

SIEMENS

Ankastre fırın

CM633GB.1

tr Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik.....	2
2	Maddi hasarların önlenmesi	6
3	Çevrenin korunması ve tasarruf.....	7
4	Cihazı tanıma.....	7
5	Çalışma modları	9
6	Aksesuar.....	10
7	İlk Kullanım öncesi.....	11
8	Temel Kullanım	12
9	Hızlı Isıtma	13
10	Zaman fonksiyonları	13
11	Mikrodalga.....	14
12	Yemekler.....	16
13	Çocuk kilidi.....	18
14	Temel ayarlar.....	18
15	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	19
16	Kurutma.....	20
17	Cihaz kapağı.....	21
18	Raflar.....	22
19	Arızaları giderme.....	23
20	Atığa verme	24
21	Müşteri hizmetleri.....	25
22	Pişirme önerileri.....	26
23	MONTAJ KILAVUZU.....	33
23.1	Genel montaj bilgileri.....	33



1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

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

1.2 Amaca uygun kullanım

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

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

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

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

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

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

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeminiz.

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.

→ "Aksesuar", Sayfa 10

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

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

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.
- Cihaz kapağının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.
- ▶ Ön ısıtma ve pişirme sırasında pişirme kağıdı kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele yerleştirilmemelidir.
- ▶ Pişirme kağıdı her zaman uygun ölçüde kesilmeli ve üzerine bir kap veya kek kalıbı yerleştirilmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir.

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

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

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

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

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

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

Cihaz ve dokunulabilir kısımları keskin olabilir.

- ▶ Taşıma ve temizleme sırasında dikkatli olunuz.

- ▶ Mümkünse koruyucu eldiven kullanınız.

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

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

- ▶ Koruyucu eldiven kullanınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

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

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

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

- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 25

⚠ **UYARI – Tehlike: Manyetizma!**

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

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

⚠ **UYARI – Boğulma tehlikesi!**

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

- Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
 - Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.
- Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
 - Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

1.5 Mikroalga

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

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**

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

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

Yiyecekler ve ambalajları ve kapları alev alabilir.

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

⚠ **UYARI – Patlama tehlikesi!**

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

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

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**

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

- Kabuklu yumurtalar asla pişirilmemeli veya katı pişirilmiş yumurtalar kabuğuyla ısıtılmamalıdır.
- Kabuklu deniz ürünleri pişirilmemelidir.
- Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısı delinmelidir.
- Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açılmalıdır.

Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz.

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

Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir.

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

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir.

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

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

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

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

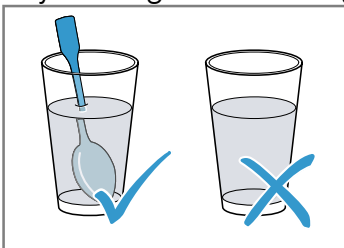
Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Örneğin aşırı ısınan terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yangınlara neden olabilir.

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

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

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



⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

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

- Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanılmalıdır.

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

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

- Gövde kesinlikle çıkarılmamalıdır.

⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

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

- Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal temizleyiniz.
- Pişirme bölümü, kapak contası, kapak ve kapak yuvası daima temiz tutulmalıdır.
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 19

Pişirme bölümü kapısı veya kapı contası hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız.

Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir.

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

Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar.

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

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT!

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

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

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

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

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.

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

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

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

Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir.

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

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Mikrodalga

Mikrodalgayı kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT!

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

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

Doğrudan birbiri üzerine itilen aksesuarlar kıvılcım oluşuma neden olur.

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

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

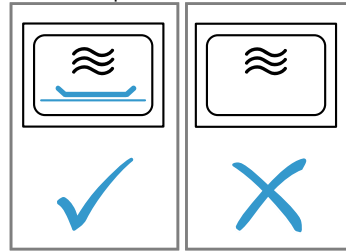
- ▶ Birlikte teslim edilen tel ızgara yerleştirme yüzeyi olarak kullanılmalıdır.

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

- ▶ Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır.

Cihazın pişirme bölümünde yiyecek olmadan çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur.

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



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

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

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

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

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

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

- Bu tür pişirme kalıpları ısıyı özellikle iyi emer.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

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

Birden fazla yiyecek doğrudan arka arkaya veya paralel olarak pişirilmelidir.

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

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

- Kalan ısı, yemeğin pişmesi için yeterli olur.

Kullanılmayan aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

- Gereğinden fazla aksesuar parçasının ısıtılmasına gerek yoktur.

Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buzu çözülmelidir.

- Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

Not:

Cihaz şunları gerektirir:

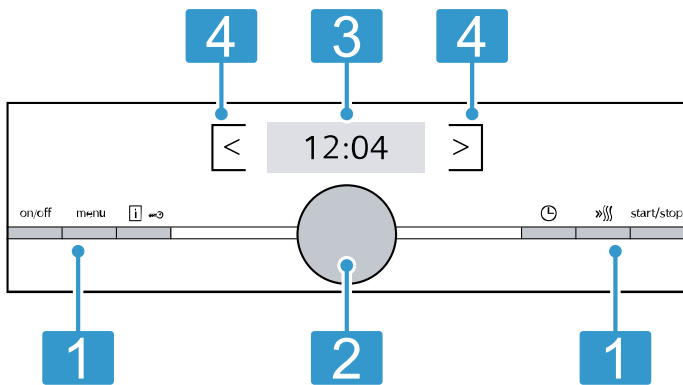
- Ekran açıkken çalışmada maks. 1 W
- Ekran kapalıyken çalışmada maks. 0,5 W

4 Cihazı tanıma

4.1 Kumanda paneli

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

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



1

Tuşlar

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

2

Döner düğme

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

3

Ekran

Ekran güncel ayar değerlerini veya uyarı metinlerini görebilirsiniz.

4

Dokunmatik alanlar

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

4.2 Tuşlar

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

Tuş	Fonksiyon	Kullanım
on/off	Açık/Kapalı	Cihazın açılması veya kapatılması.
menu	Menü	Çalışma modu menüsünün açılması

Tuş	Fonksiyon	Kullanım
	Bilgi	Çocuk kilidini etkinleştirme ve devre dışı bırakma uyarılarının görüntülenmesi
	Çocuk kilidi	Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması
	Zaman fonksiyonları	Kısa basma: Çalışmayı başlatma veya ara verme. Yakl. 3 saniye basılı tutma: Çalışmayı iptal etme.
	Hızlı ısıtma	Hızlı ısıtmanın açılması ve kapatılması
start/stop	Başlat/Durdur	Çalışmanın başlatılması, duraklatılması veya iptal edilmesi
<	Ekranın solundaki alan	Sola doğru navigasyon
>	Ekranın sağındaki alan	Sağa doğru navigasyon

4.3 Döner düğme

Döner düğme ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

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

4.4 Ekran

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

Durum satırı

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

İlerleme çizgisi

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

Zaman aşımı

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

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

Sıcaklık göstergesi

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

- Isıtma kontrolü
Çalışmaya başladıktan sonra, ısıtma kontrolü pişirme bölümündeki sıcaklık artışını gösterir. Ön ısıtma yaparsanız, yiyecekleri koymak için en iyi zaman, tüm çubukların dolu olduğu zamandır. Ayar kademelerinde ısıtma kontrolü görünmez, örn. ızgara kademelerinde.

- Kalan ısı göstergesi
Cihaz kapatıldığında, ekran pişirme bölümünde kalan ısıyı gösterir. Kalan ısı göstergesi yaklaşık 60 C'de söner.

4.5 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır.

Raflar

Pişirme bölümündeki rafların farklı yüksekliklerine aksesuarları itebilirsiniz.

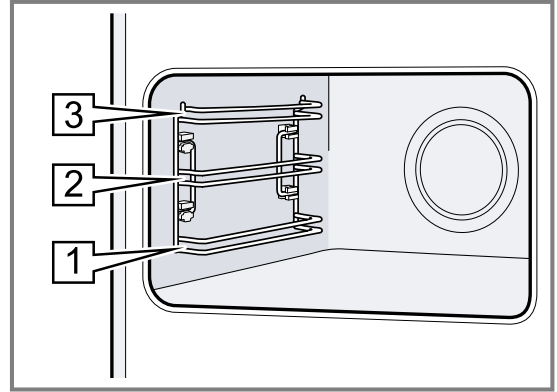
→ "Aksesuar", Sayfa 10

Cihazınız 3 yerleştirme yüksekliğine sahiptir.

Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.

Rafları örn. temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz.

→ "Raflar", Sayfa 22



Aydınlatma

Bir veya birden fazla fırın lambası pişirme bölümünü aydınlatır.

Cihaz kapağını açarsanız pişirme bölümündeki aydınlatma çalışır. Eğer cihaz kapağı 15 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır. Çalışma başladığında, çalışma modlarının çoğunda aydınlatma çalışır. Çalışma sonlandığında, aydınlatma kapanır.

Soğutma fanı

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

DİKKAT!

Cihaz kapağındaki havalandırma yarıklarının üzerini örtmeyiniz. Cihaz aşırı ısınır.

- Havalandırma yarıkları açık bırakılmalıdır.

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

Cihaz kapağı

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

5 Çalışma modları

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

Çalışma modu	Kullanım
Isıtma türleri	Yemeklerinizi en iyi biçimde hazırlamak için hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türlerini seçebilirsiniz.
Yemekler	Farklı yemekler için programlanmış, önerilen ayarları kullanınız. → "Yemekler", Sayfa 16

Çalışma modu	Kullanım
Mikrodalga	Mikrodalga ile daha hızlı pişirme, ısıtma veya buz çözme yapabilirsiniz. → "Mikrodalga", Sayfa 14
Mikrodalga kombinasyonu	Pişirme süresini kısaltmak için, mikrodalgayı bir ısıtma türüne ayarlayınız. → "Mikrodalga kombinasyonu", Sayfa 16
Temel ayarlar	Temel ayarları adapte ediniz. Temel ayarlar → Sayfa 18

5.1 Isıtma türleri

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

Bir ısıtma türü seçtiğinizde cihaz size uygun bir sıcaklık veya kademe önerir. Değerleri devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz. 275 °C üzeri sıcaklık ve ızgara seviyesi 3 üzeri ayarlarda cihazın sıcaklığı yaklaşık 40 dakika sonra yaklaşık 275 °C sıcaklığa veya ızgara seviyesi 1'e geri döner.

Sembol	Isıtma türleri	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi Mümkün olan ek fonksiyonlar
	4D sıcak hava	30 - 275 °C	Bir veya birden fazla seviyede pişirme veya kızartma. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır.
	Sıcak hava Eco	30 - 275 °C	Seçilen yiyecekleri ön ısıtma olmadan bir seviyede hassas biçimde pişirme. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. En etkili ısıtma türü 125 - 275 °C arasındadır. Pişirme sırasında cihaz kapağı kapalı tutulmalıdır. Bu ısıtma türü havalandırma modunda enerji tüketimini ve enerji verimlilik sınıfını belirlemek için kullanılır.
	Hava dolaşimli ızgara	30 - 300 °C	Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarını kızartma. Izgara rezistansı ve fan dönüşümlü olarak devreye girip çıkar. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
	Izgara, geniş yüzey	Izgara kademeleri: 1 = hafif 2 = orta 3 = yüksek	Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada kızartılması. Yiyeceklerin gratine edilmesi. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.
	Izgara, küçük yüzey	Izgara kademeleri: 1 = hafif 2 = orta 3 = yüksek	Küçük miktarlarda biftek, sosis veya tostun kızartılması. Küçük miktarda gratine etmek. Izgara yüzeyinin altındaki orta yüzey ısınır.

Sembol	Isıtma türleri	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi Mümkün olan ek fonksiyonlar
	Kap ön ısıtma	30 - 70 °C	Kapların ön ısıtılması.
	Kurutma fonksiyonu	150°C	Geride nem kalmasının önüne geçmek için, her çalıştırma sonrasında pişirme bölümünü kurutunuz. → "Kurutma", Sayfa 20

5.2 Mikrodalga kademeleri

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

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

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

Notlar

- Maksimum mikrodalga kademesi yiyeceklerin ısıtılması için öngörülmemiştir. Cihazı korumak için ilk dakikalarda mikrodalganın maksimum gücü kademeli olarak 600 Watt'a kadar azaltılır. Tam güç, bir soğuma süresinin ardından yeniden kullanılabilir.

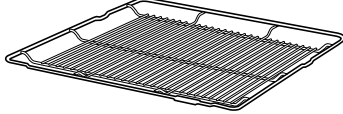
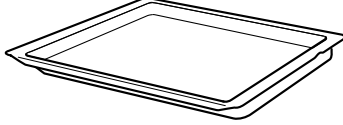
- Yoğuşmayı önlemek için 600 Watt mikrodalga kademesinde ve maksimum kademede cihaz otomatik olarak bir ısıtıcı çalıştırır. Pişirme bölümü ve aksesuar ısınır. Pişirme sonucunu etkilemez.

6 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

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

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar	Kullanım
Tel ızgara 	■ Kek kalıpları ■ Sufle kalıpları ■ Kap ■ Et, örn. kızartma veya ızgaralık parçalar ■ Derin dondurulmuş yemekler
Üniversal tava 	■ Yumuşak kekler ■ Kurabiye ■ Ekmek ■ Büyük kızartma ■ Derin dondurulmuş yemekler ■ Damlayan sıvıları, örn. tel ızgara üzerinde ızgaradan damlayan yağ, toplama.

6.1 Aksesuara ilişkin uyarılar

Bazı aksesuarlar sadece belirli çalışma modları için uygundur.

Mikrodalga aksesuarları

Sadece mikrodalga işletimi için yalnızca birlikte verilen ızgaralar uygundur.

Örn. fırın tepsisi veya üniversal tava gibi tepsiler kıvılcım oluşturabilirler ve uygun değildir.

Mikrodalga için uyarıları dikkate alınız.

→ "Mikrodalga ile kaplar ve aksesuar", Sayfa 14

6.2 Kilit fonksiyonu

Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller.

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

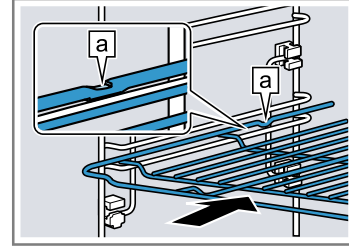
6.3 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

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

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

Tel ızgara

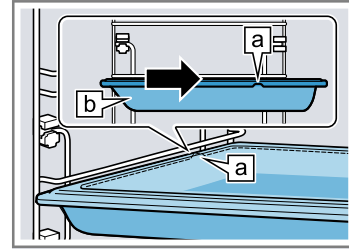
Tel ızgarayı, kavisli kısmı ~ aşağıya bakacak şekilde içeri itiniz. "microwave" yazısının önde cihaz kapının yanında olması gerekir.



Tepsi

örn.
üniversal
tava veya
fırın tepsisi

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



3. Aksesuar, cihaz kapısına temas etmeyecek şekilde içeri itilmelidir.

Not: Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

6.4 Diğer aksesuar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.

Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini internette veya broşürlerimizde bulabilirsiniz:

siemens-home.bsh-group.com

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

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

7 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

7.1 İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi

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

Dilin ayarlanması

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

Saatin ayarlanması

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

Tarihin ayarlanması

1. Döner düğme ile güncel günü ayarlayınız.
2. > seçeneğine basınız.
3. Döner düğme ile güncel ayı ayarlayınız.
4. > seçeneğine basınız.
5. Döner düğme ile güncel yılı ayarlayınız.
6. > seçeneğine basınız.
- ✓ Sonraki ayar görünür.
- ✓ Ekranda, ilk çalıştırmanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

7.2 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

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

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

Isıtma türü	4D sıcak hava 
Sıcaklık	maksimum
Süre	1 saat

→ "Temel Kullanım", Sayfa 12

5. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - Cihaz ısıtmaya devam ettiği sürece mutfak havalandırılmalıdır.
6. Süre dolduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.
7. Cihaz soğuduktan sonra, pişirme bölümündeki düz yüzeyler deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
8. Aksesuarlar deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizlenmelidir.

8 Temel Kullanım

8.1 Cihazın açılması

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

8.2 Cihazın kapatılması

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

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

8.3 İşletimin başlatılması

Her işletimi başlatmanız gerekir.

DİKKAT!

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

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

8.4 Çalışmanın durdurulması veya iptal edilmesi

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

1. Çalışmayı kısa süreli duraklatmak için:
 - İlgili start/stop tuşuna kısa süreli basınız.
 - Çalışmayı devam ettirmek için, ilgili start/stop tuşuna basınız.
2. Çalışmayı iptal etmek için, ilgili on/off tuşuna basınız.
- ✓ Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar sıfırlanır.

8.5 Çalışma modunun ayarlanması

Gereklilik: Cihaz açılmış olmalıdır.

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

8.6 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

Cihazı açtığınızda, ısıtma türü çalışma modu otomatik olarak ayarlanır.

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

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

Not: Ayrıca cihazda çalışmanın süresini ve bitişini ayarlayabilirsiniz.

→ "Zaman fonksiyonları", Sayfa 13

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. < tuşuna basınız.
3. Döner düğme ile ısıtma türünü değiştiriniz.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan hemen sonra sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

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

8.7 Bilgilerin görüntülenmesi

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

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

9 Hızlı ısıtma

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

Bu ısıtma türünde hızlı ısıtmayı kullanabilirsiniz:

- 4D sıcak hava 
- Üstten/alttan ısıtma 

9.1 Hızlı ısıtmanın ayarlanması

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

Not: Süreyi ancak hızlı ısıtma tamamlandıktan sonra ayarlayınız.

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

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

- ▶ »»» seçeneğine basınız.
- ✓ Ekrandaki »»» sembolü söner.

10 Zaman fonksiyonları

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

10.1 Zaman fonksiyonlarına genel bakış

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

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

10.2 Çalar saatin ayarlanması

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

1.  seçeneğine basınız.
- ✓ Çalar saat alanı açılır.
2. Döner düğme ile çalar saat zamanını ayarlayınız.
- ✓ Birkaç saniye sonra çalar saat otomatik olarak çalışmaya başlar.
- ✓  sembolü ve geçen süre, soldaki durum satırında gösterilir.
- ✓ Çalar saat zamanı görünür şekilde azalır.

- ✓ Çalar saat süresi dolduğunda, bir sinyal sesi duyulur ve ekranda bir mesaj görüntülenir.
- 3. Çalar saat süresi dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için,  tuşuna basınız.
 - Çalar saat süresini yeniden ayarlamak için,  tuşuna basınız ve çalar saat süresini döner düğme ile ayarlayınız.

Çalar saatin değiştirilmesi

Çalar saat süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

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

Çalar saatin iptal edilmesi

Çalar saat süresini istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

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

10.3 Sürenin ayarlanması

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

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

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

Dönüş yönü	Önerilen değer
Sol	10 dakika
Sağ	30 dakika

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

3. İşletimi start/stop ile başlatınız.
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Durum satırında süre sıfır olarak görünür.
4. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için ⏻ tuşuna basınız.
 - Süreyi yeniden ayarlamak için, ⏻ tuşuna basınız ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
 - Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için, start/stop ile başlatınız.
 - Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

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

Sürenin iptal edilmesi

Süreyi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

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

10.4 Sona erdirmenin ayarlanması

Sürenin sona ereceği saati 23 saat 59 dakikaya kadar erteleyebilirsiniz.

Notlar

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

Gereklilikler

- Bir ısıtma türü ve bir sıcaklık veya kademe ayarlandı.
- Bir süre ayarlandı.

1. ⏻ seçeneğine basınız.
2. > ile "→ Bitiş" görünene kadar basınız.
3. Döner düğme ile sona erdirmen zamanını ileriye alınız.
4. İşletimi start/stop ile başlatınız.
- ✓ Durum satırında → ve işletimin tamamlandığı zaman görünür. Cihaz bekleme konumundadır.
- ✓ Başlangıç zamanına ulaşıldığında, cihaz ısınmaya başlar ve süre, durum satırında gözle görülür şekilde geri sayar.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.
5. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için, ⏻ tuşuna basınız.
 - Süreyi yeniden ayarlamak için, ⏻ tuşuna basınız ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
 - Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için, start/stop ile başlatınız.
 - Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

Ayarlanan bitiş zamanı yalnızca fırın bekleme konumundayken değiştirilebilir.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. ⏻ seçeneğine basınız.
- ✓ Zaman fonksiyonları menüsü açılır.
3. → seçeneğine basınız.
4. Bitiş zamanını döner düğme ile değiştiriniz.
5. İşletime start/stop ile devam ediniz.

Bitiş zamanının iptal edilmesi

Ayarlanan bitiş zamanı yalnızca fırın bekleme konumundayken değiştirilebilir.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. ⏻ seçeneğine basınız.
- ✓ Zaman fonksiyonları menüsü açılır.
3. > ile "→ Bitiş" geçişini yapınız.
4. Bitiş zamanını döner düğme ile tamamen geri alınız.
5. İşletime start/stop ile devam ediniz.
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.

11 Mikrodalga

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

11.1 Mikrodalga ile kaplar ve aksesuar

Yiyeceklerinizin eşit şekilde ısıtılması ve cihazınızın hasar görmemesi için sadece uygun kap ve aksesuarları kullanınız.

Kaplarınızın üretici bilgilerini dikkate alınız.

Aksi belirtilmediği takdirde, kaplar ve aksesuar için yerleştirme yüksekliği 1'yi seçiniz.

Mikrodalgayaya uygun

Kaplar ve aksesuarlar	Açıklamalar
Isıya dayanıklı ve mikrodalgayaya uygun malzemeden üretilen kaplar: ■ Cam ■ Cam seramik ■ Porselen ■ Isıya dayanıklı plastik ■ Açıklık bulunmayan, tamamen cam kaplı seramik	Bu materyaller mikrodalgaları geçirir ve hasar görmezler.
Servis kapları	Yiyecekleri bir kaptan diğerine aktarmak zorunda değilsiniz. Not: Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firmanın mikrodalga ile kullanımın uygun olduğunu garanti etmeleri halinde, kullanınız.
Teslimat kapsamınsaki tel ızgara	Sadece teslimat kapsamınsaki tel ızgara, mikrodalga ile işletim için uygundur. Not: Örn. fırın tepsisi veya universal tava gibi tepsiler kıvılcım oluşturabilirler ve uygun değildir.

Mikrodalgayaya uygun değil

Not: Maddi hasarların önlenmesine ilişkin bilgileri dikkate alınız.

→ "Mikrodalga", Sayfa 6

Kaplar ve aksesuarlar	Açıklamalar
Metal kek kalıpları ve kaplar	Metal mikrodalgalara geçirmez. Yiyecekler hiç ısınmaz veya az ısınır. Not: Sadece mikrodalganın kullanılması sırasında kıvılcım oluşabilir.

MikroKombi ile kaplar ve aksesuarlar

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

Kaplar ve aksesuarlar	Açıklamalar
Metal kek kalıpları ve kaplar	MikroKombi ile metal kullanılabilir. Not: Metallerin, pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olması gerekir.
Birlikte teslim edilen aksesuarlar: ■ Tel ızgara ■ Universal tava	Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarları MikroKombi için uygundur. Kıvılcım oluşturmazlar.

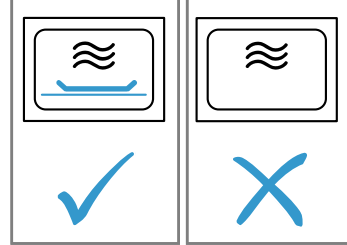
Kabın mikrodalgayaya uygunluk bakımından test edilmesi

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

DİKKAT!

Cihazın pişirme bölümünde yiyecek olmadan çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur.

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

**⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!**

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

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

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

11.2 Mikrodalganın ayarlanması**Notlar**

- Mikrodalgayı doğru kullandığınızdan emin olunuz:
 - → "Güvenlik", Sayfa 2
 - → "Maddi hasarların önlenmesi", Sayfa 6
 - → "Mikrodalga ile kaplar ve aksesuar", Sayfa 14
- Yoğuşmayı önlemek için 600 Watt mikrodalga kademesinde ve maksimum kademede cihaz otomatik olarak bir ısıtıcı çalıştırır. Pişirme bölümü ve aksesuar ısınır. Pişirme sonucunu etkilemez. Bu kurutma fonksiyonunu temel ayarlardan kapatabilirsiniz.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 18

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

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

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

1. menu seçeneğine basınız.
2. Döner düğme ile çalışma modu menüsünde "Mikrodalga" seçeneğini seçiniz.
3. > seçeneğine basınız.
- ✓ Mikrodalga gücü ve süre görüntülenir.
4. Mikrodalga gücünü döner düğme ile ayarlayınız.
5. > seçeneğine basınız.
6. Döner düğme ile süre ayarlanmalıdır.

7. İşletimi start/stop ile başlatınız.
- ✓ Mikrodalga çalışmaya başlar ve süre görünür şekilde işler.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.
8. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için start/stop tuşuna basınız.
 - Gerekirse yeniden bir mikrodalga gücü ve süre ayarlayınız.
 - Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.
9. Mikrodalga kurutma fonksiyonunu temel ayarlarda kapatmış olmanız halinde, pişirme bölümünü kurutunuz.
→ "Kurutma", Sayfa 20

Not: Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, çalışma durur. Cihaz kapağını kapatmanız halinde, start/stop ile çalışmayı devam ettirmeniz gerekir. Temel ayarı değiştirdiyseniz, mikrodalganın içinde yiyecek yokken çalışmadığından emin olunuz.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 18

Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Mikrodalga güç kademesini değiştirmeniz halinde, süre sıfırlanır.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
- ✓ Mevcut mikrodalga gücü seçilir.
2. Mikrodalga gücünü döner düğme ile değiştiriniz.
Süre otomatik olarak 1:00 dakikaya geri alınır.
3. İşletime start/stop ile devam ediniz.

Sürenin değiştirilmesi

Mikrodalgayı çalıştırdıktan sonra doğrudan süreyi değiştirebilirsiniz.

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

11.3 Mikrodalga kombinasyonu

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

Olası kombinasyonlar:

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

Mikrodalga kombinasyonunun ayarlanması

Not:

Mikrodalgayı doğru kullandığınızdan emin olunuz:

- → "Güvenlik", Sayfa 2
 - → "Maddi hasarların önlenmesi", Sayfa 6
 - → "Mikrodalga ile kaplar ve aksesuar", Sayfa 14
1. menu seçeneğine basınız.
 2. Çalışma modu menüsünde döner düğme ile "Mikrodalga kombinasyonu" seçimini yapınız.
 3. > seçeneğine basınız.
 - ✓ "Mikrodalga gücü ile ısıtma türü", "Sıcaklık" ve "Süre" önerilir.
 4. Mikrodalga gücü ile ısıtma türünü ilgili döner düğme ile ayarlayınız.
 5. > seçeneğine basınız.
 6. Döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
 7. > seçeneğine basınız.
 8. Döner düğme ile süre ayarlanmalıdır.
 9. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
 - ✓ Süre dolduğunda, bir sinyal sesi duyulur ve süre 0:00 olarak görünür.
 10. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için start/stop tuşuna basınız.
 - Gerekirse yeniden bir kombinasyon ayarlayınız.
 - Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.

Sıcaklığın ve sürenin değiştirilmesi

Mikrokombi işletimi başladıktan sonra, sıcaklığı ve süreyi doğrudan değiştirebilirsiniz.

1. < veya > ile sıcaklığa veya süreye geçiş yapabilirsiniz.
2. Döner düğme ile sıcaklığı veya süreyi değiştiriniz.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

Mikrodalga gücü ile ısıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirirseniz, sıcaklık değişir ve süre sıfırlanır.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. < ile ısıtma türlerine geçiş yapabilirsiniz.
3. Mikrodalga gücü ile ısıtma türünü ilgili döner düğme ile değiştiriniz.
4. İşletime start/stop ile devam ediniz.

12 Yemekler

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

12.1 Kap

Pişirme sonucu kabın özelliğine ve büyüklüğüne bağlıdır.

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

Aşağıdaki malzemelerden üretilen kaplar uygun değildir:

- açık renkli, parlak alüminyum

- sırlanmamış toprak kap
- Plastik veya plastik tutamaklar

Not: Bazı yemeklerde cihaz mikrodalgayı çalıştırır.

Ekranda mikrodalga fırına uygun kapların kullanılmasına yönelik bir uyarı görüntülenir.

→ "Mikrodalga ile kaplar ve aksesuar", Sayfa 14

12.2 Yemeklerin ayarları

Yemekleri optimum şekilde hazırlamak için cihaz farklı ayarlar kullanır.

Not: Pişirme sonucu yiyeceklerin kalitesine ve özelliğine bağlıdır. Sadece taze yiyecekleri, tercihen buzdolabı sıcaklığında kullanınız.

Ayarlara ilişkin uyarılar

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

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

Programlar

Programlarda optimum ısıtma türü, sıcaklık ve süre sabit olarak önceden ayarlanmıştır.

Optimum bir pişirme sonucu elde etmek için ek olarak ağırlığı ayarlamanız gerekir. Aksi belirtilmediği sürece, yemeğinizin toplam ağırlığını ayarlayınız. Ağırlığı sadece öngörülen aralıkta ayarlayabilirsiniz.

Mikrodalga yemekleri

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

Mikrodalga bilgilerini dikkate alınız.

→ "Mikrodalga", Sayfa 14

12.3 Yemeklere genel bakış

Hangi münferit yemeklerin mevcut olduğunu burada görebilirsiniz.

Yemekler

- İnce tabanlı pizza, 1 adet
- Lazanya
- Tavuk, doldurulmamış
- Tavuk parçaları
- Taze kıymadan dalyan köfte
- Balık fileto buharda
- Sebze, taze
- Sebze, dondurulmuş
- Fırında patates, bütün
- Tuzlu patates
- Uzun pirinç
- Tavuk parçalarının buzunu çözme
- Etin buzunu çözme
- Balık filetosunun buzunu çözme

12.4 Yemeğin ayarlanması

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

Gereklilik: Çalışmayı başlatmak için pişirme bölümü soğumuş olmalıdır.

1. menu seçeneğine basınız.

2. Çalışma modu menüsünde "Yemekler" döner düğme ile seçim yapınız.
3. > seçeneğine basınız.
- ✓ İlk yemek önerilir.
4. İsteddiğiniz yemeği döner düğme ile seçiniz.
5. > seçeneğine basınız.
6. Döner düğme ile yemeğin ağırlığını ayarlayınız. Süre de buna bağlı olarak otomatik olarak hesaplanır.
7. > seçeneğine basınız.
8. Yemek bilgileri görüntülenir. Birkaç saniye sonra cihaz ayarlanan yemeğe geri döner.
9. Yemek bilgileri görüntülenir.
 - Bazı yemeklerde ek olarak bitiş zamanını ileri alabilirsiniz.
 - "Sona erdirmenin ayarlanması", Sayfa 14
10. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler. Isıtma hattı görünmez.
 - ✓ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.
11. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için start/stop tuşuna basınız.
 - Bazı yemeklere gerekirse sonradan pişirme uygulayabilirsiniz.
 - "Sonradan pişirme", Sayfa 17
 - Yemek hazır olduğunda cihaz on/off ile kapatılmalıdır.

Sonradan pişirme

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

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

13 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

13.1 Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

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

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

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

14 Temel ayarlar

Cihazınızı ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabilirsiniz.

14.1 Temel ayarlara genel bakış

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

Temel ayar	Seçim
Dil	Bkz. Cihazdaki seçenekler.
Saat	24 saat formatında saat.
Tarih - Gün	Güncel günün ayarlanması
Tarih - Ay	Güncel ayın ayarlanması
Tarih - Yıl	Güncel yılın ayarlanması
Sinyal sesi	Kısa süre Orta uzunlukta süre ¹ Uzun süre
Tuş sesi	Açık Kapalı ¹
Gösterge parlaklığı	5 kademe
Saat görüntüsü	Kapalı Dijital ¹
Aydınlatma	Çalışmada kapalı İşletimde açık ¹
Otomatik devam (sadece mikrodalga çalışma modu için)	Mikrodalgayı otomatik olarak devam ettirme ¹ Kapak kapalıyken
Çocuk kilidi	Sadece tuş kilidi ¹
Açma sonrası	Ana menü Isıtma türleri ¹ Mikrodalga Mikrodalga kombinasyonu Yemekler

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Temel ayar	Seçim
Uyarı MW Fırın tepsisi	Göstergeler ¹ Gösterme
Gece karartma	Kapalı ¹ Açık
Marka logosu	Göstergeler ¹ Gösterme
Mikrodalga kurutma	Açıldı ¹ Açıldı ¹
Fan ilave çalışması	Önerilen ¹ Minimum
Teleskopik raf	İlave donanım eklendi ¹ İlave donanım eklenmedi
Fabrika ayarı	Sıfır

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

14.2 Temel ayarların değiştirilmesi

1. on/off seçeneğine basınız.
2. menu seçeneğine basınız.
- ✓ Çalışma modu menüsü açılır.
3. Döner düğme ile "Ayarlar" çalışma modunu seçiniz.
4. Tuş > ile onaylayınız.
- ✓ İlk temel ayar görünür.
5. > ile çeşitli ayarlara geçiş yapabilirsiniz.
6. Döner düğme ile temel ayarı değiştirebilirsiniz.
7. menu seçeneğine basınız.
- ✓ Ekranda "Kaydet" veya "Reddet" değişiklikleri görünür.
8. İsteddiğiniz değişikliği < veya > ile seçiniz.

Not: Bir elektrik kesintisinden sonra temel ayarlara yönelik değişiklikler korunur.

Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

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

15 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

15.1 Temizlik malzemeleri

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

UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.

- Keskin veya aşındırıcı temizlik maddesi kullanılmamalıdır.
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanılmamalıdır.
- Sıcak temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.

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

Yeni temizleme bezleri üretim kalıntıları içerir.

- Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Cihazı temizlemeye yönelik talimatları dikkate alınız.
→ "Cihazın temizlenmesi", Sayfa 20

Cihazın ön tarafı

Yüzey	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Paslanmaz çelik	► Sıcak deterjanlı su ► Sıcak yüzeylere özel paslanmaz çelik bakım malzemesi	Korozyonu önlemek için kireç, yağ, nişasta ve yumurta akı lekelerini paslanmaz çelik yüzeylerden derhal temizleyiniz. Paslanmaz çelik bakım malzemesi ince bir tabaka halinde yüzeye sürülmelidir.
Plastik veya boyalı yüzeyler örn. kumanda paneli	► Sıcak deterjanlı su	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Artık çıkarılamayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.

Cihaz kapağı

Kısım	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Kapak camları	► Sıcak deterjanlı su	Cam kazıyıcı ve paslanmaz çelik ovma teli kullanmayınız. İpucu: Daha iyi temizleyebilmek için kapak camları sökülmelidir. → "Cihaz kapağı", Sayfa 21
Kapak kaplaması	► Paslanmaz çelikten: Paslanmaz çelik temizleyici ► Plastikten: Sıcak deterjanlı su	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. İpucu: Daha iyi temizleyebilmek için üst kapağı çıkartınız. → "Cihaz kapağı", Sayfa 21
Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	Paslanmaz çelik temizleyici	Renk bozulması paslanmaz çelik temizleyici ile giderilebilir. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
Kapak tutamağı	► Sıcak deterjanlı su	Artık çıkarılamayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.
Kapak contası	► Sıcak deterjanlı su	Çıkartmayınız ve ovmayınız.

Pişirme bölümü

Kısım	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Emaye yüzeyler	- Sıcak deterjanlı su - Sirkeli su - Fırın temizleyicisi	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Piştirme bölümünün temizlendikten sonra kuruması için cihazı kapağını açık bırakınız. Notlar - Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanar, bunun sonucunda ufak renk farklılıkları oluşur. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. - İnce tepsilerin kenarları tamamen emaye kaplanamaz ve pürüzlü olabilir. Bu sayede korozyon koruması olumsuz etkilenmez. - Yiyecek kalıntıları nedeniyle emaye yüzeylerde beyaz bir yüzey oluşur. Bu yüzey sağlık açısından sorun teşkil etmez. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. Bu yüzeyi sitrik asitle temizleyebilirsiniz.
Fırın lambası cam kapağı	Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda fırın temizleme maddesi kullanınız.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Not: Daha iyi temizleyebilmek için rafları sökerek çıkartınız. → "Raflar", Sayfa 22
Aksesuarlar	- Sıcak deterjanlı su - Fırın temizleyicisi	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Emaye aksesuarlar bulaşık makinesi için uygundur.

15.2 Cihazın temizlenmesi

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

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

Gereklilik: Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.

→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 19

- Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
 - Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanılabilir.
 - "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 19
- Yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır.

16 Kurutma

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

DİKKAT!

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

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

16.1 Piştirme bölümünün kurutulması

Piştirme bölümünü elle kurulayabilir veya kurutma fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

- Cihazı soğumaya bırakınız.
- Piştirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.
- Piştirme bölümündeki suyu siliniz.

- Piştirme bölümünü kurutunuz.

- Piştirme bölümünün elle kuruladıktan sonra, cihazın kapağını 1 saat açık bırakınız.
- Kurutma fonksiyonunu kullanmak için, kurutma fonksiyonunu ayarlayınız.
→ "Kurutma fonksiyonunun ayarlanması", Sayfa 20

Kurutma fonksiyonunun ayarlanması

- Cihazı soğumaya bırakınız.
- Piştirme bölümündeki kaba kirleri temizleyiniz ve piştirme bölmesi tabanındaki nemi siliniz.
- menu seçeneğine basınız.
- Çalışma modu menüsünde döner düğme ile ısıtma türlerine basınız.
- > seçeneğine basınız.
- Döner düğmeyle kurutma fonksiyonunu seçiniz.

Süre 10:00 dakikaya ve sıcaklık 150 C'ye ayarlanmıştır ve değiştirilemez.

7. Kurutma fonksiyonunu başlatmak için start/stop seçeneğine basınız.
- ✓ Cihaz kurutmaya başlar ve süre işler.

8. Süre dolduğunda:
 - Ekranda bir uyarı metni görünür.
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için, ilgili start/stop seçeneğine basınız.
 - Cihazı on/off ile kapatınız.

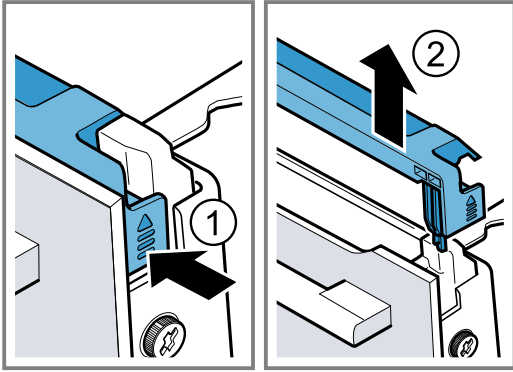
17 Cihaz kapağı

Cihaz kapağını iyice temizlemek için, cihaz kapağını sökebilirsiniz.

17.1 Kapak kaplamasının çıkarılması

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

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



17.2 Kapak camlarının sökülmesi

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

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

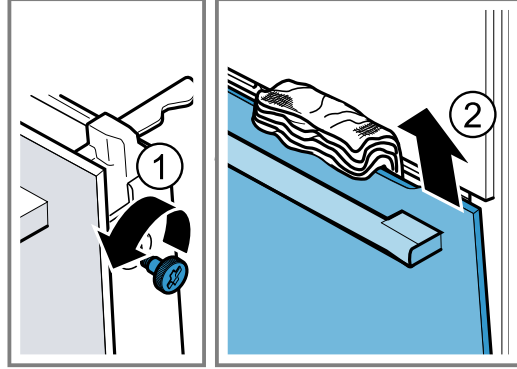
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

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

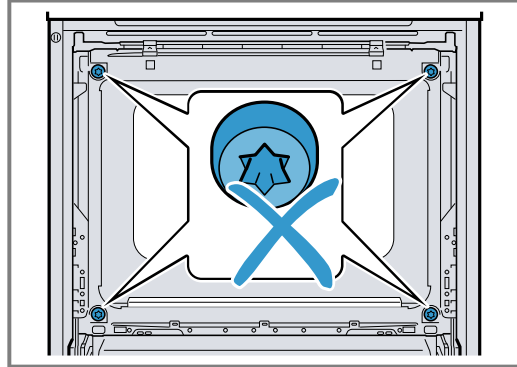
Gereklilik: Kapak kaplaması çıkarıldı.

1. Cihaz kapağının solundaki ve sağındaki vidaları gevşetiniz ve çıkarınız.

2. Cihaz kapağına birkaç kez katlanmış bir mutfak havlusu sıkıştırılmalıdır.



3. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
4. Ön camı yukarı doğru çekerek çıkarınız.
5. Ön camı, kapak kolu aşağı bakacak şekilde düz bir yüzeye yerleştiriniz.
6. ⚠ **UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!**
Vidalar açıldığında cihazın emniyeti artık garanti edilemez. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir.
► Vidaları asla döndürmeyiniz.
Çerçeveedeki 4 siyah vidayı asla sökmeyiniz.



17.3 Kapak camlarının takılması

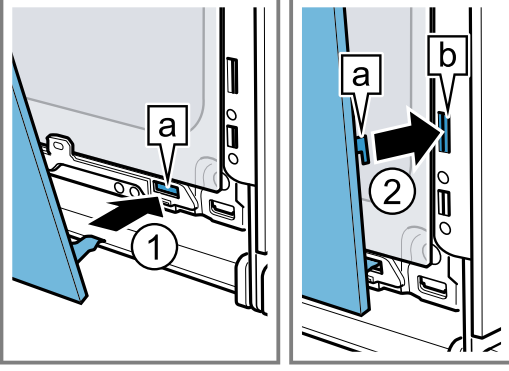
⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

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

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

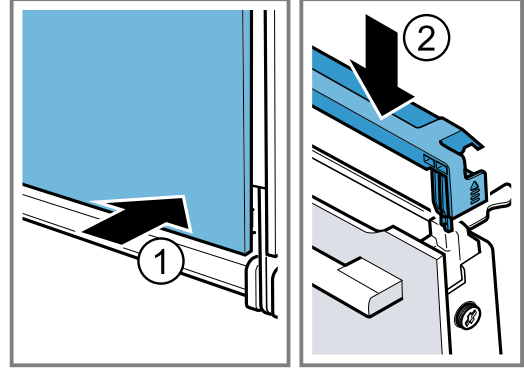
1. Ön camı alttan sol ve sağ tutucuya [a] takınız ①.

2. Sağ ve sol kanca **a** yuvarının **b** karşısına gelene kadar ön camı cihaza doğru bastırınız ②.



3. Duyulur biçimde yerine oturana kadar ön cama alttan bastırınız ①.
4. Cihaz kapağını biraz açınız ve mutfak bezini çıkarınız.

5. Sol ve sağdaki her iki vidayı cihaza yeniden vidalayınız.
6. Kapak kaplamasını yerleştiriniz ve duyulur bir şekilde yerine oturana kadar bastırınız ②.



7. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

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

18 Raflar

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

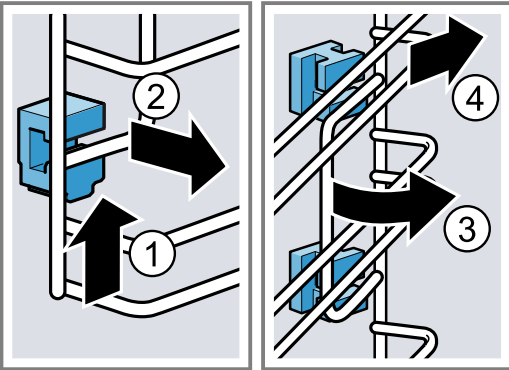
18.1 Rafların sökülmesi

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Ayaklar çok sıcak olur

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

1. Rafı önden kaldırınız ① ve çıkarınız ②.
2. Komple rafı dışarıya doğru döndürünüz ③ ve arka tarafından kaldırınız ④.

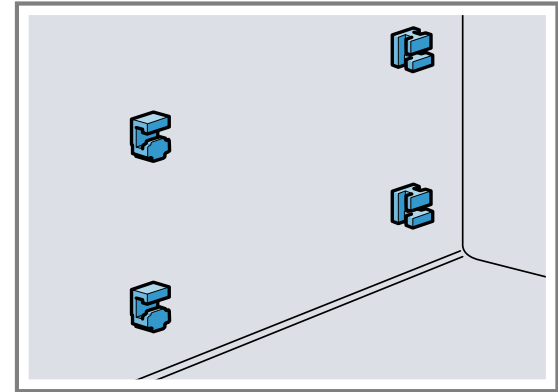


18.2 Braketlerin yerleştirilmesi

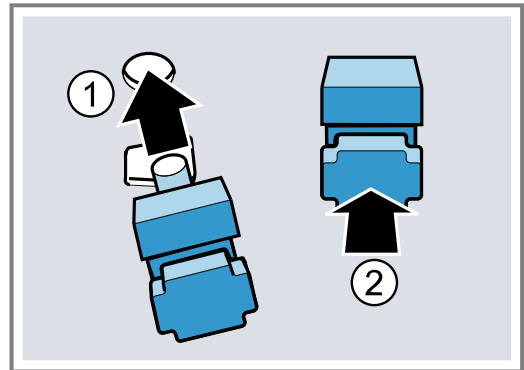
Rafları çıkarırken braketler düşebilir.

Not:

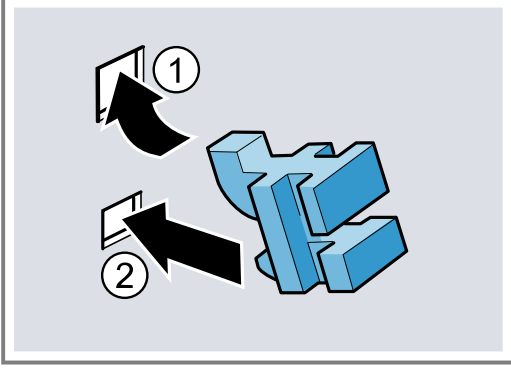
Öndeki ve arkadaki braketler birbirinden farklıdır.



1. Ön braketleri, kanca üstte olacak şekilde yuvarlak deliğe geçirin ve hafif eğimli şekilde yerleştiriniz ①.
2. Ön braketleri alttan sabitleyiniz ve düz konumda yerleştiriniz ②.



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

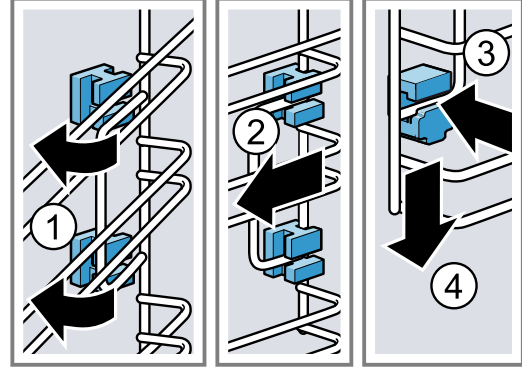


18.3 Rafların takılması

Notlar

- Asma sırasında raftaki eğimli kısmın üst tarafta olmasına dikkat ediniz.

- Raflar sol ve sağ tarafa oturur.
- 1. Rafı, arka üst ve alt kısmından eğimli bir şekilde yerleştiriniz ve braketlere oturtunuz ①.
- 2. Rafı öne doğru çekiniz ②.
- 3. Rafı, ön kısmından asınız ③ ve aşağı doğru bastırınız ④.



19 Arızaları giderme

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

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

19.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalı. - Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Elektrik beslemesi kesildi. - Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. Elektronik hatası - Sigortayı kapatarak cihazı kısa süreliğine elektrik şebekesinden ayırınız. - Temel ayarları fabrika ayarlarına geri döndürünüz. → "Temel ayarlar", Sayfa 18
Ekranda "Dil Almanca" belirir.	Elektrik beslemesi kesildi. İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştiriniz. → "İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi", Sayfa 11
Çalışma başlatılmıyor veya iptal ediliyor.	Fonksiyonel arıza - Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 25 Farklı sebepler söz konusu olabilir. - Ekranda görüntülenen uyarıları kontrol ediniz. → "Bilgilerin görüntülenmesi", Sayfa 13

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz ısınmıyor, ekranda "Demo modu açık" mesajı görünüyor.	Cihaz demo modunda bulunuyor. 1. Sigortayı sigorta kutusundan kapatıp yeniden açarak cihazın elektrik bağlantısını kısa süreli kesiniz. 2. Sonraki 3 dakika içinde → "Temel ayarlar", Sayfa 18 altında demo modunu kapatınız. Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Elektrik kesintisinden sonra cihaz kapağını bir kez açıp kapatınız. ✓ Cihaz kendi kendini kontrol eder ve kullanıma hazırdır.
Cihaz çalışmaya başlamıyor ve ekranda "Pişirme bölümü çok sıcak" görünüyor.	Seçilen yemek veya ısıtma türü için pişirme bölümü fazla sıcaktır. ▶ Pişirme bölümünün soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız.
Cihaz kapalıyken saat görüntülenmiyor.	Temel ayar değiştirilmiş. ▶ Saat göstergesine ilişkin temel ayarı değiştiriniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 18
Sadece mikrodalga kullanımında pişirme bölümü ısıtılır.	Kurutma fonksiyonu açık.
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	LED lambası arızalı. Not: Cam kapağı çıkarmayınız. ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 25
Maksimum çalışma süresine ulaşıldı.	İstenmeyen, sürekli çalışmayı önlemek için, ayarlar değiştirilmemişse cihaz birkaç saat sonra ısıtmayı otomatik olarak durdurur. Ekranda bir uyarı görünür. Maksimum çalışma süresine ne zaman ulaşıldığı, çalışma modunun ilgili ayarlarına göre belirlenir. 1. Çalışmaya devam etmek için, cihazı önce on/off ile kapatınız. 2. Ardından cihazı on/off ile açınız ve istediğiniz çalışma modunu ayarlayınız. İpucu: Cihazın istem dışı biçimde kapanmasını engellemek için bir süre ayarlayınız.
Ekranda "D" veya "E" ile mesaj görüntülenir, örn. D0111 veya E0111.	Elektronik sistem bir hata tespit etti. 1. Cihazı kapatıp tekrar açınız. ✓ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kaybolur. 2. Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 25
Pişirme sonucu tatmin edici değil.	Ayarlar uygun değildi. Örneğin sıcaklık veya süre gibi ayar değerleri tarife, miktara ve yiyeceğe bağlıdır. ▶ Bir sonraki kez daha düşük veya daha yüksek değerler ayarlanmalıdır. İpucu: Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini ana sayfamızda bulabilirsiniz siemens-home.bsh-group.com .

20 Atığa verme

20.1 Eski cihazları atığa verme

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

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
 2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
 3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.
- Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

21 Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.

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

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

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
siemens-home.bsh-group.com
Phone: 0049 89 4590-01

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır. Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir. Işık kaynakları, yedek parça olarak sunulur ve sadece bu yönde eğitim almış uzman personel tarafından değiştirilmelidir.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/>
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

21.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz. Numaraların yer aldığı tip plakettini, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz.



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

21.2 Garanti Şartları

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

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

22 Pişirme önerileri

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

22.1 Genel hazırlama bilgileri

Tüm yemekleri hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

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

22.2 Pişirme için hazırlama bilgileri

- Koyu metal kek kalıpları kek, hamur işi veya ekmek pişirmek için en uygun olanıdır.
- Güveç ve graten için geniş, düz kaplar kullanınız. Dar, uzun kaplarda yemekler daha uzun sürer ve üstleri koyulaşır.
- Güveçleri doğrudan universal tavada hazırlarsanız, seviye 1'e yerleştiriniz.
- Ekmek hamuru için geçerli olan değerler hem fırın tepsisi üzerinde hem de baton kek kalıbındaki hamurlar için geçerlidir.

DİKKAT!

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

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

Yerleştirme yükseklikleri

Tek bir kademede pişirecekseniz, yerleştirme yüksekliği 1'i kullanınız.

2 kademede pişirme	Yükseklik
Üniversal tava	3
Fırın tepsisi	1
Üzerinde kalıp bulunan iki ızgara	3
	1

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanınız.

Notlar

- Fırın tepsilerine veya kalıplara aynı anda konulan hamur işlerinin aynı anda hazır olması gerekmez.

- Mikrodalga ile birlikte hazırlama sadece bir kademede mümkündür.

22.3 Kızartma, buğulama ve ızgara için hazırlama bilgileri

- Önerilen ayarlar, buzdolabı sıcaklığındaki yiyecekler ve doldurulmamış, kızartmaya hazır kümes hayvanları için geçerlidir.
- Kümes hayvanlarını göğsü veya derisi aşağı gelecek şekilde kaba koyunuz.
- Belirtilen sürenin yaklaşık 1/2 ila 3/4'ü kadar sonra kızartmaları, ızgara yiyecekleri veya bütün balığı çeviriniz.

Tel ızgarada kızartma

Tel ızgarada kızartılan yiyeceklerin her tarafı çıtır çıtır olur. Örneğin, büyük kümes hayvanlarını veya birkaç parçayı aynı anda kızartınız.

- Benzer ağırlık ve kalınlıktaki parçaları kızartınız. Böylelikle yiyecekler eşit şekilde kızarır ve kurumaları önlenir.
- Yiyecekleri doğrudan ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- Damlayan sıvıları toplamak için universal tavayı ızgaranın bir seviye altına kaydırınız.
- Yemeğin boyutuna ve türüne bağlı olarak, universal tavaya 1/2 litreye kadar su koyunuz. Biriken kızartma suyundan bir sos hazırlayabilirsiniz. Ayrıca daha az duman oluşur ve pişirme bölümü daha az kirlenir.

Kapta kızartma

Kapalı kapta hazırlandığında pişirme bölümü daha temiz kalır.

Kapta kızartmaya yönelik genel bilgiler

- Isıya dayanıklı, fırına uygun kap kullanılmalıdır.
- Kapağı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- En uygun olan cam kapların kullanılmasıdır.
- Kızartma kabının üretici bilgileri dikkate alınmalıdır.

Açık kapta kızartma

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

Kapalı kapta kızartma

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Pişirme sonrasında kapak açıldığında çok sıcak buhar çıkabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- ▶ Kapağı, sıcak buharın sizden uzağa doğru çıkmasını sağlayacak şekilde kaldırın.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Izgara

Çıtır çıtır olmasını istediğiniz yiyecekleri ızgara yapınız.

DİKKAT!

Asitli yiyecekler tel rafa zarar verebilir

- ▶ Örn. meyve veya asitli malzemelerle marinize edilerek çeşnilendirilmiş ızgaralık malzemeleri doğrudan kombine ızgaranın üstüne koymayınız.
- Benzer ağırlık ve kalınlıktaki parçaları ızgara yapınız. Böylelikle yiyecekler eşit şekilde kızarır ve kurumaları önlenir.
- Izgara yapılacak yiyecekleri doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- Damlayan sıvıları toplamak için universal tavayı ızgaranın en az bir seviye altına kaydırınız.

Notlar

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

Nikele alerjisi olan kişiler için uyarı

Nadir durumlarda eser miktarda nikel yiyeceklerle bulaşabilir.

22.4 Mikrodalga ile hazırlama

Mikrodalgayı yemek hazırlamak için kullanmak pişirme süresini önemli ölçüde kısaltabilir.

Genel bilgi

- Mikrodalga ile hazırlamada, pişirme süresi toplam ağırlığa bağlıdır. Belirtilenden farklı bir miktar hazırlamak isterseniz, temel kural yardımcı olacaktır: **İki katı miktar, neredeyse iki katı pişirme süresi gerektirir.**

22.7 Yemek seçimi

Yemek kategorilerine göre sıralanmış çok sayıda yemek için önerilen ayarlar.

Çeşitli yemekler için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Kek, sade	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	1	☉	160 - 180	90	30 - 40
Tart tabanlı meyveli kek veya cheesecake	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1	☉	160 - 170	-	65 - 85
Tart tabanlı meyveli kek veya cheesecake	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1	☉	160 - 180	90	45 - 55

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

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

³ Yemek ara sıra 1 - 2 kez karıştırılmalıdır.

- Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Kap çok ısınabilir.
- Kullanım kılavuzunun ana bölümünde, mikrodalga ve mikrokombinin nasıl ayarlanacağına dair bilgiler bulacaksınız.
 - "Mikrodalga kombinasyonu", Sayfa 16
 - "Mikrodalga", Sayfa 14

Mikrodalga ile yemek pişirme veya soteleme

- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız. Örtmek için bir tabağı veya mikrodalga özel folyosunu kullanabilirsiniz.
- Tahıl ürünleri için kapaklı uzun kaplar kullanınız, örn. pirinç için. Tahıllar çok fazla pişirildiğinde köpüklenir. Önerilen ayarlardaki bilgilere göre sıvı ekleyiniz.
- Yiyecekleri yıkayınız ve kurutmayınız. Yemeğe 1-3 yemek kaşığı su veya limon suyu ekleyiniz.
- Yiyecekleri tabaklara düz olarak yayın. Yassı yiyecekler yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer.
- Az miktarda tuz ve baharat kullanınız. Mikrodalgada pişirildiğinde, yiyeceklerin tadı büyük ölçüde korunur.
- Yiyecekleri arada 2-3 kez çeviriniz veya karıştırınız.
- Pişirdikten sonra yemeği 2-3 dakika dinlendiriniz.

22.5 Dondurulmuş ürünlerin hazırlanması

- Aşırı derecede buzlanmış ürünleri kullanmayınız.
- Buzdan arındırınız.
- Dondurulmuş ürünler bazen yarı yarıya önceden pişirilmiştir. Bu dengesiz kızarma seviyesi pişirme sonrasında da korunur.

22.6 Hazır yemeklerin pişirilmesi

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	1		150 - 170	-	65 - 85
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	1		160 - 180	-	50 - 60
Muffin	Muffin tepsisi	2		160 - 180 ¹	-	15 - 25
Kuru pasta	Fırın tepsisi	1		150 - 160	-	30 - 40
Kurabiye	Fırın tepsisi	2		140 - 160	-	15 - 30
Kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Ekmek, kalıpsız, 750 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Ekmek, kalıpsız, 1500 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Pide	Üniversal tava	1		220 - 240	-	20 - 30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	1		170 - 190	-	25 - 35
Pizza, taze	Fırın tepsisi	1		220 - 230	-	25 - 30
Pizza, taze, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, taze, ince hamur, pizza kalıbında	Pizza tepsisi	1		230 - 240	-	20 - 30
Kiş	Tart kalıbı , Siyah tepsi	1		190 - 210	-	35 - 50
Tart flambe	Üniversal tava	1		190 - 210 ¹	-	15 - 25
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	1		170 - 190	-	40 - 55
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	1		140 - 160	360	20 - 30
Patates graten, çiğ malzeme, 4cm yüksek	Fırın kabı	1		170 - 180	-	55 - 65
Patates graten, çiğ malzeme, 4cm yüksek	Fırın kabı	1		170 - 190	360	20 - 25
Tavuk, 1 kg, doldurulmamış	Üzeri açık kap	1		200 - 220	-	60 - 70
Tavuk, 1 kg, doldurulmamış	Üzeri kapalı kap	1		230 - 250	360	25 - 35
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Tel ızgara	2		220 - 230	-	30 - 35
Küçük tavuk parçaları, 4 adet, her biri 250 g	Üzeri açık kap	1		190 - 210	360	20 - 30
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Üzeri açık kap	1		160 - 170	-	120 - 150
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kap	1		180 - 200	-	120 - 130

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.² Yemek toplam sürenin 2/3'ünden sonra çevrilmelidir.³ Yemek ara sıra 1 - 2 kez karıştırılmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri kapalı kap	1		180 - 200	180	55 - 65
Sığır filetosu, orta, 1 kg	Üzeri açık kap	1		210 - 220	-	40 - 50
Sığır kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kap	1		200 - 220	-	130 - 140
Burger, 3-4 cm yüksek	Tel ızgara	2		3	-	20 - 30 ²
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kap	1		170 - 190	-	50 - 70
Dalyan köfte, 1 kg, + 50 ml su	Üzeri açık kap	1		170 - 190	360	30 - 40
Balık, ızgara, bütün 300 g, örn. alabalık	Üzeri açık kap	1		170 - 190	-	20 - 30
Balık, ızgara, bütün 300 g, örn. alabalık	Tel ızgara	2		230 - 250	90	15 - 20
Sebze, taze, 250 g	Üzeri kapalı kap	1		-	600	8 - 12 ³
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş, 1 kg	Üniversal tava	2		200 - 220	360	15 - 20
Haşlanmış patates, dörde bölünmüş, 500 g	Üzeri kapalı kap	1		-	600	12 - 15 ³
Uzun pirinç, 250 g + 500 ml su	Üzeri kapalı kap	1		-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Darı bütün, 250 g + 600 ml su	Üzeri kapalı kap	1		-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 10 - 15
Pirinç irmiği veya mısır lapası, 125 g + 500 ml su	Üzeri kapalı kap	1		-	600	6 - 8 ³

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

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

³ Yemek ara sıra 1 - 2 kez karıştırılmalıdır.

Tatlı

Mikrodalgada patlamış mısır hazırlama

UYARI – Yanma tehlikesi!

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir.

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

1. Isıya dayanıklı, düz cam kaplar kullanınız, örn. bir pişirme kabının kapağı. Porselen veya çok kavisli tabaklar kullanılmamalıdır.
2. Patlamış mısır poşetini paketin üzerindeki talimatlara göre kabın üzerine yerleştiriniz.
3. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
4. Ürüne ve miktara bağlı olarak, süreyi uyarlamanız gerekebilir.
5. Patlamış mısırın yanmaması için patlamış mısır torbasını 1½ dakika sonra çıkartınız ve çalkalayınız.

6. Patlamış mısır poşetini tekrar fırına koyunuz ve şişmesini bekleyiniz.
7. Her 2-3 saniyede bir patlama sesleri duyuyorsanız, cihazı kapatınız ve patlamış mısır torbasını fırından çıkarınız.
8. Pişirdikten sonra pişirme bölümünü siliniz.

Yoğurdun hazırlanması

1. Aksesuarları ve rafı pişirme bölümünden çıkartınız.
2. 1 litre sütü (% 3,5 yağlı) ocakta 90 °C'ye ısıtınız ve 40 °C'ye soğuması için bırakınız. Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.
3. 150 gr yoğurdu buzdolabı sıcaklığında sütün içine karıştırınız.
4. Karışımı küçük kaplara doldurunuz, örn. fincanlar veya küçük kapaklı kavanozlar.
5. Kapların üzerini folyoyla kapatınız, örn. streç film ile.
6. Kaplar pişirme bölümünün zeminine yerleştirilmelidir.
7. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
8. Yoğurdu hazırlandıktan sonra en az 12 saat buzdolabında dinlendiriniz.

Tatlılar ve kompostolar için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Puding tozundan puding	Üzeri kapalı kap	1		-	600	5 - 8 ¹
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Piştirme bölümü zemini		40 - 45	-	8-9 saat
Sütlaç, 125 g + 500 ml süt	Üzeri kapalı kap	1		-	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Meyve kompostosu, 500 g	Üzeri kapalı kap	1		-	600	9 - 12
Mikrodalga için patlamış mısır, 1 poşet, her biri 100 g ²	Üzeri açık kap	1		-	600	4 - 6

¹ Yemek ara sıra 1 - 2 kez karıştırılmalıdır.² Kapalı poşet kabın üzerine yerleştirilmelidir.

22.8 Özel hazırlama türleri ve diğer uygulamalar

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

Buz çözme

Cihazınızla donmuş yiyeceklerin buzunu çözünüz.

Buz çözme için hazırlama bilgileri

- "Mikrodalga" çalışma modu ile dondurulmuş meyvelerin, sebzelerin, kümes hayvanlarının, et, balık veya unlu mamullerin buzunu çözebilirsiniz.
- Buz çözme için donmuş yiyeceği ambalajından çıkartınız.

- Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Önerilen ayarlar, dondurucu sıcaklığı (-18 C) olan yiyecekler için geçerlidir.
- Buz çözme bir kaç adımda yapıldığında, daha olumlu sonuç verir. Adımlar, önerilen ayarlarda alt alta listelenmiştir.
- Yiyecekleri arada 1-2 kez karıştırınız veya çeviriniz. Büyük parçaları daha çok çeviriniz. Yiyecekleri parçalara ayırınız. Daha önce buz çözülmüş parçaları bölümünden çıkarınız.
- Buzu çözülen yiyeceği kapalı cihazda 10 ila 30 dakika dinlendiriniz, böylece sıcaklığı dengelemiş olursunuz.

Buz çözme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Ekmek, 500 g	Üzeri açık kap	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Sandviç ekmeği	Tel ızgara	1		140 - 160	90	2 - 4
Pasta, yumuşak, 500 g	Üzeri açık kap	1		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Pasta, kuru, 750 g	Üzeri açık kap	1		-	90	10 - 15
Et, bütün, örn. kızartma, çiğ et, 1 kg	Üzeri açık kap	1		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 ¹
Kıyma, karışık, 500 g	Üzeri açık kap	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 ¹
Tavuk, bütün, 1,2 kg	Üzeri açık kap	1		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ¹
Balık, bütün, 300g	Üzeri açık kap	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 ¹

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Üzümsü meyveler, 300 g	Üzeri açık kap	1		-	180	5 - 10
Tereyağı buz çözme, 125 g	Üzeri açık kap	1		-	90	7 - 9

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

Mikrodalga ile ısıtma

Mikrodalgayı tek adımda yiyecekleri ısıtmak veya buzunu çözmek ve ısıtmak için kullanabilirsiniz.

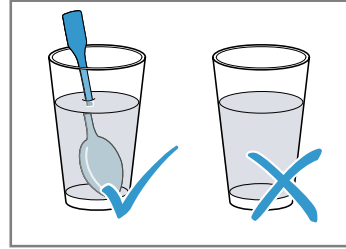
Mikrodalga ile ısıtma için hazırlama bilgileri

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

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

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



DİKKAT!

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

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

Mikrodalga ile ısıtma için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
İçecekleri ısıtma, 200 ml	Üzeri açık kap	1		-	1000	1 - 3 ¹
Bebek maması ısıtma, örn. Süt şişesi, 150 ml	Üzeri açık kap	1		-	360	1 - 3 ¹
Sebze, soğutulmuş, 250 g	Üzeri kapalı kap	1		-	600	3 - 8
Garnitürler, örneğin makarna, köfte, patates, pilav Soğutulmuş	Üzeri kapalı kap	1		-	600	5 - 10
Çorba, sulu yemek, 400 ml Soğutulmuş	Üzeri kapalı kap	1		-	600	5 - 7
Tencere yemeği, 1 porsiyon Soğutulmuş	Üzeri kapalı kap	1		-	600	4 - 8
Güveçler, 400 g, örneğin lazanya, patates graten	Üzeri açık kap	1		180 - 200	180	20 - 25
Garnitürler, 500 g, örneğin makarna, köfte, patates, pilav Dondurulmuş	Üzeri kapalı kap	1		-	600	7 - 10

¹ Yemek iyice karıştırılmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Çorba, sulu yemek, 200 ml Dondurulmuş	Üzeri kapalı kap	1		-	600	4 - 6 ¹
Tencere yemeği, 1 porsiyon Dondurulmuş	Üzeri kapalı kap	1		-	600	11 - 15

¹ Yemek iyice karıştırılmalıdır.

Sıcak tutma

Sıcak tutma için hazırlama bilgileri

- Pişen yemekleri "Üstten/Altıtan ısıtma" ısıtma türü ile 70 °C sıcaklıkta tutunuz. Bu şekilde yoğunlaşma suyu önlenir ve pişirme bölümünü silmeniz gerekmez.

- Yiyeceklerin kurumasını önlemek için yiyeceğin üzerini kapatabilirsiniz.
- Yiyecekleri 2 saatten fazla sıcak tutmayınız.
- Bazı yiyeceklerin sıcak tutulduklarında pişmeye devam ettiğini unutmayınız.

22.9 Test yemekleri

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

Fırında pişirme

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

Piştirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	1		140 - 150 ¹	25 - 35
Küçük kekler	Fırın tepsisi	1		150 ¹	20 - 30
Küçük kekler, 2 kademeli	Ünlversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140 ¹	30 - 40
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1		160 - 170 ²	30 - 45

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

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

Izgara için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Süre, dakika
Ekmek dilimleri kızartma	Tel ızgara	3		3	3 - 6

Mikrodalga ile hazırlama

- Tel ızgarayı kullanacaksanız, tel ızgarayı **Microwave** yazısı cihaz kapağına ve kavisli kısmı aşağıya bakacak şekilde pişirme bölümüne sürünüz.

- Saf mikrodalga işletimiyle test etmek için temel ayarlardan kurutma fonksiyonunu kapatınız.
→ Sayfa 18

Mikrodalga ile buz çözme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Et	Üzeri açık kap	1		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Mikrodalga ile pişirmeye yönelik ayar önerileri

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

Mikrodalga ile birlikte pişirmeye yönelik ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Patates graten	Üzeri açık kap	1		150 - 170	360	25 - 30
Kek	Üzeri açık kap	1		190 - 210	90	18 - 23

23 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.

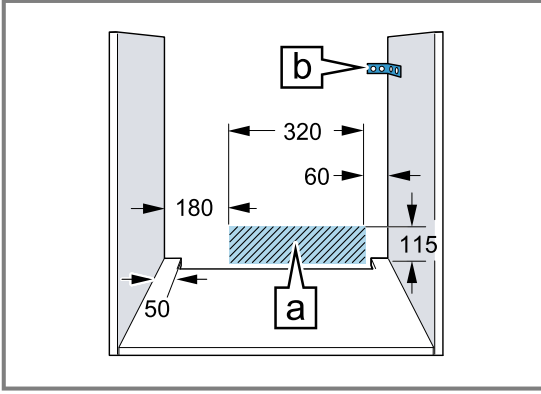


23.1 Genel montaj bilgileri

Cihazın montajına başlamadan önce bu uyarıları dikkate alınız.

- Ankastre dolapta cihazın arka tarafında arka duvar olmamalıdır. Duvarla dolap zemini veya dolabın arka levhası arasında en az 35 mm'lik bir mesafe bırakılmalıdır.
- Havalandırma açıklıkları ve emiş ağızları kapatılmamalıdır.
- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa, cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.

- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda bağlanmamalıdır.
- Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemeleri ve yapışkanlı bantlar pişirme bölümünden ve kapaktan çıkarılmalıdır.
- Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat edilmelidir.
- Gömme mobilyalar 95 °C'lik sıcaklığa kadar, yan mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
- Cihaz bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte edilmemelidir. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
- Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşlar temizlenmelidir. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
- Cihaz bağlantı prizi, taralı yüzey alanı içinde veya montaj bölgesi dışında olmalıdır. Sabitlenmeyen mobilyalar piyasada bulunabilen bir köşebentle duvara sabitlenmelidir.



- Yaralanmaları önlemek için koruyucu eldiven takılmalıdır. Montaj esnasında erişilebilen parçaların kenarları keskin olabilir.
- Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindendir.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

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

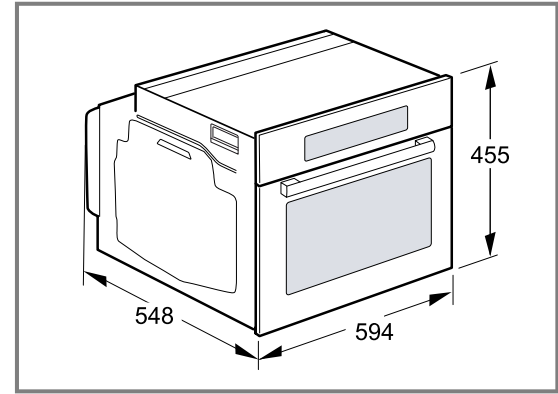
DİKKAT!

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

- ▶ Cihaz kapak tutamağından yaşınmamalı veya tutulmamalıdır.

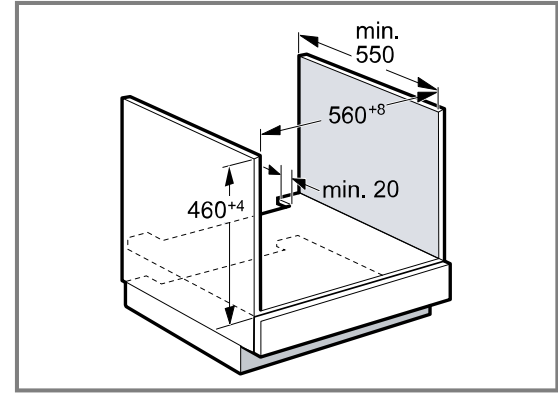
23.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



23.3 Çalışma tezgahı altına montaj

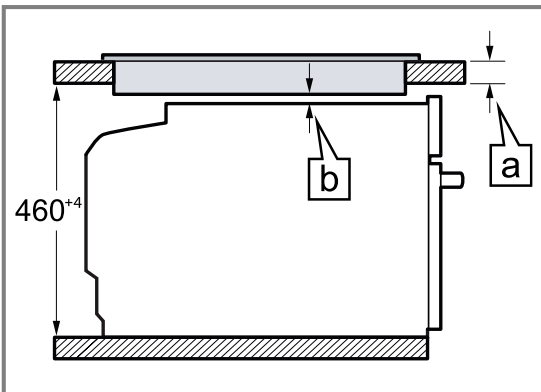
Çalışma tezgahı altına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



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

23.4 Ocak altına montaj

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

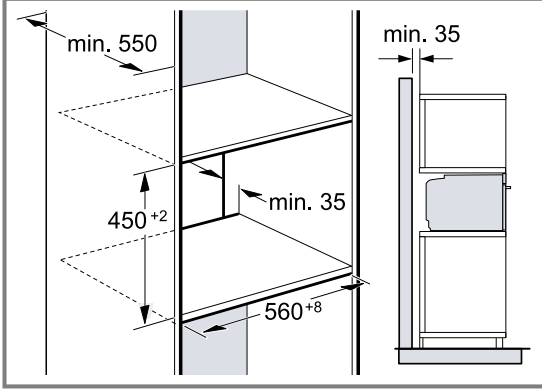


Gerekli minimum mesafe [b] nedeniyle minimum çalışma tezgahı kalınlığı [a] olmalıdır.

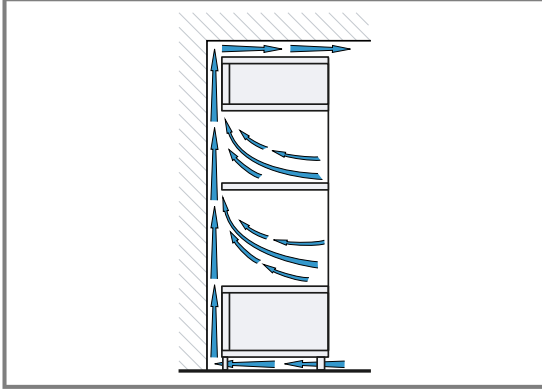
Ocak türü	mm cinsinden yerleştirilen a	mm cinsinden yüzeye sıfır a	mm cinsinden b
İndüksiyonlu ocak	42	43	5
Tam yüzey indüksiyonlu ocak	52	53	5
Gazlı ocak	32	43	5
Elektrikli ocak	32	35	2

23.5 Boy dolabına montaj

Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



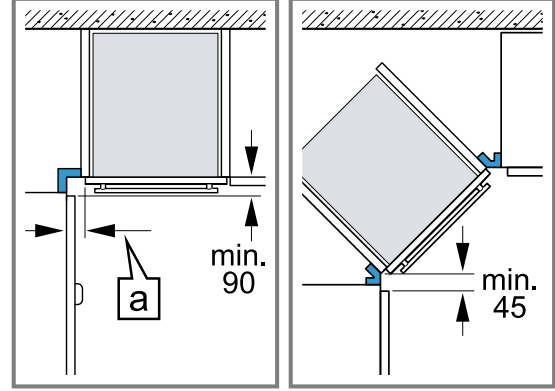
- Cihazın havalandırılması için ara raflarda havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Cihazda yeterli havalandırmayı sağlamak için süpürgelik alanında en az 200 cm² havalandırma açıklığı gereklidir. Bunun için alt panel kesilmeli veya bir havalandırma ızgarası takılmalıdır. Hava değişiminin çizime göre sağlandığından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



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

23.6 Köşe montajı

Köşe montajında montaj ölçülerini ve montaj bilgilerini dikkate alınız.



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

23.7 Elektrik bağlantısı

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

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

Cihazın koruyucu kontak fişiyle elektriğe bağlanması

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

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

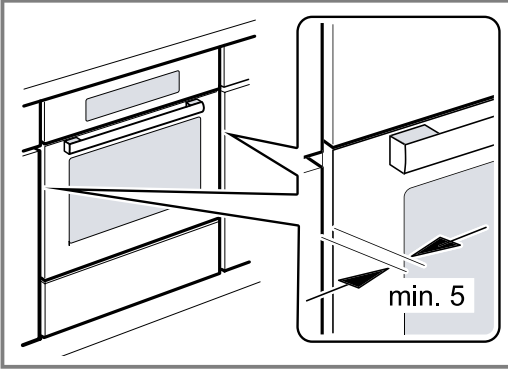
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

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

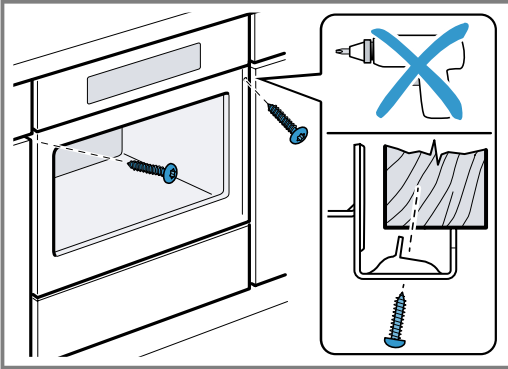
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız. Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
 - yeşil-sarı = Topraklama iletkeni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

23.8 Cihazın monte edilmesi

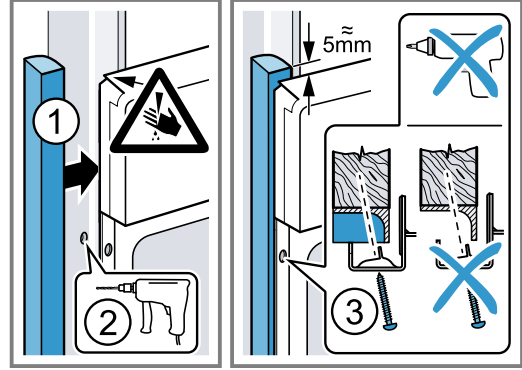
1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



2. Cihazı sıkıca vidalayınız.



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



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

Tadil edilen dolabın yan duvarlarına ısı koruma çubuklarının takılması gereklidir.

23.9 Cihazın sökülmesi

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



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

BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticarî markası altında üretilmiştir



9001614903 (020502)
tr