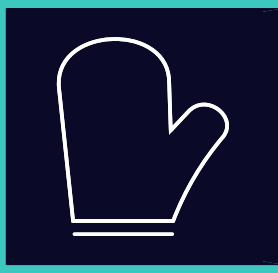
SIEMENS

HS736G1.2

Buharlı fırın



TR Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları



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

Siemens Home Appliances

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 Çalışma modları 8
6 Aksesuar 10
7 İlk Kullanım öncesi 12
8 Temel Kullanım 13
9 Hızlı ısıtma 15
10 Zaman fonksiyonları 15
11 Buharda pişirme 16
12 Yemekler 19
13 Favoriler 21
14 Çocuk kilidi 21
15 Temel ayarlar 21
16 Home Connect 23
17 Cihazı temizleme ve bakımını yapma 24
18 Temizlik desteği "humidClean" 27
19 steamClean yoğun 27
20 Kireçten arındırma 28
21 Kurutma fonksiyonu 29
22 Cihaz kapısı 29
23 Raflar 33
24 Arızaları giderme 33
25 Atığa verme 36
26 Müşteri hizmetleri 36
27 Serbest yazılıma ve Open Source yazılımına yönelik bilgiler 37
28 Uygunluk beyanı 37
29 Pişirme önerileri 38

30 MONTAJ KILAVUZU 47
30.1 Genel montaj bilgileri 47

⚠ 1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 İşaret sözcüklerinin tanımlaması

Burada bu kılavuzda kullanılan işaret sözcüklerinin anlamını bulabilirsiniz.

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

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

Not: Burada önemli bilgiler ile ilgili uyarı verilir.

1.2 Genel uyarılar

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

1.3 Amaca uygun kullanım

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

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:
- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

1.4 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel

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

1.5 Emniyetli kullanım

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.
→ *"Aksesuar", Sayfa 10*

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

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

Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.
- ▸ Ön ısıtma ve pişirme sırasında pişirme kağıdı kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele yerleştirilmemelidir.
- ▸ Pişirme kağıdı her zaman uygun ölçüde kesilmeli ve üzerine bir kap veya kek kalıbı yerleştirilmelidir.

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

Aksesuar veya kap çok ısınır.
- ▸ Sıcak aksesuar veya kaplar daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!
Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.
- ▸ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- ▸ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.
- ▸ Cihaz kapısını dikkatle açınız.
- ▸ Çocukları uzak tutulmalıdır.

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

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

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

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

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

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir ve cihaz kapısı kendiliğinden açılabilir ve bazı durumlarda yerinden çıkarak düşebilir. Kapı camları patlayabilir ve parçalanabilir.
→ *"Maddi hasarların önlenmesi", Sayfa 5*
- ▸ Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.

- Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen ≥%15) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).
- Cihaz kapısını dikkatle açınız.

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

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

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

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.
- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- Müşteri hizmetleri ile iletişime geçilmelidir. →*Sayfa 36*

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 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.

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

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

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

Buharlı ısıtma türlerini kullanırken çok fazla su buharı oluşur. Pişirme bölümünün altındaki damlama kanalında biriken yoğuşma suyu taşabilir ve bitişikteki mobilyalara zarar verebilir.
- Cihaz kapağını açmayınız veya çalışma sırasında mümkün olduğunca nadiren açınız.

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

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

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

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.
→ *"Pişirme önerileri", Sayfa 38*
- ✔ Cihazda ön ısıtma yapmamanız size %20'ye kadar enerji tasarrufu sağlar.

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

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

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

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

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

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

Ekranı temel ayarlardan kapatınız.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 21*
- ✔ Ekran göstergesinin kapatılması enerji tasarrufu sağlar.

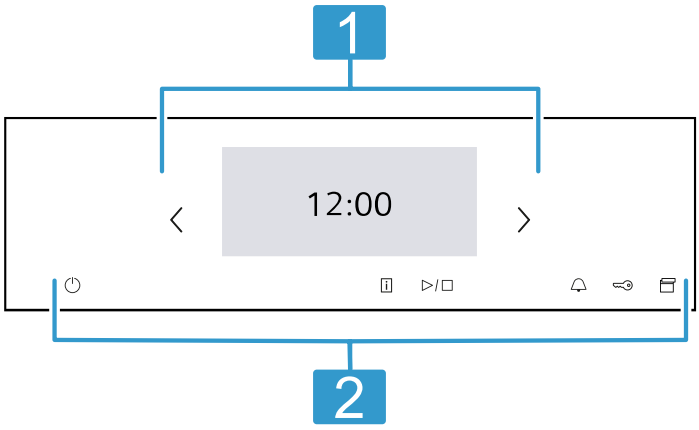
Not: AB Ekotasarım Direktifi 2023/826 kapsamında, bu cihaz kapatıldığında farklı bir duruma sahiptir. Bu durum aşağıda elektrik tasarruf modu olarak bahsedilmiştir. Ana fonksiyon etkin olmadığında dahi, cihazın enerji ihtiyacı bulunmaktadır:
- Sensör tuşlarının onaylanmasının tespiti
- Kapı açmayı izleme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

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

4 Cihazı tanıma

4.1 Kumanda paneli

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



1	**Ekran** Ekranda güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını veya uyarı metinlerini görebilirsiniz. → *"Ekran", Sayfa 6*
2	**Tuşlar** Tuşlara basarak farklı fonksiyonları doğrudan ayarlayabilirsiniz. → *"Tuşlar", Sayfa 7*

4.2 Ekran

Ekran farklı alanlara bölünmüştür.

Durum satırı

Durum satırı ekranın üst kısmında bulunur.
İşlem adımına göre işlemleri yapabilirsiniz.

Sembol	Fonksiyon
←	Bir önceki ayara gitme.
⚙	Temel ayarları açma.

Metin bilgilerinin yanında, çeşitli fonksiyonların güncel durumunu semboller yardımıyla görebilirsiniz.

Sembol	Anlamı
Süre örn. "12dak10sn"	Çalışan zaman fonksiyonlarının göstergesi. → *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 15*
	Çalar saat etkinleştirildi. → *"Çalar saatin ayarlanması", Sayfa 16*
	Çocuk emniyeti devrede. → *"Çocuk kilidi", Sayfa 21*
	Home Connect için WLAN sinyal gücü. Sembolün kaç çizgisi doluysa, sinyal o kadar güçlüdür. Sembolün üzeri çiziliyse, WLAN sinyali mevcut değildir. Sembolde bir "x" gösteriliyorsa, Home Connect sunucusuna bağlantı mevcut değildir. → *"Home Connect ", Sayfa 23*
	Uzaktan başlatma Home Connect ile etkinleştirildi. → *"Home Connect ", Sayfa 23*
	Uzaktan hata tespiti Home Connect ile bakım için etkinleştirildi. → *"Home Connect ", Sayfa 23*
	Fırın lambası açık veya kapalı. → *"Aydınlatma", Sayfa 7*

Ayar alanı

Ayar alanı kutucuklarla gösterilmiştir.
Münferit kutucuklar, güncel seçim olanaklarını ve önceden yapılan ayarları gösterir. Bir fonksiyonu seçmek için ilgili kutucuğa dokununuz.
Bilgiler de kutucuklarla gösterilmiştir.
Birden fazla kutucuk arasında sola veya sağa doğru gezinmek için, 〈 ve 〉 navigasyon tuşlarını kullanınız veya ekran üzerinde kaydırınız.

Kutucuklardaki olası semboller

Sembol	Anlamı
	Uzun içerikte kutucukta gezinme.
	Ayar değerini azaltma veya arttırma.
	Ayar değerini sayı alanından girme.
	Ayar değerini sıfırlama.
	Kutucuğu kapatma.

Not: Bir kutucuktaki mavi nokta veya mavi yıldız, Home Connect uygulamasıyla yeni bir fonksiyonun, yeni bir favorinin veya bir güncellemenin cihazınıza indirildiğini gösterir.

Bilgi satırları

Ayar adımına bağlı olarak, ekranın altında ayarınızla ilgili ek bilgileri bulabilir ve işlem yapabilirsiniz.

4.3 Tuşlar

Tuşlarla farklı fonksiyonları doğrudan seçebilirsiniz.

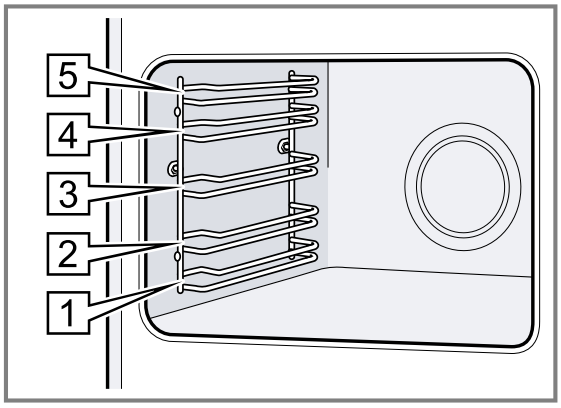
Tuş	Fonksiyon
	Cihazın açılması veya kapatılması. → *"Temel Kullanım", Sayfa 13*
	Bir fonksiyon veya ayara yönelik ilave bilgileri gösterme. → *"Bilgilerin görüntülenmesi", Sayfa 14*
	Çalışmayı başlatma veya iptal etme. → *"Temel Kullanım", Sayfa 13*
	Alarmı seçme. → *"Çalar saatin ayarlanması", Sayfa 16*
	Yakl. 4 saniye basılı tutma: Çocuk emniyetini etkinleştirme veya devre dışı bırakma. → *"Çocuk kilidi", Sayfa 21*
	Su haznesini çıkarmak için kumanda paneli açılmalıdır. → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16*

4.4 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki çeşitli fonksiyonlar, cihazınızı çalıştırmanıza yardımcı olur.

Ayaklar

Pişirme bölümündeki rafların farklı yüksekliklerine aksesuarları itebilirsiniz.
→ *"Aksesuar", Sayfa 10*
Cihazınız 5 yerleştirme yüksekliğine sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.
Rafları örn. temizlemek için yerinden çıkarabilirsiniz.
→ *"Raflar", Sayfa 33*



Kendi kendini temizleyen yüzeyler

Pişirme bölümündeki arka panel kendi kendine temizlenebilir. Kendi kendine temizlenen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramikle kaplanmıştır ve pürüzlü bir yüzeye sahiptir. Cihaz çalışırken kendi kendini temizleyen yüzeyler pişirme, kızartma ve ızgara sonucunda sıçrayan yağları çözer.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler çalışma sırasında yeterli temizliği sağlayamazsa pişirme bölümünü hedefli bir şekilde ısıtınız.
→ *"Pişirme bölümündeki kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 26*

Aydınlatma

Bir veya birden fazla fırın lambası pişirme bölümünü aydınlatır.

Cihaz kapağını açarsanız pişirme bölümündeki aydınlatma çalışır. Eğer cihaz kapağı yaklaşık 18 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır.
Çalışma başladığında, çalışma modlarının çoğunda aydınlatma çalışır. Çalışma sonlandığında, aydınlatma kapanır.

Soğutma fanı

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

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

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

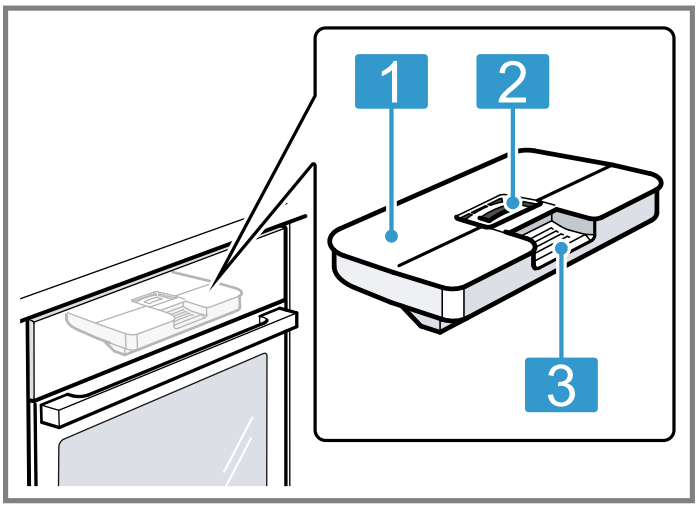
Not: Bu ilave çalışma süresini temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. Sık sık çok nemli yiyecekler hazırlıyorsanız veya pişirme bölümünde sıcak tutuyorsanız, daha uzun bir ilave çalışma süresi ayarlayınız.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 21*

Cihaz kapağı

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

Su haznesi

Su haznesi buharlı ısıtma modları için gereklidir.
Su haznesi kumanda panelinin arkasında bulunur.
→ *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16*



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

5 Çalışma modları

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

İpucu: Cihaz tipine bağlı olarak ilgili Home Connect uygulaması sayesinde ilave veya daha kapsamlı fonksiyonlar da mevcut olabilir. Daha fazla bilgiyi uygulamada bulabilirsiniz.

Çalışma modu	Kullanımı
Isıtma türleri	Yemeklerinizi en iyi biçimde hazırlamak için hassas biçimde ayarlanmış ısıtma türleri mevcuttur. → *"Isıtma türleri", Sayfa 8* → *"Temel Kullanım", Sayfa 13*
Yemekler	Farklı yemekler için programlanmış, önerilen ayarları kullanınız. → *"Yemekler", Sayfa 19*
Buharda pişirme	Buharlı ısıtma türlerinde yemekleri hassas bir şekilde hazırlama. → *"Buharda pişirme", Sayfa 16*
Temizleme	Pişirme bölümü için temizlik fonksiyonunu seçme. → *"Temizlik desteği humidClean", Sayfa 27* → *"Kireçten arındırma", Sayfa 28* → *"Kurutma fonksiyonu", Sayfa 29*
Favoriler	Kaydedilmiş ayarları kullanma. → *"Favoriler", Sayfa 21*

Home Connect
Home Connect ile fırını bir mobil cihaza bağlayınız ve uzaktan kontrol ediniz ve cihazın tüm fonksiyonlarını kullanınız.
Cihaz tipine bağlı olarak ilgili Home Connect uygulaması sayesinde cihazınız için ilave veya daha kapsamlı fonksiyonlar da mevcut olabilir. Daha fazla bilgiyi uygulamada bulabilirsiniz.
→ *"Home Connect ", Sayfa 23*

5.1 Isıtma türleri

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

Sembol	Isıtma türü	Sıcaklık aralığı	Kullanım ve çalışma biçimi Mümkün olan ek fonksiyonlar
	4D sıcak hava	30 - 250°C	Bir veya birden fazla seviyede pişirme veya kızartma. Fan, arka panelde bulunan yuvarlak ısıtıcının ısısını eşit biçimde pişirme bölümüne dağıtır.
	Üstten/alttan ısıtma	30 - 250°C	Tek seviyede geleneksel biçimde pişirme veya kızartma. Bu pişirme türü sulu katmanlara sahip pastalar için özellikle uygundur. Isı, alttan ve üstten eşit derecede gelir.
	Hassas sıcak hava	125 - 250°C	Seçilen yiyecekleri ön ısıtma olmadan bir seviyede hassas biçimde pişirme. Fan, fırının arka duvarındaki halka şeklindeki ısıtma elemanından gelen ısıyı pişirme bölümüne eşit şekilde 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.
	Üst/ alt ısıtma hassas	150 - 250°C	Seçilen yemeklerin hassas biçimde pişirilmesi. Isı alttan ve üstten gelir. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. Pişirme sırasında cihaz kapısı kapalı tutulmalıdır. Cihazın kapısını kısa bir süre için bile açarsanız, cihaz kalan ısıyı kullanmadan ısıtmaya devam edecektir. Bu ısıtma türü geleneksel modda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
	Hava dolaşımlı ızgara	30 - 250°C	Kümes hayvanları, bütün balıklar veya büyük et parçalarını kızartma. Izgara rezistansı ve fan dönüşümlü olarak devreye girip çıkar. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.
	Izgara, geniş yüzey	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = yüksek	Biftek, sosis veya tost gibi yassı yiyeceklerin ızgarada kızartılması. Yiyeceklerin gratine edilmesi. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.
	Izgara, küçük yüzey	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = yüksek	Küçük miktarlarda biftek, sosis veya tostun kızartılması. Küçük miktarda gratine etmek. Izgara yüzeyinin altındaki orta yüzey ısınır.
	Pizza fonksiyonu	30 - 250°C	Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan yemeklerin ve pizzaların hazırlanması. Alt ısıtma elemanı ve arka paneldeki halka ısıtma elemanı ısınır.
	coolStart fonksiyonu	30 - 250°C	Dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmadan hızlı hazırlanması için. Sıcaklık, üreticinin talimatlarına dayanmaktadır. Ambalaj üzerinde belirtilmiş olan en yüksek sıcaklığı kullanınız.
	Hassas pişirme	70 - 120°C	Kızartılmış, yumuşak et parçalarının açık bir kapta hassas ve yavaş bir biçimde pişirilmesi. Isı, düşük sıcaklıkta üstten ve alttan eşit olarak gelir.
	Alttan ısıtma	30 - 250°C	Yemeklerin yeniden pişirilmesi veya sıcak suda pişirilmesi. Isı alttan gelir.
	Sıcak tutma	50 - 100°C	Pişirilen yemeklerin sıcak tutulması.
	Kapları ön ısıtma	30 - 90°C	Kabı ön ısıtma.
	Hava ile Kızartma (3DFry)	30 - 250 °C	Az miktarda yağ ile bir kademede gevrek pişirme. Genellikle yağda kızartılan yemekler için özellikle uygundur, örn. patates kızartması. Fan, ızgara ısıtıcısının ısısını yiyeceklerin etrafında yüksek hızda döndürür. Atık hava güçlü bir şekilde pişirme bölümünden çekilir.

Buharlı ısıtma türleri

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

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

5.2 Sıcaklık

Çoğu ısıtma türü için, ısıtma işlemi sırasında ekranda pişirme bölümündeki mevcut sıcaklığı ve ayarlanan sıcaklığı yan yana okuyabilirsiniz, örn. 120 °C | 210 °C. Ön ısıtma yaptığınızda, ısıtma çizgisi tamamen dolduğunda ve sesli bir sinyal duyulduğunda yemeği içeri sürmek için optimum zamana ulaşılmıştır.

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

Kalan ısı göstergesi

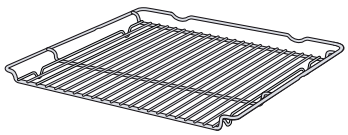
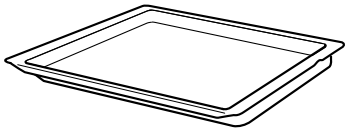
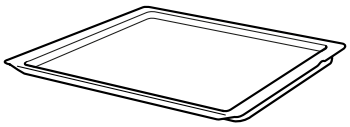
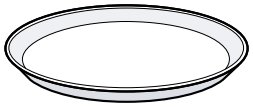
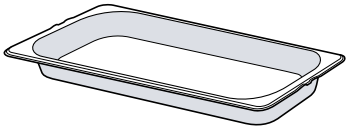
Cihaz kapatıldığında, ekranda sembolü ile pişirme bölümündeki kalan ısı gösterilir. Sıcaklık ne kadar düşerse, sembol o kadar az görünür. Yaklaşık 60 C'den itibaren sembol tamamen söner.

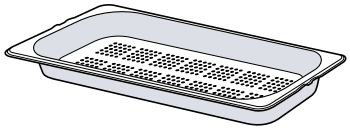
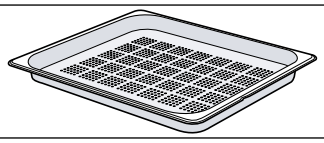
6 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

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

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar		Kullanım
Tel ızgara		▪ Kek kalıpları ▪ Sufle kalıpları ▪ Kap ▪ Et, örn. kızartma veya ızgaralık parçalar ▪ Derin dondurulmuş yemekler
Üniversal tava		▪ Yumuşak kekler ▪ Kurabiye ▪ Ekmek ▪ Büyük kızartma ▪ Derin dondurulmuş yemekler ▪ Damlayan sıvıları, örn. tel ızgara üzerinde ızgaradan damlayan yağı veya buharla çalıştırmada suyu, toplama.
Fırın tepsisi		▪ Tepsi kekleri ▪ Kuru pasta
Pizza tepsisi		▪ Pizza ▪ Büyük, yuvarlak kekler Pizza tepsisini, tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
Buhar kabı, deliksiz, boyut M		Şunların pişirilmesinde kullanılır: ▪ Pilav ▪ Baklagiller ▪ Tahıl

Aksesuarlar		Kullanım
		Buhar haznesini tel ızgaranın üzerine koymayınız.
Buhar haznesi, delikli, boyut M		▪ Buharda sebze pişirme. ▪ Küçük taneli meyvelerin suyunu çıkartma. ▪ Buz çözme. Buhar haznesini tel ızgaranın üzerine koymayınız.
Buhar haznesi, delikli, boyut XL		Büyük miktarda yiyeceği buharda pişirme.

6.1 Aksesuara ilişkin uyarılar

Bazı aksesuarlar sadece belirli çalışma modları için uygundur.

Buhar haznesi

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

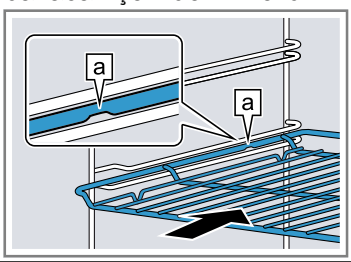
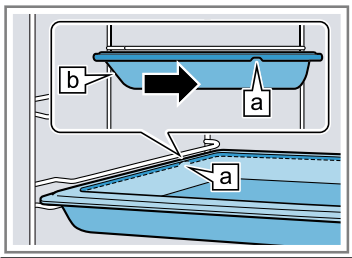
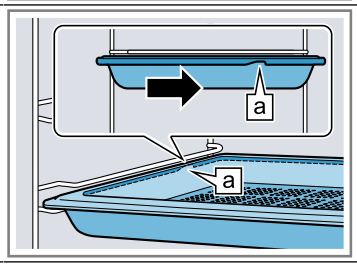
6.2 Kilit fonksiyonu

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

6.3 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

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

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

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

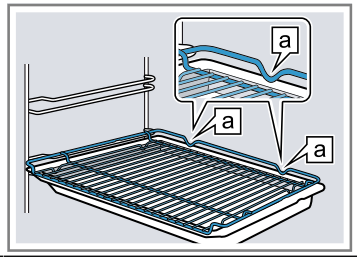
3. Aksesuar, cihaz kapağına temas etmeyecek şekilde içeri itilmelidir.

Not: Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

Aksesuarların birleştirilmesi

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

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

Tel ızgara üniversal tavanın üzerinde	

6.4 Diğer aksesuar

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

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

7 İlk Kullanım öncesi

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

7.1 İlk kullanımdan önce su sertliğinin belirlenmesi

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

DİKKAT

Yanlış bir su sertliği ayarlanırsa, buhar fonksiyonu bozulur ve alet kireç gidermeyi zamanında hatırlatamaz.

▸ Su sertliği doğru ayarlanmalıdır.

Uygun olmayan sıvılar kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

▸ Damıtılmış su veya diğer sıvıları kullanmayınız.

▸ Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanılmalıdır.

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

▸ Gerekirse, demineralize veya filtrelenmiş suyu, karbondioksit içermeyen mineral su ile 1 ila 1 oranında karıştırınız.

Notlar

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

Ayar	mmol/l cinsinden su sertliği	Alman normlarına göre sertlik °dH	Fransız normlarına göre sertlik °fH
0 (yumuşatılmış) [1]	-	-	-
1 (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

7.2 İlk çalıştırmanın gerçekleştirilmesi

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

Not: İlgili ayarları Home Connect uygulaması üzerinden de yapabilirsiniz. Cihazınız bağlandıysa, uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

1. Cihazı ⏻ ile açınız.
✔ İlk ayar görünür.
2. Gerekirse ayar değiştirilmelidir.
   Olası ayarlar:
   - Dil
   - Home Connect
   - Saat
   - Tarih
   - Su sertliği
3. → ile sonraki ayara geçebilirsiniz.
4. Ayarları gözden geçiriniz ve gerekirse değiştiriniz.
✔ Son ayardan sonra ekranda ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.
5. Cihazın ilk ısıtmadan önce kendi kendini kontrol etmesi için cihaz kapağı bir kez açılmalı ve kapatılmalıdır.

7.3 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

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

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

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

7.4 Cihazın ilk kullanımdan önce kalibre edilmesi

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

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

Not: Cihazınızın yazılım durumuna bağlı olarak, önce bu işlevi cihazınıza indirmeniz gerekebilir. İlgili Home Connect uygulamasından bilgi edinebilirsiniz. Veya cihazınızı boş pişirme bölümünde 30 dakika boyunca buharda bekleterek manuel olarak kalibre ediniz.
→ *"Buharda pişirme", Sayfa 16*

Cihaz otomatik kalibrasyonu

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

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

Gereklilikler
- Cihaz temizlenmiştir.
- Pişirme bölümü soğuk.
- Aksesuarlar çıkarılmış olmalıdır.

1. Cihazı çalıştırınız.
2. Ekranda beliren komut isteminde otomatik rotayı seçiniz.
3. Su haznesini doldurunuz.
   → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16*
4. İşletimi başlatınız.

✔ Kalibrasyon başlatılır. Bu sırada çok fazla buhar oluşur.
✔ İlgili süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
5. Cihaz soğumaya bırakılmalı ve ardından pişirme bölümü zemini iyice kurulanmalıdır.
6. Cihazı kapatınız.
7. Cihazı kurutunuz.
   → *"Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 18*

Cihaz manuel kalibrasyonu

Deniz seviyesinden yükseklik için temel ayarı doğrudan da yapabilirsiniz.

1. Cihazı çalıştırınız.
2. Ekranda beliren komut isteminde manuel rotayı seçiniz.

✔ Deniz seviyesine bağlı olarak ekranda temel ayar görünür.
3. Deniz seviyesinden yukarı ayarlayınız.
   → *"Temel ayarlar", Sayfa 21*

7.5 Cihazın ilk kullanımdan önce ısıtılması

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

Gereklilikler
- Cihaz temizlenmiştir.
- Aksesuarlar çıkarılmış olmalıdır.

1. Cihazı çalıştırınız.
2. Aşağıdaki ayarlar gerçekleştirilmelidir:

Isıtma türü	Sıcak hava
Sıcaklık	maksimum
Süre	1 saat

   → *"Temel Kullanım", Sayfa 13*
3. İşletimi başlatınız.
   ▸ Cihaz ısıtmaya devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.
4. 1 saat sonra cihazı kapatınız.
5. Cihaz soğuduktan sonra, pişirme bölümündeki düz yüzeyler deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.

8 Temel Kullanım

8.1 Cihazın açılması

▸ Cihazı ⏻ ile açınız.
✔ Ekranda menü görünür.

8.2 Cihazın kapatılması

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

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

8.3 Çalışmanın başlatılması

Her işletimi başlatmanız gerekir.

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

▸ ▷/☐ ile çalışmayı başlatınız.
✔ Ayarlar ekranda görünür.

8.4 Çalışmanın yarıda kesilmesi

Çalışmayı iptal edebilir ve tekrar devam ettirebilirsiniz.

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

8.5 Çalışma modunun ayarlanması

Cihazı açtıktan sonra, ekranda menü görünür.

1. Çeşitli seçenekler arasında gezinmek için, ekran üzerinde sola veya sağa doğru kaydırabilirsiniz.
2. Bir fonksiyonu seçmek için ilgili kutucuğa dokunulmalıdır.

✔ Fonksiyona bağlı olarak olası ayar değerleri veya seçimle ilgili diğer kutucuklar görünür.

3. Gerekirse başka bir kutucuğa basılmalıdır.
4. Ayar değerlerini değiştirmek için:
   - ▸ − veya + seçeneğine basılmalıdır.
   - ▸ Bir diğer seçenek ise ⊞ üzerine basmak ve değeri doğrudan görünen sayı alanına girmektir.
5. ▷/☐ ile çalışmayı başlatınız.
6. Çalışma sonlandığında:
   - ▸ Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
   - ▸ Yemek hazır olduğunda cihaz ⏻ ile kapatılmalıdır.

İpucu: Ayarlarınızı "Favoriler"☆ olarak kaydedebilir ve tekrar kullanabilirsiniz.
→ *"Favoriler", Sayfa 21*

8.6 Çalışmayı uzatma

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

1. "Süreyi uzat" seçeneğine basınız.
   - ▸ Çalışma moduna göre gerekirse ayarları değiştirebilirsiniz.
2. ▷/☐ ile çalışmayı başlatınız.

8.7 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

1. "Isıtma türleri" seçeneğine basınız.
2. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
3. Sıcaklığı − veya + tuşları ile veya ayar çubuğu üzerinden ayarlayınız. Bir diğer seçenek ise doğrudan sayı alanı ⊞ üzerinden girmektir.
   Gerekirse başka ayarlar da yapabilirsiniz:
   - → *"Hızlı ısıtma", Sayfa 15*
   - → *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 15*
   - → *"Buharda pişirme", Sayfa 16*
4. ▷/☐ ile çalışmayı başlatınız.

✔ Cihaz ısınmaya başlar.

✔ Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.

5. Yemek hazır olduğunda cihazı ⏻ ile kapatınız.

Not: Yemeğiniz için en uygun ısıtma türünü, ısıtma türü açıklamasında bulabilirsiniz.
→ *"Isıtma türleri", Sayfa 8*

Isıtma türünün değiştirilmesi

Isıtma türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. ▷/☐ seçeneğine basınız.
2. ← seçeneğine basınız.
3. İstenen ısıtma türünün üzerine basınız.
4. Çalışmayı yeniden ayarlayınız ve ▷/☐ ile başlatınız.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan sonra sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Sıcaklığa basınız.
2. Sıcaklığı − veya + tuşları ile veya ayar çubuğu üzerinden değiştiriniz. Bir diğer seçenek ise doğrudan sayı alanı ⊞ üzerinden girmektir.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

8.8 Bilgilerin görüntülenmesi

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

1. ⓘ seçeneğine basınız.

✔ Eğer bilgi mevcutsai bunlar birkaç saniye boyunca gösterilir.

2. Kutucuktaki içerik uzunsa, ∧ veya ∨ ile gezinilmelidir.
3. Gerekirse uyarı ✕ ile kapatılmalıdır.

8.9 Daha uzun bir süre boyunca sıcak tutma

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

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

1. "Aydınlatma" temel ayarı "Her zaman kapalı" olarak değiştirilmelidir.
   → *"Temel ayarlar", Sayfa 21*
2. “Saat göstergesi” temel ayarını “Açık” olarak değiştiriniz.
3. "Sinyal sesi" temel ayarını "Çok kısa süreli" olarak değiştiriniz.
   Bu, çalışma sırasında ve cihaz kapağını açtığınızda pişirme bölümündeki aydınlatmanın kapalı kalacağı anlamına gelir. Saat görüntüsü değiştirilmemiştir. Çalışma sonunda sinyal sesinin süresi kısalır.
4. İstediğiniz çalışma modunu ayarlayınız.
   → *"Çalışma modunun ayarlanması", Sayfa 14*
   → *"Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması", Sayfa 14*
5. Çalışma moduna göre, istediğiniz süreyi ayarlayınız.
   → *"Sürenin ayarlanması", Sayfa 15*
   → *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 15*
6. "Son" ile, çalışmanın sona ereceği saati ayarlayınız.
   → *"Bitişin ayarlanması", Sayfa 15*
   → *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 15*
7. Cihaz ısınmaya başlamadan önce yiyecekleri pişirme bölümüne koyunuz.
8. İşletimi başlatınız.

✔ Ekranda başlangıca kadar olan süre görüntülenir.

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

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

9 Hızlı ısıtma

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

Bu ısıtma türlerinde hızlı ısıtmayı kullanabilirsiniz:
- 4D sıcak hava ⊛
- Üstten/alttan ısıtma ⊟

9.1 Hızlı ısıtmanın ayarlanması

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

Not: Süreyi ancak hızlı ısıtma tamamlandıktan sonra ayarlayınız.

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

✔ Kutucukta "Açık" görünür.

3. ▷/☐ ile çalışmayı başlatınız.

✔ Hızlı ısıtma başlar.
✔ Hızlı ısıtma sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur. "Hızlı ısıtma" »⦚ için "Kapalı" görünür.

4. Yiyecek, pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

▸ "Hızlı ısıtma" seçeneğine basınız.

✔ Ekranda "Hızlı ısıtma" »⦚ için "Kapalı" görünür.

10 Zaman fonksiyonları

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

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

10.1 Sürenin ayarlanması

Çalışma için süreyi en fazla 24 saat olarak ayarlayabilirsiniz.

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

1. "Süre" seçeneğine basınız.
2. Süreyi ayarlamak için ilgili zaman değerine basınız, örn. saat göstergesi "sa" veya dakika göstergesi "dak".

✔ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.

3. Süreyi − veya + ile ya da ayar çubuğu üzerinden ayarlayınız. Bir diğer seçenek ise doğrudan sayı alanı ⠿ üzerinden girmektir.
   Gerekirse ayar değerini ↺ ile sıfırlayınız.
4. "Uygula" seçeneğine basınız.
5. ▷/☐ ile çalışmayı başlatınız.

✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✔ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.

6. Süre dolduğunda:
   ▸ Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
   ▸ Yemek hazır olduğunda cihazı ⏻ ile kapatınız.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirilebilirsiniz.

1. Sürenin üzerine basılmalıdır.
2. Süreyi − veya + ile ya da doğrudan ayar çubuğu üzerinden değiştiriniz.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

Sürenin iptal edilmesi

Süreyi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. Süreye basınız.
2. Süreyi ↺ sıfırlayınız.
   Not: Her zaman bir süre gerektiren çalışma modları için cihaz, süreyi önceden ayarlanmış değere sıfırlar.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

10.2 Bitişin ayarlanması

Cihaz otomatik olarak açılır ve önceden seçilen bitiş zamanında kapanır. Bunu yapmak için süreyi ayarlayınız ve işletim sonunu belirleyiniz.

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

1. "Son" seçeneğine basınız.
2. Saati − veya + ile erteleyiniz veya saati doğrudan sayı alanı ⠿ üzerinden giriniz.
   Gerekirse ayar değerini ↺ ile sıfırlayınız.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.
4. ▷/☐ ile çalışmayı başlatınız.

✔ Ekranda başlangıç zamanı görüntülenir. Cihaz bekleme konumundadır.
✔ Başlama zamanına erişildiğinde, cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler. Bazı ısıtma modlarında, örneğin fullSteam Plus, süre sadece bir ısıtma süresinden sonra başlar. Isınma süresi yiyeceğin miktarına ve sıcaklığına bağlıdır. Bitiş zamanı geriye alınmıştır.
✔ İlgili süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.

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

Bitiş zamanının değiştirilmesi

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

1. "Son" seçeneğine basınız.
2. Saati − veya + ile değiştiriniz veya saati doğrudan sayı alanı ⊞ üzerinden giriniz.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

Bitiş zamanının iptal edilmesi

Ayarlanmış olan saati istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. "Stop" seçeneğine basınız.
2. "Son" seçeneğine basınız.
3. Saat ↺ ile sıfırlanmalıdır.
   Not: Süre gerektiren çalışma modlarında cihaz, sürenin sona ereceği saati mümkün olan en yakın saate sıfırlar.
4. "Başlat" seçeneğine basınız.

10.3 Çalar saatin ayarlanması

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

1. 🔔 tuşuna basınız.
2. Çalar saati ayarlamak için ekranda ilgili zaman değerine basınız, örn. saat göstergesi "sa" veya dakika göstergesi "dak".
✔ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.
3. Çalar saati sayı alanı ⊞ üzerinden ayarlayabilirsiniz. Gerekirse ayar değerini ↺ ile sıfırlayınız.
4. Çalar saati başlatmak için "Başlat" üzerine basınız.
✔ Çalar saatte süre azalmaya başlar.
✔ Cihaz kapatıldığında çalar saat ekranda görünmeye devam eder.
✔ Cihaz açıldığında çalışan işletimin ayarları ekranda görünür. Çalar saat durum satırında görüntülenir.
✔ Çalar saatin süresi dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalar saatin durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.

Çalar saatin değiştirilmesi

Çalar saati istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. 🔔 tuşuna basınız.
2. "Stop" seçeneğine basınız.
3. Çalar saati değiştiriniz.
4. "Başlat" seçeneğine basınız.

Çalar saatin iptal edilmesi

1. 🔔 tuşuna basınız.
2. "Stop" üzerine basınız
3. Çalar saati ↺ ile sıfırlayınız.
4. 🔔 seçeneğine basınız.

11 Buharda pişirme

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

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

11.1 Her buharlı çalışma öncesinde

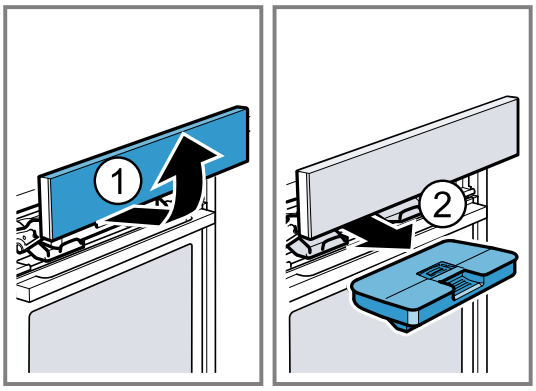
Her buharlı çalışmadan önce, cihaza yeterli su verildiğinden emin olunuz.

Su haznesinin doldurulması

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!
Yanıcı sıvıların buharları, pişirme bölümündeki sıcak yüzeyler nedeniyle alev alabilir (patlama). Cihazın kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.
- Yanıcı sıvıları (örn. alkollü içecekler) su haznesine doldurmayınız.
- Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözeltiyi doldurunuz.

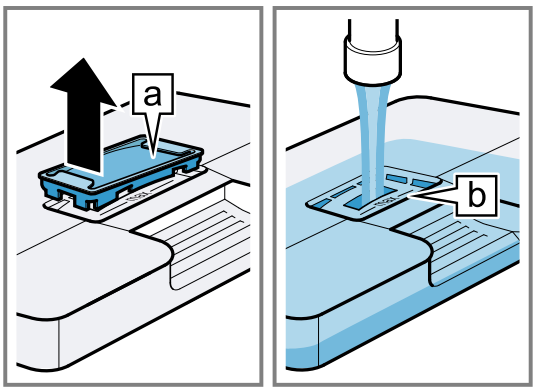
⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Cihaz çalışırken su haznesi ısınabilir.
- Önceden cihaz çalıştırılmışsa su haznesi soğuyana kadar beklenmelidir.
- Su haznesi hazne rafından çıkarılmalıdır.

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

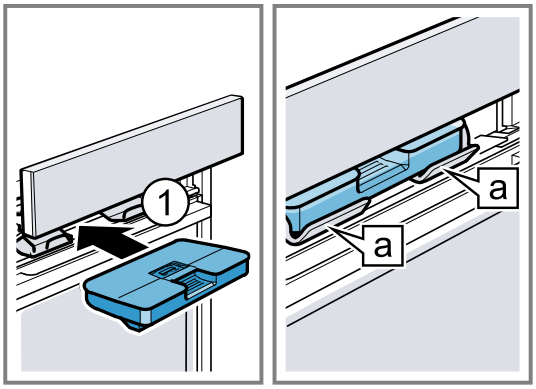


4. Su haznesindeki kapağı conta boyunca bastırınız, böylece su haznesinden su dışar çıkamaz.

5. Su haznesindeki kapağı ⓐ çıkarınız.
6. Su haznesinde "max" ⓑ işaretli yere kadar su doldurunuz.



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



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

11.2 Buhar ile ayar seçenekleri

Yiyeceklerinizi çeşitli şekillerde hazırlamak için buharı kullanabilirsiniz.

Buharlı ısıtma türleri

Sıcak buharla yiyeceklerin nazikçe hazırladığı çeşitli buharlı ısıtma türleri mevcuttur.

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

▸ Cihaz kapağını açmayınız veya çalışma sırasında mümkün olduğunca nadiren açınız.

fullSteam Plus

fullSteam Plus ile buharda pişirme sırasında, sıcak su buharı yemeklerin etrafını sarar ve yiyeceklerin besin değerini kaybetmesini büyük oranda engeller. Böylelikle yiyeceklerin biçimi, rengi ve tipik aroması bu hazırlama yönteminde korunmaktadır.
105 °C ve 120 °C arasında ayarlanan sıcaklıklarda pişirme süresi azaltılır. Böylece buharlamada daha fazla besin değeri ve vitamin korunur.

Tekrar ısıtma

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

Hamur mayalama

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

Buz çözme

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

Buhar verme

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

Buhar desteğini aşağıdaki işlevlerle birleştirebilirsiniz:

- Isıtma türleri →*Sayfa 14*
  - 4D sıcak hava
  - Üstten/alttan ısıtma
  - Dolaşımlı hava ızgarası
  - Sıcak tutma
- →*"Yemekler", Sayfa 19*

Buhar şoku

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

Aşağıdaki işlevlerle buhar şokunu uygulayabilirsiniz:

- Isıtma türleri →*Sayfa 14*
  - 4D sıcak hava
  - Üstten/alttan ısıtma
  - Dolaşımlı hava ızgarası

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

11.3 Buharlı pişirme türünün ayarlanması

Not
Buharlı pişirme türleri hakkındaki bilgilere dikkat ediniz:

- →*"Buharlı ısıtma türleri", Sayfa 17*

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

→*"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16*

1. "Buharda pişirme" seçeneğine basınız.
2. İstenen buharda pişirme türünün üzerine basınız.
3. Sıcaklığı − veya + tuşları ile veya ayar çubuğu üzerinden ayarlayınız. Veya süreyi doğrudan sayı alanı üzerinden giriniz.
4. "Süre" seçeneğine basınız.
   Buharlı pişirme türleri her zaman belirli bir süreye ihtiyaç duyar.
5. Ön ayarlı süreyi değiştirmek için, ilgili zaman değerine basınız, örneğin dakika göstergesi "dak" veya saniye göstergesi "sn".

✔ Seçili değer mavi işaretlenmiştir.

6. Süreyi − veya + ile veya ayar çubuğu üzerinden ayarlayınız. Veya süreyi doğrudan sayı alanı ⊞ üzerinden giriniz.
   Gerekirse ayar değerini ↺ ile sıfırlayınız.
7. "Uygula" seçeneğine basınız.
8. ▷/☐ ile çalışmayı başlatınız.

✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler. Bazı ısıtma modlarında, örneğin ºfullSteam Plus, süre sadece bir ısıtma süresinden sonra başlar. Isınma süresi yiyeceğin miktarına ve sıcaklığına bağlıdır.

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

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

10. Su haznesi boşaltılmalı ve pişirme bölümü kurutulmalıdır.
    → *"Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 18*

Buharda pişirme türünün değiştirilmesi

Buharda pişirme türünü değiştirmeniz halinde, diğer ayarlar da sıfırlanır.

1. ▷/☐ seçeneğine basın.
2. ← seçeneğine basın.
3. İstenen buharda pişirme türünün üzerine basınız.
4. Çalışmayı yeniden ayarlayınız ve ▷/☐ ile başlatınız.

Sıcaklığın değiştirilmesi

Çalışmaya başladıktan sonra sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

1. Sıcaklığa basınız.
2. Sıcaklığı − veya + tuşları ile veya ayar çubuğu üzerinden değiştiriniz. Bir diğer seçenek ise doğrudan sayı alanı ⊞ üzerinden girmektir.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirilebilirsiniz.

1. Sürenin üzerine basılmalıdır.
2. Süreyi − veya + ile ya da doğrudan ayar çubuğu üzerinden değiştiriniz.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

11.4 Buhar desteğinin ayarlanması

Gereklilikler

- İlgili çalışma modu bilgilerine dikkat ediniz.
  → *"Buhar ile ayar seçenekleri", Sayfa 17*
- Su haznesi dolduruldu. Makine çalışırken su haznesinin boşalması halinde, ekranda bir uyarı görünür. Çalışma buhar verme olmadan devam eder.
  → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16*

1. İstediğiniz çalışma moduna basınız.
2. Çalışma modu ayarlarını yapınız, örn. ısıtma türü ve sıcaklık.
3. "Buhar verme" ♨ seçeneğine basınız.
4. İstediğiniz buhar kademesine basınız.

Buhar kademesi	Buhar katkılı
1	düşük
2	orta
3	güçlü

5. "Uygula" tuşuna basınız.
6. ▷/☐ ile çalışmayı başlatınız.

✔ Cihaz ısınmaya başlar.

✔ Ekrandaki ayar değerleri ve süre, çalışmanın ne kadar zamandır devam ettiğini gösterir.

7. Yemek hazır olduğunda cihaz ⏻ ile kapatılmalıdır.
8. Su haznesi boşaltılmalı ve pişirme bölümü kurutulmalıdır.
   → *"Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 18*

Buhar desteğinin değiştirilmesi

Buhar desteğini istediğiniz zaman değiştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz.

1. Buhar kademesine basınız.
2. Buhar desteğini değiştiriniz veya devre dışı bırakınız.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

11.5 Buhar şokunun ayarlanması

Gereklilikler

- İlgili çalışma modu bilgilerine dikkat ediniz.
  → *"Buhar ile ayar seçenekleri", Sayfa 17*
- Su haznesi dolduruldu. Makine çalışırken su haznesinin boşalması halinde, ekranda bir uyarı görünür. Çalışma yarıda kesilir.
  → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16*

1. İstediğiniz çalışma moduna basınız.
2. Çalışma modu ayarlarını yapınız, örn. ısıtma türü ve sıcaklık.
3. "Buhar şoku" seçeneğine basınız.
4. İşletimi başlatınız.
5. İstediğiniz zamanda "Buhar şoku"♨ seçeneğine basınız.
   Sadece cihaz tamamen ısındığında buhar şokunu kullanınız.

✔ Cihaz suyu ısıtır.

6. Su ısıtıldığında, yeniden "Buhar şoku"♨ seçeneğine basınız.
   Not: Hızlı ısıtma »))) etkinleştirildiyse buhar şoku hızlı ısıtma tamamlandığında gerçekleşir.

✔ Buhar şoku tetiklenir ve cihaz, pişirme bölümüne yaklaşık 3 ila 5 dakika boyunca buhar verir.

✔ Buhar şoku bittiğinde, çalışma normal şekilde devam eder. Çalışmaya bağlı olarak gerekirse buhar şoku tekrar tetiklenebilir.

7. Yemek hazır olduğunda cihaz ⏻ ile kapatılmalıdır.
8. Su haznesi boşaltılmalı ve pişirme bölümü kurutulmalıdır.
   → *"Her buharlı çalışma sonrasında", Sayfa 18*

Buhar şokunun iptal edilmesi

Buhar şokunu istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

1. + seçeneğine basınız.
2. "Buhar şoku" üzerinde ♨ üzerine basılmalıdır.
3. "Uygula" seçeneğine basınız.

✔ İşletim, buhar şoku olmadan devam eder.

11.6 Her buharlı çalışma sonrasında

Her buharlı işletimden sonra cihazı kurutunuz.

Not: Buharlı işletim sonrası pişirme bölümünde kireç izleri kalabilir. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. Kireç izlerini sıcak suyla veya sirkeli suya batırılmış bir

bezle temizleyebilirsiniz. Temizleme bilgilerini dikkate alınız.
→ *"Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 24*

Su haznesinin boşaltılması

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

DİKKAT
Su haznesinin sıcak pişirme bölümünde kurutulması, su haznesinde hasara neden olur.
- ▸ Su haznesini sıcak pişirme bölümünde kurutmayınız.

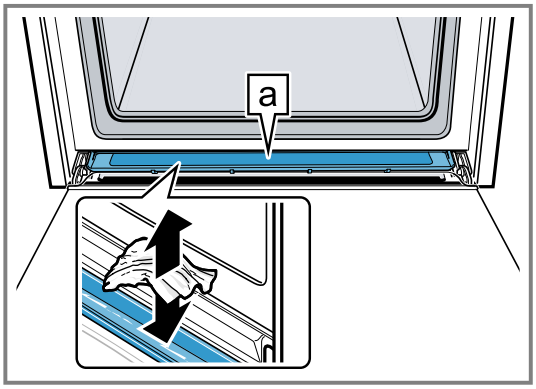
Su haznesinin bulaşık makinesinde temizlenmesi hasara neden olur.
- ▸ Su haznesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
- ▸ Su haznesi yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir.

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

Kondanse su çanağının kurutulması

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

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.
1. Cihazın kapısını açınız.
2. **Not:** Kondanse su çanağı [a] pişirme bölümünün altında bulunur.



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

Not: Kondanse su çanağını temizlemek için çıkarabilirsiniz.
→ *"Yoğuşma suyu teknesinin sökülmesi", Sayfa 30*

Pişirme bölümünün kurutulması

Her buharlı çalışmadan sonra pişirme bölümünü kurutunuz.
- ▸ Pişirme bölümünü elle kurulayınız veya kurutma fonksiyonunu kullanınız.
  → *"Kurutma fonksiyonu", Sayfa 29*

12 Yemekler

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

12.1 Yemeklere uygun kaplar

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

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

12.2 Yemekler için ayar seçenekleri

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

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

Ayarlara ilişkin ipuçları ve uyarılar

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

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

Programlar

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

Ayar önerileri

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

Hazırlama türleri

Bazı yemekler için tercih edilen bir hazırlama yöntemini seçebilirsiniz.

Geleneksel hazırlama için aşağıdaki değere sahip bir hazırlama türü seçiniz:

- Klasik

Buharda pişirilen yemekler

Bazı yemeklerde buharlı hazırlama türünü seçebilirsiniz. Yemek hassas bir şekilde pişirilir.

Buhar destekli hazırlama için aşağıdaki değerlere sahip bir hazırlama türü seçiniz:

- Yumuşak ve sulu
  Yumuşak ve gevrek
- Sulu
  Sulu ve gevrek
- Ekstra gevrek
  Ekstra gevrek ve parlak
- Parlak ve gevrek
  Altın renginde ve gevrek
- Taze pişmiş gibi
  Taze haşlanmış gibi
- HassasHassas

Saf buharla ısıtma türleri kullanılarak hazırlama için, aşağıdaki değerlere sahip bir hazırlama türü seçiniz:

- Hassas ve sulu
  Hassas ve hafif
  Hassas ve hızlı
- Basit
  Basit ve güvenli
- Taze haşlanmış gibi
- Nokta atışı

Buharlı işletim bilgilerine dikkat ediniz.
→ *"Buharda pişirme", Sayfa 16*

12.3 Yemeklere genel bakış

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

Not: Temel ayarlarda gösterilen yemekleri yerel olarak özelleştirebilirsiniz.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 21*

Kategori	Yemek
Kek	Kalıp içinde kek Fırın tepsisinde pasta Kuru pasta Kurabiye
Ekmek, sandviç ekmeği	Ekmek Sandviç ekmeği
Pizza, baharatlı pasta	Pizza Baharatlı pasta, kiş
Güveçler, sufleler	Graten, baharatlı, pişmiş malzemeli Patates graten, çiğ malzeme, 4cm yüksek Lazanya, taze Lazanya, dondurulmuş Sufle, tatlı, taze Meyve parçaları Porsiyon kalıplarında sufle Yorkshire puding
Kümes hayvanı	Tavuk Ördek, kaz Hindi
Et	Sığır eti Dana eti Kuzu eti Yabani hayvan eti Et yemekleri
Balık	Balık, bütün Balık filetosu balık pirzolası Balık yemekleri Deniz ürünleri
Dondurulmuş ürünler	Pizza Sandviç ekmeği Sufleler Patates ürünleri Sebze Kümes hayvanı, balık
Garnitürler, sebze	Sebze Patates Sade Pilav Tahıl Baklagiller Makarna, irmik köfteleri Yumurta
Tatlılar, komposto	Köfte şeklinde içi dolu hamur Krem karamel Sütlaç Meyve kompostosu Cam kavanozda yoğurt
Tekrar ısıtma, pişirme	Sebze Menü Kurabiye Garnitürler
Yiyeceklerin buzunu çözme	Meyve, sebze
Konserveleme, su çıkarma, dezenfekte etme	Konserveleme Suyunu çıkarma Biberonun dezenfekte edilmesi

12.4 Yemeğin ayarlanması

1. "Yemekler" seçeneğine basınız.
2. İstenen kategoriye basınız.
3. İstediğiniz yemeğe basınız.
4. İstenen yemeğe basılmalıdır.
   İpucu: Bazı yemeklerde önerilen hazırlama türünü seçebilirsiniz.
   → *"Yemekler için ayar seçenekleri", Sayfa 19*
   ✔ Ekranda yemeğe yönelik ayarlar görüntülenir.
5. Gerekirse ayarlar uyarlanmalıdır.
   Yemeğe bağlı olarak sadece belirli ayarları yapabilirsiniz.
   → *"Yemekler için ayar seçenekleri", Sayfa 19*
6. Örneğin aksesuar ve yerleştirme yüksekliğine ilişkin bilgileri almak için seçeneğine basınız.

7. ▷/☐ ile çalışmayı başlatınız.
✔ Cihaz ısıtmaya başlar ve süre işler.
✔ Yemek hazır olduğunda bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.
8. Süre dolduğunda:
   ▸ Gerekirse başka ayarlar yapabilir veya çalışmayı yeniden başlatabilirsiniz.
   ▸ Yemek hazır olduğunda cihaz ⏻ ile kapatılmalıdır.

12.5 Otomatik kapatma fonksiyonu

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

13 Favoriler

Ayarlarınızı favorilere kaydedebilir ve tekrar kullanabilirsiniz.

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

13.1 Favorilerin kaydedilmesi

En fazla 30 farklı çalışma modunu favorileriniz olarak kaydedebilirsiniz.

▸ Çalışma modu başlığının yanındaki ☆ seçeneğine basınız.
Bir favoriyi yeniden adlandırmak için, ilgili Home Connect uygulamasını kullanmalısınız. Cihazınız bağlandıysa, uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

13.2 Favorilerin seçilmesi

Favorileri kaydettiyseniz, çalışmayı ayarlamak için bunları seçebilirsiniz.

1. "Favoriler" seçeneğine basınız.
2. İstediğiniz favoriye basınız.
3. Gerekirse, ayarları değiştirebilirsiniz.
4. ▷/☐ ile çalışmayı başlatınız.
✔ Ayar değerleri ekranda gösterilir.

Not
Çeşitli çalışma modları hakkındaki bilgilere dikkat ediniz:
■ → *"Buharda pişirme", Sayfa 16*

13.3 Favorilerin değiştirilmesi

Kaydedilmiş favorilerinizi istediğiniz zaman değiştirebilir, sıralayabilir veya silebilirsiniz.

▸ Favorileri değiştirmek için, ilgili Home Connect uygulamasını kullanmalısınız. Cihazınız bağlandıysa, uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

14 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

14.1 Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

Çocuk kilidini cihaz açıkken ve kapalıyken etkinleştirebilirsiniz.

▸ Çocuk kilidini etkinleştirmek için, 🔑 tuşuna yakl. 4 saniye basılı tutunuz.
✔ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.
✔ Kumanda bölümü kilitli. Cihaz sadece ⏻ ile kapatılabilir.
✔ 🔑 sembolü yanar.

14.2 Çocuk kilidinin devreden çıkartılması

Çocuk kilidini istediğiniz zaman devre dışı bırakabilirsiniz.

▸ Çocuk emniyetini devre dışı bırakmak için, 🔑 tuşuna yakl. 4 saniye basılı tutunuz.
✔ Ekranda onay için bir uyarı gösterilir.

15 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

15.1 Temel ayarlara genel bakış

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

Temel ayarlar	Seçim
Dil	Bkz. Cihazdaki seçim
Home Connect	Fırın mobil bir uç cihaza bağlanmalı ve uzaktan kumanda edilmelidir. → *"Home Connect ", Sayfa 23*
Saat	24 saat formatında saat
Tarih	GG.AA.YYYY formatında tarih

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

Ses	Seçim
Tuş sesi	▪ Açık [1] ▪ Kapalı
Sinyal sesi	▪ Çok kısa süre ▪ Kısa süre ▪ Orta uzunlukta süre [1] ▪ Uzun süre

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

Kişiselleştirme	Seçim
Marka logosu	▪ Göstergeler [1] ▪ Görüntüleme
Açma sonrasında kullanım	▪ Ana menü [1] ▪ Isıtma türleri ▪ Buharda pişirme ▪ Yemekler ▪ Favoriler
Geçen pişirme süresi	▪ Göstergeler [1] ▪ Görüntüleme
Yemekler	▪ Tümü [1] ▪ Domuz eti değil ▪ Sadece koşer
Yöresel yemekler	▪ Tümü [1] ▪ Avrupa yemekleri ▪ İngiliz usulü yemekler
Çocuk emniyeti	▪ Yalnız tuş kilidi [1] ▪ Devre dışı
Otomatik hızlı ısıtma	▪ Açık [1] ▪ Kapalı

Fabrika ayarları	Seçim
Fabrika ayarları	▪ Yeniden yükle
Cihaz bilgisi	▪ Cihaz bilgisi

15.2 Temel ayarların değiştirilmesi

1. Durum satırında ⚙ seçeneğine basınız.
2. İstediğiniz temel ayar alanına basınız.
3. İstediğiniz temel ayara basınız.
4. Temel ayar için istediğiniz seçime basınız.

✔ Değişiklik doğrudan temel ayarların çoğuna uygulanır.

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

✔ Değişiklikler kaydedilir.

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

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

16 Home Connect

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

Notlar

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

16.1 Home Connect kurulumunu yapınız

Gereklilikler

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

1. Aşağıdaki QR kodunu taratınız.

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

16.2 Home Connect ayarları

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

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

16.3 Cihazın Home Connect uygulamasıyla kullanılması

Home Connect uygulamasıyla cihazı uzaktan ayarlayabilir ve başlatabilirsiniz.

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

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

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

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

16.4 Yazılım güncellemesi

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

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

16.5 Uzaktan teşhis

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

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

16.6 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.

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

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

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

17 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

17.1 Temizlik malzemeleri

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

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

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

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

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

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

Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.
Cihazı temizlemeye yönelik talimatları takip ediniz.
→ *"Cihazın temizlenmesi", Sayfa 26*

Cihazın ön tarafı

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

Cihaz kapısı

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
Kapı camları	▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Fırın temizleyicisi ▪ Paslanmaz çelik spiral	Cam kazıyıcı kullanmayınız. **İpucu:** Daha iyi temizlemek için kapı camlarını sökünüz. → *"Cihaz kapısı", Sayfa 29*
Kapak kaplaması	▪ Yüksek nitelikli çelikten: Yüksek nitelikli çelik temizleyici ▪ Plastikten: Sıcak deterjanlı su	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Yüksek nitelikli çelik bakım maddeleri kullanmayınız. **İpucu:** Daha iyi temizleyebilmek için üst kapağı çıkartınız. → *"Cihaz kapısı", Sayfa 29*
Paslanmaz çelikten kapak iç çerçevesi	▪ Paslanmaz çelik temizleyici	Renk bozulmaları Yüksek nitelikli çelik temizleyici ile giderilebilir. Yüksek nitelikli çelik bakım maddeleri kullanmayınız.
Kapı kolu	▪ Sıcak deterjanlı su	Artık çıkarılamayacak lekeleri önlemek için, yüzeye bulaşan her türlü kireç giderme maddesini derhal çıkartınız.
Kapak contası	▪ Sıcak deterjanlı su	Çıkartmayınız ve ovmayınız.

Pişirme alanı

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

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Açıklamalar
		Notlar ▪ Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanar, bunun sonucunda ufak renk farklılıkları oluşur. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. ▪ İnce tepsilerin kenarları tamamen emaye kaplanamaz ve pürüzlü olabilir. Korozyon koruması bundan olumsuz etkilenmez. ▪ Yiyecek kalıntıları nedeniyle emaye yüzeylerde beyaz bir yüzey oluşur. Bu yüzey sağlık açısından sorun teşkil etmez. Cihazın fonksiyonu bundan etkilenmez. Yüzeyi sitrik asitle temizleyebilirsiniz.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler	-	Kendi kendini temizleyen yüzeylere yönelik talimatı dikkate alınız. → *"Pişirme bölümündeki kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi", Sayfa 26*
Raflar	▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Paslanmaz çelik spiral	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. **Not:** Daha iyi temizleyebilmek için rafları sökerek çıkartınız. → *"Raflar", Sayfa 33*
Aksesuarlar	▪ Sıcak deterjanlı su ▪ Fırın temizleyicisi ▪ Paslanmaz çelik spiral	Aşırı kirlenme durumunda kirleri suda bekletiniz, bir fırça veya paslanmaz çelik ovma teli kullanınız. Emaye aksesuarlar bulaşık makinesi için uygundur. Paslanmaz çelik buhar haznelerinde paslanmaz çelik ovma teli kullanılmamalıdır. Nişasta içeren (örneğin pirinç gibi) besinlerin buhar haznelerinde bıraktığı lekeleri sirkeli su ile gideriniz.
Su haznesi	▪ Sıcak deterjanlı su	Temizleme işleminden sonra deterjan artıklarının giderilmesi için temiz suyla iyice durulayınız. Temizleme işleminden sonra su haznesini kurutmak için su haznesini kapağı açık olarak kurumaya bırakınız. Kapak contasını iyice kurulayınız. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

17.2 Cihazın temizlenmesi

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

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

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!
Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.
- ▸ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Gereklilik: Temizlik malzemelerine yönelik bilgilere dikkat edilmelidir.

→ *"Temizlik malzemeleri", Sayfa 24*

1. Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
   - ▸ Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.
     → *"Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 25*
2. Yumuşak bir bez ile kurulanmalıdır.

Pişirme bölümündeki 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 33*
3. Kaba kirleri deterjanlı su ve yumuşak bir bezle ş:u yerlerden temizleyiniz:
   - düz emaye yüzeylerden,
   - cihaz kapağının içinden
   - fırın lambasının cam kapağından

   Bu, çıkarılamayan lekeleri önleyecektir.
4. Nesneleri pişirme bölümünden çıkartınız. Pişirme bölümü boş olmalıdır.
5. Isıtma türü olarak 4D sıcak havayı ayarlayınız.
6. Maksimum sıcaklığı ayarlayınız.

7. İşletimi başlatınız.
8. 1 saat sonra cihazı kapatınız.
9. Cihaz yeterince soğumuşsa, pişirme bölümünü nemli bir bezle siliniz.
   Not: Kendi kendini temizleyen yüzeylerde lekeler oluşabilir. Yiyeceklerin içindeki şeker ve 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.
10. Rafları takınız.
    → *"Raflar", Sayfa 33*

18 Temizlik desteği "humidClean"

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

18.1 Temizlik desteğinin ayarlanması

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

Not: Fırın lambası temizlik desteği sırasında yanmıyor.

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

   0,4 litre suya bir damla deterjan eklenmeli ve pişirme bölümü tabanının ortasına dökülmelidir.
3. "Temizlik" seçeneğine basınız.
4. "humidClean" seçeneğine basınız.
   Süre değiştirilemez.
5. ▷/☐ seçeneğine basınız.

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

6. Uyarıyı onaylayınız.

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

7. Cihazı ⏻ ile kapatınız.
8. .
   → *"Temizleme desteğinin ardından pişirme bölümünün temizlenmesi", Sayfa 27*

18.2 Temizleme desteğinin ardından pişirme bölümünün temizlenmesi

DİKKAT
Pişirme bölümünde uzun süreli nem korozyona neden olur.
- Temizlik desteğinden sonra pişirme bölümü silinmeli ve tamamen kurumaya bırakılmalıdır.

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Pişirme bölümünde kalan suyu emici bir sünger bezle siliniz.
3. Pişirme bölümündeki pürüzsüz emaye yüzeyleri bir bulaşık bezi veya yumuşak bir fırça ile temizleyiniz. İnatçı kalıntılar paslanmaz çelik ovma süngerleri ile temizlenmelidir.
4. Sirkeye batırılmış bir bezle kireci çıkarınız ve temiz suyla siliniz.
5. Pişirme bölümünü yumuşak bir bezle kurulayınız.
6. Pişirme bölümünü tamamen kurutmak için, cihaz kapağını yakl. 1 saat açık bırakınız veya "Kurutma" fonksiyonunu kullanınız.
   → *"Kurutmanın ayarlanması", Sayfa 29*

19 steamClean yoğun

Temizleme fonksiyonu "steamClean yoğun" pişirme bölümünde buhar ile kirleri yumuşatır. Böylelikle kirler daha kolay çıkartılabilir.

19.1 Cihazın temizleme fonksiyonu için hazırlanması

İyi bir temizleme sonucu elde etmek için cihazı dikkatlice hazırlayınız.

DİKKAT
Ayaklar pişirme bölümü zeminini çizebilir.
- Ayakları dikkatlice pişirme bölümü zeminine yerleştiriniz ve çıkarınız.

1. Aksesuar ve kapları pişirme bölümünden çıkartınız.
2. Kaba kirleri deterjanlı su ve yumuşak bir bezle şu yerlerden temizleyiniz.
3. Ayakları sökünüz ve pişirme bölümünün zeminine koyunuz.
   → *"Raflar", Sayfa 33*
4. 1 damla deterjanı pişirme bölümü zeminine dökünüz ve cihaz kapağını kapatınız.
5. Su haznesini doldurunuz.
   → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16*

19.2 steamClean yoğun ayarlanması

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

Not: Fırın lambası temizleme fonksiyonu sırasında yanmaz.

Gereklilikler
- Pişirme bölümü tamamen soğumuştur.
  → *"Cihazın temizleme fonksiyonu için hazırlanması", Sayfa 27*

1. "Temizleme" seçeneğine basınız.
2. ⊠ üzerinde "steamClean yoğun" üzerine basılmalıdır.
3. Temizleme fonksiyonu istenilen temizleme seviyesinde başlatınız.

Temizleme seviyesi	Temizleme derecesi	Süre
1	Düşük	yakl. 1 saat.
2	Yüksek	yakl. 3 saat.

Daha inatçı kirler için, daha yüksek temizleme seviyesi seçilmelidir.
Süre için ön ayar yapılmıştır ve değiştirilemez.

✔ Birkaç saniye sonra temizleme fonksiyonu başlatılır. Ekranda kalan süre gösterilir.
✔ Temizleme fonksiyonu çalıştıktan sonra, temizleme kademesini değiştiremezsiniz.
✔ Temizleme fonksiyonu sonlandırıldığında bir sinyal duyulur.

4. Cihazı ⏻ ile kapatın.
5. Temizleme fonksiyonu bittikten sonra pişirme bölümünü temizleyiniz.
   → *"Temizleme fonksiyonu sonrasında pişirme bölümünü temizlenme", Sayfa 28*

19.3 Temizleme fonksiyonu sonrasında pişirme bölümünü temizlenme

DİKKAT
Pişirme bölümünde uzun süreli nem korozyona neden olur.
▸ Temizlik fonksiyonundan sonra pişirme bölümü silinmeli ve tamamen soğumaya bırakılmalıdır.

1. Soğuması beklenmelidir.
2. Ayaklar çıkarılmalı ve temizlenmelidir.
3. Pişirme bölümünde kalan suyu emici bir sünger bezle siliniz.
4. Pişirme bölümündeki pürüzsüz emaye yüzeyleri bir bulaşık bezi veya yumuşak bir fırça ile temizleyiniz. İnatçı kalıntılar paslanmaz çelik ovma süngerleri ile temizlenmelidir.
5. Sirkeye batırılmış bir bezle kireci çıkarınız ve temiz suyla siliniz.
6. Pişirme bölümünü, kapak contasının altı da dahil olmak üzere yumuşak bir bezle kurulayınız.
7. Damlama oluğundaki suyu emici bir beze emdiriniz ve dikkatlice siliniz.
8. Rafları takınız.
   → *"Raflar", Sayfa 33*
9. Zorlu kirlerin çıkmaması halinde, temizleme fonksiyonunu tekrarlayınız.
10. Pişirme bölümünü tamamen kurutmak için, cihaz kapağını yakl. 1 saat açık bırakınız veya kurutma fonksiyonunu kullanınız.

20 Kireçten arındırma

Cihazınızın tam performansla çalışabilmesi için düzenli aralıklarla kireç giderme işlemini yapmalısınız.
Kireçten arındırma sıklığı, yürütülen buhar işlemine ve su sertliğine bağlıdır. Buharla 5 defa veya daha az çalışma mümkün olduğunda, cihaz bunu size görüntüler.
Kireçten arındırma işlemini yürütememeniz halinde, buharla işletimi artık ayarlayamazsınız.

Kireç giderme işlemi birden çok adımdan oluşur ve süresi yakl. 70 dakika ile 95 dakika arasındadır:
- Kireçten arındırma işlemi (süre yakl. 55 dak ile 70 dakika arasında)
- İlk durulama (süre yakl. 8 dak ile 12 dakika arasında)
- İkinci durulama (süre yakl. 8 dak ile 12 dakika arasında)

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

20.1 Kireçten gidermenin hazırlanması

DİKKAT
Kireç giderme sırasındaki etki süresi, önerilen, sıvı kireç giderme maddesine göre değişir. Diğer kireç önleyici maddeler cihazda hasarlara neden olabilir.
▸ Kireç giderme için sadece önerdiğimiz sıvı kireç giderme maddesi kullanılmalıdır.

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

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

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

İpucu: Tavsiye ettiğimiz sıvı kireç giderme maddelerini, e-mağazadan veya müşteri hizmetlerinden temin edilebilirsiniz. Satın alırken cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz.

2. Kumanda kapağını açınız.
3. Su haznesini çıkartınız ve kireç sökücü çözelti ile doldurunuz.
4. Kireç sökücü çözelti ile doldurulmuş su haznesini içeri sürünüz.
5. Kumanda kapağını kapatınız.

20.2 Kireç gidermenin ayarlanması

Gereklilik:
→ *"Kireçten gidermenin hazırlanması", Sayfa 28*

1. "Temizleme" seçeneğine basınız.
2. "Kireçten arındırma" seçeneğine basınız.
   Süre değiştirilemez.

3. ▷/☐ seçeneğine basınız.
✔ Ekranda kireç giderme için gerekli hazırlıklara ilişkin bir uyarı görüntülenir.
4. Uyarıyı onaylayınız.
✔ Kireç giderme başlatılır ve süre işlemeye başlar.
✔ Kireç gidermenin ilk kısmı sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz 2 defa durulama yapılmasını talep eder.
5. Cihazı durulamak için, her durulama döngüsünde:
   ▸ Kumanda panelini açın ve su haznesini çıkartınız.
   ▸ Su haznesini iyice durulayınız ve su ile doldurunuz.
   ▸ Su haznesini içeri doğru itiniz ve kumanda panelini kapatınız.
   ▸ Durulamayı ▷/☐ ile başlatınız.
✔ Bir durulama sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur.
6. İkinci durulama sona erdiğinde:
   ▸ Su haznesini boşaltınız ve kurutunuz.
   → *"Su haznesinin boşaltılması", Sayfa 19*
   ▸ Cihazı ⏻ ile kapatınız.

21 Kurutma fonksiyonu

Nem kalmasını önlemek için, işletimden sonra pişirme bölümünü buharla kurutunuz.

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

21.1 Pişirme bölümünün kurulanması

Pişirme bölümünü elle kurulayınız veya "Kurutma fonksiyonu" fonksiyonunu kullanınız.

1. Cihazı soğumaya bırakınız.
2. Pişirme bölümündeki kirleri temizleyiniz.
3. Pişirme bölümündeki suyu siliniz.
4. Pişirme bölümünü kurutunuz.
   ▸ Pişirme bölümünün kurumasını sağlamak için cihaz kapağını 1 saat açık bırakınız.
   ▸ "Kurutma fonksiyonu" fonksiyonunu kullanmak için, "Kurutma fonksiyonu" seçeneğini ayarlayınız.
   → *"Kurutmanın ayarlanması", Sayfa 29*

Kurutmanın ayarlanması

Gereklilik:

→ *"Pişirme bölümünün kurulanması", Sayfa 29*
1. "Temizleme" seçeneğine basınız.
2. "Kurutma fonksiyonu" seçeneğine basınız.
Süre değiştirilemez.
3. ▷/☐ seçeneğine basınız.
✔ Ekranda, kurutma için gerekli hazırlıklar hakkında bir mesaj belirir.
4. Uyarıyı onaylayınız.
✔ Kurutma başlar ve süre işler.
✔ Kurutma tamamlandığında bir sinyal sesi duyulur. Ekranda, çalışmanın durdurulacağına yönelik bir uyarı görünür.
5. Cihazı ⏻ ile kapatınız.
6. Pişirme bölümünün tamamen kuruması için cihaz kapağını 1 ila 2 dakika arasında açık bırakınız.

22 Cihaz kapısı

Cihaz kapısını iyice temizlemek için, cihaz kapısını sökebilirsiniz.

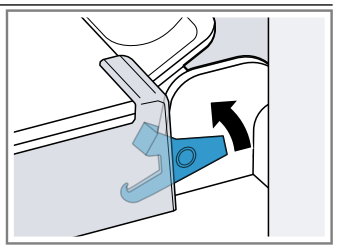
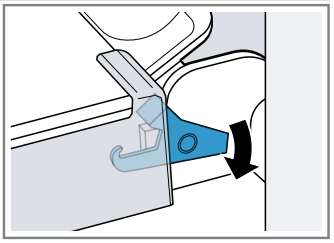
Not: Yoğuşma çanağını basınç uygulamadan siliniz.

22.1 Cihaz kapağının sökülmesi

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

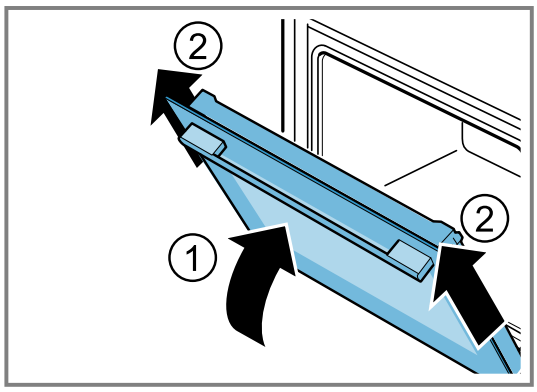
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. ⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.
   ▸ Daima kilitleme kolunun tamamen kapanmasına veya fırın kapısının çıkartılması sırasında tamamen açılıp açılmadığına dikkat ediniz.

   Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız.

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

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

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



4. Cihaz kapısını dikkatlice düz bir yüzeyde açınız.

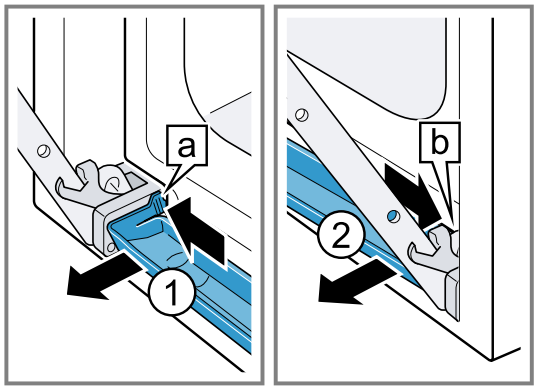
Yoğuşma suyu teknesinin sökülmesi

Notlar

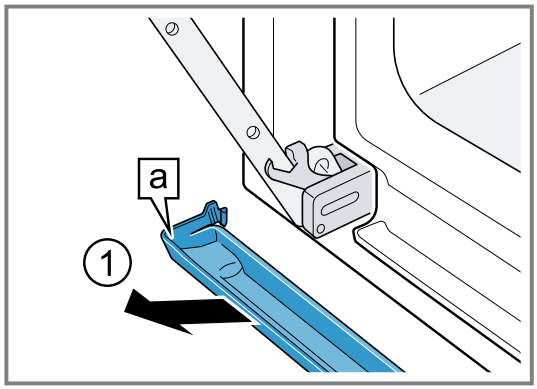
- Yoğuşma suyu teknesini her buharlı işletimden sonra veya her sökme işleminden önce siliniz.
- Yoğuşma suyu teknesi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır

Gereklilik: Cihaz kapağı sökülmüş olmalıdır.

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

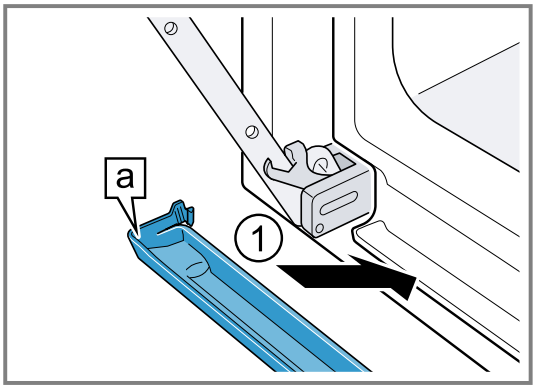


3. Alttaki tutucu kanca çözülene kadar yoğuşma suyu teknesi hafifçe öne devrilmelidir.
4. Yoğuşma suyu teknesi a her iki elle eğik şekilde yukarı doğru dışarı çekilmelidir ①.

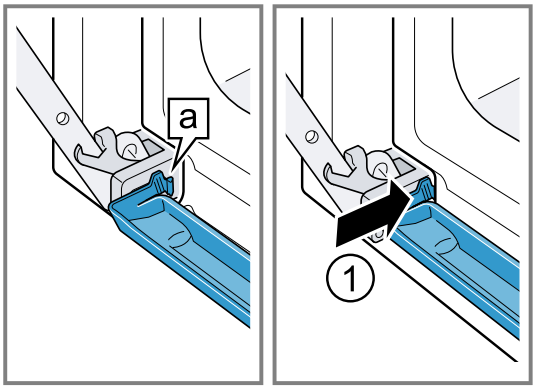


Yoğuşma suyu teknesinin takılması

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



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



3. Kanca sağdan, soldan ve alttan yerine oturana kadar yoğuşma suyu teknesine bastırılmalıdır.

✔ Yoğuşma suyu teknesi yatay şekilde takılmıştır.

22.2 Cihaz kapağının takılması

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

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

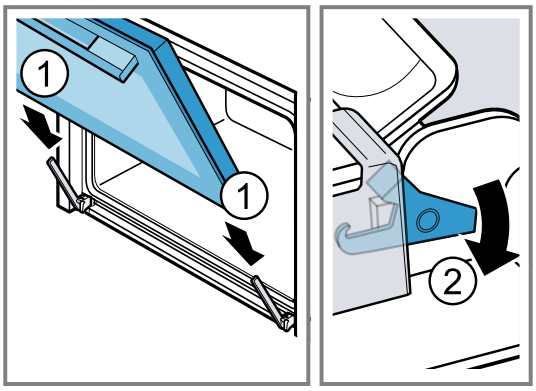
▸ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

Menteşeler emniyete alınmamışsa, yüksek bir kuvvetle aniden kapanabilirler.

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

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

3. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu kapatınız ②.



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

4. Cihaz kapısını kapatınız.

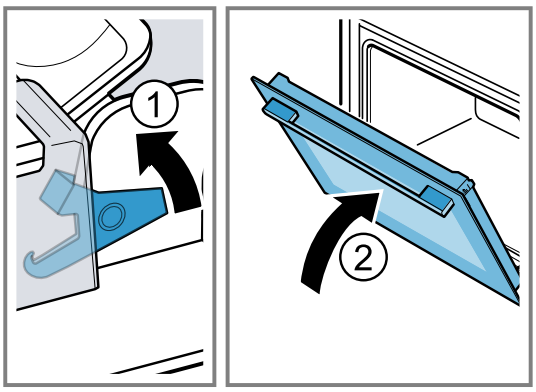
22.3 Kapı camlarının sökülmesi

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

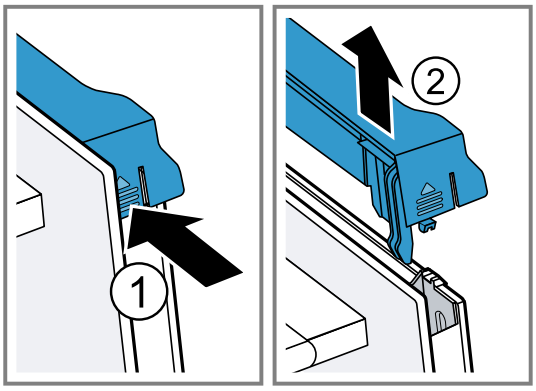
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu açınız ①.

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

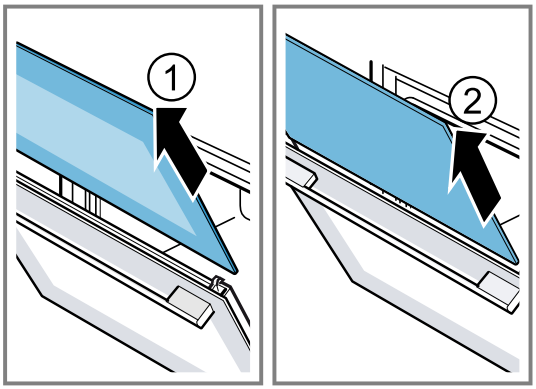
3. Cihaz kapısını dayanak noktasına kadar kapatınız ②.



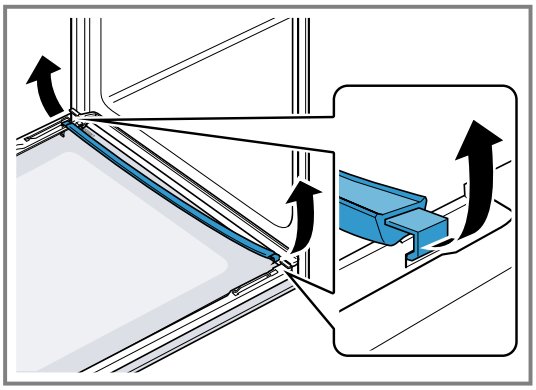
4. Kapı üst plastiğini sol ve sağ tırnaklarından serbest kalana kadar içeri doğru bastırınız ①.
5. Kapı üst plastiğini yerinden çıkarınız ②.



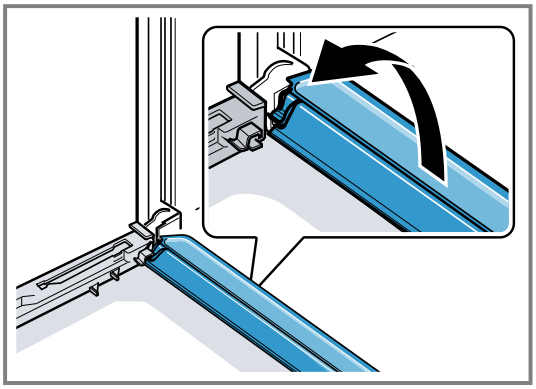
6. İç camı dışarı çekiniz ① ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.
7. Ara camı dışarı çekiniz ② ve düz bir yüzeye dikkatlice yerleştiriniz.



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



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



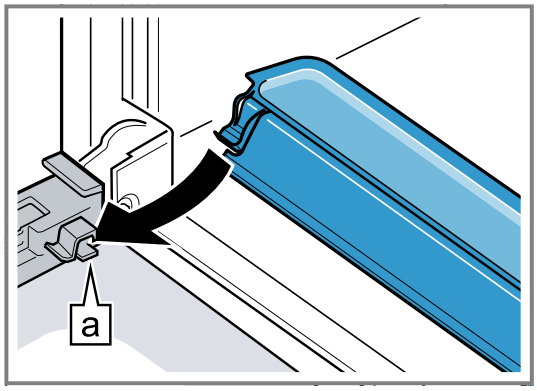
10. **⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
    Cihaz kapı camlarındaki çizikler zamanla çatlağa dönüşebilir.
    ▸ Fırın kapısındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

    Çıkarılan kapı camlarını her iki taraftan cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.
11. Yoğuşma çubuğunu sıcak deterjanlı suyla temizleyiniz.
12. Cihaz kapısını temizleyiniz.
    → *"Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 25*
13. Kapı camlarını kurulayınız ve yeniden takınız.
    → *"Kapı camlarının takılması", Sayfa 32*

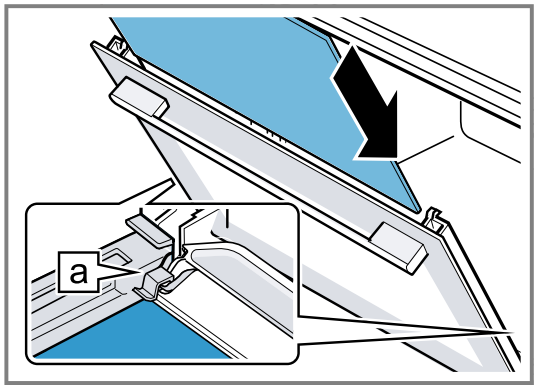
22.4 Kapı camlarının takılması

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

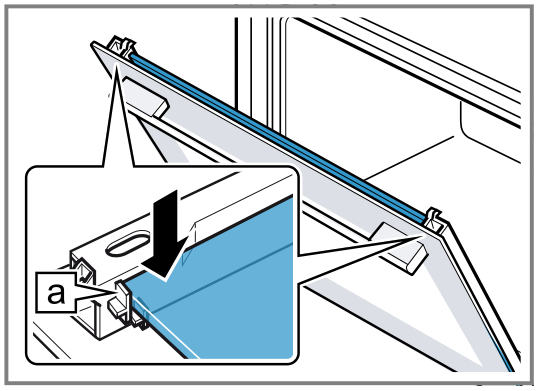
1. Cihaz kapağını tam olarak açınız.
2. Yoğuşma suyu çubuğunu dikey olarak tutucuya [a] yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.



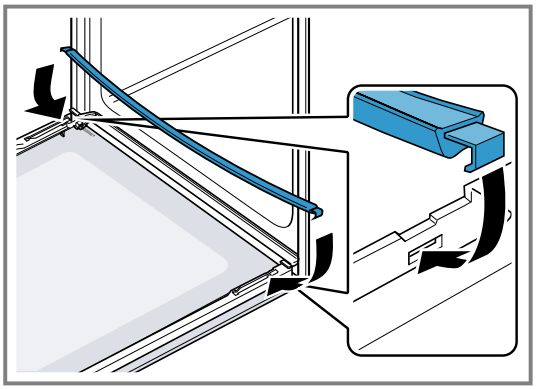
3. Ara camı sağ ve sol tutucu [a] içine itiniz.



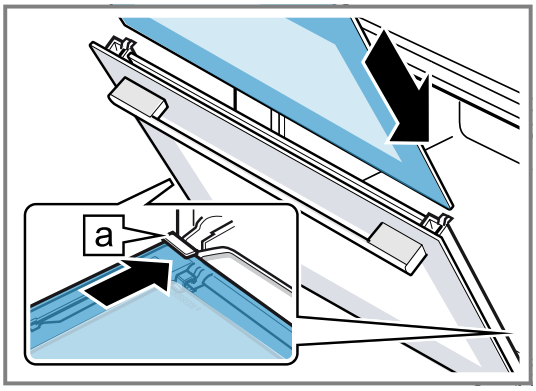
4. Sağ ve sol tutucunun [a] içinde olana kadar ara camı yukarı doğru bastırınız.



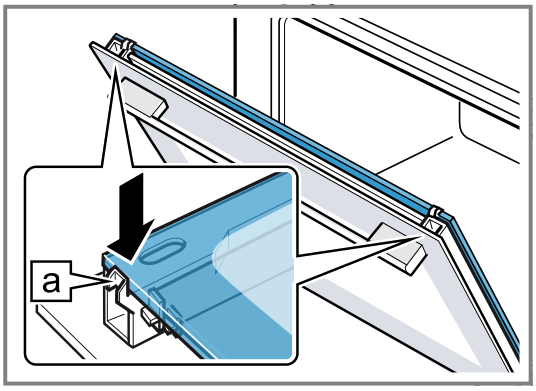
5. Cihaz tipine göre cihaz kapağını açınız ve eğer varsa kapak contasını takınız.



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

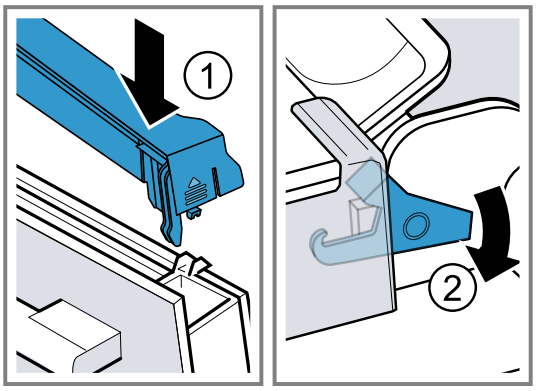


7. Sağ ve sol tutucunun [a] içinde olana kadar iç camı yukarı doğru bastırınız.



8. Kapı kaplamasını yerleştiriniz ① ve duyulur bir şekilde yerine oturana kadar bastırınız.
9. Cihaz kapağını tam olarak açınız.

10. Sol ve sağ menteşedeki kilitleme kolunu kapatınız ②.



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

11. Cihaz kapağını kapatınız.

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

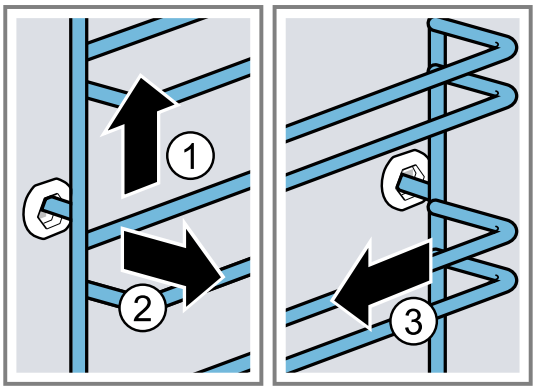
23 Raflar

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

23.1 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.

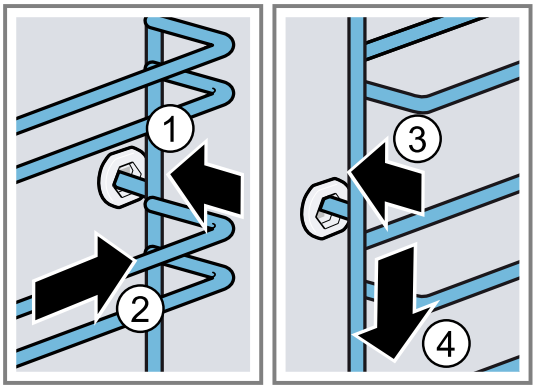


3. Rafı temizleyiniz.
→ *"Temizlik malzemeleri", Sayfa 24*

23.2 Rafların takılması

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

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



24 Arızaları giderme

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

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

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
→ *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 36*

⚠ **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.

24.1 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 21*
Ekranda "Dil Türkçe" görüntülenir.	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ İlk çalıştırma ayarlarını yapınız.
Çalışma başlatılmıyor veya iptal ediliyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▸ Ekranda görünen uyarıları kontrol ediniz. → *"Bilgilerin görüntülenmesi", Sayfa 14*
	Fonksiyonel arıza ▸ arayınız. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 36*
Cihaz ısınmıyor.	Demo modu açılmıştır **1.** Sigortayı sigorta kutusundan kapatıp yeniden açarak cihazın elektrik bağlantısını kısa süreli kesiniz. **2.** Yaklaşık 5 dakika içinde temel ayarlarda demo modunu kapatınız. → *"Temel ayarların değiştirilmesi", Sayfa 22*
	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Elektrik kesintisinden sonra cihaz kapağını bir kez açıp kapatınız. ✔ Cihaz kendi kendini kontrol eder ve kullanıma hazırdır.
Cihaz kapalıyken saat görüntülenmiyor.	Temel ayar değiştirildi. ▸ Saat göstergesine ilişkin temel ayarı değiştiriniz. → *"Temel ayarlar", Sayfa 21*
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▸ *www.home-connect.com* adresine gidiniz.
Kumanda paneli açılmıyor.	Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▸ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
	Elektrik beslemesi kesildi. ▸ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.
	Fonksiyonel arıza **1.** Müşteri hizmetlerini arayınız. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 36* **2.** Su haznesinde su varsa, su haznesini boşaltınız: ▸ Cihaz kapağı açılmalıdır. ▸ Kumanda panelinin altı sağdan ve soldan kavranmalıdır. ▸ Kumanda paneli yavaşça dışarı çekilmeli ve yukarı doğru itilmelidir.
Buharla pişirme sırasında çok güçlü buhar oluşumu.	Cihaz kalibrasyonu otomatik yapılıyor. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
	Çok kısa pişirme sürelerinde cihaz kalibrasyonu otomatik olarak yapılmaz. Tekrar tekrar çok fazla buhar oluşuyorsa, cihazı yeniden kalibre ediniz. **1.** Cihazı fabrika ayarlarına sıfırlayınız. → *"Temel ayarlar", Sayfa 21*

Hata	Neden ve sorun giderme
Buharla pişirme sırasında çok güçlü buhar oluşumu.	**2.** Kalibrasyonu tekrarlayınız. → *"İlk Kullanım öncesi", Sayfa 12*
Cihaz, sayaç önceden görüntülenmeden, kireçten arındırma talep eder.	Ayarlanan su sertlik derecesi çok düşük. **1.** Cihazı kireçten arındırınız. → *"Kireçten arındırma", Sayfa 28* **2.** Su sertliğini kontrol ediniz ve bunu temel ayarlarda ayarlayınız. → *"Temel ayarlar", Sayfa 21*
Cihaz sizden durulama yaptırmanızı istiyor.	Kireç giderme sırasında akım beslemesi kesildi veya cihaz kapatıldı. ▸ Cihazı durulayınız. → *"Kireçten arındırma", Sayfa 28*
Su haznesinin dolu olmasına rağmen ekranda "Su haznesini doldurunuz" mesajı görüntüleniyor.	Su haznesi yerine oturmadı. ▸ Su haznesini tutucuya oturacak şekilde yerleştiriniz. → *"Su haznesinin doldurulması", Sayfa 16*
	Su haznesi aşağıya düştü. Darbe sonucunda su haznesinin içindeki parçalar yerinden çıkmış. Su haznesi sızdırır. ▸ Yeni su haznesi sipariş ediniz. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 36*
	Fonksiyonel arıza ▸ Demineralize veya filtrelenmiş su kullanmayınız. → *"İlk kullanımdan önce su sertliğinin belirlenmesi", Sayfa 12*
	Sensör arızalı. ▸ arayınız. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 36*
Tuşlar yanıp söner.	Kumanda panelinin arkasında yoğuşma suyu oluştu. Herhangi bir işleme gerek yoktur. Yoğuşma suyu buharlaştıktan sonra tuşlar artık yanıp sönmez.
Buharla pişirme sırasında "plop" sesleri duyuluyor.	Su buharına bağlı olarak dondurulmuş gıdada soğuk/sıcak efekti. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Cihazdan, çalışma sırasında ve kapatıldıktan sonra vızıltılar geliyor.	Pompaya yönelik fonksiyon kontrolü çalışma sesleri oluşturur. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	Temel ayar değiştirildi. ▸ Aydınlatma için temel ayarı değiştiriniz. → *"Temel ayarlar", Sayfa 21*
	LED lambası arızalı. ▸ arayınız. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 36*
Maksimum çalışma süresine ulaşıldı.	İstenmeyen, sürekli çalışmayı önlemek için, ayarlar değiştirilmemişse cihaz birkaç saat sonra ısıtmayı otomatik olarak durdurur. Ekranda bir uyarı görünür. Maksimum çalışma süresine ne zaman ulaşıldığı, çalışma modunun ilgili ayarlarına göre belirlenir. **1.** İşletime devam etmek için, cihazı ⏻ ile kapatınız ve tekrar açınız. İşletimi yeniden ayarlayınız ve başlatınız. **2.** Cihazı kullanmıyorsanız ⏻ ile kapatınız. **İpucu:** Cihazın istem dışı biçimde kapanmasını engellemek için bir süre ayarlayınız. → *"Zaman fonksiyonları", Sayfa 15*
Ekranda harf ve rakamlardan oluşan bir hata kodu görünüyor, örn. E0111.	Elektronik sistem bir hata tespit etti. **1.** Cihazı kapatıp tekrar açınız. ✔ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kaybolur. **2.** Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 36*
Pişirme sonucu tatmin edici değil.	Ayarlar uygun değildi. Örneğin sıcaklık veya süre gibi ayar değerleri tarife, miktara ve yiyeceğe bağlıdır. ▸ Bir sonraki kez daha düşük veya daha yüksek değerler ayarlanmalıdır. **İpucu:** Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini ve tarifleri Home Connect uygulamasında veya ana sayfamızda siemens-home.bsh-group.com bulabilirsiniz.

Hata	Neden ve sorun giderme
Pişirme sonucu tatmin edici değil.	

25 Atığa verme

25.1 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.

26 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
siemens-home.bsh-group.com
Phone: 0049 89 4590-01
Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir. Işık kaynakları, yedek parça olarak sunulur ve sadece bu yönde eğitim almış uzman personel tarafından değiştirilmelidir.
Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.
SGM-2024/5, (EU) 65/2014 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında siemens-home.bsh-group.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.
SGM-2024-5 yönetmeliği uyarınca ürün bilgileri, basılı enerji etiketinin altında da bulunabilir.

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

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda, cihazınızın etiketinde yer alan ürün numarasını (E-Nr.), imalat numarasını (FD) ve seri numarasını (Z-Nr.) hazır bulundurun.

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



Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.
Cihaz bilgilerini temel ayarlarda da görüntüleyebilirsiniz.
→ *"Temel ayarlar", Sayfa 21*

26.2 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.

27 Serbest yazılıma ve Open Source yazılımına yönelik bilgiler

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

28 Uygunluk beyanı

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

CE

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

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

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

[1] Cihazın donanımına göre değişir

29 Pişirme önerileri

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

İpucu: Hazırlamaya yönelik birçok bilgiyi ve uygun ayar değerlerini ve tarifleri Home Connect uygulamasında veya ana sayfamızda siemens-home.bsh-group.com bulabilirsiniz.

29.1 Genel hazırlama bilgileri

Tüm yemekleri hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

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

Uygun aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz.
→ *"Diğer aksesuar", Sayfa 11*

29.2 Pişirme için hazırlama bilgileri

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

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

Yerleştirme yükseklikleri

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

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

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

4D sıcak hava ısıtma türünü kullanınız.

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

29.3 Kızartma, buğulama ve ızgara için hazırlama bilgileri

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

Tel ızgarada kızartma

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

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

Kapta kızartma

Kapalı kapta hazırlandığında pişirme bölümü daha temiz kalır.

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

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

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

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

Izgara

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

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

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

29.4 Buharlama için hazırlık bilgileri

Yiyecekleri koruyarak pişiriniz. Yiyecekler özellikle sulu kalır.
Bunun aksine eti buhar vererek pişirmede kabuklanma olmaz.

- Açık, ısıya dayanıklı ve buhar kullanıma uygun kaplar kullanınız.
- XL boyutundaki delikli buhar haznesi en iyisidir. Damlayan sıvıyı toplamak için üniversal tavayı pişirme bölümünde bir kademe aşağıdan yerleştiriniz. Bir cam kap da kullanabilir ve tel ızgaranın üzerine koyabilirsiniz.
- Normalde suda hazırladığınız yiyecekleri folyo ile örtünüz, örneğin taze tutma folyosu.
- Yiyecekleri çevirmek zorunda değilsiniz.
- Bir lezzet çeşidi olarak, buharda pişirmeden önce et, kümes hayvanları veya balıkları kavurabilirsiniz. Pişirme süresini kısaltınız.
- Büyük parçalar için daha uzun bir ısınma süresi ve daha uzun pişme süresi vardır.
- Eşit ağırlıkta birkaç parça kullanırsanız, cihaz ısınma süresini uzatır. Pişirme süresi aynı kalır.
- Buharda pişirme sırasında kapıyı mümkün olduğunca seyrek açınız. Hazırlıktan sonra kondanse su çanağını siliniz. Kondanse su çanağının taşması mobilyaya zarar verebilir.
- Kullanım kılavuzunun ana bölümünde, buharda pişirmenin nasıl ayarlanacağına dair bilgiler bulacaksınız.
  → *"Buharda pişirme", Sayfa 16*

Çeşitli kademelerde sebzeler
Brokoli ve patates gibi çeşitli yemekleri veya komple menüleri iki seviyede pişirebilirsiniz. →*Sayfa 42*

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

29.5 Hazır yemekler için hazırlama bilgileri

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

29.6 Yemek seçimi

Yemek kategorilerine göre sıralanmış çok sayıda yemek için önerilen ayarlar.

Çeşitli yemekler için önerilen ayarlar

Yiyecek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C bazında sıcaklık / ızgara kademesi	Buhar kademesi	Süre, dak.
Kek, malzemeli	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	2		150-170	-	60-80
Kek, 2 katlı	Delikli kek kalıbı veya Baton kek kalıbı	3+1		140-160	-	60-80
Tart tabanlı meyveli veya labneli pasta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		150-160	-	50-60
Pandispanya, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı Ø 28 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 Kapalı	**1.** 10 **2.** 25-35
Yaş malzemeli tart keki	Üniversal tava	3		160-180	-	55-75
Yaş malzemeli mayalı pasta	Üniversal tava	3		180-190	-	30-40

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

[1] Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

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

Tatlı

Crème Caramel veya Crème Brûlée'nin hazırlanması

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

Yoğurdun hazırlanması

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

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

Tatlılar ve kompostolar için önerilen ayarlar

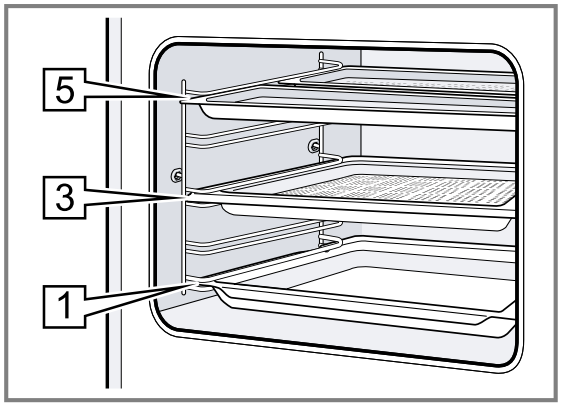
Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yükseklik	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Buhar kademesi	Süre, dak.
Crème Brûlée	Porsiyon kalıpları	3		85	-	20-30
Krem karamel	Porsiyon kalıpları	3		85	-	30-40
Yoğurt	Porsiyon kalıpları	Pişirme bölümü zemini		35-40	-	300-360

Buharla menü pişirme

Tüm bir menünün pişirilmesi hakkında ayar önerileri ve ayrıntılı bilgiler.

Menü pişirmek için hazırlama bilgileri

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



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

Menü pişirme için ayar önerileri

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

29.7 Özel hazırlama türleri ve diğer uygulamalar

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

Hassas pişirme

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

Kümes hayvanlarını veya eti yavaş pişirme

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

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuk.

1. Taze, hijyenik et kullanınız. En uygunu kemiksiz ve fazla bağ dokusu olmayan parçalardır.
2. Kap, tel ızgaranın üzerinde 2. kademede pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.
3. Pişirme bölümü ve kap yakl. 15 dakika önceden ısıtılmalıdır.
4. Et ocak gözünde her taraftan çok kızgın şekilde kızartılmalıdır.
5. Et derhal önceden ısıtılmış kapla pişirme bölümüne yerleştirilmelidir.
   Fırının içindeki sıcaklığı eşit tutmak için, yumuşak pişirme sırasında fırının kapağını kapalı tutunuz.

Hassas pişirmeye yönelik ipuçları

Burada hassas pişirmede iyi sonuçlar elde etmek için ipuçları bulabilirsiniz.

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

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

Yavaş pişirme için önerilen ayarlar

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

Hava ile Kızartma (3DFry)

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

Hava ile Kızartma (3DFry) ile ilgili hazırlık bilgileri

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.
- Air Fry sacına veya üniversal tavaya yemek eşit şekilde dağıtılmalıdır. Yemekler mümkünse tek kat olacak şekilde aksesuar üzerine yayılmalıdır.
- Aksesuar, yerleştirme yüksekliği 3'te pişirme bölümüne itilmelidir. 3D Fry tepsisi kullanırken kirlenmeye karşı koruma amacıyla boş bir üniversal tavayı yerleştirme yüksekliği 1'e itebilirsiniz.
- Pişirme süresinin yarısından sonra pişirilecek yiyecek çevrilmelidir. Büyük miktarlarda pişirilecek yiyecek 2 kez çevrilmelidir.

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

Hava ile Kızartma (3DFry) için ayar önerileri

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

[1] Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

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

Dezenfekte etme ve hijyen

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

Biberonun dezenfekte edilmesi

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

Dezenfeksiyon için uygulama bilgileri

Kapları dezenfekte ederken bu bilgileri dikkate alınız.

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

Hijyen için ayar önerileri

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

Hamur mayalama

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

Gereklilik: Pişirme bölümü soğuk.

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

Hamur kabartma için önerilen ayarlar

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

Rejenerasyon

Yiyecekleri, buhar vermek suretiyle koruyarak ısıtınız. Yemekler lezzetli olur ve taze hazırlanmış görünür. Ayrıca bir gün öncesinden fırınlanmış ürünleri de pişirebilirsiniz.

Tekrar ısıtma için hazırlama bilgileri

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

Isıtma ve tekrar ısıtma için önerilen ayarlar

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

Sıcak tutma

Sıcak tutma için hazırlama bilgileri

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

Farklı buhar seviyeleri sıcak tutmak için uygundur:

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

29.8 Test yemekleri

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

Fırında pişirme

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

Pişirme için önerilen ayarlar

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

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

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

Buharda pişirme

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

Yerleştirme yükseklikleri

Tek seviyede buharda pişirme için yerleştirme yükseklikleri

- Maksimum 2,5 kg kullanınız.

Buharda pişirme için ayar önerileri

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

Izgara

Izgara için ayar önerileri

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

- XL boyu delikli buhar kabı: Yükseklik 3

İki seviyeli buharda pişirmede yerleştirme yükseklikleri

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

[1] Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır. Hızlı ısıtma fonksiyonu kullanılmamalıdır.
[2] En soğuk yerde 85 °C'ye ulaşıldığında kontrol tamamlanır (bkz. IEC 60350-1).
[3] Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.
[4] Referans numune 5 dakika süreyle (IEC 60350-1 içindeki şekilde hazırlanarak) pişirildiğinde referans numune ile temel numune arasında kıyaslanabilir bir pişirme derecesine ulaşılır.
[5] Cihazda ön ısıtma yapılmamalıdır.

30 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



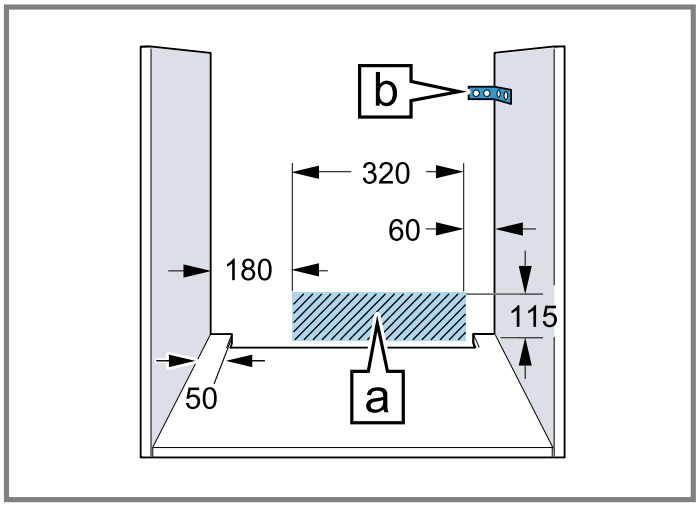
mm

30.1 Genel montaj bilgileri

Cihazın montajına başlamadan önce bu uyarıları dikkate alınız.

- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa, cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.
- Kapak tutamağı taşıma veya montaj için kullanılmamalıdır.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda fişe takılmamalıdır.
- Fırını ve kapısını cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapağından çıkarınız.
- Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat ediniz.
- Gömme mobilyalar 95 °C'lik sıcaklığa kadar, bitişik mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
- Cihaz bir dekor veya mobilya kapısının arkasına monte edilmemelidir. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
- Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşları temizleyiniz. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
- Cihaz zeminden 850 mm'den daha az bir yüksekliğe monte edilebilir.
- Cihazı yatay düzlem üzerine yerleştiriniz.
- Cihaz bağlantı prizi, taralı yüzey alanı [a] içinde veya montaj bölgesi dışında olmalıdır.

Sabitlenmeyen mobilyalar piyasada bulunabilen bir köşebentle [b] duvara sabitlenmelidir.



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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

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

⚠ UYARI – 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.

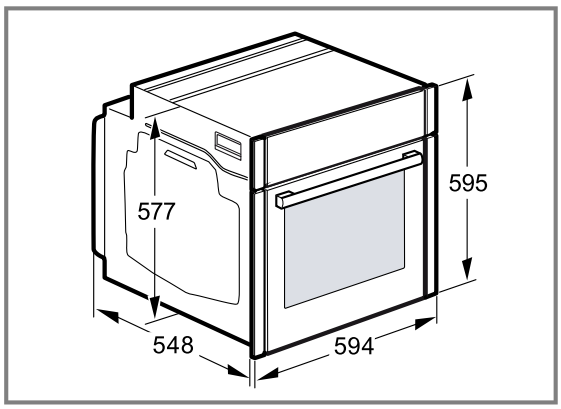
DİKKAT

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

- ▸ Cihaz kapı kolundan taşınmamalı veya tutulmamalıdır.

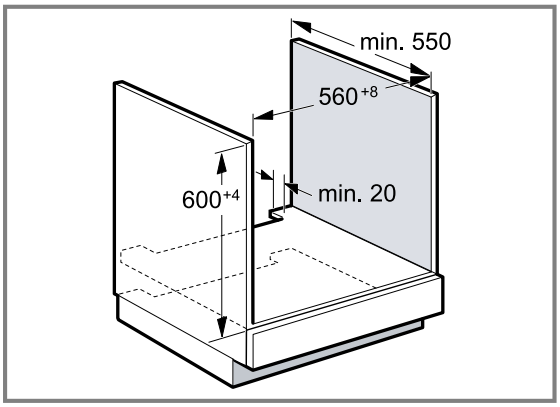
30.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



30.3 Çalışma tezgahı altına montaj

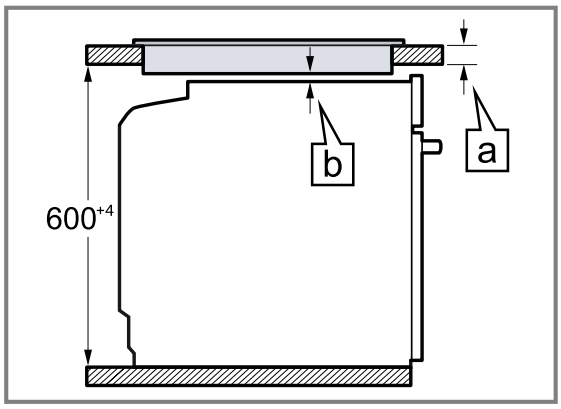
Çalışma tezgahı altına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



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

30.4 Ocak altına montaj

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



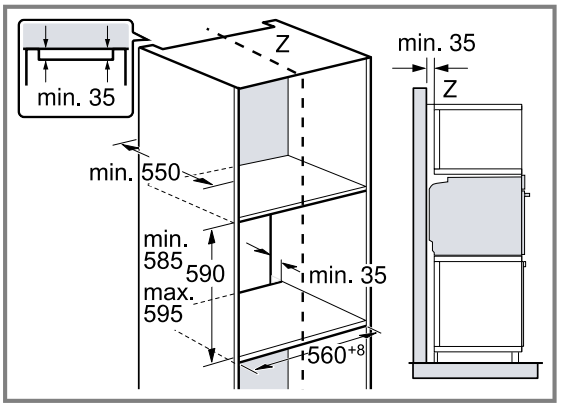
Gerekli minimum mesafe b nedeniyle minimum çalışma tezgahı kalınlığı a olmalıdır.

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

[1] Ocak için farklı ulusal montaj uyarılarına uyulmalıdır.

30.5 Boy dolabına montaj

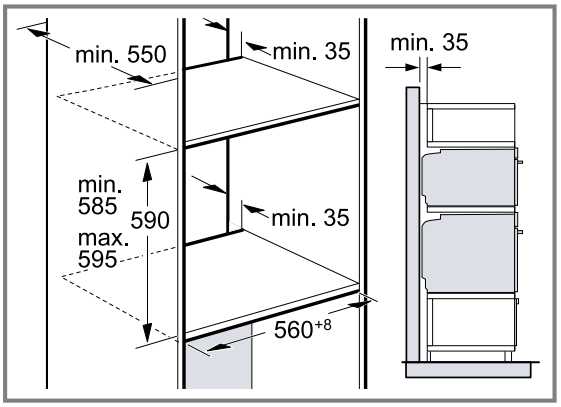
Boy dolabına montaj sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.



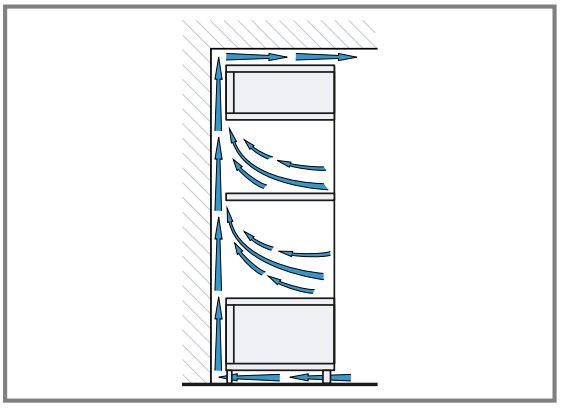
- Cihazın havalandırılması için ara raflarda havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

30.6 İki cihazın üst üste kurulması

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



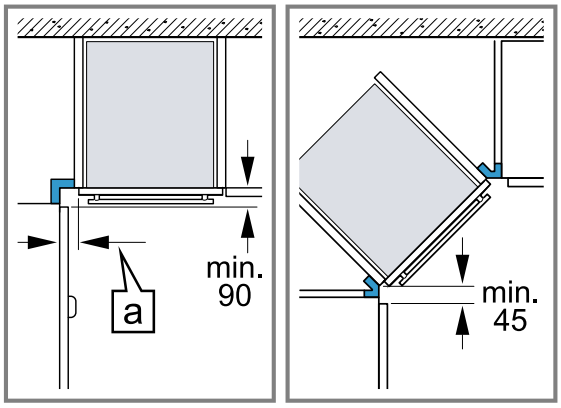
- Cihazların havalandırılması için ara raflarda bir havalandırma bölümü bulunmalıdır.
- Her iki cihazda da yeterli havalandırmayı sağlamak için süpürgelik alanında en az 200 cm² havalandırma açıklığı gereklidir. Bunun için alt panel kesilmeli veya bir havalandırma ızgarası takılmalıdır.
- Hava değişiminin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



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

30.7 Köşe montajı

Köşe montajı sırasında montaj boyutlarına ve montaj uyarılarına uyunuz.

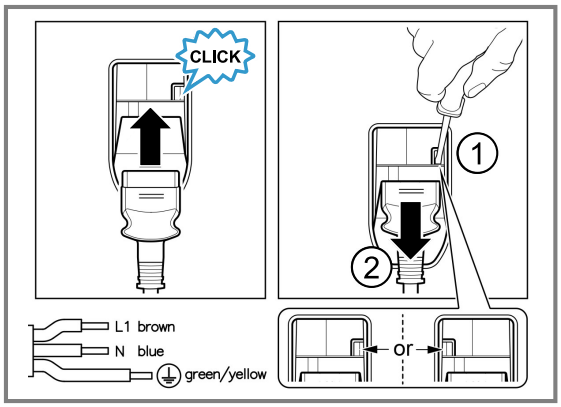


- Cihazın kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında asgari ölçüye dikkat edilmelidir. Ölçü a, tutamağa ve mobilyanın ön cephe kalınlığına bağlıdır.

30.8 Elektrik bağlantısı

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

- Cihaz koruma sınıfı I'e aittir ve sadece topraklama kablosu bağlantısı ile çalıştırılabilir.
- Sigorta, tanıtım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.
- Tüm montaj çalışmaları için cihaz gerilimsiz durumda olmalıdır.
- Cihaz bağlantısının, sadece cihazla birlikte teslim edilen bağlantı kablosu ile kurulması gerekir.
- Bağlantı kablosu, klik sesi duyulana kadar cihazın arka tarafına takılmalıdır. 3 m uzunluğunda bir bağlantı kablosu müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.



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

Cihazın koruyucu kontak fişiyle elektriğe bağlanması

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

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

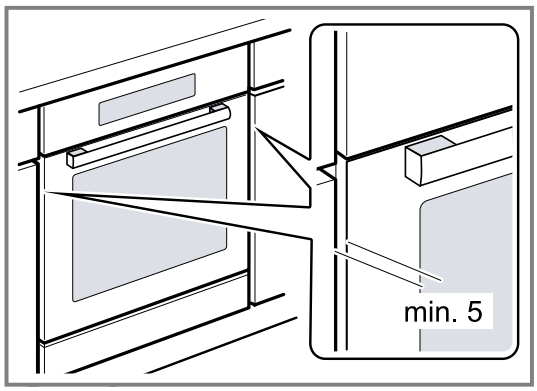
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

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

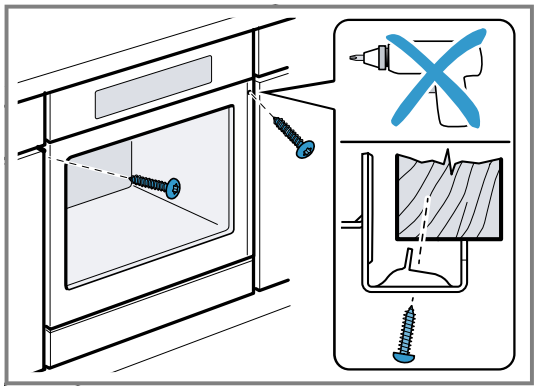
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır.
   Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Bağlantı şemasına göre bağlayınız.
   Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattının kabloları renk kodlamasına göre bağlanmalıdır:
   - yeşil-sarı = Topraklama iletkeni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

30.9 Cihazın monte edilmesi

1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.



2. Cihazı sıkıca vidalayınız.

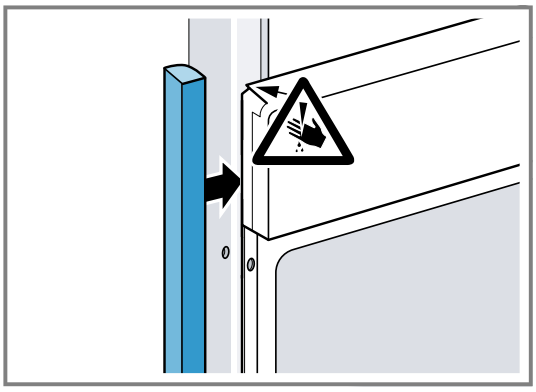


Not: Tezgah ve cihaz arasındaki aralık, ek pervazlarla kapatılmamalıdır.

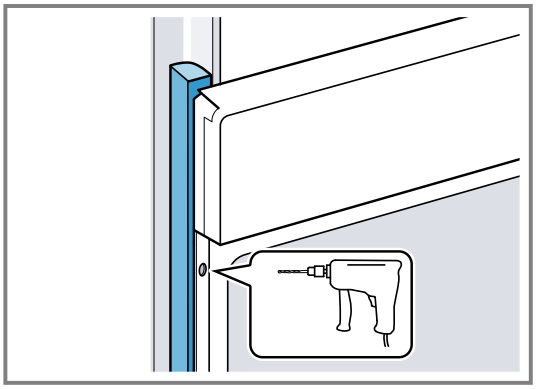
Tadil edilen dolabın yan duvarlarına ısı koruma çubuklarının takılması gereklidir.

30.10 Dikey tutma kulbu ile tutamaksız mutfaklarda:

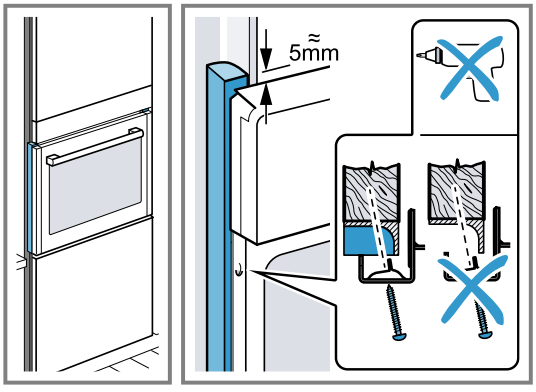
1. Keskin kenarları kapatmak ve güvenli montaj sağlamak için her iki tarafa da uygun bir dolgu parçası takınız.



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



4. Cihazı uygun bir cıvatayla sabitleyiniz.

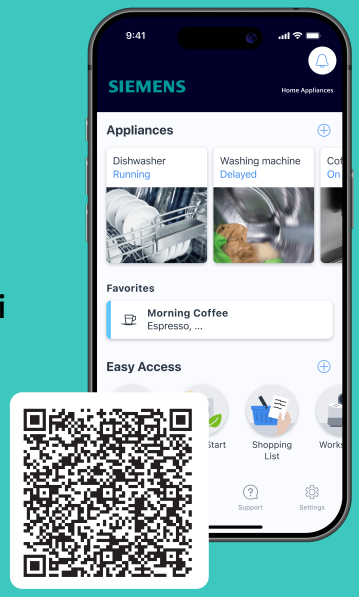


30.11 Cihazın sökülmesi

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

CE

Siemens Home Appliances App



Cihazınızı bugün bağlayınız ve aşağıdaki avantajlardan yararlanınız:

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

TR BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticari markası altında üretilmiştir

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

9002034613 (060911) REG25
tr