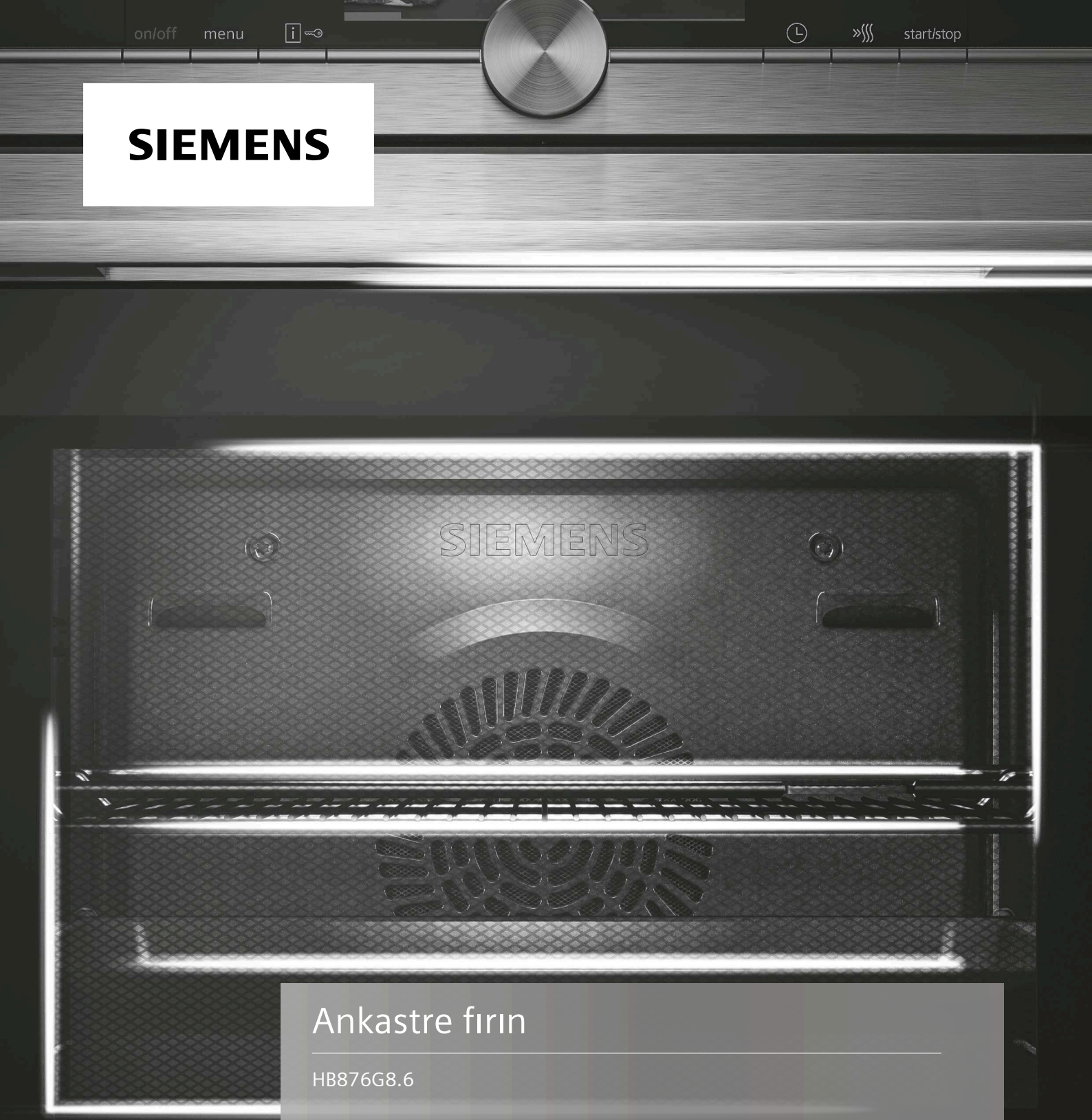


SIEMENS

Ankastre fırın

HB876G8.6

tr Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.

İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1 Güvenlik ... 2
2 Maddi hasarların önlenmesi ... 5
3 Çevrenin korunması ve tasarruf ... 5
4 Cihazı tanıma ... 6
5 Çalışma modları ... 8
6 Aksesuar ... 9
7 İlk Kullanım öncesi ... 10
8 Temel Kullanım ... 11
9 Hızlı ısıtma ... 12
10 Zaman fonksiyonları ... 12
11 Kızartma termometresi ... 13
12 Yemekler ... 15
13 Çocuk kilidi ... 17
14 Sabbat ayarı ... 17
15 Home Connect ... 17
16 Temel ayarlar ... 19
17 Cihazı temizleme ve bakımını yapma ... 20
18 Kendi kendini temizleme ... 22
19 Temizlik desteği humidClean ... 23
20 Cihaz kapağı ... 23
21 Raflar ... 26
22 Arızaları giderme ... 26
23 Atığa verme ... 28
24 Müşteri hizmetleri ... 29
25 Uygunluk beyanı ... 29
26 Pişirme önerileri ... 30

27 MONTAJ KILAVUZU ... 35
27.1 Genel montaj bilgileri ... 35

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.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

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.
- Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.
- Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.
- Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.
- Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.
- Fırın kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

Cihaz ve dokunulabilir kısımları keskin olabilir.
- Taşıma ve temizleme sırasında dikkatli olunuz.
- Mümkünse koruyucu eldiven kullanınız.

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

Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
- Koruyucu eldiven kullanınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

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

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.
- Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.
- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke

bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- Müşteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 29*

⚠ 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.

1.6 Kızartma termometresi

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Kızartma termometresinin yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir.
- Sadece bu cihaz için belirlenmiş olan kızartma termometresini kullanınız.

1.7 Temizleme fonksiyonu

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!
Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları temizleme fonksiyonu sırasında tutuşabilir.
- Temizleme fonksiyonunun her çalıştırılmasından önce kaba kirler pişirme bölümünden ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.
- Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesneler kesinlikle kapı koluna asılmamalıdır.
- Cihazın ön yüzü açık tutulmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Kapı contasının hasarlı olması halinde kapı bölgesinden çok fazla ısı yayılır.
- Contayı aşındırılmamalı ve çıkarılmamalıdır.
- Cihaz asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırılmamalıdır.

⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!
Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar.
- Kesinlikle yapışmaz kaplamalı tepsi ve kalıpları, temizleme fonksiyonu sırasında birlikte temizlenmemelidir.
- Sadece emaye kaplı aksesuarları birlikte temizleyiniz.

⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!
Temizleme fonksiyonunda pişirme bölümü, kızartma, ızgara ve pişirme artıkları yanacak şekilde, çok yüksek sıcaklıklarda ısıtılır. Bu sırada, mukoza zarlarında tahrişe neden olabilecek buharlar oluşur.
- Temizleme fonksiyonu sırasında mutfağı iyice havalandırınız.
- Odada uzun süre kalmayınız.
- Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Temizleme fonksiyonu sırasında pişirme bölümü çok ısınır.
- Cihaz kapağını asla açılmamalıdır.
- Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.
- Cihazın kapısına kesinlikle dokunulmamalıdır.

- Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT!
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, asılmamalı veya oturulmamalıdır.
- 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.

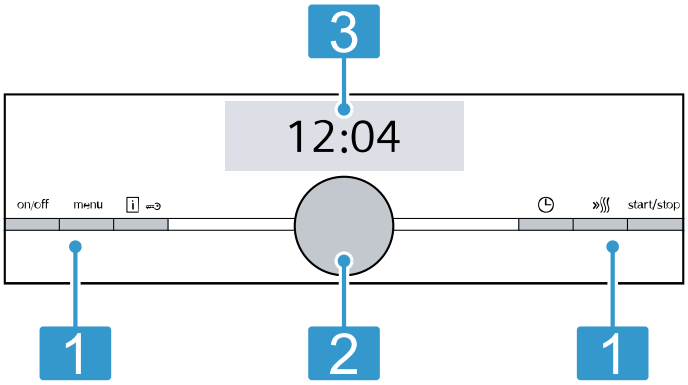
Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buzu çözülmelidir.
- Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

Not:
Cihaz şunları gerektirir:
- Ağ bağlantılı bekleme modunda maks. 2 W
- Ekran açıkken ağa bağlı olmayan çalışmada maks. 1 W
- Ekran kapalıyken ağa bağlı olmayan çalışmada 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. Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyonu seçmek için sadece ilgili alana hafifçe dokunulmalıdır.
3	**Dokunmatik ekran** Güncel seçim olanaklarını dokunmatik ekranlarda görebilirsiniz. Bir fonksiyonu seçmek için doğrudan ilgili metin alanına dokunulmalıdır. Seçime bağlı olarak metin alanları değişir.

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	Kısa basma: Çalışmayı başlatma veya ara verme. Yakl. 3 saniye basılı tutma: Çalışmayı iptal etme.
	Hızlı ısıtma	Hızlı ısıtmanın açılması ve kapatılması
start/stop	Başlat/Durdur	Çalışmanın başlatılması, duraklatılması veya iptal edilmesi

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 ne kadar ısındığını veya sürenin dolup dolmadığını 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.

Semboller

Ekranda çeşitli semboller görülebilir.

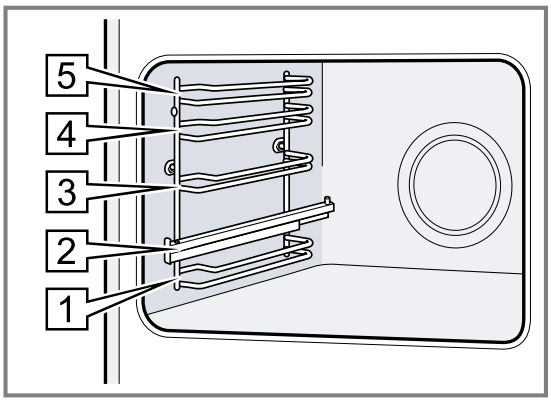
Sembol	Ad	Kullanım
	Home Connect	■ Ev ağı ve Home Connect sunucusu ile bağlantı kuruldu ■ Çizgilerin sayısı ev ağının sinyal gücünü gösterir → *"Home Connect ", Sayfa 17*
	Ev ağı	Ev ağına bağlanılamadı → *"Home Connect ", Sayfa 17*
	Home Connect sunucusu	Home Connect sunucusuna bağlanılmadı → *"Home Connect ", Sayfa 17*
	Uzaktan başlatma	Uzaktan çalıştırma devrede → *"Home Connect ", Sayfa 17*
	Uzaktan teşhis	Uzaktan teşhis devrede → *"Home Connect ", Sayfa 17*

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.
Raflar cihaz tipine bağlı olarak bir veya birden fazla kademede çekme raylarıyla donatılmıştır.
Rafları örn. temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz.
→ *"Raflar", Sayfa 26*



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. → *"Yemekler", Sayfa 15*
Kendi kendini temizleme	Kendi kendini temizleme fonksiyonu, fırınınızı kendi başına temizler. → *"Kendi kendini temizleme", Sayfa 22*
Temel ayarlar	Temel ayarları adapte ediniz. Temel ayarlar → *Sayfa 19*
Home Connect	Fırın mobil bir uç cihaza bağlanmalı ve uzaktan kumanda edilmelidir. → *"Home Connect ", Sayfa 17*

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.

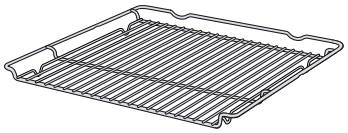
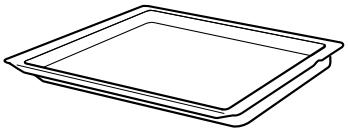
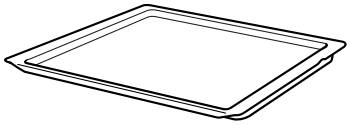
Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi Mümkün olan ek fonksiyonlar
	Izgara, küçük yüzey	Izgara kademeleri: 1 = hafif 2 = orta 3 = yüksek	Küçük miktarlarda biftek, sosis veya tostun kızartılması. Küçük miktarda gratine etmek. Izgara yüzeyinin altındaki orta yüzey ısınır.
	Pizza 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

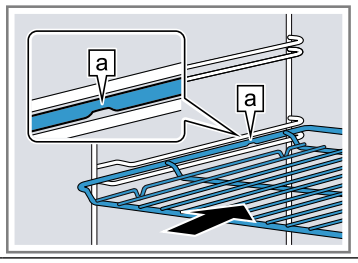
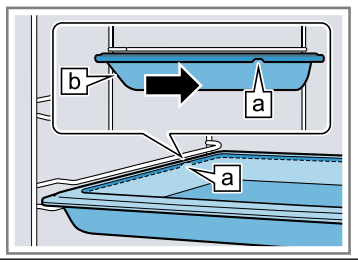
6.1 Kilit fonksiyonu

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

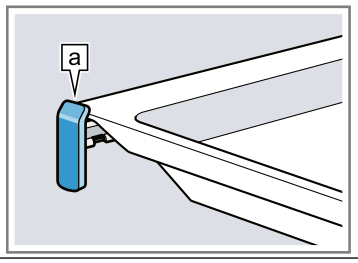
6.2 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

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

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

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

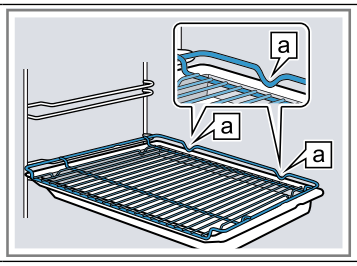
4. Aksesuar, cihaz kapısına temas etmeyecek şekilde içeri itilmelidir.

Not: Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

Aksesuarların birleştirilmesi

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

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

Tel ızgara üniversal tavanın üzerinde	

6.3 Diğer aksesuar

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

Not: Ayarları Home Connect asistanı ile de yapabilirsiniz. Bu durumda, ilk çalıştırmanın son anına kadar > ile basınız. Cihazınız bağlandıysa, uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

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.
✔ 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 11*

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. İstediğiniz çalışma moduna basınız.
   Çalışma moduna bağlı olarak çeşitli seçenekler mevcuttur.
3. Döner düğme ile yapılan seçim değiştirilebilir.
   Seçime göre, diğer ayarlar değiştirilebilir.
4. 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. Sıcaklığa basınız.
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 12*

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. Isıtma türüne basınız.
3. Döner düğme ile istediğiniz ısıtma türünü ayarlayınız.
- ✔ Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.

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.
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 “Tamamlandı" 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. →| seçeneğine basınız.
3. Döner düğme ile sona erdirme zamanını ileriye alınız.
4. İşletimi start/stop ile başlatınız.
   ✔ Durum satırında, işletimin ne zaman başlayacağını belirtilen bir uyarı 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. Durum satırında bir uyarı 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.

Bitişin iptali

Ayarlanan bitiş zamanı yalnızca fırın bekleme konumundayken değiştirilebilir.

1. ◷ seçeneğine basınız.
   ✔ Zaman fonksiyonları menüsü açılır.
2. →| seçeneğine basınız.
3. Bitiş zamanını döner düğme ile tamamen geri alınız.
   ✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

Ayarlanan bitiş zamanı yalnızca fırın bekleme konumundayken değiştirilebilir.

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

11 Kızartma termometresi

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

11.1 Kızartma termometresiyle uyumlu ısıtma türleri

Kızartma termometresiyle çalışma için sadece belirli ısıtma türleri uygundur.
Kızartma termometresini pişirme bölümüne takılı ise, aşağıdaki ısıtma türlerini kullanabilirsiniz.

- 4D sıcak hava
- Üstten/alttan ısıtma
- Sıcak hava Eco
- Üstten/Alttan ısıtma Eco
- Dolaşımlı hava ızgarası
- Pizza kademesi
- Yoğun ısı

11.2 Kızartma termometresinin yerleştirilmesi

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

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Kızartma termometresinin yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir.

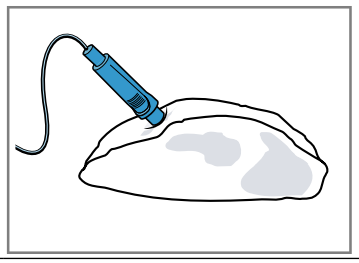
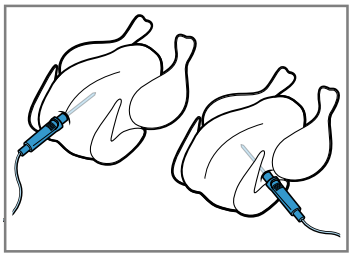
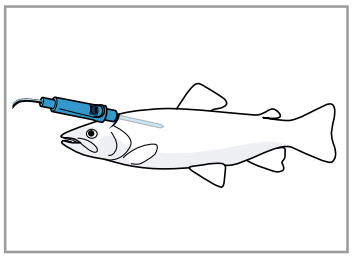
- ▸ Sadece bu cihaz için belirlenmiş olan kızartma termometresini kullanınız.

DİKKAT!

Kızartma termometresi hasar görebilir.

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

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

İnce et parçaları	Kızartma termometresi yandan etin en kalın yerine takılmalıdır.
Kalın et parçaları	Kızartma termometresi eğik biçimde yukarıdan aşağıya doğru sonuna kadar etin içine takılmalıdır. 
Kümes hayvanı	Kızartma termometresi, kümes hayvanının göğüs kısmındaki en kalın etli bölgeye sonuna kadar takılmalıdır. Kümes hayvanı etinin durumuna göre kızartma termometresi enine veya boyuna takılmalıdır.  Kümes hayvanı çevrilmeli ve göğüs tarafı tel ızgarada alta gelecek şekilde yerleştirilmelidir.
Balık	Bütün balıkta kızartma termometresini balığın kafasının arkasından balığın omuriliği boyunca sonuna kadar takılmalıdır.  Balık örn. yarım patates yardımıyla tel ızgarada çevrilmeden yüzer pozisyona getirilmelidir.

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

Notlar

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

11.3 Kızartma termometresinin ayarlanması

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

Gereklilikler

- Pişirilecek yiyecek kızartma termometresiyle birlikte pişirme bölümündedir.
- Kızartma termometresi pişirme bölümüne takılıdır.

1. Çalışma modu menüsünde "Isıtma türleri", "Mikrodalga kombinasyonu" veya "Yemekler" seçeneğini seçiniz.
2. Çalışma modu menüsünde "Isıtma türleri" veya "Yemekler" seçeneğini seçiniz.
3. Çeşitli menülerde iç sıcaklık tuşuna basınız. "Yemekler" çalışma modu menüsünde "Uyarlama" altında iç sıcaklığı ayarlayınız.
4. İç sıcaklığı döner düğme ile ayarlayınız.
   Pişirme bölümü sıcaklığı, iç sıcaklıktan en az 10 °C daha yüksek ayarlanmalıdır.
   Pişirme bölümü sıcaklığı 250 °C'den daha yüksek ayarlanmamalıdır.
5. İşletimi start/stop ile başlatınız.

✔ Cihaz ısınmaya başlar.
✔ Ekranda çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğine ilişkin süre ve ayarlar görüntülenir.
✔ İstenen sıcaklık ve iç sıcaklık ekranda yer alır. Odaklanılan değerin altındaki ilerleme çizgisinden, mevcut sıcaklığı veya iç sıcaklığı görebilirsiniz. İç sıcaklığı ilgili tuşuna basarak çağırabilirsiniz.
✔ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranda bir uyarı görünür.

6. ⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**
   Pişirme bölümü, aksesuar ve kızartma termometresi çok ısınır.
   ▸ Sıcak aksesuar ve kızartma termometresi daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

   İç sıcaklığa ulaşıldığında:
   – Cihazı on/off ile kapatınız.
   – Kızartma termometresi pişirme bölümündeki soketten çıkarılmalıdır.
   – Kızartma termometresi pişirilecek yiyecekten çıkarılmalı ve pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan hemen sonra sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

1. Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.

✔ Sıcaklık doğrudan devreye girer.

2. İç sıcaklığı değiştirmek için, iç sıcaklık seçeneğine basınız ve döner düğme ile değiştiriniz.

✔ İç sıcaklık doğrudan devreye girer.

Yemek sıcaklığının değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan sonra sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

1. start/stop seçeneğine basınız.
2. "Ayarla" seçeneğine basınız.
3. Pişirme bölümü sıcaklığını döner düğme ile değiştiriniz.
4. İç sıcaklığa basınız.
5. İç sıcaklığı döner düğme ile değiştiriniz.
6. start/stop seçeneğine basınız.

✔ Çalışma devam eder.

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. Çalışmayı start/stop ile duraklatınız.
2. Isıtma türüne basınız.
3. Döner düğme ile istediğiniz ısıtma türünü ayarlayınız.

✔ Ekranda ilgili varsayılan sıcaklık görünür.

11.4 Farklı yiyeceklerin iç sıcaklığı

Burada farklı yiyeceklerin iç sıcaklığı için referans değerleri bulabilirsiniz.
Referans değerler, yiyeceğin kalitesine ve durumuna bağlıdır. Dondurulmuş yiyecekler kullanmayınız.

Kümes hayvanı	°C cinsinden iç sıcaklık
Tavuk	80 - 85
Tavuk göğsü	75 - 80
Ördek	80 - 85
Ördek göğsü, az pişmiş	55 - 60
Hindi	80 - 85
Hindi göğsü	80 - 85
Kaz	80 - 90

Sığır eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Sığır filetosu veya rozbif, İngiliz usulü	45 - 52
Rozbif veya sığır filetosu, az pişmiş	55 - 62
Sığır filetosu veya rozbif, iyi pişmiş	65 - 75

Dana eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Dana kızartması veya omuz, yağsız	75 - 80
Dana kızartması, omuz	75 - 80
Dana paça	85 - 90

Kuzu eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Kuzu budu, az pişmiş	60 - 65
Kuzu budu, iyi pişmiş	70 - 80
Kuzu sırtı, az pişmiş	55 - 60

Balık	°C cinsinden iç sıcaklık
Bütün balık	65 - 70
Balık filetosu	60 - 65

Diğerleri	°C cinsinden iç sıcaklık
Dalyan köfte, her türden et ile	80 - 90

12 Yemekler

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

12.1 Kap

Pişirme sonucu kabın özelliğine ve büyüklüğüne bağlıdır.
300 °C'ye kadar ısıya dayanıklı kap kullanınız. En uygun olan cam veya seramik cam kapların kullanılmasıdır. Kızartma, kabın tabanını yakl. 2/3 oranında örtmelidir.
Aşağıdaki malzemelerden üretilen kaplar uygun değildir:

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

12.2 Yemeklerin ayarları

Yemekleri optimum şekilde hazırlamak için cihaz farklı ayarlar kullanır.

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

Ayarlara ilişkin ipuçları ve uyarılar
Bir yemeği ayarladığınızda, ekranda bu yemekle ilgili bilgiler görüntülenir, örn. :

- Uygun yerleştirme seviyesi
- Uygun aksesuar veya kap
- Sıvı ekleme
- Çevirme veya karıştırma zamanı
  Bu zamana ulaşıldığında bir sinyal duyulur.

Bilgileri açmak için "İpucu" veya i⊸ üzerine basınız.
Bazı uyarılar otomatik olarak gösterilir.

Programlar

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

Ayar önerileri

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

Kızartma termometresi

Bazı yemeklerde kızartma termometresini kullanabilirsiniz.

Kızartma termometresi takıldıktan sonra sadece kızartma termometresiyle kullanabileceğiniz yemekler seçim olarak sunulur. Her yemekte ısıtma türü, sıcaklık ve iç sıcaklık için ayar önerileri sunulur. Sıcaklığı ve iç sıcaklığı uyarlayabilirsiniz.
→ *"Kızartma termometresi", Sayfa 13*

12.3 Yemeklere genel bakış

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

Kategori	Yemekler
Kek	Kalıp içinde kek Fırın tepsisinde pasta Kuru pasta Kurabiye
Ekmek, sandviç ekmeği	Ekmek Sandviç ekmeği
Pizza, baharatlı pasta	Pizza Baharatlı pasta, kiş
Güveçler, sufleler	Sufle, baharatlı, taze, pişmiş malzemeli Lazanya, taze Patates graten, çiğ malzeme, yassı Sufle, tatlı, taze Porsiyon kalıplarında sufle
Dondurulmuş ürünler	Pizza Sandviç ekmekleri Sufleler Patates ürünleri Kümes hayvanı, balık
Kümes hayvanı	Tavuk Ördek, kaz Hindi
Et	Sığır eti Dana eti Kuzu eti Yabani hayvan eti Et yemekleri
Balık	Balık
Sebze	Sebze yemeği Sebze graten Fırınlanmış patates, ikiye bölünmüş Fırında patates, bütün

12.4 Yemeğin ayarlanması

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

Gereklilik: Çalışmayı başlatmak için pişirme bölümü soğumuş olmalıdır.

1. menu seçeneğine basınız.
2. Çalışma modu menüsünde "Yemekler" seçimini yapınız.
✔ İlk yemek önerilir.
3. İstediğiniz kategoriyi döner düğme ile seçiniz.
4. "Devam" seçeneğine basınız.
5. İstediğiniz yemeği döner düğme ile seçiniz.
6. "Devam" seçeneğine basınız.
7. İstediğiniz yemeği döner düğme ile seçiniz.
8. "Devam" seçeneğine basınız.
9. Gerekirse ayarlar uyarlanmalıdır.
   – Bazı yemeklerde sıcaklığı, süreyi veya bitiş zamanını ayarlayabilirsiniz, bunun için "Uyarlama" seçeneğine basınız.
   – Bazı yemekler için döner düğme ile ağırlığı doğrudan ayarlayabilirsiniz.
10. Aksesuar ve yerleştirme yüksekliğine ilişkin bilgileri almak için "İpucu" seçeneğine basınız.
11. İşletimi start/stop ile başlatınız.
✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler. Isıtma hattı görünmez.
✔ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.
12. Süre dolduğunda:
   – Sinyali zamanından önce sonlandırmak için start/stop tuşuna basınız.
   – Bazı yemeklere gerekirse sonradan pişirme uygulayabilirsiniz.
   → *"Sonradan pişirme", Sayfa 16*
   – Yemek hazır olduğunda cihaz on/off ile kapatılmalıdır.

Sonradan pişirme

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

1. Sonradan pişirme istemiyorsanız, "Sonlandır" üzerine basınız ve cihazı ile kapatınız.
2. Yemeği sonradan pişirmek için "Sonradan pişirme" üzerine basınız.
✔ Ekranda süre görüntülenir.
3. Gerekirse süreyi döner düğme ile değiştiriniz.
4. İşletimi start/stop ile başlatınız.
✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Sonradan pişirmeye yönelik uyarı tekrar görüntülenir.
5. Süre dolduğunda:
   – Sinyali zamanından önce sonlandırmak için start/stop tuşuna basınız.
   – Sonradan pişirme seçeneğini kullanmak istiyorsanız, "Sonradan pişirme" üzerine basınız.
   – Yemek hazır olduğunda "Sonlandır" üzerine basılmalı ve cihaz on/off ile kapatılmalıdır.

13 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

13.1 Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

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

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

14 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.

14.1 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 19*

1. Sabbat ayarı ısıtma türünü ⊡ döner düğme ile ayarlayınız.
2. Sıcaklığa 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. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür. 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.

15 Home Connect

Bu cihaz ağ bağlantısı için uygundur. Fonksiyonları Home Connect uygulaması üzerinden kumanda etmek, temel ayarları uyarlamak veya güncel işletim durumunu denetlemek için cihazınızı bir mobil cihaza bağlayınız. Home Connect hizmetleri her ülkede sunulmaz. Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizde Home Connect hizmetlerinin sunulup sunulmamasına bağlıdır. Buna ilişkin bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz. Home Connect uygulaması, sizi oturum açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Ayarları yapmak için Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz.

İpuçları

- Ürün ile birlikte teslim edilen Home Connect belgelerini dikkate alınız.
- Home Connect uygulamasındaki uyarıları da dikkate alınız.

Notlar

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda da bu kurallara uyulduğundan emin olunuz.
  → *"Güvenlik", Sayfa 2*
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.

15.1 Home Connect ayarlarının yapılması

Gereklilikler

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

1. Home Connect uygulamasını yükleyiniz.

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

3. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

15.2 Home Connect ayarlar

Home Connect ayarlarını ve ağ ayarlarını cihazınızın Temel Ayarlar bölümünde yapabilirsiniz.
Ekranda hangi ayarların gösterileceği, Home Connect'in kurulu olup olmamasına ve cihazın ev ağına bağlı olup olmamasına göre değişir.

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

15.3 Cihazın Home Connect uygulamasıyla kullanılması

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

Not: Bazı çalışma modlarını sadece fırından başlatabilirsiniz.

Gereklilikler

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

1. menu alanına dokununuz.
2. "Uzaktan çalıştırma" seçeneğine tuşlayınız.
✔ Ekranda ⌂ görünür.
3. Home Connect uygulamasında ilgili ayarı yapınız ve cihaza gönderiniz.

Notlar

- Uzaktan çalıştırmanın etkinleştirilmesinden veya çalışmanın sona ermesinden sonra 15 dakika içinde cihaz kapağını açarsanız, uzaktan çalıştırma devre dışı bırakılır.
- Cihazdan fırın işletimini başlatırsanız, uzaktan çalıştırma otomatik olarak etkinleştirilir. Ayarları ilgili Home Connect uygulaması üzerinden değiştirebilirsiniz veya yeni bir program başlatabilirsiniz.

15.4 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler.
Bunun için kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusuna bağlanmış olmanız şarttır.
Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğu anda bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir, uygulama üzerinden yazılım güncellemesini başlatabilirsiniz. İndirme başarıyla tamamlandıktan sonra WLAN ev ağınıza (WiFi) girerek
Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Notlar

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

15.5 Uzaktan teşhis

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

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

15.6 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız. Cihazınızın internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen Wi-Fi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- Wi-Fi iletişim modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilgi teknolojileri bakımından güvenli şekilde kurulabilmesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

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

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

16 Temel ayarlar

Cihazınızı ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabilirsiniz.

16.1 Temel ayarlara genel bakış

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

Temel ayar	Seçim
Dil	Bkz. Cihazdaki seçenekler.
Saat	24 saat formatında saat.
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 + Tarih[1] Analog
Aydınlatma	Çalışmada kapalı İşletimde açık[1]
Çocuk kilidi	Sadece tuş kilidi [1] Kapak kilidi + Tuş kilidi
Açma sonrası	Ana menü Isıtma türleri[1] Yemekler
Gece karartma	Kapalı[1] Açık

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

Temel ayar	Seçim
Marka logosu	Göstergeler[1] Gösterme
Fan ilave çalışması	Önerilen[1] Minimum
Teleskopik raf	İlave donanım eklendi [1] İlave donanım eklenmedi
Sabbat ayarı	Açıldı Kapatıldı[1]
Home Connect	Home Connect ayarları → *"Home Connect ", Sayfa 17*
Fabrika ayarı	Sıfırla

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

16.2 Temel ayarların değiştirilmesi

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

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.

17 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

17.1 Temizlik malzemeleri

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

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.

- Keskin veya aşındırıcı temizlik maddesi 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 21*

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 23*
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 23*
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** ■ En iyi yol temizleme fonksiyonunu kullanmaktır. → *"Kendi kendini temizleme", Sayfa 22* ■ 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.
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 26*
Sürgü sistemi	■ Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda bir fırça kullanınız. Yağlama gresinin giderilmemesi için çekme raylarını içeri itiliyken temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. **Not:** Daha iyi temizleyebilmek için çekme sistemini sökerek çıkartınız. → *"Raflar", Sayfa 26*
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.
Kızartma termometresi	■ Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda bir fırça kullanınız. Bulaşık makinesinde temizlenmemelidir.

17.2 Cihazın temizlenmesi

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

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

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

Gereklilik: Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.
→ *"Temizlik malzemeleri", Sayfa 20*

1. Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
   - Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.
     → *"Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 20*
2. Yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır.

18 Kendi kendini temizleme

Kendi kendini temizleme fonksiyonu ile pişirme bölümü neredeyse otomatik olarak kendini temizler.
Pişirme bölümünü her 2-3 ayda bir "Kendi kendini temizleme" ile temizleyiniz. Gerekirse "Kendi kendini temizleme" işlevini daha sık kullanabilirsiniz. "Kendi kendini temizleme" yakl. 2,5 - 4,7 kilowatt saat enerji gerektirir.

18.1 Cihazın temizleme fonksiyonu için hazırlanması

İyi bir temizleme sonucu elde etmek ve hasarları önlemek için cihazı dikkatlice hazırlayınız.

⚠ **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.

Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları temizleme fonksiyonu sırasında tutuşabilir.
- Temizleme fonksiyonunun her çalıştırılmasından önce kaba kirler pişirme bölümünden ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.
- Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesneler kesinlikle kapı koluna asılmamalıdır.
- Cihazın ön yüzü açık tutulmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Kapı contasının hasarlı olması halinde kapı bölgesinden çok fazla ısı yayılır.
- Contayı aşındırılmamalı ve çıkarılmamalıdır.
- Cihaz asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırılmamalıdır.

1. Pişirme bölümündeki ve aksesuardaki kaba kirler temizlenmelidir.
2. Cihaz kapağının içi ve kapak contasının bulunduğu alandaki pişirme bölümü kenar yüzeyleri deterjanlı su ve yumuşak bir bezle temizlenmelidir.
   Kapak contası çıkarılmamalı veya aşındırılmamalıdır.
   İnatçı kirler kapak iç camından fırın temizleyici ile temizlenmelidir.
3. Bir aksesuarı birlikte temizlemek için aksesuar 2. kademeye sürülmelidir.
   Not: Sadece örn. üniversal tava veya fırın tepsisi gibi birlikte teslim edilen, emaye aksesuarlar birlikte temizlenmelidir. Izgaralar temizleme fonksiyonu için uygun değildir ve renk değiştirirler.
4. Nesneler pişirme bölümünden çıkarılmalıdır. Pişirme bölümünde sadece birlikte temizlenecek aksesuar kalmalıdır.

18.2 Kendi kendine temizlemenin ayarlanması

Temizleme fonksiyonu çalışırken mutfağı havalandırınız.

⚠ **UYARI – Sağlık tehlikesi!**
Temizleme fonksiyonunda pişirme bölümü, kızartma, ızgara ve pişirme artıkları yanacak şekilde, çok yüksek sıcaklıklarda ısıtılır. Bu sırada, mukoza zarlarında tahrişe neden olabilecek buharlar oluşur.
- Temizleme fonksiyonu sırasında mutfağı iyice havalandırınız.
- Odada uzun süre kalmayınız.
- Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**
Temizleme fonksiyonu sırasında pişirme bölümü çok ısınır.
- Cihaz kapağını asla açılmamalıdır.
- Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.
- Cihazın kapısına kesinlikle dokunulmamalıdır.
- Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Gereklilik: → *"Cihazın temizleme fonksiyonu için hazırlanması", Sayfa 22.*

1. menu seçeneğine basınız.
2. Çalışma modu menüsünde "Kendi kendini temizleme" seçimini yapınız.
3. Temizleme seviyesini döner düğme ile ayarlayınız.

Temizleme seviyesi	Temizleme derecesi	Saat cinsinden süre
1	Hafif	Yakl. 1:15
2	Orta	Yakl. 1:30
3	Yüksek	Yakl. 2:00

   Daha zorlu veya beklemiş kirler için daha yüksek bir temizleme seviyesi seçilmelidir.
   Süre değiştirilemez.
4. start/stop seçeneğine basınız.
   ✔ Ekranda temizleme fonksiyonu için gerekli hazırlıklara ilişkin bir uyarı görüntülenir.
5. İşletimi start/stop ile başlatınız.
   ✔ Temizleme fonksiyonu başlatılır ve süre azalmaya başlar. Isıtma hattı görünmez.
   ✔ Güvenliğiniz için cihaz kapağı pişirme bölümündeki belirli bir sıcaklıktan itibaren kilitlenir.
   ✔ Temizleme fonksiyonu sona erdiğinde bir sinyal duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.
6. Cihazı on/off ile kapatınız.
   Cihaz yeteri kadar soğuduğunda, cihaz kapağının kilidi açılır ve söner.
7. → *"Cihazın temizleme fonksiyonundan sonra çalışmaya hazır hale getirilmesi", Sayfa 22.*

18.3 Cihazın temizleme fonksiyonundan sonra çalışmaya hazır hale getirilmesi

1. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
2. Pişirme bölümündeki, raflardaki ve cihaz kapağındaki geriye kalan küller nemli bir bezle temizlenmelidir.
3. Çekme rayları birkaç kez dışarı çekilmeli ve içeri sürülmelidir.

Temizleme fonksiyonu sırasında çekme raylarında renk değişiklikleri ortaya çıkabilir. Bu renk değişiklikleri cihaz fonksiyonunu sınırlandırmaz.

4. Beyaz katmanlar sitrik asitle temizlenmelidir.

Not: Emaye yüzeylerde kaba kirler nedeniyle beyaz katmanlar oluşabilir. Bu yiyecek kalıntıları sorun olarak görülmemelidir. Katmanlar cihaz fonksiyonunu sınırlandırmaz.

19 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.

19.1 Temizlik desteğinin ayarlanması

⚠ **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**
Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.
- Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

Gereklilik: Pişirme bölümü tamamen soğumuştur.

1. Aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
2. 0,4 litre suya bir damla deterjan eklenmeli ve pişirme bölümü tabanının ortasına dökülmelidir. Damıtılmış su kullanmayınız.
3. on/off seçeneğine basınız.
- ✔ Bir ısıtma türü ve sıcaklık görünür.
4. Alttan ısıtma ⊟ ısıtma türünü döner düğme ile ayarlayınız.
5. Sıcaklığa 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. Durum satırında bir uyarı metni görünür.
10. Cihazı on/off ile kapatınız ve pişirme bölümünü yakl. 20 dakika soğumaya bırakınız.

19.2 Kullanımdan sonra pişirme bölümünün temizlenmesi

DİKKAT!
Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.
- Temizlik desteğinden sonra pişirme bölümü silinmeli ve tamamen soğumaya bırakılmalıdır.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

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

20 Cihaz kapağı

Cihaz kapağını iyice temizlemek için, cihaz kapağını sökebilirsiniz.

20.1 Cihaz kapağının sökülmesi

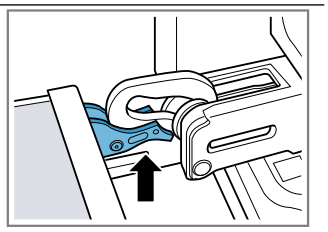
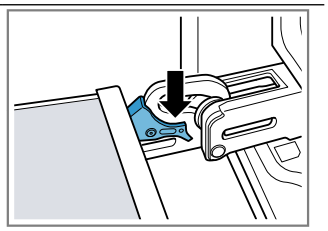
⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
- Koruyucu eldiven kullanınız.

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

1. Cihaz kapağını tamamen açınız ve cihaz yönünde bastırınız.

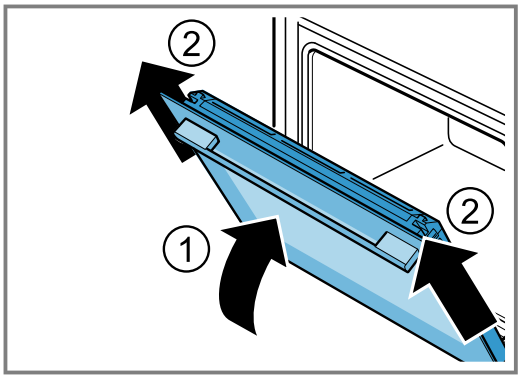
2. ⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.
- Daima kilitleme kolunun tamamen kapanmasına veya fırın kapısının çıkartılması sırasında tamamen açılıp açılmadığına dikkat ediniz.

Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız.

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

✔ Kilitleme kolları açıldı. Menteşeler emniyete alınır ve kapatılamaz.

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



4. Cihaz kapağını dikkatlice düz bir yüzeyde açınız.

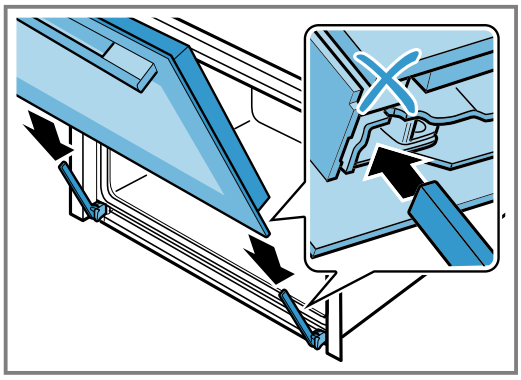
20.2 Cihaz kapağının takılması

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

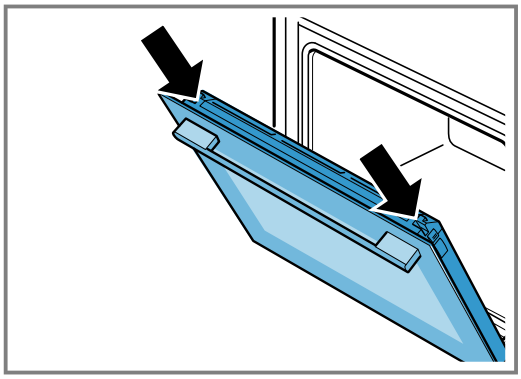
Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.
- Daima kilitleme kolunun tamamen kapanmasına veya fırın kapısının çıkartılması sırasında tamamen açılıp açılmadığına dikkat ediniz.

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

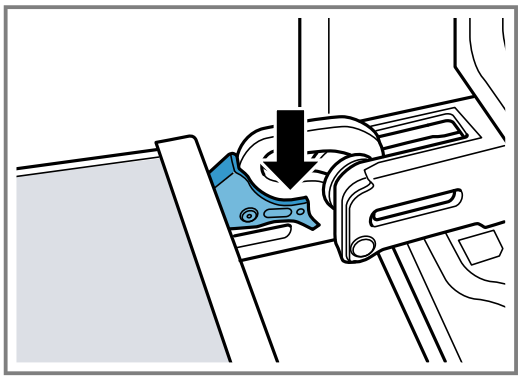
   Cihaz kapağını düz olarak her iki menteşenin üzerine itiniz. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar itiniz.



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



3. Cihaz kapağını tamamen açınız ve cihaz yönünde bastırınız.
4. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu kapatınız.



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

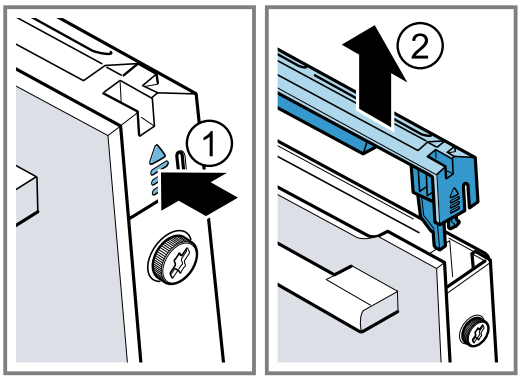
5. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

20.3 Kapak camlarının sökülmesi

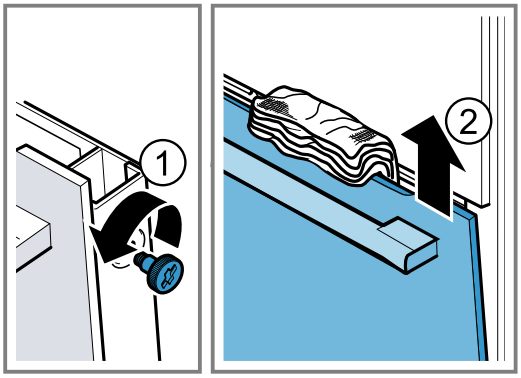
⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
- Koruyucu eldiven kullanınız.

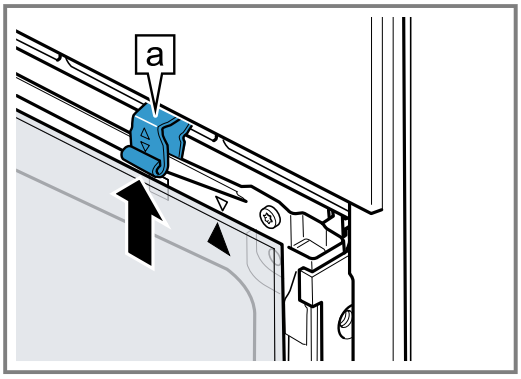
1. Cihaz kapağı biraz açılmalıdır.
2. Yerinden çıkana kadar kapağın sol ve sağ kaplamasını dışa doğru bastırınız ①.
3. Kapak kaplamasını çıkarınız ②.



4. Kapak kaplamasını temizleyiniz.
→ *"Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 20*
5. Cihaz kapağının solunda ve sağındaki vidaları sökünüz ① ve çıkarınız.
6. Cihaz kapağının arasına birkaç defa katlanmış bir mutfak havlusu sıkıştırınız. Ön camı yukarı doğru çekerek çıkarınız ②.



7. Ön camı kapak tutamağı aşağı gelecek biçimde düz bir yüzeye yerleştiriniz.
8. Ara camı bir elinizle cihaza doğru bastırınız, bu sırada sağ ve sol tutucuları [a] yukarı doğru bastırınız. Tutucuları [a] çıkartmayınız.



9. Ara camı çıkarınız.
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.

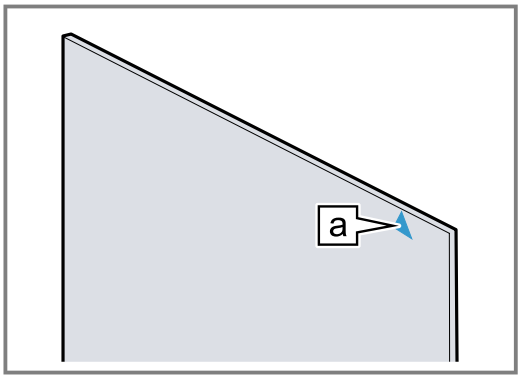
   Çıkarılan kapak camlarını her iki taraftan cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.
11. Cihaz kapağını temizleyiniz.
→ *"Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 20*
12. Kapak camlarını kurulayınız ve yeniden takınız.

20.4 Kapak camlarının takılması

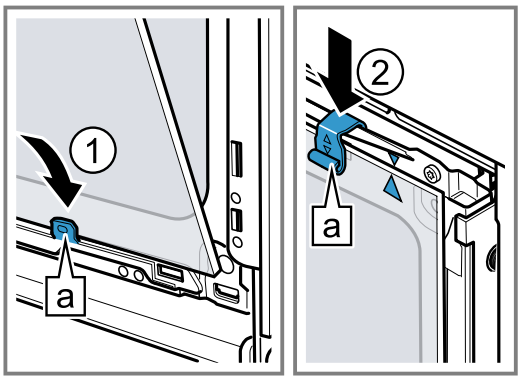
⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
- Koruyucu eldiven kullanınız.

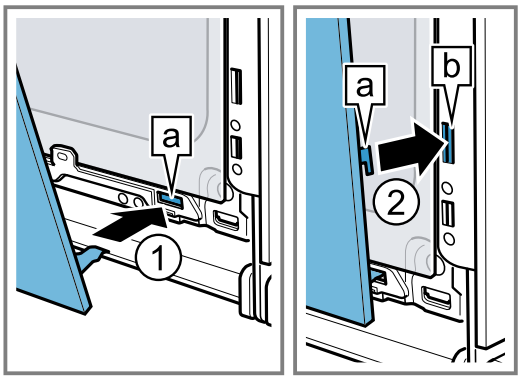
1. Ok [a] sağ üste gelene kadar ara camı çeviriniz.



2. Ara camı aşağıdaki tutucunun [a] altına yerleştiriniz ① ve üstten bastırınız ve sıkı tutunuz.
3. Ara cam sıkışana kadar ② sağ ve sol tutucuyu [a] aşağı doğru itiniz.

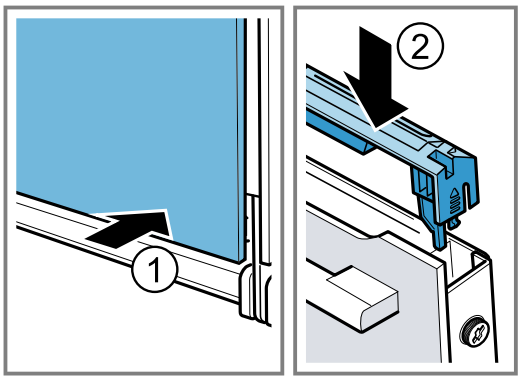


4. Ön camı alttan sol ve sağ tutucuya [a] takınız ①.
5. Sağ ve sol kanca [a] yuvanın [b] karşısına gelene kadar ön camı cihaza doğru bastırınız ②.



6. Duyulur biçimde yerine oturana kadar ön cama alttan bastırınız ①.
7. Cihaz kapağını biraz açınız ve mutfak bezini çıkarınız.
8. Sol ve sağdaki her iki vidayı cihaza yeniden vidalayınız.

9. Kapak kaplamasını yerleştiriniz ve duyulur bir şekilde yerine oturana kadar bastırınız ②.



10. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

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

21 Raflar

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

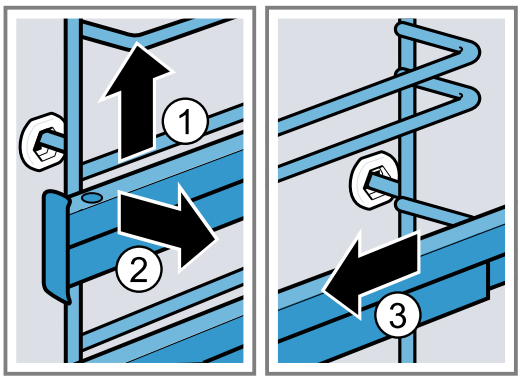
21.1 Rafların sökülmesi

⚠ **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.



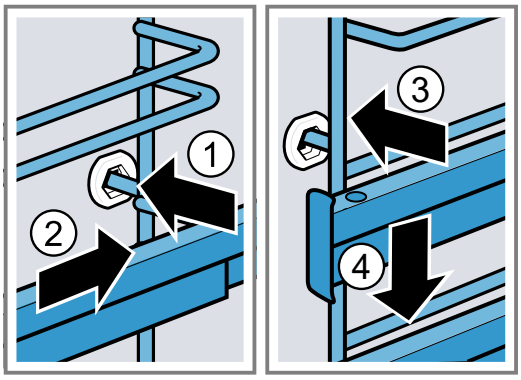
3. Rafı temizleyiniz.
→ *"Temizlik malzemeleri", Sayfa 20*

21.2 Rafların takılması

Notlar

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

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



22 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.

22.1 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.
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 hizmetlerini arayınız. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 29*
	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 19* altında demo modunu kapatınız.
	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Elektrik kesintisinden sonra cihaz kapağını bir kez açıp kapatınız. ✔ Cihaz kendi kendini kontrol eder ve kullanıma hazırdır.
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 19*
Cihaz kapağı açılmıyor.	Cihaz kapağı temizleme fonksiyonu nedeniyle kilitlenmiş, ekranda 🔒 görünüyor. ▸ Ekrandaki 🔒 sönene kadar cihazı soğumaya bırakınız.
	Cihaz kapağı, çocuk kilidi nedeniyle kilitlenmiş. ▸ Çocuk kilidini [i]⊸ tuşuna basarak devre dışı bırakınız. → *"Çocuk kilidi", Sayfa 17* Kilidi temel ayarlardan devre dışı bırakabilirsiniz. → *"Temel ayarlar", Sayfa 19*
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▸ www.home-connect.com adresine gidiniz.
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	Halojen aydınlatma arızalı. ▸ Fırın lambasını değiştiriniz. → *"Fırın lambasının değiştirilmesi", Sayfa 28*
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 29*

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Pişirme sonucu tatmin edici değil.	Ayarlar uygun değildi. Örneğin sıcaklık veya süre gibi ayar değerleri tarife, miktara ve yiyeceğe bağlıdır. ▸ Bir sonraki kez daha düşük veya daha yüksek değerler ayarlanmalıdır. **İpucu:** Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini ana sayfamızda bulabilirsiniz www.siemens-home.bsh-group.com .

22.2 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!**

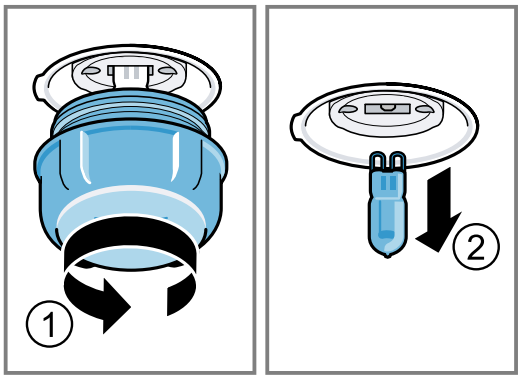
Lambanın değiştirilmesi sırasında, duy kontakları gerilim altında kalır.

- ▸ 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.

23 Atığa verme

Burada eski cihazların doğru bir şekilde atığa verilmesi konusunda bilgi verilmektedir.

23.1 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.

24 Müşteri hizmetleri

Kullanım ile ilgili sorularınız, cihazda kendinizin gideremediği bir arıza veya cihazda onarım yapma gereği varsa müşteri hizmetlerimize başvurun.
Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.
Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.
İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.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.

24.1 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.

24.2 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.

25 Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, Home Connect fonksiyonuna sahip cihazın 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.
Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette www.siemens-home.bsh-group.com altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.

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

CE

BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI

SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur.					

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur.							

26 Pişirme önerileri

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

26.1 Genel hazırlama bilgileri

Tüm yemekleri hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

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

26.2 Pişirme için hazırlama bilgileri

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

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

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanınız.

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

26.3 Kızartma, buğulama ve ızgara için hazırlama bilgileri

- Önerilen ayarlar, buzdolabı sıcaklığındaki yiyecekler ve doldurulmamış, kızartmaya hazır kümes hayvanları için geçerlidir.
- Kümes hayvanlarını göğsü veya derisi aşağı gelecek şekilde kaba koyunuz.
- Belirtilen sürenin yaklaşık ½ ila ⅔'ü kadar sonra kızartmaları, ızgara yiyecekleri veya bütün balığı çeviriniz.
- Kızartma termometresiyle tam kıvamında pişirme yapabilirsiniz. Lütfen doğru kullanım için önemli bilgilere dikkat ediniz. → *Sayfa 13*

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

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

26.4 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.

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

26.6 Yemek seçimi
Yemek kategorilerine göre sıralanmış çok sayıda yemek için önerilen ayarlar.

Çeşitli yemekler için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → *Sayfa 8*	°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 türü → *Sayfa 8*	°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	Tel ızgara	2		200 - 220	60 - 70
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Tel ızgara	3		220 - 230	30 - 35
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Tel ızgara	2		160 - 180	120 - 150
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		180 - 190	110 - 130
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		190 - 200	120 - 140
Sığır filetosu, orta, 1 kg	Tel ızgara	2		210 - 220	40 - 50
Sığır kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kap	2		200 - 220	130 - 160
Sığır kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kap	2		200 - 220	140 - 160
Rozbif, orta, 1,5 kg	Tel ızgara	2		220 - 230	60 - 70
Burger, 3-4 cm yüksek	Tel ızgara	4		3	25 - 30
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		170 - 190	50 - 80
Balık, ızgara, bütün 300 g, örn. alabalık	Tel ızgara	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 türü → *Sayfa 8*	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme bölümü zemini		40 - 45	8-9 saat

26.7 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

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

[1] Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

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.

26.8 Test yemekleri

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

Fırında pişirme

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

Pişirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → *Sayfa 8*	°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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → *Sayfa 8*	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Süre, dakika
Ekmek dilimleri kızartma	Tel ızgara	5		3 [1]	4 - 6

[1] Cihazda ön ısıtma yapılmamalıdır.

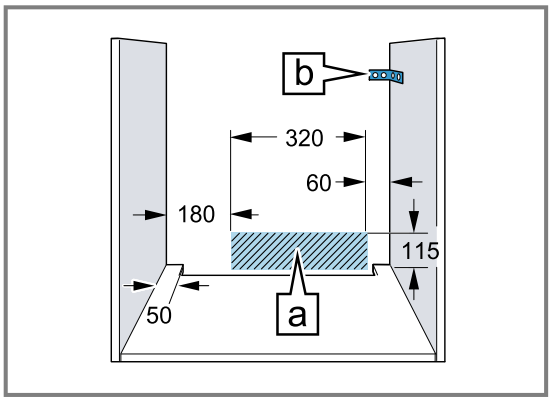
27 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.

27.1 Genel montaj bilgileri

Cihazın montajına başlamadan önce bu uyarıları dikkate alınız.

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



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

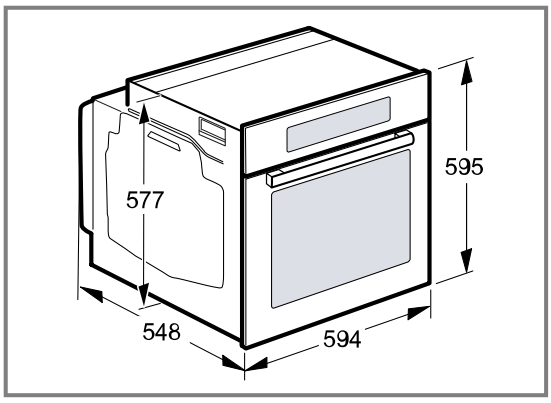
DİKKAT!

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

- ▸ Cihaz kapak tutamağından yaşınmamalı veya tutulmamalıdır.

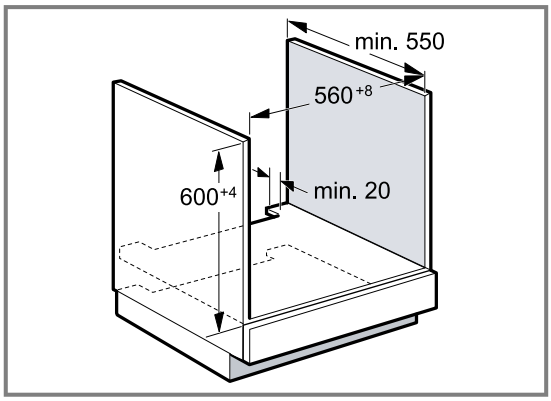
27.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



27.3 Çalışma tezgahı altına montaj

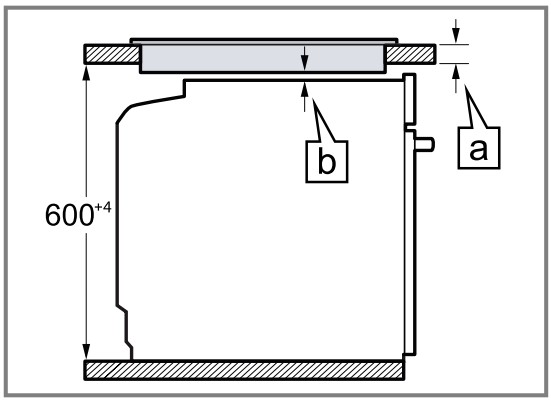
Çalışma tezgahı altına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



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

27.4 Ocak altına montaj

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

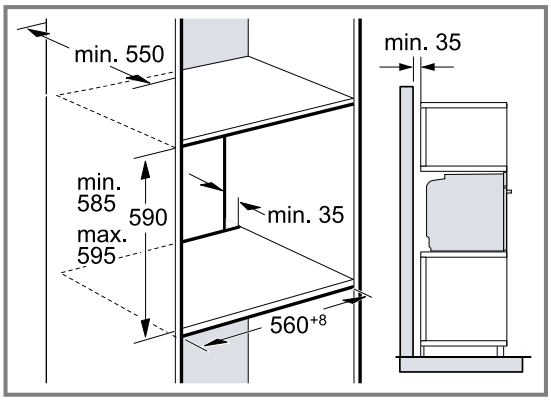


Gerekli minimum mesafe b nedeniyle minimum çalışma tezgahı kalınlığı a olmalıdır.

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
Elektrikli ocak	27	30	2

27.5 Boy dolabına montaj

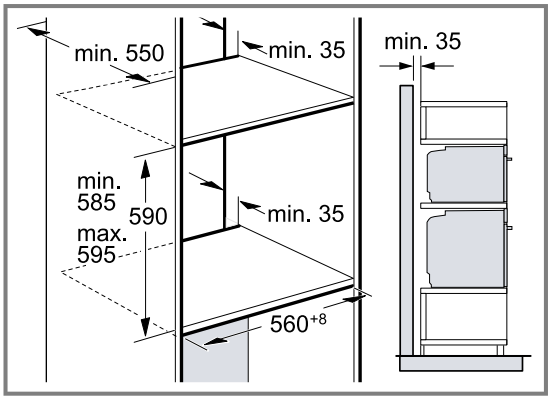
Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



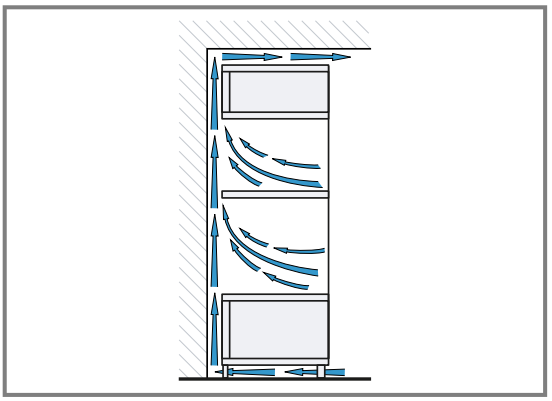
- Cihazın havalandırılması için ara raflarda havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Eğer eleman arka duvarına ek olarak boy dolabının da bir arka duvarı varsa, bunun çıkartılması gereklidir.
- Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

27.6 İki cihazın üst üste kurulması

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



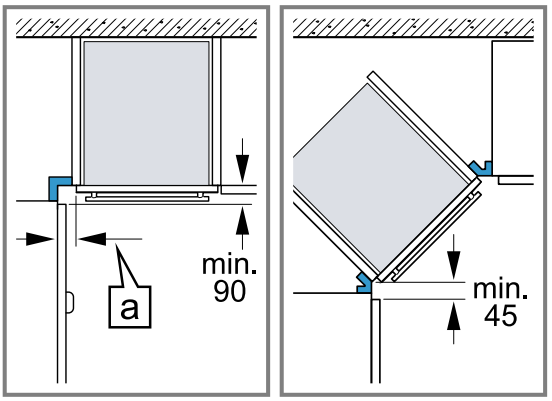
- Cihazların havalandırılması için ara raflarda bir havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Her iki cihazda da yeterli havalandırmayı sağlamak için süpürgelik alanında en az 200 cm² havalandırma açıklığı gereklidir. Bunun için alt panel kesilmeli veya bir havalandırma ızgarası takılmalıdır.
- Hava değişiminin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



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

27.7 Köşe montajı

Köşe montajında montaj ölçülerini ve montaj bilgilerini dikkate alınız.



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

27.8 Elektrik bağlantısı

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

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

Cihazın koruyucu kontak fişiyle elektriğe bağlanması

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

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

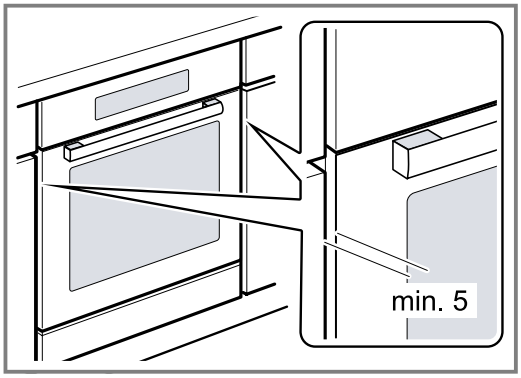
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

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

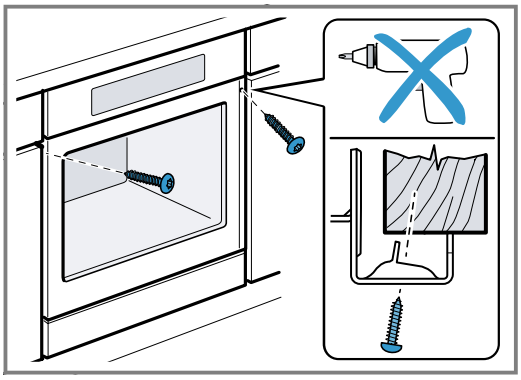
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır.
   Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız.
   Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
   - yeşil-sarı = Topraklama iletkeni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

27.9 Cihazın monte edilmesi

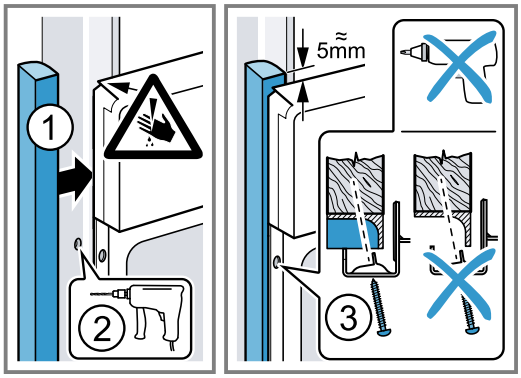
1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



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.

27.10 Cihazın sökülmesi

1. Cihazın elektrik girişi kesilmelidir.
2. Sabitleme vidaları sökülmelidir.
3. Cihaz hafifçe kaldırılmalı ve tamamen dışarı çekilmelidir.

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

BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticari markası altında üretilmiştir

9001635078 (020203)
tr