

## Buhar ve Mikrodalga Özellikli İQ700 Ankastre Fırın Hızlı Kullanım Rehberi



### Yavaş pişirme

Pişirme sırasında etlerin üstünü kapatmaya gerek duymayacağınız hassas pişirme ayarı.



### Geniş ızgara alanı

Et, sosis ve ekmeğin pişirmek veya mühürlemek için daha geniş ızgara alanıyla mükemmel sonuçlar.



### Ekonomik ısı dağılımı

Ön ısıtma ayarına gerek duymadan listedeki yemeklerinizi nazik ve kusursuz pişirin.



### Alt/Üst ekonomik ısı dağılımı

Seçili yemeklerinizi özel ayarlarıyla hassas bir şekilde pişirir ve alt/üst olarak mükemmel pişirme sonuçları sunar.



### 4D ısı dağılımı

Yenilikçi 4D ısı dağılımı teknolojisi ile aynı anda 4 tepsiye kadar mükemmel pişirme.



### Yoğun ısı ayarı

Kıtır tabanlı tartlar ve diğer özel tarifleriniz için.



### Küçük ızgara alanı

Küçük parçalardaki et, sosis ve ekmeğinizi pişirmek veya mühürlemek için pratik ızgara alanından yararlanın.



### Kurutma

Kurutma özelliği, meyve ve sebzeleriniz için hassas kurutma sağlar.



### Yeniden ısıtma

Yemeklerinizi istediğiniz şekilde ısıtmak ve hamur işlerinizi çıtır kıvama getirmek için: Yeniden ısıtma fonksiyonu. Buhar destekli pişirme sayesinde yiyecekleri asla kurutmaz.



### Isı dağılımlı ızgara

Büyük parça etler ve tek parça balıklar için en ideal ızgaralı pişirme seçeneğini sunar.



### Ön ısıtma fonksiyonu

Hızlı ön ısıtma ve Ön ısıtma fonksiyonu sayesinde pişirme sürenizi kısaltın.



### Pizza ayarı

Pizzalarınız veya alt kısmını daha çıtır istediğiniz diğer özel tarifleriniz için ideal program.



### Alt/Üst pişirme ayarı

Ustalık isteyen pasta ve hamur işlerinde kusursuz pişirme sonuçları. Özellikle yağ malzemelerle süslenmiş pasta yapımında mükemmel bir seçim.



### Hamur kabartma

Hamur kabartma özelliği ile hamurlarınızın dış yüzeyini kurutmadan daha iyi bir şekilde kabartabilir ve yoğurdunuzu kolayca mayalayabilirsiniz.



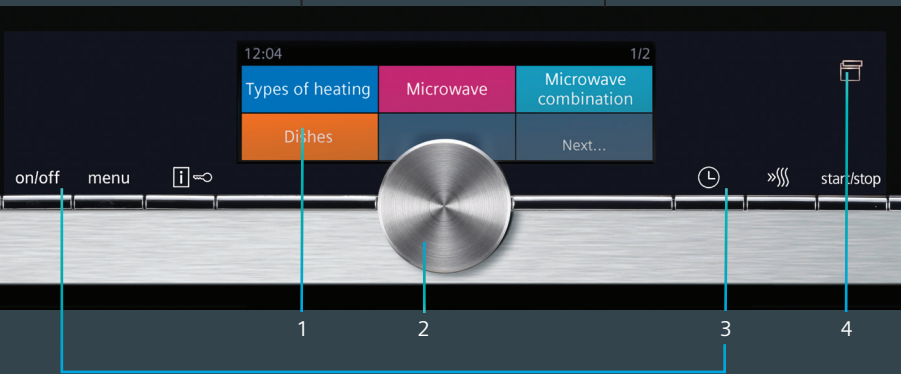
### Taban ısıtma / Alttan ısıtma

Benmari usulü için ideal pişirme ayarı.



### Sıcak tutma ayarı

Pişişmiş yemeklerinizin sıcaklığını servis anına kadar koruyacak teknoloji.



### Ürününüzü

My Siemens'e kaydedin.

Size özel hizmet ve teklifleri hemen keşfedin.



Siemens-home.bsh-group.com/welcome

### 1 Dokunmatik ekran

Dokunmatik ekran; tüm ayarları, seçenekleri ve notları gösterir. Ayarları değiştirmek ve etkin hale getirmek için parmak ucunuz ile metin alanına dokunmanız yeterli.

### 2 Döner düğme

Döner düğme ile ister saat yönünü ister saat yönünün tersini kullanarak tüm seçeneklere kolayca ulaşın.

### 3 Düğmeler

Düğmeleri kullanarak istediğiniz özelliği seçin veya durdurun.

### 4 Dokunma alanı

Bu noktaya dokunarak değişim panelini açabilir ve su tankını çıkarabilirsiniz.

# Kurulum ayarları

İlk kullanımdan önce fırınınızın birkaç ayarı yapılmış olmalıdır. Pişirme bölgesi ve aksesuarları temizlenmelidir.

## ADIMLAR

### 1 Dil ayarları

Almanca, önceden ayarlanmış dil seçeneğidir. Döner düğmeyi kullanarak istediğiniz dili seçebilirsiniz. Sonraki ayar seçeneğini etkinleştirmek için ↓ simgesine dokunmanız yeterlidir.

### 2 Saat ayarları

Saat 12.00'de başlar. Güncel saati ayarlamak için döner düğmeyi kullanın. Sonraki ayar seçeneğini etkinleştirmek için ↓ simgesine basabilirsiniz.


### 3 Tarih ayarları

Varsayılan tarih 1.1.2014'tür. Döner düğmeyle güncel ay ve yılı kolayca ayarlayabilir, sonraki ayar seçeneğine geçmek için ↓ simgesine dokunabilirsiniz.

### 4 Su sertliğini ayarlama

Varsayılan su sertliği ayarı "çok sert"tir. Suyunuz daha yumuşak ise bu ayarı değiştirin. Döner düğmeyle sertliği ayarlayın ve ayarı tamamlamak için ↓ simgesine dokunun. Su sertlik seviyesi hakkında su tedarikçinize danışabilirsiniz.

### 5 Pişirme alanının temizlenmesi

- Pişirme alanından ambalajları ve aksesuarları çıkardıktan sonra bu alanındaki yüzeyleri yumuşak, nemli bir bezle silin. Daha sonra cihazı çalıştırmak için açma/kapama düğmesine basın.
- Kontrol panelini  iki elinizle ileri doğru çekin ve ardından yerine oturana kadar yukarı itin. Su tankını kaldırın ve tutucudan çıkarın. Suyun sızmasını önlemek için kapağı conta boyunca aşağı doğru bastırın.
- Su tankını "max" işaretine kadar soğuk suyla doldurun ve değiştirin. Öncelikle kontrol panelini yavaşça aşağıya kaydırın ardından tamamen kapanana dek arkaya doğru itin. Her iki tutucunun da yerine oturduğundan emin olun.
- Buhar çalışma modlarıyla başlayabilirsiniz. Isıtma modunu 4D sıcak hava olarak ilave buhar ile ("yüksek") ayarlayın. Sıcaklığı maksimuma ve pişirme süresini 1 saate getirin. Ardından başlat düğmesine basın.

### 6 Aksesuar temizliği

Sünger veya yumuşak bir fırça kullanarak aksesuarları sabunlu suyla temizleyin.

# Pişirme sıcaklığını ve süresini ayarlayın

## ADIMLAR

### 1 Isıtma modunu seçin

Isıtma modunu değiştirmek için döner düğmeyi kullanın.



### 2 Sıcaklığı değiştirin

Önerilen sıcaklığa dokunun ve döner düğme ile sıcaklık ayarını değiştirin.



### 3 Pişirme süresini ayarlayın

Ayarlar menüsünü kontrol edebilmek için ⌚ döner düğmeyi kullanın ve pişirme sürenizi kolayca seçin.



### 4 Pişirmeye başlayın

Yemeğinizi pişirmeye başlamak için Başlat/Durdur tuşuna dokunun. Durum çubuğundan |>| kalan pişirme sürenizi rahatlıkla görebilirsiniz.

# Mikrodalga fonksiyonunu kullanmak için

Mükemmel yemekler pişirmek ve donmuş yiyeceklerinizi çözdürmek için mikrodalgayı kullanabilirsiniz.

## ADIMLAR

- Mikrodalga modunu seçin**  
Mikrodalga ayarlarını görüntülemek için Menu simgesine basın. Açılan kısımda "Mikrodalga" ayarını seçin.
- Mikrodalga güç seviyesini seçin**  
Mikrodalga fonksiyonunun güç seviyesini belirlemek için ekrana dokununuz.
- Pişirme süresini ayarlayın**  
Zaman ayarı seçenekleri menüsünü açmak için düğmeye basın. Pişirme süresini ayarlamak için döner düğmeyi kullanın.
- Pişirmeye başlayın**  
Başlamak için Başlat/Durdur simgesine dokununuz.

90W	180W	360W	600W	Max.
Hassas yiyeceklerinizin buzunu çözün	Yiyeceklerinizin buzlarını eritin ve pişirmeye devam edin	Etlerinizi pişirin veya hassas yiyeceklerinizi ısıtın	Yemeklerinizi pişirin veya tekrar ısıtın	Sıvıları ısıtın

## Mikrodalga ile pişirme hakkında bilgi

Uygun pişirme kapları: Isıya dayanıklı cam, cam seramik, porselen veya ısıya dayanıklı plastik kullanabilirsiniz. Altın ve gümüş kapları ise sadece üretici firma garanti ederse mikrodalga için kullanabilirsiniz.

Uygun olmayan kaplar: Metal kaplar

# Buhar asistanı fonksiyonunu kullanmak için

Belirli ısıtma türleri için buhar yardımını açabilirsiniz. Buhar yardımı ile yemeğinizin dışı çıtır çıtır olur ve içi sulu kalır.

## ADIMLAR

- Su tankını doldurun**  
Su haznesine dokununuz ve su tankını "max" işaretine kadar soğuk suyla doldurun.
- Isıtma modunu seçin**  
Isıtma modunu değiştirmek için döner düğmeyi kullanın.
- Added steam fonksiyonunu seçin**  
"Added steam" alanına dokununuz ve döner düğmeyi kullanarak buhar yoğunluğunu ayarlayın.
- Pişirmeye başlayın**  
Başlamak için Başlat/Durdur simgesine dokununuz.

### Isıtma modu ile mikrodalga fonksiyonunu birleştirin

Mikrodalga fonksiyonunu, özel ısıtma türleri ve %50'ye varan tasarruflu pişirme süresiyle birleştirebilirsiniz.

Çalışma modları menüsünü açmak için Menu simgesine basın, "Mikrodalga kombinasyonu"nu seçin, uygun alanı ve döner düğmeyi kullanarak gerekli değerleri ayarlayın.

### Yemekler modunu kullanın

"Yemekler" modu ile birçok yemeği kolayca hazırlayabilirsiniz. Çünkü fırınınız sizin için en ideal ayarı otomatik olarak seçer.

Pişirme işlemlerini görmek ve "Yemekler" modunu aktif hale getirmek için Menu simgesine basın. Döner düğme ile istediğiniz türden yemeği rahatlıkla seçin.

### Temizleme fonksiyonunu kullanın

Fırınınız fonksiyonel bir sisteme sahiptir. "Kendi kendini temizleme" ve "kireç çözme" modları fırın temizliği konusunda size yardım eder. "Kendi kendini temizleyen" çalışma modu ile pişirme alanını zahmetsizce temizleyebilirsiniz.

"Kendi kendine temizleme" modunu açmak ve çalışma modlarını görüntülemek için Menu simgesine basın. Döner düğme sayesinde farklı temizleme modlarını seçebilir ve Başlat/Durdur simgesiyle istediğiniz modu aktif hale getirebilirsiniz.

"Kireç çözme" modu sayesinde buharlaştırıcınızdaki kireç sorununu ortadan kaldırabilirsiniz. Su tankını 400 ml su ve 200 ml kireç çözücü ile doldurun. Hemen ardından "Menu" simgesine dokunarak "Kireç çözme" moduna gelin ve başlatmak için Başlat/Durdur simgesine basın.



## Fırınınız ile tanışmanın en lezzetli yolu: Somon fileto

### İki kişilik servis için

Porsiyon başına:  
264 kcal enerji; 9 g karbonhidrat, 13 g yağ,  
27 g protein

### Malzemeler

2 adet arpacık soğanı  
1 adet organik portakal  
20 g eritilmiş tereyağı  
70 g taze ekmek kırıntıları, örneğin kızarmış  
dilimli ekmek  
1 yemek kaşığı taze dereotu  
1 yemek kaşığı doğranmış taze maydonoz  
Tuz  
Taze çekilmiş karabiber

### Balık

Her biri 250 g 2 adet somon fileto

### Ek olarak

Eritilmiş 20 g tereyağı  
Mutfak için uygun kızartma ipi

### Pişirme modu

Tel ızgara üzeri birinci yerleştirme seviyesi  
4D hot air programı  
200 °C  
45-50 dakika pişirme süresi

1

Arpacık soğanları soyduktan sonra ince ince doğrayın ve doldurma işlemi için hazır hale getirin. Diğer yandan portakalı yıkayıp rendeleyin. Doğradığınız arpacık soğanları eritilmiş tereyağına ekleyin. Son olarak ekmek kırıntıları, rendelenmiş portakal ve tabii ki tuz ve karabiber ile hazırladığınız tarife lezzet katın.

2

Somon fileto ları soğuk suda kısa süre beklettikten sonra nazikçe durulayın.

3

Somon filetoyu derisi aşağıda kalacak şekilde uygun bir alana yerleştirin ve üstüne hazırladığınız tarife ekleyin. Diğer somon filetoyu da derisi üste gelecek şekilde hazırladığınız tarife üstüne yerleştirin.

4

Kızartma ipini kullanarak somon fileto ları birbirine bağlayın. Eritilmiş tereyağını somon filetonun her yerine eşit gelecek şekilde yayın. Somonu uygun bir tabağa yerleştirin ve belirtilen şekilde pişmeye bırakın.

5

Servisten önce kızartma ipini almayı unutmayın. Afiyet olsun.

### İpuçları

Mükemmel lezzet için Hollandez sosu ile servis edin.