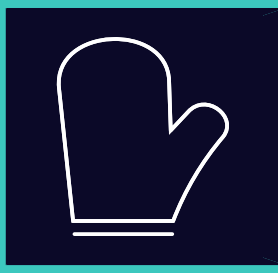
SIEMENS

HB634GB.1

Ankastre fırın



TR Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları

Register your appliance on My Siemens and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances

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 ... 6
5 Çalışma modları ... 7
6 Aksesuar ... 9
7 İlk Kullanım öncesi ... 10
8 Temel Kullanım ... 10
9 Hızlı ısıtma ... 11
10 Zaman fonksiyonları ... 11
11 Çocuk kilidi ... 13
12 Sabbat ayarı ... 13
13 Temel ayarlar ... 13
14 Cihazı temizleme ve bakımını yapma ... 14
15 Temizlik desteği humidClean ... 16
16 Cihaz kapağı ... 16
17 Raflar ... 19
18 Arızaları giderme ... 20
19 Atığa verme ... 22
20 Müşteri hizmetleri ... 22
21 Pişirme önerileri ... 23

22 MONTAJ KILAVUZU ... 28
22.1 Genel montaj bilgileri ... 28

⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

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

1.2 Amaca uygun kullanım

Bu cihaz yalnızca ankastre montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alın.
Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir.
Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.
Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

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

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.
8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.
→ *"Aksesuar", Sayfa 9*

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

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

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

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

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

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

Aksesuar veya kap çok ısınır.

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

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

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

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

- Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

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

Cihaz ve dokunulabilir kısımları keskin olabilir.

- Taşıma ve temizleme sırasında dikkatli olunuz.
- Mümkünse koruyucu eldiven kullanınız.

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

- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

- Koruyucu eldiven kullanınız.

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

→ *"Maddi hasarların önlenmesi", Sayfa 4*

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

⚠ 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 22*

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

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

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

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

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

1.5 Halojen aydınlatma

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Pişirme bölümü lambaları çok sıcaktır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur.
- ▸ Cam kapağa dokunulmamalıdır.
- ▸ Temizlerken cilde temas etmesinden kaçınılmalıdır.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Lambanın değiştirilmesi sırasında, duy kontakları gerilim altında kalır.
- ▸ Değiştirmeden önce, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olunmalıdır.
- ▸ Ek olarak elektrik fişi çekilmeli veya sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT!

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir ve cihazda kalıcı hasarlara neden olabilir. Patlama nedeniyle cihaz kapağı kendiliğinden açılabilir ve bazı durumlarda yerinden çıkarak düşebilir. Kapak camları patlayabilir ve parçalanabilir. Oluşan vakum nedeniyle pişirme bölümünün şekli içeriye doğru büyük ölçüde bozulabilir.
- ▸ Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen ≥%15) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).

Pişirme bölümün zeminindeki su, cihazın 120 C üzerindeki işletiminde emaye hasarlarına neden olur.
- ▸ Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- ▸ Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.

50 °C'nin üzerinde pişirme bölümü zeminindeki nesneler ısı birikmesine neden olur. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- ▸ Pişirme bölümü zeminine aksesuar, pişirme kağıdı veya herhangi bir tür folyo koyulmamalıdır.
- ▸ Yalnızca 50 °C'nin altında bir sıcaklık ayarlanmışsa pişirme bölümüne kap koyulmalıdır.

Pişirme bölümünde su bulunması halinde su buharı oluşur. Sıcaklık değişimi nedeniyle hasarlar meydana gelebilir.
- ▸ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.
- ▸ Pişirme bölümünün zeminine asla sulu kap konulmamalıdır.

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

Cihazın kapağı açık şekilde soğutulması zaman içinde yanında bulunan mobilya panellerinin hasar görmesine neden olur.
- ▸ Yüksek sıcaklıklarla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme bölümü yalnızca kapalı şekilde soğutulmalıdır.
- ▸ Cihaz kapağına herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır.
- ▸ Yalnızca çok nemli çalışmalar sonrasında pişirme bölümü açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.

Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir.
- ▸ Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten çok fazla koyulmamalıdır.
- ▸ Mümkünse derin üniversal tava kullanılmalıdır.

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.
- ▸ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanılmamalıdır.
- ▸ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıklar tamamen temizlenmelidir.

Contanın aşırı kirli olması halinde cihaz kapağı artık tam olarak kapanmaz. Yandaki mobilyaların panelleri hasar görebilir.
- ▸ Contayı daima temiz tutunuz.
- ▸ Cihazı asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırmayınız.

Cihaz kapağının oturma yüzeyi veya tezgah olarak kullanılması nedeniyle cihaz kapağı hasar görebilir.
- ▸ Cihaz kapağına eşya koyulmamalı, oturulmamalı, kapağa asılmamalı veya yaslanılmamalıdır.
- ▸ Kaplar veya aksesuarlar cihaz kapağının üzerine koyulmamalıdır.

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

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.
- ▸ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.
- ■ Cihazda ön ısıtma yapmamanız size %20'ye kadar enerji tasarrufu sağlar.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama pişirme kalıpları kullanılmalıdır.
- ■ Bu tür pişirme kalıpları ısıyı özellikle iyi emer.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.
- ■ Pişirme bölümündeki sıcaklık korunur ve cihazın yeniden ısıtılmasına gerek kalmaz.

Birden fazla yiyecek doğrudan arka arkaya veya paralel olarak pişirilmelidir.
- ■ Pişirme bölümü ilk pişirme sonrasında ısınmıştır. Böylece sonraki pişirme için gereken süre azalır.

Daha uzun pişirme sürelerinde, cihaz pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce kapatılmalıdır.
- ■ Kalan ısı, yemeğin pişmesi için yeterli olur.

Kullanılmayan aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
- ■ Gereğinden fazla aksesuar parçasının ısıtılmasına gerek yoktur.

Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buzu çözülmelidir.
- ■ Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

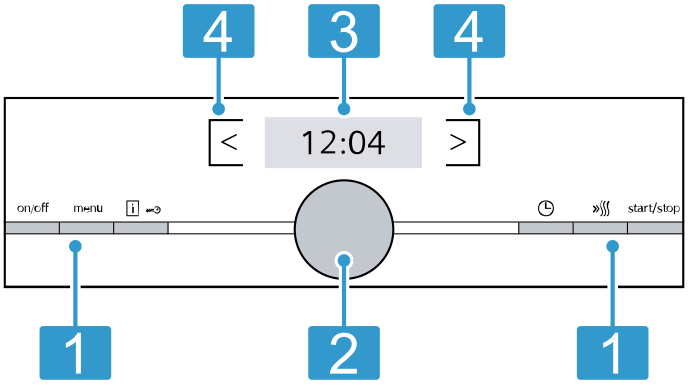
Not:
Cihaz şunları gerektirir:
- ■ Ekran açıkken bekleme modunda maks. 1 W
- ■ Ekran kapalıyken bekleme modunda maks. 0,5 W

4 Cihazı tanıma

4.1 Kumanda paneli

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

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



1	**Tuşlar** Kumanda panelinin solundaki ve sağındaki düğmelerin bir basınç noktası vardır. Bir tuşu devreye sokmak için tuşa basılmalıdır. Ön kısmı paslanmaz çelik olmayan cihazlarda, tuşlar aynı zamanda dokunmatik alan işlevi görür.
2	**Döner düğme** Döner düğmeyi istediğiniz kadar sola veya sağa çevirebilirsiniz.
3	**Ekran** Ekranda güncel ayar değerlerini veya uyarı metinlerini görebilirsiniz.
4	**Dokunmatik alanlar** Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyonu seçmek için sadece ilgili alana hafifçe dokunulmalıdır.

4.2 Tuşlar

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

Tuş	Fonksiyon	Kullanım
on/off	Açık/Kapalı	Cihazın açılması veya kapatılması.
menu	Menü	Çalışma modu menüsünün açılması
i	Bilgi	Çocuk kilidini etkinleştirme ve devre dışı bırakma uyarılarının görüntülenmesi
i	Çocuk kilidi	Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması
	Zaman fonksiyonları	Zaman fonksiyonlarının seçilmesi.
	Hızlı ısıtma	Hızlı ısıtmanın açılması ve kapatılması
start/stop	Başlat/Durdur	Çalışmanın başlatılması, duraklatılması veya iptal edilmesi
<	Ekranın solundaki alan	Sola doğru navigasyon
>	Ekranın sağındaki alan	Sağa doğru navigasyon

4.3 Döner düğme

Döner düğme ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.
Ayar değerlerinde (örn. sıcaklıkta) minimum veya maksimum değere ulaştıysanız, bu değer ekranda kalır. Gerekirse döner düğmeyle değeri geri alabilirsiniz.
Listelerde, örn. ısıtma türlerinde, son değerden sonra yeniden ilk değer gelir.

4.4 Ekran

Ekran size güncel ayar değerlerini gösterir.
Ekranda değiştirebileceğiniz değer renkli olarak gösterilir.

Durum satırı

Durum satırı ekranda üstte bulunur.
Durum satırında saat ve ayarlanan zaman fonksiyonları görüntülenir.

İlerleme çizgisi

Çizgi, ekranda odaklanan değerin altındadır.
İlerleme çizgisini kullanarak, cihazın halihazırda ne kadar ısındığını görebilirsiniz. Çizgi soldan sağa doğru dolar.

Zaman aşımı

Sağ üstteki durum satırında zaman aşımını veya önceki işletimin süresini görebilirsiniz.

Bir süre ayarladıysanız ve süre silinirse, zaman aşımı, zaten çalışmakta olan cihazın süresini devralır. Böylece çalışmanın ne kadardır sürdüğünü kontrol edebilirsiniz.

Sıcaklık göstergesi

Isıtma kontrolü ve kalan ısı göstergesi size pişirme bölümündeki sıcaklığı gösterir.
Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme bölümünün içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir. İlgili tuşu ile güncel sıcaklığı sorgulayabilirsiniz.

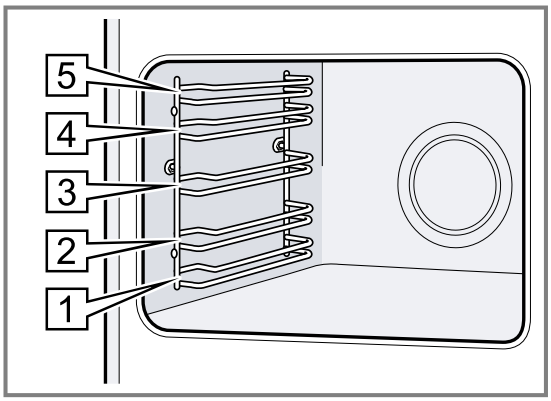
- Isıtma kontrolü
  Çalışmaya başladıktan sonra, ısıtma kontrolü pişirme bölümündeki sıcaklık artışını gösterir. Ön ısıtma yaparsanız, yiyecekleri koymak için en iyi zaman, tüm çubukların dolu olduğu zamandır. Ayar kademelerinde ısıtma kontrolü görünmez, örn. ızgara kademelerinde.
- Kalan ısı göstergesi
  Cihaz kapatıldığında, ekran pişirme bölümünde kalan ısıyı gösterir. Kalan ısı göstergesi yaklaşık 60 C'de söner.

4.5 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır.

Raflar

Pişirme bölümündeki rafların farklı yüksekliklerine aksesuarları itebilirsiniz.
→ *"Aksesuar", Sayfa 9*
Cihazınız 5 yerleştirme yüksekliğine sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.
Rafları örn. temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz.
→ *"Raflar", Sayfa 19*



Kendi kendini temizleyen yüzeyler

Pişirme bölümündeki arka panel kendi kendine temizlenebilir. Kendi kendine temizlenen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramikle kaplanmıştır ve pürüzlü bir yüzeye sahiptir. Cihaz çalışırken kendi kendini temizleyen yüzeyler pişirme, kızartma ve ızgara sonucunda sıçrayan yağları çözer.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler çalışma sırasında yeterli temizliği sağlayamazsa pişirme bölümünü hedefli bir şekilde ısıtınız.
→ *"Pişirme bölümünde kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 16*

Aydınlatma

Bir veya birden fazla fırın lambası pişirme bölümünü aydınlatır.
Cihaz kapağını açarsanız pişirme bölümündeki aydınlatma çalışır. Eğer cihaz kapağı 15 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır. Çalışma başladığında, çalışma modlarının çoğunda aydınlatma çalışır. Çalışma sonlandığında, aydınlatma kapanır.

Soğutma fanı

Soğutma fanı, cihaz sıcaklığına göre devreye girer ve devre dışı kalır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.
DİKKAT!
Cihaz kapağındaki havalandırma yarıklarının üzerini örtmeyiniz. Cihaz aşırı ısınır.
▸ Havalandırma yarıkları açık bırakılmalıdır.

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

Cihaz kapağı

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

5 Çalışma modları

Burada cihazınızın çalışma modları ve ana fonksiyonlarına ilişkin genel bir bakış sunulmaktadır. Menüyü açmak için, ilgili menu tuşuna basınız.

Çalışma modu	Kullanım
Isıtma türleri	Yemeklerinizi en iyi biçimde hazırlamak için hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türlerini seçebilirsiniz. → *"Isıtma türleri", Sayfa 8*
Yemekler	Farklı yemekler için programlanmış, önerilen ayarları kullanınız.
Temel ayarlar	Temel ayarları adapte ediniz. Temel ayarlar → *Sayfa 13*

5.1 Isıtma türleri

Yemeğiniz için her zaman uygun ısıtma türünü bulabilmeniz amacıyla size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız.
Her bir ısıtma türüne ilişkin semboller yeniden tanımada desteklenir.

Bir ısıtma türü seçtiğinizde cihaz size uygun bir sıcaklık veya kademe önerir. Değerleri devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.
275 °C üzeri sıcaklık ve ızgara seviyesi 3 üzeri ayarlarda cihazın sıcaklığı yaklaşık 40 dakika sonra yaklaşık 275 °C sıcaklığa veya ızgara seviyesi 1'e geri döner.

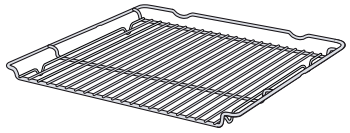
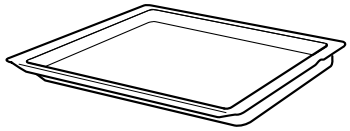
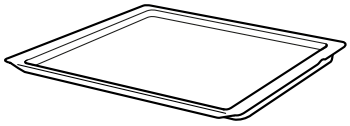
Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi **Mümkün olan ek fonksiyonlar**
	4D sıcak hava	30 - 275 °C	Bir veya birden fazla seviyede pişirme veya kızartma. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır.
	Üstten/alttan ısıtma	30 - 300 °C	Tek seviyede geleneksel biçimde pişirme veya kızartma. Bu pişirme türü sulu katmanlara sahip pastalar için özellikle uygundur. Isı, alttan ve üstten eşit derecede gelir.
	Sıcak hava Eco	30 - 275 °C	Seçilen yiyecekleri ön ısıtma olmadan bir seviyede hassas biçimde pişirme. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. En etkili ısıtma türü 125 - 275 °C arasıdır. Pişirme sırasında cihaz kapağı kapalı tutulmalıdır. Bu ısıtma türü havalandırma modunda enerji tüketimini ve enerji verimlilik sınıfını belirlemek için kullanılır.
	Üst/alt ısıtma Eco	30 - 300 °C	Seçilen yemeklerin hassas biçimde pişirilmesi. Isı alttan ve üstten gelir. En etkili ısıtma türü 150 - 250 °C arasıdır. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
	Hava dolaşımlı ızgara	30 - 300 °C	Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarını kızartma. Izgara rezistansı ve fan dönüşümlü olarak devreye girip çıkar. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
	Izgara, geniş yüzey	Izgara kademeleri: 1 = hafif 2 = orta 3 = yüksek	Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada kızartılması. Yiyeceklerin gratine edilmesi. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.
	Izgara, küçük yüzey	Izgara kademeleri: 1 = hafif 2 = orta 3 = yüksek	Küçük miktarlarda biftek, sosis veya tostun kızartılması. Küçük miktarda gratine etmek. Izgara yüzeyinin altındaki orta yüzey ısınır.
	Pizza fonksiyonu	30 - 275 °C	Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması. Alt ısıtıcı ve arka paneldeki yuvarlak ısıtıcı ısınır.
	Hassas pişirme	70 - 120 °C	Kızartılmış, yumuşak et parçalarının açık bir kapta hassas ve yavaş bir biçimde pişirilmesi. Isı, düşük sıcaklıkta üstten ve alttan eşit olarak gelir.
	Alttan ısıtma	30 - 250 °C	Yemeklerin yeniden pişirilmesi veya sıcak suda pişirilmesi. Isı alttan gelir.
	Sıcak tutma	60 - 100 °C	Pişirilen yemeklerin sıcak tutulması.
	Kap ön ısıtma	30 - 70 °C	Kapların ön ısıtılması.
	CoolStart fonksiyonu	30 - 275 °C	Dondurulmuş ürünlerin yükseklik 3'te hızlı bir şekilde hazırlanması için. Sıcaklık üretici verilerine göre ayarlanır. Ambalaj üzerinde belirtilmiş olan en yüksek sıcaklığı kullanınız. Pişirme süresi belirtildiği kadar veya daha kısadır. Ön ısıtma gerekli değildir.

6 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

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

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

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

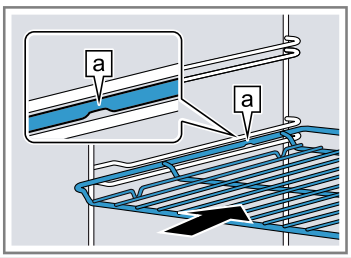
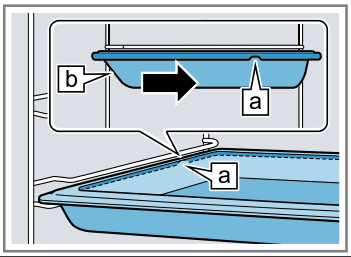
6.1 Kilit fonksiyonu

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

6.2 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

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

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

Tel ızgara	Tel ızgara, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı ⌣ aşağıya bakacak şekilde itilmelidir. 
Tepsi örn. üniversal tava veya fırın tepsisi	Tepsinin eğimli kısmı [b] cihaz kapısına bakacak şekilde itilmelidir. 

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

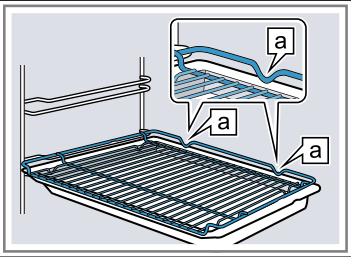
Not: Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

Aksesuarların birleştirilmesi

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

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

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

Tel ızgara üniversal tavanın üzerinde	

6.3 Diğer aksesuar

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

7 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

7.1 İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi

Elektrik bağlantısını kurduktan sonra veya uzun süreli bir elektrik kesintisinden sonra cihazı ilk kez çalıştırmak için gerekli olan ayarları yapmanız gerekir. Ekranda buna ilişkin ayarların görüntülenmesi birkaç saniye sürebilir.

Dilin ayarlanması

1. Döner düğme ile istediğiniz dili ayarlayınız.
2. > seçeneğine basınız.

✔ Sonraki ayar görünür.

Saatin ayarlanması

1. Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.
2. > seçeneğine basınız.

✔ Sonraki ayar görünür.

Tarihin ayarlanması

1. Döner düğme ile güncel günü ayarlayınız.
2. > seçeneğine basınız.
3. Döner düğme ile güncel ayı ayarlayınız.
4. > seçeneğine basınız.
5. Döner düğme ile güncel yılı ayarlayınız.
6. > seçeneğine basınız.

✔ Sonraki ayar görünür.
✔ Ekranda, ilk çalıştırmanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

7.2 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

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

1. Ürün bilgileri ve aksesuarlar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır. Köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntılarını ve cihazın içindeki ve dışındaki yapışkan bandı çıkarılmalıdır.
2. Pişirme bölümündeki düz yüzeyler yumuşak, nemli bir bezle silinmelidir.
3. Cihaz on/off ile çalıştırılmalıdır.
4. Aşağıdaki ayarlar gerçekleştirilmelidir:

Isıtma türü	4D sıcak hava
Sıcaklık	maksimum
Süre	1 saat

→ *"Temel Kullanım", Sayfa 10*

5. İşletimi start/stop ile başlatınız.
   – Cihaz ısıtmaya devam ettiği sürece mutfak havalandırılmalıdır.
6. Süre dolduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.
7. Cihaz soğuduktan sonra, pişirme bölümündeki düz yüzeyler deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
8. Aksesuarlar deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizlenmelidir.

8 Temel Kullanım

8.1 Cihazın açılması

▸ Cihaz on/off ile çalıştırılmalıdır.
   – on/off tuşu mavi yanar.

✔ Ekranda Siemens logosu görünür. Ardından bir ısıtma türü ve bir sıcaklık değeri görünür.

8.2 Cihazın kapatılması

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

▸ Cihazı on/off ile kapatınız.
   – Tuş on/off üzerindeki aydınlatma söner.

✔ Cihaz kapanır. Çalışan fonksiyonlar iptal edilir.
✔ Ekranda saat veya kalan ısı göstergesi görünür.

8.3 İşletimin başlatılması

Her işletimi başlatmanız gerekir.

▸ İşletimi start/stop ile başlatınız.

✔ Ekranda ayarlar, çalışma süresi ve ısıtma hattı görünür.

8.4 Çalışmanın durdurulması veya iptal edilmesi

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

1. Çalışmayı kısa süreli duraklatmak için:
   – İlgili start/stop tuşuna kısa süreli basınız.
   – Çalışmayı devam ettirmek için, ilgili start/stop tuşuna basınız.
2. Çalışmayı iptal etmek için, ilgili on/off tuşuna basınız.

✔ Çalışma iptal edilir ve tüm ayarlar sıfırlanır.

8.5 Çalışma modunun ayarlanması

Gereklilik: Cihaz açılmış olmalıdır.

1. İlgili menu tuşuna basınız.
   Çalışma modu menüsü açılır.
2. Döner düğme ile istediğiniz çalışma modunu seçiniz.
   Çalışma moduna bağlı olarak çeşitli seçenekler mevcuttur.
3. > ile seçilen çalışma moduna gidersiniz.
4. Döner düğme ile yapılan seçim değiştirilebilir.
   Seçime göre, diğer ayarlar değiştirilebilir.
5. start/stop ile başlatınız.

8.6 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

Cihazı açtığınızda, ısıtma türü çalışma modu otomatik olarak ayarlanır.

1. Döner düğme ile istediğiniz ısıtma türünü ayarlayınız.
2. > ile sıcaklığa geçiş yapabilirsiniz.
3. Döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
4. İşletimi start/stop ile başlatınız.

✔ Cihaz ısınmaya başlar.
✔ Ekranda ayarlanan ısıtma türü, sıcaklık ve süre/ cihazın çalışma süresi gösterilir.

5. Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.

İpucu: Yemeğiniz için en uygun ısıtma türünü, ısıtma türü açıklamasında bulabilirsiniz.

Not: Ayrıca cihazda çalışmanın süresini ve bitişini ayarlayabilirsiniz.
→ *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 11*

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. < tuşuna basınız.
3. Döner düğme ile ısıtma türünü değiştiriniz.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan hemen sonra sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

▸ Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.
✔ Sıcaklık doğrudan devreye girer.

8.7 Bilgilerin görüntülenmesi

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

▸ i tuşuna basınız.
✔ Eğer mevcutsa, bilgiler birkaç saniyeliğine görüntülenir.

9 Hızlı ısıtma

Zaman tasarrufu sağlamak için 100°C'den itibaren ayarlanmış olan sıcaklıklarda ısıtma süresini kısaltabilirsiniz.
Bu ısıtma türünde hızlı ısıtmayı kullanabilirsiniz:

- 4D sıcak hava
- Üstten/alttan ısıtma

9.1 Hızlı ısıtmanın ayarlanması

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

Not: Süreyi ancak hızlı ısıtma tamamlandıktan sonra ayarlayınız.

1. Uygun bir ısıtma türü ve 100 °C üzerinde bir sıcaklık ayarlanmalıdır.
2. »))) seçeneğine basınız.

✔ Ekranda, sıcaklığın sol tarafında, ilgili »))) sembolü görünür.
✔ İlerleme çizgisi dolmaya başlar.

3. Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur. Ekrandaki »))) sembolü söner.
4. Yiyecek, pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

▸ »))) seçeneğine basınız.
✔ Ekrandaki »))) sembolü söner.

10 Zaman fonksiyonları

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

10.1 Zaman fonksiyonlarına genel bakış

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

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

Zaman fonksiyonu	Kullanım
Süre ↦|	Çalışması için bir süre 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.

10.2 Çalar saatin ayarlanması

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

1. ◷ seçeneğine basınız.
✔ Çalar saat alanı açılır.
2. Döner düğme ile çalar saat zamanını ayarlayınız.
✔ Birkaç saniye sonra çalar saat otomatik olarak çalışmaya başlar.
✔ 🔔 sembolü ve geçen süre, soldaki durum satırında gösterilir.
✔ Çalar saat zamanı görünür şekilde azalır.
✔ Çalar saat süresi dolduğunda, bir sinyal sesi duyulur ve ekranda bir mesaj görüntülenir.
3. Çalar saat süresi dolduğunda:
   – Sinyali zamanından önce sonlandırmak için, ◷ tuşuna basınız.
   – Çalar saat süresini yeniden ayarlamak için, ◷ tuşuna basınız ve çalar saat süresini döner düğme ile ayarlayınız.

Çalar saatin değiştirilmesi

Çalar saat süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. ◷ seçeneğine basınız.
2. Çalar saat süresini döner düğme ile değiştiriniz.
3. Tuş ◷ ile onaylayınız.

Çalar saatin iptal edilmesi

Çalar saat süresini istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. ◷ seçeneğine basınız.
2. Çalar saat süresini döner düğme ile sıfıra ayarlayınız.
3. Tuş ◷ ile onaylayınız.

10.3 Sürenin ayarlanması

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

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

1. ◷ seçeneğine basınız.
✔ Zaman fonksiyonları menüsü açılır.
2. Döner düğme ile süre ayarlanmalıdır.

Dönüş yönü	Önerilen değer
Sol	10 dakika
Sağ	30 dakika

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

3. İşletimi start/stop ile başlatınız.
✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Durum satırında süre sıfır olarak görünür.
4. Süre dolduğunda:
   – Sinyali zamanından önce sonlandırmak için ◷ tuşuna basınız.
   – Süreyi yeniden ayarlamak için, ◷ tuşuna basınız ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
   – Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için, start/stop ile başlatınız.
   – Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. ◷ seçeneğine basınız.
2. Süreyi döner düğme ile değiştiriniz.
3. Ardından 2 kere start/stop tuşuna basınız.

Sürenin iptal edilmesi

Süreyi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. ◷ seçeneğine basınız.
2. Süreyi döner düğme ile sıfıra ayarlayınız.
3. – Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için, start/stop ile başlatınız.
   Gösterge ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklığa geçer.

10.4 Sona erdirmenin ayarlanması

Sürenin sona ereceği saati 23 saat 59 dakikaya kadar erteleyebilirsiniz.

Notlar

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

Gereklilikler

- Bir ısıtma türü ve bir sıcaklık veya kademe ayarlandı.
- Bir süre ayarlandı.

1. ◷ seçeneğine basınız.
2. > ile "→| Bitiş" görünene kadar basınız.
3. Döner düğme ile sona erdirme zamanını ileriye alınız.
4. İşletimi start/stop ile başlatınız.
✔ Durum satırında →| ve işletimin tamamlandığı zaman görünür. Cihaz bekleme konumundadır.
✔ Başlangıç zamanına ulaşıldığında, cihaz ısınmaya başlar ve süre, durum satırında gözle görülür şekilde geri sayar.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.
5. Süre dolduğunda:
   – Sinyali zamanından önce sonlandırmak için, ◷ tuşuna basınız.
   – Süreyi yeniden ayarlamak için, ◷ tuşuna basınız ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
   – Çalışmayı süre olmadan devam ettirmek için, start/stop ile başlatınız.
   – Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

Ayarlanan bitiş zamanı yalnızca fırın bekleme konumundayken değiştirilebilir.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. ◷ seçeneğine basınız.
✔ Zaman fonksiyonları menüsü açılır.
3. →| seçeneğine basınız.
4. Bitiş zamanını döner düğme ile değiştiriniz.
5. İşletime start/stop ile devam ediniz.

Bitiş zamanının iptal edilmesi

Ayarlanan bitiş zamanı yalnızca fırın bekleme konumundayken değiştirilebilir.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. ◷ seçeneğine basınız.
✔ Zaman fonksiyonları menüsü açılır.
3. > ile "→| Bitiş" geçişini yapınız.
4. Bitiş zamanını döner düğme ile tamamen geri alınız.
5. İşletime start/stop ile devam ediniz.
✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.

11 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

11.1 Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

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

1. Çocuk kilidini etkinleştirmek için, i tuşuna yakl. 4 saniye basılı tutunuz.
✔ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.
✔ Cihaz açıkken ve kapalıyken, durum satırında sembolü görünür.
2. Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için, i tuşuna yakl. 4 saniye basılı tutunuz.
✔ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

12 Sabbat ayarı

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

12.1 Uzun süreli çalışma ayarının başlatılması

Notlar

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

Gereklilik: Sabbat ayarı ilgili temel ayarlarda etkinleştirilir.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 13*

1. Sabbat ayarı ısıtma türünü döner düğme ile ayarlayınız.
2. > üzerine basınız.
Sıcaklık 85 °C'ye ön ayarlıdır.
3. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
4. ◷ üzerine basınız.
Süre 25 saate ön ayarlıdır.
5. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
Bitiş süresi ertelenemez.
6. start/stop ile çalışmayı başlatınız.
✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
7. Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Süre sıfırdadır. Cihaz ısıtmayı durdurur ve Sabbat ayarının dışında her zamanki gibi tepki verir.
– Cihazı on/off ile kapatınız.
Yakl. 10 - 20 dakika sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

13 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

13.1 Temel ayarlara genel bakış

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

Temel ayar	Seçim
Dil	Bkz. Cihazdaki seçenekler.
Saat	24 saat formatında saat.
Tarih - Gün	Güncel günün ayarlanması
Tarih - Ay	Güncel ayın ayarlanması
Tarih - Yıl	Güncel yılın ayarlanması
Sinyal sesi	Kısa süre Orta uzunlukta süre[1] Uzun süre
Tuş sesi	Açık Kapalı [1]
Gösterge parlaklığı	5 kademe
Saat görüntüsü	Kapalı Dijital [1]
Aydınlatma	Çalışmada kapalı İşletimde açık[1]

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

Temel ayar	Seçim
Çocuk kilidi	Sadece tuş kilidi [1]
Açma sonrası	Ana menü Isıtma türleri[1] Yemekler
Gece karartması	Kapalı.*[1] Açık
Marka logosu	Göstergeler[1] Görüntüleme
Fan ilave çalışması	Önerilen[1] Asgari
Teleskopik raf	Ek donanım eklendi İlave donanım eklenmedi[1]
Sabbat ayarı	Açıldı Kapatıldı[1]
Fabrika ayarı	Sıfırla

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

13.2 Temel ayarların değiştirilmesi

1. on/off seçeneğine basınız.
2. menu seçeneğine basınız.
✔ Çalışma modu menüsü açılır.
3. Döner düğme ile "Ayarlar" çalışma modunu seçiniz.
4. Tuş > ile onaylayınız.
✔ İlk temel ayar görünür.
5. > ile çeşitli ayarlara geçiş yapabilirsiniz.
6. Döner düğme ile temel ayarı değiştirebilirsiniz.
7. menu seçeneğine basınız.
✔ Ekranda "Kaydet" veya "Reddet" değişiklikleri görünür.
8. İstediğiniz değişikliği < veya > ile seçiniz.

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

Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

1. menu seçeneğine basınız.
2. "Reddet" > seçeneğine basınız.
✔ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

14 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

14.1 Temizlik malzemeleri

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

DİKKAT!
Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.
- Keskin veya aşındırıcı temizlik maddesi kullanılmamalıdır.
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanılmamalıdır.
- Sıcak temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.

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

Yeni temizleme bezleri üretim kalıntıları içerir.
- Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Cihazı temizlemeye yönelik talimatları dikkate alınız.
→ *"Cihazın temizlenmesi", Sayfa 15*

Cihazın ön tarafı

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

Cihaz kapağı

Kısım	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Kapak camları	■ Sıcak deterjanlı su	Cam kazıyıcı ve paslanmaz çelik ovma teli kullanmayınız. **İpucu:** Daha iyi temizleyebilmek için kapak camları sökülmelidir. → *"Cihaz kapağı", Sayfa 16*
Kapak kaplaması	■ Paslanmaz çelikten: Paslanmaz çelik temizleyici ■ Plastikten: Sıcak deterjanlı su	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. **İpucu:** Daha iyi temizleyebilmek için üst kapağı çıkartınız. → *"Cihaz kapağı", Sayfa 16*
Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	Paslanmaz çelik temizleyici	Renk bozulması paslanmaz çelik temizleyici ile giderilebilir. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
Kapak tutamağı	■ Sıcak deterjanlı su	Artık çıkarılamayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.
Kapak contası	■ Sıcak deterjanlı su	Çıkartmayınız ve ovmayınız.

Pişirme bölümü

Kısım	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Emaye yüzeyler	■ Sıcak deterjanlı su ■ Sirkeli su ■ Fırın temizleyicisi	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Pişirme bölümünün temizlendikten sonra kuruması için cihazı kapağını açık bırakınız. **Notlar** ■ Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanar, bunun sonucunda ufak renk farklılıkları oluşur. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. ■ İnce tepsilerin kenarları tamamen emaye kaplanamaz ve pürüzlü olabilir. Bu sayede korozyon koruması olumsuz etkilenmez. ■ Yiyecek kalıntıları nedeniyle emaye yüzeylerde beyaz bir yüzey oluşur. Bu yüzey sağlık açısından sorun teşkil etmez. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. Bu yüzeyi sitrik asitle temizleyebilirsiniz.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler	-	Kendi kendini temizleyen yüzeylere yönelik talimatı dikkate alınız. → *"Pişirme bölümünde kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 16*
Fırın lambası cam kapağı	■ Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda fırın temizleme maddesi kullanınız.
Ayaklar	■ Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. **Not:** Daha iyi temizleyebilmek için rafları sökerek çıkartınız. → *"Raflar", Sayfa 19*
Aksesuarlar	■ Sıcak deterjanlı su ■ Fırın temizleyicisi	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Emaye aksesuarlar bulaşık makinesi için uygundur.

14.2 Cihazın temizlenmesi

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

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

Gereklilik: Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.
→ *"Temizlik malzemeleri", Sayfa 14*

1. Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.

– Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.
→ *"Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 14*

2. Yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır.

14.3 Pişirme bölümünde kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

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

DİKKAT!

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

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

1. Aksesuar ve kapları pişirme bölümünden çıkartınız.
2. Rafları takıldıkları yerlerden çıkartınız ve pişirme bölümünden dışarı alınız.
→ *"Raflar", Sayfa 19*
3. Kaba kirleri deterjanlı su ve yumuşak bir bezle ş:u yerlerden temizleyiniz:
   – düz emaye yüzeylerden,
   – cihaz kapağının içinden
   – fırın lambasının cam kapağından
   Bu, çıkarılamayan lekeleri önleyecektir.
4. Nesneleri pişirme bölümünden çıkartınız. Pişirme bölümü boş olmalıdır.
5. Isıtma türü olarak 4D sıcak havayı ayarlayınız.
6. Maksimum sıcaklığı ayarlayınız.
7. Çalışmayı başlatınız.
8. 1 saat sonra cihazı kapatınız.
9. Cihaz yeterince soğumuşsa, pişirme bölümünü nemli bir bezle siliniz.
   Not: Kendi kendini temizleyen yüzeylerde lekeler oluşabilir. Yiyeceklerin içindeki şeker ve yumurta akının kalıntıları ayrışmaz ve yüzeylerde kalır. Kırmızı lekeler tuzlu yiyeceklerin kalıntılarıdır, bunlar pas değildir. Bu lekeler sağlığa zararlı lekeler değildir. Bu lekeler kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme kapasitesini sınırlandırmaz.
10. Rafları takınız.
→ *"Raflar", Sayfa 19*

15 Temizlik desteği "humidClean"

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

15.1 Temizlik desteğinin ayarlanması

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

Gereklilik: Pişirme bölümü tamamen soğumuştur.

1. Aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
2. 0,4 litre suya bir damla deterjan eklenmeli ve pişirme bölümü tabanının ortasına dökülmelidir. Damıtılmış su kullanmayınız.
3. on/off seçeneğine basınız.

✔ Bir ısıtma türü ve sıcaklık görünür.

4. Alttan ısıtma ısıtma türünü döner düğme ile ayarlayınız.
5. > seçeneğine basınız.
6. Döner düğme ile sıcaklığı 80 °C olarak ayarlayınız.
7. ◷ seçeneğine basınız.
8. Döner düğmeyle süreyi 4 dakikaya ayarlayınız.
9. İşletimi start/stop ile başlatınız.

✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.

✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.

10. Cihazı on/off ile kapatınız ve pişirme bölümünü yakl. 20 dakika soğumaya bırakınız.

15.2 Kullanımdan sonra pişirme bölümünün temizlenmesi

DİKKAT!

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.

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

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

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

16 Cihaz kapağı

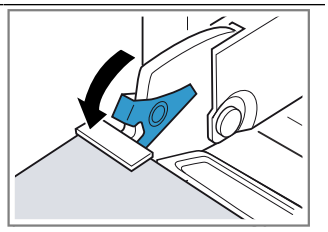
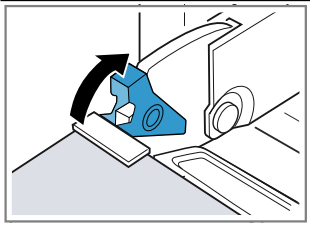
Cihaz kapısını iyice temizlemek için, cihaz kapısını sökebilirsiniz.

16.1 Cihaz kapağının sökülmesi

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

1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. **⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
   Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.
   ▸ Daima kilitleme kolunun tamamen kapanmasına veya fırın kapısının çıkartılması sırasında tamamen açılıp açılmadığına dikkat ediniz.

   Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız.

Kilitleme kolu açıldı	 Menteşe emniyete alınır ve kapatılamaz.
Kilitleme kolu kapatıldı	 Cihaz kapağı emniyete alındı ve artık sökülemez.

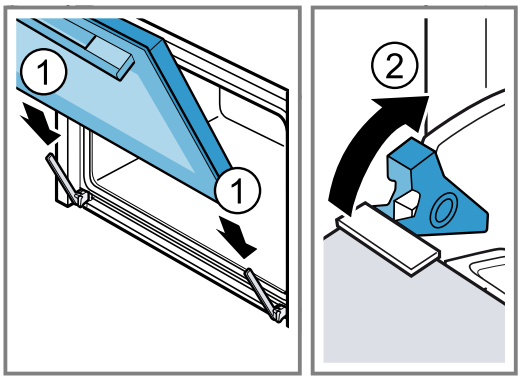
✔ Kilitleme kolları açıldı. Menteşeler emniyete alınır ve kapatılamaz.

3. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar kapatınız ①. Cihaz kapağını sol ve sağ tarafından iki elinizle tutunuz ve yukarı dışarı doğru çekiniz ②.
4. Cihaz kapağını dikkatlice düz bir yüzeyde açınız.

16.2 Cihaz kapağının takılması

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
▸ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.
Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.
▸ Daima kilitleme kolunun tamamen kapanmasına veya fırın kapısının çıkartılması sırasında tamamen açılıp açılmadığına dikkat ediniz.

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



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

4. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

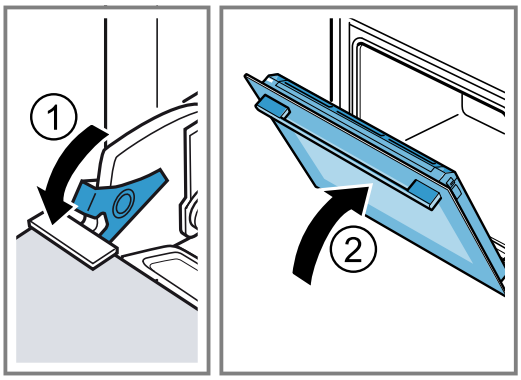
16.3 Kapak camlarının sökülmesi

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

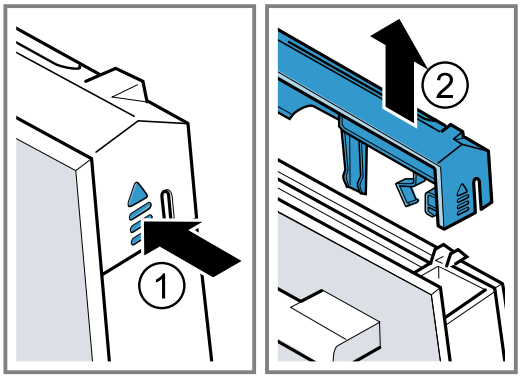
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız ①.

✔ Kilitleme kolları açıldı. Menteşeler emniyete alınır ve kapatılamaz.

3. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar kapatınız ②.

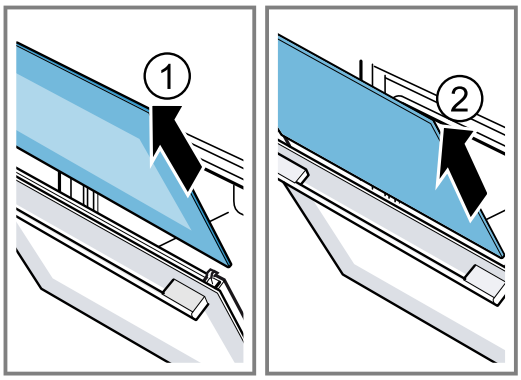


4. Yerinden çıkana kadar kapağın sol ve sağ kaplamasını dışa doğru bastırınız ①.
5. Kapak kaplamasını çıkarınız ②.

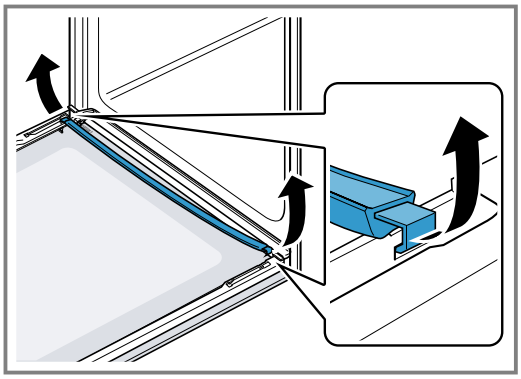


6. İç camı dışarı çekiniz ① ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.

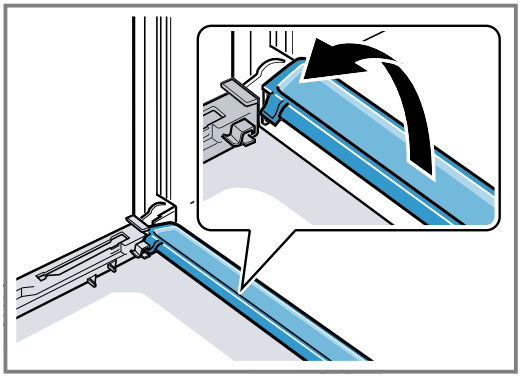
7. Ara camı dışarı çekiniz ② ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.



8. Cihaz kapağını açınız ve kapak contasını çıkarınız.



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



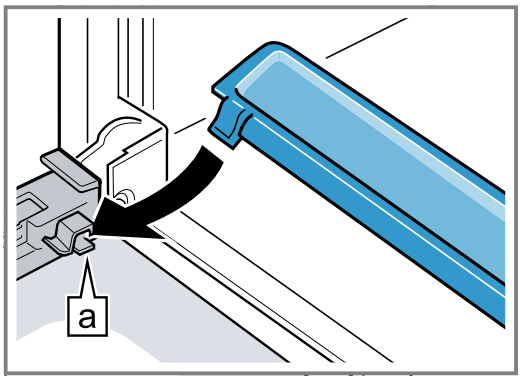
10. ⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
    Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.
    ▸ Fırın kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

    Çıkarılan kapak camlarını her iki taraftan cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.
11. Yoğuşma suyu çubuğunu sıcak deterjanlı suyla temizleyiniz.
12. Cihaz kapağını temizleyiniz.
    → *"Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 14*
13. Kapak camlarını kurulayınız ve yeniden takınız.

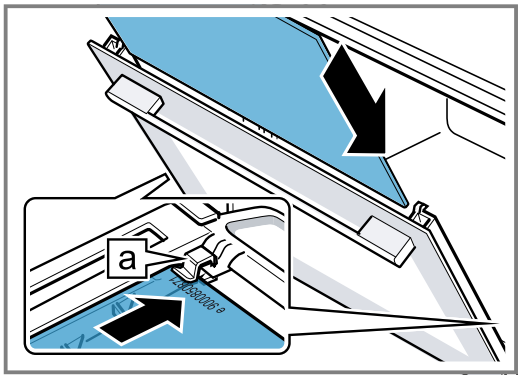
16.4 Kapak camlarının takılması

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

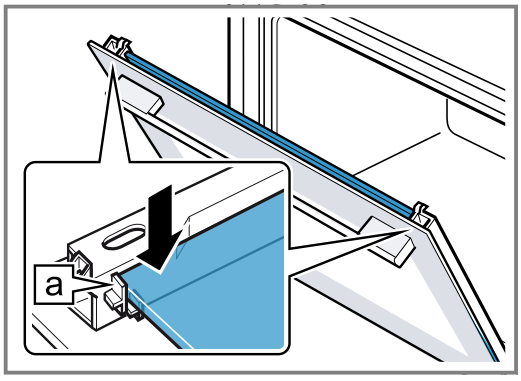
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Yoğuşma suyu çubuğunu dikey olarak tutucuya [a] yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.



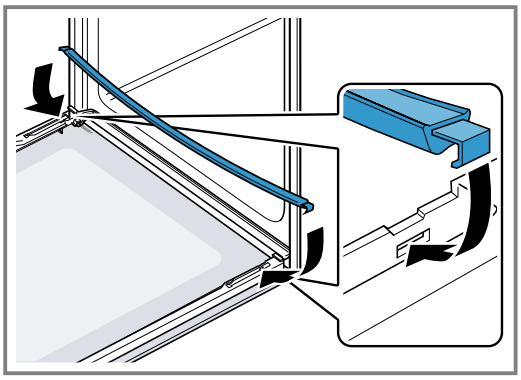
3. Ara camı sağ ve sol tutucu [a] içine itiniz.



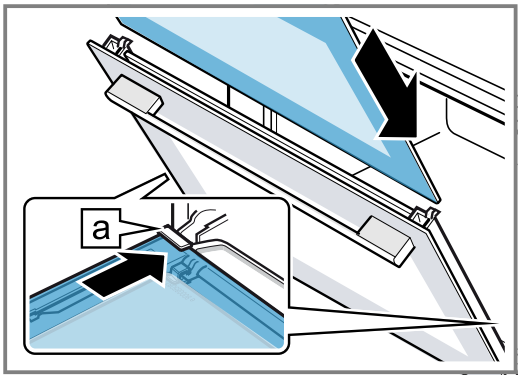
4. Sağ ve sol tutucunun [a] içinde olana kadar ara camı yukarı doğru bastırınız.



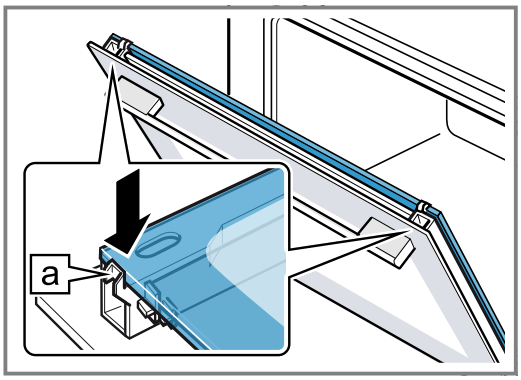
5. Cihaz kapağını açınız ve kapak contasını takınız.



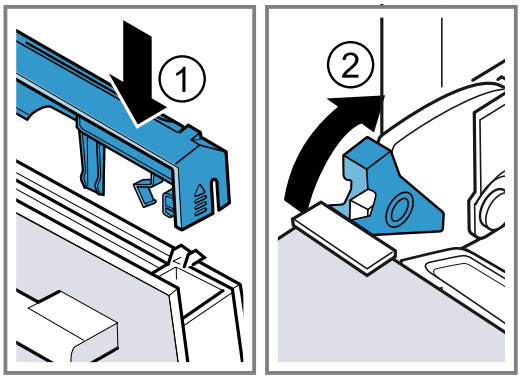
6. İç camı sağ ve sol tutucu [a] içine itiniz.



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



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



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

11. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

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

17 Raflar

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

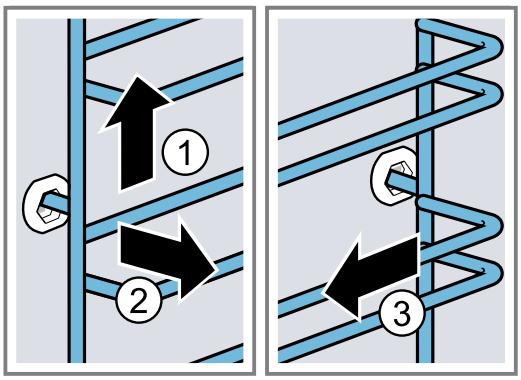
17.1 Rafların sökülmesi

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Ayaklar çok sıcak olur

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

1. Rafı biraz öne doğru bastırınız ① ve asınız ②.
2. Daha sonra rafı öne çekerek ③ çıkartınız.



3. Rafı temizleyiniz.
→ *"Temizlik malzemeleri", Sayfa 14*

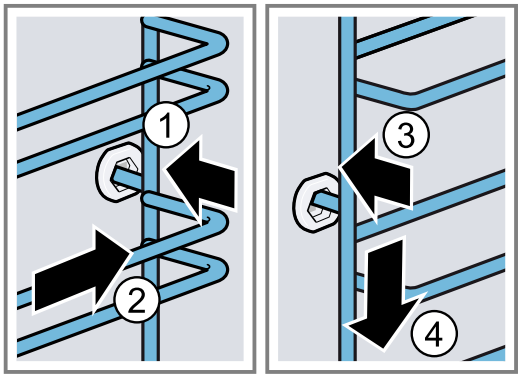
17.2 Rafların takılması

Notlar

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

1. Rafları ortalayıp, raf pişirme bölümü duvarına temas edene kadar arka yuvaya oturtunuz ① ve sonra arkaya doğru bastırınız ②.

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



18 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.

18.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalı. ▸ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
	Elektronik hatası **1.** Sigortayı kapatarak cihazı kısa süreliğine elektrik şebekesinden ayırınız. **2.** Temel ayarları fabrika ayarlarına geri döndürünüz. → *"Temel ayarlar", Sayfa 13*
Ekranda "Dil Almanca" belirir.	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştiriniz. → *"İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi", Sayfa 10*
Çalışma başlatılmıyor veya iptal ediliyor.	Fonksiyonel arıza ▸ → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 22* arayınız.
	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▸ Ekranda görüntülenen uyarıları kontrol ediniz. → *"Bilgilerin görüntülenmesi", Sayfa 11*
Cihaz ısınmıyor, ekranda "Demo modu açık" mesajı görünüyor.	Cihaz demo modunda bulunuyor. **1.** Sigortayı sigorta kutusundan kapatıp yeniden açarak cihazın elektrik bağlantısını kısa süreli kesiniz. **2.** Sonraki 3 dakika içinde → *"Temel ayarlar", Sayfa 13* altında demo modunu kapatınız.
	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Elektrik kesintisinden sonra cihaz kapağını bir kez açıp kapatınız. ✔ Cihaz kendi kendini kontrol eder ve kullanıma hazırdır.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmaya başlamıyor ve ekranda "Pişirme bölümü çok sıcak" görünüyor.	Seçilen yemek veya ısıtma türü için pişirme bölümü fazla sıcaktır. ▸ Pişirme bölümünün soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız.
Cihaz kapalıyken saat görüntülenmiyor.	Temel ayar değiştirilmiş. ▸ Saat göstergesine ilişkin temel ayarı değiştiriniz. → *"Temel ayarlar", Sayfa 13*
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	Halojen aydınlatma arızalı. ▸ Fırın lambasını değiştiriniz. → *"Fırın lambasının değiştirilmesi", Sayfa 21*
Maksimum çalışma süresine ulaşıldı.	İstenmeyen, sürekli çalışmayı önlemek için, ayarlar değiştirilmemişse cihaz birkaç saat sonra ısıtmayı otomatik olarak durdurur. Ekranda bir uyarı görünür. Maksimum çalışma süresine ne zaman ulaşıldığı, çalışma modunun ilgili ayarlarına göre belirlenir. **1.** Çalışmaya devam etmek için, cihazı önce on/off ile kapatınız. **2.** Ardından cihazı on/off ile açınız ve istediğiniz çalışma modunu ayarlayınız. **İpucu:** Cihazın istem dışı biçimde kapanmasını engellemek için bir süre ayarlayınız.
Ekranda "D" veya "E" ile mesaj görüntülenir, örn. D0111 veya E0111.	Elektronik sistem bir hata tespit etti. **1.** Cihazı kapatıp tekrar açınız. ✔ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kaybolur. **2.** Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 22*
Pişirme sonucu tatmin edici değil.	Ayarlar uygun değildi. Örneğin sıcaklık veya süre gibi ayar değerleri tarife, miktara ve yiyeceğe bağlıdır. ▸ Bir sonraki kez daha düşük veya daha yüksek değerler ayarlanmalıdır. **İpucu:** Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini ana sayfamızda bulabilirsiniz siemens-home.bsh-group.com.

18.2 Fırın lambasının değiştirilmesi

Pişirme bölümündeki aydınlatma devre dışı kaldıysa, fırın lambasını değiştiriniz.

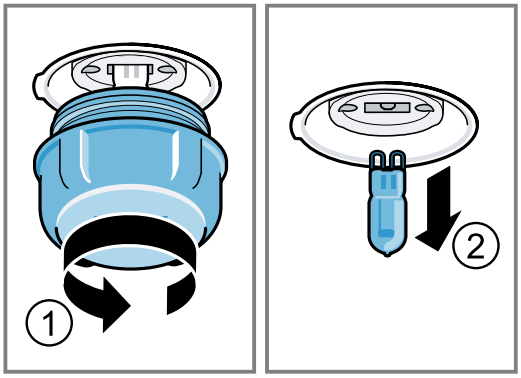
Not: Isıya dayanıklı 230 V halojen aydınlatmayı, 40 Watt, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız. Yeni halojen lambalara yalnızca temiz, kuru bir bezle dokununuz. Böylece lambanın kullanım süresini uzatırsınız.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.
- ▸ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▸ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Lambanın değiştirilmesi sırasında, duy kontakları gerilim altında kalır.
- ▸ Değiştirmeden önce, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olunmalıdır.
- ▸ Ek olarak elektrik fişi çekilmeli veya sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

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

1. Hasarları önlemek için pişirme bölümüne bir mutfak bezi koyulmalıdır.
2. Cam kapak sola doğru döndürülmelidir ①.
3. Halojen aydınlatma döndürülmeden çıkarılmalıdır ②.



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

19 Atığa verme

19.1 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.

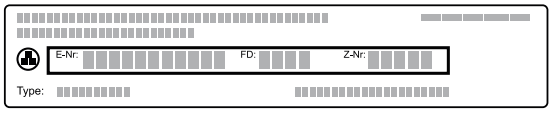
20 Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.
Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.
İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
siemens-home.bsh-group.com
Phone: 0049 89 4590-01
Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır.
Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir.
Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

20.1 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.

20.2 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.

21 Pişirme önerileri

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

21.1 Genel hazırlama bilgileri

Tüm yemekleri hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

- Sıcaklık ve süre, miktara ve tarife bağlıdır. Bu nedenle ayar aralıkları belirtilmiştir. İlk olarak daha düşük değerleri deneyerek başlayınız.
- Ayar değerleri, pişirme bölümü soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir. Aksesuarı ancak ön ısıtma tamamlandıktan sonra pişirme bölümüne yerleştiriniz.
- Kullanılmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız.

21.2 Pişirme için hazırlama bilgileri

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

DİKKAT!

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

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

Yerleştirme yükseklikleri

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanıyorsanız, 1, 2, 3 ve 4 yerleştirme yükseklikleri arasından seçim yapabilirsiniz.

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

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

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanınız.

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

21.3 Kızartma, buğulama ve ızgara için hazırlama bilgileri

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

Tel ızgarada kızartma

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

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

Kapta kızartma

Kapalı kapta hazırlandığında pişirme bölümü daha temiz kalır.

Kapta kızartmaya yönelik genel bilgiler

- Isıya dayanıklı, fırına uygun kap kullanılmalıdır.

- Kabı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- En uygun olan cam kapların kullanılmasıdır.
- Kızartma kabının üretici bilgileri dikkate alınmalıdır.

Açık kapta kızartma

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

Kapalı kapta kızartma

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

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

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

Izgara

Çıtır çıtır olmasını istediğiniz yiyecekleri ızgara yapınız.

DİKKAT!

Asitli yiyecekler tel rafa zarar verebilir

- ▸ Örn. meyve veya asitli malzemelerle marinize edilerek çeşnilendirilmiş ızgaralık malzemeleri doğrudan kombine ızgaranın üstüne koymayınız.
- Benzer ağırlık ve kalınlıktaki parçaları ızgara yapınız. Böylelikle yiyecekler eşit şekilde kızarır ve kurumaları önlenir.
- Izgara yapılacak yiyecekleri doğrudan tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- Damlayan sıvıları toplamak için üniversal tavayı ızgaranın en az bir seviye altına kaydırınız.

Notlar

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

Nikele alerjisi olan kişiler için uyarı

Nadir durumlarda eser miktarda nikel yiyeceklere bulaşabilir.

21.4 Dondurulmuş ürünlerin hazırlanması

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

21.5 Hazır yemeklerin pişirilmesi

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

21.6 Yemek seçimi

Yemek kategorilerine göre sıralanmış çok sayıda yemek için önerilen ayarlar.

Çeşitli yemekler için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma tipi → *Sayfa 7*	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kek, 2 katlı	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	3+1		140 - 160	60 - 80
Kek, malzemeli	Baton kek kalıbı	2		150 - 170	60 - 80
Tart tabanlı meyveli kek veya cheesecake	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		170 - 190	60 - 80
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150 - 170 [1]	30 - 50
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150 - 160	50 - 60
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	3		160 - 180	55 - 75
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		180 - 200	30 - 40
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180 - 200 [1]	8 - 15
Muffin	Muffin tepsisi	3		170 - 190	15 - 20
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160 - 180	25 - 35
Kurabiye	Fırın tepsisi	3		140 - 160	15 - 30
Kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140 - 160	15 - 30

[1] Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma tipi → *Sayfa 7*	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Kurabiye, 3 kademeli	1x Üniversal tava + 2x Fırın tepsisi	5+3+1		140 - 160	15 - 30
Ekmek, kalıpsız, 750 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	**1.** 10 - 15 **2.** 25 - 35
Ekmek, kalıpsız, 1500 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	**1.** 10 - 15 **2.** 40 - 50
Ekmek, kalıpsız, 1500 g	Baton kek kalıbı	2		200 - 210	35 - 45
Pide	Üniversal tava	3		250 - 270	20 - 25
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		180 - 200	20 - 30
Pizza, taze - fırın tepsisinde	Fırın tepsisi	3		200 - 220	25 - 35
Pizza, taze - fırın tepsisinde, 2 katlı	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180 - 200	35 - 45
Pizza, taze, ince hamur, pizza kalıbında	Pizza tepsisi	2		220 - 230	20 - 30
Kiş	Tart kalıbı , Siyah tepsi	3		190 - 210	30 - 40
Tart flambe	Üniversal tava	3		260 - 280 [1]	10 - 15
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	2		200 - 220	30 - 50
Patates graten, çiğ malzeme, 4cm yüksek	Fırın kabı	2		160 - 190	50 - 70
Tavuk, 1 kg, doldurulmamış	Izgara	2		200 - 220	60 - 70
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Izgara	3		220 - 230	30 - 35
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Izgara	2		160 - 180	120 - 150
DELETE	Üzeri açık kaplar	2		180 - 190	110 - 130
DELETE	Üzeri açık kaplar	2		190 - 200	120 - 140
Sığır filetosu, orta, 1 kg	Izgara	2		210 - 220	40 - 50
Sığır kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kaplar	2		200 - 220	130 - 160
Sığır kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kaplar	2		200 - 220	140 - 160
Rozbif, orta, 1,5 kg	Izgara	2		220 - 230	60 - 70
Burger, 3-4 cm yüksek	Izgara	4		3	25 - 30
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		170 - 190	50 - 80
Balık, ızgara, bütün 300 g, örn. alabalık	Izgara	2		170 - 190	20 - 30

[1] Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Yoğurt

Cihazınızla yoğurt hazırlayınız.

Yoğurdun hazırlanması

1. Aksesuarları ve rafı pişirme bölümünden çıkartınız.
2. 1 litre sütü (% 3,5 yağlı) ocakta 90 °C'ye ısıtınız ve 40 °C'ye soğuması için bırakınız.
   Pastörize sütü ise 40 °C'ye ısıtmanız yeterlidir.
3. 150 gr yoğurdu buzdolabı sıcaklığında sütün içine karıştırınız.
4. Karışımı küçük kaplara doldurunuz, örn. fincanlar veya küçük kapaklı kavanozlar.
5. Kapların üzerini folyoyla kapatınız, örn. streç film ile.
6. Kaplar pişirme bölümünün zeminine yerleştirilmelidir.
7. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
8. Yoğurdu hazırlandıktan sonra en az 12 saat buzdolabında dinlendiriniz.

Tatlılar ve kompostolar için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma tipi → *Sayfa 7*	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme bölümü zemini		40 - 45	8-9 saat

21.7 Özel hazırlama türleri ve diğer uygulamalar

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

Hassas pişirme

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

Kümes hayvanlarını veya eti yavaş pişirme

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

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuk.

1. Taze, hijyenik, kemiksiz et kullanınız.
2. Kap, tel ızgaranın üzerinde 2. kademede pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.
3. Pişirme bölümü ve kap yakl. 15 dakika önceden ısıtılmalıdır.
4. Et ocak gözünde her taraftan çok kızgın şekilde kızartılmalıdır.
5. Et derhal önceden ısıtılmış kapla pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.
   Yavaş pişirme sırasında pişirme bölümü kapağını kapalı tutunuz, böylece pişirme bölümündeki sıcaklık sabit kalır.
6. Hassas pişirme tamamlandıktan sonra et pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Yavaş pişirme için önerilen ayarlar

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Dakika cinsinden kızartma süresi	Isıtma tipi → *Sayfa 7*	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dak.
Ördek göğsü, az pişmiş, her biri 300 g	Üzeri açık kaplar	2	6 - 8		90 [1]	45 - 60
DELETE	Üzeri açık kaplar	2	4 - 6		80 [1]	45 - 70
Sığır filetosu, 1 kg	Üzeri açık kaplar	2	4 - 6		80 [1]	90 - 120
Dana madalyonu, 4 cm kalınlığında	Üzeri açık kaplar	2	4		80 [1]	30 - 50
Kuzu sırtı, çözülmüş, her biri 200 g	Üzeri açık kaplar	2	4		80 [1]	30 - 45

[1] Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Buz çözme

Cihazınızla donmuş yiyeceklerin buzunu çözünüz.

Buz çözme için hazırlama bilgileri

- Cihazla donmuş meyve, sebze veya hamur işlerinin buzunu çözünüz.
- Kümes hayvanlarının, etlerin ve balıkların buzdolabında çözülmesi daha iyidir.
- Buz çözme için donmuş yiyeceği ambalajından çıkartınız.
- Önerilen ayarlar, dondurucu sıcaklığı (-18 C) olan yiyecekler için geçerlidir.
- Buz çözme için aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanınız:
  - 1 Tel ızgara: Yükseklik 2
  - 2 Tel ızgara: Yükseklik 3+1
- Yiyecekleri arada 1-2 kez karıştırınız veya çeviriniz. Büyük parçaları daha çok çeviriniz. Yiyecekleri parçalara ayırınız.
  Daha önce buzu çözülmüş parçaları bölümünden çıkarınız.
- Buzu çözülen yiyeceği kapalı cihazda 10 ila 30 dakika dinlendiriniz, böylece sıcaklığı dengelemiş olursunuz.

Sıcak tutma

Sıcak tutma için hazırlama bilgileri

- "Sıcak tutma" ısıtma türünü kullanırsanız, yoğuşma suyu oluşumunu önlersiniz. Pişirme bölümünün içini silmenize gerek kalmaz.
- Yiyeceklerin kurumasını önlemek için yiyeceğin üzerini kapatabilirsiniz.
- Yiyecekleri 2 saatten fazla sıcak tutmayınız.
- Bazı yiyeceklerin sıcak tutulduklarında pişmeye devam ettiğini unutmayınız.

21.8 Test yemekleri

Bu bölümdeki bilgiler, cihazı EN 60350 1'e göre test etmeyi kolaylaştırmak için test enstitülerine yöneliktir.

Fırında pişirme

- Ayar değerleri, pişirme bölümü soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.
- Önerilen ayarlardaki ön ısıtma ile ilgili bilgilere dikkat ediniz. Ayar değerleri hızlı ısıtma olmadan geçerlidir.
- Pişirmek için ilk olarak belirtilen sıcaklıkların daha düşük olanını kullanınız.
- Fırın tepsilerine veya kalıplara aynı anda konulan hamur işlerinin aynı anda hazır olması gerekmez.
- 2 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:
  - Üniversal tava: Yükseklik 3
    Fırın tepsisi: Yükseklik 1
  - Tel ızgara üzerinde kalıplar:
    Birinci tel ızgara: Yükseklik 3
    İkinci tel ızgara: Yükseklik 1
- 3 seviyede pişirme için yerleştirme yükseklikleri:
  - Fırın tepsisi: Yükseklik 5
  - Üniversal tava: Yükseklik 3
  - Fırın tepsisi: Yükseklik 1
- Yağsız kek
  - 2 seviyede pişirme yapıyorsanız, kelepçeli kalıpları tel rafların üzerine üst üste gelecek şekilde yerleştiriniz.

Pişirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma tipi → *Sayfa 7*	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Şekerpare	Fırın tepsisi	3		140 - 150 [1]	25 - 40
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	3		140 - 150 [1]	25 - 40
Sıkma kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140 - 150 [1]	30 - 40
Sıkma kurabiye, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + 1x Üniversal tava	5+3+1		130 - 140 [1]	35 - 55
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		160 [1]	20 - 30
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		150 [1]	25 - 35
Küçük kekler, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150 [1]	25 - 35
Küçük kekler, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + 1x Üniversal tava	5+3+1		140 [1]	35 - 45
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160 - 170 [2]	25 - 35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160 - 170 [2]	30 - 40
Yağsız kek, 2 seviye	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3+1		150 - 170 [2]	30 - 50

[1] Cihazda 5 dakika ön ısıtma yapılmalıdır. Hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılmamalıdır.
[2] Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır. Hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılmamalıdır.

Izgara için ayar önerileri

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma tipi → *Sayfa 7*	°C cinsinden sıcaklık / ızgara kedemesi	Süre, dak.
Ekmek dilimleri kızartma	Izgara	5		3 [1]	4 - 6

[1] Cihazda ön ısıtma yapılmamalıdır.

22 Montaj kılavuzu

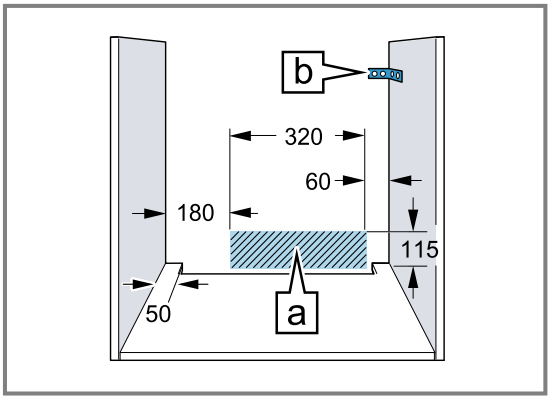
Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



22.1 Genel montaj bilgileri

Cihazın montajına başlamadan önce bu uyarıları dikkate alınız.

- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa, cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.
- Kapak tutamağı taşıma veya montaj için kullanılmamalıdır.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda bağlanmamalıdır.
- Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemeleri ve yapışkanlı bantlar pişirme bölümünden ve kapaktan çıkarılmalıdır.
- Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat edilmelidir.
- Gömme mobilyalar 95 °C'lik sıcaklığa kadar, yan mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
- Cihaz bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte edilmemelidir. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
- Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşlar temizlenmelidir. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
- Cihaz bağlantı prizi, taralı yüzey alanı [a] içinde veya montaj bölgesi dışında olmalıdır.
  Sabitlenmeyen mobilyalar piyasada bulunabilen bir köşebentle [b] duvara sabitlenmelidir.



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

⚠ 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.

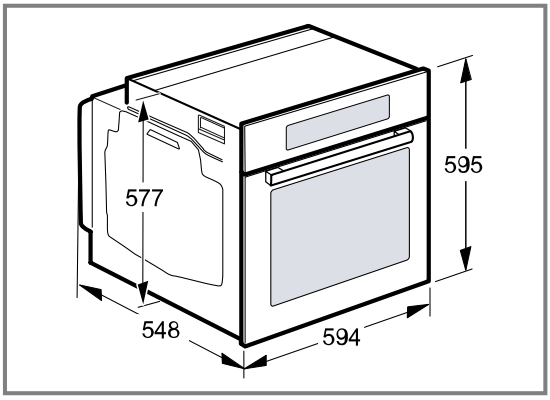
DİKKAT!

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

- ▸ Cihaz kapak tutamağından yaşınmamalı veya tutulmamalıdır.

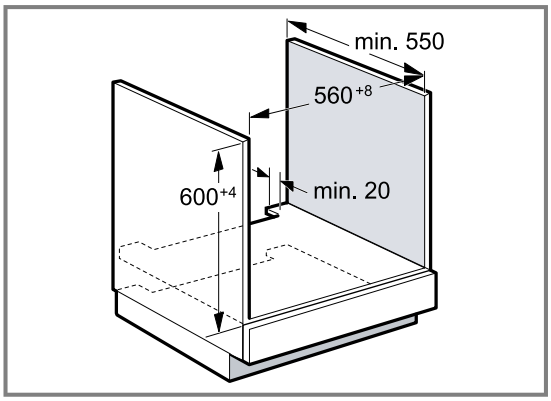
22.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



22.3 Çalışma tezgahı altına montaj

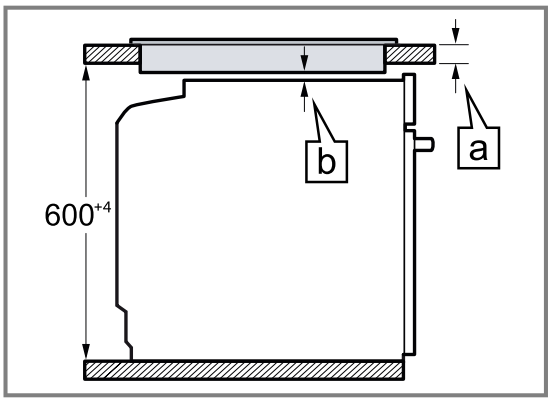
Çalışma tezgahı altına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- 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.

22.4 Ocak altına montaj

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



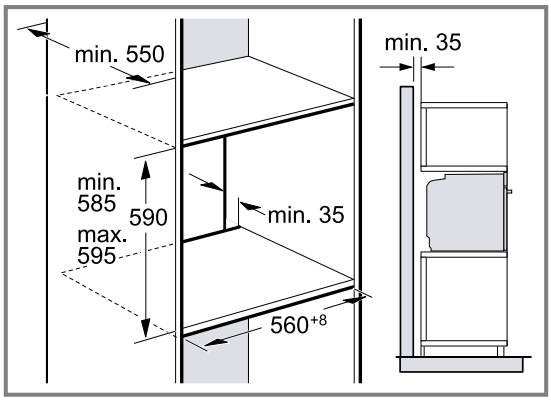
Gerekli minimum mesafe [b] nedeniyle minimum çalışma tezgahı kalınlığı [a] olmalıdır.

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

[1] Ocak için farklı ulusal montaj uyarılarına uyulmalıdır.

22.5 Boy dolabına montaj

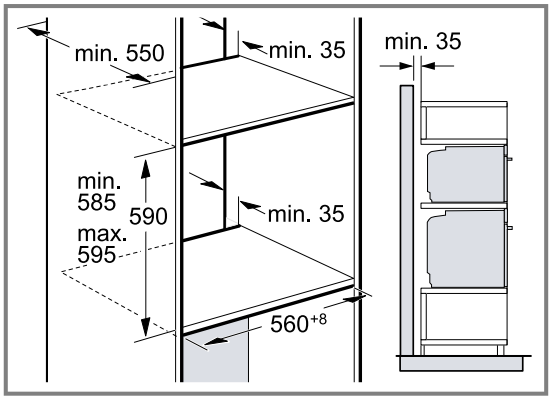
Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



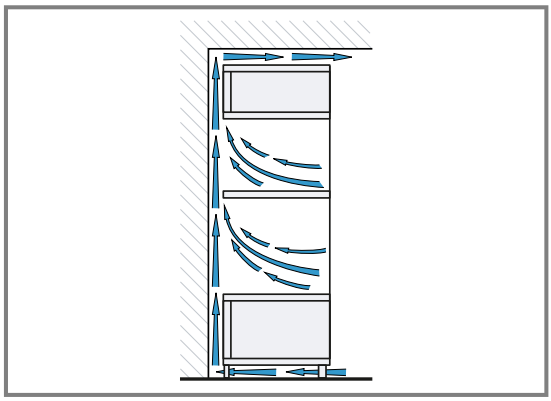
- Cihazın havalandırılması için ara raflarda havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Eğer eleman arka duvarına ek olarak boy dolabının da bir arka duvarı varsa, bunun çıkartılması gereklidir.
- Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

22.6 İki cihazın üst üste kurulması

Cihazınız bir başka cihazın üzerine veya altına da kurulabilir. Üst üste montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



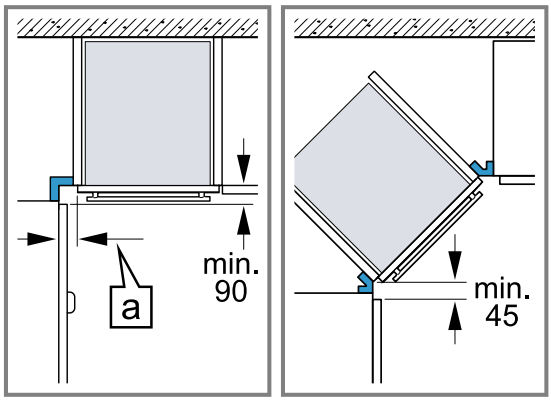
- Cihazların havalandırılması için ara raflarda bir havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Her iki cihazda da yeterli havalandırmayı sağlamak için süpürgelik alanında en az 200 cm² havalandırma açıklığı gereklidir. Bunun için alt panel kesilmeli veya bir havalandırma ızgarası takılmalıdır.
- Hava değişiminin çizime göre sağlandığından emin olunmalıdır.



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

22.7 Köşe montajı

Köşe montajında montaj ölçülerini ve montaj bilgilerini dikkate alınız.



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

22.8 Elektrik bağlantısı

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

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

Cihazın koruyucu kontak fişiyle elektriğe bağlanması

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

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

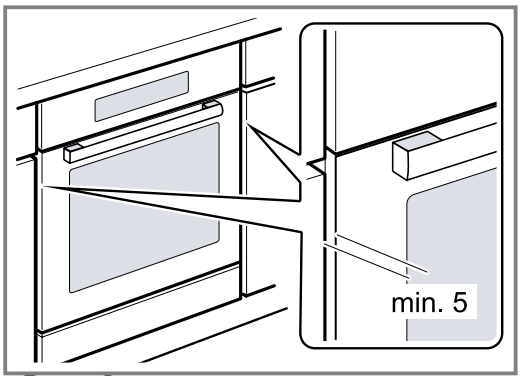
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

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

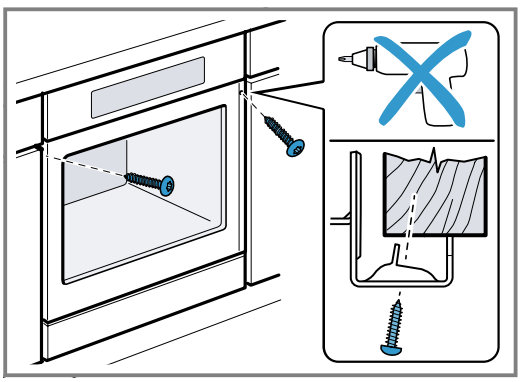
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır.
   Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız.
   Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
   – yeşil-sarı = Topraklama iletkeni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

22.9 Cihazın monte edilmesi

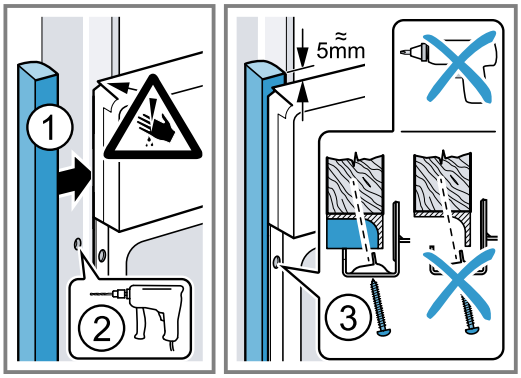
1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



2. Cihazı sıkıca vidalayınız.



3. Dikey tutma kulbu ile tutamaksız mutfaklarda:
   – Olası keskin kenarları örtmek ve güvenli bir montaj sağlamak için uygun bir dolgu parçası uygulanmalıdır ①.
   – 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.

22.10 Cihazın sökülmesi

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

TR BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticari markası altında üretilmiştir

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

9001614653 (040207)

tr