BOSCH

Buharlı fırın

HSG7584.1

[tr] Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları

Bosch BetterFood Uygulaması

Binlerce esnek tarifeyle yeni cihazınızı keşfedin!

- Vegan, düşük karbonhidratlı veya glutensiz? Tüm tarifleri zevklerinizle uyarlayabilirsiniz.
- Evde mevcut olan malzemeler için tarifler araştırınız.
- Sağlıklı yemek yapmak artık oldukça kolay - Nutri-Check sağlık pusulası aracılığıyla.
- Tarifelerde, ağa bağlı cihazlarınız için en uygun ayarları elde ediniz.



Bu uygulama, yalnızca belirli Avrupa ülkelerine ve dillerine yönelik olarak kullanılabilmektedir.

Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.



İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1 Güvenlik 2
2 Maddi hasarların önlenmesi 5
3 Çevrenin korunması ve tasarruf 6
4 Cihazı tanıma 7
5 Çalışma modları 8
6 Aksesuar 10
7 İlk Kullanım öncesi 12
8 Temel Kullanım 14
9 Hızlı ısıtma 15
10 Zaman fonksiyonları 15
11 Buhar 17
12 Kızartma termometresi 20
13 Yemekler 22
14 Arama fonksiyonu "Assist Plus" 23
15 Favoriler 24
16 Çocuk kilidi 25
17 Temel ayarlar 25
18 Home Connect 27
19 Cihazı temizleme ve bakımını yapma 28
20 Temizleme fonksiyonu "CleanCoating" 31
21 Temizlik Desteği 32
22 Kireçten arındırma 32
23 Kurutma 33
24 Cihaz kapısı 33
25 Raflar 37
26 Arızaları giderme 37
27 Atığa verme 40
28 Müşteri hizmetleri 40
29 Serbest yazılıma ve Open Source yazılımına yönelik bilgiler 41
30 Uygunluk beyanı 41
31 Pişirme önerileri 42

32 MONTAJ KILAVUZU 51
32.1 Genel montaj bilgileri 51

⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 İşaret sözcüklerinin tanımlaması

Burada bu kılavuzda kullanılan işaret sözcüklerinin anlamını bulabilirsiniz.

⚠ UYARI
Olası ağır veya ölümcül yaralanmaları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT
Cihazda hasarları veya maddi hasarları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

Not: Burada önemli bilgiler ile ilgili uyarı verilir.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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.

1.5 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 asla pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.
- ▸ Duman çıkmaya başlarsa cihaz kapatılmalı veya fişi çekilmeli ve ortaya çıkabilecek olası alevleri havasız bırakarak söndürmek için kapı kapalı tutulmalıdır.

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.
- ▸ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Cihaz kapısının 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 kapısı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.
- ▸ Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- ▸ Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen ≥%15) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).
- ▸ Cihaz kapısını 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 kapısını dikkatle açınız.
- ▸ Çocukları uzak tutulmalıdır.

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Cihaz kapı camlarındaki çizikler zamanla çatlağa dönüşebilir.
- ▸ Fırın kapısındaki 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 kapısının menteşeleri, kapıyı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
- ▸ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

Cihaz kapısının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
- ▸ Koruyucu eldiven giyiniz.

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir ve cihaz kapısı kendiliğinden açılabilir ve bazı durumlarda yerinden çıkarak

düşebilir. Kapı camları patlayabilir ve parçalanabilir.
→ *"Maddi hasarların önlenmesi", Sayfa 5*
- ▸ Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- ▸ Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen ≥%15) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).
- ▸ Cihaz kapısını dikkatle açınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- ▸ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▸ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▸ Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- ▸ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

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

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

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.
- ▸ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▸ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▸ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▸ Müşteri hizmetleri ile iletişime geçilmelidir. →*Sayfa 40*

Cihaz kurulduktan sonra cihazın arkasındaki açıklıkların çocukların erişemeyeceği şekilde yerleştirilmesi gerekmektedir.
- ▸ Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

 Manyetizmaya dikkat

 Kalp pili olan kişiler için dikkat

Kumanda bölümünde sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bunlar kalp pili veya insülin pompası gibi elektronik implantların fonksiyonunu etkileyebilir.
- ▸ Elektronik implant bulunan kişiler kumanda bölümüyle en az 10 cm mesafeyi korumalıdır.

⚠ 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.

1.6 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.

1.7 Kızartma termometresi

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Kızartma termometresi sivridir.
- ▸ Kızartma termometresini dikkatlice tutunuz.

1.8 Temizleme fonksiyonu

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.
- ▸ Cihazın kapısına kesinlikle dokunulmamalıdır.
- ▸ Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- ▸ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT
Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir ve cihazda kalıcı hasarlara neden olabilir. Patlama nedeniyle cihaz kapısı kendiliğinden açılabilir ve bazı durumlarda yerinden çıkarak düşebilir. Kapı 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.

Silikon kalıplar veya silikon içeren uzun ömürlü fırın folyoları, kapaklar veya aksesuarlar pişirme sensörüne zarar verebilir. Pişirme sensörü aktif değilse de hasar meydana gelebilir.
- ▸ Silikon kalıplar veya silikon içeren uzun ömürlü fırın folyoları, kapaklar veya aksesuar kullanmayınız. Silikon kaplı pişirme kağıdı kullanılabilir.
- ▸ Pişirme bölümünde asla silikon nesneler muhafaza etmeyiniz.

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

Pişirme bölümünde uzun süreli nem korozyona neden olur.
- ▸ Kullanım sonrasında pişirme bölümünün kuruması beklenmelidir.
- ▸ Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
- ▸ Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.
- ▸ Cihaz kapısını herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır.

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

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.
- ▸ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanmayınız.
- ▸ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapısı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz.

Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapısı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların panelleri hasar görebilir.
- ▸ Contayı daima temiz tutunuz.
- ▸ Cihaz asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırılmamalıdır.

Cihaz kapısının oturma yüzeyi veya tezgah olarak kullanılması nedeniyle cihaz kapısı hasar görebilir.
- ▸ Cihaz kapısına eşya koyulmamalı, oturulmamalı, kapıya asılmamalı veya yaslanılmamalıdır.
- ▸ Kaplar veya aksesuarlar cihaz kapısının üzerine koyulmamalıdır.

Aksesuar, cihaz tipine bağlı olarak cihaz kapı camını çizebilir.
- ▸ Aksesuar her zaman dayanak noktasına kadar pişirme bölümüne itilmelidir.

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

2.2 Buhar

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

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

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

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 yoğuşma 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.

Pişirme bölümü zemini ve yoğuşma tepsisi silinmeden arka arkaya birkaç buharlı işletim gerçekleştirilirse, toplanan su taşabilir ve mobilya paneline veya mobilya zemine zarar verebilir.
- ▸ Her buharlı işletimden sonra pişirme haznesi bölümünü ve yoğuşma tepsisini siliniz.

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.
→ *"Pişirme önerileri", Sayfa 42*
- ✔ Cihazda ön ısıtma yapmamanız size %20'ye kadar enerji tasarrufu sağlar.

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

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

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

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

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

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

Ekranı temel ayarlardan kapatınız.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 25*
- ✔ Ekran göstergesinin kapatılması enerji tasarrufu sağlar.

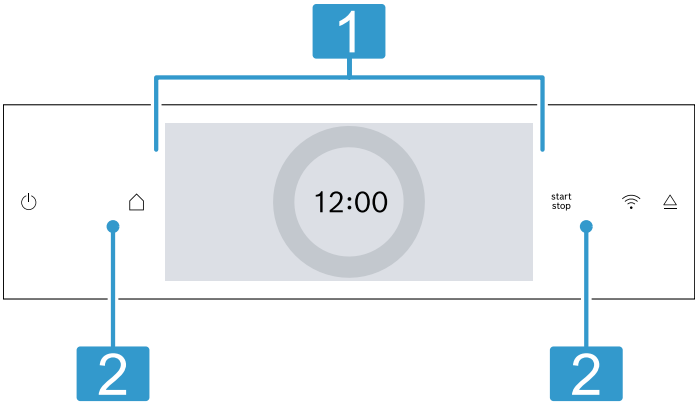
Not: AB Ekotasarım Direktifi 2023/826 kapsamında, bu cihaz kapatıldığında farklı bir duruma sahiptir. Bu durum aşağıda elektrik tasarruf modu olarak bahsedilmiştir. Ana fonksiyon etkin olmadığında dahi, cihazın enerji ihtiyacı bulunmaktadır:
- ▪ Sensör tuşlarının onaylanmasının tespiti
- ▪ Kapı açmayı izleme
- ▪ Saatin düzenlenmesi (göstergesiz)

Bu sebeple, tanım gereği, ne "Kapalı" ne de "Bekleme" durumu mevcuttur. Güç tasarrufu modu terimi tercih edilmektedir. Güç tasarrufu modunun değerlendirilmesi amacıyla EN IEC 60350-1:2023 standardını kullanınız.

4 Cihazı tanıma

4.1 Kumanda paneli

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.
Cihaz tipine bağlı olarak resimde bazı detaylar farklı olabilir, örn. renk ve biçim.



1	**Ayar halkası ile ekran** Dijital ayar halkası yardımıyla ekran üzerinden cihazı ayarlayabilirsiniz. Güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını veya uyarı metinlerini görebilirsiniz. → *"Ekran", Sayfa 7*
2	**Tuşlar** Tuşlara basarak farklı fonksiyonları doğrudan ayarlayabilirsiniz. → *"Tuşlar", Sayfa 7*

4.2 Tuşlar

Tuşlarla farklı fonksiyonları doğrudan seçebilirsiniz.

Tuş	Fonksiyon
⏻	Cihazı açma veya kapatma. → *"Temel Kullanım", Sayfa 14*
⌂	Çalışma modları menüsünü açma. → *"Çalışma modları", Sayfa 8*
start stop	Çalışmayı başlatma veya iptal etme. → *"Temel Kullanım", Sayfa 14*
ᯤ	Home Connect göstergesi. Bu alanın başka bir fonksiyonu yoktur. Sembol yanıyorsa cihaz bağlanmıştır. → *"Home Connect ", Sayfa 27*
△	Su haznesini çıkarmak için kumanda paneli açılmalıdır. → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 17*

4.3 Ekran

Ekran farklı alanlara bölünmüştür.

Dijital ayar halkası

Ekrandaki ayar halkasıyla ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.
Minimum veya maksimum değere ulaştıktan sonra bu değer ekranda kalır. Gerekirse ayar halkasıyla değeri geri alabilirsiniz.

Hassas ayar değerleri
Hassas ayar değerlerini ayarlamak için, örn. tam dakika saati, ayar halkasındaki ilgili alana yaklaşık 1 - 2 saniye basılı tutunuz. Hassas ayar değeri noktalarda görünür.

Sayı alanı
Ayar halkasını onayladığınızda, halkada sayı alanı için ⊞ sembolü yanar. Sayı alanından direkt olarak değeri girebilirsiniz.

Durum göstergesi

Ekranın üst kısmında durum bilgileri gösterilir.

Sembol	Anlamı
⧖	Çalar saat etkinleştirildi. → *"Çalar saatin ayarlanması", Sayfa 16*
⚷	Çocuk kilidi devrede. → *"Çocuk kilidi", Sayfa 25*
ᯤ	Home Connect için WLAN sinyal gücü. Sembolün kaç çizgisi doluysa, sinyal o kadar güçlüdür. Sembolün üzeri çiziliyse ᯤ, WLAN sinyali mevcut değildir. Sembolde bir "x" gösteriliyorsa ᯤ, Home Connect sunucusuna bağlantı mevcut değildir. → *"Home Connect ", Sayfa 27*
📱	Uzaktan başlatma Home Connect ile etkinleştirildi. → *"Home Connect ", Sayfa 27*
🔧	Uzaktan hata tespiti Home Connect ile bakım için etkinleştirildi. → *"Home Connect ", Sayfa 27*
⋮	Farklı fonksiyonlara erişim.

Ayar alanı

Ekranın ortasında ayar bölgesi bulunur.
Ayar alanında güncel seçim olanaklarını ve önceden yapılan ayarları görebilirsiniz.
Ayar halkasının dışında ayar alanının solunda ve sağında diğer ayar seçeneklerini görebilirsiniz.
Menü ve diğer ayar seçenekleri yatay olarak düzenlenmiştir. Fonksiyonlara yönelik seçim listeleri dikey olarak düzenlenmiştir. Ayar alanında gezinmek için, ekran üzerinde kaydırınız. Bir fonksiyonu seçmek için ekrandaki fonksiyona dokunulmalıdır.
→ *"Çalışma modunun ayarlanması", Sayfa 14*

Ayar alanındaki olası semboller

Sembol	Anlamı
⊞	Ayar değerini sayı alanından girme.
‹	Bir önceki ayara gitme.
↺	Ayar değerini sıfırlama.

Sembol	Anlamı
	Çalışmayı uzatma.

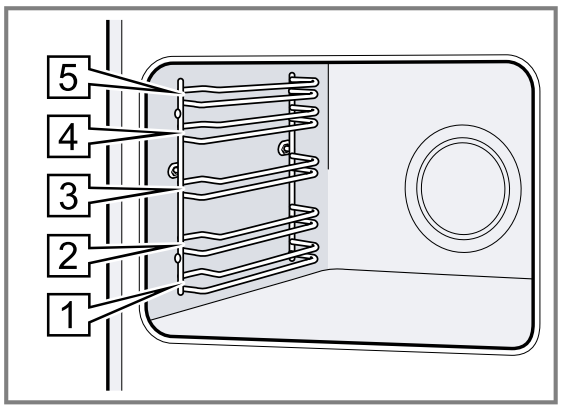
Not: Bir fonksiyondaki mavi işaretleme "new" veya mavi nokta, Home Connect uygulamasıyla yeni bir fonksiyonun, yeni bir favorinin veya bir güncellemenin cihazınıza indirildiğini gösterir.

4.4 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki çeşitli fonksiyonlar, cihazınızı çalıştırmanıza yardımcı olur.

Ayaklar

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 37*



Kendi kendini temizleyen yüzeyler

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

Aşağıdaki yüzeyler kendi kendini temizleme özelliğine sahiptir:
- Arka panel
- Kapak
- Yan paneller

Kendi kendini temizleyen yüzeylerin korunması ve hasarların oluşmaması için temizleme fonksiyonunu düzenli olarak kullanınız.
→ *"Temizleme fonksiyonu CleanCoating", Sayfa 31*

Aydınlatma

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

Soğutma fanı

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

DİKKAT
Havalandırma deliklerinin kapatılması cihazın aşırı ısınmasına neden olur.
▸ Havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

Cihazı soğutmak ve pişirme bölümündeki artık nemi gidermek için, soğutma fanı ilgili çalışma tamamlandıktan sonra belirli bir süre daha çalışır.

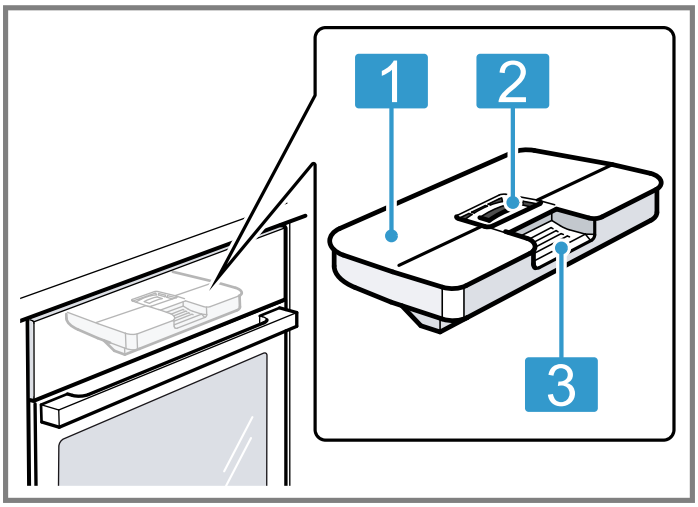
Not: Bu ilave çalışma süresini temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. Sık sık çok nemli yiyecekler hazırlıyorsanız veya pişirme bölümünde sıcak tutuyorsanız, daha uzun bir ilave çalışma süresi ayarlayınız.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 25*

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 17*



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.
Menüyü açmak için, ⌂ üzerine basılmalıdır.

Çalışma modu	Kullanımı
Isıtma türleri	Yemeklerinizi en iyi biçimde hazırlamak için hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur. → *"Isıtma türleri", Sayfa 9* → *"Temel Kullanım", Sayfa 14*
Buhar	Buharlı ısıtma türlerinde yemekleri hassas bir şekilde hazırlama. → *"Buhar", Sayfa 17*
Favoriler	Kaydedilmiş ayarları kullanma. → *"Favoriler", Sayfa 24*
Yemekler Assist Plus	Farklı yemekler için programlanmış, önerilen ayarları kullanınız. → *"Yemekler", Sayfa 22* → *"Arama fonksiyonu Assist Plus", Sayfa 23*

Çalışma modu	Kullanımı
Temizleme	Pişirme bölümü için temizlik fonksiyonunu seçme. → *"Temizleme fonksiyonu CleanCoating", Sayfa 31* → *"Temizlik Desteği", Sayfa 32* → *"Kireçten arındırma", Sayfa 32* → *"Kurutma", Sayfa 33*
Temel ayarlar	Temel ayarları adapte ediniz. → *"Temel ayarlar", Sayfa 25*

Home Connect
Home Connect ile fırını bir mobil cihaza bağlayınız ve uzaktan kontrol ediniz ve cihazın tüm fonksiyonlarını kullanınız.
Cihaz tipine bağlı olarak ilgili Home Connect uygulaması sayesinde cihazınız için ilave veya daha kapsamlı fonksiyonlar da mevcut olabilir. Daha fazla bilgiyi uygulamada bulabilirsiniz.
→ *"Home Connect ", Sayfa 27*

5.1 Isıtma türleri

Yemeğiniz için her zaman uygun ısıtma türünü bulabilmeniz amacıyla size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız. Her bir ısıtma türüne ilişkin semboller yeniden tanımada desteklenir.
Bir ısıtma türü seçtiğinizde cihaz size uygun bir sıcaklık veya kademe önerir. Değerleri devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.
3. ızgara kademesinde, cihaz sıcaklığı yaklaşık 40 dakika sonra ızgara kademesi 1'e düşürür.

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi
	4D sıcak hava	30 - 250°C	Bir veya birden fazla seviyede pişirme veya kızartma. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır.
	Üstten/alttan ısıtma	30 - 250°C	Tek seviyede geleneksel biçimde pişirme veya kızartma. Bu pişirme türü sulu katmanlara sahip pastalar için özellikle uygundur. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
	Hassas sıcak hava	125 - 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. Pişirme sırasında cihaz kapısı kapalı tutulmalıdır. Cihazın kapısını kısa bir süre için bile açarsanız, cihaz kalan ısıyı kullanmadan ısıtmaya devam edecektir. Bu ısıtma türü havalandırma modunda enerji tüketimini ve enerji verimlilik sınıfını belirlemek için kullanılır.
	Hava ile Kızartma (3DFry)	30 - 250 °C	Az miktarda yağ ile bir kademede gevrek pişirme. Genellikle yağda kızartılan yemekler için özellikle uygundur, örn. patates kızartması. Fan, ızgara ısıtıcısının ısısını yiyeceklerin etrafında yüksek hızda döndürür. Atık hava güçlü bir şekilde pişirme bölümünden çekilir.
	Hassas üst/alt ısıtma	150 - 250°C	Seçilen yemeklerin hassas biçimde pişirilmesi. Isı alttan ve üstten gelir. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. Pişirme sırasında cihaz kapısı kapalı tutulmalıdır. Cihazın kapısını kısa bir süre için bile açarsanız, cihaz kalan ısıyı kullanmadan ısıtmaya devam edecektir. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
	Hava dolaşımlı ızgara	30 - 250°C	Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarını kızartma.

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi
			Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
	Izgara, geniş yüzey	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada kızartılması. Yiyeceklerin gratine edilmesi. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.
	Izgara, küçük yüzey	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	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 ısıtma elemanı ve arka paneldeki halka ısıtma elemanı ısınır.
	Yoğun ısı	30 - 250°C	Gevrek tabanlı yemeklerin hazırlanması. Isı üstten ve özellikle alttan güçlü gelir.
	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.
	Kurutulması	30 - 130°C	Ot, meyve veya sebzelerin kurutulması.
	Alttan ısıtma	30 - 250°C	Yemeklerin yeniden pişirilmesi veya sıcak suda pişirilmesi. Isı alttan gelir.
	Sıcak tutma	50 - 100°C	Pişirilen yemeklerin sıcak tutulması.
	Kapları ön ısıtma	30 - 90°C	Kabı ön ısıtma.

Buharlı ısıtma türleri

Buharlı ısıtma türlerini ⌂ menüsünde "Buhar" altında bulabilirsiniz.

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi
	Buz çözme	30 - 60°C	Donmuş yiyeceklerin buzunun hassas biçimde çözülmesi.
	Tekrar ısıtma	80 - 180°C	Tencere yemekleri ve unlu mamullerin hassas biçimde tekrar ısıtılması. Verilen buhar nedeniyle yemekler kurumaz.
	Buharda pişirme Plus	30 - 120°C	Sebze, et, balık ve tahılların hafif buharda pişirilmesi. Meyvelerin suyunun çıkarılması. Yiyeceklerin haşlanması. Pişirme süresini azaltmak için daha dayanıklı yiyecekler 100 °C'nin üzerinde buharda pişirilebilir.
	Hamur mayalama	30 - 50°C	Hamur mayalama. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Hamur yüzeyi kurumaz.

5.2 Sıcaklık

Çoğu ısıtma türü için ısıtma işlemi sırasında ekranda pişirme bölümündeki yakl. 30 °C'den itibaren ve ayarlanan sıcaklığı üst üste okuyabilirsiniz.
Ön ısıtma yaparsanız, pişirme bölümünde görüntülenen sıcaklık ve ayarlanan sıcaklık aynı olduğunda, yiyeceği yerleştirmek için en uygun zamana ulaşılır.

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

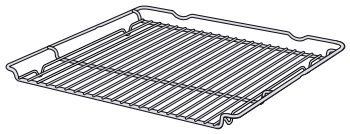
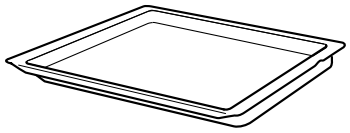
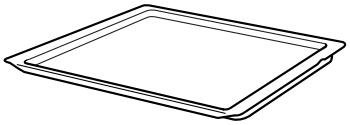
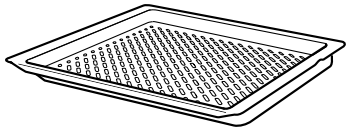
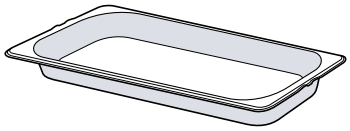
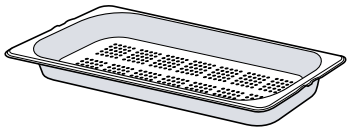
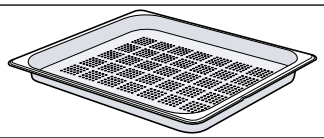
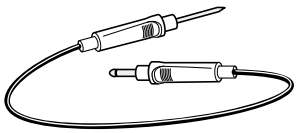
Kalan ısı göstergesi
Cihaz kapatılmışsa, kumanda halkasının etrafındaki kırmızı çizgi pişirme bölümündeki kalan ısıyı gösterir. Sıcaklık düştükçe halka daha da koyulaşır.
Yakl. 60 °C'den itibaren halka tamamen söner.

6 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

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

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar		Kullanım
Tel ızgara		▪ Kek kalıpları ▪ Sufle kalıpları ▪ Kap ▪ Et, örn. kızartma veya ızgaralık parçalar ▪ Derin dondurulmuş yemekler
Üniversal tava		▪ Yumuşak kekler ▪ Kurabiye ▪ Ekmek ▪ Büyük kızartma ▪ Derin dondurulmuş yemekler ▪ Damlayan sıvıları, örn. tel ızgara üzerinde ızgaradan damlayan yağı veya buharla çalıştırmada suyu, toplama.
Fırın tepsisi		▪ Tepsi kekleri ▪ Kuru pasta
Hava ile Kızartma (3DFry) ve ızgara sacı, emaye delikli		▪ Genellikle yağda, çıtır çıtır olana kadar kızartılan yiyecekler, örn.: patates kızartması. ▪ Yiyecekleri ızgara yapma. Emaye Hava ile Kızartma (3DFry) ve ızgara sacını buhar haznesi olarak kullanmayınız.
Buhar kabı, deliksiz, boyut M		Şunların pişirilmesinde kullanılır: ▪ Pilav ▪ Baklagiller ▪ Tahıl Buhar haznesini tel ızgaranın üzerine koymayınız.
Buhar haznesi, delikli, boyut M		▪ Buharda sebze pişirme. ▪ Küçük taneli meyvelerin suyunu çıkartma. ▪ Buz çözme. Buhar haznesini tel ızgaranın üzerine koymayınız.
Buhar haznesi, delikli, boyut XL		Büyük miktarda yiyeceği buharda pişirme.
Kızartma termometresi		Hassas kızartma veya pişirme. → *"Kızartma termometresi", Sayfa 20*

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.

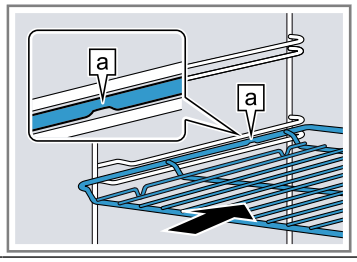
Aksesuarı yaklaşık olarak yarısına kadar, kilitlenene kadar dışarı çekebilirsiniz. Devrilme koruması ancak aksesuar pişirme bölümüne ittiğinizde çalışır.

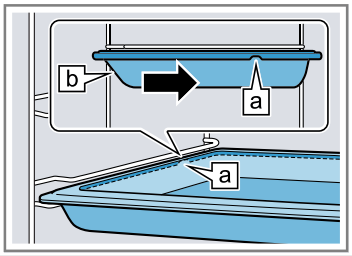
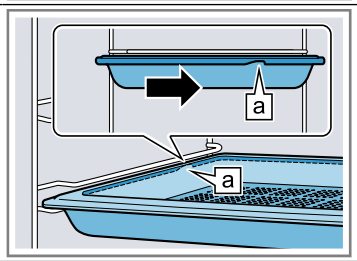
6.3 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

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

1. Aksesuar, çentik ⓐ 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	

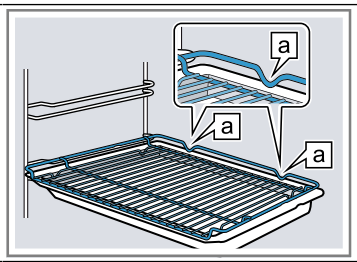
3. Aksesuar, cihaz kapağına temas etmeyecek şekilde içeri itilmelidir.

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:
www.bosch-home.com
Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz.
Cihazınız için mevcut olan aksesuarları internet mağazamızdan veya müşteri hizmetlerinden öğrenebilirsiniz.

7 İlk Kullanım öncesi

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

7.1 İlk kullanımdan önce su sertliğinin belirlenmesi

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

DİKKAT
Yanlış bir su sertliği ayarlanırsa, buhar fonksiyonu bozulur ve alet kireç gidermeyi zamanında hatırlatamaz.
▸ Su sertliği doğru ayarlanmalıdır.
Uygun olmayan sıvılar kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.
▸ Damıtılmış su veya diğer sıvıları kullanmayınız.
▸ 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, karbondioksit içermeyen mineral su ile 1 ila 1 oranında karıştırınız.

Notlar
- Mineralli su kullanacaksanız, su sertlik derecesini "çok sert" olarak ayarlayınız. Mineralli su kullanacaksanız, sadece karbondioksit içermeyen mineralli su kullanınız.
- Şebeke suyunuz çok sert ise, yumuşatılmış su kullanmanızı öneririz. 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] Yalnızca yumuşatılmış su kullanılacaksa ayarlayınız.

Ayar	mmol/l cinsinden su sertliği	Alman normlarına göre sertlik °dH	Fransız normlarına göre sertlik °fH
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)[1]	3,8 üzerinde	21,3 üzerinde	38 üzerinde

7.2 İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi

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

1. Cihazı ⏻ ile açınız.
✔ İlk ayar görünür.
2. Ayarın değiştirilmesi gerekirse listede bir değere basılmalı veya değer ayar halkasıyla değiştirilmelidir. Olası ayarlar:
   - Dil
   - Home Connect
     → *"Home Connect ", Sayfa 27*
   - Saat
     → *"Saatin ayarlanması", Sayfa 26*
   - Su sertliği
     → *"İlk kullanımdan önce su sertliğinin belirlenmesi", Sayfa 12*
3. Sonraki ayara geçmek için "Devam" üzerine basılmalıdır.
4. Ayarları gözden geçiriniz ve gerekirse değiştiriniz.
✔ Son ayardan sonra ekranda ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.
5. Cihazın ilk ısıtmadan önce kendi kendini kontrol etmesi için cihaz kapağı bir kez açılmalı ve kapatılmalıdır.

7.3 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

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

1. Ürün bilgileri ve aksesuarlar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır. Köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntılarını ve cihazın içindeki ve dışındaki yapışkan bandı çıkarılmalıdır.
2. Pişirme bölümündeki düz yüzeyler yumuşak, nemli bir bezle silinmelidir.
3. Aksesuarlar deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizlenmelidir.

7.4 Cihazın ilk kullanımdan önce kalibre edilmesi

Suyun kaynama sıcaklığı, hava basıncına bağlıdır. Kalibrasyon sırasında cihaz, deniz seviyesinden yüksekliğe bağlı kurulum yerindeki basınç oranlarına göre otomatik olarak ayarlanır.

Ekranda talebin kalibre edilmesi
Cihazı çalıştırdığınızda, cihazın kalibrasyonu için ekranda bir uyarı görüntülenir. Notu kapatabilirsiniz ve cihazınızı her zamanki gibi kullanabilirsiniz. Kalibrasyon tamamlanana kadar cihaz her açıldığında talep görüntülenir.
Yanlış kalibrasyon buhar fonksiyonunu bozar.

Not: Cihazınızın yazılım durumuna bağlı olarak, önce bu işlevi cihazınıza indirmeniz gerekebilir. İlgili Home Connect uygulamasından bilgi edinebilirsiniz. Veya cihazınızı boş pişirme bölümünde 30 dakika boyunca buharda bekleterek manuel olarak kalibre ediniz.
→ *"Buhar", Sayfa 17*

Cihaz otomatik kalibrasyonu

Otomatik kalibrasyon, manuel kalibrasyona göre daha hassastır. Buhar işletiminde cihaz yaklaşık 30 dakika boyunca çalışır.

Not: Kalibrasyon sırasında cihaz kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde kalibrasyon iptal edilir.

Gereklilikler
- Cihaz temizlenmiştir.
  → *"Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi", Sayfa 13*
- Pişirme bölümü soğuk.
- Aksesuarlar çıkarılmış olmalıdır.

1. Cihazı çalıştırınız.
2. Ekranda beliren komut isteminde otomatik rotayı seçiniz.
3. Su haznesini doldurunuz.
   → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 17*
4. İşletimi başlatınız.
✔ Kalibrasyon başlatılır. Bu sırada çok fazla buhar oluşur.
✔ İlgili süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
5. Cihaz soğumaya bırakılmalı ve ardından pişirme bölümü zemini iyice kurulanmalıdır.
6. Cihazı kapatınız.
7. Cihazı kurutunuz.
   → *"Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 19*

Cihaz manuel kalibrasyonu

Deniz seviyesinden yükseklik için temel ayarı doğrudan da yapabilirsiniz.

1. Cihazı çalıştırınız.
2. Ekranda beliren komut isteminde manuel rotayı seçiniz.
✔ Deniz seviyesine bağlı olarak ekranda temel ayar görünür.
3. Deniz seviyesinden yukarı ayarlayınız.
   → *"Temel ayarlar", Sayfa 25*

[1] Maden suyu için de ayarlayınız. Sadece asitsiz maden suyu kullanınız.

7.5 Cihazın ilk kullanımdan önce ısıtılması

İlk kez yemek hazırlamak için kullanmadan önce cihazı bir kez ısıtınız.

Gereklilikler
- Cihaz temizlenmiştir.
  → *"Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi", Sayfa 13*
- Aksesuarlar çıkarılmış olmalıdır.

1. Cihazı çalıştırınız.
2. Aşağıdaki ayarlar gerçekleştirilmelidir:

Isıtma türü	Sıcak hava
Sıcaklık	maksimum
Süre	1 saat

   → *"Temel Kullanım", Sayfa 14*
3. İşletimi başlatınız.
   ▸ Cihaz ısıtmaya devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.
4. 1 saat sonra cihazı kapatınız.
5. Cihaz soğuduktan sonra, pişirme bölümündeki düz yüzeyler deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.

8 Temel Kullanım

8.1 Cihazın açılması

▸ Cihaz ⏻ ile açılmalıdır.
✔ Ekranda menü görünür.

8.2 Cihazın kapatılması

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

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

8.3 Çalışmanın başlatılması

Her işletimi başlatmanız gerekir.

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

▸ start/stop ile çalışmayı başlatınız.
✔ Ayarlar ekranda görünür.

8.4 Çalışmanın yarıda kesilmesi

Çalışmayı iptal edebilir ve tekrar devam ettirebilirsiniz.

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

8.5 Çalışma modunun ayarlanması

Cihazı açtıktan sonra, ekranda menü görünür.

1. Çeşitli seçenekler arasında gezinmek için ekran kaydırılmalıdır.
   ▸ Menüde ve diğer ayar seçeneklerinde gezinmek için sağa veya sola kaydırılmalıdır.
   ▸ Seçim listelerinde gezinmek için aşağı veya yukarı doğru kaydırılmalıdır.
2. Bir fonksiyonu seçmek için ekrandaki fonksiyona dokunulmalıdır.
✔ Fonksiyona bağlı olarak olası ayar değerleri veya seçimle ilgili diğer seçenekler görünür.
3. Bir ayara geri dönmek için 〈 üzerine basılmalıdır.
4. Ayar değerlerini değiştirmek için dijital ayar halkası kullanılmalıdır:
   ▸ İhtiyaca göre ayar halkası saat yönünde veya saat yönünün tersine kaydırılmalıdır.
   ▸ Ya da ayar halkasında belirli bir pozisyona basılmalıdır.
   ▸ Bir diğer seçenek ise ayar halkasına basılır basılmaz beliren ▦ sembolünün üzerine basınız ve değeri doğrudan görünen sayı alanına giriniz.
5. start/stop ile çalışmayı başlatınız.
6. Çalışma sonlandığında:
   ▸ Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
   ▸ Yemek hazır olduğunda cihaz ⏻ ile kapatılmalıdır.

Not: Ayarlarınızı "Favoriler" ☆ olarak kaydedebilir ve tekrar kullanabilirsiniz.
→ *"Favoriler", Sayfa 24*

8.6 Çalışmayı uzatma

Çalışma sona erdiğinde çalışmayı uzatabilir veya başka ayarlar yapabilir ve çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.

1. ⏲ üzerinde "Süreyi uzat" üzerine basılmalıdır.
   ▸ Çalışma moduna göre gerekirse ayarları değiştirebilirsiniz.
2. start/stop ile çalışmayı başlatınız.

8.7 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

1. Menüde "Isıtma türleri" üzerine basınız.
2. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
3. Sıcaklık veya kademe ayar halkasıyla ayarlanmalıdır. Gerekirse başka ayarlar da yapabilirsiniz:
   – → *"Hızlı ısıtma", Sayfa 15*
   – → *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 15*
   – → *"Buhar", Sayfa 17*
   – → *"Kızartma termometresi", Sayfa 20*
4. start/stop ile çalışmayı başlatınız.
✔ Cihaz ısınmaya başlar.
✔ Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.
5. Çalışma sonlandığında:
   ▸ Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
   ▸ Yemek hazır olduğunda cihaz ⏻ ile kapatılmalıdır.

Not: Yemeğiniz için en uygun ısıtma türünü, ısıtma türü açıklamasında bulabilirsiniz.
→ *"Isıtma türleri", Sayfa 9*

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. start stop üzerine basılmalıdır.
2. 〈 üzerine basılmalıdır.
3. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
4. Çalışmayı yeniden ayarlayınız ve start stop ile başlatınız.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan sonra sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Sıcaklığa basınız.
2. Sıcaklık ayar halkasıyla değiştirilmelidir.

✔ Değişiklik devralınır.

8.8 Bilgilerin görüntülenmesi

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

1. ⓘ "Bilgi" seçeneğine basınız.

✔ Bilgiler birkaç saniyeliğine görüntülenir.

2. Uyarının içeriği çok uzunsa gezinmek için ekran üzerinde kaydırılmalıdır.
3. Gerekirse uyarı 〈 ile kapatılmalıdır.

8.9 Daha uzun bir süre boyunca sıcak tutma

Cihazınızla, cihazın davranışı değişmeden 24 saate kadar yiyecekleri sıcak tutabilirsiniz. Zaman fonksiyonlarını kullanınız ve temel ayarları değiştiriniz.

Not: Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, cihaz ısıtmayı durdurur. Cihaz kapağını kapattığınızda cihaz ısıtmaya devam eder. Çalışma sırasında cihazın davranışının değişmemesini sağlamak için, ayarlanan süre dolana kadar cihazın kapağını açmayınız.

1. Temel ayarlar değiştirilmelidir.
   → *"Temel ayarlar", Sayfa 25*
   - "Aydınlatma" temel ayarı "Her zaman kapalı" olarak değiştirilmelidir.
   - "Saati göster" temel ayarını "Açık" olarak değiştiriniz.
   - "Sinyal sesi" temel ayarını "Çok kısa süreli" olarak değiştiriniz.

✔ Bu, çalışma sırasında ve cihaz kapağını açtığınızda pişirme bölümündeki aydınlatmanın kapalı kalacağı anlamına gelir. Saat görüntüsü değiştirilmemiştir. Çalışma sonunda sinyal sesinin süresi kısalır.

2. İstediğiniz çalışma modunu ayarlayınız.
   → *"Çalışma modunun ayarlanması", Sayfa 14*
   → *"Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması", Sayfa 14*
3. Çalışma moduna göre, istediğiniz süreyi ayarlayınız.
   → *"Sürenin ayarlanması", Sayfa 16*
   → *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 15*
4. "Bitiş zamanı" ile, çalışmanın sona ereceği saati ayarlayınız.
   → *"Bitişin ayarlanması", Sayfa 16*
   → *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 15*
5. Cihaz ısınmaya başlamadan önce yiyecekleri pişirme bölümüne koyunuz.
6. start stop ile çalışmayı başlatınız.

✔ Ekranda başlangıca kadar olan süre görüntülenir. Cihaz bekleme konumundadır.

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

7. Çalışma tamamlandığında, yiyecekleri pişirme bölümünden çıkarınız. Yaklaşık 15 ila 20 dakika sonra cihaz otomatik olarak tamamen kapanır.
   Not: Gerekirse, çeşitli temel ayarları tekrar değiştiriniz.

9 Hızlı ısıtma

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

Bu ısıtma türlerinde hızlı ısıtmayı kullanabilirsiniz:

- 4D sıcak hava
- Üstten/alttan ısıtma
- Yoğun sıcaklık

9.1 Hızlı ısıtmanın ayarlanması

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

Not: Süreyi ancak hızlı ısıtma tamamlandıktan sonra ayarlayınız.

1. Uygun bir ısıtma türü ve 100°C üzerinde bir sıcaklık ayarlayınız.
   Hızlı ısıtma, ayarlanan 200 °C sıcaklıktan itibaren otomatik olarak açılır.
2. "Hızlı ısıtma" tuşuna basınız.

✔ Sembol ⟆ kırmızı yanar.

3. start stop ile çalışmayı başlatınız.

✔ Hızlı ısıtma başlar.

✔ Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur. ⟆ sembolü tekrar beyaza döner.

4. Yiyeceği pişirme bölümüne yerleştiriniz.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

- "Hızlı ısıtma" tuşuna basınız.

✔ ⟆ sembolü tekrar beyaza döner.

10 Zaman fonksiyonları

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

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

10.1 Sürenin ayarlanması

Çalışma için süreyi en fazla 24 saat olarak ayarlayabilirsiniz.

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

1. "Süre" seçeneğine basınız.
2. Süreyi ayarlamak için ilgili zaman değerine basınız, örn. saat göstergesi "sa" veya dakika göstergesi "dak".
✔ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
3. Süreyi ayar halkasıyla ayarlayınız.
Gerekirse ayar değerini ile sıfırlayınız.
4. start stop ile çalışmayı başlatınız.
✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
5. Süre dolduğunda:
   - Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
   - Yemek hazır olduğunda cihazı ile kapatınız.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Sürenin üzerine basılmalıdır.
2. Süre ayar halkasıyla değiştirilmelidir.
✔ Değişiklik devralınır.

Sürenin iptal edilmesi

Süreyi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. Sürenin üzerine basılmalıdır.
2. Süreyi sıfırlayınız.
Not: Her zaman bir süre gerektiren çalışma modları için cihaz, süreyi önceden ayarlanmış değere sıfırlar.
✔ Değişiklik devralınır.

10.2 Bitişin ayarlanması

Çalışma süresinin sona ereceği saati 24 saate kadar ileri alabilirsiniz.

Notlar

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

Gereklilikler

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

1. üzerinde "Bitiş zamanı" üzerine basılmalıdır.
2. Saati ayarlamak için saat göstergesine veya dakika göstergesine basılmalıdır.
✔ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
3. Saat ayar halkasıyla ertelenmelidir.
Gerekirse ayar değerini ile sıfırlayınız.
4. start stop ile çalışmayı başlatınız.
✔ Ekranda başlangıca kadar olan süre görüntülenir.
✔ Başlama zamanına erişildiğinde, cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler. Buharlama gibi bazı ısıtma türlerinde süre ancak bir ısınma süresinden sonra başlar. Isınma süresi yiyeceğin miktarına ve sıcaklığına bağlıdır. Bitiş zamanı geriye alınmıştır.
✔ İlgili süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
5. Süre dolduğunda:
   - Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
   - Yemek hazır olduğunda cihaz ile kapatılmalıdır.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

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

1. Bitiş zamanı üzerine basılmalıdır.
2. Bitiş zamanını ayar halkası ile değiştiriniz.
✔ Değişiklik devralınır.

Bitiş zamanının iptal edilmesi

Ayarlanmış olan bitiş zamanını istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Bitiş zamanı üzerine basılmalıdır.
2. Bitiş zamanı ile sıfırlanmalıdır.
Not: Süre gerektiren çalışma modlarında cihaz, sürenin sona ereceği saati mümkün olan en yakın saate sıfırlar.
✔ Değişiklik devralınır.

10.3 Çalar saatin ayarlanması

Çalar saat işletimden bağımsız olarak çalışır. Alarm saati süresi 24 saate kadar ayarlanabilir. Çalar saatin kendine has bir sinyali vardır, böylece çalar saatin mi çaldığını yoksa sürenin mi dolduğunu anlayabilirsiniz.

1. Durum göstergesinde üzerine basılmalıdır.
2. tuşuna basınız.
3. Çalar saati ayarlamak için ekranda ilgili zaman değerine basınız, örn. dakika göstergesi "m" veya saniye göstergesi "s".
✔ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
4. Alarm ayar halkasıyla ayarlanmalıdır.
Gerekirse ayar değerini ile sıfırlayınız.
5. Çalar saati başlatmak için ekranda "Başlat" üzerine basılmalıdır.
✔ Çalar saatte süre azalmaya başlar.
✔ Cihaz kapatıldığında çalar saat ekranda görünmeye devam eder.
✔ Cihaz açıldığında çalışan işletimin ayarları ekranda görünür. Çalar saat durum göstergesinde görüntülenir.
✔ Çalar saatin süresi dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalar saatin durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.

Çalar saatin değiştirilmesi

Çalar saati istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Çalar saat arka planda akarken, öncesinde çalar saat ⧖ ile seçilmelidir.
2. ⏸ üzerine basılmalıdır.
3. Çalar saat ayar halkasıyla değiştirilmelidir.
4. ▷ ile onaylayınız.

Çalar saatin iptal edilmesi

Çalar saati dilediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. Çalar saat arka planda akarken, öncesinde çalar saat ⧖ ile seçilmelidir.
2. ⏸ seçeneğine basınız.
3. Çalar saati ↺ ile sıfırlayınız.

11 Buhar

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!
Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.
- Cihaz kapısını dikkatle açınız.
- Çocukları uzak tutulmalıdır.

11.1 Her buharlı çalışma öncesinde

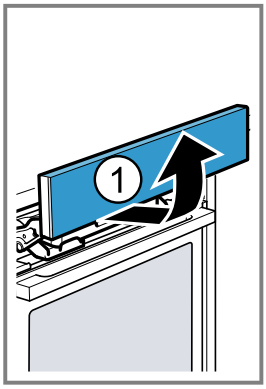
Her buharlı çalışmadan önce, cihaza yeterli su verildiğinden emin olunuz.

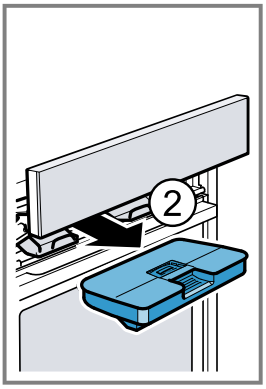
Su haznesinin doldurulması

⚠ 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.

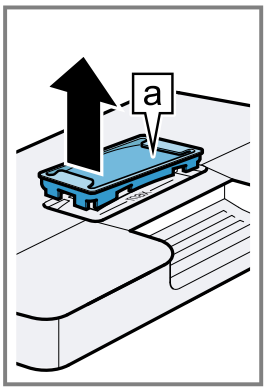
⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.
- Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar beklenmelidir.
- Su haznesi hazne rafından çıkarılmalıdır.

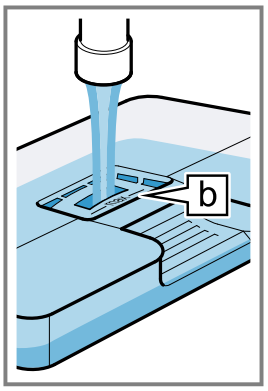
Gereklilik: Su sertliği doğru ayarlanmıştır.
1. ⧋ seçeneğine basınız.
✔ Kumanda kapağı otomatik olarak öne doğru itilir.
2. Kumanda kapağını her iki elinizle öne doğru çekiniz ve ardından yerine oturana kadar yukarı doğru itiniz ①.
3. Su tankını hazne rafından çekiniz ②.



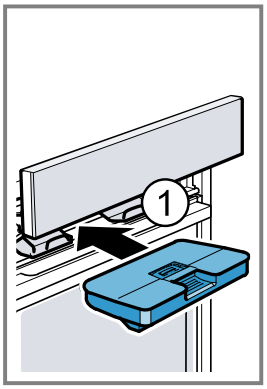


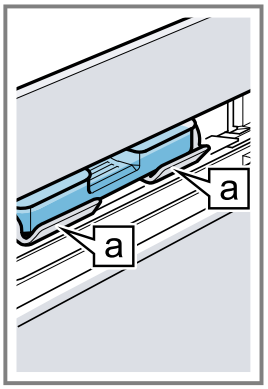
4. Su haznesindeki kapağı conta boyunca bastırınız, böylece su haznesinden su dışar çıkamaz.
5. Su haznesindeki kapağı [a] çıkarınız.
6. Su haznesinde "max" [b] işaretli yere kadar su doldurunuz.





7. Kapağı tekrar su haznesindeki açıklığa yerleştiriniz.
8. Doldurulan su haznesini yerine yerleştiriniz ①. Su haznesinin altındaki tutucuya [a] oturmasına dikkat ediniz.





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

11.2 Buhar ile ayar seçenekleri

Yiyeceklerinizi çeşitli şekillerde hazırlamak için buharı kullanabilirsiniz.

Buharlı ısıtma türleri

Sıcak buharla yiyeceklerin nazikçe hazırladığı çeşitli buharlı ısıtma türleri mevcuttur.

DİKKAT
Buharlı ısıtma türlerini kullanırken çok fazla su buharı oluşur. Pişirme bölümünün altındaki damlama kanalında

biriken yoğuşma suyu taşabilir ve bitişikteki mobilyalara zarar verebilir.
- ▸ Cihaz kapağını açmayınız veya çalışma sırasında mümkün olduğunca nadiren açınız.

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.
105 °C ve 120 °C arasında ayarlanan sıcaklıklarda pişirme süresi azaltılır. Böylece buharlamada daha fazla besin değeri ve vitamin korunur.

Tekrar ısıtma

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

Hamur mayalama

Hamur kabartma buharlı ısıtma türüyle mayalı hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı kabarır ve kurumaz.

Buz çözme

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

Buhar katkılı

Buhar destekli pişirme sırasında cihaz, farklı aralıklarla pişirme bölümüne buhar verir. Yiyecekler gevrek bir kabuğa ve parlak bir yüzeye sahip olur. Etin içi sulu ve yumuşak hale gelir ve hacmini çok az kaybeder.

Buhar desteğini aşağıdaki işlevlerle birleştirebilirsiniz:
- Isıtma türleri →*Sayfa 14*
  - 4D sıcak hava
  - Üstten/alttan ısıtma
  - Dolaşımlı hava ızgarası
  - Sıcak tutma
- → *"Yemekler", Sayfa 22*
- → *"Kızartma termometresi", Sayfa 20*

Buhar şoku

Buhar şoku ile zaman zaman yoğun buhar uygulayabilirsiniz. Özellikle ekmekler güzel kabarır, çıtır çıtır olur ve güzel bir renk alır.
Cihaz, pişirme bölümünde yaklaşık 3 ila 5 dakika süreyle buhar yayar. İşletime bağlı olarak, buhar şokunu birkaç kez etkinleştirebilirsiniz.

Aşağıdaki işlevlerle buhar şokunu uygulayabilirsiniz:
- Isıtma türleri →*Sayfa 14*
  - 4D sıcak hava
  - Üstten/alttan ısıtma
  - Dolaşımlı hava ızgarası
- → *"Kızartma termometresi", Sayfa 20*

Not: Buhar şokunu yalnızca pişirme bölümü sıcaklığı 120 °C'nin üzerindeyken kullanınız.

11.3 Buharlı pişirme türünün ayarlanması

Not

Buharlı pişirme türleri hakkındaki bilgilere dikkat ediniz:
- → *"Buharlı ısıtma türleri", Sayfa 17*

Gereklilik: Su haznesi dolduruldu. Makine çalışırken su haznesinin boşalması halinde, ekranda bir uyarı görünür. Çalışma yarıda kesilir.

→ *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 17*

1. Menüde "Buhar" üzerine basınız.
2. İstenen buharda pişirme türünün üzerine basınız.
3. Ayar halkası ile sıcaklık ayarlanmalıdır.
4. üzerinde "Süre" üzerine basılmalıdır.
   Buharlı pişirme türleri her zaman belirli bir süreye ihtiyaç duyar.
5. Ön ayarlı süreyi değiştirmek için, ilgili zaman değerine basınız, örneğin saat göstergesi "sa" veya dakika göstergesi "dak".

✔ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.

6. Süreyi ayar halkasıyla ayarlayınız.
   Gerekirse ayar değerini ile sıfırlayınız.
7. ile çalışmayı başlatınız.

✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
Buharlama gibi bazı ısıtma türlerinde süre ancak bir ısınma süresinden sonra başlar. Isınma süresi yiyeceğin miktarına ve sıcaklığına bağlıdır.

✔ İlgili süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.

8. Süre dolduğunda:
   - ▸ Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
   - ▸ Yemek hazır olduğunda cihaz ile kapatılmalıdır.
9. Su haznesi boşaltılmalı ve pişirme bölümü kurutulmalıdır.
   → *"Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 19*

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. üzerine basılmalıdır.
2. üzerine basılmalıdır.
3. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
4. Çalışmayı yeniden ayarlayınız ve ile başlatınız.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan sonra sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Sıcaklığa basınız.
2. Sıcaklık ayar halkasıyla değiştirilmelidir.

✔ Değişiklik devralınır.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Sürenin üzerine basılmalıdır.
2. Süre ayar halkasıyla değiştirilmelidir.

✔ Değişiklik devralınır.

11.4 Buhar desteğinin ayarlanması

Gereklilikler
- İlgili çalışma modu bilgilerine dikkat ediniz.
  → *"Buhar ile ayar seçenekleri", Sayfa 17*
- Su haznesi dolduruldu. Makine çalışırken su haznesinin boşalması halinde, ekranda bir uyarı görünür. Çalışma buhar verme olmadan devam eder.
  → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 17*

1. Menüde istediğiniz çalışma moduna basınız.
2. Çalışma modu ayarlarını yapınız, örn. ısıtma türü ve sıcaklık.

3. "Buhar katkılı" seçeneğine basınız.
4. Buhar kademesini ayar halkasıyla ayarlayınız.

Buhar kademesi	Buhar katkılı
1	düşük
2	orta
3	güçlü

5. start stop ile çalışmayı başlatınız.
✔ Cihaz ısınmaya başlar.
✔ Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.
6. Yemek hazır olduğunda cihaz ile kapatılmalıdır.
7. Su haznesi boşaltılmalı ve pişirme bölümü kurutulmalıdır.
→ *"Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 19*

Buhar desteğinin değiştirilmesi

Buhar desteğini istediğiniz zaman değiştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz.

1. Buhar çıkışı seçeneğine basınız.
2. Buhar desteğini ayar halkasıyla değiştiriniz veya devre dışı bırakınız.
✔ Değişiklik devralınır.

11.5 Buhar şokunun ayarlanması

Gereklilikler

- İlgili çalışma modu bilgilerine dikkat ediniz.
→ *"Buhar ile ayar seçenekleri", Sayfa 17*
- Su haznesi dolduruldu. Makine çalışırken su haznesinin boşalması halinde, ekranda bir uyarı görünür. Çalışma yarıda kesilir.
→ *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 17*

1. Menüde istediğiniz çalışma moduna basınız.
2. Çalışma modu ayarlarını yapınız, örn. ısıtma türü ve sıcaklık.
3. start stop ile çalışmayı başlatınız.
4. İstediğiniz zamanda "Buhar şoku" seçeneğine basınız.
Sadece cihaz tamamen ısındığında buhar şokunu kullanınız.
5. Ayar halkasında "Açık" üzerine basılmalıdır.
✔ Cihaz suyu ısıtır.
6. Su ısıtıldığında, yeniden "Buhar şoku" seçeneğine basınız.
Not: Hızlı ısıtma etkinleştirildiyse buhar şoku hızlı ısıtma tamamlandığında gerçekleşir.
✔ Buhar şoku tetiklenir ve cihaz, pişirme bölümüne yaklaşık 3 ila 5 dakika boyunca buhar verir.
✔ Buhar şoku bittiğinde, çalışma normal şekilde devam eder. Çalışmaya bağlı olarak gerekirse buhar şoku tekrar tetiklenebilir.
7. Yemek hazır olduğunda cihaz ile kapatılmalıdır.
8. Su haznesi boşaltılmalı ve pişirme bölümü kurutulmalıdır.
→ *"Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 19*

Buhar şokunun iptal edilmesi

Buhar şokunu istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. "Buhar şoku" seçeneğine basınız.
2. Ayar halkasında "Kapalı" üzerine basılmalıdır.
✔ İşletim, buhar şoku olmadan devam eder.

11.6 Her buharlı çalışma sonrasında

Her buharlı işletimden sonra cihazı kurutunuz.

Not: Buharlı işletim sonrası pişirme bölümünde kireç izleri kalabilir. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. Kireç izlerini sıcak suyla veya sirkeli suya batırılmış bir bezle temizleyebilirsiniz. Temizleme bilgilerini dikkate alınız.
→ *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 28*

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.

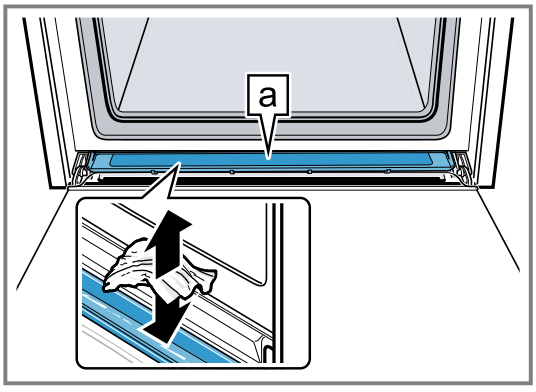
1. Kumanda panelini ile açınız.
2. Su haznesini çıkartınız.
3. Su haznesinin kapağını dikkatlice çıkartınız.
4. Su haznesi boşaltınız, deterjanla temizleyiniz ve temiz su ile iyice durulayınız.
5. Tüm parçaları yumuşak bir bezle kurulayınız.
6. Kapaktaki contayı silerek kurutunuz.
7. Su haznesini kapağı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



Kondanse su çanağındaki su [a] bir mutfak bezine emdirilmeli ve dikkatlice silinmelidir.

Not: Kondanse su çanağını temizlemek için çıkarabilirsiniz.
→ *"Yoğuşma suyu teknesinin sökülmesi", Sayfa 34*

Pişirme bölümünün kurutulması

Her buharlı çalışmadan sonra pişirme bölümünü kurutunuz.

▸ Pişirme bölümünü elle kurulayınız veya kurutma fonksiyonunu kullanınız.
→ *"Kurutma", Sayfa 33*

12 Kızartma termometresi

Kızartma termometresini pişirilecek yiyeceğin içine yerleştirerek ve cihazda iç sıcaklığı ayarlayarak doğru pişirme sağlayabilirsiniz. Kızartma termometresi, pişirilecek yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer. 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 şu ısıtma türleri ile kullanabilirsiniz:

- 4D sıcak hava
- Üstten/alttan ısıtma
- Hassas sıcak hava
- Hassas üst/alt ısıtma
- Dolaşımlı hava ızgarası
- Pizza kademesi
- Yoğun sıcaklık
- Hassas pişirme
- Alttan ısıtma
- Sıcak tutma
- Buharda pişirme
- 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.

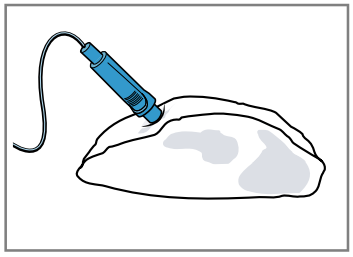
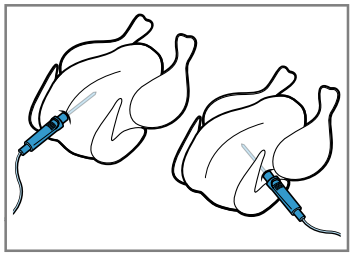
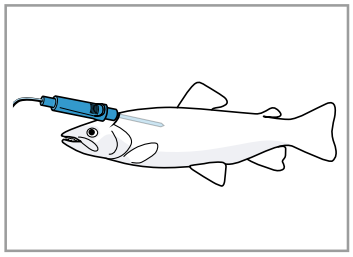
DİKKAT
Kızartma termometresi hasar görebilir.

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Kızartma termometresi sivridir.

▸ Kızartma termometresini dikkatlice tutunuz.

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.  **Not:** Pişirilecek yiyeceği çevirmek istiyorsanız dönerken çıkarılması gerekmeyecek şekilde et termometresini yiyeceğin yan tarafına yerleştiriniz.
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.

Not: 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

30 °C ile 99 °C arasında bir iç sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

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

1. Menüde "Isıtma türleri" üzerine basınız.
2. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
3. Pişirme bölümü sıcaklığı ayar halkasıyla ayarlanmalıdır.
   Pişirme bölümü sıcaklığını, iç sıcaklıktan en az 10°C daha yüksek ayarlayınız.
   Pişirme bölümü sıcaklığını 250°C'den daha yüksek ayarlamayınız.
4. ✎ üzerinde "Kızartma termometresi" üzerine basılmalıdır.
5. İç sıcaklık ayar halkasıyla ayarlanmalıdır.
   Gerekirse ayar değerini ↺ ile sıfırlayınız.
6. start/stop ile çalışmayı başlatınız.

✔ Cihaz ısınmaya başlar.
✔ Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.
✔ İç sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir. Hassas pişirme ısıtma türünde cihaz ısıtmaya devam eder.

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

   Ayarlanmış olan iç sıcaklığa ulaşıldığında:
   - Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
   - Yemek hazır olduğunda cihaz ⏻ ile kapatılmalıdır.
   - Kızartma termometresini pişirme bölümündeki soketten çıkartınız.
   - Kızartma termometresini pişirilen yiyecekten çekiniz ve pişirme bölümünden çıkartınız.

İpuçları
- Kızartma termometresini başka bir çalışma moduyla da birleştirebilirsiniz, örn.:
  – → *"Buhar", Sayfa 17*
  – → *"Yemekler", Sayfa 22*
- Kızartma termometresini ayarlı bir iç sıcaklık olmadan da kullanabilirsiniz. Yemeğin iç sıcaklığını ekrandan okuyabilir ve gerekirse manuel olarak çalışmayı durdurabilirsiniz.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan sonra pişirme bölümü sıcaklığını ve iç sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Pişirme bölümü sıcaklığına veya iç sıcaklığa basınız.
2. Sıcaklık ayar halkasıyla değiştirilmelidir.

✔ Değişiklik devralınır.

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. start/stop üzerine basılmalıdır.
2. 〈 üzerine basılmalıdır.
3. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
4. Çalışmayı yeniden ayarlayınız ve start/stop ile başlatınız.

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
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
Sığır filetosu veya rozbif, az pişmiş	55 - 62
Sığır filetosu veya rozbif, iyi pişmiş	65 - 75
Dana eti	**°C cinsinden iç sıcaklık**
Dana kızartması veya omuz, yağsız	75 - 80
Dana kızartması, omuz	75 - 80
Dana paça	85 - 90
Kuzu eti	**°C cinsinden iç sıcaklık**
Kuzu budu, az pişmiş	60 - 65
Kuzu budu, iyi pişmiş	70 - 80
Kuzu sırtı, az pişmiş	55 - 60
Balık	**°C cinsinden iç sıcaklık**
Bütün balık	65 - 70
Balık filetosu	60 - 65
Diğerleri	**°C cinsinden iç sıcaklık**
Dalyan köfte, her türden et ile	80 - 90
Yiyecekleri ısıtma, tekrar ısıtma	65 - 75

13 Yemekler

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

Not: Cihazınızın türü veya yazılım sürümü doğrultusunda, arama fonksiyonu "Assist Plus", kullanıcıyı en uygun şekilde programlanmış çanağa yönlendirecektir.
→ *"Arama fonksiyonu Assist Plus", Sayfa 23*
Programlanmış yemekler arasında manuel olarak gezinmek istiyorsanız, temel ayarı "Assist Plus" uygun şekilde düzenlemeniz gerekmektedir. Bu durum, menüde "Assist Plus" arama fonksiyonu yerine "Yemekler" fonksiyonunun gözlemlendiğini göstermektedir.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 25*

13.1 Yemeklere uygun kaplar

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

Aşağıdaki malzemelerden üretilen kaplar uygun değildir:
- açık renkli, parlak alüminyum
- sırlanmamış toprak kap
- plastik veya plastik tutamaklı olanlar

13.2 Yemekler için ayar seçenekleri

Yemekleri en iyi şekilde hazırlamak için cihaz, yemeğe bağlı olarak farklı ayarlar kullanır.
Ekranda kullanılan ayarları görebilirsiniz. Belirli ayarları yapabilirsiniz. Ekrandaki bilgileri takip ediniz.

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

Ayarlara ilişkin ipuçları ve uyarılar

Bir yemeği ayarladığınızda, ekranda bu yemekle ilgili bilgiler görüntülenir, örn. :
- Uygun yerleştirme seviyesi
- Uygun aksesuar veya kap
- Sıvı ekleme
- Çevirme veya karıştırma zamanı
  Bu zamana ulaşıldığında bir sinyal duyulur.

Bilgileri çağırmak için ⓘ "Bilgi" seçeneğine basınız. Bazı uyarılar otomatik olarak gösterilir.

Programlar

Programlarda optimum ısıtma türü, sıcaklık ve süre sabit olarak önceden ayarlanmıştır.
Mümkün olan en iyi pişirme sonucunu elde etmek için ağırlığı, kalınlığı veya pişirme seviyesini de ayarlamalısınız. Yalnızca belirlenen alanda ayar yapabilirsiniz.
Aksi belirtilmediği sürece, yemeğinizin toplam ağırlığını ayarlayınız.

Ayar önerileri

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

Kızartma termometresi kullanılan yemekler

Bazı yemeklerde kızartma termometresini kullanabilirsiniz.
Sıcaklığı ve iç sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.
→ *"Kızartma termometresi", Sayfa 20*

Buharda pişirilen yemekler

Bazı yemeklerde buharlı hazırlama türünü seçebilirsiniz. Yemek hassas bir şekilde pişirilir. Buharla çalıştırmayla ilgili bilgileri dikkate alınız.
→ *"Buhar", Sayfa 17*

Fırın sensörü

Bazı yemekler pişirme sensörü ile hazırlanmaya uygundur. Başka ayar yapmanıza gerek yoktur. Pişirme sensörü, pişirme bölümündeki pişirme sürecini izler. Cihaz, ayarları kendiliğinden düzenler ve yemek hazır olduğunda çalışmayı durdurur.

Notlar
- Yemek önceden pişirilmişse, pişirme sensörünü kullanmayınız. Pişirme sonucu doğru olmayacaktır.
- Pişirme sensörü ile çalışmaya başladıktan sonra yaklaşık 5 dakika cihaz kapağını açmayınız. Pişirme sensörünün çalışması durur.
  Cihaz kapağını açmanız gerekiyorsa, pişirme sensörü olmadan çalışmaya başlayınız veya işlemi iptal ediniz ve manuel olarak ayarlayınız. Yemek hazır olana kadar pişirme sürecini izleyiniz.
- Optimum bir pişirme sonucu elde etmek için koyu renkli metal pişirme kalıpları kullanınız.

DİKKAT
Silikon kalıplar veya silikon içeren folyolar, kapaklar veya aksesuarlar pişirme sensörüne zarar verebilir. Pişirme sensörü aktif değilse de hasar meydana gelebilir.
- ▸ Silikon kalıplar, silikon içeren folyolar, kapaklar veya aksesuarlar kullanılmamalıdır.
- ▸ Pişirme bölümünde asla silikon nesneler muhafaza etmeyiniz.

Çalışma için kalan süre tahmini

Cihazınız Home Connect ile bağlıysa, cihaz pişirme işleminin kalan süresini tahmin edebilir.
Yaklaşık 1 dakika sonra ekranda ilk kalan süre görünür. Kalan süre sürekli olarak yeniden hesaplanır ve güncellenir.

Not: Kalan süre tahmini tüm yemekler için mevcut değildir.

13.3 Yemeklere genel bakış

Çalışma modunu açtığınızda, cihazda hangi münferit yemeklerin mevcut olduğunu görebilirsiniz. Yemeklerin seçimi cihazınızın donanımına bağlıdır.
Yemekler, kategorilere ve yiyeceklere göre sıralanmıştır.

Not: Temel ayarlarda gösterilen yemekleri yerel olarak özelleştirebilirsiniz.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 25*

Kategori	Yemekler
Fırın sensörü	Kek

Kategori	Yemekler
	Kuru pasta Baharatlı pasta, pizza, kiş Patates ürünleri, dondurulmuş **Not:** Burada sadece pişirme sensörü ile hazırlamaya uygun yemekler bulunur.
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	Graten, baharatlı, pişmiş malzemeli Patates graten, çiğ malzeme, 4cm yüksek Lazanya, taze Lazanya, dondurulmuş Sufle, tatlı, taze Meyve parçaları Porsiyon kalıplarında sufle Yorkshire puding
Kümes hayvanı	Tavuk Ördek, kaz Hindi
Et	Sığır eti Dana eti Kuzu eti Yabani hayvan eti Et yemekleri
Balık	Balık, bütün Balık filetosu balık pirzolası Balık yemekleri Deniz ürünleri
Dondurulmuş ürünler	Pizza Sufleler Patates ürünleri Sebze Kümes hayvanı, balık Sandviç ekmeği
Garnitürler, sebze	Patates Sade Pilav Tahıl Sebze Baklagiller Makarna, irmik köfteleri Yumurta
Tatlılar, komposto	Köfte şeklinde içi dolu hamur Krem karamel Sütlaç
	Meyve kompostosu Cam kavanozda yoğurt
Konserveleme, su çıkarma, dezenfekte etme	Konserveleme Suyunu çıkarma Biberonun dezenfekte edilmesi
Tekrar ısıtma, pişirme	Kurabiye Garnitürler Sebze Menü
Yiyeceklerin buzunu çözme	Meyve, sebze

13.4 Yemeğin ayarlanması

1. Menüde "Yemekler" üzerine basılmalıdır
2. İstenen kategoriye basınız.
3. İstediğiniz yemeğe basınız.
4. İstenen yemeğe basılmalıdır.
   İpucu: Bazı yemeklerde önerilen hazırlama türünü seçebilirsiniz.
   → *"Yemekler için ayar seçenekleri", Sayfa 22*

✔ Ekranda yemeğe yönelik ayarlar görüntülenir.

5. Gerekirse ayarlar uyarlanmalıdır.
   Yemeğe bağlı olarak sadece belirli ayarları yapabilirsiniz.
   → *"Yemekler için ayar seçenekleri", Sayfa 22*
6. Örneğin aksesuar ve yerleştirme yüksekliğine ilişkin bilgileri almak için ⓘ"Bilgi" seçeneğine basınız.
7. start stop ile çalışmayı başlatınız.

✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.

✔ Pişirme sensörlü yemekler için veya kızartma termometresi ile çalışırken süre gösterilmez (cihaz ekipmanına bağlı olarak). Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir. Cihaz Home Connect ile bağlıysa, bazı yemeklerde tahmini kalan süre görüntülenir.
→ *"Çalışma için kalan süre tahmini", Sayfa 22*

✔ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.

8. Süre dolduğunda:
   - Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
   - Yemek hazır olduğunda cihaz ⏻ ile kapatılmalıdır.

13.5 Otomatik kapatma fonksiyonu

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

14 Arama fonksiyonu "Assist Plus"

"Assist Plus", bir akıllı arama fonksiyonudur. Hazırlamak istediğiniz yemeği belirtiniz ve cihaz, bu doğrultuda en uygun programlanmış pişirme programına veya kaydedilmiş ayara yönlendirecektir.
→ *"Yemekler", Sayfa 22*
→ *"Favoriler", Sayfa 24*

Notlar
- Cihaz tipine / cihazın yazılım durumuna bağlı olarak, önce bu işlevi cihazınıza indirmeniz gerekebilir. İlgili Home Connect uygulamasından bilgi edinebilirsiniz.
- Programlanmış yemekler arasında manuel olarak gezinmek istiyorsanız, temel ayarı "Assist Plus" uygun şekilde düzenlemeniz gerekmektedir. Bu durum, menüde "Assist Plus" arama fonksiyonu yerine "Yemekler" fonksiyonunun gözlemlendiğini göstermektedir.
  → *"Temel ayarlar", Sayfa 25*
  → *"Yemekler", Sayfa 22*

14.1 Arama fonksiyonunun ayarlanması

"Ne pişirmek istiyorsunuz? " menüsündeki seçim seçeneklerini ve ilgili bilgileri takip ediniz.

Gereklilik: Lütfen yemek, pişirme kapları ve ayar olanaklarıyla ilgili bilgilere özenle dikkat ediniz.

→ *"Yemekler", Sayfa 22*

1. Menüde "Assist Plus" üzerine basınız.

✔ Ekranda bir arama çubuğu, yiyecek kategorileri, kayıtlı favori öğeler ve en son seçilen yemeklerin listesini içeren düzen sunulmaktadır.

2. Yemek seçimi yapmak için, belirli kategoriye veya listede yer alan yemeğe tıklamanız gerekmektedir.
3. Yemeği aramak için arama çubuğu 🔍 üzerine basınız ve klavye ile yiyeceği giriniz.
   Giriş esnasında cihaza uygun yemekler önerilir.
4. Uygun yemeği gördüğünüzde üzerine basınız.
5. Yemeğe bağlı olarak, ayarlar uygun şekilde ⚙ düzenlenebilir.
6. Örneğin aksesuar ve yerleştirme yüksekliğine ilişkin bilgileri almak için ⓘ seçeneğine basınız.
   ▸ Ekranda ısıtma sembolü ♨ görünüyorsa, yiyeceği pişirme bölümüne ancak ısındıktan sonra ekleyiniz. Sembolün üzeri çizilmişse ♨, pişirmeye başlamadan önce yiyeceği pişirme bölümüne yerleştiriniz.
7. start/stop ile işletimi başlatınız.

✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.

✔ Pişirme sensörlü yemekler için veya kızartma termometresi ile çalışırken süre gösterilmez (cihaz ekipmanına bağlı olarak). Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir. Cihaz Home Connect ile bağlıysa, bazı yemeklerde tahmini kalan süre görüntülenir.
→ *"Çalışma için kalan süre tahmini", Sayfa 22*

✔ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihazın ısıtması durur.
→ *"Otomatik kapatma fonksiyonu", Sayfa 23*

8. Süre dolduğunda:
   ▸ Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
   ▸ Yemek hazır olduğunda cihaz ⏻ ile kapatılmalıdır.

15 Favoriler

Ayarlarınızı favorilere kaydedebilir ve tekrar kullanabilirsiniz.

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

15.1 Favorilerin kaydedilmesi

En fazla 30 farklı çalışma modunu favorileriniz olarak kaydedebilirsiniz.

1. Bir çalışma modu ayarlarken, ekranın üst kısmında çalışma modu başlığının yanındaki ☆ üzerine basınız.
2. Gerekirse, ekrandaki klavyeyi kullanarak favori başlığını değiştiriniz.
3. "Uygula" üzerine basılmalıdır.

15.2 Favorilerin seçilmesi

Favorileri kaydettiyseniz, çalışmayı ayarlamak için bunları seçebilirsiniz.

1. Menüde "Favoriler" üzerine basılmalıdır.
2. İstediğiniz favoriye basınız.
3. Gerekirse, ayarları değiştirebilirsiniz.
4. start/stop ile çalışmayı başlatınız.

✔ Ayar değerleri ekranda gösterilir.

Not
Çeşitli çalışma modları hakkındaki bilgilere dikkat ediniz:
- → *"Buhar", Sayfa 17*
- → *"Kızartma termometresi", Sayfa 20*

15.3 Favorilerin değiştirilmesi

Kaydedilmiş favorilerinizi istediğiniz zaman değiştirebilir, sıralayabilir veya silebilirsiniz.

1. Menüde "Favoriler" üzerine basılmalıdır.
2. İstediğiniz favoriye basınız.
3. Ekranın üst kısmınd favori başlığının yanındaki ✎ seçeneğine basınız.
4. Ayarları veya favorinin başlığını değiştiriniz.
5. Değişikliği onaylayınız.

Favorilerin sıralanması

1. Menüde "Favoriler" üzerine basılmalıdır.
2. İstediğiniz favoriyi basılı tutunuz ve başka bir konuma sürükleyiniz.

Favorilerin silinmesi

1. Menüde "Favoriler" üzerine basılmalıdır.
2. İstediğiniz favoriye basınız.
3. Ekranın üst kısmınd favori başlığının yanındaki ☆ seçeneğine basınız.
4. Silmeyi onaylayınız.

16 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

16.1 Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

Çocuk kilidini cihaz açıkken ve kapalıyken etkinleştirebilirsiniz.

1. Çocuk kilidini etkinleştirmek için:
   - ▸ Cihaz kapalıyken ekranda herhangi bir alana basınız.
   - ▸ Cihaz açıkken durum göstergesinde ⋮ üzerine basınız.
2. ⚯ seçeneğine basınız.

✔ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.
✔ Kumanda bölümü kilitli. Cihaz sadece ⏻ ile kapatılabilir.
✔ Cihaz açıldığında, ilgili ⚯ yanar. Cihaz kapalı olduğunda ⚯ yanmaz.

16.2 Çocuk kilidinin devre dışı bırakılması

Çocuk kilidini istediğiniz zaman devre dışı bırakabilirsiniz.

1. Ekranda istediğiniz bir yere dokununuz.
2. Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için ekrandaki kılavuzu takip ederek halkadaki grafiğin tamamen dolmasını sağlayınız.

✔ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

17 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

17.1 Temel ayarlara genel bakış

Burada temel ayarlara ve fabrika ayarlarına yönelik bir genel bakış bulabilirsiniz. Temel ayarlar, cihazınızın donanımına bağlıdır.
ⓘ "Bilgi" ile ekranda bireysel temel ayarlar hakkında daha fazla bilgi alabilirsiniz.

Temel ayarlar	**Seçim**
Dil	Bkz. Cihazdaki seçenekler.
Home Connect	Fırın mobil bir uç cihaza bağlanmalı ve uzaktan kumanda edilmelidir. → *"Home Connect ", Sayfa 27*
Saat	24 saat formatında saat.

Ekran	**Seçim**
Parlaklık	▪ Kademe 1, 2, 3, 4 ve 5 [1]
Saat göstergesi	▪ Açık, zaman sınırlamalı ▪ Açık (bu ayar güç tüketimini artırır) ▪ Kapalı [1]
Saat tipi	▪ Dijital [1] ▪ Analog
Ayarlama	▪ Ekranın yatay ve dikey hizalanması.

Ses	**Seçim**
Tuş sesi	▪ Açık [1] ▪ Kapalı
Ses seviyesi	▪ Kademe 1, 2, 3, 4 ve 5 [1]
Sinyal sesi	▪ Çok kısa süre (bir kez) ▪ Kısa süre (yakl. 5 saniye) ▪ Orta uzunlukta süre (yakl. 10 saniye) [1] ▪ Uzun süre (yakl. 30 saniye)

Cihaz ayarları	**Seçim**
Fan ardıl çalışma süresi	▪ Asgari ▪ Önerilen [1] ▪ Uzun ▪ Çok uzun
Sürgü sistemi	▪ Aksesuar ekli değil (tel raflı ve tek seviye teleskobik ray takılı) [1] ▪ Donanım eklendi (2 ve 3 katlı sürgüde)
Aydınlatma	▪ Pişirme sırasında ve kapak açıldığında [1] ▪ Sadece kapak açıldığında ▪ Her zaman kapalı
Su sertliği	▪ 4 (çok sert) [1] ▪ 3 (sert) ▪ 2 (orta) ▪ 1 (yumuşak) ▪ 0 (yumuşatılmış)
Deniz seviyesinden yukarı	Kalibrasyon otomatik tamamlandığında, bu temel ayarlar kaybolur. → *"Cihazın ilk kullanımdan önce kalibre edilmesi", Sayfa 13* ▪ 0m - 300m ▪ 300m - 600m ▪ 600m - 900m ▪ 900m - 1200m ▪ 1200m - 1500m ▪ 1500m - 1800m ▪ 1800m - 2100m ▪ Deniz seviyesinden yukarı tanımsız [1] (Kalibrasyon gerekli)

Kişiselleştirme	**Seçim**
Marka logosu	▪ Göstergeler [1] ▪ Görüntüleme

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

Kişiselleştirme	Seçim
Açma sonrasında kullanım	▪ Ana menü [1] ▪ Isıtma türleri ▪ Buhar ▪ Yemekler ▪ Favoriler
Geçen pişirme süresi	▪ Görüntüleme ▪ Göstergeler [1]
Yöresel yemekler	▪ Tümü [1] ▪ Avrupa yemekleri ▪ İngiliz usulü yemekler
Yemekler	▪ Tümü [1] ▪ Domuz eti değil ▪ Sadece koşer
Çocuk kilidi	▪ Kullanılabilir [1] ▪ Devre dışı
Otomatik hızlı ısıtma	▪ Kapalı ▪ Açık [1]
Assist Plus	▪ Yemeklerde manuel dolaşma ▪ "Assist Plus" akıllı arama fonksiyonu [1]

Fabrika ayarları	Seçim
Fabrika ayarları	▪ Yeniden yükle

Bilgi	Gösterge
Cihaz bilgisi	Cihaza yönelik teknik bilgileri görüntüleme.

17.2 Temel ayarların değiştirilmesi

1. Menüde "Temel ayarlar" üzerine basılmalıdır.
2. İstediğiniz temel ayar alanına basınız.
3. İstenen temel ayara basılmalıdır.
4. Temel ayar için istediğiniz seçime basınız.

✔ Değişiklik doğrudan temel ayarların çoğuna uygulanır.

5. Diğer temel ayarları değiştirmek için 〈 ile geri gidiniz ve başka bir temel ayarı seçiniz.
6. Temel ayarlardan çıkmak için ⌂ ile menüye geri gidiniz veya cihazı ⏻ ile kapatınız.

✔ Değişiklikler kaydedilir.

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

17.3 Saatin ayarlanması

1. Menüde "Temel ayarlar" üzerine basılmalıdır.
2. "Saat" tuşuna basınız.
3. Saati ayarlamak için saat göstergesine veya dakika göstergesine basılmalıdır.

✔ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.

4. Saati ayar halkasıyla ayarlayınız.
   ▸ Dakikalar 5 dakikalık adımlarla sayılır. Tam dakikayı ayarlamak için ayar halkasındaki ilgili alana yaklaşık 1-2 saniye basılı tutun. Dakikalar noktalarda görünür. Dakikaları ayar halkasıyla ayarlayınız.
5. Temel ayarlardan çıkmak için ⌂ ile menüye geri gidiniz veya cihazı ⏻ ile kapatınız.

✔ Saat kaydedilir.

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

18 Home Connect

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

Notlar

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

18.1 Home Connect kurulumunu yapınız

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
- Örn. bir akıllı telefon gibi, İOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var.
- Cihaz, kurulum yerinde WLAN ev ağını (Wi-Fi) çekiyor.
- Mobil cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde bulunuyor.

1. Aşağıdaki QR kodunu taratınız.

   QR kod üzerinden Home Connect uygulamasını indirebilirsiniz ve cihazınızı bağlayabilirsiniz.
2. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

18.2 Home Connect ayarları

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

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

18.3 Cihazın Home Connect uygulamasıyla kullanılması

Home Connect uygulamasıyla cihazı uzaktan ayarlayabilir ve başlatabilirsiniz.

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**
Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.
- ▸ Yanıcı cisimler asla pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.
- ▸ Duman çıkmaya başlarsa cihaz kapatılmalı veya fişi çekilmeli ve ortaya çıkabilecek olası alevleri havasız bırakarak söndürmek için kapı kapalı tutulmalıdır.

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

1. Uzaktan başlatmayı etkinleştirmek için ⏍ üzerine basınız.
   Fırın üzerinde onaylama yalnızca izleme veya kalıcı uzaktan çalıştırmadan manuel uzaktan çalıştırmaya geçtiğinizde gereklidir.
   Kalıcı uzaktan çalıştırma için fırın üzerinde herhangi bir onay gerekmez.
2. Home Connect uygulamasında ilgili ayarı yapınız ve cihaza gönderiniz.

   Notlar
   - Fırın çalışmasını cihazdan başlatmanız halinde, uzaktan çalıştırma otomatik olarak etkinleştirilir. Ayarları ilgili Home Connect uygulaması üzerinden değiştirebilirsiniz veya yeni bir program başlatabilirsiniz.
   - Uzaktan başlatmayı etkinleştirdikten sonra 15 dakika içinde cihaz kapağını açabilirsiniz. Bu durum uzaktan başlatmayı devre dışı bırakmaz. 15 dakika dolduktan sonra cihaz kapağı açıksa manuel uzaktan başlatma devre dışı kalır.

18.4 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler, ek fonksiyonlar ve hizmetler için makinenizin yazılımını günceller. Bu durum, ekranın gösterilmesi ve kumandasında küçük değişikliklere yol açabilir.
Bunun için kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusuna bağlanmış olmanız şarttır.
Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğu anda bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir, uygulama üzerinden yazılım güncellemesini başlatabilirsiniz. İndirme başarıyla tamamlandıktan sonra WLAN ev ağınıza (Wi-Fi) girerek
Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.
Güncel yazılım sürümüne, cihazınızın cihaz bilgileri altında Home Connect uygulamasından ulaşabilirsiniz.

Notlar
- Yazılım güncelleme işlemi iki adımdan oluşur.
  – İlk adım indirmedir.
  – İkinci adım cihazınıza kurulumdur.
- İndirme işlemleri sırasında cihazınızı kullanmaya devam edebilirsiniz. Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Kurulum birkaç dakika sürer. Kurulum sırasında cihazınızı kullanamazsınız.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellemenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

18.5 Uzaktan teşhis

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

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

18.6 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.
Cihazınız internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlandığında, aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):
- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen Wi-Fi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- Wi-Fi iletişim modülü güvenlik sertifikası (bilişim teknolojileri bakımından bağlantı güvenliğini sağlamak için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

Bu ilk kayıt işlemi Home Connect fonksiyonlarını kullanıma hazır hale getirir ve sadece Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğinizde yapılması gereken bir işlemdir.

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

19 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.
- ▸ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanmayınız.
- ▸ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapısı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz.

Karıştırılan temizlik maddeleri birbirleriyle kimyasal olarak reaksiyona girebilir.
- ▸ Temizlik maddelerini karıştırmayınız.
- ▸ Temizlik maddelerinin kalıntılarını tamamen çıkarınız.

Yeni sünger bezlerdeki tuz ilgili yüzeylere zarar verebilir.
- ▸ Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.
Cihazı temizlemeye yönelik talimatları takip ediniz.
→ *"Cihazın temizlenmesi", Sayfa 30*

Cihazın ön tarafı

Yüzey	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Paslanmaz çelik	▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Sıcak yüzeylere özel paslanmaz çelik bakım malzemesi	Korozyonu önlemek için paslanmaz çelik yüzeylerden kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen çıkarınız. Çok ince bir paslanmaz çelik bakım malzemesi tabakası uygulayınız.
Plastik veya boyalı yüzeyler	▪ Sıcak deterjanlı su	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Artık çıkarılamayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.
Cam	▪ Sıcak deterjanlı su	Cam kazıyıcı kullanmayınız.

Cihaz kapısı

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Kapı camları	▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Fırın temizleyicisi ▪ Paslanmaz çelik spiral	Cam kazıyıcı kullanmayınız. **İpucu:** Daha iyi temizlemek için kapı camlarını sökünüz. → *"Cihaz kapısı", Sayfa 33*
Kapak kaplaması	▪ Yüksek nitelikli çelikten: Yüksek nitelikli çelik temizleyici ▪ Plastikten: Sıcak deterjanlı su	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Yüksek nitelikli çelik bakım maddeleri kullanmayınız. **İpucu:** Daha iyi temizleyebilmek için üst kapağı çıkartınız. → *"Cihaz kapısı", Sayfa 33*
Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	▪ Paslanmaz çelik temizleyici	Renk bozulmaları Yüksek nitelikli çelik temizleyici ile giderilebilir. Yüksek nitelikli çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
Kapı kolu	▪ 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 alanı

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Emaye yüzeyler	▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Sirkeli su ▪ Fırın temizleyicisi ▪ Paslanmaz çelik spiral	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Pişirme bölümünün temizlendikten sonra kuruması için cihazı kapağını açık bırakınız.

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
		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. Korozyon koruması bundan olumsuz etkilenmez. ▪ Yiyecek kalıntıları nedeniyle emaye yüzeylerde beyaz bir yüzey oluşur. Bu yüzey sağlık açısından sorun teşkil etmez. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. Yüzeyi sitrik asitle temizleyebilirsiniz.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler	-	Kendi kendini temizleyen yüzeylere yönelik talimatı dikkate alınız. → *"Pişirme bölümündeki kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 30*
Raflar	▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Paslanmaz çelik spiral	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. **Not:** Daha iyi temizleyebilmek için rafları sökerek çıkartınız. → *"Raflar", Sayfa 37*
Aksesuarlar	▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Fırın temizleyicisi ▪ Paslanmaz çelik spiral	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.

19.2 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 28*

1. Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
   - ▸ Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.
   → *"Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 29*
2. Yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır.

Pişirme bölümündeki kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Pişirme bölümündeki arka panel, tavan ve yan paneller kendi kendini temizler ve pürüzlü bir yüzeye sahiptir.

DİKKAT
Kendi kendini temizleyen yüzeyleri düzenli olarak temizlemezseniz, yüzeylerde hasarlar oluşabilir.
- ▸ Kendi kendini temizleyen yüzeylerde koyu renkli lekeler olması halinde, pişirme bölümü temizleme fonksiyonuyla temizlenmelidir.
- ▸ Ekranda temizleme talebi görüntülenirse, pişirme bölümü temizleme fonksiyonuyla temizlenmelidir.
- ▸ Fırın temizleyicisi veya aşındırıcı temizleme yardımcıları kullanılmamalıdır. Kendi kendini temizleyen yüzeylere yanlışlıkla fırın temizleyicisi temas ederse yüzey derhal su ve emici bir bezle temizlenmelidir. Ovulmamalıdır.
- ▸ Temizleme fonksiyonunu kullanınız.
  → *"Temizleme fonksiyonu CleanCoating", Sayfa 31*

20 Temizleme fonksiyonu "CleanCoating"

Kendi kendini temizleyen yüzeylerin korunması ve hasarların oluşmaması için "CleanCoating" temizleme fonksiyonunu düzenli olarak kullanınız.
Pişirme bölümündeki kendi kendine temizlenen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramikle kaplanmıştır ve pürüzlü bir yüzeye sahiptir. Cihaz çalışırken kendi kendini temizleyen yüzeyler pişirme, kızartma ve ızgara sonucunda sıçrayan yağları çözer.

Aşağıdaki yüzeyler kendi kendini temizleme özelliğine sahiptir:
- Arka panel
- Kapak
- Yan paneller

DİKKAT
Kendi kendini temizleyen yüzeyleri düzenli olarak temizlemezseniz, yüzeylerde hasarlar oluşabilir.
- ▸ Kendi kendini temizleyen yüzeylerde koyu renkli lekeler olması halinde, pişirme bölümü temizleme fonksiyonuyla temizlenmelidir.
- ▸ Ekranda temizleme talebi görüntülenirse, pişirme bölümü temizleme fonksiyonuyla temizlenmelidir.
- ▸ Fırın temizleyicisi veya aşındırıcı temizleme yardımcıları kullanılmamalıdır. Kendi kendini temizleyen yüzeylere yanlışlıkla fırın temizleyicisi temas ederse yüzey derhal su ve emici bir bezle temizlenmelidir. Ovulmamalıdır.

20.1 Temizleme önerisi

Cihaz, cihaz işletim türünü ve süresini kaydeder, gerekirse temizleme fonksiyonunun kullanılmasını önerir. Cihazı çalıştırdığınızda, ekranda temizleme fonksiyonunun kullanımına ilişkin bir uyarı görüntülenir. Temizleme fonksiyonunu mümkün olduğunca kısa sürede başlatınız.
Cihazınızı her zamanki gibi kullanabilirsiniz. Temizleme önerisi, temizleme fonksiyonu tamamlanana kadar görüntülenmeye devam eder.

Not: Cihaz, örn. yağlı kümes hayvanları veya kızartma nedeniyle önceden kirlenmişse veya kendi kendini temizleyen yüzeylerde koyu lekeler tespit edilirse, temizleme fonksiyonunu kullanmak için ekranda uyarı görüntülenmesini beklemeyiniz. Temizleme fonksiyonunu ne kadar sık kullanırsanız, kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizliği o kadar korunur.

20.2 Cihazın temizleme fonksiyonu için hazırlanması

İyi bir temizleme sonucu elde etmek için cihazı dikkatlice hazırlayınız.

DİKKAT
Fırın temizleyicisi kendi kendini temizleyen yüzeylere hasar verir.
- ▸ Kendi kendini temizleyen yüzeylere fırın temizleyicisi uygulanmamalıdır. Bu yüzeylere fırın temizleyicisi temas ederse yüzeyleri hemen su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Lütfen yüzeyleri ovalamayınız ve aşındırıcı temizleme yardımcı maddeleri kullanmayınız.

1. Aksesuar ve kapları pişirme bölümünden çıkartınız.
2. Rafları takıldıkları yerlerden çıkartınız ve pişirme bölümünden dışarı alınız.
   → *"Raflar", Sayfa 37*
3. Kaba kirleri deterjanlı su ve yumuşak bir bezle ş:u yerlerden temizleyiniz:
   - pişirme bölümü zemininden,
   - cihaz kapağının içinden
   - fırın lambasının cam kapağından

   Bu, çıkarılamayan lekeleri önleyecektir.
4. Nesneleri pişirme bölümünden çıkartınız. Pişirme bölümü boş olmalıdır.

20.3 Temizleme fonksiyonunun ayarlanması

Temizleme fonksiyonu çalıştığı süre boyunca, mutfağı havalandırınız.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır.
- ▸ Cihazın kapısına kesinlikle dokunulmamalıdır.
- ▸ Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- ▸ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Not: Fırın lambası temizleme fonksiyonu sırasında yanmaz.

Gereklilik: .

→ *"Cihazın temizleme fonksiyonu için hazırlanması", Sayfa 31*
1. Menüde "Temizleme" üzerine basınız.
2. üzerinde "CleanCoating" üzerine basılmalıdır.
   1 saatlik süre değiştirilemez.
   Çalışmanın sonlanması gereken zamanı erteleyebilirsiniz.
   → *"Bitişin ayarlanması", Sayfa 16*
3. start stop seçeneğine basınız.

✔ Ekranda temizleme fonksiyonu için gerekli hazırlıklara ilişkin bir uyarı görüntülenir.

4. Uyarıyı onaylayınız.

✔ Temizleme fonksiyonu başlatılır ve süre azalmaya başlar.

✔ Temizleme fonksiyonu sonlandırıldığında bir sinyal duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.

5. Cihazı ile kapatınız.
   - ▸ Temizleme işlemi sonrasında koyu yağlı kirlerin kalması durumunda, temizleme işlemini bir kez daha gerçekleştirin.
6. .
   → *"Cihazın temizleme fonksiyonundan sonra çalışmaya hazır hale getirilmesi", Sayfa 31*

20.4 Cihazın temizleme fonksiyonundan sonra çalışmaya hazır hale getirilmesi

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Pişirme bölümünü nemli bir bezle siliniz.
   Not: Kendi kendini temizleyen yüzeylerde lekeler oluşabilir. Yiyeceklerin içindeki şeker ve protein 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.

3. Rafları takınız.
   → *"Raflar", Sayfa 37*

21 Temizlik Desteği

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

21.1 Temizlik desteğinin ayarlanması

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

Not: Fırın lambası temizlik desteği sırasında yanmıyor.

Gereklilik: Pişirme bölümü tamamen soğumuştur.
1. Aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.
2. **DİKKAT –** Pişirme bölümünde damıtılmış su kullanmak korozyona neden olur.
   - ▸ Damıtılmış su kullanmayınız.

   0,4 litre suya bir damla deterjan eklenmeli ve pişirme bölümü tabanının ortasına dökülmelidir.
3. Menüde "Temizleme" üzerine basılmalıdır.
4. "Temizlik Desteği" seçeneğine basınız.
   Süre değiştirilemez.
5. start stop üzerine basılmalıdır.

✔ Ekranda temizlik desteği için gerekli hazırlıklar hakkında bir mesaj belirir.

6. Uyarıyı onaylayınız.

✔ Temizlik desteği başlatılır ve süre işlemeye başlar.
✔ Temizleme desteği sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.

7. Cihazı ile kapatınız.
8. .
   → *"Temizleme desteğinin ardından pişirme bölümünün temizlenmesi", Sayfa 32*

21.2 Temizleme desteğinin ardından pişirme bölümünün temizlenmesi

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

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Pişirme bölümünde kalan suyu emici bir sünger bezle siliniz.
3. Pişirme bölümündeki pürüzsüz emaye yüzeyleri bir bulaşık bezi veya yumuşak bir fırça ile temizleyiniz. İnatçı kalıntılar paslanmaz çelik ovma süngerleri ile temizlenmelidir.
4. Sirkeye batırılmış bir bezle kireci çıkarınız ve temiz suyla siliniz.
5. Pişirme bölümünü yumuşak bir bezle kurulayınız.
6. Pişirme bölümünü tamamen kurutmak için, cihaz kapağını yakl. 1 saat açık bırakınız veya kurutma fonksiyonunu kullanınız.
   → *"Kurutmanın ayarlanması", Sayfa 33*

22 Kireçten arındırma

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme işlemi gereklidir.
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. 8 dak ile 12 dakika arasında)
- İkinci durulama (süre yakl. 8 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.

22.1 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 çözücü çözeltisi için kireç çözücü ve suyu karıştırınız:

Kireç çözücü versiyonu	Kireç giderme maddesi	Su
Şişe hacmi 500 ml	200 ml	400 ml
Şişe hacmi 250 ml	500 ml	100 ml

İpucu: Tavsiye ettiğimiz sıvı kireç giderme maddelerini, e-mağazadan veya müşteri

hizmetlerinden temin edilebilirsiniz. Satın alırken cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz.
2. Kumanda kapağını açınız.
3. Su haznesini çıkartınız ve kireç sökücü çözelti ile doldurunuz.
4. Kireç sökücü çözelti ile doldurulmuş su haznesini içeri sürünüz.
5. Kumanda kapağını kapatınız.

22.2 Kireç gidermenin ayarlanması

Gereklilik:

→ *"Kireçten gidermenin hazırlanması", Sayfa 32*
1. Menüde "Temizleme" üzerine basılmalıdır
2. "Kireçten arındırma" tuşuna basınız.
   Süre değiştirilemez.
3. start stop seçeneğine basın.

✔ Ekranda kireç giderme için gerekli hazırlıklara ilişkin bir uyarı görüntülenir.
4. Uyarıyı onaylayınız.

✔ Kireç giderme başlatılır ve süre işlemeye başlar.
✔ Kireç gidermenin ilk kısmı sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz 2 defa durulama yapılmasını talep eder.
5. 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 itiniz ve kumanda panelini kapatınız.

✔ Bir durulama sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur.
6. İkinci durulama sona erdiğinde:
   - ▸ Su haznesini boşaltınız ve kurutunuz.
     → *"Su haznesinin boşaltılması", Sayfa 19*
   - ▸ Cihazı ⏻ ile kapatınız.

23 Kurutma

Kalan nemi önlemek için, buharla işletimden ve temizlik desteğinden sonra 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.

23.1 Pişirme bölümünün kurulanması

Pişirme bölümünü kurulayınız veya kurutma fonksiyonunu kullanınız.

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Pişirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.
3. Pişirme bölümündeki suyu siliniz.
4. Pişirme bölümünü kurutunuz.
   - ▸ Pişirme bölümünün kurumasını sağlamak için cihaz kapağını 1 saat açık bırakınız.
   - ▸ Kurutma fonksiyonunu kullanmak için, "Kurutma fonksiyonu" seçeneğini ayarlayınız.
     → *"Kurutmanın ayarlanması", Sayfa 33*

Kurutmanın ayarlanması

Gereklilik:

→ *"Pişirme bölümünün kurulanması", Sayfa 33*
1. Menüde "Temizleme" üzerine basılmalıdır.
2. "Kurutma fonksiyonu" seçeneğine basınız.
   Süre değiştirilemez.
3. start stop üzerine basılmalıdır.

✔ Ekranda, kurutma için gerekli hazırlıklar hakkında bir mesaj belirir.
4. Uyarıyı onaylayınız.

✔ Kurutma çalıştığında süre azalmaya başlar.
✔ Kurutma tamamlandığında bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
5. Cihazı ⏻ ile kapatınız.
6. Pişirme bölümünün tamamen kuruması için cihaz kapağını 1 ila 2 dakika arasında açık bırakınız.

24 Cihaz kapısı

Cihaz kapısını iyice temizlemek için, cihaz kapısını sökebilirsiniz.

Not: Yoğuşma çanağını basınç uygulamadan siliniz.

24.1 Cihaz kapağının sökülmesi

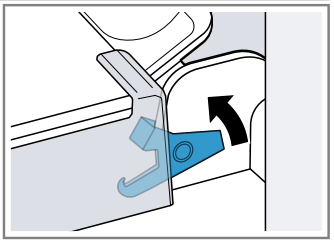
⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Cihaz kapısının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
- ▸ Koruyucu eldiven giyiniz.

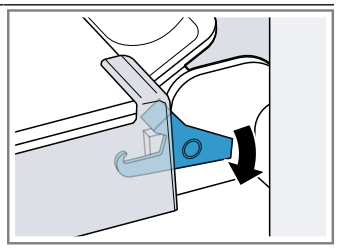
Cihaz kapısının menteşeleri, kapıyı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
- ▸ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

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

   Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız.

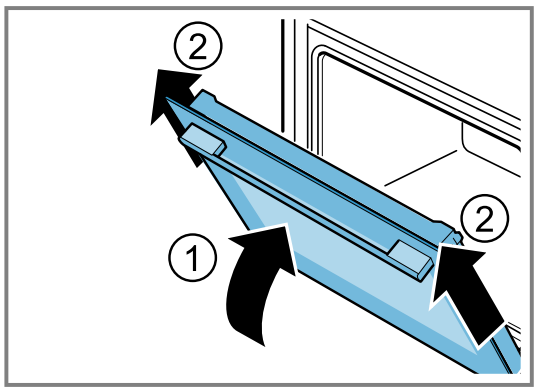
Kilitleme kolu açıldı



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

✔ Kilitleme kolları açık. Artık Menteşeler emniyette ve kendiliğinden kapanmaz.

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



4. Cihaz kapısını dikkatlice düz bir yüzeyde açınız.

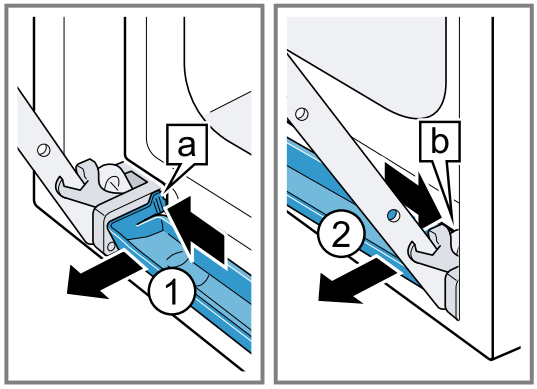
Yoğuşma suyu teknesinin sökülmesi

Notlar

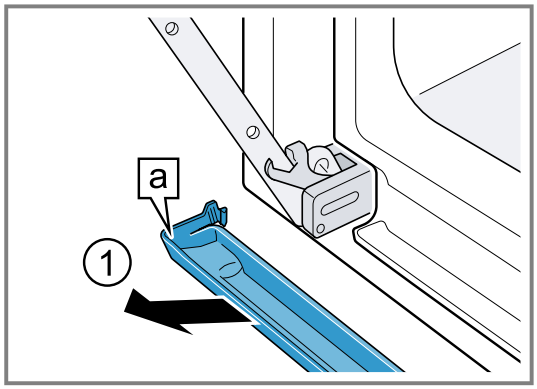
- Yoğuşma suyu teknesini her buharlı işletimden sonra veya her sökme işleminden önce siliniz.
- Yoğuşma suyu teknesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır

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.

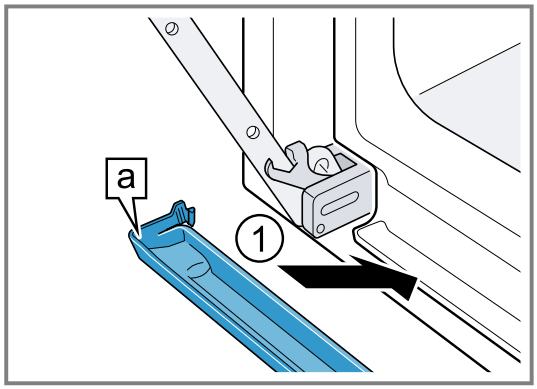


3. Alttaki tutucu kanca çözülene kadar yoğuşma suyu teknesi hafifçe öne devrilmelidir.
4. Yoğuşma suyu teknesi [a] her iki elle eğik şekilde yukarı doğru dışarı çekilmelidir ①.

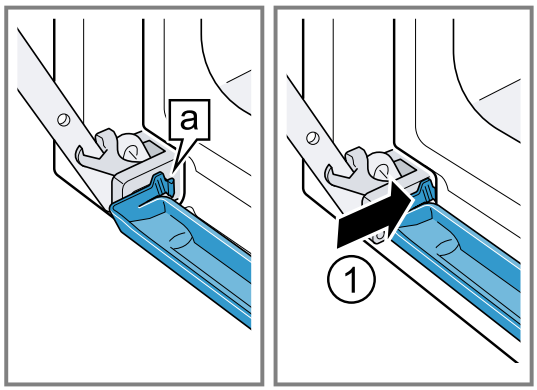


Yoğuşma suyu teknesinin takılması

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.

24.2 Cihaz kapağının takılması

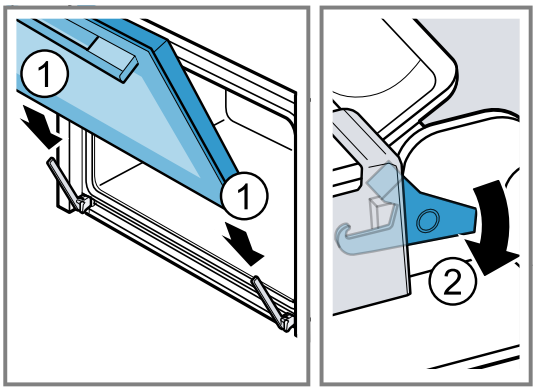
⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Cihaz kapısının menteşeleri, kapıyı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

▸ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

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

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



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

4. Cihaz kapısını kapatınız.

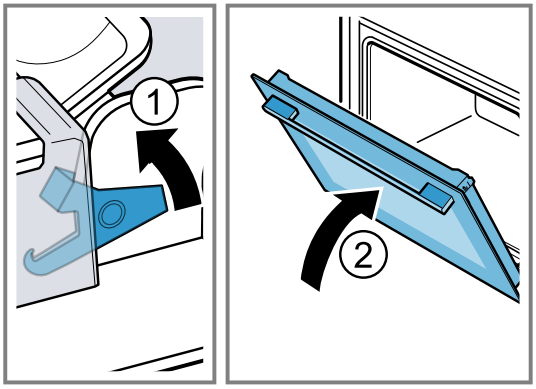
24.3 Kapı camlarının sökülmesi

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

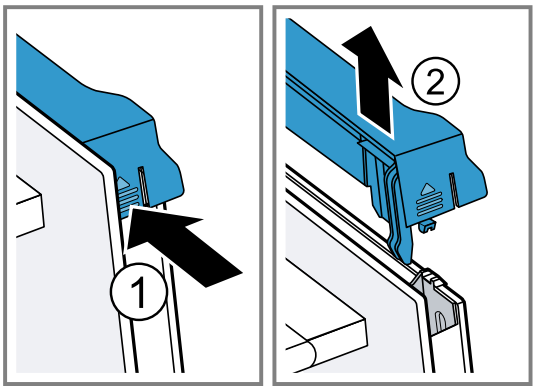
Cihaz kapısının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
- ▸ Koruyucu eldiven giyiniz.

1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız ①.
- ✔ Kilitleme kolları açık. Artık Menteşeler emniyette ve kendiliğinden kapanmaz.

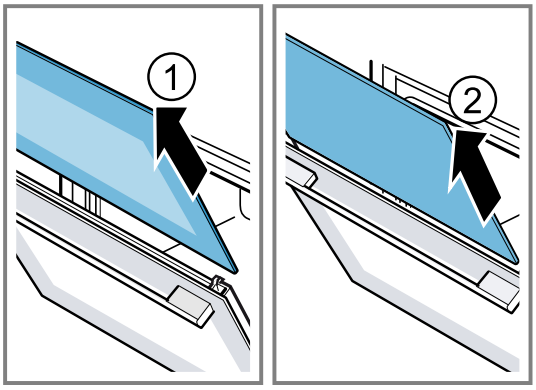
3. Cihaz kapısını dayanak noktasına kadar kapatınız ②.



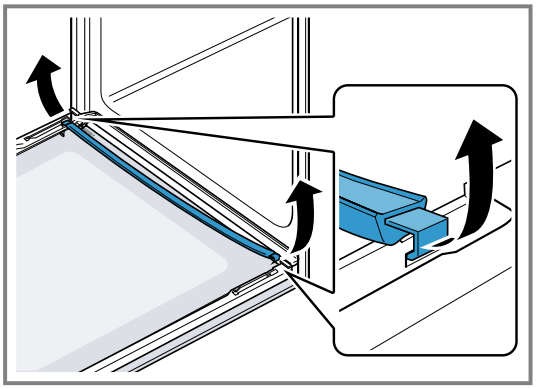
4. Kapı üst plastiğini sol ve sağ tırnaklarından serbest kalana kadar içeri doğru bastırınız ①.
5. Kapı üst plastiğini yerinden çıkarınız ②.



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

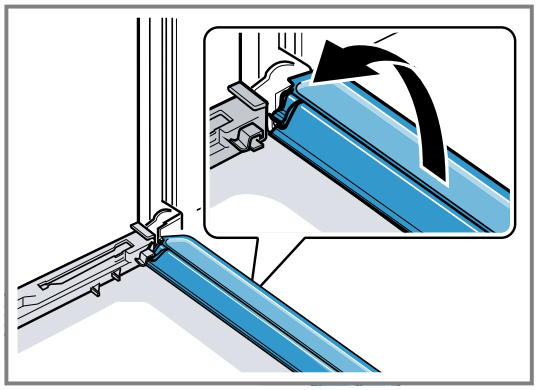


8. Cihaz tipine göre cihaz kapağını açınız ve eğer varsa kapak contasını çıkarınız.



9. İhtiyaç halinde yoğuşma suyu çubuğunu temizlemek için dışarı çıkarabilirsiniz.
   - ▸ Cihazın kapağını açınız.

▸ Yoğuşma çubuğunu yukarı doğru katlayınız ve dışarı çekiniz.



10. ⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Cihaz kapı camlarındaki çizikler zamanla çatlağa dönüşebilir.
▸ Fırın kapısındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

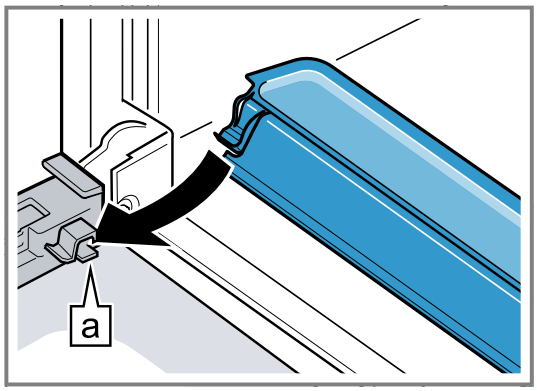
Çıkarılan kapı camlarını her iki taraftan cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.

11. Yoğuşma çubuğunu sıcak deterjanlı suyla temizleyiniz.
12. Cihaz kapısını temizleyiniz.
→ *"Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 29*
13. Kapı camlarını kurulayınız ve yeniden takınız.
→ *"Kapı camlarının takılması", Sayfa 36*

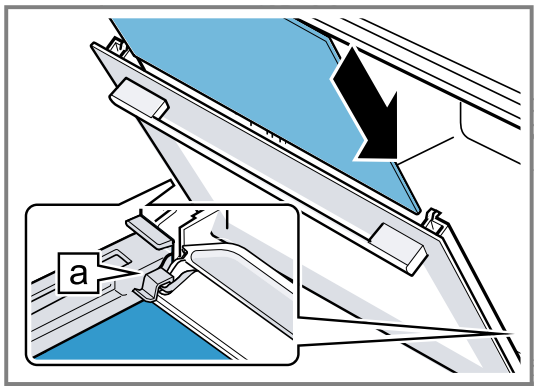
24.4 Kapı camlarının takılması

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

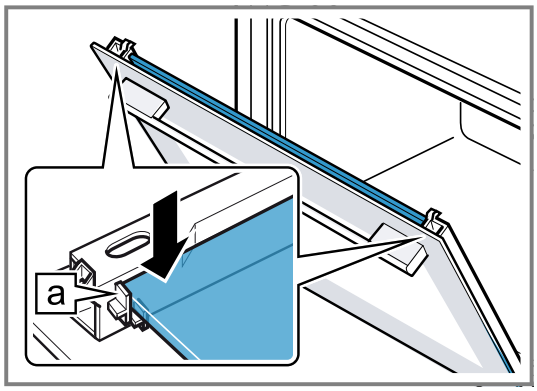
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Yoğuşma suyu çubuğunu dikey olarak tutucuya [a] yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.



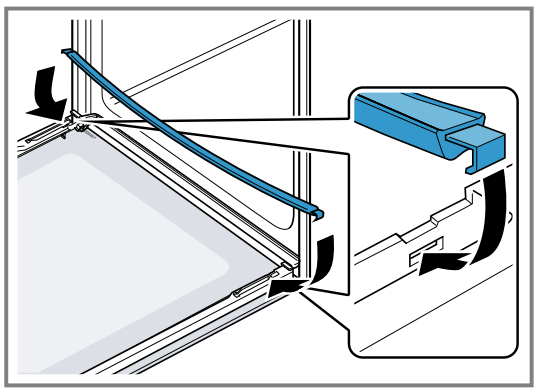
3. Ara camı sağ ve sol tutucu [a] içine itiniz.



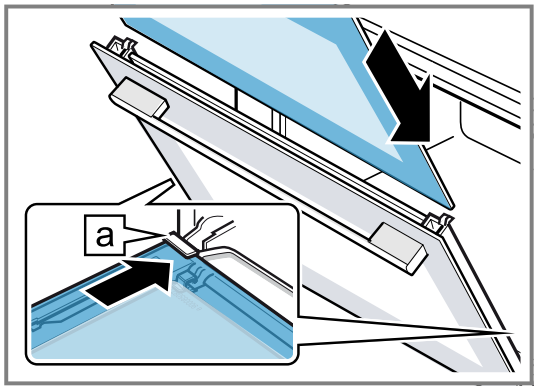
4. Sağ ve sol tutucunun [a] içinde olana kadar ara camı yukarı doğru bastırınız.



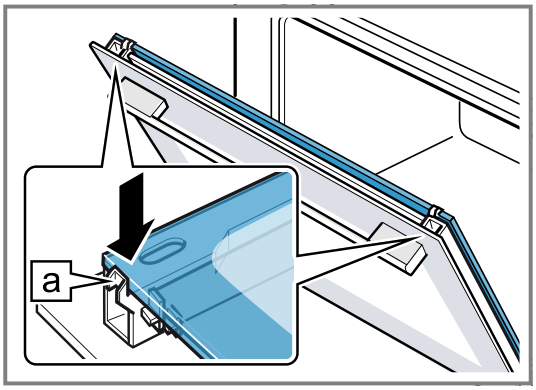
5. Cihaz tipine göre cihaz kapağını açınız ve eğer varsa kapak contasını takınız.



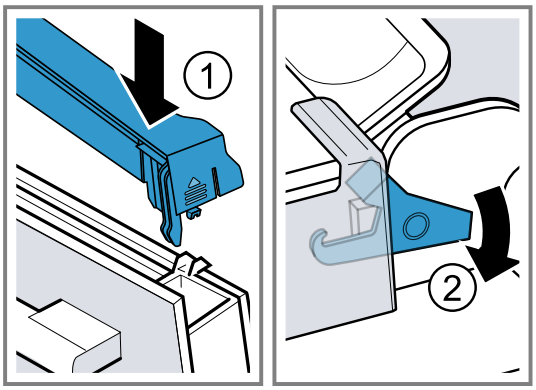
6. **Not:** Camı yerleştirirken, camın parlak tarafının dışarıda olduğundan ve sol ve sağ kesitin üstte olduğundan emin olunuz.
İç camı sağ ve sol tutucu [a] içine itiniz.



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



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



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

11. Cihaz kapağını kapatınız.

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

25 Raflar

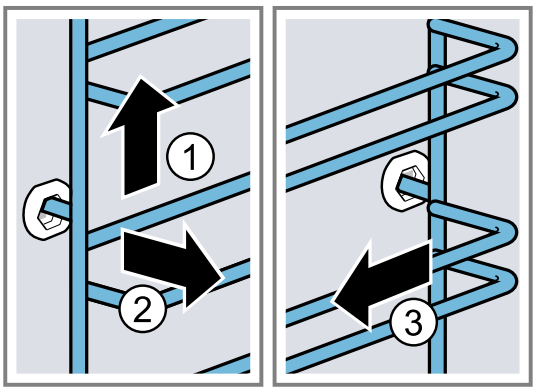
Rafları ve pişirme bölümünü iyice temizlemek veya rafları değiştirmek için rafları çıkarabilirsiniz.

25.1 Rafların sökülmesi

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**
Raflar çok sıcak olur

- Asla sıcak raflara dokunmayınız.
- Cihaz her zaman soğumaya bırakılmalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

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



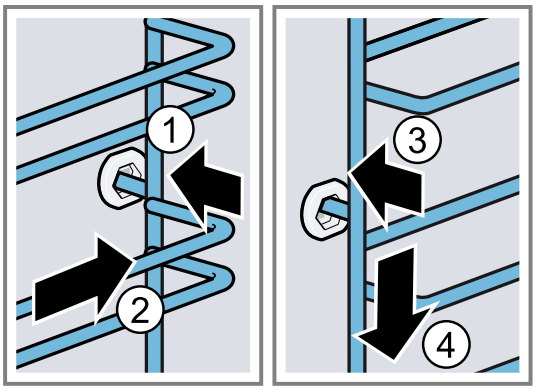
3. Rafı temizleyiniz.
→ *"Temizlik malzemeleri", Sayfa 28*

25.2 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.



26 Arızaları giderme

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

İpucu: Cihazınızın yazılım güncellemelerini otomatik olarak alabilmesi için, Home Connect uygulamasına kalıcı şekilde bağlanması gerekmektedir. Hatalar düzeltilmiştir, performans iyileştirilmiştir ve yeni fonksiyonlar eklenmiştir.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
  → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 40*

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

26.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▸ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
	Elektronik hatası **1.** Sigortayı kapatarak cihazı en az 30 saniye elektrik şebekesinden ayırınız. **2.** Temel ayarları fabrika ayarlarına geri döndürünüz. → *"Temel ayarlar", Sayfa 25*
Ekranda "Dil Türkçe" görüntülenir.	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ İlk çalıştırma ayarlarını yapınız. → *"İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi", Sayfa 13*
Çalışma başlatılmıyor veya iptal ediliyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▸ Ekranda görünen uyarıları kontrol ediniz. → *"Bilgilerin görüntülenmesi", Sayfa 15*
	Fonksiyonel arıza ▸ arayınız. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 40*
Cihaz ısınmıyor.	Demo modu açılmıştır **1.** Sigortayı sigorta kutusundan kapatıp yeniden açarak cihazın elektrik bağlantısını kısa süreli kesiniz. **2.** Yaklaşık 5 dakika içinde temel ayarlarda demo modunu kapatınız. → *"Temel ayarların değiştirilmesi", Sayfa 26*
	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Elektrik kesintisinden sonra cihaz kapağını bir kez açıp kapatınız. ✔ Cihaz kendi kendini kontrol eder ve kullanıma hazırdır.
Cihaz kapalıyken saat görüntülenmiyor.	Temel ayar değiştirildi. ▸ Saat göstergesine ilişkin temel ayarı değiştiriniz. → *"Temel ayarlar", Sayfa 25*
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▸ *www.home-connect.com* adresine gidiniz.
Kumanda paneli açılmıyor.	Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▸ 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 40* **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.

Hata	Neden ve sorun giderme
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 25* **2.** Kalibrasyonu tekrarlayınız. → *"İlk Kullanım öncesi", Sayfa 12*
Cihaz, sayaç önceden görüntülenmeden, kireçten arındırma talep eder.	Ayarlanan su sertlik derecesi çok düşük. **1.** Cihazı kireçten arındırınız. → *"Kireçten arındırma", Sayfa 32* **2.** Su sertliğini kontrol ediniz ve bunu temel ayarlarda ayarlayınız. → *"Temel ayarlar", Sayfa 25*
Cihaz sizden durulama yaptırmanızı istiyor.	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı. ▸ Cihazı durulayınız. → *"Kireçten arındırma", Sayfa 32*
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 17*
	Su haznesi aşağıya düştü. Darbe sonucunda su haznesinin içindeki parçalar yerinden çıkmış. Su haznesi sızdırır. ▸ Yeni su haznesi sipariş ediniz. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 40*
	Fonksiyonel arıza ▸ Demineralize veya filtrelenmiş su kullanmayınız. → *"İlk kullanımdan önce su sertliğinin belirlenmesi", Sayfa 12*
	Sensör arızalı. ▸ arayınız. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 40*
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.
Cihazdan, çalışma sırasında ve kapatıldıktan sonra vızıltılar geliyor.	Pompaya yönelik fonksiyon kontrolü çalışma sesleri oluşturur. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	Temel ayar değiştirildi. ▸ Aydınlatma için temel ayarı değiştiriniz. → *"Temel ayarlar", Sayfa 25*
	LED lambası arızalı. ▸ arayınız. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 40*
Maksimum çalışma süresine ulaşıldı.	İstenmeyen, sürekli çalışmayı önlemek için, ayarlar değiştirilmemişse cihaz birkaç saat sonra ısıtmayı otomatik olarak durdurur. Ekranda bir uyarı görünür. Maksimum çalışma süresine ne zaman ulaşıldığı, çalışma modunun ilgili ayarlarına göre belirlenir. **1.** İşletime devam etmek için, cihazı ⏻ ile kapatınız ve tekrar açınız. İşletimi yeniden ayarlayınız ve başlatınız. **2.** Cihazı kullanmıyorsanız ⏻ ile kapatınız. **İpucu:** Cihazın istem dışı biçimde kapanmasını engellemek için bir süre ayarlayınız. → *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 15*
Ekranda harf ve rakamlardan oluşan bir hata kodu görünüyor, örn. E0111.	Elektronik sistem bir hata tespit etti. **1.** Cihazı kapatıp tekrar açınız. ✔ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kaybolur. **2.** Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 40*

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

27 Atığa verme

27.1 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, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin 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.

28 Müşteri hizmetleri

İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10ºyıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.
Ek olarak, cihazınızın piyasa sunumunu takiben 15 yıla kadar süreyle, müşteri hizmetlerimiz aracılığıyla fonksiyonel açıdan uygun ve stoklanabilir orijinal yedek parçaları temin etme imkanına sahipsiniz.
Daha fazla bilgi için lütfen müşteri hizmetlerimize başvurunuz.
Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.
İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00
Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.
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://www.bosch-yetkiliservisi.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.
SGM-2024/5, (EU) 65/2014 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında *www.bosch-home.com* altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.
SGM-2024-5 yönetmeliği uyarınca ürün bilgileri, basılı enerji etiketinin altında da bulunabilir.

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

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda, cihazınızın etiketinde yer alan ürün numarasını (E-Nr.), imalat numarasını (FD) ve seri numarasını (Z-Nr.) hazır bulundurun.
Numaraların yer aldığı tip plaketini, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz. Buhar kullanan bazı cihazlarda tip plaketini panelin arkasında bulabilirsiniz.



Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.
Cihaz bilgilerini temel ayarlarda da görüntüleyebilirsiniz.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 25*

28.2 Garanti Şartları

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

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

haklarından birini kullanabilir.
Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

29 Serbest yazılıma ve Open Source yazılımına yönelik bilgiler

Bu ürün, telif hakkı sahipleri tarafından serbest yazılım veya Open Source yazılımı olarak lisanslı olan yazılım bileşenleri içerir.
İlgili lisans bilgileri, ev cihazı üzerinde kayıtlıdır. İlgili lisans bilgilerine erişim, Home Connect uygulaması üzerinden de mümkündür: "Profil -> Yasal bilgiler -> Lisans bilgileri".[1] Lisans bilgilerini ilgili markanın web sayfasından da indirebilirsiniz. (Lütfen ürün web sayfasında cihaz modelinizi ve ek dokümanları arayınız.) Alternatif olarak, ilgili bilgileri ossrequest@bshg.com veya BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Münih adresinden talep edebilirsiniz.
İlgili kaynak kodu, talep üzerine sunulur.
Lütfen talebinizi ossrequest@bshg.com veya BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Münih adresine gönderiniz.
Konu: „OSSREQUEST“
Talebinizin işlenmesine yönelik masraflar, size faturalanır. Bu teklif, satın alma tarihinden itibaren üç yıl süresince veya en az ilgili cihaz için destek ve yedek parça sunduğumuz süre boyunca geçerlidir.

30 Uygunluk beyanı

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

CE

2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur.									

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

[1] Cihazın donanımına göre değişir

31 Pişirme önerileri

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

İpucu: Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini ve tarifleri Home Connect uygulamasında veya ana sayfamızda *www.bosch-home.com* bulabilirsiniz.

31.1 Genel hazırlama bilgileri

Tüm yemekleri hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

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

Uygun aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.
→ *"Diğer aksesuar", Sayfa 12*

31.2 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.
- Silikon pişirme kalıpları uygun değildir.
- Güveçleri doğrudan üniversal tavada hazırlarsanız, seviye 2'e yerleştiriniz.
- Ekmek hamuru için geçerli olan değerler hem fırın tepsisi üzerinde hem de baton kek kalıbındaki hamurlar için geçerlidir.

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

Yerleştirme yükseklikleri

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanıyorsanız, 1, 2, 3 ve 4 yerleştirme yükseklikleri arasından seçim yapabilirsiniz. Aşağıdaki yerleştirme yüksekliklerini kullanırsanız en iyi sonucu alırsınız.

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

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

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanınız.

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

31.3 Kızartma, buğulama ve ızgara için hazırlama bilgileri

- Önerilen ayarlar, buzdolabı sıcaklığındaki yiyecekler ve doldurulmamış, kızartmaya hazır kümes hayvanları için geçerlidir.
- Kümes hayvanlarını göğsü veya derisi aşağı gelecek şekilde kaba koyunuz.
- Belirtilen sürenin yaklaşık ½ ila ⅔'ü kadar sonra kızartmaları, ızgara yiyecekleri veya bütün balığı çeviriniz.
- Kızartma termometresiyle tam kıvamında pişirme yapabilirsiniz. Lütfen doğru kullanım için önemli bilgilere dikkat ediniz. →*Sayfa 20*

Tel ızgarada kızartma

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

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

Kapta kızartma

Kapalı kapta hazırlandığında pişirme bölümü daha temiz kalır.

Kapta kızartmaya yönelik genel bilgiler
- Isıya dayanıklı, fırına uygun kap kullanılmalıdır.
- Kabı ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- En uygun olan cam kapların kullanılmasıdır.
- Kızartma kabının üretici bilgileri dikkate alınmalıdır.

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

Kapalı kapta kızartma
- Uygun, iyi kapanan bir kapak kullanılmalıdır.

- Et pişirirken, pişirilecek yiyecekle kapak arasında en az 3 cm mesafe olmalıdır. Et şişebilir.

⚠ **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**
Pişirme sonrasında kapı açıldığında çok sıcak buhar çıkabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.
- ▸ Kapıyı, sıcak buharın sizden uzağa doğru çıkmasını sağlayacak şekilde açın.
- ▸ Çocukları uzak tutulmalıdır.

Izgara

Çıtır çıtır olmasını istediğiniz yiyecekleri ızgara yapınız. Dolaşımlı hava ızgarası bütün kümes hayvanlarının, balıkların ve etlerin pişirilmesi için (örneğin çıtır kızartmalar) idealdir.

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

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

31.4 Buharlama için hazırlık bilgileri

Yiyecekleri koruyarak pişiriniz. Yiyecekler özellikle sulu kalır.
Bunun aksine eti buhar vererek pişirmede 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.
- Buharda pişirme sırasında kapıyı mümkün olduğunca seyrek açınız. Hazırlıktan sonra kondanse su çanağını siliniz. Kondanse su çanağının taşması mobilyaya zarar verebilir.
- Kullanım kılavuzunun ana bölümünde, buharda pişirmenin nasıl ayarlanacağına dair bilgiler bulacaksınız.
  → *"Buhar", Sayfa 17*

Çeşitli kademelerde sebzeler
Brokoli ve patates gibi çeşitli yemekleri veya komple menüleri iki seviyede pişirebilirsiniz. →*Sayfa 46*

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

31.5 Hazır yemekler için hazırlama bilgileri

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

31.6 Yemek seçimi

Yemek kategorilerine göre sıralanmış çok sayıda yemek için önerilen ayarlar.

Çeşitli yemekler için önerilen ayarlar

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar kademesi	Süre, dak.
Kek, malzemeli	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	2		150-170	-	60-80
Kek, 2 katlı	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	3+1		140-160	-	60-80
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-160	-	50-60
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 Kapalı	**1.** 10 **2.** 25-35
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	3		160-180	-	55-75

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar kademesi	Süre, dak.
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		180-190	-	30-40
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi	3		180-200 [1]	1	10-15
Muffin	Muffin tepsisi	3		170-190	-	15-20
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3		160-180	2	25-35
Kurabiye	Fırın tepsisi	3		140-160	-	15-30
Kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-160	-	15-30
Kurabiye, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		140-160	-	15-30
Ekmek, 750 g	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 Kapalı	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Ekmek, 1500 gr	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 Kapalı	**1.** 10-15 **2.** 45-55
Ekmek, 1500 gr	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2		200-210	-	35-45
Pide	Üniversal tava	3		220-230	3	20-30
Sandviç ekmeği, taze	Fırın tepsisi	3		200-220	2	20-30
Pizza, taze - fırın tepsisinde	Fırın tepsisi	3		180-200	-	20-30
Pizza, taze - fırın tepsisinde, 2 katlı	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, taze, ince hamur, pizza kalıbında	Pizza tepsisi	2		220-230	-	20-30
Börek	Üniversal tava	3		200-210	-	30-40
Kiş	Koyu kaplamalı kiş kalıbı	1		200-210	-	25-40
Tart flambe	Üniversal tava	3		240-250 [1]	-	10-18
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	2		150-170	2	40-50
Patates graten, çiğ malzeme, 4 cm yüksek	Fırın kabı	2		160-190	-	50-70
Tavuk, 1,3 kg, doldurulmamış	Izgara	2		200-220	-	60-70
Tavuk, 1,3 kg, doldurulmamış	Izgara	2		190-210	2	50-60
Tavuk göğsü filetosu, buharda	Delikli buharda pişirme kabı	3		100	-	15-25
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Izgara	3		200-220	2	30-45
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Izgara	2		160-180	-	120-150
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Izgara	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 130-140 **2.** 150-160 **3.** 170-180	2 2 Kapalı	**1.** 110-120 **2.** 20-30 **3.** 30-40

[1] Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar kademesi	Süre, dak.
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		180-190	-	110-130
Domuz kızartması, derisiz, örn. boyun, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		190-200	-	120-140
Derili domuz kızartması örn. omuz, 2 kg	Üzeri açık kaplar	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 100 **2.** 170-180 **3.** 200-210	Kapalı 1 Kapalı	**1.** 25-30 **2.** 60-80 **3.** 20-30
Sığır filetosu, orta, 1 kg	Izgara	2		210-220	-	40-50
Sığır filetosu, orta, 1 kg	Üzeri açık kaplar	2		190-200	1	50-60
Sığır kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kaplar	2		200-220	-	130-160
Sığır kızartması, 1,5 kg	Üzeri kapalı kaplar	2		200-220	-	140-160
Rozbif, orta, 1,5 kg	Izgara	2		220-230	-	60-70
Rozbif, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		190-200	1	65-80
Burger, 3-4 cm yüksek	Izgara	4		3	-	25-30 [1]
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		170-190	-	50-80
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		170-180	1	80-90
Balık, kızartılmış, bütün, 300 g, örneğin alabalık	Üniversal tava	2		**1.** 170-180 **2.** 160-170	1 Kapalı	**1.** 15-20 **2.** 5-10
Balık, buğulama, bütün, 300 g, örneğin alabalık	Delikli buharda pişirme kabı	3		80-90	-	15-25
Balık filetosu, doğal, buğulama	Delikli buharda pişirme kabı	3		80-100	-	10-16
Karnabahar, bütün, buharda	Delikli buharda pişirme kabı	3		120	-	20-30
Havuç, dilimlenmiş, buharda	Delikli buharda pişirme kabı	3		120	-	5-7
Ispanak, buharda	Delikli buharda pişirme kabı	3		100	-	2-3
Kabuğu ile haşlanmış patates, bütün	Delikli buharda pişirme kabı	3		120	-	30-35
Uzun pirinç, 1:1,5	Yassı kap	3		110	-	12-17
Yumurta, katı pişmiş	Delikli buharda pişirme kabı	3		100	-	9-12

Tatlı

Crème Caramel veya Crème Brûlée'nin 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.
   Uzun ömürlü süt ile 40 C'ye kadar 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. Yoğurt hazırlandıktan sonra en az 12 saat buzdolabında dinlenmeye bırakılmalıdır.

[1] Yemek toplam sürenin 2/3'ünden sonra çevrilmelidir.

Tatlılar ve kompostolar için önerilen ayarlar

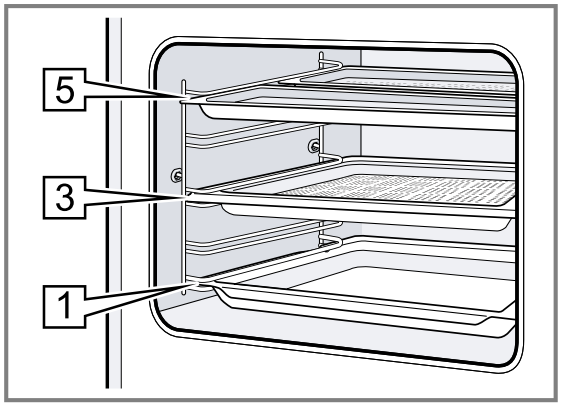
Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Crème Brûlée	Porsiyon kalıpları	3		85	-	20-30
Krem karamel	Porsiyon kalıpları	3		85	-	30-40
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme bölümü zemini		35-40	-	300-360

Buharla menü pişirme

Tüm bir menünün pişirilmesi hakkında ayar önerileri ve ayrıntılı bilgiler.

Menü pişirmek için hazırlama bilgileri

- Uygun aksesuarları kullanınız ve bunları doğru şekilde fırına yerleştiriniz. →*Sayfa 10*



- Yerleştirme yükseklikleri:
  - Buharda pişirme tepsisi, Büyüklük M: Yükseklik 5
  - Buharda pişirme tepsisi, Büyüklük XL: Yükseklik 3
  - Üniversal tava: Yükseklik 1
- Pişirme süresi en uzun olan yemeği pişirme bölümüne ilk olarak koyunuz. Yiyeceklerin geri kalanını doğru zamanda ekleyiniz. Böylece tüm yemekler aynı anda pişer.
- Münferit yemekleri hazırlamak için talimatlara dikkat ediniz.
  - Isınma süresi yemeklerin boyuna ve ağırlığına göre değişir.
  - Pişirme süresi miktara bağlı değildir.
  - Buhara dayanıklı kaplar kullanınız.
  - Sufleyi folyo ile örtünüz, örn. taze tutma folyosu ile.
  - Üniversal tavayı daima seviye 1'e sürünüz.
- Buharlı menü pişirmede toplam pişme süresi uzar, çünkü kapak her açıldığında biraz buhar çıkışı olur ve cihazın yeniden ısınması gerekir.
- Menü pişirme işleminden sonra pişirme bölümünü ve kondanse su çanağını kurulayınız.

Menü pişirme için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Haşlanmış patates, dörde bölünmüş Derin dondurulmuş somon filetosu Brokoli	Delikli buharla pişirme kabı, M boy + Deliksiz buharla pişirme kabı, M boy + Delikli buharla pişirme kabı, XL boy	5+5+3		100	-	**1.** 30 **2.** 20 **3.** 10

31.7 Özel hazırlama türleri ve diğer uygulamalar

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

Hassas pişirme

Orta/az pişmiş veya tam kıvamına pişirilmesi gereken tüm özel et parçaları için idealdir. Et ve kümes hayvanları düşük sıcaklıklarda yavaşça pişirildiğinde sulu ve yumuşak kalır.

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 et kullanınız. En uygunu kemiksiz ve fazla bağ dokusu olmayan parçalardır.
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.
   Fırının içindeki sıcaklığı eşit tutmak için, yumuşak pişirme sırasında fırının kapağını kapalı tutunuz.

Hassas pişirmeye yönelik ipuçları

Burada hassas pişirmede iyi sonuçlar elde etmek için ipuçları bulabilirsiniz.

Konu	İpucu
Ördek göğsünü hassas pişirmek istiyorsunuz.	▪ Ördek göğsü soğuk bir tavaya koyulmalıdır. ▪ Önce derili taraf kızartılmalıdır. ▪ Ördek göğsü hassas pişirilmelidir. ▪ Hassas pişirme sonrasında ördek göğsü çıtır çıtır olacak şekilde 3 ila 5 dakika ızgarada pişirilmelidir.

Konu	İpucu
Hassas pişirilmiş etinizi mümkün olduğunca sıcak servis etmek istiyorsunuz.	▪ Servis tabağı ısıtılmalıdır. ▪ Sosu çok sıcak servis edilmelidir.

Yavaş pişirme için önerilen ayarlar

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

Hava ile Kızartma (3DFry)

Hava ile Kızartma (3DFry) ile yemeklerinizi çıtır ve az yağlı pişirebilirsiniz. Hava ile Kızartma (3DFry) özellikle normalde yağda kızartılan yemekler için uygundur.

Hava ile Kızartma (3DFry) ile ilgili hazırlık bilgileri

Air Fry ile yemek hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

- 3D Fry ile hazırlama yalnızca bir kademede mümkündür.
- Emayeli 3D Fry tepsisi en canlı sonucun ortaya çıkmasını sağlayacaktır. Delikli yüzey sayesinde özellikle gıda çevresinde iyi hava sirkülasyonu sağlanır. 3D Fry tepsisi standart olarak cihazda mevcut değilse, 3D Fry tepsisini özel aksesuar olarak temin edebilirsiniz.
- Fırın ön ısıtmaya alınmamalıdır.
- Pişirme kağıdı kullanılmamalıdır. Pişirme bölümünde hava dolaşımı sağlanmalıdır.
- Derin dondurulmuş yiyeceklerin buzu çözülmemelidir.
- Air Fry sacına veya üniversal tavaya yemek eşit şekilde dağıtılmalıdır. Yemekler mümkünse tek kat olacak şekilde aksesuar üzerine yayılmalıdır.
- Aksesuar, yerleştirme yüksekliği 3'te pişirme bölümüne itilmelidir. 3D Fry tepsisi kullanırken kirlenmeye karşı koruma amacıyla boş bir üniversal tavayı yerleştirme yüksekliği 1'e itebilirsiniz.
- Pişirme süresinin yarısından sonra pişirilecek yiyecek çevrilmelidir. Büyük miktarlarda pişirilecek yiyecek 2 kez çevrilmelidir.

İpucu: Pişirilecek yiyeceğe ancak piştikten sonra tuz atılmalıdır. Böylece pişirilecek yiyecek daha çıtır olur. Panelenmiş sebzeler de 3D Fry ile hazırlama için uygundur. Yağ tasarrufu sağlamak için yağ paneye bir spreyle püskürtülmelidir. Böylece az yağ ile çıtır bir deri oluşur.

Hava ile Kızartma (3DFry) için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Patates kızartması	Air Fry tepsi veya Üniversal tava	3		180-200	-	15-20
Patates cepleri, içli	Air Fry tepsi veya Üniversal tava	3		180-200	-	15-20
Kızartmalık püre patates, donmuş	Air Fry tepsi veya Üniversal tava	3		180-200	-	15-20

[1] Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Tavuk kroket, nugget, dondurulmuş	Air Fry tepsi veya Üniversal tava	3		180-200	-	8-12
Paneli balık çubukları	Air Fry tepsi veya Üniversal tava	3		180-200	-	10-20
Brokoli, panelenmiş	Air Fry tepsi veya Üniversal tava	3		180-200	-	10-20

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. Şişeleri temiz bir bezle kurulayınız.
6. Cihazı dezenfekte ettikten sonra siliniz.

Hijyen için ayar önerileri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Temiz kapları mikroplardan arındırma	Delikli buharda pişirme kabı	2		100	-	15-20

Dezenfeksiyon için uygulama bilgileri

Kapları dezenfekte ederken bu bilgileri dikkate alınız.

- Cihazınızı, reçel kavanozlarını veya kavanozları ve kapaklarını hazırlamak için kullanabilirsiniz.
- Reçelin raf ömrünü uzatmak için reçeli sonradan işleme tabi tutabilirsiniz.
- Yalnızca buhar için uygun ısıya dayanıklı kapları dezenfekte ediniz.
- Sadece kusuru olmayan, temiz kavanoz ve kapaklar kullanınız.
- Kapları dezenfekte etmeden önce bulaşık makinesinde temizlemek en iyisidir.

Hamur mayalama

Cihazınızın içinde mayalı hamurlar oda sıcaklığına göre daha hızlı mayalanır ve kurumaz.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuk.

1. Izgara içeri sürülmelidir.
2. Hamur, tel ızgaranın üzerinde bir kaseye koyulmalıdır. Kasenin üzeri örtülmemelidir.
3. Cihaz, ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır. Bu değerler ortalama değerlerdir. Sıcaklık ve mayalama süresi katkı maddelerinin türüne ve miktarına bağlıdır.
4. Kabartma işlemi sırasında cihaz kapısını açmayınız, aksi durumda nemi kaçar.
5. Pişirmeden önce pişirme bölümü kurulanmalıdır.

Hamur kabartma için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Çok yağlı hamur, örn. panettone	Izgara üzerinde kap	2		40-45	-	40-90
Beyaz ekmek	Izgara üzerinde kap	2		35-40	-	30-40

Rejenerasyon

Yiyecekleri, buhar vermek suretiyle 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 bölümünü ve kondanse su çanağını kurulayınız.

Isıtma ve tekrar ısıtma için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Tencere yemeği, soğutulmuş, 1 porsiyon	Üzeri açık kaplar	2		120-130	-	15-25
Pizza, pişmiş, soğutulmuş	Izgara	2		170-180 [1]	-	5-15
Sandviç ekmeği, Baget, kızartılmış	Izgara	2		150-160 [1]	-	10-20
Pizza, pişmiş, dondurulmuş	Izgara	2		170-180 [1]	-	5-15
Sandviç ekmeği, baget, pişmiş, dondurulmuş	Izgara	2		160-170 [1]	-	10-20

Sıcak tutma

Sıcak tutma için hazırlama bilgileri

- "Sıcak tutma" ısıtma türünü kullanırsanız, yoğuşma 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

31.8 Test yemekleri

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

Fırında pişirme

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

Pişirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Şekerpare	Fırın tepsisi	3		140-150 [2]	-	25-40
Sıkma kurabiye	Fırın tepsisi	3		140-150 [2]	-	25-40
Sıkma kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-150 [2]	-	25-40
Sıkma kurabiye, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi + Üniversal tava	5+3+1		130-140 [2]	-	35-55
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		160 [2]	-	20-30
Küçük kekler	Fırın tepsisi	3		150 [2]	-	25-35
Küçük kekler, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150 [2]	-	25-35
Küçük kekler, 3 kademeli	2x Fırın tepsisi	5+3+1		140 [2]	-	35-45

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
	+ Üniversal tava					
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170 [1]	-	25-35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170 [1]	-	30-40
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 Kapalı	**1.** 10 **2.** 20-25
Yağsız kek, 2 seviye	2x Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3+1		150-170 [1]	-	30-50

Buharda pişirme

Önerilen ayarlarda belirtilmişse, üniversal tavayı XL boyutunda delikli kabın altına yerleştiriniz.

Yerleştirme yükseklikleri

Tek seviyede buharda pişirme için yerleştirme yükseklikleri

- Maksimum 2,5 kg kullanınız.
- XL boyu delikli buhar kabı: Yükseklik 3

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	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Bezelye, dondurulmuş, iki kap	2x Buharla pişirme kabı, boy XL + Üniversal tava	5+3+1		100	-	- [2]
Brokoli, taze, 300 g	Buharla pişirme kabı, boy XL	3		100 [3]	-	9-10 [4]
Brokoli, taze, bir kap	Buharla pişirme kabı, boy XL	3		100 [3]	-	12-13 [4]

Izgara

Izgara için ayar önerileri

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar kademesi	Süre, dak.
Ekmek dilimleri kızartma	Izgara	5		3 [5]	-	4-6

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

32 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



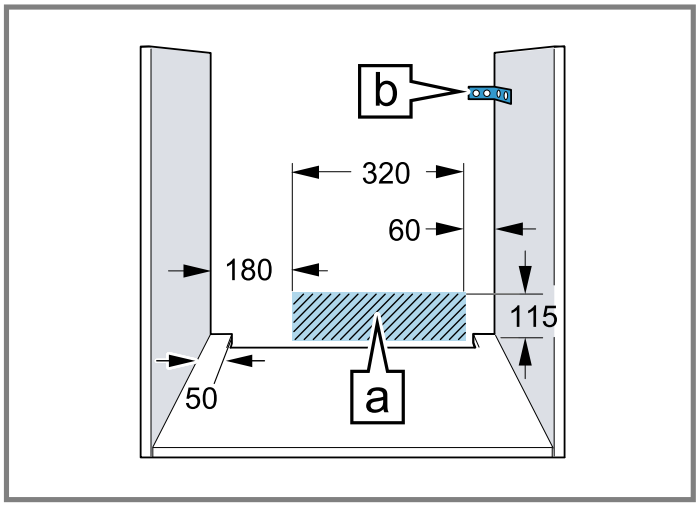
mm

32.1 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 fişe takılmamalıdır.
- Fırını ve kapısını cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapağından çıkarınız.
- Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat ediniz.
- Gömme mobilyalar 95 °C'lik sıcaklığa kadar, bitişik mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
- Cihaz bir dekor veya mobilya kapısının arkasına monte edilmemelidir. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
- Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşları temizleyiniz. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
- Cihaz zeminden 850 mm'den daha az bir yüksekliğe monte edilebilir.
- Cihazı yatay düzlem üzerine yerleştiriniz.
- 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 – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihazın kurulumu tamamlandıktan sonra cihazın arkasındaki açıklıklar, altındaki çekmeceler ve dolaplar çocukların erişiminden uzak tutulmalıdır. Bu durum kurulum aracılığıyla güvence altına alınmalıdır. Pişirme tezgahının varlığı halinde, kapalı arka duvarın mevcut olması gereklidir.

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!


Manyetizmaya dikkat


Kalp pili olan kişiler için dikkat

Kumanda bölümünde sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bunlar kalp pili veya insülin pompası gibi elektronik implantların fonksiyonunu etkileyebilir.

- ▸ Elektronik implant bulunan kişiler kumanda bölümüyle en az 10 cm mesafeyi korumalıdır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

- ▸ Uzatma kabloları veya çoklu priz takımları kullanmayınız.
- ▸ Sadece üreticinin izin verdiği adaptörleri ve elektrik kablolarını kullanınız.
- ▸ Elektrik kablosu çok kısaysa ve daha uzun bir elektrik kablosu yoksa, ev tesisatının uyarlanması için uzman bir elektrik şirketi arayınız.

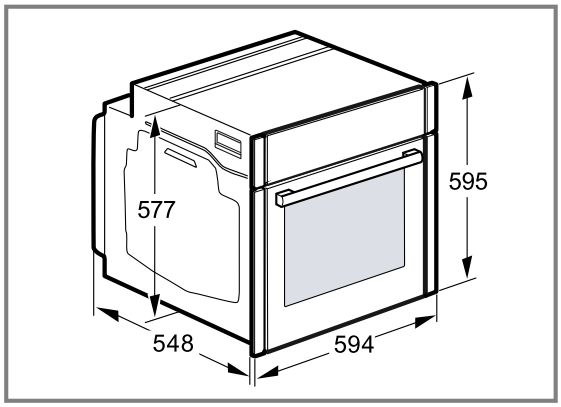
DİKKAT

Cihazın kapı kolundan taşınması, tutamağın kırılmasına neden olabilir. Kapı kolu cihazın ağırlığına dayanıklı değildir.

- ▸ Cihaz kapı kolundan taşınmamalı veya tutulmamalıdır.

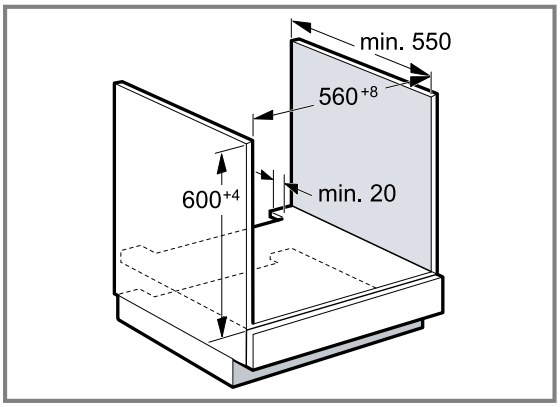
32.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



32.3 Çalışma tezgahı altına montaj

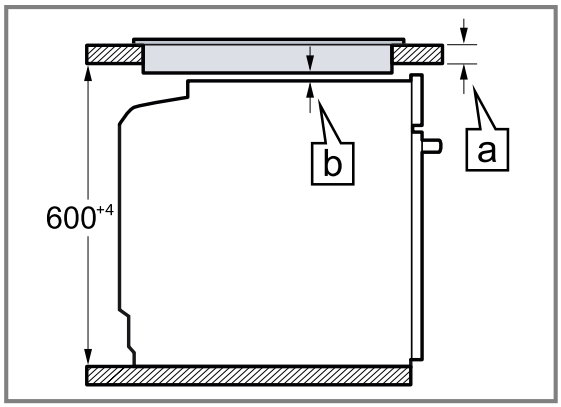
Çalışma tezgahı altına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Çalışma tezgahı gömme mobilyaya sabitlenmelidir.
- Varsa ocağın montaj kılavuzuna uyulmalıdır.
- Ocak için farklı ulusal montaj uyarılarına uyulmalıdır.
- Çalışma tezgahı derinliğinin 600 mm olmasına dikkat ediniz.
- Gazlı ocağın altına montaj yapılırken, cihazın gazlı ocağın gaz bağlantısıyla temas etmediğinden emin olunması gerekmektedir.
- Gerekiyorsa gaz tesisatının kurulumu veya onarımı için yetkin ve lisanslı bir uzmanın davet edilmesi önerilmektedir.

32.4 Ocak altına montaj

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



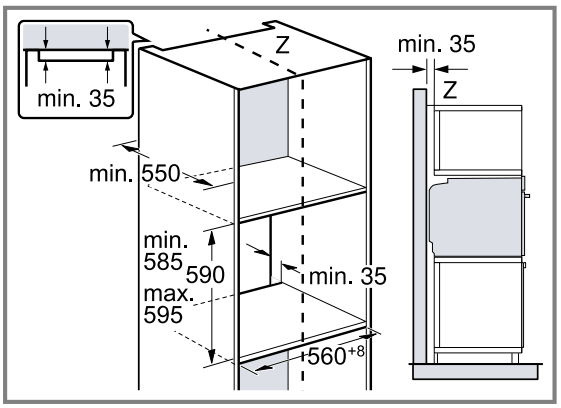
Gerekli minimum mesafe [b] nedeniyle minimum çalışma tezgahı kalınlığı [a] olmalıdır.

Ocak türü	mm cinsinden yerleştirilen a	mm cinsinden yüzeye sıfır a	mm cinsinden b
İndüksiyonlu ocak	37	38	5

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

32.5 Boy dolabına montaj

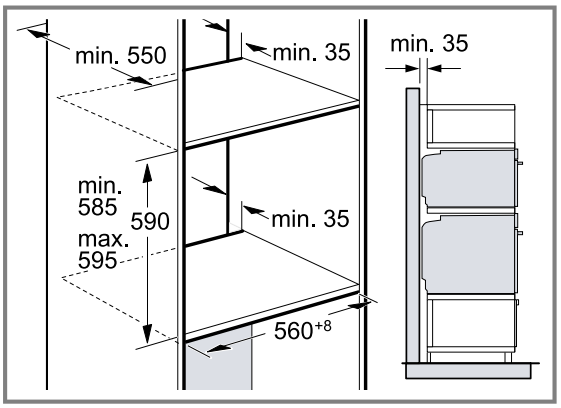
Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



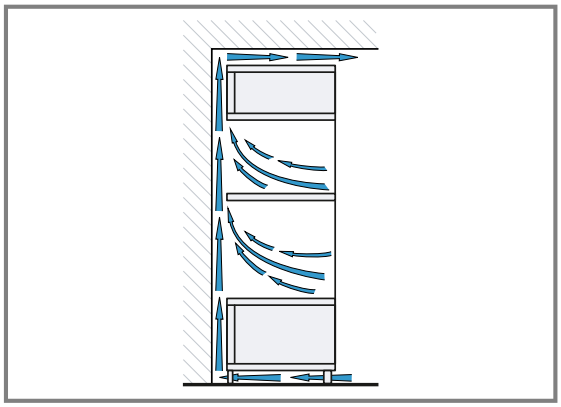
- Cihazın havalandırılması için ara raflarda havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

32.6 İki cihazın üst üste kurulması

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



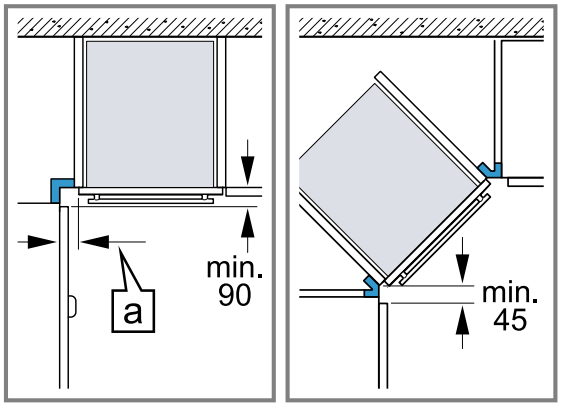
- Cihazların havalandırılması için ara raflarda bir havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Her iki cihazda da yeterli havalandırmayı sağlamak için süpürgelik alanında en az 200 cm² havalandırma açıklığı gereklidir. Bunun için alt panel kesilmeli veya bir havalandırma ızgarası takılmalıdır.
- Hava değişiminin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



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

32.7 Köşe montajı

Köşe montajı sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- Cihazın kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında asgari ölçüye dikkat edilmelidir. Ölçü a, tutamağa ve mobilyanın ön cephe kalınlığına bağlıdır.

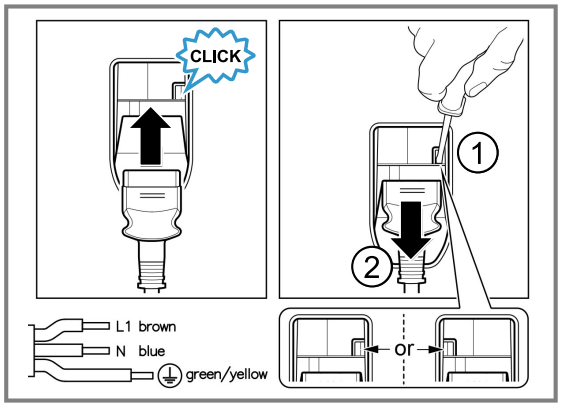
32.8 Elektrik bağlantısı

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

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

[1] Ocak için farklı ulusal montaj uyarılarına uyulmalıdır.

- Bağlantı kablosu, klik sesi duyulana kadar cihazın arka tarafına takılmalıdır. 3 m uzunluğunda bir bağlantı kablosu müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.



- Bağlantı kablosu sadece orijinal bir kablo ile değiştirilebilir. Bu, müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.
- Montaj sırasında bir temas koruması mevcut olmalıdır.
- Cihazın ekranının laranlık kalması halinde, bağlantı yanlış yapılmış demektir. Cihazı şebekeden ayırınız, bağlantıyı kontrol ediniz.

Cihazın koruyucu kontak fişiyle elektriğe bağlanması

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

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

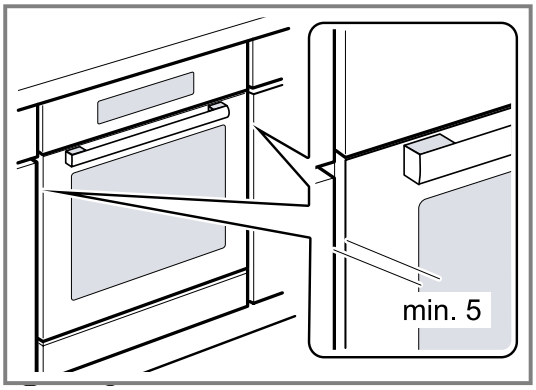
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

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

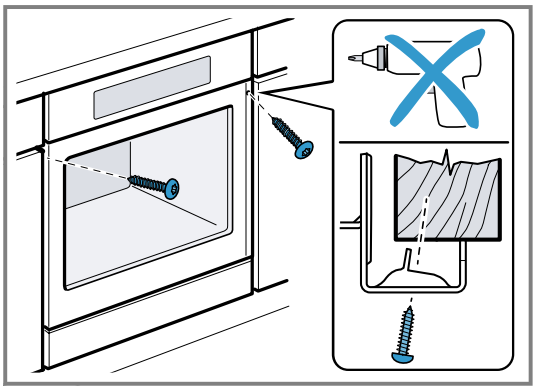
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır.
   Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız.
   Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
   - ▸ yeşil-sarı = Topraklama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

32.9 Cihazın monte edilmesi

1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



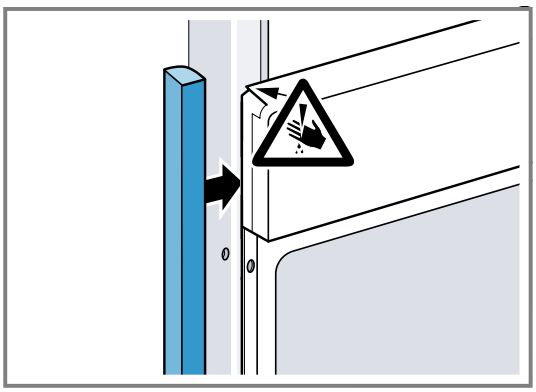
2. Cihazı sıkıca vidalayınız.



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

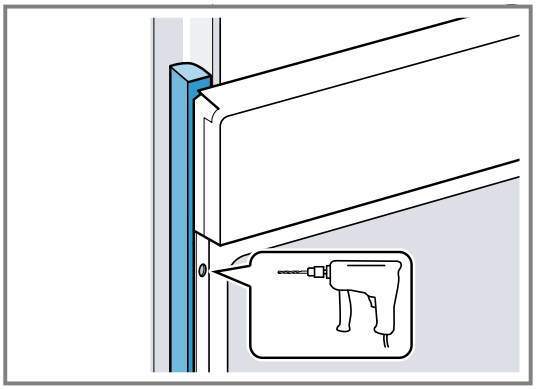
32.10 Dikey tutma kulbu ile tutamaksız mutfaklarda:

1. Keskin kenarları kapatmak ve güvenli montaj sağlamak için her iki tarafa da uygun bir dolgu parçası takınız.

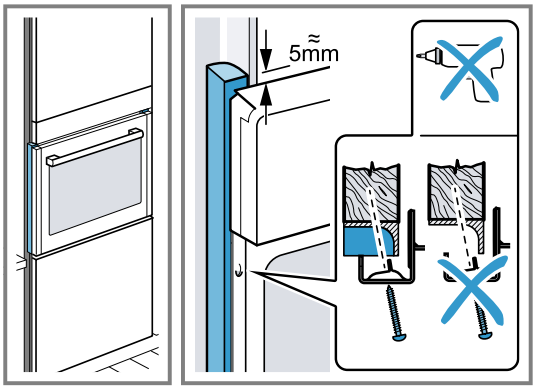


2. Dolgu parçasını mobilyaya sabitleyiniz.

3. Bir vida bağlantısı oluşturmak için dolgu parçasını ve mobilyayı önceden deliniz.



4. Cihazı uygun bir cıvatayla sabitleyiniz.

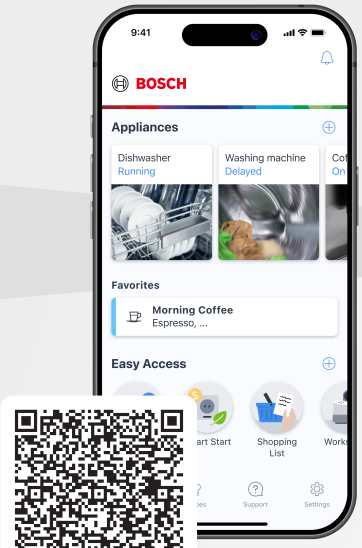


32.11 Cihazın sökülmesi

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

CE

Bosch Home Connect App



Cihazınızı bugün bağlayınız ve aşağıdaki avantajlardan yararlanınız:

- **Her yerden: Yemek yapma süresi gibi alet bilgilerine ulaşım ve sesli zeki denetim.**
- **Yazılım güncellemeleri, pişirme yardımı ve işlev açıklamaları sayesinde cihaz performansı iyileştirildi.**
- **Bakım artık oldukça basit: Bakım ve temizlik için hatırlatmalar ile cihazın durumuna genel bir bakış.**

Yardıma mı ihtiyacınız var? Burada bulabilirsiniz.

Bosch ev aletleriniz hakkında uzman tavsiyeleri, olası sorunlar için yardım hizmetleri veya Bosch uzmanları tarafından onarım.

Bosch tarafından size pek çok konuda nasıl destek sağlanabileceğini öğrenin:
www.bosch-home.com/service

Tüm ülkelerin iletişim bilgileri ekteki hizmet dizininde listelenmiştir.

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

A Bosch Company

9001682565 (060708) REG25
tr