyulmalıdır.

Silikon kalıplar veya silikon içeren folyolar, kapaklar veya aksesuarlar pişirme sensörüne zarar verebilir.

Pişirme sensörü aktif değilse de hasar meydana gelebilir.

- ▶ Silikon kalıplar, silikon içeren folyolar, kapaklar veya aksesuarlar kullanılmamalıdır.
- ▶ Pişirme bölümünde asla silikon nesnelere muhafaza etmeyiniz.

Pişirme bölümünde su bulunması halinde su buharı oluşur. Sıcaklık değişimi nedeniyle hasarlar meydana gelebilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.
- ▶ Pişirme bölümünün zeminine asla sulu kap konulmamalıdır.

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.

- ▶ Kullanım sonrasında pişirme bölümünün kuruması beklenmelidir.
- ▶ Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.

Cihazın kapağı açık şekilde soğutulması zaman içinde yanında bulunan mobilya panellerinin hasar görmesine neden olur.

- ▶ Yüksek sıcaklıklarla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme bölümü yalnızca kapalı şekilde soğutulmalıdır.
- ▶ Cihaz kapağına herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır.
- ▶ Yalnızca çok nemli çalışmalar sonrasında pişirme bölümü açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.

Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir.

- ▶ Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten çok fazla koyulmamalıdır.
- ▶ Mümkünse derin universal tava kullanılmalıdır.

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanılmamalıdır.
- ▶ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıklar tamamen temizlenmelidir.

Contanın aşırı kirli olması halinde cihaz kapağı artık tam olarak kapanmaz. Yandaki mobilyaların panelleri hasar görebilir.

- ▶ Contayı daima temiz tutunuz.
- ▶ Cihazı asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırmayınız.

Cihaz kapağının oturma yüzeyi veya tezgah olarak kullanılması nedeniyle cihaz kapağı hasar görebilir.

- ▶ Cihaz kapağına eşya koyulmamalı, asılmamalı veya oturulmamalıdır.
- ▶ Kaplar veya aksesuarlar cihaz kapağının üzerine koyulmamalıdır.

Aksesuar, cihaz tipine bağlı olarak cihaz kapağını kapatma sırasında kapak camını çizebilir.

- ▶ Aksesuar her zaman dayanak noktasına kadar pişirme bölümüne itilmelidir.

2.2 Mikrodalga

Mikrodalgayı kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT!

Metalin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde cihaza veya kapağın iç camına zarar veren kıvılcıklar çıkar.

- ▶ Metaller, örn. camın içindeki kaşıklar pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

Doğrudan birbiri üzerine itilen aksesuarlar kıvılcım oluşuma neden olur.

- ▶ Tel ızgara universal tava ile birlikte kullanılmamalıdır.
- ▶ Aksesuarlar yalnızca kendileri için öngörülen yüksekliğe itilmelidir.

Yalnızca mikrodalga çalışırken universal tavanın veya fırın tepsisinin kullanımı uygun değildir. Bu durum kıvılcım oluşumuna neden olabilir ve pişirme bölümüne zarar verir.

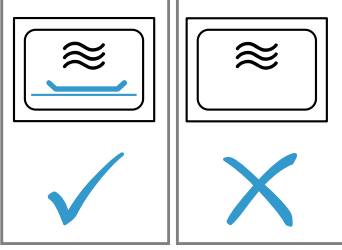
- ▶ Birlikte teslim edilen tel ızgara yerleştirme yüzeyi olarak kullanılmalıdır.

Cihazdaki alüminyum kaplar kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.

- ▶ Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır.

Cihazın pişirme bölümünde yiyecek olmadan çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur.

- ▶ Mikrodalga kesinlikle pişirme bölümünde yemek olmadan çalıştırılmamalıdır. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir.



Çok yüksek bir mikrodalga gücünde mikrodalga tipi patlamış mısır hazırlama sırasında kapağın camı aşırı yüklenme nedeniyle patlayabilir.

- ▶ Mikrodalga gücü kesinlikle çok yüksek ayarlanmamalıdır.
- ▶ Maksimum 600 Watt kullanılmalıdır.
- ▶ Patlamış mısır torbası her zaman bir cam tabağın içine koyulmalıdır.

2.3 Buhar

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT!

Pas tutmuş kaplar pişirme bölümünde korozyona yol açabilir. Çok küçük lekeler bile korozyona neden olabilmektedir.

- ▶ Pas tutmuş kapları kullanmayınız.
- Su haznesindeki sıcak su buhar sistemine zarar verebilir.
- ▶ Su haznesine sadece soğuk su doldurunuz. Pişirme bölümün zeminindeki su, cihazın 120 C üzerindeki işletiminde emaye hasarlarına neden olur.
- ▶ Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- ▶ Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.
- Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.
- ▶ Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.
- Su haznesinin bulaşık makinesinde temizlenmesi hasara neden olur.
- ▶ Su haznesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
- ▶ Su haznesi yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- ▶ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.

- Cihazda ön ısıtma yapmamanız size %20'ye kadar enerji tasarrufu sağlar.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama pişirme kalıpları kullanılmalıdır.

- Bu tür pişirme kalıpları sıcaklığı en iyi şekilde değerlendirir.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

- Pişirme bölümündeki sıcaklık korunur ve cihazın yeniden ısıtılmasına gerek kalmaz.

Birden fazla yiyecek doğrudan arka arkaya veya paralel olarak pişirilmelidir.

- Pişirme bölümü ilk pişirme sonrasında ısınmıştır. Böylece sonraki pişirme için gereken süre azalır.

Daha uzun pişirme sürelerinde cihaz pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce kapatılmalıdır.

- Kalan ısı, yemek pişmesi için yeterli olur.

Kullanılmayan aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

- Gereğinden fazla aksesuar parçasının ısıtılmasına gerek yoktur.

Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buz çözülmalıdır.

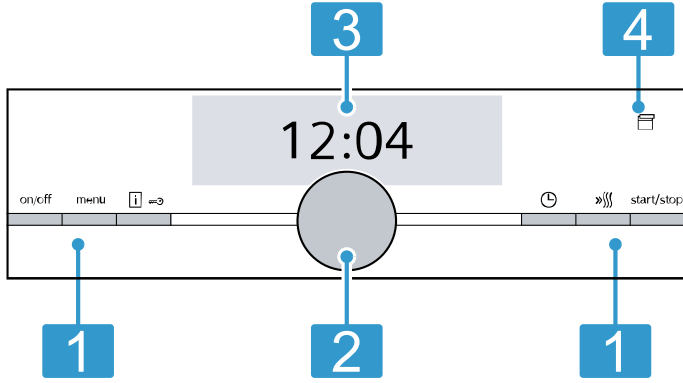
- Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

4 Cihazı tanıma

4.1 Kumanda paneli

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.

Not: Cihaz tipine bağlı olarak resimde bazı detaylar farklı olabilir, örn. renk ve biçim.



1 Tuşlar

Kumanda panelinin solundaki ve sağındaki düğmelerin bir basınç noktası vardır. Bir tuşu devreye sokmak için tuşa basılmalıdır. Ön kısmı paslanmaz çelik olmayan cihazlarda, tuşlar aynı zamanda dokunmatik alan işlevi görür.

2 Döner düğme

Döner düğmeyi istediğiniz kadar sola veya sağa çevirebilirsiniz. Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyonu seçmek için sadece ilgili alana hafifçe dokunulmalıdır.

3 Dokunmatik ekran

Güncel seçim olanaklarını dokunmatik ekranlarda görebilirsiniz. Bir fonksiyonu seçmek için doğrudan ilgili metin alanına dokunulmalıdır. Seçime bağlı olarak metin alanları değişir.

4 Dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyonu seçmek için sadece ilgili alana hafifçe dokunulmalıdır.

4.2 Tuşlar

Kumanda panelindeki sol ve sağ tuşlarla cihazınızı veya işletimi açıp kapatabilirsiniz.

Tuş	Fonksiyon	Kullanım
on/off	Açık/Kapalı	Cihazın açılması veya kapatılması.
menu	Menü	Çalışma modu menüsünün açılması
i	Bilgi	Çocuk kilidini etkinleştirme ve devre dışı bırakma uyarılarının görüntülenmesi
i	Çocuk kilidi	Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması
⌚	Zaman fonksiyonları	Kısa basma: Çalışmayı başlatma veya ara verme. Yakl. 3 saniye basılı tutma: Çalışmayı iptal etme.
»»»»	Hızlı ısıtma	Hızlı ısıtmanın açılması ve kapatılması
start/stop	Başlat/Durdur	Çalışmanın başlatılması, duraklatılması veya iptal edilmesi
☰	Panelin açılması	Su haznesini çıkarmak için kumanda paneli açılmalıdır.

4.3 Döner düğme

Döner düğme ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz. Ayar değerlerinde (örn. sıcaklıkta) minimum veya maksimum değere ulaştıysanız, bu değer ekranda kalır. Gerekirse döner düğmeyle değeri geri alabilirsiniz. Listelerde, örn. ısıtma türlerinde, son değerden sonra yeniden ilk değer gelir.

4.4 Ekran

Ekran size güncel ayar değerlerini gösterir. Ekranda değiştirebileceğiniz değer renkli olarak gösterilir.

Durum satırı

Durum satırı ekranda üstte bulunur. Durum satırında saat ve ayarlanan zaman fonksiyonları görüntülenir.

İlerleme çizgisi


Çizgi, ekranda odaklanan değer altındadır. İlerleme çizgisini kullanarak, cihazın ne kadar ısındığını veya sürenin dolup dolmadığını görebilirsiniz. Çizgi soldan sağa doğru dolar. Mikrodalgada ısıtma çizgisi görünmez.

Zaman aşımı

Sağ üstteki durum satırında zaman aşımını veya önceki işletimin süresini görebilirsiniz.

Bir süre ayarladıysanız ve süre silinirse, zaman aşımı, zaten çalışmakta olan cihazın süresini devralır. Böylece çalışmanın ne kadardır sürdüğünü kontrol edebilirsiniz. Mikrodalgada ısıtma çizgisi görünmez.

Sıcaklık göstergesi

Isıtma kontrolü ve kalan ısı göstergesi size pişirme bölümündeki sıcaklığı gösterir. Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme bölümünün içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir. İlgili  tuşu ile güncel sıcaklığı sorgulayabilirsiniz.

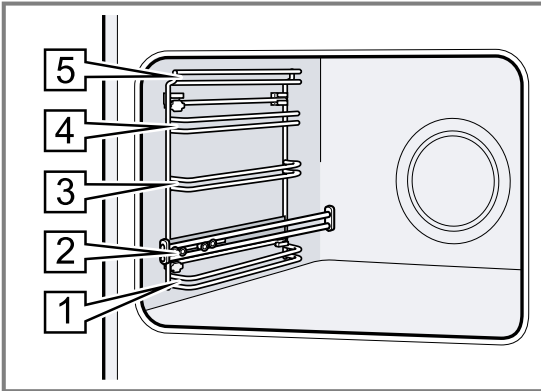
- Isıtma kontrolü
Çalışmaya başladıktan sonra, ısıtma kontrolü pişirme bölümündeki sıcaklık artışını gösterir. Ön ısıtma yaparsanız, yiyecekleri koymak için en iyi zaman, tüm çubukların dolu olduğu zamandır. Ayar kademelerinde ısıtma kontrolü görünmez, örn. ızgara kademelerinde.
- Kalan ısı göstergesi
Cihaz kapatıldığında, ekran pişirme bölümünde kalan ısıyı gösterir. Kalan ısı göstergesi yaklaşık 60 C'de söner.

4.5 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır.

Raflar

Pişirme bölümündeki rafların farklı yüksekliklerine aksesuarları itebilirsiniz.
→ "Aksesuar", Sayfa 13
Cihazınız 5 yerleştirme yüksekliğine sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.
Raflar cihaz tipine bağlı olarak bir veya birden fazla kademede çekme raylarıyla donatılmıştır. Rafları örn. temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz.
→ "Raflar", Sayfa 36



Aydınlatma

Bir veya birden fazla fırın lambası pişirme bölümünü aydınlatır. Cihaz kapağını açarsanız pişirme bölümündeki aydınlatma çalışır. Eğer cihaz kapağı 15 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır. Çalışma başladığında, çalışma modlarının çoğunda aydınlatma çalışır. Çalışma sonlandığında, aydınlatma kapanır.

Soğutma fanı

Soğutma fanı, cihaz sıcaklığına göre devreye girer ve devre dışı kalır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

DİKKAT!

Cihaz kapağındaki havalandırma yarıklarının üzerini örtmeyiniz. Cihaz aşırı ısınır.

- Havalandırma yarıkları açık bırakılmalıdır.

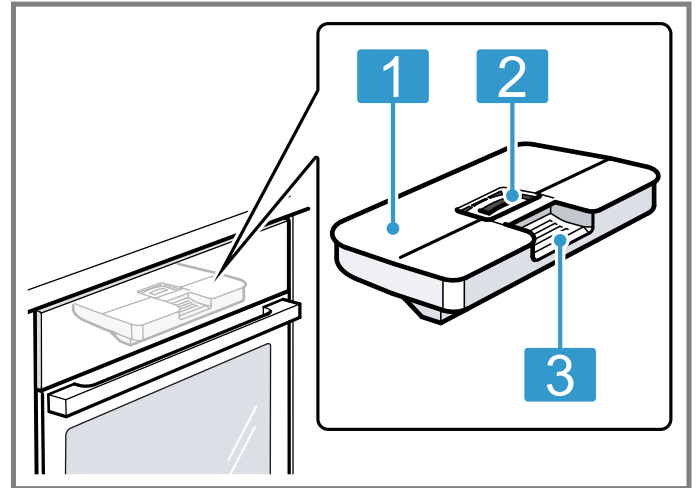
Cihazın çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır.

Cihaz kapağı

Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız çalışma durur. Cihaz kapağını kapattığınızda çalışma otomatik olarak devam eder. Mikrodalga çalışma türünde cihaz kapağını kapatırsanız, start/stop ile çalışmayı devam ettirmeniz gerekir.

Su haznesi

Su haznesi buharlı ısıtma modları için gereklidir. Su haznesi kumanda panelinin arkasında bulunur.
→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 18



- 1 Hazne kapağı
- 2 Doldurma ve boşaltma açıklığı
- 3 Çıkarma ve içeri sürme tutamağı

5 Çalışma modları

Burada cihazınızın çalışma modları ve ana fonksiyonlarına ilişkin genel bir bakış sunulmaktadır. Menüü açmak için, ilgili menu tuşuna basınız.







Çalışma modu	Kullanım
Isıtma türleri	Yemeklerinizi en iyi biçimde hazırlamak için hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türlerini seçebilirsiniz. → "Isıtma türleri", Sayfa 11
Yemekler	Farklı yemekler için programlanmış, önerilen ayarları kullanınız. → "Yemekler", Sayfa 25
Mikrodalga	Mikrodalga ile daha hızlı pişirme, ısıtma veya buz çözme yapabilirsiniz. → "Mikrodalga", Sayfa 20
Mikrodalga kombinasyonu	Pişirme süresini kısaltmak için, mikrodalgayı bir ısıtma türüne ayarlayınız. → "Mikrodalga kombinasyonu", Sayfa 22

Çalışma modu	Kullanım
Buhar	Buharlı ısıtma türlerinde yemekleri koruyarak pişirebilirsiniz. → "Buhar", Sayfa 18
Kurutma fonksiyonu	Her buharlı çalışma veya mikrodalga ile çalışma sonrasında kullanınız. → "Kurutma", Sayfa 34
Kireçten arındırma	Böylece, buharlaştırıcı içindeki kireci giderebilirsiniz. → "Kireçten arındırma", Sayfa 34
Kendi kendini temizleme	Kendi kendini temizleme fonksiyonu, fırınınızı kendi başına temizler. → "Kendi kendini temizleme", Sayfa 32
Temel ayarlar	Temel ayarları adapte ediniz. Temel ayarlar → Sayfa 29
Home Connect	Fırın mobil bir uç cihaza bağlanmalı ve uzaktan kumanda edilmelidir. → "Home Connect", Sayfa 27

5.1 Isıtma türleri

Yemeğiniz için her zaman uygun ısıtma türünü bulabilmeniz amacıyla size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız. Her bir ısıtma türüne ilişkin semboller yeniden tanımda desteklenir.

Bir ısıtma türü seçtiğinizde cihaz size uygun bir sıcaklık veya kademe önerir. Değerleri devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz. 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.

Sembol	Isıtma türleri	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi Mümkün olan ek fonksiyonlar
	4D sıcak hava	30 - 275 °C	Bir veya birden fazla seviyede pişirme veya kızartma. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır.
	Üstten/alttan ısıtma	30 - 300 °C	Tek seviyede geleneksel biçimde pişirme veya kızartma. Bu pişirme türü sulu katmanlara sahip pastalar için özellikle uygundur. Isı, alttan ve üstten eşit derecede gelir.
	Sıcak hava Eco	30 - 275 °C	Seçilen yiyecekleri ön ısıtma olmadan bir seviyede hassas biçimde pişirme. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. En etkili ısıtma türü 125 - 275 °C arasındadır. Pişirme sırasında cihaz kapağı kapalı tutulmalıdır. Bu ısıtma türü havalandırma modunda enerji tüketimini ve enerji verimliliği sınıfını belirlemek için kullanılır.
	Üst/alt ısıtma Eco	30 - 300 °C	Seçilen yemeklerin hassas biçimde pişirilmesi. Isı alttan ve üstten gelir. En etkili ısıtma türü 150 - 250 °C arasındadır. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
	Hava dolaşimli ızgara	30 - 300 °C	Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarını kızartma. Izgara rezistansı ve fan dönüşümlü olarak devreye girip çıkar. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
	Izgara, geniş yüzey	Izgara kademeleri: 1 = hafif 2 = orta 3 = yüksek	Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada kızartılması. Yiyeceklerin gratine edilmesi. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.

Sembol	Isıtma türleri	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi Mümkün olan ek fonksiyonlar
	Izgara, küçük yüzey	Izgara kademeleri: 1 = hafif 2 = orta 3 = yüksek	Küçük miktarlarda biftek, sosis veya tostun kızartılması. Küçük miktarda gratine etmek. Izgara yüzeyinin altındaki orta yüzey ısınır.
	Pizza fonksiyonu	30 - 275 °C	Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması. Alt ısıtıcı ve arka paneldeki yuvarlak ısıtıcı ısınır.
	Yoğun ısı	30 - 300 °C	Gevrek tabanlı yemeklerin hazırlanması. Isı üstten ve özellikle alttan güçlü gelir.
	Hassas pişirme	70 - 120 °C	Kızartılmış, yumuşak et parçalarının açık bir kaptaki hassas ve yavaş bir biçimde pişirilmesi. Isı, düşük sıcaklıkta üstten ve alttan eşit olarak gelir.
	Alttan ısıtma	30 - 250 °C	Yemeklerin yeniden pişirilmesi veya sıcak suda pişirilmesi. Isı alttan gelir.
	Kurutulması	30 - 150 °C	Ot, meyve veya sebzelerin kurutulması.
	Sıcak tutma	60 - 100 °C	Piştirilen yemeklerin sıcak tutulması.
	Kap ön ısıtma	30 - 70 °C	Kapların ön ısıtılması.
	CoolStart fonksiyonu	30 - 275 °C	Dondurulmuş ürünlerin yükseklik 3'te hızlı bir şekilde hazırlanması için. Sıcaklık üretici verilerine göre ayarlanır. Ambalaj üzerinde belirtilmiş olan en yüksek sıcaklığı kullanınız. Pişirme süresi belirtildiği kadar veya daha kısadır. Ön ısıtma gerekli değildir.

5.2 Buharlı ısıtma türleri

Burada buharlı ısıtma türlerine ve bunların kullanımına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık	Kullanım
	Rejenerasyon	80 - 180 °C	Tencere yemekleri ve unlu mamullerin hassas biçimde tekrar ısıtılması. Verilen buhar nedeniyle yemekler kurumaz.
	Hamur mayalama	30 - 50 °C	Mayalı hamur ve ekşi hamurun mayalanması. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Hamur yüzeyi kurumaz.

5.3 Mikrodalga kademeleri

Burada mikrodalga kademelerine ve bunların kullanımına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

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

Watt bazında mikrodalga kademesi	Saat cinsinden maksimum süre	Kullanım
90 W	1:30	Hassas yiyeceklerin buzunun çözülmesi.
180 W	1:30	Yiyeceklerin buzunun çözülmesi ve pişirmeye devam edilmesi.
360 W	1:30	Et ve balığın pişirilmesi. Hassas yiyeceklerin ısıtılması.
600 W	1:30	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi.
max	00:30	Sıvıların ısıtılması.

Notlar

- Maksimum mikrodalga kademesi yiyeceklerin ısıtılması için öngörülmemiştir. Cihazı korumak için ilk dakikalarda mikrodalganın maksimum gücü kademeli olarak 600 Watt'a kadar azaltılır. Tam güç, bir soğuma süresinin ardından yeniden kullanılabilir.
- Yoğuşmayı önlemek için 600 Watt mikrodalga kademesinde ve maksimum kademede cihaz otomatik olarak bir ısıtıcı çalıştırır. Pişirme bölümü ve aksesuar ısınır. Pişirme sonucunu etkilemez.

6 Aksesuar

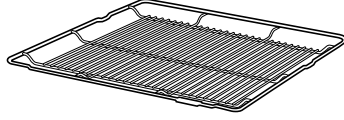
Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

Not: Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Bu deformasyon herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. Aksesuar soğuduğunda deformasyon kaybolur.

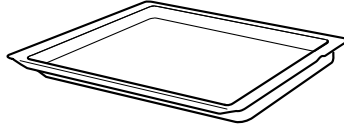
Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar

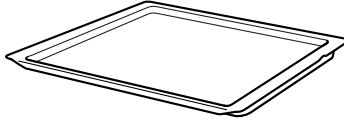
Tel ızgara



Üniversal tava



Fırın tepsisi



Kullanım

- Kek kalıpları
 - Sufle kalıpları
 - Kap
 - Et, örn. kızartma veya ızgaralık parçalar
 - Derin dondurulmuş yemekler
-
- Yumuşak kekler
 - Kurabiye
 - Ekmek
 - Büyük kızartma
 - Derin dondurulmuş yemekler
 - Damlayan sıvıları, örn. tel ızgara üzerinde ızgaradan damlayan yağı, toplama.
-
- Tepsi kekleri
 - Kuru pasta

6.1 Aksesuara ilişkin uyarılar

Bazı aksesuarlar sadece belirli çalışma modları için uygundur.

Mikrodalga aksesuarları

Sadece mikrodalga işletimi için yalnızca birlikte verilen ızgaralar uygundur.

Örn. fırın tepsisi veya üniversal tava gibi tepsi kısımları oluşturabilirler ve uygun değildir.

Mikrodalga için uyarıları dikkate alınız.

→ "Mikrodalga ile kaplar ve aksesuar", Sayfa 20

6.2 Kilit fonksiyonu

Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller.

Aksesuarı yaklaşık olarak yarısına kadar, kilitlene kadar dışarı çekebilirsiniz. Devrilme koruması ancak aksesuar pişirme bölümüne ittiğinizde çalışır.

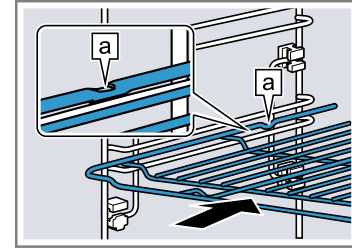
6.3 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

Aksesuarı her zaman pişirme bölümünün içine doğru olacak şekilde itiniz. Aksesuar sadece bu şekilde, eğilmeden yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir.

1. Aksesuar, çentik [a] arkada olacak ve aşağıya bakacak şekilde çevrilmelidir.
2. Aksesuar ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

Tel ızgara

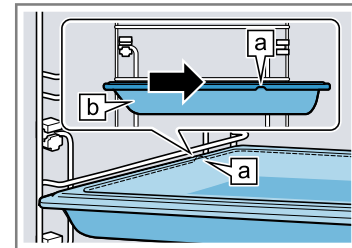
Tel ızgarayı, kavisli kısmı ~ aşağıya bakacak şekilde içeri itiniz. "microwave" yazısının önde cihaz kapının yanında olması gerekir.



Tepsi


örn.
üniversal
tava veya
fırın tepsisi

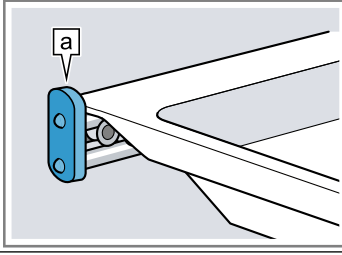
Tepsinin eğimli kısmı [b] cihaz kapağına bakacak şekilde itilmelidir.



3. Aksesuarı yerleştirme yüksekliklerine çekme rayları ile yerleştirmek için çekme rayları dışarı çekilmelidir.

Tel ızgara veya tepsi

Aksesuar, mandalın  arkasındaki aksesuar kenarı çekme rayına oturacak şekilde yerleştirilmelidir.



Not: Tamamen dışarı çekilmiş durumda çekme rayları yerine oturur. Çekme rayları biraz bastırılarak tekrar pişirme bölümüne itilmelidir.

4. Aksesuar, cihaz kapağına temas etmeyecek şekilde içeri itilmelidir.

Not: Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

6.4 Diğer aksesuar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.

Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini internette veya broşürlerimizde bulabilirsiniz:

www.siemens-home.bsh-group.com

Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz.

Cihazınız için mevcut olan aksesuarları internet mağazamızdan veya müşteri hizmetlerinden öğrenebilirsiniz.

7 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

7.1 İlk işleme alımdan önce

İlk işleme alımı yürütmeden önce su şebekesi şirketinden şebeke suyunuzun sertlik derecesini öğreniniz. Cihazınızın size güvenilir biçimde kireç gidermeyi hatırlatabilmesi için, su sertlik derecesini doğru ayarlamamız gerekir.

DİKKAT!

Yanlış bir su sertliği ayarlanırsa, alet kireç gidermeyi zamanında hatırlatamaz.

- ▶ Su sertliği doğru ayarlanmalıdır. Uygun olmayan sıvıların kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.
- ▶ Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanılmamalıdır.
- ▶ Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanılmalıdır.

Filtrelenmiş veya demineralize edilmiş su kullanılması halinde, fonksiyon sorunları ortaya çıkabilir. Su deposunun dolu olmasına rağmen, cihaz yeniden doldurulmayı gerektirebilir veya buharlı işletim yaklaşık 2 dakika sonra durur.

- ▶ Gerekirse, demineralize veya filtrelenmiş suyu, karbondioksit içermeyen mineral su ile 1 ila 1 oranında karıştırınız.

İpucu: Mineralli su kullanırsanız su sertlik derecesini "çok sert" olarak ayarlayınız. Mineralli su kullanıyorsanız sadece karbondioksit içermeyen mineralli su kullanınız.

İpucu: Şebeke suyunuz çok kirliyse, yumuşatılmış su kullanmanız önerilir. Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız, su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayınız.

Ayar	mmol/l cinsinden su sertliği	Alman normlarına göre sertlik °dH	Fransız normlarına göre sertlik °fH
0 (yumuşatılmış) ¹	-	-	-
1 (yumuşak)	1,5'e kadar	8,4'e kadar	15'e kadar
2 (orta)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (sert)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (çok sert) ²	3,8 üzerinde	21,3 üzerinde	38 üzerinde

¹ Yalnızca yumuşatılmış su kullanılacaksa ayarlayınız.

² Maden suyu için de ayarlayınız. Sadece asitsiz maden suyu kullanınız.

7.2 İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi

Elektrik bağlantısını kurduktan sonra veya uzun süreli bir elektrik kesintisinden sonra cihazı ilk kez çalıştırmak için gerekli olan ayarları yapmanız gerekir. Ekranda buna ilişkin ayarların görüntülenmesi birkaç saniye sürebilir.

Not: Ayarları Home Connect asistanı ile de yapabilirsiniz. Bu durumda, ilk çalıştırmanın son anına kadar ✓ ile basınız. Cihazınız bağlandıysa, uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

Dilin ayarlanması

1. Döner düğme ile istediğiniz dili ayarlayınız.
 2. ✓ seçeneğine basınız.
- ✓ Sonraki ayar görünür.

Saatin ayarlanması

1. Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.
 2. ✓ seçeneğine basınız.
- ✓ Sonraki ayar görünür.

Tarihin ayarlanması

1. Döner düğme ile güncel günü ayarlayınız.
 2. ✓ seçeneğine basınız.
 3. Döner düğme ile güncel ayı ayarlayınız.
 4. ✓ seçeneğine basınız.
 5. Döner düğme ile güncel yılı ayarlayınız.
 6. ✓ seçeneğine basınız.
- ✓ Sonraki ayar görünür.


Su sertliğinin ayarlanması

1. Döner düğme ile su sertliği derecesini ayarlayınız.
 2. ✓ seçeneğine basınız.
- ✓ Ekranda, ilk çalıştırmanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

7.3 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

Cihazla ilk kez yemek hazırlamadan önce, pişirme bölümünü ve aksesuarını temizleyiniz.

1. Ürün bilgileri ve aksesuarlar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır. Köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntılarını ve cihazın içindeki ve dışındaki yapışkan bandı çıkarılmalıdır.
2. Pişirme bölümündeki düz yüzeyler yumuşak, nemli bir bezle silinmelidir.
3. Su haznesini doldurunuz .
4. Cihaz on/off ile çalıştırılmalıdır.
5. Aşağıdaki ayarlar gerçekleştirilmelidir:

Isıtma türü	Buhar çıkışı ile 4D sıcak hava  (yoğunluk "güçlü")
Sıcaklık	maksimum
Süre	1 saat

→ "Temel Kullanım", Sayfa 15

6. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - Cihaz ısıtmaya devam ettiği sürece mutfak havalandırılmalıdır.
7. Süre dolduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.
8. Cihaz soğuduktan sonra, pişirme bölümündeki düz yüzeyler deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
9. Su haznesini boşaltınız ve pişirme bölümünü kurutunuz.
 - "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 19
10. Aksesuarlar deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizlenmelidir.

8 Temel Kullanım

8.1 Cihazın açılması

- ▶ Cihaz on/off ile çalıştırılmalıdır.
 - on/off tuşu mavi yanar.
- ✓ Ekranda Siemens logosu görünür. Ardından bir ısıtma türü ve bir sıcaklık değeri görünür.

8.2 Cihazın kapatılması

Cihazı kullanmıyorsanız, kapatınız. Cihazı uzun süre kullanmazsanız, cihaz otomatik olarak kapanır.

- ▶ Cihazı on/off ile kapatınız.
 - Tuş on/off üzerindeki aydınlatma söner.
- ✓ Cihaz kapanır. Çalışan fonksiyonlar iptal edilir.
- ✓ Ekranda saat veya kalan ısı göstergesi görünür.

8.3 İşletimin başlatılması

Her işletimi başlatmanız gerekir.

DİKKAT!

Pişirme bölümün zeminindeki su, cihazın 120 C üzerindeki işletiminde emaye hasarlarına neden olur.

- ▶ Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- ▶ Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.
- ▶ İşletimi start/stop ile başlatınız.
- ✓ Ekranda ayarlar, çalışma süresi ve ısıtma hattı görünür.

8.4 Çalışmanın durdurulması veya iptal edilmesi

Çalışmayı kısa süreli duraklatabilir ve tekrar devam ettirebilirsiniz. Çalışmayı tamamen durdurursanız, ayarlar sıfırlanır.

1. Çalışmayı kısa süreli duraklatmak için:
 - İlgili start/stop tuşuna kısa süreli basınız.
 - Çalışmayı devam ettirmek için, ilgili start/stop tuşuna basınız.

2. Çalışmayı iptal etmek için, ilgili on/off tuşuna basınız.
✓ Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar sıfırlanır.

8.5 Çalışma modunun ayarlanması

Gereklilik: Cihaz açılmış olmalıdır.

1. İlgili menu tuşuna basınız.
Çalışma modu menüsü açılır.
2. İsteddiğiniz çalışma moduna basınız.
Çalışma moduna bağlı olarak çeşitli seçenekler mevcuttur.
3. Döner düğme ile yapılan seçim değiştirilebilir.
Seçime göre, diğer ayarlar değiştirilebilir.
4. start/stop ile başlatınız.

8.6 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

Cihazı açtığınızda, ısıtma türü çalışma modu otomatik olarak ayarlanır.

1. Döner düğme ile istediğiniz ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklığa basınız.
3. Döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
4. İşletimi start/stop ile başlatınız.
✓ Cihaz ısınmaya başlar.
✓ Ekranda ayarlanan ısıtma türü, sıcaklık ve süre/ cihazın çalışma süresi gösterilir.
5. Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.

İpucu: Yemeğiniz için en uygun ısıtma türünü, ısıtma türü açıklamasında bulabilirsiniz.

Not: Ayrıca cihazda çalışmanın süresini ve bitişini ayarlayabilirsiniz.

→ "Zaman fonksiyonları", Sayfa 16

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. Isıtma türüne basınız.
3. Döner düğme ile istediğiniz ısıtma türünü ayarlayınız.
✓ Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.


Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan hemen sonra sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

- ▶ Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.
- ✓ Sıcaklık doğrudan devreye girer.

8.7 Bilgilerin görüntülenmesi




Çoğu durumda o anda yürütülen fonksiyona ilişkin bilgileri çağırabilirsiniz. Bazı uyarılar otomatik olarak görüntülenir, örn. onay için veya talep ya da uyarı olarak.

- ▶  tuşuna basınız.
- ✓ Eğer mevcutsa, bilgiler birkaç saniyeliğine görüntülenir.

9 Hızlı Isıtma

Zaman tasarrufu sağlamak için 100°C'den itibaren ayarlanmış olan sıcaklıklarda ısıtma süresini kısaltabilirsiniz.




Bu ısıtma türünde hızlı ısıtmayı kullanabilirsiniz:

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



9.1 Hızlı ısıtmanın ayarlanması

Yemeklerin eşit pişmesi için, yemek ancak hızlı ısıtma sona erdikten sonra pişirme bölümüne koyulmalıdır.

Not: Süreyi ancak hızlı ısıtma tamamlandıktan sonra ayarlayınız.

1. Uygun bir ısıtma türü ve 100 °C üzerinde bir sıcaklık ayarlanmalıdır.
2.  seçeneğine basınız.
✓ Ekranda, sıcaklığın sol tarafında, ilgili  sembolü görünür.
✓ İlerleme çizgisi dolmaya başlar.
3. Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur.
Ekandaki  sembolü söner.
4. Yiyecek, pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi


- ▶  seçeneğine basınız.
- ✓ Ekandaki  sembolü söner.



10 Zaman fonksiyonları

Cihazınız, işleme kumanda etmek için kullanabileceğiniz çeşitli zaman fonksiyonlarına sahiptir.

10.1 Zaman fonksiyonlarına genel bakış

Bir çalışmaya yönelik süreyi ve bitişini ayarlayabilirsiniz. Çalar saat, çalışmadan bağımsız olarak ayarlanabilir.

Zaman fonksiyonu	Kullanım
Çalar saat 	Çalar saati işletimden bağımsız olarak ayarlayabilirsiniz. Cihazı etkilemez.

Zaman fonksiyonu	Kullanım
Süre 	Çalışması için bir süre ayarlanmış olmanız halinde, bu süre dolduktan sonra cihaz ısınmayı durdurur.
Bitiş 	Süre için çalışmanın sona ereceği saati ayarlayabilirsiniz. Çalışmanın istenen zamanda bitmesi için cihaz otomatik olarak başlatılır.

10.2 Çalar saatin ayarlanması

Çalar saat işletimden bağımsız olarak çalışır. Çalar saati, cihaz açıkken ve kapalıyken 24 saate kadar ayarlayabilirsiniz. Çalar saatin kendine has bir sinyali vardır, böylece çalar saatin mi çaldığını yoksa sürenin mi dolduğunu anlayabilirsiniz.

1. ⌚ seçeneğine basınız.
 - ✓ Çalar saat alanı açılır.
2. Döner düğme ile çalar saat zamanını ayarlayınız.
 - ✓ Birkaç saniye sonra çalar saat otomatik olarak çalışmaya başlar.
 - ✓ ⏪ sembolü ve geçen süre, soldaki durum satırında gösterilir.
 - ✓ Çalar saat zamanı görünür şekilde azalır.
 - ✓ Çalar saat süresi dolduğunda, bir sinyal sesi duyulur ve ekranda bir mesaj görüntülenir.
3. Çalar saat süresi dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için, ⌚ tuşuna basınız.
 - Çalar saat süresini yeniden ayarlamak için, ⌚ tuşuna basınız ve çalar saat süresini döner düğme ile ayarlayınız.

Çalar saatin değiştirilmesi

Çalar saat süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. ⌚ seçeneğine basınız.
2. Çalar saat süresini döner düğme ile değiştiriniz.
3. Tuş ⌚ ile onaylayınız.

Çalar saatin iptal edilmesi

Çalar saat süresini istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. ⌚ seçeneğine basınız.
2. Çalar saat süresini döner düğme ile sıfıra ayarlayınız.
3. Tuş ⌚ ile onaylayınız.

10.3 Sürenin ayarlanması

İşletim için süreyi en fazla 23 saat 59 dakika olarak ayarlayabilirsiniz.

Gereklilik: Bir ısıtma türü ve bir sıcaklık veya kademe ayarlandı.

1. ⌚ seçeneğine basınız.
- ✓ Zaman fonksiyonları menüsü açılır.
2. Döner düğme ile süre ayarlanmalıdır.

Dönüş yönü	Önerilen değer
Sol	10 dakika
Sağ	30 dakika

Süre, bir saate kadar dakikalık aralıklarla, sonrasında ise 5 dakikalık aralıklarla ayarlanabilir. Bitiş zamanı da buna bağlı olarak otomatik olarak hesaplanır.

3. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
 - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Durum satırında "Tamamlandı" görünür.
4. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için ⌚ tuşuna basınız.
 - Süreyi yeniden ayarlamak için, ⌚ tuşuna basınız ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.

- Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için, start/stop ile başlatınız.
- Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. ⌚ seçeneğine basınız.
2. Süreyi döner düğme ile değiştiriniz.
3. Ardından 2 kere start/stop tuşuna basınız.

Sürenin iptal edilmesi

Süreyi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. ⌚ seçeneğine basınız.
2. Süreyi döner düğme ile sıfıra ayarlayınız.
3. – Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için, start/stop ile başlatınız.
Gösterge ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklığa geçer.

10.4 Sona erdirmenin ayarlanması

Sürenin sona ereceği saati 23 saat 59 dakikaya kadar erteleyebilirsiniz.

Notlar

- Yemeklerinizin iyi pişmesi için, eğer çalışma zaten başlatılmışsa sona erdirmeyi artık ayarlamayınız.
- Yemeklerin bozulmaması için, bunların pişirme bölümünde aşırı uzun süre kalmamasına dikkat ediniz.

Gereklilikler

- Bir ısıtma türü ve bir sıcaklık veya kademe ayarlandı.
 - Bir süre ayarlandı.
1. ⌚ seçeneğine basınız.
 2. → seçeneğine basınız.
 3. Döner düğme ile sona erdirmeye zamanını ileriye alınız.
 4. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - ✓ Durum satırında, işletimin ne zaman başlayacağını belirtilen bir uyarı görünür. Cihaz bekleme konumundadır.
 - ✓ Başlangıç zamanına ulaşıldığında, cihaz ısınmaya başlar ve süre, durum satırında gözle görülür şekilde geri sayar.
 - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Durum satırında bir uyarı görünür.
 5. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için, ⌚ tuşuna basınız.
 - Süreyi yeniden ayarlamak için, ⌚ tuşuna basınız ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
 - Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için, start/stop ile başlatınız.
 - Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.

Bitişin iptali

Ayarlanan bitiş zamanı yalnızca fırın bekleme konumundayken değiştirilebilir.

1. ⌚ seçeneğine basınız.
- ✓ Zaman fonksiyonları menüsü açılır.
2. → seçeneğine basınız.
3. Bitiş zamanını döner düğme ile tamamen geri alınız.
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

Ayarlanan bitiş zamanı yalnızca fırın bekleme konumundayken değiştirilebilir.

1. ☹ seçeneğine basınız.
✓ Zaman fonksiyonları menüsü açılır.

2. "→ Bitiş" seçeneğine basınız.
3. Bitiş zamanını döner düğme ile değiştiriniz.
4. İşleme start/stop ile devam ediniz.

11 Buhar

Yemeklerinizi buhar ile besin değerini büyük oranda koruyarak pişirebilirsiniz. Bazı ısıtma türleri için buharlı ısıtma türlerini kullanabilir veya buhar yardımını açabilirsiniz.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

11.1 Su haznesinin doldurulması

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yanıcı sıvıların buharları, pişirme bölümündeki sıcak yüzeyler nedeniyle alev alabilir (patlama). Cihazın kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- ▶ Yanıcı sıvıları (örn. alkollü içecekler) su haznesine doldurmayınız.
- ▶ Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözeltiyi doldurunuz.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

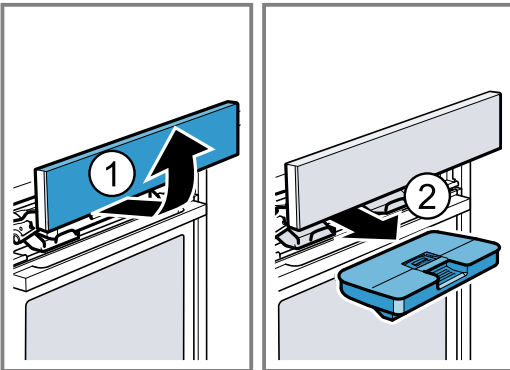
Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.

- ▶ Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar beklenmelidir.
- ▶ Su haznesi hazne rafından çıkarılmalıdır.

Gereklilik: Su sertliği doğru ayarlanmıştır.

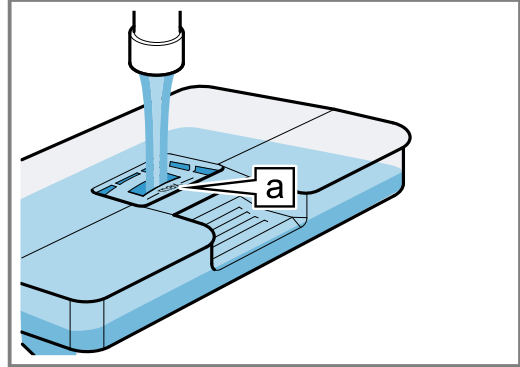
→ "İlk işleme alımdan önce", Sayfa 14

1. ☹ tuşuna basınız.
✓ Kumanda kapağı otomatik olarak öne doğru itilir.
2. Kumanda kapağını her iki elinizle öne doğru çekiniz ve ardından yerine oturana kadar yukarı doğru itiniz ①.
3. Su haznesini kaldırınız ve hazne rafından çıkartınız ②.

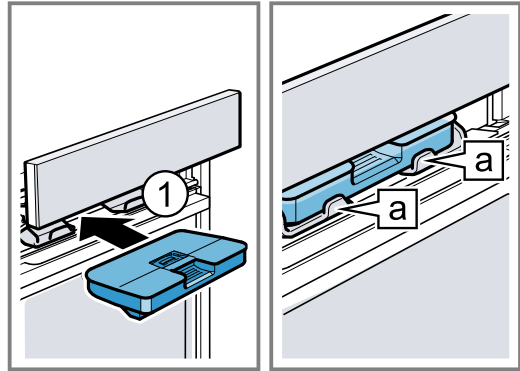


4. Su haznesindeki kapağı conta boyunca bastırınız, böylece su haznesinden su dışar çıkamaz.

5. Su haznesinde "max" [a] işaretli yere kadar su doldurunuz.



6. Dolu su haznesini yerine yerleştiriniz ①. Su haznesinin tutuculara [a] oturmasına dikkat ediniz.



7. Kumanda kapağını yavaşça aşağı doğru itiniz, sonra da tamamen kapanana kadar arkaya doğru bastırınız.

11.2 Buharlı ısıtma türleri

Sıcak buharla yiyeceklerin nazikçe hazırladığı çeşitli buharlı ısıtma türleri mevcuttur.

Mayalama kademesi

Mayalama kademesinde; hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır ve kurumaz.

Tekrar ısıtma

Tekrar ısıtma yöntemiyle önceden pişirilmiş yemekleri koruyarak yeniden ısıtabilir veya unlu mamulleri bir gün önceden pişirebilirsiniz.

Buharlı pişirme türünün ayarlanması

Not:

Buharlı pişirme türleri hakkındaki bilgilere dikkat ediniz:

- → "Buharlı ısıtma türleri", Sayfa 18
- Buharlı pişirme türleri her zaman belirli bir süreye ihtiyaç duyar.

Gereklilik: Su haznesi dolu.

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 18

1. seçeneğine basınız.
2. "Buharda pişirme" seçeneğine basınız.

3. Döner düğmeyle istediğiniz buharlı ısıtma türünü seçiniz.
4. Sıcaklığa basınız.
5. Döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
6. Süreye basınız.
7. Döner düğme ile süre ayarlanmalıdır.
8. İşletimi start/stop ile başlatınız.

Not: Makine çalışırken su haznesinin boşalması halinde, ekranda bir uyarı görünür. Çalışma yarıda kesilir.

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 18

- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
 - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.
9. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için start/stop tuşuna basınız.
 - Tekrar bir süre ayarlamak için süreye basınız ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
 - Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.
 10. Su haznesini boşaltınız ve pişirme bölümünü kurutunuz.

→ "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 19

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. Isıtma türüne basınız.
3. Döner düğme ile istediğiniz ısıtma türünü ayarlayınız.
- ✓ Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

- ▶ Süreyi döner düğme ile değiştiriniz.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Sıcaklığa basınız.
2. Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.





11.3 Buhar desteği

Buhar desteğiyle pişirme sırasında cihaz farklı mesafelerden pişirme bölümüne buhar verir. Böylece pişirilecek yiyecek çıtır çıtır kabuğa ve parlak bir yüzeye sahip olur. Etin içi sulu, yumuşak olur ve hacmini minimum düzeyde kaybeder.

Buhar destekli uygun ısıtma türleri

Sadece belirli ısıtma türleri buhar destekli çalışma için uygundur.

Bu ısıtma türlerinde buhar desteğini devreye alabilirsiniz:

- 4D sıcak hava 
- Üstten/alttan ısıtma 
- Dolaşimli hava ızgarası 
- Sıcak tutma 

Buhar desteğinin ayarlanması

Gereklilik: Su haznesi dolu.

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 18

1. menu seçeneğine basınız.

2. Çalışma modu menüsünde "Isıtma türleri" seçeneğini ayarlayınız.
3. Döner düğme ile ısıtma türünü ayarlayınız.
4. Sıcaklığa basınız.
5. Döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
6. Buhar çıkışı seçeneğine basınız.
7. Döner düğme ile buhar çıkışını ayarlayınız.

Buhar verme

düşük

orta

güçlü

8. İşletimi start/stop ile başlatınız.

Not: Makine çalışırken su haznesinin boşalması halinde, ekranda bir uyarı görünür. İşletim, buhar çıkışı olmadan devam eder.

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 18

- ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
- ✓ Ekranda çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğine ilişkin süre ve ayarlar görüntülenir.
- 9. Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.
- 10. Su haznesini boşaltınız ve pişirme bölümünü kurutunuz.

→ "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 19

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. Isıtma türüne basınız.
3. Döner düğme ile istediğiniz ısıtma türünü ayarlayınız.
- ✓ Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

- ▶ Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

Buhar kademesinin değiştirilmesi

Buhar kademesini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Buhar kademesine basınız.
2. Döner düğme ile buhar kademesini değiştiriniz.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

11.4 Her buharlı çalışma sonrasında

Her buharlı çalışma sonrasında kalan su yeniden su haznesine geri pompalanır. Ardından su haznesi ve pişirme bölümü boşaltılmalı ve kurutulmalıdır.

Su haznesinin boşaltılması

UYARI – Yanma tehlikesi!


Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.


- ▶ Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar beklenmelidir.
- ▶ Su haznesi hazne rafından çıkarılmalıdır.

DİKKAT!

Su haznesinin bulaşık makinesinde temizlenmesi hasara neden olur.

- ▶ Su haznesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
- ▶ Su haznesi yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir.

Not: Cihazı kapattıktan sonra tuş  bir süre daha yanarak size su haznesini boşaltmayı hatırlatır.

1. Kumanda panelini  ile açınız.
2. Su haznesini çıkartınız.
3. Su haznesinin kapağını dikkatlice çıkartınız.
4. Su haznesi boşaltınız, deterjanla temizleyiniz ve temiz su ile iyice durulayınız.
5. Tüm parçaları yumuşak bir bezle kurulayınız.
6. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz.
7. Su haznesini kapağı açık olarak kurumaya bırakınız.
8. Kapağı su haznesinin üzerine yerleştiriniz ve bastırınız.
9. Su haznesini yerleştiriniz ve kumanda panelini kapatınız.

Damlama oluşunun kurutulması

UYARI – Yanma tehlikesi!


Cihaz çalışırken çok ısınır.

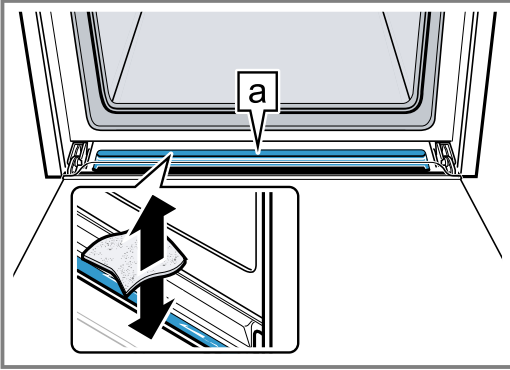
- Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.


Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

1. Cihaz kapağı açılmalıdır.

Not:

Damlama oluşu  pişirme bölümünün altında bulunur.



Damlama oluşundaki su  emici bir bezle emdirilmeli ve dikkatlice silinmelidir.

Pişirme bölümünün kurutulması

Her buharlı çalışmadan sonra pişirme bölümünü kurutunuz.

- Pişirme bölümünü elle kurulayınız veya "Kurutma" fonksiyonunu kullanınız.
→ "Kurutma", Sayfa 34

Pişirme bölümünün elle kurulanması

UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

DİKKAT!

Pişirme bölümünün zeminindeki su, cihazın 120 C üzerindeki işletiminde emaye hasarlarına neden olur.

- Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

1. Pişirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.
2. Pişirme bölümü bir bulaşık süngeriyle kurulanmalıdır.
3. Cihazın kapağı açık olarak pişirme bölümünü 1 saat kurumaya bırakınız.
4. Kireç lekeleri sirkeli suya batırılmış bir bezle çıkartılmalı, temiz suya batırılmış bir bezle silinmeli ve yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.
5. Pişirme bölümünün tamamen kuruması için cihaz kapağını 1-2 dakika açık bırakınız.

12 Mikrodalga

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

12.1 Mikrodalga ile kaplar ve aksesuar

Yiyeceklerinizin eşit şekilde ısıtılması ve cihazınızın hasar görmemesi için sadece uygun kap ve aksesuarları kullanınız. Kaplarınızın üretici bilgilerini dikkate alınız. Aksi belirtilmediği takdirde, kaplar ve aksesuar için yerleştirme yüksekliği 2'yi seçiniz.

Mikrodalgaya uygun

Kaplar ve aksesuarlar

Isıya dayanıklı ve mikrodalgaya uygun malzemeden üretilen kaplar:

- Cam
- Cam seramik
- Porselen
- Isıya dayanıklı plastik
- Açıklık bulunmayan, tamamen cam kaplı seramik

Açıklamalar

Bu materyaller mikrodalgaları geçirir ve hasar görmezler.

Kaplar ve aksesuarlar	Açıklamalar
Servis kapları	Yiyecekleri bir kaptan diğerine aktarmak zorunda değilsiniz. Not: Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firmanın mikrodalga ile kullanımın uygun olduğunu garanti etmeleri halinde, kullanınız.
Teslimat kapsamındaki tel ızgara	Sadece teslimat kapsamındaki tel ızgara, mikrodalga ile işletim için uygundur. Not: Örn. fırın tepsisi veya universal tava gibi tepsiler kıvılcım oluşturabilirler ve uygun değildir.

Mikrodalgaya uygun değil

Not: Maddi hasarların önlenmesine ilişkin bilgileri dikkate alınız.

→ "Mikrodalga", Sayfa 7

Kaplar ve aksesuarlar	Açıklamalar
Metal kek kalıpları ve kaplar	Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler hiç ısınmaz veya az ısınır. Not: Sadece mikrodalga kullanım sırasında kıvılcım oluşabilir.

MikroKombi ile kaplar ve aksesuarlar

Mikrodalga ve bir ısıtma türünün kombinasyonu sayesinde metalden yapılmış kaplar ve aksesuarların da kullanılabilirliği mümkündür.

Kaplar ve aksesuarlar	Açıklamalar
Metal kek kalıpları ve kaplar	MikroKombi ile metal kullanılabilir. Not: Metallerin, pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olması gerekir.
Birlikte teslim edilen aksesuarlar:	Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarları MikroKombi için uygundur. Kıvılcım oluşturmazlar.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tel ızgara ■ Universal tava ■ Fırın tepsisi 	

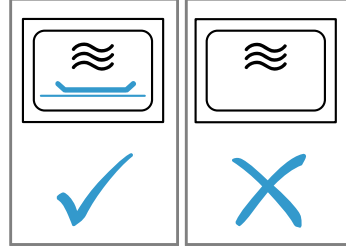
Kabın mikrodalgaya uygunluk bakımından test edilmesi

Eğer kabınızın mikrodalgaya uygun olup olmadığından emin değilseniz şu kap testini yürütünüz.

DİKKAT!

Cihazın pişirme bölümünde yiyecek olmadan çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur.

- ▶ Mikrodalga kesinlikle pişirme bölümünde yemek olmadan çalıştırılmamalıdır. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir.



⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

1. Boş kabı pişirme bölümüne yerleştiriniz.
2. Cihazı ½ - 1 dakika en yüksek güç kademesine getiriniz.
3. İşletimi başlatınız.
4. Kabın birkaç kez kontrol edilmesi:
 - Kap soğuk veya el yakmayacak sıcaklıkta kalırsa mikrodalgaya uygundur.
 - Kap sıcaksa veya kıvılcım oluşuyorsa kap testini iptal ediniz. Kap mikrodalgaya uygun değildir.

12.2 Mikrodalga ayarlanması

Notlar

- Mikrodalgayı doğru kullandıktan emin olunuz:
 - → "Güvenlik", Sayfa 2
 - → "Maddi hasarların önlenmesi", Sayfa 7
 - → "Mikrodalga ile kaplar ve aksesuar", Sayfa 20
- Yoğuşmayı önlemek için 600 Watt mikrodalga kademesinde ve maksimum kademe cihaz otomatik olarak bir ısıtıcı çalıştırır. Pişirme bölümü ve aksesuar ısınır. Pişirme sonucunu etkilemez. Bu kurutma fonksiyonunu temel ayarlardan kapatabilirsiniz.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 29

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Sadece mikrodalga kullanımında en yüksek kademedeki kurutma fonksiyonu otomatik olarak bir ısıtıcı açar ve pişirme bölümünü ısıtır.

- ▶ Kesinlikle sıcak pişirme bölümünün iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

1. menu seçeneğine basınız.
2. Çalışma modu menüsünde "Mikrodalga" seçimini yapınız.
3. İsteddiğiniz mikrodalga gücüne basınız.
4. Döner düğme ile süre ayarlanmalıdır.
5. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - ✓ Mikrodalga çalışmaya başlar ve süre görünür şekilde işler.
 - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.
6. Süre dolduğunda:

- Sinyali zamanından önce sonlandırmak için start/stop tuşuna basınız.
 - Gerekirse yeniden bir mikrodalga gücü ve süre ayarlayınız.
 - Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.
7. Mikrodalga kurutma fonksiyonunu temel ayarlarda kapatmış olmanız halinde, pişirme bölümünü kurutunuz.
→ "Kurutma", Sayfa 34

Not: Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, çalışma durur. Cihaz kapağını kapatmanız halinde, start/stop ile çalışmayı devam ettirmeniz gerekir. Temel ayarı değiştirdiyseniz, mikrodalğanın içinde yiyecek yokken çalışmadığından emin olunuz.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 29

Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Mikrodalga güç kademesini değiştirmeniz halinde, süre sıfırlanır.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
Mevcut mikrodalga gücü renkli şekilde gösterilir.
2. İstediğiniz mikrodalga gücüne basınız.
3. İşletime start/stop ile devam ediniz.

Sürenin değiştirilmesi

Mikrodalgayı çalıştırdıktan sonra doğrudan süreyi değiştirebilirsiniz.

- ▶ Süreyi döner düğme ile değiştiriniz.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.






12.3 Mikrodalga kombinasyonu

Pişirme süresini kısaltmak için bazı ısıtma türlerini mikrodalga ile birlikte kullanabilirsiniz.

Olası mikrodalga güç kademeleri:

- 90 Watt
- 180 Watt
- 360 Watt

Olası ısıtma türleri:

- 4D sıcak hava 
- Üstten/alttan ısıtma 
- Dolaşımli hava ızgarası 
- Izgara, geniş yüzey 
- Izgara, küçük yüzey 

Mikrodalga kombinasyonunun ayarlanması

Not:

Mikrodalgayı doğru kullandığınızdan emin olunuz:
■ → "Güvenlik", Sayfa 2

- → "Maddi hasarların önlenmesi", Sayfa 7
 - → "Mikrodalga ile kaplar ve aksesuar", Sayfa 20
1. menu seçeneğine basınız.
 2. Çalışma modu menüsünde "Mikrodalga kombinasyonu" seçimini yapınız.
✓ "Isıtma türü", "Sıcaklık", "Mikrodalga gücü" ve "Süre" önerilir.
 3. İstediğiniz fonksiyona basınız.
 4. İstediğiniz değerleri döner düğme ile ayarlayınız.
 5. İşletimi start/stop ile başlatınız.
✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Durum sırasında bir uyarı görünür.
 6. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için start/stop tuşuna basınız.
 - Gerekirse yeniden bir kombinasyon ayarlayınız.
 - Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.

Sıcaklığın değiştirilmesi

MikroKombi çalışmaya başladıktan hemen sonra sıcaklığı doğrudan değiştirebilirsiniz.

1. Sıcaklığa basınız.
2. Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.
✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

Sürenin değiştirilmesi

MikroKombi çalışmaya başladıktan hemen sonra süreyi her zaman değiştirebilirsiniz.

1. "Süre" seçeneğine basınız.
2. Süreyi döner düğme ile değiştiriniz.
✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Mikrodalga gücünü, mikrokombi işletimi başladıktan hemen sonra değiştirebilirsiniz.

1. Mikrodalga gücüne basınız.
2. Mikrodalga gücünü döner düğme ile değiştiriniz.
✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirirseniz, sıcaklık değişir ve süre sıfırlanır.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. Isıtma türlerine basınız.
3. Döner düğme ile ısıtma türünü değiştiriniz.
4. İşletime start/stop ile devam ediniz.










13 Kızartma termometresi

Kızartma termometresini pişirilecek yiyeceğin içine yerleştirerek ve cihazda iç sıcaklığı ayarlayarak doğru pişirme sağlayabilirsiniz. Pişirilecek yiyecek ayarlanan iç sıcaklığa ulaştığında, cihaz otomatik olarak ısıtmayı sonlandırır.

13.1 Kızartma termometresiyle uyumlu ısıtma türleri

Kızartma termometresiyle çalışma için sadece belirli ısıtma türleri uygundur.

Kızartma termometresini pişirme bölümüne takılı ise, aşağıdaki ısıtma türlerini kullanabilirsiniz.

- 4D sıcak hava 
- Üstten/alttan ısıtma 
- Sıcak hava Eco 
- Üstten/Altta ısıtma Eco 
- Dolaşımli hava ızgarası 
- Pizza kademesi 
- Yoğun ısı 
- Buharda pişirme 
- Tekrar ısıtma 

13.2 Kızartma termometresinin yerleştirilmesi

Birlikte teslim edilen kızartma termometresini kullanınız veya müşteri hizmetlerimizden uygun bir kızartma termometresi sipariş ediniz.

UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Kızartma termometresinin yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir.

- ▶ Sadece bu cihaz için belirlenmiş olan kızartma termometresini kullanınız.

DİKKAT!

Kızartma termometresi hasar görebilir.

- ▶ Kızartma termometresinin kablusunun sıkışmamasına dikkat edilmelidir.
- ▶ 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.

Mikrodalga ile çalışmada kızartma termometresinin ucu pişirilecek yiyeceğe tamamen takılmazsa, kıvılcım oluşumu ortaya çıkar.

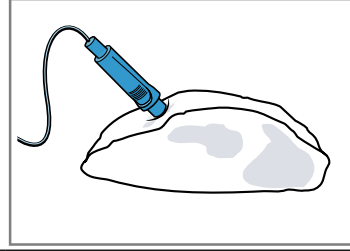
- ▶ Kızartma termometresi tamamen pişirilecek yiyeceğe takılmalıdır.

1. Kızartma termometresi pişirilecek yiyeceğe takılmalıdır.

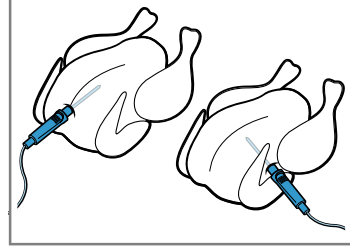
Kızartma termometresi üç ölçüm noktasına sahiptir. En az orta ölçüm noktasının pişirilecek yiyeceğin içinde olmasına dikkat ediniz.

İnce et parçaları Kızartma termometresi yandan etin en kalın yerine takılmalıdır.

Kalın et parçaları Kızartma termometresi eğik biçimde yukarıdan aşağıya doğru sonuna kadar etin içine takılmalıdır.

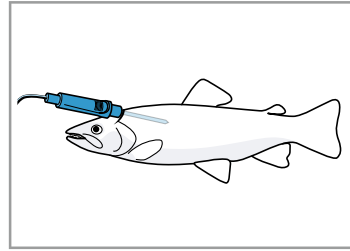


Kümes hayvanı Kızartma termometresi, kümes hayvanının göğüs kısmındaki en kalın etli bölgeye sonuna kadar takılmalıdır. Kümes hayvanı etinin durumuna göre kızartma termometresi enine veya boyuna takılmalıdır.



Kümes hayvanı çevrilmeli ve göğüs tarafı tel ızgarada alta gelecek şekilde yerleştirilmelidir.

Balık Bütün balıkta kızartma termometresini balığın kafasının arkasından balığın omuriliği boyunca sonuna kadar takılmalıdır.



Balık örn. yarım patates yardımıyla tel ızgarada çevrilmeden yüzer pozisyona getirilmelidir.

2. Pişirilecek yiyecek, kızartma termometresiyle birlikte pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.
3. Kızartma termometresinin bağlantısı pişirme bölümünün solundaki sokete takılmalıdır.

Notlar

- İşlem sırasında kızartma termometresini çıkarırsanız tüm ayarlar sıfırlanır.
- Pişirilecek yiyeceği çevirirken kızartma termometresini çıkarmayınız. Pişirilecek yiyeceği çevirdikten sonra kızartma termometresinin pişirilecek yiyecekte doğru pozisyonda olup olmadığını kontrol ediniz.

13.3 Kızartma termometresinin ayarlanması

Kızartma termometresi pişirilecek yiyeceğin içindeki 30 °C ile 99 °C arasındaki sıcaklığı ölçer.

Gereklikler

- Pişirilecek yiyecek kızartma termometresiyle birlikte pişirme bölümündedir.
- Kızartma termometresi pişirme bölümüne takılıdır.
- 1. Çalışma modu menüsünde "Isıtma türleri", "Mikrodalga kombinasyonu", "Yemekler" veya "Buharda pişirme" seçeneğini seçiniz.
- 2. Çeşitli menülerde iç sıcaklık ↗ tuşuna basınız. "Yemekler" çalışma modu menüsünde "Uyarılama" altında iç sıcaklığı ayarlayınız.
- 3. İç sıcaklığı döner düğme ile ayarlayınız. Pişirme bölümü sıcaklığı, iç sıcaklıktan en az 10 °C daha yüksek ayarlanmalıdır. Pişirme bölümü sıcaklığı 250 °C'den daha yüksek ayarlanmamalıdır.
- 4. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
 - ✓ Ekranda çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğine ilişkin süre ve ayarlar görüntülenir.
 - ✓ İstenen sıcaklık ve iç sıcaklık ekranda yer alır. Odaklanılan değer altındaki ilerleme çizgisinden, mevcut sıcaklığı veya iç sıcaklığı görebilirsiniz. İç sıcaklığı ilgili $\square \rightarrow$ tuşuna basarak çağırabilirsiniz.
 - ✓ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranda bir uyarı görünür.
- 5. **⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!**
Pişirme bölümü, aksesuar ve kızartma termometresi çok ısınır.
 - ▶ Sıcak aksesuar ve kızartma termometresi daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
 İç sıcaklığa ulaşıldığında:
 - Cihazı on/off ile kapatınız.
 - Kızartma termometresi pişirme bölümündeki soketten çıkarılmalıdır.
 - Kızartma termometresi pişirilecek yiyecekten çıkarılmalı ve pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan hemen sonra sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

1. Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.
 - ✓ Sıcaklık doğrudan devreye girer.
2. İç sıcaklığı değiştirmek için, iç sıcaklık ↗ seçeneğine basınız ve döner düğme ile değiştiriniz.
 - ✓ İç sıcaklık doğrudan devreye girer.

Yemek sıcaklığının değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan sonra sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

1. start/stop seçeneğine basınız.
2. "Ayarla" seçeneğine basınız.
3. Pişirme bölümü sıcaklığını döner düğme ile değiştiriniz.
4. İç sıcaklığa ↗ basınız.
5. İç sıcaklığı döner düğme ile değiştiriniz.

6. start/stop seçeneğine basınız.

✓ Çalışma devam eder.

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. Isıtma türüne basınız.
3. Döner düğme ile istediğiniz ısıtma türünü ayarlayınız.
 - ✓ Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.

13.4 Farklı yiyeceklerin iç sıcaklığı

Burada farklı yiyeceklerin iç sıcaklığı için referans değerleri bulabilirsiniz.

Referans değerler, yiyeceğin kalitesine ve durumuna bağlıdır. Dondurulmuş yiyecekler kullanmayınız.

Kümes hayvanı	°C cinsinden iç sıcaklık
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

Sığır eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Sığır filetosu veya rozbif, İngiliz usulü	45 - 52
Rozbif veya sığır filetosu, az pişmiş	55 - 62
Sığır filetosu veya rozbif, iyi pişmiş	65 - 75

Dana eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Dana kızartması veya omuz, yağsız	75 - 80
Dana kızartması, omuz	75 - 80
Dana paça	85 - 90

Kuzu eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Kuzu budu, az pişmiş	60 - 65
Kuzu budu, iyi pişmiş	70 - 80
Kuzu sırtı, az pişmiş	55 - 60

Balık	°C cinsinden iç sıcaklık
Bütün balık	65 - 70
Balık filetosu	60 - 65

Diğerleri	°C cinsinden iç sıcaklık
Dalyan köfte, her türden et ile	80 - 90
Yiyecekleri ısıtma, tekrar ısıtma	65 - 75

14 Yemekler

Cihazınız "Yemekler" çalışma moduyla farklı yemekler hazırlarken sizi destekler ve optimum ayarları otomatik olarak seçer.

14.1 Kap

Pişirme sonucu kabın özelliğine ve büyüklüğüne bağlıdır. 300 °C'ye kadar ısıya dayanıklı kap kullanınız. En uygun olan cam veya seramik cam kapların kullanılmasıdır. Kızartma, kabın tabanını yakl. 2/3 oranında örtmelidir.

Aşağıdaki malzemelerden üretilen kaplar uygun değildir:

- açık renkli, parlak alüminyum
- sırlanmamış toprak kap
- Plastik veya plastik tutamaklar

Not: Bazı yemeklerde cihaz mikrodalgayı çalıştırır. Ekranda mikrodalga fırına uygun kapların kullanılmasına yönelik bir uyarı görüntülenir.
→ "Mikrodalga ile kaplar ve aksesuar", Sayfa 20

14.2 Yemeklerin ayarları


Yemekleri optimum şekilde hazırlamak için cihaz farklı ayarlar kullanır.

Not: Pişirme sonucu yiyeceklerin kalitesine ve özelliğine bağlıdır. Sadece taze yiyecekleri, tercihen buzdolabı sıcaklığında kullanınız. Doğrudan derin dondurucu gözündeki derin dondurulmuş yiyecekler kullanılmalıdır.

Ayarlara ilişkin ipuçları ve uyarılar

Bir yemeği ayarladığınızda, ekranda bu yemekle ilgili bilgiler görüntülenir, örn. :

- Uygun yerleştirme seviyesi
- Uygun aksesuar veya kap
- Sıvı ekleme
- Çevirme veya karıştırma zamanı
Bu zamana ulaşıldığında bir sinyal duyulur.

Bilgileri açmak için "İpucu" veya  üzerine basınız. Bazı uyarılar otomatik olarak gösterilir.

Programlar

Programlarda optimum ısıtma türü, sıcaklık ve süre sabit olarak önceden ayarlanmıştır. Optimum bir pişirme sonucu elde etmek için ek olarak ağırlığı ayarlamamız gerekir. Aksi belirtilmediği sürece, yemeğinizin toplam ağırlığını ayarlayınız. Ağırlığı sadece öngörülen aralıkta ayarlayabilirsiniz.

Ayar önerileri

Ayar önerilerinde optimum ısıtma türü sabit olarak önceden ayarlanmıştır. Ekranda ısıtma türü görüntülenir. Önceden ayarlanan sıcaklık ve süreyi uyarlayabilirsiniz.


Kızartma termometresi

Bazı yemeklerde kızartma termometresini kullanabilirsiniz. Kızartma termometresi takıldıktan sonra sadece kızartma termometresiyle kullanabileceğiniz yemekler seçim olarak sunulur. Her yemekte ısıtma türü, sıcaklık

ve iç sıcaklık için ayar önerileri sunulur. Sıcaklığı ve iç sıcaklığı uyarlayabilirsiniz.

→ "Kızartma termometresi", Sayfa 23

Fırın sensörü

Cihaz bazı yemekleri pişirme sensörüyle otomatik olarak pişirir. Ekranda  görünür. Başka ayar yapmanıza gerek yoktur.

Fırın sensörü uyarılarına dikkat ediniz.

→ "Pişirme sensörlü yemekler", Sayfa 26

Mikrodalga yemekleri

Bazı yemeklerde cihaz mikrodalgayı otomatik olarak etkinleştirir. Bu sayede pişirme süresi önemli ölçüde kısalır.

Mikrodalga bilgilerini dikkate alınız.

→ "Mikrodalga", Sayfa 20

Buharda pişirilen yemekler

Bazı yemeklerde cihaz buhar fonksiyonunu otomatik olarak etkinleştirir.

Buhar fonksiyonu bilgilerini dikkate alınız.

→ "Buhar", Sayfa 18

14.3 Yemeklere genel bakış

Çalışma modunu açtığınızda, cihazda hangi münferit yemeklerin mevcut olduğunu görebilirsiniz. Yemekler, kategorilere ve yiyeceklere göre sıralanmıştır.

Kategori	Yemekler
Pasta, ekmek	Kek Kuru pasta Kurabiye Ekmek, sandviç ekmeği Baharatlı pasta, pizza, kiş
Güveçler, sufleler	Sufle, baharatlı, taze, pişmiş malzemeli Lazanya, taze Patates graten, çiğ malzeme, yassı Sufle, tatlı, taze Porsiyon kalıplarında sufle
Dondurulmuş ürünler	Pizza Sandviç ekmekleri Sufleler Patates ürünleri Kümes hayvanı, balık
Kümes hayvanı	Tavuk Ördek, kaz Hindi
Et	Siğir eti Dana eti Kuzu eti Yabani hayvan eti Et yemekleri
Balık	Balık
Garnitürler, sebze	Sebze Patates Pilav Tahıl

Kategori	Yemekler
Tekrar ısıtma, pişirme	Sebze Menü Kurabiye Garnitürler
Yiyeceklerin buzunu çözme	Ekmek, sandviç ekmeği Kek Et, kümes hayvanı Balık

14.4 Pişirme sensörlü yemekler

Pişirme sensörüne uygun bir yemek seçerseniz, cihaz pişirme işlemi tamamen otomatik olarak ayarlar. Pişirme süresi pişirme bölümündeki pişirme sürecini denetler ve cihaz ayarları kendi kendine ayarlar. Cihaz aşağıdaki yemekleri pişirme sensörüyle otomatik olarak pişirir.

Kategori	Yemekler
Pasta, ekmek	Kek <ul style="list-style-type: none"> ■ Kalıp içinde kek ■ Tepside pişirilen pasta ■ Sufle/tart
	Kuru pasta <ul style="list-style-type: none"> ■ Milföy hamurlu börek ■ Muffin ■ Mayalı hamurdan kurabiyeler
	Baharatlı pasta, pizza, kiş <ul style="list-style-type: none"> ■ Baharatlı pasta, kiş ■ Pizza ■ Tart flambe

Uygun pişirme kalıpları

Optimum bir pişirme sonucu elde etmek için koyu renkli metal pişirme kalıpları kullanınız.

DİKKAT!

Silikon kalıplar veya silikon içeren folyolar, kapaklar veya aksesuarlar pişirme sensörüne zarar verebilir. Pişirme sensörü aktif değilse de hasar meydana gelebilir.

- ▶ Silikon kalıplar, silikon içeren folyolar, kapaklar veya aksesuarlar kullanılmamalıdır.
- ▶ Pişirme bölümünde asla silikon nesnelere muhafaza etmeyiniz.

14.5 Yemeğin ayarlanması

Not: Çalıştırma sonrasında yemeği veya ayarları değiştiremez veya iptal edemezsiniz.

Gereklilik: Çalışmayı başlatmak için pişirme bölümü soğumuş olmalıdır.

1. menu seçeneğine basınız.
2. Çalışma modu menüsünde "Yemekler" seçimini yapınız.
- ✓ İlk yemek önerilir.
3. İsteddiğiniz kategoriye döner düğme ile seçiniz.
4. "Devam" seçeneğine basınız.
5. İsteddiğiniz yemeği döner düğme ile seçiniz.
6. "Devam" seçeneğine basınız.
7. İsteddiğiniz yemeği döner düğme ile seçiniz.
8. "Devam" seçeneğine basınız.
9. Gerekirse ayarlar uyarlanmalıdır.
 - Bazı yemeklerde sıcaklığı, süreyi veya bitiş zamanını ayarlayabilirsiniz, bunun için "Uyarlama" seçeneğine basınız.
 - Bazı yemekler için döner düğme ile ağırlığı doğrudan ayarlayabilirsiniz.
10. Aksesuar ve yerleştirme yüksekliğine ilişkin bilgileri almak için "İpucu" seçeneğine basınız.
11. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler. Isıtma hattı görünmez.
 - ✓ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemi sona erdirir.
12. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için start/stop tuşuna basınız.
 - Bazı yemeklere gerekirse sonradan pişirme uygulayabilirsiniz.
→ "Sonradan pişirme", Sayfa 26
 - Yemek hazır olduğunda cihaz on/off ile kapatılmalıdır.

Sonradan pişirme

Bazı yemeklerde, cihaz süre dolduktan sonra sonradan pişirme seçeneğini sunar. İsteddiğiniz sıklıkta sonradan pişirme yürütebilirsiniz.


1. Sonradan pişirme istemiyorsanız, "Sonlandır" üzerine basınız ve cihazı ile kapatınız.
2. Yemeği sonradan pişirmek için "Sonradan pişirme" üzerine basınız.
 - ✓ Ekranda süre görüntülenir.
3. Gerekirse süreyi döner düğme ile değiştiriniz.
4. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
 - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Cihaz, ısıtma işlemi sona erdirir. Sonradan pişirmeye yönelik uyarı tekrar görüntülenir.
5. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için start/stop tuşuna basınız.
 - Sonradan pişirme seçeneğini kullanmak istiyorsanız, "Sonradan pişirme" üzerine basınız.
 - Yemek hazır olduğunda "Sonlandır" üzerine basılmalı ve cihaz on/off ile kapatılmalıdır.



15 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

15.1 Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

Çocuk kilidini cihaz açıkken ve kapalıyken etkinleştirebilir ve devre dışı bırakabilirsiniz.

1. Çocuk kilidini etkinleştirmek için,  tuşuna yakl. 4 saniye basılı tutunuz.

- ✓ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.
- ✓ Cihaz açıkken ve kapalıyken, durum satırında  sembolü görünür.
- 2. Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için,  tuşuna yakl. 4 saniye basılı tutunuz.
- ✓ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

16 Sabbat ayarı

Sabbat ayarı ile 74 saate kadar bir süre ayarlayabilirsiniz. Yiyecekler, cihazı açmak veya kapatmak zorunda olmadan 85 °C ile 140 °C arasında Üstten/alttan ısıtma ile sıcak tutulabilir.



16.1 Uzun süreli çalışma ayarının başlatılması

Notlar

- Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, cihaz ısıtmayı durdurur. Cihaz kapağını kapattığınızda cihaz ısıtmaya devam eder.
- Çalıştırma sonrasında Sabbat ayarını değiştiremez veya iptal edemezsiniz.

Gereklilik: Sabbat ayarı ilgili temel ayarlarda etkinleştirilir.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 29

1. Sabbat ayarı ısıtma türünü  döner düğme ile ayarlayınız.
2. Sıcaklığa basınız. Sıcaklık 85 °C'ye ön ayarlıdır.
3. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
4.  üzerine basınız. Süre 25 saate ön ayarlıdır.
5. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız. Bitiş süresi ertelenemez.
6. start/stop ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
7. Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür. Cihaz ısıtmayı durdurur ve Sabbat ayarının dışında her zamanki gibi tepki verir.
 - Cihazı on/off ile kapatınız. Yakl. 10 - 20 dakika sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

17 Home Connect

Bu cihaz ağ bağlantısı için uygundur. Fonksiyonları Home Connect uygulaması üzerinden kumanda etmek, temel ayarları uyarlamak veya güncel işletim durumunu denetlemek için cihazınızı bir mobil cihaza bağlayınız. Home Connect hizmetleri her ülkede sunulmaz. Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizde Home Connect hizmetlerinin sunulup sunulmamasına bağlıdır. Buna ilişkin bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz. Home Connect uygulaması, sizi oturma açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Ayarları yapmak için Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz.

İpuçları

- Ürün ile birlikte teslim edilen Home Connect belgelerini dikkate alınız.
- Home Connect uygulamasındaki uyarıları da dikkate alınız.

Notlar

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda da bu kurallara uyulduğundan emin olunuz. → "Güvenlik", Sayfa 2

- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.

17.1 Home Connect ayarlarının yapılması

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
 - iOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var, örn. bir Akıllı telefon.
 - Mobil son cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde.
1. Home Connect uygulamasını yükleyiniz.



2. Home Connect uygulamasını açınız ve aşağıdaki QR kodunu taratınız.



3. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

17.2 Home Connect ayarlar

Home Connect ayarlarını ve ağ ayarlarını cihazınızın Temel Ayarlar bölümünde yapabilirsiniz. Ekranda hangi ayarların gösterileceği, Home Connect'in kurulu olup olmamasına ve cihazın ev ağına bağlı olup olmamasına göre değişir.

Temel ayar	Olası ayarlar	Açıklama
WiFi	Açma Kapatma	WiFi etkinleştirilmişse Home Connect kullanılabilir. Ağa bağlı, çalışmaya hazır durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.
Ağ	Ağ bağlantısı Ağ bağlantısının kesilmesi	Cihazın ağ bağlantısını keserseniz, tüm ağ bilgileri silinir. Yönlendirici için yeni erişim verileriniz varsa, bu ayar kullanışlıdır.
Uygulamaya bağlan	-	Bu ayar, ilgili Home Connect uygulaması ile cihaz arasındaki bağlantıyı başlatır.
Uzaktan kumanda	açık kapalı	Fonksiyon devre dışı bırakılmışsa, yalnızca cihazın çalışma durumunu uygulamada görüntüleyebilirsiniz. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, cihazı uzaktan başlatabilir ve çalıştırabilirsiniz.
Cihaz bilgisi ⓘ	-	Ekran, ağ veya cihazla ilgili bilgileri gösterir.

17.3 Cihazın Home Connect uygulamasıyla kullanılması

Uzaktan çalıştırma etkinse, cihazı Home Connect uygulaması ile uzaktan ayarlayabilir ve başlatabilirsiniz.

Not: Bazı çalışma modlarını sadece fırından başlatabilirsiniz.

Gereklilikler

- Cihaz açılmıştır.
- Cihaz ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlı.
- Cihazı Home Connect uygulaması üzerinden ayarlayabilmek için, ilgili "Uzaktan kumanda" temel ayarı devrede olmalıdır. Uzaktan çalıştırma devre dışı ise, Home Connect uygulaması sadece cihazın çalışma durumlarını gösterir.

1. menu alanına dokununuz.
2. "Uzaktan çalıştırma" seçeneğine tuşlayınız.
- ✓ Ekranda ⓘ görünür.
3. Home Connect uygulamasında ilgili ayarı yapınız ve cihaza gönderiniz.

Notlar

- Uzaktan çalıştırmanın etkinleştirilmesinden veya çalışmanın sona ermesinden sonra 15 dakika içinde cihaz kapağını açarsanız, uzaktan çalıştırma devre dışı bırakılır.

- Cihazdan fırın işletimini başlatırsanız, uzaktan çalıştırma otomatik olarak etkinleştirilir. Ayarları ilgili Home Connect uygulaması üzerinden değiştirebilirsiniz veya yeni bir program başlatabilirsiniz.

17.4 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler.

Bunun için kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusuna bağlanmış olmanız şarttır. Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğu anda bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir, uygulama üzerinden yazılım güncellemesini başlatabilirsiniz. İndirme başarıyla tamamlandıktan sonra WLAN ev ağına (WiFi) girerek Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Notlar

- İndirme işlemleri sırasında cihazınızı kullanmaya devam edebilirsiniz. Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.

- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellemenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

17.5 Uzaktan teşhis

Müşteri Hizmetlerine bu istekle başvurursanız, cihazınız Home Connect sunucusuna bağlıysa ve cihazı kullandığınız ülkede uzaktan hata tespiti kullanılıyorsa, Müşteri Hizmetleri uzaktan hata tespiti üzerinden cihazınıza erişebilir.

İpucu: Daha fazla bilgi ve uzaktan hata tespitinin ülkenizde kullanılıp kullanılmadığına dair açıklamalar için yerel web sitenizdeki servis/destek alanına bakınız: www.home-connect.com

17.6 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız. Cihazınızın internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen Wi-Fi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).

- Wi-Fi iletişim modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilgi teknolojileri bakımından güvenli şekilde kurulabilmesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

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

Not: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabilmesine dikkat ediniz. Veri güvenliğine ilişkin bilgiler Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

18 Temel ayarlar

Cihazınızı ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabilirsiniz.

18.1 Temel ayarlara genel bakış

Burada temel ayarlara ve fabrika ayarlarına yönelik bir genel bakış bulabilirsiniz. Temel ayarlar, cihazınızın donanımına bağlıdır.

Temel ayar	Seçim
Dil	Bkz. Cihazdaki seçenekler.
Saat	24 saat formatında saat.
Tarih - Gün	Güncel günün ayarlanması
Tarih - Ay	Güncel ayın ayarlanması
Tarih - Yıl	Güncel yılın ayarlanması
Su sertliği	0 (yumuşatılmış) 1 (yumuşak) 2 (orta) 3 (sert) 4 (çok sert) ¹
Sinyal sesi	Kısa süre Orta süre ¹ Uzun süre
Ses şiddeti	5 kademe
Tuş sesi	Açıldı Kapatıldı ¹
Gösterge parlaklığı	5 kademe
Saati göster	Kapalı Dijital + Tarih ¹ Analog
Aydınlatma	Çalışmada kapalı Çalışmada açık ¹

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Temel ayar	Seçim
Otomatik devam (sadece mikrodalga çalışma modu için)	Mikrodalgayı otomatik olarak devam ettirme ¹ Kapak kapalıyken
Çocuk kilidi	Sadece tuş kilidi ¹ Kapak kilidi + Tuş kilidi
Açma sonrası	Ana menü Isıtma türleri ¹ Mikrodalga Mikrodalga kombinasyonu Buharda pişirme Yemekler
Uyarı MW Fırın tepsisi	Göstergeler ¹ Gösterme
Gece karartma	Kapatıldı ¹ Açıldı
Marka logosu	Göstergeler ¹ Gösterme
Mikrodalga kurutma	Açıldı ¹ Açıldı ¹
Fan ilave çalışması	Önerilen ¹ Minimum
Teleskopik raf	İlave donanım eklendi ¹ İlave donanım eklenmedi
Sabbat ayarı	Açıldı Kapatıldı ¹
Home Connect	Home Connect ayarları → "Home Connect", Sayfa 27
Fabrika ayarı	Sıfırla

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

18.2 Temel ayarların değiştirilmesi

1. on/off seçeneğine basınız.
2. menu seçeneğine basınız.
 - ✓ Çalışma modu menüsü açılır.
3. "Ayarlar" çalışma modunu seçiniz.
 - ✓ İlk temel ayar görünür.
4. ✓ ile çeşitli ayarlara geçiş yapabilirsiniz.
5. Döner düğme ile temel ayarı değiştirebilirsiniz.

6. menu seçeneğine basınız.
 - ✓ Ekranda "Kaydet" veya "Reddet" değişiklikleri görünür.
 7. İstedığınız değişikliğe basınız.
- Not:** Bir elektrik kesintisinden sonra temel ayarlara yönelik değişiklikler korunur.

Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

1. menu seçeneğine basınız.
2. "Reddet" seçeneğine basınız.
 - ✓ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

19 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

19.1 Temizlik malzemeleri

Cihazdaki farklı yüzeylerin hasar görmemesi için, uygun olmayan temizlik malzemelerini kullanmayınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.

- ▶ Keskin veya aşındırıcı temizlik maddesi kullanılmamalıdır.
 - ▶ Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
 - ▶ Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanılmamalıdır.
 - ▶ Sıcak temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.
- Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.
- ▶ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanılmamalıdır.
 - ▶ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıklar tamamen temizlenmelidir.

Yeni temizleme bezleri üretim kalıntıları içerir.

- ▶ Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Cihazı temizlemeye yönelik talimatları dikkate alınız.
→ "Cihazın temizlenmesi", Sayfa 32

Cihazın ön tarafı

Yüzey	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Paslanmaz çelik	<ul style="list-style-type: none">■ Sıcak deterjanlı su■ Sıcak yüzeylere özel paslanmaz çelik bakım malzemesi	Korozyonu önlemek için kireç, yağ, nişasta ve yumurta akı lekelerini paslanmaz çelik yüzeylerden derhal temizleyiniz. Paslanmaz çelik bakım malzemesi ince bir tabaka halinde yüzeye sürülmelidir.
Plastik veya boyalı yüzeyler örn. kumanda paneli	<ul style="list-style-type: none">■ Sıcak deterjanlı su	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Artık çıkarılamayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.

Cihaz kapağı

Kısım	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Kapak camları	<ul style="list-style-type: none">■ Sıcak deterjanlı su	Cam kazıyıcı ve paslanmaz çelik ovma teli kullanmayınız. İpucu: Daha iyi temizleyebilmek için kapak camları sökülmelidir. → "Cihaz kapağı", Sayfa 35

Kısım	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Kapak kaplaması	<ul style="list-style-type: none"> Paslanmaz çelikten: Paslanmaz çelik temizleyici Plastikten: Sıcak deterjanlı su 	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. İpucu: Daha iyi temizleyebilmek için üst kapağı çıkartınız. → "Cihaz kapağı", Sayfa 35
Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	Paslanmaz çelik temizleyici	Renk bozulması paslanmaz çelik temizleyici ile giderilebilir. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
Kapak tutamağı	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su 	Artık çıkarılamayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.
Kapak contası	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su 	Çıkartmayınız ve ovmayınız.

Pişirme bölümü

Kısım	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Emaye yüzeyler	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su Sirkeli su Fırın temizleyicisi 	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Pişirme bölümünün temizlendikten sonra kuruması için cihazı kapağını açık bırakınız. Notlar <ul style="list-style-type: none"> En iyi yol temizleme fonksiyonunu kullanmaktır. → "Kendi kendini temizleme", Sayfa 32 Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanar, bunun sonucunda ufak renk farklılıkları oluşur. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. İnce tepsilerin kenarları tamamen emaye kaplanamaz ve pürüzlü olabilir. Bu sayede korozyon koruması olumsuz etkilenmez. Yiyecek kalıntıları nedeniyle emaye yüzeylerde beyaz bir yüzey oluşur. Bu yüzey sağlık açısından sorun teşkil etmez. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. Bu yüzeyi sitrik asitle temizleyebilirsiniz.
Fırın lambası cam kapağı	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su 	Aşırı kirlenme durumunda fırın temizleme maddesi kullanınız.
Ayaklar	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su 	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Not: Daha iyi temizleyebilmek için rafları sökerek çıkartınız. → "Raflar", Sayfa 36
Sürgü sistemi	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su 	Aşırı kirlenme durumunda bir fırça kullanınız. Yağlama gresinin giderilmemesi için çekme raylarını içeri itiliyken temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. Not: Daha iyi temizleyebilmek için çekme sistemini sökerek çıkartınız. → "Raflar", Sayfa 36
Aksesuarlar	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su Fırın temizleyicisi 	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Emaye aksesuarlar bulaşık makinesi için uygundur.
Su haznesi	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su 	Temizleme işleminden sonra deterjan artıklarının giderilmesi için temiz suyla iyice durulayınız. Temizleme işleminden sonra su haznesini kurutmak için su haznesini kapağı açık olarak kurumaya bırakınız. Kapak contasını iyice kurulayınız. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Kızartma termometresi	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su 	Aşırı kirlenme durumunda bir fırça kullanınız. Bulaşık makinesinde temizlenmemelidir.

19.2 Cihazın temizlenmesi

Cihazın hasar görmesini önlemek için cihazı yalnızca uygun temizlik malzemeleriyle belirtildiği gibi temizleyiniz.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Gereklilik: Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.

→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 30

1. Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
 - Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.
→ "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 30
2. Yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır.

20 Kendi kendini temizleme

Kendi kendini temizleme fonksiyonu ile pişirme bölümü neredeyse otomatik olarak kendini temizler.

Pişirme bölümünü her 2-3 ayda bir "Kendi kendini temizleme" ile temizleyiniz. Gerekirse "Kendi kendini temizleme" işlevini daha sık kullanabilirsiniz. "Kendi kendini temizleme" yakl. 2,5 - 4,7 kilowatt saat enerji gerektirir.

20.1 Cihazın temizleme fonksiyonu için hazırlanması

İyi bir temizleme sonucu elde etmek ve hasarları önlemek için cihazı dikkatlice hazırlayınız.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- ▶ Yanıcı cisimler kesinlikle pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Duman çıkmaya başlarsa cihaz kapatılmalı veya fişi çekilmeli ve ortaya çıkabilecek olası alevleri havasız bırakarak söndürmek için kapak kapalı tutulmalıdır.

Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları temizleme fonksiyonu sırasında tutuşabilir.

- ▶ Temizleme fonksiyonunun her çalıştırmasından önce kaba kirler pişirme bölümünden temizlenmelidir.
- ▶ Aksesuar asla birlikte temizlenmemelidir.

Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.

- ▶ Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesnelere kesinlikle kapı koluna asılmamalıdır.
- ▶ Cihazın ön yüzü açık tutulmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Kapı contasının hasarlı olması halinde kapı bölgesinden çok fazla ısı yayılır.

- ▶ Contayı aşındırılmamalı ve çıkarılmamalıdır.
- ▶ Cihaz asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırılmamalıdır.

1. Su haznesi cihazdan çıkarılmalıdır.
2. Aksesuar ve kaplar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
Rafları çekme raylarıyla birlikte temizleyebilirsiniz.
3. Pişirme bölümündeki ve raflardaki kaba kirler temizlenmelidir.
4. Cihaz kapağının içi ve kapak contasının bulunduğu alandaki pişirme bölümü kenar yüzeyleri deterjanlı su ve yumuşak bir bezle temizlenmelidir.

Kapak contası çıkarılmamalı veya aşındırılmamalıdır. İnatçı kirler kapak iç camından fırın temizleyici ile temizlenmelidir.

5. Nesnelere pişirme bölümünden çıkarılmalıdır. Pişirme bölümünde sadece raflar kalmalıdır.

20.2 Kendi kendine temizlemenin ayarlanması

Temizleme fonksiyonu çalışırken mutfağı havalandırınız.

⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!

Temizleme fonksiyonunda pişirme bölümü, kızartma, izgara ve pişirme artıkları yanacak şekilde, çok yüksek sıcaklıklarda ısıtılır. Bu sırada, mukoza zarlarında tahrişe neden olabilecek buharlar oluşur.

- ▶ Temizleme fonksiyonu sırasında mutfağı iyice havalandırınız.
- ▶ Odada uzun süre kalmayınız.
- ▶ Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Temizleme fonksiyonu sırasında pişirme bölümü çok ısınır.

- ▶ Cihaz kapağını asla açılmamalıdır.
- ▶ Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.

- ▶ Cihazın kapısına kesinlikle dokunulmamalıdır.
- ▶ Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Gereklilik: → "Cihazın temizleme fonksiyonu için hazırlanması", Sayfa 32.

1. menu seçeneğine basınız.
2. Çalışma modu menüsünde "Kendi kendini temizleme" seçimini yapınız.
3. Temizleme seviyesini döner düğme ile ayarlayınız.

Temizleme seviyesi	Temizleme derecesi	Saat cinsinden süre
1	Hafif	Yakl. 1:15
2	Orta	Yakl. 1:30
3	Yüksek	Yakl. 2:00

Daha zorlu veya beklemiş kirler için daha yüksek bir temizleme seviyesi seçilmelidir. Süre değiştirilemez.

4. start/stop seçeneğine basınız.
- ✓ Ekranda temizleme fonksiyonu için gerekli hazırlıklara ilişkin bir uyarı görüntülenir.
5. İşletimi start/stop ile başlatınız.
- ✓ Temizleme fonksiyonu başlatılır ve süre azalmaya başlar. Isıtma hattı görünmez.
- ✓ Güvenliğiniz için cihaz kapağı pişirme bölümündeki belirli bir sıcaklıktan itibaren kilitlenir.
- ✓ Temizleme fonksiyonu sona erdiğinde bir sinyal duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.
6. Cihazı on/off ile kapatınız.
Cihaz yeteri kadar soğuduğunda, cihaz kapağının kilidi açılır ve söner.
7. → "Cihazın temizleme fonksiyonundan sonra çalışmaya hazır hale getirilmesi", Sayfa 33.

20.3 Cihazın temizleme fonksiyonundan sonra çalışmaya hazır hale getirilmesi

1. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
 2. Pişirme bölümündeki, raflardaki ve cihaz kapağındaki geriye kalan küller nemli bir bezle temizlenmelidir.
 3. Çekme rayları birkaç kez dışarı çekilmeli ve içeri sürülmelidir.
Temizleme fonksiyonu sırasında çekme raylarında renk değişiklikleri ortaya çıkabilir. Bu renk değişiklikleri cihaz fonksiyonunu sınırlandırmaz.
 4. Beyaz katmanlar sitrik asitle temizlenmelidir.
Not: Emaye yüzeylerde kaba kirler nedeniyle beyaz katmanlar oluşabilir. Bu yiyecek kalıntıları sorun olarak görülmemelidir. Katmanlar cihaz fonksiyonunu sınırlandırmaz.
- Not:** Temizleme fonksiyonu sırasında cihaz kapağının iç tarafındaki çerçevenin rengi değişir. Bu renk değişiklikleri cihaz fonksiyonunu sınırlandırmaz. Renk değişiklikleri paslanmaz çelik temizleyicisi ile temizlenmelidir.

21 Temizlik desteği humidClean

Temizlik desteği pişirme bölümünü arada bir temizlemek için hızlı bir alternatiftir. Temizlik desteği deterjanlı suyun buharlaşmasıyla kirleri yumuşatır. Böylelikle kirler daha kolay çıkarılabilir.

21.1 Temizlik desteğinin ayarlanması

UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

Gereklilik: Pişirme bölümü tamamen soğumuştur.

1. Aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
2. 0,4 litre suya bir damla deterjan eklenmeli ve pişirme bölümü tabanının ortasına dökülmelidir. Damıtılmış su kullanmayınız.
3. on/off seçeneğine basınız.
- ✓ Bir ısıtma türü ve sıcaklık görünür.
4. Alttan ısıtma ısıtma türünü döner düğme ile ayarlayınız.
5. Sıcaklığa basınız.
6. Döner düğme ile sıcaklığı 80 °C olarak ayarlayınız.
7. ☉ seçeneğine basınız.
8. Döner düğmeyle süreyi 4 dakikaya ayarlayınız.
9. İşletimi start/stop ile başlatınız.
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.

- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Durum satırında bir uyarı metni görünür.
- 10. Cihazı on/off ile kapatınız ve pişirme bölümünü yakl. 20 dakika soğumaya bırakınız.

21.2 Kullanımdan sonra pişirme bölümünün temizlenmesi

DİKKAT!

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.

- ▶ Temizlik desteğinden sonra pişirme bölümü silinmeli ve tamamen soğumaya bırakılmalıdır.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

1. Cihazın kapağı açılmalı ve kalan su emici bir bezle silinmelidir.
2. Pişirme bölümündeki düz yüzeyler bir bulaşık beziyle veya yumuşak bir fırçayla temizlenmelidir. İnatçı kalıntılar paslanmaz çelik ovma süngerleri ile temizlenmelidir.
3. Kireç artıkları sirkeli suya batırılmış bir bezle temizlenmelidir. Ardından temiz su ile silinmeli ve yumuşak bir bezle kurulmalıdır, kapak contasının altı dahil.
4. Pişirme bölümünü soğumaya bırakmak için, cihaz kapağı yarı açık konumda (yakl. 30°) yakl. 1 saat açık bırakılmalıdır.

22 Kireçten arındırma

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

Kireçten arındırma sıklığı, yürütülen buhar işlemine ve su sertliğine bağlıdır. Buharla 5 defa veya daha az çalışma mümkün olduğunda, cihaz bunu size görüntüler. Kireçten arındırma işlemini yürütememeniz halinde, buharla işletimi artık ayarlayamazsınız. Kireç giderme işlemi birden çok adımdan oluşur ve süresi yakl. 70 dakika ile 95 dakika arasındadır:

- Kireçten arındırma işlemi (süre yakl. 55 dak ile 70 dakika arasında)
- İlk durulama (süre yakl. 9 dak ile 12 dakika arasında)
- İkinci durulama (süre yakl. 9 dak ile 12 dakika arasında)

Hijyenik nedenlerden ötürü kireçten arındırma işleminin tamamen yürütülmesi gerekir.

Kireçten arındırma işleminin yarıda kesilmesi halinde, işletimi artık ayarlayamazsınız. Cihazın tekrar kullanıma hazır olmasını sağlamak için 2 durulama işlemi gerçekleştiriniz.

22.1 Kireçten gidermenin hazırlanması

DİKKAT!

Kireç giderme sırasındaki etki süresi, önerilen, sıvı kireç giderme maddesine göre değişir. Diğer kireç önleyici maddeler cihazda hasarlara neden olabilir.

- ▶ Kireç giderme için sadece önerdiğimiz sıvı kireç giderme maddesi kullanılmalıdır.

Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.

- ▶ Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.

1. Kireç giderme çözeltisinin karışımı:
 - 200 ml sıvı kireç giderme maddesi

- 400 ml su
2. Kumanda panelini açınız.
 3. Su haznesini çıkartınız ve kireç sökücü çözeltisi ile doldurunuz.
 4. Kireç sökücü çözelti ile doldurulmuş su haznesini içeri sürünüz.
 5. Kumanda panelini kapatınız.

22.2 Kireç gidermenin ayarlanması

Gereklilik: → "Kireçten gidermenin hazırlanması", Sayfa 34

1. menu seçeneğine basınız.
2. Çalışma modu menüsünde "Kireçten arındırma" seçimini yapınız.
 - ✓ Ekranda süre görüntülenir. Süre değiştirilemez.
3. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - ✓ Kireç giderme başlatılır ve süre işlemeye başlar.
 - ✓ Kireç gidermenin ilk kısmı sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz 2 defa durulama yapılmasını talep eder.
4. Cihazı durulamak için, her durulama döngüsünde:
 - Kumanda panelini açın ve su haznesini çıkartınız.
 - Su haznesini iyice durulayınız ve su ile doldurunuz.
 - Su haznesini içeri doğru itin ve kumanda panelini kapatınız.
 - Durulamayı start/stop ile başlatınız.
- ✓ Bir durulama sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur.
5. İkinci durulama sona erdiğinde:
 - Su haznesini boşaltınız ve kurutunuz.
 - "Su haznesinin boşaltılması", Sayfa 19
 - Cihazı on/off ile kapatınız
- ✓ Kireç giderme tamamlanmıştır ve cihaz kullanıma hazırdır.

23 Kurutma

Geride nem kalmasının önüne geçmek için, her çalıştırma sonrasında pişirme bölümünü kurutunuz.

DİKKAT!

Pişirme bölümünün zeminindeki su, cihazın 120 C üzerindeki işletiminde emaye hasarlarına neden olur.

- ▶ Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- ▶ Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.

23.1 Pişirme bölümünün kurutulması

Pişirme bölümünü elle kurulayabilir veya kurutma fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Pişirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.
3. Pişirme bölümündeki suyu siliniz.
4. Pişirme bölümünü kurutunuz.
 - Pişirme bölümünün elle kuruladıktan sonra, cihazın kapağını 1 saat açık bırakınız.

- Kurutma fonksiyonunu kullanmak için, kurutma fonksiyonunu ayarlayınız.
- "Kurutmanın ayarlanması", Sayfa 34

Kurutmanın ayarlanması

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Pişirme bölümündeki kaba kirleri temizleyiniz ve pişirme bölmesi tabanındaki nemi siliniz.
3. menu seçeneğine basınız.
4. Çalışma modu menüsünde kurutmaya basınız. Süre 10:00 dakikaya ayarlanmıştır ve değiştirilemez.
5. Kurutma fonksiyonunu başlatmak için start/stop seçeneğine basınız.
 - ✓ Cihaz kurutmaya başlar ve süre işler.
6. Süre dolduğunda:
 - Ekranda bir uyarı metni görünür.
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için, ilgili start/stop seçeneğine basınız.
 - Cihazı on/off ile kapatınız.

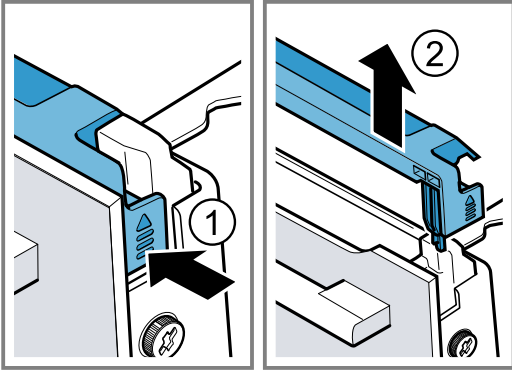
24 Cihaz kapağı

Cihaz kapağını iyice temizlemek için, cihaz kapağını sökebilirsiniz.

24.1 Kapak kaplamasının çıkarılması

Kapak kaplamasının paslanmaz çelik tutucusu renk değiştirebilir. Kapak kaplamasını ve paslanmaz çelik parçayı temizlemek veya kapak camlarını çıkarmak için kapak kaplamasını sökünüz.

1. Cihaz kapağı biraz açılmalıdır.
2. Kapak kaplamasının soluna ve sağına bastırılmalıdır.
3. Kapak kaplaması çıkarılmalı ve cihaz kapağı dikkatlice kapatılmalıdır.



24.2 Kapak camlarının sökülmesi

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

- Fırın kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

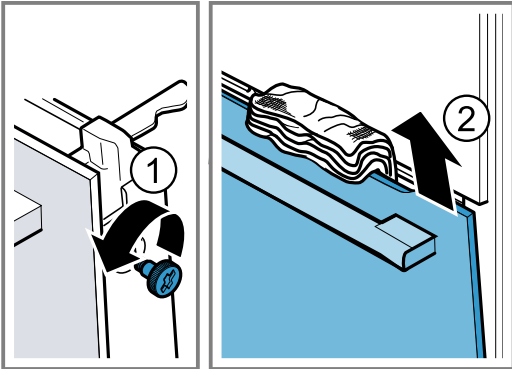
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.
- Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

- Koruyucu eldiven kullanınız.

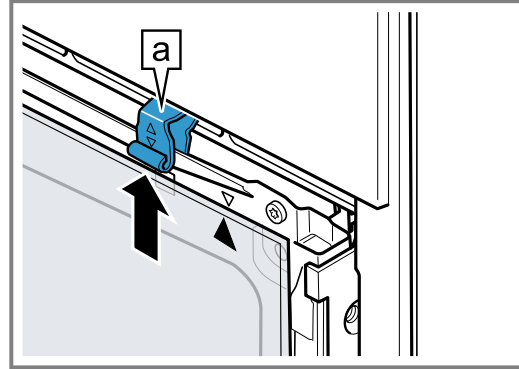
Gereklilik: Kapak kaplaması çıkarıldı.

1. Cihaz kapağının solundaki ve sağındaki vidaları gevşetiniz ve çıkarınız.
2. Cihaz kapağına birkaç kez katlanmış bir mutfak havlusu sıkıştırılmalıdır.



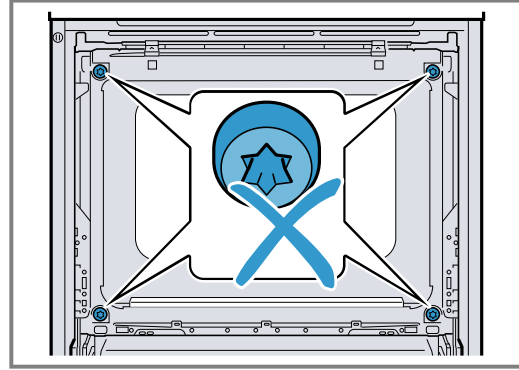
3. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
4. Ön camı yukarı doğru çekerek çıkarınız.
5. Ön camı, kapak kolu aşağı bakacak şekilde düz bir yüzeye yerleştiriniz.

6. Ara camı bir elinizle cihaza doğru bastırınız, bu sırada sağ ve sol tutucuları [a] yukarı doğru bastırınız. Tutucuları [a] çıkartmayınız.



7. Ara camı çıkarınız.
8. ⚠ **UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!**
Vidalar açıldığında cihazın emniyeti artık garanti edilemez. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir.
► Vidaları asla döndürmeyiniz.

Çerçeve üzerindeki 4 siyah vidayı asla sökmeyiniz.



24.3 Kapak camlarının takılması

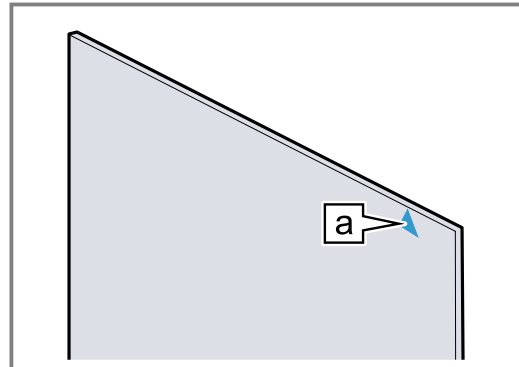
⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.
- Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

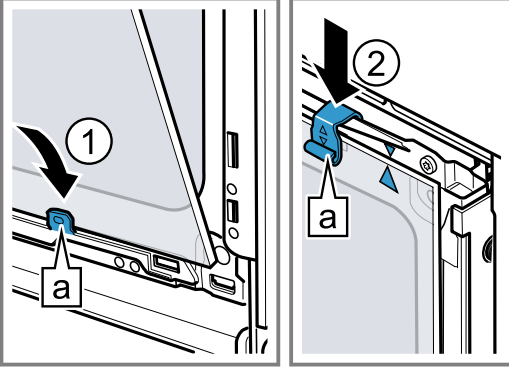
- Koruyucu eldiven kullanınız.

1. Ok [a] sağ üste gelene kadar ara camı çeviriniz.

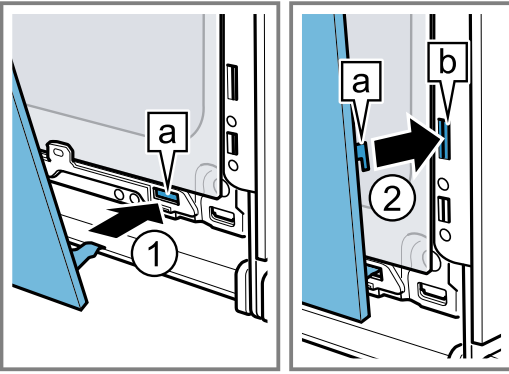


2. Ara camı aşağıdaki tutucunun [a] altına yerleştiriniz ① ve üstten bastırınız ve sıkı tutunuz.

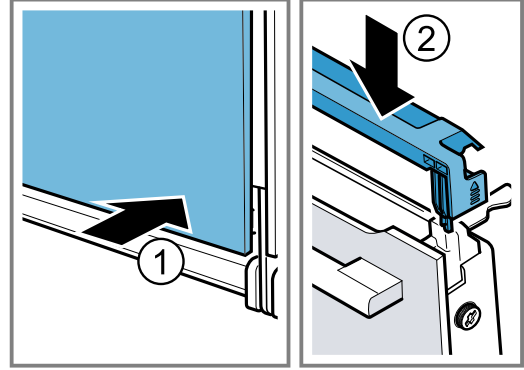
3. Ara cam sıkışana kadar ② sağ ve sol tutucuyu [a] aşağı doğru itiniz.



4. Ön camı alttan sol ve sağ tutucuya [a] takınız ①.
5. Sağ ve sol kanca [a] yuvarının [b] karşısına gelene kadar ön camı cihaza doğru bastırınız ②.



6. Duyulur biçimde yerine oturana kadar ön cama alttan bastırınız ①.
7. Cihaz kapağını biraz açınız ve mutfak bezini çıkarınız.
8. Sol ve sağdaki her iki vidayı cihaza yeniden vidalayınız.
9. Kapak kaplamasını yerleştiriniz ve duyulur bir şekilde yerine oturana kadar bastırınız ②.



10. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

Not: Pişirme bölümünü ancak kapak camları usulüne uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

25 Raflar

Rafları ve pişirme bölümünü iyice temizlemek veya rafları değiştirmek için rafları çıkarabilirsiniz.

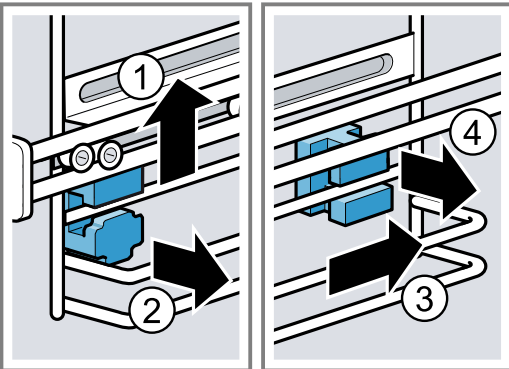
25.1 Rafların sökülmesi

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Ayaklar çok sıcak olur

- ▶ Asla sıcak ayaklara dokunmayınız.
- ▶ Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

1. Rafı önden kaldırınız ① ve yerinden ayırınız ②.
2. Komple rafı arkaya doğru itiniz ③ ve çıkarınız ④.



3. Rafı temizleyiniz.

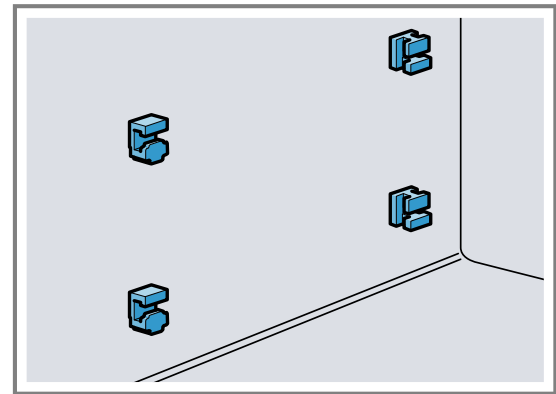
→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 30

25.2 Braketlerin yerleştirilmesi

Rafları çıkarırken braketler düşebilir.

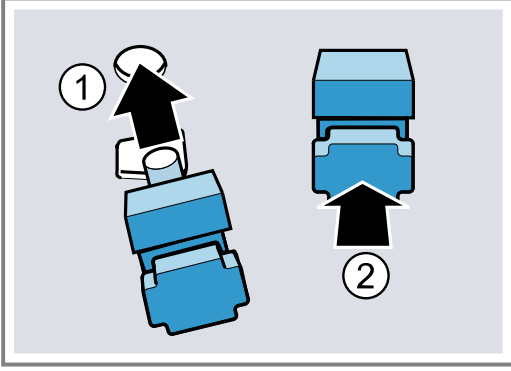
Not:

Öndeki ve arkadaki braketler birbirinden farklıdır.

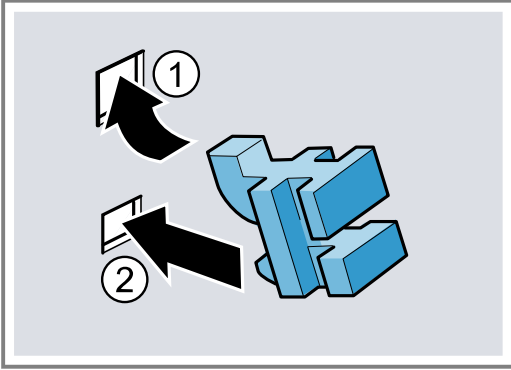


1. Ön braketleri, kanca üstte olacak şekilde yuvarlak deliğe geçiriniz ve hafif eğimli şekilde yerleştiriniz ①.

2. Ön braketleri alttan sabitleyiniz ve düz konumda yerleştiriniz ②.



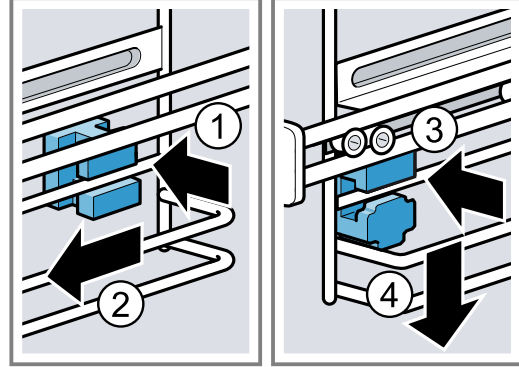
3. Arka braketleri, kanca kısmından üstteki deliğe yerleştiriniz ① ve alttaki deliğe oturtunuz ②.



25.3 Rafların takılması

Notlar

- Raflar sadece sol veya sağ tarafa uyum sağlar.
 - Her iki çekme rayının öne doğru çekilebilir olmalarına dikkat ediniz.
1. Rafı, arka üst ve alt kısmından braketlere yerleştiriniz ① ve öne doğru çekiniz ②.
 2. Rafı, ön kısmından asınız ③ ve aşağı doğru bastırınız ④.



26 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.




⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

26.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalı. ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
Ekranda "Dil Almanca" belirir.	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştiriniz. → "İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi", Sayfa 15
Çalışma başlatılmıyor veya iptal ediliyor.	Fonksiyonel arıza ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 40

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Çalışma başlatılmıyor veya iptal ediliyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▶ Ekranda görüntülenen uyarıları kontrol ediniz. → " <i>Bilgilerin görüntülenmesi</i> ", Sayfa 16
Cihaz ısınmıyor, ekranda "Demo modu açık" mesajı görünüyor.	Cihaz demo modunda bulunuyor. 1. Sigortayı sigorta kutusundan kapatıp yeniden açarak cihazın elektrik bağlantısını kısa süreli kesiniz. 2. Sonraki 3 dakika içinde → " <i>Temel ayarlar</i> ", Sayfa 29 altında demo modunu kapatınız. Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Elektrik kesintisinden sonra cihaz kapağını bir kez açıp kapatınız. ✓ Cihaz kendi kendini kontrol eder ve kullanıma hazırdır.
Cihaz çalışmaya başlamıyor ve ekranda "Pişirme bölümü çok sıcak" görünüyor.	Seçilen yemek veya ısıtma türü için pişirme bölümü fazla sıcaktır. ▶ Pişirme bölümünün soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız.
Cihaz kapalıyken saat görüntülenmiyor.	Temel ayar değiştirilmiş. ▶ Saat göstergesine ilişkin temel ayarı değiştiriniz. → " <i>Temel ayarlar</i> ", Sayfa 29
Cihaz kapağı açılmıyor.	Cihaz kapağı temizleme fonksiyonu nedeniyle kilitlenmiş, ekranda  görünüyor. ▶ Ekrandaki  sönene kadar cihazı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağı, çocuk kilidi nedeniyle kilitlenmiş. ▶ Çocuk kilidini  tuşuna basarak devre dışı bırakınız. → " <i>Çocuk kilidi</i> ", Sayfa 27 Kilidi temel ayarlardan devre dışı bırakabilirsiniz. → " <i>Temel ayarlar</i> ", Sayfa 29
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▶ www.home-connect.com adresine gidiniz.
Kumanda paneli açılmıyor.	Sigorta arızalı. ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. Fonksiyonel arıza 1. Müşteri hizmetlerini arayınız. → " <i>Müşteri hizmetleri</i> ", Sayfa 40 2. Su haznesinde su varsa, su haznesini boşaltınız: - Cihaz kapağı açılmalıdır. - Kumanda panelinin altı sağdan ve soldan kavranmalıdır. - Kumanda paneli yavaşça dışarı çekilmeli ve yukarı doğru itilmelidir.
Pişirme sırasında havalandırma kanallarından buhar çıkıyor	Buhar çıkması normaldir. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Cihaz, sayaç önceden görüntülenmeden, kireçten arındırma talep eder.	Ayarlanan su sertlik derecesi çok düşük. 1. Cihazı kireçten arındırınız. → " <i>Kireçten arındırma</i> ", Sayfa 34 2. Su sertliğini kontrol ediniz ve bunu temel ayarlarda ayarlayınız. → " <i>Temel ayarlar</i> ", Sayfa 29
Cihaz sizden durulama yaptırmanızı istiyor.	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı. ▶ Cihazı iki kez durulayınız. → " <i>Kireçten arındırma</i> ", Sayfa 34
Su haznesinin dolu olmasına rağmen ekranda "Su haznesini doldurunuz" mesajı görüntüleniyor.	Su haznesi yerine oturmadi. ▶ Su haznesini tutucuya oturacak şekilde yerleştiriniz. → " <i>Su haznesinin doldurulması</i> ", Sayfa 18

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Su haznesinin dolu olmasına rağmen ekranda "Su haznesini doldurunuz" mesajı görüntüleniyor.	Su haznesi aşağıya düştü. Darbe sonucunda su haznesinin içindeki parçalar yerinden çıkmış. Su haznesi sızdırır. ► Yeni su haznesi sipariş ediniz. Fonksiyonel arıza ► Demineralize veya filtrelenmiş su kullanmayınız. → "İlk işleme alımdan önce", Sayfa 14 Sensör arızalı. ► Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 40
Tuşlar yanıp söner.	Kumanda panelinin arkasında yoğuşma suyu oluştu. Herhangi bir işleme gerek yoktur. Yoğuşma suyu buharlaştıktan sonra tuşlar artık yanıp sönmez.
Buharla pişirme sırasında "plop" sesleri duyuluyor.	Su buharına bağlı olarak dondurulmuş gıdada soğuk/sıcak efekti. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Cihazdan, çalışma sırasında ve kapatıldıktan sonra vızıltılar geliyor.	Pompaya yönelik fonksiyon kontrolü çalışma sesleri oluşturur. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Kumanda paneli açılırken cihaz vızıldıyor veya tıkrıyor.	Kumanda panelinin dışarı sürülmesi çalışma sesleri oluşturur. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Sadece mikrodalga kullanımında pişirme bölümü ısıtılır.	Kurutma fonksiyonu açık.
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	LED lambası arızalı. Not: Cam kapağı çıkarmayınız. ► Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 40
Maksimum çalışma süresine ulaşıldı.	İstenmeyen, sürekli çalışmayı önlemek için, ayarlar değiştirilmemişse cihaz birkaç saat sonra ısıtmayı otomatik olarak durdurur. Ekranda bir uyarı görünür. Maksimum çalışma süresine ne zaman ulaşıldığı, çalışma modunun ilgili ayarlarına göre belirlenir. 1. Çalışmaya devam etmek için, cihazı önce on/off ile kapatınız. 2. Ardından cihazı on/off ile açınız ve istediğiniz çalışma modunu ayarlayınız. İpucu: Cihazın istem dışı biçimde kapanmasını engellemek için bir süre ayarlayınız.
Ekranda "D" veya "E" ile mesaj görüntülenir, örn. D0111 veya E0111.	Elektronik sistem bir hata tespit etti. 1. Cihazı kapatıp tekrar açınız. ✓ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kaybolur. 2. Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 40
Pişirme sonucu tatmin edici değil.	Ayarlar uygun değil. Örneğin sıcaklık veya süre gibi ayar değerleri tarife, miktara ve yiyeceğe bağlıdır. ► Bir sonraki kez daha düşük veya daha yüksek değerler ayarlanmalıdır. İpucu: Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini ana sayfamızda bulabilirsiniz www.siemens-home.bsh-group.com .

27 Atığa verme

Burada eski cihazların doğru bir şekilde atığa verilmesi konusunda bilgi verilmektedir.

27.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



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.

28 Müşteri hizmetleri

Kullanım ile ilgili sorularınız, cihazda kendinizin gideremediği bir arıza veya cihazda onarım yapma gereği varsa müşteri hizmetlerimize başvurun. Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-No.) ve imalat numarasını (FD-No.) hazır bulundurunuz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.siemens-home.bsh-group.com

Phone: 0049 89 4590-01

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizinde veya web sitemizde yer almaktadır.

Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir. Işık kaynakları, yedek parça olarak sunulur ve sadece bu yönde eğitim almış uzman personel tarafından değiştirilmelidir.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

28.1 Ürün numarası (E no.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Buhar kullanan bazı cihazlarda tip plaketi panelin arkasında bulabilirsiniz.



Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

28.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

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 olmadığı, 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.

29 Uygunluk beyanı

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

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



U	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

30 Pişirme önerileri

Burada çeşitli yemeklere ilişkin uygun ayarları, en iyi aksesuar ve kapları bulabilirsiniz. Öneriler optimum şekilde cihazınız için belirlenmiştir.

30.1 Genel hazırlama bilgileri

Tüm yemekleri hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

- Sıcaklık ve süre, miktara ve tarife bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız.
- Ayar değerleri, pişirme bölümü soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Aksesuarı ancak ön ısıtma tamamlandıktan sonra pişirme bölümüne yerleştiriniz.
- Kullanılmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız.

30.2 Pişirme için hazırlama bilgileri

- Koyu metal kek kalıpları kek, hamur işi veya ekmek pişirmek için en uygun olanıdır.
- Güveç ve graten için geniş, düz kaplar kullanınız. Dar, uzun kaplarda yemekler daha uzun sürer ve üstleri koyulaşır.
- Silikon pişirme kalıpları uygun değildir.

- Güveçleri doğrudan universal tavada hazırlarsanız, seviye 2'e yerleştiriniz.
- Ekmek hamuru için geçerli olan değerler hem fırın tepsisi üzerinde hem de baton kek kalıbındaki hamurlar için geçerlidir.

DİKKAT!

Pişirme bölümünde su bulunması halinde su buharı oluşur. Sıcaklık değişimi nedeniyle hasarlar meydana gelebilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.
- ▶ Pişirme bölümünün zeminine asla sulu kap konulmamalıdır.

Yerleştirme yükseklikleri

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanıyorsanız, 1, 2, 3 ve 4 yerleştirme yükseklikleri arasından seçim yapabilirsiniz.

Tek seviyede pişirme	Yükseklik
Yüksek hamur işleri / ızgaradaki kalıp	2
Yassı hamur işleri / fırın tepsisi	3

Birkaç seviyede pişirme	Yükseklik
2 seviye	
▪ Üniversal tava	3
▪ Fırın tepsisi	1
2 seviye	
▪ Üzerinde kalıp bulunan 2 ızgara	3
	1
3 seviye	
▪ Fırın tepsisi	5
▪ Üniversal tava	3
▪ Fırın tepsisi	1
4 seviye	
▪ Pişirme kağıdı ile 4 ızgara	5
	3
	2
	1

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanınız.

Notlar

- Fırın tepsilerine veya kalıplara aynı anda konulan hamur işlerinin aynı anda hazır olması gerekmez.
- Buhar desteği ile hazırlama yalnızca bir kademede mümkündür.
- Mikrodalga ile birlikte hazırlama sadece bir kademede mümkündür.

30.3 Kızartma, buğulama ve ızgara için hazırlama bilgileri

- Önerilen ayarlar, buzdolabı sıcaklığındaki yiyecekler ve doldurulmamış, kızartmaya hazır kümes hayvanları için geçerlidir.
- Kümes hayvanlarını göğsü veya derisi aşağı gelecek şekilde kaba koyunuz.
- Belirtilen sürenin yaklaşık ½ ila ⅔'ü kadar sonra kızartmaları, ızgara yiyecekleri veya bütün balığı çeviriniz.
- Kızartma termometresiyle tam kıvamında pişirme yapabilirsiniz. Lütfen doğru kullanım için önemli bilgilere dikkat ediniz. → Sayfa 23

Tel ızgarada kızartma

- Tel ızgarada kızartılan yiyeceklerin her tarafı çıtır çıtır olur. Örneğin, büyük kümes hayvanlarını veya birkaç parçayı aynı anda kızartınız.
- Benzer ağırlık ve kalınlıktaki parçaları kızartınız. Böylelikle yiyecekler eşit şekilde kızarır ve kurumaları önlenir.
 - Yiyecekleri doğrudan ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
 - Damlayan sıvıları toplamak için üniversal tavayı ızgaranın bir seviye altına kaydırınız.
 - Yemeğin boyutuna ve türüne bağlı olarak, üniversal tavaya ½ litreye kadar su koyunuz. Biriken kızartma suyundan bir sos hazırlayabilirsiniz. Ayrıca daha az duman oluşur ve pişirme bölümü daha az kirlenir.

Kapta kızartma

Kapalı kapta hazırlandığında pişirme bölümü daha temiz kalır.

Kapta kızartmaya yönelik genel bilgiler

- Isıya dayanıklı, fırına uygun kap kullanılmalıdır.
- Kabı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

- En uygun olan cam kapların kullanılmasıdır.
- Kızartma kabının üretici bilgileri dikkate alınmalıdır.

Açık kapta kızartma

- Derin bir kızartma kalıbı kullanılmalıdır.
- Uygun bir kabınız yoksa, üniversal tava kullanabilirsiniz.

Kapalı kapta kızartma

- Uygun, iyi kapanan bir kapak kullanılmalıdır.
- Et pişirirken, pişirilecek yiyecek kapak arasında en az 3 cm mesafe olmalıdır. Et şişebilir.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

- Pişirme sonrasında kapak açıldığında çok sıcak buhar çıkabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.
- ▶ Kapağı, sıcak buharın sizden uzağa doğru çıkmasını sağlayacak şekilde kaldırın.
 - ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Izgara

- Çıtır çıtır olmasını istediğiniz yiyecekleri ızgara yapınız.
- Benzer ağırlık ve kalınlıktaki parçaları ızgara yapınız. Böylelikle yiyecekler eşit şekilde kızarır ve kurumaları önlenir.
 - Izgara yapılacak yiyecekleri doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
 - Damlayan sıvıları toplamak için üniversal tavayı ızgaranın en az bir seviye altına kaydırınız.

Notlar

- Izgara yüzeyi sürekli açılıp kapanır. Bu normaldir. Bunun sıklığı, ayarlanmış ızgara kademesine göre değişir.
- Izgara sırasında duman oluşabilir.

30.4 Mikrodalga ile hazırlama

Mikrodalgayı yemek hazırlamak için kullanmak pişirme süresini önemli ölçüde kısaltabilir.

Genel bilgi

- Mikrodalga ile hazırlamada, pişirme süresi toplam ağırlığa bağlıdır. Belirtilenden farklı bir miktar hazırlamak isterseniz, temel kural yardımcı olacaktır: **İki katı miktar, neredeyse iki katı pişirme süresi gerektirir.**
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Kap çok ısınabilir.
- Kullanım kılavuzunun ana bölümünde, mikrodalga ve mikrokombinin nasıl ayarlanacağına dair bilgiler bulacaksınız.
 - → "Mikrodalga kombinasyonu", Sayfa 22
 - → "Mikrodalga", Sayfa 20

Mikrodalga ile yemek pişirme veya soteleme

- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız. Örtmek için bir tabağı veya mikrodalga özel folyosununu kullanabilirsiniz.
- Tahıl ürünleri için kapaklı uzun kaplar kullanınız, örn. pirinç için. Tahıllar çok fazla pişirildiğinde köpüklenir. Önerilen ayarlardaki bilgilere göre sıvı ekleyiniz.
- Yiyecekleri yıkayınız ve kurutmayınız. Yemeğe 1-3 yemek kaşığı su veya limon suyu ekleyiniz.
- Yiyecekleri tabaklara düz olarak yayın. Yassı yiyecekler yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer.

- Az miktarda tuz ve baharat kullanınız. Mikrodalgada pişirildiğinde, yiyeceklerin tadı büyük ölçüde korunur.
- Yiyecekleri arada 2-3 kez çeviriniz veya karıştırınız.
- Pişirdikten sonra yemeği 2-3 dakika dinlendiriniz.

30.5 Dondurulmuş ürünlerin hazırlanması

- Aşırı derecede buzlanmış ürünleri kullanmayınız.

30.7 Yemek seçimi

Yemek kategorilerine göre sıralanmış çok sayıda yemek için önerilen ayarlar.

Çeşitli yemekler için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Kek, sade	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	2	☉	160 - 180	90	-	30 - 40
Kek, 2 katlı	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	3+1	☉	140 - 150	-	-	60 - 80
Kek, malzemeli	Baton kek kalıbı	2	☐	150 - 170	-	-	60 - 80
Tart tabanlı meyveli kek veya cheesecake	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☉	150 - 170	-	-	65 - 85
Tart tabanlı meyveli kek veya cheesecake	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☉	1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	-	1. 30 - 40 2. 20
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☉	150 - 170 ¹	-	-	30 - 50
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☉	1. 150 - 160 2. 150 - 160	-	Düşük kapalı	1. 10 2. 25 - 35
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☉	150 - 160	-	-	50 - 60
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	3	☐	160 - 180	-	-	55 - 75
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3	☐	180 - 200	-	-	30 - 40
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3	☐	180 - 190 ¹	-	-	15 - 20
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3	☉	180 - 200 ¹	-	Düşük	10 - 15
Muffin	Muffin tepsisi	3	☐	170 - 190	-	-	15 - 20
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	☐	160 - 180	-	-	25 - 40
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	☉	160 - 180	-	Orta	25 - 35
Kurabiye	Fırın tepsisi	3	☉	140 - 160	-	-	15 - 30

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

² İlk olarak kaba yakl. 100 ml sıvı doldurulmalıdır. Çalışma sırasında su haznesi yeniden doldurulmalıdır.

³ Yemek ara sıra 1 - 2 kez karıştırılmalıdır.

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

30.6 Hazır yemeklerin pişirilmesi

- Hazır yiyecekler ambalajından çıkarılmalıdır.
- Hazır yemeği kapta ısıtacak veya pişirecekseniz, ısıya dayanıklı kaplar kullanınız.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	140 - 160	-	-	15 - 30
Kurabiye, 3 kademeli	1x Üniversal tava + 2x Fırın tepsisi	5+3+1	☉	140 - 160	-	-	15 - 30
Ekmekek, kalıpsız, 750 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2	☉	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Ekmekek, kalıpsız, 750 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2	☉	1. 210 - 220 2. 180 - 190	-	Sert kapalı	1. 10-15 2. 25-35
Ekmekek, kalıpsız, 1500 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2	☉	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Ekmekek, kalıpsız, 1500 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2	☉	1. 210 - 220 2. 180 - 190	-	Sert kapalı	1. 10-15 2. 45-55
Ekmekek, kalıpsız, 1500 g	Baton kek kalıbı	2	☉	200 - 210	-	-	35 - 45
Pide	Üniversal tava	3	☐	250 - 270	-	-	20 - 25
Pide	Üniversal tava	3	☐	220 - 230	-	Sert	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3	☐	180 - 200	-	-	20 - 30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3	☉	200 - 220	-	Orta	20 - 30
Pizza, taze - fırın tepsisinde	Fırın tepsisi	3	☉	200 - 220	-	-	25 - 35
Pizza, taze - fırın tepsisinde, 2 katlı	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	180 - 200	-	-	35 - 45
Pizza, taze, ince hamur, pizza kalıbında	Pizza tepsisi	2	☉	220 - 230	-	-	20 - 30
Kiş	Tart kalıbı	1	☐	190 - 210	-	-	40 - 50
Kiş	Siyah tepsisi	3	☉	190 - 210	-	-	30 - 40
Tart flambe	Üniversal tava	3	☐	280 - 300 ¹	-	-	10 - 18
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	2	☐	200 - 220	-	-	30 - 50
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	2	☐	150 - 170	360	-	20 - 30
Lazanya, dondurulmuş, 400 g	Üzeri açık kap	2	☐	200 - 210	180	-	20 - 25






















¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.² İlk olarak kaba yakl. 100 ml sıvı doldurulmalıdır. Çalışma sırasında su haznesi yeniden doldurulmalıdır.³ Yemek ara sıra 1 - 2 kez karıştırılmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Patates graten, çiğ malzeme, 4cm yüksek	Fırın kabı	2		160 - 190	-	-	50 - 70
Patates graten, çiğ malzeme, 4cm yüksek	Fırın kabı	2		170 - 190	360	-	20 - 25
Tavuk, 1 kg, doldurulmamış	Tel ızgara	2		200 - 220	-	-	60 - 70
Tavuk, 1 kg, doldurulmamış	Tel ızgara	2		200 - 220	-	Orta	60 - 70
Tavuk, 1 kg, doldurulmamış	Üzeri kapalı kap	2		230 - 250	360	-	25 - 35
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Tel ızgara	3		220 - 230	-	-	30 - 35
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Tel ızgara	3		200 - 220	-	Orta	30 - 45
Küçük tavuk parçaları, 4 adet, her biri 250 g	Üzeri açık kap	2		190 - 210	360	-	20 - 30
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Tel ızgara	2		160 - 180	-	-	120 - 150
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Tel ızgara	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	-	Orta Orta kapalı	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Tel ızgara	2		170 - 190	180	-	80 - 90
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		180 - 190	-	-	110 - 130
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri kapalı kap	2		220 - 240	360	-	55 - 65
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		190 - 200	-	-	120 - 140
Derili domuz kızartması örn. omuz, 2 kg	Üzeri açık kap	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	-	Sert Düşük kapalı	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-25
Siğir filetosu, orta, 1 kg	Tel ızgara	2		210 - 220	-	-	40 - 50
Siğir filetosu, orta, 1 kg	Üzeri açık kap	2		190 - 200	-	Düşük	50 - 60
Siğir filetosu, orta, 1 kg	Üzeri kapalı kap	2		240 - 260	90	-	30 - 40
Siğir kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kap	2		200 - 220	-	-	130 - 160

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

² İlk olarak kaba yakl. 100 ml sıvı doldurulmalıdır. Çalışma sırasında su haznesi yeniden doldurulmalıdır.

³ Yemek ara sıra 1 - 2 kez karıştırılmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalg gücü	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Siğir kızartması, 1,5 kg ²	Üzeri açık kap	2	1.  2. 	1. 150 2. 130	-	Sert Orta	1. 30 2. 120-150
Siğir kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kap	2		200 - 220	-	-	140 - 160
Rozbif, orta, 1,5 kg	Tel ızgara	2		220 - 230	-	-	60 - 70
Rozbif, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		190 - 200	-	Düşük	65 - 80
Rozbif, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		240 - 260	180	-	30 - 40
Burger, 3-4 cm yüksek	Tel ızgara	4		3	-	-	25 - 30
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		170 - 190	-	-	50 - 80
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		170 - 180	-	Düşük	80 - 90
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri kapalı kap	2		240 - 260	1. 360 2. 180	-	1. 30 2. 35 - 40
Dalyan köfte, 1 kg; + 20 ml su	Üzeri açık kap	2		170 - 190	360	-	30 - 40
Balık, ızgara, bütün 300 g, örn. alabalık	Tel ızgara	2		170 - 190	-	-	20 - 30
Bütün balık, kızartılmış, 300 g, örneğin alabalık	Üniversal tava	2	1.  2. 	1. 170-180 2. 160-170	-	Düşük kapalı	1. 15-20 2. 5-10
Balık, ızgara, bütün 300 g, örn. alabalık	Tel ızgara	3		2	90	-	15 - 20
Sebze, taze, 250 g	Üzeri kapalı kap	2		-	600	-	6 - 10 ³
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş, 1 kg	Üniversal tava	3		200 - 220	360	-	15 - 20
Haşlanmış patates, dörde bölünmüş, 500 g	Üzeri kapalı kap	2		-	600	-	12 - 15 ³
Uzun piriç, 250 g + 500 ml su	Üzeri kapalı kap	2		-	1. 600 2. 180	-	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Darı bütün, 250 g + 600 ml su	Üzeri kapalı kap	2		-	1. 600 2. 180	-	1. 8 - 10 2. 5 - 10
Piriç irmiği veya mısır lapası, 125 g + 500 ml su	Üzeri kapalı kap	2		-	600	-	6 - 8 ³

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

² İlk olarak kaba yakl. 100 ml sıvı doldurulmalıdır. Çalışma sırasında su haznesi yeniden doldurulmalıdır.

³ Yemek ara sıra 1 - 2 kez karıştırılmalıdır.

Tatlı

Mikrodalgada patlamış mısır hazırlama

UYARI – Yanma tehlikesi!

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir.

- ▶ Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız.
- ▶ Yiyecekleri pişirme bölümünden daima fırın eldivenleri ile çıkarınız.

1. Isıya dayanıklı, düz cam kaplar kullanınız, örn. bir pişirme kabının kapağı.
Porselen veya çok kavisli tabaklar kullanılmamalıdır.

2. Patlamış mısır poşetini paketin üzerindeki talimatlara göre kabın üzerine yerleştiriniz.
3. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
4. Ürüne ve miktara bağlı olarak, süreyi uyarlamanız gerekebilir.
5. Patlamış mısırın yanmaması için patlamış mısır torbasını 1½ dakika sonra çıkartınız ve çalkalayınız.
6. Patlamış mısır poşetini tekrar fırına koyunuz ve şişmesini bekleyiniz.
7. Her 2-3 saniyede bir patlama sesleri duyuyorsanız, cihazı kapatınız ve patlamış mısır torbasını fırından çıkarınız.
8. Pişirdikten sonra pişirme bölümünü siliniz.

Yoğurdun hazırlanması

1. Aksesuarları ve rafı pişirme bölümünden çıkartınız.
2. 1 litre sütü (% 3,5 yağlı) ocakta 90 °C'ye ısıtınız ve 40 °C'ye soğuması için bırakınız. Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.
3. 150 gr yoğurdu buzdolabı sıcaklığında sütün içine karıştırınız.

4. Karışımı küçük kaplara doldurunuz, örn. fincanlar veya küçük kapaklı kavanozlar.
5. Kapların üzerini folyoyla kapatınız, örn. streç film ile.
6. Kaplar pişirme bölümünün zeminine yerleştirilmelidir.
7. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
8. Yoğurdu hazırlandıktan sonra en az 12 saat buzdolabında dinlendiriniz.

Tatlılar ve kompostolar için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Puding tozundan puding	Üzeri kapalı kap	2		-	600	-	5 - 8 ¹
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme bölümü zemini		35 - 40	-	-	300 - 360
Sütlaç, 125 g + 500 ml süt	Üzeri kapalı kap	2		1. 1 2. 1	1. 600 2. 180	-	1. 10 2. 20 - 25 1
Meyve kompostosu, 500 g	Üzeri kapalı kap	2		1. 1 2. 1	600	-	9 - 12
Mikrodalga için patlamış mısır, 1 poşet, her biri 100 g ²	Üzeri açık kap	2		-	600	-	4 - 6

¹ Yemek ara sıra 1 - 2 kez karıştırılmalıdır.

² Kapalı poşet kabın üzerine yerleştirilmelidir.

30.8 Özel hazırlama türleri ve diğer uygulamalar

Özel hazırlama türleri ve diğer uygulamalar için bilgiler ve ayar önerileri, örn. Yavaş pişirme veya kaynatma.

Hassas pişirme

İnce parçaları düşük sıcaklıkta yavaşça pişiriniz, örn. sığır eti, dana eti, domuz eti, kuzu eti veya kümes hayvanlarının yumuşak kısımları.

Kümes hayvanlarını veya eti yavaş pişirme

Not: Hassas pişirmeli ısıtma yönteminde zaman ayarlı ve bitiş saatli pişirme mümkün değildir.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuk.

1. Taze, hijyenik, kemiksiz et kullanınız.
2. Kap, tel ızgaranın üzerinde 2. kademede pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.
3. Pişirme bölümü ve kap yakl. 15 dakika önceden ısıtılmalıdır.
4. Et ocak gözünde her taraftan çok kızgın şekilde kızartılmalıdır.
5. Et derhal önceden ısıtılmış kapla pişirme bölümüne yerleştirilmelidir. Yavaş pişirme sırasında pişirme bölümü kapağını kapalı tutunuz, böylece pişirme bölümündeki sıcaklık sabit kalır.
6. Hassas pişirme tamamlandıktan sonra et pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Yavaş pişirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Dakika cinsinden kızartma süresi	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Ördek göğsü, az pişmiş, her biri 300 g	Üzeri açık kap	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Domuz filetosu, bütün	Üzeri açık kap	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Sığır filetosu, 1 kg	Üzeri açık kap	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Dana madalyonu, 4 cm kalınlığında	Üzeri açık kap	2	4		80 ¹	30 - 50
Kuzu sırtı, çözülmüş, her biri 200 g	Üzeri açık kap	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Hamur mayalama

Mayalı hamuru her zaman 2 adımda mayalayınız: İlk olarak tamamen (1. - ilk mayalama) ikinci kez de şekillendirilmiş olarak (2. - son mayalama).

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuk.

1. Birinci mayalama:

- Izgarayı içeri sürünüz.
- Hamuru tel ızgaranın üzerinde bir kaseye koyunuz.

- Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
 - Kabartma işlemi sırasında cihaz kapısını açmayınız, aksi durumda nemi kaçar.
- 2. İkinci kabartma:**
- Hamur işlenmeye devam edilmeli ve pişirileceği son haline getirilmelidir.
 - Hamur belirtilen yerleştirme seviyesine itilmelidir.
- 3. Pişirmeden önce pişirme bölümünü kurulayınız.**

Hamur kabartma için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
çok yağlı hamur, örn. panettone	Izgara üzerinde kap	1. 2	1.	1. 40 - 45	1. 40 - 90
	Tel ızgara üzerinde kalıp	2. 2	2.	2. 40 - 45	2. 30 - 60
Beyaz ekme	Izgara üzerinde kap	1. 2	1.	1. 35 - 40	1. 30 - 40
	Üniversal tava	2. 2	2.	2. 35 - 40	2. 15 - 25

Buz çözme

Cihazınızla donmuş yiyeceklerin buzunu çözünüz.

Buz çözme için hazırlama bilgileri

- "Mikrodalga" çalışma modu ile dondurulmuş meyvelerin, sebzelerin, kümes hayvanlarının, et, balık veya unlu mamullerin buzunu çözebilirsiniz.
- Buz çözme için donmuş yiyeceği ambalajından çıkartınız.
- Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Önerilen ayarlar, dondurucu sıcaklığı (-18 C) olan yiyecekler için geçerlidir.

- Buz çözme bir kaç adımda yapıldığında, daha olumlu sonuç verir. Adımlar, önerilen ayarlarda alt alta listelenmiştir.
- Yiyecekleri arada 1-2 kez karıştırınız veya çeviriniz. Büyük parçaları daha çok çeviriniz. Yiyecekleri parçalara ayırınız. Daha önce buz çözülmüş parçaları bölümünden çıkarınız.
- Buzu çözülen yiyeceği kapalı cihazda 10 ila 30 dakika dinlendiriniz, böylece sıcaklığı dengelemiş olursunuz.

Buz çözme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Ekme, 500 g	Üzeri açık kap	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 3 2. 10 - 15
Sandviç ekmeği	Tel ızgara	2		140 - 160	90	-	2 - 4
Pasta, yumuşak, 500 g	Üzeri açık kap	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 2 2. 10 - 15
Pasta, kuru, 750 g	Üzeri açık kap	2		-	90	-	10 - 15
Et, bütün, örn. kızartma, çiğ et, 1 kg	Üzeri açık kap	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 15 2. 20 - 30 1
Kıyma, karışık, 500 g	Üzeri açık kap	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 5 2. 10 - 15 1
Tavuk, bütün, 1,2 kg	Üzeri açık kap	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 10 2. 10 - 15 1
Balık, bütün, 300g	Üzeri açık kap	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 3 2. 10 - 15 1

¹ Yemek toplam sürenin 1/2'sinden sonra çevrilmelidir.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Üzümsü meyveler, 300 g	Üzeri açık kap	2	☰	-	180	-	5 - 10
Tereyağı buz çözme, 125 g	Üzeri açık kap	2	☰	-	90	-	7 - 9

¹ Yemek toplam sürenin 1/2'sinden sonra çevrilmelidir.

Isıtma ve Tekrar ısıtma

Cihazınız çeşitli yemekleri ısıtmak veya yeniden ısıtmak için çeşitli olanaklar sunmaktadır. Mikrodalga ile içecekler ve yemekler çok hızlı bir şekilde ısıtılır. Tekrar ısıtma ısıtma türünde yemekler buhar destekli olarak ısıtılırlar ve taze hazırlanmış yemek gibi görünürler.

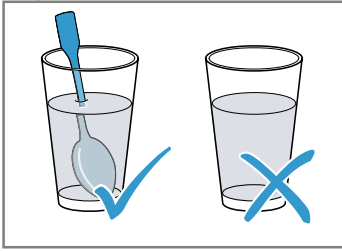
Mikrodalga ile ısıtma

- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Yiyecekleri arada 2-3 kez çeviriniz veya karıştırınız.
- Yiyecekleri ısıttıktan sonra 1-2 dakika dinlendiriniz.
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Kap çok ısınabilir.
- Bebek maması ısıtırken aşağıdaki noktalara dikkat ediniz:
 - Biberonu, emzik veya kapak olmadan tel ızgaranın üzerine koyunuz.
 - Bebek mamasını ısıttıktan sonra iyice çalkalayınız veya karıştırınız.
 - Bebek mamasının sıcaklığını kontrol ettiğinizden emin olunuz.
- Isındıktan sonra pişirme bölümünü kurulayınız.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

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

- ▶ Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyulmalıdır. Böylece kaynama gecikir.



Tekrar ısıtma için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Pizza, fırınlanmış	Tel ızgara	2	☰	170 - 180 ¹	-	-	5 - 15
Sandviç ekmeği, Baget, kızartılmış	Tel ızgara	2	☰	160 - 170 ¹	-	-	10 - 20

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

DİKKAT!

Metalin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde cihaza veya kapağın iç camına zarar veren kıvılcıklar çıkar.

- ▶ Metaller, örn. camın içindeki kaşıklar pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

Tekrar ısıtma

- Açık, ısıya dayanıklı ve buhar kullanıma uygun kaplar kullanınız.
- Düz ve geniş kaplar kullanınız. Soğuk kapların tekrar ısıtılması daha uzun sürer.
- Kabı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- Tabakta hazırlamadığınız yiyecekleri doğrudan seviye 2'deki tel ızgaranın üzerine koyunuz, örn. Sandviç ekmeği.
- Yemeklerin üzerini örtmeyiniz.
- Tekrar ısıtma sırasında pişirme bölümü kapağını açmayınız, aksi takdirde çok fazla buhar dışarı çıkar.
- Tekrar ısıtma işleminden sonra pişirme bölümünün içini kurulayınız.

Sıcak tutma

Sıcak tutma için hazırlama bilgileri

- "Sıcak tutma" ısıtma türünü kullanırsanız, yoğuşma suyu oluşumunu önlersiniz. Pişirme bölümünün içini silmenize gerek kalmaz.
- Yiyeceklerin kurumasını önlemek için yiyeceğin üzerini kapatabilirsiniz.

- Yiyecekleri 2 saatten fazla sıcak tutmayınız.
- Bazı yiyeceklerin sıcak tutulduklarında pişmeye devam ettiğini unutmayınız.

Farklı buhar seviyeleri sıcak tutmak için uygundur:

- Seviye 1: Kızartmalar ve kızartılmış parçalar
- Seviye 2: Güveçler ve garnitürler
- Seviye 3: Sebze yemekleri ve çorbalar

30.9 Test yemekleri

Bu bölümdeki bilgiler, EN 60350-1:2013 veya IEC 60350-1:2011 ve EN 60705:2012, IEC 60705:2010 standardına göre cihazın test edilmesini kolaylaştırmak için test enstitülerine yöneliktir.

Fırında pişirme

- Ayar değerleri, pişirme bölümü soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.
- Önerilen ayarlardaki ön ısıtma ile ilgili bilgilere dikkat ediniz. Ayar değerleri hızlı ısıtma olmadan geçerlidir.
- Pişirmek için ilk olarak belirtilen sıcaklıkların daha düşük olanını kullanınız.
- Fırın tepsilerine veya kalıplara aynı anda konulan hamur işlerinin aynı anda hazır olması gerekmez.
- 2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:
 - Üniuersal tava: Yükseklik 3
 - Fırın tepsisi: Yükseklik 1
 - Tel ızgara üzerinde kalıplar:
 - Birinci tel ızgara: Yükseklik 3
 - İkinci tel ızgara: Yükseklik 1
- 3 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:
 - Fırın tepsisi: Yükseklik 5
 - Üniuersal tava: Yükseklik 3
 - Fırın tepsisi: Yükseklik 1
- Yağsız kek
 - 2 seviyede pişirme yapıyorsanız, kelepçeli kalıpları tel rafların üzerine üst üste gelecek şekilde yerleştiriniz.

Pişirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	3	☐	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	3	☉	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sıkma kurabiye, 2 kademeli	Üniuersal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	140 - 150 ¹	-	30 - 40
Sıkma kurabiye, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + 1x Üniuersal tava	5+3+1	☉	130 - 140 ¹	-	35 - 55
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3	☐	160 ¹	-	20 - 30
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3	☉	150 ¹	-	25 - 35
Küçük kekler, 2 kademeli	Üniuersal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	150 ¹	-	25 - 35
Küçük kekler, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + 1x Üniuersal tava	5+3+1	☉	140 ¹	-	35 - 45
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☐	160 - 170 ²	-	25 - 35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☉	160 - 170 ²	-	25 - 35

¹ Cihazda 5 dakika ön ısıtma yapılmalıdır. Hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılmamalıdır.

² Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır. Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır. Hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılmamalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Düşük kapalı	1. 10 2. 20-25
Yağsız kek, 2 seviye	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ² -		30 - 50

¹ Cihazda 5 dakika ön ısıtma yapılmalıdır. Hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılmamalıdır.
² Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır. Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır. Hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılmamalıdır.

Izgara için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Süre, dakika
Ekmek dilimleri kızartma	Tel ızgara	5		3 ¹	3 - 5

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmamalıdır.

Mikrodalga ile hazırlama

- Tel ızgarayı kullanacaksanız, tel ızgarayı **Microwave** yazısı cihaz kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde pişirme bölümüne sürünüz.
- Saf mikrodalga işletimiyle test etmek için temel ayarlardan kurutma fonksiyonunu kapatınız.
→ Sayfa 29

Mikrodalga ile buz çözme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Et	Üzeri açık kap	2		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Mikrodalga ile pişirmeye yönelik ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Yumurtalı süt	Üzeri açık kap	2		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Bisküvi	Üzeri açık kap	2		600	7 - 9
Dalyan köfte	Üzeri açık kap	2		600	22 - 27

Mikrodalga ile birlikte pişirmeye yönelik ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 10	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Patates graten	Üzeri açık kap	2		170 - 190	360	25 - 30
Kek	Üzeri açık kap	2		180 - 200	180	18 - 23
Kek	Üzeri açık kap	2		180 - 200	180	18 - 23
Tavuk	Tel ızgara	2		200 - 220	360	25 - 35 ¹

¹ Yemek toplam sürenin 2/3'ünden sonra çevrilmelidir.

31 Montaj kılavuzu

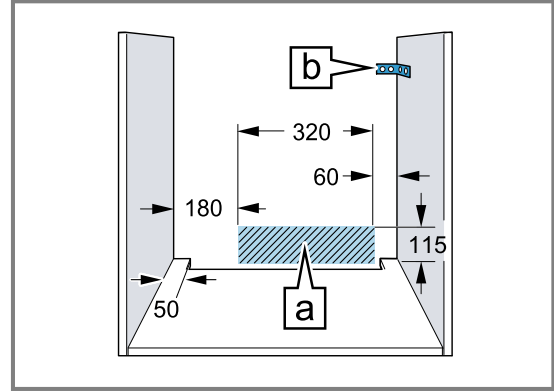
Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



⚠ 31.1 Genel montaj bilgileri

Cihazın montajına başlamadan önce bu uyarıları dikkate alınız.

- Ankastra dolapta cihazın arka tarafında arka duvar olmamalıdır. Duvarla dolap zemini veya dolabın arka levhası arasında en az 35 mm'lik bir mesafe bırakılmalıdır.
 - Havalandırma açıklıkları ve emiş ağızları kapatılmamalıdır.
 - Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa, cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.
 - Kapak tutamağı taşıma veya montaj için kullanılmamalıdır.
 - Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda bağlanmamalıdır.
 - Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemeleri ve yapışkanlı bantlar pişirme bölümünden ve kapaktan çıkarılmalıdır.
 - Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat edilmelidir.
 - Gömme mobilyalar 95 °C'lik sıcaklığa kadar, yan mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
 - Cihaz bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte edilmemelidir. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
 - Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşlar temizlenmelidir. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
 - Cihaz bağlantı prizi, taralı yüzey alanı **a** içinde veya montaj bölgesi dışında olmalıdır.
- Sabitlenmeyen mobilyalar piyasada bulunabilen bir köşebentle **b** duvara sabitlenmelidir.



- Döner şalter ön kısmına sahip olan cihazlarda, şalter ön kısmının dışarı sürülürken yanındaki mobilyalarla çarpışmamasına dikkat ediniz.
- Yaralanmaları önlemek için koruyucu eldiven takılmalıdır. Montaj esnasında erişilebilen parçaların kenarları keskin olabilir.
- Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindedir.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

- ▶ Çoklu priz takımları kullanmayınız.
- ▶ Sadece sertifikalı, asgari kesiti 1,5 mm² olan ve yürürlükteki ulusal güvenlik gerekliliklerine uygun uzatma kabloları kullanınız.
- ▶ Elektrik kablosunun uzunluğu yeterli değilse müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz.
- ▶ Sadece üreticinin izin verdiği adaptörleri kullanın.

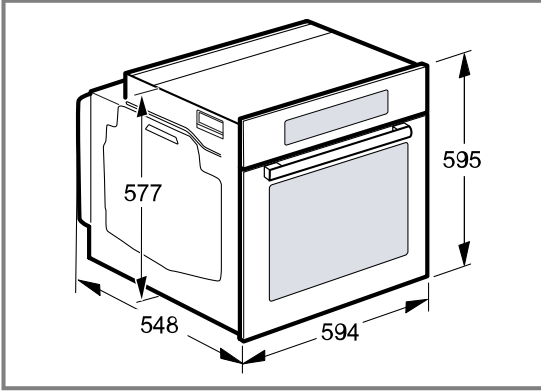
DİKKAT!

Cihazın kapak tutamağından taşınması tutamağın kırılmasına neden olabilir. Kapak tutamağı cihazın ağırlığına dayanıklı değildir.

- ▶ Cihaz kapak tutamağından taşınmamalı veya tutulmamalıdır.

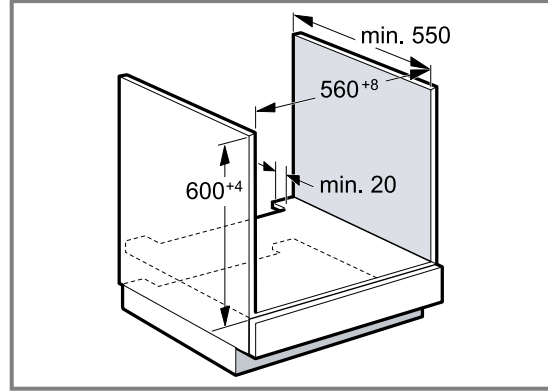
31.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



31.3 Çalışma tezgahı altına montaj

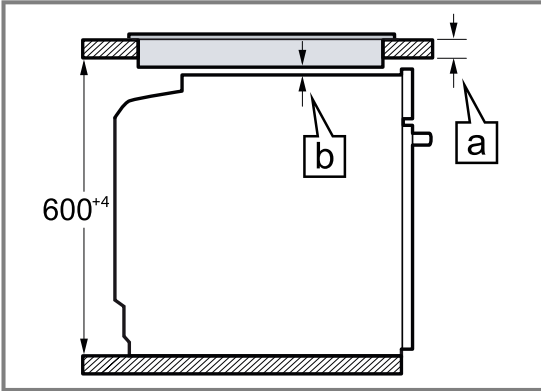
Çalışma tezgahı altına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Çalışma tezgahı gömme mobilyaya sabitlenmelidir.
- Varsa ocağın montaj kılavuzuna uyulmalıdır.

31.4 Ocak altına montaj

Cihaz bir ocağın altına monte edilirse, gerekirse alt konstrüksiyon da dahil olmak üzere minimum ölçülere uyulması gereklidir.

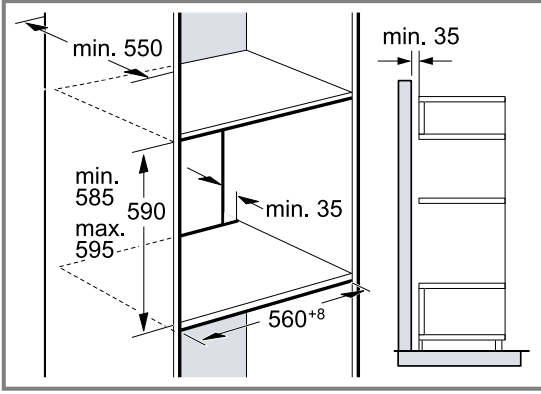


Gerekli minimum mesafe **b** nedeniyle minimum çalışma tezgahı kalınlığı **a** olmalıdır.

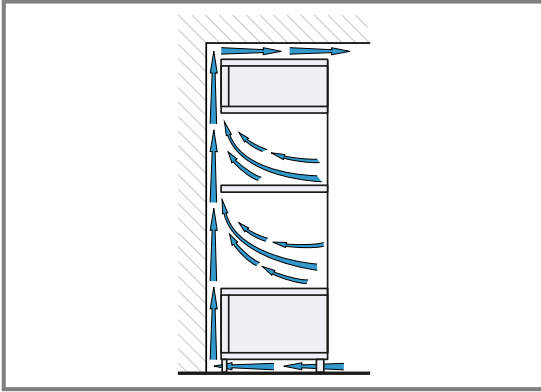
Ocak türü	mm cinsinden yerleştirilen a	mm cinsinden yüzeye sıfır a	mm cinsinden b
İndüksiyonlu ocak	37	38	5
Tam yüzey indüksiyonlu ocak	47	48	5
Gazlı ocak	27	38	5
Elektrikli ocak	27	30	2

31.5 Boy dolabına montaj

Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



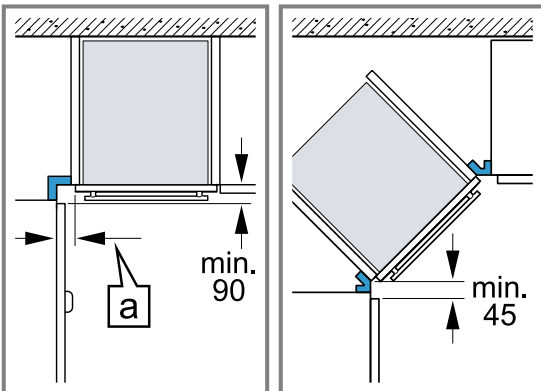
- Cihazın havalandırılması için ara raflarda havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Cihazda yeterli havalandırmayı sağlamak için süpürgelik alanında en az 200 cm² havalandırma açıklığı gereklidir. Bunun için alt panel kesilmeli veya bir havalandırma ızgarası takılmalıdır. Hava değişiminin çizime göre sağlandığından emin olunmalıdır.



- Eğer eleman arka duvarına ek olarak boy dolabının da bir arka duvarı varsa, bunun çıkartılması gereklidir.
- Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

31.6 Köşe montajı

Köşe montajında montaj ölçülerini ve montaj bilgilerini dikkate alınız.



- Cihaz kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında minimum ölçüleri dikkate alınız. Ölçü 'a' mobilya panelinin ve tutamağın kalınlığına bağlıdır.

31.7 Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısının güvenli şekilde sağlanması için bu bilgileri dikkate alınız.

- Cihaz koruma sınıfı I'e aittir ve sadece topraklama kablosu bağlantısı ile çalıştırılabilir.
- Sigorta, tanım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.
- Bütün montaj işlemleri sırasında cihazın şebeke bağlantısı kesik olmalıdır.
- Cihaz yalnız birlikte teslim edilen bağlantı kablosu ile bağlanmalıdır.
- Bağlantı kablosu, klik sesi duyulana kadar cihazın arka tarafına takılmalıdır. 3 m uzunluğunda bir uzatma kablosu müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.
- Bağlantı kablosu sadece orijinal bir kablo ile değiştirilebilir. Bu, müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.
- Montaj sırasında bir elektrik temas koruyucusu mevcut olmalıdır.

Cihazın koruyucu kontak fişiyle elektrige bağlanması

Not: Cihaz sadece kurallara uygun olarak kurulmuş korumalı kontak prize takılmalıdır.

- ▶ Fiş korumalı kontak prize takılmalıdır. Cihaz yerine takıldıktan sonra elektrik kablosunun elektrik fişine serbestçe erişilebilmelidir. Elektrik fişine serbestçe erişmek mümkün değilse sabit döşenmiş elektrik tesisatına, tesisat kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, tüm kutupları kesen bir elektrige kesme tertibatı takılmalıdır.

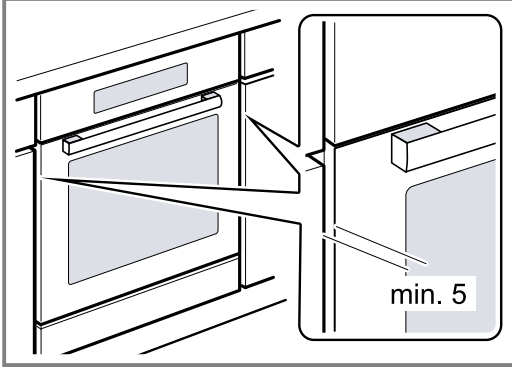
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektrige bağlanması

Not: Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar. Sabit döşenmiş elektrik tesisatına, tesisat kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, tüm kutupları kesen bir elektrige kesme tertibatı takılmalıdır.

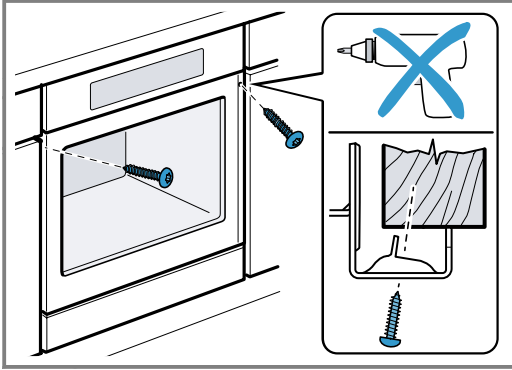
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız. Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
 - yeşil-sarı = Topraklama iletkeni ⊕
 - mavi = Nötr ("sıfır") iletkeni
 - kahverengi = Faz (dış iletken)

31.8 Cihazın monte edilmesi

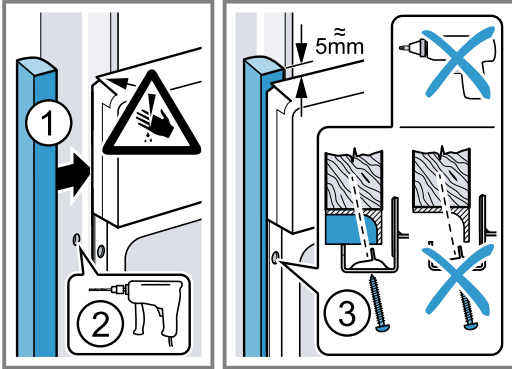
1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



2. Cihazı sıkıca vidalayınız.



3. Dikey tutma kulbu ile tutamaksız mutfaklarda:
 - Olası keskin kenarları örtmek ve güvenli bir montaj sağlamak için uygun bir dolgu parçası uygulanmalıdır ①.
 - Vidalamalı bağlantı oluşturmak için alüminyum profillerde önceden delik delinmelidir ②.
 - Cihaz uygun civatayla sabitlenmelidir ③.



Not: Tezgah ve cihaz arasındaki aralık, ek pervazlarla kapatılmamalıdır.

Tadil edilen dolabın yan duvarlarına ısı koruma çubuklarının takılması gereklidir.

31.9 Cihazın sökülmesi

1. Cihazın elektrik girişi kesilmelidir.
2. Sabitleme vidaları sökülmelidir.
3. Cihaz hafifçe kaldırılmalı ve tamamen dışarı çekilmelidir.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-StraÙe 34
81739 München
GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticarî markası altında üretilmiştir



9001619915 (010812)
tr