

Buharlı Kombi Fırın

BS 270/271 1.1

BS 274/275 1.1

BS 280/281 1.1

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	4
Kullanım Öncesi	4
Kullanım Alanı	4
Pişirme ve Buğulamada Güvenlik	5
Cihazda Hasar Halinde	5
Kullanıma Alma	6
Cihazda ve Ankastre Mobilyada Hasarların Önlenmesi	6
Buharlı Kombi Fırın ve Mobilya Yüzeyleri	6
Pişirme Hücresinde Hasarların Önlenmesi	6
Kapı camı	6
Yeni Buharlı Kombi Fırınınızın Tanıtımı	7
Buharlı Kombi Fırın	7
Ekran ve Kumanda Elemanları	8
Tuşlar	8
Aksesuarlar	9
İşletim Türleri	10
Bağlandıktan Sonra İlk Ayarlar	11
Saat Formatının Seçimi	11
Dil Ayarı	11
Saat Ayarı	11
Tarih Ayarı	12
Isı Birimi °C veya °F	12
Su Sertliğinin Ayarı	12
Menünün Terk Edilmesi ve Ayarların Kaydı	12
Kalibrasyon	13
Buharlı Kombi Fırının Kalibrasyonu	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
Grill işletimi	16
Çalışma sesleri	16
Ekranda sıcaklık göstergesi belirmiyor	16
Aktüel Isının Sorgulanması	16
Her İşletimden Sonra	16
Buharlama	17
Buhardan Arındırma	17
Çekirdek Isı Ölçeri	18
Çekirdek Isının Programlanması	18
Temizleme	19
Çekirdek Isı Kılavuz Değerleri	19
Pişirme Tablosu	20

Zamanlayıcı	33
Zamanlayıcı Menüsüne Erişim	33
Kısa Süreli Zamanlayıcı	33
Süre Ölçer	34
Pişme Süresi	35
Pişme süresi sonu	36
Uzun Süreli Zamanlayıcı	37
Ayar	37
Memory Reçeteler	38
Memory Menüsüne Erişim	38
Ayarların Kaydı	38
Memory Reçetelerin Başlatılması	39
Çocuk Emniyeti	40
Çocuk Emniyetinin Aktive Edilmesi	40
Çocuk Emniyetinin Deaktive Edilmesi	40
Emniyet Kapatma Tertibatı	41
Temel Ayarların Değiştirilmesi	42
Dikkatinize	42
Örnek: Stand-by Göstergesinin Değiştirilmesi	42
Temel Ayarlar	43
Bakım ve Manüel Temizleme	46
Temizleme Fonksiyonu	48
Yapılması Gerekenler	48
Kurutma Fonksiyonu	49
Ayar	49
Filtre Kartuşunun Değiştirilmesi	50
Kireçten Arındırma	51
Yapılması Gerekenler	51
Arızalar	52
Hata Bildirimleri	52
Elektrik Kesilmesi	53
Tanıtım Modu	53
Cihaza Su Gelmiyorsa	53
Arızaların giderilmesi	54

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.

Güvenlik Uyarıları

Piştirme ve Buğulamada Güvenlik

Dikkat, yanma tehlikesi! Piştirme hücrelerinde sıcak yüzeylere kesinlikle dokunmayın. Çocukları uzak tutun.

Dikkat, yangın tehlikesi! Piştirme hücrelerinde kesinlikle yanabilir eşyalar muhafaza etmeyin. Fırını işletirken sadece gerekli olan parçaları piştirme hücrelerinde 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, yanma tehlikesi! İşletim esnasında sıcak buhar dışarı çıkabilir. Havalandırma deliklerine dokunmayın.

Dikkat, yanma tehlikesi! Piştirme hücrelerinin kapısı açıldığında sıcak buhar dışarı çıkabilir. Kapıdan sıcak su damlayabilir. Çocukları uzak tutun.

Öneri: Piştirme hücrelerinin kapısını açmadan önce buhardan arındırma fonksiyonunu kullanın. Ardından piştirme hücrelerinin kapısını açtığınızda sadece az miktarda buhar dışarı çıkar.

Dikkat, yanma tehlikesi! Sıcak piştirme kaplarını daima eldiven veya mutfak beziyle tutarak fırından çıkarın. Piştirme kaplarını fırından çıkarırken sıcak sıvı dışarı taşabilir.

Sadece kapalı olan buharlı kombi fırında grill yapın.

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.

Dikkat, elektrik çarpma tehlikesi! Piştirme hücreesindeki cam seramik grill alanında kırık ya da çatlaklar meydana geldiğinde cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Müşteri hizmetlerine 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 yan panosuna takın. Bunun için ilk önce sol taşıyıcı ızgarayı çıkarmanız gerekir:

- Öndeki tırtıllı somunu çözün,
- Taşıyıcı ızgarayı öne doğru çekerek çıkarın.



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.

Pişirilen 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.

Pişirme Hücresinde Hasarların Önlenmesi

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

- Pişirme hücresini soğuduktan sonra temizleyin. Temizledikten sonra pişirme hücresini kurutma fonksiyonuyla kurutun.
- Agresif temizleyici maddeler korozyon riskini artırır. Pişirme 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 pişirme hücresinin düzenli temizliği için Gaggenau pişirme hücresi bakım ürünü son derece uygundur. Bu konuya ilişkin "Temizleme" bölümünde yer alan açıklamaları dikkate alın.
- Buharlı fırının içinde kalan tuzlar son derece agresiftir. Pişirme 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. Pişirme hücresini kullanım sonrası temizleyin.
- Pişirme hücresinde sadece orijinal aksesuarları kullanın. Paslanan malzemeler (örn. servis tepsileri, çatal-bıçak) pişirme hücresinde korozyona yol açabilir.
- Küçük parçaların orijinallerini kullanın (örn. tırtıllı somunlar). Kaybolmaları halinde küçük parçaları yedek parça servisimizden sipariş edin.

Kapı camı

Pişirme hücresinde alüminyum folyo kullanımı: Pişirme hücresinde kullanılan alüminyum folyo kapı camıyla temas etmemelidir. Aksi takdirde kapı camında kalıcı renk değişimleri meydana gelebilir.

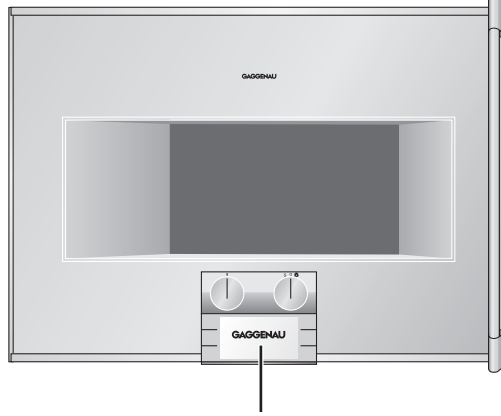
Yeni Buharlı Kombi Fırınınızın Tanıtımı

Buharlı Kombi Fırın

Bu kılavuz çeşitli cihaz versiyonları için geçerlidir.

Kullanım kılavuzundaki resimler BS 274/275 modelini göstermektedir.

Kullanım tüm cihaz versiyonlarında aynıdır.



Ekran ve kumanda elemanları

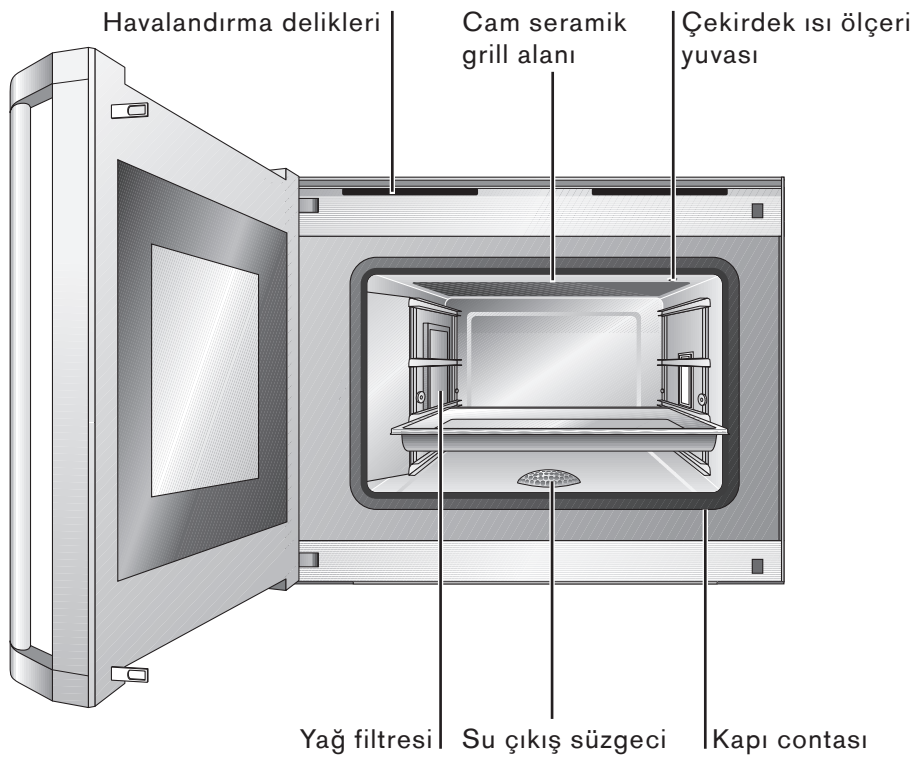


BS 270/271/280/281 modelinde ekran ve tuşlar alt tarafta yer almaktadır.

Bu cihaz özellikle bir fırının üzerine monte edilmeye elverişlidir.

BS 274/275 modelinde ekran ve tuşlar üst tarafta yer almaktadır.

Bu cihaz özellikle tek başına monte edilmeye elverişlidir.



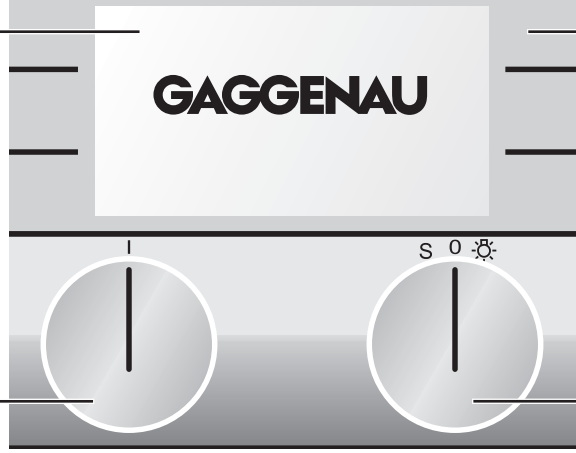
Ekran ve Kumanda Elemanları

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

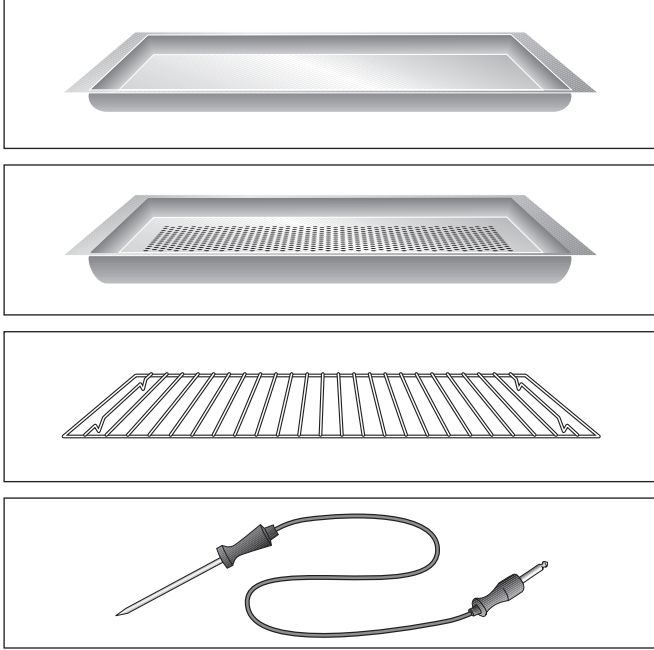
Sağdan birinci pozisyon:
Lambayı açar

Soldan birinci pozisyon:
Özel fonksiyonlar
(temizleme fonksiyonu,
kurutma fonksiyonu,
memory reçeteler)

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
✓	Memory (bellek) programının kaydı
💧	Buharla
🔍	Buhardan arındır

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
- Su giriş hortumu (3 m)
- Atık su çıkış hortumu (3 m)

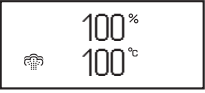
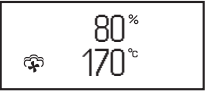
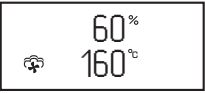
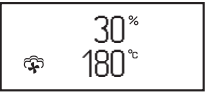
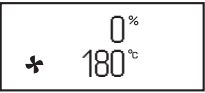
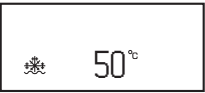
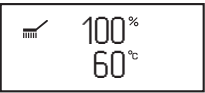
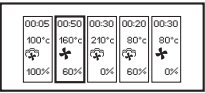
Ayrıca temin edilebilen özel aksesuarlar:

- **GN 114 130:** Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 1/3, deliksiz, 40 mm derinliğinde, 1,5 l
- **GN 114 230:** Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 2/3, deliksiz, 40 mm derinliğinde, 3 l
- **GN 124 130:** Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 1/3, delikli, 40 mm derinliğinde, 1,5 l
- **GN 124 230:** Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 2/3, delikli, 40 mm derinliğinde, 3 l
- **GN 340 230:** Alüminyum dökümden kızartma kabı GN 2/3, 165 mm yüksekliğinde
- **GN 410 130:** Paslanmaz çelikten kapak GN 1/3
- **GN 410 230:** Paslanmaz çelikten kapak GN 2/3
- **GR 220 046:** Grill ızgarası, krom kaplı

Ayrıca temin edilebilen kurulum aksesuarları:

- **GZ 010 011:** Su giriş/çıkış hortumu uzatma parçası
- **WF 040 020:** Kireçten arındırma ve tat filtresi. Su sertlik derecesi, Alman su sertlik ölçeğine göre 7 dereceyi geçtiğinde cihaz bağlanırken monte edilmelidir.
- **WF 040 021:** 3 filtre kartuşundan oluşan set

İşletim Türleri

Ekran göstergesi	İşletim türü	Kullanımı
	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.
	Nem kademesi % 80 Sıcaklık 30 - 230 °C	Kombi işletim: Milföy hamuru, et, tavuk.
	Nem kademesi % 60 Sıcaklık 30 - 230 °C	Kombi işletim: Mayalanmış hamur işleri, ekmek.
	Nem kademesi % 30 Sıcaklık 30 - 230 °C	Kendi neminde pişirme: Hamur işleri. Düşük ısıda pişirme: Et.
	Nem kademesi % 0 Sıcaklık 30 - 230 °C	Sıcak hava: Kek, kurabiye, graten.
	Sıcak havalı grill Sıcaklık 30 - 230 °C	Sebze şiş, karides şiş
	Grill Sıcaklık 30 - 230 °C	Grill sebze, ardıl grill (örneğin bezeli kek), üzeri kaşarlı tost
	Nemli grill Sıcaklık 30 - 230 °C	Sufleler, gratenler
	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.
	Buzunu çözme Sıcaklık 40 - 60 °C	Sebze, et, balık ve meyvenin buzunu düzenli ve koruyarak çözer. Yiyecekler kurumaz ve deformasyona uğramaz.
	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.
	Temizleme fonksiyonu, kurutma fonksiyonu	Temizleme fonksiyonu, kirlenmelerin buharla çözülmelerini sağlar.
	Memory (bellek) programı	Sık sık yapılan yemeklerin ayarlarını kaydetmek ve istenildiğinde bu ayarlara ulaşmak için.

Bağlandıktan Sonra İlk Ayarlar

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

- saat formatı,
- dil,
- saat,
- tarih,
- istenilen ısı birimi ve
- su sertlik derecesini ayarlayabilirsiniz.

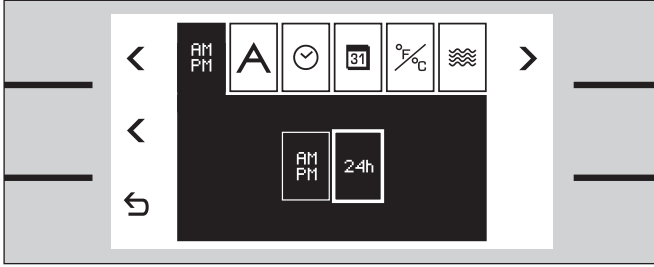
Dikkatinize

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.

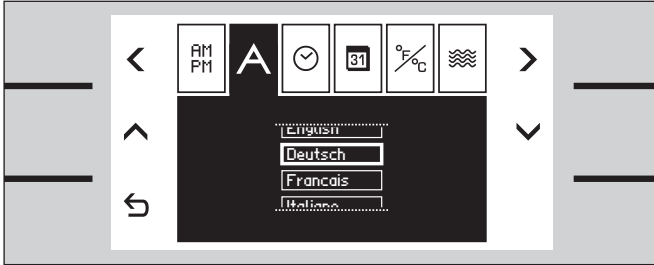
Saat Formatının Seçimi

- 1 Saat formatı fonksiyonu menüde gösterilir. Ekranda AM/PM ve 24 saat formatı olmak üzere iki seçenek belirir. 24 saat formatı fabrika çıkışı ayarlıdır.
- 2 Gerektiğinde ekranın ortasındaki < tuşuyla saat formatını değiştirin.



Dil Ayarı

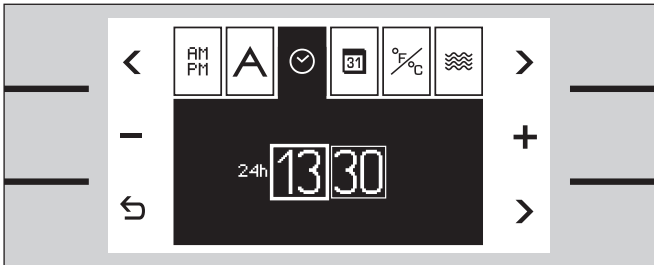
- 1 Menü tuşu > ile dil fonksiyonunu seçin. Ekranda olası metin dilleri gösterilir. Almanca dili fabrika çıkışı ayarlıdır.
- 2 Başka bir dili seçmek istiyorsanız, ^ veya v tuşlarıyla istenilen dili ayarlayın veya metin gösterimi iptal opsiyonunu seçin.

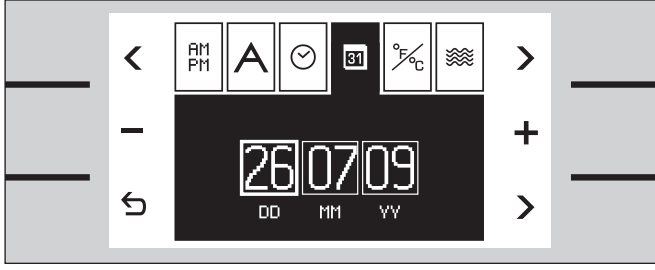


Saat Ayarı

- 1 Menü tuşu > ile saat ⌚ fonksiyonunu seçin.
- 2 + / - tuşlarıyla aktüel saati ayarlayın.

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

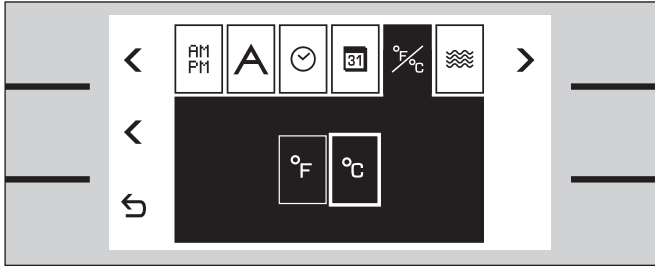




Tarih Ayarı

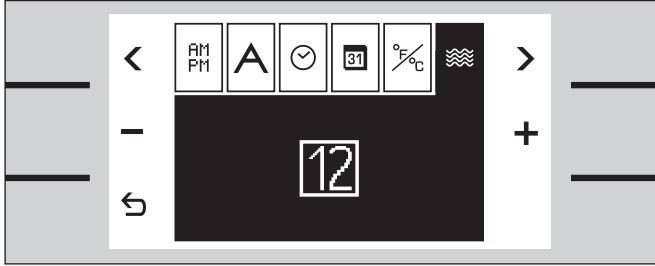
- 1 Menü tuşu > ile Tarih 31 fonksiyonunu seçin.
- 2 + / - tuşlarıyla gün, ay ve yılı girin.

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 °F 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 dokunun. 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 kombi fırınla ilk defa buğulama yaptığınızda cihaz kalibrasyon moduna geçer. Kalibrasyon işleminde buharlı kombi 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 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 ısıнын yanı sıra ekranda **CAL** gösterilir.

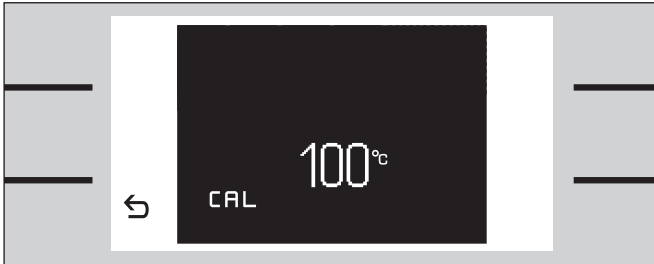
Kalibrasyon yarıda kesilmemelidir. Kalibrasyon esnasında pişirme hücresinin kapısını açmayın.

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.

Taşındığınızda 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.
- Ekranı korumak amacıyla Stand-by modunda GAGGENAU yazısı saat 23.00 ile 6.00 arası söner.
- 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.

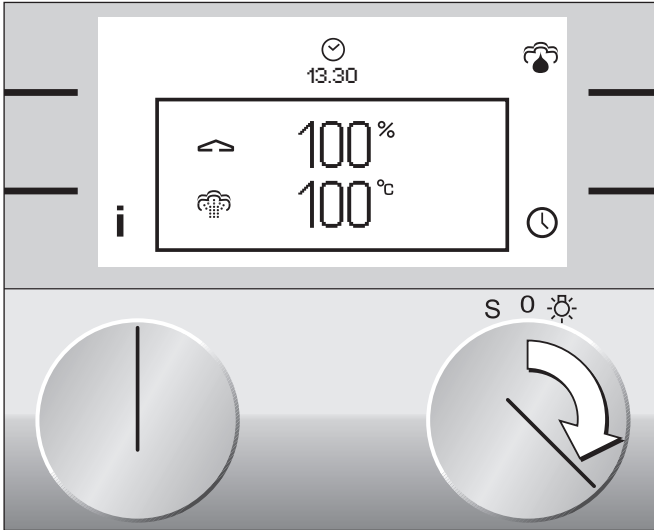
Sağ düğmeyle ısı ayarı yapılır. Pişirme hücresinin lambasını açmak için ısı ayar düğmesini bir kademe sağa çevirir.

Aşağıda gösterilen ısıları ayarlayabilirsiniz:

Buğulama, sıcak hava, grill, sıcak havalı grill, nemli grill	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 İsteddiğiniz işletim türü ekranda gösterilene kadar fonksiyon düğmesini çevirir.
- 2 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 kombi fırını kapatın. Pişirme hücresinin lambası söner. Stand-by ekranı belirir.

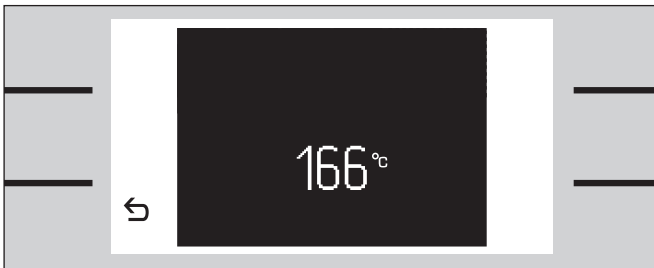
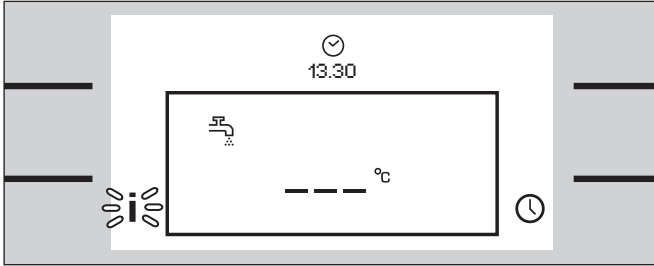
Grill işletimi

Grill ısıtıcısının sıcaklığı güdümlü olarak (açma ve kapama) ayarlanır. Dolayısıyla, kırmızı renkte parlayan ısıtıcı her zaman görülmez. Daha iyi ısı dağılımı için seramik yüzeyin sadece dış kenarı ısıtılır. Bu bir cihaz hatası değildir.

Çekirdek sıcaklık ölçeri grill, sıcak havalı grill ve nemli grill işletim türlerinde kullanmayın. Kablosu sıcak grill alanıyla temas ettiğinde çekirdek sıcaklık ölçeri hasar görür.

Kızartma tavasında hasarları önlemek için, döküm kızartma tavasını (GN 340 230) ilk defa kullanmadan önce aşağıdaki açıklamaları dikkate alın:

- Döküm kızartma tavasını grill modunda ancak kapağını kapatmadan kullanın.
- Döküm kızartma tavasını grill modunda alttan 3. kata veya daha aşağıya sürün.



Çalışma sesleri

Cihaz, çalıştırıldığında her defasında kısaca durulama yapar.

Teknik nedenlerden dolayı, ayarlanan sıcaklığa ve işletim türüne bağlı olarak fanın sesi daha yoğun duyulabilir. Fanın yüksek kademede çalışması cihaz elektroniğini soğutmak için gerçekleşir.

Sıcaklık ve işletim türü değişmese dahi, fan zaman zaman daha yüksek kademede çalışabilir.

Buharlı işletimde çalışma sesleri duyulur: İçeri püskürtme, buhar oluşturma sesleri, dışarı pompalama.

Cihaz kapatıldıktan sonra fan belirli bir süre daha çalışmaya devam eder.

Ekranda sıcaklık göstergesi belirmiyor

Ekranın sol üst kısmında  sembolü ve ısı yerine üç çizgi belirirse: Taze su girişinde sorun var demektir. Besleme hortumunu kontrol edin.

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

Aktüel Isının Sorgulanması

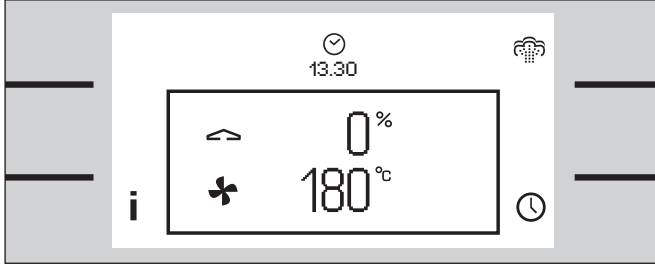
Bilgi **i** tuşuna bastığınızda, pişirme hücreesindeki aktüel ısı birkaç saniye boyunca ekranda gösterilir.  tuşuyla standart göstergeye geri dönülür.

Dikkatinize:

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

Her İşletimden Sonra

Pişirme hücreisini yumuşak bir bezle kurulayın veya kurulama fonksiyonunu kullanın.

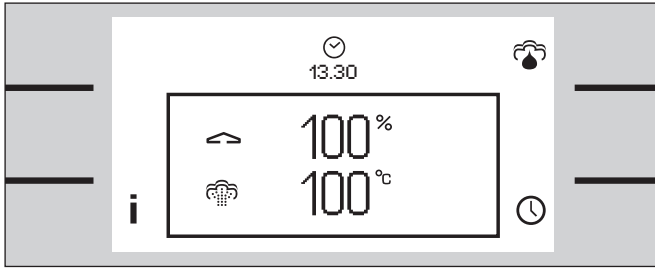


Buharlama

Buharlama fonksiyonuyla pişirme hücre sine hedefli şekilde buhar verilir. Böylece örneğin ekmek veya küçük francaların ı yeterince nemle pişirebilirsiniz.

Buharlama fonksiyonu sadece sıcak hava (% 0 nem) ve % 30 nemle buğulamada çalışır.

Azami 8 saniye olmak üzere buhar vermek istediğiniz süre boyunca  tuşuna dokunun. Tekrar buharlama yapmak için en az bir saniye bekleyin ve yeniden  tuşuna dokunun.



Buhardan Arındırma

Buhardan arındırma fonksiyonuyla pişirme hücre sine soğuk su verilir. Böylece pişirme hücresi soğur ve buhar pişirme hücresinin duvarında yoğunlaşır. Ardından pişirme hücresinin kapısını açtığınızda sadece az miktarda buhar dışarı çıkar.

Dikkat! Açdıktan sonra kapıdan sıcak su damlayabilir.

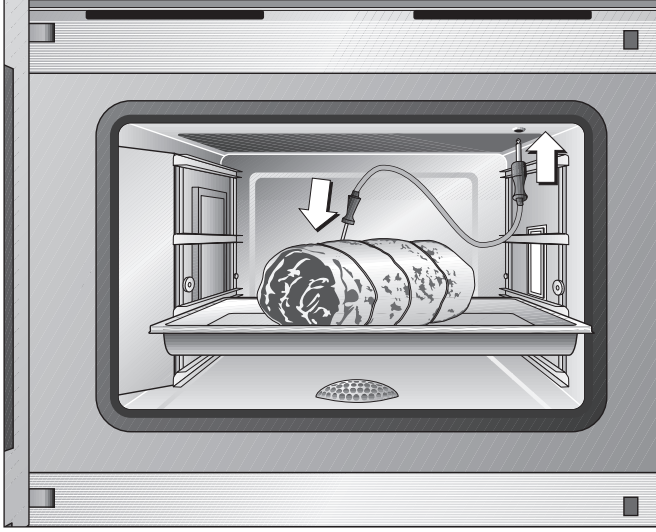
Buhardan arındırma fonksiyonu azami 130 °C ısıda ve % 100, % 80 ve % 60 nem kademelerinde çalışır.

En az bir saniye boyunca buhardan arındırma  tuşuna dokunun. İşlem başlatılır. Ekranda  sembolü belirir.

Buhardan arındırma yakl. 20 saniye sürer. Bu süre boyunca ısıtıcı kapatılır.

Buhardan arındırmanın erken durdurulması: Kapıyı açın veya tekrar buhardan arındırma  tuşuna dokunun.

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 Buharlı kombi fırını istenilen ayarda önceden ısıtın.
- 2 Çekirdek ısı ölçeri pişirilecek gıdanın içine batırın.
- 3 Pişirilecek gıdayı fırına sürün. Çekirdek ısı ölçerin bağlantısını yapın. **⚠ Dikkat, pişirme hücrelerinde bağlantı yaparken yanma tehlikesi söz konusudur!**
- 4 **+** / **-** tuşuyla istenilen çekirdek ısıyı ayarlayın.

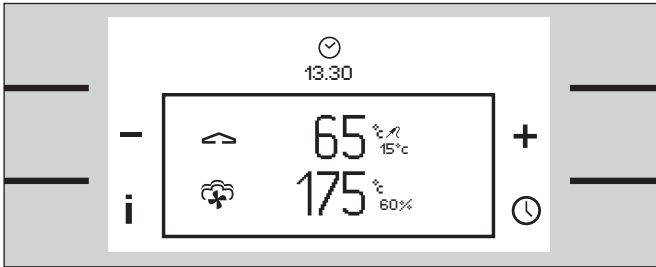
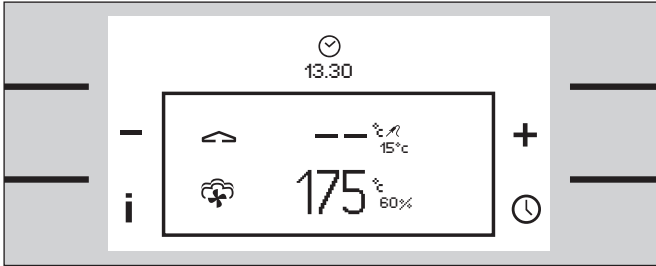
Üst taraftaki büyük göstergede programlanan ısı, küçük göstergede ise aktüel ölçülen çekirdek ısı gösterilir.

Bilgi **i** tuşuna bastığınızda, pişirme hücrendeki 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.

Çekirdek sıcaklık ölçeri grill, sıcak havalı grill ve nemli grill işletim türlerinde kullanmayın.

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.
- 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.
- Sadece tek bir katta hamur işleri yapabilirsiniz. Bu amaçla alttan 2. katı kullanın.
- 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 de bir kat aşağıya sürün. Böylece 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	10-20
Taze fasulye	Delikli	100	100	20-25
Brokoli, çiçekler halinde	Delikli	100	100	10-15
Rezene, dilim	Delikli	100	100	10-15
Sebze çorbası	Delikli / Izgara	100	100	40-50

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	5-10

*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 62-65°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

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

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Istakoz, haşlanmış, ayrılmış, tazeleme	Delikli	70-80	100	10-12
Sazan balığı, mavi, tüm, 1,5 kg, kendi suyunda	Deliksiz	90-100	100	40-50
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	180-200	100	10-12
Fener balığı, 200'er g	Delikli	80-90	100	10-15
Levrek balığı, tüm, 400'er g	Delikli	90-100	100	15-20

**Kabukları açıldığında midyeler pişmiş demektir.

Balığ 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 [%]	Pişme 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
Büyük tarak, 6 adet	Deliksiz	80-90	100	4-8
Morina balığı, 250'şer g	Deliksiz	80-90	100	10-12
Red Snapper, 200'er g	Delikli	80-90	100	12-15
Levrek balığı, 120'şer g	Deliksiz	80-90	100	10-12

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Dil balığı sarması, doldurulmuş, 150'şer g	Delikli	85	100	12-15
Kalkan balığı, 300'er g	Delikli	80-90	100	12-16
Bayağı levrek balığı, 150'şer g	Delikli	80-90	100	15-20
Sudak balığı, 250'şer g	Deliksiz	80-90	100	12-15

Et

Belirtilen pişme süreleri sadece fikir edinme niteliğinde olup, etin pişirilmeden 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 pişirmek 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 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 [%]	Pişme süresi [dk.]
Antrikot, önceden kızartılmış, pembe, 350'şer g	Deliksiz	170-180	0-30	10-20
Fileto, önceden kızartılmış, pembe, milföy hamurunda, 0,6 kg	Delikli, fırın kâğıdıyla	180-200	80-100	30-45
Dana sırtı, önceden kızartılmış, pembe, 1 kg	Deliksiz	160-180	0-60	20-30
Rosto, 1,5 kg Izgara, pişmiş*	Deliksiz	1) 115 2) 150-160 3) 220-230	100 60-80 0	30-40 40-50 30-40
Kuzu budu, önceden kızartılmış, pembe, 1,5 kg	Deliksiz	170-180	0-60	60-80
Karaca sırtı, önceden kızartılmış, pembe, 0,5'er kg	Deliksiz	160-180	0-30	12-18

*Rosto: Pişirmeden 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, deliksiz	1) 210-230 2) 140-160	100 30-60**	15-20 60-90
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 ısılarda piştirme

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

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Ördek göğsü, pembe, 350'şer g	Deliksiz	70-80	30	50-80
Atrikot, 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*	Izgara, deliksiz	1) 150-160 2) 220	60-100 0	80-120 15-30
Ördek göğsü, önceden kızartılmış, pembe, 350'şer g	Deliksiz	160-180	0	8-15
Tavuk, tüm, 1,5 kg	Izgara, deliksiz	1) 170-180 2) 185	60 0	30-45 15-20
Tavuk göğsü, doldurulmuş, buğulama, 200'er g	Delikli	100	100	10-15
Tavuk budu, 350'şer g	Izgara, deliksiz	180-190	80	35-45
Hindi göğsü, buğulama, 200'er g	Delikli	100	100	10-12
Piliç, bıldırcın, güvercin, 300 g	Delikli + Deliksiz	100	100	25-30
Piliç, bıldırcın, güvercin, 300 g	Delikli	180-200	80-100	12-16

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

Garnitürler

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	25-30
Kuskus (250 g + 250 ml su)	Deliksiz	100	100	5-10
Patates grateni (1,5 kg patates)	Deliksiz	180-200	0-30	35-50
Hamur köftesi, 90'ar g	Delikli / Deliksiz	95-100	100	20-25
Uzun taneli pirinç (250 g + 500 ml su)	Deliksiz	100	100	25-35
Doğal pirinç (250 g + 375 ml su)	Deliksiz	100	100	30-40
Mercimek (250 g + 500 ml su)	Deliksiz	100	100	25-35

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]
Hamur işleri, taze, soğutulmuş	Delikli	100	100	3-5
Hamur işleri, doldurulmuş, taze, soğutulmuş	Delikli	100	100	5-10
Kuru fasulye, ıslatılmış (250 g + 1 l su)	Deliksiz	100	100	55-65

Tatlılar

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]
Krem brüle, 130'ar g	Sufle kalıbı / Delikli	90-95	100	35-40
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	100-120	100	5-15
Sütlaç (250 g pirinç + 625 ml süt)	Deliksiz	100	100	30-45
Tatlı graten**	Deliksiz	180-200	0-60	20-40

*Krem karamel ve flanı ısıya dayanıklı şeffaf folyoyla kapatın.

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

Diğerleri

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Piştirme 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, 500 g**	Cam kalıp / Izgara	90	80-100	25-30
İrmik köfte	Deliksiz	90-95	100	8-10
Lazanya	Deliksiz	170-190	0-60	40-60
Sufle	Sufle kalıbı / Izgara	175-200	80	12-20

*Kurutma: İnce dilimler halinde örn. domates, mantar, kabak, elma, armut vs.

**Isıya dayanıklı şeffaf 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 kurummasını önler.

Gıda maddesi	Piştirme tepsi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Elmalı pasta, kapalı	Yaylı kalıp, 20 cm	165-175	0	70-80
Bagels	Deliksiz	190-210	80-100	20-25
Baget, önceden pişirilmiş	Izgara	190-200	0-80	10-15
Pandispanya, yüksek	Yaylı kalıp	160-170	0	30-35
Bisküvi pastası (2 yumurta)	Deliksiz	190-210	0-30	8-11
Milföylü hamur işleri	Deliksiz	190-210	80-100	12-20
Küçük francala (50-100'er g)*	Deliksiz	180-200	80-100	15-25
Küçük francala (önceden pişirilmiş), (ilk başta buharlama yapın)	Izgara	150-170	0	8-15
Ekmek (1 kg) (ilk başta 2-3 kez buharlama yapın)	Deliksiz	1) 210-230 2) 165	30 0	15-20 35-50
Yassı kek	Deliksiz	160-175	0	25-40
Gugelhupf, mayalı tepsi keki**	Deliksiz	160-170	0-60	25-45
1 kg undan mayalı hamur	Gugelhupf kalıbı	160-170	0-30	40-60
Mayalı örgülü pasta (500 g un)	Deliksiz	160-170	60-80	25-35
Muffin	Izgara, muffin sacı	170-180	0-30	20-30
Badem kurabiyesi	Deliksiz	150-160	0	15-20
Kurabiye	Deliksiz	150-175	0	10-20
İnce kek	Kek kalıbı	190-210	0	45-60

*Aşağıda belirtildiği şekilde mükemmel küçük francalar yapabilirsiniz: Fırını 220 °C ısı ve % 30 nem ayarında önceden ısıtın. Pişirilecek malzemeyi fırına koyduktan sonra bir veya iki defa buharlama yapın ve 5 dakika sonra % 0 nem ve 190 °C ısıya ayarlayın.

**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.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Kek	Dört köşe kalıp / Yaylı kalıp	160-175	0-30	50-60
Small Cakes	Deliksiz	150-160	0	35-45
Tulumba	Deliksiz	150-160	0	25-30
Tart	Tart kalıbı	190-210	0-30	30-45
Kremalı bohça, ekler	Deliksiz	180-190	0-30	40-45

Tazeleme (Isıtma)

- 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 piştirme 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 (tabakta)	Izgara	90-100	6-10
Niştastalılar** (makarna, patates, pirinç)	Izgara	120	5-10
Tabaklık yemekler	Izgara	120	8-15

*Dondurulmuş hamur işleri: Dondurulmuş hamur işlerini % 30 nem ayarlayarak ve 2 defa buharlama yaparak pişirebilirsiniz.

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

Grill

- Grill fonksiyonlu tüm işletim türlerinde alttan 1, 2 ve 3. katı kullanın.
- İstenilen kızarma derecesine göre farklı katları kullanın. Alttan 1. katta hafif kızarma sağlanır, alttan 3. katta ise yoğun kızarma elde edilir.
- Kızarma sonucu yetersiz ise, grill işletim türünde 2. katta ardıl kızartma yapabilirsiniz.
- Grill etkisi 5 dakika sonra oluşacağından, grill ve sıcak havalı grill işletim türlerinde 5 dakikadan fazla ön ısıtma yapmayın.
- Çekirdek sıcaklık ölçeri grill, sıcak havalı grill ve nemli grill işletim türlerinde kullanmayın.

Gıda maddesi	Piştirme tepsi, kat	İşletim türü	Isı [°C]	Pişme süresi [dk.]
Patates grateni (1,5 kg patates)	Deliksiz, 1/2/3	Grill+Nem	180	35-40
Sebzeli sufle (1,5 kg sebze)	Deliksiz, 1/2/3	Grill+Nem	180	35-40
Üzeri kaşarlı kabak (4-6 adet yarı)	Deliksiz, 2/3	Grill+Nem	180	20-25
Grill sebze (1 kg) (örneğin kabak, patlıcan)	Deliksiz, 3	Grill	230	12-15
Sebze şiş (5 adet)	Izgara, 3 + deliksiz, 2	Grill/Grill+Sıcak hava	230	Her tarafından 12-14
Üstü açık tost (1-9 adet)	Izgara, 2/3 + deliksiz, 1	Grill	200	12-14
Tost (1-9 adet)	Izgara, 2/3	Grill+Sıcak hava/Grill	230	2-3
Tavuk budu (350'şer g)	Izgara, 3 + deliksiz, 2	Grill+Sıcak hava	180-200	35-40
Bezeli kekin grill yapılması	Yaylı kalıp, 2	Grill	230	5-6
Karides şiş, taze (5 adet)	Izgara, 3 + deliksiz, 2	Grill+Sıcak hava	230	3-5
Alabalık (tüm, 250'şer g)	Izgara, 3 + deliksiz, 2	Grill	230	Her tarafından 10-12

Mayalama

- Mayalamanın anlamı: Kurumadan hamur ve hamur karışımlarını kabartmaya yarar. Kabın 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	25-45

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 piştirme tepsisini sürün. Bu kabın içinde biriken ve et veya kümes hayvanından çözülen buzun suyunu dökün. Evyeyi ardından temizleyin ve bol su akıtın. Piştirme kabını bulaşık deterjanlı sıcak suyla veya bulaşık makinesinde yıkayın.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Isı [°C]	Pişme süresi [dk.]
Üzümsü meyveler, 300 g	Delikli + Deliksiz	45-50	3-4
Rosto, 1000 g	Delikli + Deliksiz	45-50	50-80*
Balık filetosu, 150'şer g	Delikli + Deliksiz	45-50	5-10*
Sebze, 400 g	Delikli + Deliksiz	45-50	8-12*
Gulaş, 600 g	Delikli + Deliksiz	45-50	30-45*
Tavuk, 1000 g	Delikli + Deliksiz	45-50	45-60*
Tavuk budu, 350'şer g	Delikli + Deliksiz	45-50	30-35*

*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 buz en derinlere kadar çözülür.

Konserve etme

- 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.
- Yıkamış kavanozları konserve yapmadan önce buharlı kombi fırınıınızda 100°C ısı ve % 100 nem ayarında 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 tepsi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Meyve, sebze (kapalı konserve kavanozlarında 0,75 l)	Izgara / Delikli	95-100	100	35-40

Suyunu çıkarma

- Meyveyi veya üzüksü meyveleri delikli piştirme tepsinde alttan 3. kata sürün. Akan sıvıyı yakalamak için bir kat alta deliksiz piştirme tepsinini 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 tepsi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Üzüksü meyveler	Delikli + Deliksiz	100	100	60-120

Yoğurt hazırlama

- 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 fırınınızda 100°C ısı ve % 100 nem ayarında 20 – 25 dakika kadar 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 tepsi	Isı [°C]	Nem [%]	Pişme süresi [dk.]
Mayalı yoğurt (kapalı kavanozlarda)	Deliksiz	45	100	240-360

Büyük hacimli yiyeceklerin pişirilmesi

- Büyük hacimli yiyecekleri pişirmek için yandaki taşıyıcı ızgaraları çıkarabilirsiniz.
- Bunun için taşıyıcı ızgaraların ön tarafındaki tırtıllı somunları çözün ve taşıyıcı ızgaraları öne doğru çekerek çıkarın.
- Izgarayı doğrudan pişirme hücresinin tabanı üzerine koyun ve pişirilecek yiyeceği veya kızartma kabını ızgaranın üzerine yerleştirin. Pişirilecek yiyeceği veya kızartma kabını doğrudan pişirme hücresinin tabanı üzerine koymayın.

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.

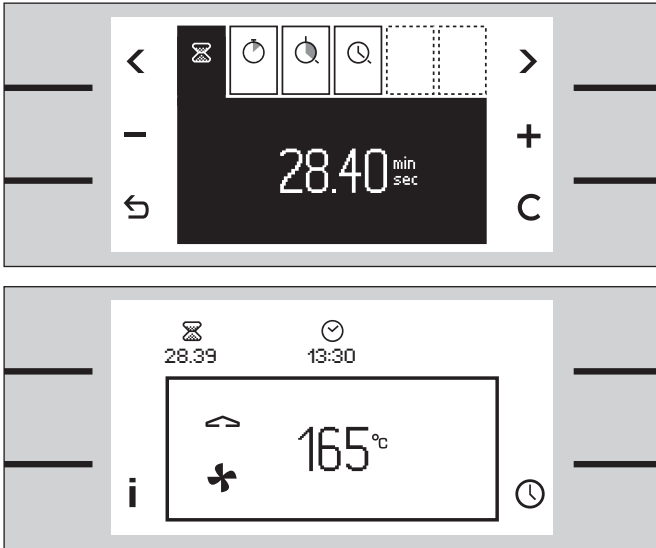
Dikkatinize: Kısa süreli zamanlayıcı, ⏪ tuşuna basılmadan da birkaç saniye sonra çalışmaya başlar.

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.

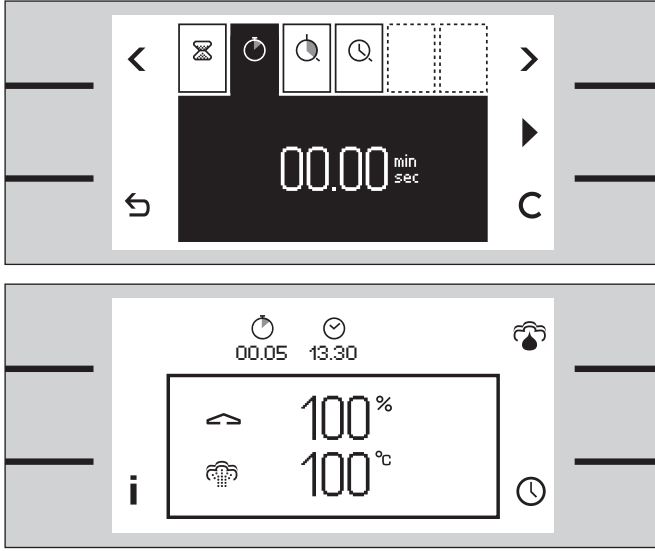
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

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.

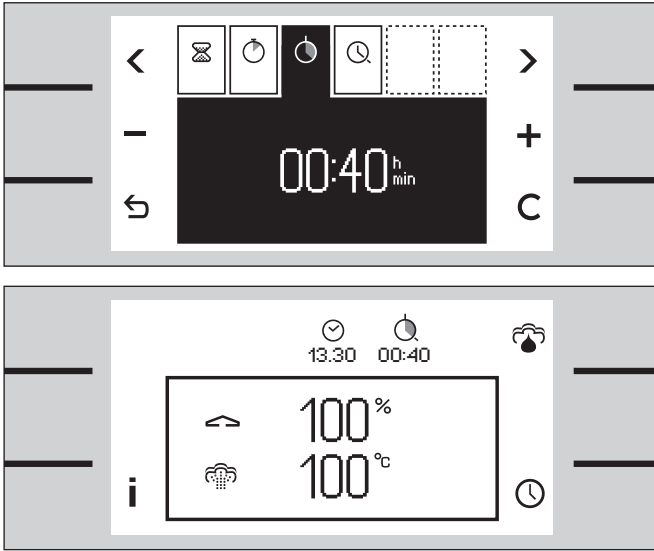
Isıyı ve işletim türünü ayarlayın ve yemeğinizi fırına sürün.

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:

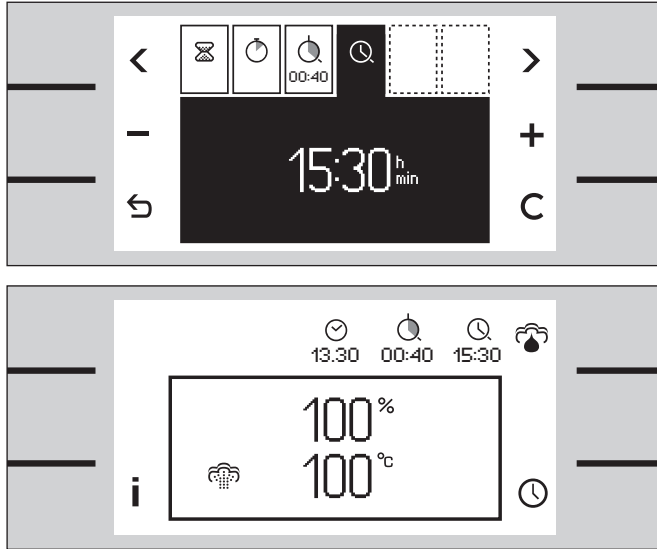
Zamanlayıcı menüsünü çağırın. C tuşuna dokununuz ve ↵ ile onaylayın. Pişme süresi sonu ve pişme süresi silinir.

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'lık 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 hücrelerinde 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 dokununuz. Önerilen değer 28 h ekranda belirir.
- 3 **+** veya **-** tuşuyla istenilen süreyi ayarlayınız.
- 4 Süreyi  tuşuyla başlatınız.

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.

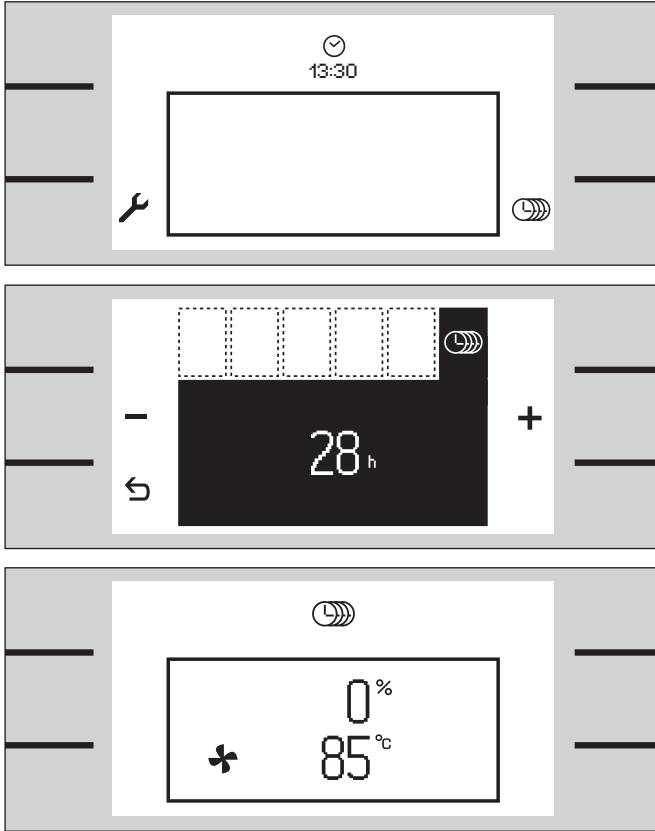
Dikkatinize

 tuşunu bulamazsanız:

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

İşlemin iptali:

Isı ayar düğmesini kapatın.



Memory Reçeteler

Memory reçetelerle hazırlanan bir yemeğin tüm ayarlarını belleğe kaydedebilir ve bu ayarlara istediğiniz her zaman ulaşabilirsiniz. Belleğe altı program kaydedebilirsiniz.

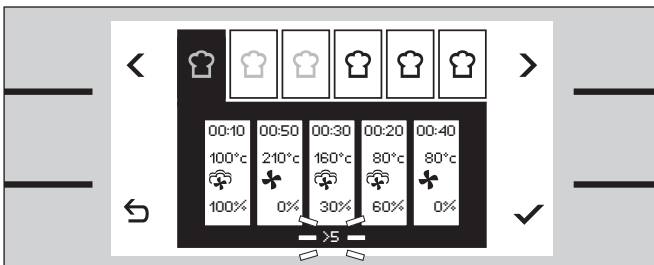
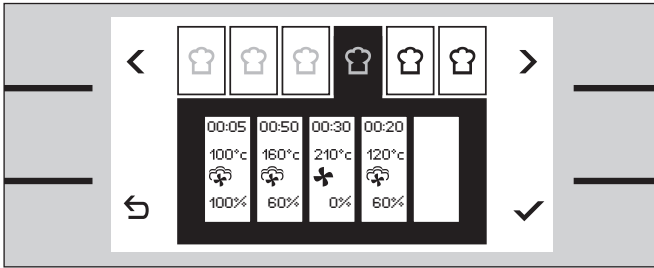
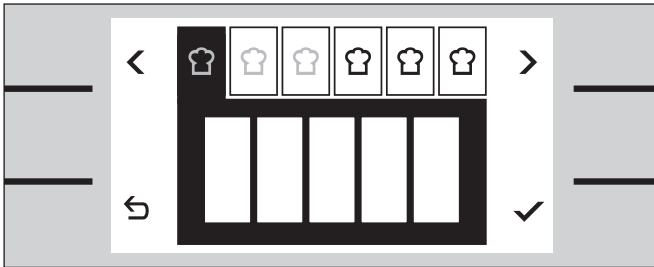
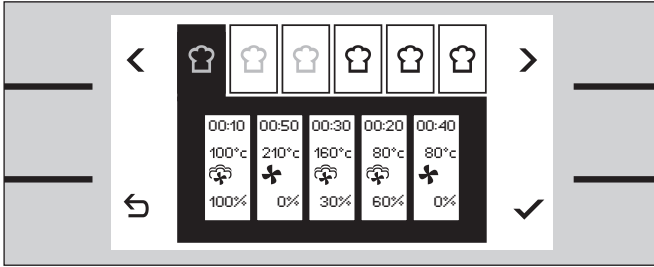
Her bir yemek için en fazla 5 farklı ayar adımı kaydedebilirsiniz. Her ayar adımının en az 2 dakika sürmesi gerekir.

Çekirdek ısı ölçerli bir ayar da kaydedebilirsiniz. Bu durumda pişme süresi değil, programlanan çekirdek ısı kaydedilir.

Memory Menüsüne Erişim

- 1 Isı ayar düğmesini bir kademe sola çevirin.
- 2 Fonksiyon düğmesini bir kademe sola, "Memory Reçeteler" pozisyonuna çevirin.

6 program bellek yeriyle birlikte memory menüsü belirir. Dolu olan program bellek yerleri gri renkle işaretlenir. < veya > menü tuşlarıyla istenilen program bellek yerini seçin. Program bellek yeri doluyorsa, kayıtlı olan ayar adımları gösterilir.



Ayarların Kaydı

- 1 Yemeği istenilen ayarları kullanarak pişirin.
- 2 Pişme süresi sona erdiğinde memory menüsünü çağırın.
- 3 < veya > menü tuşlarıyla istenilen program bellek yerini seçin.
- 4 ✓ tuşuna en az 3 saniye boyunca dokununuz.

En son hazırlanan yemeğin tüm ayar adımları belleğe kaydedilir. Ayarlar ekranda gösterilir.

Dikkatinize

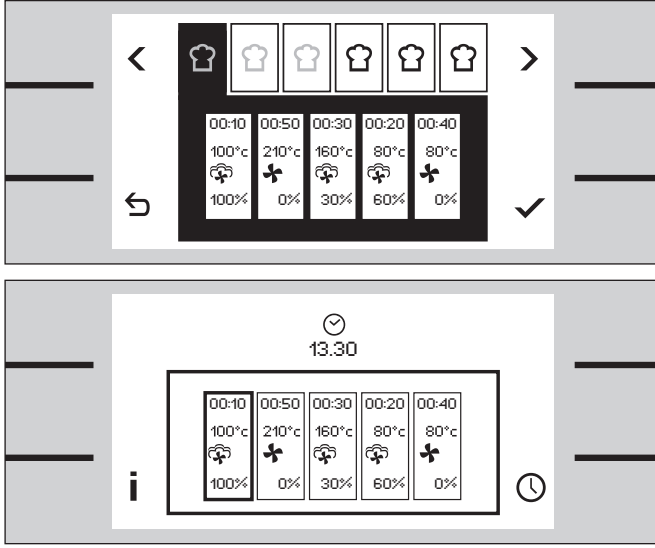
Program bellek yerine yeniden kayıt yapmak istiyorsanız:

Yeni ayarları kaydedin. Eski ayar adımlarının üzerine kayıt yapılır.

Yeni bir yemeğin memory reçete olarak kaydedilebilmesi için cihazın en az 5 dakika kapalı kalması gerekir.

Ekranda >5 ibaresi belirirse:

Kaydetmek istediğiniz program 5'den fazla ayar adımı içeriyor. Sadece son 5 ayar adımı kaydedilir.



Memory Reçetelerin Başlatılması

- 1 Isı ayar düğmesini bir kademe sola çevirin.
- 2 Fonksiyon düğmesini bir kademe sola, "Memory Reçeteler" pozisyonuna çevirin.
- 3 < veya > menü tuşlarıyla pişirmek istediğiniz yemeğin kayıtlı olduğu program bellek yerini seçin.
- 4 ↵ tuşuna dokunun.

Ekranda ayar adımları belirir. Pişirme işlemi çalışmaya başlar. Aktüel işlemekte olan ayar adımının etrafı kalın çerçeveyle kaplıdır.

Program sona erdiğinde ısı ayar düğmesini ve fonksiyon düğmesini kapatın.

Dikkatinize

Programı başlatmak istediğinizde  sembolü yanıp sönüyorsa:

Kaydedilen yemek programlanmış çekirdek ısıyla pişirilmelidir. Memory programını başlatmadan önce çekirdek ısı ölçeri takın.

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 Deactive 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.

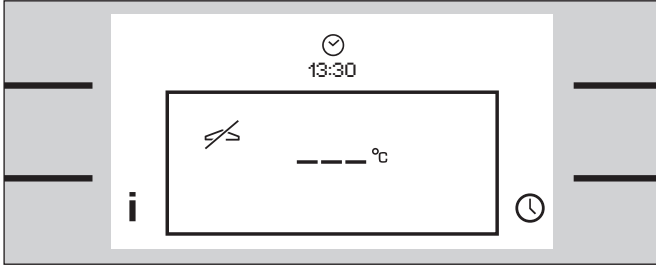
Dikkatinize

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.

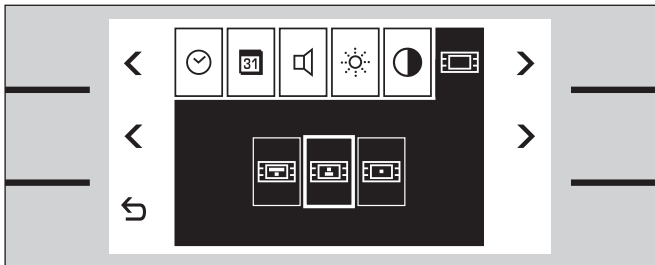
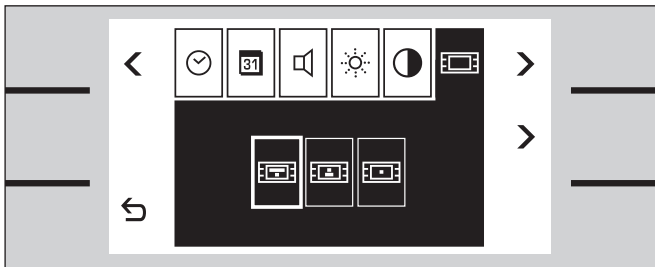
Bu ayarları kendi alışkanlıklarınıza göre uyarlayabilirsiniz: Bu amaçla ısı ayar düğmesini bir kademe sağa, lamba pozisyonuna çevirin.

-  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 göstergeyi 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 formatı (12 h) 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 kademeyle ayarlanabilir.

Bu ayar sadece tuş sesini etkiler. Sinyal sesi değiştirilemez.

Ekran aydınlığı

- 8 kademeyle ayarlanabilir.

Ekran kontrastı

- 8 kademeyle ayarlanabilir.

Kontrast, bakış açısına bağlıdır.

Stand-by göstergesi

- Gaggenau ve saat / Saat ve tarih / Saat

Seçiminiz kısa bir süre için gösterilir.

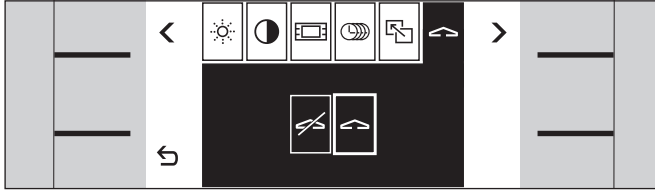
Uzun süreli zamanlayıcı

- Uzun süreli zamanlayıcı tuşunu gizle / göster

Tüm değerleri fabrika çıkışı değerlere getir

- Hayır / Evet

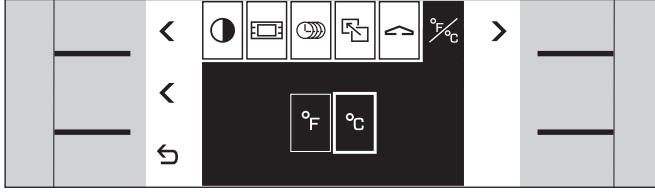
Değerleri silmek için daima ↵ tuşuyla derhal onaylamanız gerekir.



Tanıtım Modu

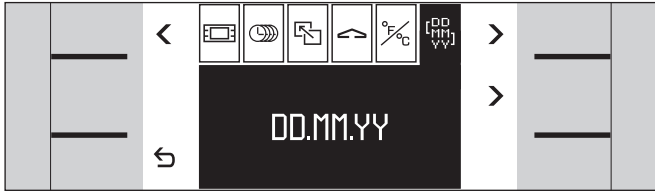
“Tanıtım modu değil” ayarı aktive edilmiş olmalı ve değiştirilmemelidir. Cihaz tanıtım modunda ısıtmaz.

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



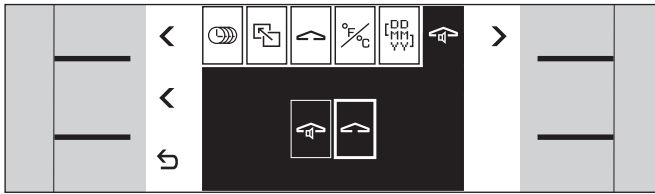
Isı birimi

- °F veya °C



Tarih formatı

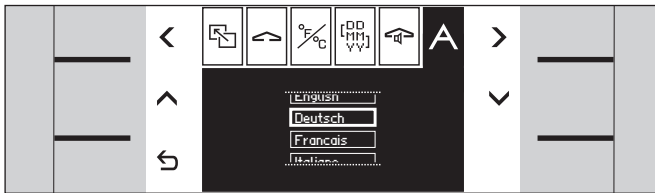
- Gün.Ay.Yıl veya
Gün/Ay/Yıl veya
Ay/Gün/Yıl



Sinyalli / Sinyalsiz ısıtma

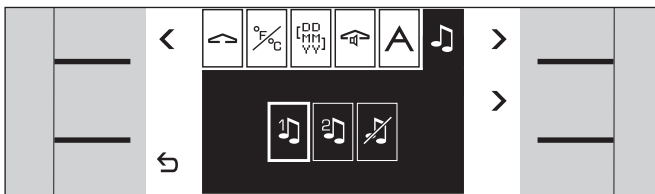
- Sinyalli ısıtma / Sinyalsiz ısıtma

Isıtma sona erdiğinde sinyal sesi duyulur.



Dil

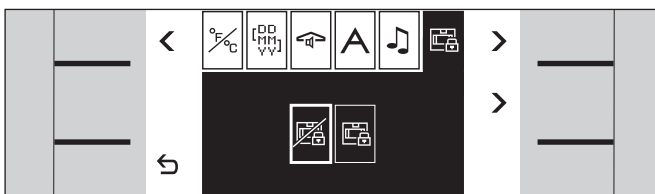
- Metin gösterimi için dili seçin veya metin gösterimini kapatın



Tuş sesi

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

Bu ayar sadece tuş sesini etkiler.
Sinyal sesi değiştirilemez.



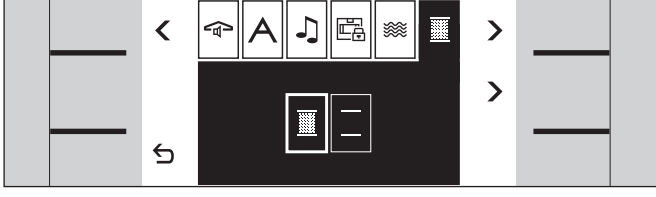
Çocuk emniyeti tuşu önseçimi

- Çocuk emniyeti tuşunu gizle / göster



Su sertliğinin ayarı

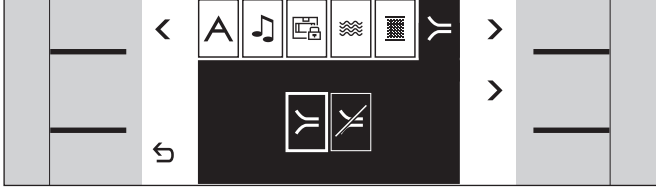
- 1 ile 18 arası ölçülen su sertlik derecesi



Su filtresi

- Filtre mevcut / mevcut değil

„Filtre mevcut” seçeneğini sadece Brita WF 040-020 kireçten arındırma sistemi monte edildiyse seçin.



Kireçten arındırma sembolünü / Filtre kapasite göstergesini 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 parlaticı maddeler
- Klor içeren temizleyici maddeler
- Çizici süngerler veya nesneler
- Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın

Aşırı kirlenmiş pişirme hücresi

Aşırı kirlenmelerde müşteri hizmetlerimizden fırın temizleme jelini (Sipariş No. 463 582) temin etmenizi öneririz. Diğer temizleyiciler cihaza zarar verebilir.

Jeli sürerken lambanın ve tüm contaların (kapı, lamba) temizleyiciyle temas etmemesine dikkat edin. Jeli 12 saatten fazla etkisini göstermesi için bekletmeyin ve bu süre zarfında cihazı ısıtmayın.

Pişirme hücresini suyla iyice temizleyin. Cihazı tekrar kullanmadan önce temizleyici artıklarını tamamen giderin. Aksi takdirde cihazınız zarar görebilir.

Temizleyici üzerindeki üretici bilgilerini de dikkate alın.

Pişirme Kapları

Pişirme kaplarını bulaşık deterjanlı sıcak suyla veya bulaşık makinesinde temizleyin.

Yanarak yapışan artıkları yumuşatın ve bir fırçayla temizleyin.

Cam seramik grill alanı

Pişirme hücresindeki cam seramik grill alanını düzenli aralıklarla cam seramik temizleme maddesiyle temizleyin. Uzman satış noktanızdan veya online mağazamızdan uygun cam seramik temizleyicisini temin edebilirsiniz (Sipariş No. 311298).

Yanarak yapışan artıkları cam temizleyicisiyle giderebilirsiniz (sadece paslanmaz çelikten pişirme hücreli versiyon). Bu esnada pişirme hücresini çizmeye özen gösterin.

Lütfen dikkat: Emaye kaplı pişirme hücreli cihaz versiyonuna sahipseniz, temizlemek için cam kazıcıyı kullanmayın. Grill alanının çevreleyici contası hasar görebilir.

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.

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.

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

Ayar

- 1 Pişirme hücreesindeki kaba kirlenmeleri giderin. Pişirme hücrelerini bulaşık deterjanlı suyla silerek temizleyin. Cihazın kapısını kapatın.
- 2 Fonksiyon düğmesini iki kademe sola çevirin. Isı ayar düğmesini sola, özel fonksiyonlar pozisyonuna çevirin. Temizleme menüsü belirir. Temizleme süresi ekranda gösterilir.
- 3 ↵ tuşuyla başlatın. Temizleme başlar.
- 4 Süre tamamlandıktan sonra ekranda ikinci adım olan durulama belirir.
- 5 Pişirme hücrelerinde çözülen kirleri emici bir süngerle silin.
- 6 Pişirme hücrelerinin kapısını kapatın. ↵ tuşuyla başlatın. Cihaz yakl. 2 dakika boyunca durur.

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

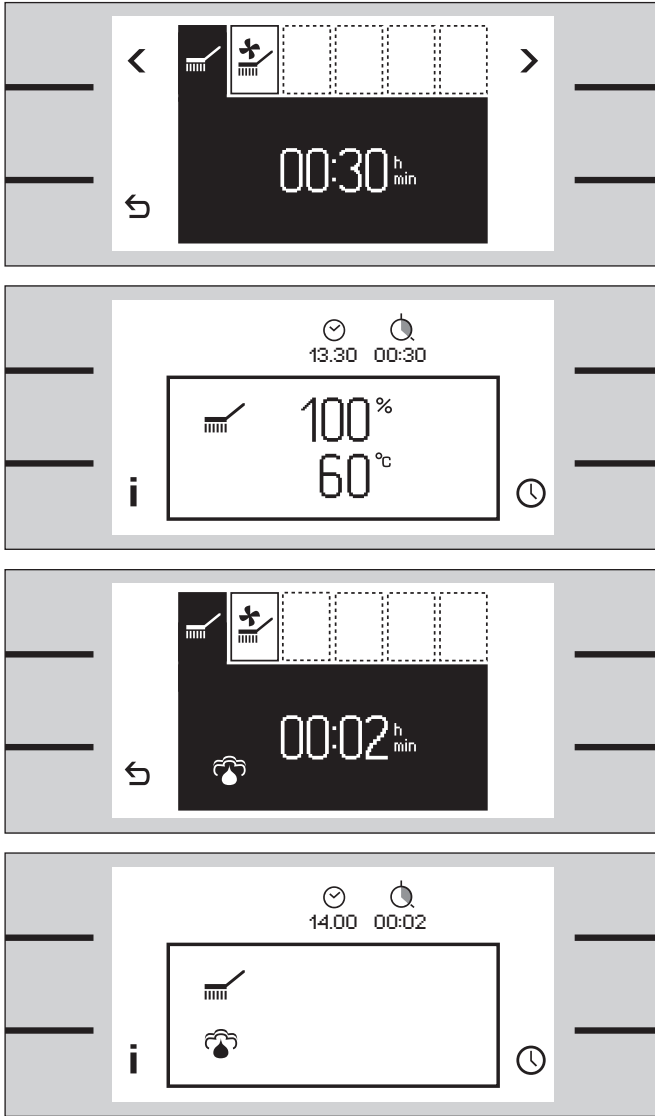
Pişirme hücrelerini kurutma fonksiyonuyla kurutun.

Dikkatinize

Temizleme fonksiyonunun süresi değiştirilemez. Temizleme fonksiyonu boyunca pişirme hücrelerinin 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 hücreni kurutma fonksiyonuyla kurutabilirsiniz. Buğulama işleminden sonra da pişirme hücreni kurutma fonksiyonuyla kurutabilirsiniz.

Ayar

- 1 Fonksiyon düğmesini iki 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.

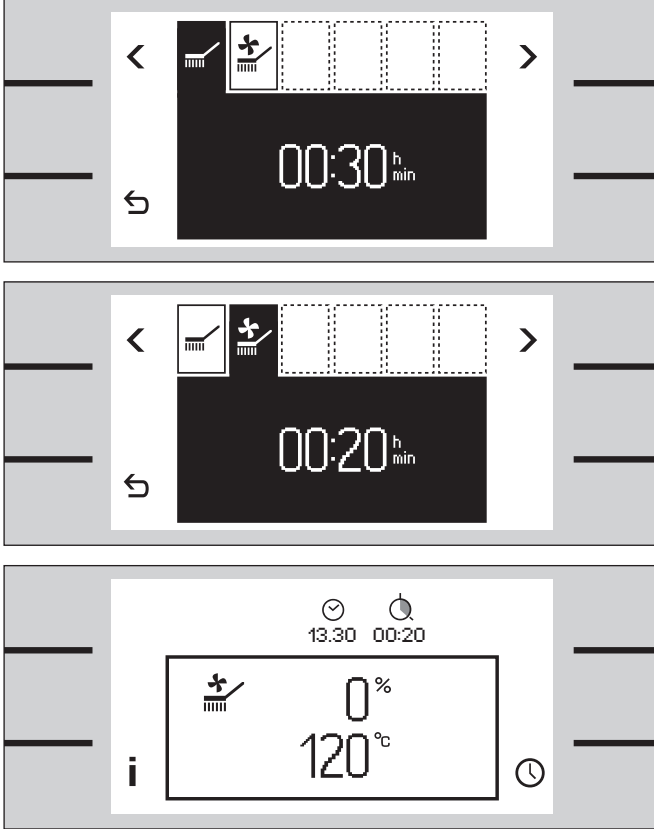
Süre sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Kurutma işlemi tamamlanmıştır. Isı ayar düğmesini kapatın.

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

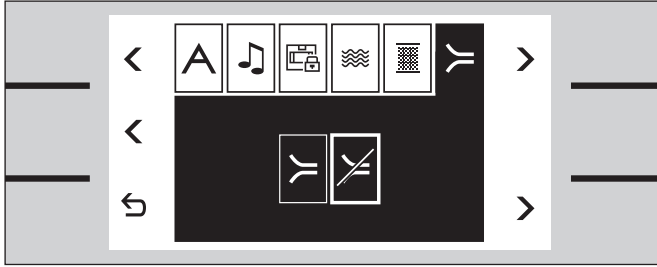
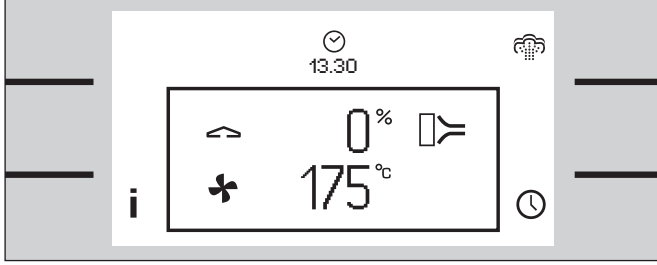
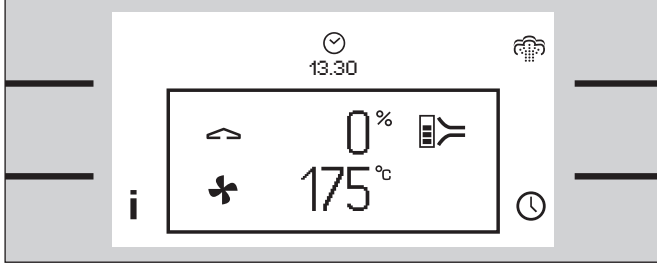
Dikkatinize

Ekranda üç çizgi belirirse:

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



Filtre Kartuşunun Değiştirilmesi



Su giriş hattına Brita WF 040-020 kireçten arındırma sistemini monte ettiyseniz, belirli aralıklarla filtre kartuşunu değiştirmeniz gerekir.

Temel ayarlarda „Filtre mevcut“ ayarını yapın. Cihaz elektroniği, girilen su sertlik derecesine ve kullanılan işletim türlerine göre kapasiteyi hesaplar. Filtreyi değiştirme vakti yaklaştığında, her alıştırma esnasında kalan kapasite kısa bir süre için sembolle ekranda gösterilir.

Ekrandaki kapasite göstergesi boşaldığında, gösterge cihaz açıkken sürekli yanar. Filtre kartuşunu değiştirin.

Filtreyi değiştirdikten sonra kapasite göstergesini temel ayarlar üzerinden sıfırlayın.

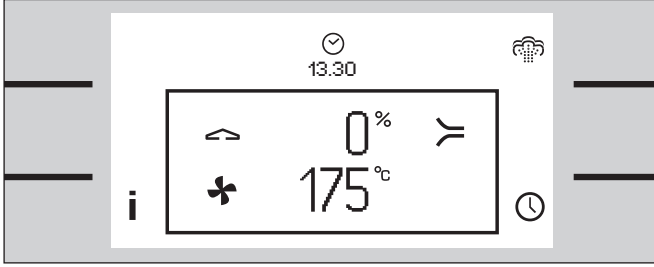
Dikkatinize

Ayarlanmış olan su sertlik derecesine ve kullanılan işletim türlerine bağlı olarak, ekranda filtre değişimi sembolünün yanması belirli bir zaman alabilir.

Su sertliğine bağlı olmaksızın, kireçten arındırma sisteminin üreticisi hijyenik nedenlerden ötürü filtre kartuşunun yılda bir kez değiştirilmesini önermektedir.

Kireçten Arındırma

Su giriş hattına Brita WF 040-020 kireçten arındırma sistemi monte etmediyseniz, pişirme hücresindeki yan sacı belirli aralıklarla kireçten arındırmanız gerekir.



Ekranında kireçten arındırma sembolü  belirdiğinde cihazı kireçten arındırın.

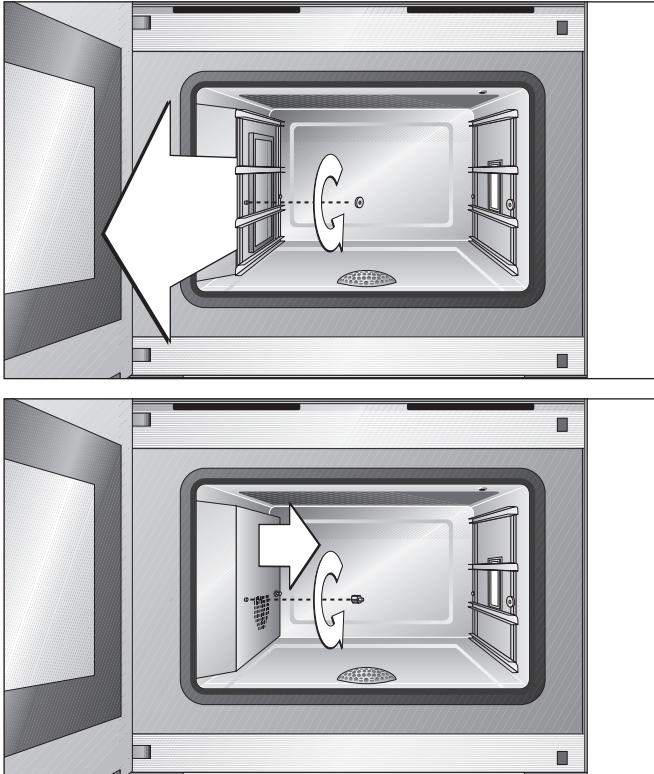
Cihazı kireçten arındırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin!

Yan sacı sökerken pişirme hücresini çizmemeye özen gösterin. Su çıkış süzgecine küçük parçaların girmemesine dikkat edin. Öneri: Pişirme hücresi tabanına bir bulaşık bezi serin.

Sadece müşteri hizmetleri tarafından tavsiye olunan kireçten arındırma maddesini kullanın (Sipariş No. 311 138). Diğer kireçten arındırma maddeleri cihazda hasarlara yol açabilir. 500 ml suyu ve 100 ml kireçten arındırma maddesini karıştırarak kireçten arındırma solüsyonunu hazırlayın. Kireçten arındırma maddesini cihazın gövde parçalarına sürmeyin.

Yan sacı temizlemek için çizici veya ovucu temizlik maddeleri kullanmayın.

Yapılması Gerekenler



- 1 Sol ön taraf taşıyıcı ızgaradaki tırtıllı somunu çözün. Taşıyıcı ızgarayı öne doğru çekerek çıkarın.
- 2 Yağ filtresini yukarı doğru çıkarın.
- 3 Ön vidayı 13'lük lokma anahtarla çözün. Cihaz versiyonuna göre 13'lük arka vidayı da çözün. Yan sacı çıkarın ve kireçten arındırın.
- 4 Şayet gerekirse, pişirme hücresinde kalan kireç artıklarını kireçten arındırma solüsyonuyla temizleyin. Kireçten arındırma maddesinin tüm artıklarını sade suyla yıkayarak tamamen temizleyin.
- 5 Yan sacı tekrar yerine takın. Yağ filtresini ve taşıyıcı ızgarayı tekrar yerine takın.
- 6 Tüm parçaların sabitliğini kontrol edin.
- 7 Kireçten arındırma sembolünü temel ayarlar üzerinden sıfırlayın.

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.

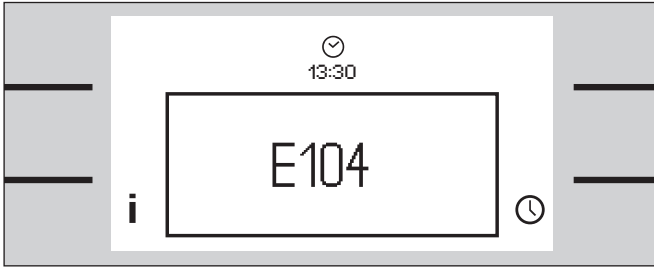
⚠ Dikkat! Usulüne uygun yapılmayan onarımlar neticesinde sizin için büyük tehlikeler oluşabilir.

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 belirir.

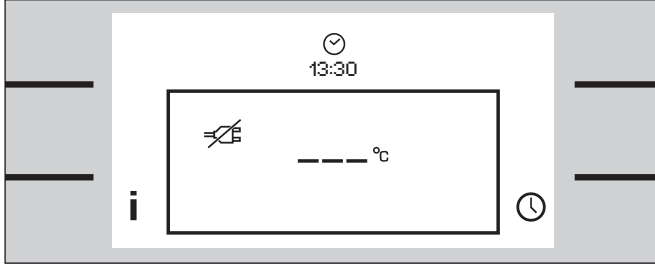
Ekranda E003, E303, E115 veya E215 kodu belirdiğinde cihaz aşırı ısınmıştır. Cihazı kapatın ve soğumaya bırakın.

Ekranda bir başka hata mesajı belirdiğinde müşteri hizmetlerine başvurun. Verilen hata kodunu ve cihaz modelini lütfen müşteri hizmetlerine bildirin. Cihaz modeli için tip etiketine 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 ve tarihi ayarlayın.

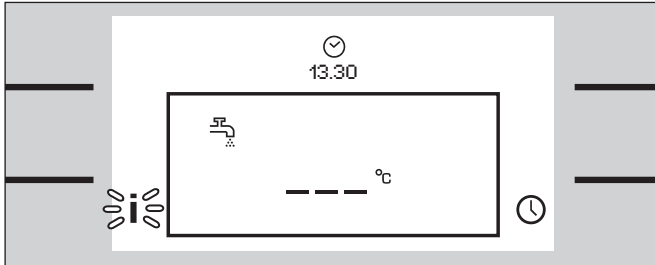
Dikkatinize: Temel ayarlar, birkaç gün süren elektrik kesilmesinden sonra da kayıtlı kalır.



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.



Cihaza Su Gelmiyorsa

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

Su bağlantısını kontrol edin.

Arızaların giderilmesi

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
Buhar görülüyor.	100°C üzerinde su buharı gözle görülmez.	Normal
Üst fan pervazından yoğun buhar çıkıyor.	Cihaz kendini kalibre ediyor veya ısıyor ya da işletim türü değiştirildi.	Normal
	Cihaz kalibre edilmedi.	Cihazı kalibre edin.
Kapının yan tarafından yoğun buhar çıkıyor.	Kapı contası kirli veya gevşek.	Kapı contasını temizleyin veya oluğa yerleştirin.
"Buhardan arındırma" sembolü belirmiyor.	Fonksiyon sadece pişirme hücresi sıcaklığının 130°C altında olduğunda mümkündür.	Normal
Cihaz artık doğru buharlama yapmıyor.	Cihazda kireçlenme var.	Kireçten arındırma programını başlatın.
Cihaz çalışmıyor, ekran boş.	Elektrik fişi takılı değil.	Cihazın elektrik bağlantısını kurun.
	Elektrik kesildi.	Diğer mutfak aletlerinin çalışıp çalışmadıklarını kontrol edin.
	Sigorta bozuk.	Cihazın sigortasının sağlam olduğunu sigorta kutusundan kontrol edin.
	Kullanım hatası veya ender görülen hatalı gösterge.	Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatın ve yaklaşık 10 saniye sonra tekrar açın.
Cihaz çalışmıyor, ekran reaksiyon göstermiyor.	Çocuk kilidi aktive edildi (kilitli kapı sembolü belirir).	Çocuk kilidini deaktive edin (çocuk kilidi tuşuna en az 6 saniye basın).
Cihaz ısınmıyor, ekran normal.	Cihaz tanıtım modunda.	Tanıtım modunu temel ayarlar üzerinden deaktive edin.
Grill ısıtıcısı sadece kenarlardan ısıyor, ortadan ısınmıyor.	Optimal ısı dağılımı için grill alanı sadece kenardan ısınır.	Normal
Cihaz çalışmıyor, ekranda "Su musluğu" sembolü beliriyor.	Cihazda su yok.	Su bağlantısını kontrol edin.
Kalın tınlama sesi.	Atık su pompası çalışmaya başlıyor.	Normal işletim sesi.
	Cihaz birkaç gün kullanılmadı.	Normal: Çalıştırma esnasında otomatik yıkama.
Pişirme esnasında "plop" sesi duyuluyor.	Büyük sıcaklık farkı nedeniyle gerilim yayılımı.	Normal
Ekranda E003, E303, E115 veya E215 hata mesajı beliriyor.	Cihaz aşırı ısındı.	Cihazı kapatın ve soğumaya bırakın.
Ekranda bir başka hata mesajı (Exxx) beliriyor.	Teknik arıza.	Müşteri servisine haber verin.

No.GG



Çağrı Yönetim Merkezi
444 55 33

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkیات anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilememesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamini yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamininin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlarından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün **GAGGENAU** için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.	Sanayi ve Ticaret Bakanlığı
Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51	Garanti Belgesi
34770 Ümraniye/İSTANBUL	Belge Numarası : 54161
Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88	Belge Onay Tarihi : 24.06.2008

Değerli Müşterimiz,

Gaggenau Çağrı Yönetim Merkezi 444 55 33 nolu telefon numarası ile hafta içi ve cumartesi günü 8:00 - 22:00, pazar günleri ise 10:00 - 18:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında arayıp isim, soyadı ve alan kodu ile birlikte telefon numaranızı bıraktığınızda sizinle irtibata geçilecektir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu öğrenebilir veya arzu ettiğiniz diğer hizmet seçeneklerimizden faydalanabilirsiniz.

Size daha iyi hizmet verebilmemiz için aşağıdaki konularda bize yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda 444 55 33 nolu Gaggenau Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen Gaggenau Yetkili Servis teknisyenine "GAGGENAU YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz.
4. Yetkili Servis teknisyenimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip iletmek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve daha sonraki başvurularınız için saklamaya özen gösteriniz.

Gaggenau Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.gaggenau.com adresindeki "iletişim" bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0216 528 96 29 nolu telefona faks çekerek ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz aşağıdaki gibidir.

Gaggenau Türkiye

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Caddesi No: 51 Ümraniye - İSTANBUL

Gaggenau Çağrı Merkezi
444 55 33

GAGGENAU

DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

İMZASI VE KAŞESİ :

MALIN

CİNSİ :
MARKASI : GAGGENAU
MODELİ : FIRIN

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

AZAMI TAMİR SÜRESİ :

KULLANIM SÜRESİ : 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Üretici Firma : FBH-Almanya
BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München-Almanya
Phone : +49 (89) 45 90 01
Fax : +49 (89) 45 90 21 28

SATICI FİRMANIN

ÜNVANI :
ADRESİ :
TELEFONU :
TELEFAKSI :
TARİH/İMZA/KAŞE



Gaggenau Çağrı Yönetim Merkezi
ve Garanti Belgesi Bilgileri

GAGGENAU

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

9000660436 EB 910725 tr

GAGGENAU