BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Buharlı pişirici

CDG634A.0

[tr] Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları

Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.

İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1 Güvenlik ... 2
2 Maddi hasarların önlenmesi ... 4
3 Çevrenin korunması ve tasarruf ... 5
4 Cihazı tanıma ... 5
5 Aksesuar ... 7
6 İlk Kullanım öncesi ... 9
7 Temel Kullanım ... 10
8 Zaman fonksiyonları ... 12
9 Yemekler ... 13
10 Çocuk kilidi ... 15
11 Temel ayarlar ... 15
12 Cihazı temizleme ve bakımını yapma ... 16
13 Arızaları giderme ... 21
14 Atığa verme ... 24
15 Pişirme önerileri ... 25
16 Müşteri hizmetleri ... 32

17 MONTAJ KILAVUZU ... 33
17.1 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 2000 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

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.
Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.
→ *"Aksesuar", Sayfa 7*

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Havalandırma boşluklarına asla temas edilmemelidir.

Aksesuar veya kap çok ısınır.

- Sıcak aksesuar veya kaplar daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

⚠ 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.

- Açarken cihazın çok yakınında durulmamalıdır.
- Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

Buharlaşma kabındaki su cihaz kapatıldıktan sonra hala sıcaktır.

- Buharlaşma kabı cihaz kapatıldıktan hemen sonra kesinlikle boşaltılmamalıdır.
- Temizlemeden önce cihazın soğuması beklenmelidir.

Aksesuarların çıkartılması sırasında sıcak sıvı sıçrayabilir.

- Sıcak aksesuarlar sadece fırın eldiveni kullanılarak dikkatlice çıkartılmalıdır.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

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

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

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

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

⚠ UYARI – 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 32*

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 – Tehlike: Manyetizma!
Kumanda bölümünde veya kumanda elemanlarında sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bu mıknatıslar elektronik implantları, örneğin kalp pillerini veya insülin pompalarını etkileyebilir.
- ▸ Elektronik implant taşıyanlar kumanda bölümünden en az 10 cm uzak durmalıdır.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!
Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.
- ▸ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- ▸ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▸ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

2 Maddi hasarların önlenmesi

DİKKAT!
Pas tutmuş kaplar pişirme bölümünde korozyana yol açabilir. Çok küçük lekeler bile korozyona neden olabilmektedir.
- ▸ Pas tutmuş kapları kullanmayınız.

Damlayan sıvılar pişirme bölümü zeminini kirletir.
- ▸ Delikli bir pişirme kabı ile buharda pişirirken üniversal tavayı veya deliksiz pişirme kabını altına itiniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.

Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.
- ▸ Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.

Su haznesinin bulaşık makinesinde temizlenmesi hasara neden olur.
- ▸ Su haznesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
- ▸ Su haznesi yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir.

Aksesuar, cihaz tipine bağlı olarak cihaz kapağını kapatma sırasında kapak camını çizebilir.
- ▸ Aksesuar her zaman dayanak noktasına kadar pişirme bölümüne itilmelidir.

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.

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.

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.
- ▸ Kullanım sonrasında pişirme bölümünün kuruması beklenmelidir.
- ▸ Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
- ▸ Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.

Alüminyum folyo kapak camında kalıcı renk değişimlerine neden olabilir.
- ▸ Pişirme bölümündeki alüminyum folyo kapak camına temas etmemelidir.

Usulüne uygun olmayan bakım, pişirme bölümünde korozyona neden olabilir.
- ▸ Bakım ve temizlik bilgileri dikkate alınmalıdır.
- ▸ Cihaz soğuduktan sonra pişirme bölümündeki kirler temizlenmelidir.

Cihazın kapak tutamağından taşınması tutamağın kırılmasına neden olabilir. Kapak tutamağı cihazın ağırlığına dayanıklı değildir.
- ▸ Cihaz kapak tutamağından yaşınmamalı veya tutulmamalıdır.

Isı sıkışması cihaza zarar verir.
- ▸ Pişirme bölümü zeminine kesinlikle aksesuar, folyo, pişirme kağıdı veya kap koyulmamalıdır.
- ▸ Pişirme bölümü zeminine hiçbir türde folyo yerleştirilmemelidir.
- ▸ Pişirme bölümü zemini ve buharlaşma kabı boş bırakılmalıdır.
- ▸ Kaplar her zaman delikli pişirme kabının içine yerleştirilmelidir.

Su haznesindeki sıcak su buhar sistemine zarar verebilir.
- ▸ Su haznesine sadece soğuk su doldurunuz.

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 → *Sayfa 25* belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.

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

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

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

Yiyecekleri aynı anda birden fazla kademede pişiriniz. Pişirme süresi en uzun olan yemeği ilk olarak koyunuz.

- Yiyecekleri aynı anda hazırlarsanız, çalışma süresini kısaltabilirsiniz.

Not:
Cihaz şunları gerektirir:

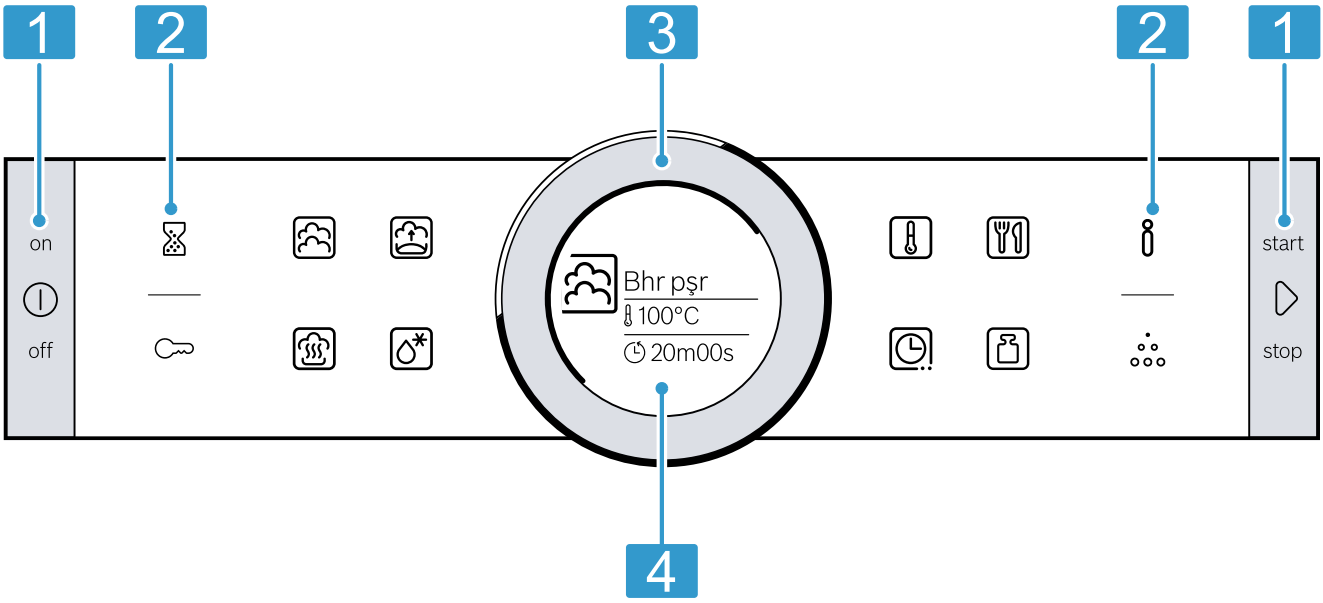
- Ekran açıkken çalışmada maks. 1 W
- Ekran kapalıyken çalışmada maks. 0,5 W

4 Cihazı tanıma

4.1 Kumanda elemanları

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

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



1	Tuşlar	Tuşların bir basınç noktası vardır. Tuşları kullanmak için tuşlara basınız.
2	Dokunmatik alanlar	Dokunmatik alanların altında sensörler bulunur. Fonksiyonu seçmek için ilgili dokunmatik alana basınız.

3	Halka ayar düğmesi	Halka ayar düğmesini istediğiniz sıklıkta sola veya sağa çevirebilirsiniz. Halka ayar düğmesini çalıştırmak için halka ayar düğmesine hafifçe basınız ve istenen yönde hareket ettiriniz.
4	Ekran	Ekranda mevcut ayar değerleri, seçim seçenekleri ve bilgi metinleri gösterilir.

Tuşlar ve dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyon seçmek için ilgili alana dokununuz.

Sembol	Ad	Açıklama
	Açık/Kapalı	Cihazın açılması ve cihazın kapatılması.
	Bilgi	Cihaz açıkken: Ek bilgileri görüntüleyiniz. Cihaz kapalıyken: Temel ayarlara ulaşmak için yaklaşık 3 saniye basılı tutunuz.
	Zaman fonksiyonları	Zaman fonksiyonlarının seçilmesi
	Çocuk kilidi	Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi. Yaklaşık 4 saniye basılı tutulması, çocuk kilidini devre dışı bırakır.
	Başlat/ Durdur	Düğmeyi basılı tutarak (yaklaşık 3 saniye) çalışmanın başlatılması, durdurulması ve iptal edilmesi.
	Alarm	Alarmın seçilmesi.
	Buharda pişirme	Buharda pişirme ısıtma türünün seçilmesi.
	Mayalama kademesi	Mayalama kademesi ısıtma türünün seçilmesi.
	Kireçten arındırma	Kireçten arındırma seçimi.
	Tekrar ısıtma	"Tekrar ısıtma" ısıtma türünün seçilmesi.
	Buz çözme	Buz çözme ısıtma türünün seçilmesi.
	Sıcaklık	Pişirme bölümü için sıcaklığın seçilmesi.
	AutoPilot	Pişirme programları ile Yemekler çalışma modunun seçilmesi.
	Ağırlık	Yemekler çalışma modunda ağırlığın seçilmesi

Halka ayar düğmesi

Halka ayar düğmesi ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Örneğin sıcaklık gibi değerlerde, minimum veya maksimum değere ulaştığınızda halka ayar düğmesini tekrar geri çevirmeniz gerekir.

Ekran

Ekran size farklı düzeylerdeki güncel ayar değerlerini gösterir.

Ön plandaki değer	Ön plandaki değer beyaz renkle vurgulanır. Değeri halka ayar düğmesi ile doğrudan değiştirebilirsiniz.
Arka plandaki değer	Arka plandaki değerler gri renkte gösterilir. Değeri halka ayar düğmesi ile değiştirmek için, öncelikle istediğiniz fonksiyonu seçiniz.
Büyütme	Halka ayar düğmesi ile bir değeri değiştirdiğiniz sürece, büyütülmüş olarak sadece bu değer gösterilir.

Halka çizgisi

Ekranın dışında bir halka çizgisi mevcuttur.

- Pozisyon göstergesi
  Bir değeri değiştirdiğinizde, halka çizgisi seçim listesinin neresinde bulunduğunuzu gösterir. Ayarlama alanına ve seçim listesinin uzunluğuna bağlı olarak, halka çizgisi süreklidir veya bölümlere ayrılmıştır.
- İlerleme göstergesi
  Çalışma sırasında halka çizgisi ilerlemeyi gösterir ve saniyelik taktlarla kırmızı renkte dolar. Süre azalıyorsa, her saniyede bir halka çizgisinin bir bölümü söner.

Sıcaklık göstergesi

Isıtma çizgisi, pişirme bölümündeki sıcaklığı gösterir.

- Isıtma çizgisi
  Çalışma türüne bağlı olarak, sıcaklığın altındaki beyaz çizgi, pişirme bölümü ısıtıldıkça kırmızı renkte dolar. Ön ısıtma yaptığınızda, çizgi tamamen kırmızıyla dolduğunda yemeği içeri sürmek için optimum zamana ulaşılmıştır.
- Kalan ısı göstergesi
  Cihaz kapatılmışsa, halka çizgisi ile pişirme bölümündeki kalan ısı gösterilir. Kalan ısı azaldıkça, halka çizgisi koyulaşır ve bir süre sonra kaybolur.

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

4.2 Isıtma türleri

Burada ısıtma türlerine ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz. Isıtma türlerinin kullanımına yönelik önerileri görebilirsiniz. Bir ısıtma türü seçtiğinizde cihaz size uygun bir sıcaklık veya kademe önerir. Değerleri devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

Sembol	Ad	Sıcaklık	Kullanımı
	Buharda pişirme	30-100 °C	Şunların haşlanması ve buharda pişirilmesi: ■ Sebze ■ Balık ■ Garnitürler Meyvelerin suyunun çıkarılması.
	Tekrar ısıtma	80-100 °C	Tencere yemekleri için uygundur. Buharlı ısıtma, pişmiş yiyecekleri koruyarak ısıtır. Verilen buhar nedeniyle yemekler kurumaz.
	Pişirme	30-50 °C	Mayalı hamur için uygundur. Mayalı hamur, oda sıcaklığından daha hızlı ısınır. Hamur yüzeyi kurumaz.
	Buz çözme	30-60 °C	Sebze ve meyveler için uygundur. Buharlı ısıtma, ısıyı nem yoluyla yavaşça yiyeceğe aktarır. Yemekler kurumaz ve şekilleri bozulmaz.

4.3 Ek bilgilerin görüntülenmesi

Çoğu durumda, yürütülen fonksiyon hakkında ek bilgileri çağırabilirsiniz. Cihaz; uyarılar, talepler veya onay pencereleri gibi bazı bilgileri otomatik olarak görüntüler.

1. ⓘ seçeneğine basınız.
✔ Ek bilgiler birkaç saniye görüntülenir.
2. Daha uzun metinlerde halka ayar düğmesi ile ilerleyebilirsiniz.

4.4 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır.

Pişirme bölümü aydınlatması

Cihaz kapağını açarsanız pişirme bölümündeki aydınlatma çalışır. Eğer cihaz kapağı 15 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır. Çalışma başladığında, çalışma modlarının çoğunda pişirme bölümü aydınlatması çalışır. Çalışma sonlandığında, pişirme bölümü aydınlatması kapanır. Temel ayarlarda, pişirme bölümü aydınlatmasının çalışma sırasında açılıp açılmamasını belirleyebilirsiniz. → *Sayfa 15*

Soğutma fanı

Bu soğutucu fan, gerektiğinde devreye girer ve devre dışı kalır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

DİKKAT!

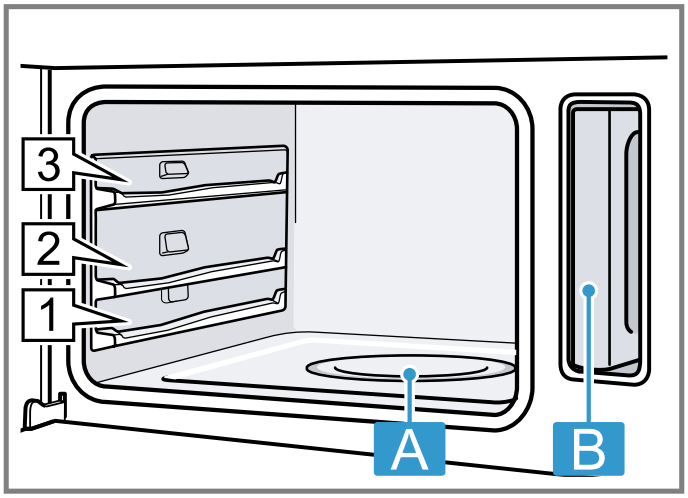
Havalandırma deliklerinin kapatılması cihazın aşırı ısınmasına neden olur.

▸ Havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

Pişirme bölümünün çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır.
Soğutma fanının ilave çalışma süresini, temel ayarlardan belirleyebilirsiniz. → *Sayfa 15*

Yerleştirme yükseklikleri

Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.



A	Buharlaşma kabı
B	Hazne rafındaki su haznesi

4.5 Cihaz kapağı

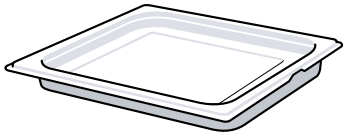
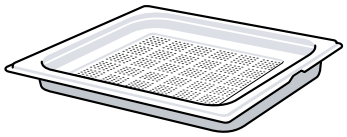
Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, cihaz çalışmaya ara verir. Cihaz kapağını kapattığınızda, çalışma otomatik olarak devam eder.

5 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	Özellikler	Kullanımı
Buhar kabı, deliksiz, boyut L		■ Pirinç, baklagil veya tahıl pişirme ■ Damlayan sıvının toplanması, örneğin buharda pişirme sırasında
Buhar kabı, delikli, boyut L		■ Bütün balığı veya büyük miktarlarda sebzeleri buharda pişirme ■ Büyük miktarlarda meyvenin suyunu çıkarma

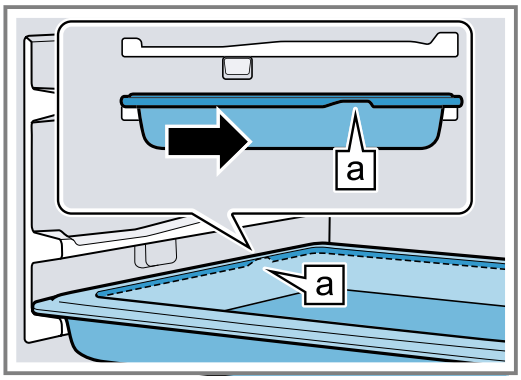
5.1 Kilit fonksiyonu

Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller.
Aksesuarı yaklaşık olarak yarısına kadar, kilitlenene kadar dışarı çekebilirsiniz. Devrilme koruması ancak aksesuar pişirme bölümüne ittiğinizde çalışır.

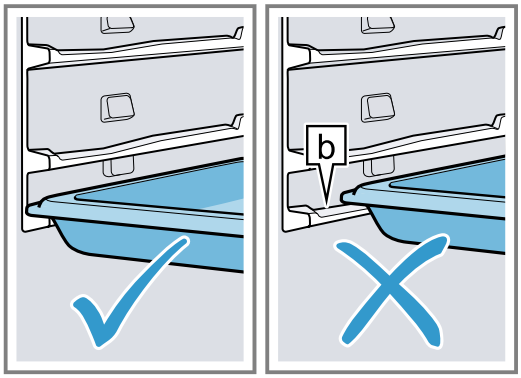
5.2 Buhar haznesinin içeri itilmesi

DİKKAT!
Isı sıkışması cihaza zarar verir.
- ▸ Pişirme bölümü zeminine kesinlikle aksesuar, folyo, pişirme kağıdı veya kap koyulmamalıdır.
- ▸ Pişirme bölümü zeminine hiçbir türde folyo yerleştirilmemelidir.
- ▸ Pişirme bölümü zemini ve buharlaşma kabı boş bırakılmalıdır.
- ▸ Kaplar her zaman delikli pişirme kabının içine yerleştirilmelidir.

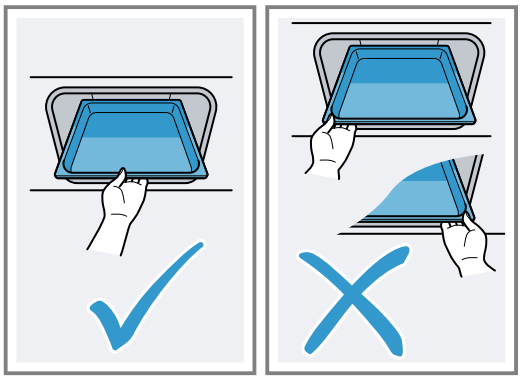
1. Buhar haznesini, kilit tırnağı [a] arkada olacak ve yukarıya bakacak şekilde çeviriniz.



2. Buhar haznesini girintinin üzerine [b] itmeyiniz.



3. Buhar haznesini ortasından tutunuz ve itiniz.



5.3 Diğer aksesuar

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

6 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

6.1 Su sertlik derecesi

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

DİKKAT!

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

- ▸ Su sertliği doğru ayarlanmalıdır.

Uygun olmayan sıvıların kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

- ▸ Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanılmamalıdır.
- ▸ Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanılmalıdır.

Notlar

- Mineralli su kullanacaksanız, su sertlik derecesini "çok sert" olarak ayarlayınız. Mineralli su kullanacaksanız, sadece karbondioksit içermeyen mineralli su kullanınız.
- Şebeke suyunuz çok kireçliyse, yumuşatılmış su kullanmanız önerilir. Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız, su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayınız.

Ayar	mmol/l cinsinden su sertliği	Alman normlarına göre sertlik °dH	Fransız normlarına göre sertlik °fH
00 (yumuşatılmış)	-	-	-
01 (yumuşak)	maks. 1,5	maks. 8,4	maks. 15
02 (orta)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
03 (sert)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
04 (çok sert)	3,8 üzerinde	21,3 üzerinde	38 üzerinde

6.2 İlk kez çalıştırma

Güç kaynağına bağlandıktan sonra veya uzun bir elektrik kesintisinden sonra, cihazınızın ilk çalıştırılması için ayarlar görünür.

Not: Ayarları her zaman temel ayarlar altında değiştirebilirsiniz.

→ *"Temel Kullanım", Sayfa 10*

Dilin ayarlanması

1. Halka ayar düğmesi ile dili ayarlayınız.
2. ⏲ seçeneğine basınız.

✔ Sonraki ayar görünür.

Saatin ayarlanması

1. Halka ayar düğmesi ile güncel saati ayarlayınız.
2. ⏲ seçeneğine basınız.

✔ Sonraki ayar görünür.

Su sertliğinin ayarlanması

1. Halka ayar düğmesi ile su sertlik derecesini ayarlayabilirsiniz.
2. ⏲ seçeneğine basınız.

✔ Su sertlik derecesi kaydedilir.
✔ Ekranda, ilk çalıştırmanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.
✔ Güncel saat görüntülenir.

6.3 Cihaz kalibrasyonu

Suyun kaynama sıcaklığı, hava basıncına bağlıdır. Kalibrasyon sırasında cihaz, kurulum yerindeki basınç oranlarına göre otomatik olarak ayarlanır. Kalibrasyon sırasında çok fazla buhar oluşabilir.

Kalibrasyon yapılması

Notlar

- Kalibrasyon sırasında cihaz kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde kalibrasyon iptal edilir.
- Taşınma sonrasında, cihazın yeni kurulum yerine ayarlanması için, temel ayarları fabrika ayarlarına ayarlayınız. İlk çalıştırmayı ve kalibrasyonu tekrarlayınız.
- Cihaz, kalibrasyon ayarlarını bir elektrik kesintisi veya fişin çekilmesi durumunda da kaydeder. Yeniden kalibre edilmesine gerek yoktur.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuktur veya oda sıcaklığındadır.

1. Köpük parçacıkları gibi ambalaj artıklarını ve aksesuarları pişirme bölümünden alınız.
2. Pişirme bölümündeki pürüzsüz yüzeyleri yumuşak, nemli bir bezle siliniz.
3. Cihazı ⏻ ile açınız.
4. Su haznesini doldurunuz.
   → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 10*
5. Şu ısıtma türünü, sıcaklığı ve süreyi ayarlayınız.
   → *"Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması", Sayfa 11*

Ayar	Değer
Isıtma türü	Buharda pişirme
Sıcaklık	100 °C
Süre	20 dakika

6. Cihazı ⏻ ile kapatınız.
7. Pişirme bölümü soğuyuncaya kadar beklenmelidir.

6.4 Pişirme bölümünün temizlenmesi

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuktur veya oda sıcaklığındadır.

1. Düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.
2. Su haznesini boşaltınız ve kurulayınız.
3. Pişirme bölümünü kurutunuz.

6.5 Aksesuarların Temizlenmesi

- Aksesuarı deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile temizleyiniz.

7 Temel Kullanım

7.1 Cihazın açılması

- Cihazı ⏻ ile açınız.
- ✔ Ekranda Bosch logosu görünür. Ardından ısıtma türlerinin seçim listesi görünür.

7.2 Cihazın kapatılması

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

7.3 Çalışmanın başlatılması

- Çalışmayı başlatmak için ▷ üzerine basılmalıdır.
- ✔ Ekranda ayarlar, çalışma süresi, halka çizgisi ve ısıtma çizgisi görünür.

7.4 Çalışmanın durdurulması veya iptal edilmesi

Çalışmayı dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. Çalışmanın duraklatılması için, pişirme bölümü kapağını açınız veya ▷ seçeneğine basınız.
- ✔ Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.
2. Çalışmanın devam etmesi için, pişirme bölümü kapağını kapatınız veya yeniden ▷ seçeneğine basınız.
3. Tüm ayarları sıfırlamak ve işletimi komple iptal etmek için ⏻ tuşuna 3 saniye basınız.
- ✔ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.

7.5 Su haznesinin doldurulması

Su haznesi, pişirme bölümünün yanında bulunur. Buharda pişirme işlemine başlamadan önce su haznesini doldurunuz.

⚠ **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

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

- Açarken cihazın çok yakınında durulmamalıdır.
- Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Buharlaşma kabındaki su cihaz kapatıldıktan sonra hala sıcaktır.

- Buharlaşma kabı cihaz kapatıldıktan hemen sonra kesinlikle boşaltılmamalıdır.
- Temizlemeden önce cihazın soğuması beklenmelidir.

Açıktan sonra cihaz kapağından sıcak su akabilir.

- Açarken cihazın çok yakınında durulmamalıdır.
- Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Buharlaşma kabı taşarsa, su haznesine su eklemeyiniz.

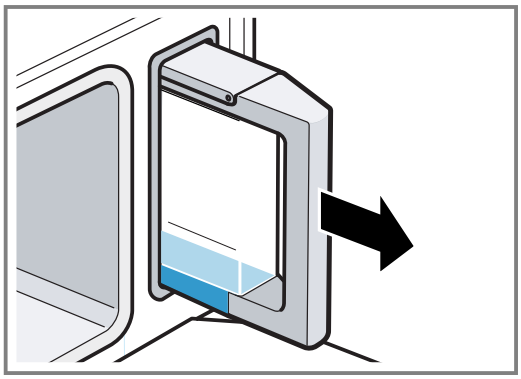
DİKKAT!

Uygun olmayan sıvıların kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

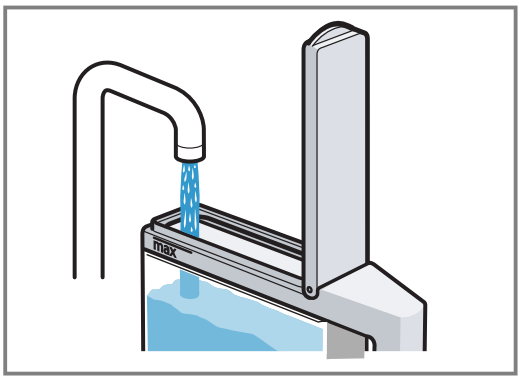
- Damıtılmış su, aşırı klor içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanılmamalıdır.
- Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanılmalıdır.

Gereklilik: Su sertlik derecesi doğru ayarlanmıştır. → *Sayfa 9*

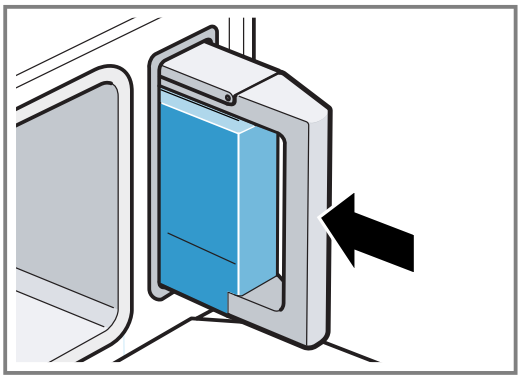
1. Cihazın kapağını açınız.
2. Su haznesini hazne rafından çıkarınız.



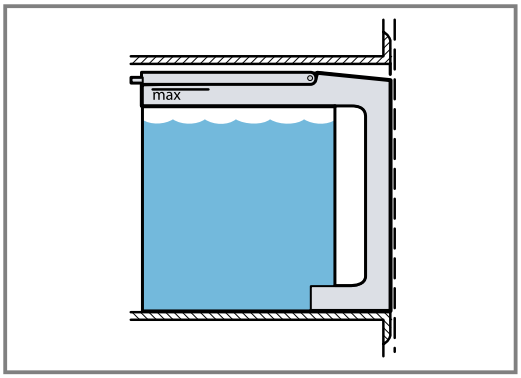
3. Su haznesine **maks** işaretine kadar soğuk su doldurunuz.



4. Hazne kapağını kapatınız.
5. Dolu su haznesini ilgili hazne rafına yerleştiriniz.



6. Su haznesinin hazne rafıyla aynı hizada olup olmadığını kontrol ediniz.



7. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

7.6 Su haznesinin tekrar doldurulması

Su haznesi çalışma sırasında boşalırsa, çalışmaya ara verilir.

1. Cihazın kapağını dikkatlice açınız.
2. Su haznesini hazne rafından çıkarınız.
3. Su haznesine su doldurunuz.
4. Dolu su haznesini ilgili hazne rafına yerleştiriniz.
5. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
6. Çalışmayı devam ettirmek için ▷ seçeneğine basınız.

7.7 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

Cihazınızı açtığınızda, önerilen bir ısıtma türü ve sıcaklık belirir. Bu ayarı hemen ▷ ile başlatabilirsiniz. Diğer ayarlar için değerleri değiştiriniz.

Gereklilik: Su haznesine yeterli su dolduruldu.

1. Cihazı ⏻ ile açınız.
2. Bir ısıtma türü seçmek için, kontrol panelinde ısıtma türü sembolüne basınız.
✔ Ekranda sıcaklık vurgulanır. Kontrol panelinde 🌡 yanar.
3. Halka ayar düğmesi ile sıcaklığı ayarlayınız.
4. ▷ seçeneğine basınız.
✔ Çalışma başlatılır.

7.8 “Su haznesini doldurunuz“ mesajı

Bir ısıtma türünü ayarlarsanız ve su haznesini sadece yarıya kadar doldurursanız, cihazda "Su haznesini doldurunuz" mesajı görünür.
Su haznesindeki su pişirme için yeterli olduğunda, çalıştırmayı başlatınız.
Su haznesinde yemek pişirmek için yeterli su yoksa, su haznesini doldurunuz.
→ *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 10*

7.9 Sıcaklığın değiştirilmesi

Başladıktan sonra ekranda ilgili sıcaklık gösterilir.

▸ Sıcaklığı değiştirmek için halka ayar düğmesini hareket ettiriniz.
✔ Sıcaklık değiştirilir ve derhal devralınır.

7.10 Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirirseniz, ilgili ayarlar da sıfırlanır.

1. Isıtma türünü değiştirmek için, çalışmayı ▷ ile duraklatınız.
2. Isıtma türünü seçiniz.
3. Ekranda ısıtma türü ve sıcaklık görüntülenir.

7.11 Çalışmanın iptal edilmesi

Not: Kireç giderme işlemini iptal edemezsiniz.

▸ Cihaz çalışmayı durdurana kadar ▷ seçeneğine basılı tutunuz.
✔ Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

7.12 Her buharlı çalışma sonrasında

Her kullanımdan sonra pişirme bölümünde nem ve kir kalır. Her kullanımdan sonra cihazı kurulayınız ve temizleyiniz. Su haznesini de boşaltınız.

Her buharlı çalışma sonrasında

1. Pişirme bölümünü kurulayınız.
→ *"Pişirme bölümünün kurulanması", Sayfa 17*
2. Su haznesini boşaltınız.
→ *"Su haznesinin boşaltılması", Sayfa 18*

8 Zaman fonksiyonları

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

8.1 Zaman fonksiyonlarına genel bakış

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

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

8.2 Çalar saatin ayarlanması

Çalar saat işletimden bağımsız olarak çalışır. Çalar saati, cihaz açıkken veya kapalıyken 23 saat ve 59 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz. Çalar saatin kendine has bir sinyali vardır, böylece çalar saatin mi çaldığını yoksa sürenin mi dolduğunu anlayabilirsiniz.

İpucu: Bir süre geçtikten sonra cihazın kapanmasını istiyorsanız, süreyi kullanınız.

Notlar
- Alarm zamanı her zaman 0 dakikadan başlar.
- Değer ne kadar yüksekse, ayarlama sırasındaki zaman adımları da o kadar büyük olur.

1. seçeneğine basınız.
✔ Sembol kırmızı yanar.
2. Halka ayar düğmesi ile alarm zamanını ayarlayınız.
3. seçeneğine basınız.
Birkaç saniye sonra çalar saat otomatik olarak çalışmaya başlar.
✔ Alarm zamanı görünür şekilde azalır.
✔ Çalışma sırasında seçeneğine basarsanız, alarm zamanı görünür.
✔ Ayarlanan süre dolduktan sonra bir sinyal duyulur.
4. Sinyali zamanından önce sonlandırmak için seçeneğine basınız.

Çalar saatin değiştirilmesi

Alarm süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. seçeneğine basınız.
2. Halka ayar düğmesi ile alarm zamanını değiştiriniz.
3. ile onaylanmalıdır.

Çalar saatin iptal edilmesi

Alarm süresini istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. seçeneğine basınız.
2. Halka ayar düğmesi ile alarm zamanını sıfıra getiriniz.
3. ile onaylanmalıdır.
✔ Kırmızı sembol söner.

8.3 Sürenin ayarlanması

Ayarlanan süre dolduktan sonra, cihaz otomatik olarak kapanır. Süreyi sadece bir ısıtma türü ile birlikte kullanabilirsiniz. Maksimum 23 saat ve 59 dakikalık bir süre ayarlayabilirsiniz.

Gereklilik: Isıtma türü ve sıcaklık ayarlandı.

1. seçeneğine basınız.
✔ Sembol kırmızı yanar.
2. Süreyi halka ayar düğmesi ile ayarlayınız.
Süre, bir saate kadar dakikalık aralıklarla, sonrasında ise 5 dakikalık aralıklarla ayarlanabilir.
Bitiş zamanı otomatik olarak hesaplanır.
3. ile çalışmayı başlatınız.
✔ Cihaz ısınmaya başlar. Süre işlemeye başlar.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.
4. Süre dolduğunda:
   – Sinyali zamanından önce sonlandırmak için herhangi bir dokunmatik alana basınız.
   – Süreyi yeniden ayarlamak için seçeneğine basınız ve süreyi halka ayar düğmesi ile ayarlayınız.
   – Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için, ile başlatınız.
   – Yemek hazır olduğunda cihazı ile kapatınız.

Notlar
- Buharda pişirme ısıtma türünü başlatırsanız, süre ancak ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında işlemeye başlar.
- Buharda pişirme sırasında cihaz kapağını açarsanız, çalışma durur. Cihaz kapağını kapattığınızda, pişirme süresi devam etmeden önce cihaz ayarlanan sıcaklığa kadar ısıtılır.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. seçeneğine basınız.
2. Süreyi halka ayar düğmesi ile değiştiriniz.
3. ile onaylanmalıdır.

Sürenin iptal edilmesi

Süreyi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. seçeneğine basınız.
2. Süreyi halka ayar düğmesi ile sıfıra ayarlayınız.
3. ile onaylanmalıdır.
Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için, ile başlatınız.

8.4 Bitişin ayarlanması

Sürenin sona ereceği saati 23 saat 59 dakikaya kadar erteleyebilirsiniz.

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

Gereklilik: Süre ayarlandı.

1. Yeniden tuşuna basınız.
2. Bitiş zamanını halka ayar düğmesi ile erteleyiniz.

3. ▷ ile çalışmayı başlatınız.
✔ Ekranda başlama zamanı belirir. Cihaz bekleme konumundadır.
✔ Başlama zamanına erişildiğinde, cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.
4. Süre dolduğunda:
   – Süreyi yeniden ayarlamak için ⏲ seçeneğine basınız ve süreyi halka ayar düğmesi ile ayarlayınız.
   – Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için, ▷ ile başlatınız.
   – Yemek hazır olduğunda cihazı ⏻ ile kapatınız.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

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

1. Çalışmayı ▷ ile duraklatınız.
2. İki kez ⏲ seçeneğine basınız.
3. Bitiş zamanını halka ayar düğmesi ile değiştiriniz.
4. İşletime ▷ ile devam ediniz.

Bitiş zamanının iptal edilmesi

Ayarlanmış olan bitiş zamanını istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Çalışmayı ▷ ile duraklatınız.
2. İki kez ⏲ seçeneğine basınız.
3. Bitiş zamanını halka ayar düğmesi ile değiştiriniz.
4. İşletime ▷ ile devam ediniz.
✔ Çalışma başlatılır ve süre işlemeye başlar.

9 Yemekler

"Yemekler" çalışma moduyla yemekleri kolayca hazırlayabilirsiniz. Cihaz sizin için optimum ayarı seçer.

9.1 Yemeğin ayarlanması

Not: Süre yemeğe bağlıdır. Süreyi değiştiremezsiniz.

1. 🍴 seçeneğine basınız.
2. Yemeği halka ayar düğmesi ile seçiniz.
3. Yemeği ▷ ile onaylayınız.
✔ Ekran, hangi raf konumunun ve hangi aksesuarların veya kapların kullanılması gerektiğini gösterir.
4. ▷ ile çalışmayı başlatınız.
✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✔ Isıtma süresi, örneğin malzemelerin ve suyun sıcaklığına bağlı olduğundan, gösterilen pişirme süresi ilk birkaç dakika içinde değişebilir.
✔ Ayarlanan süre dolduğunda, bir sinyal sesi duyulur ve cihaz ısınmayı durdurur.
5. Süre dolduğunda:
   – Sinyali zamanından önce sonlandırmak için ⏲ seçeneğine basınız.
   – Bazı yemeklere gerekirse sonradan pişirme uygulayabilirsiniz.
   → *"Yemeklerin tekrar pişirilmesi", Sayfa 13*
   – Yemek hazır olduğunda cihazı ⏻ ile kapatınız.

9.2 Bitiş zamanının ertelenmesi

Bazı yemekler için bitiş zamanını erteleyebilirsiniz.

Gereklilikler

- Bir yemek seçildi.
- Çalışma başlatılmadı.

1. ⏲ seçeneğine basınız.
2. Halka ayar düğmesi ile bitiş zamanını ayarlayınız.
3. ▷ ile çalışmayı başlatınız.
✔ Ekranda başlama zamanı belirir. Cihaz bekleme konumundadır.
✔ Başlama zamanına erişildiğinde, cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.

Not: Bitiş zamanını sonradan değiştiremezsiniz.

9.3 Yemeklerin tekrar pişirilmesi

Bazı yemeklerde, cihaz süre dolduktan sonra pişirmeye devam etme seçeneğini sunar. İstediğiniz sıklıkta sonradan pişirme yapabilirsiniz.

1. Pişirmeye devam etmek istemiyorsanız, 🍴 seçeneğine basınız ve cihazı ⏻ ile kapatınız.
2. Yemeği pişirmeye devam etmek için ▷ seçeneğine basınız.
✔ Ekranda süre görüntülenir.
3. Gerekirse halka ayar düğmesi ile süreyi değiştiriniz.
4. ▷ ile çalışmayı başlatınız.
✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Pişirmeye devam etme uyarısı tekrar görüntülenir.
5. Süre dolduğunda:
   – Sinyali zamanından önce sonlandırmak için ⏲ seçeneğine basınız.
   – Yeniden pişirmeye devam etmek istiyorsanız, ▷ seçeneğine basınız.
   – Yemek hazır olduğunda cihazı ⏻ ile kapatınız.

9.4 Ayarlamanın yarıda kesilmesi

Başlattıktan sonra ayarları değiştiremezsiniz.

▸ Tüm ayarlatı silmek için, cihazı ⏻ ile kapatınız.
✔ Tüm ayarlar silinir. Yeni ayar yapabilirsiniz.

9.5 Yemeklere genel bakış

Yemeklere ilişkin uyarılara dikkat ediniz.

Yemek	Ağırlık / Miktar	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği
Karnabahar çiçeğinin buharda pişirilmesi	eşit büyüklükte çiçekler	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1
Brokoli, buharda	eşit büyüklükte çiçekler	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1
Taze fasulye, buharda	-	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1
Dilimlenmiş havuç, buharda	Yakl. 3 mm kalınlıkta dilimler	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1
Dondurulmuş karışık sebzenin (haşlanmış) buharda pişirilmesi	-	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1
Elma dilim patates	Orta büyüklükte, çap 4 - 5 cm	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1
Basmati pirinci	maks. 0,75 kg	Deliksiz buhar haznesi	2
Doğal pirinç	maks. 0,75 kg	Deliksiz buhar haznesi	2
Kuskus	maks. 0,75 kg	Deliksiz buhar haznesi	2
Yeşil mercimek	maks. 0,55 kg	Deliksiz buhar haznesi	2
Pişmiş garnitürleri tekrar ısıtma		Deliksiz buhar haznesi	2
Taze tavuk göğsünün buharda pişirilmesi	Toplam ağırlık 0,2 - 0,5 kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1
Taze balık filetosunun buharda pişirilmesi	Maks. 2,5 cm kalınlıkta	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1
Bütün taze balığın buharda pişirilmesi	0,3 - 2 kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1
Cam kapta yoğurt hazırlama	-	Kavanozlar + Deliksiz buhar haznesi	2
Sütlacın hazırlanması	-	Deliksiz buhar haznesi	2
Meyve kompostosunun hazırlanması	-	Deliksiz buhar haznesi	2
Şişelerin dezenfekte edilmesi		Deliksiz buhar haznesi	2
Az pişmiş yumurta hazırlama	Yumurta büyüklüğü M, maks. 1 kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1
Çok pişmiş yumurta hazırlama	Yumurta büyüklüğü M, maks. 1,8 kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1

9.6 Yemekler için hazırlama talimatları

Cihazınızdaki talimatları izleyiniz. Yemekleri hazırlarken bu bilgilere dikkat ediniz.

- Bütün programlar düzgün bir yüzeyde pişirme için düzenlenmiştir. Pişirme süreleri, malzemelerin miktarına ve kalitesine bağlı olarak değişebilir.

Miktar/ Ağırlık

- Yiyecekleri kabın içine en fazla 4 cm yüksekliğinde doldurunuz.
- Önerilerde belirtilen maksimum ağırlığı aşmayınız.

Aksesuar / Kaplar

- Genel bakışta önerilen kapları kullanınız.
- Delikli buhar kabında pişirirken, deliksiz buhar kabını da 1. seviyeye yerleştiriniz. Bu sayede aşağı damlayan sıvı toplanmış olur.

Tahıl ürünleri veya mercimek

Yiyeceği tartınız ve doğru oranda su ekleyiniz:

- Basmati pirinci 1:1,5
- Kuskus 1:1
- Doğal pirinç 1:1,5
- Yeşil mercimek 1:2
- Kalan suyun daha çabuk emilmesini sağlamak için tahıl ürünlerini pişirdikten sonra karıştırınız.

Balık

- Delikli buhar kabını yağlayınız.
- Balık veya balık filetolarını üst üste koymayınız.
- Mümkün olduğunca aynı büyüklükte balık veya balık filetoları seçiniz.
- En ağır balığın ağırlığını giriniz.

Yumurta

- Pişirmeden önce yumurtaları deliniz.
- Yumurtaları üst üste koymayınız.

Tavuk göğsü

- Tavuk göğüslerini üst üste koymayınız.

Sebze

- Sebzeleri ancak piştikten sonra baharatlayınız.

- Çok buzlu derin dondurulmuş ürünleri kullanmayınız Yemekteki buzu çıkartınız.
- Yiyecekleri her zaman kaplara eşit olarak dağıtınız. Farklı yükseklikteki katmanlarda, yiyecek eşit olmayan bir şekilde pişer.

Yoğurdun hazırlanması

1. Sütü ocakta 90 C'ye ısıtınız.
   Uzun ömürlü süt için 40 C yeterlidir.
2. Sütün 40 C'ye soğumasını bekleyiniz.
3. Buzdolabı sıcaklığındaki 150 gr yoğurdu süte karıştırınız.
4. Karışımı fincanlara veya küçük kavanozlara doldurunuz ve streç filmle kapatınız.
5. Fincanları veya kavanozları bir buharda pişirme kabına yerleştiriniz.
6. Genel bakıştaki bilgileri dikkate alınız ve programı başlatınız. → *Sayfa 14*
7. Hazırladıktan sonra yoğurdu buzdolabında soğumaya bırakınız.

Sütlacın hazırlanması

1. Pirinci tartınız.
2. Miktarın 2,5 katı süt ekleyiniz.
3. Pirinç ve sütü aksesuarın içine maksimum 2,5 cm yüksekliğe kadar dökünüz.
4. Genel bakıştaki bilgileri dikkate alınız ve programı başlatınız. → *Sayfa 14*
5. Pişirdikten sonra pirinci karıştırınız.

✔ Sütlaç, sütün geri kalanını emer.

Meyve kompostosunun hazırlanması

Program sadece çekirdekli ve taneli meyveler için uygundur.

1. Meyveleri tartınız.
2. Miktarın yakl. 1/3'ü kadar su ekleyiniz.
3. Tercihinize göre şeker ve baharat ekleyiniz.
4. Genel bakıştaki bilgileri dikkate alınız ve programı başlatınız. → *Sayfa 14*

Biberonun dezenfekte edilmesi

Cihazınız ile şişeleri dezenfekte edebilirsiniz. Bu işlem sıradan pişirme işlemleri gibidir.

1. Şişeleri, içtikten hemen sonra şişe fırçası ile temizleyiniz.
2. Şişeleri bulaşık makinesinde yıkayınız.
3. Şişeleri delikli buharda pişirme kabına, birbirine değmeyecek şekilde yerleştiriniz.
4. Genel bakıştaki bilgileri dikkate alınız ve programı başlatınız. → *Sayfa 14*
5. Şişeleri temiz bir bezle kurulayınız.

10 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

10.1 Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

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

1. Çocuk kilidini etkinleştirmek için, ⊶ tuşuna yakl. 4 saniye basılı tutunuz.

✔ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.
✔ Kumanda bölümü kilitli. Cihaz sadece ⏻ ile kapatılabilir.
✔ Cihaz açık olduğunda ⊶ yanar. Cihaz kapalı olduğunda ⊶ yanmaz.

2. Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için, ⊶ tuşuna yakl. 4 saniye basılı tutunuz.

✔ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

11 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

11.1 Temel ayarlara genel bakış

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

Notlar

- Dil, tuş sesi ve ekran parlaklığı ayarlarında yapılan değişiklikler hemen etkili olur. Diğer tüm ayarlar, siz ayarları kaydedinceye kadar etkinleşmez.
- Uzun bir elektrik kesintisinden sonra, ekranda ilk çalıştırma ayarları görünür. Dili, saati ve tarihi yeniden ayarlamalısınız.

Ayar	Seçim
Dil	Başka diller seçilebilir
Saat	24 saat formatında saat

[1] Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Ayar	Seçim
Tarih	Güncel tarihi ayarla
Su sertliği	00 (yumuşatılmış) 01 (yumuşak) 02 (orta) 03 (sert) 04 (çok sert)
Sinyal sesi	Kısa (30 sn) Orta (1 dk)[1] Uzun (5 dk)
Tuş sesi	Kapalı [1] (⏻ tuşunun tuş sesi, devre dışı bırakılmış tuş sesine rağmen etkin kalır) Açık
Gösterge parlaklığı	5 kademede ayarlanabilir
Saat görüntüsü	Dijital[1] Kapalı

[1] Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Ayar	Seçim
Aydınlatma	Çalışırken açık[1] Çalışırken kapalı
İlk çalışma modu	Isıtma türleri[1] AutoPilot
Gece karartma	Kapalı[1] Açık
Marka logosu	Göstergeler[1] Gösterme
Fanın ilave çalışma süresi	Önerilen[1] Minimum
Fabrika ayarları	Sıfırla Sıfırlama[1]

[1] Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

11.2 Temel ayarların değiştirilmesi

Gereklilik: Cihaz kapatılmıştır.

1. ⓘ tuşuna yakl. 3 saniye boyunca basılı tutunuz.
2. Ekrandaki uyarıları ⏲ ile onaylayınız.

✔ Ekranda ilk temel ayar görünür.

3. Temel ayarı halka ayar düğmesi ile değiştiriniz.
4. ⏲ seçeneğine basınız.

✔ Ekranda sonraki temel ayar görünür.

5. Temel ayarlara ⏲ ile göz atınız ve gerekirse halka ayar düğmesi ile değiştiriniz.
6. Değişiklikleri kaydetmek için ⓘ tuşuna yakl. 3 saniye basılı tutunuz.

Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

▸ ⏻ seçeneğine basınız

✔ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

11.3 Saatin değiştirilmesi

Saati temel ayarlarda değiştirebilirsiniz.

1. Cihazı kapatmak için ⏻ seçeneğine basınız.
2. ⓘ tuşuna yakl. 3 saniye boyunca basınız.
3. Uyarıları onaylamak için, ⏲ seçeneğine basınız.

✔ Ekranda "Dil" ayarı görünür.

4. ⏲ seçeneğine basınız.

✔ Ekranda "Saat" ayarı görünür.

5. Halka ayar düğmesi ile saati değiştiriniz.
6. Saati onaylamak için, ⓘ tuşuna yakl. 3 saniye boyunca basınız.

12 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

12.1 Temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

▸ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizleyiciler cihazın yüzeyine zarar verebilir.

▸ Keskin olan ve ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayın.
▸ Asla fırın temizleyicisi kullanmayınız.
▸ Lekelerin giderilmesinin mümkün olmaması nedeniyle için kapı tutamağında veya kumanda panelinde kireç giderici kullanılmamalıdır.
▸ Tahriş edici, klor içeren veya aşındırıcı temizleyiciler kulanmayınız.
▸ Tuzlar çok agresiftir ve pas lekelerine neden olabilir. Sıcak sosların veya tuzlu yemeklerin kalıntılarını soğutulmuş pişirme bölümünden çıkarınız.
▸ Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanmayınız.
▸ Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanmayın.

Cihazın ön tarafı

Yüzey	Temizlik malzemeleri	Uyarılar
Aliminyum	Deterjanlı su Yumuşak cam temizleyici	Temizledikten sonra yüzeyi yumuşak bir bezle kurulayınız. Yumuşak bir cam bezi veya tüy bırakmayan bir mikrofiber bezle, yumuşak temizleme maddesini yatay olarak ve baskı yapmadan alüminyum ön yüzeye sürünüz ve siliniz.
Paslanmaz çelik	Deterjanlı su Özel paslanmaz çelik temizleyicisi	Temizledikten sonra yüzeyi yumuşak bir bezle kurulayınız. Korozyonu önlemek için kireç, yağ, nişasta ve yumurta akı lekelerini paslanmaz çelik yüzeylerden derhal temizleyiniz.

Cihazın içi

Buharlaşma kabı ile birlikte cihazın içi	Sıcak deterjanlı su Sirkeli su	Sıcak sabunlu su veya sirkeli su ile temizlemek için birlikte verilen temizleme süngerini veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanınız.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su Sirkeli su	Kabı sıcak sabunlu suya batırınız ve bir fırça veya süngerle temizleyiniz. Alternatif olarak kapları bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Ciddi renk atması varsa, kapları sirkeli su ile temizleyiniz.
Su haznesi	Deterjanlı su	Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayınız.
Tank haznesi		Her kullanımdan sonra kurulayınız.
Su haznesi kapağındaki conta		Her kullanımdan sonra kurulayınız.

Cihaz kapağı

Kapak camları	Cam temizleyicileri	Temizledikten sonra yüzeyi yumuşak bir bezle kurulayınız.
Kapak contası	Sıcak deterjanlı su	

12.2 Mikrofiber bez

Mikrofiber bez, sulu ve yağlı kirleri çıkarır.
Sipariş numarası 460 770 veya Online mağazada
Petek yapılı mikrofiber bez, aşağıdaki hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur:

- Cam
- Cam seramik
- Paslanmaz çelik
- Aliminyum

12.3 Temizleme süngeri

Emici temizleme süngerini yalnızca pişirme bölmesini temizlemek ve kalan suyu buharlaştırma kabından çıkarmak için kullanınız.
Temizleme süngerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.
Temizleme süngerini çamaşır makinesinde Pamuklu programını kullanarak yıkayabilirsiniz.

12.4 Pişirme bölümünün kurulanması

⚠ **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**
Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- ▸ Açarken cihazın çok yakınında durulmamalıdır.
- ▸ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- ▸ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Buharlaşma kabındaki su cihaz kapatıldıktan sonra hala sıcaktır.

- ▸ Buharlaşma kabı cihaz kapatıldıktan hemen sonra kesinlikle boşaltılmamalıdır.
- ▸ Temizlemeden önce cihazın soğuması beklenmelidir.

1. Cihaz soğuyana kadar cihaz kapağını biraz açınız.
2. Pişirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.
3. Soğutulmuş pişirme bölümünü ve buharlaşma kabını temizlik süngeri ile siliniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.
4. Mobilya cephelerinde yoğuşma suyu oluşmuşsa, mobilya cephelerini kurulayınız.

12.5 Su haznesinin boşaltılması

DİKKAT!
Su haznesinin sıcak pişirme bölümünde kurutulması, su haznesinde hasara neden olur.
▸ Su haznesini sıcak pişirme bölümünde kurutmayınız.
Su haznesinin bulaşık makinesinde temizlenmesi hasara neden olur.
▸ Su haznesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
▸ Su haznesi yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir.

1. Cihaz kapağını açınız.
2. Su haznesini çıkarınız ve kalan suyu boşaltınız.
3. Hazne kapağındaki contayı ve cihazdaki hazne yuvasını kurutunuz.
4. Su haznesini hazne yuvasına yerleştiriniz.
5. Fırının kapısını kapatınız.

12.6 Kireçten arındırma

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme yapmalısınız. Cihazınızı ne sıklıkla kireçten arındırmanız gerektiği, kullanılan suyun sertliğine bağlıdır.

Notlar
- Kireç giderme için sadece tarafımızdan tavsiye edilen sıvı kireç çözücü maddeyi kullanınız (sipariş numarası 311 680).
- Kireç giderme sırasında ⏻ tuşuna basarsanız, işlem iptal edilir ve cihaz kapanır. Tekrar çalıştırdıktan sonra, kireç çözme solüsyonunun kalıntılarını gidermek için cihazı iki kez yıkamalısınız. Cihaz, ikinci yıkama sırasında diğer uygulamalar için bloke edilir.
- 5 veya daha az buhar işlemi hala mümkünse, cihazınız size kireç gidermeyi hatırlatır.

Adım	Süre
Kireçten arındırma → *Sayfa 18*	Yakl. 30 dak.
İlk yıkama işlemi → *Sayfa 18*	20 s
İkinci yıkama işlemi → *Sayfa 18*	20 s

Kireç giderme işleminin başlatılması

Cihazınızın kireç giderme işlemi yaklaşık 30 dakika sürer.

DİKKAT!
Önerilmeyen kireç çözücü maddeler cihaza zarar verebilir.
▸ Kireç giderme için sadece önerdiğimiz sıvı kireç giderme maddesi kullanılmalıdır. Kireç giderme sırasında etki süresi, kullanılan kireç giderme maddesine göre değişir.
Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.
▸ Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.

1. 300 ml su veya 60 ml sıvı kireç giderme maddesi ile kireç sökücü çözelti hazırlanmalıdır.
2. Su haznesini çıkartınız ve kireç sökücü çözelti ile doldurunuz.
3. Su haznesini tamamen cihazın içine itiniz.
4. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
5. ⏻ seçeneğine basınız
6. ⁂ seçeneğine basınız.
7. Kireç gidermeyi ▷ ile başlatınız.

İlk yıkama işleminin yapılması

1. Kireç çözme solüsyonunu verilen temizleme süngeri ile buharlaşma kabından çıkarınız ve temizleme süngerini suyla iyice yıkayınız.
2. Su haznesini çıkarınız ve iyice durulayınız.
3. Su haznesine su doldurunuz ve tekrar içeri sürünüz.
4. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
5. ▷ seçeneğine basınız.
✔ Cihaz yaklaşık 20 saniye durulama yapar.
6. Cihazın kapağını açınız.
7. Buharlaşma kabında kalan suyu temizleme süngeri ile toplayınız.
8. İkinci yıkama işlemi ile devam ediniz. → *Sayfa 18*

İkinci yıkama işleminin yapılması

1. Su haznesini çıkarınız ve iyice durulayınız.
2. Su haznesine su doldurunuz ve tekrar içeri sürünüz.
3. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
4. ▷ seçeneğine basınız.
✔ Cihaz yaklaşık 20 saniye durulama yapar.
5. Buharlaşma kabında kalan suyu temizleme süngeri ile toplayınız.
6. Pişirme bölümünü temizleme süngeri ile siliniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.
7. Cihazı kapatın.
✔ Cihaz tekrar çal□åmaya haz□rd□r.

Buharlaşma kabında kireç giderme

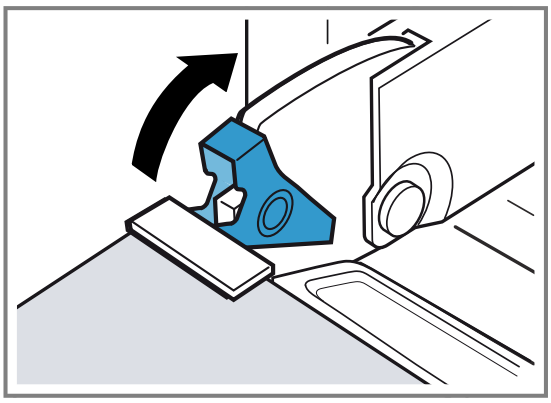
Buharlaşma kabının kirecini ayrıca giderebilirsiniz. Bunun için cihazınızın kireç giderme fonksiyonunu kullanabilir veya buharlaşma kabının kirecini manuel olarak çözebilirsiniz.

DİKKAT!
Önerilmeyen kireç çözücü maddeler cihaza zarar verebilir.
▸ Kireç giderme için sadece önerdiğimiz sıvı kireç giderme maddesi kullanılmalıdır. Kireç giderme sırasında etki süresi, kullanılan kireç giderme maddesine göre değişir.
Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.
▸ Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.

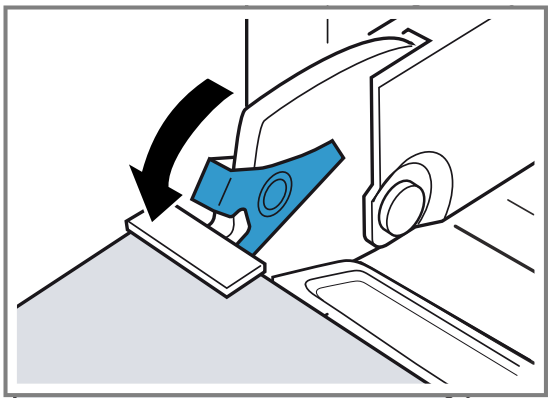
1. 100 ml su veya 20 ml sıvı kireç giderme maddesi ile kireç sökücü çözelti hazırlanmalıdır.
2. Buharlaşma kabını tamamen kireç çözücü solüsyonla doldurunuz.
3. Su haznesini suyla doldurunuz ve tamamen cihazın içine itiniz.
4. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
5. Kireç giderme işlemini başlatınız. → *Sayfa 18*

12.7 Cihaz kapağı

Kapak camlarını sökmek veya temizlemek için cihaz kapağını yerinden çıkartabilirsiniz.
Cihaz kapağı menteşelerinin birer kilitleme kolu vardır. Kilitleme kolları kapatıldığında, cihaz kapısı sabitlenir. Bu durumda cihaz kapağı sökülemez.



Kilitleme kolları kaldırıldığında, menteşeler sabitlenir ve hızla kapanmaz.



Cihaz kapağının sökülmesi

Cihaz kapağını açmak için kilitleme kolları kaldırıldığında, menteşeler sabitlenir ve hızla kapanmaz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

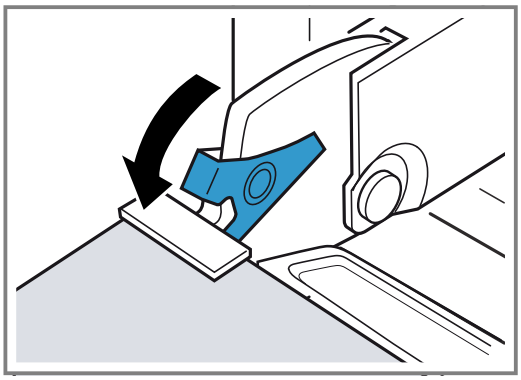
Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.

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

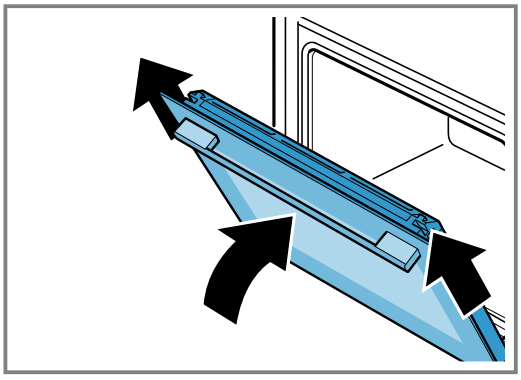
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

1. Cihaz kapağını tamamen açınız.
2. Sol ve sağ kilitleme kolunu açınız.



3. Cihaz kapağını, cihaz kapağı yaklaşık 30 derece açık kalacak şekilde kapatınız.
4. Cihaz kapağını iki elinizle sol ve sağdan tutunuz ve yukarı doğru çekiniz.



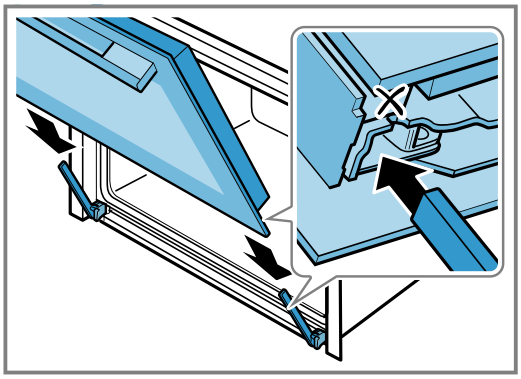
Cihaz kapağının takılması

Kilitleme kolları kapatıldığında, cihaz kapağı sabitlenir ve çıkarılamaz.

Not: Cihaz kapağını çıkarmak için adımları ters sırada uygulayınız.

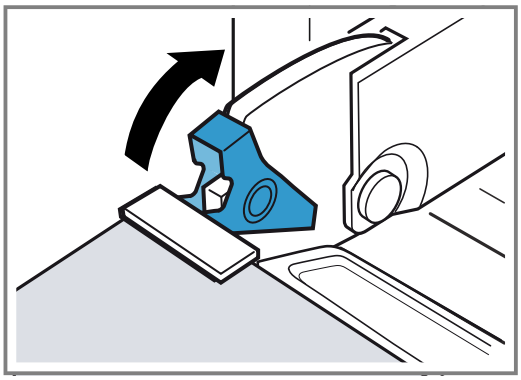
→ *"Cihaz kapağının sökülmesi", Sayfa 19*

1. Menteşelerin açıklığa doğrudan yerleştirilebilmesi için cihaz kapağını sonuna kadar içeri itiniz.



2. Cihaz kapağını tamamen açınız.

3. Kilitleme kollarını kapatınız.



4. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

12.8 Kapak camları

Kapak camını temizlemeyi kolaylaştırmak için cihazın kapağını çıkarabilirsiniz.

Kapak camlarının sökülmesi

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

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

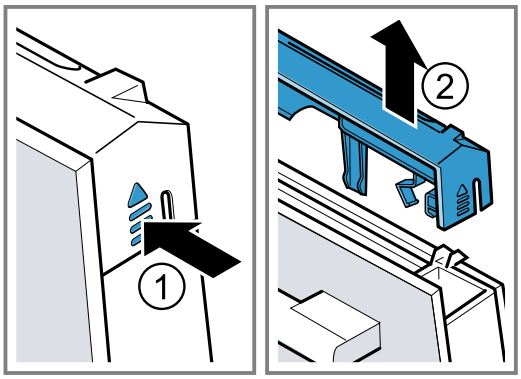
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

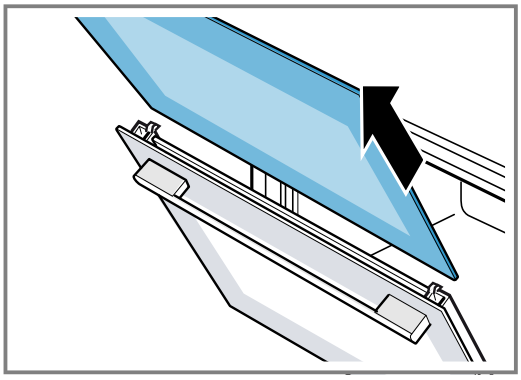
Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

- Koruyucu eldiven kullanınız.

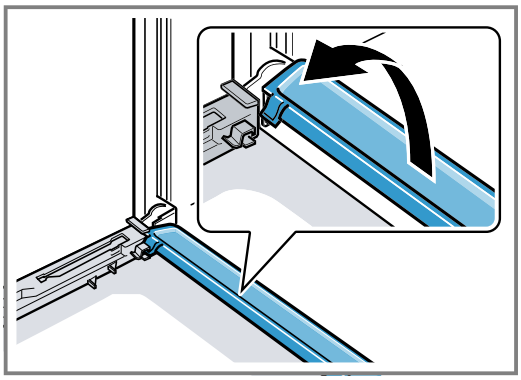
1. Cihaz kapağını biraz açınız.
2. Kapağın soluna ve sağına bastırınız ①.
3. Kapağı çıkarınız ②.



4. İç camı yukarı doğru çekiniz ve düz bir yüzeye bırakınız.



5. Yoğuşma çubuğunu gerekirse çıkarmak ve temizlemek için cihaz kapağını tamamen açınız.
6. Yoğuşma çubuğunu yukarı doğru katlayınız ve dışarı çekiniz.



7. Kapak camları cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizlenmelidir. Yoğuşma çubuğunu sıcak deterjanlı suyla temizleyiniz.

Kapak camlarının takılması

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

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

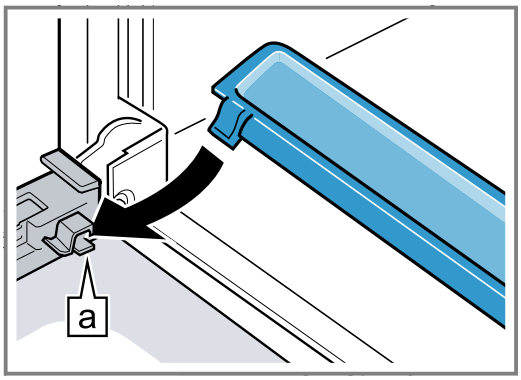
- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

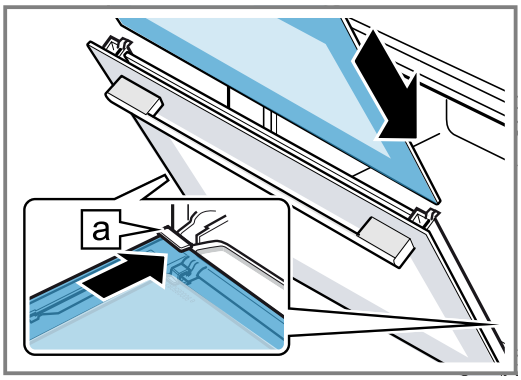
- Koruyucu eldiven kullanınız.

Not: Cihazınızı ancak camları doğru şekilde taktıysanız tekrar kullanabilirsiniz.

1. Cihaz kapağını tamamen açınız.
2. Yoğuşma çubuğunu yeniden yerleştiriniz. Bunun için, yoğuşma çubuğunu dikey olarak yerleştiriniz ve aşağı doğru çeviriniz [a].

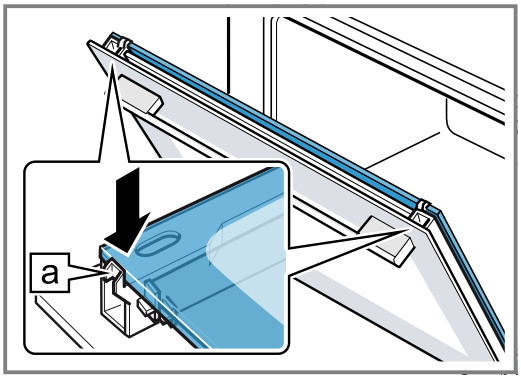


3. İç camı içeri itiniz [a].

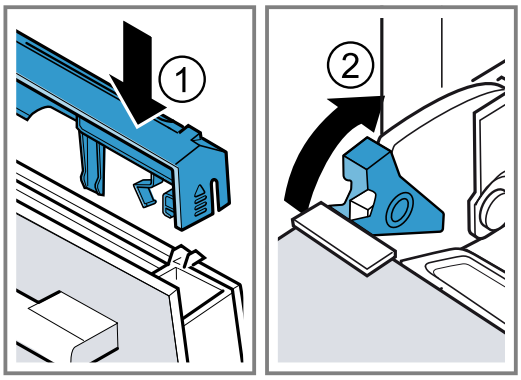


Camın parlak tarafının dışarıda ve sol ve sağ kesitin üstte olduğundan emin olunuz.
Cam, alttaki tutucuya doğru şekilde oturmalıdır.

4. İç camı üstten bastırınız [a].



5. Kapağı yerleştiriniz ve yerine oturana kadar bastırınız ①.
6. Cihaz kapağını tamamen açınız.
7. Her iki sol ve sağ kilitleme kolunu kapatınız ②.



8. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

13 Arızaları giderme

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

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

13.1 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.
	Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. ▸ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
Açılan cihaz çalıştırılamıyor, ekranda ⊂⊃ görünüyor.	Çocuk kilidi etkinleştirildi. ▸ ⊂⊃ tuşuna, ekrandaki ⊂⊃ sönene kadar basınız.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Pişirme bölümü ısınmıyor, ekranda ⍁ görünüyor.	Demo modu etkinleştirildi. **1.** Sigorta kutusundaki sigortayı kapatıp yaklaşık 10 saniye sonra tekrar açarak cihazı kısa bir süre için şebekeden ayırınız. **2.** Demo modunu 3 dakika içinde temel ayarlardan devre dışı bırakınız. → *"Temel ayarlar", Sayfa 15*
Ekranda "D" veya "E" ile mesaj görüntülenir, örn. D0111 veya E0111.	Fonksiyonel arıza **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.
Cihaz başlatılamıyor.	Cihazın kapağı tam kapanmamış. ▸ Cihazın kapağını kapatınız.
	Cihaz kapalı değil. ▸ Cihazı kapatıp tekrar açınız.
Ekranda "Dil Almanca" görünüyor	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Dili ve saati yeniden ayarlayınız.
Pişirme bölümü ısınmıyor, ekranda ⍁ sembolü görünüyor	Demo modu aktiftir. **1.** Sigortayı sigorta kutusundan kapatarak cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. **2.** Demo modunu 3 dakika içinde temel ayarlardan devre dışı bırakınız.
Halka ayar düğmesi, kontrol panelindeki yuvasından çıkmış.	Halka ayar düğmesi yerinden çıkmış. Halka ayar düğmesi çıkarılabilir. **1.** Halka ayar düğmesini kontrol panelindeki yerine geri oturtunuz. **2.** Halka ayar düğmesini, yerine oturup dönecek şekilde yuvaya oturtunuz.
Halka ayar düğmesi artık kolayca döndürülemiyor.	Halka ayar düğmesinin altında kir birikmiş. Aşındırıcı veya keskin malzemeler kullanmayınız. Halka ayar düğmesini veya yuvasını ıslatmayınız. Temizlik için bulaşık makinesi kullanmayınız. **1.** Halka ayar düğmesinin kilidini açmak için halka ayar düğmesini yuvasından çıkarınız. Alternatif olarak, halka ayar düğmesinin kenarına bastırabilir, böylece halka ayar düğmesi eğilebilir ve onu kavrayabilirsiniz. **2.** Halka ayar düğmesini ve cihaz üzerindeki yuvasını sabunlu su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. **3.** Halka ayar düğmesini ve yuvasını kurulayınız. **4.** Yuvasının stabil kalabilmesi için halka ayar düğmesini çok sık çıkarmayınız.
Cihaz sizden pişirme bölümünü silmenizi ve su haznesini doldurmanızı istiyor.	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı. ▸ Cihaz tekrar açıldıktan sonra cihazı iki kez durulayınız.
Bir çalışma modunu açtıktan sonra, ekranda sıcaklığın çok yüksek olduğunu belirten bir mesaj görünüyor.	Cihaz yeterince soğumamış. **1.** Cihazı soğumaya bırakınız. **2.** Çalışma modunu yeniden ayarlayınız.
Cihaz, önceden sayaç görünmeden kireç çözmenizi istiyor.	Su sertlik derecesi çok düşük **1.** Cihazın kirecini çözünüz. **2.** Ayarlanan su sertlik derecesini kontrol ediniz ve su sertlik derecesini ayarlayınız.
Tuşlar yanıp sönüyor.	Kontrol panelinin arkasında yoğuşma oluştuğundan normal bir görünümdür. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Su haznesi dolu olmasına rağmen buharlaşma kabı boş olarak çalışıyor.	Su haznesi düzgün yerleştirilmemiş. ▸ Su haznesini yerine oturana kadar içeri itiniz.
	Su haznesine giden besleme hattı tıkalı. **1.** Cihazın kirecini çözünüz. **2.** Ayarlanan su sertlik derecesini kontrol ediniz ve su sertlik derecesini ayarlayınız.
Su haznesi sebepsiz yere boşalıyor ve buharlaşma kabı taşıyor.	Su haznesi düzgün kapatılmamış. ▸ Su haznesinin kapağını yerine oturana kadar kapatınız.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Su haznesi sebepsiz yere boşalıyor ve buharlaşma kabı taşıyor.	Haznenin kapağındaki conta kirlenmiş. ▸ Contayı temizleyiniz.
	Haznenin kapağındaki conta arızalı. ▸ Müşteri hizmetlerinden yeni bir su haznesi satın alınız.
Cihaz, su haznesi dolu olmasına rağmen su haznesini doldurmanızı istiyor.	Su haznesi düzgün yerleştirilmemiş. ▸ Su haznesini yerine oturana kadar içeri itiniz.
	Algılama sistemi çalışmıyor. ▸ Müşteri hizmetlerini arayınız.
Cihaz, su haznesi boş olmadığı halde su haznesini doldurmanızı istiyor veya su haznesi boş olduğu halde su haznesini doldurmanızı istemiyor.	Su haznesi kirlenmiş ve hareketli su seviyesi sensörleri sıkışmış. **1.** Su haznesini sallayınız ve temizleyiniz. **2.** Sıkışan parçalar gevşemezse, müşteri hizmetlerinden yeni bir su haznesi sipariş ediniz.
İşletim sırasında ekranda "Su haznesi doldurulsun mu?" mesajı görünüyor.	Su haznesi yarım dolu. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Ekranda "Cihaz ısınıyor" görünüyor, ancak cihaz seçilen sıcaklığa ulaşmıyor.	Otomatik kalibrasyon değerleri optimum şekilde ayarlanmamış. ▸ Cihazı fabrika ayarlarına geri alınız ve ilk çalıştırmayı tekrarlayınız. → *"Temel ayarlar", Sayfa 15* → *"İlk Kullanım öncesi", Sayfa 9* ✔ Bir sonraki 100° C sıcaklıkta buharda pişirme işleminde, kalibrasyon otomatik olarak yürütülür ve daha fazla buhar çıkar.
Buharda pişirme sırasında çok fazla buhar oluşuyor.	Cihaz kalibrasyonu otomatik yapılıyor. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Buharda pişirme sırasında tekrar çok fazla buhar oluşuyor.	Cihaz kalibrasyonu, kısa pişirme sürelerinde otomatik olarak yapılamaz. ▸ Cihazı fabrika ayarlarına sıfırlayınız ve kalibrasyonu tekrarlayınız.
Pişirme sırasında havalandırma kanallarından buhar çıkıyor.	Normal bir durumdur. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.

13.2 Pişirme bölümü lambasının değiştirilmesi

Pişirme bölümü aydınlatması arızalandıysa, pişirme bölümü lambasını değiştiriniz.

Not: Isıya dayanıklı 230 V halojen aydınlatmayı, 25 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.
- ▸ Havalandırma boşluklarına asla temas edilmemelidir.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Lambanın değiştirilmesi sırasında, duy kontakları gerilim altında kalır.

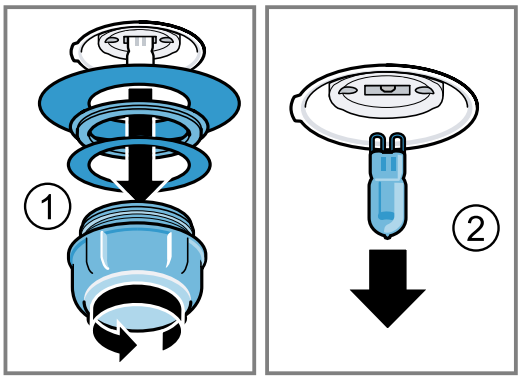
- ▸ Değiştirmeden önce, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olunmalıdır.
- ▸ Ek olarak elektrik fişi çekilmeli veya sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

Gereklilikler

- ■ Cihaz fişten çekilmiş olmalıdır.
- ■ Pişirme bölümü soğumuştur.
- ■ Değiştirmek için yeni halojen aydınlatma mevcuttur.

1. Cam kapak sola doğru döndürülmelidir ①.

2. Halojen aydınlatma döndürülmeden çıkarılmalıdır ②.



3. Yeni halojen lamba takılmalı ve sokete sıkıca bastırılmalıdır.
   Pimlerin yerleşimine dikkat edilmelidir.
4. Yeni contaları ve sıkıştırma halkasını doğru sıralamada cam kapağın üzerine takınız.
5. Cam kapağı contalarla birlikte tekrar yerine vidalayınız.
   Cihazı sadece cam kapak ve contalarla birlikte çalıştırınız.
6. Cihazı şebekeye bağlayınız ve ilk çalıştırmayı yeniden yürütünüz.

13.3 Cam kapağın veya contaların değiştirilmesi

Halojen lambanın cam kapağı veya contaları hasar görürse, hasarlı parçaları değiştirmelisiniz.

- Cam kapağı veya contaları değiştiriniz.
  Yeni cam kapağı veya yeni contaları müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.
  → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 32*

13.4 Kapak contasının değiştirilmesi

Pişirme bölmesindeki dış kapak contası arızalıysa, kapak contasını değiştirmelisiniz. Cihazınıza uygun yedek contaları müşteri hizmetlerimiz üzerinden tedarik edebilirsiniz. Cihazınızın E numarasını ve FD numarasını belirtiniz.

1. Cihazın kapağını açınız.
2. Eski kapak contasını çıkarınız.
3. Yeni kapak contasını pişirme bölmesinin bir tarafına oturtunuz ve tüm çerçeveye yerleştiriniz.
   Birleşme yeri yanda bulunmalıdır.
4. Özellikle köşelerde, kapak contasının yerine tam oturup oturmadığını kontrol ediniz.

14 Atığa verme

14.1 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.

15 Pişirme önerileri

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

15.1 Yapılması gerekenler

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!
Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.
- ▸ Açarken cihazın çok yakınında durulmamalıdır.
- ▸ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- ▸ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

İpucu
Cihazı ilk kez kullanıyorsanız, bu önemli bilgileri dikkate alınız:
- → *"Güvenlik", Sayfa 2*
- → *"Enerji tasarrufu", Sayfa 5*
- → *"Yoğuşma suyu", Sayfa 25*

1. Yemeklere genel bakıştan uygun bir yemek seçiniz.
   İpuçları
   - Çok sayıda yemek için cihazınızda programlanmış ayarlar mevcuttur. Cihaz tarafından yönlendirilmek istiyorsanız, programlanmış yemekleri → *Sayfa 13* kullanınız.
   - Hazırlamak istediğiniz yemeği veya uygulamayı tam olarak bulamıyorsanız, benzer bir yemek ile devam ediniz.
2. Aksesuarlar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
3. Uygun kap ve aksesuar seçilmelidir.
   Ayar önerilerinde belirtilen kap ve aksesuarları kullanınız.
4. Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.
5. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
6. Yemek hazır olduğunda, ⏻ ile cihazı kapatınız.

15.2 Faydalı bilgiler

Tablolarda çeşitli yemekler bulacaksınız, bu yemekleri cihazınızda kolayca hazırlayabilirsiniz. Hangi ısıtma türlerinin, hangi aksesuarların ve hangi sıcaklık ve pişirme süresinin seçilmesi gerektiğini öğrenebilirsiniz. Bilgiler, eğer aksi bildirilmemişse, soğuk cihaza yemek sürüldüğünde geçerlidir.

Aksesuar
Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız.

Delikli buhar haznesinde yemek pişirirseniz, her zaman deliksiz buhar haznesini bunun altına sürünüz. Deliksiz buhar haznesi damlayan sıvıyı yakalar.

Kap
Kap kullandığınızda, kapları daima delikli buhar haznesinin ortasına yerleştiriniz.
Kaplar ısıya ve buhara dayanıklı olmalıdır. Kalın kap pişirme süresini uzatacaktır.
Su banyosunda hazırladığınız yiyecekler (örneğin çikolata eritirken) folyo ile kaplanmalıdır.

Pişirme süresi ve pişirme miktarı
Buharda pişirme sırasındaki pişirme süreleri parça büyüklüğüne bağlıdır, ama toplam miktardan bağımsızdır. Cihaz maksimum 2kg yemeği buharda pişirebilir.
Tablolarda belirtilen parça büyüklüklerini dikkate alınız. Küçük parçalar için pişirme süresi kısaltılır, büyük parçalar için pişirme süresi daha uzundur. Kalite ve pişkinliğin pişirme süresi üzerinde etkisi vardır. Bundan dolayı bildirilen değerler sadece referans teşkil etmektedir.

Gıdaların eşit şekilde dağıtılması
Yiyecekleri her zaman kaplara eşit olarak dağıtınız. Farklı yükseklikteki katmanlarda, yiyecek eşit olmayan bir şekilde pişer.

Basınca dayanıksız gıdalar
Basınca duyarlı yiyecekleri buhar haznesinde çok yükseğe istiflemeyiniz. İki buhar haznesi kullanmanız daha iyi olur.

Menü pişirme
Tüm menüleri, tadı taşınmadan aynı anda buharda pişirebilirsiniz.
Pişirme süresi en uzun olan yiyeceği pişirme bölümüne ilk önce koyunuz. Yiyeceklerin geri kalanını uygun zamanda ekleyiniz. Böylece tüm yemekler aynı anda pişer.
Bir menü pişirmede toplam pişirme süresi daha uzundur. Cihaz kapağını açtığınızda, bir miktar buhar çıkar ve pişirme bölümü yeniden ısınmak zorunda kalır.

Yoğuşma suyu
Pişirme sırasında pişirme bölümünde ve cihaz kapağında yoğuşma suyu oluşabilir. Yoğuşma suyu normaldir ve cihazın fonksiyonunu etkilemez. Pişirme işleminden sonra yoğuşma suyu temizlenmelidir.

15.3 Sebze

Sebzeleri delikli buhar haznesine koyunuz ve yerleştirme yüksekliği 2'ye itiniz. Deliksiz buhar haznesini bunun altına, yerleştirme yüksekliği 1'e itiniz. Deliksiz buhar haznesi damlayan sıvıyı yakalar.

Sebze

Yemek	Parça büyüklüğü	Aksesuar / Kaplar	Isıtma türü	°Colarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Enginar	Bütün	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	20 - 35
karnabahar	Bütün	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	25 - 35
karnabahar	Çiçekler halinde	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	10 - 15
Brokoli	Çiçekler halinde	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	8 - 10
Bezelye	-	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	5 - 10
Rezene	Dilimler	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	10 - 14
Sebzeli güveç	-	Su banyosu kalıbı 1,5 l + yerleştirme yüksekliği 2'de delikli		100	50 - 70
Taze fasulye	-	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	20 - 25
Havuç	Dilimler	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	10 - 20
Kolrabi	Dilimler	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	20 - 25
Pırasa	Dilimler	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	6 - 9
Mısır	Bütün	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	25 - 35
Pazı	Şeritler	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	8 - 10
Kuşkonmaz, yeşil	Bütün	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	7 - 12
Kuşkonmaz, beyaz	Bütün	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	10 - 15
Ispanak	-	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	2 - 3
Romanesco	Çiçekler halinde	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	8 - 10
Brüksel lahanası	Çiçekler halinde	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	20 - 30
Kırmızı pancar	bütün	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	40 - 50
Kırmızı lahana/ Kara lahana	Dilimler halinde	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	30 - 35
Beyaz lahana / Lahana	Şeritler halinde	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	25 - 35
Kabak	Dilimler	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	3 - 4
Şeker kabuğu	-	Delikli + deliksiz buhar haznesi		100	8 - 12

15.4 Garnitürler ve baklagiller

Garnitürler ve baklagiller için önerilen ayarlar.

Garnitürlerin ve baklagillerin pişirilmesi

1. Su veya sıvıyı bildirilen oranda ekleyiniz.
   Örnek: 1:1,5 = 100 g pirince 150 ml sıvı ekleyiniz.
2. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.

Garnitürler ve baklagiller

Yemek	Oran	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsind en süre
Elma dilim patates (orta boyutta)	-	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	35 - 45
Tuzlu patates	-	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	20 - 25
Doğal pirinç	1:1,5	Deliksiz buhar haznesi	2		100	35 - 45
Uzun pirinç	1:1,5	Deliksiz buhar haznesi	2		100	20 - 30
Basmati pirinci	1:1,5	Deliksiz buhar haznesi	2		100	20 - 30
Önceden haşlanmış pirinç	1:1,5	Deliksiz buhar haznesi	2		100	15 - 20
Risotto	1:2	Deliksiz buhar haznesi	2		100	30 35
Yeşil mercimek	1:2	Deliksiz buhar haznesi	2		100	35 - 50
Beyaz fasulye, önceden ıslatılmış	1:2	Deliksiz buhar haznesi	2		100	65 - 75
Kuskus	1:1	Deliksiz buhar haznesi	2		100	6 - 10
Ham buğday, öğütülmüş	1:2,5	Deliksiz buhar haznesi	2		100	15 - 20
Darı, bütün	1:2,5	Deliksiz buhar haznesi	2		100	25 - 35
Buğday, bütün	1:1	Deliksiz buhar haznesi	2		100	60 - 70
Köfte	-	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	20 - 25

15.5 Kümes hayvanı ve et

Et ve kümes hayvanları için önerilen ayarlar.

Kümes hayvanı

Yemek	Miktar	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°Colarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Tavuk göğsü	Her biri0,15kg	Deliksiz buhar haznesi	2		100	15 - 25
Ördek göğsü	Her biri0,35kg	Deliksiz buhar haznesi	2		100	12 - 18

Sığır eti

Yemek	Miktar	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°Colarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
İnce rozbif,orta	1 kg	Deliksiz buhar haznesi	2		100	25 - 35
Kalın rozbif, orta	1 kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	3 + 1		100	30 - 40

Domuz eti

Yemek	Miktar	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°Colarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Domuz filetosu	0,5 kg	Deliksiz buhar haznesi	2		100	16 - 20
Domuz madalyon	yakl. 3 cm kalınlığında	Deliksiz buhar haznesi	2		100	10 - 12
Füme domuz pirzolası	Dilimler halinde		2		100	15 - 20

Sosisler

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Süre, dakika
Viyana usulü sosis	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Beyaz sosis	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		80 - 90	20 - 25

15.6 Balık

Balık ve midye pişirmek için önerilen ayarlar.

Balık

Yemek	Miktar	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°Colarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Çipura, bütün	Her biri 0,3kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Çipura filetosu	Her biri 0,15kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Balık güveç	Dilimli kek kalıbı 1,5l	Deliksiz buhar haznesi	2		70 - 80	40 - 80
Alabalık, bütün	Her biri 0,2kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Morina balığı filetosu	Her biri 0,15kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Somon fileto	Her biri 0,15kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	8 - 10

Yemek	Miktar	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°Colarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Midye	1,5 kg	Deliksiz buhar haznesi	2		100	10 - 15
Barbunya filetosu	Her biri0,15kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Dil balığı rulosu, doldurulmuş		Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		80 - 90	10 - 20

15.7 Sebze çorbaları, diğerleri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Süre, dakika
Küp şeklinde yumurta	Deliksiz buhar haznesi	2		90	15 - 20
İrmik köftesi	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		90 - 95	7 - 10
İyi pişmiş yumurta (boyut M, maks. 1,8 kg)	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	10 - 12
Az pişmiş yumurta (boyut M, maks. 1 kg)	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	6 - 8

15.8 Tatlılar, komposto

Tatlılar ve kompostolar için ayar önerileri.

Komposto hazırlama

1. Meyveleri tartınız.
2. Miktarın yakl. 1/3'ü kadar su ekleyiniz.
3. Tercihinize göre şeker ve baharat ekleyiniz.
4. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.

Sütlacın hazırlanması

1. Pirinci tartınız.
2. Miktarın 2,5 katı süt ekleyiniz.
3. Pirinç ve sütü azami 2,5 cm yüksekliğinde bir kaba doldurunuz.
4. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
5. Pişirdikten sonra sütlacı karıştırınız.

✔ Sütlaç, sütün geri kalanını emer.

Yoğurdun hazırlanması

1. Sütü ocakta 90 C'ye ısıtınız. Ardından 40 °C'ye soğumaya bırakınız.
   Uzun ömürlü süt kullanıyorsanız, uzun ömürlü sütü 40 C'ye ısıtınız. Bu sıcaklık uzun ömürlü süt için yeterlidir.
2. 150 gr yoğurdu (buzdolabı sıcaklığında) süte karıştırınız.
3. Karışımı fincanlara veya küçük kavanozlara doldurunuz ve streç filmle kapatınız.
4. Delikli buharda pişirme kabını pişirme bölümüne sürünüz.
5. Fincanları veya kavanozları delikli buharda pişirme kabına yerleştiriniz.
6. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
7. Hazırladıktan sonra yoğurdu buzdolabında soğumaya bırakınız.

Tatlılar, komposto

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Süre, dakika
Köfte biçimde içi dolu hamur	Deliksiz buhar haznesi		100	20 - 25
Krem karamel	Kalıp + delikli buharda pişirme kabı		80	15 - 20
Sütlaç	Deliksiz buhar haznesi		100	25 - 35
Yoğurt	Porsiyon bardakları + delikli buharda pişirme kabı		40	300 - 360
Elma kompostosu	Deliksiz buhar haznesi		100	10 - 15

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Süre, dakika
Armut kompostosu	Deliksiz buhar haznesi		100	10 - 15
Vişne kompostosu	Deliksiz buhar haznesi		100	10 - 15
Ravent kompostosu	Deliksiz buhar haznesi		100	10 - 15
Mürdüm eriği kompostosu	Deliksiz buhar haznesi		100	15 - 20

15.9 Tekrar ısıtma

Tekrar ısıtma, soğuk yemekleri koruyarak ısıtır. Yemekler lezzetli olur ve taze hazırlanmış görünür.

Tekrar ısıtma

Tekrar ısıtma sırasında yiyecekler korunarak yeniden ısıtılır. Bunlar yeni hazırlanmış lezzet ve görünümdedir.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Süre, dakika
Sebze	Deliksiz buhar haznesi	2		100	12 - 15
Makarna, patates, pirinç	Deliksiz buhar haznesi	2		100	5 - 25

15.10 Buz çözme

Dondurulmuş meyve ve sebzeyi çözmek için, buz çözme buhar fonksiyonunu kullanınız.
Et ve balık en iyi buzdolabında çözülür.
Dondurulmuş gıdada sıvı tutmak istiyorsanız, örneğin dondurulmuş kremalı ıspanak gibi, deliksiz buharda pişirme kabını kullanınız.

Notlar

- Tabloda verilen süreler referans değerlerdir ve gıdanın kalitesine, donma sıcaklığına (-18 C) ve kıvamına bağlıdır. Tabloda zaman aralıkları verilmiştir. Önce daha kısa pişirme süresini ayarlayınız ve gerekirse pişirme süresini uzatınız.
- Yassı olarak dondurulmuş veya porsiyonlara ayrılmış yiyecekler, blok halinde dondurulmuş yiyeceklerden daha hızlı çözülür.

Donmuş yiyeceklerin buzunun çözülmesi

1. Dondurulmuş yiyecekleri ambalajından çıkarınız.
2. Dondurulmuş yiyecekleri delikli buharda pişirme kabına yerleştiriniz.
3. Delikli buharda pişirme kabını pişirme bölümüne itiniz ve deliksiz buharda pişirme kabını bunun altına sürünüz.

✔ Yiyecekler çözülmüş suda değil ve damlayan sıvı deliksiz buharda pişirme kabında kalıyor.

4. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.

Buz çözme

Yemek	Miktar	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°Colarak sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Üzümsü meyveler	0,5 kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Sebze	0,5 kg	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		40 - 50	15 - 50

15.11 Suyunu çıkarma

Küçük taneli meyvelerin suyunu çıkarma için ayar önerileri.

Küçük taneli meyvelerin suyunu çıkartma

1. Küçük taneli meyveleri bir çanağa aktarınız ve şeker ilave ediniz.
2. Meyvelerin suyunu çekebilmesi için karışımı en az bir saat bekletiniz.
3. Çilekleri delikli buharda pişirme kabına doldurunuz ve seviye 2'de içeri sürünüz.
4. Suyu toplamak için deliksiz buharda pişirme kabını bir seviye aşağıya yerleştiriniz.
5. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
6. Pişirme süresi sona erdiğinde, meyveleri bir beze koyunuz ve kalan suyu sıkınız.

7. Pişirme bölümünü kurulayınız.

Suyunu çıkarma

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Süre, dakika
Frambuaz	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	30 - 45
Frenk üzümü	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	40 - 50

15.12 Konserveleme

Meyve ve sebzeleri ısıtarak ve hava almayacak şekilde cam kavanozlara koyarak konserve yapabilirsiniz.

- Yiyecekleri taze konserveleyiniz. Uzun bir saklama süresi vitamin oranını düşür ve gıda maddeleri çabuk bozulur.
- Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız.
- Aşağıdaki gıda maddelerini cihazınız ile konserveleyemezsiniz: Teneke kutu içerisindekiler, et, balık veya hamur işleri.
- Konserve kavanozlarını, kauçuk halkaları, kıskaçları ve yayları kontrol ediniz.

Meyve veya sebzelerin konservelenmesi

Gereklilik: Konserve kavanozlarını, kauçuk halkaları, kıskaçları ve yayları kontrol ediniz.

1. Kauçuk halkaları ve kavanozları sıcak suyla iyice temizleyiniz.
   Cihaz ile kavanozları sterilize edebilirsiniz.
   → *Sayfa 15*
2. Delikli buharda pişirme kabını pişirme bölümüne sürünüz.
3. Hazırlanan kavanozları delikli buharda pişirme kabına yerleştiriniz.
   Kavanozlar birbirine değmemelidir.
4. Belirtilen pişirme süresinden sonra cihazın kapağını açınız.
5. Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra cihazdan çıkartınız.

Konserveleme

Buharla konserveleme için önerilen ayarlar.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Süre, dakika
Sebze	1 litrelik konserve kavanozları	2		100	30 - 120
Sert çekirdekli meyve	1 litrelik konserve kavanozları	2		100	25 - 30
Çekirdekli meyve	1 litrelik konserve kavanozları	2		100	25 - 30

15.13 Hamur mayalama

Hamuru mayalamak için önerilen ayarlar.
Mayalı hamuru cihazınızın içinde oda sıcaklığına göre daha hızlı mayalayabilirsiniz.

Hamur mayalama

1. Delikli buhar kabını pişirme bölmesine sürünüz.
   Delikli buhar kabı için yerleştirme yüksekliğini istediğiniz gibi seçebilirsiniz.
2. Hamur kasesini delikli buhar kabına yerleştiriniz.
   Hamurun üzerini örtmeyiniz.
3. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.

Mayalı hamur

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Süre, dakika
Mayalı hamur	1 kg	Kase + delikli buhar kabı		35	20 - 30

15.14 Dondurulmuş ürünler

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız. Verilen pişirme değerleri, soğuk pişirme bölümüne sürme için geçerlidir.

Dondurulmuş yiyeceklerde buz çözme ve ısıtma

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Süre, dakika
Hamur işleri, taze, dondurulmuş	Deliksiz buhar haznesi	2		100	5 - 10
Alabalık	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Somon fileto	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Brokoli	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	6 - 10
karnabahar	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	5 - 8
Fasulye	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	6 - 10
Bezelye	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	5 - 12
Havuç	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	4 - 6
Karışık sebze	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	6 - 10
Brüksel lahanası	Delikli + deliksiz buhar haznesi	2 + 1		100	5 - 10

15.15 Test yemekleri

Bu genel bakış cihazın EN 60350-1:2013, IEC 60350-1:2011 ve EN 60705:2012, IEC 60705:2010 normuna göre test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.

Test yemekleri için ayar önerileri

Yiyecek	Aksesuar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Brokoli (buhar dağılımı)	delikli + deliksiz	2 + 1		100	7 - 9
Brokoli (buhar beslemesi)	delikli + deliksiz	2 + 1		100	7 - 9
Bezelye (maksimum dolum)	delikli + deliksiz	2 + 1		100	5 - 12

16 Müşteri hizmetleri

İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

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

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

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

Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri 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://www.bosch-yetkiliservisi.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

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

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.
Numaraların yer aldığı tip plaketini, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz.



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

16.2 Garanti Şartları

Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).
Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

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

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

17 Montaj kılavuzu

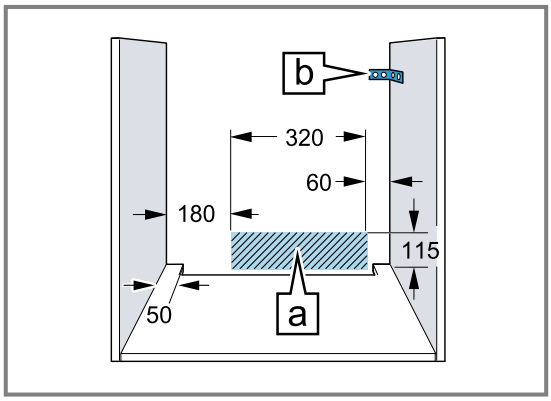
Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



17.1 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.
- 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 cinsindendir.

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

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

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

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

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

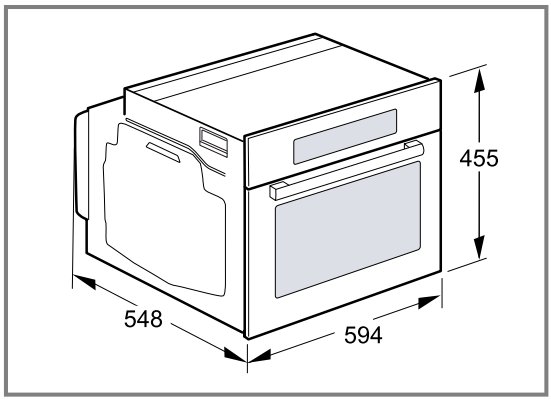
DİKKAT!

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

- ▸ Cihaz kapak tutamağından yaşınmamalı veya tutulmamalıdır.

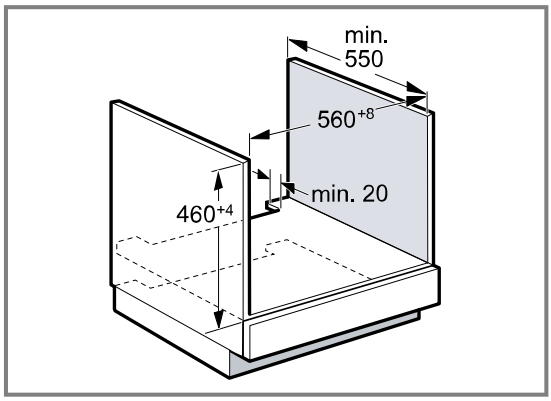
17.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



17.3 Çalışma tezgahı altına montaj

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

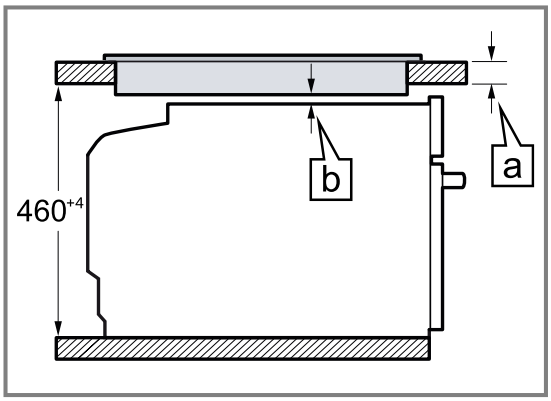


- Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Çalışma tezgahı gömme mobilyaya sabitlenmelidir.
- Varsa ocağın montaj kılavuzuna uyulmalıdır.
- Ocak için farklı ulusal montaj uyarılarına uyulmalıdır.

17.4 Ocak altına montaj

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

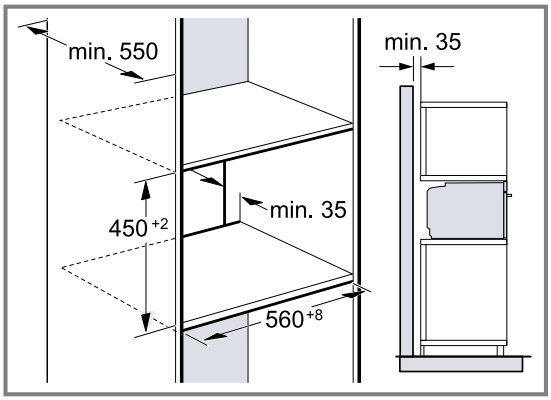
Gerekli minimum mesafe [b] nedeniyle minimum çalışma tezgahı kalınlığı [a] olmalıdır.



Ocak türü	mm cinsinden yerleştirilen a	mm cinsinden yüzeye sıfır a	mm cinsinden b
İndüksiyonlu ocak	42	43	5
Tam yüzey indüksiyonlu ocak	52	53	5
Gazlı ocak	32	43	5
Elektrikli ocak	32	35	2

17.5 Boy dolabına montaj

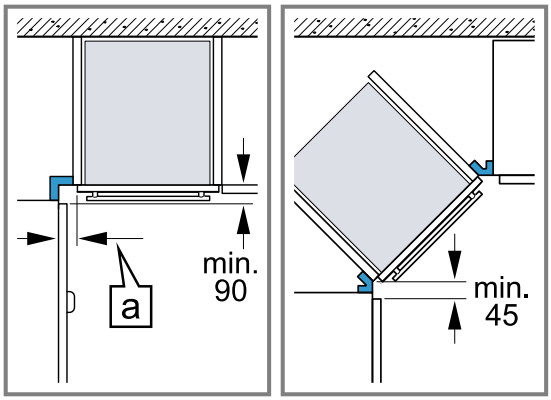
Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- 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.

17.6 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.

17.7 Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısının güvenli şekilde sağlanması için bu bilgileri dikkate alınız.

- Cihaz koruma sınıfı I'e aittir ve sadece topraklama kablosu bağlantısı ile çalıştırılabilir.
- Sigorta, tanıtım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.
- Tüm montaj çalışmaları için cihaz gerilimsiz durumda olmalıdır.
- Cihaz yalnız birlikte teslim edilen bağlantı kablosu ile bağlanmalıdır.

- Bağlantı kablosu, klik sesi duyulana kadar cihazın arka tarafına takılmalıdır. 3 m uzunluğunda bir uzatma kablosu müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.
- Bağlantı kablosu sadece orijinal bir kablo ile değiştirilebilir. Bu, müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.
- Montaj sırasında bir elektrik temas koruyucusu mevcut olmalıdır.

Cihazın koruyucu kontak fişiyle elektriğe bağlanması

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

- ▸ Fiş korumalı kontak prize takılmalıdır.
  Cihaz yerine takıldıktan sonra elektrik kablosunun elektrik fişine serbestçe erişilebilmelidir. Elektrik fişine serbestçe erişmek mümkün değilse sabit döşenmiş elektrik tesisatına, tesisat kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, tüm kutupları kesen bir elektriği kesme tertibatı takılmalıdır.

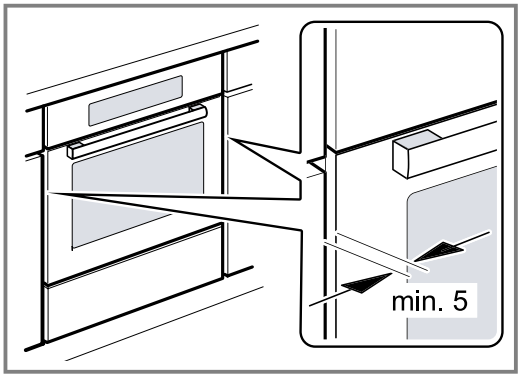
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

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, tüm kutupları kesen bir elektriği kesme tertibatı takılmalıdır.

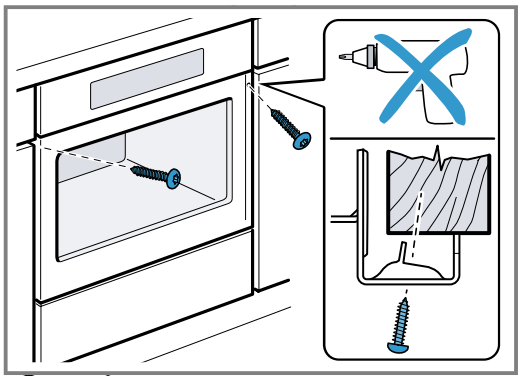
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır.
   Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız.
   Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
   – yeşil-sarı = Topraklama iletkeni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

17.8 Cihazın monte edilmesi

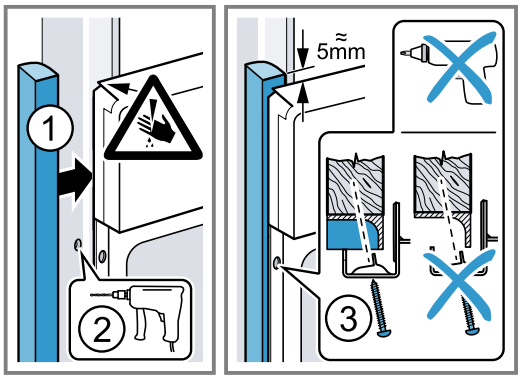
1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



2. Cihazı sıkıca vidalayınız.



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



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

17.9 Cihazın sökülmesi

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

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001589574 (020719)
tr