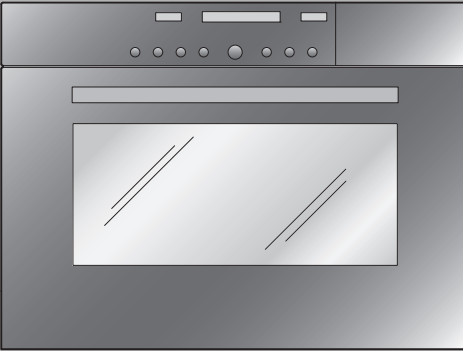


**Kombine buharlı fırın**

**CombiSteam XSL**



**Kullanma kılavuzu**

Ürünlerimizden birini seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Bu cihaz yüksek standartlara uygundur ve kullanımı kolaydır. Yine de bu kullanma kılavuzunu okumak için zaman ayırınız. Bu sayede cihazınıza aşına olacak ve onu en iyi şekilde ve sorunsuzca kullanabileceksiniz.

**Lütfen güvenlik uyarılarını dikkate alınız.**

## **Değişiklikler**

Metinler, görseller ve veriler bu kullanma kılavuzunun baskıya hazırlandığı sırada cihazın sahip olduğu teknik özelliklere uygundur. Geliştirme kapsamında değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## **Geçerlilik kapsamı**

Model numarası, tip levhasındaki ilk 3 haneye karşılık gelir. Bu kullanma kılavuzu şu model için geçerlidir:

| <b>Tip</b> | <b>Model no.</b> | <b>Ölçü sistemi</b> |
|------------|------------------|---------------------|
| CSTXSL60   | 59A              | 60-450              |

Model farklılıkları metin içinde belirtilmiştir.

# İçindekiler

|          |                                                       |           |
|----------|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Güvenlik uyarıları</b>                             | <b>6</b>  |
| 1.1      | Kullanılan simgeler                                   | 6         |
| 1.2      | Genel güvenlik uyarıları                              | 7         |
| 1.3      | Cihaza özel güvenlik uyarıları                        | 8         |
| 1.4      | Kullanımla ilgili uyarılar                            | 11        |
| <b>2</b> | <b>Bertaraf etme</b>                                  | <b>14</b> |
| <b>3</b> | <b>Cihazın tanımı</b>                                 | <b>15</b> |
| 3.1      | Yapı                                                  | 15        |
| 3.2      | Kumanda ve gösterge elemanları                        | 16        |
| 3.3      | Fırın                                                 | 18        |
| 3.4      | Aksesuarlar                                           | 19        |
| <b>4</b> | <b>Kullanım</b>                                       | <b>22</b> |
| 4.1      | İlk kez çalıştırma                                    | 24        |
| 4.2      | Su tankının doldurulması                              | 25        |
| 4.3      | Çalışma modunun seçilmesi                             | 26        |
| 4.4      | Fırın sıcaklığının seçilmesi                          | 26        |
| 4.5      | Fırın sıcaklığının kontrol edilmesi ve değiştirilmesi | 27        |
| 4.6      | Çalışma modunun değiştirilmesi                        | 27        |
| 4.7      | Kapatma                                               | 28        |
| 4.8      | Su tankının boşaltılması                              | 29        |
| <b>5</b> | <b>Kullanıcı ayarları</b>                             | <b>30</b> |
| 5.1      | Lisan                                                 | 32        |
| 5.2      | Çocuk kilidi                                          | 32        |
| 5.3      | Saat göstergesi                                       | 33        |
| 5.4      | Sesli sinyal                                          | 33        |
| 5.5      | Işık                                                  | 33        |
| 5.6      | Su sertliği                                           | 34        |
| 5.7      | Sıcaklık birimi                                       | 34        |
| 5.8      | Kontrast                                              | 34        |
| 5.9      | Saat biçimi                                           | 34        |
| 5.10     | Şebeke senkronizasyonu                                | 35        |
| 5.11     | Klape kontrolü                                        | 35        |
| 5.12     | Fabrika ayarları                                      | 35        |
| <b>6</b> | <b>Saat işlevleri</b>                                 | <b>36</b> |
| 6.1      | Saat ayarı ve saati değiştirme                        | 36        |
| 6.2      | Timer                                                 | 37        |
| 6.3      | Çalışma süresi                                        | 39        |
| 6.4      | Başlatmayı geciktirme                                 | 41        |

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>7 Çalışma modları</b>                    | <b>44</b> |
| 7.1 Buhar                                   | 44        |
| 7.2 Tazeleme                                | 45        |
| 7.3 Profesyonel pişirme                     | 45        |
| 7.4 Sıcak hava                              | 46        |
| 7.5 Nemli sıcak hava                        | 46        |
| 7.6 Sıcak hava + buhar                      | 47        |
| <b>8 Pişirme sensörü</b>                    | <b>48</b> |
| 8.1 Pişirme sensörü                         | 49        |
| <b>9 Yumuşak pişirme</b>                    | <b>51</b> |
| <b>10 Tazeleme Otomatığı</b>                | <b>54</b> |
| 10.1 Nem derecesi                           | 54        |
| 10.2 Tazeleme süresi                        | 54        |
| 10.3 Tazeleme Otomatığını seçin ve başlatın | 55        |
| <b>11 Pişirme Otomatığı</b>                 | <b>57</b> |
| 11.1 Kızarma derecesi                       | 57        |
| 11.2 Pişirme/fırlama süresi                 | 57        |
| 11.3 Pişirme Otomatığını seçin ve başlatın  | 59        |
| <b>12 Gurme Buhar</b>                       | <b>61</b> |
| 12.1 Gurme Buharı seçin ve başlatın         | 62        |
| <b>13 Tarifler</b>                          | <b>64</b> |
| 13.1 Tarifleri seçin ve başlatın            | 65        |
| <b>14 Kendi tariflerim</b>                  | <b>68</b> |
| 14.1 Kendi tariflerimi hazırlama            | 68        |
| <b>15 Sıcak tutma</b>                       | <b>71</b> |
| <b>16 Öneriler ve püf noktaları</b>         | <b>72</b> |
| 16.1 Buhar                                  | 72        |
| 16.2 Tazeleme                               | 72        |
| 16.3 Profesyonel pişirme                    | 73        |
| 16.4 Sıcak hava + buhar                     | 73        |
| 16.5 Hamur işleri ve kızartma               | 74        |
| 16.6 Kek                                    | 74        |
| 16.7 Kızarmada renk farkı                   | 75        |
| 16.8 Hijyen                                 | 75        |
| 16.9 Enerji tasarrufu                       | 76        |
| <b>17 Koruma ve Bakım</b>                   | <b>77</b> |
| 17.1 Dış temizlik                           | 77        |
| 17.2 Kapak contasının temizlenmesi          | 77        |
| 17.3 Kapak contasının değiştirilmesi        | 77        |

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| 17.4 Cihaz kapağının temizlenmesi . . . . .                    | 78        |
| 17.5 Aksesuarların ve tutma ızgarasının temizlenmesi . . . . . | 79        |
| 17.6 Pişirme bölmesinin temizlenmesi . . . . .                 | 80        |
| 17.7 Ampulün değiştirilmesi . . . . .                          | 80        |
| <b>18 Kireç temizliği</b>                                      | <b>81</b> |
| 18.1 Kalan çalışma süresinin sorgulanması . . . . .            | 82        |
| <b>19 Arızaları kendi kendinize giderme</b>                    | <b>87</b> |
| 19.1 Ne yapmalı... . . . .                                     | 87        |
| 19.2 Bir elektrik kesintisinden sonra . . . . .                | 91        |
| <b>20 Aksesuarlar ve yedek parçalar</b>                        | <b>92</b> |
| <b>21 Teknik veriler</b>                                       | <b>94</b> |
| <b>22 Notlar</b>                                               | <b>95</b> |
| <b>23 Dizin</b>                                                | <b>96</b> |
| <b>24 Servis</b>                                               | <b>99</b> |

# 1 Güvenlik uyarıları

## 1.1 Kullanılan simgeler



**Güvenlik için önem taşıyan yönergeleri işaret eder. Bunlara uyulmaması yaralanmalara, cihazın veya donanımın zarar görmesine yol açabilir!**



Uyulması gereken bilgiler ve açıklamalar.



Bertaraf etmeyle ilgili bilgiler.



Kullanma kılavuzuyla ilgili bilgiler.

- Sırasıyla uygulamak zorunda olduğunu işlem adımlarını işaret eder.
- Uyguladığınız işlem adımı karşılık cihazın verdiği tepkiyi açıklar.
- Sıralamaları işaret eder.

## 1.2 Genel güvenlik uyarıları



- Cihazı bu kullanma kılavuzunu okumadan çalıştırmayınız!



- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya ruhsal becerileri kısıtlı olan ya da deneyimi ve/veya bilgisi olmayan kişilerce (çocuklar dâhil olmak üzere) kullanılmaya uygun değildir; böyle durumdaki kişiler ancak güvenliklerinden sorumlu olan bir kişinin gözetiminde veya cihazın nasıl kullanılacağına dair yönergeleri aldıktan sonra bu cihazı kullanabilirler.
- Cihazla oynamamaları için çocukları gözetim altında tutunuz.
- Eğer bu cihazın güç kablosu zarar görürse, herhangi bir risk doğurmaması için üretici veya onun müşteri hizmetleri tarafından ya da eşdeğer yeterliliğe sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

### 1.3 Cihaza özel güvenlik uyarıları



- **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve onun temas edilebilir olan parçaları ısınır. Isıtıcı elemanlara dokunmaktan kaçınmak için dikkatli olunmalıdır.
- 8 yaşından küçük olan çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları takdirde, cihazdan uzak tutulmalıdırlar.
- Bu cihazlar, gözetim altında olmaları kaydıyla veya cihazın güvenli kullanımına dair yönergeleri aldıktan ve bundan doğabilecek riskleri anladıktan sonra, 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel becerileri kısıtlı olan kişilerce kullanabilirler. Çocuklar cihazla oynamamalıdırlar. Temizlik ve kullanıcı tarafından yapılması gereken bakım işleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocukları uzak tutunuz.
- Fırın kapağının camının temizlenmesi için, yüzeyi çizebileceklerinden dolayı, agresif aşındırıcı deterjanlar veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bunlar cama zarar verebilirler.
- Sıcak tutma çekmecesini ve içindekiler ısınır.
- Pirolitik kendi kendine temizlik özelliği olan cihazlarda aşırı kirler ve aksesuarlar pirolitik kendi kendine temizlik özelliği çalıştırılmadan önce temizlenmelidir.
- Yalnızca bu fırın için önerilen pişirme sensörünü kullanınız.
- Asla buharlı temizleyici kullanmayınız.

- UYARI: Olası bir elektrik çarpmasından kaçınmak için, ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan ve fişin prizden çekilmiş olduğundan emin olunuz.
- UYARI: Ocak üzerinde hayvansal veya bitkisel yağlarla yapılan gözetimsiz pişirme işlemleri tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. ASLA alevi suyla söndürmeye çalışmayınız; önce cihazı kapatınız ve ardından, örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile alevlerin üzerini örtünüz.
- UYARI: Yangın tehlikesinden dolayı asla ocak üzerinde herhangi bir şey bulundurmayınız.

## 1.4 Kullanımla ilgili uyarılar

### İlk çalıştırmadan önce

- Cihaz yalnızca ayrı olarak verilen kurulum kılavuzuna göre monte edilip elektriğe bağlanabilir. Gerekli işleri yetkili bir tesisatçıya/elektrikçiye yaptırınız.

### Amacına uygun kullanım

- Bu cihaz ev içinde yemek hazırlamak için öngörülmüştür. Pişirme bölmesinde hiçbir surette flambe yapılmamalı veya bol miktarda hayvansal yağ ile pişirme yapılmamalıdır! Amacına aykırı veya yanlış kullanım durumunda doğabilecek olası zararlar için herhangi bir sorumluluk kabul edilemez.
- Cihazı asla hayvanları, tekstil ürünleri veya kağıt kurutmak için kullanmayınız!
- Oda ısıtıcısı olarak kullanmayınız.
- Cihaz yalnızca 5 °C ile 35 °C arası ortam sıcaklığında monte edilmeli ve çalıştırılmalıdır. Don tehlikesi olması halinde pompalar içinde kalan su donabilir ve pompaya zarar verebilir.
- Cihazda veya özellikle akım taşıyan parçalarda onarım, değişiklik veya manipölasyonlar yalnızca üretici, onun müşteri hizmetleri veya benzeri yeterliliğe sahip bir kişi tarafından yapılabilir. Uygunsuz onarımlar ağır kazalara, cihazın ve donanımın zarar görmesine ve çalışma arızalarına yol açabilir. Cihazda bir arıza olması halinde veya bir onarım işi olması halinde **ONARIM SERVİSİ** bölümündeki açıklamaları dikkate alınız. Gereksinim duymanız halinde müşteri hizmetlerimize danışın.
- Yalnızca orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- İstedığınız zaman başvurabilmeniz için bu kullanma kılavuzunu muhafaza ediniz.
- Bu cihaz genel kabul görmüş teknik kurallara ve ilgili güvenlik yönetmeliklerine uygundur. Zarar ve kazalardan kaçınmak için cihazın uygun şekilde kullanılması şarttır. Lütfen bu kullanma kılavuzundaki açıklamaları dikkate alınız.

### **Kullanıma dair**

- Çocuk kilidi özelliğini kullanınız.
- Eğer cihazda görülebilir hasarlar varsa, cihazı çalıştırmayın ve müşteri hizmetlerimize başvurunuz.
- Bir işlev arızası tespit edildiğinde, cihaz derhal prizden çekilmelidir.
- Cihazın kapağını kapatmadan önce pişirme bölmesinde yabancı cisim veya evcil hayvan bulunmadığından emin olunuz.
- Pişirme bölümü veya sıcak tutma çekmecesinin içinde, cihaz yanlışlıkla açıldığında tehlike oluşturabilecek herhangi bir nesne bulundurmamıştır. Gıda maddelerini ve ısıya duyarlı veya örn. deterjan, fırın spreyi vs. gibi yanıcı malzemeleri pişirme bölmesinde muhafaza etmeyiniz.
- Izgaralı cihazlarda ızgara yaparken cihazın kapağını kapalı tutunuz. Aksi halde ısıdan dolayı kumanda ve gösterge elemanları veya bunların üzerindeki ankastre dolaplar zarar görebilir.

### **Dikkat, yanma tehlikesi!**

- Cihaz çalışırken ısınır. Cihaz kapağı da ısınır.
- Cihaz kapağını açarken pişirme bölmesinden buhar çıkabilir.
- Isınmış olan cihaz kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır ve yavaş yavaş soğuyarak oda sıcaklığına ulaşır. Örneğin temizlik yapmaya başlamadan önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- Aşırı ısınan hayvansal ve bitkisel yağlar kolay alev alır. Et kızartmak için pişirme bölmesinde yağ ısıtılması tehlikelidir ve bundan kaçınılmalıdır. Asla yanan bitkisel veya hayvansal yağ suyla söndürmeye çalışmayınız. Patlama tehlikesi! Yangınları bir yangın battaniyesiyle söndürün, kapı ve pencereleri kapalı tutun.
- Isıtılmış gıda maddeleri üzerine içki (konyak, viski, yüksek dereceli içki çeşitleri vs.) dökülmemelidir. Patlama tehlikesi!
- Bitki, ekmek, mantar vs. kuruturken cihazı gözetimsiz bırakmayınız. Aşırı kuruma halinde yangın tehlikesi doğabilir.
- Cihazdaki olası bir yangından kaynaklanan duman veya pişirme bölümü içinde duman görürseniz cihazın kapağını kapalı tutunuz ve elektriği kesin.
- Pişirme bölümü içindeki aksesuarlar ısınır. Korumacı eldiven veya tutacak kullanınız.

### **Dikkat, yaralanma tehlikesi!**

- Hiç kimsenin parmaklarının kapak menteşesi içine girmemesine dikkat ediniz. Aksi halde cihazın kapağı kapatılırken yaralanma tehlikesi doğabilir. Özellikle etrafta çocuklar varken dikkatli olunmalıdır.
- Cihaz kapağını yalnızca aralık durduğu pozisyonda açık bırakınız. Cihaz kapağı açık haldeyken tökezleme ve sıkışma tehlikesi doğabilir. Cihazın kapağı üzerine oturmayınız veya ondan destek almayın ve onu altlık olarak kullanmayınız.
- Ocaklarda, küçük çocukların korunması için ocak için koruyucu çocuk engeli monte edilebilir. Bunu bayiinizden tedarik edebilirsiniz.

### **Dikkat, ölüm tehlikesi!**

- Folyo ve strafor gibi ambalaj parçaları çocuklar için tehlike oluşturabilir. Boğulma tehlikesi! Ambalaj parçalarını çocuklardan uzak tutunuz.

### **Cihazın zarar görmemesi için**

- Cihaz kapağını sert kapatmayınız.
- Nesneleri doğrudan alttan ısıtma elemanının üstüne koymayınız.
- Alttan ısıtma elemanı görünür olmayan cihazlarda koruyucu alüminyum içlik kullanılmamalıdır.
- Pişirme bölmesi içinde paslanabilir nesneler kullanmayınız.
- Orijinal kek kalıbı içinde bıçakla veya ruletle kesme görünür zarara neden olur.
- Korozyonu önlemek için, pişirme bölmesi soğuyuncaya kadar cihaz kapağını aralık pozisyonda bırakınız.
- Temizlik yaparken cihazın içine su sızmasına dikkat ediniz. Orta derecede nemlendirilmiş bez kullanınız. Cihazın içine veya dışına asla su püskürtmeyiniz. İçeri sızan su zarara neden olur.
- Döküm ocakları üzerinde pişirme kabı olmadan uzun süre yüksek güçte açık bırakmayınız. Bu, ocaklara zarar verir.

## 2 Bertaraf etme

### Ambalaj

- Ambalajlama malzemesi (karton, PE folyo ve EPS strafor) işaretlenmiştir ve mümkünse geri dönüşüme gönderilmeli ve çevreye uygun bir şekilde bertaraf edilmelidir.

### Sökme

- Cihazı prizden çekiniz. Sabit montajlı cihazlarda bu işlem yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır!

### Güvenlik

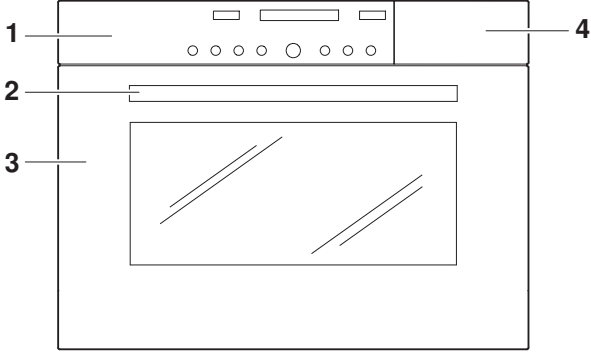
- Uygunsuz kullanımdan doğabilecek, özellikle de oyun oynayan çocuklardan ileri gelebilecek kazalardan kaçınmak için, cihaz kullanılamaz hale getirilmelidir.
- Fişi prizden çekin ya da elektrik bağlantısının bir elektrikçi tarafından sökülmesini sağlayınız. Ardından cihazın güç kablosunu kesiniz.

### Bertaraf etme

- Eski cihazlar değersiz atıklar değildir. Uygun bertaraf edilmeleri sayesinde hammaddeler yeniden değerlendirilebilirler.
- Cihazın tip levhası üzerinde  simgesi gösterilmiştir. Bu, normal evsel atıklarla birlikte bertaraf edilmesinin yasak olduğuna işaret eder.
- Bertaraf etme işlemi, atıkların bertaraf edilmesine ilişkin yerel mevzuata uygun olarak gerçekleşmelidir. Ürünün nasıl işlem göreceği, değerlendirileceği ve yeniden kullanılacağı hakkında ayrıntılı bilgiler için lütfen belediyenizdeki yetkili daireye, ev eşyaları için yetkili yerel geri dönüşüm merkezine veya cihazı satın almış olduğunuz satıcıya danışınız.

## 3 Cihazın tanımı

### 3.1 Yapı



- 1 Kullanım ve gösterge elemanları
- 2 Kapak kulpu
- 3 Cihaz kapağı
- 4 Su tankı önündeki kapak

## 3.2 Kumanda ve gösterge elemanları



### Metin gösterimi

Sıcak hava

Programlar  
Tarifler

### Dijital göstergeler

20.0°C

Sıcaklık

14:25

Saat

Çalışma süresi

Kapanma zamanı

Timer

### Simgeler Çalışma modları



Buhar



Tazele



Profesyonel pişirme



Sıcak hava



Nemli sıcak hava



Sıcak hava + buhar

**Semboller**

|    |                 |     |                |
|----|-----------------|-----|----------------|
| °C | Fırın sıcaklığı | I→I | Çalışma süresi |
| Λ  | Pişirme sensörü | →I  | Kapanma zamanı |
| 🔔  | Timer           | 🕒   | Saat           |

**Tuşlar**

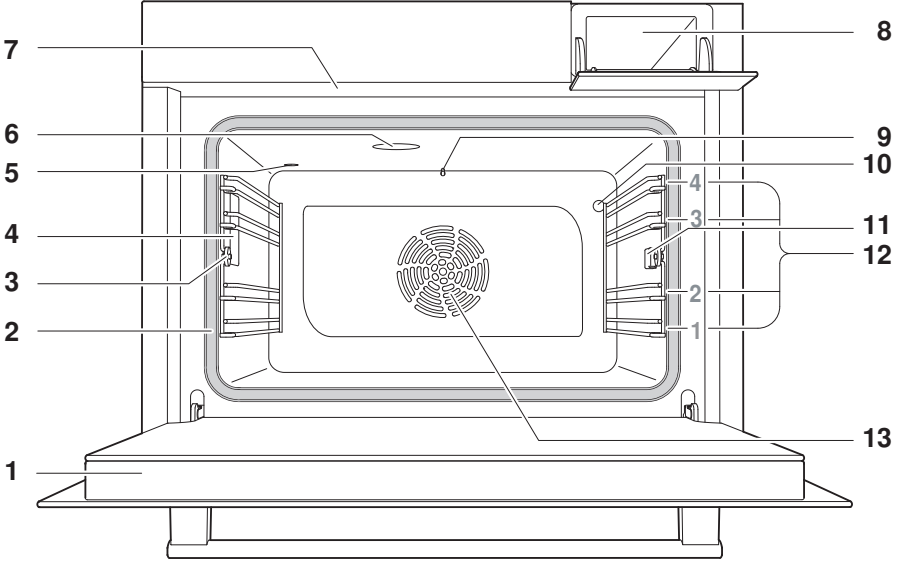
|    |                       |          |                                          |
|----|-----------------------|----------|------------------------------------------|
| 🔑  | Kapak açıcı           | ↩️ OK ↪️ | Ayar düğmesi                             |
| 💡  | Işık                  | 🔔        | Timer                                    |
| °C | Fırın/Pişirme sensörü | 🕒        | Saat<br>Çalışma süresi<br>Kapanma zamanı |
| 🔑  | Çalışma modu          | ○        | Kapalı                                   |

### 3.3 Fırın



**Koruyucu kaplama veya alüminyum folyodan dolayı cihaz zarar görebilir.**

**Pişirme bölmesinin tabanına koruyucu kaplama veya alüminyum folyo koymayınız.**



- |   |                      |    |                            |
|---|----------------------|----|----------------------------|
| 1 | Cihaz kapağı         | 8  | Su tankı bölmesi           |
| 2 | Kapak contası        | 9  | Fırın sıcaklığı sensörü    |
| 3 | Tırtıllı somun       | 10 | Buhar girişi               |
| 4 | Işık                 | 11 | Pişirme sensörü için soket |
| 5 | İklim sensörü        | 12 | Raflar                     |
| 6 | Fırın hava tahliyesi | 13 | Sıcak hava fanı            |
| 7 | Hava tahliye aralığı |    |                            |

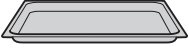
### 3.4 Aksesuarlar



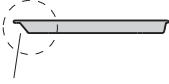
**Yanlış kullanım zarar verebilir!**

**Aksesuarların içinde bıçakla veya ruletle kesme yapmayınız.**

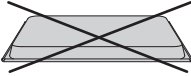
#### Orijinal fırın tepsisi, TopClean özellikli



- Tart ve kurabiye için pişirme kalıbı
- Izgara teliyle bağlantılı toplama kabı
- Pişirme sırasında kısmen örtüldüğünde deforme olabilir. Bu normal bir olaydır. Tepsi soğuduğunda yeniden eski biçimini alır.
- , ,  ve  modları için uygun değildir.
- Orijinal fırın tepsisini "eğimli kısmı" **1** arkada olacak şekilde pişirme bölmesi içine yerleştiriniz.



**1**

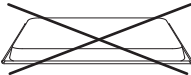


- Yalnızca normal kullanım konumunda kullanınız – ters kullanmayınız.

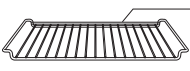
#### Paslanmaz çelik tepsi



- Apatatif atıştırmalıklar ve ekmek için fırın tepsisi
- Izgara teli ve delikli fırın tepsisi ile bağlantılı toplama kabı
- Pişirme sırasında kısmen örtüldüğünde deforme olabilir. Bu normal bir olaydır. Tepsi soğuduğunda yeniden eski biçimini alır.
- Yalnızca normal kullanım konumunda kullanınız – ters kullanmayınız.



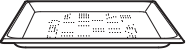
#### Izgara teli



- Fırın kapları ve kek kalıpları için altlık
- Et, derin dondurulmuş pizza vs. için altlık
- Yan çubuk **1** arkada olacak şekilde pişirme bölmesi içine yerleştiriniz. Bu sayede yiyecekler güvenle fırından çıkarılabilir.
- Yiyeceklerin soğutulması



#### Delikli fırın tepsisi



- Taze veya derin dondurulmuş sebze, et ve balık pişirmek için
- Krem karamel, cam sterilizasyon kapları vs. için altlık
- Meyvelerin, yemişlerin vs. kurutulması için

#### Pişirme sensörü



- 30 °C ilâ 99 °C aralığında gıda maddelerinin sıcaklıklarının ölçülmesi için.



Pişirme sensörlerine ilişkin önerilen değerler ayrıca verilen **AYARLAMA ÖNERİLERİNDE** tanımlanmıştır.

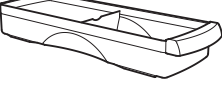
### Kapaklı su tankı



**Demineralize (filtrelenmiş) veya saf su kullanmayınız**



➤ Yalnızca taze, soğuk içme suyu doldurunuz.



### Özel aksesuarlar



**Cihazın teslimat kapsamında olmayan aksesuarları ızgara teli üzerine koyunuz.**

- Özel aksesuarları [www.vzug.com](http://www.vzug.com) adresinde bulabilirsiniz

## 4 Kullanım

### Tuşlar ile

Çalışma modu, fırın sıcaklığı ve pişirme sensörü, çalışma süresi, kapanma zamanı ve diğer çeşitli işlevler ilgili tuşa bir veya birkaç kez basılarak seçilebilir.

- Seçilen işleve ait simge yanar veya yanıp söner.
- İlgili dijital göstergede bir öneri yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek ayar değiştirilir.
- Ayar düğmesine  basılarak yapılan ayar onaylanır veya cihaz bu ayarı 10 saniye sonra otomatik olarak uygular.
- Diğer ayarlar veya değişiklikler istendiği zaman yapılabilir.
-  tuşuna basıldığında cihaz kapanır.

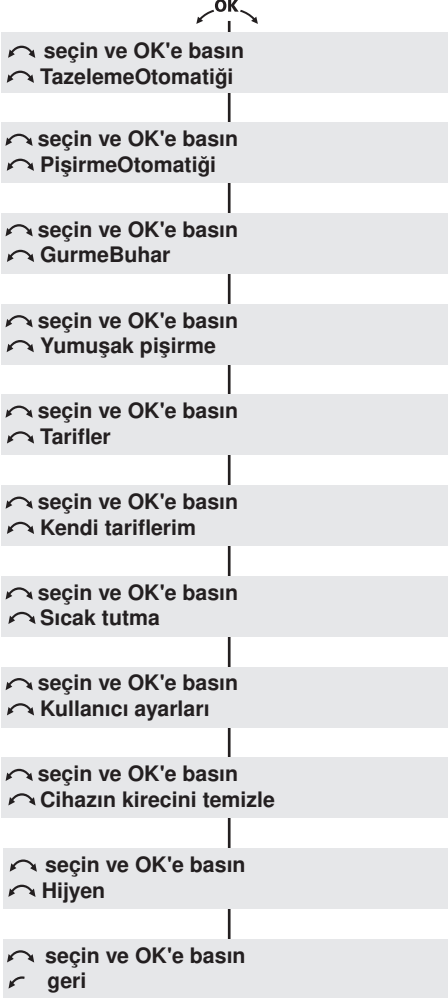
### Metin gösterimi aracılığıyla kullanım

Ayar düğmesi  – cihaz kapalıyken – metin gösterimini açmak, çeşitli seçim imkanları arasında gezinmek ve onaylamak için kullanılır.

- Ayar düğmesine  basılarak metin gösterimi etkinleştirilir.
- Ayar düğmesini  çevirerek seçim içerisinde gezinilebilir.
- Ayar düğmesine  yeniden basılarak seçim onaylanır.
-  tuşuna dokunulduğunda metin gösterimi söner.



"Geri" seçilerek ve ayar düğmesine  basılarak bir üst kullanım düzeyine geri dönülebilir.  sembolü bir bilgiye işaret eder.



### 4.1 İlk kez çalıştırma

Yeni kurulan cihazı ilk kez kullanmadan önce lütfen aşağıdakileri yapınız:

- Pişirme bölümü içindeki ambalaj ve nakliye malzemelerini çıkarınız.
- Göstergede **12:00** yanıp sönüyorsa ayar düğmesini  çeviriniz ve saati ayarlayınız.



Ayar düğmesine  basarak saat hanesinden dakika hanesine geçilebilir.

Düğme döndürülerek saat ve dakika ayarlanabilir.

Ayar düğmesine  basılarak ayar onaylanır.

- Pişirme bölümünü ve aksesuarları temizleyiniz.
- Gerekirse kullanıcı ayarlarında su sertliğini ayarlayınız.
- Su tankına taze soğuk su doldurunuz ve öngörülen bölümüne yerleştiriniz.
- Pişirme bölümünü boşken (ızgara teli, tepsi vs. yokken)  çalışma modunda 210 °C'de yakl. 30 dakika ısıtınız.



Bu esnada koku ve duman oluşabileceği için mekanı iyice havalandırınız.

## 4.2 Su tankının doldurulması



**Demineralize (filtrelenmiş) veya saf su kullanmayınız.**  
**Su tankı önündeki açık kapağı altlık olarak kullanmayınız.**

-  tuşuna basınız.
  - Su tankı önündeki kapak açılır.
- Su tankına taze, soğuk su doldurunuz ve kapağını kapatınız.
- Su tankını öngörülen bölmeye yerleştiriniz.
- Kapağı elle kapatınız.
- , ,  ve  çalışma modlarında ve "TazelemeOtomatiği", "PişirmeOtomatiği", "GurmeBuhar", "Tarifler" ve "Kendi tariflerim" için doldurulan su tankı öngörülen bölmeye yerleştirilmiş olmalıdır.
-  ve  çalışma modlarında ve "Yumuşak pişirme"de, tank bölmede kalabilir, pişirme sonucu değişmez.

### Su doldurulması

Su tankının içeriği normal şartlarda bir pişirme işlemi için yeterlidir.

Su doldurmanız gerekiyorsa:

-  tuşuna basınız.
  - Su tankı önündeki kapak açılır.
-  "Göstergelerle otomatik" ayarında su tankı önündeki kapak otomatik olarak açılır.  
 Su tankı önündeki kapak istendiği zaman  tuşuna basılarak açılabilir.
- Geri pompalama esnasında suyun taşmaması için su tankına maksimum 0,5 l su doldurunuz.

### 4.3 Çalışma modunun seçilmesi

- Metin gösteriminde istediğiniz çalışma modu görünene kadar  tuşuna dokununuz.
  - Dijital göstergede önerilen sıcaklık yanıp söner.
  - Çalışma modu sembolü ve °C yanıp söner.

#### Çalışma modları

|  tuşuna basınız | Çalışma modu                                                                      |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1×                                                                                              |  | Buhar               |
| 2×                                                                                              |  | Tazele              |
| 3×                                                                                              |  | Profesyonel pişirme |
| 4×                                                                                              |  | Sıcak hava          |
| 5×                                                                                              |  | Nemli sıcak hava    |
| 6×                                                                                              |  | Sıcak hava + buhar  |

### 4.4 Fırın sıcaklığının seçilmesi

- Ayar düğmesini  çeviriniz ve sıcaklığı ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Cihaz çalışmaya başlar.



,  ve  çalışma modlarında ayarlanan fırın sıcaklığına ulaşıldığında tekli bir sinyal sesi duyulur.

## 4.5 Fırın sıcaklığının kontrol edilmesi ve değiştirilmesi

- °C tuşuna basınız.
    - Açıklama metninde şu gösterilir:
  - Dijital göstergede ayarlanmış olan fırın sıcaklığı yanıp söner.
  - °C simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek fırın sıcaklığını değiştiriniz.

Fırın sıcaklığı

## 4.6 Çalışma modunun değiştirilmesi

Ayarlanan çalışma modu işletim esnasında değiştirilemez.

- ○ tuşuna basınız.
  - Ayarlanan çalışma modu sonlandırılır.
-  tuşuna dokunarak yeni bir çalışma modu seçiniz.

### 4.7 Kapatma

- ○ tuşuna basınız.
  - Kısa bir sinyal sesi duyulur.
  - Çalışma modu sembolü ve °C söner.
  - Tüm buharlı çalışma modlarında pişirme sonunda buhar tahliyesi gerçekleştirilebilir. Buhar tahliyesi sırasında yakl. 1 dakikalığına buhar ayarlanarak pişirme bölmesinden mekana verilir. Bu sayede cihaz kapağının açılması sırasında yoğun buhar çıkması önlenir.

Fırın sıcaklığı 80 °C üzerinde oldukça,

- Göstergede şu gösterilir:

Kalan ısı



Hiçbir sembol yanmayıp metin gösterimi karardığında cihaz kapanmıştır. Soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

### Piştirilenlerin çıkarılması



#### **Yanma tehlikesi!**

**Cihaz kapağını açarken pişirme bölmesinden sıcak buhar veya sıcak hava çıkabilir.**

**Aksesuarlar sıcaktır. Koruyucu eldiven veya tutacak kullanınız.**

- Hazır yemeği pişirme bölmesinden alınız.
- Hamur işlerini soğuması için ızgara telinin üzerine koyunuz.
- Pişirme bölmesindeki gıda maddesi parçalarını ve yoğuşan suyu – her buharlı pişirme işleminden sonra – tamamen temizleyiniz.
- Korozyonu önlemek için, pişirme bölmesi soğuyuncaya kadar cihaz kapağını aralık pozisyonunda bırakınız.

## 4.8 Su tankının boşaltılması



**Haşlanma tehlikesi!**  
**Su tankındaki su sıcak olabilir.**

Kalan su, cihaz kapatıldıktan sonra su tankına geri pompalanır.

Göstergede şu gösterilir:

☐ Su dışarı pompalanıyor

- Suyu geri pompaladıktan sonra su tankını alınız, boşaltınız ve kurutunuz.



Göstergede şu yazıyorsa:

☐ Su tankını çıkarmayın

kalan suyun sıcaklığı çok yüksektir.

Güvenlik nedenlerinden dolayı kalan su ancak belirli bir sıcaklığın altına düştüğünde pompalanır.

Çalışma modu istendiği zaman yeniden başlatılabilir.

## 5 Kullanıcı ayarları

Ayarları değiştirebilirsiniz.

- Ayar düğmesine  basarak göstergeyi etkinleştiriniz.

– Göstergede şu gösterilir:

 seçin ve OK'e basın  
 Tazeleme Otomatığı

- Ayar düğmesini

– Göstergede şu yazana kadar çeviriniz:

 seçin ve OK'e basın  
 Kullanıcı ayarları

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

– Göstergede şu gösterilir:

Kullanıcı ayarları  
 Dil

Ayar düğmesi  çevrilerek mevcut seçenekler görüntülenir.

- Ayarı seçiniz ve ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
- Çıkmak için  tuşuna dokununuz.



Elektrik kesintisinden sonra yapılan ayarlar korunur.

### Olanaklı ayarlar

 seçin ve OK'e basın  
 Tazeleme Otomatığı



 seçin ve OK'e basın  
 Kullanıcı ayarları

 seçin ve OK'e basın  
 Cihazın kirecini temizle



↶ seçin ve OK'e basın  
↶ Kullanıcı ayarları

OK

Kullanıcı ayarları

↶ Dil

İstenen dili seçin

Kullanıcı ayarları

↶ Çocuk kilidi

- kapalı \*
- açık

Kullanıcı ayarları

↶ Saat göstergesi

- görünür \*
- görünmez

Kullanıcı ayarları

↶ Sesli sinyal

- sesli \*
- sessiz
- kapalı

Kullanıcı ayarları

↶ Işık

- otomatik kapama \*
- sadece düğme ile

Kullanıcı ayarları

↶ Su sertliği

- sert \*
- orta
- yumuşak

Kullanıcı ayarları

↶ Sıcaklık birimi

- °C \*
- °F

Kullanıcı ayarları

↶ Kontrast

- ■ ■ ■ □ □ \*
- Kontrastı seçin

Kullanıcı ayarları

↶ Saat biçimi

- 24 saat \*
- 12 saat

Kullanıcı ayarları

↶ Şebeke senkronizasyonu

- kapalı
- açık \*

Kullanıcı ayarları

↶ Fabrika ayarlarına

- geri yükle

Kullanıcı ayarları

↶ Klape kontrolü

- sadece düğme ile
- göstergıyla otomatik \*

Kullanıcı ayarları

↶ geri

\* Fabrika ayarı

### 5.1 Lisan

Gösterge lisanı değiştirilebilir. Farklı lisanslar seçilebilir.



Aşağıdaki tuş kombinasyonu ile lisan fabrika ayarlarına geri alınabilir:

- Göstergede aşağıdaki yazı belirene kadar

○ tuşuna ve ayar düğmesine 

– Basınız:

Dil  
Türkçe

### 5.2 Çocuk kilidi

Çocuk kilidinin amacı cihazın istenmeyen şekilde açılmasını önlemektir.

Çocuk kilidi etkinken ,  veya  tuşuna basılırsa,

- Sesli sinyal iki kez duyulur.
- Göstergede şu gösterilir:
- Tuşa dokunulması herhangi bir etki yaratmaz.

Çocuk kilidi etkin  
 Devre dışı bırak: kılavuza bakın

#### Çocuk kilidi etkinken kullanım

- ○ tuşunu basılı tutun ve ,  veya  tuşuna basınız.
  - Çocuk kilidi etkisizdir.
  - Diğer işlemler alışıldığı gibi yapılabilir.
  - Cihaz kapatıldıktan 10 dakika sonra çocuk kilidi otomatik olarak yeniden etkinleştirilir.



,  ve  tuşları çocuk kilidinden bağımsız olarak kullanılabilirler.

### 5.3 Saat göstergesi

Cihaz kapalı haldeyken, göstergeler "görünmez" ayarındaysa, yanmazlar. Cihaz açıkken saat görünür.



En düşük elektrik tüketim değeri kullanıcı ayarı "Saat göstergesi" "görünmez" seçilerek sağlanabilir. Standby otomatik tasarruf moduna rağmen güvenlik işlevleri etkin kalır.

### 5.4 Sesli sinyal

Sesli sinyal iki farklı ses seviyesinde ayarlanabilir veya kapatılabilir.

|          |                        |
|----------|------------------------|
| • sesli  | maksimum ses seviyesi  |
| • sessiz | minimum ses seviyesi   |
| • kapalı | Sesli sinyal kapalıdır |



Ayarı "kapalı" olarak ayarlanmış olsa bile, bir arıza olduğunda sesli sinyal öter.

Cihaz kapatıldığında "kapalı" olarak ayarlanmış olsa da kısa bir sinyal sesi duyulur (güvenlik fonksiyonu).

### 5.5 Işık

"Otomatik kapama" ayarında cihaz kapağı açıldığında ışık açılır ve kapatıldığında kapanır.



Işık istendiği zaman tuşa basılarak  açılıp kapatılabilir.

Işık  tuşuna basılarak kapatılmazsa, etkin çalışma sonlandıktan 30 dakika sonra otomatik olarak söner.

### 5.6 Su sertliği

Cihaz, otomatik olarak kireç temizliği için doğru zamanı gösteren bir sisteme sahiptir. Bu sistem, kullanıcı ayarlarında doğru su sertliği aralığı ayarlanarak yumuşak sulu (sertlik giderme tertibatı ile de) ve orta su sertliğine sahip yerler için optimize edilebilir.

Su sertliği için üç farklı ayar aralığı vardır:

| Aralık    | Su sertliği [°fH] | Su sertliği [°dH] | Su sertliği [°eH] |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|
| • sert    | 36 ilâ 50         | 21 ilâ 28         | 26 ilâ 35         |
| • orta    | 16 ilâ 35         | 9 ilâ 20          | 12 ilâ 25         |
| • yumuşak | 1 ilâ 15          | 1 ilâ 8           | 1 ilâ 11          |

### 5.7 Sıcaklık birimi

Sıcaklık birimi "°C" ve "°F" olarak seçilebilir.

|      |                   |
|------|-------------------|
| • °C | derece Celsius    |
| • °F | derece Fahrenheit |

### 5.8 Kontrast

Bu fonksiyon ile göstergelerin okunabilirliği, cihazın montaj durumuna göre ayarlanabilir.

### 5.9 Saat biçimi

Saat biçimi "24 saat" olarak ayarlıyken Avrupa saat biçimi ve "12 saat" olarak ayarlıyken Amerikan saat biçimi (a. m./p. m.) etkindir.

## 5.10 Şebeke senkronizasyonu

Şebeke senkronizasyonu, cihazın saatini elektrik şebekesi frekansına göre ayarlar. Elektrik şebekesi frekansı dengesiz olduğunda saat yanlış çalışabilir. Şebeke senkronizasyonu kapatıldığında dahili bir takt vericisi kullanılır.

## 5.11 Klap kontrolü

Su tankı, buharlı işletim sırasında boşaldıysa "göstergelerle otomatik" ayarında su tankı önündeki kapak otomatik olarak açılır.



"Klap kontrolü" ayarı ile manüel veya otomatik klap açıklığı arasından seçim yapılabilir.

Su tankı önündeki kapak istendiği zaman  tuşuna basılarak açılabilir.

## 5.12 Fabrika ayarları

Kullanıcı ayarlarından biri veya daha fazlası değiştirilmişse, bunlar yeniden fabrika ayarlarına geri getirilebilir.

## 6 Saat işlevleri

Aşağıdaki saat işlevleri kullanılabilir:

- Saat
- Timer
- Çalışma süresi – cihazın zaman kontrollü kapanması için
- Gecikmeli başlangıç – cihazın zaman kontrollü açılıp kapanması için



Cihaz kapalıyken saat göstergesinin parlaklığı gece saat 24 ile 6 arasında azaltılır.

Saat biçimi "12 saat" olarak seçilmişse parlaklık azaltılmaz.

### 6.1 Saat ayarı ve saati değiştirme



Cihaz çalışırken veya gecikmeli başlangıç ayarlanmışsa saat değiştirilemez.

-  tuşuna basınız.
  - Açıklama metninde şu gösterilir:
  - Dijital göstergede saat yanıp söner.
  -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve saati ayarlayınız.
-  tuşuna basınız veya  ayar düğmesine basınız.
  - Açıklama metninde şu gösterilir:
  - Dijital göstergede dakika yanıp söner.
  -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve dakikayı ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak ayarı onaylayınız.

Saat: saat ayarı  
 Dakika: OK'e basın

Saat: dakika ayarı  
 Onayla: OK'e basın

## 6.2 Timer

Timer bir mutfak saati gibi çalışır. İstendiği zaman ve diğer işlevlerden bağımsız olarak kullanılabilir.

### Ayarlama

-  tuşuna basınız.
  - Açıklama metninde şu gösterilir:
  - Dijital göstergede **0'00** yanıp söner.
  -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve süreyi ayarlayınız.

Timer: dakika/saniye ayarı

Ayarlama gerçekleşir

- 10 dakikaya kadar 10 saniyelik adımlarla, örn. **9'50** = 9 dak. 50 san.
- 10 dakikadan sonra 1 dakikalık adımlarla, örn. **1h 12** = 1 sa. 12 dak.

Maksimum Timer süresi 9 saat 59 dakikadır.



 tuşuna 1 kez basılarak süre **0'00** olarak sıfırlanabilir.

### Başlatma

- Ayar düğmesine  basarak Timer'ı başlatınız.
  - Göstergede kalan süre görünür.
  -  simgesi yanar.

### Ayarlanan süre bittiğinde

Ayarlanan süre bittiğinde

- 1 dakika boyunca 5 kısa sesli sinyal tekrarlanır
  - Göstergede şu gösterilir:
  - Simge yanıp söner 
-  tuşuna basarak sinyal sesini kapatınız.

Timer  
tamamlandı

### Kontrol etme ve değiştirme

-  tuşuna basınız.
- Açıklama metninde şu gösterilir:
  - Dijital göstergede kalan süre yanıp söner.
  -  simgesi yanıp söner.

Timer: dakika/saniye ayarı  
 0'00: tekrar basın

- Ayar düğmesini  çevirerek Timer süresini değiştiriniz.

### Zamanından önce kapatma

-  tuşuna 2 kez basın.
- Açıklama metninde şu gösterilir:
  - Dijital göstergede  yanıp söner.
  -  simgesi yanıp söner.

Timer: dakika/saniye ayarı

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

### 6.3 Çalışma süresi

Çalışma süresi tamamlandığında seçilmiş olan çalışma modu otomatik olarak kapanır.

#### Ayarlama

- İstenen çalışma modunu ve fırın sıcaklığını seçiniz.
- Gerekirse fırını önceden ısıtınız.
- Pişirilecek yemeği fırının içerisine koyunuz.
-  tuşuna basın.
  - Açıklama metninde şu gösterilir:
  - Dijital göstergede **0h 15** yanıp söner.
  - **I→I** simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve süreyi – maksimum 9 saat 59 dakika – ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Dijital göstergede kalan süre görünür.
  - **I→I** simgesi yanar.

Çalışma süresi saat/dk.

 Kapanma zamanı: tekrar basın

#### Kontrol etme ve değiştirme

-  tuşuna basınız.
  - Göstergede kalan süre yanıp söner.
  - **I→I** simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek çalışma süresini değiştiriniz.

#### Zamanından önce kapatma

-  tuşuna basınız.

### Çalışma süresi tamamlandı

Çalışma süresi dolduktan sonra

- Seçilen çalışma modu otomatik olarak kapanır
- 1 dakika boyunca uzun bir sesli sinyal kesintili olarak öter
- Metin gösteriminde şu gösterilir:
- Dijital göstergelerden birinde fırın sıcaklığı gösterilir
- Diğer dijital göstergede yanıp söner 
- Simge yanıp söner I→I
- Ayarlar 3 dakika boyunca korunur

Çalışma süresi tamamlandı  
Devam: süreyi seçin

### Çalışma süresini uzatma

- 3 dakika içinde ayar düğmesini  çevirerek yeni süreyi seçiniz.

### Kapatma

-  tuşuna basınız.
  - Ayarlar silindi.
  - Göstergede kalan ısı gösterilir.

## 6.4 Başlatmayı geciktirme

Bir çalışma modu seçilmiş haldeyken çalışma süresi ve ek olarak kapanma zamanı ayarlanmış ise gecikmeli başlangıç etkindir.

Cihaz otomatik olarak devreye girer ve istenen zamanda kapanır.

Pişirme sensörü kullanılırken tahmini bir süre ayarlanmalıdır. Referans değerleri ayrı olarak verilen **AYARLAMA ÖNERİLERİNDE** bulabilirsiniz. Cihaz gecikmeli olarak çalışmaya başlar ve ayarlanan iç ısıya ulaşıldığında kapanır. Tahmin edilen süreye göre ayarlanan kapanma zamanından biraz daha önce veya daha sonra olabilir.



Cihazın "PişirmeOtomatiği", "Gurme buhar", "Tarifler" veya "Kendi tariflerim" için önceden ısıtılması gerekiyorsa gecikmeli başlangıç mümkün değildir.

Kolay bozulabilecek gıda maddelerini soğutulmamış halde bırakmayınız.

- Pişirilecek yemeği fırının içine koyunuz.
- İstenen çalışma modunu ve fırın sıcaklığını seçiniz.
- Ayar düğmesine  basarak onaylamayınız.

### Çalışma süresini ayarlama

-  tuşuna basınız.
  - Açıklama metninde şu gösterilir:
  - Dijital göstergede **0h 15** yanıp söner.
  - **I→I** simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve süreyi – maksimum 9 saat 59 dakika – ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylamayınız.

Çalışma süresi saat/dk.

 Kapanma zamanı: tekrar basın

### Kapanma zamanını ayarlama

-  tuşuna yeniden basınız.
  - Açıklama metninde şu gösterilir:
  - Dijital göstergede örn. **8:15** – gecikmesiz kapanma zamanı – yanıp söner.
  - →| simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve kapanma zamanını ayarlayınız.

Kapanma zamanı  
 Süre: tekrar basın



Kapanma zamanı maksimum 23 saat 59 dak. geciktirilebilir.  
Saat biçimi "12 saat" olarak seçilmişse gecikme maksimum 11 saat 59 dak. olabilir.

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede saat gösterilir.
  - →| simgesi yanar.
  - Seçilen çalışma modu otomatik başlatmaya kadar kapalı kalır.

### Örnek

-  çalışma modunu ve 180 °C seçiniz.
- Saat 8 için 1 saat ve 15 dak. çalışma süresi ayarlayınız.
- Kapanma zamanını saat 11.30 olarak ayarlayınız.
  - Cihaz saat 10.15'te otomatik olarak açılır ve saat 11.30'da yeniden kapanır.

### Kontrol etme ve değiştirme

-  tuşuna 1 kez basınız.
  - Çalışma süresi 3 saniye boyunca görünür.
-  tuşuna 2 kez basınız.
  - Kapanma zamanı yanıp söner ve değiştirilebilir.



Çalışma süresi, çalışma modu ve fırın sıcaklığı değiştirilemez.

## Zamanından önce kapatma

-  tuşuna basın.

## Çalışma süresi tamamlandı

Çalışma süresi dolduktan sonra

- Seçilen çalışma modu otomatik olarak kapanır
- 1 dakika boyunca uzun bir sesli sinyal kesintili olarak öter
- Metin gösteriminde şu gösterilir:
- Dijital göstergelerden birinde fırın sıcaklığı gösterilir
- Diğer dijital göstergede yanıp söner 
- Simge yanıp söner I→I
- Ayarlar 3 dakika boyunca korunur

Çalışma süresi tamamlandı

 Devam: süreyi seçin

## Çalışma süresini uzatma

- 3 dakika içinde ayar düğmesini  çevirerek yeni süreyi seçiniz.

## Kapatma

-  tuşuna basınız.
  - Ayarlar silindi.
  - Göstergede kalan ısı gösterilir.

## 7 Çalışma modları

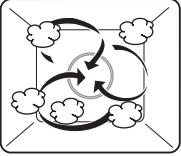
Aşağıda tüm çalışma modları tanımlanmıştır.

- Kalıpları ızgara teli üzerine yerleştiriniz.
- Orijinal fırın tepsisini "eğimli kısmı" arkada olacak şekilde pişirme bölmesi içine yerleştiriniz.
-  tuşuna bir veya birden çok kez basarak istenen çalışma modunu seçiniz.



**ÖNERİLER VE PÜF NOKTALARI** ve **AYARLAMA ÖNERİLERİ** altında ayrıca verilen açıklamaları dikkate alınız.

### 7.1 Buhar



Sıcaklık aralığı

30–100 °C

Önerilen değer

100 °C

Raf

1 ilâ 4

Pişirme bölmesi aynı anda buhar ve sıcak havayla ısıtılır. Yiyecekler buharla ısıtılır ya da pişirilir.

#### Uygulama

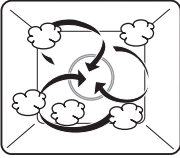
- Sebze, pirinç, tahıl ürünleri, bakliyat, yumurtalı yemekler pişirmek için
- Et, kümes hayvanları ve balık buğulama
- Meyvelerin, yemişlerin kurutulması için
- Yoğurt yapmak için
- Sterilizasyon



Aynı anda birden fazla rafta pişirme yapılabilir.

- Delikli fırın tepsisinin altına paslanmaz çelik tepsiyi koyunuz.

## 7.2 Tazeleme



Sıcaklık aralığı

100–150 °C

Önerilen değer

120 °C

Raf

1 ilâ 4

Piştirme bölmesi buhar ve sıcak havayla ısıtılır. Yiyecekler korunarak ısıtılır ve kurumazlar.

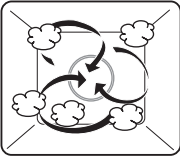
### Uygulama

- Önceden pişirilmiş yemeklerin ve hazır ürünlerin ısıtılması



Aynı anda birden fazla rafta tazeleme yapılabilir.

## 7.3 Profesyonel piştirme



Sıcaklık aralığı

100–230 °C

Önerilen değer

210 °C

Raf

2 veya 1 + 3

Önce buhar aşaması uygulanır (yiyeceklerin hacmi büyütülür, yüzeyi kaplanır). Ardında otomatik olarak sıcak hava aşaması gelir.

### Uygulama

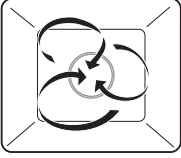
- 1. veya 2. rafta ekmek, mayalı hamur işleri (taze veya derin dondurulmuş)



Mayalı hamur veya yufkadan olan hamur işleri üzerine bir şey sürmeye gerek yoktur. Profesyonel piştirme sayesinde çok güzel, parlak bir kabuk oluşur.

► Yiyecekleri soğuk fırın içine koyunuz.

## 7.4 Sıcak hava



Sıcaklık aralığı

30–230 °C

Önerilen değer

180 °C

Raf

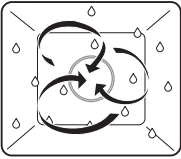
2 veya 1 + 3

Pişirme bölmesi içindeki hava pişirme bölmesinin arka duvarının arkasındaki ısıtma elemanı tarafından ısıtılır ve eşit olarak bölme içinde dolaştırılır.

### Uygulama

- 1. veya 2. rafta kek, kurabiye, ekmek ve rosto

## 7.5 Nemli sıcak hava



Sıcaklık aralığı

30–230 °C

Önerilen değer

180 °C

Raf

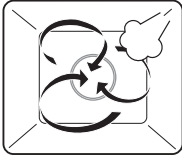
2 veya 1 + 3

Pişirme bölmesi içindeki hava pişirme bölmesinin arka duvarının arkasındaki ısıtma elemanı tarafından ısıtılır ve eşit olarak bölme içinde dolaştırılır. Oluşan buhar minimum düzeyde pişirme bölgesinden atılır. Pişirilenlerin nemi korunur.

### Uygulama

- 1. veya 2. rafta graten, güveç veya ekmek

## 7.6 Sıcak hava + buhar



Sıcaklık aralığı

30–230 °C

Önerilen değer

180 °C

Raf

2 veya 1 + 3

Piştirme bölmesi içindeki hava piştirme bölmesinin arka duvarının arkasındaki ısıtma elemanı tarafından ısıtılır ve eşit olarak bölme içinde dolaştırılır. Buhar girişi yiyeceklere enerji transferini iyileştirir. 100 °C üzerindeki buhar görünmez.

### Uygulama

- Yufka, mayalı hamur işi, ekmek
- Fırında güveç
- Et
- Derin dondurulmuş ve hazır ürünler



Özellikle fırında patates veya Çin böreği gibi derin dondurulmuş ürünlerin yağsız pişirilmesi için uygundur.

►  tuşuna basarak buhar girişini açıp kapatınız.

– Buhar girişi etkinken  simgesi yanar.

## 8 Pişirme sensörü

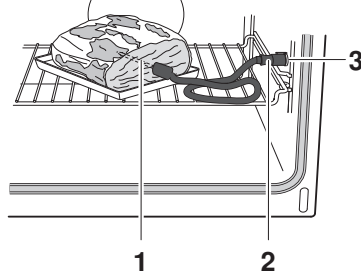


**Yalnızca cihazla birlikte verilen pişirme sensörünü kullanınız. Pişirme sensörünü bulaşık makinesine koymayın ve fişini daima temiz tutunuz.**

### Pişirme sensörünün yerleştirilmesi

- Pişirme sensörünü **1** ucu etin en kalın kısmının merkezinde olacak şekilde ete batırınız.

Doğru bir ölçüm için pişirme sensörünün **1** mümkün olduğunca tamamen pişirilen yiyecek tarafından örtülmüş olması gerekir.



Güvenilir ölçümler yalnızca katı, bütün parçalarda mümkündür, yani gerekiyorsa eti bağlayınız.

Pişirme sensörü kemiğe temas etmemelidir ve yağ dokusu içine batırılmamalıdır.

Kümes hayvanlarında budun iç kısmına yerleştiriniz.

Pişirme sensörünün soketi **3** pişirme bölmesinin sağ duvarında bulunmaktadır. Fiş ve soket akımsızdır.

- Kapağı açınız ve fişi **2** sokete **3** takınız.

## 8.1 Pişirme sensörü



Pişirme sensörü yalnızca pişirme sensörü takılı olduğunda ayarlanabilir. Pişirme sensörü et parçasına ve pişirme derecesine bağlıdır. Ayrı verilen **AYARLAMA ÖNERİLERİNDE** pişirme sensörüyle ilgili bilgileri dikkate alınız.

### Ayarlama

- İstenen çalışma modunu ve fırın sıcaklığını seçiniz.
- °C tuşuna 1 kez basın.
  - Göstergede  yanıp söner.
  -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek pişirme sensörünü ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Pişirme sırasında güncel iç ısı gösterilir.

İç ısı 30 °C altında olduğu sürece,

- Göstergede  gösterilir

### Kontrol etme ve değiştirme

- °C tuşuna 2 kez basınız.
  - Göstergede ayarlanmış olan pişirme sensörü yanıp söner.
  -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek pişirme sensörünü değiştiriniz.

### Piştirme sonu

Ayarlanan iç ısıya ulaşıldığında

- Cihaz otomatik olarak kapanır
  - 1 dakika boyunca bir sesli sinyal duyulur
  - Metin gösteriminde şu gösterilir:
  - Dijital göstergede güncel piştirme sensörü gösterilir, örn. **70°C**
  - Simge yanıp söner 
- Kapatmak için  tuşuna basınız.

İç ısı sıcaklığına ulaşıldı



Cihaz kapatıldıktan sonra et piştirme bölümü içinde bırakılırsa, kalan ısıdan dolayı iç ısı artmaya devam eder.

### Piştirme sensörünün yalnızca ölçülmesi

- İstenen çalışma modunu ve fırın sıcaklığını seçiniz.
- **°C** tuşuna 1 kez basınız.
  - Göstergede **--°C** yanıp söner.
  -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Piştirme sırasında güncel iç ısı gösterilir.

İç ısı 30 °C altında olduğu sürece,

- göstergede **--°C** gösterilir



Çalışma modu elle kapatılmalıdır.

-  tuşuna basınız veya çalışma süresini ayarlayınız.

## 9 Yumuşak pişirme

"Yumuşak pişirme" ile kaliteli et parçaları besin değerleri korunarak pişirilir. Pişirme sonu, etin ağırlığından ve kalınlığından bağımsız olarak kesin bir şekilde seçilebilir. Pişirme süresi 2½ ilâ 4½ saat olarak ayarlanabilir. Fırın sıcaklığı otomatik olarak ayarlanır.

### En iyi sonuç için öneriler

- Etin ağırlığı: 500–2000 g
- Et kalınlığı: en az 4 cm
- Kalite: yağsız, bağ dokusu az, kaliteli et

### Etin hazırlanması

- Eti baharatlayınız veya marine ediniz.



Bitki, hardal vs. içeren marinatları pişirmeden önce temizleyiniz.  
Bu bileşenler kolayca yanarlar.

- Eti pişirmeden hemen önce tuzlayınız.
- Eti çepeçevre hızlıca kızartınız. Ön kızartma süresi 5 dakikayı aşmamalıdır.
- Ardından eti cam veya porselen kap içine koyunuz.

### Pişirme sensörünün yerleştirilmesi

- Pişirme sensörünü, ucu etin en kalın kısmının merkezinde olacak şekilde ete batırınız.



Doğru bir ölçüm için pişirme sensörünün mümkün olduğunca tamamen pişirilen yiyecek tarafından örtülmüş olması gerekir. Pişirme sensörünün et içinde ölçtüğü sıcaklık, pişirme sonunda etin en iyi şekilde pişmiş olması için önemlidir.

- Izgara telini 2. rafa yerleştirin ve kabı üzerine koyunuz.
- Pişirme sensörünün fişini sokete takınız.

### Yumuşak pişirmeyi seçme



Et ne kadar uzun pişirilirse o kadar yumuşak ve sulu olur. Bu özellikle kalın et parçaları için geçerlidir.

Ayrı verilen **AYARLAMA ÖNERİLERİNDE** pişirme sensörüyle ilgili bilgileri dikkate alınız.

Başlattıktan sonra değerler artık değiştirilemez.

- Ayar düğmesine  basarak metin gösterimini etkinleştiriniz.

- Açıklama metninde şu gösterilir:

 seçin ve OK'e basın  
 Tazeleme Otomatığı

- Ayar düğmesini  çeviriniz:

- Metin gösteriminde şu gösterilene kadar çeviriniz:

 seçin ve OK'e basın  
 Yumuşak pişirme

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

- Açıklama metninde şu gösterilir:

Yumuşak pişirme  
 Dana bonfile

- Metin gösteriminde istediğiniz et parçası görünene kadar ayar düğmesini  çeviriniz.

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

- Metin gösteriminde örn. şu gösterilir:

Kuzu but  
 az pişmiş

- Metin gösteriminde istediğiniz et parçası görünene kadar ayar düğmesini  çeviriniz.

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

- Metin gösteriminde örn. şu gösterilir:

- Dijital göstergede önerilen pişirme sensörü gösterilir.

- Diğer dijital göstergede 3½ saatlik çalışma süresi için **3h 30** görüntülenir.

- ,  ve  simgeleri yanar.

Kuzu but  
 başlat

### Piştirme sensörü değiştirme

- °C tuşuna basınız.
  - Göstergede önerilen piştirme sensörü yanıp söner.
  -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek piştirme sensörünü değiştiriniz.

### Çalışma süresini değiştirme

-  tuşuna basınız.
  - Göstergede ön ayarlı çalışma süresi yanıp söner.
  -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek çalışma süresini değiştiriniz.

### Yumuşak pişirmeyi başlatma

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Yumuşak piştirme başlar.
  - Dijital göstergelerden birinde güncel iç ısı gösterilir.
  - Diğer dijital göstergede geçen çalışma süresi gösterilir.
  - ,  ve  simgeleri yanar.

### Yanlışlıkla durdurma

- tuşuna basıldığında süreç durdurulur.
  - Metin gösteriminde örn. şu gösterilir:

Kuzu but  
devam

- Ayar düğmesine  basarak süreci devam ettiriniz.

### Zamanından önce kapatma

- ○ tuşuna 2 kez basınız.

## 10 TazelemeOtomatiği

TazelemeOtomatiği, yiyeceklerin miktarını ve biçimini algılar. Tazeleme süresi ve pişirme bölmesi iklimi pişirilecek yiyeceğe göre bireysel ve otomatik olarak ayarlanır. TazelemeOtomatiği programlarıyla yiyecekler, çalışma modunun, sıcaklığın ve zamanın ayarlanmasına gerek olmadan nemli ve ktır tazelenebilirler.

### 10.1 Nem derecesi

TazelemeOtomatiği programında "Nemli tazeleme" ve "Ktır tazeleme" seçilebilir.

- Sebze, et, hamur işi vs. gibi kuruması istenmeyen yiyecekler için "Nemli tazeleme".
- Pizza, tart, aperatif atıştırmalıklar vs. gibi tazeleme işleminden sonra ktır olması istenen yiyecekler için "Ktır tazeleme".

### 10.2 Tazeleme süresi

Sensörler yiyeceklerin ısındığını algılar.

En sık kullanılan uygulamalardaki tahmini süreler

- "Nemli tazeleme" 8–12 dakika
- "Ktır tazeleme" 10–14 dakika



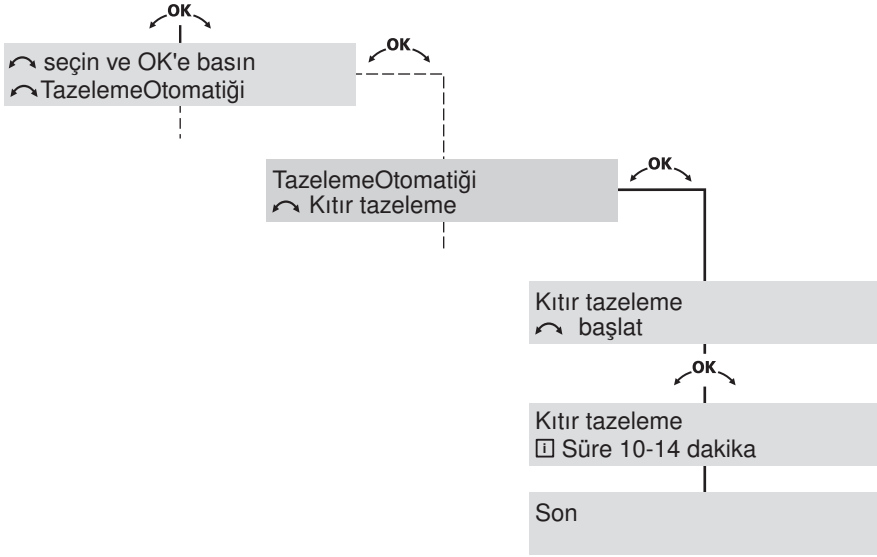
En uygun sürenin saptanabilmesi için pişirme bölmesi başlatmadan önce soğumuş olmalıdır.

Tazeleme süresinin doğru belirlenmesi için çalışma sırasında cihaz kapağı açılmamalıdır.

Ayrı verilen **AYARLAMA ÖNERİLERİNDEKİ** açıklamaları dikkate alınız.

## TazelemeOtomatiğinin kullanılması

"Kıtır tazeleme" örneği



### 10.3 TazelemeOtomatiğini seçin ve başlatın

Hazırlama, seçme ve başlatma işlemleri "Kıtır tazeleme" örneği yardımıyla gösterilmiştir.



En uygun sürenin saptanabilmesi için pişirme bölmesi başlatmadan önce soğumuş olmalıdır.

TazelemeOtomatiği programlarında dolu su kabı bunun için öngörülen bölmede olmalıdır.

Tazeleme süresinin doğru belirlenmesi için çalışma sırasında cihaz kapağı açılmamalıdır.

- Yiyecekleri ısıya dayanıklı bir kap içine koyunuz, ızgara teli üzerine yerleştiriniz ve soğuk fırın içine koyunuz.
- Ayar düğmesine  basarak göstergeyi etkinleştiriniz.
  - Göstergede şu gösterilir:

seçin ve OK'e basın  
TazelemeOtomatiği

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede řu gösterilir:
- Ayar düğmesini  çeviriniz
  - Göstergede řu gösterilir:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede řu gösterilir:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede řu gösterilir:
  - Cihaz uygun ayarlarla çalışmaya başlar.
  - Tazeleme süresi belirlenmektedir.

TazelemeOtomatiđı  
 Nemli tazeleme

TazelemeOtomatiđı  
 Kıtır tazeleme

Kıtır tazeleme  
 başlat

TazelemeOtomatiđı  
 Süre 10-14 dakika

### Zamanından önce kapatma

-  tuşuna 2 kez basınız.

## 11 PişirmeOtomatiği

PiştirmeOtomatiği, 14 farklı gıda maddesi grubu (A1–A14) için olan programlardan oluşur. PiştirmeOtomatiği, pişirilecek yiyeceklerin miktarını, biçimini ve yoğunluğunu algılar. Piştirme bölmesi ikliminin süresi pişirilecek yiyeceğe göre bireysel ve otomatik olarak ayarlanır. PiştirmeOtomatiği her türlü tarif için uygundur.

### 11.1 Kızarma derecesi

Kızarma derecesi "az kızarmış", "orta kızarmış" veya "çok kızarmış" ayarıyla ayarlanabilir.

### 11.2 Piştirme/fırınlama süresi

En uygun süre, başlatmadan sonra sensörler aracılığıyla saptanır. Efektif süre yakl. 5–10 dakika sonra gösterilir.



En uygun sürenin saptanabilmesi için piştirme bölmesi başlatmadan önce soğumuş olmalıdır.

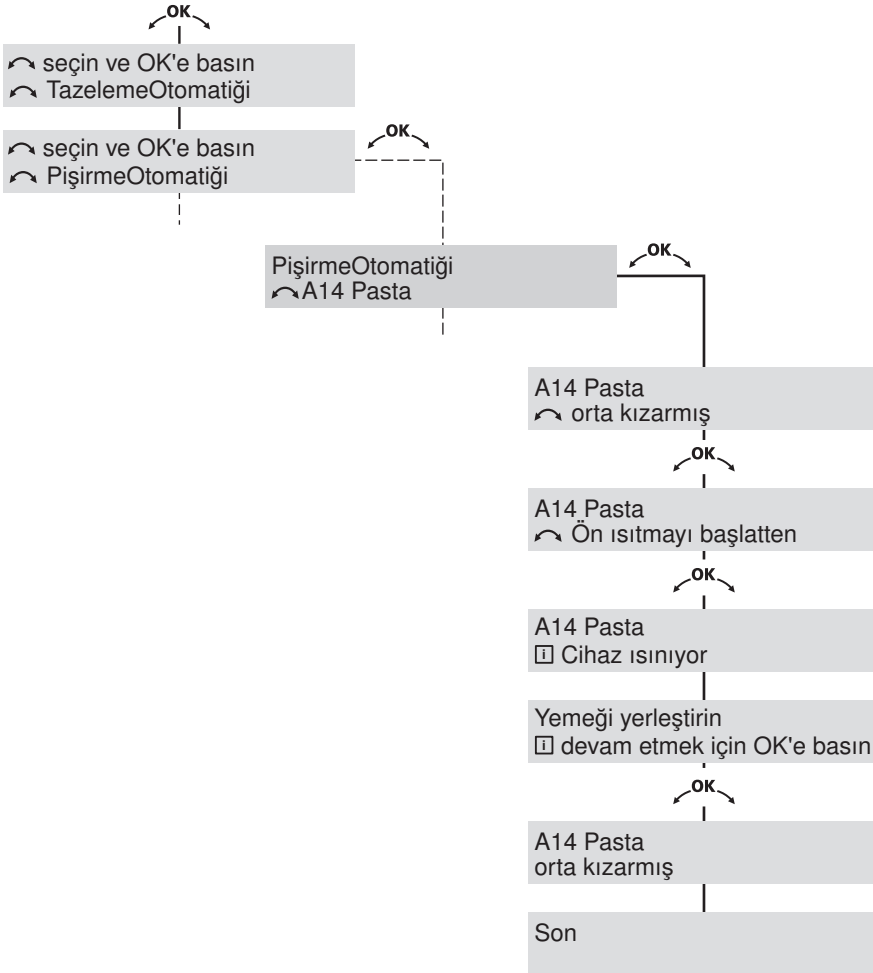
Sürenin doğru olarak belirlenmesi için cihaz kapağı – göstergede **h** yanıp söndüğü sürece – açılmamalıdır.

Derin dondurulmuş ürünler için kızarma derecesi yerine tahmini süreyi seçiniz, çünkü derin dondurulmuş ürünler farklı ön işlemlerden geçmişlerdir.

Ayrı verilen **AYARLAMA ÖNERİLERİNDEKİ** açıklamaları dikkate alınız.

## Ön ısıtmalı tarif

"A14 Pasta" örneği



### 11.3 PişirmeOtomatiğini seçin ve başlatın

Hazırlama, seçme ve başlatma işlemleri "A14 Pasta" örneği yardımıyla gösterilmiştir.



En uygun sürenin saptanabilmesi için pişirme bölmesi başlatmadan önce soğumuş olmalıdır.

Doldurulan su kabı bunun için öngörülen bölmede olmalıdır.

Ön ısıtmalı olmayan programlarda yemeği soğuk haldeki pişirme bölmesi içine yerleştiriniz.

- Pasta hamurunu kendi tarifinize göre hazırlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak göstergeyi etkinleştiriniz.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesini 
  - göstergede şu gösterilene kadar çeviriniz:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesini 
  - göstergede şu gösterilene kadar çeviriniz:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Gerekliyse ayar düğmesini  çevirerek kızarma derecesini ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:

 seçin ve OK'e basın  
 TazelemeOtomatiği

 seçin ve OK'e basın  
 PişirmeOtomatiği

PişirmeOtomatiği  
 A1 Taze aperitif çörekler

PişirmeOtomatiği  
 A14 Pasta

A14 Pasta  
 orta kızarmış

A14 Pasta  
 Ön ısıtmayı başlat

► Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

- Göstergede şu gösterilir:
- Pişirme bölmesi ısıtılır.
- Fırın sıcaklığına ulaşıldığında tek bir sesli sinyal duyulur.
- Göstergede şu gösterilir:

A14 Pasta  
 Cihaz ısıtıyor

Yemeği yerleştirin  
 devam etmek için OK'e basın

- Kendi tarifinize göre hazırlamış olduğunuz pasta hamurunu bir kalıp içinde ızgara teli üzerine koyup uygun rafa yerleştiriniz.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
- Cihaz uygun ayarlarla çalışmaya başlar.
  - Dijital göstergede  yanar ve  yanıp söner.
  - Pişirme süresi belirlenmektedir.



Sürenin doğru olarak belirlenmesi için cihaz kapağı – dijital göstergede  yanıp söndüğü sürece – açılmamalıdır.

- Ardından dijital göstergede efektif süre gösterilir.

### Zamanından önce kapatma

-  tuşuna 2 kez basınız.

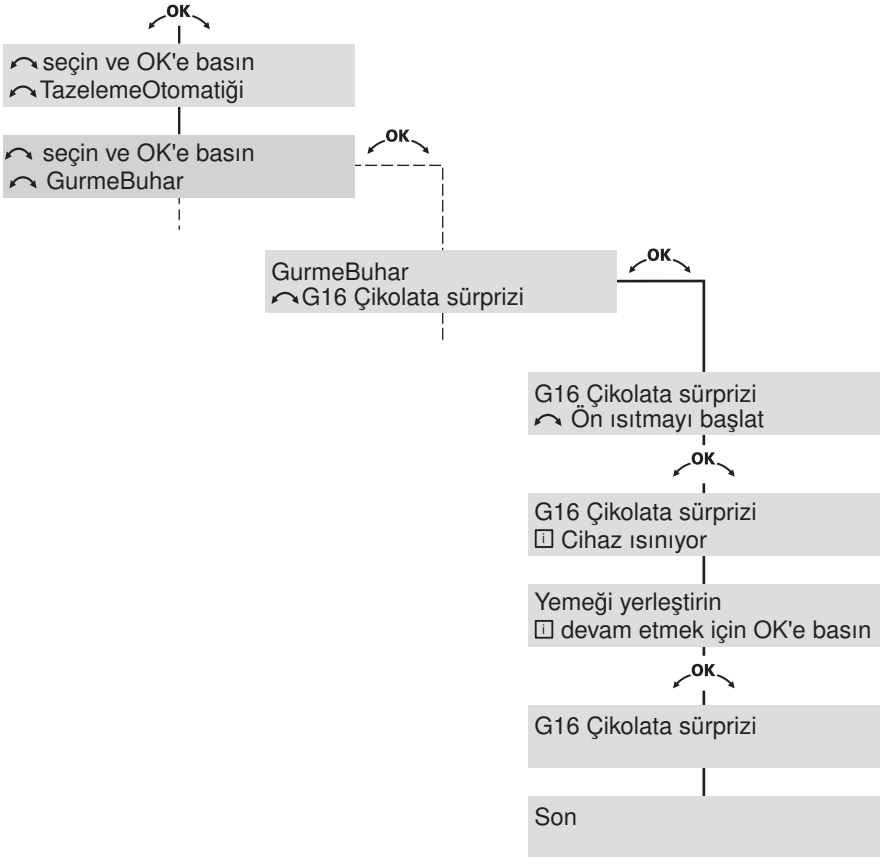
## 12 GurmeBuhar

Kaydedilmiş olan tarifler ayar düğmesi  aracılığıyla görüntülenip başlatılabilirler. Bir tarif, başlatmadan sonra otomatik olarak birbirini izleyen birden çok adımdan oluşur.

Tarifler tarif kitabında tarif edilmiştir. İhtiyaç halinde kayıtlı olan tariflerin hepsi seçildikten sonra değiştirilebilir.

### Ön ısıtmalı tarif

"G16 Çikolata sürprizi"



## 12.1 GurmeBuharı seçin ve başlatın

Hazırlama, seçme ve başlatma işlemleri "G16 Çikolata sürprizi" örneği yardımıyla gösterilmiştir.



Doldurulan su kabı bunun için öngörülen bölmede olmalıdır. Ön ısıtmalı olmayan tariflerde yemeği soğuk haldeki pişirme bölmesi içine yerleştiriniz.

- Çikolata sürprizini tarife göre hazırlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak göstergeyi etkinleştiriniz.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesini  çeviriniz
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesini  çeviriniz
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:
  - Pişirme bölmesi ısıtılır.
  - Fırın sıcaklığına ulaşıldığında tek bir sesli sinyal duyulur.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Kapları paslanmaz çelik tepsi üzerine diziniz ve 1. rafa yerleştiriniz.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Cihaz uygun ayarlarla çalışmaya başlar.

 seçin ve OK'e basın  
 TazelemeOtomatiği

 seçin ve OK'e basın  
 GurmeBuhar

GurmeBuhar  
 G1 Çiftlik çorbası

GurmeBuhar  
 G16 Çikolata sürprizi

G16 Çikolata sürprizi  
 Ön ısıtmayı başlat

G16 Çikolata sürprizi  
 Cihaz ısıtıyor

Yemeği yerleştirin  
 devam etmek için OK'e basın

## Kontrol etme ve geçici olarak değiştirme

Ayarlar değiştirilebilir.

Bu işlevde, kayıtlı olan tarifler değiştirilmez – bir sonraki seferde açıldıklarında ilk halleriyle görünürler.

## Fırın sıcaklığını değiştirme

- °C tuşuna basınız.
- Ayar düğmesini  çevirerek fırın sıcaklığını değiştiriniz.

## Çalışma süresini değiştirme

- ⌚ tuşuna basınız.
- Ayar düğmesini  çevirerek çalışma süresini değiştiriniz.

## Yanlışlıkla durdurma

○ tuşuna basıldığında süreç durdurulur.

– Göstergede şu gösterilir:

G16 Çikolata sürprizi  
↪ devam

- Ayar düğmesine  basılarak işlem devam ettirilir.

## Zamanından önce kapatma

- ○ tuşuna 2× basınız.

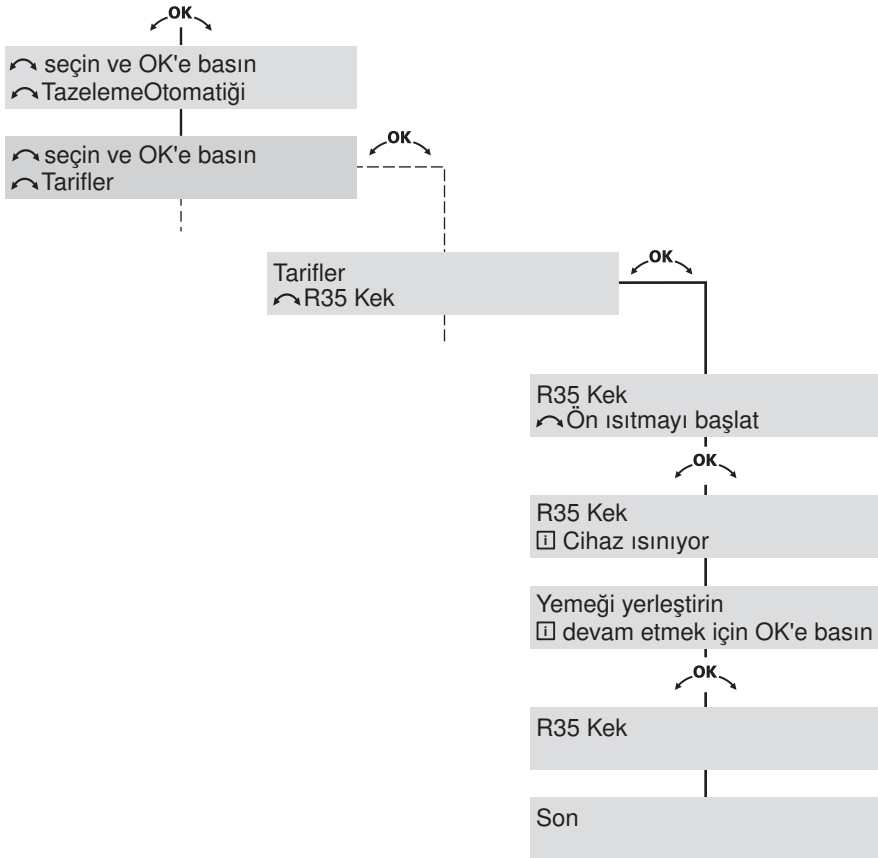
## 13 Tarifler

Kaydedilmiş olan tarifler ayar düğmesi  aracılığıyla görüntülenip başlatılabilirler. Bir tarif, başlatmadan sonra otomatik olarak birbirini izleyen birden çok adımdan oluşabilir.

Tarifler tarif kitabında tarif edilmiştir. İhtiyaç halinde kayıtlı olan tariflerin hepsi seçildikten sonra değiştirilebilir.

### Ön ısıtmalı tarif

"R35 Kek" örneği



### 13.1 Tarifleri seçin ve başlatın

Hazırlama, seçme ve başlatma işlemleri "R35 Kek" örneği yardımıyla gösterilmiştir.



modlarında dolu su kabı bunun için öngörülen bölmede olmalıdır.

Ön ısıtmalı olmayan tariflerde yemeği soğuk haldeki pişirme bölümüne yerleştiriniz.

- Keki tarife göre hazırlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak göstergeyi etkinleştiriniz.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesini 
  - Göstergede şu gösterilene kadar çeviriniz:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesini 
  - Göstergede şu gösterilene kadar çeviriniz:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:
  - Pişirme bölümü ısıtılır.
  - Fırın sıcaklığına ulaşıldığında tek bir sesli sinyal duyulur.
  - Göstergede şu gösterilir:

 seçin ve OK'e basın  
 Tazeleme Otomatığı

 seçin ve OK'e basın  
 Tarifler

Tarifler  
 R1 Aperitif atıştırmalıklar

Tarifler  
 R35 Kek

R35 Kek  
 Ön ısıtmayı başlat

R35 Kek  
 Cihaz ısıtıyor

Yemeği yerleştirin  
 devam etmek için OK'e basın

- Izgara telini 2. rafa yerleştiriniz.
- Kek kalıbını ızgara teli üzerine yerleştiriniz.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Açıklama metninde şu gösterilir:
  - Cihaz uygun ayarlarla çalışmaya başlar.

R35 Kek

### **Kontrol etme ve geçici olarak değiştirme**

Ayarlar değiştirilebilir.

Bu işlevde, kayıtlı olan tarifler geçici olarak değiştirilir – bir sonraki seferde açıldıklarında ilk halleriyle görünürler. Başlattıktan sonra yalnızca güncel işlem adımı değiştirilebilir.

### **Fırın sıcaklığını değiştirme**

- °C tuşuna basınız.
- Ayar düğmesini  çevirerek fırın sıcaklığını değiştiriniz.

### **Çalışma süresini değiştirme**

-  tuşuna basınız.
- Ayar düğmesini  çevirerek çalışma süresini değiştiriniz.

**Yanlışlıkla durdurma**

○ tuşuna basıldığında süreç durdurulur.

- Göstergede şu gösterilir:

R35 Kek  
↪ devam

- Ayar düğmesine  basarak süreci devam ettiriniz.

**Zamanından önce kapatma**

- ○ tuşuna 2 kez basınız.

## 14 Kendi tariflerim

Kendi fikirlerinize uygun istediğiniz 10 tarif kaydedilebilir. Bir tarif, istenen çalışma modlarından ve çalışma sürelerinden oluşan, başlatmadan sonra otomatik olarak birbirini izleyen birden çok adımdan oluşabilir. Kaydedilmiş olan tarifler ayar düğmesi  aracılığıyla görüntülenip başlatılabilirler.

### 14.1 Kendi tariflerimi hazırlama

Pişirme sensörünü kullanıyorsanız lütfen aşağıdakilere dikkat ediniz:

- Tahmini çalışma süresini giriniz.
  - Program adımı ayarlanmış olan iç ısıya ulaşıncaya kadar devam eder.

#### Tarif ayarlarının yapılması



Pişirme sensörünü kullanıyorsanız, tarif ayarlarından önce bunun takılmış olması gerekir.

- Ayar düğmesine  basarak göstergeyi etkinleştiriniz.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesini  çeviriniz.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
- Göstergede boş bir tarif gösterilinceye kadar ayar düğmesini  çeviriniz.
  - Göstergede örn. şu gösterilir:

 seçin ve OK'e basın  
 Tazeleme Otomatiği

 seçin ve OK'e basın  
 Kendi tariflerim

Kendi tariflerim  
 Tarif 1 (boş)

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:
- 1. adım için istenen çalışma modunu, fırın sıcaklığını, pişirme sensörü ve çalışma süresini ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve 2. adımı seçiniz.
- 2. adım için istenen çalışma modunu, fırın sıcaklığını, pişirme sensörü ve çalışma süresini ayarlayınız.
- Bu şekilde diğer adımları ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
- Ayar düğmesine  tekrar basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:

Tarif 1 (boş)  
 Adım 1

Tarif 1 (boş)  
 kaydet

Şimdi tarifi kaydedebilir, değiştirebilir, kopyalayabilir veya doğrudan kaydetmeden başlatabilirsiniz.

- Göstergede istenen işlem gösterilinceye kadar ayar düğmesini  çeviriniz.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

## Tarifi kopyala

Kaydedilen her tarif – hem tarif defterindeki R numaralı tarifler hem de kendi tarifleriniz – kopyalanabilir ve değiştirilebilir.

- Kopyalanacak tarifi ayar düğmesine  basıp çevirerek seçiniz.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
- Ayar düğmesini  çeviriniz
  - Göstergede örn. şu gösterilir:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
- Göstergede istenen (boş) kayıt yeri gösterilinceye kadar ayar düğmesini  çeviriniz.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Tarif kaydedilmiştir.

R1 Aperitif atıştırmalıklar  
 kopyala



Dolu bir kayıt yerinin üzerine yazılabilir.

## Tarifi sil

"Kendi tariflerim" kısmındaki tariflerin her biri silinebilir.

- Silinecek tarifi ayar düğmesine  basıp çevirerek seçiniz.
- Ayar düğmesini  çeviriniz
  - Göstergede örn. şu gösterilir:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Tarif silinmiştir.
  - Göstergede yine standart ad gösterilir, örn.:

Tarif 1  
 sil

## 15 Sıcak tutma

"Sıcak tutma" ayar düğmesi  aracılığıyla görüntülenip başlatılabilir. Hazırlanmış olan yemekler bununla sıcak tutulabilirler.



Piştirme bölmesi zaten sıcaksa, "Sıcak tutma" işlevini başlatmadan önce 3-4 dakika soğumaya bırakın, bu sayede yemekler sıcak tutulurken fazladan pişmezler.

### Açma

- Ayar düğmesine  basarak göstergeyi etkinleştiriniz.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesini 
  - Göstergede şu gösterilene kadar çeviriniz:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
  - Göstergede şu gösterilir:
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

 seçin ve OK'e basın  
 TazelemeOtomatiği

 seçin ve OK'e basın  
 Sıcak tutma

Sıcak tutma  
 başlat



Yemeklerin istenen pişme derecesinde kalmaları için 1½ saatten kısa olan bir çalışma süresini seçiniz.

## 16 Öneriler ve püf noktaları

### 16.1 Buhar

- Gıda maddesi bileşenlerini ve yoğunlaşan buharı tutmak için delikli pişirme kabı veya ızgara teli altına paslanmaz çelik tepsi koyunuz.
- Birden fazla yemek enerji tasarrufu yapılarak aynı zamanda pişirilebilir, örn. pirinç veya bakliyat ile pişme süresi aynı olan sebzeler.
- Örn. pirinç veya bulgur gibi tahıl ve örn. mercimek gibi bakliyat doğrudan uygun miktarda sıvı ile uygun servis kabı içinde pişirilmelidir.
- Servis kabını doğrudan paslanmaz çelik tepsi veya ızgara teli üzerine koyunuz.

### 16.2 Tazeleme

| Sonuç                                                                | Çözüm                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Tazelenen yemek kurudu.                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fırın sıcaklığını bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayınız ve süreyi kısaltınız.</li><li>➤ "Nemli TazelemeOtomatiği" kullanınız.</li></ul> |
| • Tazelenen yemek üzerinde veya etrafında çok fazla yoğunlaşma oldu. | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fırın sıcaklığını bir sonraki seferde daha yükseğe ayarlayınız ve süreyi uzatınız.</li><li>➤ "Kıtır TazelemeOtomatiği" kullanınız.</li></ul>  |

### 16.3 Profesyonel pişirme

- Ekmek, poğaçaya veya diğer mayalı hamur işlerini şekillendirdikten sonra yakl. 10 dakika dinlendiriniz.
- Ardından hamuru, üzerine pişirme kağıdı konmuş paslanmaz çelik tepsi üzerine koyarak soğuk pişirme bölümüne yerleştiriniz ve  ile pişiriniz.
- Profesyonel pişirme sayesinde çok güzel, parlak bir kabuk oluşur. Mayalı hamur ve yufka işleri üzerine yumurta sarısı veya kaymak sürmeyiniz.
- Güzel, kırıtır kırıtır kabuk olması için: Pişirilen ürün ne kadar küçükse sıcak hava aşamasının sıcaklık ayarı o denli yüksek olmalıdır. Poğaçaya için en uygun sıcaklık ayarı çoğunlukla tek bir somun ekmek için olandan daha yüksektir.
- Önerilen sıcaklık sıcak hava aşamasının sıcaklığına eşittir. Buhar aşamasının sıcaklığı verilmiştir.
- Buhar aşaması sırasında cihaz kapağı açılmamalıdır. İçeri soğuk havanın girmesinden dolayı buhar aşaması uzar ve ekmek fazla buharlanabilir. Bu da şeklinin daha az kabarık olmasına neden olur.

### 16.4 Sıcak hava + buhar

Yoğunlaşan buhar nedeniyle pişirilenler üzerine enerji transferi, sıcak havayla pişirmede olduğundan daha verimlidir. Bu nedenle pişirme süreci hızlandırılır. Pişirilenlerin içlerindeki nem korunur, hassas yerler çabucak yanmaz. Bu çalışma modu özellikle, örn. graten ve kapama; Çin böreği, patatesli ürünler vs. gibi derin dondurulmuş ürünler gibi çıtır yüzeyli ürünler için uygundur.

-  tuşuna basarak buhar girişini kapatınız.
  -  simgesi söner.
-  tuşuna basarak buhar girişini açınız.
  -  simgesi yanar.

## 16.5 Hamur işleri ve kızartma

| Sonuç                                                                                                                                          | Çözüm                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Hamur işi veya kızartma dışarıdan güzel görünüyor ama. Ancak içi hamur kalmış veya pişmemiş.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fırın sıcaklığını bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayınız ve süreyi uzatınız.</li></ul> |

## 16.6 Kek

| Sonuç                                                             | Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Kek kabarmıyor.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ayarları ayrıca verilen <b>AYARLAMA ÖNERİLERİ</b> ile karşılaştırınız.</li><li>➤ Fırın sıcaklığını bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayınız ve süreyi uzatınız.</li><li>➤ Hamuru yeterince uzun karıştırınız ve hazırladıktan sonra bekletmeden pişiriniz.</li><li>➤ Bisküvi yaparken yumurta sarısını/akını daha uzun bir süre çırparak köpürtünüz, dikkatlice hamura karıştırın ve hazırladıktan sonra bekletmeden pişiriniz.</li><li>➤ Kabartma tozunun ne kadar konacağına dikkat ediniz.</li></ul> |

## 16.7 Kızarmada renk farkı

| Sonuç                                                                                                                                        | Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Hamur işinin kızarmasında renk farklılığı var.</li> </ul>                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>► Fırın sıcaklığını bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayınız ve süreyi ayarlayınız.</li> <li>► , ,  ve  için seçilen rafların ayrıca verilen <b>AYARLAMA ÖNERİLERİ</b> ile uyuşup uyuşmadığını kontrol ediniz.</li> <li>► Kek kalıplarını veya çok kabaran hamur işlerini pişirme bölmesinin arka duvarının hemen önüne koymayınız.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Hamur işi fırın tepsisi üzerinde başka tepsi üzerinde olduğundan daha açık renkli görünür.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>► Ayarları ayrıca verilen <b>AYARLAMA ÖNERİLERİ</b> ile karşılaştırınız.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



Kızarıklık farkı olması normaldir. Fırın sıcaklığını daha düşük ayarlasanız kızarıklık daha homojen olur.

## 16.8 Hijyen

Kaydedilmiş olan programlar ayar düğmesi  aracılığıyla görüntülenip başlatılabilirler.

Aşağıdaki programlar kullanılabilir:

- "Biberon sterilizasyonu" suda kaynatmanın yerini alır.
- "Reçel kavanozu hazırlığı" boş kavanozları sıcak suyla durulama işleminin yerini alır.
- "Reçel konserve" reçel ömrünü uzatır.

## 16.9 Enerji tasarrufu

 çalışma modu  çalışma modundan daha az enerjiye gereksinim duyar.

- Fırın kapağını sık sık açmaktan kaçınınız.
- Işığı yalnızca gerektiğinde açınız.
- Kalan ısıdan yararlanınız: 30 dakikalık bir süreden sonra cihazı pişirme sonuna 5–10 dakika kala kapatın – sufle, bisküvi, haşlama veya yufka işleri hariç.
- Mümkün olduğunca kısa ön ısıtma yapınız.
- Pişirme bölmesinde, yalnızca pişirme sonucunu etkileyeceği zaman ön ısıtma yapınız.



En düşük elektrik tüketim değerini, kullanıcı ayarı "Saat göstergesi" "görünmez" seçerek elde edebilirsiniz. Standby otomatik tasarruf moduna rağmen güvenlik işlevleri etkin kalır.

## 17 Koruma ve Bakım



**Sıcak yüzeyler nedeniyle yanma tehlikesi!**

**Temizlik yapmadan önce cihazı ve aksesuarları soğumaya bırakınız.**

**Göstergede aşağıdaki yazı  
göründüğü sürece elinizi su tankı  
bölmesine sokmayınız:**

**[i] Su tankını çıkarmayın**

**Yanlış kullanım nedeniyle cihaz hasarları!**

**Aşındırıcı veya asitli temizlik maddesi, keskin veya çizen metal  
kazıyıcı, metal içeren temizlik aleti, sünger vs. kullanmayınız. Bu tür  
ürünler üst yüzeyi çizer. Çizilen cam yüzeyler çatlayabilir.**

**Cihazı asla buharlı temizlik aleti ile temizlemeyiniz.**

### 17.1 Dış temizlik

- Kirleri veya deterjan artıklarını derhal temizleyiniz.
- Yüzeyleri deterjanlı suyla nemlendirilmiş yumuşak bezle – metal yüzeylerde taşlama yönünde – temizleyiniz. Ardından yumuşak bir bezle kurulayınız.

### 17.2 Kapak contasının temizlenmesi

- Kapak contasını yumuşak, suyla nemlendirilmiş bir bezle temizleyiniz, temizlik maddesi kullanmayınız. Ardından yumuşak bir bezle kurulayınız.

### 17.3 Kapak contasının değiştirilmesi

Güvenlik nedenlerinden dolayı kapak contasının müşteri servisimiz tarafından değiştirilmesi gerekir.

## 17.4 Cihaz kapağının temizlenmesi

- Cihaz kapağını deterjanlı suyla nemlendirilmiş yumuşak bezle temizleyiniz. Ardından yumuşak bir bezle kurulayınız.

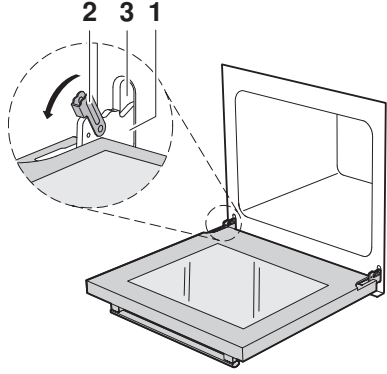
### Cihaz kapağının çıkarılması



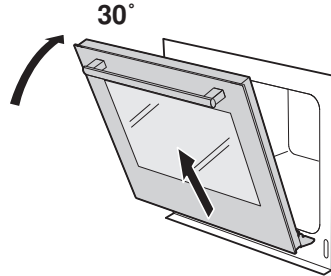
**Hareketli parçalar nedeniyle yaralanma tehlikesi!**

**Hiç kimsenin parmaklarının kapak menteşesi içine girmemesine dikkat ediniz. Cihaz kapağını çıkartırken ve takarken iki elinizle yanlarından tutunuz. Cihaz kapağı oldukça ağırdır.**

- Cihaz kapağını dikkatlice açınız.
- İki menteşedeki **1** bağlantı parçalarını **2** tamamen öne doğru yatırınız.



- Cihaz kapağını sonuna kadar kapatınız (yakl 30°).
- Cihaz kapağını eğik olarak yukarı doğru çekip çıkartınız.



### Cihaz kapağının takılması

- İki menteşeyi **1** önden deliğin **3** içine itiniz.
- Cihaz kapağını tamamen açınız ve bağlantı parçasını **2** arkaya doğru kapatınız.

## 17.5 Aksesuarların ve tutma ızgarasının temizlenmesi



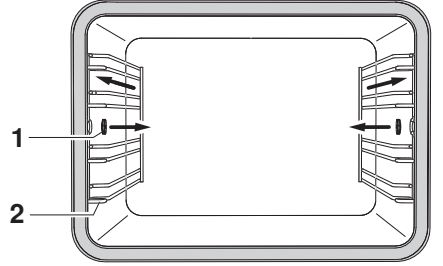
**Yanlış kullanım zarar verebilir!**

**Pişirme sensörünü ve su tankını bulaşık makinesinde yıkamayınız.**

- Paslanmaz çelik tepsi, delikli fırın tepsisi, ızgara telleri ve tutma ızgaraları bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Orijinal fırın tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir ama bunun sonucunda TopClean yapışma önleyici etkisi azalır.
- Su tankındaki su kalıntıları sıradan kireç çözücü ile temizlenebilir.
- Pişirme sensörünü deterjanlı suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizleyiniz.
- Su tankının valfı damlatıyorsa kirecini temizleyiniz.

### Tutma ızgarasının çıkarılması

- Tutma ızgarasının ön kısmındaki tırtıllı somunu **1** gevşetiniz.
- Tutma ızgarasını **2** civatadan biraz yanlamasına çekiniz ve öne doğru çıkarıp alınız.



### Tutma ızgarasının yerleştirilmesi

- Tutma ızgaralarını pişirme bölmesi arka duvarındaki deliklere yerleştiriniz ve civatanın üzerine koyunuz. Tırtıllı somunu saat yönünde sonuna kadar civatanın üzerine geçiriniz.

## 17.6 Pişirme bölmesinin temizlenmesi



**Yanlış kullanım nedeniyle cihaz hasarları!**

**Sıcaklık sensörünü bükmeyiniz.**

- Gıda maddesi parçalarını ve yoğuşan suyu – her buharlı pişirme işleminden sonra – tamamen temizleyiniz.
- Kirleri pişirme bölmesi henüz el değebilecek kadar sıcakken nemli bezle temizleyiniz. Deterjanlı suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bez kullanınız ve ardından yumuşak bir bezle kurulayınız.
- Kuruyan kirler, cihaz temizlenmeden yakl. 30 dakika önce  çalışma modunda ve 80 °C sıcaklıkla çalıştırılırsa daha kolay çıkarılabilir. Kirler bu şekilde yumuşar.
- İnatçı kirler için yağ çözücü sprey veya krem temizlik maddelerini üretici verileri doğrultusunda kullanınız.



Kullanım süresi arttıkça pişirme bölmesinin rengi altınimsı bir renge dönüşür, paslanmaz çelik için normal bir durumdur. Bu renk değişimi, pişirme özelliğini olumsuz etkilemez ve cihaz özelliklerini kısıtlamaz. Mavimsi renk değişimi ve yoğuşmuş su kalıntıları hafif asitli bir temizlik maddesi veya limon tuzu ile temizlenebilir.

## 17.7 Ampulün değiştirilmesi

Güvenlik nedenlerinden dolayı ampulün müşteri servisimiz tarafından değiştirilmesi gerekir.

## 18 Kireç temizliği

Her buhar üretildiğinde, yerel su sertliğine (yani suyun kireç oranına) bağlı olarak buhar üretici içinde kireç çöker.

Cihaz içindeki bir sistem kireç temizliğinin ne zaman gerektiğini otomatik olarak algılar.

– Göstergede şu gösterilir:

Boyer kireçlendi,  
kireç temizliği yapın!



Kireç temizliğinin gösterge gösterildikten hemen sonra yapılmasını öneririz.

Cihazın kireci uzun süre temizlenmezse cihazın işlevleri ya da cihaz zarar görebilir.

Kireç temizleme işleminin tamamı yakl. 45 dakika sürer.

### Kireç temizleme aralığı

Kireç temizleme aralığı yerel su sertliğine ve kullanım sıklığına bağlıdır.

Haftada 4× 30 dakika buharlı pişirme yapıldığında, su sertliğine bağlı olarak aşağıdaki gibi kireç temizliği yapılmalıdır:

| Su sertliği | Kireç temizliği |
|-------------|-----------------|
| Sert        | 5 ay            |
| Orta        | 8 ay            |
| Yumuşak     | 12 ay           |

## 18.1 Kalan çalışma süresinin sorgulanması

Bir sonraki kireç temizliğine kadar kalan buharlı çalışma süresi sorgulanabilir.

- Ayar düğmesine  basarak göstergeyi etkinleştiriniz.

- Göstergede şu gösterilir:

 seçin ve OK'e basın  
 TazelemeOtomatiği

- Ayar düğmesini

- Göstergede şu gösterilene kadar çeviriniz:

 seçin ve OK'e basın  
 Cihazın kirecini temizle

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

- Göstergede şu gösterilir:

Cihazın kirecini temizle  
 Kireç temizliği

- Ayar düğmesini

- Göstergede şu gösterilene kadar çeviriniz:

Cihazın kirecini temizle  
Kireç temizleme süresi                      xxh

## Durgol Swiss Steamer kireç çözücü



**Yanlış kireç çözücü kullanılmasından dolayı cihaz zarar görebilir! Kireç temizliği için yalnızca "Durgol Swiss Steamer" ürününü kullanınız.**

**Kireç çözücü güçlü asit içerir. Her türlü sıçrayan damlaları derhal suyla temizleyiniz. Üretici açıklamalarını dikkate alınız.**



"Durgol Swiss Steamer" bu cihaz için özel olarak üretilmiştir.



Tedarik edilebileceği yerler **AKSESUARLAR VE YEDEK PARÇALAR** bölümünde verilmiştir.

Geleneksel kireç çözücüler uygun değildir çünkü bunlar köpüren katkı maddeleri içerirler veya yeterince etkili olamazlar. Eğer başka bir kireç çözücü kullanılırsa

- Köpürerek fırının içine girebilir
- Buharlaştırıcıyı yeterince kireçten arındıramaz
- Aşırı hallerde cihaza zarar verebilir

### Kireç temizliği için hazırlık



**Kireç temizliğinden önce cihaz kapatılmalıdır ve soğumalıdır.**

**Aksesuarları, kapları veya diğer nesneleri fırının içinden çıkarınız.**

**Kireç temizleme işlemi sırasında cihaz kapağını kapalı tutmalısınız.**

- Ayar düğmesine  basarak göstergeyi etkinleştiriniz.

– Göstergede şu gösterilir:

 seçin ve OK'e basın  
 Tazeleme Otomatigi

- Ayar düğmesini

– Göstergede şu gösterilene kadar çeviriniz:

 seçin ve OK'e basın  
 Cihazın kirecini temizle

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

– Göstergede şu gösterilir:

Cihazın kirecini temizle  
 Kireç temizliği



Bir sinyal sesi duyulduğunda ve yukarıdaki gösterge gösterilmediğinde cihaz yeterince soğumamış demektir.

Kireç temizliği başlatılamaz.

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

– Göstergede şu gösterilir:

Kireç temizliği  
 başlat

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

– Göstergede şu gösterilir:

0,5 l kireç sökücü doldurun  
ve OK'e basın

- Özel kireç çözücünün tamamını inceltmeden su tankının içine doldurunuz.
- Su tankını öngörülen bölme içine yerleştiriniz.

## Kireç temizleme aşamasının yürütülmesi



Güvenlik nedeniyle işlem başlatıldıktan sonra iptal etmek mümkün değildir.

- Ayar düğmesine  basarak ayarı onaylayınız.
  - Kireç çözme aşaması başlar.
  - Göstergede yakl. 30 dakika boyunca şu gösterilir.

Kireç temizliği  
çalışıyor

## Durulama aşamasının yürütülmesi

Göstergede şu gösterildiğinde:

- Su tankını alınız ve yıkayınız.
- Su tankına 1 l sıcak su doldurunuz.
- Su tankını yeniden yerine yerleştiriniz.
  - Yıkama aşaması otomatik olarak başlar.
  - Göstergede şu gösterilir:

Su tankını boşaltın  
1 l su doldurun

Kireç temizliği  
Cihaz duruluyor

Göstergede şu gösterildiğinde:

- Su tankını alınız ve yıkayınız.

Su tankını boşaltın  
1 l su doldurun



Boşaltılan suyun kirlilik derecesine göre uygun sayıda durulama işlemi yapılır.

Son durulama işleminde su ısıtılır, bu nedenle kapak buğulanabilir.

## Kireç temizliğini tamamlama

Göstergede şu gösterildiğinde:

Su tankını boşaltın  
Kireç temizliği tamamlandı

- Su tankını çıkarınız, boşaltınız ve kurutunuz.
- Eğer fırın tabanında sıvı birikmişse, bunu yumuşak bir bezle siliniz.



Kireç temizliğinin ardından , ,  veya  çalışma modu kullanılırsa, su tankı içindeki su pişirme sonunda bulanık olabilir. Bu, pişirme özelliklerini olumsuz yönde etkilemez ve yiyeceklerin kalitesi üzerinde bir etkisi yoktur.

## 19 Arızaları kendi kendinize giderme

Aşağıda, kendi başınıza kolay bir şekilde giderebileceğiniz arızalar listelenmiştir. Eğer başka bir arıza bildirilirse veya arıza giderilemezse lütfen servise telefon ediniz.

Servisi aramadan önce:

- Lütfen FN numarasını (bkz. TEKNİK VERİLER bölümünde tip etiketi) ve arıza mesajının tamamını not ediniz, örn.:

FX/EXX kılavuza bakın  
FN XXX XXXXXX

### 19.1 Ne yapmalı ...

... Cihaz çalışmıyorsa ve göstergelerin hepsi karanlıksa

| Olası nedeni                         | Çözüm                                                             |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| • Ev tesisatının sigortası atmıştır. | ► Sigortayı değiştiriniz.<br>► Otomatik sigortayı yeniden açınız. |
| • Sigorta yeniden atıyor.            | ► Servisi arayınız.                                               |
| • Elektrik kesintisi.                | ► Elektriği kontrol ediniz.                                       |

... Yalnızca ışık çalışmıyorsa

| Olası nedeni   | Çözüm             |
|----------------|-------------------|
| • Ampul bozuk. | ► Servisi arayın. |

**... çalışma sırasında sesler duyuluyorsa**

| Olası nedeni                                                                                                                            | Çözüm                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Çalışma sesleri tüm işletim esnasında duyulabilir (devreye girme ve pompalama sesleri).</li></ul> | Bu sesler normaldir. |

**... buharla pişirirken buhar oluşmuyorsa**

| Olası nedeni                                                                         | Çözüm                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Fırın sıcaklığı 100 °C'nin üzerinde.</li></ul> | <p>► Cihazı buharla pişirmeden önce soğumaya bırakınız.</p> <p>Buhar girişi ancak fırın sıcaklığı 100 °C'nin altına düştüğünde başlar.</p> |

**... kullanım panelinde buğu oluşuyorsa**

| Olası nedeni                                                                             | Çözüm                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Buharlı çalışma modlarında buhar çıkışı.</li></ul> | <p>Kısa süreli buğulanma normaldir.</p> <p>► Kapağı kapatırken hiçbir yerinden sızdırmadığından emin olunuz.</p> <p>► Yoğun ve kalıcı buğu varsa servisi arayınız.</p> |

**... Saat çalışmıyorsa**

| Olası nedeni                                                                                                                   | Çözüm                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Elektrik şebekesi frekansı düzensizdir.</li></ul>                                        | <p>► Şebeke senkronizasyonunu kapatınız.</p> |
| <p>Şebeke senkronizasyonu kapalıysa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Dahili sinyal verici hassas değildir.</li></ul> | <p>► Servisi arayınız.</p>                   |

## ... göstergedeki ileti

Kalan ısı

☐ Su tankını çıkarmayın

| Olası nedeni                                                                                  | Çözüm                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Buhar üreticindeki su sıcaklığı çok yüksek.</li> </ul> | <p>➤ Soğumasını bekleyiniz (30 dakika kadar sürebilir).</p> <p>Su, belirli bir sıcaklık aşıldığında güvenlik nedenlerinden dolayı pompalanarak boşaltılır. Cihaz yine de kullanılabilir.</p> |

## ... göstergedeki ileti

Cihaz bloke oldu,

kireç temizliği gerekiyor

| Olası nedeni                                                                              | Çözüm                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Uygunsuz kireç çözücü kullanılmıştır.</li> </ul>   | <p>➤ Öngörülen kireç çözücü ile kireç çözme işlemini tekrarlayınız.</p>                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Kireç temizliği sorunsuz gerçekleşmedi.</li> </ul> | <p>➤ Gösterge, birkaç kere kireç temizlendikten sonra sönmüyorsa arıza mesajının tamamını ve FN numarasını (tip etiketine bakınız) not ediniz.</p> <p>➤ Servisi arayınız.</p> |

### ... göstergedeki ileti

FX/EXX kılavuza bakın  
FN XXX XXXXXX

| Olası nedeni                                                                                                          | Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Çeşitli durumlar bir arıza mesajı verilmesine neden olmuş olabilir.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Arıza göstergesini  tuşuna basarak onaylayınız.</li><li>➤ Elektrik beslemesini yakl. 1 dakikalığına kesin.</li><li>➤ Elektrikliği yeniden açınız.</li><li>➤ Eğer arıza hâlâ görünüyorsa komple arıza numarasını ve FN numarasını (tip etiketine bakınız) not ediniz.</li><li>➤ Elektrikliği kesin.</li><li>➤ Servisi arayınız.</li></ul> |

### ... göstergedeki ileti

UX/EXX kılavuza bakın  
FN XXX XXXXXX

| Olası nedeni                                                        | Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Elektrik arızası.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Arıza göstergesini  tuşuna basarak onaylayınız.</li><li>➤ Elektrik beslemesini yakl. 1 dakikalığına kesin.</li><li>➤ Elektrikliği yeniden açın.</li><li>➤ Eğer arıza hâlâ görünüyorsa komple arıza numarasını ve FN numarasını (tip etiketine bakınız) not ediniz.</li><li>➤ Elektrikliği kesin.</li><li>➤ Servisi arayınız.</li></ul> |

## 19.2 Bir elektrik kesintisinden sonra



Kullanıcı ayarları korunur.

### Çalışma sırasında elektrik kesintisi

Cihazın çalışması durdurulur.

- Açıklama metninde şu gösterilir:
- I→I simgesi yanıp söner.

Elektrik kesintisi  
I Çalışma durduruldu



İşleme devam edilemez.

Kireç temizleme işlemi sırasında elektrik kesilirse, saat ayarlandıktan sonra otomatik olarak devam eder.

- Herhangi bir tuşa basarak göstergiyi onaylayınız.

### Cihaz kapalıyken elektrik kesintisi.

Saat ayarı kaybolmuşsa

- metin gösteriminde şu gösterilir:
- dijital göstergede yanıp söner 12:00
- Simge yanıp söner ⌚

Elektrik kesintisi  
⌚ Saat ayarı

- Saati ayarlayınız, SAAT İŞLEVLERİ bölümüne bakınız.

## 20 Aksesuarlar ve yedek parçalar

Sipariş verirken lütfen cihazın model numarasını ve aksesuarın veya yedek parçanın tam adını belirtiniz.

### Aksesuarlar

Paslanmaz çelik tepsi



Delikli fırın tepsisi



Izgara teli



Orijinal fırın tepsisi  
TopClean ile



Pişirme sensörü  
düz tutamaklı



Ayarlama önerileri



Tarif kitabı

### Özel aksesuarlar

Bilgi için:

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

## Yedek parçalar

Tutma ızgarası  
sol/sağ



Tırtıllı somun



Su tankı kapağı



Su tankı



Kireç çözücü  
Durgol Swiss Steamer



Kireç çözücüyü ilişkin bilgiler için bakınız: [www.vzug.com](http://www.vzug.com).

## 21 Teknik veriler

### Dış boyutlar

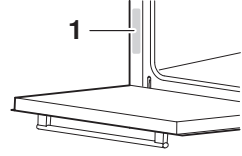
|                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------|------|
| Yükseklik [cm]:                                              | 45,4 |
| Genişlik [cm]:                                               | 59,6 |
| Derinlik (mobilya ön kısmından itibaren) [cm]:               | 56,8 |
| Kapak açıkken derinlik (mobilya ön kısmından itibaren) [cm]: | 34,6 |

► bkz. kurulum talimatı

### Elektrik bağlantısı

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| Fırın maks. nominal güç [kW]:      | 3,8/3,7       |
| Maks. toplam bağlantı değeri [kW]: | 3,8/3,7       |
| Elektrik bağlantısı [V]:           | 400 2N~ /230~ |
| Sigorta [A]:                       | 2 × 10/1 × 16 |

► bkz. tip levhası 1



### Test kuruluşları için bilgi

Enerji verimlilik sınıfı EN 50304/EN 60350 uyarınca  çalışma moduna göre belirlenmektedir. Cihaz kapağı ve conta arasına termik eleman takılması sızıntılara ve dolayısıyla hatalı ölçümlere yol açabilir.

EN 50304/EN 60350 doğrultusunda tüketim hacmi, tutma ızgaraları sökölü iken belirlenir.

### Genel bilgi

Maksimum dolum miktarı 3 kg

### Fırın sıcaklık ölçümü

Fırın sıcaklığı uluslararası geçerli bir norm uyarınca fırın boşken ölçülür. Diğer ölçümler kesin sonuç vermeyebilir ve sıcaklık doğruluğunu kontrol etmeye uygun değildir.

### Standby otomatik tasarruf modu

Cihaz, gereksiz elektrik tüketiminden kaçınmak için bir standby otomatik tasarruf moduna sahiptir.



En düşük elektrik tüketim değeri kullanıcı ayarı «Saat göstergesi» «görünmez» seçilerek sağlanabilir. Standby otomatik tasarruf moduna rağmen güvenlik işlevleri etkin kalır.

## 22 Notlar

## 23 Dizin

### A

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Açıklama metni göstergesi .....      | 16, 22 |
| Aksesuarlar .....                    | 19, 92 |
| Aksesuarların<br>Temizlenmesi .....  | 79     |
| Ambalaj .....                        | 14     |
| Ampul .....                          | 80     |
| Arızaları kendi kendinize giderme .. | 87     |
| Ayar düğmesi .....                   | 22     |
| Ayarlama önerileri .....             | 92     |

### B

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Bağlantının kesilmesi .....      | 14     |
| Bakım .....                      | 77     |
| Başlatmayı geciktirme .....      | 41     |
| Bertaraf etme .....              | 14     |
| Buhar .....                      | 44, 72 |
| Buhar girişini açma/kapama ..... | 73     |

### C

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Cihaz kapağı<br>Çıkarılması ..... | 78     |
| Cihazı kapama .....               | 22, 28 |
| Cihazın tanımı .....              | 15     |

### Ç

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Çalışma modları .....       | 16, 44 |
| Değiştirilmesi .....        | 27     |
| Çalışma modu<br>Seçme ..... | 26     |
| Çalışma süresi .....        | 39     |
| Çocuk kilidi .....          | 31, 32 |

### D

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Dış boyutlar .....        | 94 |
| Dış temizlik .....        | 77 |
| Dijital göstergeler ..... | 16 |
| Dolum miktarı .....       | 94 |

### E

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Elektrik bağlantısı ..... | 94 |
| Elektrik kesintisi .....  | 91 |
| Enerji tasarrufu .....    | 76 |

### F

|                        |    |
|------------------------|----|
| F ve E mesajları ..... | 90 |
| Fırın                  |    |

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Sıcaklık ölçümü .....                                        | 94 |
| Fırın sıcaklığı<br>Kontrol edilmesi/<br>Değiştirilmesi ..... | 27 |
| Seçme .....                                                  | 26 |
| Fırın tepsisi .....                                          | 20 |

### G

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| Geçerlilik alanı .....                            | 2      |
| Gösterge elemanları .....                         | 16     |
| GurmeBuhar .....                                  | 61     |
| Başlatma .....                                    | 62     |
| Değiştirme .....                                  | 63     |
| Güvenlik .....                                    | 14     |
| Güvenlik uyarıları<br>Amacına uygun kullanım .... | 11, 12 |
| Cihaza özel .....                                 | 8      |
| Genel .....                                       | 7      |
| İlk çalıştırmadan önce .....                      | 11     |

### H

|              |    |
|--------------|----|
| Hijyen ..... | 75 |
|--------------|----|

### I

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Işık .....        | 31, 33, 87 |
| Izgara teli ..... | 20         |

### i

|                              |    |
|------------------------------|----|
| İlk çalıştırma .....         | 11 |
| İlk çalıştırmadan önce ..... | 11 |
| İlk kez çalıştırma .....     | 24 |

### K

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| Kapak contası<br>Değiştirilmesi ..... | 77             |
| Temizlenmesi .....                    | 77             |
| Kapanma zamanı .....                  | 41             |
| Ayarlama .....                        | 42             |
| Kapatma .....                         | 22, 28, 40, 43 |
| Kendi tariflerim .....                | 68             |
| Kopyala .....                         | 70             |
| Sil .....                             | 70             |
| Kendi tariflerimi<br>Hazırlama .....  | 68             |
| Kısa kılavuz .....                    | 100            |
| Kızarma derecesi .....                | 57             |

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Kızarmada renk farkı .....       | 75     |
| Kireç çözücü .....               | 83     |
| Kireç temizliği .....            | 84     |
| Kalan çalışma süresi .....       | 82     |
| Klape kontrolü .....             | 31, 35 |
| Kontrast .....                   | 31, 34 |
| Koruma .....                     | 77     |
| Kullanıcı ayarları .....         | 30     |
| Kullanım .....                   | 22     |
| Kullanımla ilgili uyarılar ..... | 11     |
| Kumanda elemanları .....         | 16     |

## L

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Lisan .....            | 31, 32 |
| Lisanı geri alma ..... | 32     |

## M

|                |   |
|----------------|---|
| Model No. .... | 2 |
|----------------|---|

## N

|                        |    |
|------------------------|----|
| Nem derecesi .....     | 54 |
| Nemli sıcak hava ..... | 46 |

## O

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Orijinal fırın tepsisi ..... | 19 |
|------------------------------|----|

## Ö

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Ön ısıtma .....                 | 76     |
| Öneriler ve püf noktaları ..... | 72     |
| Özel aksesuarlar .....          | 21, 92 |

## P

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Paslanmaz çelik tepsi .....       | 19         |
| Piştirilenlerin çıkarılması ..... | 28         |
| Piştirme bölmesi .....            |            |
| Temizlenmesi .....                | 80         |
| Piştirme sensörü .....            | 20, 48, 49 |
| Temizlenmesi .....                | 79         |
| Piştirme sensörünün .....         |            |
| Yalnızca ölçülmesi .....          | 50         |
| Yerleştirilmesi .....             | 48         |
| PiştirmeOtomatiği .....           | 57         |
| Başlatma .....                    | 59         |
| Profesyonel piştirme .....        | 45, 73     |

## R

|              |    |
|--------------|----|
| Raflar ..... | 18 |
|--------------|----|

## S

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Saat ayarı .....         | 36     |
| Saat biçimi .....        | 31, 34 |
| Saat göstergesi .....    | 31, 33 |
| Saat işlevleri .....     | 36     |
| Servis .....             | 99     |
| Sesli sinyal .....       | 31, 33 |
| Sıcak hava .....         | 46     |
| Sıcak hava + buhar ..... | 47, 73 |
| Sıcak tutma .....        | 71     |
| Sıcaklık birimi .....    | 31, 34 |
| Simgeler .....           | 6, 17  |
| Soket .....              | 18     |
| Standart ayarlar .....   | 31, 35 |
| Standby .....            | 94     |
| Su doldurulması .....    | 25     |
| Su sertliği .....        | 31, 34 |
| Su tankı .....           | 21     |
| Boşaltılması .....       | 29     |
| Doldurulması .....       | 25     |
| Temizlenmesi .....       | 79     |

## Ş

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Şebeke senkronizasyonu ..... | 35 |
|------------------------------|----|

## T

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Tarif kitabı .....                | 92     |
| Tarifler .....                    | 64     |
| Başlatma .....                    | 65     |
| Değiştirme .....                  | 66     |
| Kendi tariflerimi hazırlama ..... | 68     |
| Tazele .....                      | 45, 72 |
| Tazeleme süresi .....             | 54     |
| TazelemeOtomatiği .....           | 54     |
| Başlatma .....                    | 55     |
| Teknik veriler .....              | 94     |
| Temizlik .....                    | 77     |
| Test kuruluşları .....            | 94     |
| Tırtıllı somun .....              | 18     |
| Timer .....                       | 37     |
| Tip .....                         | 2      |
| Tip levhası .....                 | 94     |
| Tuşlar .....                      | 17, 22 |
| Tutma ızgarası .....              | 79     |
| Temizlenmesi .....                | 79     |

|                                  |    |                       |
|----------------------------------|----|-----------------------|
| <b>U</b>                         |    |                       |
| U ve E mesajları .....           | 90 |                       |
| <b>Y</b>                         |    |                       |
| Yapı .....                       | 15 |                       |
| Yedek parçalar .....             | 93 |                       |
| Yumuşak pişirme .....            | 51 |                       |
| Çalışma süresini değiştirme .... | 53 |                       |
| Etin hazırlanması .....          | 51 |                       |
| Pişirme sensörünü değiştirme ... | 53 |                       |
|                                  |    | Pişirme sensörünün    |
|                                  |    | yerleştirilmesi ..... |
|                                  |    | 51                    |
|                                  |    | Yumuşak pişirmeyi     |
|                                  |    | Başlatma .....        |
|                                  |    | 53                    |
|                                  |    | Seçme .....           |
|                                  |    | 52                    |
| <b>Z</b>                         |    |                       |
|                                  |    | Zaman ayarı .....     |
|                                  |    | 36                    |
|                                  |    | Zamanından önce       |
|                                  |    | kapatma .....         |
|                                  |    | 53, 56, 60, 63, 67    |

## 24 Servis



**ARIZALARI KENDİ KENDİNİZE GIDERME** bölümü size küçük çalışma arızalarını kendi başınıza gidermeniz için yardımcı olur.

Bir servis teknikeri çağırmanıza gerek kalmaz ve bununla bağlantılı masraflardan kaçınmış olursunuz.

Bir çalışma arızası nedeniyle veya bir sipariş nedeniyle bizimle iletişim kurduğunuzda daima cihazınızın üretim numarasını (FN) ve modelini belirtiniz. Bu bilgileri buraya ve cihazla birlikte verilen servis etiketine yazınız. Bunu iyi görülebilen bir yere veya telefon fihristinize yapıştırınız.

FN

Cihaz

Bu bilgileri cihazınızın garanti belgesi, orijinal faturası ve tip levhası üzerinde bulabilirsiniz.

► Cihaz kapağını açınız.

– Tip etiketi yan panelin solunda yer almaktadır.

# Kısa kılavuz

**Lütfen önce kullanma kılavuzundaki güvenlik uyarılarını okuyunuz!**

## Saat ayarı

-  tuşuna basınız.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve saati ayarlayınız.
-  tuşuna yeniden basınız.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve dakikayı ayarlayınız.

## Çalışma modunun seçilmesi

- İstediğiniz çalışma modu görünene kadar  tuşuna dokununuz.
- Ayar düğmesini  çevirerek fırın sıcaklığını ayarlayınız.

## Cihazı kapama

-  tuşuna basınız.

## Timer işlevinin ayarlanması

-  tuşuna basınız.
- Ayar düğmesini  çevirerek süreyi ayarlayınız.

Bu cihaz T.C. Çevre ve Orman Bakanlığının EEE Yönetmeliğine uygundur.  
Bu cihazın teknik ömrü en az 10 yıldır.

İthalatçı Firma:

**Hack Endüstriyel Temsilcilik Ltd. Şti.**

Tic. Sicil No: 688239

Tekstilkent Koza Plaza

A Blok Kat: 11 No: 40

34235 Esenler – İstanbul

Telefon: 0212 438 20 22

Faks: 0212 438 22 26

[www.hack.com.tr](http://www.hack.com.tr)

Üretici firmça:

**V-ZUG Ltd**

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

[vzug@vzug.ch](mailto:vzug@vzug.ch), [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

HACK MÜŞTERİ DESTEK

444 24 93



J59A.365-1