



HB86K.75

Mikrodalgalı kompakt fırın

SIEMENS

Güvenlik bilgileri	3	Otomatik kapama	15
Montajdan önce	3	Bakım ve Temizlik	15
Kendi güvenliğiniz için uyarılar.....	3	Temizlik malzemeleri.....	16
Mikro dalga fırın için uyarılar.....	3	Cam kapağın temizlenmesi	16
Hasar nedenleri.....	4	Camların temizlenmesi	17
Yeni cihazınız	5	Arıza tablosu	18
Kumanda bölümü	5	Arıza tablosu.....	18
Tuşlar.....	5	Fırın lambasının değiştirilmesi.....	18
Döner düğme.....	5	Kapak contasının değiştirilmesi.....	19
Ekran	5	Müşteri Hizmetleri	19
Sıcaklık kontrolü.....	6	E-numarası ve FD-numarası.....	19
Pişirme alanı	6	Enerji ve çevre için öneriler	19
Aksesuar.....	6	Enerji tasarrufu	19
İlk kullanımdan önce	7	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	20
İlk ayarlar	7	Otomatik program	20
Pişirme alanının ısıtılması	7	Programın seçilmesi.....	20
Aksesuarın temizlenmesi.....	7	Kişisel ayar.....	20
Fırının açılması ve kapatılması	7	Otomatik program ile buz çözme ve pişirme	20
Çalıştırılması.....	7	Sizin için mutfağımızda test edilmiştir	25
Kapatılması.....	8	Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme	25
Fırının ayarlanması	8	Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları.....	28
Isıtma şekilleri.....	8	Pasta ve kek	28
Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması.....	8	Yemek pişirme ile ilgili öneriler	30
Ayar önerileri.....	9	Kızartma ve ızgara.....	30
Hızlı ısıtmanın ayarlanması	9	Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler.....	34
Mikrodalga	9	Sufleler, Gratenler, Tostlar.....	34
Kaplar hakkında bilgiler.....	9	Hazır ürünler	34
Mikrodalga fırın kademeleri	9	Hassas pişirme	35
Mikrodalga fırının ayarlanması.....	10	Hassas pişirmenin ayarlanması	35
MikroKombi	10	Hassas pişirme ile ilgili öneriler	36
MikroKombi hassas	10	Test yemekleri	36
MikroKombi yoğun	10	Pişirme.....	36
MikroKombi'nin ayarlanması.....	10	Izgara	37
Kombinasyon	10	Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	37
Uygun mikrodalga fırın kademeleri	11		
Kombinasyonun ayarlanması	11		
İşletimin devamı	11		
Kaplar	11		
İşletimin devamının ayarlanması	11		
Zaman fonksiyonları	12		
Zaman fonksiyonlarının ayarlanması - kısaca açıklandı	12		
Alarmı ayarlayın.....	12		
Sürenin ayarlanması.....	12		
Bitiş zamanının ileri alınması.....	12		
Saatin ayarlanması	13		
Hafıza	13		
Ayarların hafızaya kaydedilmesi	13		
Hafızanın başlatılması.....	13		
Sabbat ayarı	13		
Sabbat ayarının başlatılması	14		
Çocuk emniyeti	14		
Çocuk emniyetinin devreye alınması.....	14		
Blokajın iptali.....	14		
Temel ayarlar	14		
Koşul:Temel ayarların değiştirilmesi.....	15		

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

⚠ Güvenlik bilgileri

Bu kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır.

Kullanım ve montaj kılavuzunu özenle saklayınız. Eğer cihazı başkasına verecekseniz, kullanım kılavuzunu da birlikte veriniz.

Montajdan önce

Nakliye hasarları

Ambalajını açtıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa, cihaz elektriğe bağlanmamalıdır.

Kurulması ve elektriğe bağlanması

Lütfen özel montaj talimatına dikkat ediniz.

Kendi güvenliğiniz için uyarılar

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar, eğer bedensel veya zihinsel olarak yeterli değilse

- veya cihazı doğru ve emniyetli bir şekilde çalıştıracak bilgi ve deneyime sahip değilse,
- cihazı gözetimsiz şekilde kullanmamalıdır.

Çocukların cihaz ile oynamasına asla izin verilmemelidir.

Sıcak pişirme alanı

Yanma tehlikesi!

- Isıtma ve pişirme cihazlarının sıcak yüzeylerine asla dokunmayınız. Asla sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine ve ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Pişirme alanı kapağını dikkatlice açınız. Sıcak buhar çıkabilir. Çocukları uzak tutunuz.
- Asla fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Alkol buharı pişirme alanında tutuşabilir. Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve pişirme alanı kapağını dikkatlice açınız.

Yangın tehlikesi!

- Asla yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmuyunuz. Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapısını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Ön ısıtma esnasında pişirme kağıdını aksesuarın üzerine bağlamadan asla bırakmayınız. Cihazın kapısı açıldığında bir hava akımı oluşur. Pişirme kağıdı ısı elemanlarına temas edebilir ve alevlenebilir. Pişirme kağıdını her zaman üzerine bir kap veya bir kek kalıbı koyarak ağırlaştırınız. Sadece ihtiyaç duyulan alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdının aksesuardan taşmaması gerekir.

Kısa devre tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla sıcak durumdaki cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir.

Haşlanma tehlikesi!

Asla pişirme alanı sıcakken su püskürtmeyiniz. Sıcak buhar oluşacaktır.

Sıcak aksesuar ve kap

Yanma tehlikesi!

Sıcak bir aksesuar veya kabı, mutfak eldiveni olmadan pişirme alanından çıkarmayınız.

Hasarlı pişirme alanı kapağı veya kapak contası

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Pişirme alanı kapağı veya kapak contası hasarlı ise cihazı asla çalıştırmayınız. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı tekrar ancak onarıldıktan sonra kullanınız.

Paslanarak delinmiş yüzeyler

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Yetersiz temizlik durumunda cihazın yüzeyi zamanla paslanarak delinebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli bir şekilde temizleyiniz.

Açık gövde

Elektrik çarpma tehlikesi!

Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız. Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız. Gövde, mikrodalgadan çıkabilecek enerjiye karşı korur.

Sıcak veya nemli ortam

Kısa devre tehlikesi!

Cihazı asla aşırı sıcaklığa ve neme maruz bırakmayınız.

Usulüne aykırı onarımlar

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Mikro dalga fırın için uyarılar

Gıda maddelerinin hazırlanması

Yangın tehlikesi!

Mikrodalga fırını, sadece tüketime uygun gıda maddelerinin hazırlanması için kullanınız. Başka kullanımlar tehlikeli olabilir ve ayrıca zarara sebep olabilir. Örneğin ısınmış terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları saatler sonra da tutuşabilir.

Kaplar

Yaralanma tehlikesi!

- 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.
- Asla mikrodalgaya uygun olmayan kaplar kullanmayınız.

Yanma tehlikesi!

Sıcak yemekler kabı ısıtır. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.

Mikrodalga kademesi ve süresi

Yangın tehlikesi!

Asla aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Gıda maddeleri tutuşabilir ve cihaza zarar verebilir. Kullanım kılavuzundaki bu bilgilere uyunuz.

Ambalajlar

Yangın tehlikesi!

- Asla yiyecekleri sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız.
- Gıda maddelerini asla plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız.

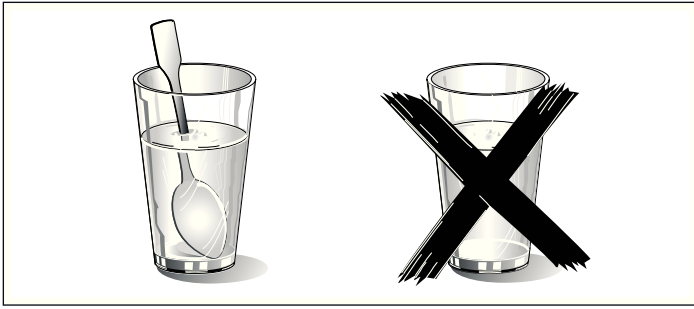
Yanma tehlikesi!

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalajın üzerindeki bilgilere uyunuz. Yemekleri daima bir mutfak eldiveniyle çıkartınız.

İçecekler

Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Sıvı bir şey ısıtırken daima kabin içine bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde kaynama noktasında gecikmeyi önleyebilirsiniz.



Patlama tehlikesi!

- İçecekleri asla tamamıyla kapalı kaplarda ısıtmayınız.
- Alkollü içecekleri asla çok yüksek ısılarda ısıtmayınız.

Bebek maması

Yanma tehlikesi!

Bebek mamasını asla kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkartınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Bu şekilde ısının eşit derecede dağılması sağlanacaktır. Mamayı bebeğe vermeden mamanın ısısını kontrol ediniz.

Kabuklu veya derili gıda maddeleri

Yanma tehlikesi!

- Asla yumurtaları kabuklarını soymadan pişirmeyiniz. Asla katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Yumurtalar patlayabilir. Aynı durum kabuklu hayvanlar için de geçerlidir. Bardakta pişecek yumurtada veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz.
- Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.

Gıda maddelerinin kurutulması

Yangın tehlikesi!

Gıda maddelerini asla mikrodalga ile kurutmayınız.

Su oranı düşük gıdalar

Yangın tehlikesi!

Ekmek gibi su oranı düşük gıdaları asla yüksek kademede ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.

Yemeklik yağ

Yangın tehlikesi!

Asla mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

Hasar nedenleri

Dikkat!

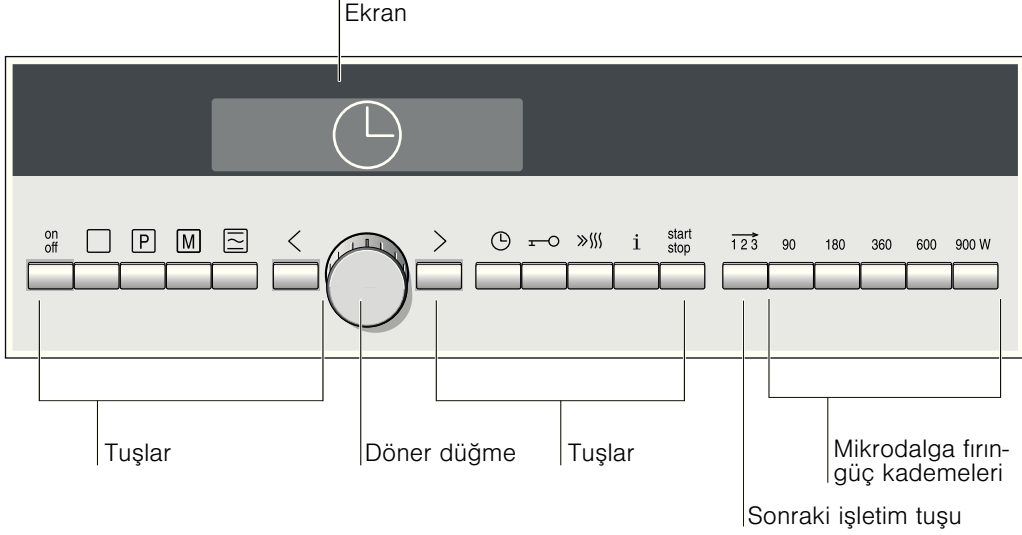
- Kıvılcım oluşumu: Metal - ör. n. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- Fırın tepsisinin, pişirme kağıdının, alüminyum folyonun veya kabin pişirme alanı zemininin üzerinde olması: Pişirme alanının tabanına fırın tepsi veya kap yerleştirmeyiniz. Pişirme alanının tabanını alüminyum folyo ile kaplamayınız. İstisnai olarak birikimi meydana gelir. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Alüminyum kaplar: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Sıcak pişirme alanında su: Asla sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz. Su buharı oluşur. Sıcaklık değişiminden dolayı emaye kaplamada hasar meydana gelebilir.
- Nemli gıda maddeleri: Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Emaye zarar görür. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz. Bu, korozyona neden olabilir.
- Meyve suyu: Çok sulu meyveli kek, universal tavaya kek hamuru çok doldurulmamalıdır. Meyve suyu, universal tavadan damlayarak arkasında çıkması imkansız lekeler bırakacaktır.
- Cihaz kapağı açık şekilde soğutma: Pişirme alanı sadece kapalı durumdayken soğutmaya bırakılmalıdır. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir.
- Aşırı kirlenmiş conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapağının oturma veya eşya koyma yeri olarak kullanılması: Açık cihaz kapağına eşya koymayınız veya oturmayınız. Cihaz kapağının üzerine kap veya aksesuar koymayınız.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.
- Yemek olmadan mikrodalga fırının çalıştırılması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Pişirme alanında yemek olmadan cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. İstisnai olarak kısa süreli bir kap testi için bkz. Bölüm "Mikrodalga fırın, Kap".
- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeye ayarlamayınız. Maksimum 600 Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz. Aşırı yüklenme nedeniyle camda çatlama olabilir.

Yeni cihazınız

Burada yeni cihazınızı tanıyacaksınız. Sizlere kumanda bölümünü ve tek tek kumanda elemanlarını açıklayacağız. Pişirme alanı ve aksesuarlar hakkında bilgi edineceksiniz.

Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümüne ilişkin genel bir bakış bulabilirsiniz. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



Tuşlar

Sembol	Tuş fonksiyonu
on/off	Fırının açılması ve kapatılması
□	Isıtma türü seçimi
P	Otomatik programın seçilmesi
M	kısa basma = hafıza seçme/başlatma uzun basma = hafıza kaydetme
□	MikroKombi seçimi
<	ayar alanında sola doğru gitme
>	ayar alanında sağa doğru gitme
⌚	Menü zaman fonksiyonlarının açılması ve kapatılması
🔑	Çocuk emniyetinin aktifleştirilmesi / aktifliğinin kaldırılması
»»»	Hızlı ısıtmanın açılması
i	kısa basma = bilgileri sorgulama uzun basma = temel ayarlar menüsünü açma veya kapatma
start/stop	kısa basma = çalışmayı başlatma/durdurma uzun basma = çalışmayı iptal etme
1 2 3	İşletimin devamının seçilmesi
90	Mikrodalga fırın kademesinin 90 Watt seçilmesi
180	Mikrodalga fırın kademesinin 180 Watt seçilmesi
360	Mikrodalga fırın kademesinin 360 Watt seçilmesi
600	Mikrodalga fırın kademesinin 600 Watt seçilmesi
900	Mikrodalga fırın kademesinin 900 Watt seçilmesi

Döner düğme

Döner düğme ile tüm önerilen değerleri ve ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

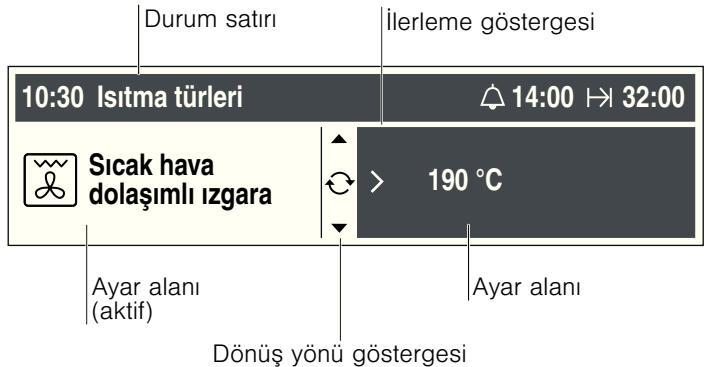
Döner düğme indirilebilir. Konumunu değiştirmek için döner düğmeye bastırınız.

Ekran

Cihazın kapatılmasından kısa bir süre sonra ekran enerji tasarruf moduna geçer. Ekran kararı. Kullandıktan sonra ocağı kapatmayı unutursanız 1 saat sonra otomatik olarak kapanacaktır.

Ekran farklı alanlara bölünmüştür:

- Durum satırı
- İlerleme göstergesi
- Ayar aralıkları
- Dönüş yönü göstergesi



Durum satırı

Durum satırı ekranın üst tarafındadır. Burada saat, seçilen mod, uyarı metinleri, bilgiler ve ayarlanan zaman fonksiyonları gösterilir:

İlerleme göstergesi

İlerleme göstergesi size geçen süre ile ilgili hızlı bir genel bilgi edinme imkanı sunar. Başlatma işleminden sonra durum satırının altında bir çizgi olarak görüntülenir. Çizgi soldan başlar ve sürenin ilerleme durumuna göre uzar. Süre dolduğunda çizgi ekranın sağ kenarına ulaşır.

Ayar alanları

Her iki ayar alanında da değiştirebileceğiniz önerilen değerler görünür. İçinde bulunduğunuz ayar alanındaki yazı açık siyah renktedir. Burada değiştirebilirsiniz.

< ve > dolaşma tuşlarıyla bir ayar alanından diğerine geçiş yapabilirsiniz. Dolaşma tuşlarıyla hangi yöne gidebileceğinizi ayar alanında < ve > tuşlarıyla görebilirsiniz.

Başlatmadan sonra her iki ayar alanı da koyu renkte ve açık renk yazılı olur.

Çevirme yönü göstergesi

↻ göstergesi, döner düğmeyi hangi yönde hareket ettirebileceğinizi gösterir.

↻ = Döner düğmeyi sağa çevirme

↻ = Döner düğmeyi sola çevirme

Her iki yön oku gösterildiğinde, döner düğmeyi her iki yönde çevirebilirsiniz.

Sıcaklık kontrolü

Sıcaklık kontrolünü çubuğu ısıtma aşamalarını veya pişirme alanındaki kalan sıcaklığı gösterir.

Isıtma kontrolü

Isıtma sıcaklığı pişirme alanındaki sıcaklık artışını gösterir. Tüm çubuklar doldurulmuşsa yemeğin fırına sürülmesi için en uygun zamana ulaşılmıştır.



Izgara kademesi veya mikrodalga fırın ayarlaması yapmanız durumunda, bu çubuklar görünmez.

Isıtma işlemi sırasında **1** tuşu ile güncel ısıtma sıcaklığı sorgulanabilir. Termik eylemsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme alanının içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir.

Bakiye ısı

Fırın kapatıldıktan sonra sıcaklık kontrolü, pişirme alanındaki kalan sıcaklığı gösterir. Tüm çubuklar dolmuşsa pişirme alanı yaklaşık 300 °C'lik bir sıcaklığa sahiptir. Isı yaklaşık 60 °C'ye düştüğünde gösterge söner.

Pişirme alanı

Cihazınız soğutucu fana sahiptir.

Soğutma fanı

Bu soğutucu fan, gerektiğinde devreye girer ve devre dışı kalır. Sıcak hava kapak üzerinden dışarı atılır.

Dikkat!

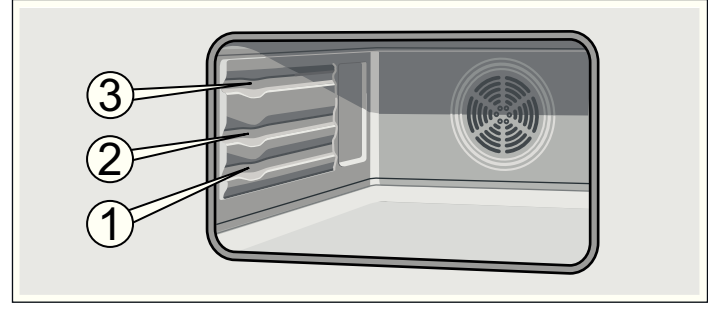
Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

Bilgiler

- İşletim tamamlandıktan sonra soğutucu fan bir süre daha çalışmaya devam eder.
- Mikrodalga işlemi sırasında cihaz soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.
- Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalga çalışması bu durumdan etkilenmez. Yoğunlaşmış suyu pişirme işleminden sonra temizleyiniz.

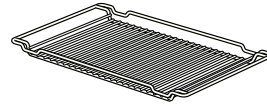
Aksesuar

Aksesuarlar 3 farklı yerleştirme seviyesinde fırına sürülebilir.





Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar tekrar soğur soğumaz şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz.

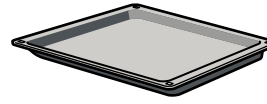
Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz. Bunun için lütfen HZ-numarasını belirtiniz.



Tel ızgara

Kaplar, kek kalıpları, kızartmalar ve ızgaralık parçalar için.

Tel ızgaranın kavisli kısmı yukarı  veya aşağı  gelecek şekilde kullanılabilir.



Üniversal tava HZ86U000

Büyük kızartmalar, kuru ve yumuşak kekler, sufler ve gratenler için. Bu tava, doğrudan tel ızgara üzerinde et pişirdiğinizde sıçrama emniyeti görevini de görmektedir. Bunun için üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz.

Üniversal tavayı fırın kapağının eği- miyle fırına yerleştiriniz.

Özel aksesuar

Özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan satın alabilirsiniz. Fırınızla ilgili geniş kapsamlı teklifleri tariflerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarların mevcut olma durumu veya online satın alma imkanları ülkelere göre değişiklik gösterebilir. Lütfen satış dokümanlarını gözden geçirin.

Özel aksesuar	HZ numarası	Kullanımı
Emaye fırın tepsi	HZ86B000	Pasta ve kurabiyeler için. Tepsiyi, eğik tarafı fırının kapağına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.
Cam tava	HZ86G000	Büyük kızartmalar, yumuşak kekler, sufler ve gratenler için. Bu tava, doğrudan tel ızgara üzerinde et pişirdiğinizde sıçrama emniyeti görevini görmektedir. Bunun için cam tavayı yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz. Ayrıca cam tava mikrodalga işleminde yerleştirme yüzeyi olarak da kullanılabilir.
Cam kızartma ten- ceresi	HZ915001	Fırında hazırladığınız buğulama yemekler ve sufler için. Otomatik program için özellikle iyidir.

Müşteri hizmetleri bölümü

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

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

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

İlk kullanımdan önce

Bu bölümde, fırını kullanmaya başlamadan önce yapmanız gerekenler yer almaktadır.

- Saati giriniz
- İhtiyaç durumunda metin göstergesi için dili değiştiriniz
- Pişirme alanını ısıtınız
- Aksesuarı temizleyiniz
- Kullanım kılavuzunun başlangıcındaki güvenlik bilgilerini okuyunuz. Bu bilgiler çok önemlidir.

İlk ayarlar

Yeni cihazın bağlantısı yapıldıktan sonra durum satırında üstte "Saatin ayarlanması" çıkar. Saati ve ihtiyaç durumunda metin göstergesi için dili ayarlayınız. Ön ayarlardaki dil Almanca'dır.



Saatin ayarlanması ve dilin değiştirilmesi

1. Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.
2. > tuşu ile sağ tarafta bulunan ayar alanına "Sprache wählen: deutsch" (Dili seçiniz: Almanca) bölümüne geçiniz.
3. Döner düğme ile istediğiniz dili ayarlayınız.
4. ⌚ tuşuna basınız.

Dil ve saat kaydedildi. Güncel saat ekranda görüntülenir.

Bilgi: Dili her zaman değiştirebilirsiniz. Bkz. *Temel Ayarlar* bölümü.

Pişirme alanının ısıtılması

Yeni kokunun kaybolması için pişirme alanını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız.

Pişirme alanında örneğin köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları olmamasına dikkat ediniz.

Fırının ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.

Isıtma türünü üst/alt ısıtmaya ve 240 °C sıcaklığa ayarlayınız.

1. tuşuna basınız.
Siemens-Logosu görünür.
2. Aynı anda tuşuna basınız.
 3D sıcak hava türü ve 160 °C önerilir.
3. Döner düğme ile ısıtma türünü üst/alt ısıtma olarak değiştiriniz.
4. > tuşu ile sıcaklığa geçiniz ve döner düğme ile sıcaklığı 240 °C'ye getiriniz.
5. tuşuna basınız.
Fırın çalışmaya başlar.
6. 60 dakika sonra fırını tuşu ile kapatınız.

Ekranda saat görünür.

Sıcaklık kontrolü çubuğu, pişirme alanındaki kalan sıcaklığı gösterir.

Isıtma türü ve sıcaklığı nasıl ayarlayacağınızı *Fırının ayarlanması* bölümünde ayrıntılı bir şekilde okuyabilirsiniz.

Aksesuarın temizlenmesi

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

Fırının açılması ve kapatılması

tuşu ile mikrodalga fırının kompakt fırını açar ve kapatır.

Çalıştırılması


1. tuşuna basınız.
Siemens logosu görünür.
2. İsteddiğiniz çalışma modunu seçiniz.
 - Mikrodalga fırının gücü için 90, 180, 360, 600 veya 900 W tuşu

- tuşu = Isıtma türleri
- tuşu = Otomatik program
- tuşu = Kaydedilen hafıza ayarları
- tuşu = MikroKombi
- tuşu = İşletimin devamı

Birkaç saniye sonra hiçbir çalışma modunu seçmediyseniz durum satırında "Fonksiyon seçme" metni belirir.

Her bölümde ayarları nasıl yapacağınızı okuyabilirsiniz.

Kapatılması

 tuşuna basınız.
Fırın kapanır.












Fırının ayarlanması

Bu bölümde okuyacaklarınız:


- Fırınızdaki hangi ısıtma türlerinin mevcut olduğu
- ısıtma türünü ve sıcaklığı nasıl ayarlayacağınız
- ayar önerilerinden bir yemeği nasıl seçeceğinizi
- ve hızlı ısıtmayı nasıl ayarlayacağınızıdır.


Isıtma şekilleri



Fırın için çok sayıda ısıtma şeklini kullanma olanağına sahipsiniz. Her yemek için en uygun ısıtma şeklini seçebilirsiniz.

Isıtma türü ve sıcaklık aralığı	Kullanım
 3D sıcak hava 30-250 °C	İki kademedeki pasta ve küçük kurabiye için pişirilmesi için.
 Sıcak hava 30-250 °C	Bir kademedeki biçimli kuru pasta pişirilmesine ilişkin olarak.
 Üst/alt ısıtma 30-300 °C	Bir kademedeki pişirmek ve kızartmak için. Özellikle ıslak pastalar (örn. peynirli kek) ve tepside pişirilen pastalar için uygundur.
 Yoğun ısı 100-300 °C	Gevrek tabanlı yemekler için (örn. kış). Isı üstten ve özellikle alttan güçlü gelir.
 Alt ısıtma 30-200 °C	Alt tarafları koyu kahverengi veya kabuklu olması gereken yemekler ve unlu mamuller için. Pişirme süresinin sonunda alt ısıtmayı kısaca kapatınız.
 Sıcak hava dolaşımı ızgara 100-250 °C	Kümes hayvanları ve büyük et parçaları için.
 Izgara, büyük alanlı 1 (zayıf), 2 (orta), 3 (güçlü)	Büyük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması için.
 Izgara, küçük alanlı 1 (zayıf), 2 (orta), 3 (güçlü)	Küçük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması için.
 Hassas pişirme 70-100 °C	Orta/az pişmiş veya tam istenen şekilde pişirilmesi gereken yumuşak et parçaları için.
 Ön ısıtma 30-70 °C	Porselen yemek kaplarının önceden ısıtılması.
 Sıcak tutma 60-100 °C	Yiyeceklerin sıcak tutulması için.

Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

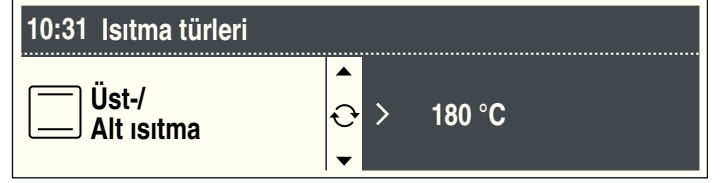
Resimdeki örnek:  üst/alt ısıtma, 240 °C.

 tuşuna basınız.

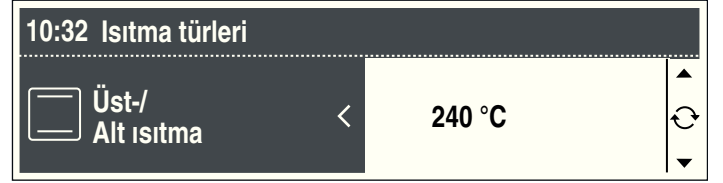
Ekranda  3D sıcak hava, 160 C° öneriliyor. Bu ayarı hemen  tuşuna basarak başlatabilirsiniz.


Başka bir ısıtma türü ve sıcaklık ayarlamak istiyorsanız aşağı anlatıldığı gibi yapınız:

1. Döner düğme ile dilediğiniz ısıtma şeklini ayarlayınız.




2. > tuşu ile sıcaklık moduna geçiniz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.



3.  tuşu ile sıcaklık moduna geçiniz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız. Fırın çalışmaya başlar. Durum satırında sıcaklık kontrolüne ilişkin çubuklar görünür.



4. Yemek hazır olduğunda  tuşu ile fırını kapatınız veya yeniden çalışma modunu seçiniz ve ayarlayınız.




Sıcaklığın veya ızgara kademesinin değiştirilmesi

Bu işlem her zaman mümkündür. Döner düğme ile sıcaklığı veya ızgara kademesini değiştiriniz.


Fırın kapağının açılması

Çalışma işlemi durdurulur.  yanıp söner. Fırının kapağını kapattıktan sonra  tuşuna tekrar basınız. Çalışma devam eder.

Çalışmanın durdurulması

 tuşuna basınız. Fırın duraklama durumunda,  yanıp söner.  tuşuna tekrar basınız, fırın çalışmaya devam eder.

Çalışmanın iptal edilmesi

3D sıcak hava, 160 °C görününceye kadar  tuşunu basılı tutunuz. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Bilgilerin sorgulanması

i tuşuna kısaca basınız. Her bilgi için yeniden **i** tuşuna kısa süre basınız. Başlatma işleminden önce ısıtma türlerine, yerleştirme seviyelerine ve aksesuara ilişkin bilgiler edineceksiniz. Başlatma işleminden önce pişirme alanındaki ısıtma sıcaklığını sorgulayabilirsiniz.

Sürenin ayarlanması

Bkz. *Zaman fonksiyonları* bölümü, sürenin ayarlanması.

Bitiş zamanının ileri alınması

Bkz. *Zaman fonksiyonları* bölümü, bitiş zamanını ileri alınız.

Ayar önerileri

Ayar önerilerinden bir yemek seçtiğinizde optimal ayar değerleri önceden girilmiştir. Birçok farklı kademe arasında seçim yapabilirsiniz. Ayar önerilerimiz arasında pasta, ekme, kümes hayvanı, balık, et ve yabani hayvan etinden suflelere ve hazır ürünlere kadar çok sayıda yemek bulabilirsiniz. Sıcaklığı ve süreyi değiştirebilirsiniz. Isıtma türü ayarlanmıştır.

Birçok seçme kademesi üzerinden yemeklere tek tek ulaşırsınız. Deneyiniz. Yemek çeşitlerine göz atınız.

Yemeğin seçilmesi

1. tuşuna basınız.
 3D sıcak hava, 160 °C ekranda öneri olarak belirir.
2. Döner düğmeyi sola doğru ayar önerilerine çeviriniz.
3. > tuşu ile ilk yiyecek kategorisine gidiniz ve döner düğme ile istediğiniz kategoriye seçiniz.
> tuşu ile bir sonraki kademeye gidiniz. Döner düğme ile her defasında bir sonraki seçime gidersiniz. Sonunda seçilen yemek için ayar belirir.
4. tuşuna basınız.
Fırın çalışmaya başlar. Önerilen süre $I \rightarrow I$ görünür şekilde durum satırında işler.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın artık ısınmaz. Durum satırında $I \rightarrow I$ 0:00 görünür. Sinyali zamanından önce tuşu ile susturabilirsiniz.

Sıcaklığın veya ızgara kademesinin değiştirilmesi

Döner düğme ile sıcaklığı veya ızgara kademesini değiştiriniz.

Sürenin değiştirilmesi

tuşuna basınız ve > tuşu ile süreye geçiniz. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz. tuşuna basınız.

Bilgilerin sorgulanması

tuşuna kısaca basınız. Her bilgi için tuşuna kısa süre basınız.

Bitiş zamanının ileri alınması

Bkz. *Zaman fonksiyonları* bölümü, bitiş zamanını ileri alınız.

Hızlı ısıtmanın ayarlanması

Hızlı ısıtma tüm ısıtma türleri için uygun değildir.

Uygun ısıtma türleri

- 3D sıcak hava
- Sıcak hava
- Üst/alt ısıtma
- Yoğun ısı

Uygun sıcaklıklar

Ayarlanan ısı 100 °C'nin altında ise hızlı ısıtma çalışmaz. Pişirme alanındaki sıcaklık, ayarlanan sıcaklıktan sadece çok az daha düşükse, hızlı ısıtma gerekli değildir. Devreye girmez.

Hızlı ısıtmanın ayarlanması

Hızlı ısıtma için $\gg\gg$ tuşuna basınız. Durum satırında $\gg\gg$ sembolü görünür. Sıcaklık kontrol çubukları dolar.

Çubuklar dolduğunda hızlı ısıtma sonlanır. Kısa bir sinyal sesi duyulur. $\gg\gg$ sembolü söner. Yemeği pişirme alanına yerleştiriniz.

Bilgiler

- Isıtma türünü değiştirirseniz hızlı ısıtma iptal edilir.
- Ayarlanan süre hızlı ısıtmadan bağımsız olarak başlatma işleminden hemen sonra işlemeye başlar.
- Hızlı ısıtma işlemi sırasında tuşu ile güncel pişirme alanı sıcaklığını sorgulayabilirsiniz.
- Yemeklerinizin eşit pişmesi için ancak hızlı ısıtma sona erdikten sonra yemeği pişirme alanına koyunuz.

Hızlı ısıtmanın yarıda kesilmesi

$\gg\gg$ tuşuna basınız. sembolü söner.

Mikrodalga

Mikrodalgalar gıda maddelerinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalgayı tek başına ya da başka bir ısıtma türü ile kombine ederek kullanabilirsiniz. Mikrodalga fırını nasıl yerleştirmeniz gerektiğini okuyabilir ve kaplar hakkında bilgi alabilirsiniz.

Bilgi:

Bu bölümde mikrodalga fırında buz çözme, ısıtma ve pişirme için *kendi mutfağımızda sizler için test ettiğimiz* bilgileri bulacaksınız.

Kaplar hakkında bilgiler

Uygun kap

Cam, cam seramik, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik gibi kaplar uygundur. Bu materyaller ısıyı geçirir.

Servis kabı da kullanabilirsiniz. Bu şekilde kaptan kaba doldurma işleminden de tasarruf edersiniz. Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firma mikrodalgaya dayanıklı olduğunu garanti ediyorsa kullanınız.

Uygun olmayan kaplar

Metal kaplar uygun değildir. Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar.

Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller - ö m. camın içindeki kaşık - fırının duvarlarından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

Kap testi

Asla mikrodalgayı yiyeciksiz çalıştırmayınız. Tek istisna devamda belirtilmiş olan kap testidir.

Eğer kabınızın mikrodalgaya uygun olup olmadığından emin değilseniz şu testi yapınız:

1. Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.
2. Ara sıra sıcaklığı kontrol ediniz.

Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

Mikrodalga fırın kademeleri

Tuşlar ile istediğiniz mikrodalga derecesini ayarlayabilirsiniz.

90 W	hassas yiyeceklerin çözülmesi için
180 W	çözme ve pişirmeye devam etmek için
360 W	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması için
600 W	yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için
900 W	sıvıların ısıtılması için

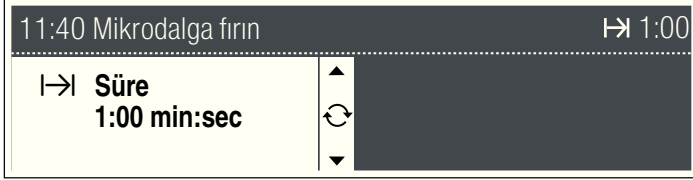
Bilgiler

- Tuşa bastığınızda seçilen kademe yanar.
- 900 Watt'lık mikrodalga gücünü maksimum 30 dakika için ayarlayabilirsiniz. Diğer tüm güç kademeleri için 1 sat ve 30 dakikalık bir süre mümkündür.

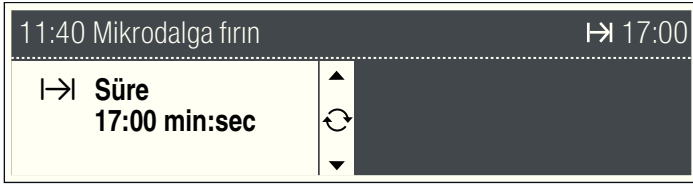
Mikrodalga fırının ayarlanması

Resimdeki örnek: Mikrodalga gücü 360 W için ayar, süre 17 dakika.

1. İstenen mikrodalga fırın kademesi için tuşa basınız. Tuş yanar.



2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



MikroKombi

Ayrıca bir mikrodalga fırın kademesi otomatik olarak devreye girer. Tarifte belirtilen sıcaklığı ayarlayınız ve pişirme süresinin yarısını uygulayınız.

MikroKombi hassas

MikroKombi hassas aşağıdaki kalıp pastalar için uygundur:

- Kuru pasta, ö rn. çift renkli kek, taç motifli pasta, meyveli kek
- Sıvı dolgululu poğaça hamurundan pasta, ö rn. kaplamalı elmalı pasta, süzme yoğurtlu kek
- karışık pasta
- Mayalı pasta, ö rn. güllü pasta
- Kızartma işlemi için de pişirme süresi, bu ısıtma türü ile yarıya iner.

Bilgi: Metal veya "Esnek formlu" plastikten yapılmış koyu renkli kek kalıplarını kullanınız. Kızartma işlemi için kapaklı veya kapaksız, ısıya dayanıklı cam bir kalıp uygundur.

MikroKombi yoğun

Bu ısıtma türü aşağıdakiler için uygundur:

- Kümes hayvanı, ö rn. tavuk
- Suffleler, ö rn. makarna sufflesi
- Gratenler, ö rn. patates graten
- Üstten kızartılan balık, taze ve dondurulmuş

Kombinasyon

Bu işletme şeklinde, mikrodalga fonksiyonu ve bir ısıtma şekli aynı anda devrededir. Yemekleriniz mikrodalga fırın sayesinde daha hızlı hazırlanacaktır ama buna rağmen iyi kızaracaktır. Süreyi 1 saat 30 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.

3. ^{start}/_{stop} tuşuna basınız.

Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Mikrodalga fırının çalışması sonlandırılmıştır. Durum satırında **I→I** 0:00 görünür. Sinyal sesini önceden **⏸** tuşu ile susturabilirsiniz.

Fırın kapağının açılması

Çalışma işlemi durdurulur. ^{start}/_{stop} yanıp söner. Fırının kapağını kapattıktan sonra ^{start}/_{stop} tuşuna tekrar basınız. Çalışma devam eder.

Çalışmanın durdurulması

^{start}/_{stop} tuşuna basınız. Fırın duraklama durumunda, ^{start}/_{stop} yanıp söner. ^{start}/_{stop} tuşuna tekrar basınız, fırın çalışmaya devam eder.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

Çalışmanın iptal edilmesi

Durum satırında "Fonksiyon seçimi" görünene kadar, ^{start}/_{stop} tuşuna basılı tutunuz. Yeniden ayarlayabilirsiniz.

Bilgi: Isıya dayanıklı cam veya seramik kapları kullanınız.

MikroKombi'nin ayarlanması

Tarifte, farklı ısıtma türlerine ilişkin veriler mevcutsa, üst/alt ısıtmaya ilişkin ayarı kullanınız. Tarifte belirtilen pişirme süresi 30 dakikadan az olmamalıdır.

Yemeği soğuk pişirme alanına koyunuz. Kabı tel ızgaranın ortasına 1 yerleştirme seviyesine yerleştiriniz.

1. **☰** tuşuna basınız. Ekranda MikroKombi hassas, 180 °C görünür. Durum satırında **I→I** 20:00 dakika önerilmektedir. MikroKombi yoğun için döner düğmeyi çeviriniz. MikroKombi yoğun, 200 °C görünür.
2. **>** tuşu ile sıcaklığa geçiniz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
3. **⏸** tuşuna basınız ve **>** tuşu ile süreye geçiniz.
4. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
5. **⏸** tuşu ile menüyü kapatınız.
6. ^{start}/_{stop} tuşuna basınız. Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Mikrodalga fırının çalışması sonlandırılmıştır. Durum satırında **I→I** 0:00 görünür. Sinyal sesini önceden **⏸** tuşu ile susturabilirsiniz.

Uygun ısıtma türleri

- 3D sıcak hava
- Sıcak hava

- Üst/alt ısıtma
- Sıcak hava dolaşimli ızgara
- Izgara, büyük alanlı
- Izgara, küçük alanlı

Uygun mikrodalga fırın kademeleri

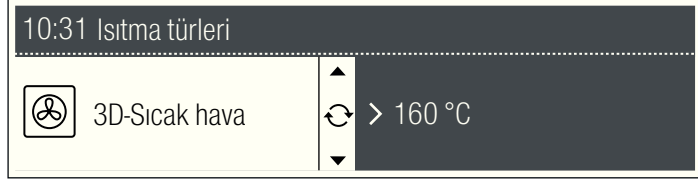
900 Watt hariç tüm mikrodalga fırın kademelerini ısıtma türü ile kombine olarak ayarlayabilirsiniz.

Kombinasyonun ayarlanması

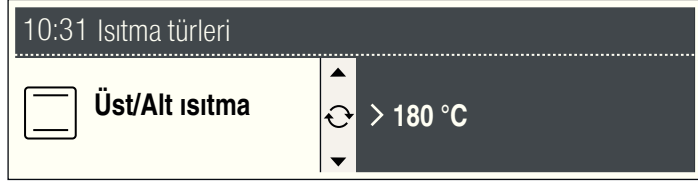
Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtma ayarı, 200 °C ve mikrodalga 360 W, 17 dakika.

1. tuşuna basınız.

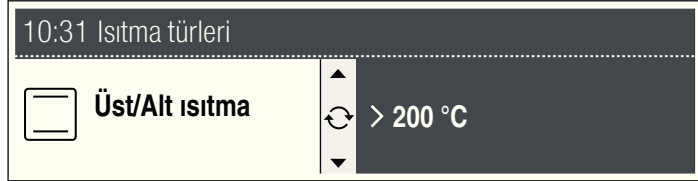
Ekranında 3D sıcak hava ve 160 °C öneriliyor.



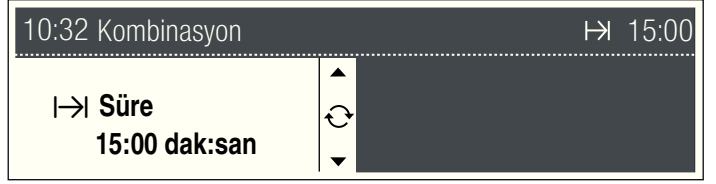
2. Döner düğme ile dilediğiniz ısıtma şeklini ayarlayınız.



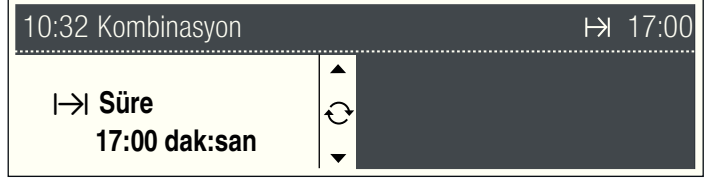
3. > tuşu ile sıcaklığa geçiniz ve döner düğme ile istenen sıcaklığı ayarlayınız.



4. İstenen mikrodalga kademesine ait tuşa basınız.
Tuş yanar.



5. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



6. ^{start}/_{stop} tuşuna basınız.



Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın artık ısınmaz. Durum satırında I→I 0:00 görünür. Sinyali zamanından önce ^{start}/_{stop} tuşu ile susturabilirsiniz.

Fırın kapağının açılması

Çalışma işlemi durdurulur. ^{start}/_{stop} yanıp söner. Fırının kapağını kapattıktan sonra ^{start}/_{stop} tuşuna tekrar basınız. Çalışma devam eder.

Çalışmanın durdurulması

^{start}/_{stop} tuşuna basınız. Fırın duraklama durumunda, ^{start}/_{stop} yanıp sönmüyor. ^{start}/_{stop} tuşuna tekrar basınız, fırın çalışmaya devam eder.

Sıcaklığın veya ızgara kademesinin değiştirilmesi

Bu işlem her zaman mümkündür. Döner düğme ile sıcaklığı veya ızgara kademesini değiştiriniz.

Çalışmanın iptal edilmesi

Durum satırında "Fonksiyon seçimi" görünene kadar, ^{start}/_{stop} tuşuna basılı tutunuz. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Bitiş zamanının ileri alınması

Bkz. *Zaman fonksiyonları* bölümü, bitiş zamanını ileri alınız.

İşletimin devamı

İşletimin devamında üç farklı çalışma modu arka arkaya ayarlanabilir ve ardından çalıştırılabilir.

Önkoşul: Her adım için bir süre ayarlamalısınız.

Tüm mikrodalga fırın kademeleri

- Tüm ısıtma türleri
İstisna: MikroKombi hassas ve MikroKombi yoğun ısıtma türleri uygun değildir.
- Mikrodalga fırın
- Kombinasyon çalışması

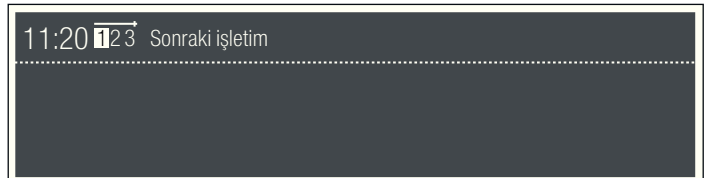
Kaplar

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kap kullanınız.

İşletimin devamının ayarlanması

1. ¹²³ tuşuna basınız.

¹²³ Durum satırında çalışmanın devamı görünür. 1 işaretli. Devam eden işlemlerin ilki ayarlanabilir.



2. İstenen çalışma modunu seçiniz ve ayarlayınız.

- 123 tuşuna tekrar basınız.
2 işaretli. Devam eden işlemlerin ikincisi ayarlanabilir.
- İstenecek çalışma modunu seçiniz ve ayarlayınız.
- 123 tuşuna tekrar basınız.
Devam eden üçüncü işlem için 3 işaretlendi:
- İstenecek çalışma modunu seçiniz ve ayarlayınız.

7. ^{start}stop tuşuna basınız.

Fırın çalışmaya başlar. Durum satırının solunda devam eden işlemler ve süre gösterilir. Sağ tarafta toplam süre görünür.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Devam eden işlem tamamlanmıştır. Durum satırında \rightarrow 0:00 görünür. \odot tuşu ile sinyali zamanından önce susturabilirsiniz.

Zaman fonksiyonları

Zaman fonksiyonları menüsünü \odot tuşu ile çağırınız. Aşağıdaki fonksiyonlar mümkündür:

Fırın kapalıysa:

- Alarmı ayarlayın
- Saatin ayarlanması

Fırın açıksa:

- Alarmı ayarlayın
- Sürenin ayarlanması
- Bitiş zamanının ileri alınması

Zaman fonksiyonlarının ayarlanması - kısaca açıklandı

1. \odot tuşu ile menüyü açınız.
2. < veya > tuşu ile istediğiniz fonksiyona gidiniz. Ayar alanı açık, yazı koyu renkte.
3. Döner düğme ile zamanı veya süreyi ayarlayınız.
4. \odot tuşu ile menüyü kapatınız.

Her bir fonksiyonu nasıl ayarlayacağınız ekte ayrıntılı bir şekilde anlatılmaktadır.

Alarmı ayarlayın

Alarm fırından bağımsız olarak çalışır. Bunu mutfak alarmı gibi kullanabilir ve her zaman ayarlayabilirsiniz.

1. \odot tuşuna basınız.
Zaman fonksiyonları menüsü açılır.
2. Döner düğme ile alarm için süreyi ayarlayınız.
3. \odot tuşu ile menüden çıkınız.

Ekran önceki duruma geçer. Alarm ve geçen süre için \odot sembolü gösterilir.

Sürenin dolmasından sonra

Sinyal sesi duyulur. Gösterge \odot 0:00 üzerinde durur. \odot tuşu ile sinyali önceden kapatabilirsiniz.

Kalan sürenin iptal edilmesi

\odot tuşu ile zaman fonksiyonları menüsünü açınız ve zamanı 0:00'a getiriniz. \odot tuşu ile menüden çıkınız.

Sürenin değiştirilmesi

\odot tuşu ile zaman fonksiyonları menüsünü açınız ve döner düğme ile birkaç saniye içinde alarm süresini değiştiriniz. \odot tuşu ile menüden çıkınız.

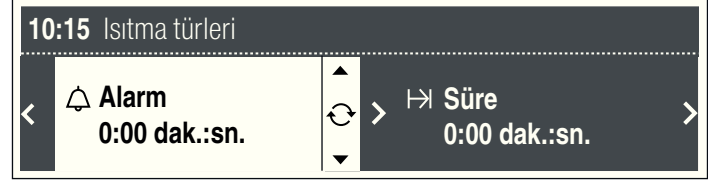
Sürenin ayarlanması

Yemeğin için süreyi (pişirme süresi) ayarlarsanız bu süre sonunda fırın otomatik olarak durur. Fırın artık ısınmaz.

Koşul: Isıtma türü ve sıcaklık ayarlanmış.

Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtma ayarı, 180 C°, süre 45 dakika.

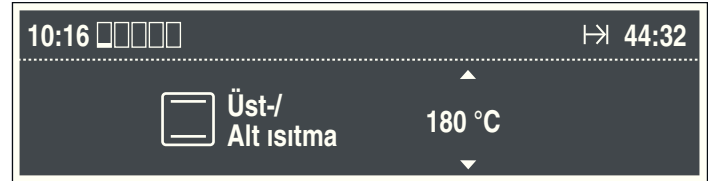
1. \odot tuşuna basınız.
Zaman fonksiyonları menüsü açılır.



2. > veya < tuşu ile süreye gidiniz ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



3. \odot tuşuna basınız.
Zaman fonksiyonları menüsü kapanır.
4. Fırın henüz çalışmaya başlamadıysa, ^{start}stop tuşuna basınız.
Süre \rightarrow görünür şekilde durum satırında ilerler.



Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın artık ısınmaz. Durum satırında süre \rightarrow 0:00 olarak görünür. Sinyali daha önceden \odot tuşu ile kapatabilirsiniz.

Sürenin iptal edilmesi

\odot tuşu ile menüyü açınız. > veya < tuşu ile süreye gidiniz ve döner düğme ile süreyi 0:00 olarak ayarlayınız. Gösterge ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklığa geçer. Çalışma süresiz devam eder.

Sürenin değiştirilmesi

\odot tuşu ile menüyü açınız. > veya < tuşu ile süreye gidiniz ve döner düğme ile süreyi değiştiriniz. \odot tuşu ile menüyü kapatınız.


Bitiş zamanının ileri alınması

Kolay bozulabilen yemeklerin pişirme alanında uzun süre kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

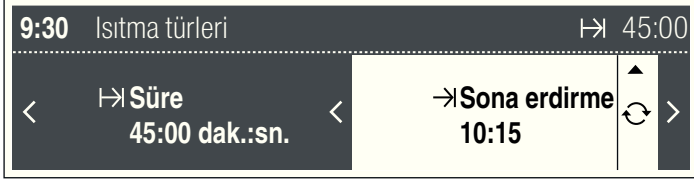
Örnek: Saat 9.30 da yemeği pişirme alanına yerleştiriniz. Pişmesi 45 dakika sürer ve saat 10.15 te hazır olur. Eğer saat 12.45 te hazır olmasını istiyorsanız. Bitiş zamanını 10.15 ten 12.45 e getiriniz. Fırın bekleme pozisyonuna geçer. Bu durumda fırın saat 12.00 de çalışmaya başlar ve 12.45 te durur.

Bazı programlarda bitiş zamanının ileriye alınması mümkün değildir.

Bitiş ileri alınması


Koşul: Ayarlanan çalışma başlatılmadı. Süre ayarlandı. Zaman fonksiyonları menüsü  açık.


1. > tuşu ile bitiş zamanına geçiniz. Bitiş zamanı gösterilir.





2. Çevirmeli düğme ile bitiş zamanını daha geç bir vakide ayarlayınız.





3.  tuşu ile zaman fonksiyonları menüsünü kapatınız.


4.  tuşu ile onaylayınız.


Ayar devreye girmiştir. Fırın bekleme konumunda, durum satırında bitiş zamanı  gösterilir. Çalışma doğru zamanda başlar. Süre  durum satırında görünür şekilde ilerler.

Süre dolmuştur


Sinyal sesi duyulur. Fırın artık ısınmaz. Durum satırında süre  0:00 olarak görünür. Sinyali daha önceden  tuşu ile kapatabilirsiniz.

Bitiş zamanının düzeltilmesi

Fırın bekleme konumunda olduğu sürece bu geçerlidir. Bunun için  tuşu ile menüyü açınız, > veya < tuşu ile bitiş zamanına

gidiniz ve döner düğme ile bitiş zamanını düzeltiniz.  tuşu ile menüden çıkınız.

Bitiş zamanının iptal edilmesi

Fırın bekleme konumunda olduğu sürece bu geçerlidir. Bunun için  tuşu ile menüyü açınız, > veya < tuşu ile bitiş zamanına gidiniz ve göstergesi sönünceye kadar döner düğmeyi sola doğru çeviriniz. Süre hemen azalmaya başlar.

Saatin ayarlanması


Saati ayarlamamız veya değiştirmemiz için fırın kapalı olmalıdır.

Elektrik kesintisinden sonra

Elektrik kesintisinden sonra durum satırında "Saatin ayarlanması" belirir.

1. Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.


Ayarlanan görüntü dili sağ ayar alanında gösterilir. Bu, elektrik kesintisinden sonra değişmez.

2.  tuşuna basınız.


Saat devreye alınmıştır.


Saatin değiştirilmesi

Örnek: Saatin yaz saatinden kış saatine alınması.

1.  tuşuna basınız.

Zaman fonksiyonları menüsü açılır.

2. > tuşu ile saate  gidiniz ve döner düğme ile saati değiştiriniz.

3.  tuşuna basınız.

Zaman fonksiyonları menüsü kapanır.

Saat göstergesinin değiştirilmesi


Fırın kapalıysa, ekranda güncel saat gösterilir. Bu göstergesi başka bir saat görünümüne değiştirebilir, dijital saat olarak gösterebilir veya saati gizleyebilirsiniz. Bunun için *Temel Ayarlar* bölümüne bakınız.


Hafıza

Hafıza özelliği size, kendi ayarlarınızı kaydetme ve bir tuşa basarak tekrar çağırma imkanını verir. Bunun için altı hafıza alanı mevcuttur. Hafıza fonksiyonu özellikle sık olarak hazırladığınız yemekler için anlamlıdır.

Ayarların hafızaya kaydedilmesi

1. İstenen çalışmayı ayarlayınız. Başlatmayınız.

2.  tuşuna kısa basınız ve döner düğme ile hafıza alanını seçiniz.

3. "Hafızaya kaydedildi" görününceye kadar  tuşunu basılı tutunuz.


Ayar kaydedildi ve her zaman başlatılabilir.

Başka bir ayarın kaydedilmesi


Yeni ayar yapınız ve kaydediniz. Eski ayarların üzerine yazılacaktır.

Hafızanın başlatılması

Yemeğiniz için kaydettiğiniz ayarları istediğiniz zaman başlatabilirsiniz.

1.  tuşuna kısaca basınız.

Kaydedilen ayarlar gösterilir. "Hafıza alanı boş" görünürse ayar kaydedilmemiştir. Hafızayı çalıştıramazsınız. *Hafızaya kaydetme* bölümünde anlatıldığı şekilde önce istediğiniz ayarı kaydediniz.

2.  tuşuna iki defa basınız.

Hafıza ayarı başlar.

Ayarların değiştirilmesi

Bu işlem her zaman mümkündür. Bir daha ki sefere hafızayı devreye soktuğunuzda asıl kaydedilen ayar görünür.

Sabbat ayarı

Bu ayar ile üst/alt ısıtma sırasında fırının sıcaklığı 85 °C ile 140 °C arasında olur. 24 saatten 73 saate kadar bir süreyi ayarlayabilirsiniz.

Bu sırada pişirme alanındaki yemekler siz fırını açmak veya

kapamak zorunda olmadan sıcak kalır.

Sabbat ayarının başlatılması

Ön koşul: Temel ayarlarda "Sabbat ayarı Evet"i devreye aldınız. Bkz. *Temel Ayarlar* bölümü.

1. tuşuna basınız.
Ekran 3D sıcak hava ve 160 °C öneriliyor.
2. Döner düğmeyi sola çeviriniz ve Sabbat ayarı ısıtma türünü seçiniz.
3. > tuşu ile sıcaklık moduna geçiniz ve döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
4. tuşu ile zaman fonksiyonları menüsünü açınız ve > tuşu ile süre moduna geçiniz.
27:00 saat öneriliyor.

5. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
6. tuşu ile zaman fonksiyonları menüsünü kapatınız.
7. tuşuna basınız.
Sabbat ayarı başlar.

Süre dolmuştur

Fırın artık ısınmaz.

Bitiş zamanının ileri alınması

Bitiş zamanının ileri alınması artık mümkün değil.

Sabbat ayarının iptal edilmesi

Durum satırında "Fonksiyon seçimi" görününceye kadar tuşunu basılı tutunuz. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla fırını çalıştırmamaları veya devam eden bir işlemi değiştirmemeleri için fırına çocuk emniyeti yerleştirilmiştir.

Fırın ayarlamalara tepki vermiyor. Alarmı ve saati çocuk emniyeti açıkken de ayarlayabilirsiniz.

Çocuk emniyetinin devreye alınması

sembolü görününceye kadar tuşunu basılı tutunuz. Bu işlem yaklaşık 4 saniye sürer.

Kumanda bölümü kilittli.

Blokajın iptali

sembolü kayboluncaya kadar tuşunu basılı tutunuz. Yeniden ayarlayabilirsiniz.

Bilgi: Aktif çocuk emniyetine rağmen fırını veya tuşuna uzunca basarak kapatabilir, alarmı ayarlayabilir ve tuşu ile sinyal sesini kapatabilirsiniz.

Temel ayarlar

Cihazınızın ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabileceğiniz çeşitli temel ayarları vardır.

Bilgi: Tabloda tüm temel ayarları ve değişiklik olanaklarını bulabilirsiniz. Cihazınızın donanımına göre ekranda sadece, cihazınıza uygun olan temel ayarlar görüntülenir.

Temel ayar	Olasılıklar	Açıklama
Dil seçimi: Almanca	29 farklı dil daha mümkün	Ekran metinleri için dil
Sinyal süresi: orta	kısa = 10 saniye orta = 2 dakika uzun = 5 dakika	Süre tamamlandıktan sonra sinyalin ne kadar süreyle duyulacağı
Tuş sesi: Kapalı	Açık Kapalı	Tuşa basıldığında çıkan onay sesi.
Ekran parlaklığı: Gündüz	Gündüz orta Gece	Ekran aydınlatması
Saat göstergesi: Analog 1	Kapalı Analog 1 Analog 2 Analog 3 Dijital	Fırın kapalı olduğunda ekrandaki saat göstergesi görüntüsü
Kapağın kapatılmasından sonra devam edilmesi: Kapalı	Otomatik kapalı*	Fırın kapağının açılması ve tekrar kapatılmasından sonra işleme devam edilme yöntemi * <input type="start-stop"/> ile işleme devam edilmesi
Kişisel ayar: - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +	Örn. pişirme sonucu daima daha yoğun - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +	Otomatik programa ilişkin tüm programların pişirme sonucunun değiştirilmesi sağa doğru = daha yoğun sola doğru = daha zayıf
Logo göstergesi: Açık	Açık Kapalı	Siemens yazısı fırının açılmasından sonra
3D sıcak hava Öneri: 160 °C	30 ile maks. 250 °C arasında	Isıtma türü için önerilen sıcaklık sürekli değişir
Sıcak hava Öneri: 160 °C	30 ile maks. 250 °C arasında	Isıtma türü için önerilen sıcaklık sürekli değişir

Temel ayar	Olasılıklar	Açıklama
Üst/alt ısıtma Öneri: 180 °C	30'dan maks. 300 °C'ye kadar	Isıtma türü için önerilen sıcaklık sürekli değişir
Yoğun ısı Öneri: 190 °C	100 ile maks. 300 °C arasında	Isıtma türü için önerilen sıcaklık sürekli değişir
Alt ısıtma Öneri: 180 °C	30 ile maks. 200 °C arasında	Isıtma türü için önerilen sıcaklık sürekli değişir
Sıcak hava dolaşımı ızgara Öneri: 190 °C	100 ile maks. 250 °C arasında	Isıtma türü için önerilen sıcaklık sürekli değişir
Izgara, büyük alanlı Öneri: 3	3 (güçlü) 2 (orta) 1 (zayıf)	Isıtma türü için önerilen kademe sürekli değişir
Izgara, küçük alanlı Öneri: 3	3 (güçlü) 2 (orta) 1 (zayıf)	Isıtma türü için önerilen kademe sürekli değişir
Hassas pişirme Öneri: 80 °C	70 ile maks. 100 °C arasında	Isıtma türü için önerilen sıcaklık sürekli değişir
Ön ısıtma Öneri: 50 °C	30'dan maks. 70 °C'ye kadar	Isıtma türü için önerilen sıcaklık sürekli değişir
Sıcak tutma Öneri: 70 °C	60'dan maks. 100 °C'ye kadar	Isıtma türü için önerilen sıcaklık sürekli değişir
MikroKombi, hassas Öneri: 180 °C	30'dan maks. 250 °C'ye kadar	Isıtma türü için önerilen sıcaklık sürekli değişir
MikroKombi, yoğun Öneri: 200 °C	30 ile maks. 250 °C arasında	Isıtma türü için önerilen sıcaklık sürekli değişir
Sabbat ayarı: hayır	hayır evet	Bkz. bölüm Sabbat ayarı
Çalışma gerilimi: 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Besleme geriliminin ayarlanması
Fabrika ayarlarının geri yüklenmesi: hayır	hayır evet	Tüm değişiklikleri temel ayarlara geri alınız

Koşul: Temel ayarların değiştirilmesi

Koşul: Fırın çalışır durumda olmamalı ve kapalı olmalıdır.

1. İ tuşuna "Dil seçimi: Almanca" belirene kadar yaklaşık 4 saniye boyunca basınız.
2. < veya > tuşu ile temel ayarları seçiniz.
3. Döner düğme ile değeri değiştiriniz.

4. Şimdi diğer temel ayarları değiştirebilirsiniz. Bunun için < veya > tuşu ile geçiş yapınız ve 2 ve 3 maddelerde tanımlandığı şekilde ayarlayınız.
 5. Gösterge sönmeye kadar İ tuşunu basılı tutunuz. Bu işlem yaklaşık 4 saniye sürecektir. Tüm değişiklikler kaydedilmiştir.
- İptal edilmesi**
on off tuşuna basınız. Değişiklikler devreye girmedi.

Otomatik kapama

Fırının otomatik kapama fonksiyonuna sahip. Eğer herhangi bir süre ayarlanmamışsa ve ayarlar uzun süre değiştirilmemişse bu fonksiyon aktiftir. Güvenlik açısından otomatik kapatma sisteminin ne zaman devreye gireceği, ayarlanmış sıcaklığa veya ızgara yapma kademesine bağlıdır.

Kapama aktif

"Otomatik kapama" metni ekranda görünür. Çalışmaya ara verildi. Metnin silinmesi için herhangi bir tuşa basınız. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Bilgi: Süre ayarlanmışsa, fırın sürenin bitmesinden sonra artık ısınmaz. Otomatik kapama fonksiyonu gerekli değil.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde mikro dalga fırının uzun süre sağlam kalır. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınız burada anlatılmıştır.

⚠ Kısa devre tehlikesi!

Temizlik için asla yüksek basınçlı veya buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihazı asla kapattıktan hemen sonra temizlemeyiniz. Cihazı soğumaya bırakınız.

Bilgiler

- Cihazın ön yüzündeki ufak renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.

- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce sacların kenarları tamamen emaye ile kaplanmamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.
- Örn. balık pişirdikten sonra oluşan kötü kokuları kolayca ortadan kaldirebilirsiniz. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu damlatınız. Buharlaşmayı önlemek için fincana bir kaşık koyunuz. Maksimum mikrodalga kademesinde 1 - 2 dakika süreyle suyu ısıtınız.

Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Keskin veya

- aşındırıcı temizlik maddeleri,
- cihaz kapağındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
- Kapak contasını temizlemek için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
- sert ovma süngerleri ve bulaşık telleri,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
Fırın	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda: Fırın temizleyiciyi sadece fırın soğukken kullanınız. Sız en iyisi paslanmaz çelik bir sünger kullanınız.
Fırın lambasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Kumanda paneli/ kapağın dış camı	Cam temizleyicisi: Derhal yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapağın iç camı	Cam temizleyicisi: Yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Conta	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Pişirme alanında kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Arka panel ve tavan kendi kendini temizleyen emaye ile kaplanmıştır. Bu yüzeyler, fırın çalışırken kendi kendilerini temizler. Daha büyük lekeler ancak, fırın birkaç defa çalıştırdıktan sonra temizlenmektedir.

Bilgiler

- Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Fırın temizleyicisi yanlışlıkla arka panele veya tavana sıçramışsa, temizleyiciyi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.
- Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek veya zarar verecektir.
- Kendi kendini temizleyen yüzeyleri asla bulaşık teli ile temizlemeyiniz.
- Emaye kaplamada oluşan hafif renk farklarının, kendinden temizleme fonksiyonuna bir etkisi yoktur.

Pişirme bölümünün tabanının ve yan panellerin temizlenmesi

Bulaşık bezi, sıcak deterjanlı su veya sirkeli su kullanınız.

Aşırı kirlenmesi durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız. Sadece soğuk fırında kullanınız.

Cam kapağın temizlenmesi

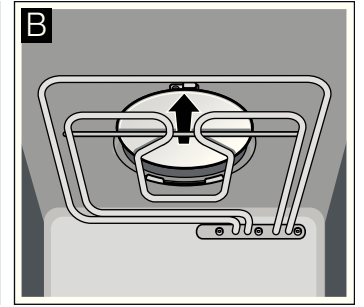
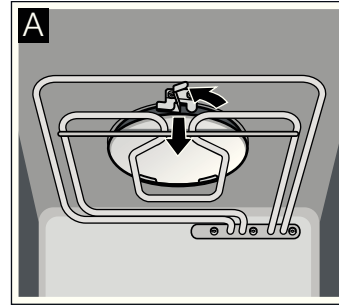
Temizlik için fırının üzerindeki cam kapağı çıkarabilirsiniz

⚠ Yanma tehlikesi!

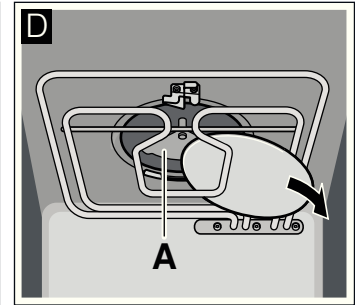
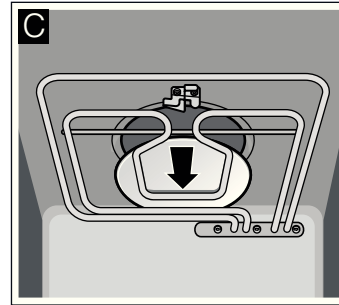
Cihazı kapattıktan hemen sonra sökmeyiniz. Fırın soğuk olmalıdır.

Sökülmesi

1. Kurulama bezini fırına seriniz.
2. Fırının tavanındaki mandalı öne doğru çekiniz. (Resim A) Öndeki cam kapağı diğer elin baş parmağı ile aşağıya doğru bastırınız. Mandalı serbest bırakınız.
3. Kapağı her iki elinizle öne itiniz ve ızgara ısıtma elemanı üzerine bırakınız. (Resim B)



4. Tekrar biraz arkaya doğru itiniz. (Resim C)
5. Yandan arkaya doğru yatırınız ve çıkartınız. (Resim D)



⚠ Yaralanma tehlikesi!

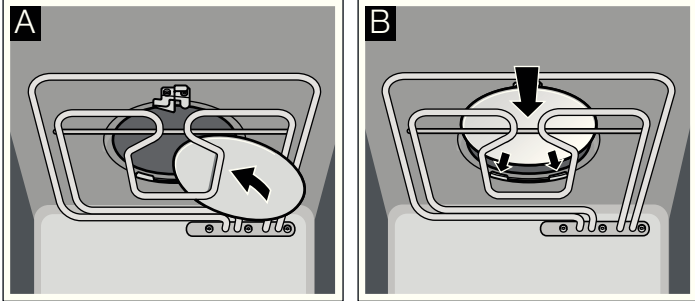
Asla mikrodalga fırınının antenine (A) dokunmayınız veya temizlemeyiniz!

Hafif kirlenmede:
Cam kapağı sıcak bulaşık deterjanı ile yıkayınız.

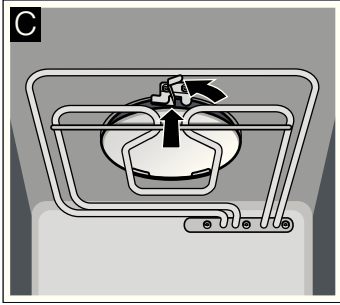
Yoğun kirlenmede:
Cam kapağı fırındaki emaye yüzeyler gibi temizleyiniz.

Montaj

1. Kapağı düz tarafı aşağıya gelecek şekilde yerleştiriniz ve ızgara ısıtma elemanının üzerine bırakınız. (Resim A)
2. Her iki elinizle iki kancaya doğru arkaya itiniz. (Resim B)



3. Mandalları öne doğru çekiniz ve cam kapağı yukarı doğru bastırınız. Mandalı serbest bırakınız. (Resim C)



Kurulama bezini fırından alınız.

⚠ Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Cihazı asla mikrodalga cam kapağı olmadan çalıştırmayınız. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir.

Camların temizlenmesi

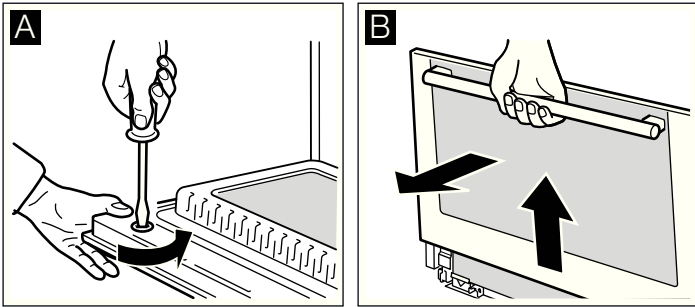
Fırın kapağındaki camları temizlemek üzere çıkartabilirsiniz.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihazı kapattıktan hemen sonra sökmeyiniz. Fırın soğuk olmalıdır.

Sökülmesi

1. Fırın kapağını açınız.
2. Kapaktaki iki civatayı yarıklı tornavida (genişlik 8-11 mm) sökünüz. Daha sonra kapağın camını bir elinizle sıkıca tutunuz. (Resim A)
3. Kapağı eğik konuma getiriniz ve camı kapak tutamağı ile birlikte yukarı doğru çekerek çıkartınız. (Resim B)



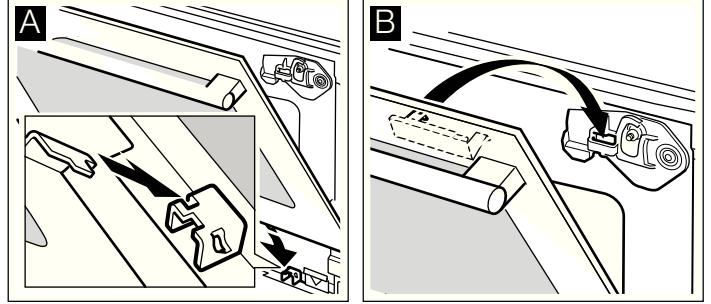
4. Kapağı kapatınız.

Bilgiler

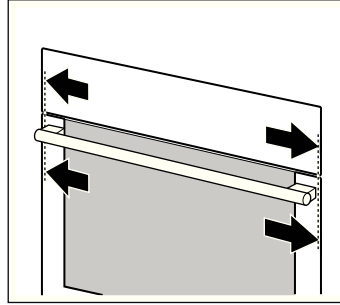
- Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.
- Sivri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Cam kazıyıcısı uygun değildir.

Montaj

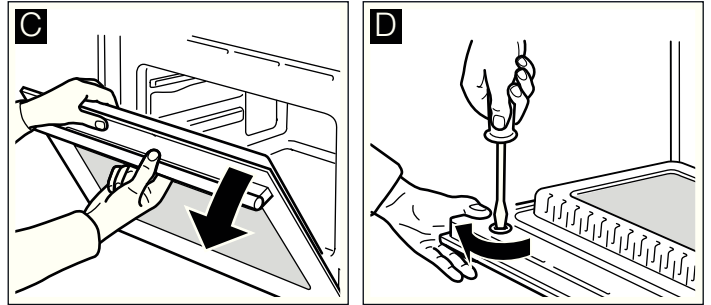
1. Kapak camını iki elinizle tutarak kanala yerleştiriniz. (Resim A)
2. Kapak camını biraz kaldırarak aşağı doğru bastırınız ve yukarıdan yerine yerleştiriniz. (Resim B)



Kapak camının kumanda bölümüne bitişik olmasına dikkat ediniz.



3. Kapağı tamamen açınız, bu esnada camları bir elinizle tutunuz. (Resim C)
4. Kapağı bir kez daha aşağıya doğru bastırınız ve vidaları yarıklı tornavida (genişlik 8-11 mm) kullanarak sıkınız, kapağı kapatınız. (Resim D)



Dikkat!

Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra tekrar kullanabilirsiniz.

Arıza tablosu

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

Eğer bir yemek optimum derecede düzgün olmazsa *Kendi mutfağımızda sizin için test ettik* bölümüne bakınız. Orada pişirme işlemine ilişkin öneri ve uyarıları bulabilirsiniz.

Arıza tablosu

Arıza	Olası neden	Yardım / Uyarılar
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalıdır	Sigorta kutusuna bakıp sigortadan arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Soket yerine oturtulmamış	Fişi prize takınız
	Elektrik kesintisi	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
Durum satırında "Saatin ayarlanması" görünür. Görüntülenen saat güncel değil. Sağ ayar alanında "Dil seçimi" var.	Elektrik kesintisi	Döner düğme yardımıyla güncel saati ayarlayınız ⏰ tuşuna basınız. Ayarlanan dil elektrik kesintisinden sonra değişmez.
Fırın sıcak değil. Durum satırında "Demo" görünür.	Fırın demo modunda	Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız ve yaklaşık 20 saniye sonra tekrar açınız. Sonraki 2 dakika içerisinde durum satırındaki "Demo" yazısı silininceye kadar ⏏ tuşunu dört saniye boyunca basılı tutunuz.
Durum satırında "Otomatik kapama" görünür.	Otomatik kapama aktifleştirilir. Fırın kapanır	İstediğiniz bir tuşa basınız. Metin silinir. Yeniden ayarlayabilirsiniz.
Mikrodalga fonksiyonu çalışmıyor.	Kapak tam olarak kapalı değil.	Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz. Conta yüzeylerinin temiz olup olmadığını kontrol ediniz. Kapak contasının gevşek olup olmadığını kontrol ediniz.
	Mikrodalga fırın çalıştırılmadı.	^{start} _{stop} tuşuna basınız.
Cihaz ayarlanan sıcaklığa kadar ısınmıyor.	^{start} _{stop} tuşuna basılmamış.	^{start} _{stop} tuşuna basınız.
Mikrodalga işletimi belirli bir neden olmadan durduruluyor.	Mikrodalgada arıza saptanmıştır.	Bu hatanın tekrarlanması durumunda müşteri hizmetlerine haber veriniz. Mikrodalga olmadan fırının çalışması mümkündür.
Mikrodalga fırın çalışması sırasında yemekler, şimdye kadar olduğundan daha uzun sürede ısınıyor.	Çok düşük mikrodalga fırın kademesi ayarlanmış.	Daha yüksek bir yerleştirme seviyesi seçiniz.
	Cihazın içine olması gerekenden daha fazla miktarda yemek koyulmuş.	Miktarın iki katı - neredeyse iki kat zaman
	Yemekler, diğer seferlerden daha soğuktu.	Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.

E ile hata mesajları

Ekranda E ile bir hata mesajı görüntülenirse, ⏰ tuşuna basınız. Bunun ardından saati yeniden ayarlayınız. Böylece hata mesajı silinir. Hata tekrar gösterilirse müşteri hizmetlerini arayınız. E106 hata mesajında mikrodalga fırın çalışmaya devam edebilir.

E011 hata mesajı, muhtemelen bir tuşun sıkıştığını gösterir. Tüm tuşlara teker teker basınız ve tüm tuşların temiz olup olmadığını kontrol ediniz. Hata mesajı hala görünüyorsa müşteri hizmetlerini arayınız.

Fırın lambasının değiştirilmesi

Fırın lambasını değiştirebilirsiniz. Isıya dayanıklı 12 V, 20 W'lik halojen lambaları müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihaz açıkken fırın lambasını asla değiştirmeyiniz. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Bilgi: Yeni halojen lambayı daima kuru bir bez ile paketinden çıkartınız. Böylece lambanın kullanım süresini uzatırsınız.

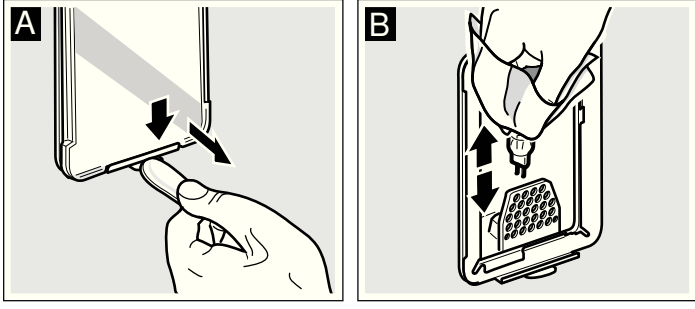
⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Sadece tarafımızdan görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri onarım yapma yetkisine sahiptir.

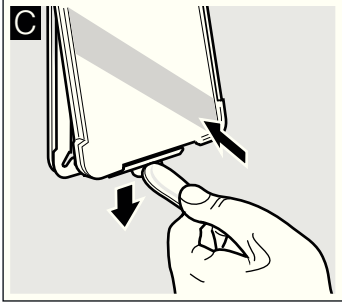
Şu şekilde hareket ediniz:

1. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.
2. Hasar oluşmasını önlemek için, mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
3. Cam kapağı çıkarınız. Bunun için elinizle cam kapağı alttan açınız. Cam kapağı çıkartmak zor oluyorsa bunu bir kaşık yardımıyla yapınız. (Resim A)

4. Lambayı dışarı çıkartınız ve aynı lamba tipinde lambayı yerine takınız. (Resim B)



5. Cam kapağı tekrar takınız. (Resim C)



6. Kurulama bezini çıkarınız. Sigorta kutusundaki sigortayı tekrar açınız veya elektrik fişini takınız.

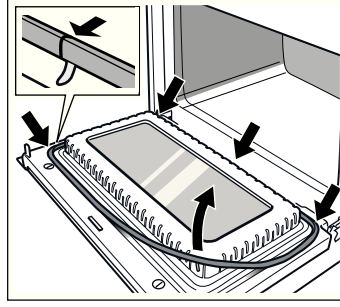
Kapak contasının değiştirilmesi

Kapak contası bozulmuş ise değiştirilmesi gerekir. Cihazınız için yedek contayı müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

⚠ Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Kapak contası hasarlı ise asla cihazı kullanmayınız. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı ancak onarımdan sonra tekrar kullanınız.

1. Fırın kapağını açınız.
2. Eski kapak contasını çıkarınız.
3. Kapak contası 5 kanca ile sabitlenmiştir. Bu kancalar ile yeni contayı fırın kapağına asınız.



Bilgi: Teknik zorunluluk gereği kapak contasındaki birleşme yeri altta ortadadır.

Müşteri Hizmetleri

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

E-numarası ve FD-numarası

Telefon görüşmesi sırasında size güvenebilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-No.) ve üretim numarasını (FD-No.) giriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını fırının üzerinde bulabilirsiniz. Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.
Müşteri hizmetleri ☎	

Garanti süresi içerisinde olsa bile hatalı bir kullanım durumunda servis teknisyenlerinin gelmesinin ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

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

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

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

Enerji ve çevre için öneriler

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

Enerji tasarrufu

Eğer fırınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.

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

Pişirme ve kızartma işlemleri sırasında fırının kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.

Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Pişirme alanı hala sıcak. Böylece ikinci pastanın pişme süresi kısaldır.

Daha uzun pişme sürelerinde pişme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan ısı ile pişirebilirsiniz.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Eski Cihazlar İle İlgili Avrupa Yönetmeliği 2002/96/EG'ye (WEEE – waste electrical and electronic equipment) uygundur. Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri alımının çerçevesini göstermektedir.

Otomatik program

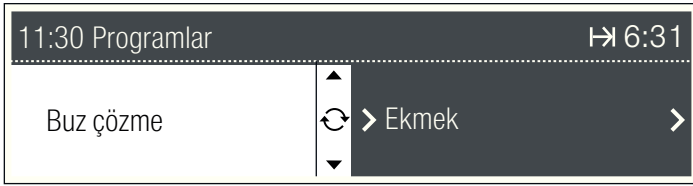
Otomatik program ile çok basit şekilde yemekler hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Otomatik program optimal ayarları sağlayacaktır.

Programın seçilmesi

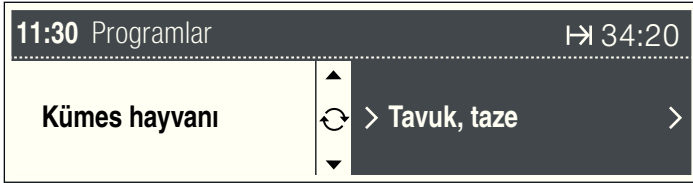
Resimdeki örnek: 1kg taze tavuk parçası için programı seçiniz ve ayarlayınız.

1. tuşuna basınız.

İlk program grubu ve ilk program görünür.



2. Döner düğme ile program grubunu seçiniz.



3. > tuşuna basınız ve döner düğme ile programı seçiniz.



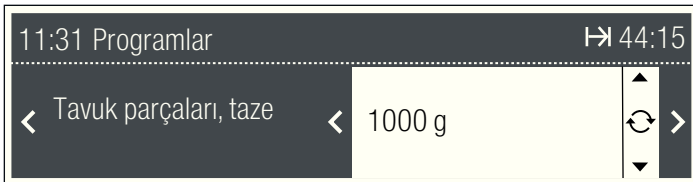
4. > tuşuna basınız.

Seçilen program için tavsiye edilen ağırlık görünür.

5. Döner düğme ile ağırlığı ayarlayınız.

Program süresi durum satırında gösterilir.

Eğer bir kez daha > tuşuna basarsanız kişisel ayara geçersiniz. Program sonucunu etkileyebilirsiniz. Ekteki *Kişisel Ayarlar* bölümüne bakınız.



6. tuşuna basınız.

Program çalışması başlar. Süre görünür şekilde durum satırında ilerler.

Program tamamlandı

Sinyal sesi duyulur. Fırın artık ısıtmaz. Sinyali önceden tuşu ile kapatabilirsiniz. Durum satırında 0:00 görünür.

Programın iptal edilmesi

Durum satırında "Fonksiyon seçimi" görününceye kadar tuşunu basılı tutunuz. Yeniden ayarlayabilirsiniz.

Bilgilerin sorgulanması

Başlatmadan önce tuşuna kısaca basınız. Programlara ilişkin çeşitli bilgiler gösterilecek. Her bilgi için tekrar tuşuna kısaca basınız.

Bitiş zamanının ileri alınması

Birçok programda bitiş zamanını ileri alabilirsiniz. Bkz. *Zaman fonksiyonları* bölümü.

Kişisel ayar

Programa ilişkin pişirme sonucu ön ayarlarınıza uygun değilse, bir sonraki defa değiştirebilirsiniz.

Ayarlama işlemini 1 - 5 maddelerinde tarif edildiği şekilde yapınız.

> tuşuna basınız ve döner düğme ile ışığı yanan alanı kaydırınız.

- +

Sola = Pişirme sonucu daha zayıf.

Sağa = Daha güçlü pişirme.

tuşu ile başlatınız.

Süre değişir.

Otomatik program ile buz çözme ve pişirme

Bilgiler

- Gıda maddesini ambalajından çıkartınız ve tartınız. Tam ağırlığı giremiyorsanız, bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.
- Programlar için daima mikrodalgaya uygun pişirme kabı kullanınız, örn. cam, seramik veya universal tava. Bunun için program tablosundaki aksesuar bilgilerine dikkat ediniz.
- Gıda maddelerini soğuk pişirme alanına yerleştiriniz.
- Uygun yiyeceklerin ilgili ağırlık sahalalarının ve gerekli aksesuarların yer aldığı bir tabloyu Bilgiler bölümünün sonunda bulacaksınız.
- Ağırlık sahasının dışında kalan ağırlık değerleri ayarlanamaz.
- Birçok yemekte bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Yemeği çeviriniz veya karıştırınız.

Buz çözme

Bilgiler

- Gıda maddelerini mümkün olduğunca yatay ve porsiyonlar halinde -18 °C'de dondurunuz ve saklayınız.
- Dondurulmuş gıda maddelerini düz kaplara, örn. cam veya porselen tabaklara koyunuz. Sandviç ekmeğini doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.
- Hassas veya dışarıda kalan parçaları ufak bir alüminyum folyo ile kapatınız. Bu şekilde bu noktaların zamanından önce pişmesini önleyebilirsiniz. Alüminyum folyonun pişirme alanının duvarlarına değmemesine dikkat ediniz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için gıda maddelerini, buzları çözüldükten sonra 10 ile 90 dakika daha buzlarını eritiniz.
- Et, tavuk veya balıkların buzunu çözülürken sıvı oluşur. Eti çevirirken bu sıvıyı temizleyiniz. Oluşan sıvıyı asla tekrar kullanmayınız veya başka gıdalara temas ettirmeyiniz.

- Sığır, kuzu ve domuz etini önce yağlı tarafı alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.
- Sadece gerekli miktarda ekmeğin buzunu çözünüz. Buzu çözülen ekmeğin çok çabuk bayatlar.
- Çevirdikten sonra buz çözülmüş kıymayı çıkartınız.

- Bütün tavukları önce göğüs tarafı alta gelecek şekilde, tavuk parçalarını ise deri tarafları alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz. Bacak ve kanatları ufak alüminyum folyo parçalarıyla kapatınız.
- Bütün balıkta kuyruk kanadını, balık filetosunda tüm çevresini ve balık pizolasında dışarıda kalan başını alüminyum folyo ile kapatınız.

Program grubu Program	Uygun yemek	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Buz çözme			
Buğday ekmeği		0,10 - 0,60	Yassı açık kap tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Buğday ekmeği***		0,20 - 1,50	Yassı açık kap tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Sandviç ekmeği		0,05 - 0,45	Tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Pasta, kuru*	Kaplamasız ve sırlamasız kuru pasta, mayalı kek	0,20 - 1,50	Yassı açık kap tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Pasta, yumuşak	Meyveli kaplamasız, sırlamasız ve jelatinsiz kuru pasta, kremasız	0,20 - 1,20	Yassı açık kap tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Kıyma*	Sığır, kuzu ve domuz etinden kıyma	0,20 - 1,00	Yassı açık kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Sığır eti**	Sığır kızartması, Dana kızartması, Biftek	0,20 - 2,00	Yassı açık kap tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Domuz eti**	Kemiksiz boyun kızartması, Eti sarak kızartma, Şnitzel, Gulaş	0,20 - 2,00	Yassı açık kap tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Kuzu eti**	Kuzu budu, kuzu omzu, kuzu kızartması	0,20 - 2,00	Yassı açık kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Bütün kümes hayvanı**	Tavuk, Ördek	0,70 - 2,00	Yassı açık kap tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Tavuk parçaları**	Tavuk budu, Yarım Tavuk, Kaz budu, Kaz göğsü, Ördek göğsü	0,20 - 1,20	Yassı açık kap tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Bütün balık**	Alabalık, Bir cins morina, Morina balığı	0,20 - 1,20	Yassı açık kap tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Balık filetosu**	Turna balığından, Morina balığından, Somon balığından, Barbunya balığından, Deniz somonundan, Uzun levrekten fileto	0,20 - 1,00	Yassı açık kap tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Balık pizolası**	Morina balığı, turna balığı, somon pizolası	0,20 - 1,00	Yassı açık kap tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1

* Pişirme süresinin yaklaşık yarısı dolduğunda çevirmek için sinyal.

** Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduğunda çevirmek için sinyal.

***Sürenin 2/3'ü dolduğunda çevirmek için sinyal.

Piştirme

Sebze

Bilgiler

- Taze sebze: Eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her 100 g sebze için 2 yemek kaşığı su ekleyiniz.

- Dondurulmuş sebze: Sadece haşlanmış, önceden pişirilmemiş sebzeler için uygundur. Krema soslu derin dondurulmuş sebze, bu program için uygun değildir. Ger 100 g için 1-2 yemek kaşığı su ekleyiniz. Ispanak ve kırmızı lahana için su eklemeyiniz.
- Program sonunda sebzeyi yakl. 5 dakika daha dinlendiriniz.

Program grubu Program	Uygun yemek	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Sebze			
Taze sebze piştirme*	Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Pırasa, Biber, Kabak	0,20 - 1,00	Kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Dondurulmuş sebze piştirme*	Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Kırmızı lahana, Ispanak	0,20 - 1,00	Kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1

* Piştirme süresinin yarısı dolduğunda karıştırmak için sinyal.

Patates

Bilgiler

- Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates: Bunları eşit büyüklükteki parçalar halinde kesiniz. 100 g patates için iki yemek kaşığı su ve biraz tuz ekleyiniz.

- Kabuğu ile haşlanmış patates: Eşit büyüklükte patatesler kullanınız. Patatesi yıkayınız ve kabuğunu birkaç yerinden deliniz. Nemli iken bir kaba, susuz koyunuz.
- Program sonunda patatesleri yakl. 5 dakika daha dinlendiriniz. Ortaya çıkan suyu daha önce süzünüz.

- Patates grateni yassı bir kaba 3 - 4 cm yükseklikte olacak şekilde yerleştiriniz.

- Program sonunda sufleyi 5 - 10 dakika daha fırında dinlendiriniz.
- Patates kızartması, kroket ve kızartmalık püre patates fırında hazırlamak için uygun olmalıdır.

Program grubu Program	Uygun yemek	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Patates			
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates*	İyi haşlanmış, çok iyi haşlanmış veya unlu patates	0,20 - 1,00	Kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Kabuğu ile haşlanmış patates*	İyi haşlanmış, çok iyi haşlanmış veya unlu patates	0,20 - 1,00	Kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Patates graten, taze		0,50 - 3,00	Yassı açık kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 2
Patates kızartması, dondurulmuş**		0,20 - 0,60	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 2
Kroket, dondurulmuş**		0,20 - 0,70	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 2
Kızartmalık püre patates, dondurulmuş**		0,20 - 0,80	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 2

* Pişirme süresinin yarısı dolduğunda karıştırmak için sinyal.

** Sürenin 2/3'ü dolduğunda çevirmek için sinyal.

Tahıl ürünleri

Bilgiler

- Tahıllar çok fazla pişirildiğinde köpüklenir. Bu nedenle tüm tahıl ürünleri için kapaklı derin bir kap alınız. Tahılı kendi ağırlığı ile (sıvısız) yerleştiriniz.
- Pirinç:
Hazır pişirme torbalarında pirinç kullanmayınız. Pirince iki ile iki buçuk katı kadar su ekleyiniz.

- Mısır lapası:
Mısır lapasında öğütme derecesine göre iki ila üç katı kadar su ekleyiniz.
- Kuskus:
İki katı kadar su ekleyiniz.
- Darı:
İki ile iki buçuk katı kadar su ekleyiniz.
- Program sonunda tahıllı yemeği yakl. 5 - 10 dakika dinlendiriniz.

Program grubu Program	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Tahıl ürünleri		
Uzun pirinç*	0,10 - 0,50	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Basmati pirinci*	0,10 - 0,50	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Doğal pirinç*	0,10 - 0,50	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Mısır lapası***	0,10 - 0,50	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Kuskus**	0,10 - 0,50	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Darı*	0,10 - 0,50	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1

* Ağırlığına göre yak. 2-14 dakika daha karıştırmak için sinyal.

** 1-2 dakika sonra karıştırmak için sinyal.

*** Pişirme süresinin yarısı dolduğunda karıştırmak için sinyal.

Sufle

Bilgiler

- Yemeği mikrodalgaya uygun bir kaptaki tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- Lezzetli ve tatlı sufleyi yassı bir kaba yakl. 5 cm yükseklikte olacak şekilde yerleştiriniz.

- Patates grateni yassı bir kaba 3 - 4 cm yükseklikte olacak şekilde yerleştiriniz.
- Program sonunda patates grateni 5 - 10 dakika daha fırında dinlendiriniz.

Program grubu Program	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Sufle		
Lazanya Bolonez, dondurulmuş	0,40 - 1,00	Üzeri açık kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Canneloni, dondurulmuş	0,40 - 1,00	Üzeri açık kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Fırın makarna, dondurulmuş	0,40 - 1,00	Üzeri açık kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	0,40 - 3,00	Yassı açık kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 2
Sufle, tatlı	0,50 - 1,80	Yassı açık kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1

Program grubu Program	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Patates graten, taze	0,50 - 3,00	Yassı açık kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 2

Derin dondurulmuş ürünler

- Bilgiler**
- Önceden pişirilmiş, dondurulmuş pizza ve pizza bageti kullanınız.
 - Patates kızartması, kroket ve kızartmalık püre patates fırında hazırlamak için uygun olmalıdır.
 - Çin böreği ve mini çin böreği, fırında hazırlamak için uygun olmalıdır.
 - Dondurulmuş yiyecekleri üst üste koymamaya dikkat ediniz.

Program grubu Program	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Pizza, ince taban	0,30 - 0,50	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 1
Pizza, kalın taban	0,40 - 0,60	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 1
Mini-Pizza	0,10 - 0,60	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 1
Pizza-Bageti, önceden pişirilmiş	0,10 - 0,75	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 1
Patates kızartması*	0,20 - 0,60	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 2
Kroket*	0,20 - 0,70	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 2
Kızartmalık püre patates*	0,20 - 0,80	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 2
Lazanya Bolonez	0,40 - 1,00	Üzeri açık kap, Tel ızgara, Yerleştirme seviyesi 1
Cannelloni	0,40 - 1,00	Üzeri açık kap, Tel ızgara, Yerleştirme seviyesi 1
Fırın makarna	0,40 - 1,00	Üzeri açık kap, Tel ızgara, Yerleştirme seviyesi 1
Çin böreği**	0,10 - 1,00	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 2
Mini çin böreği**	0,10 - 0,60	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 2
Paneli balık çubukları*	0,20 - 0,90	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 2
Panelenmiş kalamar halkaları*	0,20 - 0,50	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 2

* Sürenin 2/3'ü dolduğunda çevirmek için sinyal.

** Pişirme süresinin yarısı dolduğunda çevirmek için sinyal.

Kümes hayvanı

- Bilgiler**
- Tavuğu veya pilici göğüs kısmı alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.
 - Tavuk parçalarını derili kısmı üstte gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.
 - Derisiz hindi göğsünü pişirme. Hindi göğsü için 100 - 150 ml sıvı koyunuz. Eğer gerekirse çevirdikten sonra yeniden 50 - 100 ml sıvı ilave ediniz.
 - Program sonunda hindi göğsünü 10 dakika daha dinlendiriniz.

Program grubu Program	Uygun yemek	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Kümes hayvanı			
Tavuk, taze*	Bütün tavuk	0,80 - 1,80	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Tavuk, parça taze	Tavuk budu, yarım tavuk	0,40 - 1,20	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Piliç, taze*		1,50 - 3,00	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Hindi göğsü, taze**	Derisiz hindi göğsü	0,80 - 2,00	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1

* Bütün tavuğun pişirme süresinin 2/3'ü dolduğunda çevirmek için sinyal.

** Pişirme süresinin yarısı dolduğunda çevirmek için sinyal.

Et

- Bilgiler**
- Rozbifi önce yağlı tarafı alta gelecek şekilde pişiriniz.
 - Sığır kızartması, dana kızartması, dana paça, kuzu budu ve domuz kızartması:
Kızartma, kabin tabanını üçte iki oranında örtmelidir. Kızartmaya 50 - 100 ml sıvı ilave ediniz. Eğer gerekirse çevirdikten sonra yeniden 50 - 100 ml sıvı ilave ediniz.
 - Dalyan köfteye 50 - 100 ml sıvı ilave ediniz.
 - Program sonunda kızartıklarınız 10 dakika daha dinlendiriniz.

Program grubu Program	Uygun yemek	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Sığır eti			
Buğulanıp kızartma, taze**		0,80 - 2,00	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Rozbif, orta pişmiş*	5 - 6 cm kalınlıkta rozbif	0,80 - 2,00	Üzeri açık kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Rozbif, İngiliz usulü*	5 - 6 cm kalınlıkta rozbif	0,80 - 2,00	Üzeri açık kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Dalyan köfte	yakl. 8 cm büyüklükte	0,80 - 1,50	Kapaklı kap, tel ızgara
Sarma		0,50 - 3,00	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Dana eti			
Kızartma, taze*	Kalça, paça	0,80 - 2,00	Kapaklı kap, tel ızgara
Kemikli paça, taze		0,80 - 3,00	Kapaklı kap, tel ızgara
Osso buco		0,80 - 3,00	Kapaklı kap, tel ızgara
Domuz eti			
Boyun kızartması, taze, kemiksiz***		0,80 - 2,00	Kapaklı kap, tel ızgara
Boyun kızartması, taze, kemikli*		0,80 - 2,50	Kapaklı kap, tel ızgara
Kabuğu ile kızartma, taze		0,80 - 2,00	Kapaklı kap, tel ızgara
Dalyan köfte	yakl. 8 cm büyüklükte	0,80 - 1,50	Kapaklı kap, tel ızgara
Eti sararak kızartma, taze*		1,00 - 3,00	Kapaklı kap, tel ızgara
Kuzu eti			
But, taze, kemiksiz, orta*		0,80 - 2,00	Kapaklı kap, tel ızgara
But, taze, kemikli, iyi pişmiş*		0,80 - 2,00	Kapaklı kap, tel ızgara
Dalyan köfte	yakl. 8 cm büyüklükte	0,80 - 1,50	Kapaklı kap, tel ızgara
Yabani hayvan eti			
Geyik kızartması, taze*		0,50 - 3,00	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Ceylan budu, kemiksiz, taze***		0,50 - 2,50	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Tavşan budu, kemikli, taze***		0,50 - 1,50	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Yabani domuz kızartma, taze***		0,50 - 2,50	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Tavşan, taze		0,50 - 2,00	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1

* Pişirme süresinin yarısı dolduğunda çevirmek için sinyal.

** Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduğunda çevirmek için sinyal.

***Sürenin 2/3'ü dolduğunda çevirmek için sinyal.

Balık

Bilgiler

- Bütün balık, taze:
1 - 3 yemek kaşığı su veya limon suyu ekleyiniz.

Balık filetosu, taze:

1 - 3 yemek kaşığı su veya limon suyu ekleyiniz.

- Pelenmiş mürekkep balığı halkaları, dondurulmuş:
Bunlar, fırında hazırlamak için uygun olmalıdır.

Program grubu Program	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Bütün taze balık buğulama	0,30 - 1,10	Kapaklı kap, tel ızgara
Taze balık fileto buğulama	0,20 - 1,00	Kapaklı kap, tel ızgara
Paneli balık çubukları*	0,20 - 0,90	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 2
Kalamar halkaları, dondurulmuş*	0,20 - 0,50	Üniversal tava, yerleştirme seviyesi 2

* Sürenin 2/3'ü dolduğunda çevirmek için sinyal.

Dalyan köfte ve sebze yemeği

Bilgi: Dalyan köfeye 50 - 100 ml sıvı ilave ediniz.

Program grubu Program	Uygun yemek	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Dalyan köfte			
Taze sığır etinden	yakl. 8 cm büyüklükte	0,80 - 1,50	Kapaklı kap, tel ızgara
Taze domuz etinden	yakl. 8 cm büyüklükte	0,80 - 1,50	Kapaklı kap, tel ızgara

* Et ağırlığının ayarlanması

Program grubu Program	Uygun yemek	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Taze, karışık etten	yakl. 8 cm büyüklükte	0,80 - 1,50	Kapaklı kap, tel ızgara
Taze kuzu etinden	yakl. 8 cm büyüklükte	0,80 - 1,50	Kapaklı kap, tel ızgara
Sebze yemeği*			
Gulaş		0,30 - 2,00	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1
Sarma		0,50 - 3,00	Derin kapaklı kap, tel ızgara, yerleştirme seviyesi 1

* Et ağırlığının ayarlanması

Sizin için mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Yemekleriniz için en uygun olan ısıtma türünün, sıcaklığın veya mikrodalga gücünün hangisi olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuarlara ve kapların hangi yerleştirme seviyesine sürülmesi gerektiğine ilişkin bilgileri buradan elde edebilirsiniz. Kap ve hazırlama işlemi için öneriler elde edebilirsiniz.

Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Tablolarda belirtilmişse sadece ön ısıtma işlemi yapınız. Kullanmadan önce pişirme alanından ihtiyacınız olmayan tüm aksesuarları çıkarınız.
- Ön ısıtma işleminden sonra aksesuarın üzerine yağlı kağıdı yerleştiriniz.
- Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.
- Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız. Ek aksesuarları, özel aksesuarlar olarak müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
- Sıcak aksesuarı veya kabı pişirme alanından çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme

Aşağıdaki tablolarda mikrodalga fırın için birçok seçenek ve ayar değerlerini bulacaksınız.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve gıda maddesinin özelliklerine bağlıdır.

Tablolarda genellikle süre alanları belirtilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir.

Bunun için genel bir kural vardır:

Miktarın iki katı - neredeyse sürenin iki katı,
Miktarın yarısı - sürenin yarısı.

Tel ızgarayı yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz. Kabı ortaya yerleştiriniz. Mikrodalga fırını böylece yemeklerin her tarafına ulaşabilir.

Buz çözme

Bilgiler

- Dondurulmuş gıda maddesini tel ızgaranın üzerine açık bir kaptaki koyunuz.
- Örn. tavuk bacakları ve kanatları veya kızartmaların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kapatabilirsiniz. Folyo pişirme alanının duvarlarına değmemelidir. Çözülme süresinin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartabilirsiniz.
- Yiyecekleri aralarda 1 -2 defa çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir. Çevirirken çözülme sıvısını boşaltınız.
- Sıcaklığın dengelenmesi için çözülmüş gıda maddesini 10 - 60 dakika daha oda sıcaklığında dinlendiriniz. Bu süreden sonra kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

Buz çözme	Ağırlık	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Bütün sığır, dana ve domuz eti (kemikli ve kemiksiz)	800 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Birkaç kez çevirin
	1 kg	180 W, 15 dak. + 90 W, 20-30 dak.	
	1,5 kg	180 W, 25 dak. + 90 W, 25-35 dak.	
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, dana ve domuz eti	200 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 4-6 dak.	Çevirirken çözülen parçaları birbirinden ayırın
	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
	800 g	180 W, 10 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 8-15 dak.	Birkaç kez çevirin, buz çözülmüş eti alın
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
	800 g	180 W, 10 dak. + 90 W, 15-20 dak.	
	1 kg	180 W, 10 dak. + 90 W, 20-25 dak.	
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 13-18 dak.	Ara sıra çevirin
	1,2 kg	180 W, 10 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Ördek	2 kg	180 W, 10 dak. + 90 W, 30-40 dak.	Birkaç kez çevirin
Kaz	4,5 kg	180 W, 20 dak. + 90 W, 60-80 dak.	Her 20 dakikada bir çevirin, çözülme sonucu oluşan sıvıyı giderin

Buz çözme	Ağırlık	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Balık filetosu, balık pirzolası veya dilimleri	400 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çözülen parçaları birbirinden ayırın
Bütün balık	300 g	180 W, 3 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Ara sıra çevirin
	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Sebze, ö rn. bezelye	300 g	180 W, 5-15 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırın
	600 g	180 W, 10 dak. + 90 W, 8-13 dak.	
Meyve, ö rn. frambuaz	300 g	180 W, 5-10 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırın, çözülen parçaları birbirinden ayırın
	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
Tereyağı, yumuşatma	125 g	90 W, 7-9 dak.	Ambalajını tamamen çıkartın
	250 g	180 W, 2 dak. + 90 W, 3-5 dak.	
Bütün ekmek	500 g	180 W, 3 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Ara sıra çevirin
	1 kg	180 W, 3 dak. + 90 W, 15-25 dak.	
Pasta, kuru, ö rn. kuru pasta	500 g	90 W, 10-15 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için, pasta dilimlerini birbirinden ayırın
	750 g	180 W, 2 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Pasta, yumuşak, ö rn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 15-20 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için
	750 g	180 W, 10 dak. + 90 W, 15-20 dak.	

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabiniz için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekler ara sıra 2 - 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek	300-400 g	600 W, 11-15 dak.	Yemeği paketinden çıkarın; ısıtmak için üzerini kapatın
Çorba	400-500 g	600 W, 8-13 dak.	Kapaklı kap
Tencere yemekleri	500 g	600 W, 10-15 dak.	Kapaklı kap
	1 kg	600 W, 20-25 dak.	
Sosta et dilimleri ya da parçaları, ö rn. gulaş	500 g	600 W, 12-17 dak.	Kapaklı kap
	1 kg	600 W, 25-30 dak.	
Balık, ö rn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10-15 dak.	Üstü kapatılmış
	800 g	600 W, 18-23 dak.	
Garnitürler, ö rn. pirinç, makarna	250 g	600 W, 2-5 dak.	Kapaklı kap; sıvı ilave edin
	500 g	600 W, 7-10 dak.	
Örneğin Bezelye, Brokoli, Havuç	300 g	600 W, 8-12 dak.	Kapaklı kap; 1 yemek kaşığı su ilave ediniz
	600 g	600 W, 13-18 dak.	
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 11-16 dak.	Yiyecekleri susuz pişirme

Yemeklerin ısıtılması

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Sıvı bir şey ısıtırken daima kabin içine bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde kaynama noktasında gecikmeyi önleyebilirsiniz.



Dikkat!

Metal - ör n. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kivılcıklar kapağın iç camına zarar verebilir.

Bilgiler

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

- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Yiyecek kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekleri aralarda birkaç kez karıştırmanız veya çevirmeniz gereklidir. Sıcaklığı kontrol ediniz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2-5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek	350-500 g	600 W, 4-8 dak.	Yemeği paketinden çıkartın, ısıtmak için üstünü kapatın
İçecekler	150 ml	900 W, 1-3 dak.	Dikkat! Kaşığı bardağa koyun, alkolü içecekleri ısıtmayın, ara sıra kontrol edin
	300 ml	900 W, 3-4 dak.	
	500 ml	900 W, 4-5 dak.	
Bebek maması, ö rn. biberonda süt	50 ml	360 W, ½-1 dak.	Biberonu emziksiz veya kapaksız pişirme alanı tabanına yerleştirin, ısıttıktan sonra iyice çalkalayın veya karıştırın, kesinlikle sıcaklığı kontrol edin
	100 ml	360 W, 1-1½ dak.	
	200 ml	360 W, 1-2 dak.	
Çorba 1 fincan 2 fincan 4 fincan	175 g	900 W, 1½-2 dak.	-
	Her biri 175 g	900 W, 2-4 dak.	
	Her biri 175 g	900 W, 4-6 dak.	
Sosta et dilimleri ya da parçaları, ö rn. gulaş	500 g	600 W, 7-10 dak.	Üstü kapatılmış
Sebze yemeği	400 g	600 W, 5-7 dak.	Kapaklı kap
	800 g	600 W, 7-10 dak.	
Sebze	150 g	600 W, 2-3 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
	300 g	600 W, 3-5 dak.	

Yemeklerin pişirilmesi

Bilgiler

- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.
- Yemekleri, kapaklı kapta pişiriniz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, piştikten sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin pişirilmesi	Ağırlık	Watt cinsinden mikrodalga gücü Dakika olarak süre	Uyarılar
Bütün tavuk, taze, içi boş	1,5 kg	600 W, 25-30 dak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çevirin
Balık filetosu, taze:	400 g	600 W, 8-13 dak.	-
Sebze, taze	250 g	600 W, 6-10 dak.	eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1 - 2 yemek kaşığı su ekleyiniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
Patates	250 g	600 W, 8-11 dak.	eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1 - 2 yemek kaşığı su ekleyiniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 12-15 dak.	
	750 g	600 W, 15-22 dak.	
Pirinç	125 g	600 W, 4-6 dak. + 180 W, 12-15 dak.	iki kat sıvı ekleyiniz; derin, kapaklı bir kap kullanınız
	250 g	600 W, 7-9 dak. + 180 W, 15-20 dak.	
Tatlılar, ö rn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 5-8 dak.	Ara sıra yumurta çırpma teli ile 2 - 3 defa karıştırınız
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9-12 dak.	-

Mikrodalga fırında patlamış mısır

Bilgiler

- Isıya dayanıklı, yassı bir cam kap kullanınız, ö rn. sufle kalıbının kapağını, cam tabağı veya cam kazıyıcıyı (payreks)
- Kabı tel ızgaranın ortasına 1. yerleştirme seviyesine yerleştiriniz.

- Porselen veya çok kavisli bir tabak kullanmayınız..

- Tabloda açıklandığı şekilde ayarlayınız. Ürüne ve miktara göre süre ayarlaması gerekli olabilir.
- Patlamış mısırın yanmaması için patlamış mısır torbasını 1 dakika 30 saniye sonra çıkarınız ve çalkalayınız. Dikkat sıcak!

⚠️ Haşlanma tehlikesi!

- Sıcak buharın boşalabilmesi için patlamış mısır torbasını dikkatlice açınız.
- Mikrodalgayı tam güce ayarlamayınız.

	Ağırlık	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Watt cinsinden mikrodalga gücü Dakika olarak süre
Mikrodalga fırında patlamış mısır	1 torba her biri 100 g	Kap, tel ızgara	1	600 W, 4 dak.

Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz.	Pişirme sürelerini aşağıdaki formülü temel alarak uzatın veya kısaltınız: Miktarın iki katı = neredeyse iki katı zaman Miktarın yarısı = zamanın yarısı
Yemek çok kuru oldu.	Bir sonraki sefer daha kısa bir pişirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğin buzu çözülüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha kabarık yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.
Pişirme süresi bittikten sonra, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor.	Yiyeceği ara sıra karıştırınız ve bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz.
Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülüyor.	Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Büyük miktarlar için buzu çözülecek yiyeceği birkaç kez çeviriniz.

Pasta ve kek

Tablolara ek olarak




Bilgiler













- Süre bilgileri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.
- Sıcaklık ve pişirme süresi, hamurun durumuna (türü / kıvamı) ve miktarına bağlıdır. Bunun için alanlar tablolarda verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.

- Ek bilgileri *Pişirme için ipuçları* başlığı altında tabloların sonunda bulabilirsiniz.
- Kek kaplarını daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Kek kalıpları

Bilgi: Koyu renkli metalden kek kalıpları en uygun olanlardır.

-  Sıcak hava
-  Üst/alt ısıtma
-  Yoğun ısı

Kalıp içinde pasta	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık ° C	Mikrodalga kademesi, Watt olarak	Dakika olarak süre
Kuru pasta	Delikli / baton kek kalıbı	1		160-180	90 W	30-40
Kuru pasta hassas (örn. kuru kek)	Delikli / baton kek kalıbı	1		150-170	-	60-80
Basit hamurdan pasta tabanı	Meyveli pasta tabanı kalıbı	2		160-180	-	25-35
Özel meyveli kek, basit hamur	Kelepçeli/Ortası delik yüksek kek kalıbı	1		160-180	90 W	30-40
Bisküvi tabanı, 2 yumurta	Meyveli pasta tabanı kalıbı	1		150-160	-	20-25
Pandispanya, 6 yumurta**	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	1		170-180	-	30-40
Poğaça hamurundan pasta tabanı	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	1		170-190	-	30-40
Poğaça hamurundan mey.&s.yoğurt. pasta	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	2		160-170	180 W	30-40
İsviçre usulü sufle	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	1		190-200	-	40-50
Kek	Kek kalıbı	1		160-180	90 W	30-40
Findıklı kek	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, ince taban, az malzeme**	Yuvarlak pizza tepsisi	1		220-240	-	15-20

* Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

** Pişirme alanının önceden ısıtılması

Kalıp içinde pasta	Aksesuar	Yerleş- tirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık ° C	Mikrodalga kademesi, Watt olarak	Dakika olarak süre
Baharatlı pasta	Koyu renkli kelepçeli kek kalıbı	1	☐	180-200	-	50-60

* Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

** Pişirme alanının önceden ısıtılması

- ☐ Üst/alt ısıtma
- ☉ 3D sıcak hava

- ☒ Sıcak hava
- ☐ Yoğun ısı

Tepside pişirilen pasta	Aksesuar	Yerleş- tirme sevi- yesi	Isıtma türü	Sıcaklık ° C	Mikrodalga kademesi, Watt olarak	Dakika olarak süre
Kuru malzemeli pasta hamuru	Üniversal tava	2	☐	160-180	-	25-35
Kuru malzemeli pasta hamuru	Üniversal tava + Emaye fırın tepsisi*	1 3	☉	150-170	-	40-50
Sulu malzemeli (meyve) pasta hamuru	Üniversal tava	1	☒	160-180	90 W	30-40
Kuru malzemeli mayalı hamur	Üniversal tava	2	☐	170-190	-	35-45
Kuru malzemeli mayalı hamur	Üniversal tava + Emaye fırın tepsisi	1 3	☉	160-180	-	50-60
Sulu malzemeli (meyve) mayalı hamur	Üniversal tava	2	☐	170-190	-	45-55
Sulu malzemeli (meyve) mayalı hamur	Üniversal tava + Emaye fırın tepsisi*	1 3	☉	160-180	-	50-60
Kuru malzemeli poğaçça hamuru	Üniversal tava	2	☐	160-180	-	25-35
Kuru malzemeli poğaçça hamuru	Üniversal tava + Emaye fırın tepsisi*	1 3	☉	160-180	-	30-40
Sulu malzemeli (meyve) poğaçça hamuru	Üniversal tava	1	☐	160-180	-	50-60
İsviçre usulü sufle	Üniversal tava	1	☐	190-200	-	40-50
Pandispanya rulosu, ön ısıtma	Üniversal tava	2	☐	170-190	-	10-20
Örgü şeklinde mayalı ekme, 500 g un ile	Üniversal tava	2	☐	160-180	-	40-50
Paskalya keki - 500 g un ile	Üniversal tava	2	☐	150-170	-	60-70
1 kg un ile paskalya keki	Üniversal tava	2	☒	140-150	-	65-75
Turta, tatlı	Üniversal tava	1	☒	190-210	180 W	30-40
Pizza	Üniversal tava	1	☐	210-230	-	25-35
Pizza	Üniversal tava + Emaye fırın tepsisi*	1 3	☉	180-200	-	40-50
Lahmacun türünden yufka, ön ısıtma	Üniversal tava	2	☐	220-240	-	15-20

* Emaye fırın tepsisini yetkili servisten özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.

- ☐ Üst/alt ısıtma

- ☉ 3D sıcak hava

Küçük kurabiyeler	Aksesuar	Yerleş- tirme seviyesi	Isıtma türü	° C cinsinden sıcaklık	Dakika olarak süre
Kurabiye	Üniversal tava	2	☐	150-170	20-30
Kurabiye	Üniversal tava + Emaye fırın tepsisi*	1 3	☉	140-160	30-40
Badem kurabiyesi	Üniversal tava	2	☐	120-140	35-45
Badem kurabiyesi	Üniversal tava + Emaye fırın tepsisi*	1 3	☉	110-130	40-50
Beze	Üniversal tava	2	☐	80-100	90-110
Muffin	Muffin tepsisi tel ızgara üzerinde	2	☐	160-180	35-45

* Emaye fırın tepsisini yetkili servislerden özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.

Küçük kurabiyeler	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	° C cinsinden sıcaklık	Dakika olarak süre
Muffin	1 muffin tepsi için üniversal tava üzerinde + Tel ızgara	1 3	☑	140-160	50-60
Pişirilmiş hamurdan kek	Üniversal tava	2	☐	200-220	30-40
Milföy hamurlu kek	Üniversal tava	2	☐	170-190	25-35
Milföy hamurlu kek	Üniversal tava + Emaye fırın tepsi*	1 3	☑	170-190	30-40
Mayalı hamurlu kek	Üniversal tava	2	☐	200-220	20-30

* Emaye fırın tepsiyi yetkili servislerden özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.

- ☐ Üst/alt ısıtma
- ☑ Sıcak hava

Bilgi: Pişirme alanını önceden ısıtınız.

Ekmek ve sandviç ekmeği	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	° C cinsinden sıcaklık	Dakika olarak süre
1 kg un ile mayalı ekmeği	Üniversal tava	2	☐	300 + 170	10 15-25
1,2 kg ile ekşi mayalı hamur	Üniversal tava	2	☐	300 + 170	10 40-50
Pide	Üniversal tava	2	☑	220-240	15-20
Sandviç ekmeği	Üniversal tava	2	☐	200-220	20-30
Mayalı hamurdan sandviç ekmeği, tatlı	Üniversal tava	2	☐	190-210	15-25

Yemek pişirme ile ilgi öneriler

Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsanız	Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Kek kalıbını silikondan, camdan, plastikten veya seramikten kullanmak isterseniz.	Kalıp 250 °C'ye kadar ısıya dayanıklı olmalıdır. Bu kalıplarda pasta daha az kahverengi olacaktır. Eğer mikrodalga fırını çalıştırırsanız, olası süre tablo verilerine kıyasla kısılacaktır.
Pastanızın iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz:	Belirtilen pişme süresinin dolmasından yaklaşık 10 dakika önce pastanızın en yüksek noktasına tahta bir çubuk batırınız. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.
Pasta çöküyor.	Bir sonraki denemede daha fazla sıvı koyunuz veya fırın sıcaklığını 10 derece düşük ayarlayınız ve pişirme süresini uzatınız. Tarifte belirtilen karıştırma zamanlarına dikkat ediniz.
Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabard.	Kelepçeli kek kalıbının sadece tabanını yağlayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.
Pasta aşırı koyulaşıyor.	Daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve pastayı biraz daha uzun süre pişiriniz.
Pasta aşırı kuru.	Pişmiş pastada bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki seferde 10 derece daha yüksek bir sıcaklık seçiniz ve pişme sürelerini kısaltınız.
Ekmek veya pasta (örn. peynirli pasta) iyi görünüyor, fakat iç tarafı ıslak kalmış (su şeritleri var).	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Yaş malzemeli pastalarda önce tabanı pişiriniz, ardından üzerine badem veya galeta unu serpererek malzemeyi diziniz. Lütfen tariflere ve pişme sürelerine dikkat ediniz.
Pasta, tabağa konulurken kalıptan ayrılmıyor.	Pastayı piştikten sonra 5 ile 10 dakika soğumaya bırakınız, kalıptan daha kolay ayrılacaktır. Halen ayrılmıyorsa, pastanın kenarını bir bıçak ile dikkatlice ayırınız. Ardından pastayı tekrar ters çeviriniz ve kalıbın üzerini birkaç ıslak, soğuk bezle örtünüz. Bir sonraki seferde kalıbı iyice yağlayınız ve ek galeta unu serpiniz.
Kendi termometrenizle fırındaki sıcaklığı ölçtünüz ve ayar sıcaklığından farklı olduğunu gördünüz.	Fırın sıcaklığı üretici tarafından bir kontrol tezgahı ile pişirme alanının ortasında saptanan zamana göre ölçülür. Her pişirme kabı ve aksesuar parçası ölçülen değer üzerinde etkili olacaktır, bu nedenle yaptığınız ölçümlerde daima bir farklılık göreceksiniz.
Kalıp ve tel ızgara arasında kıvılcımlar oluşuyor.	Kalıbın dış yüzeyinin temiz olup olmadığını kontrol ediniz. Pişirme alanında kabin pozisyonunu değiştiriniz. Bunların hiçbirisi sorunu çözmiyorsa, mikrodalga olmadan pişirmeye devam ediniz. Bu durumda, pişme süresi uzayacaktır.

Kızartma ve ızgara

Tablolara ek olarak

Sıcaklık ve kızartma süresi, yemeğin durumuna (türü / kıvamı) ve miktarına bağlıdır. Bunun için alanlar tablolarda verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Ek bilgileri "Kızartma ve ızgara için ipuçları" başlığı altında tabloların sonunda bulabilirsiniz.

Kaplar

Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun her türlü kap ve tabağı kullanabilirsiniz. Metalden kızartma kalıpları, mikrodalga fırınsız kızartmak için uygundur.

Kap çok ısınabilir. Dışarı çıkartmak için tencere tutacakları kullanınız.

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir mutfak bezinin üzerine bırakınız. Aksi halde camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartma hakkında bilgiler

Kızartmak için et ve kümes hayvanında derin kızartma kabı kullanınız.

Pişirme kabınınızın pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap aşırı büyük olmamalıdır.

Et:

Kabın tabanını çok az sıvı ile kapatınız. Buğulamalı kızartma için biraz daha fazla sıvı koyunuz. Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz. Kızartma hazır olduktan sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapağı kapalı tutulan fırının içinde dinlendirilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

Kümes hayvanı:

Et parçalarını sürenin 2/3'ü dolduktan sonra çeviriniz.

Izgara yapma hakkında bilgiler

Bilgiler

- Daima fırın kapağı kapalı ve ön ısıtma yapmadan ızgara yapınız.
- Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Bifteğin kalınlığı en az 2 - 3 cm olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp

lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Bifteçleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

- Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.
- Örn. sığır eti gibi koyu renk etler daha hızlı kızarıırken, domuz ve dana eti gibi açık renk etler daha yavaş kızaracaktır. Açık renk et veya balık gibi ızgara parçalarında sadece üst kısım açık kahverengi olurken, içi pişer ve yumuşak olur.
- Izgara ısıtıcıları otomatik olarak kapanıp açılacaktır. Bu normaldir. Bunun ne sıklıkla olduğu ayarlanmış kızartma seviyesine göre değişir.



Soteleme hakkında bilgiler








Balığı sotelemek için kapaklı bir kap kullanınız.

Kaba iki ile üç yemek kaşığı sıvı veya biraz limon suyu veya sirke koyunuz.

Sığır eti



Bilgiler





- Sığır kızartmasını sürenin 1/3 ve 2/3'ü dolduğunda çeviriniz. Sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.
- Sığır filetosu ve rozbifi, pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.
- Bifteği sürenin 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.
-  Üst/alt ısıtma
-  Izgara, büyük alanlı

Sığır eti	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Mikrodalga kademesi, Watt olarak	Dakika olarak süre
Sığır kızartması, yakl. 1 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		190-210	-	120-140
Sığır kızartması, yakl. 1,5 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		180-200	-	140-160
Sığır kızartması, yakl. 2 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		170-190	-	160-180
Sığır filetosu orta, yakl. 1 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		180-200	90 W	30-40
Sığır filetosu orta, yakl. 1,5 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		200-220	90 W	45-55
Rozbif orta, yakl. 1 kg	Üzeri açık kap, tel ızgara	1		240-260	180 W	30-40
Bifteç orta, 3 cm kalın	Üniversal tava + Tel ızgara	1 3		3	-	1. Sayfa: Yakl. 10-15 2. Sayfa: Yakl. 5-10

Dana eti

Bilgi: Dana kızartmasını ve dana paçayı pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.

-  Sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara

Dana eti	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Mikrodalga kademesi, Watt olarak	Dakika olarak süre
Dana kızartması, yakl. 1 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		210-220	90 W	60-70
Dana kızartması, yakl. 1,5 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		200-210	90 W	70-80
Dana kızartması, yakl. 2 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		190-200	90 W	80-100
Dana paça, yakl. 1,5 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		190-200	-	120-130



Domuz eti

Bilgiler

- Yağsız domuz kızartmasının ve derisiz kızartmanın pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.
- Kapta derili tarafı yukarı gelecek şekilde kızartmayı yerleştiriniz. Derisini kesiniz. Kızartmayı çevirmeyiniz. Sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.

- Domuz filetosunu ve Kassler'i çevirmeyiniz. Sonunda yakl. 5 dakika daha dinlendiriniz.

Süre 2/3 dolduktan sonra boyun bifteğini çeviriniz.

-  Sıcak hava dolaşimli ızgara
-  Izgara, büyük alanlı

Domuz eti	Aksesuar	Yerleş-tirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Mikrodalga kade-mesi, Watt olarak	Dakika olarak süre
Derisiz kızartma (ör n. boyun), yakl. 750 g	Kapaklı kap, tel ızgara	1	☒	220-240	180 W	40-50
Derisi ile kızartma (ör n. omuz) yakl. 1,5 kg	Üzeri açık kap, tel ızgara	1	☒	180-200	-	150
Derisi ile kızartma (ör n. omuz), yakl. 2 kg	Üzeri açık kap, tel ızgara	1	☒	170-190	-	180
Domuz filetosu, yakl. 500 g	Kapaklı kap, tel ızgara	1	☒	210-230	90 W	20-25
Domuz kızartması yağ-sız, yakl. 1 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1	☒	210-230	90 W	50-60
Domuz kızartması yağ-sız, yakl. 1,5 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1	☒	200-220	90 W	70-80
Domuz kızartması yağ-sız, yakl. 2 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1	☒	190-210	180 W, 10 dak. + 90 W, 75-85 dak.	85-95
Kemikli füme domuz, yakl. 1 kg	Üzeri açık kap, tel ızgara	1	-	-	360 W	45-50
Boyun bifteği 2 cm kalınlıkta	Üniversal tava + Tel ızgara	1 3	☒	2	-	1. Sayfa: Yakl. 15-20 2. Sayfa: Yakl. 10-15

Kuzu ve yabani hayvan eti

Bilgi: Kuzu ve yabani hayvan etini, pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz.

- ☒ Sıcak hava dolaşımli ızgara
- ☐ Üst/alt ısıtma

Kuzu ve yabani hayvan eti	Aksesuar	Yerleş-tirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Mikrodalga kade-mesi, Watt olarak	Dakika cin-sinden süre
Kemikli kuzu sırtı, yakl. 1 kg	üzeri açık kap, Tel ızgara	1	☒	190-210	-	40-50
Kemiksiz kuzu budu, orta, yakl. 1,5 kg	kapaklı kap, Tel ızgara	1	☐	180-200	-	90-100
Kemikli ceylan, yakl. 1 kg	kapaklı kap, Tel ızgara	1	☐	210-220	-	40-50
Kemiksiz ceylan budu, yakl. 1,5 kg	kapaklı kap, Tel ızgara	1	☐	180-190	-	105-120
Yabani domuz kızartma, yakl. 1,5 kg	kapaklı kap, Tel ızgara	1	☐	200-220	-	100-110
Geyik kızartması, yakl. 1,5 kg	kapaklı kap, Tel ızgara	1	☐	200-220	-	90-100
Tavşan, yakl. 1,5 kg	kapaklı kap, Tel ızgara	1	☐	200-220	90 W	25-35

Diğerleri

Bilgiler

- Dalyan köfteyi sonunda yakl. 10 dakika daha dinlendiriniz.
- Sosisi sürenin 2/3 'ü dolduğunda çeviriniz.

- ☒ Sıcak hava dolaşımli ızgara
- ☐ Izgara, büyük alanlı

Diğerleri	Aksesuar	Yerleş-tirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Mikrodalga kade-mesi, Watt olarak	Dakika olarak süre
Dalyan köfte yakl. 1 kg etten	Üzeri açık kap, tel ızgara	1	☒	170-190	600 W 180 W	10 dak. + 40-50 dak.
Izgara sosis, 4 - 6 parça, her biri yakl. 150 g	Üniversal tava + Tel ızgara	1 3	☐	3	-	1. Sayfa: Yakl. 10-15 2. Sayfa: Yakl. 5-10





Kümes hayvanı
















Bilgiler

- Göğüs tarafı alta gelecek şekilde bütün tavuğu, tavuk göğsünü ve yavru hindiyi yerleştiriniz. Sürenin 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.

- Pilici göğüs tarafı alta gelecek şekilde koyunuz. Sürenin 2/3'ü dolduğunda çeviriniz ve mikrodalga gücünü 180 Watt'a ayarlayınız.
- Derili tarafı yukarı gelecek şekilde yarım tavuğu ve tavuk parçalarını yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.

- Ördeği ve kazı sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.
- Derili tarafı aşağıya gelecek şekilde ördek ve kaz göğsünü yerleştiriniz. Pişirme süresinin yarısı dolunca çevirin.
- Kaz budunu, pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz. Derisine delik açınız.
- Hindi sarma kızartmasını sürenin 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.

- Derili tarafı aşağıya gelecek şekilde hindi göğsünü ve budunu yerleştiriniz. Sürenin 2/3'ü dolduğunda çeviriniz.
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara
-  Izgara, büyük alanlı
-  Sıcak hava
-  Üst/alt ısıtma



Kümes hayvanı	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Mikrodalga kademesi, Watt olarak	Dakika olarak süre
Tavuk, bütün, yakl. 1,2 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		230-250	360 W	25-35
Piliç, bütün	Kapaklı kap, tel ızgara	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Tavuk, yarım, her biri 500 g	Üzeri açık kap, tel ızgara	1		180-200	360 W	30-35
Tavuk parçaları, yakl. 800 g	Üzeri açık kap, tel ızgara	1		190-210	360 W	30-35
Tavuk parçaları, yakl. 1,5 kg	Üzeri açık kap, tel ızgara	1		190-210	360 W	35-40
Tavuk göğsü yakl. 500 g	Üzeri açık kap, tel ızgara	1		190-210	180 W	25-30
Ördek, bütün, 1,5 - 1,7 kg	Üniversal tava	1		170-190	180 W	60-80
Ördek göğsü, bütün, 2 parça her biri 300 - 400 g	Tel ızgara + Üniversal tava*	2 1		3	90 W	18-22
Kaz, bütün, 3 - 3,5 kg	Üniversal tava	1		170-190	180 W	80-90
Kaz göğsü, 2 parça her biri 500 g	Tel ızgara + Üniversal tava*	2 1		210-230	90 W	20-25
Kaz budu, 4 parça yakl. 1,5 kg	Tel ızgara + Üniversal tava*	2 1		170-190	180 W	30-40
Yavru hindi, bütün, yakl. 3 kg	Üniversal tava	1		170-180	180 W	60-70
Hindi sarma kızartması, yakl. 1,5 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		190-200	180 W	60-70
Hindi göğsü, yakl. 1 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		200-210	-	80-90
Hindi budu, yakl. 1,3 kg	Kapaklı kap, tel ızgara	1		210-230	360 W	45-50




* Üniversal tavaya 50 ml su koyunuz.

Balık

Bilgiler

- Izgara için bütün balığı, ö rn. alabalığı tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.
- Bütün fümelenmiş balığın sulu pişirilmesi.

-  Izgara, küçük alanlı
-  Izgara, büyük alanlı

Balık	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Izgara kademesi	Mikrodalga kademesi, Watt olarak	Dakika olarak süre
Bütün balık, ö rn. alabalık yakl. 300 g, ızgara	Üniversal tava + Izgara*	1 3		2	-	1. Sayfa: Yakl. 10-15 2. Sayfa: Yakl. 8-12
Balık pizolasi, ö rn. laks, 3 cm kalınlıkta, ızgara	Üniversal tava + Izgara*	1 3		3	-	1. Sayfa: Yakl. 10-12 2. Sayfa: Yakl. 8-12
Balık bütün, 2 - 3 parça herbiri 300 g, ızgara	Üniversal tava + Izgara*	1 3		2	-	1. Sayfa: Yakl. 10-15 2. Sayfa: Yakl. 10-15
Balık bütün yakl. 1 kg, fümelenmiş	Kapaklı kap, tel ızgara	1	-	-	600 W	10-15
Balık bütün yakl. 1,5 kg, fümelenmiş	Kapaklı kap, tel ızgara	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Balık bütün yakl. 2 kg, fümelenmiş	Kapaklı kap, tel ızgara	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Balık filetosu ö rn. som balığı yakl. 800 g, fümelenmiş	Kapaklı kap, tel ızgara	1	-	-	600 W	9-14

* Izgaraya önceden sıvıyağ sürünüz.






Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.	Küçük kızartma parçaları için yüksek sıcaklık ve kısa pişme süresini seçiniz. Büyük kızartma parçalarında düşük sıcaklık ve uzun pişme süresini seçiniz.
Kızartmanın piştiğini nasıl anlayabilirsiniz?	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir daha ki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir daha ki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı ekleyiniz.
Kızartma tam pişmedi.	Kızartılacak eti kesiniz. Sosu bir kızartma tenceresinde hazırlayınız ve et dilimleri sosa ilave ediniz. Eti sadece mikrodalga ile pişiriniz.

Sufleler, Gratenler, Tostlar

Bilgiler

- Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.
- Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri karacaktır.
- Sufleyi, mikrodalga fırına uygun bir kaptaki tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
- Sufleyi ve grateni 5 dakika daha kapalı durumdaki fırında biraz daha pişmesi için bırakınız.
- Sufleler, patates gratenler ve lazanya için 4 - 5 cm yüksekliğinde sufle kalıbı kullanınız.




- Sufleyi, porsiyon kalıplarında veya derin bir sufle kalıbında fırına sürünüz. Pişirme alanını önceden ısıtınız.
- Kızartılmış tostlar: 4 parçayı universal tavanın ortasına yan yana yerleştiriniz. 12 parçayı universal tavaya düzgün bir şekilde yayınız.
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara
-  Sıcak hava
-  Üst/alt ısıtma
-  Izgara, küçük alanlı
-  Izgara, büyük alanlı





Sufleler, Gratenler, Tostlar	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Mikrodalga kademesi, Watt olarak	Dakika olarak süre
Sufle, tatlı, yakl. 1,5 kg	kapaklı kap, Tel ızgara	1		140-160	360 W	25-35
Sufle	üzeri açık kap, Tel ızgara	1		160-180	-	40-45
Porsiyon kalıplarında sufle	Tel ızgara	1		200-210	-	12-17
Makarna suflesi, yakl. 1 kg	üzeri açık kap, Tel ızgara	1		140-160	600 W	20-30
Lazanya, yakl. 2 kg	üzeri açık kap, Tel ızgara	2		180-200	600 W	20-30
Çiğ malzemeden patates graten, yakl. 1,1 kg	üzeri açık kap, Tel ızgara	1		170-190	600 W	20-25
Tost kızartma, 4 parça	Üniversal tava	2		3	-	8-13
Tost kızartma, 12 parça	Üniversal tava	2		3	-	9-14

Hazır ürünler

Bilgiler

- Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.
- Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.
- Patates kızartmasını, kroketi ve kızartmalık püre patatesi üst üste koymayınız.

- Paneli balık çubukları, tavuk şiş, nugget ve sebze burgeri pişirme süresinin yarısı dolduğunda çeviriniz.
- Kremalı pastayı aksesuar olmadan fırının zeminine, 0 yükseklik seviyesine gelecek şekilde yerleştiriniz.
-  Üst/alt ısıtma
-  Sıcak hava
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara

Hazır ürünler	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Mikrodalga kademesi, Watt olarak	Dakika olarak süre
İnce tabanlı pizza	Üniversal tava	1		210-230	-	20-25
Kalın tabanlı pizza	Üniversal tava	2		200-220	90 W	15-25
Mini pizza	Üniversal tava	2		210-230	-	15-20
Pizza-Bageti	Üniversal tava	2		180-190	-	15-20

* Üniversal tavayı yağlı kağıt ile kaplayınız.
Yağlı kağıt bu sıcaklık için uygun olmalıdır.

Hazır ürünler	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Mikrodalga kademesi, Watt olarak	Dakika olarak süre
Patates kızartması	Üniversal tava	2	☐	220-230	-	20-25
Kroket	Üniversal tava	2	☐	200-220	-	25-35
Kızarmış rende patates, doldurulmuş patates bohçaları	Üniversal tava	2	☐	200-220	-	25-35
Sandviç ekmeği, Baget	Tel ızgara	2	☐	200-220	-	15-20
Simit, hamur yumakları	Üniversal tava*	2	☐	190-210	-	20-25
Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği&baget	Tel ızgara	2	☒	140-150	-	12-15
Paneli balık çubukları	Üniversal tava	2	☒	190-210	180 W	10-15
Tavuk şiş, nugget	Üniversal tava	2	☒	190-210	360 W	15-20
Sebzeli burger	Üniversal tava	2	☒	200-220	180 W	15-25
Turta	Üniversal tava	2	☒	200-220	90 W	20-25
Lazanya	Tel ızgara	2	☐	200-210	180 W	18-23
Kremalı pasta	-	0	☐	30	-	120-150

* Üniversal tavayı yağlı kağıt ile kaplayınız.
Yağlı kağıt bu sıcaklık için uygun olmalıdır.

Hassas pişirme

Düşük sıcaklıkta pişirme olarak da adlandırılan hassas pişirme, az pişecek veya nokta pişirme yöntemiyle pişirilecek tüm ince et parçaları için ideal bir pişirme metodudur. Et sulu kalır ve tereyağı yumuşaklığında olur. Avantajınız: Bu yöntem ile pişirilen et kolayca sıcak tutulabildiğinden, menüyü planlarken bol zamanınız olacaktır.

Hassas pişirmenin ayarlanması

Yassı bir kap kullanınız, örneğin porcelen servis tabağı veya kapaksız cam kızartma tenceresi. Üstü kapalı kabı tel ızgaranın üzerine her zaman yerleştirme seviyesi 1'de olacak şekilde yerleştiriniz.

1. Hassas pişirmeyi ☐ seçiniz ve 70 ile 100 °C arasında bir sıcaklık ayarlayınız. Pişirme alanının ön ısıtma işlemini yapınız ve bu sırada kabı da ısıtınız.
2. Biraz tereyağını tavada iyice ısıtınız. Etin tüm yüzeylerini iyice kızartınız ve hemen ön ısıtması yapılmış kaba koyunuz.
3. Kabı pişirme alanına yerleştiriniz ve yeniden başlatınız.

Bilgiler

- Sadece taze, iyi durumdaki eti kullanınız. Sinirlerini ve kenarlarındaki yağları özenle ayırınız. Yağ, hassas pişirmede güçlü kendine özgü bir tat katar.
- Hassas pişirme yöntemi için kümes hayvanlarının, sığır, domuz, dana ve kuzunun tüm yumuşak parçaları uygundur. Kızartma ve pişirme süreleri etin parça büyüklüğüne bağlıdır.
- Eti, çok sıcak ve her tarafı yeterli derecede pişecek şekilde uzun pişiriniz.
- Etin pişip pişmediğini kontrol etmek için bir kızartma termometresi kullanınız. En az 30 dakika boyunca 60 °C'lik bir iç sıcaklık muhafaza edilmelidir.
- Etinizi kapaksız kapta da hassas pişirebilirsiniz. Pişirme süreleri artar.
- Daha büyük et parçalarının da çevrilmesi gerekmez.
- Eti, hassas pişirmeden hemen sonra kesebilirsiniz. Herhangi bir bekleme süresi gerekli değildir.
- Bu özel pişirme yöntemi sayesinde etlerin iç kısmı daima az pişmiş görünecektir. Fakat asla çiğ veya çok az pişmiş olmayacaktır.

Hassas pişirme

Bilgi: Uygun kapaklı kap kullanınız, ö rn. cam kızartma tenceresi. Kızartıcıyı tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

☐ Hassas pişirme

Hassas pişirme	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Dakika olarak süre
Kümes hayvanı				
Hindi göğsü	1	☐	80	240-270
Derisiz ördek göğsü	1	☐	80	110-140
Sığır eti				
Sığır kızartması (ö rn. kalça)	1	☐	80	270-300
Sığır filetosu	1	☐	80	150-180
Rozbif	1	☐	80	180-220
Sığır biftek, 3 cm kalınlıkta	1	☐	80	70-100
Dana eti				
Dana kızartması (ö rn. üst kısım)	1	☐	80	180-220
Dana filetosu	1	☐	80	80-100
Domuz eti				
Domuz kızartması (ö rn. uyluk)	1	☐	80	180-210
Domuz filetosu	1	☐	80	140-170
Kuzu eti				
Kuzu filetosu	1	☐	80	40-70

Hassas pişirme ile ilgili öneriler

Hassas pişirme yöntemiyle pişirilen et, geleneksel yöntemle pişirilen et kadar sıcak olmayacaktır.

Kızartılmış etin çok çabuk soğumasını engellemek için tabağı ısıtınız ve sosu çok sıcak servis yapınız.

Hassas pişirilmiş etinizi sıcak tutmak istersiniz.

Hassas pişirmeden sonra sıcaklığı 70 °C'ye geri alınız. Ufak et parçaları 45 dakikaya kadar, büyük et parçaları ise 2 saate kadar sıcak tutulabilir.

Test yemekleri

Mikrodalga kombinasyon cihazlarının kalitesi ve fonksiyonu kontrol enstitüleri tarafından bu yemekler yardımı ile kontrol edilmektedir.

EN 60705, IEC 60705 veya DIN 44547 ve EN 60350 normlarına göre (2009)

Mikrodalga ile buz çözme

Yemek	Mikrodalga kademesi, Watt olarak; süre, dakika olarak	Uyarı
Et	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	22 cm çaplı payreks kalıbı tel ızgaranın üzerine, yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz. 10 dakika sonra buzu çözülmüş eti alın.

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Mikrodalga kademesi, Watt olarak; süre, dakika olarak	Uyarı
Yumurtalı süt	360 W, 10 dak. + 180 W, 20-25 dak.	Payreks kalıbı tel ızgara üzerine, yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz.
Bisküvi	600 W, 8-10dak.	22 cm çaplı payreks kalıbı tel ızgaranın üzerine, yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz.
Dalyan köfte	600 W, 20-25 dak.	Payreks kalıbı tel ızgara üzerine, yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz.

■ Sıcak hava dolaşımli ızgara

■ Üst/alt ısıtma

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Mikrodalga kademesi, Watt olarak; süre, dakika olarak	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Uyarı
Patates graten	600 W, 20-25 dak.		170-190	22 cm çaplı payreks kalıbı tel ızgaranın üzerine, yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz.
Pasta	180 W, 15-20 dak.		180-200	22 cm çaplı payreks kalıbı tel ızgara üzerine, yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz.
Tavuk*	360 W, 30-35 dak.		200-220	15 dakika sonra çeviriniz.

* Tel ızgarayı yerleştirme seviyesi 2'ye ve üniversal tavayı yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz.

Pişirme

Bilgiler

- Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.
- Kaplamalı elmalı pasta: Koyu renk kelepçeli kek kalıplarını yan yana konumlandırınız.

- Üst/alt ısıtma
- Sıcak hava
- 3D sıcak hava
- Yoğun ısı

	Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi)	Üniversal tava	2		160-180	20-30
	Üniversal tava	2		150-170	20-30
	Üniversal tava* + Emaye fırın tepsisi**	1 3		140-150	30-40
Küçük kekler	Üniversal tava	2		160-180	25-35
	Üniversal tava	2		140-160	25-35

* İki seviyede yemek pişirirken emaye fırın tepsini daima üniversal tava üzerine yerleştiriniz.

** Emaye fırın tepsisini yetkili servisten özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.

	Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Küçük kekler	Üniversal tava* + Emaye fırın tepsisi**	1 3	☼	150-170	35-45
Sulu bisküvi	Kelepçeli kek kalıbı ızgaranın üzerinde	1	☐	160-170	30-40
Mayalı tepsi pastası	Üniversal tava	2	☐	170-190	45-55
	Üniversal tava* + Emaye fırın tepsisi**	1 3	☼	160-180	50-60
Üstü kapalı elmalı pasta	Tel ızgara üzerinde 20 cm çaplı 2 adet kelepçeli kek kalıbı	2	☐	170-190	70-90

* İki seviyede yemek piştirirken emaye fırın tepsini daima üniversal tava üzerine yerleştiriniz.

** Emaye fırın tepsisini yetkili servisten özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.

Izgara

☐ Izgara, büyük alanlı

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Izgara kademesi	Süre, dakika
Tost kızartmak*	Tel ızgara	3	☐	3	1-2
Dana etli sandviç 12 parça**	Tel ızgara ve Üniversal tava	3 1	☐	3	30

* 5 dakika ön ısıtma.

** Piştirme süresinin yarısı dolunca çevirin.

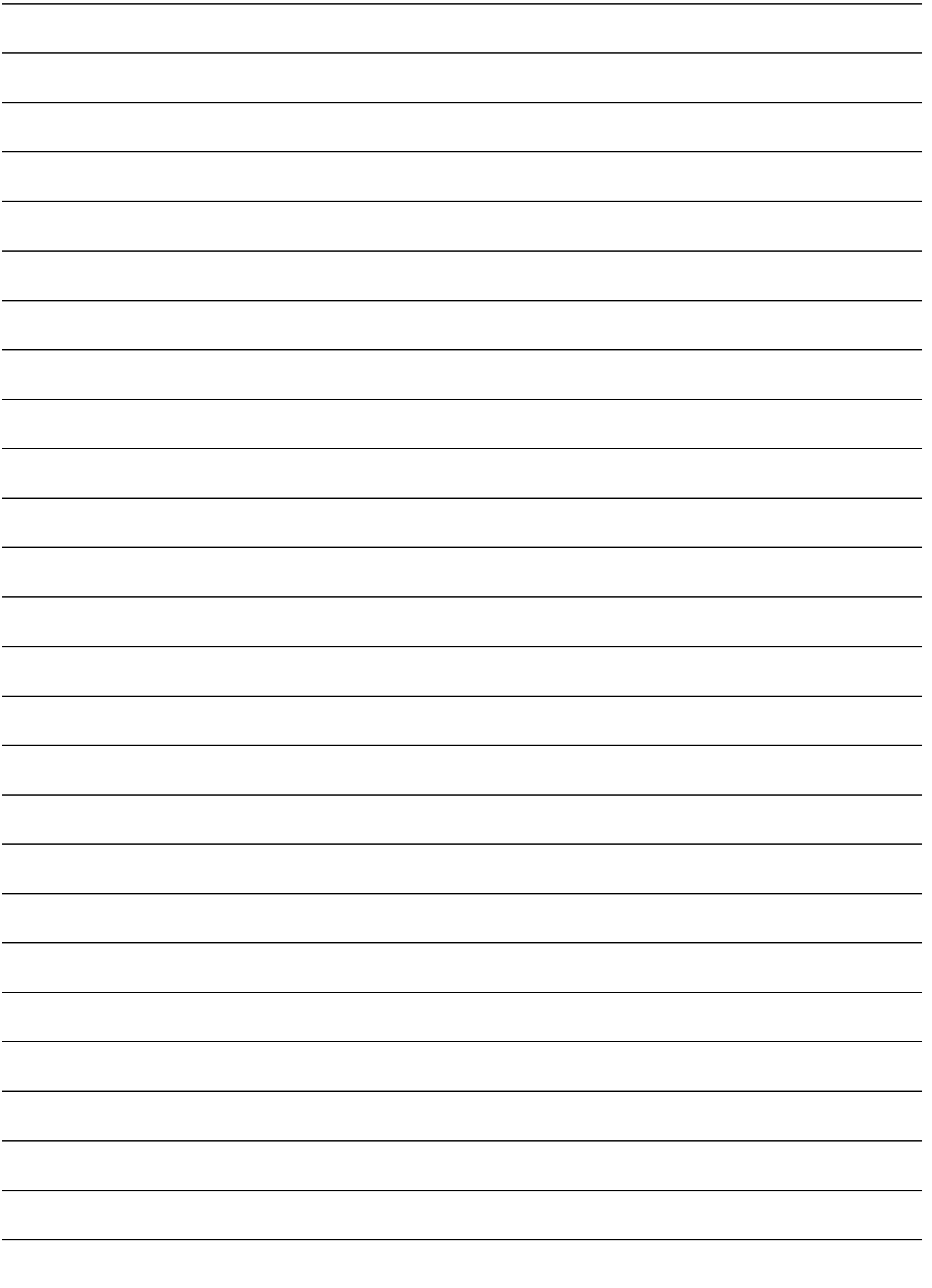
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Riskli gıdalar hangileridir?

Akrilamid her şeyden önce, ö rn. patates çipsi, patates kızartması, kızarmış ekmeğ, sandviç ekmeği, ekmeğ, hassas

pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler	
Genel	Piştirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz. Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Kurabiye piştirme Fırında patates kızartması	Maksimum 200 °C'lik üst/alt ısıtma, 3D-sıcak hava veya maksimum 180 °C'lik sıcak hava. Maksimum 190 °C'lik üst/alt ısıtma, 3D-sıcak hava veya maksimum 170 °C'lik sıcak hava. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır. Tepsiye düzgün bir şekilde bir kat sürünüz. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates piştiriniz.





Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000774595 (01) 920320