

**SIEMENS**

**SIEMENS**

## Ankastre fırın

HB734G1.1

tr Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# İçindekiler tablosu

## KULLANIM KILAVUZU

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

## 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

### 1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.

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

### 1.2 Amaca uygun kullanım

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

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

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- 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 8

#### 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  $\geq 15\%$ ) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).
- ▶ Cihaz kapağını dikkatle açınız.

### ⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

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

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

- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
  - ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.
- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

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

Cihaz ve dokunulabilir kısımları keskin olabilir.

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

### ⚠ 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 26

### ⚠ 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 Halojen aydınlatma

### ⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Pişirme bölümü lambaları çok sıcaktır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur.

- Cam kapağa dokunulmamalıdır.
- Temizlerken cilde temas etmesinden kaçınılmalıdır.

### ⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Lambanın değiştirilmesi sırasında, duy kontakları gerilim altında kalır.

- Değiştirmeden önce, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olunmalıdır.
- Ek olarak elektrik fişi çekilmeli veya sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

## 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  $\geq 15$ ) 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 nesnelere ısı birikmesine neden olur. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.

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

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

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

Pişirme bölümünde uzun süreli nem korozyona neden olur.

- Kullanım sonrasında pişirme bölümünün kuruması beklenmelidir. Bunun için pişirme bölümünün kapağını tamamen açınız veya kurutma fonksiyonunu kullanınız.

- Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
- Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.
- Cihaz kapağına herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir.
- Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten çok fazla koyulmamalıdır.
- Mümkünse derin universal tava kullanılmalıdır. Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.
- Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanılmamalıdır.
- Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıklar tamamen temizlenmelidir.

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

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

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

- Cihaz kapağına eşya koyulmamalı, oturulmamalı, kapağa asılmamalı veya yaslanılmamalıdır.
- Kaplar veya aksesuarlar cihaz kapağının üzerine koyulmamalıdır.

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

- Aksesuar her zaman dayanak noktasına kadar pişirme bölümüne itilmelidir.

Alüminyum folyo kapak camında kalıcı renk değişimlerine neden olabilir.

- Pişirme bölümündeki alüminyum folyo kapak camına temas etmemelidir.

## 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 belirttiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.

→ "Pişirme önerileri", Sayfa 28

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

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

- Bu tür pişirme kalıpları ısıyı özellikle iyi emer.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

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

Birden fazla yiyecek doğrudan arka arkaya veya paralel olarak pişirilmelidir.

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

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

- Kalan ısı, yemeğin pişmesi için yeterli olur.

Kullanılmayan aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

- Gereğinden fazla aksesuar parçasının ısıtılmasına gerek yoktur.

Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buzu çözülmelidir.

- Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

Ekranı temel ayarlardan kapatınız.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 15

- Ekran göstergesinin kapatılması enerji tasarrufu sağlar.

#### Not:

Cihaz şunları gerektirir:

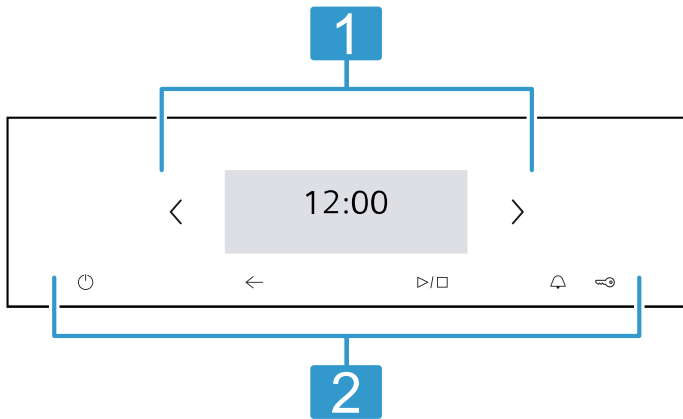
- Ağ bağlantılı bekleme modunda maks. 2 W
- Ekran kapalıyken ağa bağlı olmayan bekleme modunda maks. 0,5 W

## 4 Cihazı tanıma

### 4.1 Kumanda paneli

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

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



1

#### Ekran

Ekranında güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını veya uyarı metinlerini görebilirsiniz. Ekranında ilgili < ve > tuşlarıyla gezinebilirsiniz. → "Ekran", Sayfa 5

2

#### Tuşlar

Tuşlara basarak farklı fonksiyonları doğrudan ayarlayabilirsiniz. → "Tuşlar", Sayfa 6

### 4.2 Ekran

Ekran farklı alanlara bölünmüştür.







#### Durum satırı

Durum satırı ekranın üst kısmında bulunur.

İşlem adımına göre işlemleri yapabilirsiniz.

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







Sembol	Anlamı
Süre	Çalışan zaman fonksiyonlarının göstergesi. örn. "12dak 10sn" → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 12
	Çalar saat etkinleştirildi. → "Çalar saatin ayarlanması", Sayfa 12
	Çocuk emniyeti devrede. → "Çocuk kilidi", Sayfa 14

Sembol	Anlamı
	Home Connect için WLAN sinyal gücü. Sembolün kaç çizgisi doluysa, sinyal o kadar güçlüdür. Sembolün üzeri çiziliyse  , WLAN sinyali mevcut değildir. Sembolde bir "x" gösteriliyorsa  , Home Connect sunucusuna bağlantı mevcut değildir. → "Home Connect ", Sayfa 16
	Uzaktan başlatma Home Connect ile etkinleştirildi. → "Home Connect ", Sayfa 16
	Uzaktan hata tespiti Home Connect ile bakım için etkinleştirildi. → "Home Connect ", Sayfa 16
	Fırın lambası açık veya kapalı. → "Aydınlatma", Sayfa 6

### Ayar alanı

Ayar alanı kutucuklarla gösterilmiştir. Münferit kutucuklar, güncel seçim olanaklarını ve önceden yapılan ayarları gösterir. Bir fonksiyonu seçmek için ilgili kutucuğa dokununuz. Bilgiler de kutucuklarla gösterilmiştir. Birden fazla kutucuk arasında sola veya sağa doğru gezinmek için, < ve > navigasyon tuşlarını kullanınız.






### Kutucuklardaki olası semboller

Sembol	Anlamı
	Uzun içerikte kutucukta gezinme.
	
	Ayar değerini azaltma veya arttırma.
	
	Ayar değerini sıfırlama.
	Kutucuğu kapatma.

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

### 4.3 Tuşlar

Tuşlarla farklı fonksiyonları doğrudan seçebilirsiniz.

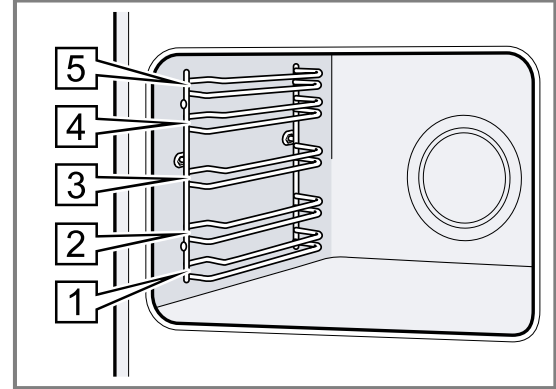
Tuş	Fonksiyon
	Cihazın açılması veya kapatılması. → "Temel Kullanım", Sayfa 10
	Çalışmayı başlatma veya iptal etme. → "Temel Kullanım", Sayfa 10
	Bir önceki ayara gitme.
	Alarmı seçme. → "Çalar saatin ayarlanması", Sayfa 12
	Yakl. 4 saniye basılı tutma: Çocuk emniyetini etkinleştirme veya devre dışı bırakma. → "Çocuk kilidi", Sayfa 14

### 4.4 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki çeşitli fonksiyonlar, cihazınızı çalıştırmaya yardımcı olur.

#### Ayaklar

Pişirme bölümündeki rafların farklı yüksekliklerine aksesuarları itebilirsiniz.  
→ "Aksesuar", Sayfa 8  
Cihazınız 5 yerleştirme yüksekliğine sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır. Rafları örn. temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz.  
→ "Raflar", Sayfa 23



#### Kendi kendini temizleyen yüzeyler

Pişirme bölümündeki arka panel kendi kendine temizlenebilir. Kendi kendine temizlenen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramikle kaplanmıştır ve pürüzlü bir yüzeye sahiptir. Cihaz çalışırken kendi kendini temizleyen yüzeyler pişirme, kızartma ve ızgara sonucunda sıçrayan yağları çözer. Kendi kendini temizleyen yüzeyler çalışma sırasında yeterli temizliği sağlayamazsa pişirme bölümünü hedefli bir şekilde ısıtınız.  
→ "Pişirme bölümündeki kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 19

#### Aydınlatma

Bir veya birden fazla fırın lambası pişirme bölümünü aydınlatır. Cihaz kapağını açarsanız pişirme bölümündeki aydınlatma çalışır. Eğer cihaz kapağı yaklaşık 18 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır. Çalışma başladığında, çalışma modlarının çoğunda aydınlatma çalışır. Çalışma sonlandığında, aydınlatma kapanır.

#### Soğutma fanı

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

#### DİKKAT!

Havalandırma deliklerinin kapatılması cihazın aşırı ısınmasına neden olur.

► Havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

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

## Cihaz kapağı

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

## 5 Çalışma modları

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

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

Çalışma modu	Kullanım
Isıtma türleri	Yemeklerinizi en iyi biçimde hazırlamak için hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur. → "Isıtma türleri", Sayfa 7 → "Temel Kullanım", Sayfa 10
Yemekler	Farklı yemekler için programlanmış, önerilen ayarları kullanınız. → "Yemekler", Sayfa 13

Çalışma modu	Kullanım
Temizlik	Pişirme bölümü için pişirme fonksiyonunu seçme. → "Temizlik desteği 'humidClean'", Sayfa 20 → "Kurutma fonksiyonu", Sayfa 20
Favoriler	Kaydedilmiş ayarları kullanma. → "Favoriler", Sayfa 14
Temel ayarlar	Temel ayarların açılması → "Temel ayarlar", Sayfa 15

### Home Connect

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

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

→ "Home Connect ", Sayfa 16





### 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
	3D 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.
	Sıcak hava hassas	125 - 250 °C	Seçilen yiyecekleri ön ısıtma olmadan bir seviyede hassas biçimde pişirme. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme bölümünde dağıtmaktadır. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. Pişirme sırasında cihaz kapağı kapalı tutulmalıdır. Bu ısıtma türü havalandırma modunda enerji tüketimini ve enerji verimlilik sınıfını belirlemek için kullanılır.
	Üstten/alttan ısıtma hassas	150 - 250 °C	Seçilen yemeklerin hassas biçimde pişirilmesi. Isı alttan ve üstten gelir. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi Mümkün olan ek fonksiyonlar
	Hava dolaşimli ızgara	30 - 300°C	Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarını kızartma. Izgara rezistansı ve fan dönüşümlü olarak devreye girip çıkar. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
	Izgara, geniş yüzey	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = yüksek	Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada kızartılması. Yiyeceklerin gratine edilmesi. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.
	Izgara, küçük yüzey	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = yüksek	Küçük miktarlarda biftek, sosis veya tostun kızartılması. Küçük miktarda gratine etmek. Izgara yüzeyinin altındaki orta yüzey ısınır.
	Pizza fonksiyonu	30 - 275°C	Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması. Alt ısıtma elemanı ve arka paneldeki halka ısıtma elemanı ısınır.
	coolStart fonksiyonu	30 - 275°C	Dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmadan hızlı hazırlanması için. Sıcaklık, üreticinin talimatlarına dayanmaktadır. Ambalaj üzerinde belirtilmiş olan en yüksek sıcaklığı kullanınız.
	Hassas pişirme	70 - 120°C	Kızartılmış, yumuşak et parçalarının açık bir kaptaki hassas ve yavaş bir biçimde pişirilmesi. Isı, düşük sıcaklıkta üstten ve alttan eşit olarak gelir.
	Alttan ısıtma	30 - 250°C	Yemeklerin yeniden pişirilmesi veya sıcak suda pişirilmesi. Isı alttan gelir.
	Sıcak tutma	50 - 100°C	Piştirilen yemeklerin sıcak tutulması.
	Kaplari ön ısıtma	30 - 90°C	Kabı ön ısıtma.

## 5.2 Sıcaklık

Çoğu ısıtma türü için, ısıtma işlemi sırasında ekranda pişirme bölümündeki mevcut sıcaklığı ve ayarlanan sıcaklığı yan yana okuyabilirsiniz, örn. ↓ 120 °C | 210 °C.

Ön ısıtma yaptığınızda, ısıtma çizgisi tamamen dolduğunda ve sesli bir sinyal duyulduğunda yemeği içeri sürmek için optimum zamana ulaşılmıştır.

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

### Kalan ısı göstergesi

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

## 6 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

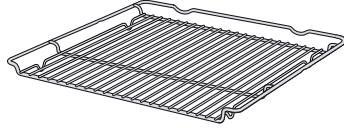
**Not:** Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Bu deformasyon herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. Aksesuar soğuduğunda deformasyon kaybolur.

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

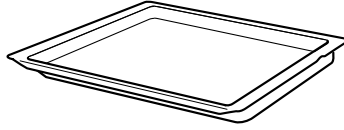


**Aksesuarlar**

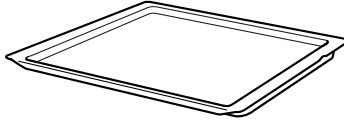
Tel ızgara



Üniversal tava



Fırın tepsisi

**Kullanım**

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

**6.1 Kilit fonksiyonu**

Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller.

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

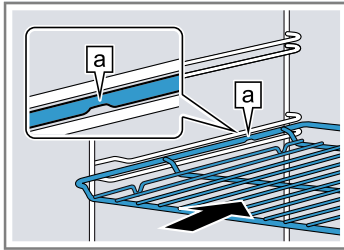
**6.2 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi**

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

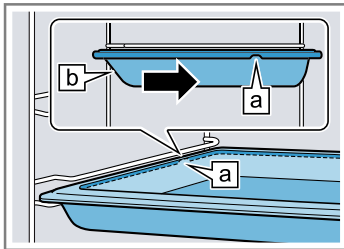
1. Aksesuar, çentik [a] arkada olacak ve aşağıya bakacak şekilde çevrilmelidir.
2. Aksesuar ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

Tel ızgara

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

Tepsi  
örn.  
üniversal  
tava veya  
fırın tepsisi

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



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

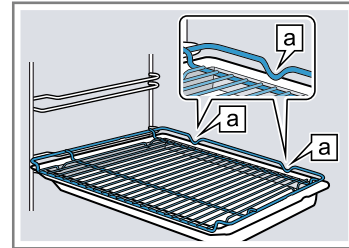
**Not:** Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

**Aksesuarların birleştirilmesi**

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

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

Tel ızgara  
üniversal  
tavanın  
üzerinde

**6.3 Diğer aksesuar**

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz. Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini internette veya broşürlerimizde bulabilirsiniz: [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz. Cihazınız için mevcut olan aksesuarları internet mağazamızdan veya müşteri hizmetlerinden öğrenebilirsiniz.


## 7 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

### 7.1 İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi


Elektrik bağlantısını kurduktan sonra cihazı ilk kez çalıştırmak için gerekli olan ayarları yapmanız gerekir. Ekranda buna ilişkin ayarların görüntülenmesi birkaç dakika sürebilir.


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

1. Cihazı  ile açınız.
- ✓ İlk ayar görünür.
2. Gerekirse ayar değiştirilmelidir.  
Olası ayarlar:
  - Dil
  - Home Connect
  - Saat
  - Tarih
3. → ile sonraki ayara geçebilirsiniz.
4. Ayarları gözden geçirin ve gerekirse değiştiriniz.
- ✓ Son ayardan sonra ekranda ilk işletmeye alınan tamamlanmışına dair bir uyarı gösterilir.
5. Cihazın ilk ısıtmadan önce kendi kendini kontrol etmesi için cihaz kapağı bir kez açılmalı ve kapatılmalıdır.


### 7.2 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

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

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


Isıtma türü	3D sıcak hava 
Sıcaklık	maksimum
Süre	1 saat

→ "Temel Kullanım", Sayfa 10

5. İşletimi başlatınız.
  - Cihaz ısıtmaya devam ettiği sürece mutfak havalandırılmalıdır.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
6. Cihazı  ile kapatınız.
7. Cihaz soğuduktan sonra, pişirme bölümündeki düz yüzeyler deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
8. Aksesuarlar deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizlenmelidir.


## 8 Temel Kullanım

### 8.1 Cihazın açılması

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

### 8.2 Cihazın kapatılması

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


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

### 8.3 Çalışmanın başlatılması

Her işletimi başlatmanız gerekir.



#### DİKKAT!

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

- ▶ Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- ▶ Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.
- ▶  ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Ayarlar ekranda görünür.



### 8.4 Çalışmanın yarıda kesilmesi

Çalışmayı iptal edebilir ve tekrar devam ettirebilirsiniz.

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

### 8.5 Çalışma modunun ayarlanması

Cihazı açtıktan sonra, ekranda menü görünür.

1. Çeşitli seçenekler arasında gezinmek için < veya > düğmesine basınız.
2. Bir fonksiyonu seçmek için ilgili kutucuğa dokunulmalıdır.
  - ✓ Fonksiyona bağlı olarak olası ayar değerleri veya seçimle ilgili diğer kutucuklar görünür.
3. Gerekirse başka bir kutucuğa basılmalıdır.
4. Ayar değerlerini değiştirmek için:
  - — veya + üzerine basılmalıdır.
  - Veya değeri doğrudan ayar çubuğu üzerinden seçiniz.
5.  ile çalışmayı başlatınız.
6. Çalışma sonlandığında:
  - Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
  - Yemek hazır olduğunda cihaz  ile kapatılmalıdır.

**Not:** Ayarlarınızı Home Connect olarak kaydedebilir ve tekrar kullanabilirsiniz.  
→ "Favoriler", Sayfa 14

## 8.6 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

1. "Isıtma türleri" seçeneğine basınız.
2. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
3. Sıcaklığı — veya + ile ya da doğrudan ayar çubuğu üzerinden ayarlayınız.  
Gerekirse başka ayarlar da yapabilirsiniz:  
– → "Hızlı ısıtma", Sayfa 11  
– → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 12

4. ▷/□ ile çalışmayı başlatınız.

✓ Cihaz ısınmaya başlar.

✓ Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.

5. Yemek hazır olduğunda cihazı ○ ile kapatınız.

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

→ "Isıtma türleri", Sayfa 7

## Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. ▷/□ seçeneğine basınız.

2. ← seçeneğine basınız.

3. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.

4. Çalışmayı yeniden ayarlayınız ve ▷/□ ile başlatınız.

## Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan sonra sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Sıcaklığa basınız.

2. Sıcaklığı — veya + ile ya da doğrudan ayar çubuğu üzerinden değiştiriniz.

3. "Uygula" seçeneğine basınız.

## 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. □ seçeneğine basınız.

✓ Eğer bilgi mevcutsa bunlar birkaç saniye boyunca gösterilir.

2. Kutucuktaki içerik uzunsa, ^ veya v ile gezinilmelidir.
3. Gerekirse uyarı X ile kapatılmalıdır.

## 8.8 Sabbat konfor kullanımı

Cihazınızı Sabbat konfor modunda çalıştırmak istiyorsanız, zaman fonksiyonlarını kullanınız ve aydınlatma için temel ayarı değiştiriniz.

**Not:** Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, cihaz ısıtmayı durdurur. Cihaz kapağını kapattığınızda cihaz ısıtmaya devam eder. Cihazınızı Sabbat konforuna uygun olarak çalıştırmak için, cihaz kapağını ancak çalıştırdıktan sonra açınız.

1. "Aydınlatma" temel ayarı "Her zaman kapalı" olarak değiştirilmelidir.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 15

Bu, çalışma sırasında ve cihaz kapağını açtığınızda pişirme bölümündeki aydınlatmanın kapalı kalacağı anlamına gelir.

2. İsteddiğiniz çalışma modunu ayarlayınız.

→ "Çalışma modunun ayarlanması", Sayfa 10

→ "Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması", Sayfa 11

3. Çalışma moduna göre, istediğiniz süreyi ayarlayınız.

→ "Sürenin ayarlanması", Sayfa 12

→ "Zaman fonksiyonları", Sayfa 12

4. "Son" ile, çalışmanın sona ereceği saati ayarlayınız.

→ "Bitişin ayarlanması", Sayfa 12

→ "Zaman fonksiyonları", Sayfa 12

5. Cihaz ısınmaya başlamadan önce yiyecekleri pişirme bölümüne koyunuz.

6. İşletimi başlatınız.

✓ Ekran başlangıç zamanı görüntülenir. Cihaz bekleme konumundadır.

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

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

**Not:** Gerekirse, aydınlatma için temel ayarı tekrar değiştiriniz.

# 9 Hızlı ısıtma

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

Bu ısıtma türlerinde hızlı ısıtmayı kullanabilirsiniz:

- 3D sıcak hava ☼
- Üstten/alttan ısıtma □

## 9.1 Hızlı ısıtmanın ayarlanması

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

**Not:** Süreyi ancak hızlı ısıtma tamamlandıktan sonra ayarlayınız.

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

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

2. "Hızlı ısıtma" seçeneğine basınız.

✓ Kutucukta "Açık" görünür.

3. ▷/□ ile çalışmayı başlatınız.

✓ Hızlı ısıtma başlar.

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

4. Yiyecek, pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.

## Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

- ▶ "Hızlı ısıtma" seçeneğine basınız.
- ✓ Ekranda "Hızlı ısıtma" » için "Kapalı" görünür.

# 10 Zaman fonksiyonları

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

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

## 10.1 Sürenin ayarlanması

Çalışma için süreyi en fazla 24 saat olarak ayarlayabilirsiniz.

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

1. "Süre" seçeneğine basınız.
2. Süreyi ayarlamak için ilgili zaman değerine basınız, örn. saat göstergesi "sa" veya dakika göstergesi "dak".
- ✓ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
3. Süreyi — veya + üzerinden ya da doğrudan ayar çubuğundan ayarlayınız. Gerekirse ayar değerini ↻ ile sıfırlayınız.
4. "Uygula" seçeneğine basınız.
5. ▷/□ ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
6. Süre dolduğunda:
  - Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
  - Yemek hazır olduğunda cihazı ⏻ ile kapatınız.

## Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Süreye basınız.
2. Süreyi — veya + ile ya da doğrudan ayar çubuğu üzerinden değiştiriniz.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

## Sürenin iptal edilmesi

Süreyi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. Süreye basınız.
2. Süreyi ↻ sıfırlayınız.
- Not:** Her zaman bir süre gerektiren çalışma modları için cihaz, süreyi önceden ayarlanmış değere sıfırlar.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

## 10.2 Bitişin ayarlanması

Çalışma süresinin sona ereceği saati 24 saate kadar ileri alabilirsiniz.

### Notlar

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

### Gereklilikler

- Bir ısıtma türü ve bir sıcaklık veya kademe ayarlandı.
  - Bir süre ayarlandı.
1. "Son" seçeneğine basınız.
  2. Saati — veya + ile erteleyiniz. Gerekirse ayar değerini ↻ ile sıfırlayınız.
  3. "Uygula" seçeneğine basınız.
  4. ▷/□ ile çalışmayı başlatınız.
  - ✓ Ekranda başlangıç zamanı görüntülenir. Cihaz bekleme konumundadır.
  - ✓ Başlama zamanına erişildiğinde, cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
  - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
  5. Süre dolduğunda:
    - Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
    - Yemek hazır olduğunda cihazı ⏻ ile kapatınız.

## Bitişin ayarlanması

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

1. "Son" seçeneğine basınız.
2. Saati — veya + ile değiştiriniz.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

## Bitiş zamanının iptal edilmesi

Ayarlanmış olan saati istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. "Stop" seçeneğine basınız.
2. "Son" seçeneğine basınız.
3. Saat ↻ ile sıfırlanmalıdır.

**Not:** Süre gerektiren çalışma modlarında cihaz, sürenin sona ereceği saati mümkün olan en yakın saate sıfırlar.

4. "Başlat" seçeneğine basınız.

## 10.3 Çalar saatin ayarlanması

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

1. ⏰ tuşuna basınız.

2. Çalar saati ayarlamak için ekranda ilgili zaman değerine basınız, örn. saat göstergesi "sa" veya dakika göstergesi "dak".
- ✓ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
3. Çalar saati — veya + üzerinden doğrudan ayar çubuğu üzerinden ayarlayınız. Gerekirse ayar değerini ⌚ ile sıfırlayınız.
4. Çalar saati başlatmak için "Başlat" üzerine basınız.
  - ✓ Çalar saatte süre azalmaya başlar.
  - ✓ Cihaz kapatıldığında çalar saat ekranda görünmeye devam eder.
  - ✓ Cihaz açıldığında çalışan işletimin ayarları ekranda görünür. Çalar saat durum satırında görüntülenir.
  - ✓ Çalar saatin süresi dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalar saatin durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.

## Çalar saatin değiştirilmesi

Çalar saati istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. ⏮ tuşuna basınız.
2. "Beklet" tuşuna basınız.
3. Çalar saati değiştiriniz.
4. "Başlat" tuşuna basınız.

## Çalar saatin iptal edilmesi

Çalar saati dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. ⏮ tuşuna basınız.
2. Çalar saati ⌚ ile sıfırlayınız.
3. "Başlat" tuşuna basınız.

# 11 Yemekler

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

## 11.1 Yemeklere uygun kaplar

Pişirme sonucu kabın özelliğine ve büyüklüğüne bağlıdır.

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

Aşağıdaki malzemelerden üretilen kaplar uygun değildir:

- açık renkli, parlak alüminyum
- sırlanmamış toprak kap
- plastik veya plastik tutamaklı olanlar

## 11.2 Yemekler için ayar seçenekleri

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

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


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

### Ayarlara ilişkin ipuçları ve uyarılar

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

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

Bu zamana ulaşıldığında bir sinyal duyulur.

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

### Programlar

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

Mümkün olan en iyi pişirme sonucunu elde etmek için ağırlığı, kalınlığı veya pişirme seviyesini de ayarlamalısınız. Yalnızca belirlenen alanda ayar yapabilirsiniz. Aksi belirtilmediği sürece, yemeğinizin toplam ağırlığını ayarlayınız.

## 11.3 Yemeklere genel bakış

Hangi münferit yemeklerin mevcut olduğunu burada görebilirsiniz. Yemeklerin seçimi cihazınızın donanımına bağlıdır.

**Not:** Temel ayarlarda gösterilen yemekleri yerel olarak özelleştirebilirsiniz.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 15

Yemekler

- Pavlova
- Muffin
- Çörek
- Fırında pişirilmiş sandviç ekmeği veya baget
- Graten, baharatlı, pişmiş malzemeli
- Patates graten, çiğ malzeme, 4cm yüksek
- Lazanya, taze
- Fruit crumble
- Tavuk, yarım
- Tavuk parçaları
- Ördek, doldurulmamış
- Kaz butu
- Yavru hindi, doldurulmamış
- Hindi göğsü
- Turkey, crown - İngiliz tarzı
- Rozbif, İngiliz usulü
- Rozbif, orta pişmiş
- Siğir kızartması
- Beef Slow roast joint - İngiliz tarzı
- Beef Top side, top rump - İngiliz tarzı
- Dana kızartması, yağlı
- Dana kızartması, yağsız
- Kemikli kuzu budu, iyi pişmiş
- Kemiksiz kuzu budu, orta
- Lamb Shoulder, boned and rolled - İngiliz tarzı
- Taze kıymadan dalyan köfte
- Dana incik
- Etli sebze yemeği

- Balık, bütün, kızartma
- Kalın tabanlı dondurulmuş pizza, 1 adet
- İnce tabanlı dondurulmuş pizza, 1 adet
- Patates kızartması, dondurulmuş
- Sebze yemeği
- Fırında patates, bütün

## 11.4 Yemeğin ayarlanması

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




**İpucu:** Bazı yemeklerde önerilen hazırlama türünü seçebilirsiniz.

→ "Yemekler için ayar seçenekleri", Sayfa 13


- ✓ Ekranda yemeğe yönelik ayarlar görüntülenir.
- 5. Gerekirse ayarlar ayarlanmalıdır.

Yemeğe bağlı olarak sadece belirli ayarları yapabilirsiniz.

→ "Yemekler için ayar seçenekleri", Sayfa 13

6. Örneğin aksesuar ve yerleştirme yüksekliğine ilişkin bilgileri almak için  seçeneğine basınız.
7.  ile çalışmayı başlatınız.
  - ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
  - ✓ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.
8. Süre dolduğunda:
  - Gerekirse başka ayarlar yapılabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
  - Yemek hazır olduğunda cihaz  ile kapatılmalıdır.

## 11.5 Otomatik kapatma fonksiyonu

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

# 12 Favoriler

Ayarlarınızı favorilere kaydedebilir ve tekrar kullanabilirsiniz.

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


## 12.1 Favorilerin kaydedilmesi

En fazla 10 farklı çalışma modunu favorileriniz olarak kaydedebilirsiniz.

- ▶ Bir çalışma modunu Favori olarak kaydetmek için, ilgili Home Connect uygulamasını kullanmalısınız. Cihazınız bağlandıysa, uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

## 12.2 Favorilerin seçilmesi

Favorileri kaydettiyseniz, çalışmayı ayarlamak için bunları seçebilirsiniz.

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

**Not:**

Çeşitli çalışma modları hakkındaki bilgilere dikkat ediniz:

## 12.3 Favorilerin değiştirilmesi

Kaydedilmiş favorilerinizi istediğiniz zaman değiştirebilir, sıralayabilir veya silebilirsiniz.


- ▶ Favorileri değiştirmek için, ilgili Home Connect uygulamasını kullanmalısınız. Cihazınız bağlandıysa, uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.


# 13 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

## 13.1 Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi


Çocuk kilidini cihaz açıkken ve kapalıyken etkinleştirebilirsiniz.

- ▶ Çocuk kilidini etkinleştirmek için,  tuşuna yakl. 4 saniye basılı tutunuz.
- ✓ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

- ✓ Kumanda bölümü kilitli. Cihaz sadece  ile kapatılabilir.
- ✓

## 13.2 Çocuk kilidinin devreden çıkartılması

Çocuk kilidini istediğiniz zaman devre dışı bırakabilirsiniz.

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

## 14 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

### 14.1 Temel ayarlara genel bakış

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

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

Temel ayarlar	Seçim
Dil	Bkz. Cihazdaki seçim
Home Connect	Fırın mobil bir uç cihaza bağlanmalı ve uzaktan kumanda edilmelidir. Home Connect → Sayfa 16
Saat	24 saat formatında saat
Tarih	GG.AA.YYYY formatında tarih

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

<sup>1</sup> Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Ses	Seçim
Tuş sesi	▪ Açık <sup>1</sup> ▪ Kapalı
Sinyal sesi	▪ Çok kısa süre ▪ Kısa süre ▪ Orta uzunlukta süre <sup>1</sup> ▪ Uzun süre

<sup>1</sup> Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Cihaz ayarları	Seçim
Fan ilave çalışma süresi	▪ Asgari ▪ Önerilen <sup>1</sup> ▪ Uzun ▪ Çok uzun

<sup>1</sup> Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Cihaz ayarları	Seçim
Sürgü sistemi	▪ Donanım eklendi (2 ve 3 katlı sürgüde) ▪ Donanım eklenmedi (raflarda ve 1 katlı sürgüde) <sup>1</sup>
Aydınlatma	▪ Pişirme sırasında ve kapak açıldığında açık <sup>1</sup> ▪ Sadece kapak açıldığında ▪ Her zaman kapalı

<sup>1</sup> Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Kişisel ayar	Seçim
Marka logosu	▪ Göstergeler <sup>1</sup> ▪ Görüntüleme
Açma sonrasında kullanım	▪ Ana menü <sup>1</sup> ▪ Isıtma türleri ▪ Yemekler ▪ Favoriler
Geçen pişirme süresi	▪ Göstergeler <sup>1</sup> ▪ Görüntüleme
Yemekler	▪ Tüm <sup>1</sup> ▪ Domuz eti değil ▪ Sadece koşer
Yöresel yemekler	▪ Tüm <sup>1</sup> ▪ Avrupa yemekleri ▪ İngiliz usulü yemekler
Çocuk emniyeti	▪ Sadece tuş kilidi <sup>1</sup> ▪ Devre dışı
Otomatik hızlı ısıtma	▪ Açık <sup>1</sup> ▪ Kapalı

<sup>1</sup> Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Fabrika ayarları	Seçim
Fabrika ayarları	▪ Yeniden yükle
Cihaz bilgisi	Cihaz bilgisi

### 14.2 Temel ayarların değiştirilmesi

- "Temel ayarlar" seçeneğine basınız.
- İstediğiniz temel ayar alanına basınız.
- İstediğiniz temel ayara basınız.
- Temel ayar için istediğiniz seçime basınız.
- Değişiklik doğrudan temel ayarların çoğuna uygulanır.
- Diğer temel ayarları değiştirmek için ← ile geri gidiniz ve başka bir temel ayarı seçiniz.
- Temel ayarlardan çıkmak için ← ile ana menüye geri gidiniz veya cihazı ☺ ile kapatınız.
- Değişiklikler kaydedilir.

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

## 15 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](http://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.

### 15.1 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.



3. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

### 15.2 Home Connect ayarları

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

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

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



### 15.3 Cihazın Home Connect uygulamasıyla kullanılması

Home Connect uygulamasıyla cihazı uzaktan ayarlayabilir ve başlatabilirsiniz.


#### **⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!**

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- ▶ Yanıcı cisimler 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.

#### **Gereklilikler**

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

1. Uzaktan başlatmayı etkinleştirmek için  üzerine basınız.
2. Home Connect uygulamasında ilgili ayarı yapınız ve cihaza gönderiniz.

#### **Notlar**

- Uzaktan başlatmayı etkinleştirdikten veya çalışma bitiminden sonra 15 dakika içinde cihazın kapağını açarsanız manuel uzaktan başlatma devre dışı kalır.
- Cihazdan fırın işletimini başlatırsanız, uzaktan çalıştırma otomatik olarak etkinleştirilir. Ayarları ilgili Home Connect uygulaması üzerinden değiştirebilirsiniz veya yeni bir program başlatabilirsiniz.

### 15.4 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 ağınıza (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.

### 15.5 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](http://www.home-connect.com).

### 15.6 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.

## 16 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

### 16.1 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 malzemeleri kullanmayınız.

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

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.

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

Karıştırılan temizlik maddeleri birbirleriyle kimyasal olarak reaksiyona girebilir.

- ▶ Temizlik maddelerini karıştırmayınız.
- ▶ Temizlik maddelerinin kalıntılarını tamamen çıkarınız. Yeni sünger bezlerdeki tuz yüzeylere zarar verebilir.
- ▶ Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

### Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Cihazı temizlemeye yönelik talimatları dikkate alınız.

→ "Cihazın temizlenmesi", Sayfa 19

### Cihazın ön tarafı

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

### Cihaz kapağı

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Kapak camları	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sıcak deterjanlı su</li> <li>▪ Fırın temizleyicisi</li> </ul>	Cam kazıyıcı ve paslanmaz çelik ovma teli kullanmayınız. <b>İpucu:</b> Daha iyi temizlemek için kapak camlarını sökünüz. → "Cihaz kapısı", Sayfa 21
Kapak kaplaması	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Yüksek nitelikli çelikten: Yüksek nitelikli çelik temizleyici</li> <li>▪ Plastikten: Sıcak deterjanlı su</li> </ul>	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Yüksek nitelikli çelik bakım maddeleri kullanmayınız. <b>İpucu:</b> Daha iyi temizleyebilmek için üst kapağı çıkartınız. → "Cihaz kapısı", Sayfa 21
Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Yüksek nitelikli çelik temizleyici</li> </ul>	Renk bozulmaları Yüksek nitelikli çelik temizleyici ile giderilebilir. Yüksek nitelikli çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
Kapak tutamağı	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sıcak deterjanlı su</li> </ul>	Artık çıkarılmayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.
Kapak contası	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sıcak deterjanlı su</li> </ul>	Çıkartmayınız ve ovmayınız.

## Pişirme bölümü

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Emaye yüzeyler	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sıcak deterjanlı su</li> <li>Sirkeli su</li> <li>Fırın temizleyicisi</li> </ul>	<p>Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız.</p> <p>Pişirme bölümünün temizlendikten sonra kuruması için cihazı kapağını açık bırakınız.</p> <p><b>Notlar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanar, bunun sonucunda ufak renk farklılıkları oluşur. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez.</li> <li>İnce tepsilerin kenarları tamamen emaye kaplanamaz ve pürüzlü olabilir. Korozyon koruması bundan olumsuz etkilenmez.</li> <li>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.</li> </ul>
Kendi kendini temizleyen yüzeyler	-	<p>Kendi kendini temizleyen yüzeylere yönelik talimatı dikkate alınınız.</p> <p>→ "Pişirme bölümündeki kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 19</p>
Fırın lambası cam kapağı	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sıcak deterjanlı su</li> </ul>	<p>Aşırı kirlenme durumunda, fırın temizleme maddesi kullanınız.</p>
Raflar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sıcak deterjanlı su</li> </ul>	<p>Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız.</p> <p><b>Not:</b> Daha iyi temizleyebilmek için rafları sökerek çıkartınız.</p> <p>→ "Raflar", Sayfa 23</p>
Aksesuarlar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sıcak deterjanlı su</li> <li>Fırın temizleyicisi</li> </ul>	<p>Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız.</p> <p>Emaye aksesuarlar bulaşık makinesi için uygundur.</p>

## 16.2 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 18

- Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
  - Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.
  - "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 18
- Yumuşak bir bez ile kurulmalıdır.

### Pişirme bölümündeki 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 yardımcılarını kullanılmamalıdır. Kendi kendini temizleyen yüzeylere yanlışlıkla fırın temizleyicisi temas ederse yüzey derhal su ve emici bir bezle temizlenmelidir. Ovulmamalıdır.

- Aksesuar ve kapları pişirme bölümünden çıkartınız.
- Rafları takıldıkları yerlerden çıkartınız ve pişirme bölümünden dışarı alınız.
  - "Raflar", Sayfa 23
- Kaba kirleri deterjanlı su ve yumuşak bir bezle şu yerlerden temizleyiniz:
  - düz emaye yüzeylerden,
  - cihaz kapağının içinden
  - fırın lambasının cam kapağından


Bu, çıkarılmayan lekeleri önleyecektir.
- Nesneleri pişirme bölümünden çıkartınız. Pişirme bölümü boş olmalıdır.
- Isıtma türü olarak 3D sıcak havayı ayarlayınız.
- Maksimum sıcaklığı ayarlayınız.
- İşletimi başlatınız.
- 1 saat sonra cihazı kapatınız.
- Cihaz yeterince soğumuşsa, pişirme bölümünü nemli bir bezle siliniz.

**Not:** Kendi kendini temizleyen yüzeylerde lekeler oluşabilir. Yiyeceklerin içindeki şeker ve protein kalıntıları ayrılmaz 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 23

## 17 Temizlik desteği "humidClean"

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

### 17.1 Temizlik desteğinin ayarlanması

#### **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

**Not:** Fırın lambası temizlik desteği sırasında yanmıyor.

**Gereklilik:** Pişirme bölümü tamamen soğumuştur.

1. Aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

#### 2. **DİKKAT!**

Pişirme bölümünde damıtılmış su kullanmak korozyona neden olur.


- ▶ Damıtılmış su kullanmayınız.

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

3. "Temizlik" seçeneğine basınız.

4. "humidClean" seçeneğine basınız.

Süre değiştirilemez.


5. /□ seçeneğine basınız.

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

6. Uyarıyı onaylayınız.

- ✓ Temizlik desteği başlatılır ve süre işlemeye başlar.

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

7. Cihazı  ile kapatınız.

8. → "Temizleme desteğinin ardından pişirme bölümünün temizlenmesi", Sayfa 20.

### 17.2 Temizleme desteğinin ardından pişirme bölümünün temizlenmesi

#### **DİKKAT!**

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.

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

1. Cihazı soğumaya bırakınız.

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

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

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

5. Pişirme bölümünü yumuşak bir bezle kurulayınız.

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

→ "Kurutmanın ayarlanması", Sayfa 20

## 18 Kurutma fonksiyonu

#### **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.

### 18.1 Pişirme bölümünün kurulanması

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

1. Cihazı soğumaya bırakınız.

2. Pişirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.

3. Pişirme bölümündeki suyu siliniz.

4. Pişirme bölümünü kurutunuz.


- Pişirme bölümünün kurumasını sağlamak için cihaz kapağını 1 saat açık bırakınız.
- "Kurutma fonksiyonu" fonksiyonunu kullanmak için, "Kurutma fonksiyonu" seçeneğini ayarlayınız.  
→ "Kurutmanın ayarlanması", Sayfa 20

#### **Kurutmanın ayarlanması**

**Gereklilik:** → "Pişirme bölümünün kurulanması", Sayfa 20

1. "Temizlik" seçeneğine basınız.

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

3. /□ seçeneğine basınız.

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

4. Uyarıyı onaylayınız.

- ✓ Kurutma başlar ve süre işler.

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

5. Cihazı  ile kapatınız.

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

## 19 Cihaz kapısı

Cihaz kapısını iyice temizlemek için, cihaz kapısını sökebilirsiniz.

### 19.1 Cihaz kapağının sökülmesi

#### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

- ▶ Koruyucu eldiven kullanınız.

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

- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.

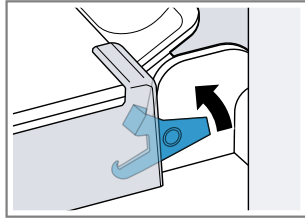
#### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.

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

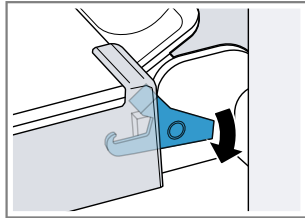
Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız.

Kilitleme kolu açıldı



Menteşe emniyete alınır ve kapatılmaz.

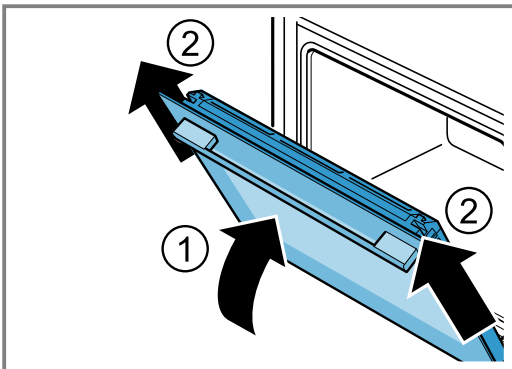
Kilitleme kolu kapatıldı



Cihaz kapısı emniyete alındı ve artık sökülemez.

- ✓ Kilitleme kolları açıldı. Menteşeler emniyete alınır ve kapatılmaz.

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



4. Cihaz kapısını dikkatlice düz bir yüzeyde açınız.

### 19.2 Cihaz kapağının takılması

#### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

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

- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

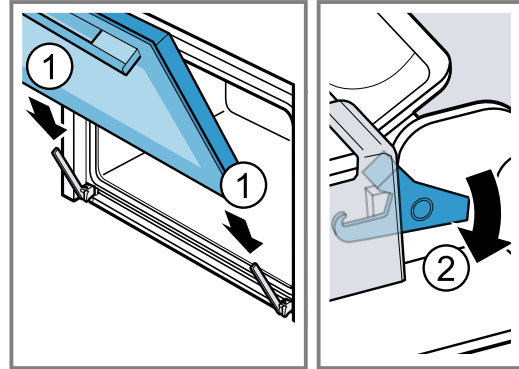
Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.

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

1. Cihaz kapısını düz olarak her iki menteşenin üzerine itiniz ①. Cihaz kapısını dayanak noktasına kadar itiniz.

2. Cihaz kapağını tam olarak açınız.

3. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu kapatınız ②



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

4. Cihaz kapısını kapatınız.

### 19.3 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.

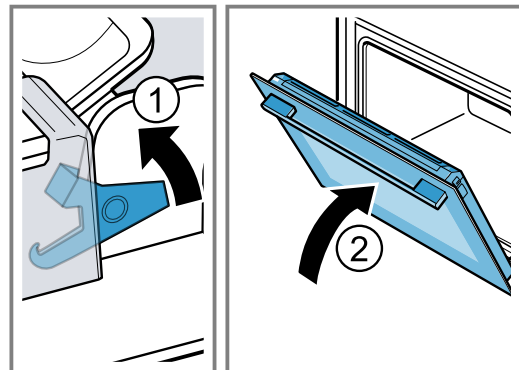
- ▶ Koruyucu eldiven kullanınız.

1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.

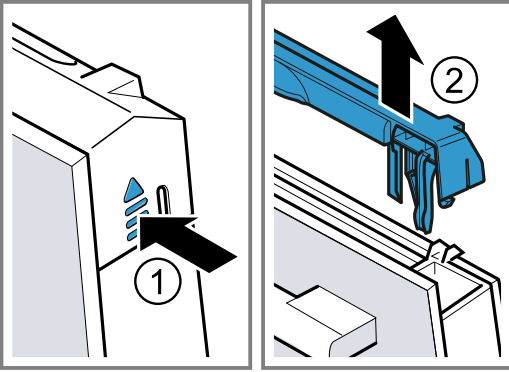
2. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız ①.

- ✓ Kilitleme kolları açıldı. Menteşeler emniyete alınır ve kapatılmaz.

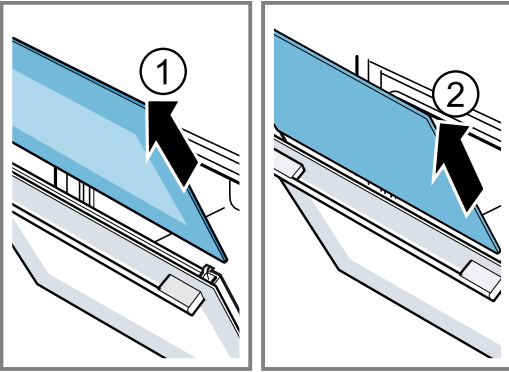
3. Cihaz kapısını dayanak noktasına kadar kapatınız ②.



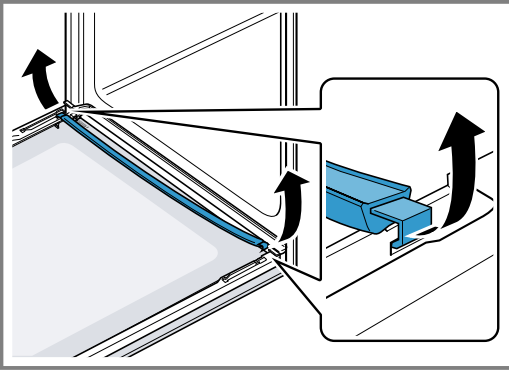
4. Yerinden çıkana kadar kapının sol ve sağ kaplamasını dışa doğru bastırınız ①.
5. Kapı kaplamasını çıkarınız ②.



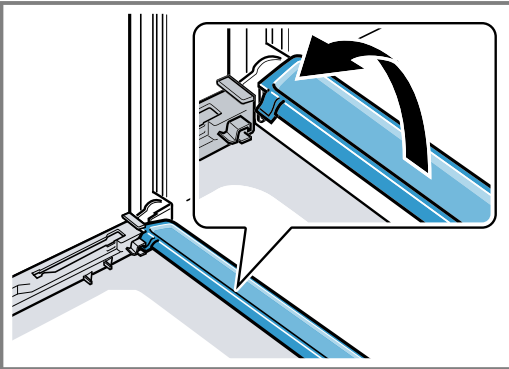
6. İç camı dışarı çekiniz ① ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.
7. Ara camı dışarı çekiniz ② ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.



8. Cihaz kapağını açınız ve kapak contasını çıkarınız.



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



#### 10. ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

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

Çıkarılan kapı camlarını her iki taraftan cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.

11. Yoğuşma çubuğunu sıcak deterjanlı suyla temizleyiniz.
12. Cihaz kapısını temizleyiniz.
  - "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 18
13. Kapı camlarını kurulumunuza ve yeniden takınız.
  - "Kapak camlarının takılması", Sayfa 22

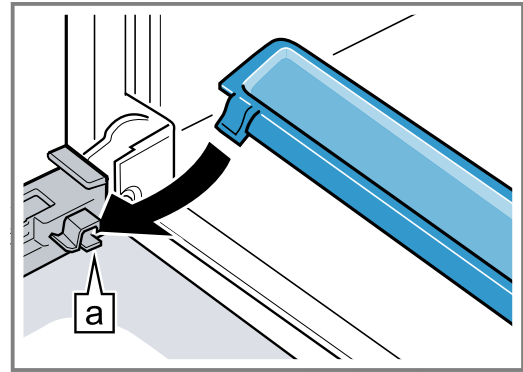
### 19.4 Kapak camlarının takılması

#### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

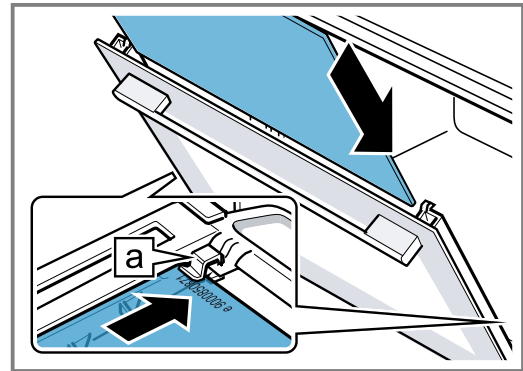
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

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

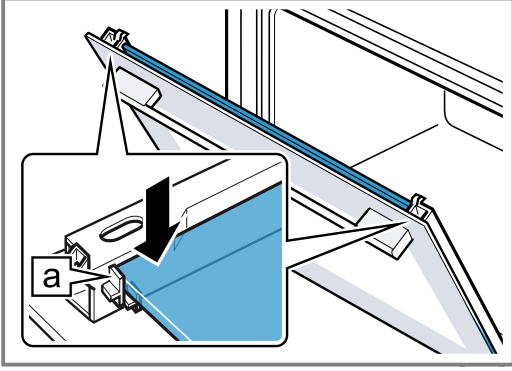
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Yoğuşma suyu çubuğunu dikey olarak tutucuya [a] yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.



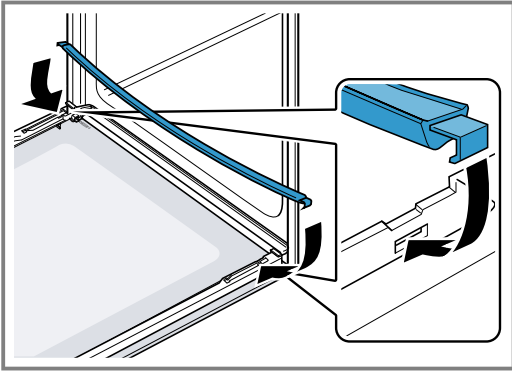
3. Ara camı sağ ve sol tutucu [a] içine itiniz.



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

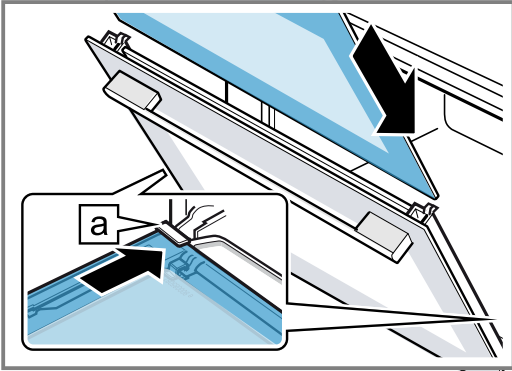


5. Cihaz kapağını açınız ve kapak contasını takınız.

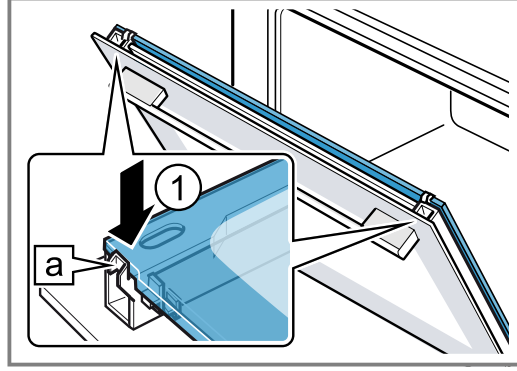


6. **Not:** Camı yerleştirirken, camın parlak tarafının dışarıda olduğundan ve sol ve sağ kesitin üstte olduğundan emin olunuz.

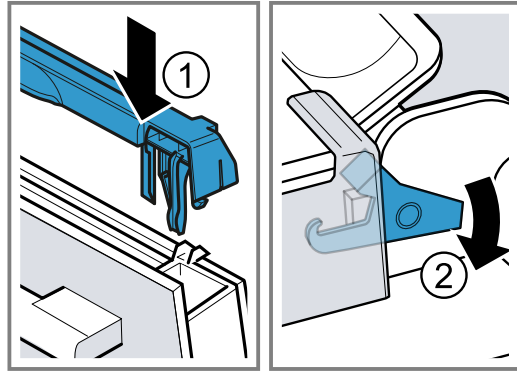
İç camı sağ ve sol tutucu [a] içine itiniz.



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



8. Kapı kaplamasını yerleştiriniz ① ve duyulur bir şekilde yerine oturana kadar bastırınız.  
9. Cihaz kapağını tam olarak açınız.  
10. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu kapatınız ②



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

11. Cihaz kapağını kapatınız.

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

## 20 Raflar

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

### 20.1 Rafların sökülmesi

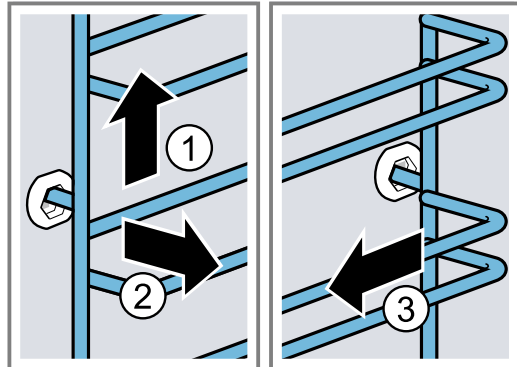
#### ⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Ayaklar çok sıcak olur

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

1. Rafı biraz öne doğru kaldırınız ① ve asınız ②.

2. Daha sonra rafı öne çekerek ③ çıkartınız.



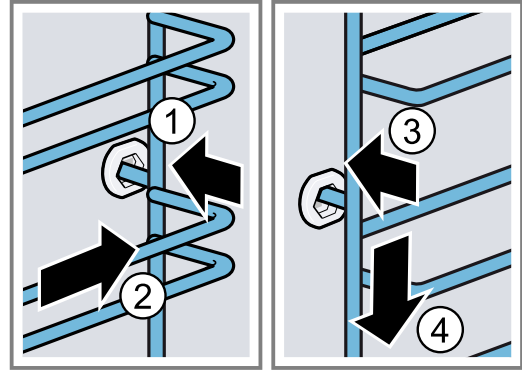
3. Rafı temizleyiniz.  
→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 18

## 20.2 Rafların takılması

### Notlar

- Raflar sadece sol veya sağ tarafa uyum sağlar.
  - Her iki rafta da, eğimli çubukların önde olmasına dikkat ediniz.
1. Rafları ortalayıp, raf pişirme bölümü duvarına temas edene kadar arka yuvaya oturtunuz ① ve sonra arkaya doğru bastırınız ②.

2. Raflar pişirme bölümü duvarına temas edene kadar ön yuvaya oturtulmalı ③ ve ardından aşağı bastırılmalıdır ④.



## 21 Arızaları giderme

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

### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.  
→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 26

### ⚠ 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.

### 21.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▶ 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 en az 30 saniye elektrik şebekesinden ayırınız. 2. Temel ayarları fabrika ayarlarına geri döndürünüz. → "Temel ayarlar", Sayfa 15
Ekranda "Dil Türkçe" görüntülenir.	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ İlk çalıştırma ayarlarını yapınız.
Çalışma başlatılmıyor veya iptal ediliyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▶ Ekranda görünen uyarıları kontrol ediniz. → "Bilgilerin görüntülenmesi", Sayfa 11 Fonksiyonel arıza ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 26
Cihaz ısınmıyor.	Demo modu açılmıştır 1. Sigortayı sigorta kutusundan kapatıp yeniden açarak cihazın elektrik bağlantısını kısa süreli kesiniz. 2. Yaklaşık 5 dakika içinde temel ayarlarda demo modunu kapatınız. → "Temel ayarların değiştirilmesi", Sayfa 15 Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Elektrik kesintisinden sonra cihaz kapağını bir kez açıp kapatınız. ✓ Cihaz kendi kendini kontrol eder ve kullanıma hazırdır.



Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz kapalıyken saat görüntülenmiyor.	Temel ayar değiştirildi. ▶ Saat göstergesine ilişkin temel ayarı değiştiriniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 15
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▶ www.home-connect.com adresine gidiniz.
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	Temel ayar değiştirildi. ▶ Aydınlatma için temel ayarı değiştiriniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 15 Halojen aydınlatma arızalı. ▶ Fırın lambasını değiştiriniz. → "Fırın lambasının değiştirilmesi", Sayfa 25
Maksimum çalışma süresine ulaşıldı.	İstenmeyen, sürekli çalışmayı önlemek için, ayarlar değiştirilmemişse cihaz birkaç saat sonra ısıtmayı otomatik olarak durdurur. Ekranda bir uyarı görünür. Maksimum çalışma süresine ne zaman ulaşıldığı, çalışma modunun ilgili ayarlarına göre belirlenir. 1. İşletime devam etmek için, cihazı ☹ ile kapatınız ve tekrar açınız. İşletimi yeniden ayarlayınız ve başlatınız. 2. Cihazı kullanmıyorsanız ☹ ile kapatınız. <b>İpucu:</b> Cihazın istem dışı biçimde kapanmasını engellemek için bir süre ayarlayınız. → "Zaman fonksiyonları", Sayfa 12
Ekranda harf ve rakamlardan oluşan bir hata kodu görünüyor, örn. 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 26
Pişirme sonucu tatmin edici değil.	Ayarlar uygun değil. Örneğin sıcaklık veya süre gibi ayar değerleri tarife, miktara ve yiyeceğe bağlıdır. ▶ Bir sonraki kez daha düşük veya daha yüksek değerler ayarlanmalıdır. <b>İpucu:</b> Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini Home Connect uygulamasında veya ana sayfamızda siemens-home.bsh-group.com bulabilirsiniz.

## 21.2 Fırın lambasının değiştirilmesi

Pişirme bölümündeki aydınlatma devre dışı kaldıysa, fırın lambasını değiştiriniz.

**Not:** Isıya dayanıklı 230 V halojen aydınlatmayı, 40 Watt, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız. Yeni halojen lambalara yalnızca temiz, kuru bir bezle dokununuz. Böylece lambanın kullanım süresini uzatırsınız.

### ⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

### ⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Lambanın değiştirilmesi sırasında, duy kontakları gerilim altında kalır.

- ▶ Değiştirmeden önce, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olunmalıdır.
- ▶ Ek olarak elektrik fişi çekilmeli veya sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

### ⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

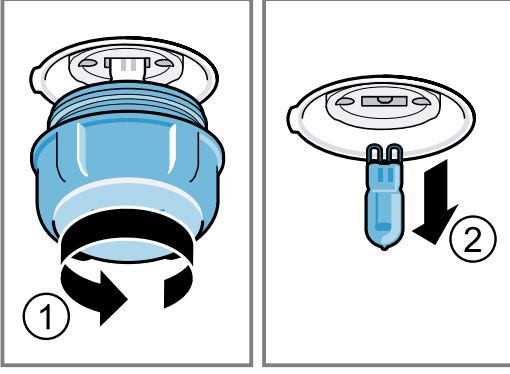
Cam kapak zaten dış etkilerden kırılabilir veya takma veya sökme sırasında çok fazla basınç nedeniyle kırılabilir.

- ▶ Cam kapağı takarken veya çıkarırken dikkatli olunuz.
- ▶ Eldiven veya mutfak bezi kullanınız.

### Gereklilikler

- Cihaz fişten çekilmiş olmalıdır.
  - Pişirme bölümü soğumuştur.
  - Değiştirmek için yeni halojen aydınlatma mevcuttur.
1. Hasarları önlemek için pişirme bölümüne bir mutfak bezi koyulmalıdır.
  2. Cam kapak sola doğru döndürülmelidir ①.

3. Halojen aydınlatma döndürülmeden çıkarılmalıdır ②.



4. Yeni halojen lamba takılmalı ve sokete sıkıca bastırılmalıdır. Pimlerin yerleşimine dikkat edilmelidir.
5. Cihaz tipine bağlı olarak cam kapak bir sızdırmazlık halkası ile donatılmıştır. Sızdırmazlık halkası yerleştirilmelidir.
6. Cam kapak takılmalıdır.
7. Mutfak bezi pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
8. Cihaz elektrik akım şebekesine bağlanmalıdır.

## 22 Atığa verme

### 22.1 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.

## 23 Müşteri hizmetleri

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

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

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.  
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51  
Ümraniye-İstanbul-Türkiye  
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99  
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery Straße 34  
81739 München, Germany  
siemens-home.bsh-group.com  
Phone: 0049 89 4590-01

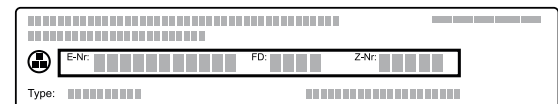
Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır. Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.  
<https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/>  
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan [www.servis.gov.tr](http://www.servis.gov.tr) adresli web sitesinde yer almaktadır.

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

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

Numaraların yer aldığı tip plaketi, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz.



Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.  
Cihaz bilgilerini temel ayarlarda da görüntüleyebilirsiniz.  
→ "Temel ayarlar", Sayfa 15

## 23.2 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 Kanununun 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 kullanılabilir. 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 olmadığını, 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.

## 24 Serbest yazılıma ve Open Source yazılımına yönelik bilgiler

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

İlgili lisans bilgileri, ev cihazı üzerinde kayıtlıdır. İlgili lisans bilgilerine erişim, Home Connect uygulaması üzerinden de mümkündür: "Profil -> Yasal bilgiler -> Lisans bilgileri".<sup>1</sup> Lisans bilgilerini marka ürün Web sayfasında indirebilirsiniz. (Lütfen ürün Web sayfasında cihaz modelinizi ve ek dokümanları arayınız.) Alternatif olarak, ilgili bilgileri [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) veya BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Münih adresinden talep edebilirsiniz.

Kaynak kodu, talep üzerine sunulur.

Lütfen talebinizi [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) veya BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Münih adresine gönderiniz.

Konu: „OSSREQUEST“

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

## 25 Uygunluk beyanı

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

Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.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

<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

## 26 Pişirme önerileri

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

**İpucu:** Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini Home Connect uygulamasında veya ana sayfamızda [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) bulabilirsiniz.

### 26.1 Genel hazırlama bilgileri

Tüm yemekleri hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

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

### 26.2 Pişirme için hazırlama bilgileri

- Koyu metal kek kalıpları kek, hamur işi veya ekmek pişirmek için en uygun olanıdır.
- Güveç ve graten için geniş, düz kaplar kullanınız. Dar, uzun kaplarda yemekler daha uzun sürer ve üstleri koyulaşır.
- Güveçleri doğrudan universal tavada hazırlarsanız, seviye 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

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

Birkaç seviyede pişirme	Yükseklik
2 seviye	
■ Ünlversal tava	3
■ Fırın tepsisi	1

Birkaç seviyede pişirme	Yükseklik
2 seviye	
■ Üzerinde kalıp bulunan 2 ızgara	3 1
3 seviye	
■ Fırın tepsisi	5
■ Ünlversal tava	3
■ Fırın tepsisi	1

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanınız.

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

### 26.3 Kızartma, buğulama ve ızgara için hazırlama bilgileri

- Önerilen ayarlar, buzdolabı sıcaklığındaki yiyecekler ve doldurulmamış, kızartmaya hazır kümes hayvanları için geçerlidir.
- Kümes hayvanlarını göğsü veya derisi aşağı gelecek şekilde kaba koyunuz.
- Belirtilen sürenin yaklaşık ½ ila ⅔'ü kadar sonra kızartmaları, ızgara yiyecekleri veya bütün balığı çeviriniz.

#### Tel ızgarada kızartma

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

- Benzer ağırlık ve kalınlıktaki parçaları kızartınız. Böylelikle yiyecekler eşit şekilde kızarır ve kurumaları önlenir.
- Yiyecekleri doğrudan ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- Damlayan sıvıları toplamak için ünlversal tavayı, ızgara üstte belirtilen yükseklikte olacak şekilde kaydırınız.
- Yemeğin boyutuna ve türüne bağlı olarak, ünlversal tavaya ½ litreye kadar su koyunuz. Biriken kızartma suyundan bir sos hazırlayabilirsiniz. Ayrıca daha az duman oluşur ve pişirme bölümü daha az kirlenir.

#### Kapta kızartma

Kapalı kapta hazırlandığında pişirme bölümü daha temiz kalır.

#### Kapta kızartmaya yönelik genel bilgiler

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

#### Açık kapta kızartma

- Derin bir kızartma kalıbı kullanılmalıdır.
- Uygun bir kabınız yoksa, ünlversal 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.

**Nikele alerjisi olan kişiler için uyarı**

Nadir durumlarda eser miktarda nikel yiyeceklere bulaşabilir.

Dolaşımli hava ızgarası bütün kümes hayvanlarının, balıkların ve etlerin pişirilmesi için (örneğin çıtır kızartmalar) idealdir.

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

**Notlar**

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

**26.4 Hazır yemekler için hazırlama bilgileri**

- Pişirme sonucu büyük ölçüde yiyeceğe bağlıdır. Erkenden yanma veya dengesiz pişme gibi durumlar mevcut olabilir.
- Aşırı buzlanmış derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız. Yemekteki buzu çıkartınız.
- Hazır yiyecekler ambalajından çıkarılmalıdır.
- Hazır yemeği kapta ısıtacak veya pişirecekseniz, ısıya dayanıklı kaplar kullanınız.
- Parçalı yiyecekleri, örneğin sandviç ekmeklerini ve patates ürünlerini aksesuar üzerine eşit ve düz olarak yayınız. Parçalar arasında biraz boşluk bırakınız.
- Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

**26.5 Yemek seçimi**

Yemek kategorilerine göre sıralanmış çok sayıda yemek için önerilen ayarlar.

**Çeşitli yemekler için önerilen ayarlar**

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Süre, dak.
Kek, malzemeli	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	2 	150-170 60-80
Kek, 2 katlı	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	3+1 	140-150 70-85
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2 	170-190 55-80
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2 	150-160 <sup>1</sup> 30-40
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	3 	160-180 55-95
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3 	180-190 30-55
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3 	180-190 <sup>1</sup> 10-15
Muffin	Muffin tepsisi	2 	170-190 20-40
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3 	150-170 20-30
Kurabiye	Fırın tepsisi	3 	140-160 15-25

<sup>1</sup> Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

<sup>2</sup> Yemek toplam sürenin 1/2 - 2/3'ünden sonra çevrilmelidir.

<sup>3</sup> Önce sıvı kaba koyulmalıdır, rosto en az 2/3'ü sıvı dolu kapta olmalıdır

<sup>4</sup> Yemek toplam sürenin 2/3'ünden sonra çevrilmelidir.

<sup>5</sup> Kaba zemini kaplayacak kadar su eklenmelidir.

<sup>6</sup> Yemek çevrilmemelidir.

<sup>7</sup> Üniversal tava tel ızgaranın altına sürülmelidir.

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik		Süre, dak.
Kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-160 15-30
Kurabiye, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		140-160 15-30
Ekmek, 750 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		200-220 20-40
Ekmek, 1500 gr	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		200-220 40-60
Pide	Üniversal tava	3		240-250 20-25
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		180-190 20-30
Pizza, taze - fırın tepsisinde	Fırın tepsisi	3		190-210 20-30
Pizza, taze - fırın tepsisinde, 2 katlı	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-190 30-40
Pizza, taze, ince hamur, pizza kalıbında	Pizza tepsisi	2		250-270 <sup>1</sup> 8-13
Kiş	Koyu kaplamalı kiş kalıbı	2		190-210 25-35
Tart flambe	Üniversal tava	3		260-270 <sup>1</sup> 10-15
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	2		200-220 30-60
Patates graten, çiğ malzeme, 4 cm yüksek	Fırın kabı	2		150-170 60-80
Tavuk, 1,3 kg, doldurulmamış	Üzeri açık kaplar	2		200-220 60-70
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Üzeri açık kaplar	3		220-230 30-35
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Üzeri açık kaplar	2		<b>1.</b> 140 <b>2.</b> 160 <b>1.</b> 130-140 <b>2.</b> 50-60
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		160-170 150-160
Siğir filetosu, orta, 1 kg	Tel ızgara + Üniversal tava	3		210-220 40-50 <sup>2</sup>
Siğir kızartması, 1,5 kg <sup>3</sup>	Üzeri kapalı kaplar	2		200-220 130-150
Rozbif, orta, 1,5 kg	Tel ızgara + Üniversal tava	3		200-220 60-70 <sup>2</sup>
Burger, 3-4 cm yüksek	Tel ızgara	4		3 25-30 <sup>4</sup>
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg <sup>5</sup>	Üzeri açık kaplar	2		170-190 70-80 <sup>6</sup>
Balık, ızgara, bütün, 300 g, örn. alabalık <sup>7</sup>	Tel ızgara	2		160-180 20-30

<sup>1</sup> Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

<sup>2</sup> Yemek toplam sürenin 1/2 - 2/3'ünden sonra çevrilmelidir.

<sup>3</sup> Önce sıvı kaba koyulmalıdır, rosto en az 2/3'ü sıvı dolu kapta olmalıdır

<sup>4</sup> Yemek toplam sürenin 2/3'ünden sonra çevrilmelidir.

<sup>5</sup> Kaba zemini kaplayacak kadar su eklenmelidir.

<sup>6</sup> Yemek çevrilmemelidir.

<sup>7</sup> Üniversal tava tel ızgaranın altına sürülmelidir.

## Yoğurt

Cihazınızla yoğurt hazırlayınız.

## Yoğurdun hazırlanması

**1.** Aksesuarları ve rafı pişirme bölümünden çıkartınız.

- 1 litre sütü (% 3,5 yağlı) ocakta 90 °C'ye ısıtınız ve 40 °C'ye soğuması için bırakınız. Uzun ömürlü süt ile 40 C'ye kadar ısıtmanız yeterlidir.
- 150 gr yoğurdu buzdolabı sıcaklığında sütün içine karıştırınız.

- Karışımı küçük kaplara doldurunuz, örn. fincanlar veya küçük kapaklı kavanozlar.
- Kapların üzerini folyoyla kapatınız, örn. streç film ile.
- Kaplar pişirme bölümünün zeminine yerleştirilmelidir.
- Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
- Yoğurt hazırlandıktan sonra en az 12 saat buzdolabında dinlenmeye bırakılmalıdır.

### Tatlılar ve kompostolar için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma tipi → Sayfa 7	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme bölümü zeminini	<input type="checkbox"/>	40-45	8-9 saat

## 26.6 Özel hazırlama türleri ve diğer uygulamalar

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

### Hassas pişirme

İnce parçaları düşük sıcaklıkta yavaşça pişiriniz, örn. sığır 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.

- Taze, hijyenik, kemiksiz et kullanınız.
- Kap, tel ızgaranın üzerinde 2. kademedeki pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.
- Pişirme bölümü ve kap yakl. 15 dakika önceden ısıtılmalıdır.
- Et ocak gözünde her taraftan çok kızgın şekilde kızartılmalıdır.
- Et derhal önceden ısıtılmış kapla pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.

Fırının içindeki sıcaklığı eşit tutmak için, yumuşak pişirme sırasında fırının kapağını kapalı tutunuz.

### Hassas pişirmeye yönelik ipuçları

Burada hassas pişirmede iyi sonuçlar elde etmek için ipuçları bulabilirsiniz.

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

### Yavaş pişirme için önerilen ayarlar

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Dakika cinsinden kızartma süresi	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dak.
Ördek göğsü, az pişmiş, her biri 300 g	Üzeri açık kaplar	2	6-8	95 <sup>1</sup>	60-70
Domuz filetosu, bütün	Üzeri açık kaplar	2	4-6	85 <sup>1</sup>	75-100
Sığır filetosu, 1 kg	Üzeri açık kaplar	2	6-8	85 <sup>1</sup>	90-150
Dana madalyonu, 4 cm kalınlığında	Üzeri açık kaplar	2	4	80 <sup>1</sup>	50-70
Kuzu sırtı, çözülmüş, her biri 200 g	Üzeri açık kaplar	2	4	85 <sup>1</sup>	30-70

<sup>1</sup> Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

## 26.7 Test yemekleri

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

### Fırında pişirme

- Ayar değerleri, pişirme bölümü soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.
- Önerilen ayarlardaki ön ısıtma ile ilgili bilgilere dikkat ediniz. Ayar değerleri hızlı ısıtma olmadan geçerlidir.
- Pişirmek için ilk olarak belirtilen sıcaklıkların daha düşük olanını kullanınız.
- Fırın tepsilerine veya kalıplara aynı anda konulan hamur işlerinin aynı anda hazır olması gerekmez.
- 2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:
  - 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 ızgaraların ortasına üst üste koyunuz.
  - Izgaraya alternatif olarak sunduğumuz Air Fry tepsisini de kullanabilirsiniz.

### Pişirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma tipi → Sayfa 7	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Şekerpare	Fırın tepsisi	3		140-150 <sup>1</sup>	25-35
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	3		140-150 <sup>1</sup>	20-30
Sıkma kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-150 <sup>1</sup>	25-35
Sıkma kurabiye, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		130-140 <sup>1</sup>	35-55
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		150 <sup>1</sup>	20-30
Küçük kekler, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140 <sup>1</sup>	25-35
Küçük kekler, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		140 <sup>1</sup>	25-35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	25-35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Yağsız kek, 2 seviye	2x Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3+1		150-160 <sup>2</sup>	35-50

<sup>1</sup> Cihazda 5 dakika ön ısıtma yapılmalıdır. Hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılmamalıdır.

<sup>2</sup> Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır. Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır. Hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılmamalıdır.

### Izgara

#### Izgara için ayar önerileri

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Süre, dak.
Ekmek dilimleri kızartma	Tel ızgara	5	3 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Cihazda ön ısıtma yapılmamalıdır.



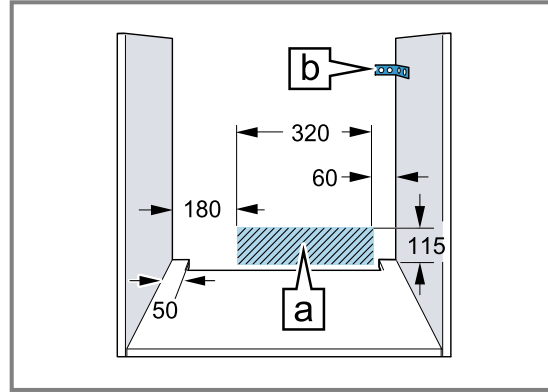
## 27 Montaj kılavuzu



### ⚠️ 27.1 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 [a] içinde veya montaj bölgesi dışında olmalıdır. Sabitlenmeyen mobilyalar piyasada bulunabilen bir köşebentle [b] duvara sabitlenmelidir.



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

### ⚠️ UYARI – Yangın tehlikesi!

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

- ▶ Çoklu priz takımları kullanmayınız.
- ▶ Sadece sertifikalı, asgari kesiti 1,5 mm<sup>2</sup> 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.

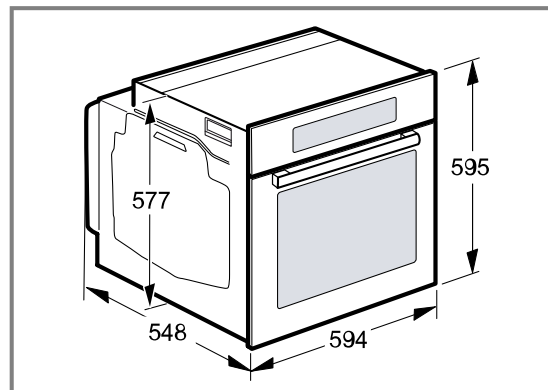
### DİKKAT!

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

- ▶ Cihaz kapak tutamağından yaşınmamalı veya tutulmamalıdır.

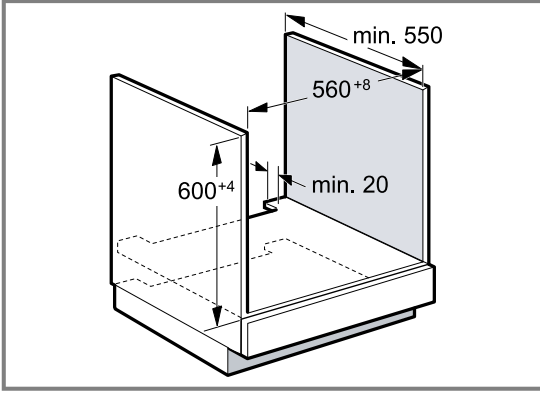
### 27.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



### 27.3 Çalışma tezgahı altına montaj

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

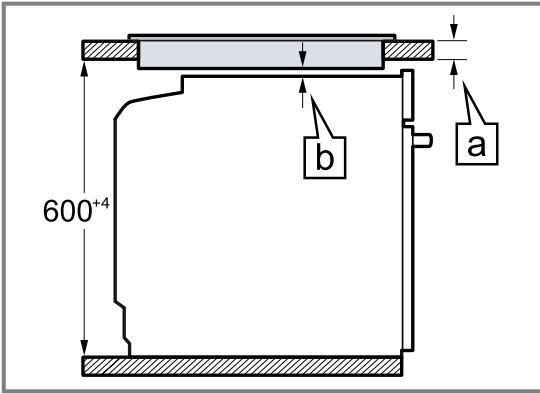


- Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Çalışma tezgahı gömme mobilyaya sabitlenmelidir.
- Varsa ocağın montaj kılavuzuna uyulmalıdır.
- Ocak için farklı ulusal montaj uyarılarına uyulmalıdır.

### 27.4 Ocak altına montaj

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

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

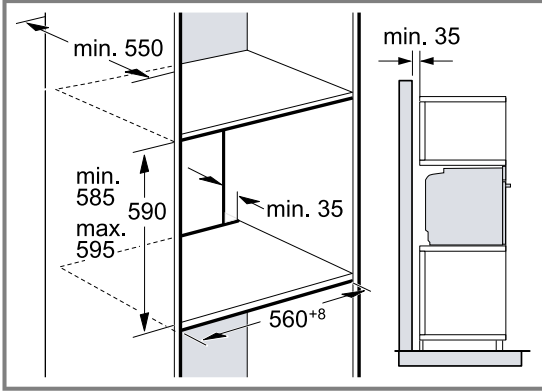


Ocak türü	mm cinsinden yerleştirilen a	mm cinsinden yüzeye sıfır a	mm cinsinden b
İndüksiyonlu ocak	37	38	5
Tam yüzey indüksiyonlu ocak	47	48	5
Gazlı ocak	27	38	5 <sup>1</sup>
Elektrikli ocak	27	30	2

<sup>1</sup> Ocak için farklı ulusal montaj uyarılarına uyulmalıdır.

## 27.5 Boy dolabına montaj

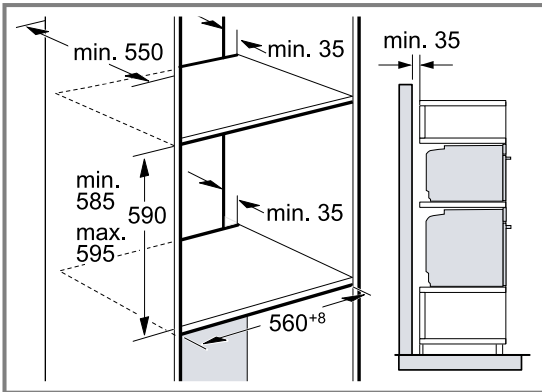
Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- 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.

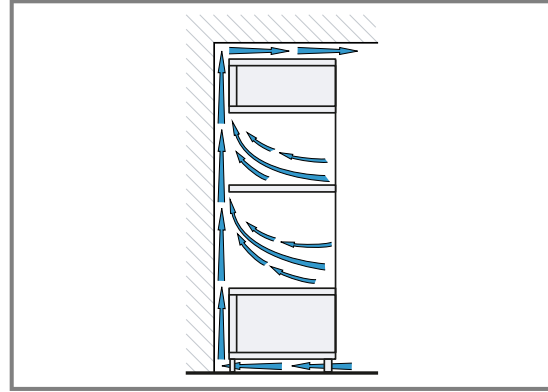
## 27.6 İki cihazın üst üste kurulması

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 cm<sup>2</sup> havalandırma açıklığı gereklidir. Bunun için alt panel kesilmeli veya bir havalandırma ızgarası takılmalıdır.

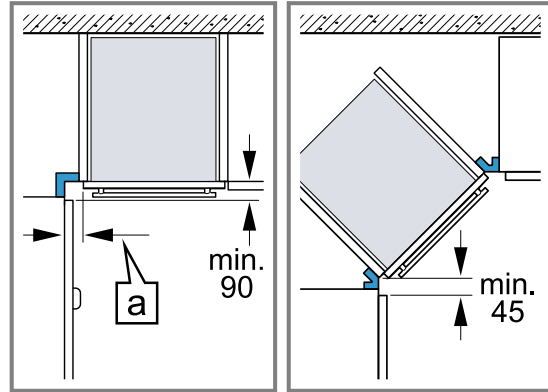
- Hava değişiminin çizime göre sağlandığından emin olunmalıdır.



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

## 27.7 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.

## 27.8 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 ekranının laranlık kalması halinde, bağlantı yanlış yapılmış demektir. Cihazı şebekeden ayırınız, bağlantıyı kontrol ediniz.

## Cihazın koruyucu kontak fişiyle elektriğe bağlanması

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

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

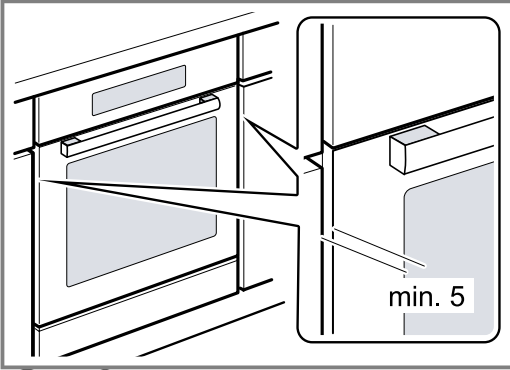
## Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

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

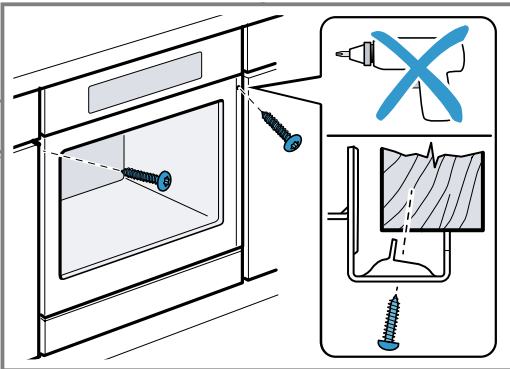
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız. Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
  - yeşil-sarı = Topraklama iletkeni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

## 27.9 Cihazın monte edilmesi

1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



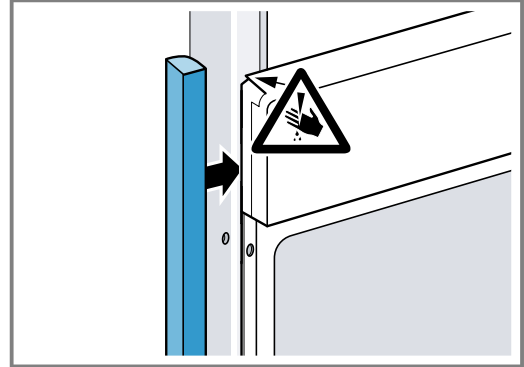
2. Cihazı sıkıca vidalayınız.



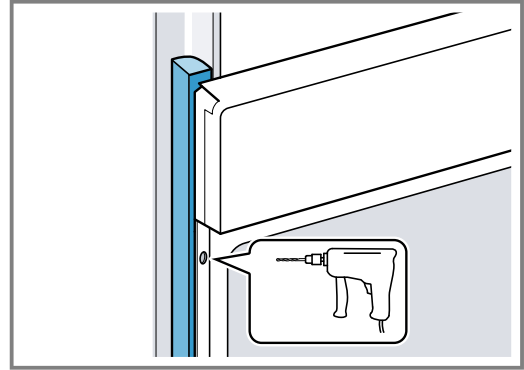
**Not:** Tezgah ve cihaz arasındaki aralık, ek pervazlarla kapatılmamalıdır. Tadil edilen dolabın yan duvarlarına ısı koruma çubuklarının takılması gereklidir.

## 27.10 Dikey tutma kulbu ile tutamaksız mutfaklarda:

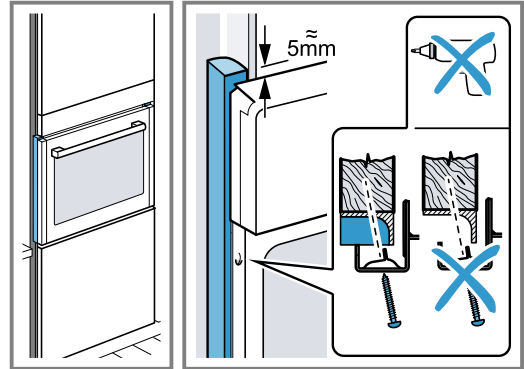
1. Olası keskin kenarları örtmek ve güvenli bir montaj sağlamak için uygun bir dolgu parçası uygulanmalıdır.



2. Vidalamalı bağlantı oluşturmak için alüminyum profillerde önceden delik delinmelidir.



3. Cihaz uygun civatayla sabitlenmelidir.



## 27.11 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, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's vertical space.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line at the top and followed by a set of dashed lines for a margin, continuing down the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-StraÙe 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticarî markası altında üretilmiştir



**9001669538** (030315)  
tr