

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

Buharlı fırın

HS636GD.2

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

İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik.....	2
2	Maddi hasarların önlenmesi	5
3	Çevrenin korunması ve tasarruf.....	6
4	Cihazı tanıma.....	6
5	Çalışma modları	8
6	Aksesuar.....	10
7	İlk Kullanım öncesi.....	11
8	Temel Kullanım	13
9	Hızlı Isıtma	14
10	Zaman fonksiyonları	14
11	Buhar	15
12	Kızartma termometresi	18
13	Yemekler	20
14	Çocuk kilidi.....	22
15	Sabbat ayarı.....	22
16	Temel ayarlar.....	22
17	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	23
18	Temizlik desteği humidClean	25
19	Kireçten arındırma	26
20	Kurutma	26
21	Cihaz kapağı	27
22	Raflar.....	30
23	Arızaları giderme	31
24	Atığa verme	33
25	Müşteri hizmetleri.....	34
26	Pişirme önerileri	34
27	MONTAJ KILAVUZU.....	42
27.1	Genel montaj bilgileri.....	43



1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

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

1.2 Amaca uygun kullanım

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

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

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.

→ "Aksesuar", Sayfa 10

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

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

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

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

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

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

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

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

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

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

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

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

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

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

Cihaz ve dokunulabilir kısımları keskin olabilir.

- ▶ Taşıma ve temizleme sırasında dikkatli olunuz.

- ▶ Mümkünse koruyucu eldiven kullanınız.

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

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

- ▶ Koruyucu eldiven kullanınız.

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

→ "Maddi hasarların önlenmesi", Sayfa 5

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

⚠ UYARI – 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 bükmemeyiniz, 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 34

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

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

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

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

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

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

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

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

1.5 Buhar

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Su haznesindeki su cihaz çalıştıkça aşırı derecede ısınabilir.

- Su haznesi, cihazın buharla her çalışmasından sonra boşaltılmalıdır. Pişirme bölümünde sıcak buhar çıkışı olur.
- Buharlı cihaz çalışması esnasında pişirme bölümüne dokunulmamalıdır.

Aksesuarların çıkartılması sırasında sıcak sıvı sıçrayabilir.

- Sıcak aksesuarlar sadece fırın eldiveni kullanılarak dikkatlice çıkartılmalıdır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

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

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

1.6 Kızartma termometresi

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Kızartma termometresinin yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir.

- Sadece bu cihaz için belirlenmiş olan kızartma termometresini kullanınız.

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT!

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir ve cihazda kalıcı hasarlara neden olabilir. Patlama nedeniyle cihaz kapağı kendiliğinden açılabilir ve bazı durumlarda yerinden çıkarak düşebilir. Kapak camları patlayabilir ve parçalanabilir. Oluşan vakum nedeniyle pişirme bölümünün şekli içeriye doğru büyük ölçüde bozulabilir.

- Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen ≥ 15) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).

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

- Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.

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

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

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

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

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.

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

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

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

Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir.

- Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten çok fazla koyulmamalıdır.
 - Mümkünse derin universal tava kullanılmalıdır.
- Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.
- Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanılmamalıdır.
 - Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıklar tamamen temizlenmelidir.

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

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

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

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

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

- Aksesuar her zaman dayanak noktasına kadar pişirme bölümüne itilmelidir.

2.2 Buhar

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT!

Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.

- Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Pas tutmuş kaplar pişirme bölümünde korozyona yol açabilir. Çok küçük lekeler bile korozyona neden olabilmektedir.

- Pas tutmuş kapları kullanmayınız.

Damlayan sıvılar pişirme bölümü zeminini kirletir.

- Delikli bir pişirme kabı ile buharda pişirirken universal tavayı veya deliksiz pişirme kabını altına itiniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.

Su haznesindeki sıcak su buhar sistemine zarar verebilir.

- Su haznesine sadece soğuk su doldurunuz. Pişirme bölümün zeminindeki su, cihazın 120 °C üzerindeki işletiminde emaye hasarlarına neden olur.
- Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.

Buharlı ısıtma türlerini kullanırken çok fazla su buharı oluşur. Pişirme bölümünün altındaki damlama kanalında biriken yoğunlaşma suyu taşabilir ve bitişikteki mobilyalara zarar verebilir.

- Cihaz kapağını açmayınız veya çalışma sırasında mümkün olduğunca nadiren açınız.
- Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.
- Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.
- Su haznesinin bulaşık makinesinde temizlenmesi hasara neden olur.
- Su haznesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
 - Su haznesi yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.

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

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

- Bu tür pişirme kalıpları ısıyı özellikle iyi emer.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

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

Birden fazla yiyecek doğrudan arka arkaya veya paralel olarak pişirilmelidir.

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

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

- Kalan ısı, yemeğin pişmesi için yeterli olur.

Kullanılmayan aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

- Gereğinden fazla aksesuar parçasının ısıtılmasına gerek yoktur.

Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buz çözülmalıdır.

- Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

Not:

Cihaz şunları gerektirir:

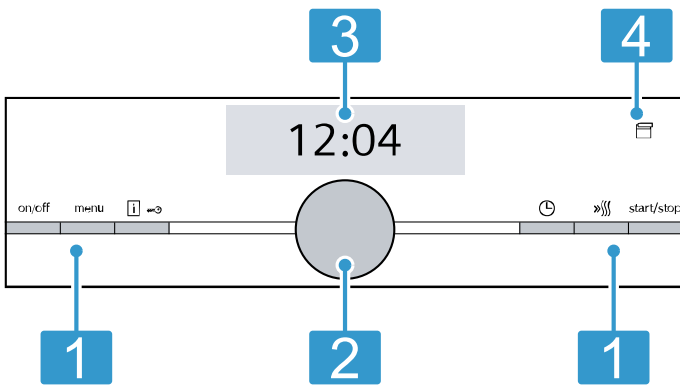
- Ekran açıkken çalışmada maks. 1 W
- Ekran kapalıyken çalışmada maks. 0,5 W

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

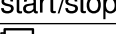
Dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyonu seçmek için sadece ilgili alana hafifçe dokunulmalıdır.

4.2 Tuşlar

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

Tuş	Fonksiyon	Kullanım
on/off	Açık/Kapalı	Cihazın açılması veya kapatılması.
menu	Menü	Çalışma modu menüsünün açılması

Tuş	Fonksiyon	Kullanım
	Bilgi	Çocuk kilidini etkinleştirme ve devre dışı bırakma uyarılarının görüntülenmesi
	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
	Başlat/Durdur	Çalışmanın başlatılması, duraklatılması veya iptal edilmesi
	Panelin açılması	Su haznesini çıkarmak için kumanda paneli açılmalıdır.

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 değer 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.

4.5 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır.

Raflar

Pişirme bölümündeki rafların farklı yüksekliklerine aksesuarları itebilirsiniz.

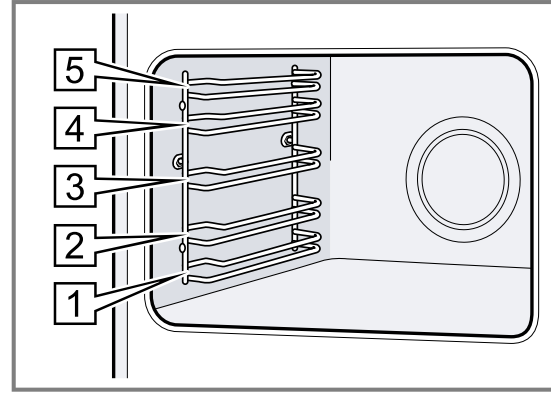
→ "Aksesuar", Sayfa 10

Cihazınız 5 yerleştirme yüksekliğine sahiptir.

Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.

Rafları örn. temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz.

→ "Raflar", Sayfa 30



Kendi kendini temizleyen yüzeyler

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

Kendi kendini temizleyen yüzeyler çalışma sırasında yeterli temizliği sağlayamazsa pişirme bölümünü hedefli bir şekilde ısıtınız.

→ "Pişirme bölümünde kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 25

Aydınlatma

Bir veya birden fazla fırın lambası pişirme bölümünü aydınlatır.

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

Soğutma fanı

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

DİKKAT!

Cihaz kapağındaki havalandırma yarıklarının üzerini örtmeyiniz. Cihaz aşırı ısınır.

► Havalandırma yarıkları açık bırakılmalıdır.

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

Cihaz kapağı

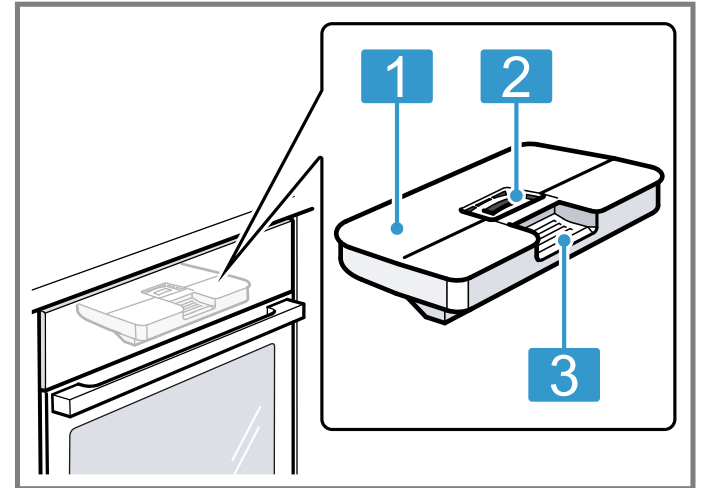
Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız çalışma durur. Cihaz kapağını kapattığınızda çalışma otomatik olarak devam eder.

Su haznesi

Su haznesi buharlı ısıtma modları için gereklidir.

Su haznesi kumanda panelinin arkasında bulunur.

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 15



- 1 Hazne kapağı
- 2 Doldurma ve boşaltma açıklığı
- 3 Çıkarma ve içeri sürme tutamağı

5 Çalışma modları

Burada cihazınızın çalışma modları ve ana fonksiyonlarına ilişkin genel bir bakış sunulmaktadır. Menüü 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 20

Çalışma modu	Kullanım
Buhar	Buharlı ısıtma türlerinde yemekleri koruyarak pişirebilirsiniz.
Kurutma fonksiyonu	Her buharlı çalışma veya mikrodalga ile çalışma sonrasında kullanınız. → "Kurutma", Sayfa 26
Kireçten arındırma	Böylece, buharlaştırıcı içindeki kireci giderebilirsiniz. → "Kireçten arındırma", Sayfa 26
Temel ayarlar	Temel ayarları adapte ediniz. Temel ayarlar → Sayfa 22

5.1 Isıtma türleri

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

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

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi
			Mümkün olan ek fonksiyonlar
☞	4D sıcak hava	30 - 250 °C	Bir veya birden fazla seviyede pişirme veya kızartma. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır.
☞	Üstten/alttan ısıtma	30 - 250 °C	Tek seviyede geleneksel biçimde pişirme veya kızartma. Bu pişirme türü sulu katmanlara sahip pastalar için özellikle uygundur. Isı, alttan ve üstten eşit derecede gelir.

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi Mümkün olan ek fonksiyonlar
	Sıcak hava Eco	30 - 250 °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 - 250 °C arasındır. Pişirme sırasında cihaz kapağı kapalı tutulmalıdır. Bu ısıtma türü havalandırma modunda enerji tüketimini ve enerji verimlilik sınıfını belirlemek için kullanılır.
	Üst/alt ısıtma Eco	30 - 250 °C	Seçilen yemeklerin hassas biçimde pişirilmesi. Isı alttan ve üstten gelir. En etkili ısıtma türü 150 - 250 °C arasındır. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
	Hava dolaşimli ızgara	30 - 250 °C	Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarını kızartma. Izgara rezistansı ve fan dönüşümlü olarak devreye girip çıkar. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
	Izgara, geniş yüzey	Izgara kademeleri: 1 = hafif 2 = orta 3 = yüksek	Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada kızartılması. Yiyeceklerin gratine edilmesi. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.
	Izgara, küçük yüzey	Izgara kademeleri: 1 = hafif 2 = orta 3 = yüksek	Küçük miktarlarda biftek, sosis veya tostun kızartılması. Küçük miktarda gratine etmek. Izgara yüzeyinin altındaki orta yüzey ısınır.
	Pizza fonksiyonu	30 - 250 °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	Piştirilen yemeklerin sıcak tutulması.
	Kap ön ısıtma	30 - 70 °C	Kapların ön ısıtılması.
	CoolStart fonksiyonu	30 - 250 °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.

5.2 Buharlı ısıtma türleri

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

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık	Kullanım
	Buharda pişirme	30 - 100 °C	Sebze, balık ve garnitürlerin hazırlanması. Meyvelerin suyunun çıkarılması. Yiyeceklerin blanşe edilmesi.
	Rejenerasyon	80 - 180 °C	Tencere yemekleri ve unlu mamullerin hassas biçimde tekrar ısıtılması. Verilen buhar nedeniyle yemekler kurumaz.

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık	Kullanım
	Hamur mayalama	30 - 50 °C	Mayalı hamur ve ekşi hamurun mayalanması. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Hamur yüzeyi kurumaz.
	Buz çözme	30 - 60 °C	Sebze, et, balık ve meyvenin buzunun çözülmesi. Nem sayesinde yiyecekler kurumaz ve şekilleri bozulmaz.

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 yağ veya buharla çalıştırmada suyu, toplama.
Fırın tepsi		- Tepsi kekleri - Kuru pasta
Buhar haznesi, deliksiz, boyut S		Şunların pişirilmesinde kullanılır: - Sade pırlav - Baklagiller - Tahıl Buhar haznesini tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
Buhar haznesi, delikli, boyut S		- Buharda sebze pişirme. - Küçük taneli meyvelerin suyunu çıkartma. - Buz çözme. Buhar haznesini tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
Buhar haznesi, delikli, boyut XL		Büyük miktarda yiyeceği buharda pişirme.

6.1 Aksesuara ilişkin uyarılar

Bazı aksesuarlar sadece belirli çalışma modları için uygundur.

Buhar haznesi

Buhar hazneleri sadece buharlı ısıtma türleri için, 120 °C sıcaklığa kadar uygundur. Buhar hazneleri, daha yüksek sıcaklıklar veya diğer ısıtma türleri için uygun değildir. Bu durumda haznelerin renkleri atar ve kalıcı olarak deforme olurlar.

6.2 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.

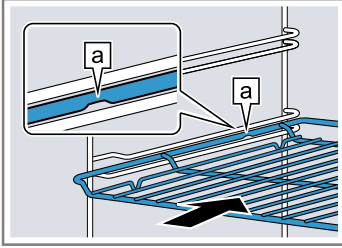
6.3 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

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

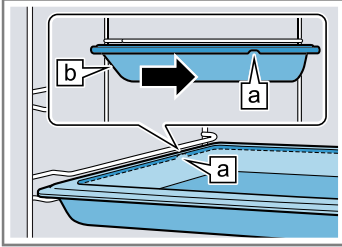
Tel ızgara, açık tarafı pişirme alanı kapağına ve kavisli kısmı ~ aşağıya bakacak şekilde itilmelidir.



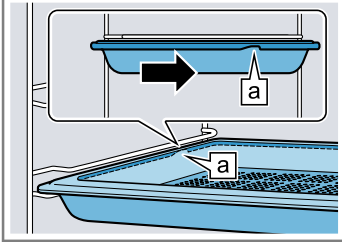
Tepsi
örn.

üniversal
tava veya
fırın tepsisi

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



Buhar
haznesi,
delikli,
boyut XL



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

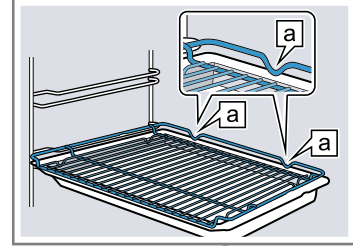
Not: Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

Aksesuarların birleştirilmesi

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

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

Tel ızgara
üniversal
tavanın
üzerinde



6.4 Diğer aksesuar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.

Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini internette veya broşürlerimizde bulabilirsiniz:

siemens-home.bsh-group.com

Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz.

Cihazınız için mevcut olan aksesuarları internet mağazamızdan veya müşteri hizmetlerinden öğrenebilirsiniz.

7 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştiriniz. Cihazı kalibre ediniz. Cihazı ve aksesuarı temizleyiniz.

7.1 İlk işleme alımdan önce

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

DİKKAT!

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

- Su sertliği doğru ayarlanmalıdır.

Uygun olmayan sıvıların kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

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

Filtrelenmiş veya demineralize edilmiş su kullanılması halinde, fonksiyon sorunları ortaya çıkabilir. Su deposunun dolu olmasına rağmen, cihaz yeniden doldurulmayı gerektirebilir veya buharlı işletim yaklaşık 2 dakika sonra durur.

- Gerekirse, demineralize veya filtrelenmiş suyu, karbondiyoksit içermeyen mineral su ile 1 ila 1 oranında karıştırınız.

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

İpucu: Şebeke suyunuz çok kirliyse, yumuşatılmış su kullanmanız önerilir. Sadece yumuşatılmış su kullanırsanız, su sertlik derecesini "yumuşatılmış" olarak ayarlayınız.

Ayar	mmol/l cinsinden su sertliği	Alman normlarına göre sertlik °dH	Fransız normlarına göre sertlik °fH
0 (yumuşatılmış) ¹	-	-	-
1 (yumuşak)	1,5'e kadar	8,4'e kadar	15'e kadar
2 (orta)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (sert)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (çok sert) ²	3,8 üzerinde	21,3 üzerinde	38 üzerinde

¹ Yalnızca yumuşatılmış su kullanılacaksa ayarlayınız.

² Maden suyu için de ayarlayınız. Sadece asitsiz maden suyu kullanınız.

7.2 İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi

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

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.

Su sertliğinin ayarlanması

1. Döner düğme ile su sertliği derecesini ayarlayınız.
2. > seçeneğine basınız.
- ✓ Ekranda, ilk çalıştırmanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

7.3 Cihazın ilk kullanımdan önce kalibre edilmesi ve temizlenmesi

Cihaz ile ilk defa yemek hazırlamadan önce cihazı kalibre ediniz, pişirme bölümünü ve aksesuarları temizleyiniz.

Not: Suyun kaynama sıcaklığı, hava basıncına bağlıdır. Kalibrasyon işleminde cihaz, ilk buharda pişirme sırasında kurulum yerindeki basınç oranlarına göre otomatik olarak ayarlanır. Kalibrasyon sırasında cihaz kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde kalibrasyon iptal edilir.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuktur veya oda sıcaklığındadır.

1. Ürün bilgileri ve aksesuarlar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır. Köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları 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. Su haznesi doldurulmalıdır.
5. Aşağıdaki ayarlar gerçekleştirilmelidir:

Isıtma türü	Buharda pişirme 
Sıcaklık	100 °C
Süre	30 dakika

→ "Temel Kullanım", Sayfa 13

6. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - Cihaz ısıtmaya devam ettiği sürece mutfak havalandırılmalıdır.
- ✓ Kalibrasyon başlatılır. Bu sırada çok fazla buhar oluşur.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.
7. Cihaz soğumaya bırakılmalı ve ardından pişirme bölümü zemini iyice kurulmalıdır.
8. **DİKKAT!**

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

 - ▶ Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
 - ▶ Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.

Aşağıdaki ayarlar gerçekleştirilmelidir:

Isıtma türü	4D sıcak hava 
Sıcaklık	maksimum
Süre	30 dakika

→ "Temel Kullanım", Sayfa 13

9. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - Cihaz ısıtmaya devam ettiği sürece mutfak havalandırılmalıdır.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.
10. Cihazı on/off ile kapatınız.
11. Cihaz soğuduktan sonra, pişirme bölümündeki düz yüzeyler deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
12. Aksesuarlar deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizlenmelidir.

13. Su haznesi boşaltılmalı ve pişirme bölümü kurutulmalıdır.

→ "Su haznesinin boşaltılması", Sayfa 17

Not: Elektrik kesintisinden sonra kalibrasyon korunur.

Taşınma sonrasında, cihazın yeni kurulum yerine ayarlanması için, temel ayarları fabrika ayarlarına ayarlayınız. İlk işleme alma ve kalibrasyon tekrar gerçekleştirilmelidir.

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.

DİKKAT!

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

- ▶ Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- ▶ Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.
- ▶ 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 14

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.

- ▶  tuşuna basınız.
- ✓ Eğer mevcutsa, bilgiler birkaç saniyeliğine görüntülenir.

9 Hızlı Isıtma

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 Isıtmanın 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 Isıtmanın iptal edilmesi

- ▶ »»» seçeneğine basınız.
- ✓ Ekrandaki »»» sembolü söner.

10 Zaman fonksiyonları

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

10.1 Zaman fonksiyonlarına genel bakış

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

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

10.2 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 erdirmeye 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 Buhar

Yemeklerinizi buhar ile besin değerini büyük oranda koruyarak pişirebilirsiniz. Bazı ısıtma türleri için buharlı ısıtma türlerini kullanabilir veya buhar yardımıyla açabilirsiniz.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

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

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

11.1 Su haznesinin doldurulması

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

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

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.

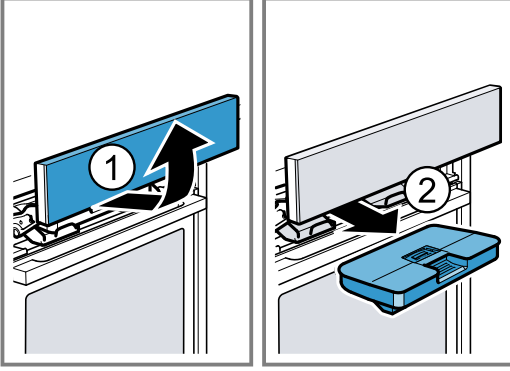
- ▶ Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar beklenmelidir.
- ▶ Su haznesi hazne rafından çıkarılmalıdır.

Gereklilik: Su sertliği doğru ayarlanmıştır.

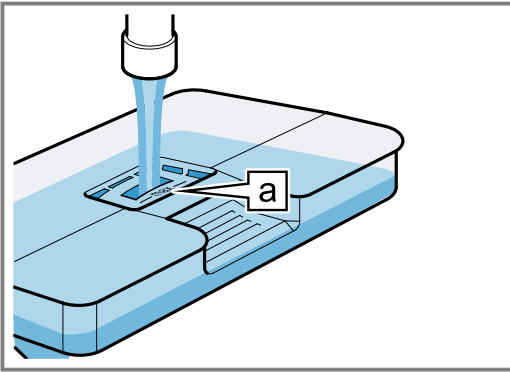
→ "İlk işleme alımdan önce", Sayfa 11

1. ☑ tuşuna basınız.
- ✓ Kumanda kapağı otomatik olarak öne doğru itilir.
2. Kumanda kapağını her iki elinizle öne doğru çekiniz ve ardından yerine oturana kadar yukarı doğru itiniz ①.

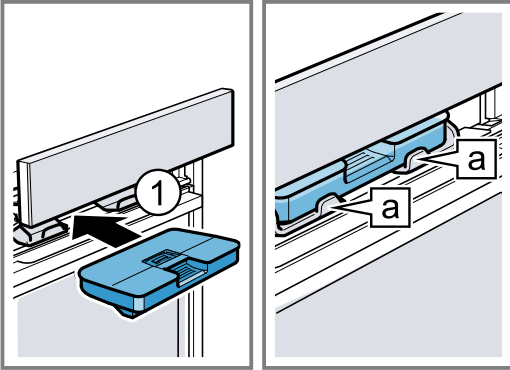
3. Su haznesini kaldırınız ve hazne rafından çıkartınız ②.



4. Su haznesindeki kapağı conta boyunca bastırınız, böylece su haznesinden su dışarı çıkamaz.
5. Su haznesinde "max" [a] işaretli yere kadar su doldurunuz.



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



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

11.2 Buharlı ısıtma türleri

Sıcak buharla yiyeceklerin nazikçe hazırladığı çeşitli buharlı ısıtma türleri mevcuttur.

Buharda pişirme

Buharla pişirme sırasında sıcak su buharı yemeklerin etrafını sarar ve yiyeceklerin besin değerini kaybetmesini büyük oranda engeller. Böylelikle yiyeceklerin biçimi, rengi ve tipik aroması bu hazırlama yönteminde korunmaktadır.

Mayalama kademesi

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

Tekrar ısıtma

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

Buz çözme

Buz çözme seviyesini dondurulmuş ve derin dondurulmuş ürünlerin buzunu çözmek için kullanabilirsiniz.

Buharlı pişirme türünün ayarlanması

Not:

Buharlı pişirme türleri hakkındaki bilgilere dikkat ediniz:

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

Gereklilik: Su haznesi dolu.

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 15

1. seçeneğine basınız.
2. "Buharda pişirme" seçeneğine basınız.
3. Döner düğmeyle istediğiniz buharlı ısıtma türünü seçiniz.
4. Sıcaklığa basınız.
5. Döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
6. Süreye basınız.
7. Döner düğme ile süre ayarlanmalıdır.
8. İşletimi start/stop ile başlatınız.

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

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 15

- ✓ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
 - ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda süre olarak sıfır görünür.
 - 9. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için start/stop tuşuna basınız.
 - Tekrar bir süre ayarlamak için süreye basınız ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
 - Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.
 - 10. Su haznesini boşaltınız ve pişirme bölümünü kurutunuz.
- "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 17

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

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

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

- Süreyi döner düğme ile değiştiriniz.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Sıcaklığa basınız.
2. Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

11.3 Buhar desteği

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

Buhar destekli uygun ısıtma türleri

Sadece belirli ısıtma türleri buhar destekli çalışma için uygundur.

Bu ısıtma türlerinde buhar desteğini devreye alabilirsiniz:

- 4D sıcak hava ☼
- Üstten/alttan ısıtma ☐
- Dolaşimli hava ızgarası ☒
- Sıcak tutma ☒

Buhar desteğinin ayarlanması

Gereklilik: Su haznesi dolu.

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 15

1. menu seçeneğine basınız.
2. Çalışma modu menüsünde "Isıtma türleri" seçeneğini ayarlayınız.
3. Döner düğme ile ısıtma türünü ayarlayınız.
4. Sıcaklığa basınız.
5. Döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
6. Buhar çıkışı seçeneğine basınız.
7. Döner düğme ile buhar çıkışını ayarlayınız.

Buhar verme

düşük

orta

güçlü

8. İşletimi start/stop ile başlatınız.

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

→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 15

- ✓ Cihaz ısınmaya başlar.
 - ✓ Ekranda çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğine ilişkin süre ve ayarlar görüntülenir.
9. Yemek hazır olduğunda, cihazı on/off ile kapatınız.
 10. Su haznesini boşaltınız ve pişirme bölümünü kurutunuz.

→ "Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 17

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

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

Sıcaklığın değiştirilmesi

Sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

- ▶ Döner düğme ile sıcaklığı değiştiriniz.
- ✓ Değişiklik doğrudan devreye girer.

11.4 Her buharlı çalışma sonrasında

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

Su haznesinin boşaltılması

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.

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

DİKKAT!

Su haznesinin sıcak pişirme bölümünde kurutulması, su haznesinde hasara neden olur.

- ▶ Su haznesini sıcak pişirme bölümünde kurutmayınız. Su haznesinin bulaşık makinesinde temizlenmesi hasara neden olur.
- ▶ Su haznesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
- ▶ Su haznesi yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir.

Not: Cihazı kapattıktan sonra tuş ☐ bir süre daha yanarak size su haznesini boşaltmayı hatırlatır.

1. Kumanda panelini ☐ ile açınız.
2. Su haznesini çıkartınız.
3. Su haznesinin kapağını dikkatlice çıkartınız.
4. Su haznesi boşaltınız, deterjanla temizleyiniz ve temiz su ile iyice durulayınız.
5. Tüm parçaları yumuşak bir bezle kurulayınız.
6. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz.
7. Su haznesini kapağı açık olarak kurumaya bırakınız.
8. Kapağı su haznesinin üzerine yerleştiriniz ve bastırınız.
9. Su haznesini yerleştiriniz ve kumanda panelini kapatınız.

Kondanse su çanağının kurutulması

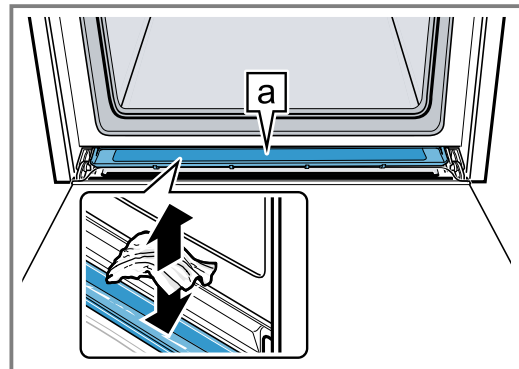
⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- ▶ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

1. Cihazın kapısını açınız.
2. **Not:** Kondanse su çanağı ☐ pişirme bölümünün altında bulunur.



Kondanse su çanağındaki su ☐ bir mutfak bezine emdirilmeli ve dikkatlice silinmelidir.

Not: Kondanse su çanağını temizlemek için çıkarabilirsiniz.

→ "Yoğuşma suyu teknesinin sökülmesi", Sayfa 27

Piştirme bölümünün kurutulması

Her buharlı çalışmadan sonra piştirme bölümünü kurutunuz.

- ▶ Piştirme bölümünü elle kurulayınız veya "Kurutma" fonksiyonunu kullanınız.
→ "Kurutma", Sayfa 26

Piştirme bölümünün elle kurulanması

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken çok ısınır.

- ▶ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

DİKKAT!

Piştirme bölümünün zeminindeki su, cihazın 120 C üzerindeki işletiminde emaye hasarlarına neden olur.

- ▶ Piştirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- ▶ Piştirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.

Gereklilik: Piştirme bölümü soğumuştur.

1. Piştirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.
2. Piştirme bölümü bir bulaşık süngeriyle kurulanmalıdır.
3. Cihazın kapağı açık olarak piştirme bölümünü 1 saat kurumaya bırakınız.
4. Kireç lekeleri sirkeli suya batırılmış bir bezle çıkartılmalı, temiz suya batırılmış bir bezle silinmeli ve yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.
5. Piştirme bölümünün tamamen kuruması için cihaz kapağını 1-2 dakika açık bırakınız.

12 Kızartma termometresi

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

12.1 Kızartma termometresiyle uyumlu ısıtma türleri

Kızartma termometresiyle çalışma için sadece belirli ısıtma türleri uygundur.

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

- 4D sıcak hava ☼
- Üstten/alttan ısıtma ☐
- Sıcak hava Eco ☼
- Üstten/Altta ısıtma Eco ☐
- Dolaşımli hava ızgarası ☒
- Pizza kademesi ☐
- Yoğun ısı ☐
- Buharda piştirme ☒
- Tekrar ısıtma ☐

12.2 Kızartma termometresinin yerleştirilmesi

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Kızartma termometresinin yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir.

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

DİKKAT!

Kızartma termometresi hasar görebilir.

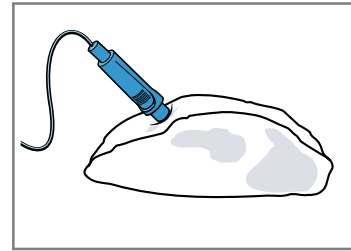
- ▶ Kızartma termometresinin kablusunun sıkışmamasına dikkat edilmelidir.
- ▶ Kızartma termometresinin yüksek sıcaklık nedeniyle zarar görmemesi için kızartma termometresinin ızgara ısıtıcılarına ve ızgara yüzeyine mesafesi birkaç santimetre olmalıdır. Et, kızartma işlemi sırasında şişebilir.

1. Kızartma termometresi pişirilecek yiyeceğe takılmalıdır.

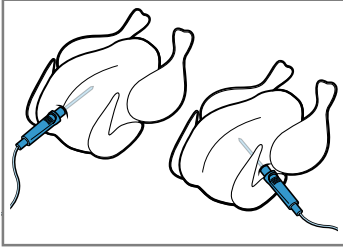
Kızartma termometresi üç ölçüm noktasına sahiptir. En az orta ölçüm noktasının pişirilecek yiyeceğin içinde olmasına dikkat ediniz.

İnce et parçaları	Kızartma termometresi yandan etin en kalın yerine takılmalıdır.
-------------------	---

Kalın et parçaları	Kızartma termometresi eğik biçimde yukarıdan aşağıya doğru sonuna kadar etin içine takılmalıdır.
--------------------	--

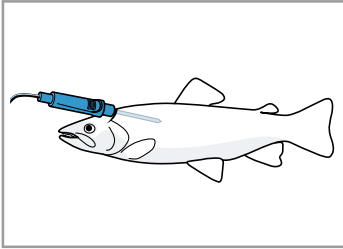


Kümes hayvanı Kızartma termometresi, kümes hayvanının göğüs kısmındaki en kalın etli bölgeye sonuna kadar takılmalıdır. Kümes hayvanı etinin durumuna göre kızartma termometresi enine veya boyuna takılmalıdır.



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

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



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

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

Notlar

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

12.3 Kızartma termometresinin ayarlanması

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

Gereklikler

- Pişirilecek yiyecek kızartma termometresiyle birlikte pişirme bölümündedir.
 - Kızartma termometresi pişirme bölümüne takılıdır.
1. Çalışma modu menüsünde "Isıtma türleri", "Yemekler" veya "Buharda pişirme" seçeneğini seçiniz.
 2. Çeşitli menülerde iç sıcaklık ↗ tuşuna basınız. "Yemekler" çalışma modu menüsünde "Uyarılma" altında iç sıcaklığı ayarlayınız.
 3. 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.

4. 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 $\square \rightleftharpoons$ tuşuna basarak çağırabilirsiniz.
 - ✓ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Ekranda bir uyarı görünür.
 5. **⚠ 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 yiyecekte 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.

12.4 Farklı yiyeceklerin iç sıcaklığı

Burada farklı yiyeceklerin iç sıcaklığı için referans değerleri bulabilirsiniz.

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

Kümes hayvanı	°C cinsinden iç sıcaklık
Tavuk	80 - 85

Kümes hayvanı	°C cinsinden iç sıcaklık
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 eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Dana kızartması, omuz	75 - 80
Dana paça	85 - 90
Kuzu eti	°C cinsinden iç sıcaklık
Kuzu budu, az pişmiş	60 - 65
Kuzu budu, iyi pişmiş	70 - 80
Kuzu sırtı, az pişmiş	55 - 60
Balık	°C cinsinden iç sıcaklık
Bütün balık	65 - 70
Balık filetosu	60 - 65
Diğerleri	°C cinsinden iç sıcaklık
Dalyan köfte, her türden et ile	80 - 90
Yiyecekleri ısıtma, tekrar ısıtma	65 - 75

13 Yemekler

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

13.1 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

13.2 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  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 ayarlamamız gerekir. Aksi belirtilmediği sürece, yemeğinizin toplam ağırlığını ayarlayınız. Ağırlığı sadece öngörülen aralıkta ayarlayabilirsiniz.

Ayar önerileri

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

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 ayarlayabilirsiniz.

→ "Kızartma termometresi", Sayfa 18

Buharda pişirilen yemekler

Bazı yemeklerde cihaz buhar fonksiyonunu otomatik olarak etkinleştirir.

Buhar fonksiyonu bilgilerini dikkate alınız.

→ "Buhar", Sayfa 15

13.3 Yemeklere genel bakış

Çalışma modunu açtığınızda, cihazda hangi münferit yemeklerin mevcut olduğunu görebilirsiniz. Yemekler, kategorilere ve yiyecekler 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 Sufleler Patates ürünleri Kümes hayvanı, balık Sebze
Kümes hayvanı	Tavuk Ördek, kaz Hindi
Et	Sığır eti Dana eti Kuzu eti Yabani hayvan eti Et yemekleri
Balık	Balık, bütün Balık filetosu Balık yemekleri
Garnitürler, sebze	Sebze Patates Pilav Tahıl Baklagiller Makarna, ırmik köfteleri Yumurta
Tatlı, komposto	Tatlı, komposto
Konserveleme, su çıkarma, dezenfekte etme	Konserveleme Suyunu çıkarma Biberon dezenfekte etme
Tekrar ısıtma, pişirme	Sebze Menü Kurabiye Garnitürler
Yiyeceklerin buzunu çözme	Meyve, sebze

13.4 Yemeğin ayarlanması

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

Gerekliklik: Çalışmayı başlatmak için pişirme bölümü soğumuş olmalıdır.

1. menu seçeneğine basınız.
2. Çalışma modu menüsünde "Yemekler" seçimini yapınız.
- ✓ İlk yemek önerilir.
3. İsteddiğiniz kategoriye döner düğme ile seçiniz.
4. "Devam" seçeneğine basınız.
5. İsteddiğiniz yemeği döner düğme ile seçiniz.
6. "Devam" seçeneğine basınız.
7. İsteddiğiniz 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 işlemi sona erdirir.
12. Süre dolduğunda:
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için start/stop tuşuna basınız.
 - Bazı yemeklere gerekirse sonradan pişirme uygulayabilirsiniz.
→ "Sonradan pişirme", Sayfa 21
 - Yemek hazır olduğunda cihaz on/off ile kapatılmalıdır.

Sonradan pişirme

Bazı yemeklerde, cihaz süre dolduktan sonra sonradan pişirme seçeneğini sunar. İsteddiğiniz 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 işlemi 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.

14 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

14.1 Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

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

1. Çocuk kilidini etkinleştirmek için,  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.

15 Sabbat ayarı

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

15.1 Uzun süreli çalışma ayarının başlatılması

Notlar

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

Gereklilik: Sabbat ayarı ilgili temel ayarlarda etkinleştirilir.

→ "Temel ayarlar", Sayfa 22

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.

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
Su sertliği	0 (yumuşatılmış) 1 (yumuşak) 2 (orta) 3 (sert) 4 (çok sert) ¹
Sinyal sesi	Kısa süre Orta uzunlukta süre ¹ Uzun süre

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Temel ayar	Seçim
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
Açma sonrası	Ana menü Isıtma türleri ¹ Buharda pişirme Yemekler
Gece karartma	Kapalı ¹ Açık
Marka logosu	Göstergeler ¹ Gösterme
Fan ilave çalışması	Önerilen ¹ Minimum

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Temel ayar	Seçim
Teleskopik raf	İlave donanım eklendi ¹ İlave donanım eklenmedi
Sabbat ayarı	Açıldı Kapatıldı ¹
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. İstedığınız 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 25

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 27
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 27
Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	Paslanmaz çelik temizleyici	Renk bozulması paslanmaz çelik temizleyici ile giderilebilir. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
Kapak tutamağı	Sıcak deterjanlı su	Artık çıkarılamayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.
Kapak contası	Sıcak deterjanlı su	Çıkartmayınız ve ovmayınız.

Pişirme bölümü

Kısım	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Emaye yüzeyler	- Sıcak deterjanlı su - Sirkeli su - Fırın temizleyicisi	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Pişirme bölümünün temizlendikten sonra kuruması için cihazı kapağını açık bırakınız. Notlar - Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanar, bunun sonucunda ufak renk farklılıkları oluşur. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. - İnce tepsilerin kenarları tamamen emaye kaplanamaz ve pürüzlü olabilir. Bu sayede korozyon koruması olumsuz etkilenmez. - Yiyecek kalıntıları nedeniyle emaye yüzeylerde beyaz bir yüzey oluşur. Bu yüzey sağlık açısından sorun teşkil etmez. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. Bu yüzeyi sitrik asitle temizleyebilirsiniz.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler	-	Kendi kendini temizleyen yüzeylere yönelik talimatı dikkate alınınız. → "Pişirme bölümünde kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 25
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 30
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. Paslanmaz çelik buhar haznelerinde paslanmaz çelik ovma teli kullanılmamalıdır. Nişasta içeren (örneğin pirinç gibi) besinlerin buhar haznelerinde bıraktığı lekeleri sirkeli su ile gideriniz.
Su haznesi	Sıcak deterjanlı su	Temizleme işleminden sonra deterjan artıklarının giderilmesi için temiz suyla iyice durulayınız. Temizleme işleminden sonra su haznesini kurutmak için su haznesini kapağı açık olarak kurumaya bırakınız. Kapak contasını iyice kurulayınız. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Kızartma termometresi	Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda bir fırça kullanınız. Bulaşık makinesinde temizlenmemelidir.

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 23

1. Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
 - Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.
 → "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 23
2. Yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır.

17.3 Pişirme bölümünde kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

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

temizleyen yüzeyler çalışma sırasında yeterli temizliği sağlayamazsa pişirme bölümünü hedefli bir şekilde ısıtınız.

DİKKAT!

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

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

1. Aksesuar ve kapları pişirme bölümünden çıkartınız.
2. Rafları takıldıkları yerlerden çıkartınız ve pişirme bölümünden dışarı alınız.
→ "Raflar", Sayfa 30
3. Kaba kirleri deterjanlı su ve yumuşak bir bezle şu yerlerden temizleyiniz:
 - düz emaye yüzeylerden,
 - cihaz kapağının içinden
 - fırın lambasının cam kapağından
 Bu, çıkarılamayan lekeleri önleyecektir.
4. Nesneleri pişirme bölümünden çıkartınız. Pişirme bölümü boş olmalıdır.
5. Isıtma türü olarak 4D sıcak havayı ayarlayınız.
6. Maksimum sıcaklığı ayarlayınız.
7. Çalışmayı başlatınız.
8. 1 saat sonra cihazı kapatınız.
9. Cihaz yeterince soğumuşsa, pişirme bölümünü nemli bir bezle siliniz.

Not: Kendi kendini temizleyen yüzeylerde lekeler oluşabilir. Yiyeceklerin içindeki şeker ve yumurta akının kalıntıları ayrışmaz ve yüzeylerde kalır. Kırmızı lekeler tuzlu yiyeceklerin kalıntılarıdır, bunlar pas değildir. Bu lekeler sağlığa zararlı lekeler değildir. Bu lekeler kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme kapasitesini sınırlandırmaz.

10. Rafları takınız.
→ "Raflar", Sayfa 30

18 Temizlik desteği humidClean

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

18.1 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.

18.2 Kullanımdan sonra pişirme bölümünün temizlenmesi

DİKKAT!

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.

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

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

1. Cihazın kapağı açılmalı ve kalan su emici bir bezle silinmelidir.

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

19 Kireçten arındırma

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme işlemini yapmalısınız.

Kireçten arındırma sıklığı, yürütülen buhar işlemine ve su sertliğine bağlıdır. Buharla 5 defa veya daha az çalışma mümkün olduğunda, cihaz bunu size görüntüler. Kireçten arındırma işlemini yürütememeniz halinde, buharla işletimi artık ayarlayamazsınız.

Kireç giderme işlemi birden çok adımdan oluşur ve süresi yakl. 70 dakika ile 95 dakika arasındadır:

- Kireçten arındırma işlemi (süre yakl. 55 dak ile 70 dakika arasında)
- İlk durulama (süre yakl. 9 dak ile 12 dakika arasında)
- İkinci durulama (süre yakl. 9 dak ile 12 dakika arasında)

Hijyenik nedenlerden ötürü kireçten arındırma işleminin tamamen yürütülmesi gerekir.

Kireçten arındırma işleminin yarıda kesilmesi halinde, işletimi artık ayarlayamazsınız. Cihazın tekrar kullanıma hazır olmasını sağlamak için 2 durulama işlemi gerçekleştiriniz.

19.1 Kireçten gidermenin hazırlanması

DİKKAT!

Kireç giderme sırasındaki etki süresi, önerilen, sıvı kireç giderme maddesine göre değişir. Diğer kireç önleyici maddeler cihazda hasarlara neden olabilir.

- Kireç giderme için sadece önerdiğimiz sıvı kireç giderme maddesi kullanılmalıdır.

Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.

- Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.

1. Kireç giderme çözeltisinin karışımı:
 - 200 ml sıvı kireç giderme maddesi

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

19.2 Kireç gidermenin ayarlanması

Gereklilik: → "Kireçten gidermenin hazırlanması", Sayfa 26

1. menu seçeneğine basınız.
2. Çalışma modu menüsünde "Kireçten arındırma" seçimini yapınız.
 - ✓ Ekranda süre görüntülenir. Süre değiştirilemez.
3. İşletimi start/stop ile başlatınız.
 - ✓ Kireç giderme başlatılır ve süre işlemeye başlar.
 - ✓ Kireç gidermenin ilk kısmı sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz 2 defa durulama yapılmasını talep eder.
4. Cihazı durulamak için, her durulama döngüsünde:
 - Kumanda panelini açın ve su haznesini çıkartınız.
 - Su haznesini iyice durulayınız ve su ile doldurunuz.
 - Su haznesini içeri doğru itin ve kumanda panelini kapatınız.
 - Durulamayı start/stop ile başlatınız.
- ✓ Bir durulama sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur.
5. İkinci durulama sona erdiğinde:
 - Su haznesini boşaltınız ve kurutunuz.
 - "Su haznesinin boşaltılması", Sayfa 17
 - Cihazı on/off ile kapatınız
- ✓ Kireç giderme tamamlanmıştır ve cihaz kullanıma hazırdır.

20 Kurutma

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

DİKKAT!

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

- Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.

20.1 Pişirme bölümünün kurutulması

Pişirme bölümünü elle kurulayabilir veya kurutma fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Pişirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.
3. Pişirme bölümündeki suyu siliniz.
4. Pişirme bölümünü kurutunuz.

- Pişirme bölümünün elle kuruladıktan sonra, cihazın kapağını 1 saat açık bırakınız.
- Kurutma fonksiyonunu kullanmak için, kurutma fonksiyonunu ayarlayınız.
→ "Kurutmanın ayarlanması", Sayfa 27

Kurutmanın ayarlanması

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Pişirme bölümündeki kaba kirleri temizleyiniz ve pişirme bölmesi tabanındaki nemi siliniz.
3. menu seçeneğine basınız.

4. Çalışma modu menüsünde kurutmaya basınız. Süre 10:00 dakikaya ayarlanmıştır ve değiştirilemez.
5. Kurutma fonksiyonunu başlatmak için start/stop seçeneğine basınız.
- ✓ Cihaz kurutmaya başlar ve süre işler.
6. Süre dolduğunda:
 - Ekranda bir uyarı metni görünür.
 - Sinyali zamanından önce sonlandırmak için, ilgili start/stop seçeneğine basınız.
 - Cihazı on/off ile kapatınız.

21 Cihaz kapağı

Cihaz kapağını iyice temizlemek için, cihaz kapağını sökebilirsiniz.

21.1 Cihaz kapağının sökülmesi

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

- ▶ Koruyucu eldiven kullanınız.

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

- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.

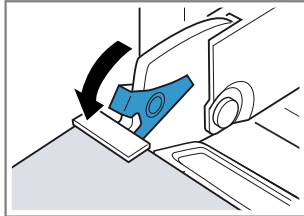
⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.

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

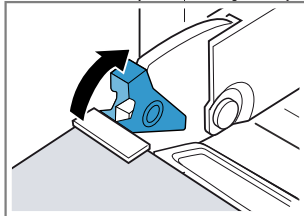
Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız.

Kilitleme kolu açıldı



Menteşe emniyete alınır ve 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 doğru doğru çekiniz ②.
4. Cihaz kapağını dikkatlice düz bir yüzeyde açınız.

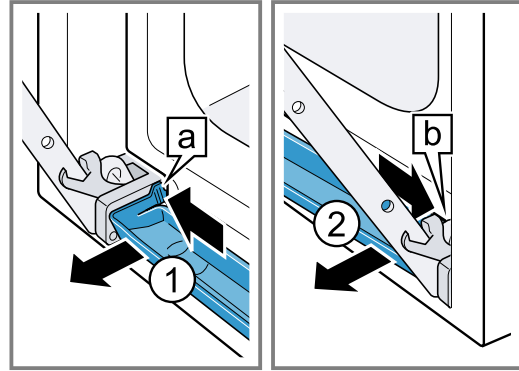
Yoğuşma suyu teknesinin sökülmesi

Notlar

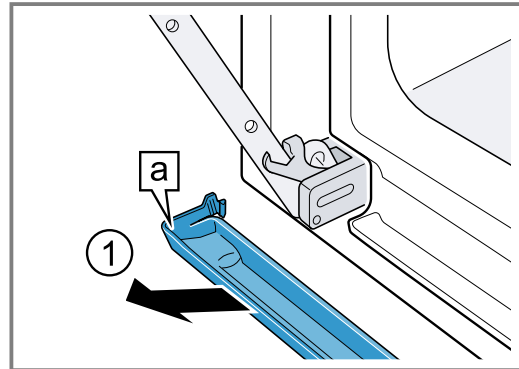
- Yoğuşma suyu teknesini her buharlı işletimden sonra veya her sökme işleminden önce siliniz.
- Yoğuşma suyu teknesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır

Gereklilik: Cihaz kapağı sökülmüş olmalıdır.

1. Kanca yerinden çıkana kadar sol temas yüzeyine [a] bastırılmalıdır ①.
2. Kanca yerinden çıkana kadar sağ temas yüzeyine [b] bastırılmalıdır ②.

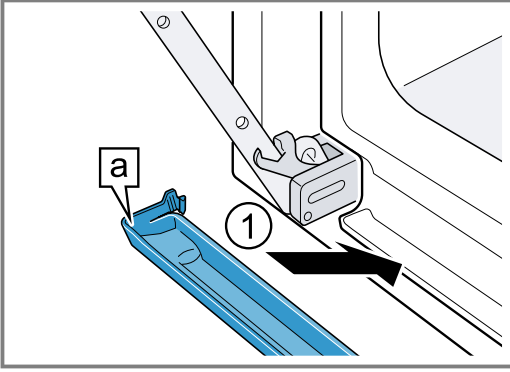


3. Altındaki tutucu kanca çözülene kadar yoğuşma suyu teknesi hafifçe öne devrilmelidir.
4. Yoğuşma suyu teknesi [a] her iki elle eğik şekilde yukarı doğru dışarı çekilmelidir ①.

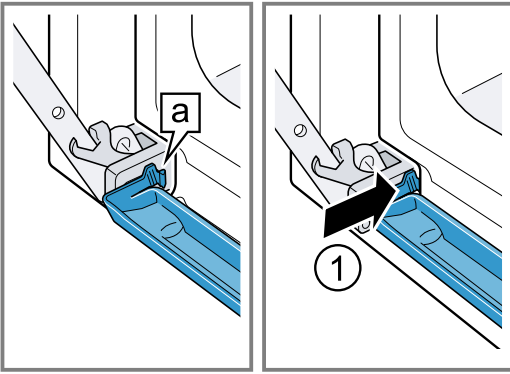


Yoğuşma suyu teknesinin takılması

1. Yoğuşma suyu teknesi **a** her iki elle eğik şekilde yerleştirilmelidir ①.



2. Yoğuşma suyu teknesinin sol ve sağ kancası **a** boşluğa oturtulmalıdır ①.



3. Kanca sağdan, soldan ve alttan yerine oturana kadar yoğuşma suyu teknesine bastırılmalıdır.
- ✓ Yoğuşma suyu teknesi yatay şekilde takılmıştır.

21.2 Cihaz kapağının takılması

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

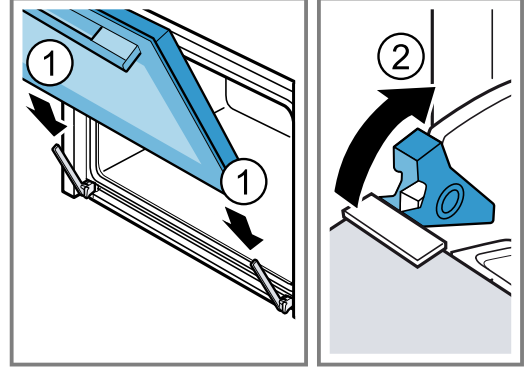
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır. Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.

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

1. Cihaz kapağını düz olarak her iki menteşenin üzerine itiniz ①. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar itiniz.
2. Cihaz kapağını tam olarak açınız.

3. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu kapatınız ②.



- ✓ Kilitleme kolu kapatıldı. Cihaz kapağı emniyete alındı ve artık sökülemez.
4. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

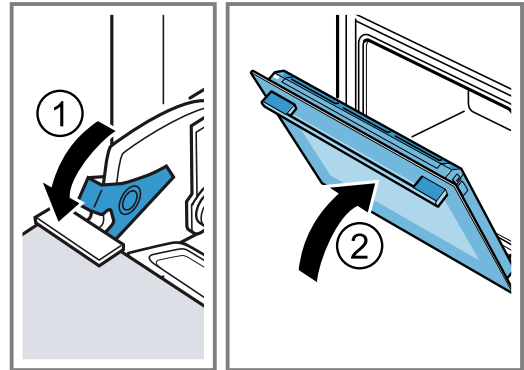
21.3 Kapak camlarının sökülmesi

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

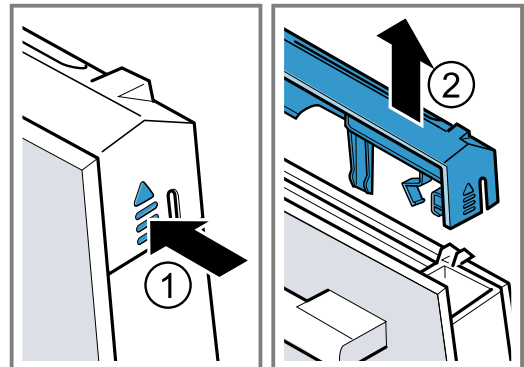
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

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

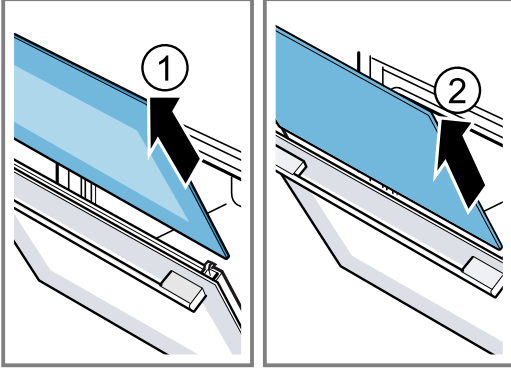
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
 2. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız ①.
- ✓ Kilitleme kolları açıldı. Menteşeler emniyete alınır ve kapatılamaz.
3. Cihaz kapağını dayanak noktasına kadar kapatınız ②.



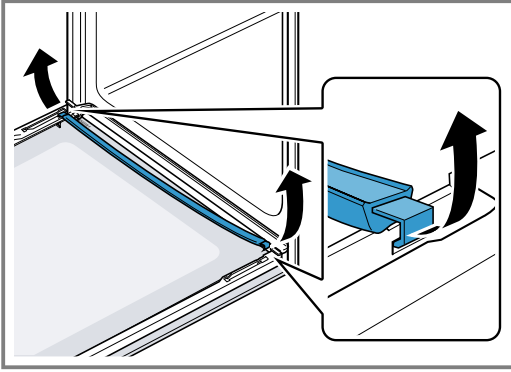
4. Yerinden çıkana kadar kapağın sol ve sağ kaplamasını dışa doğru bastırınız ①.
5. Kapak kaplamasını çıkarınız ②.



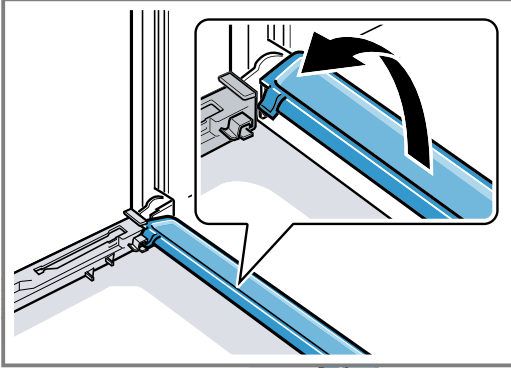
6. İç camı dışarı çekiniz ① ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.
7. Ara camı dışarı çekiniz ② ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.



8. Cihaz kapağını açınız ve kapak contasını çıkarınız.



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



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

- Çıkarılan kapak camlarını her iki taraftan cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.
11. Yoğuşma suyu çubuğunu sıcak deterjanlı suyla temizleyiniz.
12. Cihaz kapağını temizleyiniz.
→ "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 23
13. Kapak camlarını kurulayınız ve yeniden takınız.

21.4 Kapak camlarının takılması

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

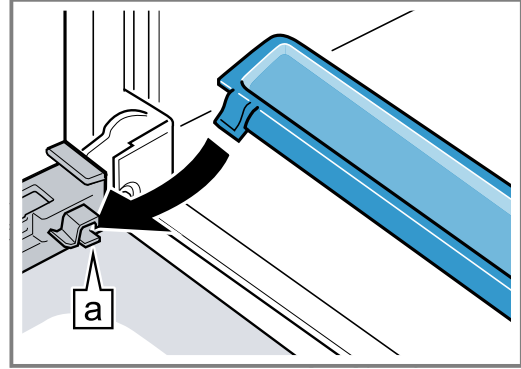
Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

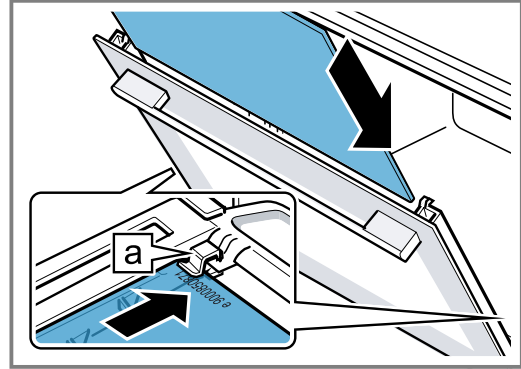
Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.

- ▶ Koruyucu eldiven kullanınız.

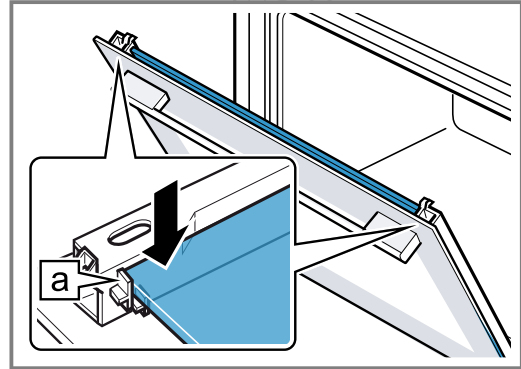
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Yoğuşma suyu çubuğunu dikey olarak tutucuya [a] yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.



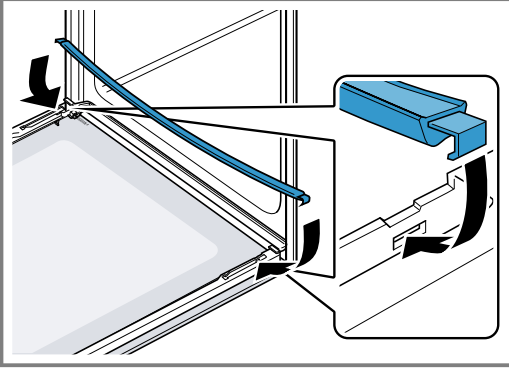
3. Ara camı sağ ve sol tutucu [a] içine itiniz.



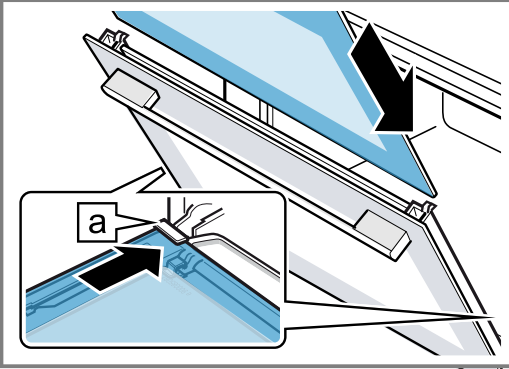
4. Sağ ve sol tutucunun [a] içinde olana kadar ara camı yukarı doğru bastırınız.



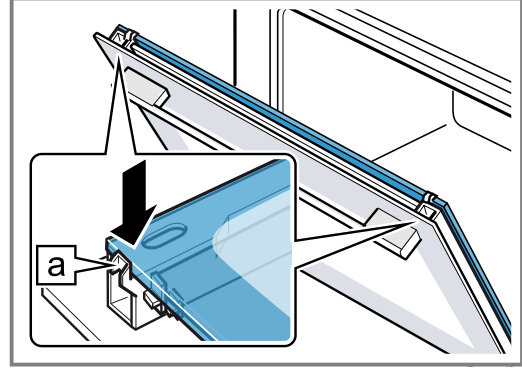
5. Cihaz kapağını açınız ve kapak contasını takınız.



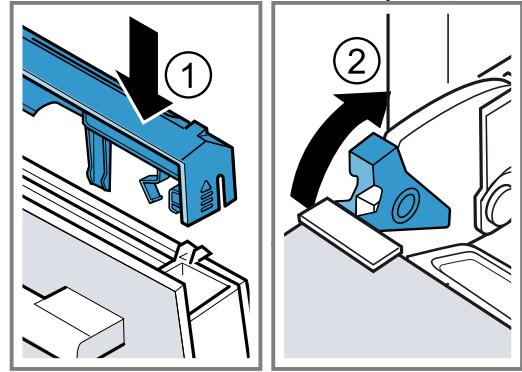
6. İç camı sağ ve sol tutucu [a] içine itiniz.



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



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



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

11. Cihaz kapağını kapatılmalıdır.

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

22 Raflar

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

22.1 Rafların sökülmesi

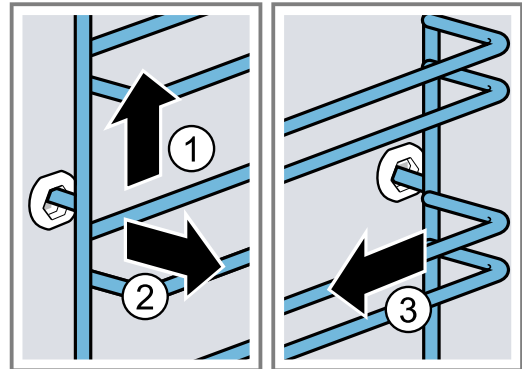
⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Ayaklar çok sıcak olur

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

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

2. Daha sonra rafı öne çekerek ③ çıkartınız.



3. Rafı temizleyiniz.
→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 23

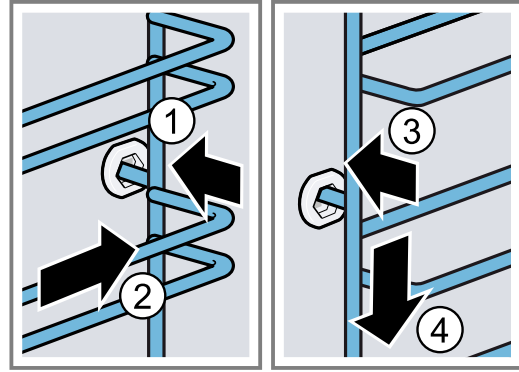
22.2 Rafların takılması

Notlar

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

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

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



23 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.

23.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalı. ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. Elektronik hatası 1. Sigortayı kapatarak cihazı kısa süreliğine elektrik şebekesinden ayırınız. 2. Temel ayarları fabrika ayarlarına geri döndürünüz. → "Temel ayarlar", Sayfa 22
Ekranda "Dil Almanca" belirir.	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştiriniz. → "İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi", Sayfa 12
Çalışma başlatılmıyor veya iptal ediliyor.	Fonksiyonel arıza ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 34 Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▶ Ekranda görüntülenen uyarıları kontrol ediniz. → "Bilgilerin görüntülenmesi", Sayfa 13
Cihaz ısınmıyor, ekranda "Demo modu açık" mesajı görünüyor.	Cihaz demo modunda bulunuyor. 1. Sigortayı sigorta kutusundan kapatıp yeniden açarak cihazın elektrik bağlantısını kısa süreli kesin. 2. Sonraki 3 dakika içinde → "Temel ayarlar", Sayfa 22 altında demo modunu kapatınız. Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Elektrik kesintisinden sonra cihaz kapağını bir kez açıp kapatınız. ✓ Cihaz kendi kendini kontrol eder ve kullanıma hazırdır.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmaya başlamıyor ve ekranda "Pişirme bölümü çok sıcak" görünüyor.	Seçilen yemek veya ısıtma türü için pişirme bölümü fazla sıcaktır. ► Pişirme bölümünün soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız.
Cihaz kapalıyken saat görüntülenmiyor.	Temel ayar değiştirilmiş. ► Saat göstergesine ilişkin temel ayarı değiştiriniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 22
Kumanda paneli açılmıyor.	Sigorta arızalı. ► Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Elektrik beslemesi kesildi. ► Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. Fonksiyonel arıza 1. Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 34 2. Su haznesinde su varsa, su haznesini boşaltınız: - Cihaz kapağı açılmalıdır. - Kumanda panelinin altı sağdan ve soldan kavranmalıdır. - Kumanda paneli yavaşça dışarı çekilmeli ve yukarı doğru itilmelidir.
Buharla pişirme sırasında çok güçlü buhar oluşumu.	Cihaz kalibrasyonu otomatik yapılıyor. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur. Çok kısa pişirme sürelerinde cihaz kalibrasyonu otomatik olarak yapılmaz. Tekrar tekrar çok fazla buhar oluşuyorsa, cihazı yeniden kalibre ediniz. 1. Cihazı fabrika ayarlarına sıfırlayınız. → "Temel ayarlar", Sayfa 22 2. Kalibrasyonu tekrarlayınız. → "İlk Kullanım öncesi", Sayfa 11
Pişirme sırasında havalandırma kanallarından buhar çıkıyor	Buhar çıkması normaldir. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Cihaz, sayaç önceden görüntülenmeden, kireçten arındırma talep eder.	Ayarlanan su sertlik derecesi çok düşük. 1. Cihazı kireçten arındırınız. → "Kireçten arındırma", Sayfa 26 2. Su sertliğini kontrol ediniz ve bunu temel ayarlarda ayarlayınız. → "Temel ayarlar", Sayfa 22
Cihaz sizden durulama yaptırmanızı istiyor.	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı. ► Cihazı iki kez durulayınız. → "Kireçten arındırma", Sayfa 26
Su haznesinin dolu olmasına rağmen ekranda "Su haznesini doldurunuz" mesajı görüntüleniyor.	Su haznesi yerine oturmadı. ► Su haznesini tutucuya oturacak şekilde yerleştiriniz. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 15 Su haznesi aşağıya düştü. Darbe sonucunda su haznesinin içindeki parçalar yerinden çıkmış. Su haznesi sızdırır. ► Yeni su haznesi sipariş ediniz. Fonksiyonel arıza ► Demineralize veya filtrelenmiş su kullanmayınız. → "İlk işleme alımdan önce", Sayfa 11 Sensör arızalı. ► Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 34
Tuşlar yanıp söner.	Kumanda panelinin arkasında yoğuşma suyu oluştu. Herhangi bir işleme gerek yoktur. Yoğuşma suyu buharlaştıktan sonra tuşlar artık yanıp sönmez.
Buharla pişirme sırasında "plop" sesleri duyuluyor.	Su buharına bağlı olarak dondurulmuş gıdada soğuk/sıcak efekti. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihazdan, çalışma sırasında ve kapatıldıktan sonra vızıltılar geliyor.	Pompaya yönelik fonksiyon kontrolü çalışma sesleri oluşturur. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Kumanda paneli açılırken cihaz vızılıyor veya tıkırdıyor.	Kumanda panelinin dışarı sürülmesi çalışma sesleri oluşturur. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	LED lambası arızalı. Not: Cam kapağı çıkarmayınız. ► Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 34
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 34
Pişirme sonucu tatmin edici değil.	Ayarlar uygun değildi. Örneğin sıcaklık veya süre gibi ayar değerleri tarife, miktara ve yiyeceğe bağlıdır. ► Bir sonraki kez daha düşük veya daha yüksek değerler ayarlanmalıdır. İpucu: Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini ana sayfamızda bulabilirsiniz siemens-home.bsh-group.com .

24 Atığa verme

24.1 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.

25 Müşteri hizmetleri

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

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

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

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

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

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

siemens-home.bsh-group.com

Phone: 0049 89 4590-01

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizinde veya web sitemizde yer almaktadır.

Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir. Işık kaynakları, yedek parça olarak sunulur ve sadece bu yönde eğitim almış uzman personel tarafından değiştirilmelidir.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

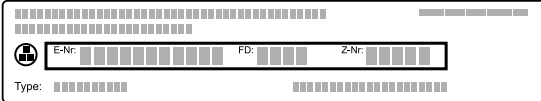
<https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/>

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

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

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

Numaraların yer aldığı tip plaketi, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz. Buhar kullanan bazı cihazlarda tip plaketi panelin arkasında bulabilirsiniz.



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

25.2 Garanti Şartları

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

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

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

haklarından birini kullanabilir.

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

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün 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 satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

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 universal tavada hazırlarsanız, seviye 2'e yerleştiriniz.
- Ekmek hamuru için geçerli olan değerler hem fırın tepsisi üzerinde hem de baton kek kalıbındaki hamurlar için geçerlidir.

DİKKAT!

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

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

Yerleştirme yükseklikleri

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

Tek seviyede pişirme	Yükseklik
Yüksek hamur işleri / ızgaradaki kalıp	2
Yassı hamur işleri / fırın tepsisi	3
Birkaç seviyede pişirme	Yükseklik
2 seviye	
■ Üniversal tava	3
■ Fırın tepsisi	1
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.

Notlar

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

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 ¾'ü kadar sonra kızartmaları, ızgara yiyecekleri veya bütün balığı çeviriniz.
- Kızartma termometresiyle tam kıvamında pişirme yapabilirsiniz. Lütfen doğru kullanım için önemli bilgilere dikkat ediniz. → Sayfa 18

Tel ızgarada kızartma

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

- Benzer ağırlık ve kalınlıktaki parçaları kızartınız. Böylelikle yiyecekler eşit şekilde kızarır ve kurumaları önlenir.
- Yiyecekleri doğrudan ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- Damlayan sıvıları toplamak için 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 yiyecek kapak arasında en az 3 cm mesafe olmalıdır. Et şişebilir.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

- Pişirme sonrasında kapak açıldığında çok sıcak buhar çıkabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.
- Kapağı, sıcak buharın sizden uzağa doğru çıkmasını sağlayacak şekilde kaldırın.
 - Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Izgara

- Çıtır çıtır olmasını istediğiniz yiyecekleri ızgara yapınız.
- 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 Buharda pişirme

Yiyecekleri koruyarak pişiriniz. Yiyecekler özellikle sulu kalır.

Buhar destekli pişirmenin aksine ette kabuklanma olmaz.

- Açık, ısıya dayanıklı ve buhar kullanıma uygun kaplar kullanınız.

- XL boyutundaki delikli buhar haznesi en iyisidir. Damlayan sıvıyı toplamak için üniversal tavayı pişirme bölümünde bir kademe aşağıdan yerleştiriniz. Bir cam kap da kullanabilir ve tel ızgaranın üzerine koyabilirsiniz.
- Normalde suda hazırladığınız yiyecekleri folyo ile örtünüz, örneğin taze tutma folyosu.
- Yiyecekleri çevirmek zorunda değilsiniz.
- Bir lezzet çeşidi olarak, buharda pişirmeden önce et, kümes hayvanları veya balıkları kavurabilirsiniz. Pişirme süresini kısaltınız.
- Büyük parçalar için daha uzun bir ısınma süresi ve daha uzun pişme süresi vardır.
- Eşit ağırlıkta birkaç parça kullanırsanız, cihaz ısınma süresini uzatır. Pişirme süresi aynı kalır.
- Kullanım kılavuzunun ana bölümünde, buharda pişirmenin nasıl ayarlanacağına dair bilgiler bulacaksınız.
→ "Buhar", Sayfa 15

Çeşitli kademelerde sebzeler

2 kademede birden fazla yemeği veya tüm menüleri pişirebilirsiniz, örn. brokoli ve patates.

Pirinç veya tahıl

- Belirtilen oranda su veya sıvı ekleyiniz. Örneğin, 100 g pirinç için 1 : 1,5, 150 ml sıvı anlamına gelir.

26.5 Dondurulmuş ürünlerin hazırlanması

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

26.6 Hazır yemeklerin pişirilmesi

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

26.7 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	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Kek, 2 katlı	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	3+1		140 - 160	-	60 - 80
Kek, malzemeli	Baton kek kalıbı	2		150 - 170	-	60 - 80
Tart tabanlı meyveli kek veya cheesecake	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		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		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Düşük kapalı	1. 10 2. 25 - 35
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	3		160 - 180	-	55 - 75
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		180 - 200	-	30 - 40
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180 - 200 ¹	-	8 - 15
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180 - 200 ¹	Düşük	10 - 15
Muffin	Muffin tepsisi	3		170 - 190	-	15 - 20
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160 - 180	-	25 - 35
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160 - 180	Orta	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.

² İlk olarak kaba yakı. 100 ml sıvı doldurulmalıdır. Çalışma sırasında su haznesi yeniden doldurulmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 8	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	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 2. 180 - 190	Sert kapalı	1. 10-15 2. 25-35
Ekmek, kalıpsız, 1500 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Ekmek, kalıpsız, 1500 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Sert kapalı	1. 10-15 2. 45-55
Ekmek, kalıpsız, 1500 g	Baton kek kalıbı	2		200 - 210	-	35 - 45
Pide	Üniversal tava	3		220 - 230	Sert	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		180 - 200	-	20 - 30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		200 - 220	Orta	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		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	2		200 - 220	-	30 - 50
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	2		150 - 170	Orta	40 - 50
Patates graten, çiğ malzeme, 4cm yüksek	Fırın kabı	2		160 - 190	-	50 - 70
Tavuk, 1 kg, doldurulmamış	Tel ızgara	2		200 - 220	-	60 - 70
Tavuk, 1 kg, doldurulmamış	Tel ızgara	2		190-210	Orta	50-60
Tavuk göğsü filetosu, buharda	Buharda pişirme kabı	3		100	-	15 - 25
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Tel ızgara	3		220 - 230	-	30 - 35
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Tel ızgara	3		200 - 220	Orta	30 - 45
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Tel ızgara	2		160 - 180	-	120 - 150
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Tel ızgara	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Orta Orta kapalı	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		180 - 190	-	110 - 130

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.² İlk olarak kaba yakl. 100 ml sıvı doldurulmalıdır. Çalışma sırasında su haznesi yeniden doldurulmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 8	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		190 - 200	-	120 - 140
Derili domuz kızartması örn. omuz, 2 kg	Üzeri açık kap	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	kapalı Düşük kapalı	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Sığır filetosu, orta, 1 kg	Tel ızgara	2		210 - 220	-	40 - 50
Sığır filetosu, orta, 1 kg	Üzeri açık kap	2		190 - 200	Düşük	50 - 60
Sığır kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kap	2		200 - 220	-	130 - 160
Sığır kızartması, 1,5 kg ²	Üzeri açık kap	2	1. 2.	1. 150 2. 130	Sert Orta	1. 30 2. 120-150
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
Rozbif, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		190 - 200	Düşük	65 - 80
Burger, 3-4 cm yüksek	Tel ızgara	4		3	-	25 - 30
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		170 - 190	-	50 - 80
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kap	2		170 - 180	Düşük	80 - 90
Balık, ızgara, bütün 300 g, örn. alabalık	Tel ızgara	2		170 - 190	-	20 - 30
Bütün balık, kızartılmış, 300 g, örneğin alabalık	Üniversal tava	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	Düşük kapalı	1. 15-20 2. 5-10
Bütün balık, buğulama, 300 g, örneğin alabalık	Buharda pişirme kabı	3		80 - 90	-	15 - 25
Balık filetosu, doğal, buğulama	Buharda pişirme kabı	3		80 - 100	-	10 - 16
Karnabahar, bütün, buharda	Buharda pişirme kabı	3		100	-	25 - 35
Dilimlenmiş havuç, buharda	Buharda pişirme kabı	3		100	-	10 - 20
Ispanak, buharda	Buharda pişirme kabı	3		100	-	2 - 3
Kabuğu ile haşlanmış patates, bütün	Buharda pişirme kabı	3		100	-	35 - 45
Uzun pirinç, 1:1,5	Yassı kap	3		100	-	20 - 30
Yumurta, katı pişmiş	Buharda pişirme kabı	3		100	-	10 - 12

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

² İlk olarak kaba yakl. 100 ml sıvı doldurulmalıdır. Çalışma sırasında su haznesi yeniden doldurulmalıdır.

Tatlı

Crème Caramel veya Crème Brulée hazırlanması

1. Tarifinize göre krema miktarını hazırlayınız.
2. Hazırlanan miktarı kalıplara 2-3 cm yüksekliğinde doldurunuz.
3. Kalıpları XL boyutundaki delikli buharda pişirme tepsisine yerleştiriniz.
4. Normalde su banyosunda hazırlanan yiyecekleri folyo ile örtünüz, örn. taze tutma folyosu ile.
5. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
6. Kalıplar çok kalın malzemeden yapılmışsa, pişirme süresini artırınız.

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	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Crème Brulée	Porsiyon kalıpları	3		85	-	20 - 30
Krem karamel	Porsiyon kalıpları	3		85	-	25 - 35
Buharla pişirilmiş makarna	Üniversal tava	3		100	-	20 - 30
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme bölümü zemini		35 - 40	-	300 - 360
Sütlaç, 1:2,5	Üniversal tava	3		1. 1 2. 1	-	35-45
Meyve kompostosu, 1/3 su	Üniversal tava	3		1. 1 2. 1	-	10 - 20

26.8 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 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.

Dezenfekte etme ve hijyen

Sorunsuz durumdaki, ısıya dayanıklı kapları veya biberonları dezenfekte ediniz. Bu işlem sıradan pişirme işlemleri gibidir.

Biberonun dezenfekte edilmesi

1. Şişeleri, içtikten hemen sonra şişe fırçası ile temizleyiniz.

2. Şişeleri bulaşık makinesinde yıkayınız.
3. Biberonları, XL boyu delikli buhar haznesine, birbirilerine temas etmeyecek şekilde yerleştiriniz.
4. "Dezenfeksiyon" programını başlatınız.
5. Cihazı dezenfekte ettikten sonra siliniz.
6. Şişeleri temiz bir bezle kurulayınız.

Hijyen için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 8	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Reçel kavanozlarını veya konserve kavanozlarını hazırlama	Buharla pişirme kabı, boy XL	2		100	-	10-15
Reçel kavanozlarını ek işleme tabi tutma	Buharla pişirme kabı, boy XL	2		100	-	15-20
Temiz kapları mikropplardan arındırma ¹	Buharla pişirme kabı, boy XL	2		100	-	15-20

¹ Bu işlem, geleneksel olarak uygulanan kaynatarak temizleme gibidir.

Hamur mayalama

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

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuk.

1. Birinci mayalama:

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

– Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.

– Kabartma işlemi sırasında cihaz kapısını açmayınız, aksi durumda nem kaçır.

2. İkinci kabartma:

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

3. Pişirmeden önce pişirme bölümünü kurulayınız.

Hamur kabartma için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 8	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
çok yağlı hamur, örn. panettone	Izgara üzerinde kap Tel ızgara üzerinde kalıp	1. 2 2. 2	1. 2.	1. 40 - 45 2. 40 - 45	1. 40 - 90 2. 30 - 60
Beyaz ekmek	Izgara üzerinde kap Üniversal tava	1. 2 2. 2	1. 2.	1. 35 - 40 2. 35 - 40	1. 30 - 40 2. 15 - 25

Buz çözme

Cihazınızla donmuş yiyeceklerin buzunu çözünüz.

Buz çözme için hazırlama bilgileri

- Dondurulmuş meyve ve sebzeyi çözmek için buhar işlevini kullanınız.
- Hamur işlerini çözmek için 4D sıcak hava ısıtma türünü kullanınız.
- Kümes hayvanlarının, etlerin ve balıkların buzdolabında çözülmesi daha iyidir.
- Buz çözme için donmuş yiyeceği ambalajından çıkartınız.
- Aksesuar / Kaplar:
 - Dondurulmuş meyve ve sebzeleri, XL boyutundaki delikli buharda pişirme tepsisine koyunuz. Damlayan sıvıları toplamak için üniversal tavayı altına yerleştiriniz.
 - Sıvı kalması gereken donmuş yiyecekleri üniversal tavaya veya ızgara üzerindeki bir kaba koyunuz, örn. Dondurulmuş kremalı ıspanak.
 - Keki tel ızgaraya koyunuz.

- Önerilen ayarlar, dondurucu sıcaklığı (-18 C) olan yiyecekler için geçerlidir.

Rejenerasyon

Buhar yardımıyla yiyecekleri koruyarak ısıtınız. Yemekler lezzetli olur ve taze hazırlanmış görünür. Ayrıca bir gün öncesinden fırınlanmış ürünleri de pişirebilirsiniz.

Tekrar ısıtma için hazırlama bilgileri

- Açık, ısıya dayanıklı ve buhar kullanıma uygun kaplar kullanınız.
- Düz ve geniş kaplar kullanınız. Soğuk kapların tekrar ısıtılması daha uzun sürer.
- Kabı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- Tabakta hazırlamadığınız yiyecekleri doğrudan seviye 2'deki tel ızgaranın üzerine koyunuz, örn. Sandviç ekmeği.
- Yemeklerin üzerini örtmeyiniz.
- Tekrar ısıtma sırasında pişirme bölümü kapağını açmayınız, aksi takdirde çok fazla buhar dışarı çıkar.
- Tekrar ısıtma işleminden sonra pişirme bölümünün içini kurulayınız.

Tekrar ısıtma için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 8	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Pizza, fırınlanmış	Tel ızgara	2		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Sandviç ekmeği, Baget, kızartılmış	Tel ızgara	2		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Sıcak tutma

Sıcak tutma için hazırlama bilgileri

- "Sıcak tutma" ısıtma türünü kullanırsanız, yoğunlaşma suyu oluşumunu önlersiniz. Pişirme bölümünün içini silmenize gerek kalmaz.
- Yemeklerin üzerini örtmeyiniz.

- Yiyecekleri 2 saatten fazla sıcak tutmayınız.
- Bazı yiyeceklerin sıcak tutulduklarında pişmeye devam ettiğini unutmayınız.

Farklı buhar seviyeleri sıcak tutmak için uygundur:

- Seviye 1: Kızartmalar ve kızartılmış parçalar
- Seviye 2: Güveçler ve garnitürler
- Seviye 3: Sebze yemekleri ve çorbalar

26.9 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:
 - Ünlversal 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
 - Ünlversal 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	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Şekerpare	Fırın tepsisi	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sıkma kurabiye, 2 kademeli	Ünlversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Sıkma kurabiye, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + 1x Ünlversal 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	Ünlversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150 ¹	-	25 - 35

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

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 8	°C cinsinden sıcaklık	Buhar yoğunluğu	Dakika cinsinden süre
Küçük kekler, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + 1x Üniwersal 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	-	25 - 35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	Düşük kapalı	1. 10 2. 20-25
Yağsız kek, 2 seviye	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	-	30 - 50

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

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

Buharda pişirme

Önerilen ayarlarda belirtilmişse, üniwersal tavayı XL boyutundaki delikli kabın altındaki bir seviye kaydırınız.

Yerleştirme yükseklikleri

Tek seviyede buharda pişirme için yerleştirme yükseklikleri

- Maksimum 2,5 kg kullanınız.

- XL boyu delikli buhar kabı: Yükseklik 2

İki seviyeli buharda pişirmede yerleştirme yükseklikleri

- Her seviye için maksimum 1,8 kg kullanınız.
- XL boyu delikli buhar kabı: Yükseklik 5
- XL boyu delikli buhar kabı: Yükseklik 3

Buharda pişirme için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü → Sayfa 8	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Bezelye, dondurulmuş, iki kap	2x Buharla pişirme kabı, boy XL + Üniwersal tava	5+3+1		100	1, 2
Brokoli, taze, 300 g	Buharla pişirme kabı, boy XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴
Brokoli, taze, bir kap	Buharla pişirme kabı, boy XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴

¹ En soğuk yerde 85 °C'ye ulaşıldığında kontrol tamamlanır (bkz. IEC 60350-1).

² En soğuk yerde 85 °C'ye ulaşıldığında kontrol tamamlanır (bkz. IEC 60350-1).

³ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

⁴ Referans numune 5 dakika süreyle (IEC 60350-1 içindeki şekilde hazırlanarak) pişirildiğinde referans numune ile temel numune arasında kıyaslanabilir bir pişirme derecesine ulaşılır.

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

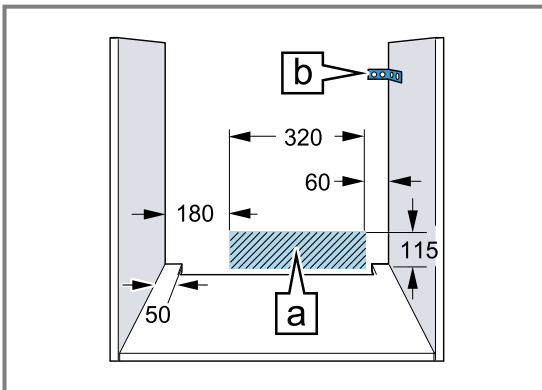
Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



⚠ 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'lık sıcaklığa kadar, yan mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lık 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.



- Döner şalter ön kısmına sahip olan cihazlarda, şalter ön kısmının dışarı sürülürken yanındaki mobilyalarla çarpışmamasına dikkat ediniz.
- Yaralanmaları önlemek için koruyucu eldiven takılmalıdır. Montaj esnasında erişilebilen parçaların kenarları keskin olabilir.
- Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindendir.

⚠ UYARI – 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.

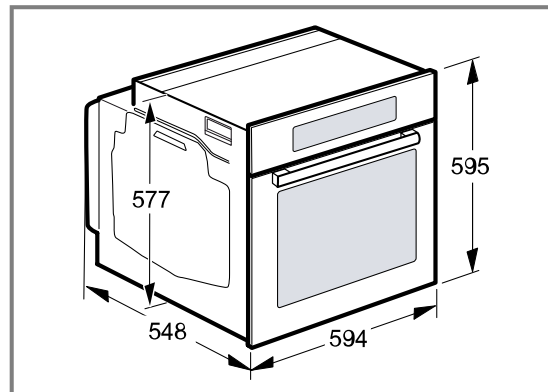
DİKKAT!

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

- ▶ Cihaz kapak tutamağından taşınmamalı veya tutulmamalıdır.

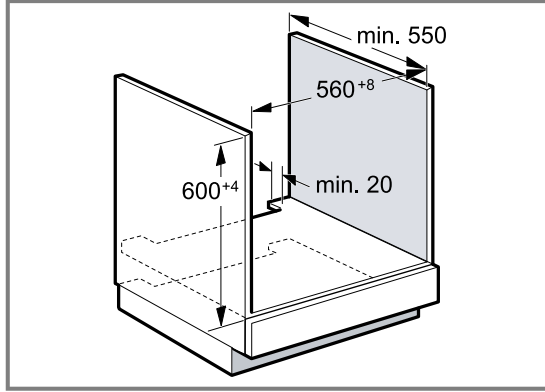
27.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



27.3 Çalışma tezgahı altına montaj

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

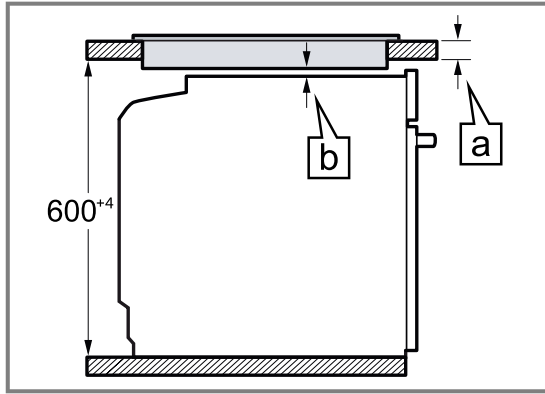


- Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Çalışma tezgahı gömme mobilyaya sabitlenmelidir.
- Varsa ocağın montaj kılavuzuna uyulmalıdır.

27.4 Ocak altına montaj

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

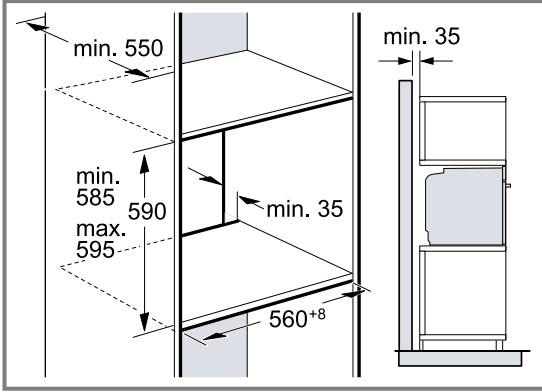
Gerekli minimum mesafe **[b]** nedeniyle minimum çalışma tezgahı kalınlığı **[a]** olmalıdır.



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

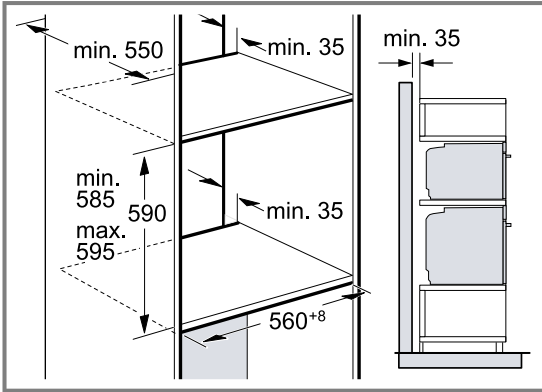
Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- 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.

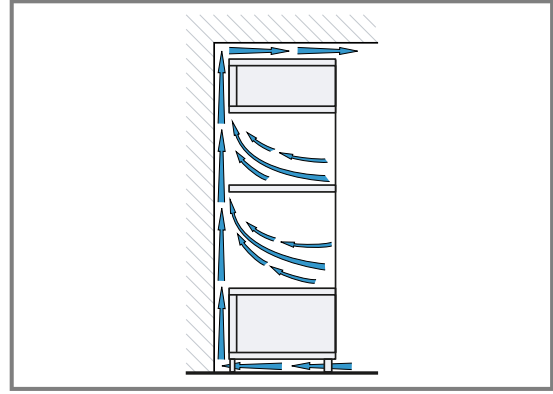
27.6 İki cihazın üst üste kurulması

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.

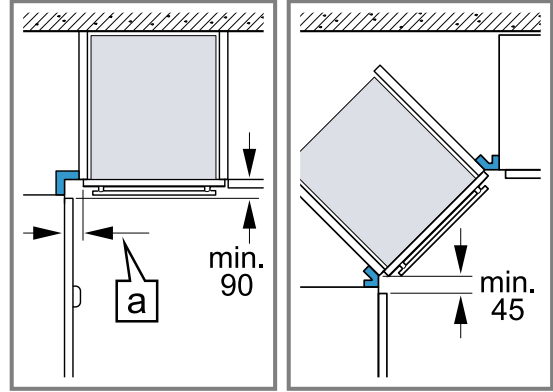
- Hava değişiminin çizime göre sağlandığından emin olunmalıdır.



- 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.

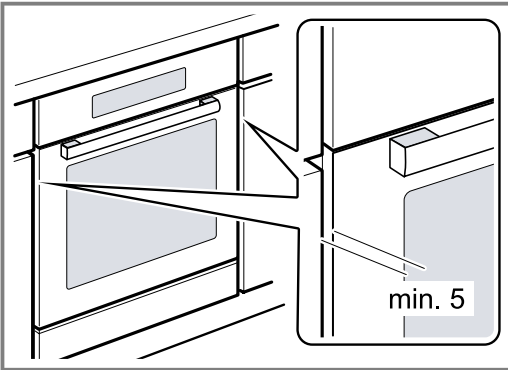
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

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.

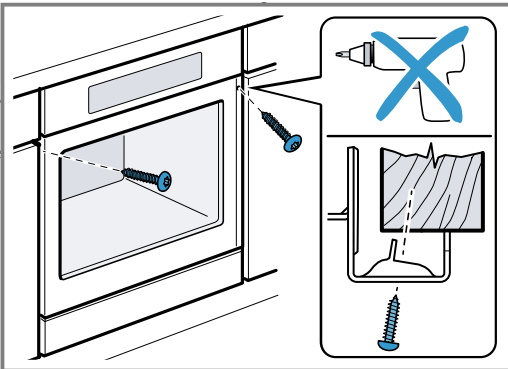
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız. Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
 - yeşil-sarı = Topraklama iletkeni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

27.9 Cihazın monte edilmesi

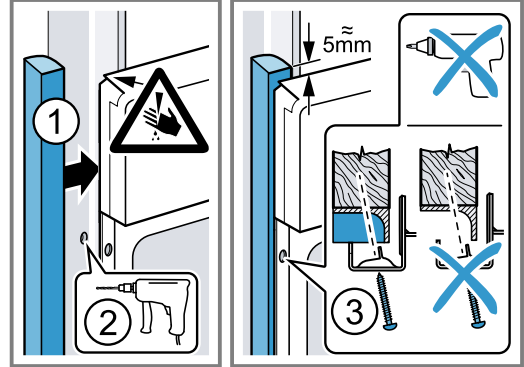
1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



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 sökülmalıdır.
3. Cihaz hafifçe kaldırılmalı ve tamamen dışarı çekilmelidir.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



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

BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticarî markası altında üretilmiştir



9001653350 (020510)
tr