



HB933R52

Ankastre fırın

SIEMENS

Önemli güvenlik uyarıları	4
Hasar nedenleri	5
Yeni cihazınız	6
Fonksiyon seçme düğmesi	6
Sıcaklık seçme düğmesi	6
Elektronik saat	6
Aksesuar	7
İlk kullanımdan önce	7
Saatin ayarlanması	7
Fırının ısıtılması	7
Aksesuarın temizlenmesi	7
Fırınızı böyle kullanınız	8
Isıtma türü ve sıcaklık	8
Elektronik saatinizi kullanınız	8
Ayarların değiştirilmesi	8
Ayarların silinmesi	8
Sinyal sesinin ayarlanması	8
Elektronik saatin ayarlanması	8
Zamanlayıcının ayarlanması	8
Otomatik zamanlayıcının ayarlanması	8
Bakım ve Temizlik	9
Temizleme maddeleri	9
Katalitik pişirme alanı kaplaması	9
Üst kapağın çıkartılması	9
Cihaz kapağının çıkarılması ve yerleştirilmesi	10
Asma ızgaralarının temizlenmesi	10
Arıza durumunda ne yapılmalı?	10
Fırın lambasının değiştirilmesi	11
Müşteri Hizmetleri	11
E-numarası ve FD-numarası	11
Enerji ve çevre için öneriler	14
Enerji tasarrufu	14
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	14
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	14
Kullanım önerileri	14
Pişirme	14
Kızartma ve ızgara	15

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

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

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

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

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

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

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

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

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

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

Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

Yanma tehlikesi!

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

Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

Yaralanma tehlikesi!

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

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Yangın tehlikesi!

- Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları kendi kendine temizleme sırasında tutuşabilir. Her kendi kendine temizleme işleminden önce kaba kirleri pişirme alanından ve aksesuarların üzerinden temizleyiniz.
- Kendi kendine temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesneleri kesinlikle kapı koluna asmayınız. Cihazın ön tarafını boş tutunuz. Çocukları uzak tutunuz.

Yanma tehlikesi!

- Kendi kendine temizleme sırasında pişirme alanı çok ısınır. Kesinlikle cihaz kapısını açmayınız veya kilitleme mandalını elinizle yerinden oynatmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
-  Kendi kendine temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapısına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Kendi kendine temizleme sırasında cihaz çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar. Kendi kendine temizleme sırasında yapışmaz kaplamalı tepsi ve kalıplar da temizlenmelidir. Sadece emaye aksesuarlar temizlenmelidir.

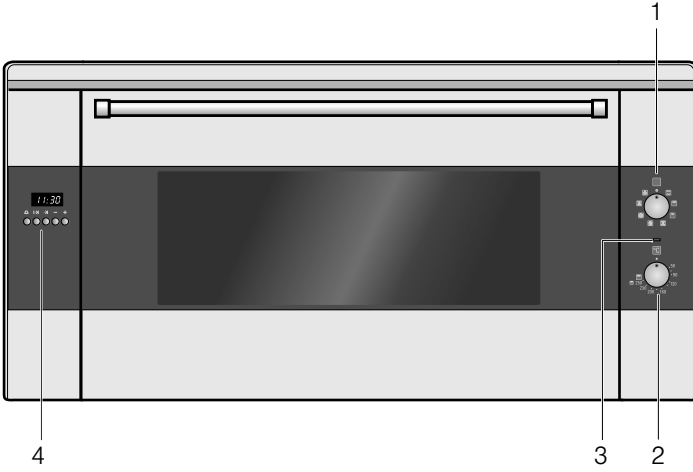
Hasar nedenleri

Dikkat!

- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmıyorsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Nemli gıdalar: Kapalı pişirme alanında uzun süre nemli gıdalar saklamayınız. Emaye zarar görür.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin universal tava kullanınız.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli kapı contası: Kapı contası aşırı kirlenmiş ise, cihaz çalışırken fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Kapı contasını daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itin.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Yeni cihazınız

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



Açıklama

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Fonksiyon seçme düğmesi |
| 2 | Sıcaklık seçme düğmesi |
| 3 | Gösterge lambası |
| 4 | Gösterge alanı ve kumanda tuşları |

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.

Konum	Kullanımı
○ Sıfır konumu	Fırın kapanır.
☐ Üst/alt ısıtma	Pastalar, sufler ve yağsız kızartmalar için. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
☐ Izgara, büyük alanlı	Biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
☐ Izgara, küçük alanlı	Küçük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
☐ Sıcak hava dolaşimli ızgara	Et, kümes hayvanı ve bütün balığın kızartılması. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☐ Pizza kademesi	Derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması, örneğin pizza, patates kızartması veya turta. Alt ısıtıcılar ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılar ısınmalıdır.
☐ Sıcak hava*	Pasta ve kek için birinci kademedan ikinci kademeye kadar. Arka panelde bulunan bir fan, daire kızma gövdesinin ısını eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.

* Enerji yeterlilik sınıfının EN50304'e göre belirlendiği ısıtma türü.

Konum	Kullanımı
☐ Üst/alt ısıtma & Sıcak hava	Pasta ve kek için birinci kademedan ikinci kademeye kadar. Fan, ısıtma elemanlarının yaydığı ısıyı pişirme alanı içerisine eşit şekilde dağıtır.
☐ Alt ısıtma & Sıcak hava	Yumuşak kaplamalı pastalar için. Fan, alttaki ısıtma elemanlarının yaydığı ısıyı pişirme alanına eşit şekilde dağıtır.

* Enerji yeterlilik sınıfının EN50304'e göre belirlendiği ısıtma türü.

Isıtma türünü ayarlarsanız pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

Sıcaklık seçme düğmesi

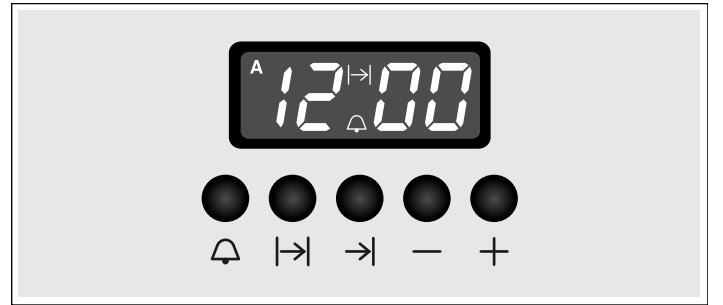
Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Konum	Anlamı
● Sıfır konumu	Fırın sıcak değil.
50-250 Sıcaklık aralığı	Pişirme alanındaki sıcaklığın °C cinsinden değeri.
☐ Izgara kademesi	Izgara için ızgara kademesi.

Fırın ısındığında gösterge lambası yanar. Isıtma molalarında söner.

Elektronik saat

Elektronik saat ile fırınınızı kumanda edebilirsiniz. Örneğin fırının açılmasını istediğiniz zamanı veya otomatik zamanlayıcı ile pişirmenin sona ermesini istediğiniz zamanı ayarlayabilirsiniz. Elektronik saat zamanlayıcı olarak da kullanılabilir.



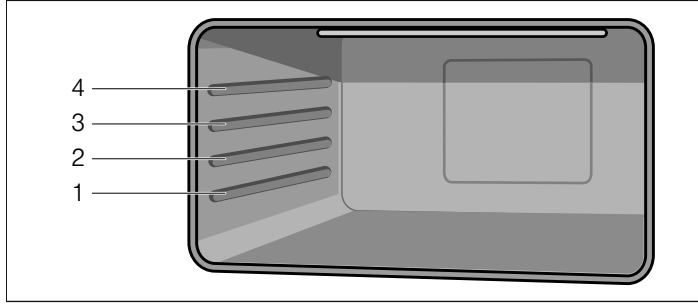
Fonksiyon tuşları

İlgili fonksiyon tuşuna basarak fonksiyonu seçiniz. + ve - tuşları ile süreyi veya zamanı ayarlayınız. Ayarlanan değerleri gösterge alanında okuyabilirsiniz.

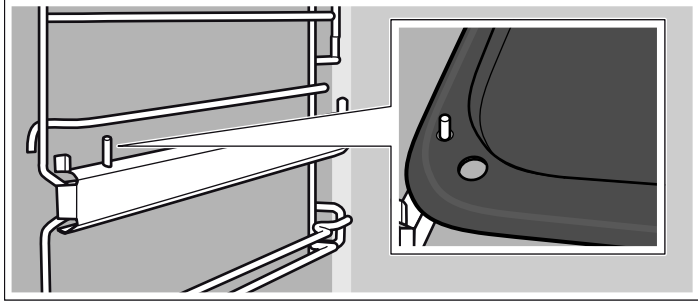
Sembol	Anlamı	Kullanımı
🔔	Kısa süreli alarm	Sürenin ayarlanması
→	Çalışma süresi sonu	Otomatik kapatma için zamanın ayarlanması
←	Çalışma süresi	Otomatik kapatma için sürenin ayarlanması
-	Eksi	Süre veya zamanın azaltılması
+	Artı	Süre veya zamanın artırılması

Aksesuar

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



Çekme raylarıyla aksesuarı tamamen dışarı çekebilirsiniz. Fırın tepsisini yerleştirirken, sol ve sağ emniyet pimlerinin fırın tepsisinin deliklerine oturmasına dikkat ediniz.



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

Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar soğuduğunda şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.

Aksesuar	Açıklama
	Pişirme ve kızartma ızgarası Kaplar, Kek kalıpları, Kızartma, Izgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.
	Emaye fırın tepsisi Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Ayrıca bir yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.

İlk kullanımdan önce

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

Cihazın ambalajını çıkarınız ve uygun şekilde imha ediniz.

Saatin ayarlanması

1. $\rightarrow$ ve $\rightarrow$ fonksiyon tuşlarına aynı anda basınız.
 2. + ve - fonksiyon tuşları ile güncel saati ayarlayınız.
- Birkaç saniye sonra saat devralınacaktır.

Fırının ısıtılması

Fırının önceden temizlenmesi

1. Aksesuarları ve asma ızgarayı pişirme alanından çıkarınız.
2. Örneğin köpük parçacıkları gibi ambalaj artıklarını pişirme alanından tamamen temizleyiniz.
3. Bazı parçalar çizilmeye karşı koruma filmiyle kaplanmıştır. Bu koruma filmlerini çıkarınız.
4. Cihazın dışını yumuşak, ıslak bir bezle temizleyiniz.
5. Pişirme alanını sıcak deterjanlı su ile yıkayınız.

Fırının ısıtılması

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

1. Fonksiyon seçme düğmesini Üst/Alt ısıtma çalışma moduna getiriniz.
2. Sıcaklık seçme düğmesini maksimum sıcaklığa getiriniz.
3. 40 dakika sonra fırını kapatınız.

Fırının yeniden temizlenmesi

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

Aksesuarın temizlenmesi

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

Fırınınızı böyle kullanınız

Fırınızda farklı ayarlar yapma imkanına sahipsiniz. Elektronik saat üzerinden fırını kumanda edebilirsiniz.

Isıtma türü ve sıcaklık

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Fırın ısınmaya başlar.

Elektronik saatinizi kullanınız

Elektronik saati tek elle kullanabilirsiniz. İlgili fonksiyon tuşuna bastıktan sonra zamanı veya süreyi + ve - tuşlarıyla ayarlayınız. Ayarlanan değer devreye girer.

Ayarlarınızı çalışma sırasında bile değiştirebilir veya silebilir ve işlemi öylece iptal edebilirsiniz.

Ayarların değiştirilmesi

1. İlgili fonksiyon tuşuna basınız.
İlgili sembol yanar.
2. + ve - tuşları ile ayarlarınızı değiştirebilirsiniz.

Ayarların silinmesi

1. İlgili fonksiyon tuşuna basınız.
İlgili sembol yanar.
2. Gösterge ekranında 0:00 görününceye kadar - tuşuna basınız.
3. Otomatik zamanlayıcı çalışıyorsa: Fırını kapatınız.

Sinyal sesinin ayarlanması

Bir program çalışırken üç farklı ses seçebilirsiniz.
İstediğiniz ses ayarlanıncaya kadar - tuşuna birkaç kez basınız.
Ses devreye girecektir.

Elektronik saatin ayarlanması

Cihazın elektrik bağlantısı yapıldıktan veya elektrik kesintisinden sonra göstergede üç tane sıfır görünür.

Saatin ayarlanması

Saati ancak başka hiçbir fonksiyonu aktif değilse ayarlayabilirsiniz.

1. I→I ve →I fonksiyon tuşlarına aynı anda basınız.
2. + ve - fonksiyon tuşları ile güncel saati ayarlayınız.

Zamanlayıcının ayarlanması

Zamanlayıcı geriye doğru sayan bir çalar saattir, ayarlanan süre dolduktan sonra sesli bir sinyal verir. Zamanlayıcının fırının fonksiyonları üzerinde bir etkisi yoktur.

Sürenin ayarlanması

1. Δ tuşuna basınız.
2. + ve - fonksiyon tuşları ile süreyi ayarlayınız.
Ekranda Δ sembolü görüntülenir.
3. Kalan süreyi ekranda görüntülemek için Δ tuşuna basınız.

Süre dolduktan sonra sesli bir sinyal sesi duyulur.

Fırının kapanması

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.

Ayarların değiştirilmesi

Isıtma şeklini, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarladığınız duruma göre değiştirebilirsiniz.

Otomatik zamanlayıcının ayarlanması

Elektronik saat aracılığıyla fırını otomatik olarak kapatabilir veya açabilirsiniz.

Otomatik kapatma

Çalışma süresinin ayarlanması

1. Fonksiyon seçme düğmesini istediğini çalışma moduna getiriniz.
2. Sıcaklık seçme düğmesini istediğiniz sıcaklığa getiriniz.
Fırın açılır.
3. I→I fonksiyon tuşuna basınız.
4. + ve - tuşları ile çalışma süresini ayarlayınız.
Fırın çalışır ve gösterge alanında A sembolü ile güncel saat görünür.

Çalışma süresi sona erdi

Bir sinyal sesi duyulur ve gösterge alanında güncel saat ile birlikte A sembolü yanıp söner.

Fırın kapanır.

Sinyali zamanından önce sonlandırmak için I→I ve →I tuşlarına basınız.

Otomatik açma ve kapatma

Pişirme veya kızartma işlemi, ayarlanan bir süre için tarafınızdan belirlenen daha sonraki bir zamanda başlar.

Çalışma süresinin ayarlanması

1. Fonksiyon seçme düğmesini istediğini çalışma moduna getiriniz.
2. Sıcaklık seçme düğmesini istediğiniz sıcaklığa getiriniz.
Fırın açılır.
3. I→I fonksiyon tuşuna basınız.
4. + ve - tuşları ile çalışma süresini ayarlayınız.
Fırın çalışır ve gösterge alanında A sembolü ile güncel saat görünür.

Çalışma süresi sonunun ayarlanması

1. →I tuşuna basınız.
Gösterge alanında güncel saat ile çalışma süresinin toplamı görüntülenir.
2. →I tuşunu basılı tutunuz, + - tuşlarıyla çalışma süresinin sonunu değiştiriniz.
Fırın kapanır ve daha sonra otomatik olarak çalışır. Gösterge alanında A sembolü ile güncel saat görüntülenir.

Çalışma süresi sona erdi

Bir sinyal sesi duyulur ve gösterge alanında güncel saat ile birlikte A sembolü yanıp söner.

Fırın kapanır.

Sinyali zamanından önce sonlandırmak için I→I ve →I tuşlarına basınız.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde fırınınız uzun süre işlevselliğini korur. Fırınınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatacağız.

Bilgiler

- Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce saçların kenarları tam emaye kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠ Yanma tehlikesi!

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

Temizleme maddeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizlik maddelerinin kullanılması nedeniyle hasar görmesini önlemek için aşağıdakilere dikkat ediniz.

Aşağıdakileri kullanmayınız

- Keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanmayınız
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri kullanmayınız
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Bölge	Temizleme maddeleri
Cihazın dışı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyicisi veya cam kazıyıcısı 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 lekelerinin altında korozyon meydana gelebilmektedir. Müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan, sıcak yüzeyler için uygun olan özel paslanmaz çelik bakım malzemesini temin edebilirsiniz. Yumuşak bir bez ile bakım malzemesinden ince bir tabaka olarak sürünüz.
Alüminyum ve plastik	Cam temizleyicisi: Yumuşak bir bezle temizleyiniz.

Bölge	Temizleme maddeleri
Emaye yüzeyler (düz düzey)	Temizliğin daha kolay yapılabilmesi için pişirme alanı aydınlatmasını açabilir ve gerekirse cihazın kapağını çıkartabilirsiniz. Piyasada mevcut olan yıkama maddeleri veya sirkeli su ile ıslatılmış yumuşak, nemli bir bez veya güderi ile silinmeli; temiz bir bez ile kurulmalıdır. Yanmış artıklarını nemli bir bez ve yıkama maddesi ile temizleyiniz. Ciddi kirlenmeler için jel biçiminde fırın temizleyicilerinin kullanılmasını tavsiye ederiz. Bunlar hedefe yönelik sürülebilirler. Temizlikten sonra pişirme alanı kurumaya için açık bırakılmalıdır.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler (sert yüzey)	Bu bölümdeki uyarıları dikkate alın: Kendi kendini temizleyen yüzeyler
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Yumuşak bir bezle temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Fırın lambası cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Conta Çıkarmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalayarak temizlemeyiniz.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Katalitik pişirme alanı kaplaması

Katalitik pişirme alanı kaplamaları kendi kendini temizleyen emaye ile kaplanmıştır.

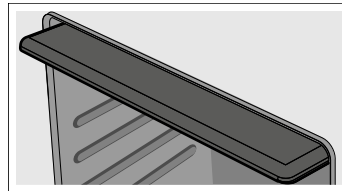
Fırın çalışırken bu yüzeyler kendi kendini temizler. Daha büyük lekeler ancak, fırın birkaç defa çalıştırdıktan sonra temizlenmektedir.

Kendi kendini temizleyen yüzeyler

Yan duvarlar katalitik kaplıdır. Bu yüzeyleri asla fırın temizleyici ile temizlemeyiniz. Emayedeki hafif renk değişikliklerinin kendi kendini temizleme fonksiyonu üzerinde etkisi yoktur.

Üst kapağın çıkartılması

Daha iyi temizlemek için üst kapağı çıkartabilirsiniz.



Cihaz kapağının çıkarılması ve yerleştirilmesi

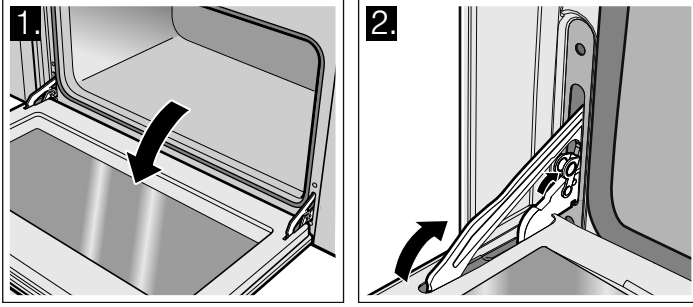
Daha iyi temizlemek için cihazın kapağını çıkarabilirsiniz.

Cihaz kapağının sökülmesi

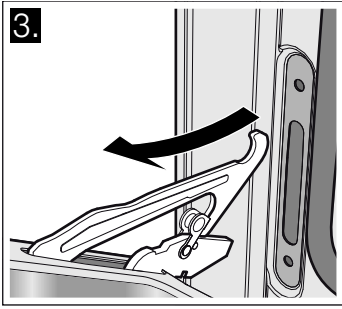
⚠ Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler emniyete alınmamışsa, büyük bir kuvvet ile aniden kapatınız. Fırın kapağının çıkartılması sırasında kilitleme kolunun tamamen yukarı katlandığından emin olunuz.

1. Fırın kapağını tamamen açınız.
2. Her iki sol ve sağ kilitleme kolunu yukarı katlayınız. Kilitleme kolunun yukarı katlanması sırasında fırın kapağının kapanmamasına dikkat ediniz. Mentşeler bükülebilir ve emayede hasarlar oluşabilir.

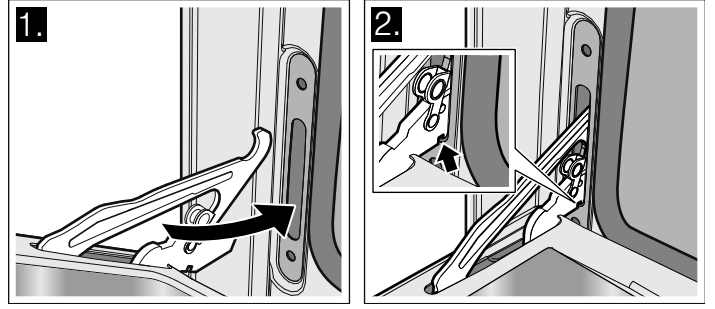


3. Fırın kapağını eğik duruma getiriniz. İki elinizle sol ve sağ taraftan tutunuz. Biraz daha kapatınız ve dışarı doğru çekiniz.



Cihaz kapağının takılması

1. Fırın kapağını takarken, alt menteşelerdeki çentiklerin yuvaya kilitlenmesine dikkat ediniz.
2. Her iki sol ve sağ kilitleme kolunu tekrar aşağı doğru getiriniz ve fırın kapağını kapatınız.



⚠ Yaralanma tehlikesi!

Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşerse veya bir menteşe aniden kapanırsa, menteşeden tutmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

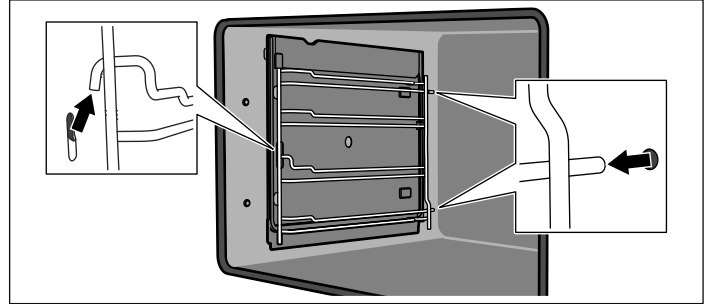
Asma ızgaralarının temizlenmesi

Asma ızgaraları daha iyi temizlemek için asabilirsiniz.

Asma ızgaralar daima pişirme alanındaki yan duvarlara üç noktadan sabitlemiştir.

Asma ızgaranın çıkartılması

1. Öndeki kancayı delikten çıkarınız.
2. Asma ızgarayı arkadaki delikten öne doğru çekiniz.



Asma ızgaralarının temizlenmesi

Asma ızgarayı deterjanlı su ve bir sünger veya fırça ile temizleyiniz.

Asma ızgaraların takılması

1. Asma ızgaraları arka duvardaki deliklere yerleştiriniz.
2. Öndeki kancaları deliklere geçiriniz.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Arızaların büyük bir bölümü çok basit nedenlerden kaynaklanır. Müşteri hizmetlerini çağırmadan önce lütfen aşağıdaki uyarıları dikkate alınız.

Arıza	Olası neden	Uyarılar/Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalıdır.	Sigorta kutusuna bakıp fırın sigortasında arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
Fırın kapatılmıyor.	Elektronik arızalı.	Sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
Saat göstergesi yanıp söner.	Elektrik kesintisi	Saati tekrar ayarlayınız.
Fırın sıcak değil.	Sigorta arızalıdır.	Sigortayı kontrol ediniz veya değiştiriniz.

Arıza	Olası neden	Uyarılar/Çözüm
	Fonksiyon seçme düğmesi ayarlanmamış.	Fonksiyon seçme tuşunu ayarlayınız.
Kapak camı kırılmış.		Cihazı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
Emaye yüzeylerde meyve suyu veya protein lekeleri.	Nemli pastalar veya sulu pastalar.	Emayede zararsız değişimler olur, giderilemez.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

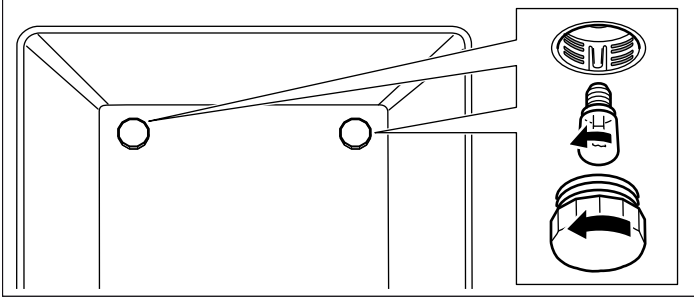
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Cihazınız düzgün onarılmadıysa sizin için ciddi tehlikeler söz konusu olacaktır.

Fırın lambasının değıştirilmesi

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değıştirmek gerekir. Isıya dayanıklı yedek lambaları müşteri hizmetlerinden ya da yetkili satıcılardan bulabilirsiniz. Cihazınızın E-numarasını ve FD-numarasını belirtiniz. Başka lamba kullanmayınız.

1. Sigortayı kapatınız veya fişı çekiniz.
2. Cihazın kapağını açınız.
3. Hasar oluşumunu engellemek için soğuk pişirme alanında bir bulaşık bezi yerleştiriniz.
4. Pişirme alanının içerisinde bulunan arızalı fırın lambasının cam kapağını sola doğru döndürerek çıkarınız.



5. Fırın lambasının yerine aynı tip yeni bir lamba takınız.

Gerilim: 240 V;

Güç: 25 W;

Vida dişı: E14;

Sıcaklık dayanımı: 300 °C

6. Fırın lambasının cam kapağını tekrar yerine takınız.

7. Bulaşık bezini tekrar fırından çıkarınız ve sigortayı açınız veya fırının fişini takınız.

Fırın lambasının yanıp yanmadığını kontrol etmek için yerine oturuncaya kadar fonksiyon tuşuna basınız.

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

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-No.)v ve imalat numarasını (FD-No.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını fırın kapısının sağ tarafında bulacaksınız. Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınına ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.

Müşteri hizmetleri ☎

Yanlış kullanım sonucu servis teknisyeni ziyaretinin, garanti süresi içerisinde de ücretsiz olmadığını dikkate alınız.

Ülkenizdeki en yakın müşteri hizmetlerini iletişim bilgilerini burada veya ekteki müşteri hizmetleri dizininde bulabilirsiniz.

Onarım siparişı vermek ve arıza durumunda danışmak için

A 0810 240 260

D 01801 22 33 66
(0,039 €/dak. sabit hat,
Mobil iletişim maks. 0,42 €/dak.)

CH 0848 840 040

Üreticinin deneyimine güveniniz. Böylece onarım çalışmalarının eğitimli servis teknisyenleri tarafından, ev aletiniz için orijinal yedek parçalar kullanılarak yürütüldüğünden emin olabilirsiniz.

FIRIN
G A R A N T İ
B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicieye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Siemens için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

bir **BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH** kuruluşudur.

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Garanti Belgesi

Belge Numarası : 53266

Belge Onay Tarihi : 18.06.2008

BSH Ev Aletleri
Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51
34770 Ümraniye - İstanbul
Tel : 0216 528 90 00
Faks : 0216 528 91 88
Çağrı Yönetim Merkezi : 444 66 88

Üretici Firma
BSH Bosch und Siemens
Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 D-81739
München-Almanya
Tel : +49 (89) 45 90 01
Faks : +49 (89) 45 90 21 28

Değerli Müşterimiz,

Siemens Çağrı Yönetim Merkezi **444 66 88** no'lu telefon numarası ile hafta içi ve Cumartesi günü 8:00-22:00, Pazar günleri ise 10:00-18:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında arayıp isim, soyadı ve alan kodu ile birlikte telefon numaranızı bıraktığınızda sizinle irtibata geçilecektir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu öğrenebilir veya arzu ettiğiniz diğer hizmet seçeneklerimizden faydalanabilirsiniz.

Size daha iyi hizmet verebilmemiz için aşağıdaki konularda bize yardımcı olmanızı rica ederiz:

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda **444 66 88** no'lu Siemens Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen Siemens Yetkili Servis teknisyenine "SIEMENS YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz.
4. Yetkili Servis teknisyenimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemten sonra size servis fişini düzenleyip iletmek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve daha sonraki başvurularınız için saklamaya özen gösteriniz.

Siemens Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.siemensevaletleri.com adresindeki "iletişim" bölümünde bulunan formu doldurarak ya da **0216-528 91 88** no'lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz aşağıdaki gibidir:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Caddesi. No51 34770

Ümraniye-İSTANBUL



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

SIEMENS YETKİLİ SATICISI

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

İMZA VE KAŞESİ :

MAMÜLÜN

CİNSİ : FIRIN

MARKASI : SIEMENS

MODELİ :

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

AZAMİ TAMİR SÜRESİ :

KULLANIM SÜRESİ : 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SIEMENS YETKİLİ SATICISI

ÜNVANI :

ADRESİ :

TELEFONU :

TELEFAKSI :

TARİH/İMZA/KAŞE

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

- Ancak tarif belirtilmişse fırını ısıtınız.
- Koyu, siyah boyalı veya emaye kek kalıpları kullanınız. Bunlar ısıyı daha iyi çeker.
- Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.
- Birden çok pastayı arka arkaya pişirmeniz en iyisidir. Fırın hala sıcaktır. Böylece ilgili pastanın pişme süresi kısılır. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Akrilamid her şeyden önce, ö rn. patates çipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek veya hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

Genel	■ Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. ■ Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz. ■ Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	Maks. 200 °C üst/alt ısıtma ile. 3D sıcak hava veya maks. 180 °C sıcak hava ile.
Kurabiye	Maks. 190 °C üst/alt ısıtma ile. 3D sıcak hava veya maks. 170 °C sıcak hava ile. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit şekilde ve tek kat olarak tepsiye dizilmelidir. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz

Kullanım önerileri

Burada kaba ve hazırlamaya yönelik önerilerden bir seçim yapabilirsiniz.

Bilgiler

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

Pişirme

Kek kalıpları

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

Piştirme ile ilgili öneriler

Kuru pastanızın iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz.	Tarifte belirtilen pişme süresi dolmadan yaklaşık 10 dakika önce, bir tahta çubuk ile pastanın en yüksek noktasını deliniz. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.
Pasta çöküyor.	Bir sonraki denemede daha az sıvı koyunuz veya fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte belirtilen karıştırma zamanlarına dikkat ediniz.
Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Kelepçeli kek kalıbının kenarını yağlamayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.
Pastanın üstü aşırı karardı.	Pastayı bir altına sürünüz, daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve biraz daha uzun pişiriniz.
Pasta aşırı kuru.	Pişmiş kekten bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki denemede sıcaklığı 10 derece daha yükseltiniz ve pişme sürelerini kısaltınız.
Ekmek veya pasta (örn. peynirli kek) iyi görünüyorsa ancak içi sulu kalmış (sıkıldığında su damarları çıkıyor)	Bir sonraki sefere daha az sıvı kullanınız ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Yaş kaplamalı keklerde ilk önce pasta tabanını pişiriniz. Üzerine badem veya graten serpiniz ve kaplama malzemesini dökünüz. Tariflere ve pişme sürelerine dikkat ediniz.
Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.	Sıcaklığı biraz düşürünüz, böylece kek eşit ölçüde pişer. Fazla büyük olan piştirme kağıdı hava dolaşımını etkileyebilir. Piştirme kağıdını daima tepsiye göre kesiniz.
Meyveli kekin alt tarafı çok beyaz kalmış.	Bir sonraki sefere pastayı bir alt seviyeye sürünüz.
Meyvelerin suyu pastadan aşağıya akıyor.	Eğer varsa, bir sonraki sefere daha derin bir universal tava kullanınız.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışıyor.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Piştirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapağın üstünden çıkar. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

Kızartma ve ızgara

Kaplar

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

Kızartmaya ilişkin öneriler

- Daha düşük bir sıcaklık, kekin daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.
- Büyüklüğüne göre yağsız ete 2 - 3 yemek kaşığı, buğulanıp kızartılan ete 8 - 10 yemek kaşığı sıvı ekleyiniz.
- Yağın akabilmesi için ördek veya kazda kanatların altındaki deriyi deliniz.
- Kümes hayvanları kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.
- Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.
- Kızartma hazır olduktan sonra kapatılmış ve kapağı kapalı tutulan fırının içinde 10 dakika daha dinlendirilmelidir. Böylece et suyu daha iyi yayılır.

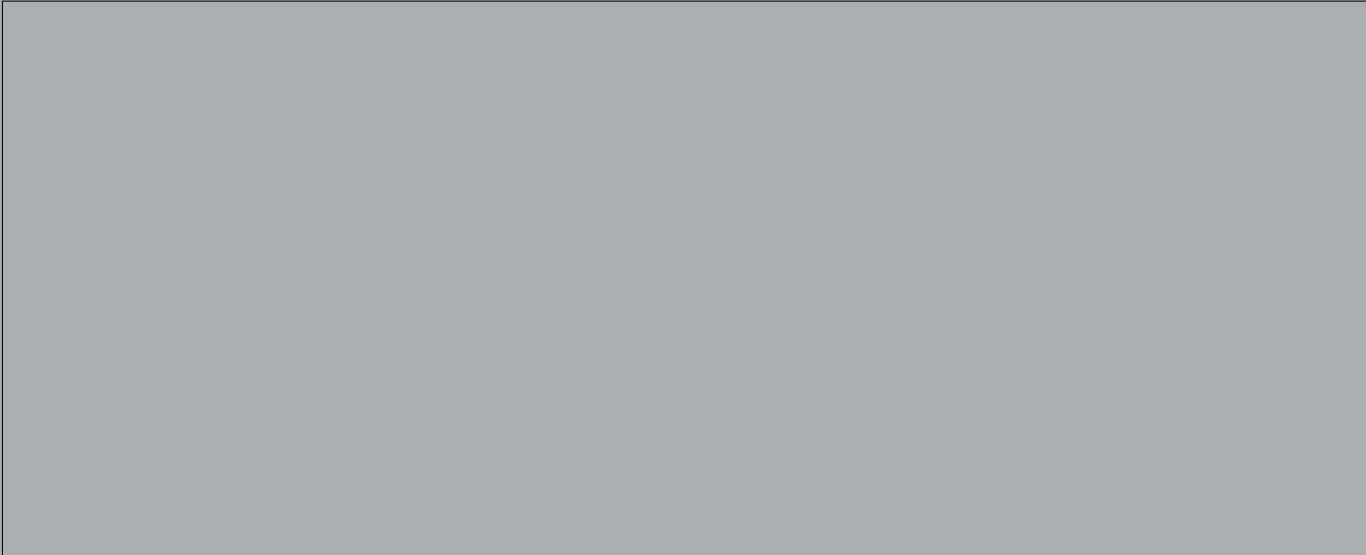
Kızartmaya ilişkin öneriler

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

- Büyük et parçalarının kızartılması sırasında yoğun buhar oluşumu ve fırın kapağında buğulanma olabilir. Bu normal bir durumdur ve cihazın işlevleri üzerinde bir etkisi yoktur. Kızartma işleminden sonra bir bezle fırın kapağını ve camı siliniz.
- Eğer tel ızgara üzerinde kızartma yapıyorsanız yağın toplanması için ilave olarak 1. yerleştirme seviyesine emaye bir tepsi yerleştiriniz.

Izgara ile ilişkin öneriler

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



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



9000920273 914775490 931206