

SIEMENS

CM978GN.1

Ankastre fırın



TR Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları



Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances



İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik	2	17	Temel ayarlar	24
2	Maddi hasarların önlenmesi	7	18	Home Connect	25
3	Çevrenin korunması ve tasarruf	8	19	Cihazı temizleme ve bakımını yapma	26
4	Cihazı tanıma	8	20	Temizleme fonksiyonu "Piroлиз activeClean" ...	28
5	Çalışma modları	10	21	Temizlik desteği "humidClean"	30
6	Aksesuar	12	22	Kurutma fonksiyonu	30
7	İlk Kullanım öncesi	13	23	Cihaz kapısı	31
8	Temel Kullanım	14	24	Raflar	32
9	Hızlı ısıtma	15	25	Arızaları giderme	33
10	Zaman fonksiyonları	16	26	Atığa verme	35
11	Mikrodalga	17	27	Müşteri hizmetleri	35
12	Havalandırma fonksiyonu "Çıtır bitiş"	19	28	Serbest yazılıma ve Open Source yazılımına yönelik bilgiler	36
13	Kızartma termometresi	19	29	Uygunluk beyanı	36
14	Yemekler	21	30	Pişirme önerileri	37
15	Favoriler	23	31	MONTAJ KILAVUZU	46
16	Çocuk kilidi	23	31.1	Genel montaj bilgileri	46

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 İşaret sözcüklerinin tanımlaması

Burada bu kılavuzda kullanılan işaret sözcüklerinin anlamını bulabilirsiniz.

UYARI

Olası ağır veya ölümcül yaralanmaları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT

Cihazda hasarları veya maddi hasarları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

Not: Burada önemli bilgiler ile ilgili uyarı verilir.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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 vermeyiniz.

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.

1.5 Emniyetli kullanım

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.

→ "Aksesuar", Sayfa 12

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

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

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

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

Cihaz kapısının 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. Cihaz kapısı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- ▶ Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- ▶ Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen ≥%15) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).
- ▶ Cihaz kapısını dikkatle açınız. Teleskopik çıkartma mekanizmaları cihaz çalışırken ısınır.
- ▶ Teleskopik çıkartma mekanizmalarına dokunulmadan önce soğumaları beklenmelidir.
- ▶ Sıcak teleskopik çıkartma mekanizmalarına sadece eldivenle dokunulmalıdır.

⚠ 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 kapısını dikkatle açınız.
- ▶ Çocukları uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapı camlarındaki çizikler zamanla çatlağa dönüşebilir.

- ▶ Fırın kapısındaki 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 kapısının menteşeleri, kapıyı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

► Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır. Cihaz kapısının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

► Koruyucu eldiven giyiniz.

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir ve cihaz kapısı kendiliğinden açılabilir ve bazı durumlarda yerinden çıkarak düşebilir. Kapı camları patlayabilir ve parçalanabilir.

→ "Maddi hasarların önlenmesi", Sayfa 7

- Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen $\geq\%15$) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).
- Cihaz kapısını dikkatle açınız.

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

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 hizmetleri ile iletişime geçilmelidir. → Sayfa 35

Cihaz kurulduktan sonra cihazın arkasındaki açıklıkların çocukların erişemeyeceği şekilde yerleştirilmesi gerekmektedir.

- Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

⚠ **UYARI – Tehlike: Manyetizma!**



Manyetizmaya dikkat



Kalp pili olan kişiler için dikkat

Kumanda bölümünde sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bunlar kalp pili veya insülin pompası gibi elektronik implantların fonksiyonunu etkileyebilir.

- Elektronik implant bulunan kişiler kumanda bölümüyle en az 10 cm mesafeyi korumalıdır.

⚠ **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.

1.6 Mikrodalga

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI - DİKKATLİCE 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 asla cihazda kurutulmamalıdır.

- ▶ Terlikleri, tahıl veya tahıl yastıklarını, süngerleri, nemli temizlik bezlerini ve benzer eşyaları asla cihazla ısıtmayınız.
- ▶ Cihaz yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanılmalıdır.

Yiyecekler ile ambalajları ve kapları alev alabilir.

- ▶ Yiyecekler asla sıcak tutan ambalajlarda ısıtılmamalıdır.
- ▶ Yiyecekler asla 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 asla mikrodalgada kurutulmamalıdır.
- ▶ Örneğin ekmek gibi su oranı düşük yiyecekler asla yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun bir süre boyunca buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutulmamalıdır.

Yemeklik yağ tutuşabilir.

- ▶ Yemeklik yağ asla mikrodalgada tek başına ısıtılmamalıdır.

Mikrodalga içerisinde muhafaza edilen nesnelere veya mutfak gereçleri alev alabilir.

- ▶ Cihazı çalıştırmadan önce, pişirme bölümünde mikrodalga ile kullanıma uygun olmayan nesne veya mutfak gereçleri bulunmadığından emin olunuz.
- ▶ Mikrodalga çalışır durumda değilken pişirme bölümünü yanıcı nesnelere, mutfak gereçlerine veya yiyecekleri vb. muhafaza etmek için kullanmayınız.

⚠ **UYARI – Patlama tehlikesi!**

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

- ▶ Sıvılar veya diğer gıda maddeleri asla 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 asla 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.

- ▶ Kapağı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız. 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.

Saf mikrodalga modunda, en yüksek kademedeki kurutma fonksiyonu otomatik olarak bir ısıtma elemanını açar ve pişirme bölümünü ısıtır.

- ▶ Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız.
- ▶ Çocukları uzak tutunuz.

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

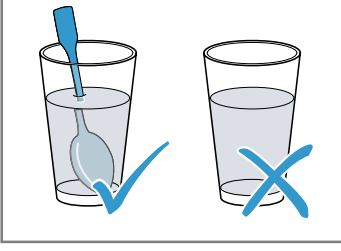
- ▶ Yiyecekler veya kıyafetler kesinlikle cihazda kurutulmamalıdır.
- ▶ Terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri veya benzeri cisimler kesinlikle cihazda ısıtılmamalıdır.
- ▶ Cihaz yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanılmalıdır.

⚠ **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama gecikebilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kap 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 kullanınız.
- Metal kaplar ve tencereler veya metal içeren kaplar, saf mikrodalga modunda kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir.
- ▶ Sadece mikrodalganın kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız.
- ▶ Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız veya mikrodalga fonksiyonunu başka bir ısıtma türüyle birlikte kullanınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

- ▶ Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

⚠ 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 menteşe daima temiz tutulmalıdır.
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 26

Pişirme bölümü kapağı veya kapak contası hasarlı ise, cihaz asla çalıştırılmamalıdır.

Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir.

- ▶ Pişirme bölümü kapağı, kapak contası veya kapağın plastik çerçevesi hasarlı ise; cihaz asla çalıştırılmamalıdır.
- ▶ Sadece müşteri hizmetleri tarafından onarılmalıdır.

Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar.

- ▶ Gövde kapağı asla çıkarılmamalıdır.

- ▶ Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetleriyle iletişime geçilmelidir.

1.7 Kızartma termometresi

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Kızartma termometresinin yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir.

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Kızartma termometresi sıvıdır.

- ▶ Kızartma termometresini dikkatlice tutunuz.

1.8 Temizleme fonksiyonu

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

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

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

⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

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

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

⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!

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

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Temizleme fonksiyonu sırasında pişirme bölümü çok ısınır.

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

⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.

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

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir ve cihazda kalıcı hasarlara neden olabilir. Patlama nedeniyle cihaz kapısı kendiliğinden açılabilir ve bazı durumlarda yerinden çıkarak düşebilir. Kapı camları patlayabilir ve parçalanabilir. Oluşan vakum nedeniyle pişirme bölümünün şekli içeriye doğru büyük ölçüde bozulabilir.

- ▶ Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen ≥ 15) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için). Pişirme bölümünün zeminindeki su, cihazın 120 °C üzerindeki işletiminde emaye hasarlarına neden olur.
- ▶ Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- ▶ Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.

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

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

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

- ▶ Silikon kalıplar veya silikon içeren uzun ömürlü fırın folyoları, kapaklar veya aksesuar kullanmayınız. Silikon kaplı pişirme kağıdı kullanılabilir.
- ▶ Pişirme bölümünde asla silikon nesnelere muhafaza etmeyiniz.

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

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

Pişirme bölümünde uzun süreli 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.
 - ▶ Cihaz kapısını herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır.
- Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir.
- ▶ Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten çok fazla koyulmamalıdır.

- ▶ Mümkünse derin üniversal tava kullanılmalıdır. Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.
- ▶ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanmayınız.
- ▶ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapısı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz. Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapısı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların panelleri hasar görebilir.
- ▶ Contayı daima temiz tutunuz.
- ▶ Cihaz asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırılmamalıdır.

Cihaz kapısının oturma yüzeyi veya tezgah olarak kullanılması nedeniyle cihaz kapısı hasar görebilir.

- ▶ Cihaz kapısına eşya koyulmamalı, oturulmamalı, kapiya asılmamalı veya yaslanılmamalıdır.
- ▶ Kaplar veya aksesuarlar cihaz kapısının üzerine koyulmamalıdır.

Aksesuar, cihaz tipine bağlı olarak cihaz kapı camını çizebilir.

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

Alüminyum folyo kapı camında kalıcı renk değişimlerine neden olabilir.

- ▶ Pişirme bölümündeki alüminyum folyo kapı camına temas etmemelidir.

2.2 Mikrodalga

Mikrodalgayı kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT

Metalin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde, cihaza veya kapağın iç camına zarar veren kıvılcıklar ortaya 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, üniversal tava ile birlikte kullanılmamalıdır.
- ▶ Aksesuarlar yalnızca kendileri için öngörülen yüksekliğe itilmelidir.

Saf mikrodalga modunda, üniversal tavanın veya fırın tepsisinin kullanımı uygun değildir. Bu durum kıvılcım oluşumuna neden olabilir ve pişirme bölümüne zarar verir.

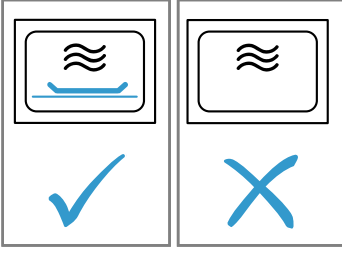
- ▶ Birlikte teslim edilen tel ızgara, yerleştirme yüzeyi olarak kullanılmalıdır.

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 asla pişirme bölümünde yemek olmadan çalıştırılmamalıdır. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir.



Çok yüksek bir mikrodalga gücünde, mikrodalga ile 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.

→ "Pişirme önerileri", Sayfa 37

- ▶ 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.

Ekranı temel ayarlardan kapatınız.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 24

- ▶ Ekran göstergesinin kapatılması enerji tasarrufu sağlar.

Sıvı dolu iki bardak veya fincan aynı anda ısıtılmalıdır.

- ▶ Aynı anda birden fazla yemeğin ısıtılması, yemeklerin art arda ısıtılmasından daha az enerji harcar.

Not: AB Ekotasarım Direktifi 2023/826 kapsamında, bu cihaz kapatıldığında farklı bir duruma sahiptir. Bu durum aşağıda elektrik tasarruf modu olarak bahsedilmiştir.

Ana fonksiyon etkin olmadığında dahi, cihazın enerji ihtiyacı bulunmaktadır:

- Sensör tuşlarının onaylanmasının tespiti
- Kapı açmayı izleme
- Saatin düzenlenmesi (göstergesiz)

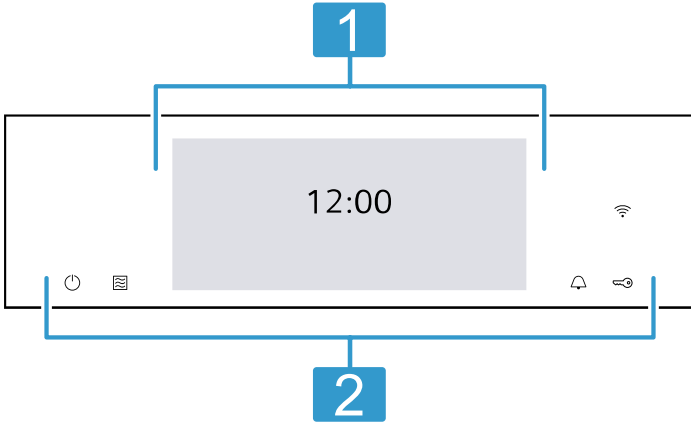
Bu sebeple, tanım gereği, ne "Kapalı" ne de "Bekleme" durumu mevcuttur. Güç tasarrufu modu terimi tercih edilmektedir. Güç tasarrufu modunun değerlendirilmesi amacıyla EN IEC 60350-1:2023 standardını kullanınız.

4 Cihazı tanıma

4.1 Kumanda paneli

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

Cihaz tipine bağlı olarak resimde bazı detaylar farklı olabilir, örn. renk ve biçim.



Ekran

- 1** Ekranda güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını veya uyarı metinlerini görebilirsiniz.
→ "Ekran", Sayfa 9

Tuşlar

- 2** Tuşlara basarak farklı fonksiyonları doğrudan ayarlayabilirsiniz.
→ "Tuşlar", Sayfa 9

4.2 Ekran

Ekran farklı alanlara bölünmüştür.

Durum satırı

Durum satırı ekranın üst kısmında bulunur. İşlem adımına göre işlemleri yapabilirsiniz.

Sembol	Fonksiyon
←	Bir önceki ayara gitme.
⚙️	Temel ayarları açma.

Metin bilgilerinin yanında, çeşitli fonksiyonların güncel durumunu semboller yardımıyla görebilirsiniz.

Sembol	Anlamı
🕒	Çalışan zaman fonksiyonlarının göstergesi. örn. "12dak10sn" → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 16
🔔	Çalar saat etkinleştirildi. → "Çalar saatin ayarlanması", Sayfa 16
🔒	Çocuk emniyeti devrede. → "Çocuk kilidi", Sayfa 23
🔒	Cihaz kapağı, temizleme fonksiyonu veya çocuk kilidi nedeniyle kilitlemiş. → "Temizleme fonksiyonu Pirofiz activeClean", Sayfa 28 → "Temel ayarlar", Sayfa 24
📶	Home Connect için WLAN sinyal gücü. Sembolün kaç çizgisi doluysa, sinyal o kadar güçlüdür. Sembolün üzeri çiziliyse 📶, WLAN sinyali mevcut değildir. Sembolde bir "x" gösteriliyorsa 📶, Home Connect sunucusuna bağlantı mevcut değildir. → "Home Connect ", Sayfa 25

Sembol	Anlamı
📶	Uzaktan başlatma Home Connect ile etkinleştirildi. → "Home Connect ", Sayfa 25
📶	Uzaktan hata tespiti Home Connect ile bakım için etkinleştirildi. → "Home Connect ", Sayfa 25

Ayar alanı

Ayar alanı kutucuklarla gösterilmiştir. Münferit kutucuklar, güncel seçim olanaklarını ve önceden yapılan ayarları gösterir. Bir fonksiyonu seçmek için ilgili kutucuğa dokunulmalıdır. Bilgiler de kutucuklarla gösterilmiştir. Birden fazla kutucukta sola veya sağa doğru gezinmek için, ekran üzerinde kaydırınız.

Kutucuklardaki olası semboller

Sembol	Anlamı
⌨️	Ayar değerini sayı alanından girme.
🔄	Ayar değerini sıfırlama.
✕	Kutucuğu kapatma.

Not: Bir kutucuktaki mavi nokta veya mavi yıldız, Home Connect uygulamasıyla yeni bir fonksiyonun, yeni bir favorinin veya bir güncellemenin cihazınıza indirildiğini gösterir.

Bilgi satırları

Ayar adımına bağlı olarak, ekranın altında ayarınızla ilgili ek bilgileri bulabilir ve işlem yapabilirsiniz.

4.3 Tuşlar

Tuşlarla farklı fonksiyonları doğrudan seçebilirsiniz.

Tuş	Fonksiyon
🔔	Cihazın açılması veya kapatılması. → "Temel Kullanım", Sayfa 14
📶	Mikrodalga çalışma modunun doğrudan seçilmesi. → "Mikrodalga", Sayfa 17
🔔	Alarmı seçme. → "Çalar saatin ayarlanması", Sayfa 16
🔒	Yakl. 4 saniye basılı tutma: Çocuk emniyetini etkinleştirme veya devre dışı bırakma. → "Çocuk kilidi", Sayfa 23

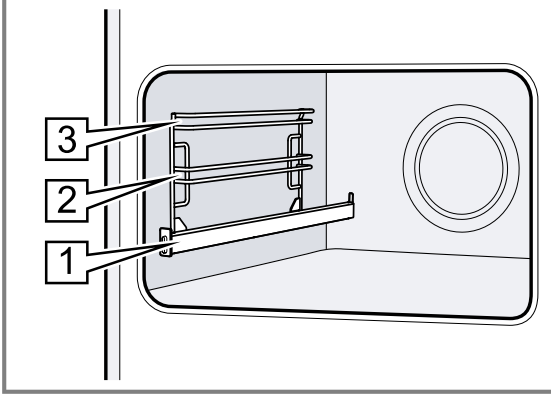
4.4 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki çeşitli fonksiyonlar, cihazınızı çalıştırmanıza yardımcı olur.

Ayaklar

Pişirme bölümündeki rafların farklı yüksekliklerine aksesuarları itebilirsiniz.
→ "Aksesuar", Sayfa 12
Cihazınız 3 yerleştirme yüksekliğine sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır. Raflar cihaz tipine bağlı olarak bir veya birden fazla kademedede çekme raylarıyla donatılmıştır.

Rafları örn. temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz.
→ "Raflar", Sayfa 32



Aydınlatma

Bir veya birden fazla fırın lambası pişirme bölümünü aydınlatır.

Cihaz kapağını açarsanız pişirme bölümündeki aydınlatma çalışır. Eğer cihaz kapağı yaklaşık 18 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

Havalandırma deliklerinin kapatılması cihazın aşırı ısınmasına neden olur.

► Havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

Cihazı soğutmak ve pişirme bölümündeki artık nemi gidermek için, soğutma fanı ilgili çalışma tamamlandıktan sonra belirli bir süre daha çalışır.

Not: Bu ilave çalışma süresini temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. Sık sık çok nemli yiyecekler hazırlıyorsanız veya pişirme bölümünde sıcak tutuyorsanız, daha uzun bir ilave çalışma süresi ayarlayınız.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 24

Cihaz kapağı

Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, çalışma durur. Cihaz kapağını kapattığınızda, çalışma otomatik olarak devam eder.

Mikrodalga fonksiyonunda cihaz kapağını kapatırsanız, çalışmaya devam etmeniz gerekir.

5 Çalışma modları

Burada cihazınızın çalışma modları ve ana fonksiyonlarına ilişkin genel bir bakış sunulmaktadır.

İpucu: Cihaz tipine bağlı olarak ilgili Home Connect uygulaması sayesinde ilave veya daha kapsamlı fonksiyonlar da mevcut olabilir. Daha fazla bilgiyi uygulamada bulabilirsiniz.

Çalışma modu	Kullanım
Isıtma türleri	Yemeklerinizi en iyi biçimde hazırlamak için hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur. → "Isıtma türleri", Sayfa 10 → "Temel Kullanım", Sayfa 14
Yemekler	Farklı yemekler için programlanmış, önerilen ayarları kullanınız. → "Yemekler", Sayfa 21
Mikrodalga	Mikrodalga ile daha hızlı pişirme, ısıtma veya buzunu çözme. → "Mikrodalga", Sayfa 17

Çalışma modu	Kullanım
Temizlik	Pişirme bölümü için pişirme fonksiyonunu seçme. → "Temizleme fonksiyonu Piroлиз activeClean", Sayfa 28 → "Temizlik desteği humidClean", Sayfa 30 → "Kurutma fonksiyonu", Sayfa 30
Favoriler	Kaydedilmiş ayarları kullanma. → "Favoriler", Sayfa 23

Home Connect

Home Connect ile fırını bir mobil cihaza bağlayınız ve uzaktan kontrol ediniz ve cihazın tüm fonksiyonlarını kullanınız.

Cihaz tipine bağlı olarak ilgili Home Connect uygulaması sayesinde cihazınız için ilave veya daha kapsamlı fonksiyonlar da mevcut olabilir. Daha fazla bilgiyi uygulamada bulabilirsiniz.

→ "Home Connect ", Sayfa 25


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 türü	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.
	Üstten/alttan ısıtma	30 - 300°C	Tek seviyede geleneksel biçimde pişirme veya kızartma. Bu pişirme türü sulu katmanlara sahip pastalar için özellikle uygundur. Isı, alttan ve üstten eşit derecede gelir.
	Hassas sıcak hava	125 - 250°C	Seçilen yiyecekleri ön ısıtma olmadan bir seviyede hassas biçimde pişirme. Fan, fırının arka duvarındaki halka şeklindeki ısıtma elemanından gelen ısıyı pişirme bölümüne eşit şekilde dağıtır. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. Pişirme sırasında cihaz kapısı kapalı tutulmalıdır. Cihazın kapısını kısa bir süre için bile açarsanız, cihaz kalan ısıyı kullanmadan ısıtmaya devam edecektir. Bu ısıtma türü havalandırma modunda enerji tüketimini ve enerji verimlilik sınıfını belirlemek için kullanılır.
	Üst/ alt ısıtma hassas	150 - 250°C	Seçilen yemeklerin hassas biçimde pişirilmesi. Isı alttan ve üstten gelir. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. Pişirme sırasında cihaz kapısı kapalı tutulmalıdır. Cihazın kapısını kısa bir süre için bile açarsanız, cihaz kalan ısıyı kullanmadan ısıtmaya devam edecektir. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
	Hava dolaşimli ızgara	30 - 300°C	Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarını kızartma. Izgara rezistansı ve fan dönüşümlü olarak devreye girip çıkar. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
	Izgara, geniş yüzey	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 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 = zayıf 2 = orta 3 = yüksek	Küçük miktarlarda biftek, sosis veya tostun kızartılması. Küçük miktarda gratine etmek. Izgara yüzeyinin altındaki orta yüzey ısıtır.
	Pizza fonksiyonu	30 - 275°C	Altan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması. Alt ısıtma elemanı ve arka paneldeki halka ısıtma elemanı ısıtır.
	coolStart fonksiyonu	30 - 275°C	Dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmadan hızlı hazırlanması için. Sıcaklık, üreticinin talimatlarına dayanmaktadır. Ambalaj üzerinde belirtilmiş olan en yüksek sıcaklığı kullanınız.
	Yoğun ısı	30 - 300°C	Gevrek tabanlı yemeklerin hazırlanması. Isı üstten ve özellikle alttan güçlü gelir.
	Hassas pişirme	70 - 120°C	Kızartılmış, yumuşak et parçalarının açık bir kapta hassas ve yavaş bir biçimde pişirilmesi. Isı, düşük sıcaklıkta üstten ve alttan eşit olarak gelir.
	Kurutulması	30 - 130°C	Oğ, meyve veya sebzelerin kurutulması.
	Altan ısıtma	30 - 250°C	Yemeklerin yeniden pişirilmesi veya sıcak suda pişirilmesi. Isı alttan gelir.
	Sıcak tutma	50 - 100°C	Piştirilen yemeklerin sıcak tutulması.
	Kapları ön ısıtma	30 - 90°C	Kabı ön ısıtma.
	Hava ile Kızartma (3DFry)	30 - 300 °C	Az miktarda yağ ile bir kademedede gevrek pişirme. Genellikle yağda kızartılan yemekler için özellikle uygundur, örn. patates kızartması.

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi Mümkün olan ek fonksiyonlar
			Fan, ızgara ısıtıcısının ısısını yiyeceklerin etrafında yüksek hızda döndürür. Atık hava güçlü bir şekilde pişirme bölümünden çekilir.
	Hava ile Kızartma (3DFry)	30 - 230 °C	Az miktarda yağ ile bir kademede gevrek pişirme. Genellikle yağda kızartılan yemekler için özellikle uygundur, örn. patates kızartması.

5.2 Sıcaklık

Çoğu ısıtma türü için, ısıtma işlemi sırasında ekranda pişirme bölümündeki mevcut sıcaklığı ve ayarlanan sıcaklığı yan yana okuyabilirsiniz, örn. ↓ 120 °C | 210 °C. Ön ısıtma yaptığınızda, ısıtma çizgisi tamamen dolduğunda ve sesli bir sinyal duyulduğunda yemeği içeri sürmek için optimum zamana ulaşmıştır.

Not: Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme bölümünün içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir.

Kalan ısı göstergesi

Cihaz kapatıldığında, ekranda))) sembolü ile pişirme bölümündeki kalan ısı gösterilir. Sıcaklık ne kadar düşerse, sembol o kadar az görünür. Yaklaşık 60 C'den itibaren sembol tamamen söner.

5.3 Mikrodalga kademeleri

Burada mikrodalga kademelerine ve bunların kullanımına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz. Mikrodalga güçleri belirlenmiş kademelerdir ve her zaman cihazın kullandığı Watt değerine tam olarak karşılık gelmeyebilir.

Watt cinsinden mikrodalga kademesi	Saat cinsinden maksimum süre	Kullanımı
90 W	1:30	Hassas yiyeceklerin buzunun çözülmesi.
180 W	1:30	Yiyeceklerin buzunu çözme ve pişirmeye devam etme.
360 W	1:30	Et ve balık pişirme. Hassas yiyecekleri ısıtma.
600 W	1:30	Yiyecekleri ısıtma ve pişirme.
900 W "Boost"	00:30	Sıvıları ısıtma.

Notlar

- Cihazı korumak için ilk dakikalarda maksimum mikrodalga gücü "Boost" kademeli olarak 600 Watt'a

kadar azaltılır. Maksimum güç, bir soğuma süresinin ardından yeniden kullanılabilir.

- Mikrodalga gücü cihazın fiili güç tüketimi ile uyuşmuyor.

6 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

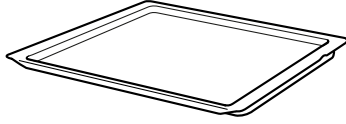
Not: Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Bu deformasyon herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. Aksesuar soğuduğunda deformasyon kaybolur.

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

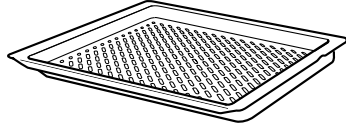
Aksesuarlar	Kullanım
Tel ızgara	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kek kalıpları ■ Sufle kalıpları ■ Kap ■ Et, örn. kızartma veya ızgaralık parçalar ■ Derin dondurulmuş yemekler
Üniversal tava	<ul style="list-style-type: none"> ■ Yumuşak kekler ■ Kurabiye ■ Ekmek ■ Büyük kızartma ■ Derin dondurulmuş yemekler ■ Damlayan sıvıları, örn. tel ızgara üzerinde ızgaradan damlayan yağ, toplama.

Aksesuarlar

Fırın tepsisi



Hava ile Kızartma (3DFry) ve ızgara sacı, emaye delikli

**Kullanım**

- Tepsi kekleri
- Kuru pasta

- Genellikle yağda, çıtır çıtır olana kadar kızartılan yiyecekler, örn.: patates kızartması.
- Yiyecekleri ızgara yapma.

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 universal tava gibi tepsiler kıvılcım oluşturabilirler ve uygun değildir.

Mikrodalga için uyarıları dikkate alınız.

→ "Mikrodalga ile uyumlu kaplar ve aksesuarlar", Sayfa 17


6.2 Kilit fonksiyonu

Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller.

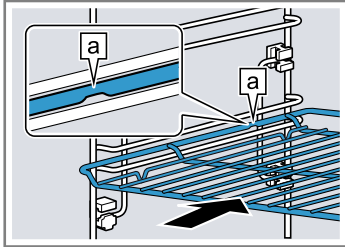
Aksesuarı yaklaşık olarak yarısına kadar, kilitlenene kadar dışarı çekebilirsiniz. Devrilme koruması ancak aksesuar pişirme bölümüne ittiğinizde çalışır.


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.

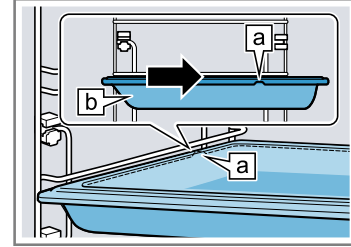
1. Aksesuar, çentik  arkada olacak ve aşağıya bakacak şekilde çevrilmelidir.
2. Aksesuar ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

Tel ızgara Tel ızgara, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı ~ aşağıya bakacak şekilde itilmelidir.



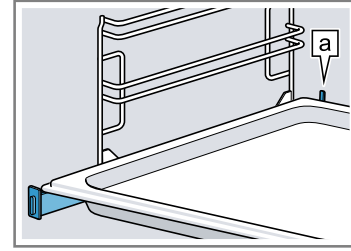
Tepsi Tepsinin eğimli kısmı  cihaz kapısına bakacak şekilde itilmelidir.

örn.
universal
tava veya
fırın tepsisi



Aksesuarları yerleştirilmiş raf raylarının üzerine yerleştirin.

Tel ızgara Aksesuarları, sürgü sisteminin arka dayanağına gelecek şekilde yerleştiriniz. veya tepsisi



Not: Tamamen içeri itilmiş veya dışarı çekilmiş durumdaki çekme rayları, cihaz tipine göre yerine oturtulur. Çekme rayları biraz bastırılarak yerinden çıkartılmalıdır.

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

Not: Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

6.4 Diğer aksesuar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz. Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini internette veya broşürlerimizde bulabilirsiniz:

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 cihazı ilk kez çalıştırmak için gerekli olan ayarları yapmanız gerekir.

Ekranda buna ilişkin ayarların görüntülenmesi birkaç dakika sürebilir.

Not: İlgili ayarları Home Connect uygulaması üzerinden de yapabilirsiniz. Cihazınız bağlandıysa, uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

1. Cihazı  ile açınız.
- ✓ İlk ayar görünür.
2. Gerekirse ayar değiştirilmelidir.


Olası ayarlar:


- Dil
- Home Connect
- Saat
- Tarih

3. → ile sonraki ayara geçebilirsiniz.
4. Ayarları gözden geçirin ve gerekirse değiştiriniz.
- ✓ Son ayardan sonra ekranda ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.
5. Cihazın ilk ısıtmadan önce kendi kendini kontrol etmesi için cihaz kapağı bir kez açılmalı ve kapatılmalıdır.


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 kalıntılarını ve cihazın içindeki ve dışındaki yapışkan bandı çıkarılmalıdır.
2. Pişirme bölümündeki düz yüzeyler yumuşak, nemli bir bezle silinmelidir.
3. Cihazı  ile açınız.
4. Aşağıdaki ayarlar gerçekleştirilmelidir:


Isıtma türü	4D sıcak hava 
Sıcaklık	maksimum
Süre	1 saat

→ "Temel Kullanım", Sayfa 14

5. İşletimi başlatınız.
 - ▶ Cihaz ısıtmaya devam ettiği sürece mutfak havalandırılmalıdır.
 - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
6. Cihazı  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

- ▶ Cihazı  ile açınız.
- ✓ Ekranda menü görünür.

8.2 Cihazın kapatılması

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

- ▶ Cihazı  ile kapatınız.
- ✓ Cihaz kapanır. Çalışan fonksiyonlar iptal edilir.
- ✓ Ekranda saat veya kalan ısı göstergesi görünür.

8.3 Çalışmanın 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.
- ▶ "Başlat" ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Ayarlar ekranda görünür.



8.4 Çalışmanın yarıda kesilmesi

Çalışmayı iptal edebilir ve tekrar devam ettirebilirsiniz.

1. Çalışmayı iptal etmek için, "Durdur" üzerine basılmalıdır.
2. Çalışmayı devam ettirmek için, "Başlat" üzerine basılmalıdır.

8.5 Çalışma modunun ayarlanması

Cihazı açtıktan sonra, ekranda menü görünür.

1. Çeşitli seçenekler arasında gezinmek için, ekran üzerinde sola veya sağa doğru kaydırabilirsiniz.
2. Bir fonksiyonu seçmek için ilgili kutucuğa dokununuz.
- ✓ Fonksiyona bağlı olarak olası ayar değerleri veya seçimle ilgili diğer kutucuklar görünür.
3. Gerekirse başka bir kutucuğa basılmalıdır.
4. Ayar değerlerini değiştirmek için:
 - ▶ Mavi ayar çizgisinin üzerinde kaydırılmalı veya ayar çizgisinin üzerinde ilgili noktaya basılmalıdır.
 - ▶ Bir diğer seçenek ise  üzerine basmak ve değeri doğrudan görünen sayı alanına girmektir.
5. "Başlat" ile çalışmayı başlatınız.
6. Çalışma sonlandığında:
 - ▶ Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
 - ▶ Yemek hazır olduğunda cihazı  ile kapatınız.

İpucu: Ayarlarınızı "Favoriler"☆ olarak kaydedebilir ve tekrar kullanabilirsiniz.


→ "Favoriler", Sayfa 23


8.6 Çalışmayı uzatma

Çalışma sona erdiğinde çalışmayı uzatabilir veya başka ayarlar yapabilir ve çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.

1. "Süreyi uzat" seçeneğine basınız.
 - ▶ Çalışma moduna göre gerekirse ayarları değiştirebilirsiniz.
2. ▷/□ ile çalışmayı başlatınız.

8.7 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

1. "Isıtma türleri" seçeneğine basınız.
2. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
3. Sıcaklığı ayar çizgisi üzerinden ayarlayınız veya doğrudan sayı alanı  üzerinden giriniz. Gerekirse başka ayarlar da yapabilirsiniz:
 - → "Hızlı ısıtma", Sayfa 15
 - → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 16
 - → "Mikrodalga", Sayfa 17
 - → "Havalandırma fonksiyonu Çıtır bitiş", Sayfa 19
 - → "Kızartma termometresi", Sayfa 19
4. "Başlat" ile çalışmayı başlatınız.

✓ Cihaz ısınmaya başlar.
 ✓ Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.
 5. Yemek hazır olduğunda cihazı  ile kapatınız.


Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. "Durdur" seçeneğine basınız.
2. ← seçeneğine basınız.
3. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
4. Çalışmayı yeniden ayarlayınız ve "Başlat" ile başlatınız.


Sıcaklığın değiştirilmesi


Çalışmaya başladıktan sonra sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Sıcaklığa basınız.
2. Sıcaklığı ayar çizgisi üzerinden değiştiriniz veya doğrudan sayı alanı  üzerinden giriniz.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

8.8 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.

1.  seçeneğine basınız.
- ✓ Eğer bilgi mevcutsa bunlar birkaç saniye boyunca gösterilir.

2. Çok fazla içerik varsa aşağı kaydırınız.
3. Gerekirse uyarı  ile kapatılmalıdır.

8.9 Daha uzun bir süre boyunca sıcak tutma

Cihazınızla, cihazın davranışı değişmeden 24 saate kadar yiyecekleri sıcak tutabilirsiniz. Zaman fonksiyonlarını kullanınız ve temel ayarları değiştiriniz.

Not: Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, cihaz ısıtmayı durdurur. Cihaz kapağını kapattığınızda cihaz ısıtmaya devam eder. Çalışma sırasında cihazın davranışının değişmemesini sağlamak için, ayarlanan süre dolana kadar cihazın kapağını açmayınız.

1. "Aydınlatma" temel ayarı "Her zaman kapalı" olarak değiştirilmelidir.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 24

2. "Saat göstergesi" temel ayarını "Açık" olarak değiştiriniz.

3. "Sinyal sesi" temel ayarını "Çok kısa süreli" olarak değiştiriniz.

Bu, çalışma sırasında ve cihaz kapağını açtığınızda pişirme bölümündeki aydınlatmanın kapalı kalacağı anlamına gelir. Saat görüntüsü değiştirilmemiştir. Çalışma sonunda sinyal sesinin süresi kısılır.

4. İsteddiğiniz çalışma modunu ayarlayınız.
→ "Çalışma modunun ayarlanması", Sayfa 14
→ "Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması", Sayfa 15

5. Çalışma moduna göre, istediğiniz süreyi ayarlayınız.
→ "Sürenin ayarlanması", Sayfa 16

- "Zaman fonksiyonları", Sayfa 16

6. "Son" ile, çalışmanın sona ereceği saati ayarlayınız.
→ "Bitişin ayarlanması", Sayfa 16
→ "Zaman fonksiyonları", Sayfa 16

7. Cihaz ısınmaya başlamadan önce yiyecekleri pişirme bölümüne koyunuz.

8. İşletimi başlatınız.


- ✓ Ekranda başlangıca kadar olan süre görüntülenir.

- ✓ Başlama zamanına erişildiğinde, cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.




9. Çalışma tamamlandığında, yiyecekleri pişirme bölümünden çıkarınız. Yaklaşık 15 ila 20 dakika sonra cihaz otomatik olarak tamamen kapanır.

Not: Gerekirse, çeşitli temel ayarları tekrar değiştiriniz.

9 Hızlı ısıtma

Zaman tasarrufu sağlamak için, hızlı ısıtma  ile 100 °C'nin üzerine ayarlanmış sıcaklıklarda ilgili ısıtma süresini kısaltabilirsiniz.

Bu ısıtma türlerinde hızlı ısıtmayı kullanabilirsiniz:

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

9.1 Hızlı ısıtmanın ayarlanması

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

Not: Süreyi ancak hızlı ısıtma tamamlandıktan sonra ayarlayınız.

1. Uygun bir ısıtma türü ve 100 °C üzerinde bir sıcaklık ayarlayınız.

Hızlı ısıtma, ayarlanan 200 C sıcaklıktan itibaren otomatik olarak açılır.

2. "Hızlı ısıtma" seçeneğine basınız.

- ✓ Kutucukta "Açık" görünür.

3. "Start" ile çalışmayı başlatınız.


- ✓ Hızlı ısıtma başlar.

- ✓ Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur. "Hızlı ısıtma"  için "Kapalı" görünür.

4. Yiyecek, pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

- ▶ "Hızlı ısıtma" seçeneğine basınız.

- ✓ Ekranda "Hızlı ısıtma"  için "Kapalı" görünür.

10 Zaman fonksiyonları

Bir alıştırma işlemi için, çalışmanın sona ereceği süreyi ve saati ayarlayabilirsiniz. alar saat, çalışmadan bağımsız olarak ayarlanabilir.

Zaman fonksiyonu	Kullanım
Süre ↵	alışması için bir süre ayarlamış 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.
alar saat ↻	çalar saati işletimden bağımsız olarak ayarlayabilirsiniz. Cihazı etkilemez.

10.1 Surenin ayarlanması

Çalışma için süreyi en fazla 24 saat olarak ayarlayabilirsiniz.

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

- "Süre" seçeneğine basınız.
- Süreyi ayarlamak için ilgili zaman değerine basınız, örn. saat göstergesi "sa" veya dakika göstergesi "dak".
- Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
- Süreyi ayar çizgisi üzerinden ayarlayınız veya doğrudan sayı alanı  üzerinden giriniz. Gerekirse ayar değerini  ile sıfırlayınız.
- "Start" ile çalışmayı başlatınız.
- Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
- Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
- Süre dolduğunda:
 - Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
 - Yemek hazır olduğunda cihazı  ile kapatınız.

Surenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

- Sureye basınız.
- Süreyi ayar çizgisi üzerinden değiştiriniz veya doğrudan sayı alanı  üzerinden giriniz.
- "Uygula" seçeneğine basınız.

Surenin iptal edilmesi

Süreyi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

- Sureye basınız.
- Süreyi  sıfırlayınız.

Not: Her zaman bir süre gerektiren çalışma modları için cihaz, süreyi önceden ayarlanmış değere sıfırlar.
- "Uygula" seçeneğine basınız.

10.2 Bitişin ayarlanması

Cihaz otomatik olarak açılır ve önceden seçilen bitiş zamanında kapanır. Bunu yapmak için süreyi ayarlayınız ve işletim sonunu belirleyiniz.

Gereklilikler

- Bir ısıtma türü ve bir sıcaklık veya kademe ayarlandı.

- Bir süre ayarlandı.
 - "Son" seçeneğine basınız.
 - Saati ayar çizgisi üzerinden erteleyiniz veya doğrudan sayı alanı  üzerinden giriniz. Gerekirse ayar değerini  ile sıfırlayınız.
 - "Start" ile çalışmayı başlatınız.
 - Ekranda başlangıç zamanı görüntülenir. Cihaz bekleme konumundadır.
 - Başlama zamanına erişildiğinde, cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
 - İlgili süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
 - Süre dolduğunda:
 - Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
 - Yemek hazır olduğunda cihazı  ile kapatılmalıdır.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

Yemeklerinizin iyi pişmesi için ayarlanmış olan saati sadece çalışma başlayınca ve süre işlemeye başlayınca kadar değiştirebilirsiniz.

- "Stop" seçeneğine basınız.
- "Son" seçeneğine basınız.
- Saati ayar çizgisi üzerinden değiştiriniz veya doğrudan sayı alanı  üzerinden giriniz.
- "Start" seçeneğine basınız.

Bitiş zamanının iptal edilmesi

Ayarlanmış olan saati istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

- "Stop" seçeneğine basınız.
- "Son" seçeneğine basınız.
- Saat  ile sıfırlanmalıdır.

Not: Süre gerektiren çalışma modlarında cihaz, sürenin sona ereceği saati mümkün olan en yakın saate sıfırlar.
- "Start" seçeneğine basınız.


10.3 alar saatin ayarlanması

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




- ↵ tuşuna basınız.
- alar saati ayarlamak için ekranda ilgili zaman değerine basınız, örn. saat göstergesi "sa" veya dakika göstergesi "dak".
 - Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
- alar saati sayı alanı  üzerinden ayarlayabilirsiniz. Gerekirse ayar değerini  ile sıfırlayınız.
- alar saati başlatmak için "Start" zerine basınız.
 - alar saatte süre azalmaya başlar.
 - Cihaz kapatıldığında çalar saat ekranda görünmeye devam eder.
 - Cihaz açıldığında çalışan işletimin ayarları ekranda görünür. alar saat durum satırında görüntülenir.
 - alar saatin süresi dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, alar saatin durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.

Çalar saatin değiştirilmesi

Çalar saati istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1.  tuşuna basınız.
2. "Stop" seçeneğine basınız.
3. Çalar saati değiştiriniz.
4. "Start" seçeneğine basınız.

Çalar saatin iptal edilmesi

1.  tuşuna basınız.
2. Çalar saati  ile sıfırlayınız.
3. birlikte  sonlandırılması

11 Mikrodalga

Mikrodalgayla yemekleri çok daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yemeklerin buzunu çözebilirsiniz.

11.1 Mikrodalga ile uyumlu kaplar ve aksesuarlar

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.

Mikrodalgaya uygun kaplar

Isıya dayanıklı ve mikrodalgaya uygun malzemeden üretilmiş kaplar:

- Cam
 - Cam seramik
 - Porselen
 - Isıya dayanıklı plastik
 - Açıklık bulunmayan, tamamen cam kaplı seramik
 - Servis kapları
- Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firmanın mikrodalga ile kullanımın uygun olduğunu garanti etmeleri halinde, kullanınız.
- Teslimat kapsamındaki tel ızgara
- Levhalar, örn. fırın tepsisi veya üniversal tepsiler gibi, yalnızca mikrodalga kullanıldığında kıvılcım oluşturabilir ve uygun değildir.

Bu materyaller mikrodalgaları geçirir ve hasar görmezler.

Mikrodalgaya uygun olmayan kaplar

Not: Maddi hasar bilgilerine dikkat ediniz.

→ "Mikrodalga", Sayfa 7

- Metal kek kalıpları ve kaplar

Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler hiç ısınmaz veya az ısınır. Metal, mikrodalğanın kullanımı sırasında kıvılcım oluşabilir.

Bir çalışma modu için mikrodalgaya koyulabilen kaplar

Mikrodalgayı başka bir çalışma modu için açarsanız, mikrodalgaya uygun tabaklar ve aksesuarlara ek olarak metal de mümkündür:

- Metal kek kalıpları ve kaplar
- Metallerin, pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olması gerekir. Kek kalıplarını veya metal kapları daima teslimat kapsamındaki ızgaraya yerleştiriniz.
- Birlikte teslim edilen aksesuarlar:
- Tel ızgara
 - Üniversal tava
 - Fırın tepsisi

Hava ile Kızartma (3DFry) ve ızgara sacı

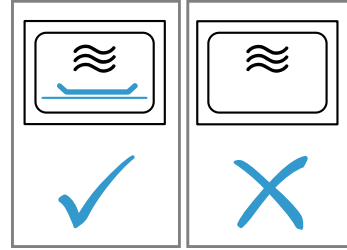
Kabın mikrodalgaya uygunluk bakımından test edilmesi

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

DİKKAT

Cihazın, pişirme bölümünde yiyecek olmadan çalıştırılması; aşırı yüklenmeye neden olur.

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



⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

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

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

11.2 Mikrodalga ile ayar seçenekleri

Mikrodalgayı tek başına veya başka bir çalışma modu ile birlikte kullanabilirsiniz.

Sadece mikrodalga kullanımı

Tek başına mikrodalğanın elektromanyetik dalgaları, örneğin yiyeceklerde ısıya dönüştürülen enerji üretir. Yoğuşmayı önlemek için cihaz, 600 watt ve "Boost" mikrodalga çıkışlarında bir ısıtma elemanını otomatik olarak çalıştırır. Pişirme bölümü ve aksesuar ısınır. Pişirme sonucunu etkilemez. Bu otomatik kurutma fonksiyonunu temel ayarlardan kapatabilirsiniz.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 24

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Saf mikrodalga modunda, en yüksek kademedeki kurutma fonksiyonu otomatik olarak bir ısıtma elemanını açar ve pişirme bölümünü ısıtır.

- ▶ Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız.
- ▶ Çocukları uzak tutunuz.

Mikrodalga desteği

Bir çalışma moduna mikrodalga desteği uygulandığında, yemeklerin pişme süresi kısalmır.

Mikrodalgayı aşağıdaki işlemlerle birleştirebilirsiniz:

- Isıtma türleri → *Sayfa 15*
 - 4D sıcak hava ☑
 - Üstten/alttan ısıtma ☑
 - Dolaşımli hava ızgarası ☑
 - Izgara, büyük yüzey ☑
 - Izgara, küçük yüzey ☑
- → *"Yemekler", Sayfa 21*
- → *"Kızartma termometresi", Sayfa 19*
- → *"Havalandırma fonksiyonu Çıtır bitiş", Sayfa 19*

Bir çalışma modu ile birlikte kullanılabilen olası mikrodalga çıkışları şunlardır:

- 90 Watt
- 180 Watt
- 360 Watt

11.3 Mikrodalğanın ayarlanması**Not**

Mikrodalgayı doğru kullandığınızdan emin olunuz:

- → *"Güvenlik", Sayfa 2*
- → *"Maddi hasarların önlenmesi", Sayfa 7*
- → *"Mikrodalga kademeleri", Sayfa 12*
- → *"Mikrodalga ile uyumlu kaplar ve aksesuarlar", Sayfa 17*

1. "Mikrodalga" tuşuna basınız.
 - ▶ Veya doğrudan ☑ tuşu ile mikrodalgayı seçiniz.
2. İsteddiğiniz mikrodalga gücüne basınız.
3. "Süre" tuşuna basınız.

Mikrodalga ile çalışma her zaman süre gerektirir.
4. Ön ayarlı süreyi değiştirmek için, ilgili zaman değerine basınız, örneğin dakika göstergesi "dak" veya saniye göstergesi "sn".
 - ✓ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
5. Süreyi ayar çizgisi üzerinden ayarlayınız veya doğrudan sayı alanı ☑ üzerinden giriniz. Gerekirse ayar değerini ☑ ile sıfırlayınız.
6. "Başlat" ile çalışmayı başlatınız.
 - ✓ Mikrodalga başlatılır ve süre azalmaya başlar. Maksimum mikrodalga gücünde "Boost" ekranda ilgili güç azaltması görünür.
 - *"Mikrodalga kademeleri", Sayfa 12*
 - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
7. Süre dolduğunda:
 - ▶ Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.

- ▶ Yemek hazır olduğunda cihaz ☑ ile kapatılmalıdır.
8. Mikrodalga kurutma fonksiyonunun temel ayarlarda kapatmış olmanız halinde ve pişirme bölümünde yoğunlaşma oluşmuşsa, pişirme bölümünü kurutunuz.
 - *"Kurutma fonksiyonu", Sayfa 30*

Not: Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, çalışma durur. Cihaz kapağını kapattığınızda, işlemi devam ettirmeniz gerekir. Temel ayarı değiştirdiyse, mikrodalğanın içinde yiyecek yokken çalışmadığından emin olunuz.

→ *"Temel ayarlar", Sayfa 24*

Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Mikrodalga gücünü istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Mikrodalga gücüne basınız.
2. Mikrodalga gücünü değiştiriniz.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Süreye basınız.
2. Süreyi ayar çizgisi üzerinden değiştiriniz veya doğrudan sayı alanı ☑ üzerinden giriniz.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

11.4 Mikrodalga desteğinin ayarlanması**Not**

Mikrodalgayı doğru kullandığınızdan emin olunuz:

- → *"Güvenlik", Sayfa 2*
- → *"Maddi hasarların önlenmesi", Sayfa 7*
- → *"Mikrodalga kademeleri", Sayfa 12*
- → *"Mikrodalga ile uyumlu kaplar ve aksesuarlar", Sayfa 17*

Gereklilik: İlgili çalışma modu bilgilerine dikkat ediniz.

→ *"Mikrodalga ile ayar seçenekleri", Sayfa 17*


1. İsteddiğiniz çalışma moduna basınız.
2. Çalışma modu ayarlarını yapınız, örn. ısıtma türü ve sıcaklık.
3. "Mikrodalga desteği" ≈ seçeneğine basınız.
4. İsteddiğiniz mikrodalga gücüne basınız.
5. "Süre" seçeneğine basınız ve süreyi ayarlayınız.
6. "Başlat" ile çalışmayı başlatınız.
 - ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
 - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
7. Süre dolduğunda:
 - ▶ Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
 - ▶ Yemek hazır olduğunda cihazı ☑ ile kapatınız.

Mikrodalga desteğinin değiştirilmesi

Mikrodalga desteğini istediğiniz zaman değiştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz.

1. Mikrodalga gücüne basınız.
2. Mikrodalga gücünü değiştiriniz veya devre dışı bırakınız.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.






12 Havalandırma fonksiyonu "Çıtır bitiş"

Havalandırma fonksiyonu "Çıtır bitiş"  yemeğinizin daha çıtır olması için pişirme bölümündeki nemi emer. Cihaz kapağı açıldığında dışarı çıkabilecek sıcak buhar azalır.

12.1 Havalandırma fonksiyonu ile uygun ısıtma türleri


Havalandırma fonksiyonu için yalnızca belirli ısıtma türleri uygundur.

Havalandırma fonksiyonunu şu ısıtma türlerinde kullanabilirsiniz:

- 4D sıcak hava 
- Üstten/alttan ısıtma 
- Yoğun ısı 
- Pizza kademesi 
- Dolaşimli hava ızgarası 



12.2 Havalandırma fonksiyonunun ayarlanması

Havalandırma fonksiyonunu, çalışma başladıktan sonra bile istediğiniz zaman açabilirsiniz.


1. Uygun bir ısıtma türü ve bir sıcaklık ayarlayınız. Gerekirse başka ayarlar yapabilir ve bunları havalandırma fonksiyonuyla birleştirebilirsiniz.
 2. "Çıtır bitiş" üzerine basılmalıdır.
 - ✓ Kutucukta "Açık" görünür.
 3. "Başlat" ile çalışmayı başlatınız.
 - ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
 - ✓ Ayar değerleri ekranda gösterilir.
 4. Yemek hazır olduğunda cihazı  ile kapatınız.
- Not:** Çalışma sırasında güçlü bir fan sesi duyulabilir.

Havalandırma fonksiyonunun iptal edilmesi

Havalandırma fonksiyonunu istediğiniz zaman kapatabilirsiniz.

- ▶ "Çıtır bitiş"  seçeneğine basınız.
- ✓ Ekranda "Çıtır bitiş" için  "Kapalı" görünür.
- ✓ Havalandırma fonksiyonu olmadan çalışma devam eder.











13 Kızartma termometresi

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

13.1 Kızartma termometresiyle uyumlu ısıtma türleri

Kızartma termometresiyle çalışma için sadece belirli ısıtma türleri uygundur.

Kızartma termometresini şu ısıtma türleri ile kullanabilirsiniz:

- 4D sıcak hava 
- Üstten/alttan ısıtma 
- Alttan ısıtma 
- Üstten/Alttan ısıtma Hassas 
- Sıcak hava Hassas 
- Dolaşimli hava ızgarası 
- Pizza kademesi 
- Sıcak tutma 
- Yoğun sıcaklık 
- Hassas pişirme 

13.2 Kızartma termometresinin yerleştirilmesi

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Kızartma termometresinin yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir.

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

DİKKAT

Kızartma termometresi hasar görebilir.

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

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

- ▶ Kızartma termometresi tamamen pişirilecek yiyeceğe takılmalıdır.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Kızartma termometresi sıvıdır.

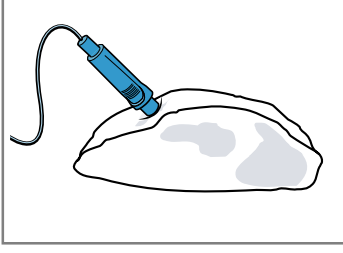
- ▶ Kızartma termometresini dikkatlice tutunuz.

1. Kızartma termometresi pişirilecek yiyeceğe takılmalıdır.

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

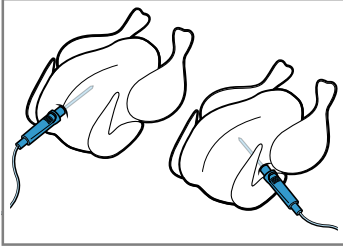
İnce et parçaları	Kızartma termometresi yandan etin en kalın yerine takılmalıdır.
-------------------	---

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



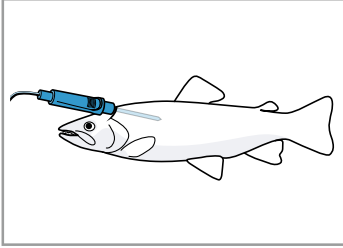
Not: Pişirilecek yiyeceği çevirmek istiyorsanız dönerken çıkarılması gerekmeyecek şekilde et termometresini yiyeceğin yan tarafına yerleştiriniz.

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



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

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



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




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

Not: Pişirilecek yiyeceği çevirirken kızartma termometresini çıkarmayınız. Pişirilecek yiyeceği çevirdikten sonra kızartma termometresinin pişirilecek yiyecekte doğru pozisyonda olup olmadığını kontrol ediniz.

13.3 Kızartma termometresinin ayarlanması

30 °C ile 99 °C arasında bir iç sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Gereklilikler


- Pişirilecek yiyecek kızartma termometresiyle birlikte pişirme bölümündedir.
- Kızartma termometresi pişirme bölümüne takılıdır.
- 1. "Isıtma türleri" seçeneğine basınız.
- 2. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
- 3. Pişirme bölümü sıcaklığını ayar çizgisi üzerinden ayarlayınız veya doğrudan sayı alanı  üzerinden giriniz.
Pişirme bölümü sıcaklığını, iç sıcaklıktan en az 10 °C daha yüksek ayarlayınız.
Pişirme bölümü sıcaklığını 250 °C'den daha yüksek ayarlamayınız.
- 4. "Kızartma termometresi" seçeneğine basınız.
- 5. İç sıcaklığı ayar çizgisi üzerinden ayarlayınız veya doğrudan sayı alanı  üzerinden giriniz.
Gerekirse ayar değerini  ile sıfırlayınız.
- 6. "Start" ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
- ✓ Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.
- ✓ İç sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal sesi duyulur.
Ekran, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür. Cihaz, ısıtma işlemi sona erdirir. Hassas pişirme ısıtma türünde cihaz ısıtmaya devam eder.
- 7. **⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!**
Pişirme bölümü, aksesuar ve kızartma termometresi çok ısınır.
 - ▶ Sıcak aksesuar ve kızartma termometresi daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

İpuçları

- Kızartma termometresini başka bir çalışma moduyla da birleştirebilirsiniz, örn.:
 - → "Mikrodalga", Sayfa 17
 - → "Yemekler", Sayfa 21
- Kızartma termometresini ayarlı bir iç sıcaklık olmadan da kullanabilirsiniz. Yemeğin iç sıcaklığını ekrandan okuyabilir ve gerekirse manuel olarak çalışmayı durdurabilirsiniz.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan sonra pişirme bölümü sıcaklığını ve iç sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Pişirme bölümü sıcaklığına veya iç sıcaklığa basınız.
2. Sıcaklığı ayar çizgisi üzerinden ayarlayınız veya doğrudan sayı alanı  üzerinden değiştiriniz.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. "Stop" seçeneğine basınız.
2. ← seçeneğine basınız.
3. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
4. Çalışmayı yeniden ayarlayınız ve "Start" ile başlatınız.

13.4 Farklı yiyeceklerin iç sıcaklığı

Burada farklı yiyeceklerin iç sıcaklığı için referans değerleri bulabilirsiniz.

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

Kümes hayvanı	°C cinsinden iç sıcaklık
Tavuk	80 - 85
Tavuk göğsü	75 - 80
Ördek	80 - 85
Ördek göğsü, az pişmiş	55 - 60
Hindi	80 - 85
Hindi göğsü	80 - 85
Kaz	80 - 90
Sığır eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Sığır filetosu veya rozbif, İngiliz usulü	45 - 52
Sığır filetosu veya rozbif, az pişmiş	55 - 62
Sığır filetosu veya rozbif, iyi pişmiş	65 - 75

Dana eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Dana kızartması veya omuz, yağsız	75 - 80
Dana kızartması, omuz	75 - 80
Dana paça	85 - 90
Kuzu eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Kuzu budu, az pişmiş	60 - 65
Kuzu budu, iyi pişmiş	70 - 80
Kuzu sırtı, az pişmiş	55 - 60
Balık	°C cinsinden iç sıcaklık
Bütün balık	65 - 70
Balık filetosu	60 - 65
Diğerleri	°C cinsinden iç sıcaklık
Dalyan köfte, her türden et ile	80 - 90
Yiyecekleri ısıtma, tekrar ısıtma	65 - 75

14 Yemekler

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

14.1 Yemeklere uygun kaplar

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 tutamaklı olanlar

Not: Bazı yemeklerde cihaz mikrodalgayı çalıştırır.

Ekranda mikrodalga fırına uygun kapların kullanılmasına yönelik bir uyarı görüntülenir.

→ "Mikrodalga ile uyumlu kaplar ve aksesuarlar", Sayfa 17

14.2 Yemekler için ayar seçenekleri

Yemekleri en iyi şekilde hazırlamak için cihaz, yemeğe bağlı olarak farklı ayarlar kullanır.

Ekranda kullanılan ayarları görebilirsiniz. Belirli ayarları yapabilirsiniz. Ekrandaki bilgileri takip ediniz.

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


Ayarlara ilişkin ipuçları ve uyarılar

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

- Uygun yerleştirme seviyesi

- Uygun aksesuar veya kap
- Sıvı ekleme
- Çevirme veya karıştırma zamanı

Bu zamana ulaşıldığında bir sinyal duyulur.

Bilgileri çağırmak için  seçeneğine basınız. Bazı uyarılar otomatik olarak gösterilir.

Programlar

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

Mümkün olan en iyi pişirme sonucunu elde etmek için ağırlığı, kalınlığı veya pişirme seviyesini de ayarlamalısınız. Yalnızca belirlenen alanda ayar yapabilirsiniz.

Aksi belirtilmediği sürece, yemeğinizin toplam ağırlığını ayarlayınız.

Ayar önerileri

Ayar önerilerinde optimum ısıtma türü sabit olarak önceden ayarlanmıştır.


Önceden ayarlanan sıcaklık ve süreyi uyarlayabilirsiniz.

Hazırlama türleri

Bazı yemekler için tercih edilen bir hazırlama yöntemini seçebilirsiniz.

Geleneksel hazırlama için aşağıdaki değere sahip bir hazırlama türü seçiniz:

- Klasik

Kızartma termometresi kullanılan yemekler
Bazı yemeklerde kızartma termometresini  kullanabilirsiniz.

Aşağıdaki değeri içeren bir hazırlama yöntemi seçiniz:

- Tam dereceli

Sıcaklığı ve iç sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

→ "Kızartma termometresi", Sayfa 19

Mikrodalga ile pişirilen yemekler

Bazı yemeklerde mikrodalga ile hazırlama türünü ≈ seçebilirsiniz. Pişirme süresi kısalmır.

Aşağıdaki değerlere sahip bir hazırlama türü seçiniz:

- Daha hızlı
- Hassas ve hızlı

Mikrodalga ile işletim bilgilerine dikkat ediniz.

→ "Mikrodalga", Sayfa 17

Fırın sensörü

Bazı yemekler pişirme sensörü ile hazırlanmaya □ uygundur. Başka ayar yapmanıza gerek yoktur.

Pişirme sensörü, pişirme bölümündeki pişirme sürecini izler. Cihaz, ayarları kendiliğinden düzenler ve yemek hazır olduğunda çalışmayı durdurur.

Notlar

- Yemek önceden pişirilmişse, pişirme sensörünü kullanmayınız. Pişirme sonucu doğru olmayacaktır.
- Pişirme sensörü ile çalışmaya başladıktan sonra yaklaşık 5 dakika cihaz kapağını açmayınız. Pişirme sensörünün çalışması durur. Cihaz kapağını açmanız gerekiyorsa, pişirme sensörü olmadan çalışmaya başlayınız veya işlemi iptal ediniz ve manuel olarak ayarlayınız. Yemek hazır olana kadar pişirme sürecini izleyiniz.
- Optimum bir pişirme sonucu elde etmek için koyu renkli metal pişirme kalıpları kullanınız.

DİKKAT

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

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

Çalışma için kalan süre tahmini

Cihazınız Home Connect ile bağlıysa, cihaz pişirme işleminin kalan süresini tahmin edebilir. Yaklaşık 1 dakika sonra ekranda ilk kalan süre görünür. Kalan süre sürekli olarak yeniden hesaplanır ve güncellenir.

Not: Kalan süre tahmini tüm yemekler için mevcut değildir.

14.3 Yemeklere genel bakış

Çalışma modunu açtığınızda, cihazda hangi münferit yemeklerin mevcut olduğunu görebilirsiniz. Yemeklerin seçimi cihazınızın donanımına bağlıdır. Yemekler, kategorilere ve yiyeceklere göre sıralanmıştır.

Not: Temel ayarlarda gösterilen yemekleri yerel olarak özelleştirebilirsiniz.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 24


Kategori	Yemekler
Fırın sensörü	Kek Kuru pasta Ekmek, sandviç ekmeği Baharatlı pasta, pizza, kiş

Kategori	Yemekler
	Not: Burada sadece pişirme sensörü ile hazırlamaya uygun yemekler bulunur.
Kek	Kalıp içinde kek Fırın tepsisinde pasta Kuru pasta Kurabiye
Ekmek, sandviç ekmeği	Ekmek Sandviç ekmeği
Pizza, baharatlı pasta	Pizza Baharatlı pasta, kiş
Güveçler, sufleler	Graten, baharatlı, pişmiş malzemeli Patates graten, çiğ malzeme, 4cm yüksek Lazanya, taze Lazanya, dondurulmuş Sufle, tatlı, taze Meyve parçaları Porsiyon kalıplarında sufle Yorkshire pudıng
Kümes hayvanı	Tavuk Ördek, kaz Hindi
Et	Siğir eti Dana eti Kuzu eti Yabani hayvan eti Et yemekleri
Balık	Balık, bütün Balık filetosu
Dondurulmuş ürünler	Pizza Sandviç ekmeği Sufleler Patates ürünleri Kümes hayvanı, balık
Garnitürler, sebze	Sebze Patates Sade Pilav Tahıl
Yiyeceklerin buzunu çözme	Ekmek, sandviç ekmeği Kek Et, kümes hayvanı Balık


14.4 Yemeğin ayarlanması

1. "Yemekler" seçeneğine basınız.
2. İstenen kategoriye basınız.
3. İsteddiğiniz yemeğe basınız.
4. İstenen yemeğe basılmalıdır.
 - İpucu:** Bazı yemeklerde önerilen hazırlama türünü seçebilirsiniz.
 - "Yemekler için ayar seçenekleri", Sayfa 21
- ✓ Ekranda yemeğe yönelik ayarlar görüntülenir.
5. Gerekirse ayarlar uyarlanmalıdır. Yemeğe bağlı olarak sadece belirli ayarları yapabilirsiniz.
 - "Yemekler için ayar seçenekleri", Sayfa 21
6. Örneğin aksesuar ve yerleştirme yüksekliğine ilişkin bilgileri almak için □ seçeneğine basınız.

7. "Start" ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
- ✓ Pişirme sensörlü yemekler için veya kızartma termometresi ile çalışırken süre gösterilmez (cihaz ekipmanına bağlı olarak). Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir. Cihaz Home Connect ile bağlıysa, bazı yemeklerde tahmini kalan süre görüntülenir.
→ "Çalışma için kalan süre tahmini", Sayfa 22
- ✓ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.

8. Süre dolduğunda:
 - ▶ Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
 - ▶ Yemek hazır olduğunda cihaz  ile kapatılmalıdır.

14.5 Otomatik kapatma fonksiyonu

Yemeklere ilişkin otomatik kapatma fonksiyonu  yumuşak bir pişirme ve kızartma imkanı sunar. İşlem bittiğinde cihaz otomatik olarak ısıtmayı durdurur. Mümkün olan en iyi pişirme sonucunu elde etmek için yemeğiniz bittiğinde pişirme bölümünden çıkarınız.

15 Favoriler

Ayarlarınızı favorilere kaydedebilir ve tekrar kullanabilirsiniz.

Not: Cihaz tipine / cihazın yazılım durumuna bağlı olarak, önce bu işlevi cihazınıza indirmeniz gerekebilir. İlgili Home Connect uygulamasından bilgi edinebilirsiniz.

15.1 Favorilerin kaydedilmesi

En fazla 30 farklı çalışma modunu favorileriniz olarak kaydedebilirsiniz.

1. Çalışma modu başlığının yanındaki ☆ seçeneğine basınız.
2. Gerekirse, ekrandaki klavyeyi kullanarak favori başlığını değiştiriniz.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

15.2 Favorilerin seçilmesi

Favorileri kaydettiyseniz, çalışmayı ayarlamak için bunları seçebilirsiniz.

1. "Favoriler" seçeneğine basınız.
 2. İsteddiğiniz favoriye basınız.
 3. Gerekirse, ayarları değiştirebilirsiniz.
 4. "Start" ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Ayar değerleri ekranda gösterilir.


Not

Çeşitli çalışma modları hakkındaki bilgilere dikkat ediniz:


- → "Mikrodalga", Sayfa 17
- → "Havalandırma fonksiyonu Çıtır bitiş", Sayfa 19
- → "Kızartma termometresi", Sayfa 19

15.3 Favorilerin değiştirilmesi

Kaydedilmiş favorilerinizi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. "Favoriler" seçeneğine basınız.
2. İsteddiğiniz favoriye basınız.
3. Favori başlığının yanındaki  seçeneğine basınız.
4. Ayarları veya favorinin başlığını değiştiriniz.
5. Değişikliği onaylayınız.

Favorilerin sıralanması

1. "Favoriler" seçeneğine basınız.
2. Başlığın "Favoriler" yanındaki  seçeneğine basınız.
3. İsteddiğiniz favorinin kutucuğunu basılı tutunuz ve başka bir konuma sürükleyiniz.

Favorilerin silinmesi




1. "Favoriler" seçeneğine basınız.
2. İsteddiğiniz favoride ★ seçeneğine basınız.
3. Silmeyi onaylayınız.

16 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazınızı emniyete alınız.


16.1 Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

Çocuk kilidini cihaz açıkken ve kapalıyken etkinleştirebilirsiniz.

- ▶ Çocuk kilidini etkinleştirmek için,  tuşuna yakl. 4 saniye basılı tutunuz.
- ✓ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.
- ✓ Kumanda bölümü kilitli. Cihaz sadece  ile kapatılabilir.
- ✓  sembolü yanar.

16.2 Çocuk kilidinin devreden çıkartılması

Çocuk kilidini istediğiniz zaman devre dışı bırakabilirsiniz.

- ▶ Çocuk emniyetini devre dışı bırakmak için,  tuşuna yakl. 4 saniye basılı tutunuz.
- ✓ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

17 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

17.1 Temel ayarlara genel bakış

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

☰ ile ekranda bireysel temel ayarlar hakkında daha fazla bilgi alabilirsiniz.

Temel ayarlar	Seçim
Dil	Bkz. Cihazdaki seçenekler
Home Connect	Fırın mobil bir uç cihaza bağlanmalı ve uzaktan kumanda edilmelidir. → "Home Connect ", Sayfa 25
Saat	24 saat formatında saat
Tarih	GG.AA.YYYY formatında tarih

Ekran	Seçim
Parlaklık	▪ Kademe 1, 2, 3, 4 ve 5 ¹
Saat göstergesi	▪ Açık, zaman sınırlamalı ▪ Açık (bu ayar güç tüketimini artırır) ▪ Kapalı ¹
Saat tipi	▪ Dijital + Tarih ¹ ▪ Dijital ▪ Analog + Tarih ▪ Analog
Ayarlama	▪ Ekranın yatay ve dikey hizalanması

Ses	Seçim
Tuş sesi	▪ Açık ¹ ▪ Kapalı
Ses seviyesi	▪ Kademe 1, 2, 3, 4 ve 5 ¹
Sinyal sesi	▪ Çok kısa süre ▪ Kısa süre ▪ Orta uzunlukta süre ¹ ▪ Uzun süre

Cihaz ayarları	Seçim
Fan ilave çalışma süresi	▪ Asgari ▪ Önerilen ¹ ▪ Uzun ▪ Çok uzun
Aydınlatma	▪ Pişirme sırasında ve kapak açıldığında açık ¹ ▪ Sadece kapak açıldığında ▪ Her zaman kapalı
Mikrodalga kademesi ön ayarı	▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ Boost ¹
Mikrodalga devam etme	▪ Açık ▪ Kapalı ¹

Cihaz ayarları	Seçim
Mikrodalga kurutma	▪ Açık ¹ ▪ Kapalı
Kişiselleştirme	Seçim
Marka logosu	▪ Göstergeler ¹ ▪ Görüntüleme
Açma sonrasında kullanım	▪ Ana menü ¹ ▪ Isıtma türleri ▪ Mikrodalga ▪ Yemekler ▪ Favoriler
Geçen pişirme süresi	▪ Göstergeler ¹ ▪ Görüntüleme
Mikrodalga tepsisi	▪ Açık ¹ ▪ Kapalı
Yemekler	▪ Tümü ¹ ▪ Domuz eti değil ▪ Sadece koşer
Yöresel yemekler	▪ Tümü ¹ ▪ Avrupa yemekleri ▪ İngiliz usulü yemekler
Çocuk kilidi	▪ Kapak kilidi + tuş kilidi ▪ Sadece tuş kilidi ¹ ▪ Devre dışı
Otomatik hızlı ısıtma	▪ Açık ¹ ▪ Kapalı
Fabrika ayarları	Seçim
Fabrika ayarları	▪ Yeniden yükle
Cihaz bilgisi	▪ Cihaz bilgisi

17.2 Temel ayarların değiştirilmesi

1. Durum satırında ⚙️ seçeneğine basınız.
2. İsteddiğiniz temel ayar alanına basınız.
3. İstenen temel ayara basılmalıdır.
4. Temel ayar için istediğiniz seçime basınız.
- ✓ Değişiklik doğrudan temel ayarların çoğuna uygulanır.
5. Diğer temel ayarları değiştirmek için ← ile geri gidiniz ve başka bir temel ayarı seçiniz.
6. Temel ayarlardan çıkmak için X ile ana menüye geri gidiniz veya cihazı ⏻ ile kapatınız.
- ✓ Değişiklikler kaydedilir.

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

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

18 Home Connect

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

Notlar

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda da bu kurallara uyulduğundan emin olunuz.
→ "Güvenlik", Sayfa 2
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.

18.2 Home Connect ayarları

Home Connect ayarlarını ve ağ ayarlarını cihazınızın Temel Ayarlar bölümünde yapabilirsiniz.

Ekranda hangi ayarların gösterileceği, Home Connect seçeneğinin kurulu olup olmamasına ve cihazın ev ağına bağlı olup olmamasına göre değişir.

Temel ayar	Mümkün olan ayarlar	Açıklama
Home Connect asistanı	Asistanın başlatılması Bağlantıyı kes	Home Connect asistanıyla cihazla Home Connect uygulaması arasında bağlantı kurabilirsiniz. Not: Home Connect asistanını ilk kez kullanıyorsanız, sadece "Asistanı başlat" ayarı kullanılabilir.
WiFi	Açık Kapalı	WiFi ile cihazınızın ağ bağlantısını kapatabilirsiniz. Bir kez başarılı bir şekilde bağlandıktan sonra WiFi'yi devre dışı bırakabilirsiniz, bu durumda ayrıntılı verileriniz kaybolmaz. WiFi'yi tekrar etkinleştirdiğinizde cihaz otomatik olarak bağlanır. Not: Ağa bağlı, çalışmaya hazır durumdaki bir cihaz maks. 2 Watt güç gerektirir.
Uzaktan kumanda durumu	İzleme Manuel uzaktan başlatma Kalıcı uzaktan başlatma	İzleme ile cihazın çalışma durumunu yalnızca uygulamada görüntüleyebilirsiniz. İzleme veya kalıcı uzaktan çalıştırmadan manuel uzaktan çalıştırmaya geçerseniz, her seferinde uzaktan çalıştırmayı etkinleştirmeniz gerekir. Uzaktan başlatmayı etkinleştirdikten sonra 15 dakika içinde cihaz kapağını açabilirsiniz. Bu durum uzaktan başlatmayı devre dışı bırakmaz. 15 dakika dolduktan sonra cihaz kapağı açıksa manuel uzaktan başlatma devre dışı kalır. Kalıcı uzaktan başlatma ile cihazı istediğiniz zaman uzaktan başlatabilir ve çalıştırabilirsiniz. Cihazı sık sık uzaktan kullanıyorsanız, uzaktan başlatmayı kalıcı olarak ayarlamanız mantıklıdır.

18.1 Home Connect kurulumunu yapınız

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
 - Örn. bir akıllı telefon gibi, iOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var.
 - Cihaz, kurulum yerinde WLAN ev ağını (Wi-Fi) çekiyor.
 - Mobil cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde bulunuyor.
1. Aşağıdaki QR kodunu taratınız.



2. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

18.3 Cihazın Home Connect uygulamasıyla kullanılması

Home Connect uygulamasıyla cihazı uzaktan ayarlayabilir ve başlatabilirsiniz.


⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

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

Gereklilikler

- Cihaz kapatılmıştır.
- Cihaz ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlı.
- Cihazı uygulama üzerinden ayarlayabilmek için, uzaktan kumanda durumu temel ayarında manuel veya kalıcı uzaktan çalıştırma seçilmelidir.

1. Uzaktan başlatmayı etkinleştirmek için  üzerine basınız.

Fırın üzerinde onaylama yalnızca izleme veya kalıcı uzaktan çalıştırmadan manuel uzaktan çalıştırmaya geçtiğinizde gereklidir.

Kalıcı uzaktan çalıştırma için fırın üzerinde herhangi bir onay gerekmez.

2. Home Connect uygulamasında ilgili ayarı yapınız ve cihaza gönderiniz.

Notlar

- Fırın çalışmasını cihazdan başlatmanız halinde, uzaktan çalıştırma otomatik olarak etkinleştirilir. Ayarları ilgili Home Connect uygulaması üzerinden değiştirebilirsiniz veya yeni bir program başlatabilirsiniz.
- Uzaktan başlatmayı etkinleştirdikten sonra 15 dakika içinde cihaz kapağını açabilirsiniz. Bu durum uzaktan başlatmayı devre dışı bırakmaz. 15 dakika dolduktan sonra cihaz kapağı açıkta manuel uzaktan başlatma devre dışı kalır.

18.4 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler, ek fonksiyonlar ve hizmetler için makinenizin yazılımını günceller. Bu durum, ekranın gösterilmesi ve kumandasında küçük değişikliklere yol açabilir.

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

Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Güncel yazılım sürümüne, cihazınızın cihaz bilgileri altında Home Connect uygulamasından ulaşabilirsiniz.

Notlar

- Yazılım güncelleme işlemi iki adımdan oluşur.
 - İlk adım indirmedir.
 - İkinci adım cihazınıza kurulumdur.
- İndirme işlemleri sırasında cihazınızı kullanmaya devam edebilirsiniz. Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Kurulum birkaç dakika sürer. Kurulum sırasında cihazınızı kullanamazsınız.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellemenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

18.5 Uzaktan teşhis

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

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

18.6 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.

Cihazınız internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlandığında, aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen Wi-Fi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- Wi-Fi iletişim modülü güvenlik sertifikası (bilgi teknolojileri bakımından bağlantı güvenliğini sağlamak için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

Bu ilk kayıt işlemi Home Connect fonksiyonlarını kullanıma hazır hale getirir ve sadece Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğinizde yapılması gereken bir işlemdir.

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

19 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

19.1 Temizlik malzemeleri

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

DİKKAT

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.

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

Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Cihazı temizlemeye yönelik talimatları takip ediniz.

→ "Cihazın temizlenmesi", Sayfa 28

Cihazın ön tarafı

Yüzey	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Paslanmaz çelik	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Sıcak yüzeylere özel paslanmaz çelik bakım malzemesi 	Korozyonu önlemek için paslanmaz çelik yüzeylerden kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen çıkarınız. Çok ince bir paslanmaz çelik bakım malzemesi tabakası uygulayınız.
Plastik veya boyalı yüzeyler	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak deterjanlı su 	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Artık çıkarılamayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.
Cam	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak deterjanlı su 	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız.

Cihaz kapısı

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Kapı camları	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Fırın temizleyicisi ▪ Paslanmaz çelik spiral 	Cam kazıyıcı kullanmayınız. İpucu: Daha iyi temizlemek için kapı camlarını sökünüz. → "Cihaz kapısı", Sayfa 31
Kapak kaplaması	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Yüksek nitelikli çelikten: Yüksek nitelikli çelik temizleyici ▪ Plastikten: Sıcak deterjanlı su 	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Yüksek nitelikli çelik bakım maddeleri kullanmayınız. İpucu: Daha iyi temizleyebilmek için üst kapağı çıkartınız. → "Cihaz kapısı", Sayfa 31
Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Paslanmaz çelik temizleyici 	Renk bozulmaları Yüksek nitelikli çelik temizleyici ile giderilebilir. Yüksek nitelikli çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
Kapı kolu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak deterjanlı su 	Artık çıkarılamayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.

Pişirme alanı

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Emaye yüzeyler	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Sirkeli su ▪ Fırın temizleyicisi ▪ Paslanmaz çelik spiral 	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Pişirme bölümünün temizlendikten sonra kurumaması için cihazı kapağını açık bırakınız.

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanmayınız.
- ▶ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapısı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz. Karıştırılan temizlik maddeleri birbirleriyle kimyasal olarak reaksiyona girebilir.
- ▶ Temizlik maddelerini karıştırmayınız.
- ▶ Temizlik maddelerinin kalıntılarını tamamen çıkarınız. Yeni sünger bezlerdeki tuz ilgili yüzeylere zarar verebilir.
- ▶ Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
		<p>Notlar</p> <ul style="list-style-type: none"> En iyisi temizleme fonksiyonunu kullanınız. → "Temizleme fonksiyonu Piroлиз activeClean", Sayfa 28 Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanar, bunun sonucunda ufak renk farklılıkları oluşur. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. İnce tepsilerin kenarları tamamen emaye kaplanamaz ve pürüzlü olabilir. Korozyon koruması bundan olumsuz etkilenmez. Yiyecek kalıntıları nedeniyle emaye yüzeylerde beyaz bir yüzey oluşur. Bu yüzey sağlık açısından sorun teşkil etmez. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. Yüzeyi sitrik asitle temizleyebilirsiniz.
Raflar	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su Paslanmaz çelik spiral 	<p>Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız.</p> <p>Not: Daha iyi temizleyebilmek için rafları sökerek çıkartınız. → "Raflar", Sayfa 32</p>
Sürgü sistemi	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su 	<p>Aşırı kirlenme durumunda bir fırça kullanınız. Yağlama gresinin giderilmemesi için çekme raylarını içeri itiliyken temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.</p> <p>Not: Daha iyi temizleyebilmek için sürgü sistemini sökerek çıkartınız. → "Raflar", Sayfa 32</p>
Aksesuarlar	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su Fırın temizleyicisi Paslanmaz çelik spiral 	<p>Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Emaye aksesuarlar bulaşık makinesi için uygundur.</p>
Kızartma termometresi	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak deterjanlı su 	<p>Aşırı kirlenme durumunda bir fırça kullanınız. Bulaşık makinesinde temizlenmemelidir.</p>

19.2 Cihazın temizlenmesi

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

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

Gereklilik: Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.

→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 26

- Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
 - Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.
→ "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 27
- Yumuşak bir bez ile kurulmalıdır.

20 Temizleme fonksiyonu "Piroлиз activeClean"

"Piroлиз activeClean" temizleme fonksiyonu ile pişirme bölümü alanını neredeyse kendi kendine temizler. Pişirme bölümünü temizleme fonksiyonuyla her 2 veya 3 ayda bir temizleyiniz. Gerekirse temizleme fonksiyonunu daha sık kullanabilirsiniz. Temizleme fonksiyonu yakl. 3,1 - 4,0 Kilowatt-saat enerji gerektirir.

20.1 Cihazın temizleme fonksiyonu için hazırlanması

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

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- Yanıcı cisimler asla pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.
- Duman çıkmaya başlarsa cihaz kapatılmalı veya fişi çekilmeli ve ortaya çıkabilecek olası alevleri havasız bırakarak söndürmek için kapı kapalı tutulmalıdır. Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları temizleme fonksiyonu sırasında tutuşabilir.
- Temizleme fonksiyonunun her çalıştırmasından önce kaba kirler pişirme bölümünden temizlenmelidir.
- Aksesuar asla birlikte temizlenmemelidir.

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

1. Aksesuar ve kapları pişirme bölümünden çıkartınız. Rafları çekme raylarıyla birlikte temizleyebilirsiniz.
İpucu: Ayrıca enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme bölümünde daha iyi bir temizlik sonucu elde etmek için rafları çıkarınız.
→ "Raflar", Sayfa 32
2. Pişirme bölümündeki ve raflardaki kaba kirleri temizleyiniz.
Kaba kirler yanabilir ve temizlenmeyi zorlaştırabilir.
3. Cihaz kapağının içini ve kapak contası bölgesindeki pişirme bölümünün kenarlarını sabunlu su ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.
Kapak contasını yerinden çıkarmayınız ve ovmayınız. İnatçı kirleri kapak iç camından fırın temizleyici ile temizleyiniz.
4. Nesnelere pişirme bölümünden çıkartınız. Pişirme bölümünde sadece raflar kalmalıdır.

20.2 Temizleme fonksiyonunun ayarlanması

Temizleme fonksiyonu çalışırken mutfağı havalandırınız.

⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!

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

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Temizleme fonksiyonu sırasında pişirme bölümü çok ısınır.

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

⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.

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

Not: Fırın lambası temizleme fonksiyonu sırasında yanmaz.

Gereklilik: .

→ "Cihazın temizleme fonksiyonu için hazırlanması", Sayfa 28

1. "Temizlik" tuşuna basınız.



2. "Piroliz activeClean" tuşuna basınız.
3. "Kademe" seçeneğine basınız ve temizleme kademesini ayarlayınız.

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

Süre değiştirilemez.


Çalışmanın sonlanması gereken zamanı erteleyebilirsiniz.

→ "Bitişin ayarlanması", Sayfa 16

4. "Start" tuşuna basınız.
 - ✓ Ekranda temizleme fonksiyonu için gerekli hazırlıklara ilişkin bir uyarı görüntülenir.
 5. Uyarıyı onaylayınız.
 - ✓ Temizleme fonksiyonu başlatılır ve süre azalmaya başlar.
 - ✓ Güvenliğiniz için cihaz kapağı pişirme bölümündeki belirli bir sıcaklıktan itibaren kilitletir. Ekranda  görünür.
 - ✓ Temizleme fonksiyonu sonlandırıldığında bir sinyal duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
 6. Cihazı  ile kapatınız.
 7. .
- "Cihazın temizleme fonksiyonundan sonra çalışmaya hazır hale getirilmesi", Sayfa 29

Temizleme fonksiyonunun iptal edilmesi

Başlatıldıktan sonra, temizleme işlevini durduramaz veya değiştiremezsiniz.


- ▶ Temizleme fonksiyonunu iptal etmek için cihazı  ile kapatınız.

20.3 Cihazın temizleme fonksiyonundan sonra çalışmaya hazır hale getirilmesi

1. Soğuması beklenmelidir.
2. Pişirme bölümünde, raflarda ve cihaz kapağının bulunduğu alanda kalan külleri temizleyiniz.
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 26
3. Çekme rayları birkaç kez dışarı çekilmeli ve içeri sürülmelidir.
Temizleme fonksiyonu sırasında çekme raylarında renk değişiklikleri ortaya çıkabilir. Bu renk değişiklikleri cihaz fonksiyonunu sınırlandırmaz.
4. Beyaz katmanlar sitrik asitle temizlenmelidir.
Not: Emaye yüzeylerde kaba kirler nedeniyle beyaz katmanlar oluşabilir. Bu yiyecek kalıntıları sorun olarak görülmemelidir. Katmanlar cihaz fonksiyonunu sınırlandırmaz.

Not: Temizleme işlemi sırasında cihaz kapağının iç kısmındaki çerçeve veya cihaz kapağının diğer paslanmaz çelik parçaları renk değiştirir. Bu renk değişiklikleri cihaz fonksiyonunu sınırlandırmaz. Renk değişiklikleri paslanmaz çelik temizleyici ile giderilebilir.

21 Temizlik desteği "humidClean"

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

21.1 Temizlik desteğinin ayarlanması

UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

Not: Fırın lambası temizlik desteği sırasında yanmıyor.

Gereklilik: Pişirme bölümü tamamen soğumuştur.

1. Aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

2. **DİKKAT** – Pişirme bölümünde damıtılmış su kullanmak korozyona neden olur.

- ▶ Damıtılmış su kullanmayınız.

0,4 litre suya bir damla deterjan eklenmeli ve pişirme bölümü tabanının ortasına dökülmelidir.

3. "Temizlik" seçeneğine basınız.

4. "humidClean" seçeneğine basınız.

Süre değiştirilemez.


5. "Start" seçeneğine basınız.

✓ Ekranda temizlik desteği için gerekli hazırlıklar hakkında bir mesaj belirir.

6. Uyarıyı onaylayınız.

✓ Temizlik desteği başlatılır ve süre işlemeye başlar.

✓ Temizleme desteği sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.

7. Cihazı  ile kapatınız.

8. .

→ "Temizleme desteğinin ardından pişirme bölümünün temizlenmesi", Sayfa 30

21.2 Temizleme desteğinin ardından pişirme bölümünün temizlenmesi

DİKKAT

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.

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

1. Cihazı soğumaya bırakınız.

2. Pişirme bölümünde kalan suyu emici bir sünger bezle siliniz.

3. Pişirme bölümündeki pürüzsüz emaye yüzeyleri bir bulaşık bezi veya yumuşak bir fırça ile temizleyiniz. İnatçı kalıntılar paslanmaz çelik ovma süngerleri ile temizlenmelidir.

4. Sirkeye batırılmış bir bezle kireci çıkarınız ve temiz suyla siliniz.

5. Pişirme bölümünü yumuşak bir bezle kurulayınız.

6. Pişirme bölümünü tamamen kurutmak için, cihaz kapağını yakl. 1 saat açık bırakınız veya "Kurutma" fonksiyonunu kullanınız.

→ "Kurutmanın ayarlanması", Sayfa 30

22 Kurutma fonksiyonu

Artık nemi önlemek için pişirme bölümünü, saf mikrodalga modundan sonra kurulayınız.

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.

22.1 Pişirme bölümünün kurulanması

Pişirme bölümünü elle kurulayınız veya "Kurutma fonksiyonu" fonksiyonunu kullanınız.

1. Cihazı soğumaya bırakınız.

2. Pişirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.

3. Pişirme bölümündeki suyu siliniz.

4. Pişirme bölümünü kurutunuz.

- ▶ Pişirme bölümünün kurumasını sağlamak için cihaz kapağını 1 saat açık bırakınız.

- ▶ "Kurutma fonksiyonu" fonksiyonunu kullanmak için, "Kurutma fonksiyonu" seçeneğini ayarlayınız.

→ "Kurutmanın ayarlanması", Sayfa 30

Kurutmanın ayarlanması

Gereklilik:

→ "Pişirme bölümünün kurulanması", Sayfa 30

1. "Temizlik" seçeneğine basınız.

2. "Kurutma fonksiyonu" seçeneğine basınız. Süre değiştirilemez.


3. "Başlat" seçeneğine basınız.

✓ Ekranda, kurutma için gerekli hazırlıklar hakkında bir mesaj belirir.

4. Uyarıyı onaylayınız.

✓ Kurutma başlar ve süre işler.

✓ Kurutma tamamlandığında bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.

5. Cihazı  ile kapatınız.

6. Pişirme bölümünün tamamen kuruması için cihaz kapağını 1 ila 2 dakika arasında açık bırakınız.

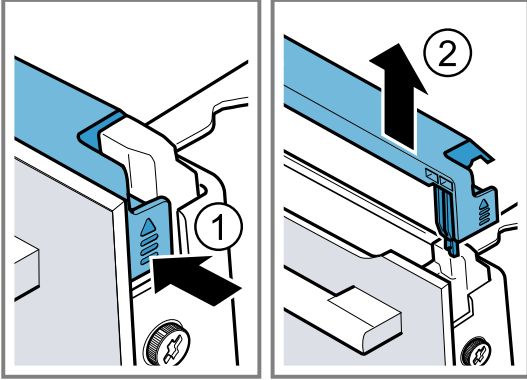
23 Cihaz kapısı

Cihaz kapısını iyice temizlemek için, cihaz kapısını sökebilirsiniz.

23.1 Kapak kaplamasının çıkarılması

Kapak kaplamasını temizlemek veya kapak camlarını çıkarmak için kapak kaplamasını sökünüz.

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



23.2 Kapak camlarının sökülmesi

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapı camlarındaki çizikler zamanla çatlağa dönüşebilir.

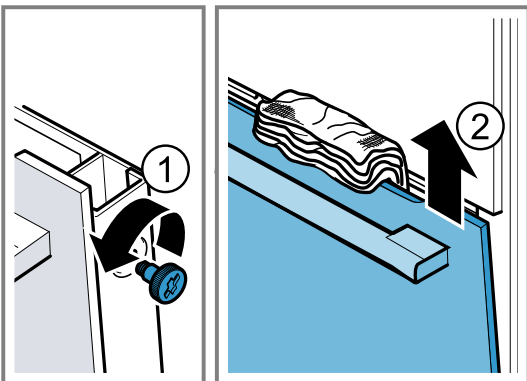
- Fırın kapısındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

Cihaz kapısının menteşeleri, kapıyı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.
- Cihaz kapısının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
- Koruyucu eldiven giyiniz.

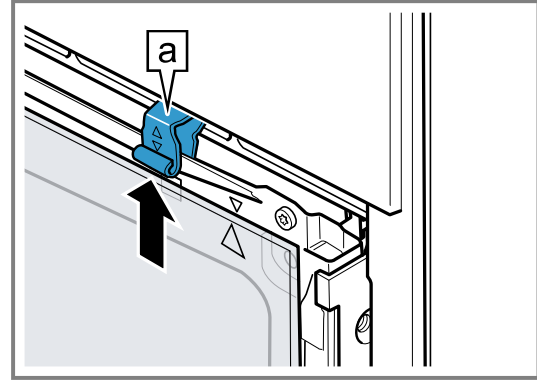
Gereklilik: Kapak kaplaması çıkarıldı.

1. Cihaz kapağının solundaki ve sağındaki vidaları^① gevşetiniz ve çıkarınız.
2. Cihaz kapısı birkaç kez katlanmış bir mutfak havlusu sıkıştırılmalıdır.
3. Cihaz kapağını kapatınız.
4. Ön camı yukarı doğru çekerek çıkarınız^②.



5. Ön camı, kapak kolu aşağı bakacak şekilde düz bir yüzeye yerleştiriniz.

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

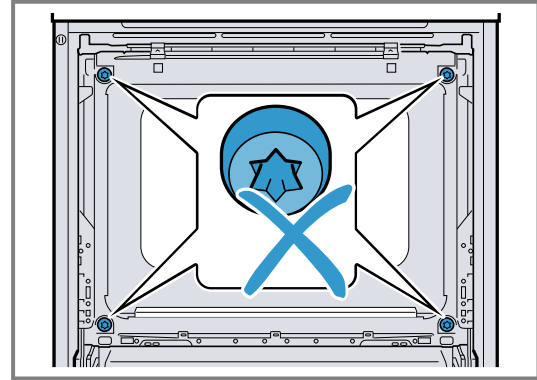


7. ⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

Vidalar açıldığında cihazın emniyeti artık garanti edilemez. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir.

- Vidaları asla döndürmeyiniz.

Çerçeve üzerindeki 4 siyah vidayı asla sökmeyiniz.



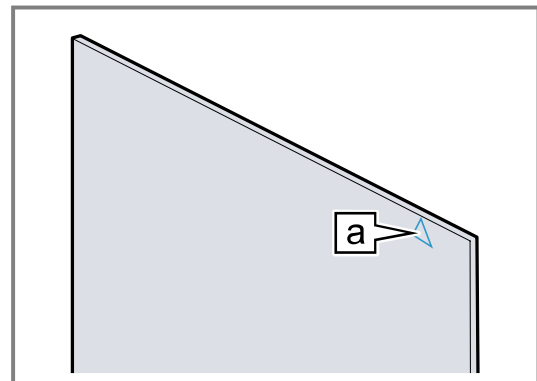
23.3 Kapı camlarının takılması

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapısının menteşeleri, kapıyı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

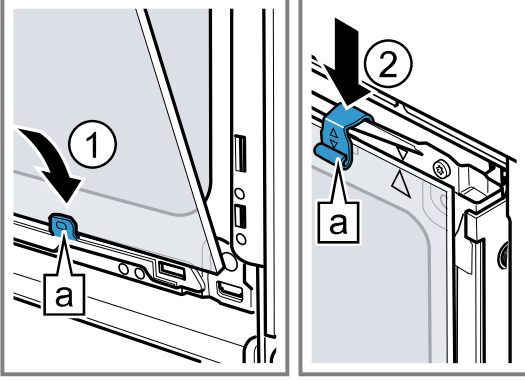
- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.
- Cihaz kapısının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
- Koruyucu eldiven giyiniz.

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

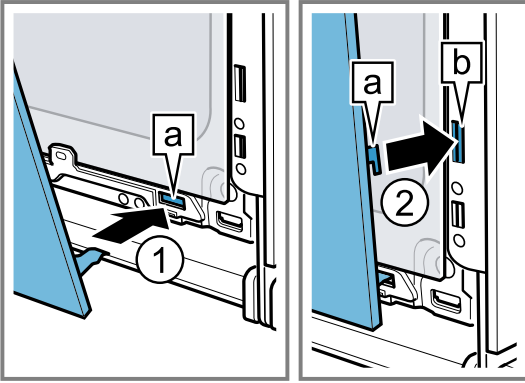


2. Ara camı aşağıdaki tutucunun[ⓐ] altına yerleştiriniz^① ve üstten bastırınız ve sıkı tutunuz.

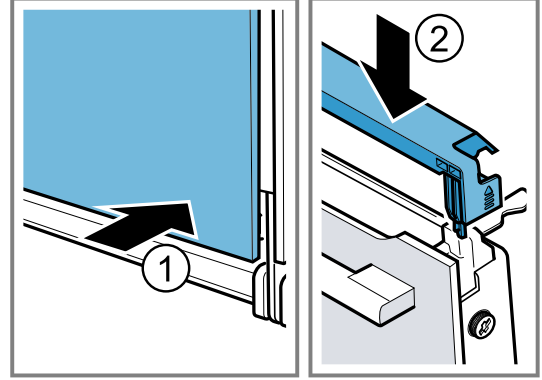
3. Ara cam sıkışana kadar **a** sağ ve sol tutucuyu **2** aşağı doğru itiniz.



4. Ön cam alttan sol ve sağ tutucuya **a** takılmalıdır **1**.
5. Sol ve sağ kanca **a** yuvarın **b** karşısına gelene kadar ön cam cihaza doğru bastırılmalıdır **2**.



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



10. Cihaz kapağını kapatınız.

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

24 Raflar

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

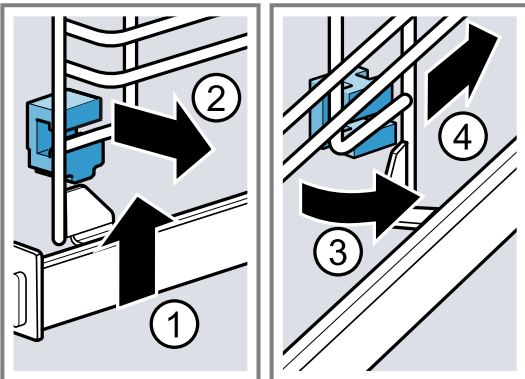
24.1 Rafların sökülmesi

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Raflar çok sıcak olur

- ▶ Asla sıcak raflara dokunmayınız.
- ▶ Cihaz her zaman soğumaya bırakılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

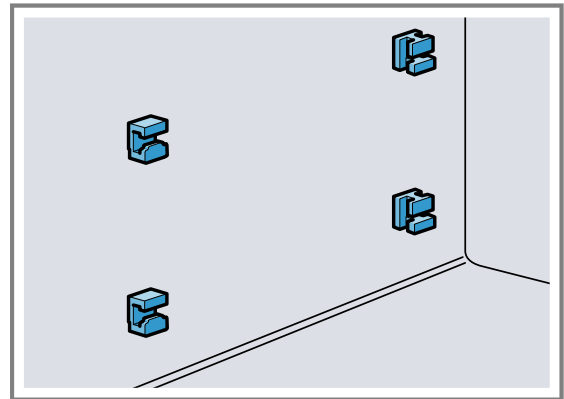
1. Rafı önden kaldırınız **1** ve çıkarınız **2**.
2. Komple rafı dışarıya doğru döndürünüz **3** ve arka tarafından kaldırınız **4**.



24.2 Braketlerin yerleştirilmesi

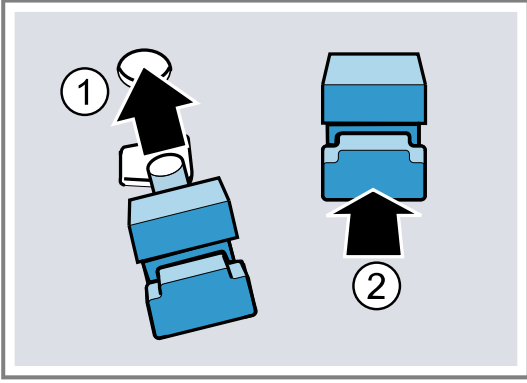
Rafları çıkarırken braketler düşebilir.

Not: Öndeki ve arkadaki braketler birbirinden farklıdır.

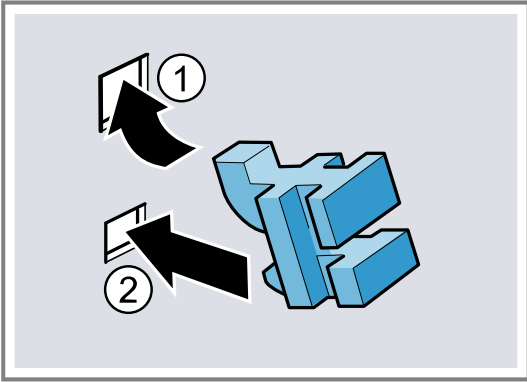


1. Ön braketleri, kanca üstte olacak şekilde yuvarlak deliğe geçiriniz ve hafif eğimli şekilde yerleştiriniz **1**.

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

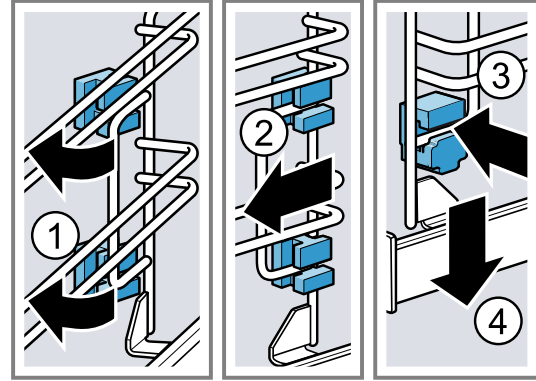


3. Arka braketleri, kanca kısmından üstteki deliğe yerleştiriniz ① ve alttaki deliğe oturtunuz ②.



24.3 Rafların takılması

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.



25 Arızaları giderme

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

İpucu: Cihazınızın yazılım güncellemelerini otomatik olarak alabilmesi için, Home Connect uygulamasına kalıcı şekilde bağlanması gerekmektedir. Hatalar düzeltilmiştir, performans iyileştirilmiştir ve yeni fonksiyonlar eklenmiştir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 35

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!


Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitilmiş uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

25.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	<p>Elektrik beslemesi kesildi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. <p>Elektronik hatası</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sigortayı kapatarak cihazı en az 30 saniye elektrik şebekesinden ayırınız. 2. Temel ayarları fabrika ayarlarına geri döndürünüz. <p>→ "Temel ayarlar", Sayfa 24</p>
Ekranda "Dil Türkçe" görüntülenir.	<p>Elektrik beslemesi kesildi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ İlk çalıştırma ayarlarını yapınız.
Çalışma başlatılmıyor veya iptal ediliyor.	<p>Farklı sebepler söz konusu olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ekranda görünen uyarıları kontrol ediniz. <p>→ "Bilgilerin görüntülenmesi", Sayfa 15</p> <p>Fonksiyonel arıza</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ arayınız. <p>→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 35</p>
Cihaz ısınmıyor.	<p>Demo modu açılmıştır</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sigortayı sigorta kutusundan kapatıp yeniden açarak cihazın elektrik bağlantısını kısa süreli kesiniz. 2. Yaklaşık 5 dakika içinde temel ayarlarda demo modunu kapatınız. <p>→ "Temel ayarların değiştirilmesi", Sayfa 24</p> <p>Elektrik beslemesi kesildi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Elektrik kesintisinden sonra cihaz kapağını bir kez açıp kapatınız. ✓ Cihaz kendi kendini kontrol eder ve kullanıma hazırdır.
Cihaz kapalıyken saat görüntülenmiyor.	<p>Temel ayar değiştirildi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Saat göstergesine ilişkin temel ayarı değiştiriniz. <p>→ "Temel ayarlar", Sayfa 24</p>
Cihaz kapağı açılmıyor.	<p>Cihaz kapağı temizleme fonksiyonu nedeniyle kilitlendi, ekranda  yanıyor.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ekrandaki  sönene kadar cihazı soğumaya bırakınız. <p>→ "Temizleme fonksiyonu Pirofiz activeClean", Sayfa 28</p> <p>Cihaz kapağı çocuk kilidiyle kilitlendi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Çocuk kilidini  tuşuyla devre dışı bırakınız. <p>→ "Çocuk kilidi", Sayfa 23</p> <p>Kilidi temel ayarlardan devre dışı bırakabilirsiniz.</p> <p>→ "Temel ayarlar", Sayfa 24</p>
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	<p>Farklı sebepler söz konusu olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ www.home-connect.com adresine gidiniz.
Sadece mikrodalga kullanımında pişirme bölümü ısıtılır.	<p>Kurutma fonksiyonu açık.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kurutma fonksiyonunun temel ayarını mikrodalga işletiminde değiştirebilirsiniz. <p>→ "Temel ayarlar", Sayfa 24</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mikrodalga ile işletim bilgilerine dikkat ediniz. <p>→ "Mikrodalga", Sayfa 17</p>
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	<p>Temel ayar değiştirildi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aydınlatma için temel ayarı değiştiriniz. <p>→ "Temel ayarlar", Sayfa 24</p> <p>LED lambası arızalı.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ arayınız. <p>→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 35</p>
Maksimum çalışma süresine ulaşıldı.	<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. İşletime devam etmek için, cihazı  ile kapatınız ve tekrar açınız. İşletimi yeniden ayarlayınız ve başlatınız. 2. Cihazı kullanmıyorsanız  ile kapatınız. <p>İpucu: Cihazın istem dışı biçimde kapanmasını engellemek için bir süre ayarlayınız.</p> <p>→ "Zaman fonksiyonları", Sayfa 16</p>

Hata	Neden ve sorun giderme
Ekranında harf ve rakamlardan oluşan bir hata kodu görünüyor, örn. E0111.	Elektronik sistem bir hata tespit etti. <ol style="list-style-type: none"> 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 35
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 ve tarifleri Home Connect uygulamasında veya ana sayfamızda siemens-home.bsh-group.com bulabilirsiniz. 
Temizleme işlevinin sonucu tatmin edici değil.	Pişirme bölümü çok kirliydi. ► Temizleme fonksiyonunu kullanmadan önce pişirme bölümündeki kaba kirleri temizleyiniz. ► Enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme bölümünde daha iyi bir temizlik sonucu elde etmek için rafları ilgili pişirme bölümünden çıkarınız. ► Cihazınızın temizliğine ve bakımına dikkat ediniz. → "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 26

26 Atığa verme

26.1 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, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan "Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin 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.

27 Müşteri hizmetleri

İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süreince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Ek olarak, cihazınızın piyasa sunumunu takiben 15 yıla kadar süreyle, müşteri hizmetlerimiz aracılığıyla fonksiyonel açıdan uygun ve stoklanabilir orijinal yedek parçaları temin etme imkanına sahipsiniz. Daha fazla bilgi için lütfen müşteri hizmetlerimize başvurunuz.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

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 iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

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.
SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında siemens-home.bsh-group.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

27.1 Ürün numarası (E-Nr.), imalat numarası (FD) ve sayma numarası (Z-Nr.)

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda, cihazınızın etiketinde yer alan ürün numarasını (E-Nr.), imalat numarasını (FD) ve seri numarasını (Z-Nr.) hazır bulundurun.

Numaraların yer aldığı tip plaketi, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz.



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

Cihaz bilgilerini temel ayarlarda da görüntüleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 24

27.2 Garanti Şartları

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

Malin 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.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

28 Serbest yazılıma ve Open Source yazılımına yönelik bilgiler

Bu ürün, telif hakkı sahipleri tarafından serbest yazılım veya Open Source yazılımı olarak lisanslı olan yazılım bileşenleri içerir.

İlgili lisans bilgileri, ev cihazı üzerinde kayıtlıdır. İlgili lisans bilgilerine erişim, Home Connect uygulaması üzerinden de mümkündür: "Profil -> Yasal bilgiler -> Lisans bilgileri".¹ Lisans bilgilerini ilgili markanın web sayfasından da indirebilirsiniz. (Lütfen ürün web sayfasında cihaz modelinizi ve ek dokümanları arayınız.) Alternatif olarak, ilgili bilgileri ossrequest@bshg.com

veya BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Münih adresinden talep edebilirsiniz. İlgili kaynak kodu, talep üzerine sunulur.

Lütfen talebinizi ossrequest@bshg.com veya BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Münih adresine gönderiniz.

Konu: „OSSREQUEST“

Talebinizin işlenmesine yönelik masraflar, size faturalanır. Bu teklif, satın alma tarihinden itibaren üç yıl süresince veya en az ilgili cihaz için destek ve yedek parça sunduğumuz süre boyunca geçerlidir.

29 Uygunluk beyanı

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


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



2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5-GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW

¹ Cihazın donanımına göre değişir

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

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

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

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

30 Pişirme önerileri

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

İpucu: Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini ve tarifleri Home Connect uygulamasında veya ana sayfamızda siemens-home.bsh-group.com bulabilirsiniz.

30.1 Genel hazırlama bilgileri

Tüm yemekleri hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

- Sıcaklık ve süre, miktara ve tarife bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız.
- Ayar değerleri, pişirme bölümü soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Yine de ön ısıtma yapmak istiyorsanız, aksesuarları ancak ön ısıtma sonrasında pişirme alanına yerleştiriniz.
- Kullanılmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız.

DİKKAT

Asitli yiyecekler tel rafa zarar verebilir

- ▶ Örn. meyve veya asitli malzemelerle marinize edilerek çeşnilendirilmiş ızgaralık malzemeleri doğrudan tel ızgaranın üstüne koymayınız.

Nikele alerjisi olan kişiler için uyarı

Nadir durumlarda eser miktarda nikel yiyeceklere bulaşabilir.

Uygun aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz.

→ "Diğer aksesuar", Sayfa 13

İpucu: Bazı yemeklerde "Çıtır bitiş" havalandırma fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Havalandırma fonksiyonu "Çıtır bitiş" pişirme bölümündeki aşırı nemi emer. Bu hazırlama fazla nemli yemekler için önerilir, örn.

- birden çok kademedeki hazırlamada
- ıslak soslu hamur işlerinde
- bezelerde
- istenilen yüksek gevreklikte

Çıtır yiyecekler için pişirmenin ikinci yarısında etkinleştirilmesi önerilir.

→ "Havalandırma fonksiyonu Çıtır bitiş", Sayfa 19

30.2 Pişirme için hazırlama bilgileri

- Koyu metal kek kalıpları kek, hamur işi veya ekmek pişirmek için en uygun olanıdır.

- Güveç ve graten için geniş, düz kaplar kullanınız. Dar, uzun kaplarda yemekler daha uzun sürer ve üstleri koyulaşır.
- Silikon pişirme kalıpları uygun değildir.
- Güveçleri doğrudan üniversal tavada hazırlarsanız, seviye 1'e yerleştiriniz.
- Ekmek hamuru için geçerli olan değerler hem fırın tepsisi üzerinde hem de baton kek kalıbındaki hamurlar için geçerlidir.
- Mikrodalga ile birlikte pişirme için önerilen ayarlar, metal kalıplar 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

Aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanırsanız en iyi sonucu alırsınız.

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

2 kademedeki 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 kademedeki mümkündür.

30.3 Kızartma, buğulama ve ızgara için hazırlama bilgileri

- Önerilen ayarlar, buzdolabı sıcaklığındaki yiyecekler ve doldurulmamış, kızartmaya hazır kümes hayvanları için geçerlidir.
- Kümes hayvanlarını göğsü veya derisi aşağı gelecek şekilde kaba koyunuz.
- Belirtilen sürenin yaklaşık 1/2 ila 2/3'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 üniversal tavayı ızgaranın bir seviye altına kaydırınız.
- Yemeğin boyutuna ve türüne bağlı olarak, üniversal tavaya ½ litreye kadar su koyunuz. Biriken kızartma suyundan bir sos hazırlayabilirsiniz. Ayrıca daha az duman oluşur ve pişirme bölümü daha az kirlenir.

Kapta kızartma

Kapalı kapta hazırlandığında pişirme bölümü daha temiz kalır.

Kapta kızartmaya yönelik genel bilgiler

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

Açık kapta kızartma

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

Kapalı kapta kızartma

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

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

- ▶ Kapıyı, sıcak buharın sizden uzağa doğru çıkmasını sağlayacak şekilde açın.
- ▶ Çocukları uzak tutulmalıdır.

Izgara

Çıtır çıtır olmasını istediğiniz yiyecekleri ızgara yapınız. Dolaşımli hava ızgarası bütün kümes hayvanlarının, balıkların ve etlerin pişirilmesi için (örneğin çıtır kızartmalar) idealdir.

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

Notlar

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

30.4 Mikrodalga ile hazırlama

Mikrodalgayı yemek hazırlamak için kullanmak pişirme süresini önemli ölçüde kısaltabilir.

Genel bilgi

- Mikrodalga ile hazırlamada, pişirme süresi toplam ağırlığa bağlıdır. Belirtilenden farklı bir miktar hazırlamak isterseniz, temel kural yardımcı olacaktır: **iki katı miktar, neredeyse iki katı pişirme süresi gerektirir.**
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Kap çok ısınabilir.
- Kullanım kılavuzunun ana bölümünde, mikrodalga ve mikrodalga ekinin nasıl ayarlanacağı hakkındaki bilgileri bulabilirsiniz.
→ "Mikrodalga", Sayfa 17
→ "Mikrodalga desteği", Sayfa 18

İpucu

Burada daha fazla mikrodalga ile hazırlama yöntemi bulabilirsiniz:

- → "Buz çözme", Sayfa 42
- → "Mikrodalga ile ısıtma", Sayfa 43

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.

30.5 Hazır yemekler için hazırlama bilgileri

- Pişirme sonucu büyük ölçüde yiyeceğe bağlıdır. Erkenden yanma veya dengesiz pişme gibi durumlar mevcut olabilir.
- Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzlu çıkartınız.
- Hazır yiyecekler ambalajından çıkarılmalıdır.
- Hazır yemeği kapta ısıtacak veya pişirecekseniz, ısıya dayanıklı kaplar kullanınız.
- Parçalı yiyecekleri, örneğin sandviç ekmeklerini ve patates ürünlerini aksesuar üzerine eşit ve düz olarak yayın. Parçalar arasında biraz boşluk bırakınız.
- Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.
- En iyi sonuçlar için yiyecekleri veya hazır gıdaları 600 Watt'ta ısıtmanızı öneririz. Pakette daha yüksek mikrodalga gücü belirtilmişse süreyi uzatınız.




























30.6 Yemek seçimi

Yemek kategorilerine göre sıralanmış çok sayıda yemek için önerilen ayarlar.

Çeşitli yemekler için önerilen ayarlar

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	W cinsinden mikrodalga kademesi	Süre, dak.
Kek, sade	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	1	☉	160-180	90	30-40
Kek, malzemeli	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	1	☐	150-170	-	60-80
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1	☉	160-170	-	65-85
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1	☉	1. 160-180 2. 100	1. 180 2. -	1. 30-40 2. 20
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	☐	160-180 ²	-	60-80
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	1	☐	180-190 ²	-	30-45
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	1	☐	180-190 ¹	-	10-20
Muffin	Muffin tepsisi	1	☐	170-190	-	15-30
Kuru pasta	Fırın tepsisi	1	☐	160-170	-	30-40
Kurabiye	Fırın tepsisi	2	☉	140-160	-	15-30
Kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	130-150	-	20-35
Beze	Fırın tepsisi	2	☉	80-90 ^{1,2}	-	120-150
Ekmek, 750 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	1	☉	1. 210-220 2. 180-190 ^{1,2}	-	1. 10-15 2. 25-35
Ekmek, 1500 gr	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	1	☉	1. 210-220 2. 180-190 ^{1,2}	-	1. 10-15 2. 40-50
Ekmek, 1500 gr	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	1	☐	200-210	-	35-45
Pide	Üniversal tava	1	☐	250-270	-	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	1	☐	180-190	-	25-35
Pizza, taze	Fırın tepsisi	1	☉	180-200 ²	-	20-30
Pizza, taze, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	180-190 ²	-	35-45
Pizza, taze, ince hamur, pizza kalıbında	Pizza tepsisi	1	☉	210-230	-	20-30
Börek	Üniversal tava	1	☐	200-210	-	30-40
Kiş	Koyu kaplamalı kiş kalıbı	1	☐	200-210	-	35-50
Tart flambe	Üniversal tava	1	☐	280-300 ¹	-	8-18
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	1	☐	200-220	-	35-55

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.² "Crisp Finish" havalandırma fonksiyonunu açınız.

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	W cinsinden mikrodalga kademesi	Süre, dak.
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	1		140-160	360	20-30
Lazanya, dondurulmuş, 350-450 g, 3 cm yüksekliğinde	Üzeri açık kaplar	1		200-210	180	20-25
Lazanya, dondurulmuş, 600-1000 g, 4-5 cm yüksekliğinde	Üzeri açık kaplar	1		200-210	180	35-45
Patates graten, çiğ malzeme, 4 cm yüksek	Fırın kabı	1		170-180	-	50-65
Patates graten, çiğ malzeme, 4 cm yüksek	Fırın kabı	1		170-190	360	20-25
Tavuk, yarım	Üzeri açık kaplar	1		180-200	360	25-35
Tavuk, 1,3 kg, doldurulmamış	Izgara	1		200-220 ¹	-	60-70
Tavuk, 1,3 kg, doldurulmamış	Üzeri kapalı kaplar	1		230-250	360	25-35
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Izgara	2		220-230	-	30-35
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Üzeri açık kaplar	1		190-210	360	20-30
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Üzeri açık kaplar	1		160-170	-	120-150
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	1		180-200	-	120-130
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri kapalı kaplar	1		180-200	180	55-65
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	1		180-190	-	120-140
Siğir filetosu, orta, 1 kg	Üzeri açık kaplar	1		210-220	-	40-50
Siğir kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kaplar	1		200-220	-	130-140
Siğir kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kaplar	1		200-220	-	140-160
Rozbif, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	1		220-230	-	60-70
Rozbif, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	1		240-260	180	30-40
Burger, 3-4 cm yüksek	Izgara	2		3	-	20-30 ²
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	1		170-190	-	50-70
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri kapalı kaplar	1		240-260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35-40
Dalyan köfte, 1 kg + 50 ml su	Üzeri açık kaplar	1		170-190	360	30-40
Balık, ızgara, bütün 300 g, örn. alabalık	Üzeri açık kaplar	1		170-190	-	20-30
Balık, ızgara, bütün 300 g, örn. alabalık	Izgara	1		2	90	15-20
Sebze, taze, 250 g	Üzeri kapalı kaplar	1		-	600	8-12 ³
Karışık sebze, 250 g + 25 ml su	Üzeri kapalı kaplar	1		-	600	10-14 ³

¹ "Crisp Finish" havalandırma fonksiyonunu açınız.

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

³ Yemek ara sıra 1 - 2 kez karıştırılmalıdır.

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	W cinsinden mikrodalga kademesi	Süre, dak.
Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş, 1 kg	Üniversal tava	2	☒	200-220	360	15-20
Haşlanmış patates, dörde bölünmüş, 500 g	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	600	12-15 ¹
Uzun pirinç, 250 g + 500 ml su	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 13-16
Darı bütün, 250 g + 600 ml su	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 10-15
Pirinç irmiği veya mısır lapası, 125 g + 500 ml su	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	600	6-8 ¹

Tatlı

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. Uzun ömürlü süt ile 40 C'ye kadar 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. Yoğurt hazırlandıktan sonra en az 12 saat buzdolabında dinlenmeye bırakılmalıdır.

Puding tozundan puding hazırlama

1. Yüksek, mikrodalgada kullanılabilir bir kap kullanınız.
2. Puding tozunu kapta tüm süt ve şeker miktarı ile karıştırınız.
3. Kabı pişirme bölümündeki tel ızgaranın üzerine koyunuz.
4. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
5. Süt yükseldiğinde, kuvvetlice karıştırınız.
6. İstenen kıvam elde edilene kadar işlemi tekrarlayınız.

Tatlılar ve kompostolar için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Puding tozundan puding	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	600	5-8 ¹
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme bölümü zemini	☒	40-45	-	8-9 saat
Mikrodalga için patlamış mısır, 1 poşet, her biri 100 g ²	Üzeri açık kaplar	1	☒	-	600	4-6

30.7 Özel hazırlama türleri ve diğer uygulamalar

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

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. Mikrodalgaya uygun, yassı fırın kabı kullanılmalıdır. 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 uyarlamamız 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.

Hassas pişirme

Orta/az pişmiş veya tam kıvamına pişirilmesi gereken tüm özel et parçaları için idealdir. Et ve kümes hayvanları düşük sıcaklıklarda yavaşça pişirildiğinde sulu ve yumuşak kalır.

¹ Yemek ara sıra 1 - 2 kez karıştırılmalıdır.

² Kapalı poşet kabın üzerine yerleştirilmelidir.

Kümes hayvanlarını veya eti yavaş pişirme

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

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuk.

1. Taze, hijyenik et kullanınız. En uygunu kemiksiz ve fazla bağ dokusu olmayan parçalardır.
2. Kap, tel ızgaranın üzerinde 1. kademede pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.
3. Pişirme bölümü ve kap yakl. 15 dakika önceden ısıtılmalıdır.
4. Et ocak gözünde her taraftan çok kızgın şekilde kızartılmalıdır.
5. Et derhal önceden ısıtılmış kapla pişirme bölümüne yerleştirilmelidir. Fırının içindeki sıcaklığı eşit tutmak için, yumuşak pişirme sırasında fırının kapağını kapalı tutunuz.

Hassas pişirmeye yönelik ipuçları

Burada hassas pişirmede iyi sonuçlar elde etmek için ipuçları bulabilirsiniz.

Konu	İpucu
Ördek göğsünü hassas pişirmek istiyorsunuz.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ördek göğsü soğuk bir tavaya koyulmalıdır. ▪ Önce derili taraf kızartılmalıdır. ▪ Ördek göğsü hassas pişirilmelidir. ▪ Hassas pişirme sonrasında ördek göğsü çıtır çıtır olacak şekilde 3 ila 5 dakika ızgarada pişirilmelidir.
Hassas pişirilmiş etinizi mümkün olduğunca sıcak servis etmek istiyorsunuz.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Servis tabağı ısıtılmalıdır. ▪ Sosu çok sıcak servis edilmelidir.

Yavaş pişirme için önerilen ayarlar

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Dakika cinsinden kızartma süresi	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden en mikrodalg a kademesi	Süre, dak.
Ördek göğsü, az pişmiş, her biri 300 g	Üzeri açık kaplar	1	6-8	☐	95 ¹	-	45-60
Domuz filetosu, bütün	Üzeri açık kaplar	1	4-6	☐	85 ¹	-	45-70
Siğir filetosu, 1 kg	Üzeri açık kaplar	1	4-6	☐	85 ¹	-	90-120
Dana madalyonu, 4 cm kalınlığında	Üzeri açık kaplar	1	4	☐	80 ¹	-	40-60
Kuzu sırtı, çözülmüş, her biri 200 g	Üzeri açık kaplar	1	4	☐	85 ¹	-	30-45

Hava ile Kızartma (3DFry)

Hava ile Kızartma (3DFry) ile yemeklerinizi çıtır ve az yağlı pişirebilirsiniz. Hava ile Kızartma (3DFry) özellikle normalde yağda kızartılan yemekler için uygundur.

Hava ile Kızartma (3DFry) ile ilgili hazırlık bilgileri

3D Fry ile yemek hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

- 3D Fry ile hazırlama yalnızca bir kademede mümkündür.
- Emayeli 3D Fry tepsisi en canlı sonucun ortaya çıkmasını sağlayacaktır. Delikli yüzey sayesinde özellikle gıda çevresinde iyi hava sirkülasyonu sağlanır. 3D Fry tepsisi standart olarak cihazda mevcut değilse, 3D Fry tepsisini özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.
- Fırın ön ısıtmaya alınmamalıdır.
- Pişirme kağıdı kullanılmamalıdır. Pişirme bölümünde hava dolaşımı sağlanmalıdır.
- Derin dondurulmuş yiyeceklerin buzu çözülmemelidir.
- Air Fry sacına veya universal tavaya yemek eşit şekilde dağıtılmalıdır. Yemekler mümkünse tek kat olacak şekilde aksesuar üzerine yayılmalıdır.

- Aksesuar, yerleştirme yüksekliği 2'te pişirme bölümüne itilmelidir. 3D Fry tepsisi kullanırken kirlenmeye karşı koruma amacıyla boş bir universal tavayı yerleştirme yüksekliği 1'e itebilirsiniz.
- Pişirme süresinin yarısından sonra pişirilecek yiyecek çevrilmelidir. Büyük miktarlarda pişirilecek yiyecek 2 kez çevrilmelidir.

İpucu: Pişirilecek yiyeceğe ancak piştikten sonra tuz atılmalıdır. Böylece pişirilecek yiyecek daha çıtır olur. Panelenmiş sebzeler de 3D Fry ile hazırlama için uygundur. Yağ tasarrufu sağlamak için yağ paneye bir spreyle püskürtülmelidir. Böylece az yağ ile çıtır bir deri oluşur.

Buz çözme

Cihazınızla donmuş yiyeceklerin buzunu çözünüz.

Buz çözme için hazırlama bilgileri

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

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

- 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	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Ekmek, 500 g	Üzeri açık kaplar	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Sandviç ekmeği	Izgara	1	☉	140-160	90	2-4
Pasta, yumuşak, 500 g	Üzeri açık kaplar	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10-15
Pasta, kuru, 750 g	Üzeri açık kaplar	1	☰	-	90	10-15
Tavuk, bütün, 1,3 kg	Üzeri açık kaplar	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10-20 ¹
Et, bütün, örn. kızartma, çiğ et, 1 kg	Üzeri açık kaplar	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20-30 ¹
Kıyma, karışık, 500 g	Üzeri açık kaplar	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15 ¹
Balık, bütün, 300 g	Üzeri açık kaplar	1	☰	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15 ¹
Üzümsü meyveler, 300 g	Üzeri açık kaplar	1	☰	-	180	5-10
Tereyağı buz çözme, 125 g	Üzeri açık kaplar	1	☰	-	90	7-9

Mikrodalga ile ısıtma

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

Mikrodalga ile ısıtma için hazırlama bilgileri

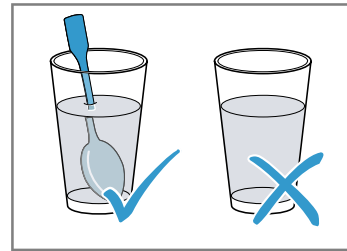
- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Yiyecekleri arada 2-3 kez çeviriniz veya karıştırınız.
- Yiyecekleri ısıttıktan sonra 1-2 dakika dinlendiriniz.
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Kap çok ısınabilir.
- Bebek maması ısıtırken aşağıdaki noktalara dikkat ediniz:
 - Biberonu, emzik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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama gecikebilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada

standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kap 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.



DİKKAT

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

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

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

Isıtma ve tekrar ısıtma için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
İçecekleri ısıtma, 200 ml	Üzeri açık kaplar	1	☒	-	maks	1-3 ¹
Bebek maması ısıtma, örn. Süt şişesi, 150 ml	Üzeri açık kaplar	1	☒	-	360	1-3 ¹
Sebze, soğutulmuş, 250 g	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	600	3-8
Sebze, dondurulmuş, çözülmüş, 250 g	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	600	8-12
Tencere yemeği, soğutulmuş, 1 porsiyon	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	600	4-8
Çorba, sulu yemek, soğutulmuş, 400 ml	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	600	5-7
Garnitürler, soğutulmuş, örn. makarna, köfte, patates, pirinç	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	600	5-10
Tencere yemeği, dondurulmuş, 1 porsiyon	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	600	11-15
Çorba, kapta, dondurulmuş, 200 ml	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	600	4-6 ¹
Garnitürler, dondurulmuş, 500 g, örneğin makarna, köfte, patates, pirinç	Üzeri kapalı kaplar	1	☒	-	600	7-10 ¹
Güveçler, dondurulmuş, 400 g, örneğin lazanya, patates graten	Üzeri açık kaplar	1	☒	180-200	180	20-25

Sıcak tutma**Sıcak tutma için hazırlama bilgileri**

- "Sıcak tutma" ısıtma türünü kullanırsanız, yoğunlaşma suyu oluşumunu önlersiniz. Pişirme bölümünün içini silmenize gerek kalmaz.
- Yiyeceklerin kurummasını önlemek için yiyeceğin üzerini kapatabilirsiniz.
- Yiyecekleri 2 saatten fazla sıcak tutmayınız.
- Bazı yiyeceklerin sıcak tutulduklarında pişmeye devam ettiğini unutmayınız.

30.8 Test yemekleri

Bu bölümdeki bilgiler, cihazın EN 60350-1 veya IEC 60350-1'e göre ve EN 60705, IEC 60705 standardına göre test edilmesini kolaylaştırmak için test enstitülerine yöneliktir.

Pişirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Şekerpare	Fırın tepsisi	1	☐	150-160 ²	-	20-30
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	1	☒	140-150 ²	-	25-35
Küçük kekler	Fırın tepsisi	1	☐	160 ²	-	25-35

¹ Yemek iyice karıştırılmalıdır.

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

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:
 - Üniversal tava: Yükseklik 3
 - Fırın tepsisi: Yükseklik 1
- Yağsız kek
 - 2 seviyede pişirme yapıyorsanız, kelepçeli kalıpları tel rafların üzerine üst üste gelecek şekilde yerleştiriniz.
 - Izgaraya alternatif olarak sunduğumuz Hava ile Kızartma (3DFry) tepsisini de kullanabilirsiniz.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Küçük kekler	Fırın tepsisi	1	☉	150 ¹	-	20-30
Küçük kekler, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	140 ¹	-	30-40
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1	☐	160-170 ²	-	25-35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	1	☉	160-170 ²	-	30-45

Izgara

Izgara için ayar önerileri

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	W cinsinden mikrodalga kademesi	Süre, dak.
Ekmek dilimleri kızartma	Izgara	3	☐	3 ³	-	3-6

Mikrodalga ile hazırlama

- Saf mikrodalga işletimiyle test etmek için temel ayarlardan kurutma fonksiyonunu kapatınız. → Sayfa 24

Mikrodalga ile buz çözme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Et	Üzeri açık kaplar	1	☐	-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Mikrodalga ile pişirmeye yönelik ayar önerileri

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

Mikrodalga ile birlikte pişirme için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	W cinsinden mikrodalga gücü	Dakika cinsinden süre
Patates graten	Üzeri açık kaplar	1	☐	150-170	360	25-30
Kek	Üzeri açık kaplar	1	☉	190-210	180	12-18
Tavuk, yarım	Üzeri açık kaplar	1	☐	180-200	360	25-35

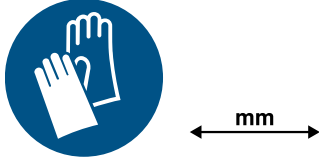
¹ Cihazda 5 dakika ön ısıtma yapılmalıdır. Hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılmamalıdır.

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

³ Cihazda ön ısıtma yapılmamalıdır.


31 Montaj kılavuzu


Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.

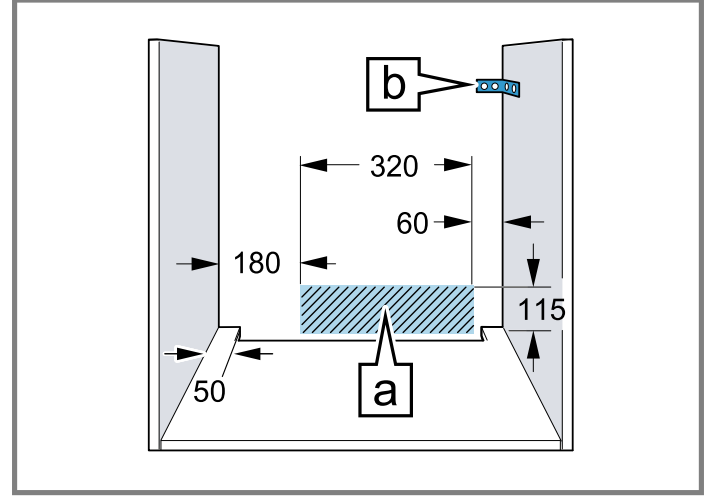


31.1 Genel montaj bilgileri

Cihazın montajına başlamadan önce bu uyarıları dikkate alınız.

- 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 fişe takılmamalıdır.
- Fırını ve kapısını cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapağından çıkarınız.
- Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat ediniz.
- Gömme mobilyalar 95 °C'lik sıcaklığa kadar, bitişik mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
- Cihaz bir dekor veya mobilya kapısının arkasına monte edilmemelidir. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
- Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşları temizleyiniz. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
- Cihaz zeminden 850 mm'den daha az bir yüksekliğe monte edilebilir.
- Cihazı yatay düzlem üzerine yerleştiriniz.
- 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 cinsindedir.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihazın kurulumu tamamlandıktan sonra cihazın arkasındaki açıklıklar, altındaki çekmeceler ve dolaplar çocukların erişiminden uzak tutulmalıdır. Bu durum kurulum aracılığıyla güvence altına alınmalıdır. Pişirme tezgahının varlığı halinde, kapalı arka duvarın mevcut olması gereklidir.

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!



Manyetizmaya dikkat



Kalp pili olan kişiler için dikkat Kumanda bölümünde sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bunlar kalp pili veya insülin pompası gibi elektronik implantların fonksiyonunu etkileyebilir.

- ▶ Elektronik implant bulunan kişiler kumanda bölümüyle en az 10 cm mesafeyi korumalıdır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

- ▶ Uzatma kabloları veya çoklu priz takımları kullanmayınız.
- ▶ Sadece üreticinin izin verdiği adaptörleri ve elektrik kablolarını kullanınız.

- Elektrik kablosu çok kısaysa ve daha uzun bir elektrik kablosu yoksa, ev tesisatının uyarlanması için uzman bir elektrik şirketi arayınız.

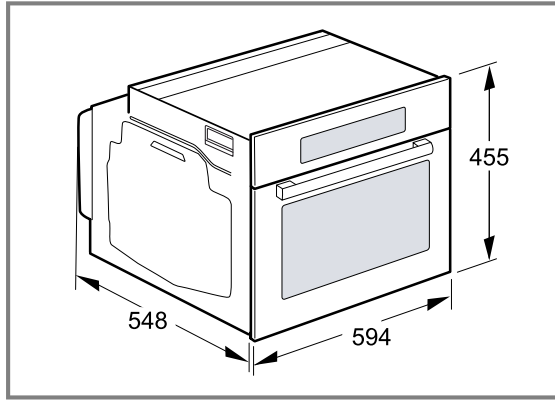
DİKKAT

Cihazın kapı kolundan taşınması, tutamağın kırılmasına neden olabilir. Kapı kolu cihazın ağırlığına dayanıklı değildir.

- Cihaz kapı kolundan taşınmamalı veya tutulmamalıdır.

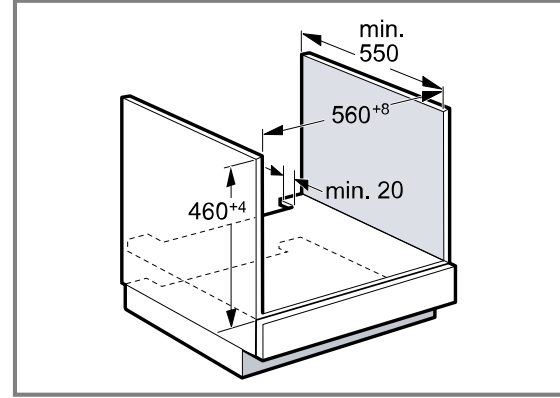
31.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



31.3 Çalışma tezgahı altına montaj

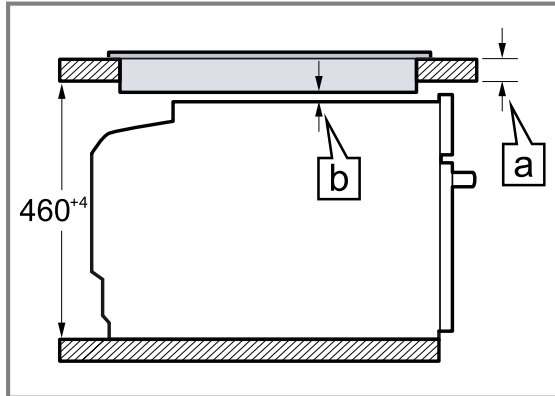
Çalışma tezgahı altına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Çalışma tezgahı gömme mobilyaya sabitlenmelidir.
- Varsa ocağın montaj kılavuzuna uyulmalıdır.
- Ocak için farklı ulusal montaj uyarılarına uyulmalıdır.
- Çalışma tezgahı derinliğinin 600 mm olmasına dikkat ediniz.
- Gazlı ocağın altına montaj yapılırken, cihazın gazlı ocağın gaz bağlantısıyla temas etmediğinden emin olunması gerekmektedir.
- Gerekliyse gaz tesisatının kurulumu veya onarımı için yetkin ve lisanslı bir uzmanın davet edilmesi önerilmektedir.

31.4 Ocak altına montaj

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



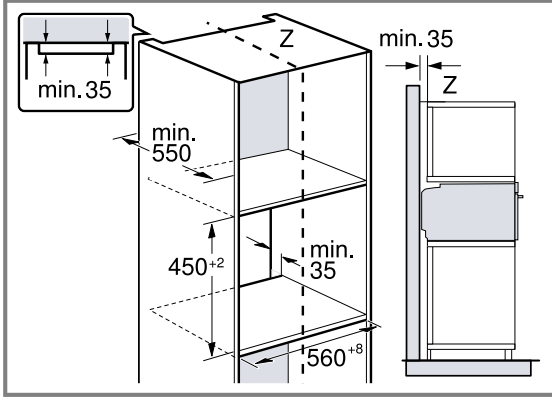
Gerekli minimum mesafe \square nedeniyle minimum çalışma tezgahı kalınlığı \square olmalıdır.

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 ¹
Elektrikli ocak	32	35	2

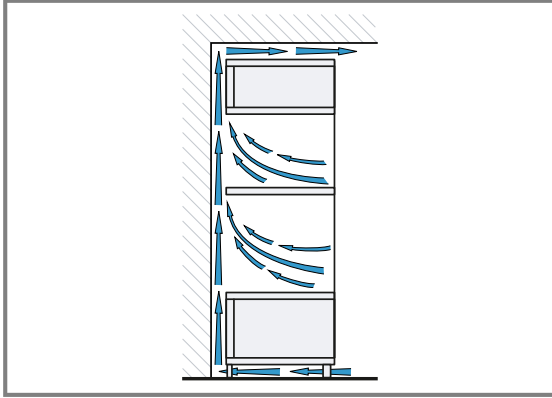
¹ Ocak için farklı ulusal montaj uyarılarına uyulmalıdır.

31.5 Boy dolabına montaj

Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



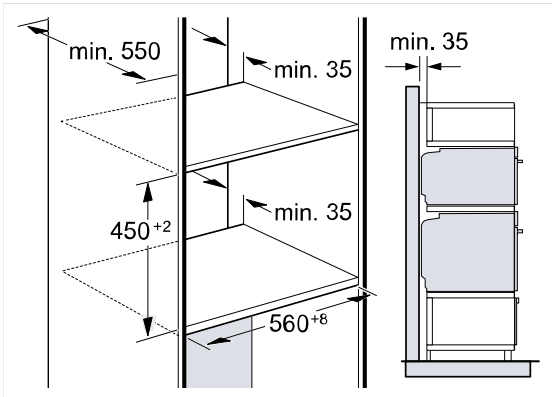
- Cihazın havalandırılması için ara raflarda havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Cihazda yeterli havalandırmayı sağlamak için süpürgelik alanında en az 200 cm² havalandırma açıklığı gereklidir. Bunun için alt panel kesilmeli veya bir havalandırma ızgarası takılmalıdır. Hava değişiminin çizime göre sağlandığından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



- Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

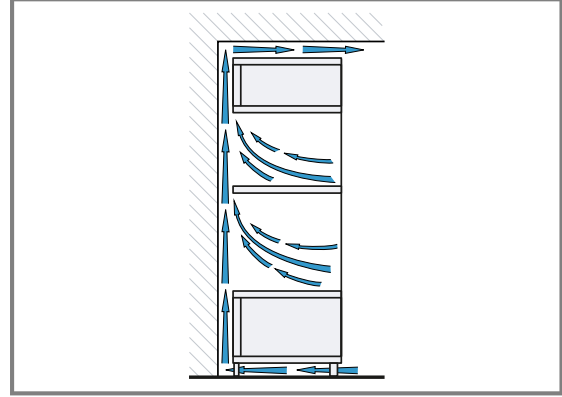
31.6 İki cihazın üst üste kurulması

Cihazınız bir başka cihazın üzerine veya altına da kurulabilir. Üst üste montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- Cihazların havalandırılması için ara raflarda bir havalandırma bölümü bulunmalıdır.

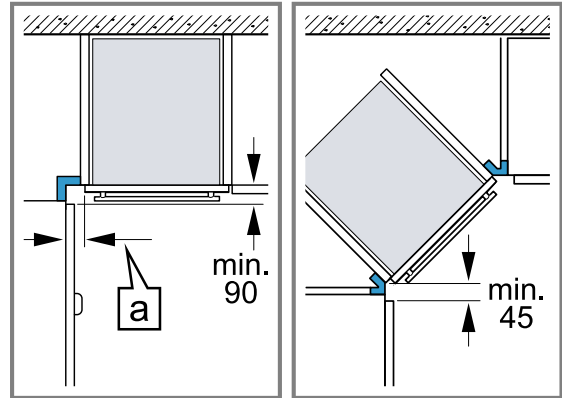
- Her iki cihazda da yeterli havalandırmayı sağlamak için süpürgelik alanında en az 200 cm² havalandırma açıklığı gereklidir. Bunun için alt panel kesilmeli veya bir havalandırma ızgarası takılmalıdır.
- Hava değişiminin çizime göre sağlandığından emin olunmalıdır.



- Cihazlar, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

31.7 Köşe montajı

Köşe montajı sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



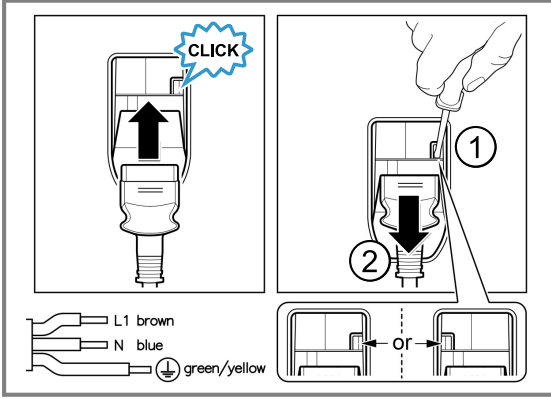
- Cihazın kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında asgari ölçüye dikkat edilmelidir. Ölçü [a], tutamağa ve mobilyanın ön cephe kalınlığına bağlıdır.

31.8 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, tanıtım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.
- Tüm montaj çalışmaları için cihaz gerilimsiz durumda olmalıdır.
- Cihaz bağlantısının, sadece cihazla birlikte teslim edilen bağlantı kablosu ile kurulması gerekir.
- Bağlantı kablosu, klik sesi duyulana kadar cihazın arka tarafına takılmalıdır. 3 m uzunluğunda bir

bağlantı kablosu müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.



- Bağlantı kablosu sadece orijinal bir kablo ile değiştirilebilir. Bu, müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.
- Montaj sırasında bir temas koruması mevcut olmalıdır.
- Cihazın ekranının laranlık kalması halinde, bağlantı yanlış yapılmış demektir. Cihazı şebekeden ayırınız, bağlantıyı kontrol ediniz.

Cihazın koruyucu kontak fişiyle elektriğe bağlanması

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

- ▶ Fiş korumalı kontak prize takılmalıdır. Cihaz monte edildiğinde şebeke bağlantı kablosunun fişi serbestçe erişilebilir olmalıdır. Serbestçe erişmek mümkün değilse sabit döşenmiş elektrik tesisatına, tesisat kurulum yönetmeliklerine uygun olarak bir elektriği kesme tertibatı takılmalıdır.

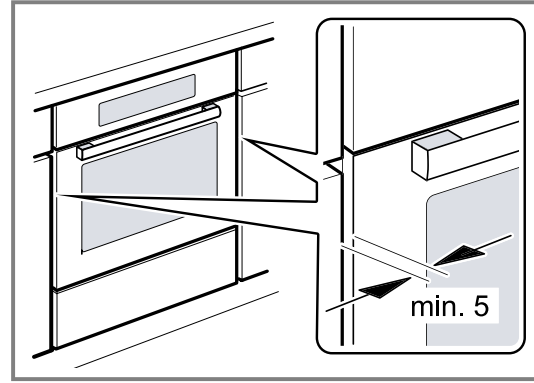
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

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 bir elektriği kesme tertibatı takılmalıdır.

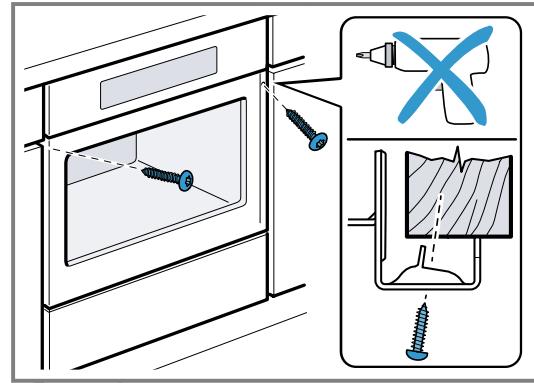
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız. Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
 - ▶ yeşil-sarı = Topraklama iletkeni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

31.9 Cihazın monte edilmesi

1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



2. Cihazı sıkıca vidalayınız.

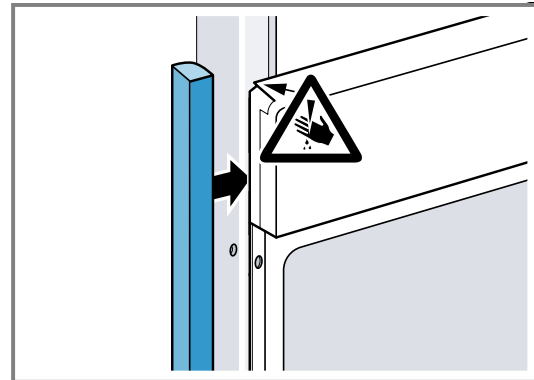


Not: Tezgah ve cihaz arasındaki aralık, ek pervazlarla kapatılmamalıdır.

Tadil edilen dolabın yan duvarlarına ısı koruma çubuklarının takılması gereklidir.

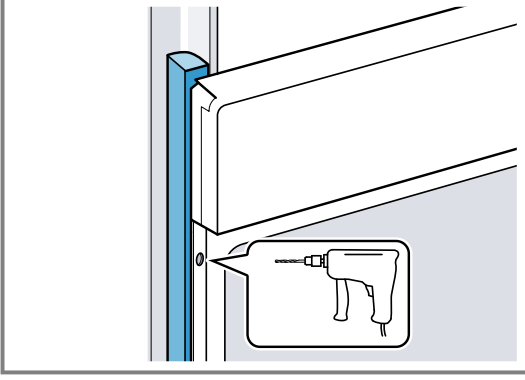
31.10 Dikey tutma kulbu ile tutamaksız mutfaklarda:

1. Keskin kenarları kapatmak ve güvenli montaj sağlamak için her iki tarafa da uygun bir dolgu parçası takınız.

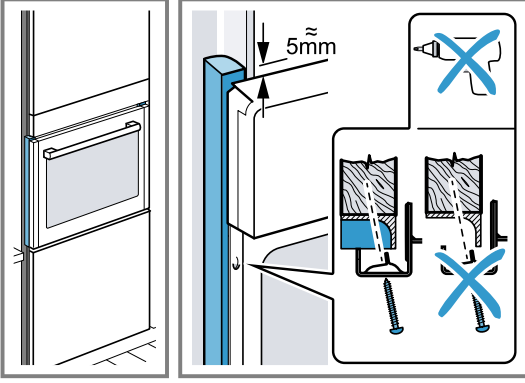


2. Dolgu parçasını mobilyaya sabitleyiniz.

3. Bir vida bağlantısı oluşturmak için dolgu parçasını ve mobilyayı önceden deliniz.



4. Cihazı uygun bir civatayla sabitleyiniz.



31.11 Cihazın sökülmesi

1. Cihazı fişten çekiniz.
2. Sabitleme vidalarını sökünüz.
3. Cihazı hafifçe kaldırınız ve tamamen dışarı çekiniz.

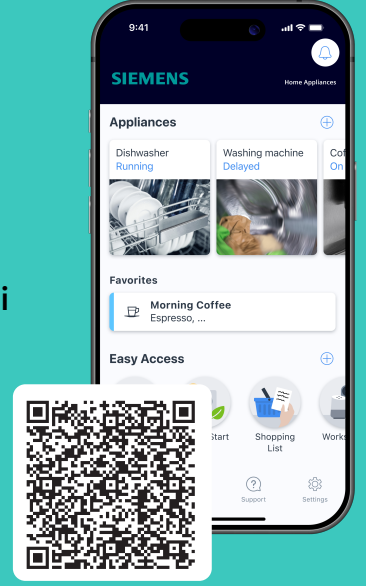




Siemens Home Appliances App

Cihazınızı bugün bağlayınız ve aşağıdaki avantajlardan yararlanınız:

- Her yerden: Yemek yapma süresi gibi alet bilgilerine ulaşım ve sesli zeki denetim.
- Yazılım güncellemeleri, pişirme yardımı ve işlev açıklamaları sayesinde cihaz performansı iyileştirildi.
- Bakım artık oldukça basit: Bakım ve temizlik için hatırlatmalar ile cihazın durumuna genel bir bakış.



TR BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticari markası altında üretilmiştir

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9002025459 (060212) REG25

tr