



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Ankastre fırın

HRG7361.1

[tr] Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları

Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.



İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik.....	2
2	Maddi hasarların önlenmesi	5
3	Çevrenin korunması ve tasarruf.....	6
4	Cihazı tanıma.....	7
5	Çalışma modları	8
6	Aksesuar.....	10
7	İlk Kullanım öncesi.....	12
8	Temel Kullanım	13
9	Hızlı Isıtma	14
10	Zaman fonksiyonları	14
11	Buhar	16
12	Yemekler.....	18
13	Favoriler.....	19
14	Çocuk kilidi.....	20
15	Temel ayarlar.....	20
16	Home Connect	21
17	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	23
18	Temizlik Desteği.....	26
19	Kireçten arındırma	26
20	Kurutma	27
21	Cihaz kapısı	27
22	Raflar.....	31
23	Arızaları giderme	31
24	Atığa verme	34
25	Müşteri hizmetleri.....	34
26	Serbest yazılıma ve Open Source yazılımına yönelik bilgiler	35
27	Uygunluk beyanı	35
28	Pişirme önerileri.....	35

29	MONTAJ KILAVUZU.....	41
29.1	Genel montaj bilgileri.....	42

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

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

1.2 Amaca uygun kullanım

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

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

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 4000 m yüksekliğe kadar kullanın.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

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

Çocukların cihaz ile oynamasına izin 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.

1.4 Emniyetli kullanım

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.

→ "Aksesuar", Sayfa 10

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

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

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

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

Cihaz kapağının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.

- ▶ Ön ısıtma ve pişirme sırasında pişirme kağıdı kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele yerleştirilmemelidir.
- ▶ Pişirme kağıdı her zaman uygun ölçüde kesilmeli ve üzerine bir kap veya kek kalıbı yerleştirilmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir. Cihaz kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

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

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

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

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

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

Cihaz ve dokunulabilir kısımları keskin olabilir.

- ▶ Taşıma ve temizleme sırasında dikkatli olunuz.
- ▶ Mümkünse koruyucu eldiven kullanınız. Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır. Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
- ▶ Koruyucu eldiven kullanınız.

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

→ "Maddi hasarların önlenmesi", Sayfa 5

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar 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 hizmetlerini arayınız. → Sayfa 34

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

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

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

1.5 Buhar

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Su haznesindeki su cihaz çalıştıkça aşırı derecede ısınabilir.

- ▶ Su haznesi, cihazın buharla her çalışmasından sonra boşaltılmalıdır.
- ▶ Pişirme bölümünde sıcak buhar çıkışı olur.
- ▶ Buharlı cihaz çalışması esnasında pişirme bölümüne dokunulmamalıdır.

Aksesuarların çıkartılması sırasında sıcak sıvı sıçrayabilir.

- ▶ Sıcak aksesuarlar sadece fırın eldiveni kullanılarak dikkatlice çıkartılmalıdır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yanıcı sıvıların buharları, pişirme bölümündeki sıcak yüzeyler nedeniyle alev alabilir (patlama). Cihazın kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- ▶ Yanıcı sıvıları (örn. alkollü içecekler) su haznesine doldurmayınız.
- ▶ Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözeltiyi doldurunuz.

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT!

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir ve cihazda kalıcı hasarlara neden olabilir. Patlama nedeniyle cihaz kapağı kendiliğinden açılabilir ve bazı durumlarda yerinden çıkarak düşebilir. Kapak 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 bölümünün 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.

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. Bunun için pişirme bölümünün kapağını tamamen açınız veya kurutma fonksiyonunu kullanınız.

► Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.

► Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.

► Cihaz kapağına 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 kullanılmamalıdır.

► Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıklar tamamen temizlenmelidir.

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

► Contayı daima temiz tutunuz.

► Cihazı asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırmayınız.

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

► Cihaz kapağına eşya koyulmamalı, oturulmamalı, kapağa asılmamalı veya yaslanılmamalıdır.

► Kaplar veya aksesuarlar cihaz kapağının üzerine koyulmamalıdır.

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

► Aksesuar her zaman dayanak noktasına kadar pişirme bölümüne itilmelidir.

Alüminyum folyo kapak camında kalıcı renk değişimlerine neden olabilir.

► Pişirme bölümündeki alüminyum folyo kapak camına temas etmemelidir.

2.2 Buhar

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT!

Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.

► Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Pas tutmuş kaplar pişirme bölümünde korozyona yol açabilir. Çok küçük lekeler bile korozyona neden olabilmektedir.

► Pas tutmuş kapları kullanmayınız.

Su haznesindeki sıcak su buhar sistemine zarar verebilir.

► Su haznesine sadece soğuk su doldurunuz. Pişirme bölümünün zeminindeki su, cihazın 120 °C üzerindeki işletiminde emaye hasarlarına neden olur.

► Pişirme bölümünün zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.

► Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.

Buharlı ısıtma türlerini kullanırken çok fazla su buharı oluşur. Pişirme bölümünün altındaki damlama kanalında biriken yoğunlaşma suyu taşabilir ve bitişikteki mobilyalara zarar verebilir.

► Cihaz kapağını açmayınız veya çalışma sırasında mümkün olduğunca nadiren açınız.

Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.

► Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.

Su haznesinin bulaşık makinesinde temizlenmesi hasara neden olur.

► Su haznesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

► Su haznesi yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir.

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 35

- 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 buzunu çözülmalıdır.

- Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

Ekranı temel ayarlardan kapatınız.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 20

- Ekran göstergesinin kapatılması enerji tasarrufu sağlar.

(AB) 65/2014 ve (AB) 66/2014 uyarınca enerji etiketi altında ürün bilgilerini cihaz kimliğine eklenmiş olarak ve internet üzerinden cihazınızın ürün sayfasında bulabilirsiniz.

Not:

Cihaz şunları gerektirir:

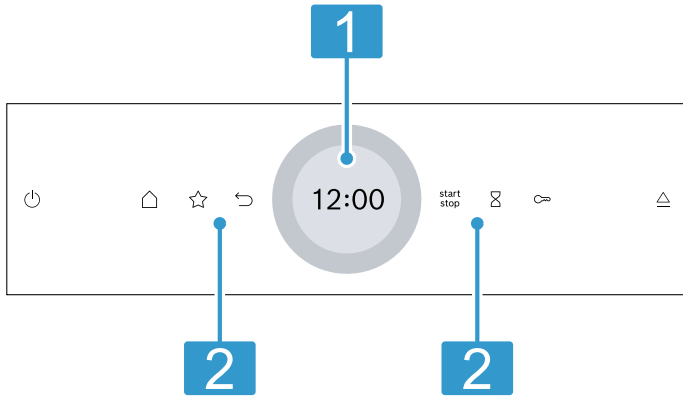
- Ağ bağlantılı bekleme modunda maks. 2 W
- Ekran kapalıyken ağa bağlı olmayan bekleme modunda maks. 0,5 W

4 Cihazı tanıma

4.1 Kumanda paneli

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

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



1 Ayar halkası ile ekran

Dijital ayar halkası yardımıyla ekran üzerinden cihazı ayarlayabilirsiniz. Güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını veya uyarı metinlerini görebilirsiniz.
→ "Ekran", Sayfa 7

2 Tuşlar

Tuşlara basarak farklı fonksiyonları doğrudan ayarlayabilirsiniz.
→ "Tuşlar", Sayfa 7

4.2 Tuşlar

Tuşlarla farklı fonksiyonları doğrudan seçebilirsiniz.

Tuş	Fonksiyon
	Cihazı açma veya kapatma. → "Temel Kullanım", Sayfa 13
	Çalışma modları menüsünü açma. → "Çalışma modları", Sayfa 8
	Favoriler çalışma modunu doğrudan seçme. → "Favoriler", Sayfa 19
	Bir önceki ayara gitme.
	Çalışmayı başlatma veya iptal etme. → "Temel Kullanım", Sayfa 13
	Alarmı seçme. → "Çalar saatin ayarlanması", Sayfa 15
	Yakl. 4 saniye basılı tutma: Çocuk kilidini etkinleştirme. → "Çocuk kilidi", Sayfa 20
	Su haznesini çıkarmak için kumanda paneli açılmalıdır. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16

4.3 Ekran

Ekran farklı alanlara bölünmüştür.

Dijital ayar halkası

Ekrandaki ayar halkasıyla ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Minimum veya maksimum değere ulaştıktan sonra bu değer ekranda kalır. Gerekirse ayar halkasıyla değeri geri alabilirsiniz.

Hassas ayar değerleri

Hassas ayar değerlerini ayarlamak için, örn. tam dakika saati, ayar halkasındaki ilgili alana yaklaşık 1 - 2 saniye basılı tutunuz. Hassas ayar değeri noktalarda görünür.

Durum göstergesi

Ekranın üst kısmında durum bilgileri gösterilir.

Sembol	Anlamı
	Çalar saat etkinleştirildi. → "Çalar saatin ayarlanması", Sayfa 15
	Çocuk kilidi devrede. → "Çocuk kilidi", Sayfa 20
	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 21
	Uzaktan başlatma Home Connect ile etkinleştirildi. → "Home Connect", Sayfa 21
	Uzaktan hata tespiti Home Connect ile bakım için etkinleştirildi. → "Home Connect", Sayfa 21

Ayar alanı

Ekranın ortasında ayar bölgesi bulunur.

Ayar alanında güncel seçim olanaklarını ve önceden yapılan ayarları görebilirsiniz.

Menü ve diğer ayar seçenekleri yatay olarak düzenlenmiştir. Fonksiyonlara yönelik seçim listeleri dikey olarak düzenlenmiştir. Ayar alanında gezinmek için, ekran üzerinde kaydırınız. Bir fonksiyonu seçmek için ekrandaki fonksiyona dokunulmalıdır.
→ "Çalışma modunun ayarlanması", Sayfa 13

Ayar alanındaki olası semboller

Sembol	Anlamı
	Ayar değerini onaylama.
	Ayar değerini sıfırlama.
	Çalışma devam ederken ayar değerini değiştirme.

Not: Bir fonksiyondaki mavi işaretleme "new" veya mavi nokta, Home Connect uygulamasıyla yeni bir fonksiyonun, yeni bir favorinin veya bir güncellemenin cihazınıza indirildiğini gösterir.

4.4 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki çeşitli fonksiyonlar, cihazınızı çalıştırmanıza yardımcı olur.

Ayaklar

Pişirme bölümündeki rafların farklı yüksekliklerine aksesuarları itebilirsiniz.

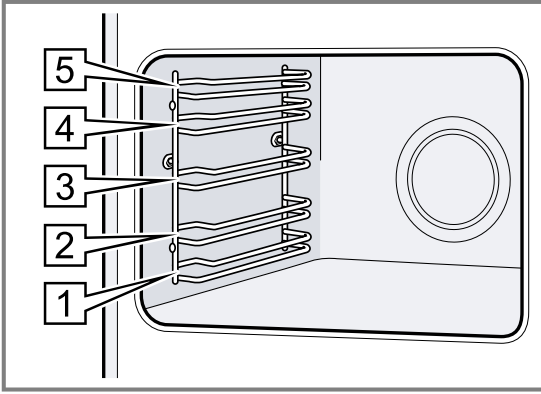
→ "Aksesuar", Sayfa 10

Cihazınız 5 yerleştirme yüksekliğine sahiptir.

Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.

Rafları örn. temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz.

→ "Raflar", Sayfa 31



Kendi kendini temizleyen yüzeyler

Pişirme bölümündeki arka panel kendi kendine temizlenebilir. Kendi kendine temizlenen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramikle kaplanmıştır ve pürüzlü bir yüzeye sahiptir. Cihaz çalışırken kendi kendini temizleyen yüzeyler pişirme, kızartma ve ızgara sonucunda sıçrayan yağları çözer.

Kendi kendini temizleyen yüzeyler çalışma sırasında yeterli temizliği sağlayamazsa pişirme bölümünü hedefli bir şekilde ısıtınız.

→ "Pişirme bölümündeki kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 25

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.

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

Cihaz kapağı

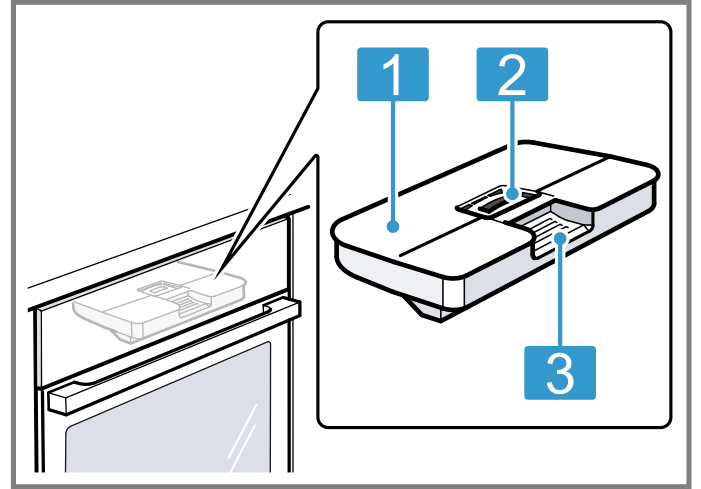
Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, çalışma durur. Cihaz kapağını kapattığınızda, çalışma otomatik olarak devam eder.

Su haznesi

Su haznesi buharlı ısıtma modları için gereklidir.


Su haznesi kumanda panelinin arkasında bulunur.

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16



- 1 Hazne kapağı
- 2 Doldurma ve boşaltma açıklığı
- 3 Çıkarma ve içeri sürme tutamağı

5 Çalışma modları

Burada cihazınızın çalışma modları ve ana fonksiyonlarına ilişkin genel bir bakış sunulmaktadır. Menüyü açmak için,  üzerine basılmalıdır.

Çalışma modu	Kullanım
Isıtma türleri	Yemeklerinizi en iyi biçimde hazırlamak için hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur. → "Isıtma türleri", Sayfa 9 → "Temel Kullanım", Sayfa 13

Çalışma modu	Kullanım
Buhar	Buharlı ısıtma türlerinde yemekleri hassas bir şekilde hazırlama. → "Buhar", Sayfa 16
Favoriler	Kaydedilmiş ayarları kullanma. → "Favoriler", Sayfa 19
Yemekler	Farklı yemekler için programlanmış, önerilen ayarları kullanınız. → "Yemekler", Sayfa 18
Temizlik	Pişirme bölümü için pişirme fonksiyonunu seçme. → "Temizlik Desteği", Sayfa 26 → "Kireçten arındırma", Sayfa 26 → "Kurutma", Sayfa 27
Temel ayarlar	Temel ayarları adapte ediniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

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.




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 21



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
	4D sıcak hava	30 - 275 °C	Bir veya birden fazla seviyede pişirme veya kızartma. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını 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 üstten ve alttan eşit olarak gelir.
	Hassas sıcak hava	125 - 250 °C	Seçilen yiyecekleri ön ısıtma olmadan bir seviyede hassas biçimde pişirme. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. Pişirme sırasında cihaz kapağı kapalı tutulmalıdır. Cihazın kapağını 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.
	Hava ile kızartma (3DFry)	30 - 300 °C	Az miktarda yağ ile bir kademede gevrek pişirme. Genellikle yağda kızartılan yemekler için özellikle uygundur, örn. patates kızartması. Fan, ızgara ısıtıcısının ısını yiyeceklerin etrafında yüksek hızda döndürür. Atık hava güçlü bir şekilde pişirme bölümünden çekilir.
	Hassas üst/alt ısıtma	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 kapağı kapalı tutulmalıdır. Cihazın kapağını 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 ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.


Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi
	Izgara, geniş yüzey	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	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 = güçlü	Küçük miktarlarda biftek, sosis veya tostun kızartılması. Küçük miktarda gratine etmek. Izgara yüzeyinin altındaki orta yüzey ısıtır.
	Pizza fonksiyonu	30 - 275°C	Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması. Alt ısıtma elemanı ve arka paneldeki halka ısıtma elemanı ısıtır.
	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.
	Buz çözme	30 - 60°C	Donmuş yiyeceklerin buzunun hassas biçimde çözülmesi.
	Alttan ısıtma	30 - 250°C	Yemeklerin yeniden pişirilmesi veya sıcak suda pişirilmesi. Isı alttan gelir.
	Sıcak tutma	50 - 100°C	Piştirilen yemeklerin sıcak tutulması.
	Kaplari ön ısıtma	30 - 90°C	Kabı ön ısıtma.

Buharlı ısıtma türleri

Buharlı ısıtma türlerini  menüsünde "Buhar" altında bulabilirsiniz.

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi
	Tekrar ısıtma	80 - 180°C	Tencere yemekleri ve unlu mamullerin hassas biçimde tekrar ısıtılması. Verilen buhar nedeniyle yemekler kurumaz.
	Hamur mayalama	30 - 50°C	Hamur mayalama. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Hamur yüzeyi kurumaz.

5.2 Sıcaklık

Çoğu ısıtma türü için,  ısıtma işlemi sırasında ekranda pişirme bölümündeki yakl. 30 °C'den itibaren mevcut sıcaklığı ve ayarlana sıcaklığı yan yana okuyabilirsiniz, örn. B.120|210 °C.

Ön ısıtma yaparsanız, pişirme bölümünde görüntülenen sıcaklık ve ayarlanan sıcaklık aynı olduğunda, yiyeceği yerleştirmek için en uygun zamana ulaşılır.

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

Kalan ısı göstergesi

Cihaz kapatılmışsa, kumanda halkasının etrafındaki kırmızı çizgi pişirme bölümündeki kalan ısıyı gösterir. Sıcaklık düştükçe halka daha da koyulaşır. Yakl. 60 °C'den itibaren halka tamamen söner.

6 Aksesuar

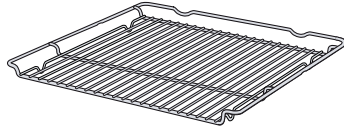
Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

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

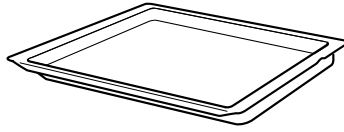
Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar

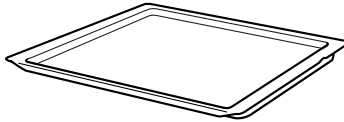
Tel ızgara



Üniversal tava



Fırın tepsisi

**Kullanım**

- Kek kalıpları
 - Sufle kalıpları
 - Kap
 - Et, örn. kızartma veya ızgaralık parçalar
 - Derin dondurulmuş yemekler
-
- Yumuşak kekler
 - Kurabiye
 - Ekmek
 - Büyük kızartma
 - Derin dondurulmuş yemekler
 - Damlayan sıvıları, örn. tel ızgara üzerinde ızgaradan damlayan yağ, toplama.
-
- Tepsi kekleri
 - Kuru pasta

6.1 Kilit fonksiyonu

Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller.

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

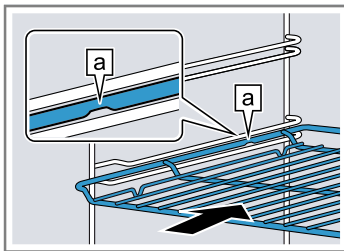
6.2 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

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

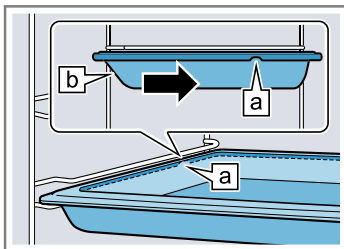
1. Aksesuar, çentik [a] arkada olacak ve aşağıya bakacak şekilde çevrilmelidir.
2. Aksesuar ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

Tel ızgara

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

Tepsi
örn.üniversal
tava veya
fırın tepsisi

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



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

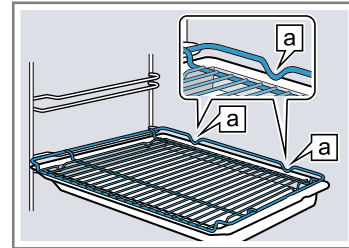
Not: Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

Aksesuarların birleştirilmesi

Damlayan sıvıları toplamak için tel ızgarayı üniversal tava ile birlikte kullanabilirsiniz.

1. Tel ızgara, her iki mesafe tutucusu [a] üniversal tavanın arka kenarına gelecek şekilde üniversal tavanın üzerine yerleştirilmelidir.
2. Üniversal tava ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir. Bu sırada tel ızgara üstteki kılavuz çubuğun üzerindedir.

Tel ızgara
üniversal
tavanın
üzerinde

**6.3 Diğer aksesuar**

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

www.bosch-home.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 kullanımdan önce su sertliğinin belirlenmesi

İlk çalıştırmadan önce, su şebekesi şirketinden şebeke suyunuzun sertlik derecesini öğreniniz. Cihazınızın size güvenilir biçimde kireç gidermeyi hatırlatabilmesi için, su sertlik derecesini doğru ayarlamamız gerekir.

DİKKAT!

Yanlış bir su sertliği ayarlanırsa, alet kireç gidermeyi zamanında hatırlatamaz.

- ▶ Su sertliği doğru ayarlanmalıdır.
- Uygun olmayan sıvılar kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.
- ▶ Damıtılmış su veya diğer sıvıları kullanmayınız.
- ▶ Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanılmalıdır.

Filtrelenmiş veya demineralize edilmiş su kullanılması halinde, fonksiyon sorunları ortaya çıkabilir. Su deposunun dolu olmasına rağmen, cihaz yeniden doldurulmayı gerektirebilir veya buharlı işletim yaklaşık 2 dakika sonra durur.

- ▶ Gerekirse, demineralize veya filtrelenmiş suyu, karbondioksit içermeyen mineral su ile 1 ila 1 oranında karıştırınız.

Notlar

- Mineralli su kullanacaksanız, su sertlik derecesini "çok sert" olarak ayarlayınız. Mineralli su kullanacaksanız, sadece karbondioksit içermeyen mineralli su kullanınız.
- Şebeke suyunuz çok sert ise, yumuşatılmış su kullanmanızı öneririz. Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız, su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayınız.


Ayar	mmol/l cinsinden su sertliği	Alman normlarına göre sertlik °dH	Fransız normlarına göre sertlik °fH
0 (yumuşatılmış) ¹	-	-	-
1 (yumuşak)	1,5'e kadar	8,4'e kadar	15'e kadar
2 (orta)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (sert)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (çok sert) ²	3,8 üzerinde	21,3 üzerinde	38 üzerinde

¹ Yalnızca yumuşatılmış su kullanılacaksa ayarlayınız.

² Maden suyu için de ayarlayınız. Sadece asitsiz maden suyu kullanınız.


7.2 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.

1. Cihazı  ile açınız.
 - ✓ İlk ayar görünür.
2. Ayarın değiştirilmesi gerekirse listede bir değere basılmalı veya değer ayar halkasıyla değiştirilmelidir. Olası ayarlar:
 - Dil
 - Home Connect → "Home Connect ", Sayfa 21
 - Saat
 - "Saatin ayarlanması", Sayfa 21
 - Su sertliği
 - "İlk kullanımdan önce su sertliğinin belirlenmesi", Sayfa 12
3. Sonraki ayara geçmek için ✓ üzerine basılmalıdır.
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.

7.3 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi


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

1. Ürün bilgileri ve aksesuarlar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır. Köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları ve cihazın içindeki ve dışındaki yapışkan bant çıkarılmalıdır.
2. Pişirme bölümündeki düz yüzeyler yumuşak, nemli bir bezle silinmelidir.
3. Cihaz  ile açılmalıdır.
4. Su haznesini doldurunuz.
 - "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16
5. Aşağıdaki ayarlar gerçekleştirilmelidir:

Isıtma türü	4D sıcak hava 
Sıcaklık	maksimum
Buhar katkılı	3
Süre	1 saat

→ "Temel Kullanım", Sayfa 13


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

7. Cihazı  ile kapatınız.
8. Cihaz soğuduktan sonra, pişirme bölümündeki düz yüzeyler deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.

9. Aksesuarlar deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizlenmelidir.
10. Su haznesi boşaltılmalı ve pişirme bölümü kurutulmalıdır.
→ "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 18


8 Temel Kullanım

8.1 Cihazın açılması

- ▶ Cihaz  ile açılmalıdır.
- ✓ 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.
- ▶  ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Ayarlar ekranda görünür.




8.4 Çalışmanın yarıda kesilmesi


Çalışmayı iptal edebilir ve tekrar devam ettirebilirsiniz.

1. Çalışmayı iptal etmek için,  üzerine basılmalıdır.
2. İşletimi devam ettirmek için yeniden  tuşuna basınız.

8.5 Çalışma modunun ayarlanması

Cihazı açtıktan sonra, ekranda menü görünür.




1. Çeşitli seçenekler arasında gezinmek için ekran kaydırılmalıdır.
 - Menüde ve diğer ayar seçeneklerinde gezinmek için sağa veya sola kaydırılmalıdır.
 - Seçim listelerinde gezinmek için aşağı veya yukarı doğru kaydırılmalıdır.
2. Bir fonksiyonu seçmek için ekrandaki fonksiyona dokunulmalıdır.
 - ✓ Fonksiyona bağlı olarak olası ayar değerleri veya seçimle ilgili diğer seçenekler görünür.
3. Bir ayara geri dönmek için  üzerine basılmalıdır.
4. Ayar değerlerini değiştirmek için dijital ayar halkası kullanılmalıdır:
 - İhtiyaca göre ayar halkası saat yönünde veya saat yönünün tersine kaydırılmalıdır.
 - Ya da ayar halkasında belirli bir pozisyona basılmalıdır.
5. Ayar  ile onaylanmalıdır.
6.  ile çalışmayı başlatınız.
7. Çalışma sonlandığında:

- Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
- Yemek hazır olduğunda cihazı  ile kapatınız.

Not: Ayarlarınızı "Favoriler"  olarak kaydedebilirsiniz ve tekrar kullanabilirsiniz.

→ "Favoriler", Sayfa 19

8.6 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması




1. Menüde "Isıtma türleri" üzerine basınız.
2. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
3. °C cinsinden sıcaklığa veya ısıtma türüne bağlı olarak ayar kademesine basılmalıdır.
4. Ayar halkası ile sıcaklık ayarlanmalıdır.
5. Ayarlanan sıcaklığı onaylamak için ekranda  üzerine basılmalıdır.
 - Gerekirse başka ayarlar da yapabilirsiniz:
 - → "Hızlı ısıtma", Sayfa 14
 - → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 14
 - → "Buhar", Sayfa 16
6.  ile çalışmayı başlatınız.
 - ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
 - ✓ Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.
7. Çalışma sonlandığında:
 - Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
 - Yemek hazır olduğunda cihaz  ile kapatılmalıdır.

Not: Yemeğiniz için en uygun ısıtma türünü, ısıtma türü açıklamasında bulabilirsiniz.

→ "Isıtma türleri", Sayfa 9



Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1.  üzerine basılmalıdır.
2.  üzerine basılmalıdır.
3. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
4. Çalışmayı yeniden ayarlayınız ve  ile başlatınız.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan sonra sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Ekranda  üzerine basılmalıdır.
2. Sıcaklığa basınız.
3. Sıcaklık ayar halkasıyla değiştirilmelidir.
4. Değişikliği onaylamak için ekranda  üzerine basılmalıdır.
 - ✓ Değişiklik devralınır.

8.7 Bilgilerin görüntülenmesi

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

1. ⓘ "Bilgi" seçeneğine basınız.
✓ Bilgiler birkaç saniyelik görüntülenir.
2. Uyarının içeriği çok uzunsa gezinmek için ekran üzerinde kaydırılmalıdır.
3. Gerekirse uyarı ⏪ ile kapatılmalıdır.

8.8 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. Temel ayarlar değiştirilmelidir.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 20
– "Aydınlatma" temel ayarı "Her zaman kapalı" olarak değiştirilmelidir.
– "Standby göstergesi" temel ayarını "Açık" olarak değiştiriniz.
– "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 kısalmır.

2. İstediğiniz çalışma modunu ayarlayınız.
→ "Çalışma modunun ayarlanması", Sayfa 13
→ "Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması", Sayfa 13
3. Çalışma moduna göre, istediğiniz süreyi ayarlayınız.
→ "Sürenin ayarlanması", Sayfa 15
→ "Zaman fonksiyonları", Sayfa 14
4. "Bitiş zamanı" ile, çalışmanın sona ereceği saati ayarlayınız.
→ "Bitişin ayarlanması", Sayfa 15
→ "Zaman fonksiyonları", Sayfa 14
5. Cihaz ısınmaya başlamadan önce yiyecekleri pişirme bölümüne koyunuz.
6. ^{start}_{stop} ile çalışmayı başlatınız.
✓ Ekranda başlangıca kadar olan süre görüntülenir. Cihaz bekleme konumundadır.
✓ Başlama zamanına erişildiğinde, cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
7. 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 Isıtma

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 ☐

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" tuşuna basınız.
✓ Sembol ⏩ kırmızı yanar.
3. ^{start}_{stop} ile çalışmayı başlatınız.
✓ Hızlı ısıtma başlar.
✓ Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur. ⏩ sembolü tekrar beyaza döner.
4. Yiyeceği pişirme bölümüne yerleştiriniz.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

1. Ekranda ^ üzerine basılmalıdır.
2. "Hızlı ısıtma" tuşuna basınız.
✓ ⏩ sembolü tekrar beyaza döner.

10 Zaman fonksiyonları

Bir çalıştırma işlemi için, çalışmanın sona ereceği süreyi ve saati ayarlayabilirsiniz. Çalar saat, çalışmadan bağımsız olarak ayarlanabilir.

Zaman fonksiyonu	Kullanım
Süre ⌚	Çalışması için bir süre ayarlanmış olmanız halinde, bu süre dolduktan sonra cihaz ısınmayı durdurur.

Zaman fonksiyonu	Kullanım
Bitiş ⓘ	Süre için çalışmanın sona ereceği saati ayarlayabilirsiniz. Çalışmanın istenen zamanda bitmesi için cihaz otomatik olarak başlatılır.
Çalar saat ⌚	Çalar saati işletimden bağımsız olarak ayarlayabilirsiniz. Cihazı etkilemez.

10.1 Sürenin ayarlanması

Çalışma için süreyi en fazla 24 saat olarak ayarlayabilirsiniz.

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

1. ⌚ "Süre" seçeneğine basınız.
2. Süreyi ayarlamak için ilgili zaman değerine basınız, örn. saat göstergesi "sa" veya dakika göstergesi "dak".
- ✓ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
3. Süreyi ayar halkasıyla ayarlayınız. Gerekirse ayar değerini ⌚ ile sıfırlayınız.
4. Ayarlanan süreyi onaylamak için ekranda ✓ üzerine basınız.
5. ^{start}/_{stop} ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
6. Süre dolduğunda:
 - Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
 - Yemek hazır olduğunda cihazı ⌚ ile kapatınız.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirilebilirsiniz.

1. ^{start}/_{stop} ile işletimi durdurunuz.
2. Sürenin ⌚ üzerine basılmalıdır.
3. Süre ayar halkasıyla değiştirilmelidir.
4. Değişikliği onaylamak için ekranda ✓ üzerine basılmalıdır.
5. ^{start}/_{stop} ile işletimi başlatınız.

Sürenin iptal edilmesi

Süreyi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. ^{start}/_{stop} ile işletimi durdurunuz.
2. Sürenin ⌚ üzerine basılmalıdır.
3. Süreyi ⌚ sıfırlayınız.
- Not:** Her zaman bir süre gerektiren çalışma modları için cihaz, süreyi önceden ayarlanmış değere sıfırlar.
4. Değişikliği onaylamak için ekranda ✓ üzerine basılmalıdır.
5. ^{start}/_{stop} ile işletimi başlatınız.

10.2 Bitişin ayarlanması

Çalışma süresinin sona ereceği saati 24 saate kadar ileri alabilirsiniz.

Notlar

- Yemeklerinizin iyi pişmesi için, eğer çalışma zaten başlatılmışsa süreyi artık ileri almayınız.
- Yemeklerin bozulmaması için, bunların pişirme bölümünde çok uzun bir süre kalmamasına dikkat ediniz.

Gereklilikler

- Bir ısıtma türü ve bir sıcaklık veya kademe ayarlandı.
 - Bir süre ayarlandı.
1. ⌚ üzerinde "Bitiş zamanı" üzerine basılmalıdır.
 2. Saati ayarlamak için saat göstergesine veya dakika göstergesine basılmalıdır.
 - ✓ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
 3. Saat ayar halkasıyla ertelenmelidir. Gerekirse ayar değerini ⌚ ile sıfırlayınız.

4. Ayarlanan saati onaylamak için ekranda ✓ üzerine basılmalıdır.
5. ^{start}/_{stop} ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Ekranda başlangıca kadar olan süre 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.
6. Süre dolduğunda:
 - Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
 - Yemek hazır olduğunda cihaz ⌚ ile kapatılmalıdır.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

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

1. ^{start}/_{stop} ile işletimi durdurunuz.
2. Bitiş zamanı ⌚ üzerine basılmalıdır.
3. Bitiş zamanını ayar halkası ile değiştiriniz.
4. Değişikliği onaylamak için ekranda ✓ üzerine basılmalıdır.
5. ^{start}/_{stop} ile işletimi başlatınız.

Bitiş zamanının iptal edilmesi

Ayarlanmış olan bitiş zamanını istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. ^{start}/_{stop} ile işletimi durdurunuz.
2. Bitiş zamanı ⌚ üzerine basılmalıdır.
3. Bitiş zamanı ⌚ ile sıfırlanmalıdır.
- Not:** Süre gerektiren çalışma modlarında cihaz, sürenin sona ereceği saati mümkün olan en yakın saate sıfırlar.
4. Değişikliği onaylamak için ekranda ✓ üzerine basılmalıdır.
5. ^{start}/_{stop} ile işletimi başlatınız.

10.3 Çalar saatin ayarlanması

Çalar saat işletimden bağımsız olarak çalışır. Alarm saati süresi 24 saate kadar ayarlanabilir. Çalar saatin kendine has bir sinyali vardır, böylece çalar saatin mi kaldığını yoksa sürenin mi dolduğunu anlayabilirsiniz.

Gereklilik: Cihaz kapalıysa, önce ekrana basın. Tuşu yanar.

1. ⌚ seçeneğine basınız.
2. Çalar saati ayarlamak için ekranda ilgili zaman değerine basınız, örn. dakika göstergesi "m" veya saniye göstergesi "s".
- ✓ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
3. Alarm ayar halkasıyla ayarlanmalıdır.
 - Hassas ayar değerlerini ayarlamak için, örn. tam saniyeyi, ayar halkasındaki ilgili alana yaklaşık 1 - 2 saniye basılı tutunuz. Hassas ayar değeri noktalarda görünür.
 - Gerekirse ayar değerini ⌚ ile sıfırlayınız.
4. Çalar saati başlatmak için ekranda ▷ üzerine basılmalıdır.
- ✓ Çalar saatte süre azalmaya başlar.
- ✓ Cihaz kapatıldığında çalar saat ekranda görünmeye devam eder.

- ✓ Cihaz açıldığında çalışan işletimin ayarları ekranda görünür. Çalar saat durum göstergesinde görüntülenir.
- ✓ Çalar saatin süresi dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalar saatin durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.

Çalar saatin değiştirilmesi

Çalar saati istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Çalar saat arka planda akarken, öncesinde çalar saat ⌘ ile seçilmelidir.

2. || üzerine basılmalıdır.
3. Çalar saat ayar halkasıyla değiştirilmelidir.
4. ▷ ile onaylayınız.

Çalar saatin iptal edilmesi

Çalar saati dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. Çalar saat arka planda akarken, öncesinde çalar saat ⌘ ile seçilmelidir.
2. || seçeneğine basınız.
3. Çalar saati ⌚ ile sıfırlayınız.

11 Buhar

Yemeklerinizi buhar ile besin değerini büyük oranda koruyarak pişirebilirsiniz. Bazı ısıtma türleri için buhar katkılı ısıtma türlerini kullanabilir veya buhar yardımını açabilirsiniz.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

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

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

11.1 Her buharlı çalışma öncesinde

Her buharlı çalışmadan önce, cihaza yeterli su verildiğinden emin olunuz.

Su haznesinin doldurulması

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yanıcı sıvıların buharları, pişirme bölümündeki sıcak yüzeyler nedeniyle alev alabilir (patlama). Cihazın kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- ▶ Yanıcı sıvıları (örn. alkollü içecekler) su haznesine doldurmayınız.
- ▶ Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözeltiyi doldurunuz.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

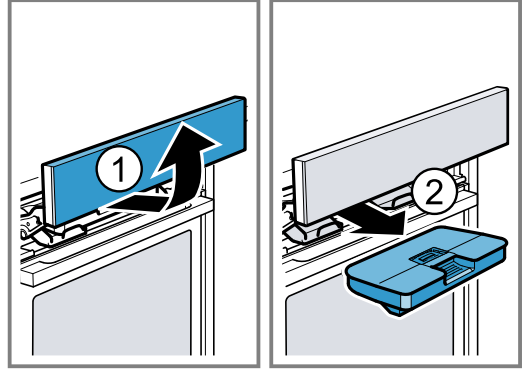
Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.

- ▶ Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar beklenmelidir.
- ▶ Su haznesi hazne rafından çıkarılmalıdır.

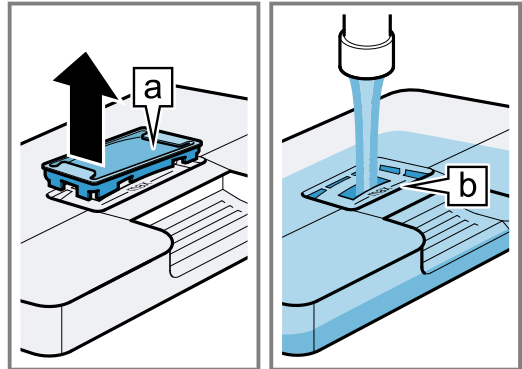
Gereklilik: Su sertliği doğru ayarlanmıştır.

1. △ seçeneğine basınız.
- ✓ Kumanda kapağı otomatik olarak öne doğru itilir.
2. Kumanda kapağını her iki elinizle öne doğru çekiniz ve ardından yerine oturana kadar yukarı doğru itiniz ①.

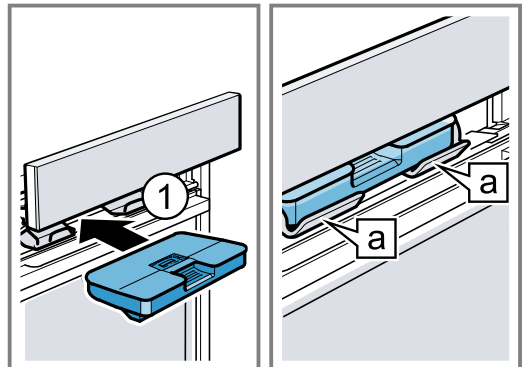
3. Su tankını hazne rafından çekiniz ②.



4. Su haznesindeki kapağı conta boyunca bastırınız, böylece su haznesinden su dışarı çıkamaz.
5. Su haznesindeki kapağı [a] çıkarınız.
6. Su haznesinde "max" [b] işaretli yere kadar su doldurunuz.



7. Kapağı tekrar su haznesindeki açıklığa yerleştiriniz.
8. Doldurulan su haznesini yerine yerleştiriniz ①. Su haznesinin altındaki tutucuya [a] oturmasına dikkat ediniz.



9. Kumanda kapağını yavaşça aşağı doğru itiniz, sonra da tamamen kapanana kadar arkaya doğru bastırınız.

11.2 Buhar ile ayar seçenekleri

Yiyeceklerinizi çeşitli şekillerde hazırlamak için buharı kullanabilirsiniz.

Buharlı ısıtma türleri


Sıcak buharla yiyeceklerin nazikçe hazırladığı çeşitli buharlı ısıtma türleri mevcuttur.

DİKKAT!


Buharlı ısıtma türlerini kullanırken çok fazla su buharı oluşur. Pişirme bölümünün altındaki damlama kanalında biriken yoğuşma suyu taşabilir ve bitişikteki mobilyalara zarar verebilir.

- Cihaz kapağını açmayınız veya çalışma sırasında mümkün olduğunca nadiren açınız.

Tekrar ısıtma

Tekrar ısıtma yöntemiyle  önceden pişirilmiş yemekleri koruyarak yeniden ısıtılabilir veya unlu mamulleri bir gün önceden pişirebilirsiniz.





Hamur mayalama

Hamur kabartma  buharlı ısıtma türüyle mayalı hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı kabarrır ve kurumaz.

Buhar katkılı

Buhar destekli pişirme sırasında cihaz, farklı aralıklarla pişirme bölümüne buhar verir. Yiyecekler gevrek bir kabuğa ve parlak bir yüzeye sahip olur. Etin içi sulu ve yumuşak hale gelir ve hacmini çok az kaybeder.

Buhar desteğini aşağıdaki işlevlerle birleştirebilirsiniz:




- Isıtma türleri → Sayfa 13
 - 4D sıcak hava 
 - Üstten/alttan ısıtma 
 - Dolaşımli hava ızgarası 
 - Sıcak tutma 
- → "Yemekler", Sayfa 18

Buhar şoku

Buhar şoku ile zaman zaman yoğun buhar uygulayabilirsiniz. Özellikle ekmekler güzel kabarrır, çıtır çıtır olur ve güzel bir renk alır.

Cihaz, pişirme bölümünde yaklaşık 3 ila 5 dakika süreyle buhar yayar. İşleme bağlı olarak, buhar şokunu birkaç kez etkinleştirebilirsiniz.

Aşağıdaki işlevlerle buhar şokunu uygulayabilirsiniz:


- Isıtma türleri → Sayfa 13
 - 4D sıcak hava 
 - Üstten/alttan ısıtma 
 - Dolaşımli hava ızgarası 

Not: Buhar şokunu yalnızca pişirme bölümü sıcaklığı 120 °C'nin üzerindeyken kullanınız.



11.3 Buhar desteğinin ayarlanması

Gereklilikler

- İlgili çalışma modu bilgilerine dikkat ediniz. → "Buhar ile ayar seçenekleri", Sayfa 17
- Su haznesi dolduruldu. Makine çalışırken su haznesinin boşalması halinde, ekranda bir uyarı görünür. Çalışma buhar verme olmadan devam eder. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16



1. Menüde istediğiniz çalışma moduna basınız.
2. Çalışma modu ayarlarını yapınız, örn. ısıtma türü ve sıcaklık.
3.  "Buhar katkılı" seçeneğine basınız.
4. Buhar kademesini ayar halkasıyla ayarlayınız.

Buhar kademesi	Buhar katkılı
1	düşük
2	orta
3	güçlü

5. Ayarlanan buhar kademesini onaylamak için ekranda ✓ üzerine basılmalıdır.
6.  ile çalışmayı başlatınız.
 - ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
 - ✓ Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.
7. Yemek hazır olduğunda cihaz  ile kapatılmalıdır.
8. Su haznesi boşaltılmalı ve pişirme bölümü kurutulmalıdır. → "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 18

Buhar desteğinin değiştirilmesi






Buhar desteğini istediğiniz zaman değiştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz.



1. Ekranda  üzerine basılmalıdır.
2. Buhar çıkışı  seçeneğine basınız.
3. Buhar desteğini ayar halkasıyla değiştiriniz veya devre dışı bırakınız.
4. Değişikliği onaylamak için ekranda ✓ üzerine basılmalıdır.
 - ✓ Değişiklik devralınır.

11.4 Buhar şokunun ayarlanması

Gereklilikler

- İlgili çalışma modu bilgilerine dikkat ediniz. → "Buhar ile ayar seçenekleri", Sayfa 17
- Su haznesi dolduruldu. Makine çalışırken su haznesinin boşalması halinde, ekranda bir uyarı görünür. Çalışma yarıda kesilir. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16

1. Menüde istediğiniz çalışma moduna basınız.
2. Çalışma modu ayarlarını yapınız, örn. ısıtma türü ve sıcaklık.
3.  ile çalışmayı başlatınız.
4. İsteddiğiniz zamanda ekranda  seçeneğine basınız. Sadece cihaz tamamen ısındığında buhar şokunu kullanınız.
5.  üzerinde "Buhar şoku" üzerine basılmalıdır.
 - ✓ Sembol  kırmızı yanar ve cihaz suyu ısıtır.
6. Su ısıtıldığında, yeniden  "Buhar şoku" seçeneğine basınız.

- Not:** Hızlı ısıtma  etkinleştirildiyse buhar şoku hızlı ısıtma tamamlandığında gerçekleşir.
- ✓ Buhar şoku tetiklenir ve cihaz, pişirme bölümüne yaklaşık 3 ila 5 dakika boyunca buhar verir.
 - ✓ Buhar şoku bittiğinde, çalışma normal şekilde devam eder. Çalışmaya bağlı olarak gerekirse buhar şoku tekrar tetiklenebilir.
 - 7. Yemek hazır olduğunda cihaz  ile kapatılmalıdır.
 - 8. Su haznesi boşaltılmalı ve pişirme bölümü kurutulmalıdır. → "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 18

Buhar şokunun iptal edilmesi

Buhar şokunu istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. Ekranda ^ üzerine basılmalıdır.
 2. ↓ "Buhar şoku" tuşuna basınız.
- ✓ ↓ sembolü tekrar beyaza döner.
 - ✓ İşletim, buhar şoku olmadan devam eder.

11.5 Her buharlı çalışma sonrasında

Her buharlı işletimden sonra cihazı kurutunuz.

Not: Buharlı işletim sonrası pişirme bölümünde kireç izleri kalabilir. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. Kireç izlerini sıcak suyla veya sirkeli suya batırılmış bir bezle temizleyebilirsiniz. Temizleme bilgilerini dikkate alınız.

→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 23

Su haznesinin boşaltılması

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.

- ▶ Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar beklenmelidir.
- ▶ Su haznesi hazne rafından çıkarılmalıdır.

DİKKAT!

Su haznesinin sıcak pişirme bölümünde kurutulması, su haznesinde hasara neden olur.

- ▶ Su haznesini sıcak pişirme bölümünde kurutmayınız.
- Su haznesinin bulaşık makinesinde temizlenmesi hasara neden olur.
- ▶ Su haznesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
- ▶ Su haznesi yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir.

1. Kumanda panelini △ ile açınız.
2. Su haznesini çıkartınız.
3. Su haznesinin kapağını dikkatlice çıkartınız.
4. Su haznesi boşaltınız, deterjanla temizleyiniz ve temiz su ile iyice durulayınız.
5. Tüm parçaları yumuşak bir bezle kurulayınız.
6. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz.

7. Su haznesini kapağı açık olarak kurumaya bırakınız.
8. Kapağı su haznesinin üzerine yerleştiriniz ve bastırınız.
9. Su haznesini yerleştiriniz ve kumanda kapağını kapatınız.

Kondanse su çanağının kurutulması

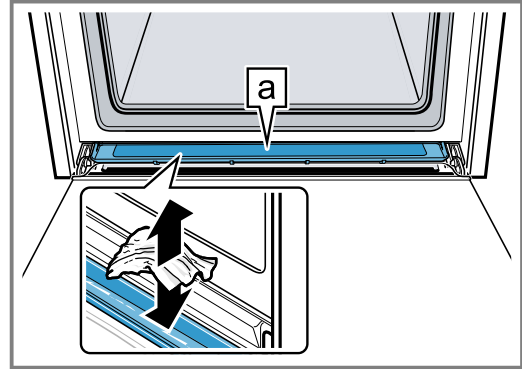
⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- ▶ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

1. Cihazın kapısını açınız.
2. **Not:** Kondanse su çanağı [a] pişirme bölümünün altında bulunur.



Kondanse su çanağındaki su [a] bir mutfak bezine emdirilmeli ve dikkatlice silinmelidir.

Not: Kondanse su çanağını temizlemek için çıkarabilirsiniz.

→ "Yoğuşma suyu teknesinin sökülmesi", Sayfa 28

Pişirme bölümünün kurutulması

Her buharlı çalışmadan sonra pişirme bölümünü kurutunuz.

- ▶ Pişirme bölümünü elle kurulayınız veya kurutma fonksiyonunu kullanınız.
- "Kurutma", Sayfa 27

12 Yemekler

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

12.1 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

12.2 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 çağırarak için ⓘ "Bilgi" 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.

12.3 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 20

Kategori	Yemekler
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 puding
Kümes hayvanı	Tavuk Ördek, kaz Hindi

Kategori	Yemekler
Et	Sığır eti Dana eti Kuzu eti Yabani hayvan eti Et yemekleri
Balık	Balık, bütün Balık filetosu
Dondurulmuş ürünler	Pizza Sufleler Patates ürünleri Kümes hayvanı, balık Sandviç ekmeği
Garnitürler, sebze	Patates Sebze
Tekrar ısıtma, pişirme	Kurabiye Garnitürler Sebze Menü

12.4 Yemeğin ayarlanması

1. Menüde "Yemekler" üzerine basılmalıdır
2. İstenen kategoriye basınız.
3. İsteddiğiniz yemeğe basınız.
4. İstenen yemeğe basılmalıdır.

İpucu: Bazı yemeklerde önerilen hazırlama türünü seçebilirsiniz.

→ "Yemekler için ayar seçenekleri", Sayfa 18

- ✓ Ekranda yemeğe yönelik ayarlar görüntülenir.
- 5. Gerekirse ayarlar uyarlanmalıdır.
Yemeğe bağlı olarak sadece belirli ayarları yapabilirsiniz.
→ "Yemekler için ayar seçenekleri", Sayfa 18
- 6. Örneğin aksesuar ve yerleştirme yüksekliğine ilişkin bilgileri almak için ⓘ"Bilgi" seçeneğine basınız.
- 7. ^{start} ile çalışmayı başlatınız.
stop
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
- ✓ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.
- 8. Süre dolduğunda:
 - Gerekirse başka ayarlar yapılabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
 - Yemek hazır olduğunda cihaz ⓘ ile kapatılmalıdır.

12.5 Otomatik kapatma fonksiyonu

Yemeklere ilişkin otomatik kapatma fonksiyonu (Auto Off) 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.

13 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.

13.1 Favorilerin kaydedilmesi

En fazla 30 farklı çalışma modunu favorileriniz olarak kaydedebilirsiniz.

- ▶ Bir çalışma modu ayarladığınızda, seçim listesinin sonunda ☆ "Favorilere kaydet" üzerine basınız.

Bir favoriye yeniden adlandırmak için, ilgili Home Connect uygulamasını kullanmalısınız. Cihazınız bağlandıysa, uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

13.2 Favorilerin seçilmesi

Favorileri kaydettiyseniz, çalışmayı ayarlamak için bunları seçebilirsiniz.

1. Menüde "Favoriler" üzerine basılmalıdır.
 - Veya doğrudan ☆ tuşu ile favorileri seçiniz.
 2. İsteddiğiniz favoriye basınız.
 3. Gerekirse, ayarları değiştirebilirsiniz.
 4. ^{start}_{stop} ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Ayar değerleri ekranda gösterilir.

Not:

Çeşitli çalışma modları hakkındaki bilgilere dikkat ediniz:

- → "Buhar", Sayfa 16

13.3 Favorilerin değiştirilmesi

Kaydedilmiş favorilerinizi istediğiniz zaman değiştirebilir, sıralayabilir veya silebilirsiniz.

1. Bir favoriye yeniden sıralamak veya yeniden adlandırmak için, ilgili Home Connect uygulamasını kullanmalısınız. Cihazınız bağlandıysa, uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.
2. Cihazdaki ayar değerlerini değiştirmek için menüde "Favoriler" üzerine basınız.
 - Veya doğrudan ☆ tuşu ile favorileri seçiniz.
3. İsteddiğiniz favoriye basınız.
4. Seçim listesinin sonunda ⌵ "Favorinin düzenlenmesi" üzerine basınız
5. Ayar değerlerini değiştiriniz.
6. Değişikliği onaylayınız.

Favorilerin silinmesi

1. Favorileri silmek için "Favoriler" seçeneğine basınız.
 - Veya doğrudan ☆ tuşu ile favorileri seçiniz.
2. İsteddiğiniz favoriye basınız.
3. Seçim listesinin sonunda ☒ "Favorinin silinmesi" üzerine basınız
4. Silmeyi onaylayınız.

14 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

14.1 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.

- ✓ Cihaz açıldığında, ilgili ∞ yanar. Cihaz kapalı olduğunda ∞ yanmaz.

14.2 Çocuk kilidinin devre dışı bırakılması

Çocuk kilidini istediğiniz zaman devre dışı bırakabilirsiniz.

1. Ekranda istediğiniz bir yere dokununuz.
 2. Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için:
 - Ekrandaki kılavuzu takip ederek halkadaki grafiğin tamamen dolmasını sağlayınız.
 - Veya ∞ tuşuna yakl. 4 saniye boyunca basılı tutunuz.
- ✓ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

15 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

15.1 Temel ayarlara genel bakış

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

ⓘ "Bilgi" 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 21
Saat	24 saat formatında saat.

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

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Ses	Seçim
Tuş sesi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Açık¹ ■ Kapalı
Sinyal sesi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Çok kısa süre (bir kez) ■ Kısa süre (yakl. 5 saniye) ■ Orta uzunlukta süre (yakl. 10 saniye)¹ ■ Uzun süre (yakl. 30 saniye)

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Cihaz ayarları	Seçim
Fan ardıl çalışma süresi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Asgari ■ Önerilen¹ ■ Uzun ■ Çok uzun
Sürgü sistemi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Donanım eklenmedi (raflarda ve 1 katlı sürgüde)¹ ■ Donanım eklendi (2 ve 3 katlı sürgüde)
Aydınlatma	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pişirme sırasında ve kapak açıldığında¹ ■ Sadece kapak açıldığında ■ Her zaman kapalı
Su sertliği	<ul style="list-style-type: none"> ■ 4 (çok sert)¹ ■ 3 (sert) ■ 2 (orta) ■ 1 (yumuşak) ■ 0 (yumuşatılmış)

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Kişisel ayar	Seçim
Marka logosu	<ul style="list-style-type: none"> ■ Göstergeler¹ ■ Görüntüleme
Açma sonrasında kullanım	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ana menü¹ ■ Isıtma türleri ■ Yemekler ■ Favoriler
Geçen pişirme süresi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Görüntüleme ■ Göstergeler¹
Yöresel yemekler	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tümü¹ ■ Avrupa yemekleri ■ İngiliz usulü yemekler
Yemekler	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tümü¹ ■ Domuz eti değil ■ Sadece koşer

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Kişisel ayar	Seçim
Çocuk kilidi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kullanılabilir¹ ■ Devre dışı
Otomatik hızlı ısıtma	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kapalı ■ Açık¹

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Fabrika ayarları	Seçim
Fabrika ayarları	<ul style="list-style-type: none"> ■ Yeniden yükle

Bilgi	Gösterge
Cihaz bilgisi	Cihaza yönelik teknik bilgileri görüntüleme.

15.2 Temel ayarların değiştirilmesi

1. Menüde "Temel ayarlar" üzerine basılmalıdır.
2. İstedığınız 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 ⇨ ile menüye geri gidiniz veya cihazı ○ ile kapatınız.
 - ✓ Değişiklikler kaydedilir.

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

15.3 Saatin ayarlanması

1. Menüde "Temel ayarlar" üzerine basılmalıdır.
2. "Saat" tuşuna basınız.
3. Saati ayarlamak için saat göstergesine veya dakika göstergesine basılmalıdır.
 - ✓ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
4. Saati ayar halkasıyla ayarlayınız.
 - Dakikalar 5 dakikalık adımlarla sayılır. Tam dakikayı ayarlamak için ayar halkasındaki ilgili alana yaklaşık 1-2 saniye basılı tutun. Dakikalar noktalarda görünür. Dakikaları ayar halkasıyla ayarlayınız.
5. Temel ayarlardan çıkmak için ⇨ ile menüye geri gidiniz veya cihazı ○ ile kapatınız.
 - ✓ Saat kaydedilir.

16 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 www.home-connect.com altında bulabilirsiniz.

Home Connect uygulaması, sizi oturma açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Ayarları yapmak için Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz.

İpucu: Home Connect uygulamasındaki uyarıları da dikkate alınız.

Notlar

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda da bu kurallara uyduğundan 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.

16.1 Home Connect uygulamasının kurulması

1. Mobil cihazınıza Home Connect uygulamasını yükleyiniz.
2. Home Connect uygulamasını başlatınız ve Home Connect için erişimi ayarlayınız. Home Connect uygulaması, sizi oturum açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir.

16.2 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.
 - Home Connect uygulaması mobil cihazda ayarlandı.
 - Cihaz, kurulum yerinde WLAN ev ağını (Wi-Fi) çekiyor.
 - Mobil cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde bulunuyor.
1. Home Connect uygulamasını açınız ve aşağıdaki QR kodunu taratınız.



2. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

16.3 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.

16.4 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 kapak 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 açıksa manuel uzaktan başlatma devre dışı kalır.

16.5 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler, ek fonksiyonlar ve hizmetler için makinenizin yazılımını günceller.

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 ağınıza (WiFi) girerek Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

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.

16.6 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.

16.7 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.

17 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

17.1 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.

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.

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

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.

Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Cihazı temizlemeye yönelik talimatları dikkate alınız.
→ "Cihazın temizlenmesi", Sayfa 25

Cihazın ön tarafı

Yüzey	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Yüksek nitelikli çelik	<ul style="list-style-type: none">▪ Sıcak deterjanlı su▪ Sıcak yüzeylere özel yüksek nitelikli çelik bakım malzemesi	Korozyonu önlemek için paslanmaz çelik yüzeylerden kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen çıkarınız. Çok ince bir yüksek nitelikli 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 çıkarılmayacak 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
Kapak camları	<ul style="list-style-type: none">▪ Sıcak deterjanlı su▪ Fırın temizleyicisi	Cam kazıyıcı ve paslanmaz çelik ovma teli kullanmayınız. İpucu: Daha iyi temizlemek için kapak camlarını sökünüz. → "Cihaz kapısı", Sayfa 27
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 27
Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	<ul style="list-style-type: none">▪ Yüksek nitelikli çelik temizleyici	Renk bozulmaları Yüksek nitelikli çelik temizleyici ile giderilebilir. Yüksek nitelikli çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
Kapak tutamağı	<ul style="list-style-type: none">▪ Sıcak deterjanlı su	Artık çıkarılmayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.
Kapak contası	<ul style="list-style-type: none">▪ Sıcak deterjanlı su	Çıkartmayınız ve ovmayınız.

Piştirme alanı

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Emaye yüzeyler	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Sirkeli su ▪ Fırın temizleyicisi 	<p>Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız.</p> <p>Piştirme bölümünün temizlendikten sonra kuruması için cihazı kapağını açık bırakınız.</p> <p>Notlar</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler	-	<p>Kendi kendini temizleyen yüzeylere yönelik talimatı dikkate alınınız.</p> <p>→ "Piştirme bölümündeki kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 25</p>
Raflar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak deterjanlı su 	<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.</p> <p>→ "Raflar", Sayfa 31</p>
Aksesuarlar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Fırın temizleyicisi 	<p>Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız.</p> <p>Emaye aksesuarlar bulaşık makinesi için uygundur.</p>
Su haznesi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sıcak deterjanlı su 	<p>Temizleme işleminden sonra deterjan artıklarının giderilmesi için temiz suyla iyice durulayınız.</p> <p>Temizleme işleminden sonra su haznesini kurutmak için su haznesini kapağı açık olarak kurumaya bırakınız. Kapak contasını iyice kurulayınız.</p> <p>Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.</p>

17.2 Cihazın temizlenmesi

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

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

Gereklilik: Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.

→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 23

1. Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
 - Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.
 - "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 24
2. Yumuşak bir bez ile kurulmalıdır.

Piştirme bölümündeki kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Piştirme bölümündeki arka panel kendi kendine temizlenebilir. Kendi kendine temizlenen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramik kaplanmıştır ve pürüzlü bir yüzeye sahiptir. Cihaz çalışırken kendi kendini temizleyen yüzeyler piştirme, kızartma ve ızgara sonucunda sıçrayan suları çözer. Kendi kendini temizleyen yüzeyler çalışma sırasında yeterli temizliği sağlayamazsa piştirme bölümünü hedefli bir şekilde ısıtınız.

DİKKAT!

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri düzenli olarak temizlemezseniz, yüzeylerde hasarlar oluşabilir.

- ▶ Kendi kendini temizleyen yüzeylerde koyu renkli lekeler olması halinde, piştirme bölümü ısıtılmalıdır.
- ▶ Fırın temizleyicisi veya aşındırıcı temizleme yardımcıları kullanılmamalıdır. Kendi kendini temizleyen yüzeylere yanlışlıkla fırın temizleyicisi temas ederse yüzey derhal su ve emici bir bezle temizlenmelidir. Ovlmamalıdır.


1. Aksesuar ve kapları piştirme bölümünden çıkartınız.
2. Rafları takıldıkları yerlerden çıkartınız ve piştirme bölümünden dışarı alınız.
- "Raflar", Sayfa 31
3. Kaba kirleri deterjanlı su ve yumuşak bir bezle ş:u yerlerden temizleyiniz:
 - düz emaye yüzeylerden,
 - cihaz kapağının içinden

- fırın lambasının cam kapağından Bu, çıkarılmayan lekeleri önleyecektir.
- 4. Nesnelere pişirme bölümünden çıkartınız. Pişirme bölümü boş olmalıdır.
- 5. Isıtma türü olarak 4D sıcak havayı ayarlayınız.
- 6. Maksimum sıcaklığı ayarlayınız.
- 7. İşletimi başlatınız.
- 8. 1 saat sonra cihazı kapatınız.
- 9. Cihaz yeterince soğumuşsa, pişirme bölümünü nemli bir bezle siliniz.

Not: Kendi kendini temizleyen yüzeylerde lekeler oluşabilir. Yiyeceklerin içindeki şeker ve protein kalıntıları ayrışmaz ve yüzeylerde kalır. Kırmızı lekeler tuzlu yiyeceklerin kalıntılarıdır, bunlar pas değildir. Bu lekeler sağlığa zararlı lekeler değildir. Bu lekeler kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme kapasitesini sınırlandırmaz.

10. Rafları takınız.
→ "Raflar", Sayfa 31

18 Temizlik Desteği

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

18.1 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. Menüde "Temizlik" üzerine basılmalıdır.
4.  "Temizlik Desteği" seçeneğine basınız. Süre değiştirilemez.
5.  üzerine basılmalıdır.
- ✓ 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 26.

18.2 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 27

19 Kireçten arındırma

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme  işlemi gereklidir.

Kireçten arındırma sıklığı, yürütülen buhar işlemine ve su sertliğine bağlıdır. Buharla 5 defa veya daha az çalışma mümkün olduğunda, cihaz bunu size görüntüler. Kireçten arındırma işlemi yürütememeniz halinde, buharla işletimi artık ayarlayamazsınız. Kireç giderme işlemi birden çok adımdan oluşur ve süresi yakl. 70 dakika ile 95 dakika arasındadır:

- Kireçten arındırma işlemi (süre yakl. 55 dak ile 70 dakika arasında)
- İlk durulama (süre yakl. 8 dak ile 12 dakika arasında)
- İkinci durulama (süre yakl. 8 dak ile 12 dakika arasında)

Hijyenik nedenlerden ötürü kireçten arındırma işleminin tamamen yürütülmesi gerekir.

Kireçten arındırma işleminin yarıda kesilmesi halinde, işletimi artık ayarlayamazsınız. Cihazın tekrar kullanıma hazır olmasını sağlamak için 2 durulama işlemi gerçekleştiriniz.

19.1 Kireçten gidermenin hazırlanması

DİKKAT!

Kireç giderme sırasındaki etki süresi, önerilen, sıvı kireç giderme maddesine göre değişir. Diğer kireç önleyici maddeler cihazda hasarlara neden olabilir.


- ▶ Kireç giderme için sadece önerdiğimiz sıvı kireç giderme maddesi kullanılmalıdır.



Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.

- ▶ Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.
- 1. Kireç giderme çözeltisinin karışımı:
 - 200 ml sıvı kireç giderme maddesi
 - 400 ml su
- 2. Kumanda kapağını açınız.
- 3. Su haznesini çıkartınız ve kireç sökücü çözelti ile doldurunuz.
- 4. Kireç sökücü çözelti ile doldurulmuş su haznesini içeri sürünüz.
- 5. Kumanda kapağını kapatınız.

19.2 Kireç gidermenin ayarlanması

Gereklilik: → "Kireçten gidermenin hazırlanması", Sayfa 26

1. Menüde "Temizlik" üzerine basılmalıdır
2.  "Kireçten arındırma" tuşuna basınız. Süre değiştirilemez.

3.  seçeneğine basın.
 - ✓ Ekranda kireç giderme için gerekli hazırlıklara ilişkin bir uyarı görüntülenir.
4. Uyarıyı onaylayınız.
 - ✓ Kireç giderme başlatılır ve süre işlemeye başlar.
 - ✓ Kireç gidermenin ilk kısmı sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz 2 defa durulama yapılmasını talep eder.
5. Cihazı durulamak için, her durulama döngüsünde:
 - Kumanda panelini açın ve su haznesini çıkartınız.
 - Su haznesini iyice durulayınız ve su ile doldurunuz.
 - Su haznesini içeri doğru itiniz ve kumanda panelini kapatınız.
- ✓ Bir durulama sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur.
6. İkinci durulama sona erdiğinde:
 - Su haznesini boşaltınız ve kurutunuz. → "Su haznesinin boşaltılması", Sayfa 18
 - Cihazı  ile kapatınız.

20 Kurutma

Kalan nemi önlemek için, buharla işletimden ve temizlik desteğinden sonra pişirme bölümünü kurutunuz.

DİKKAT!

- 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.

20.1 Pişirme bölümünün kurulanması




Pişirme bölümünü kurulayınız veya kurutma 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 fonksiyonunu kullanmak için, "Kurutma fonksiyonu" seçeneğini ayarlayınız. → "Kurutmanın ayarlanması", Sayfa 27

Kurutmanın ayarlanması

Gereklilik: → "Pişirme bölümünün kurulanması", Sayfa 27

1. Menüde "Temizlik" üzerine basılmalıdır.
2.  "Kurutma fonksiyonu" seçeneğine basınız. Süre değiştirilemez.
3.  üzerine basılmalıdır.
 - ✓ Ekranda, kurutma için gerekli hazırlıklar hakkında bir mesaj belirir.
4. Uyarıyı onaylayınız.
 - ✓ Kurutma çalıştığında süre azalmaya başlar.
 - ✓ 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.

21 Cihaz kapısı

Cihaz kapısını iyice temizlemek için, cihaz kapısını sökebilirsiniz.

Not: Yoğuşma çanağını basınç uygulamadan siliniz.

21.1 Cihaz kapağının sökülmesi

UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

- ▶ Koruyucu eldiven kullanınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.

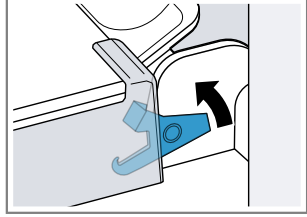
2. ⚠️ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.

- ▶ Daima kilitleme kolunun tamamen kapanmasına veya fırın kapısının çıkartılması sırasında tamamen açılıp açılmadığına dikkat ediniz.

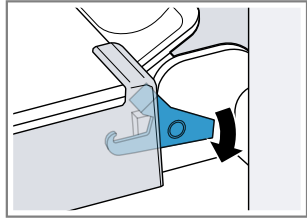
Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız.

Kilitleme kolu açıldı



Menteşe emniyete alınır ve kapatılmaz.

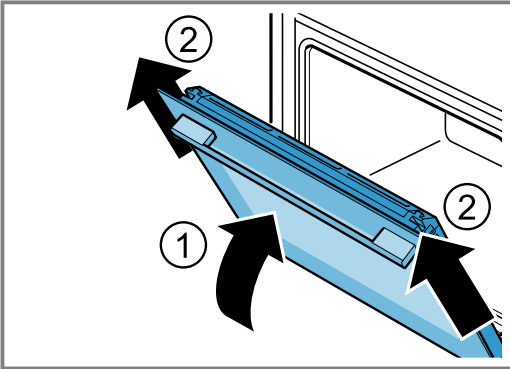
Kilitleme kolu kapatıldı



Cihaz kapısı emniyete alındı ve artık sökülemez.

- ✓ Kilitleme kolları açık. Artık Menteşeler emniyette ve kendiliğinden kapanmaz.

3. Cihaz kapısını dayanak noktasına kadar kapatınız ①. Cihaz kapısını sol ve sağ tarafından iki elinizle tutunuz ve yukarı doğru çekiniz ②.



4. Cihaz kapısını dikkatlice düz bir yüzeyde açınız.

Yoğuşma suyu teknesinin sökülmesi

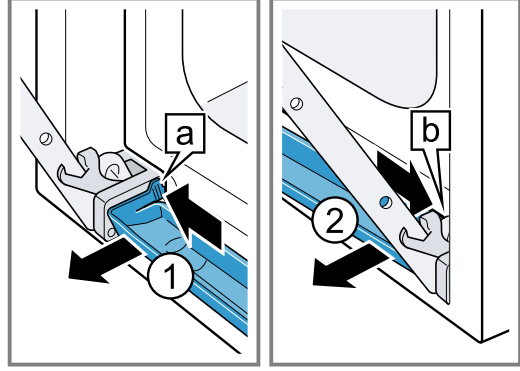
Notlar

- Yoğuşma suyu teknesini her buharlı işletimden sonra veya her sökme işleminden önce siliniz.
- Yoğuşma suyu teknesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır

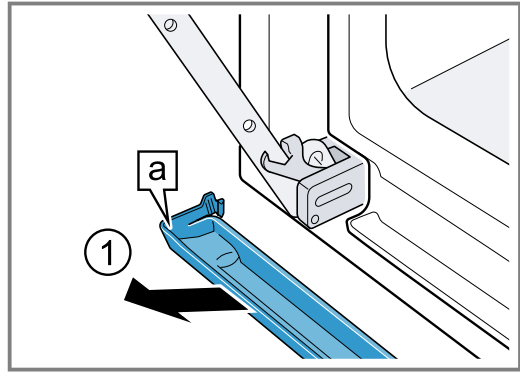
Gereklilik: Cihaz kapağı sökülmüş olmalıdır.

1. Kanca yerinden çıkana kadar sol temas yüzeyine [a] bastırılmalıdır ①.

2. Kanca yerinden çıkana kadar sağ temas yüzeyine [b] bastırılmalıdır ②.

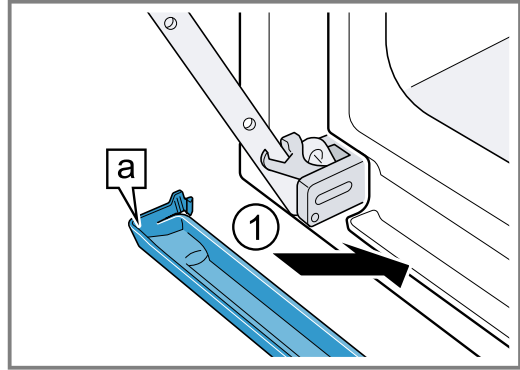


3. Alttaki tutucu kanca çözülene kadar yoğuşma suyu teknesi hafifçe öne devrilmelidir.
4. Yoğuşma suyu teknesi [a] her iki elle eğik şekilde yukarı doğru dışarı çekilmelidir ①.

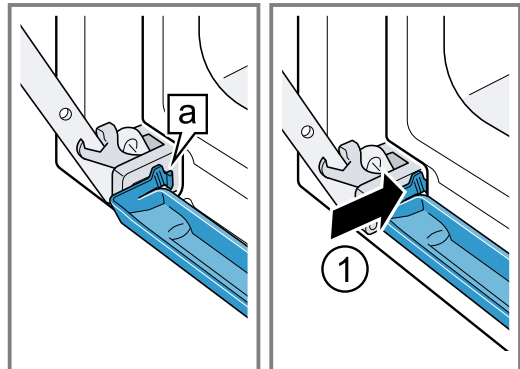


Yoğuşma suyu teknesinin takılması

1. Yoğuşma suyu teknesi [a] her iki elle eğik şekilde yerleştirilmelidir ①.



2. Yoğuşma suyu teknesinin sol ve sağ kancası [a] boşluğa oturtulmalıdır ①.



3. Kanca sağdan, soldan ve alttan yerine oturana kadar yoğunlaşma suyu teknesine bastırılmalıdır.
- ✓ Yoğunlaşma suyu teknesi yatay şekilde takılmıştır.

21.2 Cihaz kapağının takılması

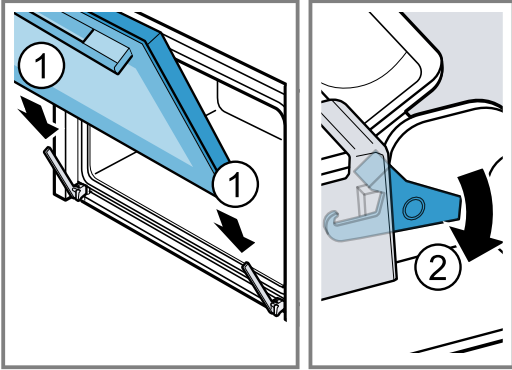
⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

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

► Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır. Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.

► Daima kilitleme kolunun tamamen kapanmasına veya fırın kapısının çıkartılması sırasında tamamen açılıp açılmadığına dikkat ediniz.

1. Cihaz kapısını düz olarak her iki menteşenin üzerine itiniz ①. Cihaz kapısını dayanak noktasına kadar itiniz.
2. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
3. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu kapatınız ②



✓ Kilitleme kolu kapatıldı. Cihaz kapısı emniyete alındı ve artık sökülemez.

4. Cihaz kapısını kapatınız.

21.3 Kapı camlarının sökülmesi

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

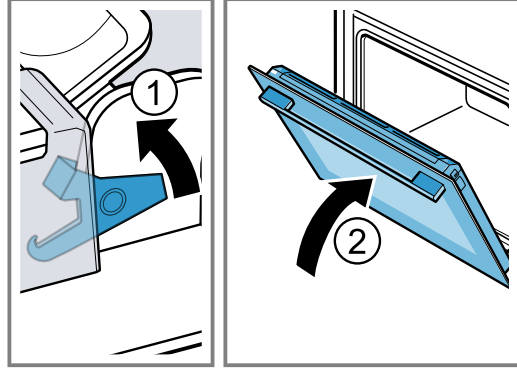
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

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

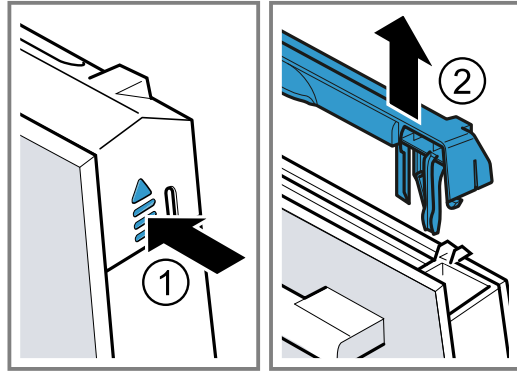
► Koruyucu eldiven kullanınız.

1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız ①.
- ✓ Kilitleme kolları açık. Artık Menteşeler emniyette ve kendiliğinden kapanmaz.

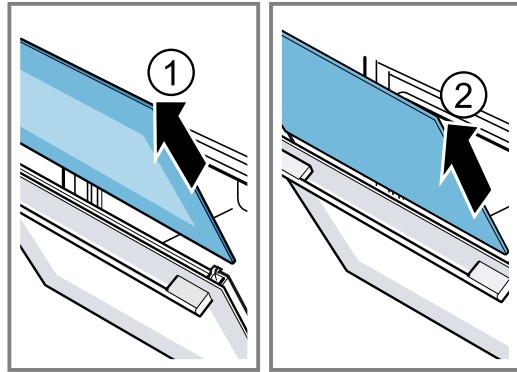
3. Cihaz kapısını dayanak noktasına kadar kapatınız ②.



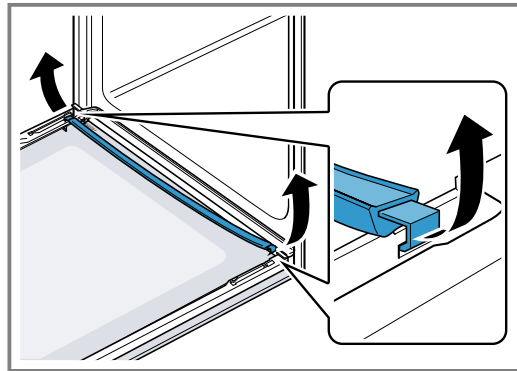
4. Kapak üst plastiğini sol ve sağ tırnaklarından serbest kalana kadar içeri doğru bastırınız ①.
5. Kapak üst plastiğini yerinden çıkarınız ②.



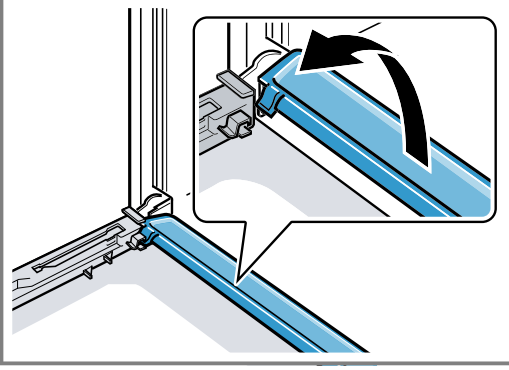
6. İç camı dışarı çekiniz ① ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.
7. Ara camı dışarı çekiniz ② ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.



8. Cihaz kapağını açınız ve kapak contasını çıkarınız.



9. İhtiyaç halinde yoğuşma suyu çubuğunu temizlemek için dışarı çıkarabilirsiniz.
- Cihazın kapağını açınız.
 - Yoğuşma çubuğunu yukarı doğru katlayınız ve dışarı çekiniz.

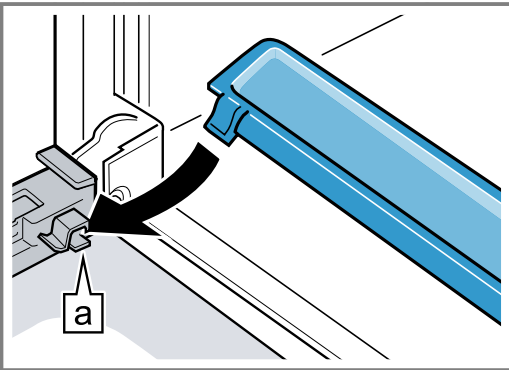


10. **⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.
► Fırın kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.
Çıkarılan kapı camlarını her iki taraftan cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.
11. Yoğuşma çubuğunu sıcak deterjanlı suyla temizleyiniz.
12. Cihaz kapısını temizleyiniz.
→ "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 24
13. Kapı camlarını kurulayınız ve yeniden takınız.
→ "Kapı camlarının takılması", Sayfa 30

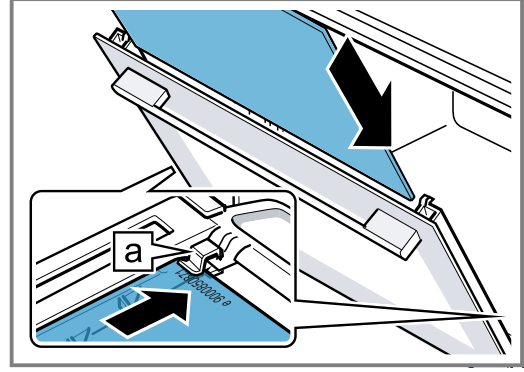
21.4 Kapı camlarının takılması

- ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
► Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.
Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
► Koruyucu eldiven kullanınız.

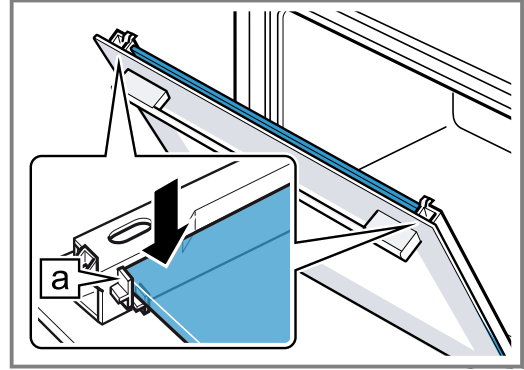
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Yoğuşma suyu çubuğunu dikey olarak tutucuya **a** yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.



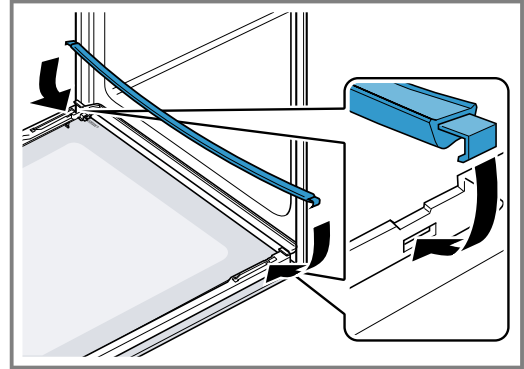
3. Ara camı sağ ve sol tutucu **a** içine itiniz.



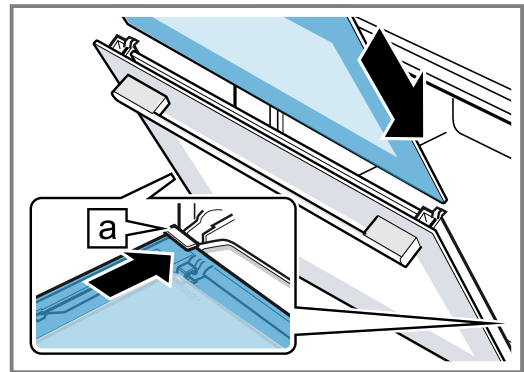
4. Sağ ve sol tutucunun **a** içinde olana kadar ara camı yukarı doğru bastırınız.




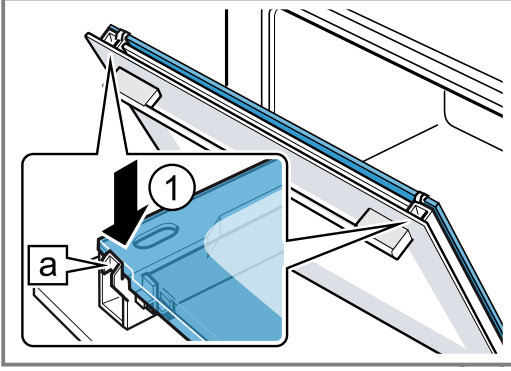
5. Cihaz kapağını açınız ve kapak contasını takınız.





6. **Not:** Camı yerleştirirken, camın parlak tarafının dışarıda olduğundan ve sol ve sağ kesitin üstte olduğundan emin olunuz.
İç camı sağ ve sol tutucu **a** içine itiniz.

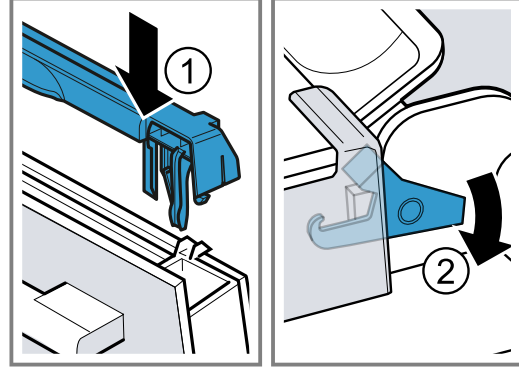


7. Sağ ve sol tutucunun  içinde olana kadar iç camı yukarı doğru bastırınız.



8. Kapı kaplamasını yerleştirdiniz  ve duyulur bir şekilde yerine oturana kadar bastırınız.
9. Cihaz kapağını tam olarak açınız.

10. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu kapatınız 



- ✓ Kilitleme kolu kapatıldı. Cihaz kapısı emniyete alındı ve artık sökülemez.
11. Cihaz kapağını kapatınız.
Not: Pişirme bölümünü ancak kapak camları usulüne uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

22 Raflar




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

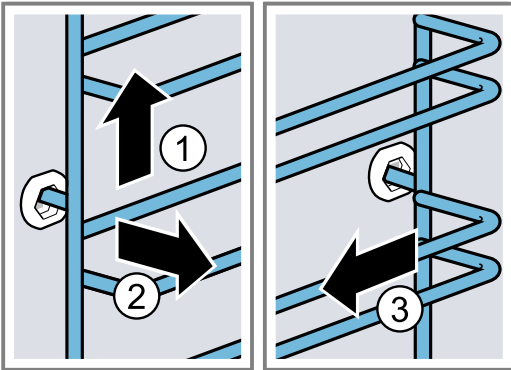
22.1 Rafların sökülmesi

UYARI – Yanma tehlikesi!

Ayaklar çok sıcak olur

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

1. Rafi biraz öne doğru kaldırınız  ve asınız .
2. Daha sonra rafı öne çekerek  çıkartınız.







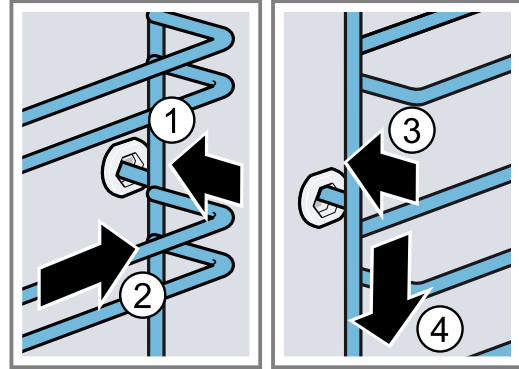
3. Rafi temizleyiniz.
→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 23

22.2 Rafların takılması

Notlar

- Raflar sadece sol veya sağ tarafa uyum sağlar.
- Her iki rafta da, eğimli çubukların önde olmasına dikkat ediniz.

1. Rafları ortalayıp, raf pişirme bölümü duvarına temas edene kadar arka yuvaya oturtunuz  ve sonra arkaya doğru bastırınız .
2. Raflar pişirme bölümü duvarına temas edene kadar ön yuvaya oturtulmalı  ve ardından aşağı bastırılmalıdır .



23 Arızaları giderme

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

UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 34

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitilmiş uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

23.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	<p>Sigorta kutusundaki sigorta atmış.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. <hr/> <p>Elektrik beslemesi kesildi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. <hr/> <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. → "Temel ayarlar", Sayfa 20
Ekranda "Dil Türkçe" görüntülenir.	<p>Elektrik beslemesi kesildi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ İlk çalıştırma ayarlarını yapınız. → "İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi", Sayfa 12
Çalışma başlatılmıyor veya iptal ediliyor.	<p>Farklı sebepler söz konusu olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ekranda görünen uyarıları kontrol ediniz. → "Bilgilerin görüntülenmesi", Sayfa 13 <hr/> <p>Fonksiyonel arıza</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 34 arayınız.
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. → "Temel ayarların değiştirilmesi", Sayfa 21 <hr/> <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. → "Temel ayarlar", Sayfa 20
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	<p>Farklı sebepler söz konusu olabilir.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ www.home-connect.com adresine gidiniz.
Kumanda paneli açılmıyor.	<p>Sigorta kutusundaki sigorta atmış.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. <hr/> <p>Elektrik beslemesi kesildi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. <hr/> <p>Fonksiyonel arıza</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 34 2. Su haznesinde su varsa, su haznesini boşaltınız: <ul style="list-style-type: none"> - Cihaz kapağı açılmalıdır. - Kumanda panelinin altı sağdan ve soldan kavranmalıdır. - Kumanda paneli yavaşça dışarı çekilmeli ve yukarı doğru itilmelidir.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz, sayaç önceden görüntülenmeden, kireçten arındırma talep eder.	Ayarlanan su sertlik derecesi çok düşük. <ol style="list-style-type: none"> 1. Cihazı kireçten arındırınız. → "Kireçten arındırma", Sayfa 26 2. Su sertliğini kontrol ediniz ve bunu temel ayarlarda ayarlayınız. → "Temel ayarlar", Sayfa 20
Cihaz sizden durulama yaptırmanızı istiyor.	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cihazı durulayınız. → "Kireçten arındırma", Sayfa 26
Su haznesinin dolu olmasına rağmen ekranda "Su haznesini doldurunuz" mesajı görüntüleniyor.	Su haznesi yerine oturmadı. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Su haznesini tutucuya oturacak şekilde yerleştiriniz. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16 <p>Su haznesi aşağıya düştü. Darbe sonucunda su haznesinin içindeki parçalar yerinden çıkmış. Su haznesi sızdırır.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Yeni su haznesi sipariş ediniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 34
	Fonksiyonel arıza <ul style="list-style-type: none"> ▶ Demineralize veya filtrelenmiş su kullanmayınız. → "İlk kullanımdan önce su sertliğinin belirlenmesi", Sayfa 12
	Sensör arızalı. <ul style="list-style-type: none"> ▶ → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 34 arayınız.
Tuşlar yanıp söner.	Kumanda panelinin arkasında yoğuşma suyu oluştu. Herhangi bir işleme gerek yoktur. Yoğuşma suyu buharlaştıktan sonra tuşlar artık yanıp sönmez.
Buharla pişirme sırasında "plop" sesleri duyuluyor.	Su buharına bağlı olarak dondurulmuş gıdada soğuk/sıcak efekti. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Cihazdan, çalışma sırasında ve kapatıldıktan sonra vızıltılar geliyor.	Pompaya yönelik fonksiyon kontrolü çalışma sesleri oluşturur. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	Temel ayar değiştirildi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Aydınlatma için temel ayarı değiştiriniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20 <p>LED lambası arızalı. <ul style="list-style-type: none"> ▶ → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 34 arayınız. </p>
Maksimum çalışma süresine ulaşıldı.	İstenmeyen, sürekli çalışmayı önlemek için, ayarlar değiştirilmemişse cihaz birkaç saat sonra ısıtmayı otomatik olarak durdurur. Ekranda bir uyarı görünür. Maksimum çalışma süresine ne zaman ulaşıldığı, çalışma modunun ilgili ayarlarına göre belirlenir. <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. → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 14</p>
Ekranda 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 34
Pişirme sonucu tatmin edici değil.	Ayarlar uygun değil. Örneğin sıcaklık veya süre gibi ayar değerleri tarife, miktara ve yiyeceğe bağlıdır. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bir sonraki kez daha düşük veya daha yüksek değerler ayarlanmalıdır. <p>İpucu: Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini ve tarifleri Home Connect uygulamasında veya ana sayfamızda www.bosch-home.com bulabilirsiniz.</p>

24 Atığa verme

24.1 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.

25 Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.), imalat numarasını (FD) ve sayma numarasını (Z-Nr.) hazır bulundurunuz.

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

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

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizininde veya web sitemizde yer almaktadır.

Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir. Işık kaynakları, yedek parça olarak sunulur ve sadece bu yönde eğitim almış uzman personel tarafından değiştirilmelidir.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

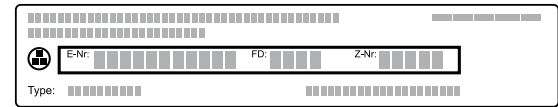
<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

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

Ürün numarasını (E-Nr.), imalat numarasını (FD) ve sayma numarasını (Z-Nr.) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Numaraların yer aldığı tip plaketi, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz. Buhar kullanan bazı cihazlarda tip plaketi panelin arkasında bulabilirsiniz.



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

Cihaz bilgilerini temel ayarlarda da görüntüleyebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 20

25.2 Garanti Şartları

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

26 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 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.

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.

27 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 www.bosch-home.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

	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.

28 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 www.bosch-home.com bulabilirsiniz.

28.1 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 kombine 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 11

¹ Cihazın donanımına göre değişir

28.2 Pişirme için hazırlama bilgileri

- Koyu metal kek kalıpları kek, hamur işi veya ekmek pişirmek için en uygun olanıdır.
- Güveç ve graten için geniş, düz kaplar kullanınız. Dar, uzun kaplarda yemekler daha uzun sürer ve üstleri koyulaşır.
- Güveçleri doğrudan üniversal tavada hazırlarsanız, seviye 2'e yerleştiriniz.
- Ekmek hamuru için geçerli olan değerler hem fırın tepsisi üzerinde hem de baton kek kalıbındaki hamurlar için geçerlidir.

DİKKAT!

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

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

Yerleştirme yükseklikleri

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanıyorsanız, 1, 2, 3 ve 4 yerleştirme yükseklikleri arasından seçim yapabilirsiniz. Aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanırsanız en iyi sonucu alırsınız.

Tek seviyede pişirme	Yükseklik
Yüksek hamur işleri / ızgaradaki kalıp	2
Yassı hamur işleri / fırın tepsisi	3

Birkaç seviyede pişirme	Yükseklik
2 seviye	
■ Üniversal tava	3
■ Fırın tepsisi	1
2 seviye	
■ Üzerinde kalıp bulunan 2 ızgara	3 1
3 seviye	
■ Fırın tepsisi	5
■ Üniversal tava	3
■ Fırın tepsisi	1
4 seviye	
■ Pişirme kağıdı ile 4 ızgara	5 3 2 1

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanınız.

Not: Fırın tepsilerine veya kalıplara aynı anda konulan hamur işlerinin aynı anda hazır olması gerekmez.

28.3 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 ½ ila ¾'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, ızgara üstte belirtilen yükseklikte olacak şekilde 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.
- Kabı 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 kapak açıldığında çok sıcak buhar çıkabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

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

Izgara

Çıtır çıtır olmasını istediğiniz yiyecekleri ızgara yapınız. 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.

28.4 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 buzı 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 yayınız. Parçalar arasında biraz boşluk bırakınız.
- Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

28.5 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	Buhar kademesi	Süre, dak.
Kek, malzemeli	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	2	☐	150-170	-	60-80
Kek, 2 katlı	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	3+1	☉	140-160	-	60-80
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☐	170-190	-	55-80
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☉	150-160	-	50-60
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	☉	1. 150-160 2. 150-160	1 Kapalı	1. 10 2. 25-35
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	3	☐	160-180	-	55-75
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3	☐	180-190	-	30-40
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3	☉	180-200 ¹	1	10-15
Muffin	Muffin tepsisi	3	☐	170-190	-	15-20
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	☉	160-180	2	25-35
Kurabiye	Fırın tepsisi	3	☉	140-160	-	15-30
Kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	140-160	-	15-30
Kurabiye, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1	☉	140-160	-	15-30
Ekmek, 750 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2	☉	1. 210-220 2. 180-190	3 Kapalı	1. 10-15 2. 25-35
Ekmek, 1500 gr	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2	☉	1. 210-220 2. 180-190	3 Kapalı	1. 10-15 2. 45-55
Ekmek, 1500 gr	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2	☐	200-210	-	35-45
Pide	Üniversal tava	3	☐	220-230	3	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3	☐	200-220	2	20-30

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

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

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar kademesi	Süre, dak.
Pizza, taze - fırın tepsisinde	Fırın tepsisi	3		200-220	-	25-35
Pizza, taze - fırın tepsisinde, 2 katlı	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, taze, ince hamur, pizza kalıbında	Pizza tepsisi	2		220-230	-	20-30
Börek	Üniversal tava	1		200-220 ¹	-	20-30
Kiş	Koyu kaplamalı kiş kalıbı	3		190-210	-	30-40
Tart flambe	Üniversal tava	3		260-270 ¹	-	10-15
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	2		150-170	2	40-50
Patates graten, çiğ malzeme, 4 cm yüksek	Fırın kabı	2		160-190	-	50-70
Tavuk, 1,3 kg, doldurulmamış	Izgara	2		200-220	-	60-70
Tavuk, 1,3 kg, doldurulmamış	Izgara	2		190-210	2	50-60
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Izgara	3		200-220	2	30-45
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Izgara	2		160-180	-	120-150
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Izgara	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	2 2 Kapalı	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		180-190	-	110-130
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		190-200	-	120-140
Derili domuz kızartması örn. omuz, 2 kg	Üzeri açık kaplar	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	3 1 Kapalı	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-30
Sığır filetosu, orta, 1 kg	Izgara	2		210-220	-	40-50
Sığır filetosu, orta, 1 kg	Üzeri açık kaplar	2		190-200	1	50-60
Sığır kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kaplar	2		200-220	-	130-160
Sığır kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kaplar	2		200-220	-	140-160
Rozbif, orta, 1,5 kg	Izgara	2		220-230	-	60-70
Rozbif, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		190-200	1	65-80
Burger, 3-4 cm yüksek	Izgara	4		3	-	25-30 ²
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		170-190	-	50-80
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		170-180	1	80-90
Balık, kızartılmış, bütün, 300 g, örneğin alabalık	Üniversal tava	2		1. 170-180 2. 160-170	1 Kapalı	1. 15-20 2. 5-10

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

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

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.

- 150 gr yoğurdu buzdolabı sıcaklığında sütün içine karıştırınız.
- Karışımı küçük kaplara doldurunuz, örn. fincanlar veya küçük kapaklı kavanozlar.
- Kapların üzerini folyoyla kapatınız, örn. streç film ile.

- Kaplar pişirme bölümünün zeminine yerleştirilmelidir.
- Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
- Yoğurt hazırlandıktan sonra en az 12 saat buzdolabında dinlenmeye bırakılmalıdır.

Tatlılar ve kompostolar için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme bölümü zemini		35-40	-	300-360

28.6 Özel hazırlama türleri ve diğer uygulamalar

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

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.

Kümes hayvanlarını veya eti yavaş pişirme

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

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuk.

- Taze, hijyenik et kullanınız. En uygunu kemiksiz ve fazla bağ dokusu olmayan parçalardır.
- Kap, tel ızgaranın üzerinde 2. kademedeki pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.
- Pişirme bölümü ve kap yakl. 15 dakika önceden ısıtılmalıdır.
- Et ocak gözünde her taraftan çok kızgın şekilde kızartılmalıdır.

- 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	Buhar kademesi	Süre, dak.
Ördek göğsü, az pişmiş, her biri 300 g	Üzeri açık kaplar	2	6-8		90 ¹	-	45-60
Domuz filetosu, bütün	Üzeri açık kaplar	2	4-6		80 ¹	-	45-70
Sığır filetosu, 1 kg	Üzeri açık kaplar	2	4-6		80 ¹	-	90-120
Dana madalyonu, 4 cm kalınlığında	Üzeri açık kaplar	2	4		80 ¹	-	30-50
Kuzu sırtı, çözülmüş, her biri 200 g	Üzeri açık kaplar	2	4		80 ¹	-	30-45

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Hamur mayalama

Cihazınızın içinde mayalı hamurlar oda sıcaklığına göre daha hızlı mayalanır ve kurumaz.


Gereklilik: Pişirme bölümü soğuk.

- Izgara içeri sürülmelidir.
- Hamur, tel ızgaranın üzerinde bir kaseye koyulmalıdır. Kasenin üzeri örtülmemelidir.

3. Cihaz, ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır. Bu değerler ortalama değerlerdir. Sıcaklık ve mayalama süresi katkı maddelerinin türüne ve miktarına bağlıdır.

4. Kabartma işlemi sırasında cihaz kapısını açmayınız, aksi durumda nemi kaçar.
5. Pişirmeden önce pişirme bölümü kurulanmalıdır.

Hamur kabartma için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Çok yağlı hamur, örn. panettone	Izgara üzerinde kap	2		40-45	-	40-90
Beyaz ekmek	Izgara üzerinde kap	2		35-40	-	30-40

Rejenerasyon

Yiyecekleri, buhar vermek suretiyle koruyarak ısıtınız. Yemekler lezzetli olur ve taze hazırlanmış görünür. Ayrıca bir gün öncesinden fırınlanmış ürünleri de pişirebilirsiniz.

Tekrar ısıtma için hazırlama bilgileri

■ Açık, ısıya dayanıklı ve buhar kullanıma uygun kaplar kullanınız.

- Düz ve geniş kaplar kullanınız. Soğuk kapların tekrar ısıtılması daha uzun sürer.
- Kapağı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- Tabakta hazırlamadığınız yiyecekleri doğrudan seviye 2'deki tel ızgaranın üzerine koyunuz, örn. Sandviç ekmeği.
- Yemeklerin üzerini örtmeyiniz.
- Tekrar ısıtma sırasında pişirme bölümü kapağını açmayınız, aksi takdirde çok fazla buhar dışarı çıkar.

Isıtma ve tekrar ısıtma için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Tencere yemeği, soğutulmuş, 1 porsiyon	Üzeri açık kaplar	2		120-130	-	15-25
Pizza, pişmiş, soğutulmuş	Izgara	2		170-180 ¹	-	5-15
Sandviç ekmeği, Baget, kızartılmış	Izgara	2		150-160 ¹	-	10-20
Pizza, pişmiş, dondurulmuş	Izgara	2		170-180 ¹	-	5-15
Sandviç ekmeği, baget, pişmiş, dondurulmuş	Izgara	2		160-170 ¹	-	10-20

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Sıcak tutma

Sıcak tutma için hazırlama bilgileri

- "Sıcak tutma" ısıtma türünü kullanırsanız, yoğuşma suyu oluşumunu önlersiniz. Pişirme bölümünün içini silmenize gerek kalmaz.
- Yemeklerin üzerini örtmeyiniz.

- Yiyecekleri 2 saatten fazla sıcak tutmayınız.
- Bazı yiyeceklerin sıcak tutulduklarında pişmeye devam ettiğini unutmayınız.

Farklı buhar seviyeleri sıcak tutmak için uygundur:

- Seviye 1: Kızartmalar ve kızartılmış parçalar
- Seviye 2: Güveçler ve garnitürler
- Seviye 3: Sebze yemekleri ve çorbalar

28.7 Test yemekleri

Bu bölümdeki bilgiler, cihazın EN 60350-1'e göre test edilmesini kolaylaştırmak için test enstitülerine yöneliktir.

Fırında pişirme

- Ayar değerleri, pişirme bölümü soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.
- Önerilen ayarlardaki ön ısıtma ile ilgili bilgilere dikkat ediniz. Ayar değerleri hızlı ısıtma olmadan geçerlidir.
- Pişirmek için ilk olarak belirtilen sıcaklıkların daha düşük olanını kullanınız.

- Fırın tepsilerine veya kalıplara aynı anda konulan hamur işlerinin aynı anda hazır olması gerekmez.
- 2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:
 - Ünlversal tava: Yükseklik 3
 - Fırın tepsisi: Yükseklik 1
 - Tel ızgara üzerinde kalıplar

- Birinci tel ızgara: Yükseklik 3
İkinci tel ızgara: Yükseklik 1
- 3 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:
 - Fırın tepsisi: Yükseklik 5
 - Üiversal 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.

Pişirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Şekerpare	Fırın tepsisi	3	☐	140-150 ¹	-	25-40
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	3	☉	140-150 ¹	-	25-40
Sıkma kurabiye, 2 kademeli	Üiversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	140-150 ¹	-	30-40
Sıkma kurabiye, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + Üiversal tava	5+3+1	☉	130-140 ¹	-	35-55
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3	☐	160 ¹	-	20-30
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3	☉	150 ¹	-	25-35
Küçük kekler, 2 kademeli	Üiversal tava + Fırın tepsisi	3+1	☉	150 ¹	-	25-35
Küçük kekler, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + Üiversal tava	5+3+1	☉	140 ¹	-	35-45
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	-	25-35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☉	160-170 ²	-	30-40
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	☉	1. 150-160 2. 150-160	1 Kapalı	1. 10 2. 20-25
Yağsız kek, 2 seviye	2x Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3+1	☉	150-170 ²	-	30-50

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

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

Izgara

Izgara için ayar önerileri

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar kademesi	Süre, dak.
Ekmek dilimleri kızartma	Izgara	5	☐	3 ¹	-	4-6

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmamalıdır.

29 Montaj kılavuzu

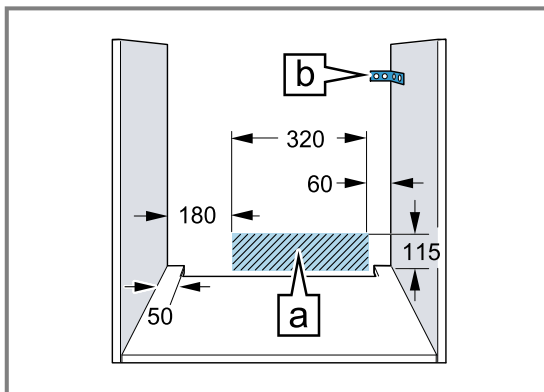
Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



⚠️ 29.1 Genel montaj bilgileri

Cihazın montajına başlamadan önce bu uyarıları dikkate alınız.

- 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.
 - Kapak tutamağı taşıma veya montaj için kullanılmamalıdır.
 - Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda fişe takılmamalıdır.
 - Fırını ve kapağını 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, yan mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
 - Cihaz bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte edilmemelidir. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
 - Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşları temizleyiniz. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
 - Cihazı yatay düzlem üzerine yerleştiriniz.
 - Cihaz bağlantı prizi, taralı yüzey alanı **a** içinde veya montaj bölgesi dışında olmalıdır.
- Sabitlenmeyen mobilyalar piyasada bulunabilen bir köşebentle **b** duvara sabitlenmelidir.



- Döner şalter ön kısmına sahip olan cihazlarda, şalter ön kısmının dışarı sürülürken yanındaki mobilyalarla çarpışmamasına dikkat ediniz.

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

⚠️ 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.

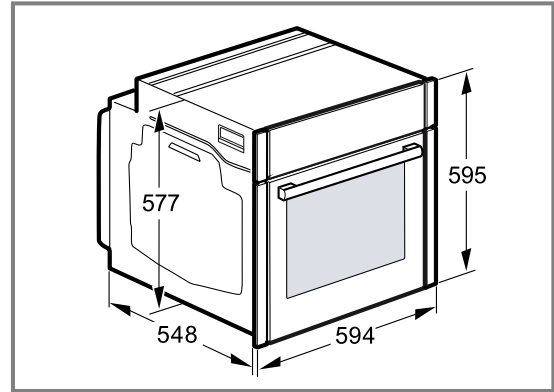
DİKKAT!

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

- ▶ Cihaz kapak tutamağından taşınmamalı veya tutulmamalıdır.

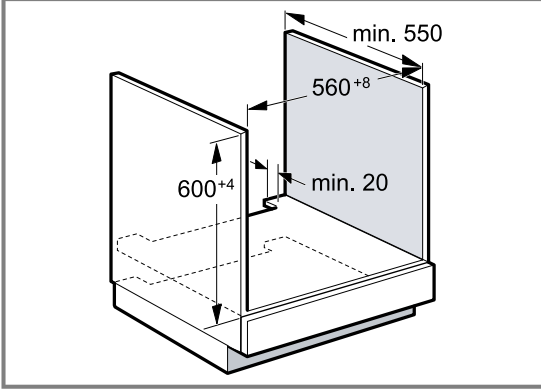
29.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



29.3 Çalışma tezgahı altına montaj

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

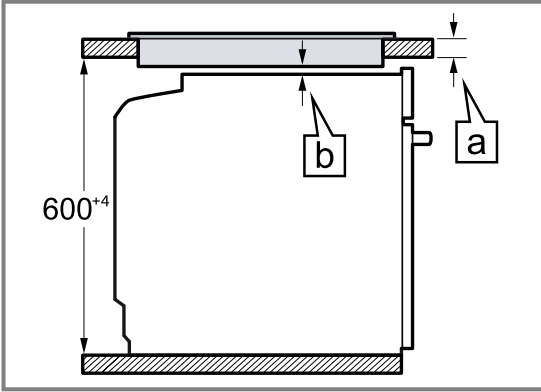


- Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Çalışma tezgahı gömme mobilyaya sabitlenmelidir.
- Varsa ocağın montaj kılavuzuna uyulmalıdır.
- Ocak için farklı ulusal montaj uyarılarına uyulmalıdır.

29.4 Ocak altına montaj

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

Gerekli minimum mesafe \boxed{b} nedeniyle minimum çalışma tezgahı kalınlığı \boxed{a} olmalıdır.

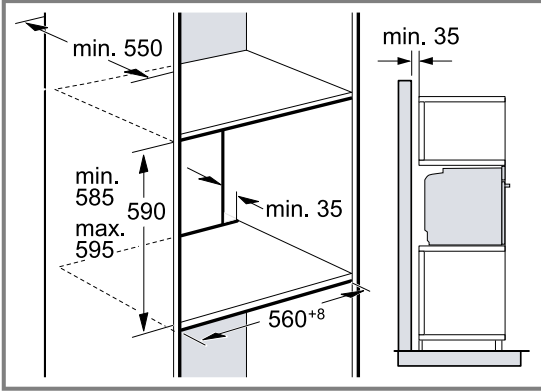


Ocak türü	mm cinsinden yerleştirilen a	mm cinsinden yüzeye sıfır a	mm cinsinden b
İndüksiyonlu ocak	37	38	5
Tam yüzey indüksiyonlu ocak	47	48	5
Gazlı ocak	27	38	5 ¹
Elektrikli ocak	27	30	2

¹ Ocak için farklı ulusal montaj uyarılarına uyulmalıdır.

29.5 Boy dolabına montaj

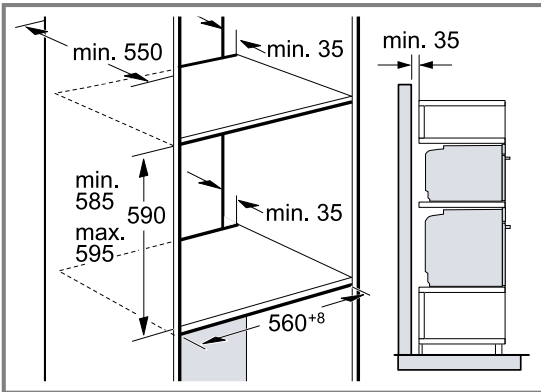
Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- Cihazın havalandırılması için ara raflarda havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Eğer eleman arka duvarına ek olarak boy dolabının da bir arka duvarı varsa, bunun çıkartılması gereklidir.
- Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

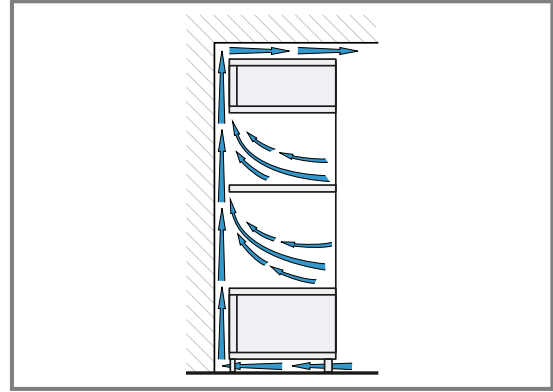
29.6 İki cihazın üst üste kurulması

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.

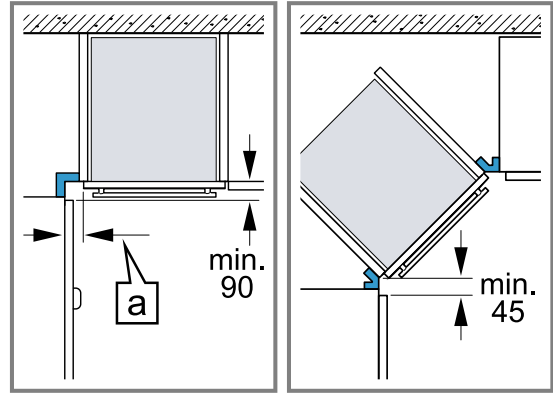
- Hava değişiminin çizime göre sağlandığından emin olunmalıdır.



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

29.7 Köşe montajı

Köşe montajında montaj ölçülerini ve montaj bilgilerini dikkate alınız.



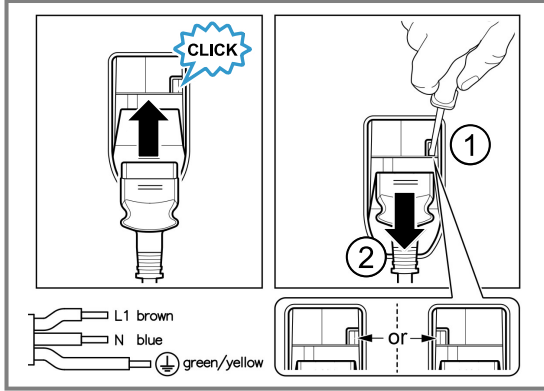
- Cihaz kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında minimum ölçüleri dikkate alınız. Ölçü [a] mobilya panelinin ve tutamağın kalınlığına bağlıdır.

29.8 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, tanımlama 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 elektrige 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 elektrige kesme tertibatı takılmalıdır.

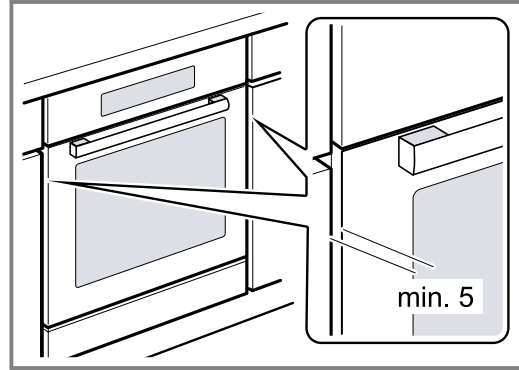
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektrige bağlanması

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 elektrige kesme tertibatı takılmalıdır.

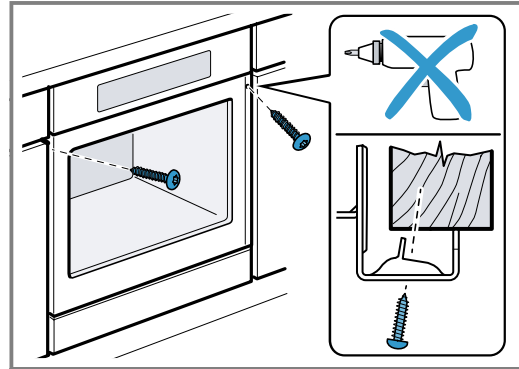
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız. Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
 - yeşil-sarı = Topraklama iletkeni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

29.9 Cihazın monte edilmesi

1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



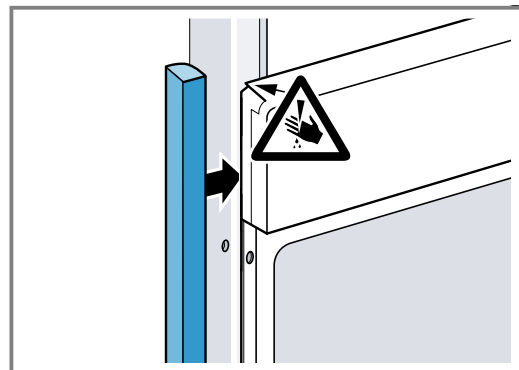
2. Cihazı sıkıca vidalayınız.



Not: Tezgah ve cihaz arasındaki aralık, ek pervazlarla kapatılmamalıdır. Tadil edilen dolabın yan duvarlarına ısı koruma çubuklarının takılması gereklidir.

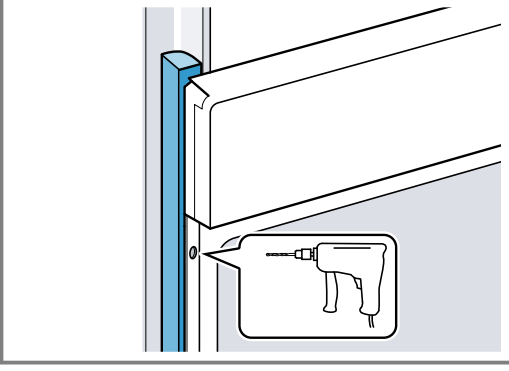
29.10 Dikey tutma kulbu ile tutamaksız mutfaklarda:

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

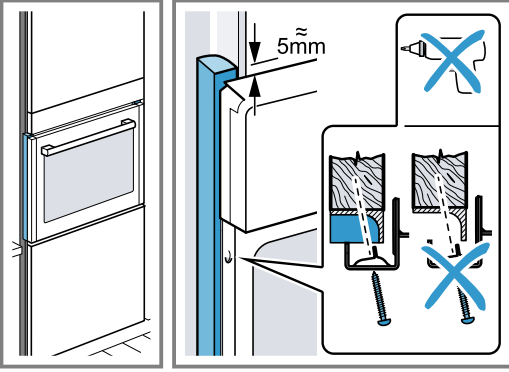


2. Dolgu parçasını mobilyaya sabitleyiniz.

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



4. Cihazı uygun bir civatayla sabitleyiniz.



29.11 Cihazın sökülmesi

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001682487 (041014)

tr