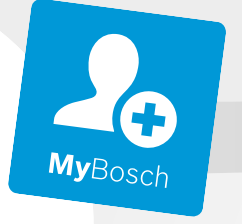




BOSCH

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



Ankastre fırın

HRG636X.7

[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.....	6
5	Çalışma modları	9
6	Aksesuar.....	11
7	İlk Kullanım öncesi.....	12
8	Temel Kullanım	13
9	Hızlı Isıtma	14
10	Zaman fonksiyonları	14
11	Buhar	16
12	Kızartma termometresi	18
13	Assist.....	20
14	Çocuk kilidi.....	22
15	Sabbat ayarı.....	22
16	Temel ayarlar.....	22
17	Home Connect	23
18	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	25
19	Temizlik desteği	28
20	Kireçten arındırma	28
21	Kurutma	29
22	Raflar.....	29
23	Cihaz kapağı	30
24	Arızaları giderme	32
25	Atığa verme	34
26	Müşteri hizmetleri.....	35
27	Uygunluk beyanı	35
28	Pişirme önerileri.....	36
29	MONTAJ KILAVUZU.....	42
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 11

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

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

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir. 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 ≥ %15) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).
- ▶ Cihaz kapağını dikkatle açınız.

Teleskopik çıkartma mekanizmaları cihaz çalışırken ısınır.

- ▶ Teleskopik çıkartma mekanizmalarına dokunulmadan önce soğumaları beklenmelidir.
- ▶ Sıcak teleskopik çıkartma mekanizmalarına sadece eldivenle dokunulmalıdır.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

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

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

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

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

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

Cihaz ve dokunulabilir kısımları keskin olabilir.

- ▶ Taşıma ve temizleme sırasında dikkatli olunuz.

- ▶ Mümkünse koruyucu eldiven kullanınız.

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

- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

- ▶ Koruyucu eldiven kullanınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar 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 35

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

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

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

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

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

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

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

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

1.5 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 doldurmuyunuz.
- Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözeltiyi doldurunuz.

1.6 Kızartma termometresi

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Kızartma termometresinin yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir.

- Sadece bu cihaz için belirlenmiş olan kızartma termometresini kullanınız.

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 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.

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

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

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

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

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

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

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.

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

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

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

Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir.

- Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten çok fazla koyulmamalıdır.
 - Mümkünse derin universal tava kullanılmalıdır.
- Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emaye 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.

2.2 Buhar

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT!

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 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.

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.

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

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

- Bu tür pişirme kalıpları ısıyı özellikle iyi emer.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

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

Birden fazla yiyecek doğrudan arka arkaya veya paralel olarak pişirilmelidir.

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

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

- Kalan ısı, yemeğin pişmesi için yeterli olur.

Kullanılmayan aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

- Gereğinden fazla aksesuar parçasının ısıtılmasına gerek yoktur.

Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buzu çözülmalıdır.

- Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

Not:

Cihaz şunları gerektirir:

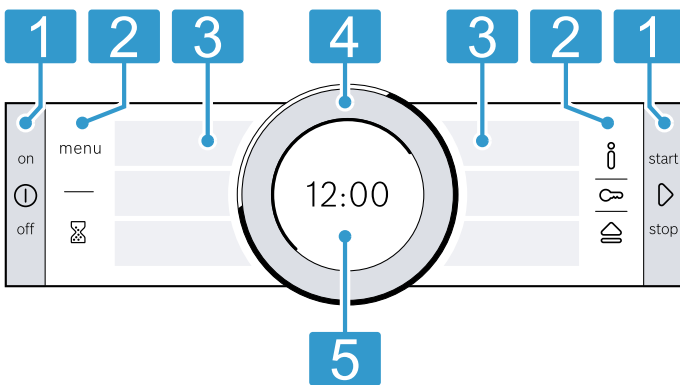
- Ağ bağlantılı bekleme modunda maks. 2 W
- Ekran açıkken ağa bağlı olmayan bekleme modunda maks. 1 W
- Ekran kapalıyken ağa bağlı olmayan bekleme modunda maks. 0,5 W

4 Cihazı tanıma

4.1 Kumanda paneli

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

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



- Tuşlar**
Kumanda panelinin sol ve sağındaki tuşlar bir baskı noktasına sahiptir. Bir tuşu devreye sokmak için tuşa basılmalıdır. Ön kısmı paslanmaz çelik olmayan cihazlarda tuşlar aynı zamanda dokunmatik alan işlevi görür.
- Dokunmatik alanlar**
Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyonu seçmek için sadece ilgili alana hafifçe dokunulmalıdır.
- Dokunmatik ekranlar**
Güncel seçim olanaklarını dokunmatik ekranlarda görebilirsiniz. Bir fonksiyonu seçmek için doğrudan ilgili metin alanına dokunulmalıdır. Seçime bağlı olarak metin alanları değişir.
- Kumanda halkası**
Kumanda halkasını sınırsız biçimde sola veya sağa döndürebilirsiniz. Bunun için hafifçe kumanda halkasına bastırılmalı ve istenen yönde hareket ettirilmelidir.
- Ekran**
Ekran güncel ayar değerlerini veya uyarı metinlerini görebilirsiniz.

4.2 Tuşlar

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

Ek program	Fonksiyon	Kullanım
①	on/off	Cihazın açılması veya kapatılması.
▶	start/stop	Kısa basma: Çalışmayı başlatma veya ara verme. Yakl. 3 saniye basılı tutma: Çalışmaya ara verme.

4.3 Dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanlarla farklı fonksiyonları doğrudan seçebilirsiniz. Güncel olarak seçili fonksiyonun dokunmatik alanı kırmızı renkte yanar.

Dokunmatik alan	Fonksiyon	Kullanım
menu	Menü	Çalışma modları menüsünün açılması. → "Çalışma modları", Sayfa 9
⌚	Çalar saat	Alarmı seçme.
i	Bilgi	Bir fonksiyon veya ayara yönelik ilave bilgileri gösterme.
🔑	Çocuk kilidi	Yakl. 4 saniye basılı tutma: Çocuk kilidini devreye alma veya devre dışı bırakma.
🏠	Kumanda panelinin açılması	Su haznesini çıkarmak için kumanda paneli açılmalıdır.

4.4 Dokunmatik ekranlar

Dokunmatik ekranlar hem gösterge hem de kumanda elemanlarıdır.

Dokunmatik ekranlar birden fazla metin alanına ayrılmıştır. Metin alanları güncel seçim olanaklarını ve önceden yapılan ayarları gösterir. Bir fonksiyonu seçmek için ilgili metin alanına dokunulmalıdır. Seçili fonksiyon metin alanının yanında kırmızı dikey bir çubukla işaretlenmiştir. Buna ilişkin değer ekranda → Sayfa 7 beyaz renkte öne çıkarılır. İleri veya geri giderek hangi fonksiyonara erişebileceğiniz, metin alanının yanındaki küçük kırmızı ok ile işaretlenmiştir.

4.5 Kumanda halkası

Kumanda halkası ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilir ve dokunmatik ekranda gezinebilirsiniz. Minimum veya maksimum değere ulaştıktan sonra bu değer ekranda kalır. Gerekirse değeri kumanda halkasıyla geri döndürebilirsiniz.

4.6 Ekran

Ekran size farklı düzeylerdeki güncel ayar değerlerini gösterir.

Ön plandaki değer	Ön plandaki değer beyaz renkle öne çıkarılır. Değeri kumanda halkasıyla doğrudan değiştirebilirsiniz. Çalışma başlangıcından sonra sıcaklık veya kademe ön plandadır.
-------------------	---

Arka plandaki değer	Arka plandaki değerler gri renkte gösterilir. Değeri kumanda halkasıyla değiştirmek için, öncelikle istediğiniz fonksiyonu seçiniz.
Büyütme	Kumanda halkasıyla bir değeri değiştirdiğiniz sürece, büyütülmüş olarak sadece bu değer gösterilir.

Halka çizgisi

Ekranın dışında bir halka çizgisi mevcuttur.

- Pozisyon göstergesi
Bir değeri değiştirdiğinizde, halka çizgisi seçim listesinin neresinde bulunduğunuzu gösterir. Ayarlama alanına ve seçim listesinin uzunluğuna göre halka çizgisi sürekli veya segmentlere ayrılmıştır.
- İlerleme göstergesi
Çalışma sırasında halka çizgisi ilerlemeyi gösterir ve saniyelik taktlarla kırmızı dolar. Süre azalıyorsa her saniyede halka çizgisinin bir segmenti söner.

Sıcaklık göstergesi

Isıtma çizgisi ve kalan ısı göstergesi pişirme bölümündeki sıcaklığı gösterir.

Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme bölümünün içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir.

- Isıtma çizgisi
Çalışma türüne bağlı olarak sıcaklığın altındaki beyaz çizgi pişirme bölümü ısıtıldıkça kırmızı renkte dolar. Ön ısıtma yaptığınızda, çizgi tamamen kırmızıyla dolduğunda yemeği içeri sürmek için optimum zamana ulaşılmıştır. Ayarlama kademelerinde, örneğin ızgara kademelerinde, ısıtma çizgisi hemen kırmızıyla dolar.

- Kalan ısı göstergesi

Cihaz kapatılmışsa, halka çizgisi pişirme bölümünde kalan ısı gösterilir. Kalan ısı azaldıkça halka çizgisi koyulaşır ve bir süre sonra kaybolur.

Semboller

Ekranda çeşitli semboller görülebilir.

Sembol	Ad	Kullanım
	Home Connect	■ Ev ağı ve Home Connect sunucusu ile bağlantı kuruldu ■ Çizgilerin sayısı ev ağının sinyal gücünü gösterir → "Home Connect ", Sayfa 23
	Ev ağı	Ev ağına bağlanılamadı → "Home Connect ", Sayfa 23
	Home Connect sunucusu	Home Connect sunucusuna bağlanılamadı → "Home Connect ", Sayfa 23
	Uzaktan başlatma	Uzaktan çalıştırma devrede → "Home Connect ", Sayfa 23
	Uzaktan teşhis	Uzaktan teşhis devrede → "Home Connect ", Sayfa 23

4.7 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır.

Raflar

Pişirme bölümündeki rafların farklı yüksekliklerine aksesuarları itebilirsiniz.

→ "Aksesuar", Sayfa 11

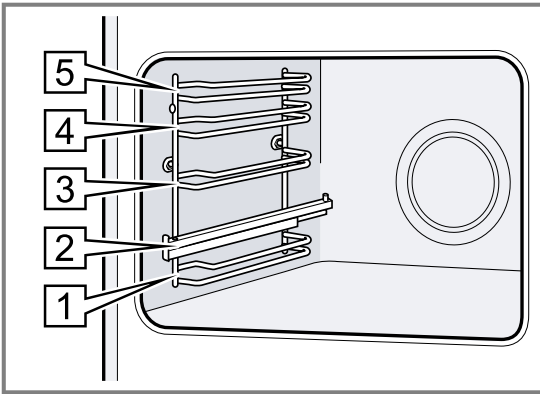
Cihazınız 5 yerleştirme yüksekliğine sahiptir.

Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.

Raflar cihaz tipine bağlı olarak bir veya birden fazla kademede çekme raylarıyla donatılmıştır.

Rafları örn. temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz.

→ "Raflar", Sayfa 29



Kendi kendini temizleyen yüzeyler

Pişirme bölümündeki arka panel kendi kendine temizlenebilir. Kendi kendine temizlenen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramik ile 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 bölümünde kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 27

Aydınlatma

Bir veya birden fazla fırın lambası pişirme bölümünü aydınlatır.

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

Soğutma fanı

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

DİKKAT!

Cihaz kapağındaki havalandırma yarıklarının üzerini örtmeyiniz. Cihaz aşırı ısınır.

- Havalandırma yarıkları açık bırakılmalıdır.

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

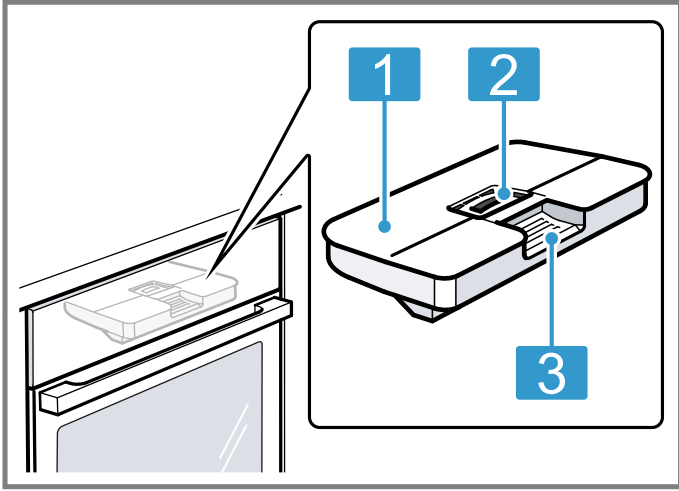
Cihaz kapağı

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

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. Menüye açmak için menu üzerine basılmalıdır.

Çalışma modu	Kullanım
Isıtma türleri	Yemeklerinizi en iyi biçimde hazırlamak için hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur. → "Isıtma türleri", Sayfa 9
Assist	Farklı yemekler için programlanmış, önerilen ayarları kullanınız. → "Assist", Sayfa 20

Çalışma modu	Kullanım
Buhar	Buharlı ısıtma türlerinde yemekleri hassas bir şekilde hazırlama. → "Buhar", Sayfa 16
Temizleme	Pişirme bölümü için pişirme fonksiyonunu seçme. → "Temizlik desteği", Sayfa 28 → "Kireçten arındırma", Sayfa 28
Home Connect	Fırın mobil bir uç cihaza bağlanmalı ve uzaktan kumanda edilmelidir. → "Home Connect", Sayfa 23
Temel ayarlar	Temel ayarların uyarlanması. Temel ayarlar → Sayfa 22

5.1 Isıtma türleri

Yemeğiniz için her zaman uygun ısıtma türünü bulabilmeniz amacıyla size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız.

Her bir ısıtma türüne ilişkin semboller yeniden tanımda desteklenir.

Bir ısıtma türü seçtiğinizde cihaz size uygun bir sıcaklık veya kademe önerir. Değerleri devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

275 °C üzeri sıcaklık ve ızgara seviyesi 3 üzeri ayarlarda cihazın sıcaklığı yaklaşık 40 dakika sonra yaklaşık 275 °C sıcaklığa veya ızgara seviyesi 1'e geri döner.

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi Mümkün olan ek fonksiyonlar
	4D sıcak hava	30 - 275 °C	Bir veya birden fazla seviyede pişirme veya kızartma. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının 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, alttan ve üstten eşit derecede gelir.

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi Mümkün olan ek fonksiyonlar
	Sıcak hava Eco	30 - 275 °C	Seçilen yiyecekleri ön ısıtma olmadan bir seviyede hassas biçimde pişirme. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısınısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. En etkili ısıtma türü 125 - 275 °C arasındır. Pişirme sırasında cihaz kapağı kapalı tutulmalıdır. Bu ısıtma türü havalandırma modunda enerji tüketimini ve enerji verimlilik sınıfını belirlemek için kullanılır.
	Üst/alt ısıtma Eco	30 - 300 °C	Seçilen yemeklerin hassas biçimde pişirilmesi. Isı alttan ve üstten gelir. En etkili ısıtma türü 150 - 250 °C arasındır. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
	Hava dolaşımli ızgara	30 - 300 °C	Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarını kızartma. Izgara rezistansı ve fan dönüşümlü olarak devreye girip çıkar. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
	Izgara, geniş yüzey	Izgara kademeleri: 1 = hafif 2 = orta 3 = yüksek	Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada kızartılması. Yiyeceklerin gratine edilmesi. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.
	Izgara, küçük yüzey	Izgara kademeleri: 1 = hafif 2 = orta 3 = yüksek	Küçük miktarlarda biftek, sosis veya tostun kızartılması. Küçük miktarda gratine etmek. Izgara yüzeyinin altındaki orta yüzey ısınır.
	Pizza fonksiyonu	30 - 275 °C	Altan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması. Alt ısıtıcı ve arka paneldeki yuvarlak ısıtıcı ısınır.
	Yoğun ısı	30 - 300 °C	Gevrek tabanlı yemeklerin hazırlanması. Isı üstten ve özellikle alttan güçlü gelir.
	Hassas pişirme	70 - 120 °C	Kızartılmış, yumuşak et parçalarının açık bir kapta hassas ve yavaş bir biçimde pişirilmesi. Isı, düşük sıcaklıkta üstten ve alttan eşit olarak gelir.
	Altan ısıtma	30 - 250 °C	Yemeklerin yeniden pişirilmesi veya sıcak suda pişirilmesi. Isı alttan gelir.
	Kurutulması	30 - 80 °C	Ot, meyve veya sebzelerin kurutulması.
	Buz çözme	30 - 60 °C	Donmuş yiyeceklerin buzunun hassas biçimde çözülmesi.
	Sıcak tutma	60 - 100 °C	Piştirilen yemeklerin sıcak tutulması.
	Kap ön ısıtma	30 - 70 °C	Kapların ön ısıtılması.

5.2 Buharlı ısıtma türleri

Burada buharlı ısıtma türlerine ve bunların kullanımına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

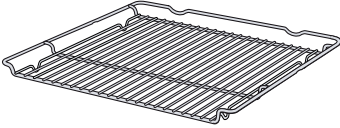
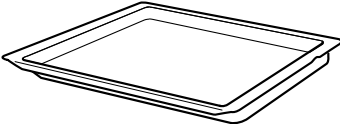
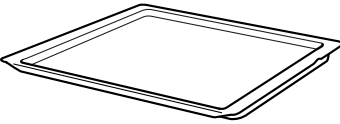
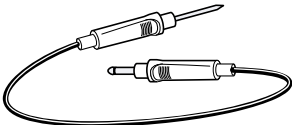
Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık	Kullanım
	Rejenerasyon	80 - 180 °C	Tencere yemekleri ve unlu mamullerin hassas biçimde tekrar ısıtılması. Verilen buhar nedeniyle yemekler kurumaz.
	Mayalama kademesi	30 - 50 °C	Hamurun mayalanmasına veya yoğurdun mayalanmasına izin verin. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Hamur yüzeyi kurumaz.

6 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

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

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar		Kullanım
Tel ızgara		■ Kek kalıpları ■ Sufle kalıpları ■ Kap ■ Et, örn. kızartma veya ızgaralık parçalar ■ Derin dondurulmuş yemekler
Üniversal tava		■ Yumuşak kekler ■ Kurabiye ■ Ekmek ■ Büyük kızartma ■ Derin dondurulmuş yemekler ■ Damlayan sıvıları, örn. tel ızgara üzerinde ızgaradan damlayan yağı, toplama.
Fırın tepsisi		■ Tepsi kekleri ■ Kuru pasta
Kızartma termometresi		Hassas kızartma veya pişirme. → "Kızartma termometresi", Sayfa 18

6.1 Kilit fonksiyonu

Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller.

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

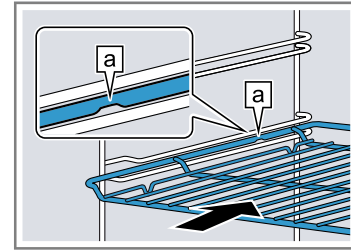
6.2 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

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.

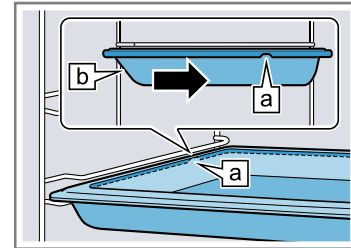
Tel ızgara

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



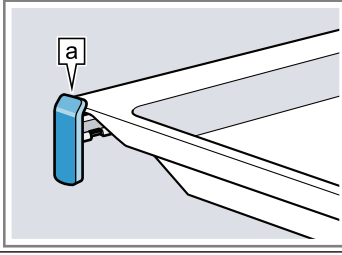
Tepsi
örn.
üniversal
tava veya
fırın tepsisi

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



3. Aksesuarı yerleştirme yüksekliklerine çekme rayları ile yerleştirmek için çekme rayları dışarı çekilmelidir.

Tel ızgara veya tepsi Aksesuar, mandalın [a] arkasındaki aksesuar kenarı çekme rayına oturacak şekilde yerleştirilmelidir.



Not: Tamamen dışarı çekilmiş durumda çekme rayları yerine oturur. Çekme rayları biraz bastırılarak tekrar pişirme bölümüne itilmelidir.

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

Not: Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

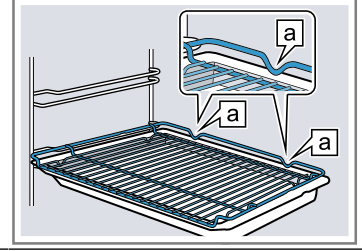
Aksesuarların birleştirilmesi

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

1. Tel ızgara, her iki mesafe tutucusu [a] universal tavanın arka kenarına gelecek şekilde universal tavanın üzerine yerleştirilmelidir.

2. Universal tava ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir. Bu sırada tel ızgara üstteki kılavuz çubuğun üzerindedir.

Tel ızgara universal 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 işletime alımdan önce

İlk işletime alımı yürütmeden 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 sıvıların kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.
- Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanılmamalıdır.
- 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.

İpucu: Mineralli su kullanırsanız su sertlik derecesini "çok sert" olarak ayarlayınız. Mineralli su kullanıyorsanız sadece karbondioksit içermeyen mineralli su kullanınız.

İpucu: Şebeke suyunuz çok kirliyse, yumuşatılmış su kullanmanız önerilir. 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
00 (yumuşatılmış) ¹	-	-	-
01 (yumuşak)	1,5'e kadar	8,4'e kadar	15'e kadar
02 (orta)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
03 (sert)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
04 (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 veya uzun süreli bir elektrik kesintisinden sonra cihazı ilk kez çalıştırmak için gerekli olan ayarları yapmanız gerekir. Ekranda buna ilişkin ayarların görüntülenmesi birkaç saniye sürebilir.

Not: Ayarları Home Connect ile de yapabilirsiniz. Cihazınız bağlandıysa, uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

- İstenen ayara ilişkin metin alanının üzerine basılmalıdır.
Olası ayarlar:
 - Dil
 - Saat
 - Su sertliği
- Gerekliyse ayarı kumanda halkasıyla değiştirebilirsiniz.
- Son olarak "Ayarların tamamlanması" ile onaylanmalıdır.
 - ✓ Ekranda, ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.
 - ✓ Ekranda ayarlanan saat görünür.
- 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.

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

Isıtma türü	4D sıcak hava ②
Sıcaklık	maksimum
Buhar katkısı	03
Süre	1 saat

- "Temel Kullanım", Sayfa 13
- 6. ③ ile çalışma başlatılmalıdır.
 - Cihaz ısıtmaya devam ettiği sürece mutfak havalandırılmalıdır.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.
- 7. Cihaz ① ile kapatılmalıdır.
- 8. Cihaz soğuduktan sonra pişirme bölümündeki düz yüzeyler deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
- 9. Aksesuar deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizlenmelidir.
- 10. Su haznesini boşaltınız ve pişirme bölümünü kurutunuz.
→ "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 17

8 Temel Kullanım

8.1 Cihazın açılması

- ▶ Cihaz ① ile çalıştırılmalıdır.
- ✓ Ekranda Bosch logosu görünür. Ardından ısıtma türleri görüntülenir.

8.2 Cihazın kapatılması

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

- ▶ Cihaz ① ile kapatılmalıdır.
- ✓ Cihaz kapanır. Çalışan fonksiyonlar iptal edilir.
- ✓ Ekranda saat veya kalan ısı göstergesi görünür.

8.3 İşletimin başlatılması

Her çalışmayı 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.

- ▶ ③ ile çalışma başlatılmalıdır.
- ✓ Ekranda ayarlar, çalışma süresi, halka çizgisi ve ısıtma çizgisi görünür.

8.4 Çalışmanın durdurulması veya iptal edilmesi

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

- Çalışmayı kısa süreli duraklatmak için:
 - İlgili ③ tuşuna kısa süreli basılmalıdır.
 - Çalışmayı devam ettirmek için ③ üzerine basılmalıdır.
- Çalışmayı durdurmak için, ③ yakl. 3 saniye basılı tutulmalıdır.
- ✓ Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar sıfırlanır.

8.5 Çalışma modunun ayarlanması

Cihazı çalıştırdıktan sonra cihaz bir çalışma modu örn. ısıtma türlerini önerir.

1. Önerilenden farklı bir çalışma modu seçmek isterseniz menu dokununuz.
- ✓ Çalışma modları seçimi görünür.
→ "Çalışma modları", Sayfa 9
2. İstenen çalışma moduna basılmalıdır.
3. Diğer ayarları gerçekleştirmek için ilgili metin alanlarına basılmalıdır.
4. Değerler kumanda halkasıyla değiştirilmelidir.
5. ▷ ile çalışma başlatılmalıdır.

8.6 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

Gereklilik: Çalışma modu "Isıtma türleri" seçilidir.

1. İstenen ısıtma türüne basılmalıdır.
Isıtma türü dokunmatik ekranlarda görünmüyorsa kumanda halkasıyla seçim listesinde gezinilmelidir.
 - ✓ Sıcaklık beyaz renkte öne çıkarılır.
 2. Sıcaklık kumanda halkasıyla ayarlanmalıdır.
 3. ▷ ile çalışma başlatılmalıdır.
 - ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
 - ✓ Ekranda çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğine ilişkin süre ve hedef süre görüntülenir.
 4. Yemek hazır olduğunda cihaz ① ile kapatılmalıdır.
- İpucu:** Yemeğiniz için en uygun ısıtma türünü ısıtma türlerinin açıklamasında bulabilirsiniz.

Not: Ayrıca cihazda çalışmanın süresini ve bitişini ayarlayabilirsiniz.

→ "Zaman fonksiyonları", Sayfa 14

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirirseniz, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. Çalışmaya ▷ ile ara verilmelidir.
2. "Isıtma türleri" seçeneğine basınız.
3. İstenen ısıtma türüne basılmalıdır.
- ✓ Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan hemen sonra sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

- Sıcaklık kumanda halkasıyla değiştirilmelidir.
- ✓ Sıcaklık doğrudan devreye girer.

8.7 Bilgilerin görüntülenmesi

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

1. İ üzerine basılmalıdır.
- ✓ Eğer mevcutsa bilgiler birkaç saniyeliğine görüntülenir.
2. Daha uzun metinlerde kumanda halkasıyla ilerleyebilirsiniz.

9 Hızlı Isıtma

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

Bu ısıtma türlerinde hızlı ısıtmayı kullanabilirsiniz:

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

9.1 Hızlı ısıtmanın ayarlanması

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

Not: Süreyi ancak hızlı ısıtma tamamlandıktan sonra ayarlayınız.

1. Uygun bir ısıtma türü ve 100 °C üzerinde bir sıcaklık ayarlanmalıdır.
2. "Hızlı ısıtma" seçeneğine basınız.
- ✓ Metin alanında "Açık" görünür.
3. ▷ ile çalışma başlatılmalıdır.
- ✓ Hızlı ısıtma başlar.
- ✓ Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur. Metin alanında "Kapalı" görünür.
4. Yiyecek pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

- "Hızlı ısıtma" seçeneğine basınız.
- ✓ Metin alanında "Kapalı" görünür.

10 Zaman fonksiyonları

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

10.1 Zaman fonksiyonlarına genel bakış

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

Zaman fonksiyonu	Kullanım
Çalar saat ⌚	Çalar saati işletimden bağımsız olarak ayarlayabilirsiniz. Cihazı etkilemez.

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

10.2 Alarm saatinin ayarlanması

Alarm işletimden bağımsız olarak çalışır. Alarmı, cihaz açıkken veya kapalıyken 23 saat ve 59 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz. Alarmın kendine has bir sinyali vardır, böylece alarmın mı çaldığını yoksa sürenin mi dolduğunu anlayabilirsiniz.

1.  üzerine basılmalıdır.
- ✓ Sembol kırmızı yanar.
2. Alarm süresi kumanda halkasıyla ayarlanmalıdır.
3. Alarm  ile başlatılmalıdır.
Birkaç saniye sonra alarm otomatik olarak çalışmaya başlar.
- ✓ Alarm zamanı görünür şekilde azalır.
- ✓ Cihaz kapatıldığında alarm süresi ekranda görünmeye devam eder.
- ✓ Cihaz açıldığında çalışan işletimin ayarları ekranda görünür. Alarm süresini birkaç saniye görüntülemek için  üzerine basılmalıdır.
- ✓ Alarm süresi dolduğunda bir sinyal duyulur. Kırmızı sembol söner.
4. Alarm süresi dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce kapatmak için, herhangi bir dokunmatik alana basılmalıdır.
 - Alarm süresini tekrar ayarlamak için  üzerine basılmalı ve alarm süresi kumanda halkasıyla ayarlanmalıdır.

Alarmın değiştirilmesi

Alarm süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1.  üzerine basılmalıdır.
2. Alarm süresi kumanda halkasıyla değiştirilmelidir.
3. Tuş  ile onaylayınız.

Alarmın iptal edilmesi

Alarm süresini istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1.  üzerine basılmalıdır.
2. Alarm süresi kumanda halkasıyla sıfıra geri alınmalıdır.
3. Tuş  ile onaylayınız.
- ✓ Kırmızı sembol söner.

10.3 Sürenin ayarlanması

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

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

1. "Süre" seçeneğine basınız.
2. Süre kumanda halkasıyla ayarlanmalıdır.

Dönüş yönü	Önerilen değer
Sol	10 dakika
Sağ	30 dakika

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

3.  ile çalışma başlatılmalıdır.
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.
4. Süre dolduğunda:

- Sinyali zamanından önce kapatmak için, herhangi bir dokunmatik alana basılmalıdır.
- Süreyi yeniden ayarlamak için "Süre" üzerine basılmalı ve kumanda halkasıyla süre ayarlanmalıdır.
- Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için  ile başlatılmalıdır.
- Yemek hazır olduğunda cihaz  ile kapatılmalıdır.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Üzerine basınız.
2. Süreyi kumanda halkasıyla değiştiriniz.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

Sürenin iptal edilmesi

Süreyi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. "Süre" seçeneğine basınız.
2. Süre kumanda halkasıyla sıfıra geri alınmalıdır.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.
- ✓ Cihaz çalışmayı süre olmadan devam ettirir.

10.4 Sona erdirmenin ayarlanması

Sürenin sona ereceği saati 23 saat 59 dakikaya kadar erteleyebilirsiniz.

Notlar

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

Gereklilikler

- Bir ısıtma türü ve bir sıcaklık veya kademe ayarlandı.
- Bir süre ayarlandı.
- 1. "Son" seçeneğine basınız.
- 2. Sona erdirmeye zamanı kumanda halkasıyla ertelenmelidir.
Sona erdirmeye zamanı çalışmaya başladıktan sonra artık değiştirilemez.
- 3.  ile çalışma başlatılmalıdır.
- ✓ Ekranda başlangıç zamanı görüntülenir. Cihaz bekleme konumundadır.
- ✓ Başlangıç zamanına erişildiğinde, cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.
- 4. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce kapatmak için, herhangi bir dokunmatik alana basılmalıdır.
 - Süreyi yeniden ayarlamak için "Süre" üzerine basılmalı ve kumanda halkasıyla süre ayarlanmalıdır.
 - Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için  ile başlatılmalıdır.
 - Yemek hazır olduğunda cihaz  ile kapatılmalıdır.

Bitişin iptali

Ayarlanmış olan bitiş zamanını ve süreyi istediğiniz zaman silebilirsiniz.

1. Çalışmaya  ile ara verilmelidir.
2. Çalışmayı süre ve bitiş olmadan devam ettirmek için  ile başlatılmalıdır.

11 Buhar

Yemeklerinizi buhar ile besin değerini büyük oranda koruyarak pişirebilirsiniz. Bazı ısıtma türleri için buharlı 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 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!

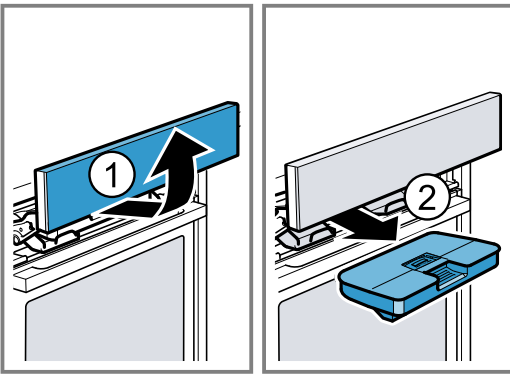
Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.

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

Gerekliklik: Su sertliği doğru ayarlanmıştır.

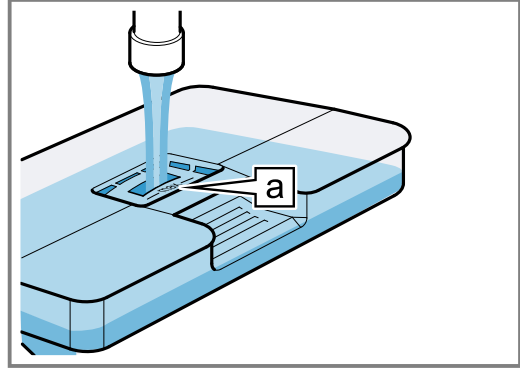
→ "İlk işleme alımdan önce", Sayfa 12

1. ☰ tuşuna 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 haznesini kaldırınız ve hazne rafından çıkartınız ②.

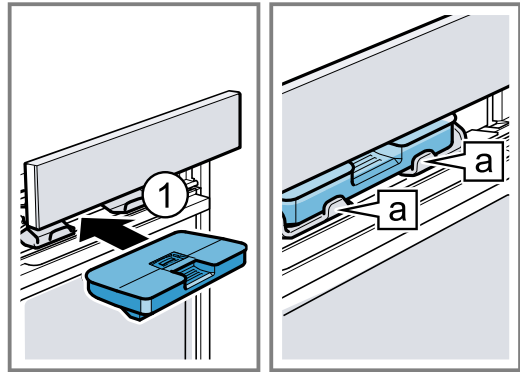


4. Su haznesindeki kapağı conta boyunca bastırınız, böylece su haznesinden su dışarı çıkamaz.

5. Su haznesinde "max" [a] işaretli yere kadar su doldurunuz.



6. Dolu su haznesini yerine yerleştiriniz ①. Su haznesinin tutuculara [a] oturmasına dikkat ediniz.



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

11.2 Buharlı ısıtma türleri

Sıcak buharla yiyeceklerin nazikçe hazırladığı çeşitli buharlı ısıtma türleri mevcuttur.

Rejenerasyon (tekrar ısıtma)

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

Mayalama kademesi

Mayalama kademesinde, hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır ve kurumaz.

Buharlı pişirme türünün ayarlanması

Not:

Buharlı pişirme türleri hakkındaki bilgilere dikkat ediniz:

- → "Buharlı ısıtma türleri", Sayfa 16
- Buharlı pişirme türleri her zaman belirli bir süreye ihtiyaç duyar.

Gerekliklik: Su haznesi dolu.

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16

1. menu üzerine basınız.
2. "Buhar" üzerine basınız.
3. İstenen buharda pişirme türünün üzerine basınız.
- ✓ Sıcaklık beyaz renkte öne çıkarılır.
4. Sıcaklığı kumanda halkasıyla ayarlayınız.
5. "Süre" üzerine basınız.
6. Süreyi kumanda halkasıyla ayarlayınız.

7. ▷ ile çalışmayı başlatınız.

Not: Makine çalışırken su haznesinin boşalması halinde, ekranda bir uyarı görünür. Çalışma yarıda kesilir.

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16

- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.

8. Süre dolduğunda:

- Sinyali zamanından önce kapatmak için, herhangi bir dokunmatik alana basınız.
- Süreyi yeniden ayarlamak için "Süre" üzerine basınız ve süreyi kumanda halkasıyla ayarlayınız.
- Yemek hazır olduğunda cihazı ① ile kapatınız.

- 9. Su haznesini boşaltınız ve pişirme bölümünü kurutunuz.
- "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 17

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. Çalışmaya ▷ ile ara veriniz.
2. "Buhar" üzerine basınız.
3. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
- ✓ Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan hemen sonra sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

- ▶ Sıcaklık kumanda halkasıyla değiştirilmelidir.
- ✓ Sıcaklık doğrudan devreye girer.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Üzerine basınız.
2. Süreyi kumanda halkasıyla değiştiriniz.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

11.3 Buhar desteği

Buhar desteğiyle pişirme sırasında cihaz farklı mesafelerden pişirme bölümüne buhar verir. Böylece pişirilecek yiyecek çıtır çıtır kabuğa ve parlak bir yüzeye sahip olur. Etin içi sulu, yumuşak olur ve hacmini minimum düzeyde kaybeder.

Uygun, buhar destekli ısıtma türleri

Sadece belirli ısıtma türleri duvar destekli çalışma için uygundur.

Bu ısıtma türlerinde buhar desteğini devreye alabilirsiniz:

- 4D sıcak hava 
- Üstten/alttan ısıtma 
- Sıcak hava dolaşimli ızgara 
- Sıcak tutma 

Buhar desteğinin ayarlanması

Gereklilik: Su haznesi dolu.

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16

1. "Isıtma türleri" çalışma modunu seçiliniz.
2. Uygun ısıtma türünün üzerine basınız.
- ✓ Sıcaklık beyaz renkte öne çıkarılır.
3. Sıcaklığı kumanda halkasıyla ayarlayınız.
4. "Buhar katkısı" üzerine basınız.
5. Buhar kademesini kullanım halkasıyla ayarlayınız.

Buhar kademesi	Buhar katkısı
0	yok
01	düşük
02	orta
03	güçlü

6. ▷ ile çalışmayı başlatınız.

Not: Makine çalışırken su haznesinin boşalması halinde, ekranda bir uyarı görünür. Çalışma buhar verme olmadan devam eder.

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16

- ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
- ✓ Ekranda çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğine ilişkin süre ve ayarlar görüntülenir.
- 7. Yemek hazır olduğunda cihazı ① ile kapatınız.
- 8. Su haznesini boşaltınız ve pişirme bölümünü kurutunuz.
- "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 17

Buhar kademesinin değiştirilmesi

Buhar kademesini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. "Buhar katkısı" üzerine basınız.
2. Buhar kademesini kullanım halkasıyla ayarlayınız.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan hemen sonra sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

- ▶ Sıcaklık kumanda halkasıyla değiştirilmelidir.
- ✓ Sıcaklık doğrudan devreye girer.

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirirseniz, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. Çalışmaya ▷ ile ara verilmelidir.
2. "Isıtma türleri" seçeneğine basınız.
3. İstenen ısıtma türüne basılmalıdır.
- ✓ Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.

11.4 Her buharlı çalışma sonrasında

Her buharlı çalışma sonrasında kalan su yeniden su haznesine geri pompalanır. Ardından su haznesi ve pişirme bölümü boşaltılmalı ve kurutulmalıdır.

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 panelini kapatınız.

Damlama oluşunun kurutulması

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken çok ısınır.

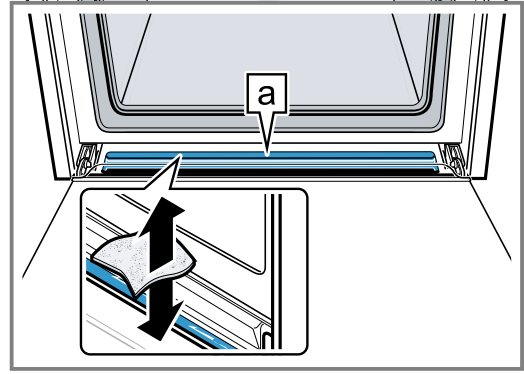
- Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

1. Cihaz kapağı açılmalıdır.

2. Not:

Damlama oluşu [a] pişirme bölümünün altında bulunur.



Damlama oluşundaki su [a] emici bir beze emdirilmeli ve dikkatlice silinmelidir.

Pişirme bölümünün kurutulması

Her buharlı çalışmadan sonra pişirme bölümünü kurutunuz.

- Pişirme bölümünü elle kurutunuz veya "Kurutma" fonksiyonunu kullanınız.
→ "Kurutma", Sayfa 29

12 Kızartma termometresi

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

12.1 Kızartma termometresiyle uyumlu ısıtma türleri

Kızartma termometresiyle çalışma için sadece belirli ısıtma türleri uygundur.

Kızartma termometresini pişirme bölümüne takılı ise, aşağıdaki ısıtma türlerini kullanabilirsiniz.

- 4D sıcak hava
- Üstten/alttan ısıtma
- Sıcak hava Eco
- Üst/alt ısıtma Eco
- Sıcak hava dolaşımli ızgara
- Pizza kademesi
- Tekrar ısıtma

12.2 Kızartma termometresinin yerleştirilmesi

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Kızartma termometresinin yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir.

- Sadece bu cihaz için belirlenmiş olan kızartma termometresini kullanınız.

DİKKAT!

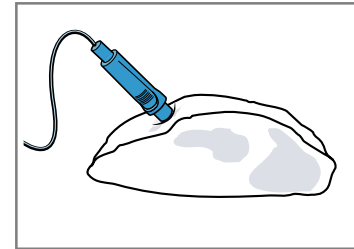
Kızartma termometresi hasar görebilir.

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

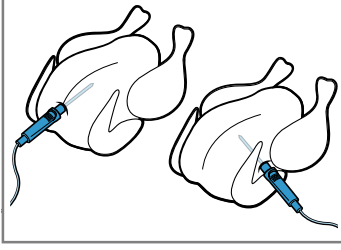
1. Kızartma termometresi pişirilecek yiyeceğe takılmalıdır.

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

İnce et parçaları	Kızartma termometresi yandan etin en kalın yerine takılmalıdır.
Kalın et parçaları	Kızartma termometresi eğik biçimde yukarıdan aşağıya doğru sonuna kadar etin içine takılmalıdır.

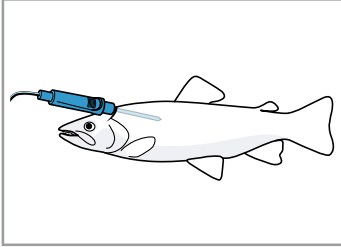


Kümes hayvanı Kızartma termometresi, kümes hayvanının göğüs kısmındaki en kalın etli bölgeye sonuna kadar takılmalıdır. Kümes hayvanı etinin durumuna göre kızartma termometresi enine veya boyuna takılmalıdır.



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

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



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

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

Notlar

- İşlem sırasında kızartma termometresini çıkarırsanız tüm ayarlar sıfırlanır.
- Pişirilecek yiyeceği çevirirken kızartma termometresini çıkarmayınız. Pişirilecek yiyeceği çevirdikten sonra kızartma termometresinin pişirilecek yiyecekte doğru pozisyonda olup olmadığını kontrol ediniz.

12.3 Kızartma termometresinin ayarlanması

Kızartma termometresi pişirilecek yiyeceğin içindeki 30 °C ile 99 °C arasındaki sıcaklığı ölçer.

Gereklikler

- Pişirilecek yiyecek kızartma termometresiyle birlikte pişirme bölümündedir.
 - Kızartma termometresi pişirme bölümüne takılıdır.
1. İstenen ısıtma türüne basılmalıdır.
 - ✓ Pişirme bölümü sıcaklığı 1 beyaz renkte öne çıkarılır.
 2. Kumanda halkasıyla pişirme bölümü sıcaklığı ayarlanmalıdır.
- Pişirme bölümü sıcaklığı, iç sıcaklıktan en az 10 °C daha yüksek ayarlanmalıdır. Pişirme bölümü sıcaklığı 250 °C'den daha yüksek ayarlanmamalıdır.

3. "Merkez sıcaklığı" üzerine basılmalıdır.
 - ✓ İç sıcaklık 1 beyaz renkte öne çıkarılır.
 4. Kumanda halkasıyla iç sıcaklık ayarlanmalıdır.
 5. Bazı ısıtma türlerinde buhar verme ayarlayabilirsiniz. → "Buhar", Sayfa 16
 6. D ile çalışma başlatılmalıdır.
 - ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
 - ✓ Ekranda çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğine ilişkin süre ve iç sıcaklık görüntülenir.
 - ✓ Sol tarafta pişirilecek yiyeceğin güncel iç sıcaklığı, sağ tarafta ise ayarlanan sıcaklık görünür, örn. 15 | 75°C. Güncel iç sıcaklık yakl. 10 °C'den itibaren görüntülenir. Isıtma çizgisi iç sıcaklığı referans alır.
 - ✓ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekrandaki güncel iç sıcaklık, ayarlanan iç sıcaklığa eşittir, örn. 75 | 75°C.
 7. **⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!**
Pişirme bölümü, aksesuar ve kızartma termometresi çok ısınır.
 - ▶ Sıcak aksesuar ve kızartma termometresi daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
- İç sıcaklığa ulaşıldığında:
- Cihaz 1 ile kapatılmalıdır.
 - Kızartma termometresi pişirme bölümündeki soketten çıkarılmalıdır.
 - Kızartma termometresi pişirilecek yiyecekte çıkarılmalı ve pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

İpucu: Kızartma termometresini başka bir çalışma modunda da kullanabilirsiniz. Kızartma termometresi takıldıktan sonra, sadece kızartma termometresiyle kullanabileceğiniz çalışma modları sunulur.

Sıcaklığın değiştirilmesi

1. Çalışma başladıktan sonra iç sıcaklık beyaz renkte öne çıkarılır. İç sıcaklığı kumanda halkasıyla doğrudan değiştirebilirsiniz.
2. Pişirme bölümü sıcaklığını değiştirmek için "Sıcaklık" üzerine basılmalı ve pişirme bölümü sıcaklığı kumanda halkasıyla değiştirilmelidir.

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirirseniz, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. Çalışmaya D ile ara verilmelidir.
2. "Isıtma türleri" seçeneğine basınız.
3. İstenen ısıtma türüne basılmalıdır.
- ✓ Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.

12.4 Farklı yiyeceklerin iç sıcaklığı

Burada farklı yiyeceklerin iç sıcaklığı için referans değerleri bulabilirsiniz.

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

Kümes hayvanı	°C cinsinden iç sıcaklık
Tavuk	80 - 85
Tavuk göğsü	75 - 80
Ördek	80 - 85
Ördek göğsü, az pişmiş	55 - 60
Hindi	80 - 85

Kümes hayvanı	°C cinsinden iç sıcaklık
Hindi göğsü	80 - 85
Kaz	80 - 90
Sığır eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Sığır filetosu veya rozbif, İngiliz usulü	45 - 52
Rozbif veya sığır filetosu, az pişmiş	55 - 62
Sığır filetosu veya rozbif, iyi pişmiş	65 - 75
Dana eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Dana kızartması veya omuz, yağsız	75 - 80
Dana kızartması, omuz	75 - 80
Dana paça	85 - 90

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

13 Assist

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

13.1 Kap

Piştirme sonucu kabın özelliğine ve büyüklüğüne bağlıdır.

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

Aşağıdaki malzemelerden üretilen kaplar uygun değildir:

- açık renkli, parlak alüminyum
- sırlanmamış toprak kap
- Plastik veya plastik tutamaklar

13.2 Yemeklerin ayarları

Yemekleri optimum şekilde hazırlamak için cihaz farklı ayarlar kullanır.

Not: Piştirme 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 açmak için "İpucu" veya  üzerine basınız. Bazı uyarılar otomatik olarak gösterilir.

Programlar

Programlarda optimum ısıtma türü, sıcaklık ve süre sabit olarak önceden ayarlanmıştır. Optimum bir piştirme sonucu elde etmek için ek olarak ağırlığı ayarlamamız gerekir. Aksi belirtilmediği sürece, yemeğinizin toplam ağırlığını ayarlayınız. Ağırlığı sadece öngörülen aralıkta ayarlayabilirsiniz.

Ayar önerileri

Ayar önerilerinde optimum ısıtma türü sabit olarak önceden ayarlanmıştır. Ekranda ısıtma türü görüntülenir. Önceden ayarlanan sıcaklık ve süreyi uyarlayabilirsiniz.

Kızartma termometresi

Bazı yemeklerde kızartma termometresini kullanabilirsiniz.

Kızartma termometresi takıldıktan sonra sadece kızartma termometresiyle kullanabileceğiniz yemekler seçim olarak sunulur. Her yemekte ısıtma türü, sıcaklık ve iç sıcaklık için ayar önerileri sunulur. Sıcaklığı ve iç sıcaklığı uyarlayabilirsiniz.

→ "Kızartma termometresi", Sayfa 18

Fırın sensörü

Cihaz bazı yemekleri piştirme sensörüyle otomatik olarak pişirir.

Ekranda  görüntülenir. Başka ayar yapmanıza gerek yoktur.

Piştirme sensörü bilgilerini dikkate alınız.

→ "Piştirme sensörlü yemekler", Sayfa 21

Buharda pişirilen yemekler

Bazı yemeklerde cihaz buhar fonksiyonunu otomatik olarak etkinleştirir.

Buhar fonksiyonu bilgilerini dikkate alınız.

→ "Buhar", Sayfa 16

13.3 Yemeklere genel bakış

Çalışma modunu açtığınızda, cihazda hangi münferit yemeklerin mevcut olduğunu görebilirsiniz. Yemekler, kategorilere ve yiyeceklere göre sıralanmıştır.

Kategori	Yemekler
Pasta, ekmek	Kek Kuru pasta Kurabiye Ekmek, sandviç ekmeği Baharatlı pasta, pizza, kiş
Güveçler, sufleler	Sufle, baharatlı, taze, pişmiş malzemeli Lazanya, taze Patates graten, çiğ malzeme, yassı Sufle, tatlı, taze Porsiyon kalıplarında sufle
Dondurulmuş ürünler	Pizza Sufleler Patates ürünleri Kümes hayvanı, balık
Kümes hayvanı	Tavuk Ördek, kaz Hindi
Et	Sığır eti Dana eti Kuzu eti Yabani hayvan eti Et yemekleri
Balık	Balık
Sebze	Sebze yemeği Sebze graten Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş Fırında patates, bütün
Tekrar ısıtma, pişirme	Sebze Menü Kurabiye Garnitürler

13.4 Pişirme sensörlü yemekler

Pişirme sensörüne uygun bir yemek seçerseniz, cihaz pişirme işlemini tamamen otomatik olarak ayarlar. Pişirme süresi pişirme bölümündeki pişirme sürecini denetler ve cihaz ayarları kendi kendine ayarlar. Cihaz aşağıdaki yemekleri pişirme sensörüyle otomatik olarak pişirir.

Kategori	Yemekler
Pasta, ekmek	Kek ■ Kalıp içinde kek ■ Tepside pişirilen pasta ■ Sufle/tart Kuru pasta ■ Milföy hamurlu börek ■ Muffin ■ Mayalı hamurdan kurabiyeler Baharatlı pasta, pizza, kiş ■ Baharatlı pasta, kiş ■ Pizza ■ Tart flambe
Dondurulmuş ürünler	Patates ürünleri ■ Patates ürünleri

Uygun pişirme kalıpları

Optimum bir pişirme sonucu elde etmek için koyu renkli metal pişirme kalıpları kullanınız.

DİKKAT!

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

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

13.5 Yemeğin ayarlanması

Cihazınız size çok sayıda yemek sunar. Kumanda halkasıyla farklı seçim listeleri arasında gezinebilirsiniz.

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

Gereklilik: Çalışmayı başlatmak için pişirme bölümü soğumuş olmalıdır.

1. menu üzerine basılmalıdır.
2. "Assist" üzerine basılmalıdır.
3. İstenen kategoriye basılmalıdır.
4. İstenen yemeğe basılmalıdır.
5. İstenen yemeğe basılmalıdır.
- ✓ Ekranda yemeğe yönelik ayarlar görüntülenir.
- ✓ Pişirme sensörü modundaki yemeklerde ayarlar görüntülenmez, pişirme sensörüne yönelik bir uyarı görüntülenir.
6. Gerekirse ayarlar uyarlanmalıdır.
 - Bazı yemeklerde sıcaklığı ve süreyi; bazılarında ise sadece ağırlığı ayarlayabilirsiniz. Pişirme sensörü modunda cihaz ayarları otomatik kontrol eder.
 - Bazı yemeklerde ek olarak bitiş zamanını ileri alabilirsiniz.
7. Aksesuar ve yerleştirme yüksekliğine ilişkin bilgileri almak için "İpucu" üzerine basılmalıdır.
8. ⏏ ile çalışma başlatılmalıdır.

Not: Pişirme sensörüyle çalışma sırasında cihaz kapağını açmayınız. Bu durumda pişirme sonucu doğru olmaz ve pişirme sensörü modu iptal edilir.

- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
- ✓ Pişirme sensörü modunda süre görüntülenmez. Ekrandaki süre, çalışmanın ne zamandır devam ettiğini gösterir.
- ✓ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.
- 9. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce kapatmak için, herhangi bir dokunmatik alana basılmalıdır.
 - Bazı yemeklere gerekirse sonradan pişirme uygulayabilirsiniz.

→ "Sonradan pişirme", Sayfa 21

- Yemek hazır olduğunda cihaz ⏏ ile kapatılmalıdır.

Sonradan pişirme

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

1. Sonradan pişirme istemiyorsanız, "Sonlandır" üzerine basınız ve cihazı ⏏ ile kapatınız.

2. Yemeği sonradan pişirme için "Ek pişirme" üzerine basılmalıdır.
- ✓ Ekranda süre görüntülenir.
3. Gerekirse kumanda halkasıyla süre değiştirilmelidir.
4. ▷ ile çalışma başlatılmalıdır.
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Sonradan pişirmeye yönelik uyarı tekrar görüntülenir.

5. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce kapatmak için, herhangi bir dokunmatik alana basılmalıdır.
 - Sonradan pişirme seçeneğini kullanmak istiyorsanız, "Ek pişirme" üzerine basınız.
 - Yemek hazır olduğunda "Sonlandır" üzerine basılmalı ve cihaz ① ile kapatılmalıdır.

14 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

14.1 Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

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

1. Çocuk kilidini etkinleştirmek için, yakl. 4 saniye boyunca ∞ basılı tutulmalıdır.

- ✓ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.
- ✓ Kumanda bölümü kilitli. Cihaz sadece ① ile kapatılabilir.
- ✓ Cihaz açık olduğunda ∞ yanar. Cihaz kapalı olduğunda ∞ yanmaz.
- 2. Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için, yakl. 4 saniye boyunca ∞ basılı tutulmalıdır.
- ✓ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

15 Sabbat ayarı

Sabbat ayarı ile 74 saate kadar bir süre ayarlayabilirsiniz. Yiyecekler, cihazı açmak veya kapatmak zorunda olmadan 85 °C ile 140 °C arasında Üstten/alttan ısıtma ile sıcak tutulabilir.

15.1 Uzun süreli çalışma ayarının başlatılması

Notlar

- Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, cihaz ısıtmayı durdurur. Cihaz kapağını kapattığınızda cihaz ısıtmaya devam eder.
- Çalıştırma sonrasında Sabbat ayarını değiştiremez veya iptal edemezsiniz.

Gereklilikler

- Sabbat ayarı ilgili temel ayarlarda etkinleştirilir.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 22
- Çalışma modu "Isıtma türleri" ① seçilidir.

1. "Sabbat ayarı" üzerine basınız.
Isıtma türü dokunmatik ekranlarda görünmüyorsa kumanda halkasıyla seçim listesinde gezinilmelidir.
- ✓ Sıcaklık beyaz renkte öne çıkarılır.
2. Sıcaklığı kumanda halkasıyla ayarlayınız.
3. "Süre" üzerine basınız.
4. Süreyi kumanda halkasıyla ayarlayınız.
Bitiş süresi ertelenemez.
5. ▷ ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
6. Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Süre sıfırdır. Cihaz ısıtmayı durdurur ve Sabbat ayarının dışında her zamanki gibi tepki verir.
 - Cihazı ① ile kapatınız.
 Yakl. 10 - 20 dakika sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

16 Temel ayarlar

Cihazınızı ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabilirsiniz.

16.1 Temel ayarlara genel bakış

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

Temel ayar	Seçim
Dil	Bkz. Cihazdaki seçenekler.
Saat	24 saat formatında saat.
¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)	

Temel ayar	Seçim
Su sertliği → "İlk işletime alımdan önce", Sayfa 12	00 (yumuşatılmış) 01 (yumuşak) 02 (orta) 03 (sert) 04 (çok sert) ¹
Home Connect	Home Connect ayarlar → "Home Connect ", Sayfa 23
Fabrika ayarı	Sıfırla Sıfırlama ¹
¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)	

Temel ayar	Seçim
Sinyal sesi	Kısa süre (30 saniye) Orta süre (1 dakika) ¹ Uzun süre (5 dakika)
Ses şiddeti	5 kademe
Tuş sesi	Açıldı Kapatıldı (① sesi kalır) ¹
Gösterge parlaklığı	5 kademe
Saati göster	Kapalı Dijital ¹ Analog
Aydınlatma	Çalışmada kapalı Çalışmada açık ¹
Açma sonrasında çalıştırma	Ana menü Isıtma türleri ¹ Buhar Assist
Gece karartma	Kapatıldı ¹ Açıldı
Marka logosu	Göstergeler ¹ Gösterme
Fan ek çalışma süresi	Tavsiye edilen ¹ Minimum
Sürgü sistemi	Donanım eklenmedi (raflarda ve 1 katlı sürgüde) ¹ Donanım eklendi (2 ve 3 katlı sürgüde)
Sabbat ayarı	Açıldı Kapatıldı ¹

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

16.2 Temel ayarların değiştirilmesi

Gereklilik: Cihaz açılmıştır.

1. menu seçeneğine basınız.
2. "Temel ayarlar" seçeneğine basınız.
3. İstenen temel ayara basılmalı ve kumanda halkasıyla değiştirilmelidir.
Seçili temel ayar, metin alanının yanındaki kırmızı çubukta gösterilir. Ekranda buna ilişkin değer görünür.
4. Temel ayarlara "Diğer ayarlar" ile ulaşılmalı ve gerekirse kumanda halkası ile değiştirilmelidir..
5. Değişiklikleri kaydetmek için menu üzerine basılmalı ve "Kaydet" ile onaylanmalıdır.

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

Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

- ▶ menu üzerine basılmalı ve "Kaydetme" ile onaylanmalıdır.
- ✓ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

16.3 Saatin ayarlanması

Gereklilik: Cihaz açılmıştır.

1. menu seçeneğine basınız.
2. "Temel ayarlar" seçeneğine basınız.
3. "Saat" seçeneğine basınız.
4. Saat kumanda halkasıyla değiştirilmelidir.
5. Değişiklikleri kaydetmek için menu üzerine basılmalı ve "Kaydet" ile onaylanmalıdır.

17 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.

İpuçları

- Ürün ile birlikte teslim edilen Home Connect belgelerini dikkate alınız.
- 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 uyulduğundan emin olunuz.
→ "Güvenlik", Sayfa 2
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.

- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.

17.1 Home Connect ayarlarının yapılması

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
- iOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var, örn. bir Akıllı telefon.
- Mobil son cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde.

1. Home Connect uygulamasını yükleyiniz.



2. Home Connect uygulamasını açınız ve aşağıdaki QR kodunu taratınız.



- Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

17.2 Home Connect ayarlar

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

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

Temel ayar	Olası ayarlar	Açıklama
WiFi	Açma Kapatma	WiFi etkinleştirilmişse Home Connect kullanılabilir. Ağa bağlı, çalışmaya hazır durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.
Ağ	Ağ bağlantısı Ağ bağlantısının kesilmesi	Cihazın ağ bağlantısını keserseniz, tüm ağ bilgileri silinir. Yönlendirici için yeni erişim verileriniz varsa, bu ayar kullanışlıdır.
Uygulamaya bağlan	-	Bu ayar, ilgili Home Connect uygulaması ile cihaz arasındaki bağlantıyı başlatır.
Uzaktan kumanda	açık kapalı	Fonksiyon devre dışı bırakılmışsa, yalnızca cihazın çalışma durumunu uygulamada görüntüleyebilirsiniz. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, cihazı uzaktan başlatabilir ve çalıştırabilirsiniz.
Cihaz bilgisi i	-	Ekran, ağ veya cihazla ilgili bilgileri gösterir.

17.3 Cihazın Home Connect uygulamasıyla kullanılması

Uzaktan çalıştırma etkinse, cihazı Home Connect uygulaması ile uzaktan ayarlayabilir ve başlatabilirsiniz.

Not: Bazı çalışma modlarını sadece fırından başlatabilirsiniz.

Gereklikler

- Cihaz açılmıştır.
- Cihaz ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlı.
- Cihazı Home Connect uygulaması üzerinden ayarlayabilmek için, ilgili "Uzaktan kumanda" temel ayarı devrede olmalıdır. Uzaktan çalıştırma devre dışı ise, Home Connect uygulaması sadece cihazın çalışma durumlarını gösterir.

- menu alanına dokununuz.
- "Uzaktan çalıştırma" seçeneğine tıklayınız.
- ✓ Ekranda i görünür.
- Home Connect uygulamasında ilgili ayarı yapınız ve cihaza gönderiniz.

Notlar

- Uzaktan çalıştırmanın etkinleştirilmesinden veya çalışmanın sona ermesinden sonra 15 dakika içinde cihaz kapağını açarsanız, uzaktan çalıştırma devre dışı bırakılır.

- Cihazdan fırın işletimini başlatırsanız, uzaktan çalıştırma otomatik olarak etkinleştirilir. Ayarları ilgili Home Connect uygulaması üzerinden değiştirebilirsiniz veya yeni bir program başlatabilirsiniz.

17.4 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler.

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

Notlar

- İndirme işlemleri sırasında cihazınızı kullanmaya devam edebilirsiniz. Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellenmenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

- Kurulum birkaç dakika sürer. Kurulum sırasında cihazınızı kullanamazsınız.

17.5 Uzaktan teşhis

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

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

17.6 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız. Cihazınızın internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız 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 modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilgi teknolojileri bakımından güvenli şekilde kurulabilmesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

İlk kayıt ile Home Connect fonksiyonlarının kullanımı için hazırlık yapılmış olur ve bu kayıt ancak Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğiniz anda gerekli olacaktır.

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

18 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

18.1 Temizlik malzemeleri

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.

- ▶ Keskin veya aşındırıcı temizlik maddesi kullanılmamalıdır.

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

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.

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

Yeni temizleme bezleri üretim kalıntıları içerir.

- ▶ Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Cihazı temizlemeye yönelik talimatları dikkate alınız.
→ "Cihazın temizlenmesi", Sayfa 27

Cihazın ön tarafı

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

Cihaz kapağı

Kısım	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Kapak camları	Sıcak deterjanlı su	Cam kazıyıcı ve paslanmaz çelik ovma teli kullanmayınız. İpucu: Daha iyi temizleyebilmek için kapak camları sökülmelidir. → "Cihaz kapağı", Sayfa 30
Kapak kaplaması	- Paslanmaz çelikten: Paslanmaz çelik temizleyici - Plastikten: Sıcak deterjanlı su	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. İpucu: Daha iyi temizleyebilmek için üst kapağı çıkartınız. → "Cihaz kapağı", Sayfa 30
Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	Paslanmaz çelik temizleyici	Renk bozulması paslanmaz çelik temizleyici ile giderilebilir. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
Kapak tutamağı	Sıcak deterjanlı su	Artık çıkarılamayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.
Kapak contası	Sıcak deterjanlı su	Çıkartmayınız ve ovmayınız.

Pişirme bölümü

Kısım	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Emaye yüzeyler	- Sıcak deterjanlı su - Sirkeli su - Fırın temizleyicisi	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Pişirme bölümünün temizlendikten sonra kuruması için cihazı kapağını açık bırakınız. Notlar - Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanar, bunun sonucunda ufak renk farklılıkları oluşur. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. - İnce tepsilerin kenarları tamamen emaye kaplanamaz ve pürüzlü olabilir. Bu sayede korozyon koruması olumsuz etkilenmez. - Yiyecek kalıntıları nedeniyle emaye yüzeylerde beyaz bir yüzey oluşur. Bu yüzey sağlık açısından sorun teşkil etmez. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. Bu yüzeyi sitrik asitle temizleyebilirsiniz.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler	-	Kendi kendini temizleyen yüzeylere yönelik talimatı dikkate alınınız. → "Pişirme bölümünde kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 27
Fırın lambası cam kapağı	Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda fırın temizleme maddesi kullanınız.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Not: Daha iyi temizleyebilmek için rafları sökerek çıkartınız. → "Raflar", Sayfa 29
Sürgü sistemi	Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda bir fırça kullanınız. Yağlama gresinin giderilmemesi için çekme raylarını içeri itiliyken temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. Not: Daha iyi temizleyebilmek için çekme sistemini sökerek çıkartınız. → "Raflar", Sayfa 29
Aksesuarlar	- Sıcak deterjanlı su - Fırın temizleyicisi	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Emaye aksesuarlar bulaşık makinesi için uygundur.

Kısım	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Su haznesi	■ Sıcak deterjanlı su	Temizleme işleminden sonra deterjan artıklarının giderilmesi için temiz suyla iyice durulayınız. Temizleme işleminden sonra su haznesini kurutmak için su haznesini kapağı açık olarak kurumaya bırakınız. Kapak contasını iyice kurulayınız. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Kızartma termometresi	■ Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda bir fırça kullanınız. Bulaşık makinesinde temizlenmemelidir.

18.2 Cihazın temizlenmesi

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

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

Gereklilik: Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.

→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 25

1. Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
 - Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.
 - "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 25
2. Yumuşak bir bez ile kurulmalıdır.

18.3 Pişirme bölümünde kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

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

temizleyen yüzeyler çalışma sırasında yeterli temizliği sağlayamazsa pişirme 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, pişirme 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. Ovulmamalıdır.

1. Aksesuar ve kapları pişirme bölümünden çıkartınız.
2. Rafları takıldıkları yerlerden çıkartınız ve pişirme bölümünden dışarı alınız.
→ "Raflar", Sayfa 29
3. Kaba kirleri deterjanlı su ve yumuşak bir bezle şu yerlerden temizleyiniz:
 - düz emaye yüzeylerden,
 - cihaz kapağının içinden
 - fırın lambasının cam kapağından
 Bu, çıkarılamayan lekeleri önleyecektir.
4. Nesneleri pişirme bölümünden çıkartınız. Pişirme bölümü boş olmalıdır.
5. Isıtma türü olarak 4D sıcak havayı ayarlayınız.
6. Maksimum sıcaklığı ayarlayınız.
7. Çalışmayı 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 yumurta akının 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 29

19 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.

19.1 Temizlik desteğinin ayarlanması

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

Gereklilik: Pişirme bölümü tamamen soğumuştur.

1. Aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
 2. 0,4 litre suya bir damla deterjan eklenmeli ve pişirme bölümü tabanının ortasına dökülmelidir. Damıtılmış su kullanmayınız.
 3. Çalışma modu "Isıtma türleri" seçilmelidir.
 4. Alt ısıtma, ısıtma türü ☐ ayarlanmalıdır.
 5. Sıcaklık, kumanda halkasıyla 80 °C olarak ayarlanmalıdır.
 6. "Süre" üzerine basılmalıdır.
 7. Süre kumanda halkasıyla 4 dakika olarak ayarlanmalıdır.
 8. ☐ ile çalışma başlatılmalıdır.
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.

- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.
9. Cihaz ☐ ile kapatılmalı ve pişirme bölümü yakl. 20 dakika soğutulmalıdır.

19.2 Kullanımdan sonra pişirme bölümünün temizlenmesi

DİKKAT!

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.

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

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

1. Cihazın kapağı açılmalı ve kalan su emici bir bezle silinmelidir.
2. Pişirme bölümündeki düz yüzeyler bir bulaşık beziyle veya yumuşak bir fırçayla temizlenmelidir. İnatçı kalıntılar paslanmaz çelik ovma süngerleri ile temizlenmelidir.
3. Kireç artıkları sirkeli suya batırılmış bir bezle temizlenmelidir. Ardından temiz su ile silinmeli ve yumuşak bir bezle kurulmalıdır, kapak contasının altı dahil.
4. Pişirme bölümünü soğumaya bırakmak için, cihaz kapağı yarı açık konumda (yakl. 30°) yakl. 1 saat açık bırakılmalıdır.

20 Kireçten arındırma

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme işlemini yapmalısınız. 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 işlemini 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. 9 dak ile 12 dakika arasında)
- İkinci durulama (süre yakl. 9 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.

20.1 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 panelini açınız.
3. Su haznesini çıkartınız ve kireç sökücü çözeltisi ile doldurunuz.
4. Kireç sökücü çözelti ile doldurulmuş su haznesini içeri sürünüz.
5. Kumanda panelini kapatınız.

20.2 Kireç gidermenin ayarlanması

Gereklilik: → "Kireçten gidermenin hazırlanması", Sayfa 28

1. menu üzerine basınız.
2. "Temizleme" üzerine basınız.
3. "Kireçten arındırma" üzerine basınız.
- ✓ Ekranda süre görüntülenir. Süre değiştirilemez.
4. ☐ ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Kireç giderme başlatılır ve süre azalmaya başlar.
- ✓ Kireç gidermenin ilk kısmı sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz 2 defa durulama yapılmasını talep eder.
5. Cihazı durulamak için, her durulama döngüsü için:
 - Kumanda panelini açınız ve su haznesini çıkartınız.

- Su haznesini iyice durulayınız ve su ile doldurunuz.
- Su haznesini içeri doğru itiniz ve kumanda panelini kapatınız.
- Durulamayı $\triangleright$ ile başlatınız.
- ✓ Bir durulama sona erdiğinde bir sinyal duyulur.

- 6. İkinci durulama sona erdiğinde:
 - Su haznesini boşaltınız ve kurutunuz.
→ "Su haznesinin boşaltılması", Sayfa 17
 - Cihazı $\textcircled{1}$ ile kapatınız
- ✓ Kireç giderme tamamlanmıştır ve cihaz kullanıma hazırdır.

21 Kurutma

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

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.

21.1 Pişirme bölümünün kurutulması

Pişirme bölümünü elle kurutunuz 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" ayarlayınız.
→ "Kurutmanın ayarlanması", Sayfa 29

Kurutmanın ayarlanması

Gereklilik: → "Pişirme bölümünün kurutulması", Sayfa 29

1. menu üzerine basınız.
2. "Temizleme" üzerine basınız.
3. "Kurutma" üzerine basınız.
- ✓ Ekranda süre görüntülenir. Süre değiştirilemez.
4. $\triangleright$ ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Kurutma çalıştığında süre azalmaya başlar.
- ✓ Kurutma sona erdiğinde, bir sinyal duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.
5. Cihazı $\textcircled{1}$ ile kapatınız.
6. Pişirme bölümünün tamamen kuruması için cihaz kapağını 1 ile 2 dakika arasında açık bırakınız.

22 Raflar

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

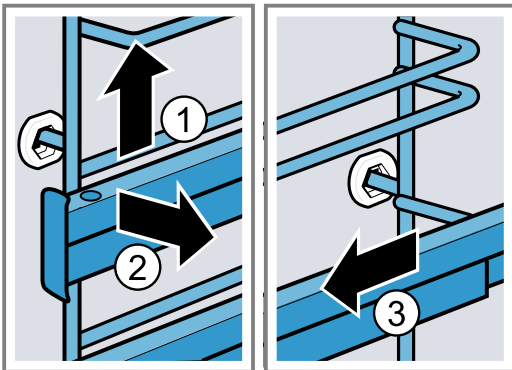
22.1 Rafların sökülmesi

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Ayaklar çok sıcak olur

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

1. Rafı biraz öne doğru bastırınız $\textcircled{1}$ ve asınız $\textcircled{2}$.
2. Daha sonra rafı öne çekerek $\textcircled{3}$ çıkartınız.



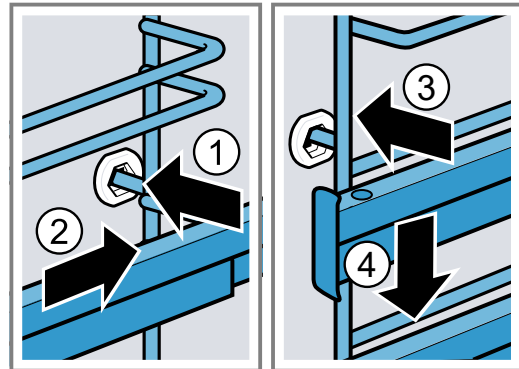
3. Rafı temizleyiniz.
→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 25

22.2 Rafların takılması

Notlar

- Raflar sadece sol veya sağ tarafa uyum sağlar.
- Her iki çekme rayının öne doğru çekilebilir olmalarına dikkat ediniz.

1. Rafları ortalayıp, raf pişirme bölümü duvarına temas edene kadar arka yuvaya oturtunuz $\textcircled{1}$ ve sonra arkaya doğru bastırınız $\textcircled{2}$.
2. Raflar pişirme bölümü duvarına temas edene kadar ön yuvaya oturtulmalı $\textcircled{3}$ ve ardından aşağı bastırılmalıdır $\textcircled{4}$.



23 Cihaz kapağı

Cihaz kapağını iyice temizlemek için, cihaz kapağını sökebilirsiniz.

23.1 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 tamamen açınız ve cihaz yönünde bastırınız.

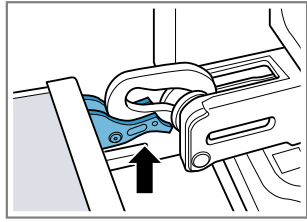
2. ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.

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

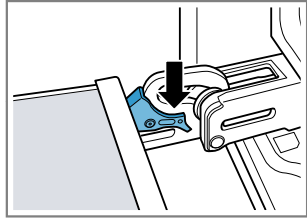
Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız.

Kilitleme kolu açıldı



Menteşe emniyete alınır ve kapatılamaz.

Kilitleme kolu kapatıldı



Cihaz kapağı emniyete alındı ve artık sökülemez.

✓ Kilitleme kolları açıldı. Menteşeler emniyete alınır ve kapatılamaz.

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

4. Cihaz kapağını dikkatlice düz bir yüzeyde açınız.

23.2 Cihaz kapağının takılması

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

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

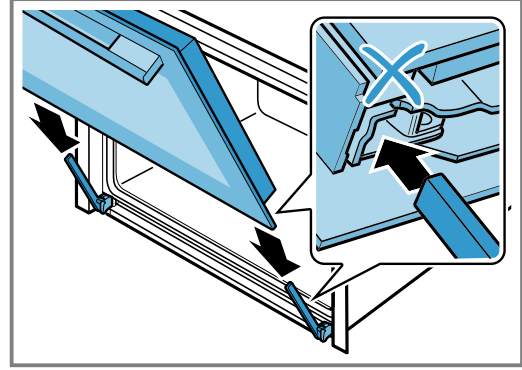
► Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.

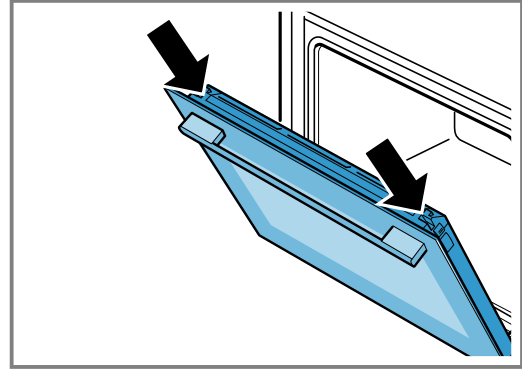
► Daima kilitleme kolunun tamamen kapanmasına veya fırın kapısının çıkartılması sırasında tamamen açılıp açılmadığına dikkat ediniz.

1. **Not:** Cihaz kapağını dirençle karşılaşmadan menteşelerin üzerine itmeye dikkat ediniz. Eğer bir direnç hissediyorsanız, doğru açıklığa ittiğinizden emin olunuz.

Cihaz kapağını düz olarak her iki menteşenin üzerine itiniz. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar itiniz.

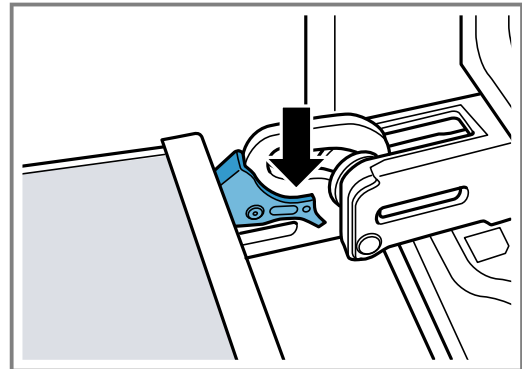


2. Cihaz kapağının dayanak noktasına kadar itilip itilmediğini kontrol etmek için kapak kaplamasının üzerine sol ve sağ üstten, iki elinizle bastırınız.



3. Cihaz kapağını tamamen açınız ve cihaz yönünde bastırınız.

4. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu kapatınız.



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

5. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

23.3 Kapak camlarının sökülmesi

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

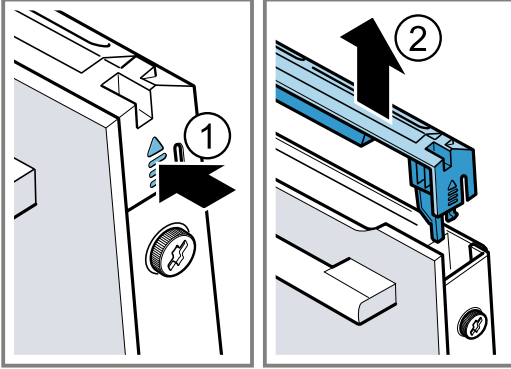
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

► Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

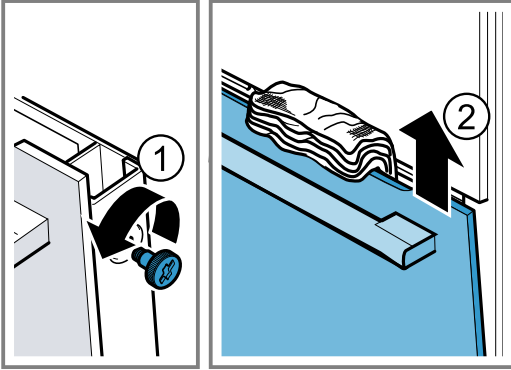
Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

► Koruyucu eldiven kullanınız.

1. Cihaz kapağı biraz açılmalıdır.
2. Yerinden çıkana kadar kapağın sol ve sağ kaplamasını dışa doğru bastırınız ①.
3. Kapak kaplamasını çıkarınız ②.



4. Kapak kaplamasını temizleyiniz.
→ "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 25
5. Cihaz kapağının solunda ve sağındaki vidaları sökünüz ① ve çıkarınız.
6. Cihaz kapağının arasına birkaç defa katlanmış bir mutfak havlusu sıkıştırınız. Ön camı yukarı doğru çekerek çıkarınız ②.



7. Ön camı kapak tutamağı aşağı gelecek biçimde düz bir yüzeye yerleştiriniz.

8. ⚠ 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 kapak camlarını her iki taraftan cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.

9. Cihaz kapağını temizleyiniz.

→ "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 25

10. Kapak camlarını kurulayınız ve yeniden takınız.

23.4 Kapak camlarının takılması

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

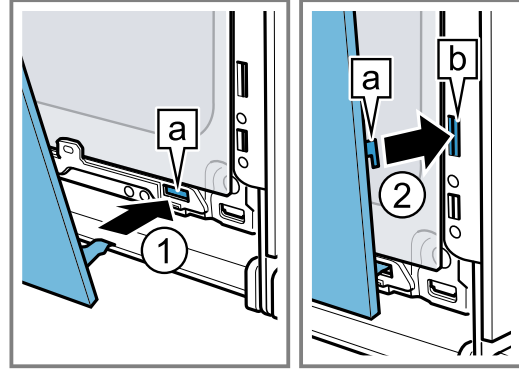
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

► Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

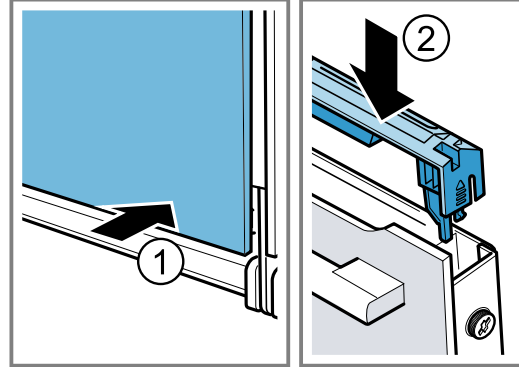
Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

► Koruyucu eldiven kullanınız.

1. Ön camı alttan sol ve sağ tutucuya [a] takınız ①.
2. Sağ ve sol kanca [a] yuvarının [b] karşısına gelene kadar ön camı cihaza doğru bastırınız ②.



3. Duyulur biçimde yerine oturana kadar ön cama alttan bastırınız ①.
4. Cihaz kapağını biraz açınız ve mutfak bezini çıkarınız.
5. Sol ve sağdaki her iki vidayı cihaza yeniden vidalayınız.
6. Kapak kaplamasını yerleştiriniz ve duyulur bir şekilde yerine oturana kadar bastırınız ②.



7. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

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

24 Arızaları giderme

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

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

24.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalı. ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. Elektronik hatası 1. Sigortayı kapatarak cihazı kısa süreliğine elektrik şebekesinden ayırınız. 2. Temel ayarları fabrika ayarlarına geri döndürünüz. → "Temel ayarlar", Sayfa 22
Ekranda "Dil Türkçe" görüntülenir.	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştiriniz. – Dil – Saat – Su sertliği
Çalışma başlatılmıyor veya iptal ediliyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▶ Ekranda görüntülenen uyarıları kontrol ediniz. → "Bilgilerin görüntülenmesi", Sayfa 14 Fonksiyonel arıza ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 35
Cihaz ısınmıyor.	Temel ayarlarda demo modu etkinleştirilmiş, ekranda  görünüyor. 1. Sigortayı sigorta kutusundan kapatıp yeniden açarak cihazın elektrik bağlantısını kısa süreli kesiniz. 2. Demo modunu 3 dakika içinde → "Temel ayarlar", Sayfa 22 üzerinden devre dışı bırakınız. Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Elektrik kesintisinden sonra cihaz kapağını bir kez açıp kapatınız. ✓ Cihaz kendi kendini kontrol eder ve kullanıma hazırdır.
Cihaz kapalıyken saat görüntülenmiyor.	Temel ayar değiştirildi. ▶ Saat göstergesine ilişkin temel ayarı değiştiriniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 22
Kumanda halkası kapalı, kumanda bölümünün yuvası dışarı düşmüş.	Kumanda halkasının kilidi açıldı. 1. Kumanda halkasını, kumanda bölümünün yuvasına yerleştiriniz. 2. Kumanda halkasını, yerine oturup dönecek şekilde yuvaya oturtunuz.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Kumanda halkası zor dönüyor.	Kumanda halkasının altı kirlenmiş. Kullanım halkası çıkarılabilir. Not: Yuvasının sağlam kalabilmesi için kullanım halkasını çok sık çıkarmayınız. 1. Kumanda halkasını çıkarmak için kumanda halkasının dış kenarına bastırınız. ✓ Kumanda halkası eğilir ve daha kolay kavranır. 2. Kumanda halkasını yuvadan çıkarınız. 3. Kullanım halkasını ve cihazdaki yuvasını dikkatlice deterjanlı su ve bulaşık beziyle temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı veya keskin malzemeler kullanmayınız. Kumanda halkasını ıslatmayınız. Kumanda halkasını bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ► www.home-connect.com adresine gidiniz.
Kumanda paneli açılmıyor.	Sigorta arızalı. ► Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Elektrik beslemesi kesildi. ► Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. Fonksiyonel arıza 1. Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 35 2. Su haznesinde su varsa, su haznesini boşaltınız: - Cihaz kapağı açılmalıdır. - Kumanda panelinin altı sağdan ve soldan kavranmalıdır. - Kumanda paneli yavaşça dışarı çekilmeli ve yukarı doğru itilmelidir.
Cihaz, sayaç önceden görüntülenmeden, kireçten arındırma talep eder.	Ayarlanan su sertlik derecesi çok düşük. 1. Cihazı kireçten arındırınız. → "Kireçten arındırma", Sayfa 28 2. Su sertliğini kontrol ediniz ve bunu temel ayarlarda ayarlayınız. → "Temel ayarlar", Sayfa 22
Cihaz sizden durulama yaptırmanızı istiyor.	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı. ► Cihazı iki kez durulayınız. → "Kireçten arındırma", Sayfa 28
Su haznesinin dolu olmasına rağmen ekranda "Su haznesini doldurunuz" mesajı görüntüleniyor.	Su haznesi yerine oturmadi. ► Su haznesini tutucuya oturacak şekilde yerleştiriniz. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16 Su haznesi aşağıya düştü. Darbe sonucunda su haznesinin içindeki parçalar yerinden çıkmış. Su haznesi sızdırır. ► Yeni su haznesi sipariş ediniz. Fonksiyonel arıza ► Demineralize veya filtrelenmiş su kullanmayınız. → "İlk işletime alımdan önce", Sayfa 12 Sensör arızalı. ► Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 35
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.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Kumanda paneli açılırken cihaz vızıldıyor veya tıkırdıyor.	Kumanda panelinin dışarı sürülmesi çalışma sesleri oluşturur. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	LED lambası arızalı. Not: Cam kapağı çıkarmayınız. ► Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 35
Maksimum çalışma süresine ulaşıldı.	İstenmeyen, sürekli çalışmayı önlemek için, ayarlar değiştirilmemişse cihaz birkaç saat sonra ısıtmayı otomatik olarak durdurur. Ekranda bir uyarı görünür. Maksimum çalışma süresine ne zaman ulaşıldığı, çalışma modunun ilgili ayarlarına göre belirlenir. 1. Çalışmayı devam ettirmek için istediğiniz bir dokunmatik alana dokununuz veya kumanda halkasını hareket ettiriniz. 2. Cihazı kullanmıyorsanız, ① ile kapatınız. İpucu: Cihazın, istem dışı biçimde kapanmasını engellemek için bir süre ayarlayınız. → "Sürenin ayarlanması", Sayfa 15
Ekranda "D" veya "E" ile mesaj görüntülenir, örn. D0111 veya E0111.	Elektronik sistem bir hata tespit etti. 1. Cihazı kapatıp tekrar açınız. ✓ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kaybolur. 2. Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 35
Pişirme sonucu tatmin edici değil.	Ayarlar uygun değildi. Örneğin sıcaklık veya süre gibi ayar değerleri tarife, miktara ve yiyeceğe bağlıdır. ► Bir sonraki kez daha düşük veya daha yüksek değerler ayarlanmalıdır. İpucu: Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini ana sayfamızda bulabilirsiniz www.bosch-home.com .

25 Atığa verme

25.1 Eski cihazları atığa verme

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

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



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

26 Müşteri hizmetleri

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

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

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

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

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizinde 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.

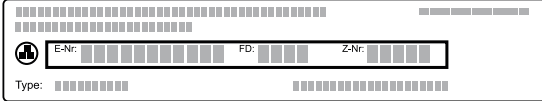
<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

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

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

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

Numaraların yer aldığı tip 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.

26.2 Garanti Şartları

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

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

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

haklarından birini kullanabilir.

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

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

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

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

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.



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.

2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW

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.

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. Aksesuarı ancak ön ısıtma tamamlandıktan sonra pişirme bölümüne yerleştiriniz.
- Kullanılmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız.

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.
- Silikon pişirme kalıpları uygun değildir.
- Güveçleri doğrudan universal 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.

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

Birkaç seviyede pişirme	Yükseklik
2 seviye	
■ Universal tava	3
■ Fırın tepsisi	1
2 seviye	
■ Üzerinde kalıp bulunan 2 ızgara	3
	1

Birkaç seviyede pişirme	Yükseklik
3 seviye	
■ Fırın tepsisi	5
■ Universal tava	3
■ Fırın tepsisi	1
4 seviye	
■ Pişirme kağıdı ile 4 ızgara	5
	3
	2
	1

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanınız.

Notlar

- Fırın tepsilerine veya kalıplara aynı anda konulan hamur işlerinin aynı anda hazır olması gerekmez.
- Buhar desteği ile hazırlama yalnızca bir kademede mümkündür.

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 1/2 ila 2/3'ü kadar sonra kızartmaları, ızgara yiyecekleri veya bütün balığı çeviriniz.
- Kızartma termometresiyle tam kıvamında pişirme yapabilirsiniz. Lütfen doğru kullanım için önemli bilgilere dikkat ediniz. → Sayfa 18

Tel ızgarada kızartma

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

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

Kapta kızartma

Kapalı kapta hazırlandığında pişirme bölümü daha temiz kalır.

Kapta kızartmaya yönelik genel bilgiler

- Isıya dayanıklı, fırına uygun kap kullanılmalıdır.
- Kapağı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

- En uygun olan cam kapların kullanılmasıdır.
- Kızartma kabının üretici bilgileri dikkate alınmalıdır.

Açık kapta kızartma

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

Kapalı kapta kızartma

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

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

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

Izgara

Çıtır çıtır olmasını istediğiniz yiyecekleri ızgara yapınız.

DİKKAT!

Asitli yiyecekler tel rafa zarar verebilir

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

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

Notlar

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

Nikele alerjisi olan kişiler için uyarı

Nadir durumlarda eser miktarda nikel yiyeceklerle bulaşabilir.

28.4 Dondurulmuş ürünlerin hazırlanması

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

28.5 Hazır yemeklerin pişirilmesi

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

28.6 Yemek seçimi

Yemek kategorilerine göre sıralanmış çok sayıda yemek için önerilen ayarlar.

Çeşitli yemekler için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Kek, 2 katlı	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	3+1		140 - 160	-	60 - 80
Kek, malzemeli	Baton kek kalıbı	2		150 - 170	-	60 - 80
Tart tabanlı meyveli kek veya cheesecake	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160 - 180	-	70 - 90
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	01 0	1. 10 2. 25 - 35
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	3		160 - 180	-	55 - 75
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		180 - 200	-	30 - 40
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180 - 200 ¹	-	8 - 15
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180 - 200 ¹	01	10 - 15
Muffin	Muffin tepsisi	3		170 - 190	-	15 - 20
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160 - 180	-	25 - 35

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160 - 180	02	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	1x Üniversal tava + 2x Fırın tepsisi	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Ekmek, kalıpsız, 750 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Ekmek, kalıpsız, 750 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 25-35
Ekmek, kalıpsız, 1500 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Ekmek, kalıpsız, 1500 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	03 0	1. 10-15 2. 45-55
Ekmek, kalıpsız, 1500 g	Baton kek kalıbı	2		200 - 210	-	35 - 45
Pide	Üniversal tava	3		250 - 270	-	20 - 25
Pide	Üniversal tava	3		220 - 230	03	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		180 - 200	-	20 - 30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		200 - 220	02	20 - 30
Pizza, taze - fırın tepsisinde	Fırın tepsisi	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, taze - fırın tepsisinde, 2 katlı	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, taze, ince hamur, pizza kalıbında	Pizza tepsisi	2		220 - 230	-	20 - 30
Kiş	Tart kalıbı , Siyah tepsi	1		190 - 210	-	40 - 50
Tart flambe	Üniversal tava	3		280 - 300 ¹	-	10 - 18
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	2		200 - 220	-	30 - 50
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	2		150 - 170	02	40 - 50
Patates graten, çiğ malzeme, 4cm yüksek	Fırın kabı	2		160 - 190	-	50 - 70
Tavuk, 1 kg, doldurulmamış	Tel ızgara	2		200 - 220	-	60 - 70
Tavuk, 1 kg, doldurulmamış	Tel ızgara	2		190-210	02	50-60
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Tel ızgara	3		220 - 230	-	30 - 35
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Tel ızgara	3		200 - 220	02	30 - 45
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Tel ızgara	2		160 - 180	-	120 - 150

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Tel ızgara	2	1.  2.  3. 	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	02 02 0	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		180 - 190	-	110 - 130
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		190 - 200	-	120 - 140
Derili domuz kızartması örn. omuz, 2 kg	Üzeri açık kap	2	1.  2.  3. 	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	03 01 0	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-25
Siğir filetosu, orta, 1 kg	Tel ızgara	2		210 - 220	-	40 - 50
Siğir filetosu, orta, 1 kg	Üzeri açık kap	2		190 - 200	01	50 - 60
Siğir kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kap	2		200 - 220	-	130 - 160
Siğir kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kap	2		200 - 220	-	140 - 160
Rozbif, orta, 1,5 kg	Tel ızgara	2		220 - 230	-	60 - 70
Rozbif, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		190 - 200	01	65 - 80
Burger, 3-4 cm yüksek	Tel ızgara	4		3	-	25 - 30
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		170 - 190	-	50 - 80
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		170 - 180	01	80 - 90
Balık, ızgara, bütün 300 g, örn. alabalık	Tel ızgara	2		170 - 190	-	20 - 30
Bütün balık, kızartılmış, 300 g, örneğin alabalık	Üniversal tava	2	1.  2. 	1. 170-180 2. 160-170	01 0	1. 15-20 2. 5-10

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

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.
Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.
3. 150 gr yoğurdu buzdolabı sıcaklığında sütün içine karıştırınız.

4. Karışımı küçük kaplara doldurunuz, örn. fincanlar veya küçük kapaklı kavanozlar.
5. Kapların üzerini folyoyla kapatınız, örn. streç film ile.
6. Kaplar pişirme bölümünün zeminine yerleştirilmelidir.
7. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
8. Yoğurdu hazırlandıktan sonra en az 12 saat buzdolabında dinlendiriniz.

Tatlılar ve kompostolar için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme bölümü zemini		35 - 40	-	300 - 360

28.7 Özel hazırlama türleri ve diğer uygulamalar

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

Hassas pişirme

İnce parçaları düşük sıcaklıkta yavaşça pişiriniz, örn. siğir eti, dana eti, domuz eti, kuzu eti veya kümes hayvanlarının yumuşak kısımları.

Kümes hayvanlarını veya eti yavaş pişirme

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

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuk.

1. Taze, hijyenik, kemiksiz et kullanınız.
2. Kap, tel ızgaranın üzerinde 2. kademedeki pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.
3. Pişirme bölümü ve kap yakl. 15 dakika önceden ısıtılmalıdır.

4. Et ocak gözünde her taraftan çok kızgın şekilde kızartılmalıdır.
5. Et derhal önceden ısıtılmış kapla pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.

Yavaş pişirme sırasında pişirme bölümü kapağını kapalı tutunuz, böylece pişirme bölümündeki sıcaklık sabit kalır.

6. Hassas pişirme tamamlandıktan sonra et pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Yavaş pişirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Dakika cinsinden kızartma süresi	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dakika
Ördek göğsü, az pişmiş, her biri 300 g	Üzeri açık kap	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Domuz filetosu, bütün	Üzeri açık kap	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Siğir filetosu, 1 kg	Üzeri açık kap	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Dana madalyonu, 4 cm kalınlığında	Üzeri açık kap	2	4		80 ¹	30 - 50
Kuzu sırtı, çözülmüş, her biri 200 g	Üzeri açık kap	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Hamur mayalama

Mayalı hamuru her zaman 2 adımda mayalayınız: İlk olarak tamamen (1. - ilk mayalama) ikinci kez de şekillendirilmiş olarak (2. - son mayalama).

Gerekliklik: Pişirme bölümü soğuk.

1. Birinci mayalama:

- Izgarayı içeri sürünüz.
- Hamuru tel ızgaranın üzerinde bir kaseye koyunuz.

- Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
- Kabartma işlemi sırasında cihaz kapısını açmayınız, aksi durumda nemi kaçar.

2. İkinci kabartma:

- Hamur işlenmeye devam edilmeli ve pişirileceği son haline getirilmelidir.
- Hamur belirtilen yerleştirme seviyesine itilmelidir.

3. Pişirmeden önce pişirme bölümünü kurulayınız.

Hamur kabartma için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
çok yağlı hamur, örn. panettone	Izgara üzerinde kap Tel ızgara üzerinde kalıp	1. 2 2. 2	1. 2.	1. 40 - 45 2. 40 - 45	1. 40 - 90 2. 30 - 60
Beyaz ekmek	Izgara üzerinde kap Üniversal tava	1. 2 2. 2	1. 2.	1. 35 - 40 2. 35 - 40	1. 30 - 40 2. 15 - 25

Buz çözme

Cihazınızla donmuş yiyeceklerin buzunu çözünüz.

Buz çözme için hazırlama bilgileri

- Cihazla donmuş meyve, sebze veya hamur işlerinin buzunu çözünüz.
- Kümes hayvanlarının, etlerin ve balıkların buzdolabında çözülmesi daha iyidir.
- Buz çözme için donmuş yiyeceği ambalajından çıkartınız.
- Önerilen ayarlar, dondurucu sıcaklığı (-18 C) olan yiyecekler için geçerlidir.
- Buz çözme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:
 - 1 Tel ızgara: Yükseklik 2
 - 2 Tel ızgara: Yükseklik 3+1

- Yiyecekleri arada 1-2 kez karıştırınız veya çeviriniz. Büyük parçaları daha çok çeviriniz. Yiyecekleri parçalara ayırınız. Daha önce buzlu çözülmüş parçaları bölümünden çıkarınız.
- Buzu çözülen yiyeceği kapalı cihazda 10 ila 30 dakika dinlendiriniz, böylece sıcaklığı dengelemiş olursunuz.

Rejenerasyon

Buhar yardımıyla yiyecekleri 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.
- Kabi 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.
- Tekrar ısıtma işleminden sonra pişirme bölümünün içini kurulayınız.

Tekrar ısıtma için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Pizza, fırınlanmış	Tel ızgara	2		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Sandviç ekmeği, Baget, kızartılmış	Tel ızgara	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

28.8 Test yemekleri

Bu bölümdeki bilgiler, cihazı EN 60350 1'e göre test etmeyi 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:
 - Üniversal 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
 - Üniversal tava: Yükseklik 3
 - Fırın tepsisi: Yükseklik 1
- Yağsız kek
 - 2 seviyede pişirme yapıyorsanız, kelepçeli kalıpları tel rafların üzerine üst üste gelecek şekilde yerleştiriniz.

Pişirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Şekerpare	Fırın tepsisi	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sıkma kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Sıkma kurabiye, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + 1x Üniversal 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

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

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Küçük kekler, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150 ¹	-	25 - 35
Küçük kekler, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + 1x Üniversal 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	01 0	1. 10 2. 20-25
Yağsız kek, 2 seviye	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 için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 9	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Süre, dakika
Ekmek dilimleri kızartma	Tel ızgara	5		3 ¹	4 - 6

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmamalıdır.

29 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.

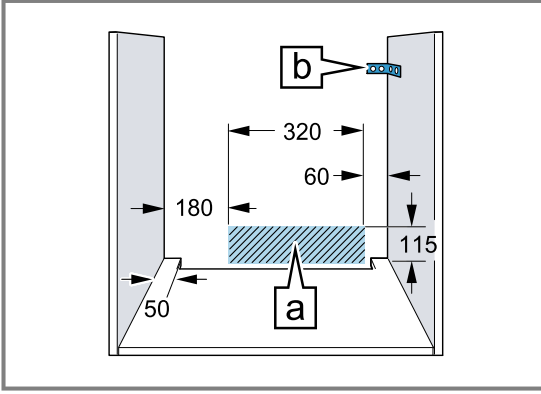


29.1 Genel montaj bilgileri

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 bağlanmamalıdır.

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



- 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 cinsindendir.

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

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

- Montaj sırasında, elektronik implant taşıyanlar kumanda bölümünden veya kumanda elemanlarından en az 10 cm uzak durmalıdır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

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

- Sadece üreticinin izin verdiği adaptörleri kullanın.

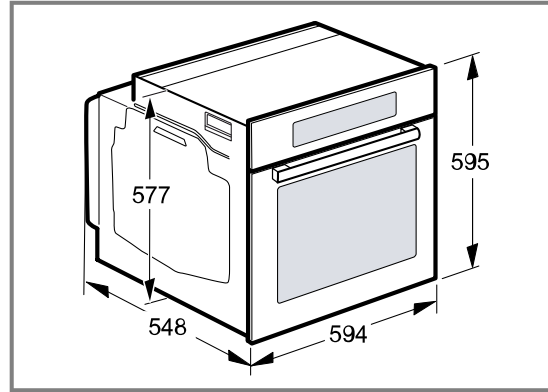
DİKKAT!

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

- Cihaz kapak tutamağından yaşınmamalı veya tutulmamalıdır.

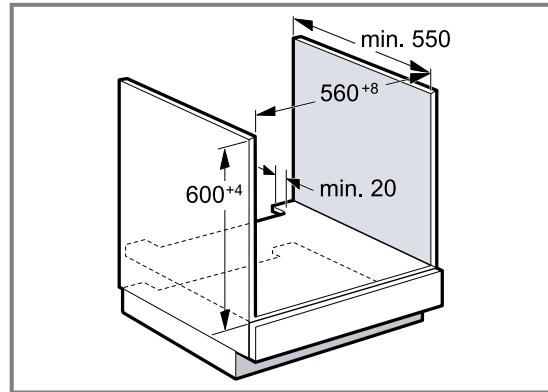
29.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



29.3 Çalışma tezgahı altına montaj

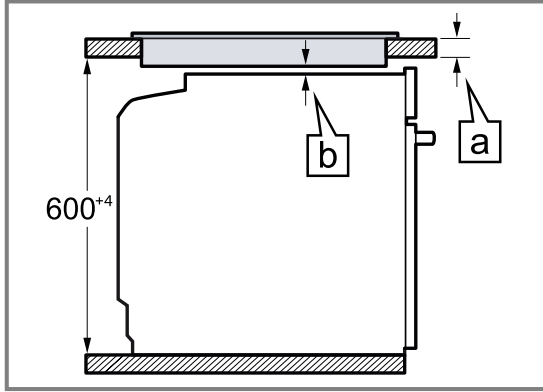
Çalışma tezgahı altına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- 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.



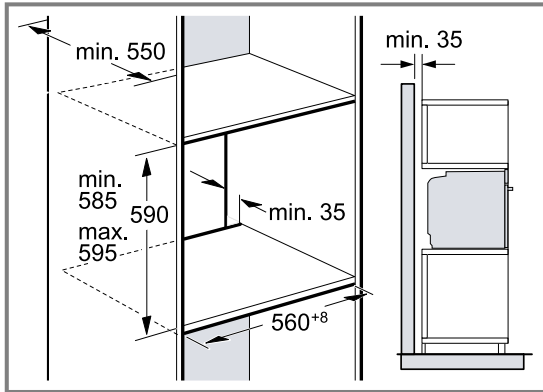
Gerekli minimum mesafe [b] nedeniyle minimum çalışma tezgahı kalınlığı [a] olmalıdır.

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

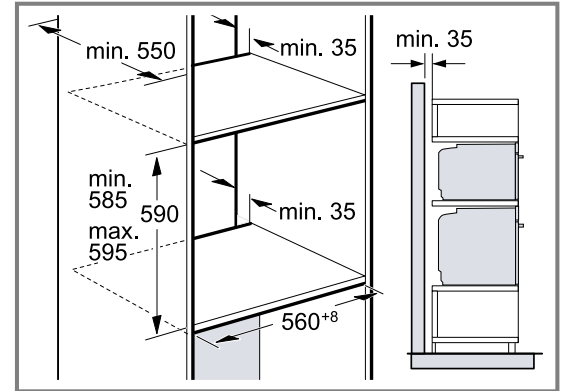
Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- 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.

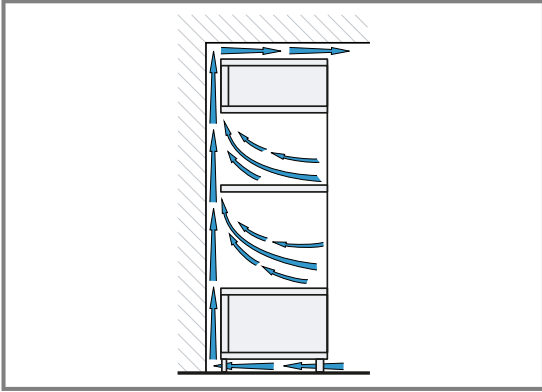
29.6 İki cihazın üst üste kurulması

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.

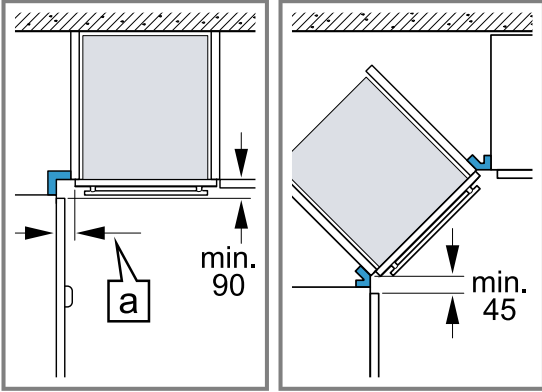
- Hava değişiminin çizime göre sağlandığından emin olunmalıdır.



- 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, tanıtım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.
- Tüm montaj çalışmaları için cihaz gerilimsiz durumda olmalıdır.
- Cihaz yalnız birlikte teslim edilen bağlantı kablosu ile bağlanmalıdır.
- Bağlantı kablosu, klik sesi duyulana kadar cihazın arka tarafına takılmalıdır. 3 m uzunluğunda bir uzatma kablosu müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.
- Bağlantı kablosu sadece orijinal bir kablo ile değiştirilebilir. Bu, müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.
- Montaj sırasında bir elektrik temas koruyucusu mevcut olmalıdır.

Cihazın koruyucu kontak fişiyle elektriğe bağlanması

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

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

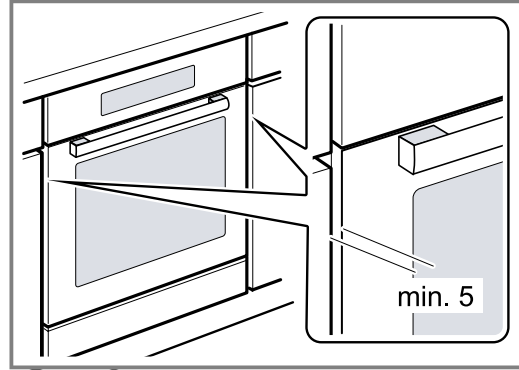
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

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

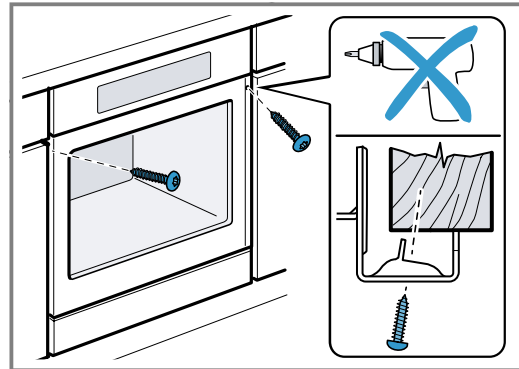
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız. Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
 - yeşil-sarı = Topraklama iletkeni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

29.9 Cihazın monte edilmesi

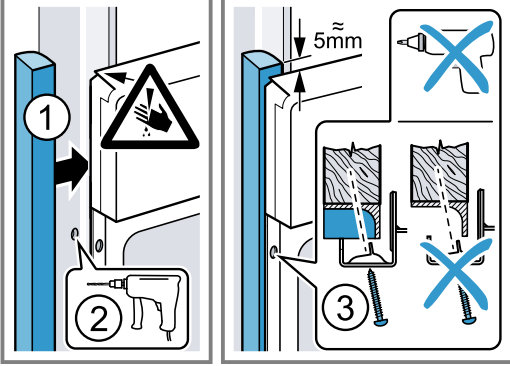
1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



2. Cihazı sıkıca vidalayınız.



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



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

Tadil edilen dolabın yan duvarlarına ısı koruma çubuklarının takılması gereklidir.

29.10 Cihazın sökülmesi

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



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



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



9001677307 (021107)

tr1