BOSCH

Ankastre fırın

HRG.32E.3

[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 6
5 Aksesuar 9
6 İlk Kullanım öncesi 10
7 Temel Kullanım 11
8 Hızlı ısıtma 11
9 Zaman fonksiyonları 11
10 Buhar 13
11 Programlar 14
12 Çocuk kilidi 16
13 Temel ayarlar 17
14 Cihazı temizleme ve bakımını yapma 18
15 Temizlik Desteği 20
16 Kireçten arındırma 20
17 Cihaz kapısı 21
18 Raflar 24
19 Arızaları giderme 25
20 Atığa verme 27
21 Müşteri hizmetleri 27
22 Pişirme önerileri 28

23 MONTAJ KILAVUZU 33
23.1 Genel montaj bilgileri 33

⚠ 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 4000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:
- Harici bir zamanlayıcı veya bir uzaktan kumanda ile.

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 9*

⚠ 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.

Teleskopik çıkartma mekanizmaları cihaz çalışırken ısınır.
- Teleskopik çıkartma mekanizmalarına dokunulmadan önce soğumaları beklenmelidir.
- Sıcak teleskopik çıkartma mekanizmalarına sadece eldivenle dokunulmalıdır.

⚠ 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 27*

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

⚠ 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 Halojen aydınlatma

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

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

1.7 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.

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.

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
Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.
- ▸ Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır.

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

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

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

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

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

▸ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.
→ *"Pişirme önerileri", Sayfa 28*
✔ Cihazda ön ısıtma yapmamanız size %20'ye kadar enerji tasarrufu sağlar.

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

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

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

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

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

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

Not: 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)

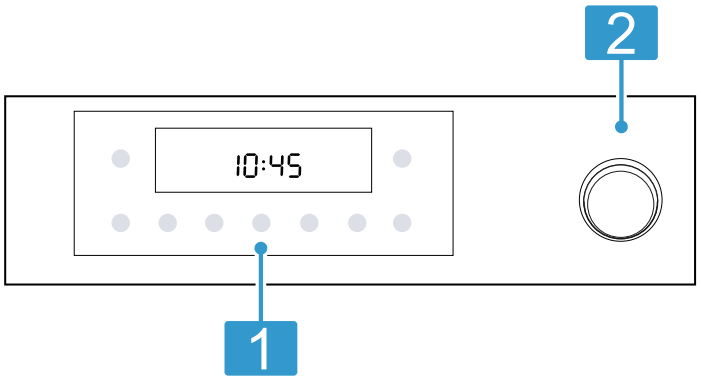
Bu sebeple, tanım gereği, ne "Kapalı" ne de "Bekleme" durumu mevcuttur. Güç tasarrufu modu terimi tercih edilmektedir. Güç tasarrufu modunun değerlendirilmesi amacıyla EN IEC 60350-1:2023 standardını kullanınız.

4 Cihazı tanıma

4.1 Kumanda elemanları

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

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



1	**Tuşlar ve ekran** Tuşlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyonu seçmek için, sadece ilgili alana hafifçe dokunulmalıdır. Ekran, aktif fonksiyonların ve zaman fonksiyonlarının sembollerini görüntüler. → *"Tuşlar ve ekran", Sayfa 6*
2	**Su haznesi** Su haznesi doldurulmalı ve boşaltılmalıdır. → *"Buhar", Sayfa 13*

4.2 Tuşlar ve ekran

Tuşlar aracılığıyla cihazın çeşitli fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ayarları ekranda görebilirsiniz.
Bir fonksiyon aktifse ilgili sembol ekranda yanar. Saat sembolü ancak siz saati değiştirirseniz yanar.

Sembol	Fonksiyon
⏻	Cihazın açılması veya kapatılması.
start stop	Kısa basma: Çalışmayı başlatma veya ara verme. Yakl. 3 saniye basılı tutma: Çalışmayı iptal etme.
...	Isıtma türleri ve diğer fonksiyonların menüsünü açınız. → *"Isıtma türleri ve Fonksiyonlar", Sayfa 7*

Sembol	Fonksiyon
°C/kg	Pişirme bölümü için sıcaklık veya ızgara kademesi seçilmelidir. → *"Sıcaklık ve ayar seviyeleri", Sayfa 8*
°C/kg	Programlar için ağırlık seçimi. → *"Programlar", Sayfa 14*
− +	Fonksiyon seçiniz, örn. ısıtma türü. Ayar değerlerinin azaltınız veya yükseltiniz.
⏲	Saat ⏲, alarm ⧖, süre I→I ve bitiş zamanı →I seçilebilir. Münferit zaman fonksiyonlarını seçmek için tuşa ⏲ birkaç defa basılmalıdır. → *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 11*

Sembol	Fonksiyon
⟆⟆	Pişirme bölümünü aksesuarsız halde hızlı ön ısıtma. → *"Hızlı ısıtma", Sayfa 11*
	Pişirme bölümü için temizlik fonksiyonunu seçme. → *"Temizlik Desteği", Sayfa 20* → *"Kireçten arındırma", Sayfa 20*
	Çocuk emniyetinin etkinleştirilmesi veya devre dışı bırakılması için yaklaşık 3 saniye basılı tutunuz. → *"Çocuk kilidi", Sayfa 16*

4.3 Isıtma türleri ve Fonksiyonlar

Yemeğiniz için her zaman uygun ısıtma türünü bulabilmeniz amacıyla size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız. Bir ısıtma türü seçtiğinizde cihaz size uygun bir sıcaklık veya kademe önerir. Değerleri devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

Sembol	Isıtma türü	Kullanım ve çalışma biçimi
	Izgara, geniş yüzey Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Sebze, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada kızartılması. Yiyeceklerin gratine edilmesi. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.
	Hava dolaşımlı ızgara 30-275°C	Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarını kızartma Izgara ısıtıcısı ve fan dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
	Hassas sıcak hava 125 - 275 °C	Seçilen yiyecekleri ön ısıtma olmadan bir seviyede hassas biçimde pişirme. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. 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.
	3D sıcak hava 30-275°C	Bir veya birden fazla seviyede pişirme veya kızartma. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır.
	Üstten/alttan ısıtma 30-275°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. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
	Pizza fonksiyonu 30-275°C	Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması. Alt ısıtma elemanı ve arka paneldeki halka ısıtma elemanı ısınır.
	3D Fry 30-275°C	Az miktarda yağ ile bir kademede gevrek pişirme. Genellikle yağda kızartılan yemekler için özellikle uygundur, örn. patates kızartması.
	Buhar desteği ile sıcak hava 80 - 240 °C	Buhar destekli kızartma ve fırınlama özellikle et kızartmaya, ekmek ve kek pişirmeye uygundur. Fan, ısıyı ve buharı pişirme bölümüne eşit olarak dağıtır. **Notlar** ▪ Sadece dolu su haznesi ile kullanınız. ▪ Su tankını doldurma, boşaltma ve kireç çözmeyle ilgili buharlama bilgilerine dikkat ediniz. → *"Buhar", Sayfa 13* → *"Kireçten arındırma", Sayfa 20*

Diğer fonksiyonlar

Bu bölümde, cihazınızın fonksiyon seçme düğmesi veya menüsündeki fonksiyonlarına genel bir bakış sunulmaktadır.

Sembol	Fonksiyon	Kullanımı
☼	Aydınlatma	Pişirme bölümünü ısıtma olmadan aydınlatınız. → *"Aydınlatma", Sayfa 8*
	Programlar	Çeşitli yemekler için programlanan ayar değerlerini kullanınız. → *"Programlar", Sayfa 14*

4.4 Sıcaklık ve ayar seviyeleri

Isıtma türleri ve fonksiyonlar için çeşitli ayarlar vardır. Bu ayarlar ekranda görünür.
100°C seviyesine kadar sıcaklık değeri 1 derecelik kademelerle ayarlanabilir, bunun üzerinde ise 5 derecelik kademelerle ayarlama yapılabilir.

Not: Izgara seviyesi 3 ayarlandığında cihaz yaklaşık 20 dakika sonra ızgara seviyesi 1'e iner.

Isıtma göstergesi

Cihaz ısındığında bunu size gösterir.
Cihaz ısıtma yaptığında, ekranda ilgili sembol 🌡 görünür. Ön ısıtma yaptığınızda, ilgili sembol söndüğünde yemeği içeri sürmek için optimum zamana ulaşılmıştır.

Notlar

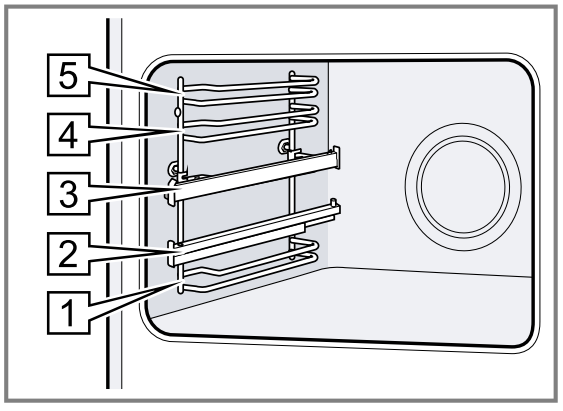
- Isıtma göstergesi sadece bir sıcaklık değeri ayarlanmış olan ısıtma türlerinde görünür. Örneğin ızgara kademelerinde ısıtma göstergesi görünmez.
- İşletimin başında pişirme bölümündeki sıcaklık çok yüksekse bazı ısıtma türlerinde ♨ işareti yanar. Cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz. Daha sonra işletimi yeniden başlatınız.
- Termik hareketsizlik nedeniyle, gösterilen sıcaklık ile pişirme bölümünün içindeki gerçek sıcaklık biraz farklı olabilir.

4.5 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır.

Raflar

Pişirme bölümündeki rafların farklı yüksekliklerine aksesuarları itebilirsiniz.
Cihazınız 5 yerleştirme yüksekliğine sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.
Cihaz tipine bağlı olarak raflar çekme rayları veya klipsli çekme raylarıyla donatılmıştır. Çekme rayları sabit biçimde monte edilir ve çıkarılamaz. Klipsli çekme raylarını ihtiyaca göre tüm serbest yerleştirme yüksekliklerine yerleştirebilirsiniz.
Rafları örn. temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz.
→ *"Raflar", Sayfa 24*



Kendi kendini temizleyen yüzeyler

Pişirme bölümündeki arka panel kendi kendine temizlenebilir. Kendi kendini temizleyen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramik ile kaplanmıştır ve pürüzlü bir yüzeye sahiptir. Cihaz çalışırken kendi kendini temizleyen yüzeyler pişirme, kızartma ve ızgara sonucunda sıçrayan yağları çözer.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler çalışma sırasında yeterli temizliği sağlayamazsa pişirme bölümünü hedefli bir şekilde ısıtınız.
→ *"Pişirme bölümünde kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 19*

Aydınlatma

Fırın lambası pişirme bölümünü aydınlatır.
Çoğu ısıtma türünde ve fonksiyonda, aydınlatma çalışma sırasında açıktır. Çalışma fonksiyon seçme düğmesi ile sonlandırıldığında bu aydınlatma kapanır.
Menüdeki fırın lambası fonksiyonu ile aydınlatmayı ısıtma olmadan da açabilirsiniz. Yakl. 15 dakika sonra aydınlatma otomatik olarak tekrar kapanır.

Soğutma fanı

Soğutma fanı işletim sırasında otomatik olarak açılır. 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 17*

Cihaz kapısı

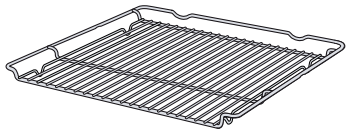
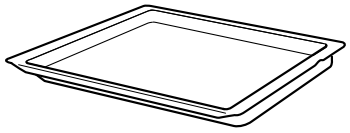
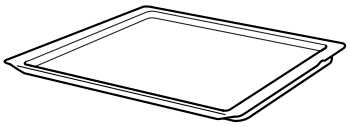
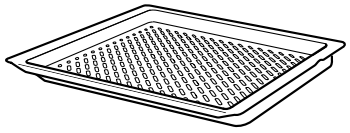
Çalışma sırasında cihazın kapısını açarsanız çalışma devam eder.

5 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

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

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar		Kullanımı
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 toplama, örn. tel ızgara üzerinde ızgaradan damlayan yağ.
Fırın tepsisi		▪ Tepsi kekleri ▪ Kuru pasta
3D Fry & Izgara tepsisi, emaye delikli		▪ Genellikle yağda, çıtır çıtır olana kadar kızartılan yiyecekler, örn.: patates kızartması. ▪ Yiyecekleri ızgara yapma.

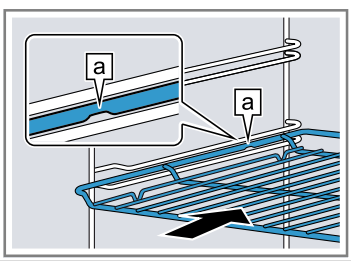
5.1 Kilit fonksiyonu

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

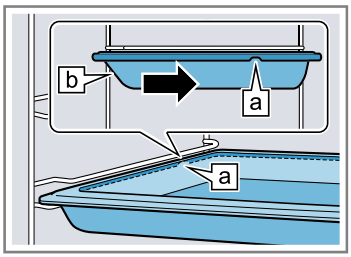
5.2 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

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

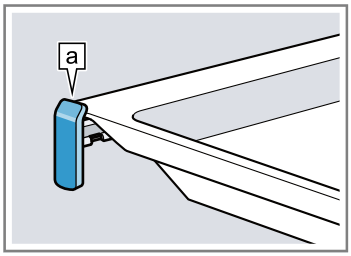
1. Aksesuar, çentik [a] arkada olacak ve aşağıya bakacak şekilde çevrilmelidir.
2. Aksesuar ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

Tel ızgara	Tel ızgara, açık tarafı cihaz kapısına ve kavisli kısmı ⌣ aşağıya bakacak şekilde itilmelidir. 
Tepsi	Tepsinin eğimli kısmı [b] cihaz kapısına bakacak şekilde itilmelidir.

örn. üniversal tava veya fırın tepsisi



Aksesuarları yerleştirilmiş raf raylarının üzerine yerleştirin.

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

Not: Tamamen içeri itilmiş veya dışarı çekilmiş durumdaki çekme rayları, cihaz tipine göre yerine oturtulur. Çekme rayları biraz bastırılarak yerinden çıkartılmalıdır.

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

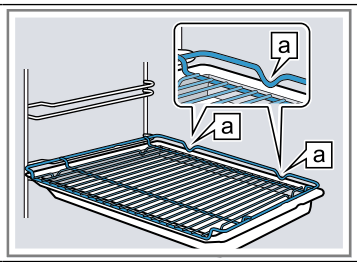
Not: Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

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



5.3 Diğer aksesuar

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

6 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

6.1 İlk kez çalıştırma

Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce, ilk çalıştırma için ayarlamalar yapmanız gerekir.

Saatin ayarlanması

Cihaz bağlanmasından veya bir elektrik kesintisinden sonra ekranda saat yanıp söner. Saat "12:00" olarak başlar. Güncel saati giriniz.

1. — veya + tuşu ile saati ayarlayınız.
2. ◷ tuşuna basılmalıdır.

✔ Ekrandaki sembol, ayarlanmış olan birimi gösterir.

Su sertliğini ayarlayın

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.

Gereklilik: Su sertliğini ayarlamadan önce, su şebekesi şirketinden şebeke suyunuzun su sertlik derecesini öğreniniz.

1. Su sertliği temel ayarını değiştiriniz.
   ▸ Temel ayarları nasıl değiştireceğinizi öğrenmek için lütfen bölüm - Temel Ayarlar →*Sayfa 17*'ye bakınız.

   Not: Şebeke suyunuz çok sert ise, yumuşatılmış su kullanmanızı öneririz.

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

2. Temel ayar değişikliğini onaylayınız.

6.2 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

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

1. Ürün bilgileri ve aksesuarlar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır. Köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntılarını ve cihazın içindeki ve dışındaki yapışkan bandı çıkarılmalıdır.
2. Pişirme bölümündeki düz yüzeyler yumuşak, nemli bir bezle silinmelidir.
3. Su haznesini doldurunuz.
   → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 13*
4. Buhar destekli ısıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
   → *"Temel Kullanım", Sayfa 11*
   → *"Buhar", Sayfa 13*

Isıtma türü	Buhar desteği
Sıcaklık	200 °C
Süre	30 dakika

[1] Yalnızca yumuşatılmış su kullanılacaksa ayarlayınız.
[2] Maden suyu için de ayarlayınız. Sadece asitsiz maden suyu kullanınız.

5. Cihaz ısıtmaya devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.
6. Cihaz belirlenen süreden sonra kapatılmalıdır.
7. Cihaz soğuduktan sonra, pişirme bölümündeki düz yüzeyler deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
8. Aksesuarı deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile temizleyiniz.
9. Su haznesi boşaltılmalı ve pişirme bölümü kurutulmalıdır.
   → *"Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 14*

7 Temel Kullanım

7.1 Cihazın açılması ve kapatılması

▸ Cihazı açmak veya kapatmak için ⏻ butonuna basınız.

7.2 Çalışmanın başlatılması

Her işletimi başlatmanız gerekir.

▸ start stop ile çalışmayı başlatınız.

7.3 Çalışmanın durdurulması veya iptal edilmesi

Çalışma kısa iptal edebilir ve tekrar devam ettirebilirsiniz. Çalışmayı tamamen durdurursanız, ayarlar sıfırlanır.

1. Çalışmayı kısa süreli duraklatmak için:
   ▸ İlgili start stop tuşuna kısa süreli basınız.
   ▸ İşletimi devam ettirmek için yeniden start stop tuşuna basınız.
2. Çalışmayı tamamen durdurmak için, start stop yakl. 3 saniye basılı tutulmalıdır.

7.4 Isıtma türleri ve sıcaklık

Gereklilik: Isıtma türleri için menü seçilir.

1. Isıtma türünü — veya + ile ayarlayınız.
2. °C/kg seçeneğine basınız.
3. — veya + ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
4. start stop ile çalışmayı başlatınız.

✔ Cihaz ısınmaya başlar.

5. Yemek hazır olduğunda cihazı kapatınız.

İpucu: Yemeğiniz için en uygun ısıtma türünü, ısıtma türü açıklamasında bulabilirsiniz.
→ *"Isıtma türleri ve Fonksiyonlar", Sayfa 7*

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz. Çalışma yarıda kesilir.

1. seçeneğine basınız.
2. — veya + ile ısıtma türünü değiştiriniz.
3. start stop ile çalışmayı başlatınız.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

▸ Sıcaklığın veya ızgara kademesini — veya + ile değiştiriniz.

✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır.

8 Hızlı ısıtma

Zamandan tasarruf etmek için hızlı ısıtma ile ısıtma süresini kısaltabilirsiniz.

8.1 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 ayarlanmalıdır.
   Uygun ısıtma türleri:
   - 3D sıcak hava
   - Üstten/alttan ısıtma
2. 100 °C kadar sıcaklık ayarlayınız.
   Hızlı ısıtma, ayarlanan 200 °C sıcaklıktan itibaren otomatik olarak açılır.
3. Hızlı ısıtma otomatik olarak açılmazsa tuşuna basılmalıdır.

✔ Ekranda görünür.
✔ Birkaç saniye sonra hızlı ısıtma başlar.
✔ Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur ve ekrandaki sembolü söner.

4. Yiyeceği pişirme bölümüne yerleştiriniz.

9 Zaman fonksiyonları

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

9.1 Zaman fonksiyonlarına genel bakış

tuşu ile çeşitli zaman fonksiyonlarını seçebilirsiniz.

Zaman fonksiyonu	Kullanımı
Çalar saat	Çalar saati işletimden bağımsız olarak ayarlayabilirsiniz. Cihazı etkilemez.
Süre I→I	Çalışması için bir süre ayarlamış olmanız halinde, bu süre dolduktan sonra cihaz ısınmayı durdurur.

Zaman fonksiyonu	Kullanımı
Bitiş →|	Süre için çalışmanın sona ereceği saati ayarlayabilirsiniz. Çalışmanın istenen zamanda bitmesi için cihaz otomatik olarak başlatılır.
Saat ◷	Saati ayarlayabilirsiniz.

9.2 Alarm saatinin ayarlanması

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

1. Ekranda ⧖ seçilene kadar ◷ tuşuna basınız.
2. Alarm zamanı − veya + tuşuyla ayarlanmalıdır.

Tuş	Önerilen değer
−	5 dakika
+	10 dakika

10 dakikaya kadar alarm süresi 30 saniyelik kademelerle ayarlanabilir. Daha sonra, değer ne kadar yüksekse zaman kademeleri de o kadar büyük olur.

✔ Birkaç saniye sonra alarm çalışmaya başlar ve alarm süresi işler.
✔ Alarm süresi dolduğunda bir sinyal duyulur ve ekranda alarm süresi sıfır olarak görünür.

3. Alarmı kapatmak için, herhangi bir tuşa basınız.

Alarmın değiştirilmesi

Alarm süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Gereklilik: Ekranda ⧖ işaretlidir.

▸ Alarm zamanı − veya + tuşu ile değiştirilir.
✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır.

Alarmın iptal edilmesi

Alarm süresini istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

Gereklilik: Ekranda ⧖ işaretlidir.

▸ − tuşu ile alarm zamanını sıfıra geri alınız.
✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır ve ⧖ söner.

9.3 Sürenin ayarlanması

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

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

1. Ekranda I→I seçilene kadar ◷ tuşuna basınız.
2. − veya + tuşu ile süreyi ayarlayınız.

Tuş	Önerilen değer
−	10 dakika
+	30 dakika

Süre, bir saate kadar dakikalık aralıklarla, sonrasında ise 5 dakikalık aralıklarla ayarlanabilir.

3. start/stop ile çalışmayı başlatınız.
✔ Cihaz ısınmaya başlar.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.
4. Süre dolduğunda:
   ▸ Sinyali zamanından önce kapatmak için, herhangi bir tuşa basınız.
   ▸ Süreyi yeniden ayarlamak için, + tuşuna basınız.
   ▸ Yemek hazır olduğunda cihazı kapatınız.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirilebilirsiniz.

Gereklilik: Ekranda I→I işaretlidir.

▸ − veya + tuşu ile süreyi değiştiriniz.
✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır.

Sürenin iptal edilmesi

Süreyi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

Gereklilik: Ekranda I→I işaretlidir.

▸ − tuşu ile süreyi sıfıra geri alınız.
✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır ve cihaz süresiz olarak ısıtmaya devam eder.

9.4 Sona erdirmenin ayarlanması

Sürenin sona ereceği saati 23 saat 59 dakikaya kadar erteleyebilirsiniz.

Notlar

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

Gereklilikler

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

1. Ekranda →I seçilene kadar ◷ tuşuna basılmalıdır.
2. − veya + tuşuna basılmalıdır.
✔ Ekranda hesaplanan bitiş zamanı gösterilir.
3. Tuş − veya + ile bitiş zamanını sonraya kaydırabilirsiniz.
4. start/stop ile çalışmayı başlatınız.
✔ Ekrandaki sembol, ayarlanmış olan sonu gösterir.
✔ Hesaplanmış olan başlangıç zamanına erişildiğinde, cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.
5. Süre dolduğunda:
   ▸ Sinyali zamanından önce kapatmak için, herhangi bir tuşa basınız.
   ▸ Süreyi yeniden ayarlamak için, + tuşuna basınız.
   ▸ Yemek hazır olduğunda cihazı kapatınız.

Bitiş zamanının değiştirilmesi

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

Gereklilik: Ekranda →I işaretlidir.

▸ Tuş − veya + ile bitiş zamanını sonraya kaydırabilirsiniz.
✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır.

Bitişin iptali

Ayarlanmış olan bitiş zamanını istediğiniz zaman silebilirsiniz.

Gereklilik: Ekranda →| işaretlidir.
- ▸ — tuşu ile, bitişi o anki saat artı ayarlanan süreye geri alınız.
- ✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır ve cihaz ısıtmaya başlar. Süre işlemeye başlar.

9.5 Saatin ayarlanması

Cihaz bağlanmasından veya bir elektrik kesintisinden sonra ekranda saat yanıp söner. Saat "12:00" olarak başlar. Güncel saati giriniz.

1. — veya + tuşu ile saati ayarlayınız.
2. ◷ tuşuna basılmalıdır.
- ✔ Ekrandaki sembol, ayarlanmış olan birimi gösterir.

Saatin değiştirilmesi

Saati her zaman değiştirebilirsiniz.

Gereklilik: Cihaz kapalı konumda olmalıdır.
1. Ekranda ◷ seçilene kadar ◷ tuşuna basınız.
2. — veya + tuşu ile saati değiştiriniz.
- ✔ Cihaz birkaç saniye sonra yapılan değişikliği devralır.

10 Buhar

Yemeklerinizi buhar ile besin değerini büyük oranda koruyarak pişirebilirsiniz.

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

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

10.1 Her buharlı çalışma öncesinde

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

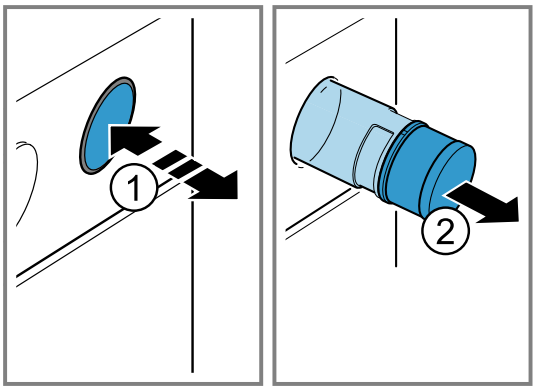
Su haznesinin doldurulması

⚠ 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.

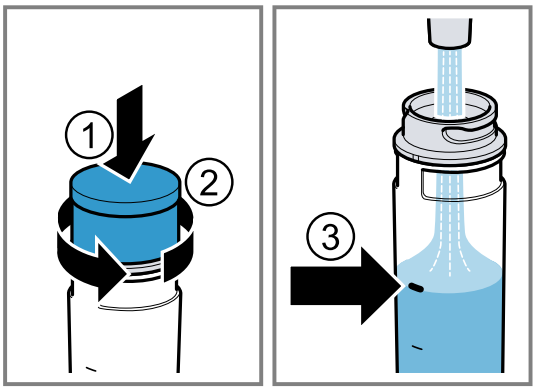
⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.
- ▸ Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar beklenmelidir.
- ▸ Su haznesi hazne rafından çıkarılmalıdır.

Gereklilik: Su sertliği doğru ayarlanmıştır.
→ *"Su sertliğini ayarlayın", Sayfa 10*

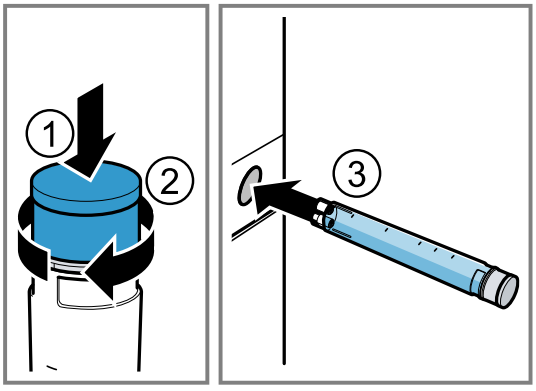
1. Su haznesine basılmalı ① ve su haznesi dışarı çekilmelidir ②.



2. Su haznesi kapağına basılmalı ① ve açılmalıdır ②.
3. Su haznesine işaretli yere kadar su doldurulmalıdır ③.



4. Su haznesi kapağına basılmalı ① ve kapatılmalıdır ②.
5. Su haznesi açıklığa yerleştirilmeli ve yerine oturana kadar bastırılmalıdır ③.



10.2 Buhar desteği

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

Buhar desteğinin ayarlanması

Gereklilikler
- Su haznesi dolu.
  → *"Her buharlı çalışma öncesinde", Sayfa 13*
- Isıtma türleri için menü seçilir.

1. Buhar desteğinin ayarlanmasını — veya + ile ayarlayınız.
2. °C/kg seçeneğine basınız.
3. 80 ile 240 °C arası bir sıcaklığı — veya + ile ayarlayınız.
4. start/stop ile çalışmayı başlatınız.

✔ Cihaz ısınmaya başlar ve buharı çalıştırır.

5. Yemek hazır olduğunda cihazı kapatınız.
6. Pişirme bölümünü kurutunuz.
   → *"Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 14*

10.3 Her buharlı çalışma sonrasında

Her buharlı işletimden sonra cihazı kurutunuz.

Not: Temizleme bilgilerini dikkate alınız.
→ *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 18*

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.

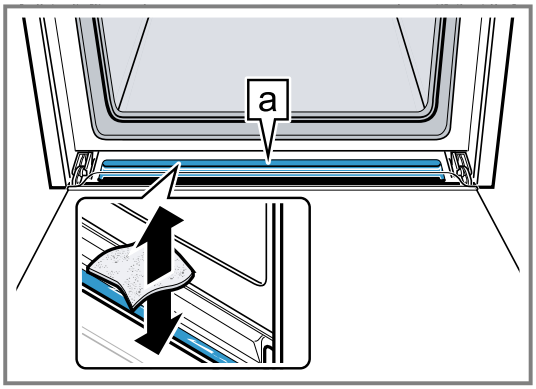
Su haznesinin bulaşık makinesinde temizlenmesi hasara neden olur.
- ▸ Su haznesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
- ▸ Su haznesi yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir.

1. Su haznesine basılmalıdır.
2. Su haznesi dışarı çekilmelidir.
3. Su haznesinin kapağı çevirerek açılmalıdır.
4. Su haznesi boşaltılmalı, deterjanla temizlenemli ve temiz su ile iyice durulanmalıdır.
5. Tüm parçalar yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.
6. Kapaktaki conta silerek kurutulmalıdır.
7. Su haznesi kapağı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.
8. Kapak su haznesinin üzerine yerleştirilmelidir ve çevirerek kapatılmalıdır.
9. Su haznesi yerleştirilmelidir.

Damlama oluğunun kurutulması

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**
Cihaz çalışırken çok ısınır.
- ▸ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.
1. Cihaz kapağı açılmalıdır.
2. **Not:** Damlama oluğu a pişirme bölümünün altında bulunur.



Damlama oluğundaki su a emici bir beze emdirilmeli ve dikkatlice silinmelidir.

Pişirme bölümünün kurulanması

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.

Gereklilik: Cihaz soğumuştur.
1. Pişirme bölümünü sünger veya yumuşak bir bezle kurulayınız.
2. Olası kireç lekeleri sirkeli suya batırılmış bir bezle çıkartılmalı, temiz suya batırılmış bir bezle silinmeli ve yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.
3. Cihaz kapağı 1 saat açık tutulmalıdır, böylece pişirme bölümü tamamen kuruyabilir.

11 Programlar

Cihazınız otomatik programlarla farklı yemekler hazırlarken sizi destekler ve optimum ayarları otomatik olarak seçer.

11.1 Programlar için uygun kaplar

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 ızgaralar

11.2 Programlama ayarları

Cihaz sizin için optimum ısıtma türünü, sıcaklığı ve süreyi seçer.
Mümkün olan en iyi pişirme sonucunu elde etmek için sadece yiyeceğinizin ağırlığını ayarlamalısınız.

Not: Pişirme sonucu yiyeceklerin kalitesine ve özelliğine bağlıdır. Tercihen buzdolabı sıcaklığındaki taze yiyecekleri kullanınız.

Buhar programları

Belirli programlarda cihaz otomatik olarak buhar desteği kullanır.
Buhar destekli programlar program tablosunda işaretlenmiştir. Buharla çalıştırmayla ilgili bilgileri dikkate alınız.
→ *"Buhar", Sayfa 13*

11.3 Program tablosu

Program numaraları belirli yemeklere atanmıştır.

No.	Yemek	Kap	Ayarlama ağırlığı	Sıvı ekleme	Yerleştirme yükseklği	Açıklamalar
01	**Buğday ekmeği, buğdaylı ekmek fırın tepsisinde** [1]	Pişirme kağıtlı fırın tepsisi	Hamur ağırlığı	hayır	2	Başlatmak için pişirme bölümü soğuk olmalıdır
02	**Pide** [1]	Pişirme kağıtlı fırın tepsisi	Hamur ağırlığı	hayır	3	Başlatmak için pişirme bölümü soğuk olmalıdır
03	**Tencere yemeği ısıtma** [1] Isıtma	Tel ızgarada tabak	Yemek ağırlığı	Hayır	2	Başlatmak için pişirme bölümü soğuk olmalıdır
04	**Pizza ısıtma** [1] Isıtma	Tel ızgara	Pizza ağırlığı	Hayır	2	Başlatmak için pişirme bölümü soğuk olmalıdır
05	**Hamur mayalama** [1]	Izgara üzerinde kap	Hamur ağırlığı	hayır	2	Başlatmak için pişirme bölümü soğuk olmalıdır
06	**Tavuk, doldurulmamış** pişirmeye hazır, baharatlı	Cam kapaklı kızartma tenceresi	Tavuk ağırlığı	hayır	2	göğüs kısmı yukarıya gelecek şekilde kaba koyunuz
07	**Hindi göğsü** parça olarak, baharatlı	Cam kapaklı kızartma tenceresi	Hindi göğsü ağırlığı	Kızartma tenceresinin tabanını kaplayınız, gerekirse 250 g kadar sebze ekleyiniz	2	Eti önceden kızartmayınız
08	**Sebze yemeği** vejetaryen	kapaklı yüksek kızartma tenceresi	Toplam ağırlık	tarife göre	2	Uzun sürede pişen (örn. havuç gibi) sebzeleri, kısa sürede pişen (örn. domates gibi) sebzelere oranla daha küçük parçalar halinde kesiniz
09	**Tas kebabı** Sebzeli, doğranmış sığır veya domuz eti	kapaklı yüksek kızartma tenceresi	Toplam ağırlık	tarife göre	2	Et alta yerleştirip, sebze ile kaplayınız Eti önceden kızartmayınız
10	**Dalyan köfte, taze** Sığır, domuz veya kuzu eti köfteleri	Kapaklı kızartma tenceresi	Kızartılacak yiyecek ağırlığı	hayır	2	-

[1] Buhar programı (sadece dolu su haznesiyle çalıştırılmalıdır)

No.	Yemek	Kap	Ayarlama ağırlığı	Sıvı ekleme	Yerleştirme yüksekliği	Açıklamalar
11	**Sığır kızartması** örn. üst kaburga, göğüs, köfte veya sığır yahnisi	Kapaklı kızartma tenceresi	Et ağırlığı	Etin neredeyse tamamını sıvı ile kaplayınız	2	Eti önceden kızartmayınız
12	**Dana sarma** sebze veya et doldurulmuş	Kapaklı kızartma tenceresi	Tamamen doldurulmuş et sarma ağırlığı	Et sarmanın neredeyse tamamı örn. et suyu veya su ile kaplanmalıdır	2	Eti önceden kızartmayınız
13	**Kuzu budu, iyi pişmiş** kemiksiz, baharatlı	Kapaklı kızartma tenceresi	Et ağırlığı	Kızartma tenceresinin tabanını kaplayınız, gerekirse 250 g kadar sebze ekleyiniz	2	Eti önceden kızartmayınız
14	**Dana kızartması, yağsız** örn. kalça veya ciğer	Kapaklı kızartma tenceresi	Et ağırlığı	Kızartma tenceresinin tabanını kaplayınız, gerekirse 250 g kadar sebze ekleyiniz	2	Eti önceden kızartmayınız

11.4 Programın ayarlanması

Not: Programı başlattıktan sonra programı ve ağırlığı değiştiremezsiniz.

Gereklilik: Isıtma türleri için menü seçilir.

1. Programlar 'ı − veya + ile ayarlayınız.
2. °C/kg tuşuna basınız.
3. İstenen programı − veya + tuşuyla ayarlayınız.
4. °C/kg tuşuna basınız.
5. Yemeğinizin ağırlığını − veya + tuşuyla ayarlayınız. Her zaman bir sonraki yüksek ağırlığı ayarlayınız. Ağırlığı sadece öngörülen aralıkta ayarlayabilirsiniz. Program süresini sorgulamak için tuşuna basınız. Süre değiştirilemez.
6. Programı start/stop tuşu ile başlatınız.
✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✔ Program sona erdiğinde, bir sinyal duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.
7. Program sona erdiğinde:
   - Sinyali zamanından önce kapatmak için, herhangi bir tuşa basınız.
   - Sonradan pişirmeye yönelik bir süre ayarlamak için + tuşuna basılmalıdır. Cihaz, program ayarı ile ısıtmaya devam eder.
   - Yemek hazır olduğunda cihazı kapatınız.

12 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

12.1 Çocuk emniyetinin devreye alınması ve devreden çıkarılması

1. Ekranda görüntülenene kadar tuşu basılı tutulmalıdır.
✔ Kumanda bölümü kilitli. Cihaz sadece ile kapatılabilir.
2. Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için, ekranda sönene kadar tuşu basılı tutulmalıdır.

13 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

13.1 Temel ayarlara genel bakış

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

Gösterge	Temel ayar	Seçim
c1	Süre bitiminde veya alarm zamanında sinyal süresi	1 = 10 saniye 2 = 30 saniye [1] 3 = 2 dakika
c2	Bir ayar devreye girene kadar geçen bekleme süresi	1 = 3 saniye [1] 2 = saniye 3 = 10 saniye
c3	Bir tuşa basıldığında çıkan ses	0 = kapalı 1 = açık [1]
c4	Ekran aydınlatmasının parlaklığı	1 = koyu 2 = orta 3 = aydınlık [1]
c5	Saat göstergesi	0 = Saatin gizlenmesi 1 = Saatin görüntülenmesi [1]
c6	Çocuk kilidi ayarlanabilir	0 = hayır 1 = evet [1]
c7	Çalışma sırasında pişirme bölümü aydınlatması	0 = hayır 1 = evet [1]
c8	Soğutma fanının ilave çalışma süresi	1 = kısa 2 = orta [1] 3 = uzun 4 = ekstra uzun
c9	Teleskopik çıkarma mekanizması ile donatılmış [2]	0 = hayır [1] (raflarda ve 1 katlı sürgüde) 1 = evet (2 ve 3 katlı sürgüde)
cb	Su sertliği	0 = yumuşatılmış 1 = yumuşak (1,5 mmol/l'ye kadar) 2 = orta (1,5 - 2,5 mmol/l'ye kadar) 3 = sert (2,5 - 3,8 mmol/l'ye kadar) 4 = çok sert (3,8 mmol/l'ye kadar) [1]
cA	200 °C'den itibaren hızlı ısıtma	0 = hayır 1 = evet [1]
cc	Tüm değerlerin fabrika ayarlarına geri alınması	0 = hayır [1] 1 = evet

13.2 Temel ayarın değiştirilmesi

Gereklilik: Cihaz kapatılmıştır.

1. ◷ tuşunu yakl. 4 saniye basılı tutunuz.
✔ Ekranda ilk temel ayar görünür, örn. c11.
2. — veya + tuşuyla ayarı değiştiriniz.
3. ◷ tuşuyla sonraki temel ayara geçilmelidir.
4. Değişiklikleri kaydetmek için ◷ tuşunu yakl. 4 saniye basılı tutunuz.

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

Temel ayarların değişikliğinin iptal edilmesi

▸ Cihazı ⏻ ile açınız ve kapatınız.
✔ Tüm değişiklikler iptal edilir ve kaydedilmez.

[1] Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)
[2] Cihazın donanımına göre değişir

14 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

14.1 Temizlik malzemeleri

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

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

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

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.
- ▸ Sıcak pişirme kabininde asla fırın temizleyici kullanmayın.
- ▸ Tekrar ısıtmadan önce pişirme kabinindeki ve cihaz kapağındaki kalıntıları tamamen temizleyin.

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

14.2 Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.
Cihazı temizlemeye yönelik talimatları takip ediniz.

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 örn. kumanda paneli	▪ Sıcak deterjanlı su	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız.

Cihaz kapısı

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Kapı camları	▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Paslanmaz çelik spiral	Cam kazıyıcı kullanmayınız. **İpucu:** Daha iyi temizlemek için kapı camlarını sökünüz. → *"Cihaz kapısı", Sayfa 21*
Kapı kaplaması	▪ Paslanmaz çelikten: Paslanmaz çelik temizleyici ▪ Plastikten: Sıcak deterjanlı su	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. **İpucu:** Daha iyi temizleyebilmek için üst kapısı çıkartınız. → *"Cihaz kapısı", Sayfa 21*
Kapı kolu	▪ Sıcak deterjanlı su	Çıkarılamaz lekeleri önlemek için, kireç çözücü malzemeyi kapı kolundan derhal çıkarınız.
Kapı 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 bölümünde kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 19*
Fırın lambası cam kapısı	▪ Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda, fırın temizleme malzemesi kullanınız.
Raflar	▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Çelik Bulaşık Teli	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya Çelik Bulaşık Teli ovma teli kullanınız. **İpucu:** Temizlemek için raflar yerinden çıkarılmalıdır. → *"Raflar", Sayfa 24*
Sürgü sistemi	▪ Sıcak deterjanlı su	Aşırı kirlenme durumunda bir fırça kullanınız. Yağlama gresinin giderilmemesi için çekme raylarını içeri itiliyken temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlenmemelidir. **İpucu:** Temizlemek için raflar çıkarılmalıdır. → *"Raflar", Sayfa 24*
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.
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 temizlenmemelidir.

14.3 Cihazın temizlenmesi

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Cihaz çalışırken çok ısınır.
▸ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

⚠ 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 18*

1. Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
   ▸ Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.
   → *"Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 18*
2. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

14.4 Pişirme bölümünde kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

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

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

1. Aksesuar ve kapları pişirme bölümünden çıkartınız.
2. Rafları takıldıkları yerlerden çıkartınız ve pişirme bölümünden dışarı alınız.
   → *"Raflar", Sayfa 24*

3. Kaba kirleri deterjanlı su ve yumuşak bir bezle şu yerlerden temizleyiniz:
   - düz emaye yüzeylerden,
   - cihaz kapağının içinden
   - fırın lambasının cam kapağından

   Bu, çıkarılamayan lekeleri önleyecektir.
4. Nesneleri pişirme bölümünden çıkartınız. Pişirme bölümü boş olmalıdır.
5. 3D-Sıcak havayı ayarlayınız.
6. Maksimum sıcaklığı ayarlayınız.

✔ Birkaç saniye sonra cihaz ısıtma yapmaya başlar.

7. 1 saat sonra cihazı kapatınız.
8. Cihaz yeterince soğumuşsa, 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.
9. Rafları takınız.
   → *"Raflar", Sayfa 24*

15 Temizlik Desteği

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

15.1 Temizlik desteğinin ayarlanması

⚠ **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**
Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

▸ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

Gereklilik: Pişirme bölümü tamamen soğumuştur.

1. Aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.
2. 0,4 litre suya bir damla deterjan ekleyiniz ve pişirme bölümü tabanının ortasına dökünüz. Cihaz kapağını kapatınız.
   Damıtılmış su kullanmayınız.
3. Ekranda Temizlik Desteği seçilene kadar tuşuna basınız.

✔ Ekranda süre görüntülenir. Süre değiştirilemez.

4. start/stop ile çalışmayı başlatınız.

✔ Temizlik desteği başlatılır ve süre işlemeye başlar.
✔ Temizleme yardımı sona erdiğinde, bir sinyal duyulur ve ekranda süre sıfır olarak görünür.

5. Cihazı kapatınız ve pişirme bölümünü yakl. 20 dakika soğumaya bırakınız.

15.2 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.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

1. Pişirme bölümünde kalan suyu emici bir sünger bezle siliniz.
2. Pişirme bölümündeki pürüzsüz emaye yüzeyleri bir bulaşık bezi veya yumuşak bir fırça ile temizleyiniz. İnatçı kalıntılar paslanmaz çelik ovma süngerleri ile temizlenmelidir.
3. Sirkeye batırılmış bir bezle kireci çıkarınız ve temiz suyla siliniz.
4. Pişirme bölümünü yumuşak bir bezle kurulayınız.
5. Pişirme bölümü yeterince temizlendiğinde:
   ▸ Pişirme bölümünü soğumaya bırakmak için, cihaz kapağı yarı açık konumda (yakl. 30°) yakl. 1 saat açık bırakılmalıdır.
   ▸ Pişirme bölümünü daha hızlı kurutmak için, cihazı kapağı açık olarak yakl. 5 dakika 3D sıcak hava ve 50 °C ile ısıtılmalıdır.

16 Kireçten arındırma

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme işlemi gereklidir.
Kireçten arındırma sıklığı, yürütülen buhar işlemine ve su sertliğine bağlıdır. Hatırlatma için, ekran üzerinde kireç çözme sembolü yaklaşık 5 veya daha az buhar işlemi gerçekleştirilebildiğinde görünür. Kireçten arındırma işlemini yürütememeniz halinde, buharla işletimi artık ayarlayamazsınız.

Göstergenizde görülen kireç giderme işlemi birden çok adımdan oluşur ve süresi yakl. 80 - 110 dakika arasındadır

- Adım 1: Kireçten arındırma işlemi (süre yakl. 60 dak)
- Adım 2: İlk durulama (süre yakl. 8 dak)
- Adım 3: İkinci durulama (süre yakl. 8 dak)
- Adım 4: Üçüncü durulama (yakl. 8 dak)

Hijyenik nedenlerden ötürü kireçten arındırma işleminin tamamen yürütülmesi gerekir. Kireçten arındırma işleminin yarıda kesilmesi halinde, işletimi artık ayarlayamazsınız.

16.1 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.

Not: Tüm kireç giderme süreci boyunca su haznesine 150 ml'den fazla su doldurmayınız.

1. Kireç çözücü çözeltisi için kireç çözücü ve suyu karıştırınız:

Kireç çözücü versiyonu	Kireç çözücü	Su
Şişe hacmi 500 ml	50 ml	100 ml
Şişe hacmi 250 ml	100 ml	50 ml

2. Su haznesini çıkartınız ve kireç sökücü çözelti ile doldurunuz.
   → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 13*
3. Kireç sökücü çözelti ile doldurulmuş su haznesini yerleştiriniz.

16.2 Kireç gidermenin ayarlanması

Gereklilik:

→ *"Kireçten gidermenin hazırlanması", Sayfa 20*

1. Ekranda Kireçten arındırma seçilene kadar tuşuna basınız.
✔ Ekranda süre görüntülenir. Süre değiştirilemez.
2. start stop ile işletimi başlatınız.
✔ Kireç giderme başlatılır ve süre işlemeye başlar.
✔ Kireç giderme işlemi sonlandığında ekranda "Out And Fill" ve görünür.
3. Cihazı durulamak için, her üç durulama döngüsünde:
   ▸ Su haznesini çıkarınız.
   ▸ Su haznesini iyice temizleyiniz.
   ▸ Su haznesine 150 ml su doldurunuz.
   ▸ Su haznesi yerleştirilmelidir.
✔ Birkaç saniye sonra veya start stop ile durulama döngüsü başlar ve süre görünür biçimde azalır.
✔ Durulama döngüsü sona erdiğinde ekranda görünür.
4. Son durulama döngüsü tamamlandığında, süre sıfırda durur.
   ▸ Su haznesini boşaltınız, kurutunuz ve tekrar yerine takınız.
   → *"Su haznesinin boşaltılması", Sayfa 14*
   ▸ Cihazı kapatınız.

16.3 Kireç gidermenin kesintiye uğraması

Eğer kireç giderme işlemi, örneğin elektrik kesintisi veya cihazın kapatılması nedeniyle kesilirse cihazı durulamalısınız. Cihaz diğer çalışmalar için bloke edilir. Ekranda ve görünür.

1. Su haznesini boşaltınız ve suyla iyice temizleyiniz.
2. Boş su haznesini yerine takınız.
3. Ekranda Kireçten arındırma seçilene kadar tuşuna basınız.
✔ Ekranda süre görüntülenir. Süre değiştirilemez.
4. start stop ile işletimi başlatınız.
✔ Birkaç saniye sonra cihaz kalan sıvıyı su haznesine pompalar.
5. Buhar sistemini durulamak için kireç gidermenin üç durulama işlemini yürütünüz.
   → *"Kireç gidermenin ayarlanması", Sayfa 21*
6. Kireç giderme işlemini yeniden başlatınız.

17 Cihaz kapısı

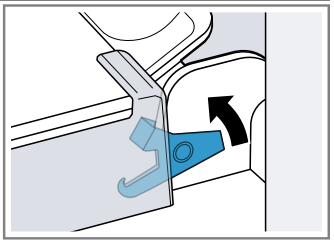
Cihaz kapısını iyice temizlemek için, cihaz kapısını sökebilirsiniz.

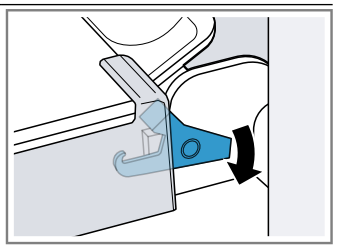
17.1 Cihaz kapısının sökülmesi

⚠ **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 kapısını tamamen 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.

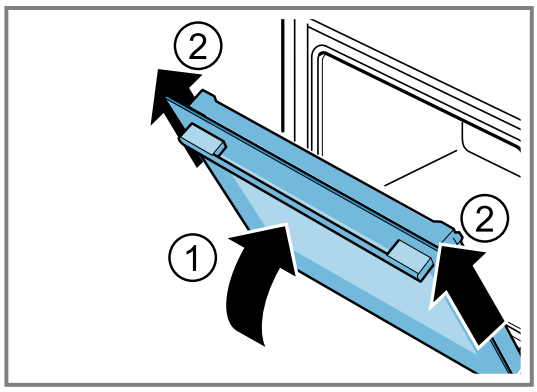
   Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız.

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.

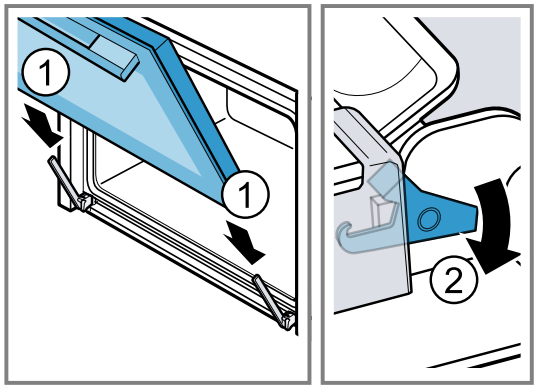


4. Cihaz kapısını dikkatlice düz bir yüzeyde açınız.

17.2 Cihaz kapısının 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 kapısını tamamen açınız.
3. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu kapatınız ②.



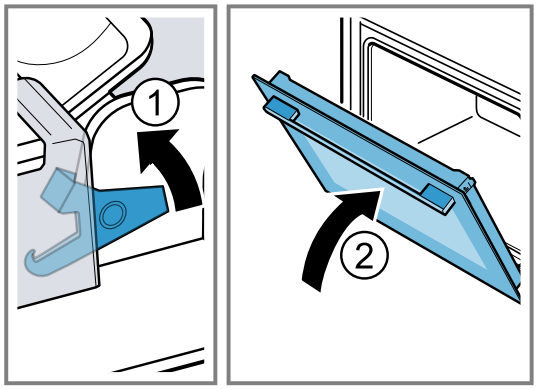
✔ Kilitleme kolu kapatıldı. Cihaz kapısı emniyete alındı ve artık sökülemez.
4. Cihaz kapısını kapatınız.

17.3 Kapı camlarının sökülmesi

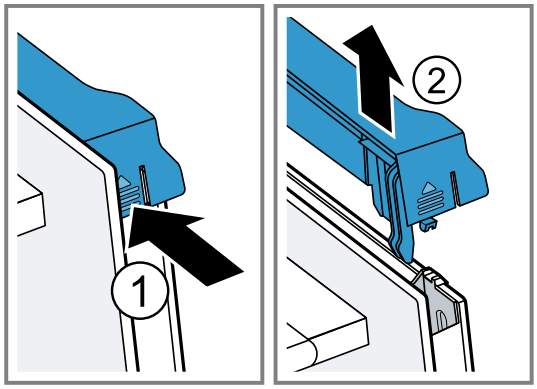
⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Cihaz kapısının menteşeleri, kapıyı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
▸ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.
Cihaz kapısının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
▸ Koruyucu eldiven giyiniz.

Not: Cihaz tipine bağlı olarak cihaz kapı contası.

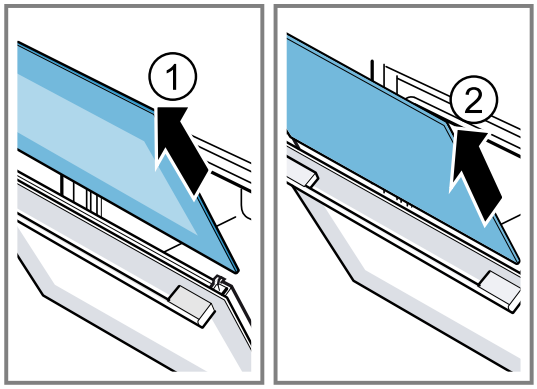
1. Cihaz kapısını tamamen açınız.
2. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız ①.
✔ Kilitleme kolları açık. Artık Menteşeler emniyette ve kendiliğinden kapanmaz.
3. Cihaz kapısını dayanak noktasına kadar kapatınız ②.



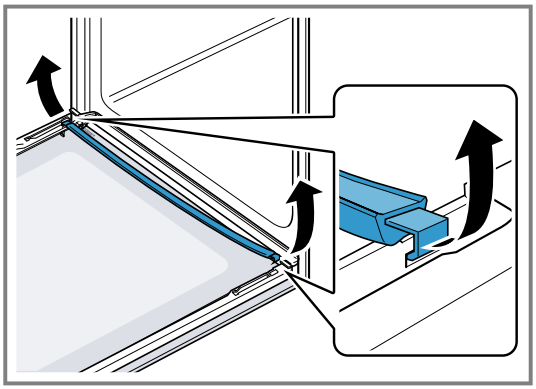
4. Kapı üst plastiğini sol ve sağ tırnaklarından serbest kalana kadar içeri doğru bastırınız ①.
5. Kapı üst plastiğini yerinden çıkarınız ②.



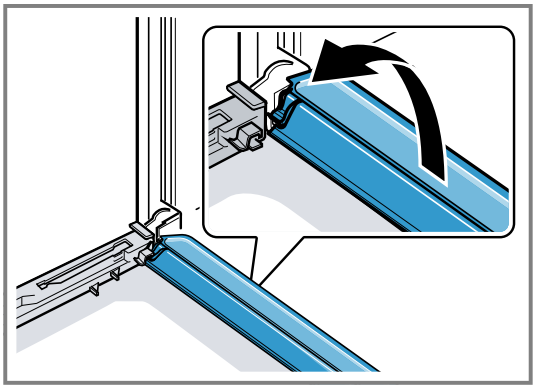
6. İç camı dışarı çekiniz ① ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.
7. Ara camı dışarı çekiniz ② ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.



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 18*
13. Kapı camlarını kurulayınız ve yeniden takınız.

17.4 Kapı camlarının takılması

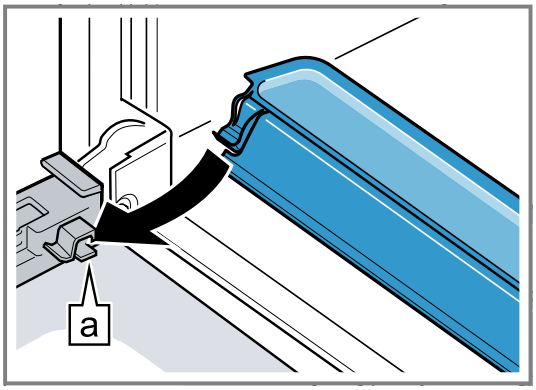
⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Cihaz kapısının menteşeleri, kapıyı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
- ▸ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

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

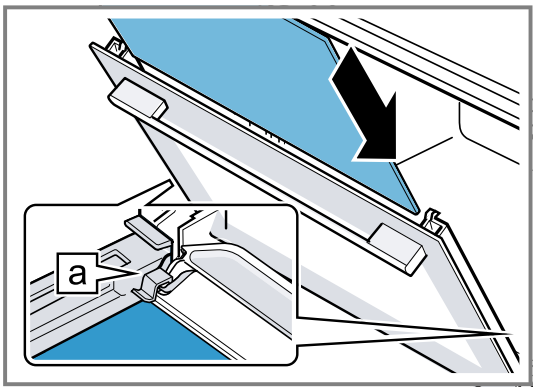
Not
Cihaz tipine bağlı olarak cihaz kapı contası.

1. Cihaz kapısını tamamen açınız.

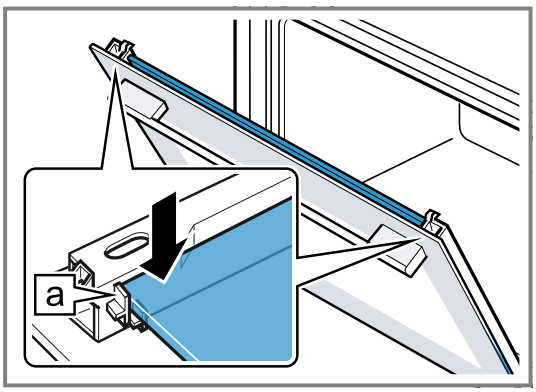
2. Yoğuşma suyu çubuğunu kabaran olarak tutucuya [a] yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.



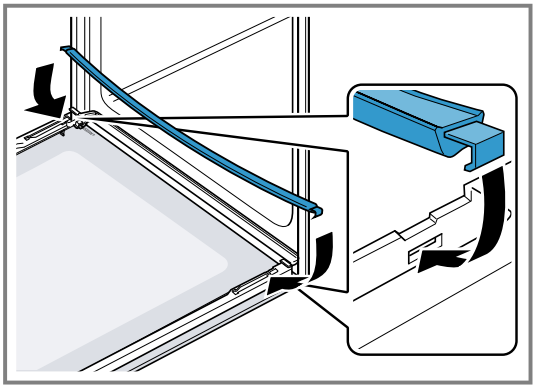
3. Ara camı sağ ve sol tutucu [a] içine itiniz.



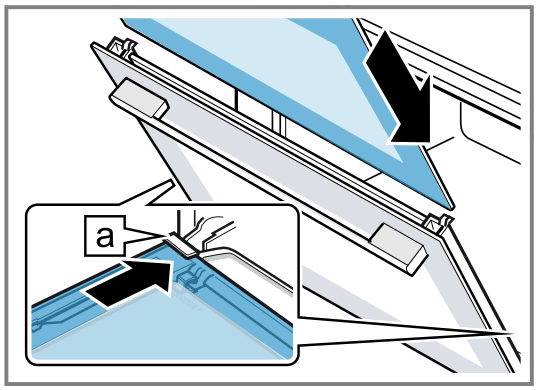
4. Sağ ve sol tutucunun [a] içinde olana kadar ara camı yukarı doğru bastırınız.



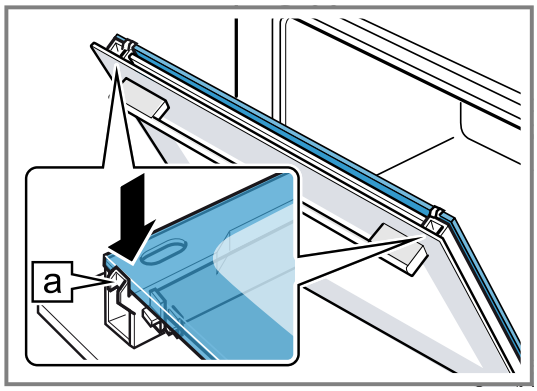
5. Cihaz tipine göre cihaz kapağını açınız ve eğer varsa kapak contasını takınız.



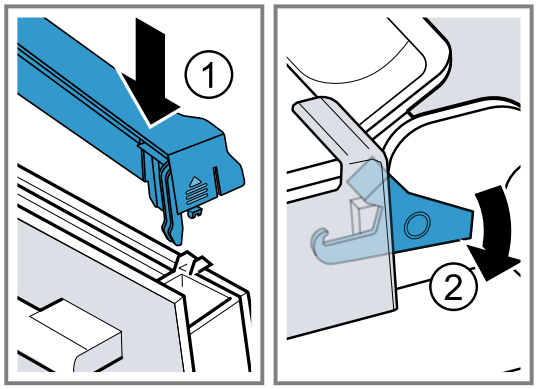
6. İç camı sağ ve sol tutucu [a] içine itiniz.



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



8. Kapı üst plastiğini yerleştiriniz ① ve duyulur bir şekilde 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 kapı camları usulüne uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

18 Raflar

Rafları veya pişirme bölümünü temizlemek için veya rafları değiştirmek için rafları sökebilirsiniz.

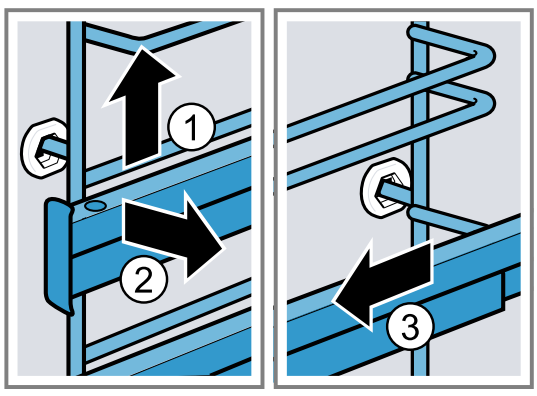
18.1 Rafların sökülmesi

⚠ **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.



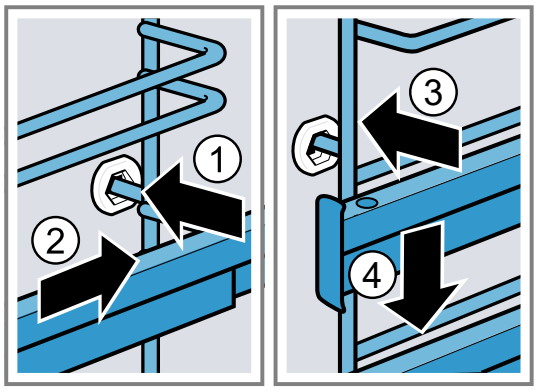
3. Rafı temizleyiniz.
→ *"Temizlik malzemeleri", Sayfa 18*

18.2 Rafların takılması

Notlar

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

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



19 Arızaları giderme

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
  → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 27*

⚠ 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.

19.1 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 17*
Ekranda saat yanıp söner.	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Saati yeniden ayarlayınız. → *"Saatin ayarlanması", Sayfa 13*
Cihaz ısınmıyor, ekranda iki nokta yanıp sönüyor.	Demo modu etkinleştirildi. **1.** Sigortayı sigorta kutusundan kapatıp yeniden açarak cihazın elektrik bağlantısını kısa süreli kesiniz. **2.** *c d* temel ayarını *0* değerine değiştirerek demo modunu 5 dakika içinde devre dışı bırakınız. → *"Temel ayarlar", Sayfa 17*
Buhar destekli işletim başlatılmıyor.	Su deposu boş. ▸ Su haznesini doldurunuz. → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 13*
Ekranda ⚿ yanıyor ve cihaz ayarlanamıyor.	Çocuk kilidi etkinleştirildi. ▸ Çocuk kilidini ⚿ tuşuyla devre dışı bırakınız. → *"Çocuk kilidi", Sayfa 16*
Ekranda *h* yanıp sönüyor ve cihaz çalışmaya başlamıyor.	Pişirme bölümünün sıcaklığı seçilen işletim türü için çok yüksek. **1.** Cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz. **2.** İşletimi yeniden başlatınız.
Ekranda *F 8* görüntüleniyor.	Maksimum çalışma süresine ulaşıldı. İstenmeyen, sürekli çalışmayı önlemek için, ayarlar değiştirilmemişse cihaz birkaç saat sonra ısıtmayı otomatik olarak durdurur. ▸ Cihazı kapatınız. Gerekirse yeniden ayar yapabilirsiniz. **İpucu:** Çok uzun hazırlama sürelerinde cihazın istenmeyen şekilde kapatılmaması için bir süre ayarlayınız. → *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 11*

Hata	Neden ve sorun giderme
Ekranda *E* içeren bir mesaj görüntülenir, örn. *E05-32*.	Elektronik arızası **1.** ◷ tuşuna basınız. ▸ Gerekirse saati yeniden ayarlayınız. ✔ Arıza bir defaya mahsus ise hata mesajı kaybolur. **2.** Hata mesajı tekrar belirirse müşteri hizmetlerini arayınız. Hata mesajını ve cihazın E numarasını eksiksiz olarak belirtiniz. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 27*
Ekranda *E51-22* görünüyor.	Buhar sisteminde çok fazla su var. Su, su haznesine geri pompalanamıyor. **1.** Su haznesini boşaltınız ve boş su haznesini takınız. → *"Su haznesinin boşaltılması", Sayfa 14* **2.** Saati yeniden ayarlayınız. → *"Saatin ayarlanması", Sayfa 13* **3.** "Kireç giderme kesintisini" tamamen yürütünüz. → *"Kireç gidermenin kesintiye uğraması", Sayfa 21*
Ekranda 🚰 sürekli yanıyor.	Su deposu boş. ▸ Su haznesini doldurunuz. → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 13*
	Su haznesi tam olarak yerleştirilmemiş. ▸ Su haznesini tamamen içeri sürünüz.
	Su haznesi sızdırıyor. ▸ Yeni su haznesi sipariş ediniz.
	Sensör arızalı. ▸ arayınız. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 27*
Ekranda 🫧 yanıyor.	Cihaz kireçlenmiş durumda. ▸ Kireç gidermeyi tamamen yürütünüz. → *"Kireçten arındırma", Sayfa 20*
Ekranda *C1n* görünüyor.	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı. ▸ "Kireç giderme kesintisini" tamamen yürütünüz. → *"Kireç gidermenin kesintiye uğraması", Sayfa 21*
Cihazdan, çalışma sırasında ve kapatıldıktan sonra vızıltılar geliyor.	Pompaya yönelik fonksiyon kontrolü çalışma sesleri oluşturur. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Buhar destekli çalışma sırasında havalandırma deliklerinden buhar çıkar.	Buhar, fiziksel nedenlerle dışarı çıkar. ▸ Buhar destekli pişirme sonlandırılana kadar bekleyiniz. Buhar destekli pişirme işlemi sona erdikten kısa bir süre sonra buhar çıkmamaya başlar.
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. 

19.2 Fırın lambasının değiştirilmesi

Pişirme bölümündeki aydınlatma devre dışı kaldıysa, fırın lambasını değiştiriniz.

Not: Isıya dayanıklı 230 V halojen aydınlatmayı, 40 - 43 Watt, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız. Yeni halojen lambalara yalnızca temiz, kuru bir bezle dokununuz. Böylece lambanın kullanım süresini uzatırsınız.

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

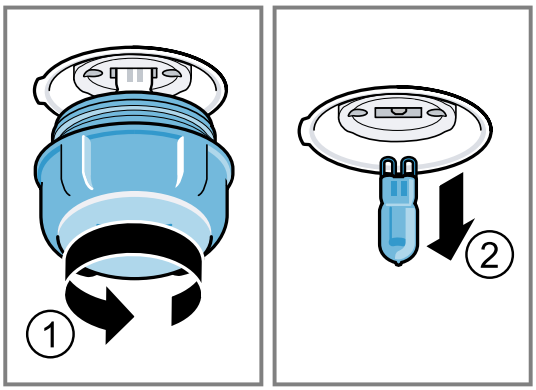
⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Lambanın değiştirilmesi sırasında, duy kontakları gerilim altında kalır.
- ▸ Değiştirmeden önce, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olunmalıdır.
- ▸ Ek olarak elektrik fişi çekilmeli veya sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Cam kapak zaten dış etkilerden kırılabilir veya takma veya sökme sırasında çok fazla basınç nedeniyle kırılabilir.
- ▸ Cam kapağı takarken veya çıkarırken dikkatli olunuz.

▸ Eldiven veya mutfak bezi kullanınız.

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

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



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

20 Atığa verme

20.1 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.

21 Müşteri hizmetleri

İlgili Ürünlerin Çevreye Duyarlı Tasarımına İlişkin Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10°yıl 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.
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.

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

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda, cihazınızın etiketinde yer alan ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurun.
Numaraların yer aldığı tip plaketini, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz.



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

21.2 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.

22 Pişirme önerileri

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

22.1 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.

DİKKAT
Asitli yiyecekler tel rafa zarar verebilir
▸ Örn. meyve veya asitli malzemelerle marinize edilerek çeşnilendirilmiş ızgaralık malzemeleri doğrudan tel ızgaranın üstüne koymayınız.

Nikele alerjisi olan kişiler için uyarı
Nadir durumlarda eser miktarda nikel yiyeceklere bulaşabilir.
Uygun aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.
→ *"Diğer aksesuar", Sayfa 10*

22.2 Pişirme ile ilgili bilgiler

Pişirme sırasında belirtilmiş olan yerleştirme yüksekliklerini kullanınız.

Tek seviyede pişirme	**Yükseklik**
Kabaran hamur işleri/kekler veya ızgaradaki kalıp	2
Yassı (düz) hamur işleri/kekler veya fırın tepsisinde	3

Birkaç seviyede pişirme	**Yükseklik**
Üniversal tava	3
Fırın tepsisi	1
Tel ızgara üzerinde kalıplar:	**Yükseklik**
birinci tel ızgara	3
ikinci tel ızgara	1

Üç seviyede pişirme	**Yükseklik**
Fırın tepsisi	5
Üniversal tava	3
Fırın tepsisi	1

Notlar

- Birden fazla seviyede pişirmek için sıcak hava fonksiyonunu kullanınız. Aynı zamanda fırına verilmiş kurabiyeler, aynı zamanda hazır olmak zorunda değildir.
- Kalıpları tek raf seviyesinde yan yana veya farklı raf seviyelerinde aynı hizada olacak şekilde pişirme bölümüne yerleştiriniz.
- En iyi pişirme sonucunu almak için koyu renkli metalden kalıplar kullanmanızı öneririz.
- Buhar destekli pişirme sadece tek yerleştirme seviyesinde mümkündür.

22.3 Kızartma ve ızgaraya yönelik bilgiler

Ayar değerleri, doldurulmamış, pişirmeye hazır, buzdolabı soğukluğunda kümes hayvanı etinin, kırmızı etin ve balığın, pişirme bölümü soğukken içeri sürülmesi durumunda geçerlidir.

- Kümes hayvanı eti, kırmızı et veya balık ne kadar büyük olursa sıcaklık o kadar düşük ve pişirme süresi de o kadar uzun olmalıdır.
- Belirtilen pişirme süresinin yakl. 1/2'si ilâ 2/3'ü geçtikten sonra kümes hayvanı etini, kırmızı eti veya balığı çeviriniz.
- Kümes hayvanı etini çevirdiğinizde ilk olarak göğüs veya deri tarafının altta olmasına dikkat ediniz.

Buhar destekli kızartma ve buğulama

- Buhar desteğiyle pişirilen yemeklerde süre uzunsa su haznesi boşalabilir. Gerekiyorsa su haznesini doldurunuz.
- Kızartmayı veya balığı çevirmeyiniz.

Tel ızgara üzerinde kızartma ve ızgara

Tel ızgara üzerinde kızartma özellikle büyük kümes hayvanları veya birkaç parçanın aynı anda hazırlanması için uygundur

- Kızartılacak yiyeceğin büyüklüğüne ve türüne bağlı olarak 1/2 litre su üniversal tavaya eklenmelidir. Biriken kızartma suyundan bir sos hazırlayabilirsiniz. Ayrıca daha az duman oluşur ve pişirme bölümü daha az kirlenir.
- Izgara yaparken cihazın kapısının kapalı olmasını sağlayınız.
  Cihazın kapısı açıkken asla ızgara yapmayınız.
- Izgara malzemesini tel ızgaraya koyunuz. Buna ek olarak üniversal tavayı eğimli tarafı cihaz kapağına bakacak şekilde en az bir alltaki yerleştirme yüksekliğine yerleştiriniz. Böylece damlayan yağ aşağıda toplanacaktır.

Kapta kızartma

Kapalı kapta hazırlandığında pişirme bölümü daha temiz kalır.
Kızartma kabının üretici bilgileri dikkate alınmalıdır. En uygun olan cam kapların kullanılmasıdır.

Üzeri açık kap

- Derin bir kızartma kalıbı kullanılmalıdır.
- Kap, tel ızgaranın üzerine yerleştirilmelidir.
- Uygun bir kabınız yoksa üniversal tava kullanınız.

Üzeri kapalı kap

- Kap, tel ızgaranın üzerine yerleştirilmelidir.
- Kümes hayvanı, et ve balık kapalı bir kızartma kabında da çıtır kıvama gelebilir. Bunun için cam kapaklı bir kızartma kabı kullanınız. Daha yüksek bir sıcaklık ayarlayınız.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Sıcak cam kap, ıslak veya soğuk bir zemine koyulması halinde patlayabilir.
▸ Sıcak durumdaki cam kaplar kuru bir altlık üzerine koyulmalıdır.

⚠ 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.

22.4 Yemek seçimi

Yemek kategorilerine göre sıralanmış çok sayıda yemek için önerilen ayarlar.

Çeşitli yemekler için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Süre, dak.
Kek, sade	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	2		150-170	50-70
Kek, sade	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	2		150-160	70-90
Kek, malzemeli (beton kek kalıbında)	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	2		150-170	60-80
Kek, 2 Kademeli	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	3+1		140-150	70-85
Tart tabanlı meyveli kek veya cheesecake	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Kelepçeli kek kalıbında mayalı kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Pandispanya, 6 Yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2	**1.** **2.**	150-160	**1.** 15 **2.** 25-30
Pandispanya rulosu	Üniversal tava	3		170-180	15-20
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	2		160-180	55-95

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Süre, dak.
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		180-200	30-55
Muffin	Muffin tepsisi	2		170-190	20-40
Kuru pasta	Üniversal tava	3		160-170	20-30
Kuru pasta	Üniversal tava	3		160-170	25-45
Kurabiye	Üniversal tava	3		140-160	15-25
Kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140-160	15-25
Kurabiye, 3 Kademeli	Üniversal tava + 2x Fırın tepsisi	5+3+1		140-160	15-25
Beze	Üniversal tava	3		80-90 [1]	120-150
Ekmek, 1000 g (kare kalıpta ve kalıpsız)	Üniversal tava veya Baton kek kalıbı	2	**1.** **2.**	**1.** 210-220 **2.** 180-190	**1.** 15 **2.** 35-50
Pizza, taze - fırın tepsisinde	Üniversal tava	3		180-200	20-30
Pizza, taze, ince hamur, pizza kalıbında	Pizza tepsisi	2		250-270 [1]	8-13
Kiş	Tart kalıbı veya Siyah tepsi	2		190-210	25-35
Börek	Üniversal tava	1		180-200	40-50
Sufle, baharatlı, pişmiş malzemeli	Fırın kabı	2		150-170	40-45
Tavuk, 1,3 kg, doldurulmamış	Üzeri açık kaplar	2		200-220	50-60
Küçük tavuk parçaları, her biri 250 g	Üzeri açık kaplar	2		210-220	30-40
Kaz, doldurulmamış, 3 kg	Izgara	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 140-150 **2.** 140-150 **3.** 180-190	**1.** 30-40 **2.** 70-80 **3.** 40-50
Sığır filetosu, orta, 1 kg [2]	Üniversal tava + Izgara	3		210-220	40-50 [3]
Sığır kızartması, 1,5 kg [4]	Üzeri kapalı kaplar	2		200-220	130-150
Rozbif, orta, 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	2		180-200	50-60
Burger, 3-4 cm yüksek [5]	Izgara	4		3	25-30 [6]
Kemiksiz kuzu budu, orta, 1,0 kg	Üzeri açık kaplar	2		170-180	65-75
Balık, ızgara, bütün 300 g, örn. alabalık [2]	Izgara	2		160-180	20-30
Bütün balık, kızartılmış, 300 g, örneğin alabalık	Üniversal tava	2		170-180	20-30
Balık, sote, bütün 300 g, örn. alabalık	Üzeri kapalı kaplar	2		170-190	30-40
Balık, sote, bütün 1,5 kg, örn. somon	Üzeri kapalı kaplar	2		180-200	55-65

[1] Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.
[2] Üniversal tava tel ızgaranın altına sürülmelidir.
[3] Yemek toplam sürenin 1/2 - 2/3'ünden sonra çevrilmelidir.
[4] Önce sıvı kaba koyulmalıdır, rosto en az 2/3'ü sıvı dolu kapta olmalıdır
[5] Üniversal tava yerleştirme seviyesi 2 altına sürülmelidir.
[6] Yemek toplam sürenin 2/3'ünden sonra çevrilmelidir.

Tatlı

Yoğurdun hazırlanması

1. Aksesuarları ve rafı pişirme bölümünden çıkartınız.
2. Önceden hazırlanan yoğurt karışımını küçük kaplara doldurunuz, örn. fincanlar veya küçük kapaklı kavanozlar.
3. Kapların üzerini folyoyla kapatınız, örn. streç film ile.
4. Kaplar pişirme bölümünün zeminine yerleştirilmelidir.
5. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
6. Yoğurt hazırlandıktan sonra buzdolabında dinlenmeye bırakılmalıdır.

Tatlılar için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dak.
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme bölümü zemini		40-45	8-9 saat

22.5 Özel hazırlama türleri ve diğer uygulamalar

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

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.

3D Fry ile ilgili hazırlık bilgileri

3D 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.
- 3D Fry tepsisi 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	Süre, dak.
Patates kızartması, dondurulmuş	Air Fry tepsi	3		170-190	20-25
Patates cepleri, içli, donmuş	Air Fry tepsi	3		170-190	20-25
Kızartmalık püre patates, donmuş	Air Fry tepsi	3		170-190	20-25
Tavuk kroket, nugget, dondurulmuş	Air Fry tepsi	3		170-190	10-15
Paneli balık çubukları, donmuş	Air Fry tepsi	3		170-190	15-20
Brokoli, panelenmiş	Air Fry tepsi	3		170-190	15-25

Rejenerasyon

Yiyecekleri, buhar vermek suretiyle koruyarak ısıtınız. Yemekler lezzetli olur ve taze hazırlanmış görünür.

İpucu: Tencere yemeklerinin veya pizzanın tekrar ısıtılması bu cihazda bulunan ilgili otomatik program ile mümkündür.
→ *"Program tablosu", Sayfa 15*

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.
- Yemeklerin üzerini örtmeyiniz.
- Tekrar ısıtma sırasında pişirme bölümü kapağını açmayınız, aksi takdirde çok fazla buhar dışarı çıkar.

22.6 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 ızgaraların ortasına üst üste koyunuz.
  - Izgaraya alternatif olarak sunduğumuz Hava ile Kızartma (3DFry) tepsisini de kullanabilirsiniz.

Pişirme için önerilen ayarlar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Süre, dak.
Sıkma kurabiye	Üniversal tava	3		140-150 [1]	25-35
Sıkma kurabiye	Üniversal tava	3		140 [1]	28-38
Sıkma kurabiye, 2 kademeli	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		140 [1]	30-40
Sıkma kurabiye, 3 kademeli	Üniversal tava + 2x Fırın tepsisi	5+3+1		130-140 [1]	35-55
Small Cakes	Üniversal tava	3		150 [1]	25-35
Small Cakes	Üniversal tava	3		150 [1]	20-30
Small Cakes	Üniversal tava	3		170	20-30
Small Cakes, 2 seviye	Üniversal tava + Fırın tepsisi	3+1		150 [1]	25-35
Small Cakes, 3 kademe	Üniversal tava + 2x Fırın tepsisi	5+3+1		140 [1]	30-40
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170 [2]	25-35
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	**1.** **2.**	150-160	**1.** 10 **2.** 20-25
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Yağsız kek, 2 kademeli	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3+1		150-160 [2]	35-50
Apple Pie, 2 adet	2x Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	2		180-190	75-90

Izgara

Izgara için ayar önerileri

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

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

23 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



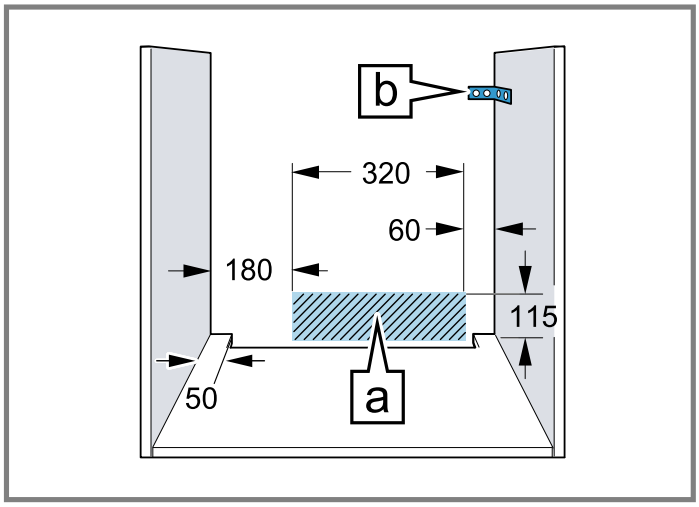
mm

23.1 Genel montaj bilgileri

Cihazın montajına başlamadan önce bu uyarıları dikkate alınız.

- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa, cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda 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.



- 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 – 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.

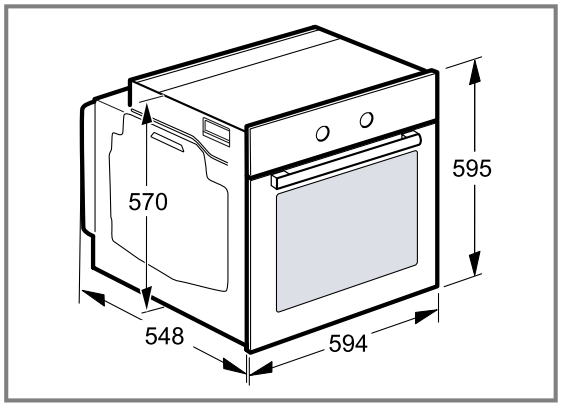
DİKKAT

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

- ▸ Cihaz kapı kolundan taşınmamalı veya tutulmamalıdır.

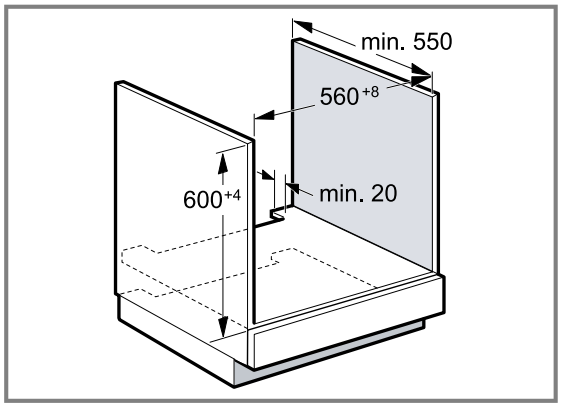
23.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



23.3 Çalışma tezgahı altına montaj

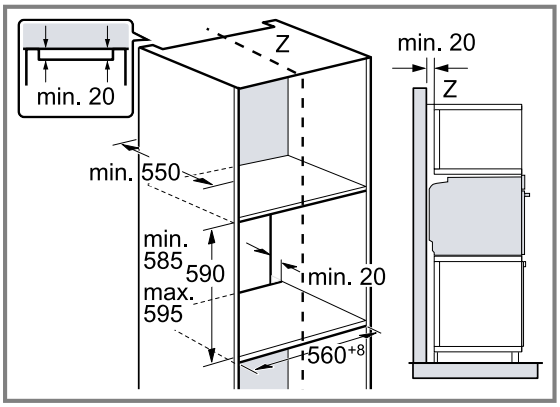
Çalışma tezgahı altına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



- Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- İndüksiyonlu ocaklarla birlikte kullanılırken, çalışma tezgahı ve cihaz arasındaki aralık, ek pervazlarla kapatılmamalıdır.
- 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.

23.4 Boy dolabına montaj

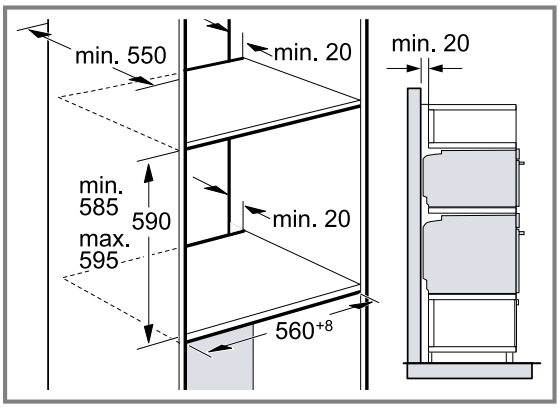
Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



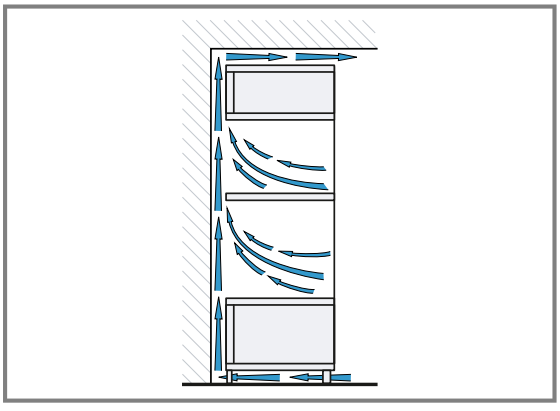
- Cihazın havalandırılması için ara raflarda havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

23.5 İki cihazın üst üste kurulması

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



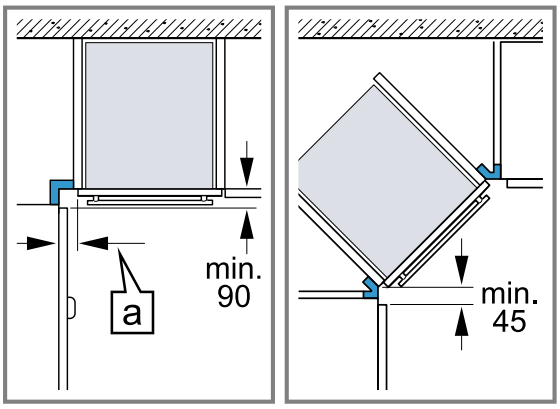
- Cihazların havalandırılması için ara raflarda bir havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Her iki cihazda da yeterli havalandırmayı sağlamak için süpürgelik alanında en az 200 cm² havalandırma açıklığı gereklidir. Bunun için alt panel kesilmeli veya bir havalandırma ızgarası takılmalıdır.
- Hava değişiminin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



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

23.6 Köşe montajı

Köşe montajı sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.

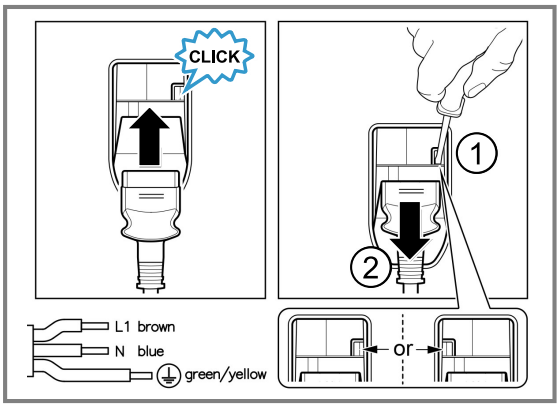


- Cihazın kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında asgari ölçüye dikkat edilmelidir. Ölçü a, tutamağa ve mobilyanın ön cephe kalınlığına bağlıdır.

23.7 Elektrik bağlantısı

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

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

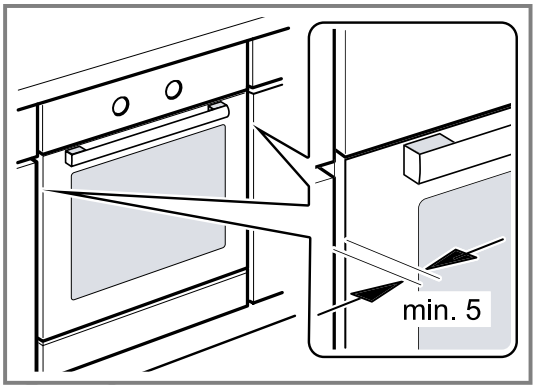
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

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.

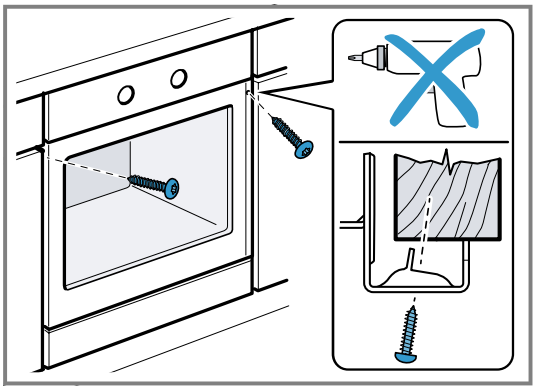
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır.
   Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız.
   Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
   - yeşil-sarı = Topraklama iletkeni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

23.8 Cihazın monte edilmesi

1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



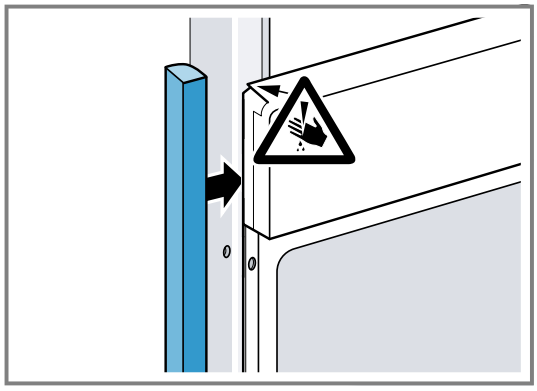
2. Cihazı sıkıca vidalayınız.



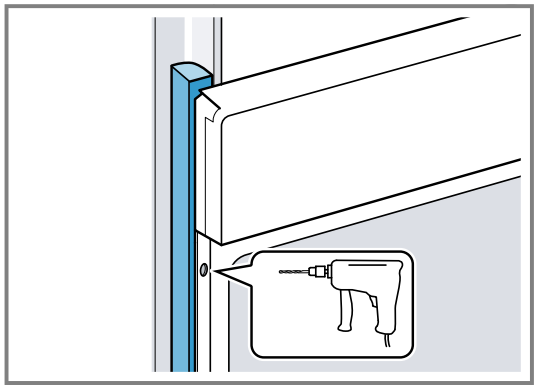
Not: Tezgah ve cihaz arasındaki aralık, ek pervazlarla kapatılmamalıdır.
Tadil edilen dolabın yan duvarlarına ısı koruma çubuklarının takılması gereklidir.

23.9 Dikey tutma kulbu ile tutamaksız mutfaklarda:

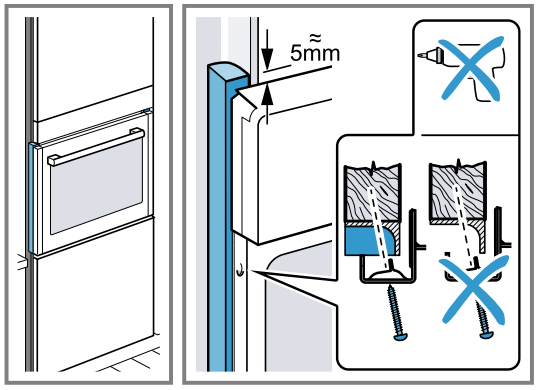
1. Keskin kenarları kapatmak ve güvenli montaj sağlamak için her iki tarafa da uygun bir dolgu parçası takınız.



2. Dolgu parçasını mobilyaya sabitleyiniz.
3. Bir vida bağlantısı oluşturmak için dolgu parçasını ve mobilyayı önceden deliniz.



4. Cihazı uygun bir cıvatayla sabitleyiniz.



23.10 Cihazın sökülmesi

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

CE

Bu Bosch ev aletini satın aldığınız için teşekkür ederiz!

Yeni cihazınızı şimdi MyBosch'a kaydedin ve aşağıdaki avantajlardan hemen yararlanmaya başlayın:

- **Cihazınız için uzman önerileri ve ipuçları**
- **Garanti uzatma seçenekleri**
- **Aksesuar ve yedek parça indirimleri**
- **Dijital kullanım talimatlarına ve tüm cihaz verilerine erişim**
- **Bosch ev aletleri servisine kolay ulaşma**

Ücretsiz ve kolay kayıt – mobil cihazlar dahil:
www.bosch-home.com/welcome

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

9001933725 (060102) REG25
tr