

Buharlı Kombi Fırın BS 250/251 BS 254/255

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	4
Kullanım Öncesi	4
Kullanım Alanı	4
Piştirme ve Buğulamada Güvenlik	4
Cihazda Hasar Halinde	4
Kullanıma Alma	5
Cihazda ve Ankastre Mobilyada Hasarların Önlenmesi	5
Buharlı Kombi Fırın ve Mobilya Yüzeyleri	5
Piştirme Hücresinde Hasarların Önlenmesi	5
Yeni Buharlı Kombi Fırınınızın Tanıtımı	6
Buharlı Kombi Fırın	6
Ekran ve Kumanda Elemanları	7
Tuşlar	7
Aksesuarlar	8
İşletim Türleri	9
Su Haznesi	10
Bağlandıktan Sonra İlk Ayarlar	11
Dikkatinize	11
Saat Formatının Seçimi	11
Saat Ayarı	11
Tarih Ayarı	11
Isı Birimi °C veya °F	12
Su Sertliğinin Ayarı	12
Menünün Terk Edilmesi ve Ayarların Kaydı	12
Kalibrasyon	13
Buharlı Kombi Fırının Kalibrasyonu	13
Dikkatinize	13
Buharlı Kombi Fırının Aktive Edilmesi	14
Stand-by	14
Buharlı Kombi Fırının Aktive Edilmesi	14
Buharlı Kombi Fırının Ayarlanması	15
Isı ve İşletim Türünün Ayarlanması	15
Dikkatinize	16
Aktüel Isının Sorgulanması	16
Her İşletimden Sonra	16
Çekirdek Isı Ölçeri	17
Çekirdek Isının Programlanması	17
Dikkatinize	18
Temizleme	18
Çekirdek Isı Kılavuz Değerleri	18
Piştirme Tablosu	19

Zamanlayıcı	31
Zamanlayıcı Menüsüne Erişim	31
Kısa Süreli Zamanlayıcı	31
Süre Ölçer	32
Pişme Süresi	33
Pişme süresi sonu	34
Uzun Süreli Zamanlayıcı	35
Ayar	35
Dikkatinize	35
Çocuk Emniyeti	36
Çocuk Emniyetinin Aktive Edilmesi	36
Çocuk Emniyetinin Deaktive Edilmesi	36
Dikkatinize	36
Emniyet Kapatma Tertibatı	37
Temel Ayarların Değiştirilmesi	38
Dikkatinize	38
Örnek: Stand-by Göstergesinin Değiştirilmesi	38
Temel Ayarlar	39
Bakım ve Manüel Temizleme	41
Güvenlik Uyarıları	41
Piştirme Hücresi	41
Piştirme Kapları	41
Taşıyıcı Izgaralar	41
Yağ filtresi	41
Su Haznesi	41
Kapı Camı	41
Kapı Contası	41
Temizleme Fonksiyonu	42
Hazırlık	42
Yapılması Gerekenler	42
Dikkatinize	42
Kurutma Fonksiyonu	43
Ayar	43
Dikkatinize	43
Kireçten Arındırma Programı	44
Yapılması Gerekenler	44
Tavsiye	45
Arızalar	45
Hata Bildirimleri	46
Elektrik Kesilmesi	46
Tanıtım Modu	46



Güvenlik Uyarıları

Kullanım Öncesi

Ancak montaj kılavuzu uyarınca usulüne uygun monte edildiğinde cihazın kullanım esnasında güvenliği garanti edilir. Usulüne aykırı montajdan kaynaklanan hasarlardan montör sorumludur.

Cihazın bağlantısı ancak yetkili bir uzman kişi tarafından yapılmalıdır. Bölgesel elektrik tedarik şirketinin talimatları ve yapı yönetmeliği hükümleri geçerlidir.

Cihazı çalıştırmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun. Bu kılavuz, cihazın emniyetli ve doğru kullanılmasını sağlar. Kullanım ve montaj kılavuzunu saklayın.

Hasarlı cihazları kullanmayın.

Kullanım Alanı

Cihaz sadece evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek pişirmek için kullanın. Cihazı kurulu olduğu mekânı ısıtmak amacıyla kullanmayın.

Çocukların cihazla oynamalarına engel olun.

Yetişkinlerin ve çocukların,

- fiziksel, duymasal ve zihinsel bakımdan cihazı kullanabilecek durumda olmamaları
- veya cihazı doğru ve emniyetli şekilde kullanabilmek için gerekli bilgi ve tecrübeden yoksun olmaları halinde cihazı gözetimsiz kullanmaları yasaktır.

Pişirme ve Buğulamada Güvenlik

Dikkat, yanma tehlikesi! Pişirme hücresinde sıcak yüzeylere kesinlikle dokunmayın. Çocukları uzak tutun.

Dikkat, yangın tehlikesi! Pişirme hücresinde kesinlikle yanabilir eşyalar muhafaza etmeyin. Fırını işletirken sadece gerekli olan parçaları pişirme hücresinde bırakın.

Yüksek derecede alkol içeren içeceklerle (örn. rom, konyak, şarap vb.) hazırlanan yemeklerde dikkatli olunması gerekir. Alkol yüksek ısılarda buharlaşır. Olumsuz şartlar altında alkol buharları alev alabilir.

Dikkat! İşletim esnasında sıcak buhar dışarı çıkabilir. Havalandırma deliklerine dokunmayın.

Dikkat! Pişirme hücresinin kapısı açıldığında sıcak buhar dışarı çıkabilir. Kapıdan sıcak su damlayabilir. Çocukları uzak tutun.

Dikkat! Sıcak pişirme kaplarını daima eldiven veya mutfak beziyle tutarak fırından çıkarın. Pişirme kaplarını fırından çıkarırken sıcak sıvı dışarı taşabilir.

Dikkat, yanma tehlikesi! Kapının iç tarafı işletim esnasında oldukça ısınır. Cihazı açarken dikkatli olun. Açık olan kapı geri kapanabilir.

Elektrikli cihazların kablolarını kesinlikle sıcak cihaz kapısına sıkıştırmayın. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!

Cihazda Hasar Halinde

Cihaz bozuk ise evdeki ilgili sigortayı kapatın. Müşteri servisine haber verin.

Usulüne aykırı onarımlar tehlikelidir. Onarım çalışmalarını ancak tarafımızca eğitilmiş müşteri hizmetleri teknisyeni yapabilir.

Kullanıma Alma

Cihazın ambalajını çıkarın ve yerel yönetmeliklere uygun şekilde imha edin. Ambalajın içinde aksesuarlar bulunduğunu lütfen unutmayın. Ambalaj parçalarını ve plastik folyoları çocuklardan uzak tutun.

Ambalajını çıkardıktan sonra cihazı nakliyat hasarları bakımından kontrol edin. Hasarlı cihazın bağlantısını yapmayın.

Cihazın bağlantısı ancak yetkili bir uzman kişi tarafından yapılmalıdır. Yanlış bağlantı neticesinde oluşan hasarlarda garanti hakkı düşer. Montaj kılavuzunu dikkate alın.

İlk kullanım öncesi cihazı iyice temizleyin. Böylece yeni aletlerde görülen olası kokular ve kirlenmeler giderilir.

Kullanım öncesi teslimat kapsamındaki yağ filtresini fırının arka panosuna takın.



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (waste electrical and electronic equipment - WEEE) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne göre işaretlenmiştir. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Cihazda ve Ankastre Mobilyada Hasarların Önlenmesi

Buharlı Kombi Fırın ve Mobilya Yüzeyleri

Buharlı kombi fırının havalandırma deliklerini kapatmayın.

Kapı contasını çıkarmayın. Hasar gören kapı contasının değiştirilmesi gerekir.

Piştirilen yiyecek çıkarıldıktan sonra soğuyana kadar kapıyı kapalı tutun. Pişirme hücresinin kapısı yarı açık durmamalıdır. Aksi takdirde komşu mutfak mobilyaları hasar görebilir. Soğutucu fan belirli bir süre daha çalışmaya devam eder ve otomatik olarak durur.

Piştirme Hücresinde Hasarların Önlenmesi

Yeni buharlı kombi fırınınızın piştirme hücresi yüksek nitelikli paslanmaz çelikten üretilmiştir. Buna rağmen, yanlış muamele neticesinde bazı şartlar altında piştirme hücresinde korozyon belirebilir.

Piştirme hücresinde korozyonu önlemek için aşağıdaki açıklamaları lütfen dikkate alın. Bu uyarılar dikkate alınmadığında her türlü garanti hakkı düşer.

- Piştirme hücresini soğuduktan sonra temizleyin. Temizledikten sonra piştirme hücresini kurutma fonksiyonuyla kurutun.
- Agresif temizleyici maddeler korozyon riskini artırır. Piştirme hücresini sadece bulaşık deterjanlı suyla temizleyin ve temizleme fonksiyonunu kullanın.
- Temizlemek için kesinlikle fırın temizleyicileri veya aşındırıcı veya klor içeren temizleyici maddeler kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten piştirme hücresinin düzenli temizliği için Gaggenau piştirme hücresi bakım ürünü son derece uygundur. Bu konuya ilişkin "Temizleme" bölümünde yer alan açıklamaları dikkate alın.
- Buharlı fırının içinde kalan tuzlar son derece agresiftir. Piştirme hücresine yerleşen tuzlar noktasal korozyona yol açabilir. Artıkları daima derhal giderin.
- Acı soslar (örn. ketçap, hardal) veya tuzlu yemekler (örn. tuzlanmış rosto) klorid ve asit içerir. Bu maddeler paslanmaz çeliğin yüzeyini tahriş eder. Piştirme hücresini kullanım sonrası temizleyin.
- Aşırı klorit içeren musluk sularında (>40 mg/l), gazsız ve az kloritli maden sularının kullanılması önerilir. Musluk suyunuza ilişkin verileri yerel su idarenizden edinebilirsiniz.
- Piştirme hücresinde sadece orijinal aksesuarları kullanın. Paslanan malzemeler (örn. servis tepsileri, çatal-bıçak) piştirme hücresinde korozyona yol açabilir.
- Küçük parçaların orijinallerini kullanın (örn. tırtıllı somunlar). Kaybolmaları halinde küçük parçaları yedek parça servisimizden sipariş edin.

Yeni Buharlı Kombi Fırınınızın Tanıtımı

Buharlı Kombi Fırın

Bu kılavuz çeşitli cihaz versiyonları için geçerlidir.

Kullanım kılavuzundaki resimler BS 254/255 modelini göstermektedir.

Kullanım tüm cihaz versiyonlarında aynıdır.

Su haznesi, daima kapı menteşesinin karşı tarafında yer almaktadır.



Ekran ve kumanda elemanları

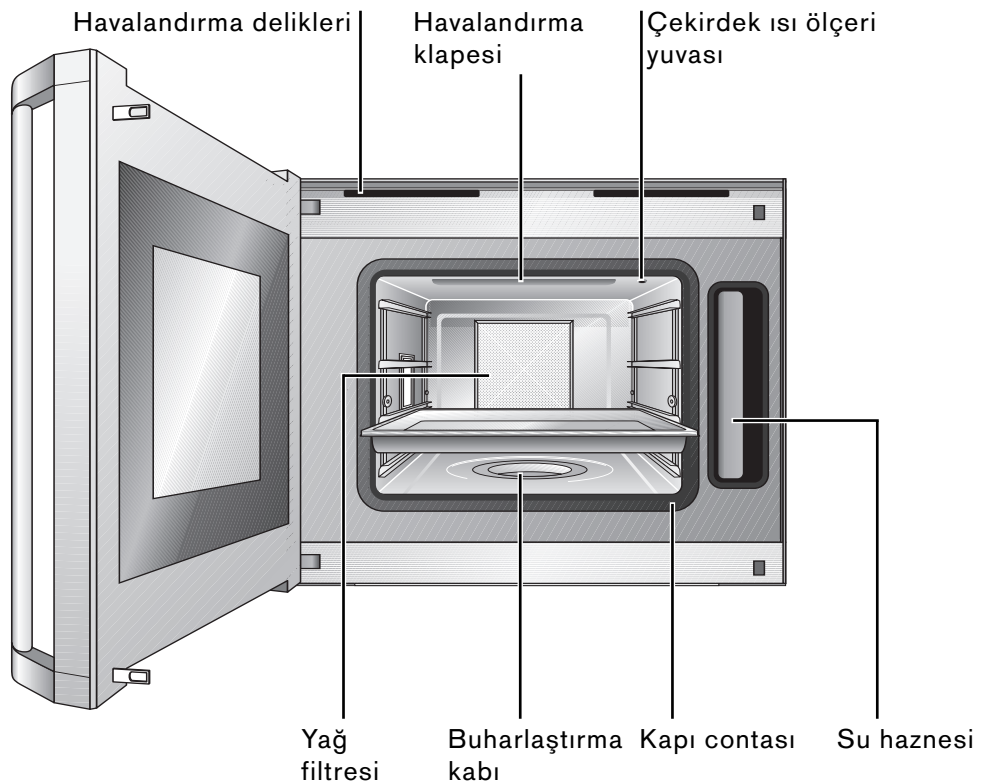
BS 250/251 modelinde ekran ve tuşlar alt tarafta yer almaktadır.

Bu cihaz özellikle bir fırının üzerine monte edilmeye elverişlidir.



BS 254/255 modelinde ekran ve tuşlar üst tarafta yer almaktadır.

Bu cihaz özellikle tek başına monte edilmeye elverişlidir.



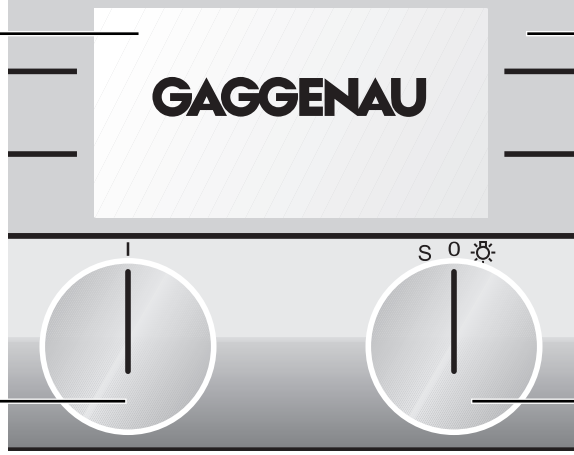
Ekran ve Kumanda Elemanları

Ekran

Ekranın üst kısmında gösterge çubuğu veya seçilen menü belirir. Ekranın alt kısmında çeşitli ayar parametreleri gösterilir.

Fonksiyon düğmesi

Yemeği pişirmek istediğiniz işletim türü sol düğmeyle ayarlanır. Düğmeyi sağa veya sola çevirebilirsiniz.



Tuşlar

Ekranın sağında veya solunda yer alan tuşlar dokunmak suretiyle aktive edilir. Ayara göre tuşlar farklı fonksiyona sahiptir. Tuşun yanında beliren sembol tuşun fonksiyonunu gösterir.

Isı ayar düğmesi

Düğmeyi sağa veya sola çevirebilirsiniz.

Isı alanı:
30 - 230 °C

Sağdan birinci pozisyon:
Lambayı açar

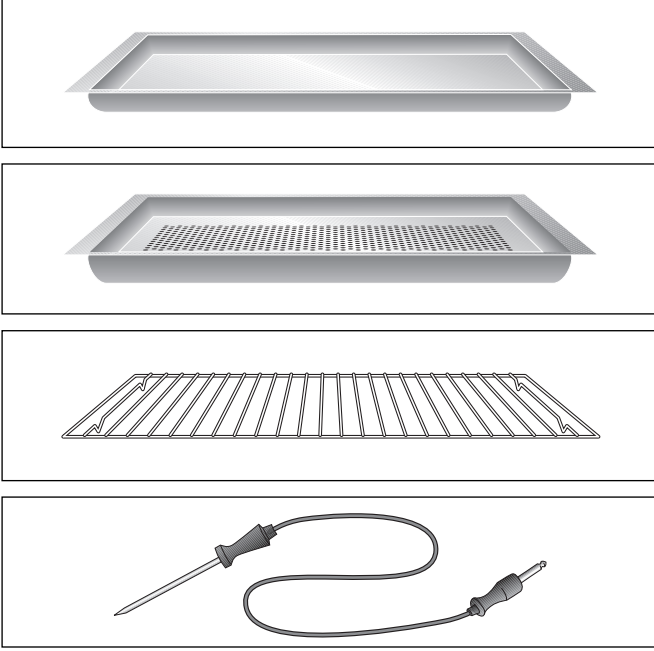
Soldan birinci pozisyon:
Özel fonksiyonlar
(Temizleme fonksiyonu,
kurutma fonksiyonu,
kireçten arındırma)

Tuşlar

Sembol	Tuşun fonksiyonu
>	Sağa git
<	Sola git
↺	Ayarlanan değerlerin üstlenilmesi / başlatım
C	Sil
+	Değeri yükselt
-	Değeri düşür
⌚	Zamanlayıcı menüsünü çağır
🔧	Temel ayarlar menüsünü çağır
i	Ek bilgileri çağır
👤	Çocuk emniyetini aktive et
🚫	Çocuk emniyetini deaktive et
⌚	Uzun süreli zamanlayıcı
	Süre ölçeri durdur
▶	Süre ölçeri başlat

Aksesuarlar

Cihaz standart olarak aşağıda belirtilen aksesuarlara sahiptir:



- Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 2/3, deliksiz, 40 mm derinliğinde
- Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 2/3, delikli, 40 mm derinliğinde
- Izgara
- Çekirdek ısı ölçeri

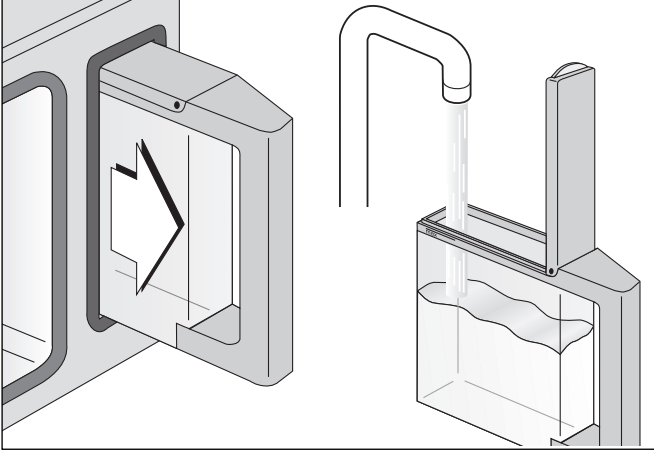
Ayrıca, aşağıda belirtilen özel aksesuarları sipariş edebilirsiniz.

- **KB 220-000:** Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 2/3, deliksiz, 40 mm derinliğinde
- **KB 220-324:** Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 2/3, delikli, 40 mm derinliğinde
- **KB 220-114:** Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 1/3, deliksiz, 40 mm derinliğinde
- **KB 220-124:** Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 1/3, delikli, 40 mm derinliğinde
- **GR 220-046:** Izgara

İşletim Türleri

Ekran göstergesi	İşletim türü	Kullanımı
 100% 100°C	Nem kademesi % 100 Sıcaklık 30 - 230 °C	☁ 100 °C - 120 °C'de buğulama: Balık, et, garnitür. Yiyecekler tamamen buharla kaplanır. ☁ 120 - 230 °C'de buharda pişirme: Milföy hamuru, ekmek, küçük francala.
 80% 170°C	Nem kademesi 80 % Sıcaklık 30 - 230 °C	Kombi işletim: Milföy hamuru, et, tavuk.
 60% 160°C	Nem kademesi 60 % Sıcaklık 30 - 230 °C	Kombi işletim: Mayalanmış hamur işleri, ekmek.
 30% 180°C	Nem kademesi 30 % Sıcaklık 30 - 230 °C	Kendi neminde pişirme: Hamur işleri. Düşük ısıda pişirme: Et. Bu ayarda buhar oluşturulmaz, ancak havalandırma klapesi kapatılır. Pişirilen yiyecekten çıkan nem böylece pişirme hücrelerinde kalır ve yemeğin kurumasını önler.
 0% 180°C	Nem kademesi 0 % Sıcaklık 30 - 230 °C	Sıcak hava: Kek, kurabiye, graten.
 38°C	Mayalama Sıcaklık 30 - 50 °C	Hamuru kabartmaya yarar. Mayalı hamur için optimal sıcaklık 38 °C'dir. Nem sayesinde ısı daha da iyi dağıtılır ve hamurun yüzeyi kurumaz.
 50°C	Buzunu çözme Sıcaklık 40 - 60 °C	Sebze, et, balık ve meyvenin buzunu düzenli ve koruyarak çözer. Yiyecekler kurumaz ve deformasyona uğramaz.
 120°C	Tazeleme Sıcaklık 60 - 140 °C	Piştirilmiş yiyecekler korunarak ısıtılır. Nem sayesinde yiyecekler kurumaz. Tabaklık yemekleri 120°C'de, hamur işlerini ise 140°C sıcaklıkta ısıtarak tazeleyin.
 100% 60°C	Temizleme fonksiyonu, kurutma fonksiyonu kireçten arındırma	Temizleme fonksiyonu, kirlenmelerin buharla çözülmelerini sağlar.

Su Haznesi



Su haznesi, cihazın kapısını açtığınızda yan taraftadır. Cihaz versiyonuna göre su haznesi sağ veya sol tarafta yer alır.

Her buğulama işleminden önce su haznesini maksimum işaretine kadar taze ve soğuk suyla doldurun. Musluk suyunuz aşırı kireçli ise, filtrelenmiş su veya piyasada satılan gazsız sular kullanın. Destile edilmiş su veya başka sıvılar kullanmayın.

Su haznesinin kapağını sıkıca kapatın. Bu husus, cihazın fonksiyonu için önemlidir.

Su haznesini yerine oturana kadar tamamen içeri sürün.

Su haznesi boşaldığında ısıtma işlemine ara verilir. Ekranda  sembolü görülür. Isı yerine üç çizgi gösterilir.

Pişirme hücresinin kapısını açın (Dikkat: Buhar çıkabilir). Su haznesini yavaşça çekerek cihazdan çıkarın. Ventil yuvasından artık su damlayabilir. Su haznesini çekerek çıkarırken düz tutun.

Su haznesini maksimum işaretine kadar doldurun ve tekrar yerine takın.

Her işletim sonrası su haznesini boşaltın ve kapağı açık şekilde kurumaya bırakın. Kapakdaki contayı temiz tutun ve her işletim sonrası contayı kurulaştırın. Her işletim sonrası cihazdaki su haznesi yuvasını kurulaştırın.

Dikkatinize:

Su haznesini kurutmak için pişirme hücresinde ısıtmayın! Aksi takdirde su haznesi hasar görür.

Bağlandıktan Sonra İlk Ayarlar

Yeni fırınınız bağlandıktan sonra ekranda “İlk Ayarlar” menüsü belirir. Bu menüyle

- saat formatı,
- saat,
- tarih,
- ve arzu ettiğiniz ısı birimi ile
- su sertlik derecesini ayarlayabilirsiniz.

Dikkatinize

İlk Ayarlar menüsü sadece fırını ilk defa çalıştırdığınızda veya cihaz birkaç gün boyunca elektriksiz kaldığında belirir.

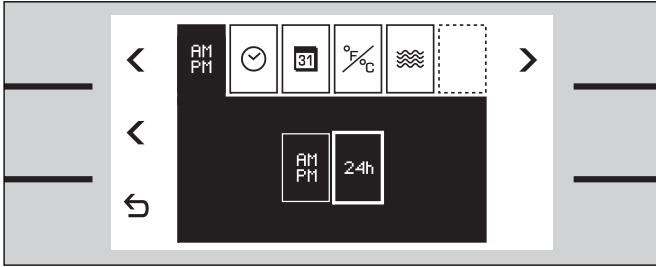
Bu ayarları her zaman için nasıl değiştirebileceğiniz Temel Ayarlar bölümünde belirtilmiştir.

Saat Formatının Seçimi

Saat formatı fonksiyonu menüde gösterilir.

Ekranda AM/PM (12 h) ve 24 saat formatı olmak üzere iki seçenek belirir. 24 saat formatı fabrika çıkışı ayarlıdır.

Gerektiğinde ekranın ortasındaki < tuşuyla saat formatını değiştirin.

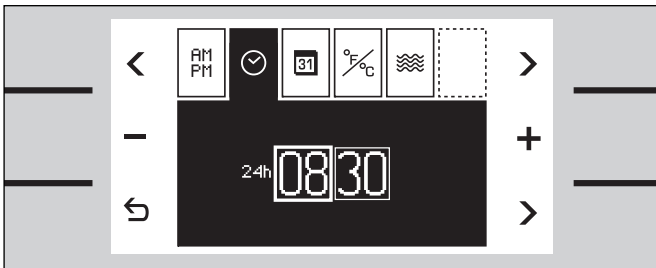


Saat Ayarı

1 Menü tuşu > ile saat ⌚ fonksiyonunu seçin. Ekran 08:30 vaktini gösterir.

2 + / - tuşlarıyla aktüel saati ayarlayın.

Sağ alt taraftaki ok işareti tuşu > ile saat hanesinden dakika hanesine geçebilirsiniz.

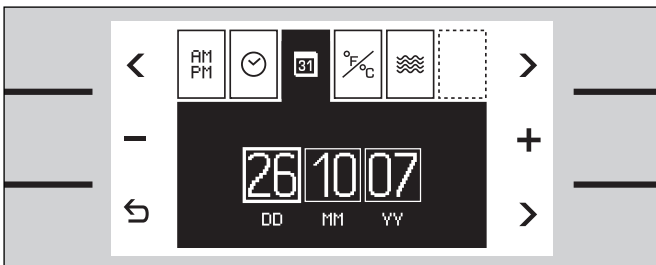


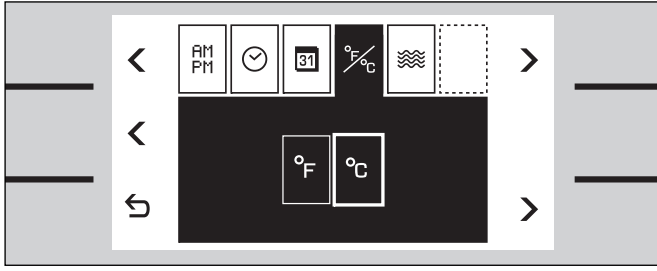
Tarih Ayarı

1 Menü tuşu > ile tarih 📅 fonksiyonunu seçin. Ekran 26.10.07 tarihini gösterir.

2 + / - tuşlarıyla gün, ay ve yılı girin.

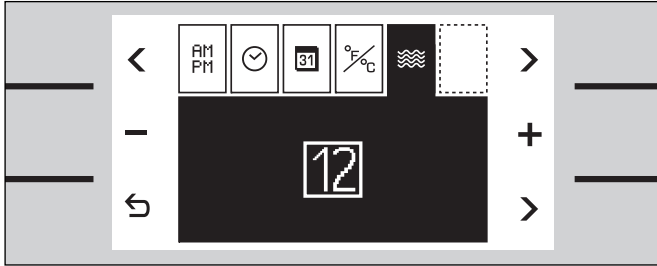
Sağ alt taraftaki ok işareti tuşu > ile gün hanesinden ay ve yıl hanelerine geçebilirsiniz.





Isı Birimi °C veya °F

- 1 Menü tuşu > ile ısı birimi °C fonksiyonunu seçin. °C fabrika çıkışı ayarlıdır.
- 2 Gerektiğinde ekranın ortasındaki < tuşuyla ısı birimini değiştirin.



Su Sertliğinin Ayarı

- 1 Teslimat kapsamındaki test setiyle evinizdeki suyun sertliğini tespit edin: Ölçüm tüpçüğünü 5 ml işaretine kadar musluk suyuyla doldurun.
- 2 Gösterge sıvısını mordan sarıya doğru bir renk değişimi meydana gelene kadar damla damla ilave edin. Karbonat sertlik derecesi:
1 damla = 1°KH = 1,25°e = 1,8°f
Önemli not: Damlaları sayın ve her damladan sonra ölçüm tüpçüğünü dikkatle sallayarak içeriğinin iyice karışmasını sağlayın.
- 3 + / - tuşlarıyla 1 ile 18 arası değeri girin. Önerilen değer 12'dir. Cihaz, kireçten arındırma periyotlarını belirlemek için su sertlik derecesini kullanır.

Menünün Terk Edilmesi ve Ayarların Kaydı

↵ tuşuna dokununuz. Menü kapatılır. Tüm ayarlar kaydedilir.

Cihaz artık Stand-by modundadır. Stand-by ekranı belirir.

Kalibrasyon

Suyun kaynama noktası hava basıncına bağlıdır. Hava basıncı artan yükseklikle azaldığından, suyun kaynama noktası da düşer.

Buharlı fırınla ilk defa buğulama yaptığınızda cihaz kalibrasyon moduna geçer. Kalibrasyon işleminde buharlı fırın kurulum yerindeki hava basıncına göre kendini ayarlar.

Buharlı Kombi Fırının Kalibrasyonu

- 1 Pişirme hücrelerinden tüm aksesuarları (pişirme kapları, ızgara) çıkarın. Pişirme hücresi boş olmalıdır. Buharlı kombi fırın soğuk olmalıdır.
- 2 Su haznesini maksimum işaretine kadar soğuk suyla doldurun. Su haznesini tam yerine oturana kadar içeri sürün.
- 3 Isı ayar düğmesini 100 °C sıcaklığa ve fonksiyon düğmesini en üst pozisyona, % 100 nemle buğulama ayarına getirin.

Buharlı kombi fırın kalibrasyonu başlatır.

Kalibrasyon esnasında cihazdan yoğun buhar çıkabilir. Kalibrasyon yakl. 15 dakika sürer.

Dikkatinize

Bilgi i tuşuna bastığınızda, cihaz henüz kalibre edilmemişse, aktüel ısınin yanı sıra ekranda **CAL** gösterilir.

Kalibrasyon yarıda kesilmemelidir. Kalibrasyon esnasında pişirme hücresinin kapısını açmayın.

Cihaz ilk defa çalıştırıldığında yapılan kalibrasyon cihazın kapısı açılarak veya cihaz kapatılarak yarıda kesildiğinde, optimal buharlı işletim mümkün değildir. Cihaz, tekrar çalıştırıldığında işlem tamamlanana kadar yeniden kalibrasyonu başlatacaktır.

Elektrik kesilmelerinden sonra kalibrasyonun tekrarlanması gerekmez.

Taşıdığınızda ve rakım değiştiğinde, cihazı yeniden kalibre etmeniz gerekir:

- İlk önce tüm değerleri fabrika çıkışı ayarlara getirin. Bu amaçla Temel Ayarlar bölümüne bkz.
- Cihazı artık yeniden kalibre edebilirsiniz.





Buharlı Kombi Fırının Aktive Edilmesi

Stand-by

Herhangi bir pişirme türü ayarlanmadığında veya çocuk emniyeti aktive edildiğinde buharlı kombi fırın Stand-by modundadır.

Bu durumda tuşların fonksiyonu yoktur. Ekran karanlık kalır.

Dikkatinize:

Stand-by modu için çeşitli göstergeler mevcuttur. GAGGENAU yazısı ve saat fabrika çıkışı ayarlıdır. Ekran göstergesini değiştirmek istiyorsanız, lütfen Temel Ayarlar bölümüne bakın.

Dikkatinize:

Ekranın kontrastı dikey bakma açısına bağlıdır. Ekran göstergesini temel ayarlardan olan kontrast ayarı üzerinden değiştirebilirsiniz.

Buharlı Kombi Fırının Aktive Edilmesi

Stand-by modunu terk etmek için

- herhangi bir tuşa dokunabilir,
- pişirme hücresinin kapısını açabilir veya kapatabilir,
- ısı ayar düğmesini çevirebilir veya
- fonksiyon düğmesini çevirebilirsiniz.

Artık ayarlama yapabilirsiniz. Buharlı kombi fırını en iyi nasıl aktive edebileceğinizi öğrenmek için lütfen ilgili bölümlere bakın.

Dikkatinize:

Aktivasyondan sonra bir dakika boyunca herhangi bir ayar yapmazsanız yeniden Stand-by ekranı belirir.

Buharlı Kombi Fırının Ayarlanması

Buharlı kombi fırınınızın tüm temel fonksiyonları iki döner düğmeyle kolay ve rahat bir şekilde kumanda edilir.

Sağ düğmeyle ısı ayarı yapılır. Pişirme hücresinin lambasını açmak için ısı ayar düğmesini bir kademe sağa çevirir.

Aşağıda gösterilen ısıları ayarlayabilirsiniz:

Buğulama, Sıcak hava	30 - 230 °C
Mayalama	30 - 50 °C
Buzunu çözme	40 - 60 °C
Tazeleme	60 - 140 °C

70 °C'nin altında ısı ayarlarında pişirme hücresinin lambası kapalı kalır.

Sol düğmeyle işletim türü ayarlanır. En üst pozisyon % 100 nemle buğulamadır.

Isı ve İşletim Türünün Ayarlanması

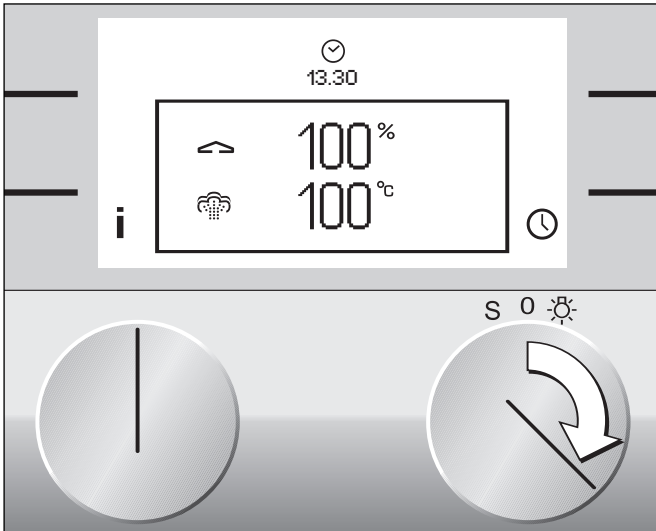
- 1 Su haznesini maksimum işarete kadar soğuk suyla doldurun. Kapağı sıkıca kapatın. Su haznesini tam yerine oturana kadar içeri sürün.
- 2 İsteddiğiniz işletim türü ekranda gösterilene kadar fonksiyon düğmesini çevirir.
- 3 Isı ayar düğmesini çevirerek istenilen ısıyı ayarlayın.
Ekranda ısı, nem kademesi ve seçilen işletim türünün sembolü belirir. Pişirme hücresinin lambası yanar.

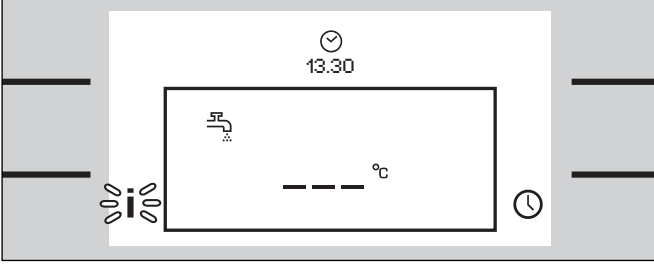
Seçilen ısıya ulaşılan kadar ısıtma sembolü  yanar. Sembol, ısıyı korumak için ısıtma yapıldığında da yanar.

Seçilen ısıya ulaşıldığında sinyal sesi duyulur. Sinyal sesini herhangi bir tuşa basarak kapatabilirsiniz. Dikkatinize: Isıtma sinyalini temel ayarlar üzerinden deaktive edebilirsiniz.

Isıyı ve işletim türünü her zaman için değiştirmeniz mümkündür.

Yemeğiniz piştiğinde ısı ayar düğmesini çevirerek buharlı fırını kapatın. Pişirme hücresinin lambası söner. Stand-by ekranı belirir.





Dikkatinize

Ekranın sol üst kısmında  sembolü ve ısı yerine üç çizgi belirirse, taze su girişinde sorun var demektir.

Su haznesini maksimum işarete kadar taze suyla doldurun.

Ekranda ısı yerine üç çizgi belirdiğinde: Hatalı kullanım. Isı ayar düğmesinin ve fonksiyon düğmesinin doğru ayarlanmış olduğunu kontrol edin.



Aktüel Isının Sorgulanması

Bilgi  tuşuna bastığınızda, pişirme hücreindeki aktüel ısı birkaç saniye boyunca ekranda gösterilir.  tuşuyla standart göstergeye geri dönülür.

Dikkatinize:

İşletim türüne bağlı olarak, ısıtma işleminden sonra sürekli işletimde hafif ısı dalgalanmaları normaldir.

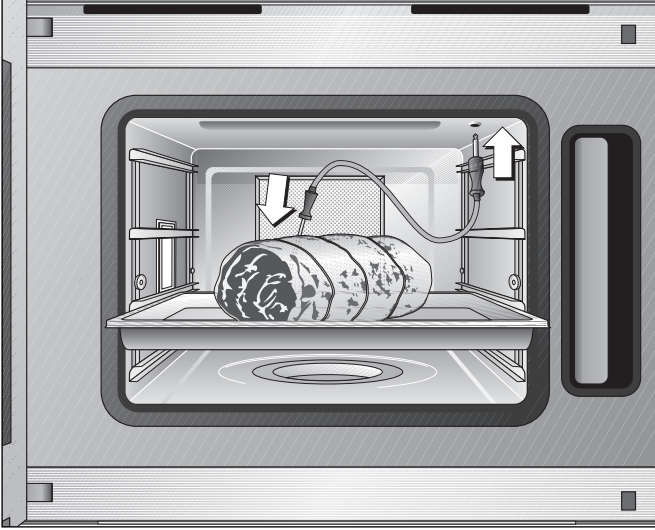
Her İşletimden Sonra

Pişirme hücrelerini ve buharlaştırma kabını bir süngerle silin. Pişirme hücrelerini yumuşak bir bezle kurulayın veya kurulama fonksiyonunu kullanın.

⚠ Dikkat! Buharlaştırma kabındaki su sıcak olabilir.

Su haznesini boşaltın ve kapağı açık şekilde kurumaya bırakın. Cihazdaki su haznesi yuvasını iyice kurulayın.

Çekirdek Isı Ölçeri



Çekirdek ısı ölçeri yemeğinizi tam istediğiniz ölçüde pişirmenizi sağlar.

Çekirdek ısı ölçeriyle pişirilen yemeğin içindeki ısı, pişirme işlemi esnasında 1 °C ile 99 °C arası hassasiyetle ölçülebilmektedir.

Isı ölçerin ucunu en kalın yerinden et parçasının içine batırın. Isı ölçerin ucu yağa batırılmamalı ve kap, kemik veya yağlı dokularla temas etmemelidir.

Tavuk pişirirken çekirdek ısı ölçerin ucunu boşluk nedeniyle tavuğun ortasına değil, karın ile budu arasına batırın.

Çekirdek ısı ölçer bağlandığında ekranda  sembolü belirir.

Aktüel ölçülen çekirdek ısı, üst küçük göstergeden okunabilir.

Çekirdek Isının Programlanması

Yemeğiniz için istediğiniz çekirdek ısıyı programlayabilirsiniz. Pişirilen yemeğin içinde programlanan çekirdek ısıya ulaşıldığında cihaz kapanır.

- 1 Çekirdek ısı ölçeri etin içine batırın.
- 2 Çekirdek ısı ölçerin bağlantısını yapın.
- 3 **+** / **-** tuşlarıyla istenilen çekirdek ısıyı ayarlayın. Önerilen değer 60 °C'dir.

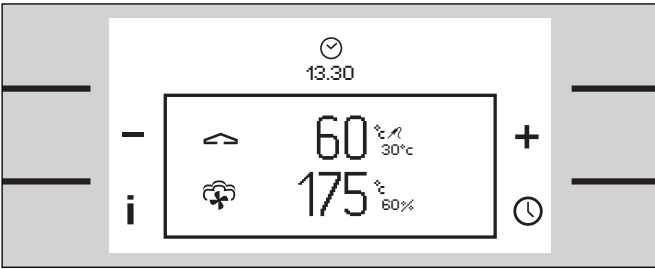
Üst taraftaki büyük göstergede programlanan ısı, küçük göstergede ise aktüel ölçülen çekirdek ısı gösterilir. Programlanan ısı, pişirilen yemeğin aktüel çekirdek ısısından yüksek olmalıdır.

Bilgi **i** tuşuna bastığınızda, pişirme hücreindeki aktüel ısı ve onun üzerinde aktüel ölçülen çekirdek ısı birkaç saniye boyunca ekranda gösterilir.  tuşuyla standart göstergeye geri dönülür.

Pişirilen yemekte programlanan ısıya ulaşıldığında akustik sinyal verilir. Cihaz artık ısıtmaz.

Isı ayar düğmesini kapatın ve fırının kapısını açın. Pişirilen yemeği fırından almadan önce çekirdek ısı ölçeri çıkarın.

⚠ Dikkat, yanma tehlikesi! Çekirdek ısı ölçer işletim esnasında son derece ısındığından, çıkarmak için bir eldiven kullanın.



Dikkatinize

İşlemi iptal etmek istiyorsanız çekirdek ısı ölçeri çekerek yuvasından çıkarın.

Aynı zamanda çekirdek ısı ölçeri ve zamanlayıcıyı kullanarak programlama yaparsanız, girilen değere ilk ulaşan program cihazı kapatır.

Sadece teslimat kapsamındaki orijinal ısı ölçeri kullanın. Çekirdek ısı ölçeri yedek parça olarak sipariş edebilirsiniz.

Kullanmadığınız zamanlar çekirdek ısı ölçeri pişirme hücrelerinden çıkarın.

Temizleme

Çekirdek ısı ölçeri sadece nemli bir bezle silerek temizleyin. Çekirdek ısı ölçeri bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Çekirdek Isı Kılavuz Değerleri

Sığır

Rozbif / Sığır filetosu / Antrikot		
	Çok kanlı	45-47 °C
	Kanlı	50-52 °C
	Pembe	58-60 °C
	Pişmiş	70-75 °C
Sığır rostosu		80-85 °C
Fırında köfte		85 °C

Dana

Dana filetosu	Kanlı	50-52 °C
	Pembe	58-60 °C
	Pişmiş	70-75 °C
Dana rostosu	Pişmiş	75-80 °C
Doldurulmuş dana göğsü		75-80 °C
Dana sırtı	Pembe	58-60 °C
	Pişmiş	65-70 °C

Av eti

Karaca sırtı		60-70 °C
Karaca budu		70-75 °C
Geyik sırtından biftek		65-70 °C
Tavşan sırtı		65-70 °C

Kümes hayvanları

Tavuk		85 °C
Beç tavuğu		75-80 °C
Kaz, Hindi, Ördek		80-85 °C
Ördek göğsü	Pembe	55-60 °C
	Pişmiş	70-80 °C
Deve kuşu bifteği		60-65 °C

Kuzu

Kuzu budu	Pembe	60-65 °C
	Pişmiş	70-80 °C
Kuzu sırtı	Pembe	55-60 °C
	Pişmiş	65-75 °C

Koyun

Koyun budu	Pembe	70-75 °C
	Pişmiş	80-85 °C
Koyun sırtı	Pembe	70-75 °C
	Pişmiş	80 °C

Balık

Fileto		62-65 °C
Tüm olarak		65 °C
Çorba		62-65 °C

Diğerleri

Ekmek		90 °C
Börek/Poğaç		72-75 °C
Çorba		60-70 °C
Foie gras (Kaz ciğeri)		45 °C

Piştirme Tablosu

Önemli Açıklamalar

- Belirtilen piştirme süreleri sadece fikir edinme niteliğindedir. Asıl piştirme süresi malzemenin kalite ve sıcaklığına, ayrıca piştirilecek gıdanın ağırlık ve kalınlığına bağlıdır.
- Cihazı daima önceden ısıtın. Böylece en iyi piştirme neticelerini elde edersiniz.
- Belirtilen piştirme süreleri önceden ısıtılmış cihaza aittir. Buharlı kombi fırını önceden ısıtmadığınızda piştirme süreleri yakl. 5 dakika uzar.
- Verilerde dört kişilik ortalama miktarlar esas alınmıştır. Miktarı arttırmak istiyorsanız piştirme süresinin uzayacağını bilmeniz gerekir.
- Belirtilen piştirme kaplarını kullanın. Farklı piştirme kapları kullandığınızda piştirme süreleri uzayabilir veya kısalabilir.
- Hazırlamak istediğiniz yemekle fazla tecrübeniz yoksa, belirtilen en kısa süreyle başlayın. Gerekirse yemeği piştirmeye devam edebilirsiniz.
- Önceden ısıttığınız cihazın piştirme hücresi kapısını sadece kısa bir süre için açmaya ve cihazı çabuk doldurmaya dikkat edin.
- Sadece bir adet piştirme kabı kullanıldığında kabı alttan ikinci kata sürün.
- Delikli piştirme tepsisini veya ilaveten piştirme kapları olmaksızın ızgarayı kullandığınızda, piştirme hücresi tabanının ve buharlaştırma kabının aşırı kirlenmesini önlemek için deliksiz piştirme tepsisini daima alttan birinci kata sürün.
- Buğulama, buzunu çözme, mayalama ve tazeleme esnasında en fazla üç katı (alttan 2, 3 ve 4. kat) kullanabilirsiniz. Bu esnada tat ve kokular birbirine bulaşmaz. Ancak gıda maddesinin miktarı arttığında belirtilen piştirme süreleri uzayabilir.
- Piştirilecek yiyecek piştirme hücresine, yağ filtresine veya arka saca dayanmamalıdır.
- Buharlı kombi fırının kapısı iyice kapanmalıdır. Bu nedenle conta yüzeylerini daima temiz tutun.
- Izgara ve piştirme kaplarını fazla sıkı doldurmayın. Böylece optimal buhar dolaşımı sağlanır.
- Yağ filtresini her kullanımda cihazın içinde bırakın.

Sebze

- Tüm verilerde 1 kg temizlenmiş sebze esas alınmıştır.
- Sebzeyi buğulamak için delikli piştirme tepsisini kullanın ve tepsiyi alttan ikinci kata sürün. Deliksiz piştirme tepsisini alttan birinci kata sürün. Böylece piştirme hücresinin aşırı kirlenmesini önlemiş olursunuz. Deliksiz piştirme tepsisinde toplanan sebze suyunu sos veya sebze çorbası için baz olarak kullanabilirsiniz.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]
Enginar, büyük	Delikli	100	100	25-35
Enginar, küçük	Delikli	100	100	15-20
Karnabahar, tüm	Delikli	100	100	20-25
Karnabahar, çiçekler halinde	Delikli	100	100	15-20
Taze fasulye	Delikli	100	100	25-30
Brokoli, çiçekler halinde	Delikli	100	100	10-15
Rezene, dilim	Delikli	100	100	10-15
Sebze çorbası	Çorba kâsesi / Izgara	100	100	50-60

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Havuç, dilim	Delikli	100	100	10-15
Patates, soyulmuş, dörde bölünmüş	Delikli	100	100	20-35
Alabaş, dilim	Delikli	100	100	15-25
Pırasa, dilim	Delikli	100	100	5-10
Biber dolması*	Deliksiz	180-200	80-100	15-20
Kabuğuyla haşlanmış patates (yakl. 50'şer g)	Delikli	100	100	25-30
Kabuğuyla haşlanmış patates (yakl. 100'er g)	Delikli	100	100	40-45
Brüksel lahanası	Delikli	100	100	15-20
Kuşkonmaz, yeşil	Delikli	100	100	10-15
Kuşkonmaz, beyaz	Delikli	100	100	18-25
Domateslerin kabuğunu soyma**	Delikli	100	100	3-4
Kabak dolması*	Deliksiz	160-180	80-100	15-35
Bezelye	Delikli	100	100	10-15

*Doldurulmuş sebze: Doldurulacak iç etli ise, içi önceden kızartın.

**Domateslerin kabuğunu soyma: Domatesleri kerten, buğuladıktan sonra buzlu suda soğutun.

Balık

- Buğulama balığı kurutmaz ve aromasını korur.
- Balık, hijyenik nedenlerden dolayı piştikten sonra en az 65°C çekirdek ısıya sahip olmalıdır. Bu ısı aynı zamanda ideal pişme noktasıdır.
- Balığı piştikten sonra tuzlayın. Böylece doğal aroması korunur ve balık fazla su ve lezzet kaybetmez.
- Delikli piştirme kabı kullanıldığında: Balık aşırı yapıştığında piştirme kabını yağlayabilirsiniz.
- Derili filetolarda: Balığın derili tarafını yukarıya getirin. Böylece balığın aroması ve yapısı korunmuş olur.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Dorat balığı, tüm, 700 g	Deliksiz	90-100	100	20-25
Balık köftesi, 20-40'ar g*	Deliksiz	90-100	100	5-10
Sazan balığı, tüm, 1,5 kg	Delikli	90-100	100	40-50

*Balık köftesi: Deliksiz piştirme kabının tabanını parşömen kâğıdıyla kaplayın.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]
Som balığı filetosu, 300'er g	Delikli	90-100	100	12-15
Som balığı, tüm, 2,5 kg	Delikli	100	100	70-80
Midye, 1,5 kg**	Delikli	100	100	8-12
Som balığı, tüm, 800 g	Delikli	90-100	100	20-25
Fener balığı filetosu, 300'er g, kendi suyunda	Cam kalıp / Izgara	180-200	100	10-15
Fener balığı filetosu, 200'er g	Delikli	90-100	100	10-15
Levrek balığı, tüm, 400'er g	Delikli	90-100	100	15-20

**Midye: Kabukları açıldığında midyeler pişmiş demektir.

Balığı düşük ısılarda buğulama

- Balık 70 ile 90°C arası ısılarda buğulandığında aşırı pişmesi ve dağılması önlenir. Bu yöntem özellikle hassas balıklarda tavsiye olunur.
- Çeşitli balık türlerine ilişkin verilerde filetolar esas alınmıştır.
- Önceden ısıtılmış tabaklar üzerinde servis yapın.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]
İstiridye, kendi suyunda, 10 adet	Deliksiz	80-90	100	2-5
Tatlı su çipurası (= Tilapia), 150'şer g	Delikli	80-90	100	10-12
Dorat balığı, 200'er g	Delikli	80-90	100	12-15
Balık çorbası	Çorba kâsesi / Izgara	70-80	100	50-90
Alabalık, tüm, 250'şer g	Delikli	80-90	100	12-15
Büyük dil balığı, 300'er g	Delikli	80-90	100	12-15
Hlstackoz, haşlanmış, ayrılmış, tazeleme	Delikli	70-80	100	10-12
Büyük tarak, 6 adet	Deliksiz	80-90	100	4-8
Morina balığı, 250'şer g	Delikli	80-90	100	10-12
Red Snapper, 200'er g	Delikli	80-90	100	12-15
Levrek balığı, 150'şer g	Delikli	80-90	100	10-12
Dil balığı sarması, doldurulmuş, 150'şer g	Delikli	80-90	100	12-15

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]
Kalkan balığı, 300'er g	Delikli	80-90	100	12-15
Bayağı levrek balığı, 150'şer g	Delikli	80-90	100	10-12
Sudak balığı, 250'şer g	Deliksiz	80-90	100	12-15

Et

Belirtilen piştirme süreleri sadece fikir edinme niteliğinde olup, etin piştirilmeden önce ısısına ve önceden kızartma süresine bağlıdır. Daha iyi kontrol için çekirdek ısı ölçeri kullanın. Açıklamalar ve optimal hedef ısılar için “Çekirdek Isı Ölçeri” bölümüne bkz.

Eti yüksek ısılarda piştirme

- Eti dinlendirin: Piştikten sonra eti 10 – 15 dakika boyunca alüminyum folyo içinde bekletin. Bu şekilde et “dinlenir”. Et suyunun sirkülasyonu azalır ve et kesilirken daha az et suyu kaybı yaşanır.
- Eti kanlı veya pempe piştirmek istiyorsanız: İstenilen çekirdek ısıya ulaşılmadan 5°C önce fırının kapısını açın ve hedef ısıya ulaşılan kadar bekleyin. Böylece etin aşırı pişmesini önlemiş ve etin dinlenmesini sağlamış olursunuz.
- Delikli piştirme tepsisi veya ızgarayı kullandığınızda deliksiz piştirme tepsisini daima bir kat aşağıya sürün. Yanarak yapışmaları önlemek için deliksiz piştirme tepsisine bir miktar su koyun. Ayrıca, nefis sosların temelini oluşturmak üzere sebze, şarap, taze ve kurutulmuş baharatlar da koyabilirsiniz.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]
Antrikot, önceden kızartılmış, pembe, 350'şer g	Deliksiz	170-180	0-30	10-20
Fileto, önceden kızartılmış, pembe, milföy hamurunda, 600 g	Deliksiz	190-200	80-100	25-40
Dana sırtı, önceden kızartılmış, pembe, 1 kg	Deliksiz	160-180	0-60	20-30
Rosto, 1,5 kg,- pişmiş*	Izgara	1) 120 2) 170-180 3) 220	100 60 0	30 30-35 10-15
Kuzu budu, önceden kızartılmış, pembe, 1,5 kg	Deliksiz	170-180	0-60	60-80
Karaca sırtı, önceden kızartılmış, pembe, 500'er g	Deliksiz	160-180	0-30	12-18

*Rosto: Piştirmeden önce kabuğu çaprazlama kerten. Çekirdek ısı ölçeri kullanın: Eti üçüncü piştirme aşamasında 75-80°C arası çekirdek ısıyla pişirebilmeniz için, ikinci piştirme aşamasında yakl. 65°C çekirdek ısıya ulaşmanız gerekir.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Sığır rostosu, 1,5 kg, pişmiş	Izgara	1) 220-230 2) 150-160	100 30-60**	20 60-80
Rozbif, önceden kızartılmış, pembe, 1 kg	Deliksiz	160-180	0-30	40-60
Haşlanmış sosisi ısıtma	Deliksiz	85-90	100	10-20

**Deliksiz piştirme tepsisine sıvı konulduğunda % 30 nem yeterlidir.

Eti düşük ısıda piştirme:

- Her tarafından önceden kızartılan et, düşük ısıda uzun süre boyunca ideal pişme kıvamına getirilir. Böylece et kurumaz ve son derece leziz olur.
- % 30 nem "gıda maddesinin kendi neminde pişmesi" anlamına gelir. Bu ayarda buhar oluşturulmaz, ancak havalandırma klapesi kapatılır. Pişirilen yiyecekten çıkan nem böylece piştirme hücrelerinde kalır ve etin kurumasını önler.
- Hijyenik nedenlerden dolayı eti pişirmeden önce tavada kızgın ateşte her tarafından kısaca kızartın. Böylece aynı zamanda tipik kızartma aroması da oluşur.
- Ayarlanan piştirme hücreleri ısılarından daha yüksek çekirdek ısılarına ulaşmanın mümkün olmadığını lütfen unutmayın. Geçerli pratik kural: Ayarlanan piştirme hücreleri ısıları istenilen çekirdek ısıların 10 – 15°C üstünde olmalıdır.
- Eti pişirmeden 1 saat önce buzdolabından çıkarın.
- Pişme süresinin sonuna doğru ısıyı 60°C'ye düşürebilirsiniz. Böylece pişme süresini uzatabilirsiniz (örn. misafirler geciktiğinde).
- Önceden ısıtılmış tabaklar üzerinde servis yapın.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Ördek göğsü, pembe, 350'şer g	Deliksiz	70-80	30	40-60
Antrikot, pembe, 350'şer g	Deliksiz	70-80	30	40-70
Kuzu budu, kemiksiz, bağlanmış, pembe, 1,5 kg	Deliksiz	70-80	30	180-240
Rozbif, pembe, 1 - 1,5 kg	Deliksiz	70-80	30	150-210
Biftek, pembe, 200'er g	Deliksiz	70-80	30	30-60

Kümes hayvanları

- Belirtilen pişme süreleri sadece fikir edinme niteliğinde olup, etin pişirilmeden önce ısısına bağlıdır. Daha iyi kontrol için çekirdek ısı ölçeri kullanın. Çekirdek ısı ölçeri boşluk nedeniyle ortaya değil, karın ile but arasına batırın. Diğer açıklamalar ve optimal hedef ısılar için "Çekirdek Isı Ölçeri" bölümüne bkz.
- Kümes hayvanını daha ziyade baharatlarla ve çok az yağ kullanarak veya yağsız pişirirseniz, derisi daha gevrek olur.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]
Ördek, tüm, 3 kg*	Deliksiz	1) 150-160 2) 220	60 0	80-90 20-30
Ördek göğsü, önceden kızartılmış, pembe, 350'şer g	Deliksiz	160-180	0	12-18
Tavuk, tüm, 1,5 kg	Izgara	170-180	60	50-60
Tavuk göğsü, doldurulmuş, buğulama, 200'er g	Deliksiz	100	100	10-15
Tavuk budu, 350'şer g	Izgara	170-180	30-60	40-45
Hindi göğsü, buğulama, 300'er g	Delikli	100	100	12-15
Piliç, bıldırcın, güvercin, buğulama, 300'er g	Delikli	100	100	25-30
Piliç, bıldırcın, güvercin, 300'er g	Delikli	180-200	60-80	12-16

*Ördek: Göğüs kısmı aşağıya gelecek şekilde pişirmeye başlayın. Piştirme süresinin yarısında ördeği çevirin. Bu şekilde hassas göğüs eti aşırı kurumaz.

Garnitürler / Baklagiller

Belirtilen piştirme süreleri sadece fikir edinme niteliğindedir. Ambalajın üzerindeki bilgileri de dikkate alın.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]
Basmati pirinç (250 g + 500 ml su)	Deliksiz	100	100	20-25
Kuskus (250 g + 250 ml su)	Deliksiz	100	100	5-10
Patates grateni, 1,5 kg patates	Deliksiz	180-200	0	35-50
Hamur köftesi, 90'ar g	Delikli	95-100	100	25-30
Uzun taneli pirinç (250 g + 500 ml su)	Deliksiz	100	100	25-30
Doğal pirinç (250 g + 375 ml su)	Deliksiz	100	100	25-35
Mercimek (250 g + 500 ml su)	Deliksiz	100	100	25-35
Hamur işleri, taze, soğutulmuş	Delikli	100	100	5-7

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Hamur işleri, doldurulmuş, taze, soğutulmuş	Delikli	100	100	7-10
Kuru fasulye, ıslatılmış (250 g + 1 l su)	Deliksiz	100	100	55-65

Tatlılar

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Krem brüle*, 130'ar g 35-40	Sufle kalıbı / Delikli	90-95		100
Hamur tatlısı / Tatlı hamur köftesi, 100'er g	Deliksiz	100	100	20-30
Flan / Krem karamel*, 130'ar g	Sufle kalıbı / Delikli	90-95	100	25-30
Komposto	Deliksiz	100	100	5-15
Sütlaç (250 g pirinç + 625 ml süt)	Deliksiz	100	100	35-45
Tatlı graten**	Deliksiz	180-200	0-60	20-40

*Krem brüle ve flan: Isıya dayanıklı şeffaf folyo veya alüminyum folyoyla kapatın.

**Tatlı graten: Örneğin irmik, koyulaşmış süt veya önceden pişirilmiş sütlaç.

Diğerleri

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Dezenfeksiyon (örn. biberonlar, reçel kavanozları)	Izgara	100	100	20-25
Sebze ve meyve kurutma*	Delikli	80-100	0	180-300
Yumurta, M ebatı, 5 adet	Delikli	100	100	8-15
Yumurta pastası**, 500g	Cam kalıp / Izgara	90	80-100	25-30
İrmik köfte	Deliksiz	90-95	100	8-10
Lazanya	Deliksiz	170-190	0	35-60
Sufle	Sufle kalıbı / Delikli	180-200	60	12-20

*Kurutma: İnce dilimler halinde örn. domates, kabak, mantar, elma, armut vs. Örneğin zeytinyağı, baharat, şeker ve tuzla aroma verin.

** Yumurta pastasını ısıya dayanıklı şeffaf folyo veya alüminyum folyoyla kapatın.

Hamur işleri

- Buharlı kombi fırında hamur işleri sadece tek bir katta pişirilir. Deliksiz pişirme tepsisini alttan ikinci kata sürün. Özel bir kalıp kullanırsanız, kalıbı alttan birinci kata sürdüğünüz ızgara üzerine koyun.
- Hamur işleri yaparken de yağ filtresini cihazın içinde bırakın.
- % 30 nem “gıda maddesinin kendi neminde pişmesi” anlamına gelir. Bu ayarda buhar oluşturulmaz, ancak havalandırma klapesi kapatılır. Pişirilen yiyecekte çıkan nem böylece pişirme hücresinde kalır ve yemeğin kurumasını önler.

Gıda maddesi	Piştirme tepsi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Elmalı pasta, kapalı, 20 cm	Yaylı kalıp	160-170	0	70-80
Bagels (100'er g)	Deliksiz	190-210	80-100	15-25
Baget, önceden pişirilmiş	Izgara	190-200	60-100	10-15
Pandispanya, yüksek (6 yumurta)	Yaylı kalıp	160-170	0	30-35
Bisküvi pastası (2 yumurta)	Deliksiz	210-220	0	6-8
Milföylü hamur işleri	Deliksiz	180-200	80-100	15-25
Ekmek (1-1,5 kg)	Deliksiz	1) 200 2) 160-165	100 0	15 25-35
Küçük francala (50-100'er g)	Deliksiz	180-200	80-100	15-25
Yassı kek	Deliksiz	150-160	0	25-30
Gugelhupf (1 kg undan mayalı hamur)	Gugelhupf kalıbı	160-175	30-60	35-45
Mayalı örgülü pasta (500 g un)	Deliksiz	150-160	60-80	20-30
Badem kurabiyesi	Deliksiz	140-150	0	25-35
Muffin	Muffin sacı	170-180	0-30	20-30
Mayalı tepsi keki*	Deliksiz	160-170	0-60	30-45
Kurabiye	Deliksiz	150-170	0	15-25
Kek	Dört köşe kalıp / Yaylı kalıp	160-175	0-30	50-70
Small Cakes	Deliksiz	150-160	0	35-45
Tulumba	Deliksiz	150-160	0	25-30
Tart	Tart kalıbı	190-200	0	30-45
İnce kek	Kek kalıbı	180-190	0	35-60
Kremalı bohça / Ekler	Deliksiz	170-180	0-30	40-45

*Mayalı tepsi keki: Yaş garnitürlü mayalı tepsi keklerinde (örn. mürdüm eriği veya soğan pastası) % 0, kuru garnitürlü keklerde ise (örn. kırıntılı pasta) % 60 nem ayarlayın.

Tazeleme

- Tazelemenin anlamı: Pişirilmiş yiyecekleri kalite kaybı olmadan ısıtmaya verilen isimdir. Bu amaçla “Tazeleme” işletim türünü seçin.
- Verilerde tabak üzerinde hazırlanan yemekler esas alınmıştır. Büyük miktarları deliksiz pişirme tepsisinde de ısıtabilirsiniz. Bu durumda belirtilen süreler uzar.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Pişme süresi [dk.]
Baget, küçük francala (dondurulmuş)	Izgara	140	8-12
Baget, küçük francala (önceki günden)	Izgara	140	4-8
Sebze	Izgara	90-100	7-10
Niştastalılar (makarna, patates, pirinç)*	Izgara	120	7-10
Tabaklık yemekler	Izgara	120	7-15

*Niştastalılar: Fırında veya yağda kızartılmış patates veya kroketler uygun değildir.

Mayalama

- Mayalamanın anlamı: Kurumadan hamur ve hamur karışımlarını kabartmaya yarar. Kabin üzerinin örtülmesi gerekmez. Bu amaçla “Mayalama” işletim türünü seçin.
- Belirtilen mayalama süresi sadece fikir edinme niteliğindedir. Hamuru hacmi iki misli artana kadar kabarmaya bırakın.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Pişme süresi [dk.]
Hamur karışımı (örn. mayalı hamur, hamur mayası)	Kap / Izgara	38	25-35

Buzunu çözme

- Bu amaçla “Buzunu çözme” işletim türünü seçin.
- Belirtilen çözülme süreleri sadece fikir edinme niteliğindedir. Buz çözme süresi, dondurulmuş yiyeceğin büyüklüğüne, ağırlığına ve şekline bağlıdır. Yiyeceklerinizi yassı şekilde ve ayrı ayrı dondurun. Böylece buz çözme süresi kısılır.
- Buzunu çözmeden önce yemekleri ambalajından çıkarın.
- Sadece hemen kullanacağınız miktarda yiyeceğin buzunu çözün.
- Lütfen dikkat: Buzu çözülen yiyecek muhtemelen fazla dayanıklı olmaz ve taze yiyeceklere kıyasla daha çabuk bozulur. Buzu çözülen yiyecekleri derhal kullanın ve iyice pişirin.
- Kümes hayvanları, balık ve et: Önemli açıklama! Yiyeceğin altına mutlaka deliksiz pişirme tepsisini sürün. Bu kabın içinde biriken ve et veya kümes hayvanından çözülen buzun suyunu dökün. Evyeyi ardından temizleyin ve bol su akıtın. Pişirme kabını bulaşık deterjanlı sıcak suyla veya bulaşık makinesinde yıkayın.

Gıda maddesi	Piştirme tepsi	Isı [°C]	Pişme süresi [dk.]
Üzümsü meyveler, 300 g	Delikli	40-45	3-4
Rosto, 1000 g	Delikli	40-45	45-60*
Balık filetosu, 150'şer g	Delikli	40-45	5-10*
Sebze, 400 g	Delikli	40-45	5-7
Gulaş, 600 g	Delikli	45-50	30-45*
Tavuk, 1000 g	Delikli	45-50	45-60*
Tavuk budu, 400'er g	Delikli	45-50	20-30*

*Bu yemeklerde ayrıca bir dengeleme süresi eklemeniz gerekir: Buzu çözülecek yiyecekleri buz çözme süresi tamamlandıktan sonra 10 – 15 dakika daha kapalı cihazın içinde bırakın. Böylece yiyeceğin buzunu en derinlere kadar çözülür.

Konserve etmek

- Gıda maddelerini mümkün oldukça satın aldıktan veya hasattan hemen sonra konserve edin. Uzun süre depolanan yiyeceklerin vitamini azalır ve hafif ekşime oluşur.
- Sadece kaliteli sebze ve meyve kullanın.
- Konserve kavanozlarını, lastik contaları, kısıkaç ve yayları kontrol edin ve temizleyin.
- Yıkanmış kavanozları konserve yapmadan önce buharlı kombi fırınıınızda 100°C ısıda 20 – 25 dakika boyunca dezenfekte edin.
- Pişme süresi sona erdiğinde cihazın kapısını açın. Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra pişirme hücrelerinden alın.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Meyve, sebze (kapalı konserve kavanozlarında 0,75 l)	Delikli	100	100	35-40

Suyunu çıkarma

- Meyveyi veya üzüksü meyveleri delikli piştirme tepsisinde alttan ikinci kata sürün. Akan sıvıyı yakalamak için bir kat alta deliksiz piştirme tepsisini sürün.
- Artık su çıkmayana kadar meyveleri cihazın içinde bırakın.
- Meyve suyunu en son damlasına kadar elde etmek için meyveleri ardından bulaşık bezinin içinde sıkabilirsiniz.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Üzüksü meyveler	Delikli	100	100	60-120

Yoğurt yapımı

- Yoğurt kültürlerinin zarar görmesini önlemek için sütü pişirme yüzeyinde 90°C sıcaklığa kadar ısıtın. Dayanıklı sütlerin ısıtılmasına gerek yoktur. (Dikkatinize: Yoğurdu soğuk sütle yaparsanız, olma süresi uzar).
- Önemli açıklama! Yoğurt kültürlerine zarar vermemek için sütün su banyosunda 40°C sıcaklığa kadar soğumasını bekleyin.
- Süte yoğurt kültürlerine sahip doğal yoğurt karıştırın (100 ml başına 1-2 tatlı kaşığı yoğurt).
- Yoğurt mayalarında ambalaj üzerindeki bilgileri dikkate alın.
- Yoğurdu yıkanmış kavanozlara doldurun.
- Yoğurdu doldurmadan önce yıkanmış kavanozları buharlı kombi fırınıınızda 100°C ısı ve % 100 nem ayarında 20 – 25 dakika kadar ilaveten dezenfekte edebilirsiniz. Yoğurdu doldurmadan ve kavanozları cihaza koymadan önce kavanozların ve pişirme hücresinin soğumuş olmasına dikkat edin.
- Hazırladıktan sonra yoğurdu buzdolabına koyun.
- Kalıp yoğurt elde etmek için ısıtmadan önce süte kaymaksız süt tozu ilave edin (litre başına 1-2 yemek kaşığı).

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Mayalı yoğurt (kapalı kavanozlarda)	Deliksiz	45	100	240-360

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı menüsü üzerinden yapılan ayarlar:

- ⌘ Kısa süreli zamanlayıcı
- 🕒 Süre ölçer
- 🕒 Pişme süresi otomatığı (Stand-by modunda değil)
- 🕒 Kapanma zamanı (Stand-by modunda değil)

Zamanlayıcı Menüsüne Erişim

Zamanlayıcı menüsüne 🕒 tuşuna basarak ulaşılır.

Cihaz Stand-by modunda ise herhangi bir tuşa dokunur. Ekran aktive edilir. Bilgi **i** ve Zamanlayıcı 🕒 tuşları gösterilir.

🕒 sembolünün yanındaki tuşa dokunur. Zamanlayıcı menüsü belirir.



Kısa Süreli Zamanlayıcı

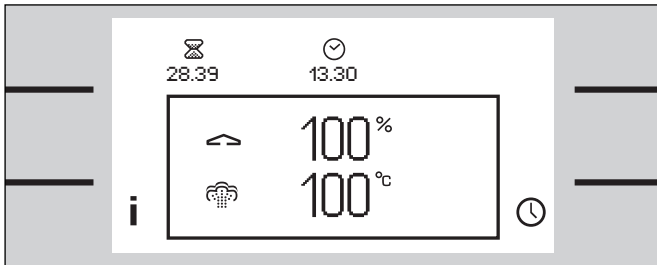
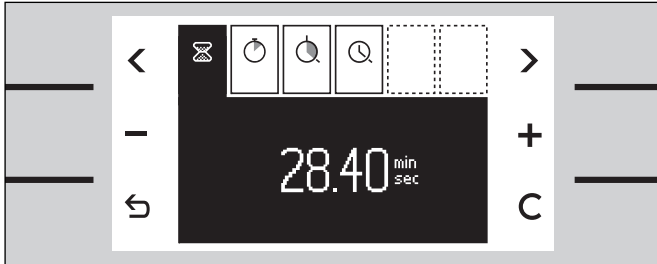
Kısa süreli zamanlayıcı diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır. En fazla 90 dakikalık bir süre girebilirsiniz.

Kısa Süreli Zamanlayıcının Ayarlanması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırın. Kısa süreli zamanlayıcı ⌘ fonksiyonu gösterilir.
- 2 + veya - tuşuyla istenilen süreyi ayarlayın.
- 3 Süreyi ⏪ tuşuyla başlatın.

Zamanlayıcı menüsü kapanır. Ekran göstergesinde ⌘ ve geçen süre gösterilir.

Süre sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. 🕒 tuşuna dokunduğunuzda akustik sinyal kesilir.



Dikkatinize

Kısa süreli zamanlayıcının süre bitmeden kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın, kısa süreli zamanlayıcı ⌘ fonksiyonunu seçin ve C tuşuna dokunur.

Süre Ölçer

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

Süre ölçerin geçici durdurma fonksiyonu vardır. Bu fonksiyonla süreyi istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.

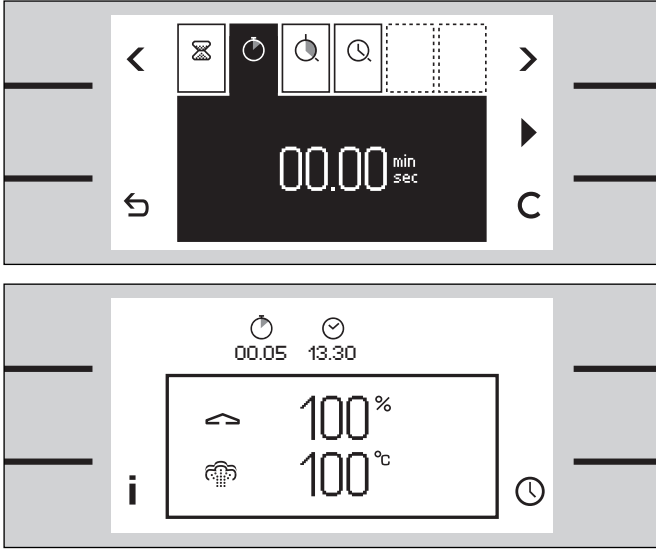
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre Ölçerin Başlatılması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırın.
- 2 < veya > tuşuyla süre ölçer ⌚ fonksiyonunu seçin.
- 3 Süre ölçeri ▶ tuşuyla başlatın.

Zamanlayıcı menüsü birkaç saniye sonra kapanır. Ekran göstergesinde ⌚ sembolü ve geçen süre gösterilir.

↶ tuşuna dokunulduğunda zamanlayıcı menüsü derhal kapanır.



Süre Ölçerin Durdurulması

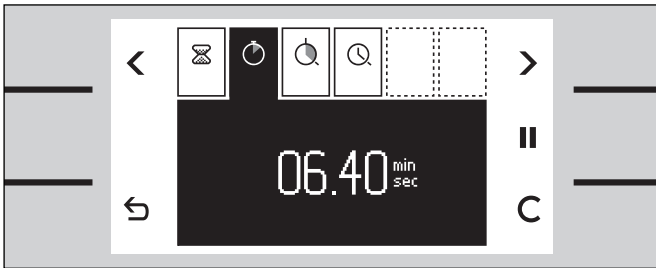
- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırın.
- 2 < veya > tuşuyla süre ölçer ⌚ fonksiyonunu seçin.
- 3 Mola || tuşuna dokunun. Süre durur. Tuş tekrar başlat ▶ fonksiyonuna bürünür.
- 4 Süreyi tekrar başlatmak için ▶ tuşuna basın. Süre işlemeye devam eder.

90 dakika dolduğunda gösterge 00:00 dakikaya döner. Ekrandaki ⌚ sembolü silinir. İşlem sona ermiştir.

Dikkatinize

Süre ölçerin kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın, süre ölçer ⌚ fonksiyonunu seçin ve C tuşuna dokunun.



Pişme Süresi

Yemeğiniz için pişme süresini ayarlarsanız, cihaz bu süre geçtikten sonra otomatik olarak kapanır.

Böylelikle uzun süre boyunca da mutfaktan uzak kalabilirsiniz.

1 dakika ile 23 saat 59 dakika arası pişme süresi seçebilirsiniz.

Isıyı ve işletim türünü ayarlayın ve yemeğinizi fırına sürün.

Pişme Süresinin Ayarlanması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırın.
- 2 < veya > tuşuyla pişme süresi ⌚ fonksiyonunu seçin.
- 3 + veya - tuşuyla istenilen pişme süresini ayarlayın.
- 4 Programı ↵ tuşuyla başlatın.

Zamanlayıcı menüsü kapanır. Ekranda ısı ve işletim türü belirir.

Süre sona erdikten sonra cihaz kapanır. Akustik sinyal duyulur. ⌚ tuşuna dokunduğunuzda, cihazın kapısını açtığınızda veya ısı ayar düğmesini kapattığınızda akustik sinyal kesilir.

Dikkatinize

Pişirme tablosunda belirtilen sürelerin önceden ısıtılmış cihaza ait olduğunu lütfen dikkate alın. Pişme süresini yakl. 5 dakika uzatın.

Pişme süresinin iptali:

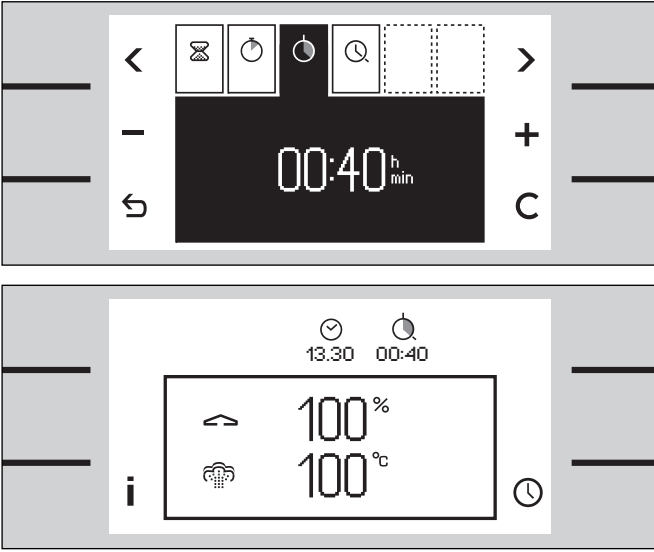
Zamanlayıcı menüsünü çağırın. C tuşuna dokunun ve ↵ ile onaylayın.

Pişme süresinin değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. + veya - tuşuyla süreyi değiştirin ve ↵ ile onaylayın.

Komple işlemin iptali:

Isı ayar düğmesini kapatın.



Pişme Süresi Sonu

Pişme süresi sonunu daha ileri bir vakte alabilirsiniz. Örnek: Saatin 13:30 olduğunu varsayalım. Yemeğin pişmesi için 40 dakikaya ihtiyacı var. Yemeğin saat 15:30'da hazır olmasını istiyorsunuz.

Pişme süresini girmeniz ve kapanma zamanını saat 15:30'a ayarlamanız yeterlidir. Cihazın elektroniği başlama zamanını hesaplar. Cihaz otomatik olarak saat 14:50'de çalışmaya başlar ve saat 15:30'da kapanır.

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini lütfen unutmayın.

Koşul:

İstenilen ısıyı, işletim türünü ve pişme süresini ayarlayın. Ancak bu durumda pişme süresi sonunu ileriye alabilirsiniz.

Pişme Süresi Sonunun İleriye Alınması

- 1 İstenilen pişme süresini ayarlayın.
- 2 Menü tuşu > ile pişme süresi sonu ⌚ fonksiyonunu seçin. Yemeğin hazır olacağı vakit ekranda gösterilir.
- 3 Pişme süresi sonunu + tuşuyla daha ileri bir vakte alabilirsiniz.
- 4 ↵ tuşuyla onaylayın. Zamanlayıcı menüsü kapanır.

Ekran ısı ve işletim türüne geçer. Ekran göstergesi belirir. Cihaz, hesaplanan vakitte çalışmaya başlar ve pişme süresi sona erdiğinde kapanır.

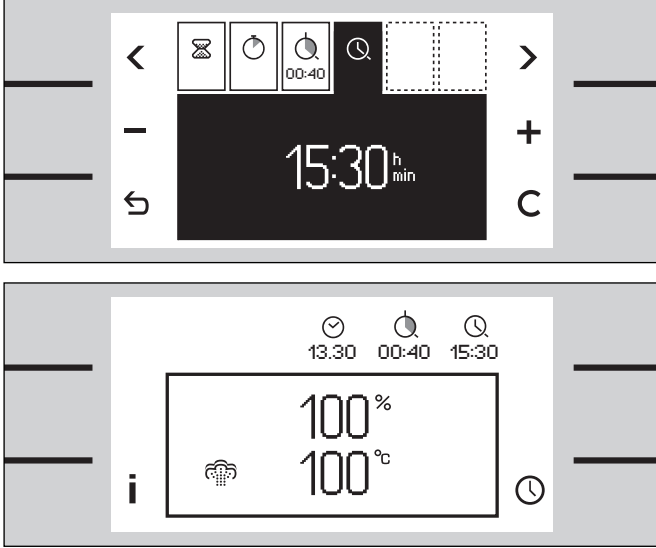
Süre sona erdikten sonra cihaz kapanır. Akustik sinyal duyulur. ⌚ tuşuna dokunduğunuzda, cihazın kapısını açtığınızda veya ısı ayar düğmesini kapattığınızda akustik sinyal kesilir.

Dikkatinize

Pişme süresi sonunun iptali:
Zamanlayıcı menüsünü çağırın. C tuşuna dokununuz ve ↵ ile onaylayın. Pişme süresi sonu ve pişme süresi silinir.

Komple işlemin iptali:
Isı ayar düğmesini kapatın.

⌚ sembolü yanıp sönüyorsa:
Pişme süresini girmediniz. İlk önce daima pişme süresini girin.



Uzun Süreli Zamanlayıcı

Buharlı kombi fırın bu fonksiyonla ve sıcak hava ısıtma türüyle 85 °C'lik bir ısıyı sabit tutar.

Böylece, fırını açıp kapatmanıza gerek kalmaksızın yemeklerinizi 24 ile 74 saat arası sıcak tutabilirsiniz.

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre pişirme hücresinde bekletilmemeleri gerektiğini lütfen unutmayın.

Ön koşul:

Uzun süreli zamanlayıcı  tuşu mevcut olmalıdır. Bunun için temel ayarlar menüsünde tuşu aktive etmeniz gerekir. Temel Ayarlar bölümüne bkz.

Ayar

- 1 Isı ayar düğmesini bir kademe sağa, lamba pozisyonuna çevirin.
- 2  sembolünün yanındaki tuşa dokunun. Önerilen değer 28 h ekranda belirir.
- 3 **+** veya **-** tuşuyla istenilen süreyi ayarlayın.
- 4 Süreyi  tuşuyla başlatın.

Ekranda işletim türü ve ısı belirir. Fırının lambası yanmaz. Tuşlar bloke edilir. Ekran aydınlatması kapalıdır. Tuşlara dokunulduğunda tuş sesi duyulmaz.

Süre sona erdikten sonra cihaz artık ısıtmaz. Ekran boştur. Isı ayar düğmesini kapatın.

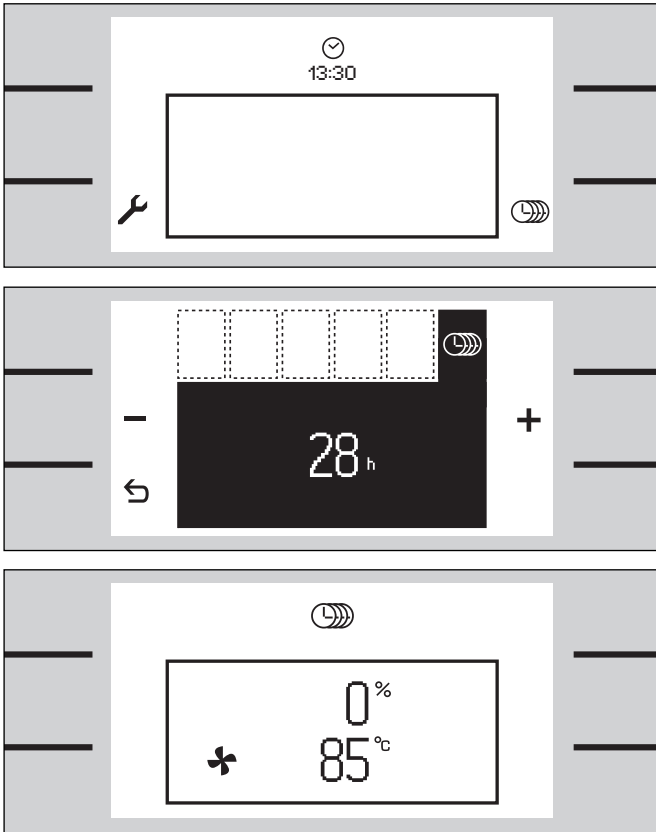
Dikkatinize

 tuşunu bulamazsanız:

İlk önce tuşu aktive etmeniz gerekir. Bu amaçla Temel Ayarlar – Uzun Süreli Zamanlayıcı bölümüne bkz.

İşlemin iptali:

Isı ayar düğmesini kapatın.



Çocuk Emniyeti

Buharlı kombi fırınınız çocuk emniyet tertibatına sahiptir. Buharlı kombi fırın gözetimsiz çalıştırılmaz.

Koşul:

Çocuk emniyeti fonksiyonunu temel ayarlar menüsünden ilk önce "oluşturmanız" gerekir. Temel Ayarlar bölümüne bkz.

Çocuk Emniyetinin Aktive Edilmesi

Koşul:

Isı ayar düğmesi kapalı pozisyonunda olmalıdır.

- 1 Herhangi bir tuşa dokunun. Sol taraf ortadaki tuşun yanında  sembolü belirir.
- 2  tuşuna en az 6 saniye boyunca dokunun.

Çocuk emniyeti artık aktif olup, kumanda alanı bloke edilir.

60 saniye sonra Stand-by ekranı belirir. Ekran göstergesinde sadece  sembolü gösterilir.

Çocuk Emniyetinin Deaktive Edilmesi

- 1 Herhangi bir tuşa dokunun. Sol taraf ortadaki tuşun yanında  sembolü belirir.
- 2  tuşuna en az 6 saniye boyunca dokunun.

Çocuk emniyeti kalkmıştır. Cihazı her zamanki gibi ayarlayabilirsiniz.

Dikkatinize

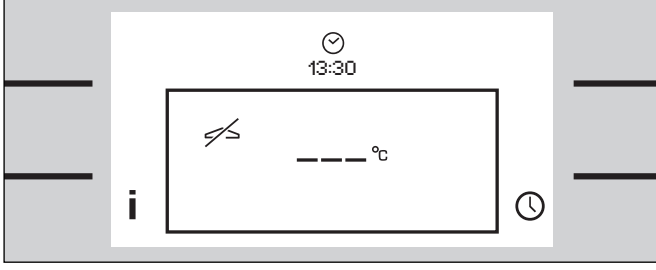
Sol taraf ortadaki tuşun yanında  sembolü belirmezse:

Temel ayarlar menüsünü çağırın ve çocuk emniyeti fonksiyonunu seçin. Ayarı "Çocuk emniyeti tuşunu göster"  konumuna getirin.

Çocuk emniyeti tuşuna artık ihtiyacınız kalmadıysa: "Temel Ayarlar" menüsünü çağırın ve menü tuşlarıyla çocuk emniyeti fonksiyonunu seçin. Ayarı "Çocuk emniyeti tuşunu gizle"  konumuna getirin.



Emniyet Kapatma Tertibatı



Cihaz, sizin güvenliğiniz için emniyet kapatma tertibatına sahiptir. Her ısıtma işlemi, bu süre içerisinde herhangi bir kumanda gerçekleşmezse, 12 saat sonra kapatılır.

İstisna:

Uzun süreli zamanlayıcı ile programlama.

Ekranda üç çizgi belirir. Isı ayar düğmesini kapatın. Artık tekrar ayarlama yapabilirsiniz.

Temel Ayarların Değiştirilmesi

Cihazınızın çeşitli temel ayarları vardır.

Bu ayarları kendi alışkanlıklarınıza göre uyarlayabilirsiniz: Bu amaçla ısı ayar düğmesini bir kademe sağa, lamba pozisyonuna çevirin.

-  tuşuna basarak temel ayarlar menüsünü çağırın.
- Üstteki  veya  tuşlarıyla menüde gezinebilirsiniz.
- Ortadaki tuşlarla seçilen ayar değiştirilir. Menüye terk etmeden sırasıyla birden fazla ayarı değiştirebilirsiniz.
-  tuşuna basarak menüden çıkılır. Tüm ayarlar kaydedilir.

Dikkatinize

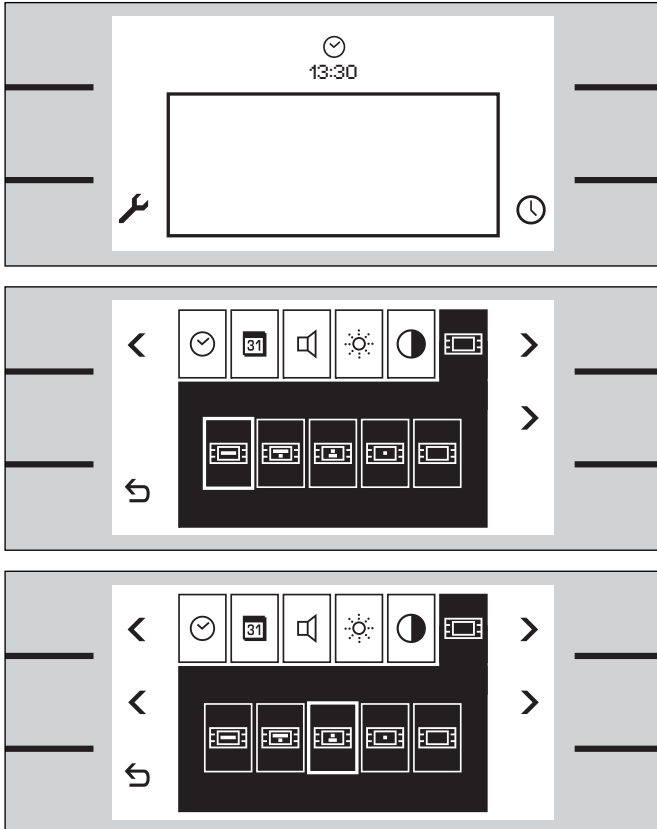
Menü çubuğunda her defasında sadece altı fonksiyon görülür. İstenilen fonksiyon ekranda belirene kadar  veya  menü tuşuna basın. Menü tuşlarıyla ileri-geri gezinebilirsiniz.

60 saniye boyunca herhangi bir tuşa dokunmazsanız menü otomatik olarak terk edilir. Ekranda Stand-by göstergesi belirir. Tüm ayarlar kaydedilir.

Örnek: Stand-by Göstergesinin Değiştirilmesi

- 1 Temel ayarlar menüsünü çağırın: Bu amaçla ısı ayar düğmesini bir kademe sağa, lamba pozisyonuna çevirin.  sembolünün yanındaki tuşa dokunun. Menü belirir.
- 2 Menü tuşu  ile Stand-by göstergesi  fonksiyonunu seçin.
- 3 Ortadaki  veya  tuşlarıyla istediğiniz göstergelyi seçin. Seçiminiz kısa bir süre için gösterilir.

Ardından daha başka ayarları değiştirebilir veya  ile menüden çıkabilirsiniz.



Aşağıda Gösterilen Temel Ayarları Değiştirebilirsiniz

Saat formatı

- AM/PM (12 h) formatı veya 24 saat formatı

Saat

- Saat / Dakika

Sağ alt taraftaki ok işareti tuşu > ile saat hanesinden dakika hanesine geçebilirsiniz.

Tarih

- Gün / Ay / Yıl

Sağ alt taraftaki ok işareti tuşu > ile gün hanesinden ay ve yıl hanelerine geçebilirsiniz.

Tuş sesi seviyesi

- 8 kademedeki ayarlanabilir.

Bu ayar sadece tuş sesini etkiler. Sinyal sesi değiştirilemez.

Ekran aydınlığı

- 8 kademedeki ayarlanabilir.

Ekran kontrastı

- 8 kademedeki ayarlanabilir.

Kontrast, bakış açısına bağlıdır.

Stand-by göstergesi

- Gaggenau / Gaggenau ve saat / Saat ve tarih / Saat / Boş ekran

Seçiminiz kısa bir süre için gösterilir.

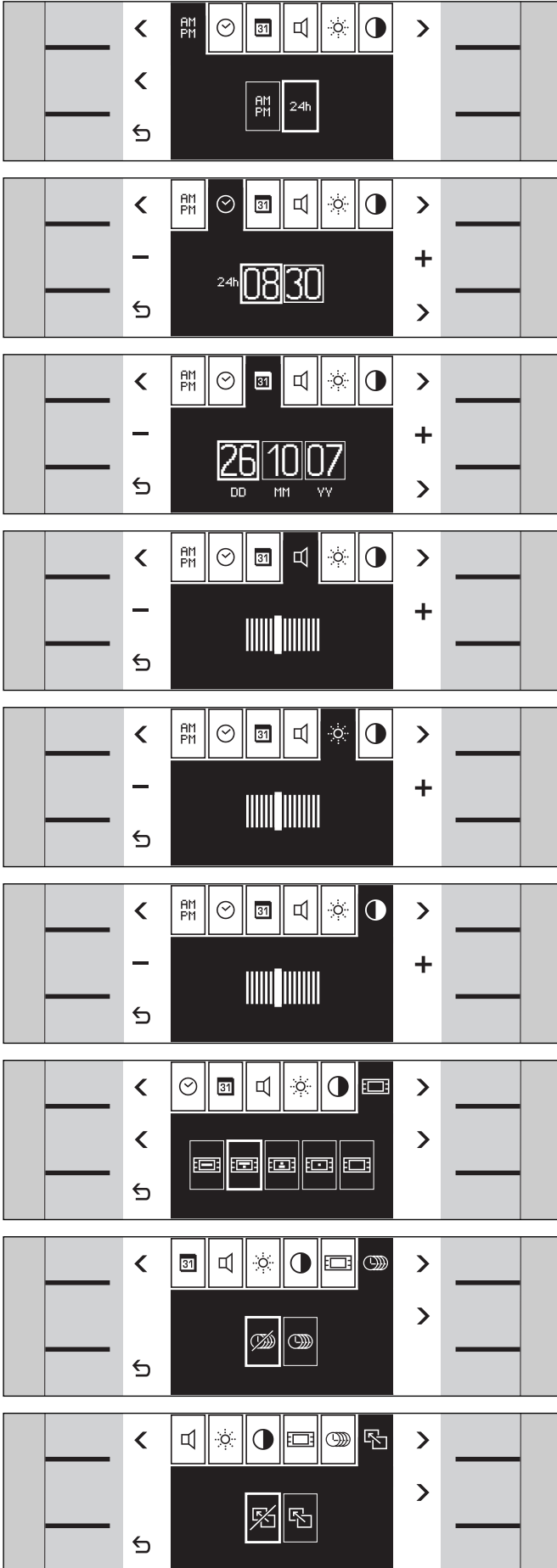
Uzun süreli zamanlayıcı

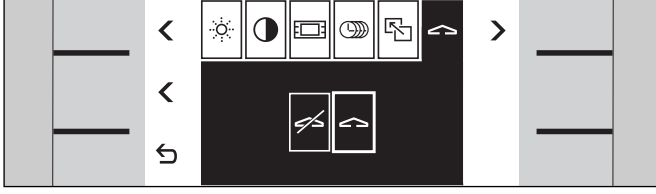
- Uzun süreli zamanlayıcı tuşunu gizle / göster

Tüm değerleri fabrika çıkışı değerlere getir

- Hayır / Evet

Değerleri silmek için daima ↵ tuşuyla derhal onaylamanız gerekir.

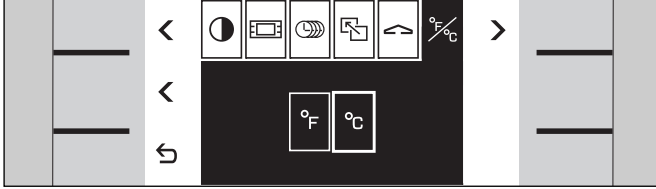




Tanıtım modu

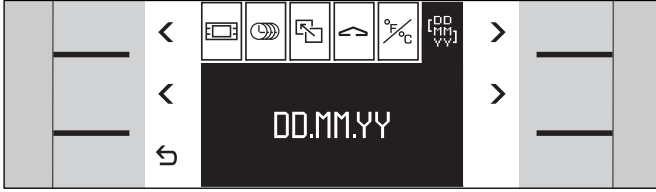
“Tanıtım modu değil” ⇐ ayarı aktive edilmiş olmalı ve değiştirilmemelidir. Cihaz tanıtım modunda ❌ ısıtmaz.

Bu ayarı sadece cihaz elektriğe bağlandıktan sonra 3 dakika içerisinde değiştirebilirsiniz.



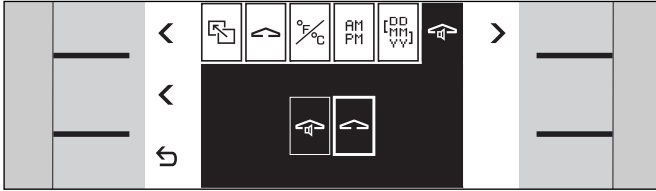
Isı birimi

- °F veya °C



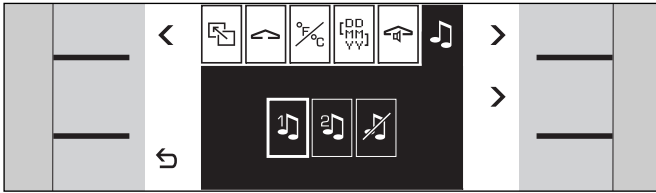
Tarih formatı

- Gün.Ay.Yıl veya
Gün/Ay/Yıl veya
Ay/Gün/Yıl



Sinyalli / Sinyalsiz ısıtma

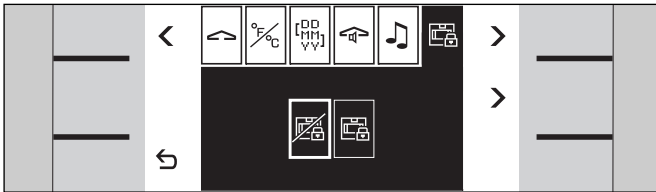
- Sinyalli ısıtma / Sinyalsiz ısıtma
Isıtma sona erdiğinde sinyal sesi duyulur.



Tuş sesi

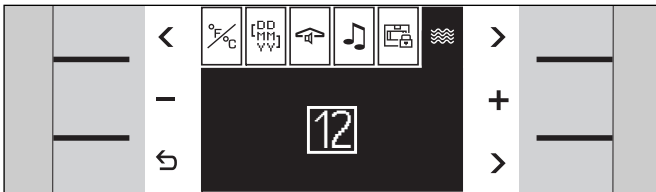
- Ses 1 (Bip) / Ses 2 (Klik) / Tuş sesi kapalı

Bu ayar sadece tuş sesini etkiler.
Sinyal sesi değiştirilemez.



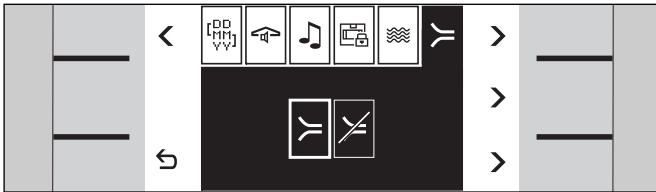
Çocuk emniyeti tuşu önseçimi

- Çocuk emniyeti tuşunu gizle / göster



Su sertliğinin ayarı

- 1 ile 18 arası ölçülen su sertlik derecesi



Kireçten arındırma sembolünü sıfırla

- Hayır / Evet

Sıfırlamak için daima ↵ tuşuyla derhal onaylamanız gerekir.

Güvenlik Uyarıları

⚠ **Dikkat!** Fırını yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüyle temizlemeyin.

⚠ **Dikkat, yanma tehlikesi!** Temizlemeden önce fırının soğumasını bekleyin.

Pişirme Hücresi

Dikkat: Temizleyiciyi pişirme hücresinin üst tarafındaki havalandırma klapesine püskürtmeyin!

Pişirme hücresini bulaşık bezi ve az miktarda bulaşık deterjanlı sıcak suyla silin. Artıkların yanarak yapışmalarını önleyin. Temizledikten sonra kuruması için pişirme hücresinin kapısını açık bırakın veya kurutma fonksiyonunu kullanın.

Paslanmaz çelikten pişirme hücresinin düzenli temizliği için pişirme hücresi bakım ürünü son derece uygundur. Pişirme hücresi bakım ürününü müşteri hizmetlerimizden veya uzman satış noktanızdan temin edebilirsiniz (Sipariş No. 667 027). Pişirme hücresi bakım ürününün kullanımına ilişkin ekte verilen bilgileri dikkate alın.

Yanarak yapışan artıkları kazımayın. Daha ziyade nemli bir bez ve bulaşık deterjanıyla silin.

Daha yoğun kirlenmelerde en iyisi temizleme fonksiyonunu kullanın.

Uygun olmayan temizlik maddeleri kullanmayın:

- Ovucu maddeler
- Nitro parlatici maddeler
- Fırın spreyi
- Klor içeren temizleyici maddeler
- Çizici süngerler veya nesneler

Pişirme Kapları

Pişirme kaplarını bulaşık deterjanlı sıcak suyla veya bulaşık makinesinde temizleyin.

Yanarak yapışan artıkları yumuşatın ve bir fırçayla temizleyin.

Taşıyıcı Izgaralar

Taşıyıcı ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz. Bu amaçla tırtıllı somunları çözün ve taşıyıcı ızgaraları öne doğru çekerek çıkarın.

Taşıyıcı ızgaraları bulaşık makinesinde temizleyin.

Yağ Filtresi

Yağ filtresini temizlemek amacıyla yukarıya doğru çıkarabilirsiniz.

Yağ filtresini bulaşık makinesinde temizleyin.

Su Haznesi

Su haznesini bulaşık deterjanlı suyla temizleyin. Kapağı açık şekilde kurumaya bırakın. Kapak contasını temiz tutun ve her işletim sonrası kurulaşın.

Her işletim sonrası cihazdaki su haznesi yuvasını kurulaşın.

Kapı Camı

Camı yumuşak bir bez ve cam deterjanı kullanarak temizleyin. Camı aşırı yaş bezle silmeyin. Nem camın arkasına sızabilir.

Keskin, ovucu deterjanlar veya metal kazıyıcılar kullanmayın. Bunlar yüzeyi çizebilir ve camı tahrip edebilir.

Camda gökkuşağı renginde bir parıltı görülebilir. Bu parıltı ısıya dayanıklı kaplamadan kaynaklanmaktadır.

Ekranı sadece yumuşak bezle temizleyin. Ekranı yaş bezle silmeyin. Nem camın arkasına sızabilir.

Kapı Contası

Kapı contasını daima temiz tutun ve artıklardan arındırın.

Kapı contasını agresif deterjanlarla (örn. fırın spreyi) temizlemeyin. Bunlar kapı contasını tahrip edebilir.

Kapı contası çıkarılmamalıdır.

Temizleme Fonksiyonu

İnatçı kirler temizleme fonksiyonu sayesinde yumuşatılıp, kolayca temizlenebilir. Temizleme fonksiyonu yakl. 34 dakika sürer.

Cihazı temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin. Pişirme hücrelerinden aksesuarları çıkarın. Kirlerin yanarak yapışmaması için ilk önce buharlaştırma kabını temizleyin.

Yapılması Gerekenler

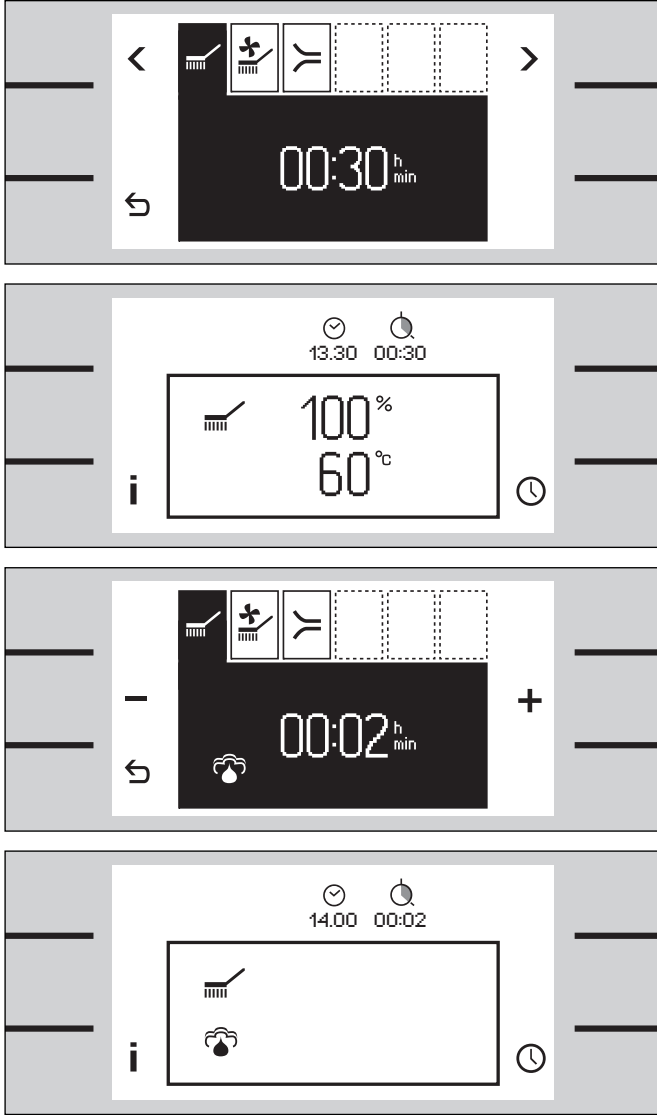
- 1 Su haznesini maksimum işaretine kadar soğuk suyla doldurun. Destile edilmiş su kullanmayın. Su haznesini tam yerine oturana kadar içeri sürün.
- 2 Pişirme hücresinin tabanındaki buharlaştırma kabının içine bir damla bulaşık deterjanı dökün. Pişirme hücresinin kapısını kapatın.
- 3 Fonksiyon düğmesini bir kademe sola çevirin. Isı ayar düğmesini sola, özel fonksiyonlar pozisyonuna çevirin. Temizleme menüsü belirir. Temizleme süresi ekranda gösterilir.
- 4  tuşuyla başlatın. Temizleme başlar.
- 5 Süre sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Menüde ikinci adım olan durulama belirir.
- 6 Pişirme hücresinde ve buharlaştırma kabında çözülen kiri emici bir süngerle silin. Su haznesini boşaltın, taze su doldurun ve yerine sürün.
- 7 Pişirme hücresinin kapısını kapatın.  tuşuyla başlatın. Cihaz durulama yapar.
- 8 2 dakika sonra sinyal sesi duyulur. Buharlaştırma kabında kalan suyu bir süngerle silerek alın.
- 9 Pişirme hücresinin kapısını kapatın.  tuşuyla ikinci durulama işlemini başlatın.

2 dakika sonra sinyal sesi duyulur. Temizleme işlemi tamamlanmıştır. Isı ayar düğmesini kapatın.

Buharlaştırma kabında kalan artık suyu emici bir süngerle silerek alın. Pişirme hücrelerini yumuşak bir bezle kurulaşın veya kurulama fonksiyonunu kullanın.

Dikkatinize

Temizleme fonksiyonunun süresi değiştirilemez. Temizleme fonksiyonu boyunca pişirme hücresinin lambası kapalı kalır.



Temizleme fonksiyonunu iptal etmek istiyorsanız: Isı ayar düğmesini kapatın.

Ekranda üç çizgi belirirse:

Hatalı kullanım. Fonksiyon düğmesinin ve ısı ayar düğmesinin doğru ayarlanmış olduğunu kontrol edin.

Kurutma Fonksiyonu

Temizleme işleminden sonra pişirme hücrelerini kurutma fonksiyonuyla kurutabilirsiniz. Buğulama işleminden sonra da pişirme hücrelerini kurutma fonksiyonuyla kurutabilirsiniz.

Dikkatinize:

Su haznesini kurutmak için pişirme hücrelerinde ısıtmayın! Aksi takdirde su haznesi hasar görür.

Ayar

- 1 Fonksiyon düğmesini bir kademe sola çevirin.
- 2 Isı ayar düğmesini sola, özel fonksiyonlar pozisyonuna çevirin.
Temizleme menüsü belirir.
- 3 Menü tuşu > ile kurutma fonksiyonunu seçin. Süre ekranda gösterilir.
- 4 ↻ tuşuyla başlatın.

Ekranda ısı ve nem kademesi belirir.

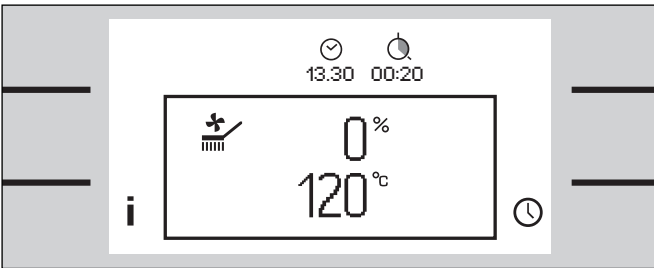
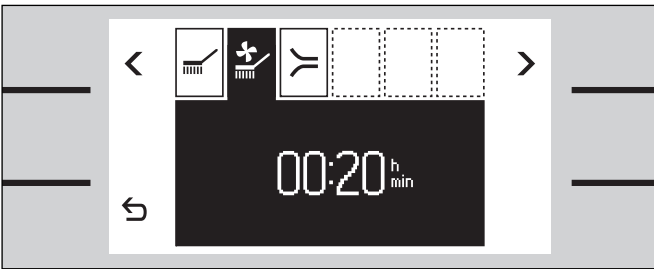
Süre sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Kurutma işlemi tamamlanmıştır. Isı ayar düğmesini kapatın.

Buharlı kombi fırının soğumasını bekleyin. Ardından pişirme hücrelerini ve camı yumuşak bir bezle silerek parlatabilirsiniz.

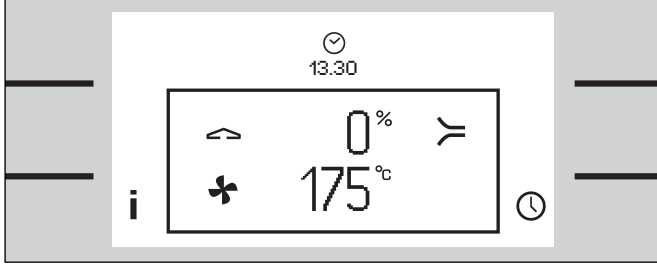
Dikkatinize

Ekranda üç çizgi belirirse:

Hatalı kullanım. Fonksiyon düğmesinin temizleme pozisyonunda ve ısı ayar düğmesinin özel fonksiyonlar pozisyonunda olduğunu kontrol edin.



Kireçten Arındırma Programı



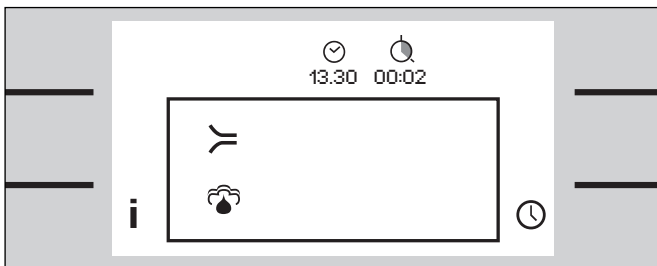
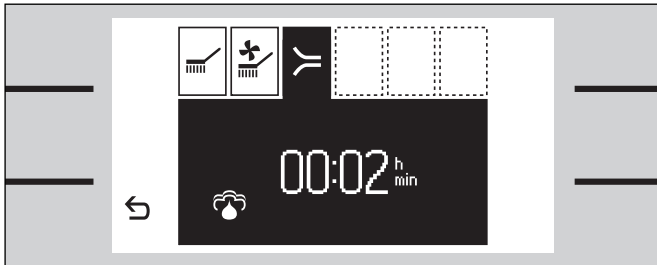
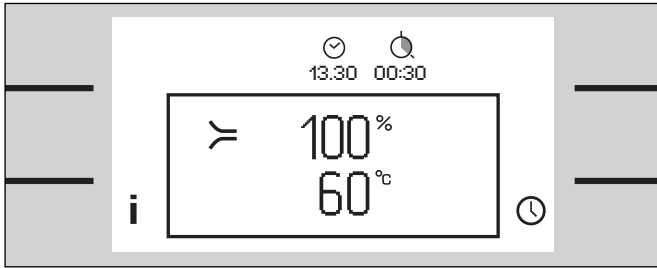
Çalışır durumda kalması için belirli aralıklarla cihazı kireçten arındırmanız gerekir. Ekranda kireçten arındırma sembolü  belirdiğinde cihazı kireçten arındırın.

Kireçten arındırma programı üç adımdan oluşmaktadır: Kireçten arındırma ve iki kez durulama. Kireçten arındırma programı toplam olarak yakl. 34 dakika sürer. Kireçten arındırma programını daima sonuna kadar işletin. Kireçten arındırma programı boyunca pişirme hücresinin lambası kapalı kalır.

Her program adımından sonra buharlaştırma kabını bir süngerle silerek boşaltmanız gerekir.

Cihazı kireçten arındırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Pişirme hücrelerinden aksesuarları çıkarın.

Sadece tavsiye olunan kireçten arındırma maddesini kullanın (Sipariş No. 310 451). Kireçten arındırma solüsyonunu üretici verilerine uygun şekilde dozlayın. Kireçten arındırma maddesini cihazın gövde parçalarına sürmeyin.



Yapılması Gerekenler

- 1 Su haznesine 350 ml kireçten arındırma solüsyonu doldurun. Pişirme hücresinin kapısını kapatın.
- 2 Fonksiyon düğmesini bir kademe sola çevirin.
- 3 Isı ayar düğmesini sola, özel fonksiyonlar pozisyonuna çevirin. Temizleme menüsü belirir.
- 4 Menü tuşu  ile kireçten arındırma fonksiyonunu  seçin. Süre ekranda gösterilir.
- 5  tuşuyla başlatın.
- 6 Kireçten arındırma programı işlemeye başlar. 30 dakika sonra sinyal sesi duyulur.
- 7 Buharlaştırma kabında kalan kireçten arındırma maddesini bir süngerle silerek alın. Su haznesini iyice durulayın, taze su doldurun ve yerine sürün. Pişirme hücresinin kapısını kapatın.
- 8  tuşuyla başlatın. Cihaz durulama yapar. 2 dakika sonra sinyal sesi duyulur.
- 9 Buharlaştırma kabında kalan suyu bir süngerle silerek alın. Pişirme hücresinin kapısını kapatın.  tuşuyla ikinci durulama işlemini başlatın.

2 dakika sonra sinyal sesi duyulur. Kireçten arındırma işlemi tamamlanmıştır. Isı ayar düğmesini kapatın.

Kireçten arındırma işleminden sonra pişirme hücresine Gaggenau pişirme hücresi bakım ürününü püskürtün. Pişirme hücresi bakım ürününün kullanımına ilişkin ekte verilen bilgileri dikkate alın.

Pişirme hücresini yumuşak bir bezle kurulaşın veya kurulama fonksiyonunu kullanın.

Kireçten arındırma işleminden sonra kireçten arındırma sembolünü temel ayarlar üzerinden sıfırlayın.

Öneri

Buharlaştırma kabını arada bir de kireçten arındırabilirsiniz. Buharlaştırma kabını tamamen kireçten arındırma solüsyonuyla doldurun ve su haznesine sadece su koyun. Kireçten arındırma programını başlatın.

Arızalar

Fonksiyon arızalarında ilk önce evdeki sigortaları kontrol edin. Arıza elektrik beslemesinden kaynaklanmıyorsa, cihazı satın aldığınız mağaza yetkilisine veya Gaggenau müşteri servisine haber verin.

Müşteri servisimize başvurduğunuzda lütfen cihazın E numarasını ve FD numarasını bildirin. Bu numaralar cihazın model levhasında yer almaktadır.

Cihazın elektriksel güvenliğinin sağlanması bakımından onarım çalışmaları ancak yetkili uzman kişilerce yapılmalıdır.

⚠ Dikkat! Usulüne uygun yapılmayan onarımlar neticesinde sizin için büyük tehlikeler oluşabilir.

Her bakım çalışmasından önce cihazın elektrik bağlantısını tamamen kesin (evdeki ilgili sigortayı ve sigorta kutusundaki koruyucu şalteri kapatın).

Lamba kapağı teknik nedenlerden dolayı çıkarılamaz. Lambayı ancak Gaggenau müşteri servisi değiştirebilir.

Önemli açıklama! Lamba kapağını çıkarmayın!

Bu talimatlara uyulmaması neticesinde meydana gelen hasarlar için garanti hizmeti talep edilemez.



Hata Bildirimleri

Arıza meydana geldiğinde ve cihaz artık ısınmadığında ekranda bir hata kodu yanıp söner.

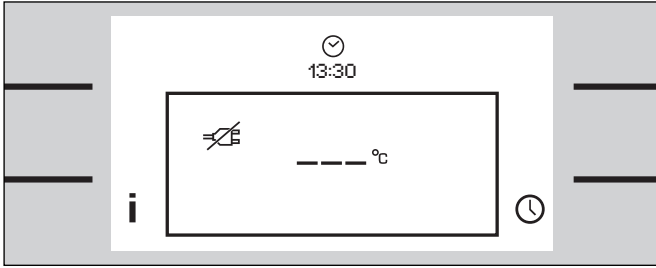
Ekranda E003, E303, E115 veya E215 kodu yanıp söndüğünde cihaz aşırı ısınmıştır. Cihazı kapatın ve soğumaya bırakın.

Ekranda bir başka hata bildirimi yanıp söndüğünde müşteri hizmetlerine başvurun. Verilen hata kodunu ve cihaz modelini lütfen müşteri hizmetlerine bildirin. Cihaz modeli için model levhasına bakın.

Isı ayar düğmesini kapatın.

Dikkatinize:

Kısa süreli zamanlayıcı ve süre ölçer ayarlanabilir.



Elektrik Kesilmesi

5 dakikadan az süren elektrik kesilmeleri cihazınızın işletimini etkilemez. İşletim devam eder.

Fırın çalışırken elektrik daha uzun süre kesildiğinde ekranda  sembolü ve ısı yerine üç çizgi belirir. İşletim kesintiye uğramıştır.

Isı ayar düğmesini kapatın ve yeniden ayarlayın.

Birkaç gün süren elektrik kesilmesinden sonra ekranda "İlk Ayarlar" menüsü belirir. Saati ayarlayın. Dikkatinize: Temel ayarlar, birkaç gün süren elektrik kesilmesinden sonra da kayıtlı kalır.



Tanıtım Modu

Stand-by ekranında  sembolü yanıp sönüyorsa tanıtım modu aktiftir. Cihaz ısıtmaz.

Kısa bir süre için cihazın elektrik bağlantısını kesin. Ardından 3 dakika içerisinde temel ayarlar menüsünde tanıtım modunu deaktive edin.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000203474 EB 8805 tr

GAGGENAU