

BSP 220/221

Buharlı pişirici

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	3
Hasar nedenleri	4
Çevre koruma	4
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	4
Enerji tasarruf önerileri	4
Cihazın tanıtımı	5
Buharlı kombi fırın	5
Ekran ve kumanda elemanları	6
Semboller	6
Renkler ve görüntüleme	6
Ek bilgiler i ve i [®]	6
Soğutucu fan	7
Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları	7
Aksesuar	8
Özel aksesuarlar	8
İlk kullanımdan önce	8
Dilin ayarlanması	8
Saat formatının ayarlanması	9
Saatin ayarlanması	9
Tarih formatının ayarlanması	9
Tarihin ayarlanması	9
Su sertlik derecesinin ayarı	9
İlk işleme almanın sonlandırılması	10
Kalibrasyon	10
Aksesuarın temizlenmesi	10
Cihazı aktif hale getirme	11
Standby	11
Cihazı aktif hale getirme	11
Cihazın kullanımı	11
Su haznesinin doldurulması	11
Pişirme hücresi	12
Aksesuarın yerleştirilmesi	12
Çalıştırma	12
Her kullanım sonrası	12
Emniyet kapatması	13
Zamanlayıcı fonksiyonları	13
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	13
Kısa süreli zamanlayıcı	13
Süre ölçer	14
Pişirme süresi	14
Pişirme süresi sonu	15
Uzun süreli zamanlayıcı	16
Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması	16
Çocuk kilidi	17
Çocuk emniyetinin devreye alınması	17
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	17

Temel ayarlar	18
Temizleme ve bakım	20
Temizleme maddeleri	20
Temizleme programı	21
Kireç çözme programı	21
Taşıyıcı ızgaraların alınması	22
Arızalar - Ne yapmalı?	23
Elektrik kesintisi	23
Demo modu	23
Pişirme hücresi lambasının değiştirilmesi	24
Müşteri hizmetleri	24
Tablo ve öneriler	26
Sebze	26
Sebze – Düşük buharda	27
Balık – Buharda pişirme	27
Balık – Düşük buharda	28
Etin/Kanatlıların düşük sıcaklıkta buharda pişirilmesi	29
Et/Sosis – Isıtma	29
Kanatlılar – Buharda pişirme	30
Garnitürler	30
Tatlılar	30
Diğerleri	31
Tazeleme (Isıtma)	31
Mayalama (kabartma)	31
Buzunu çözme	31
Konserve etme	32
Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)	32
Yoğurt yapımı	33
Büyük hacimli yiyeceklerin pişirilmesi	33

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.gaggenau.com ve Online-Mağaza: www.gaggenau-eshop.com

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman socket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuar, pişirme alanına her zaman doğru itilmelidir. bkz. Kullanım kılavuzundaki aksesuar tanımı.

Yangın tehlikesi!

Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima

soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Çalışma sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Havalandırma boşluklarına temas edilmemelidir. Çocukları uzak tutunuz.

Haşlanma tehlikesi!

- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Buharlaştırma kabındaki su cihaz kapatıldıktan sonra hala sıcaktır. Buharlaştırma kabı cihaz kapatıldıktan hemen sonra boşaltılmamalıdır. Temizlemeden önce cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- Pişirme kabının çıkartılması sırasında sıcak sıvı sıçrayabilir. Sıcak pişirme kapları sadece fırın eldiveni kullanılarak dikkatlice çıkartılmalıdır.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Hiçbir şeyi doğrudan pişirme alanının tabanına yerleştirmeyiniz. Fırın zemini üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.
Pişirme alanı tabanı ve buharlaşma kabı daima boş bırakılmalıdır. Kapları daima tel ızgaranın üzerine veya delikli pişirme kabının içine yerleştiriniz.
- Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Aşırı klorit içeren musluk sularında (>40 mg/l), gazsız ve az kloritli maden sularının kullanılmasını öneririz. Musluk suyunuza ilişkin verileri yerel su idarenizden edinebilirsiniz.
- Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.
- Pişirme hücrelerinde sadece orijinal aksesuarları kullanın. Paslanan malzemeler (örneğin servis tepsileri, çatal-bıçak) pişirme hücrelerinde paslanmaya yol açabilir.
- Sadece orijinal küçük parçalar kullanın (örneğin tırtıllı somunlar). Kaybolmaları halinde küçük parçaları yedek parça servisimizden sipariş edin.
- Delikli bir pişirme kabı ile buharda pişirirken daima fırın tepsisini veya deliksiz pişirme kabını altına itiniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.
- Kapalı pişirme alanında uzun süre, ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Bunlar pişirme alanında korozyona neden olabilmektedir.
- Tuz, acı soslar (örneğin ketçap, hardal) veya tuzlu yemekler (örneğin tuzlanmış rosto) klorid ve asit içerir. Bunlar paslanmaz çeliğin yüzeyini tahriş eder. Artıkları daima derhal giderin.
- Meyve suyu pişirme alanında lekeler bırakabilir. Meyve suyunu daima hemen temizleyin ve arkasından nemli ve kuru bir bez ile siliniz.
- Cihazınızın pişirme hücreleri yüksek nitelikli paslanmaz çelikten üretilmiştir. Yanlış bakım neticesinde pişirme hücrelerinde paslanma belirebilir. Kullanım kılavuzunda yer alan koruyucu bakım ve temizlik talimatlarını dikkate alın. Her kullanım sonrası pişirme hücrelerini cihaz soğuduktan hemen sonra temizleyin. Temizledikten sonra pişirme hücrelerini kurutma programıyla kurutun.
- Kapı contasını çıkarmayın. Kapı contası hasar gördüğünde cihazın kapısı artık tam kapanmaz. Bitişik mobilya panelleri hasar görebilir. Kapı contasının değiştirilmesini sağlayın.
- Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Çevre koruma

Cihazın ambalajını çıkarın ve ambalajı çevreyi koruma kriterlerine uygun şekilde imha edin.

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2012/19/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Enerji tasarruf önerileri

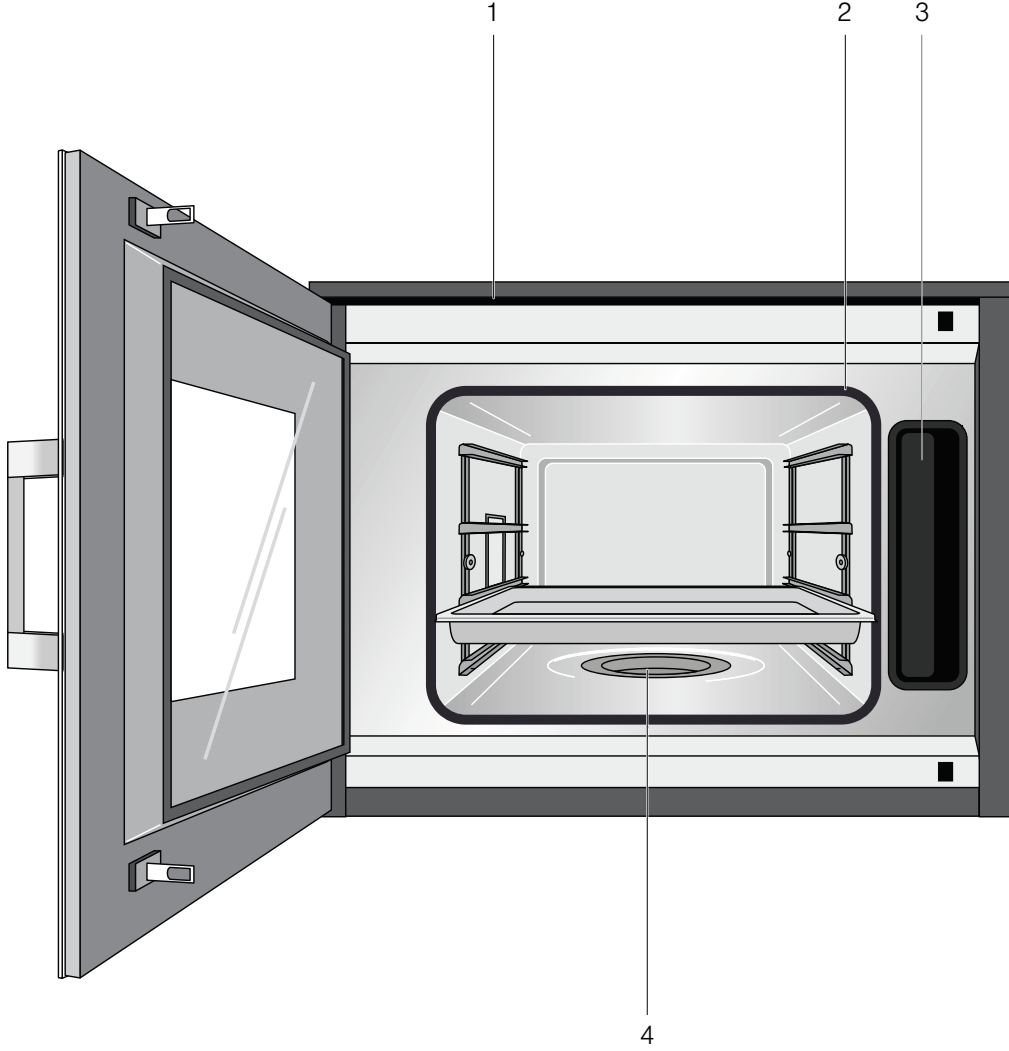
- Pişirme işlemi sırasında cihazın kapısını mümkün oldukça sık sık açmamaya özen gösterin.
- Uzun pişirme sürelerinde kalan ısıdan faydalanmak için pişirme süresi sona ermeden 10 dakika önce buharlı pişiriciyi kapatabilirsiniz.
- Buharda pişirme modunda aynı anda birkaç tepsi katını kullanabilirsiniz. Farklı pişirme sürelerine sahip yiyeceklerde ilk önce en uzun pişme süresine sahip olan yiyeceği fırına sürün.

Cihazın tanıtımı

Burada yeni cihazınızı tanıyacaksınız. Sizlere kumanda bölümünü ve tek tek kumanda elemanlarını

açıklayacağız. Pişirme alanı ve aksesuarlar hakkında bilgi edineceksiniz.

Buharlı kombi fırın



1 Havalandırma delikleri

2 Kapı contası

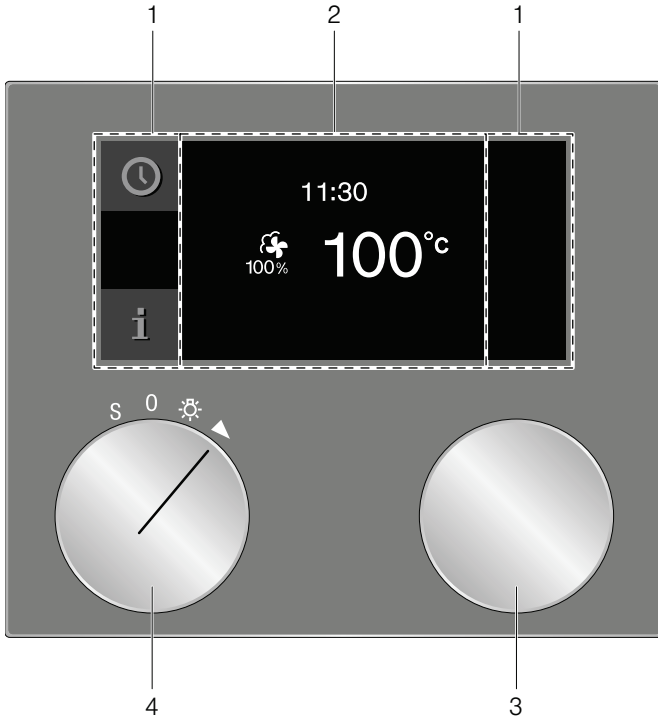
3 Su haznesi

4 Buharlaştırma kabı

Ekran ve kumanda elemanları

Bu kılavuz birçok farklı cihaz sürümleri için uygundur. Cihaz tiplerine göre ufak farklılıklar görülmesi mümkündür.

Kumanda, bütün cihaz sürümlerinde aynıdır.



1	Kumanda bölümü	Bu alanlar dokunmaya duyarlıdır. İlgili fonksiyonu seçmek için bir sembole dokununuz.
2	Ekran	Ekran örn. güncel ayarları ve seçim imkanlarını gösterir.
3	Döner düğme	Döner düğmeyle sıcaklığı seçebilirsiniz ve başka ayarları yapabilirsiniz.
4	Fonksiyon seçme düğmesi	Fonksiyon seçme düğmesiyle ısıtma türü, temizleme programı ya da temel ayarları seçebilirsiniz.

Semboller

Sembol	Fonksiyon
▶	Başlat
■	Durdur
	Beklet/Sona erdirmeye
X	Sonlandırma
C	Silme
✓	Onaylayınız/Ayarları kaydediniz
>	Seçim oku
i	Ek bilgileri çağırınız
⤴	Durum göstergesi ile ısıtma
⤵	Ayarların düzenlenmesi

🔒	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağırmak
🕒	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
🚧	Demo modu

Renkler ve görüntüleme

Renkler

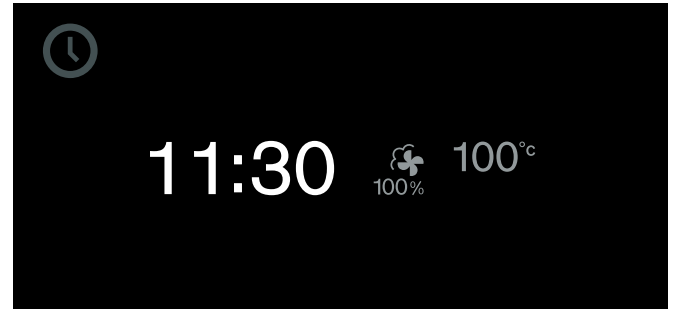
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

Turuncu	İlk ayarlar Temel fonksiyonlar
Mavi	Temel ayarlar Temizleme
Beyaz	Ayarlanabilir değerler

Gösterge

Sembollerin, değerlerin ya da komple ekranın göstergesi duruma göre değişir.

Zoom	O an gösterilmekte olan ayar büyütülerek gösterilir. İşlemekte olan süre, dolmadan kısa bir süre önce büyütülerek gösterilir (örneğin zamanlayıcıda son 60 saniye).
Azaltılmış ekran göstergesi	Kısa süre sonra ekran göstergesi azaltılır ve sadece en önemli bilgiler gösterilir. Bu fonksiyon ön ayarlıdır ve temel ayarlar üzerinden değiştirilebilir.



Ek bilgiler i ve i[®]

i sembolüne dokunarak ek bilgilere ulaşabilirsiniz.

Önemli bilgiler ve talimatlar için i[®] sembolü belirir. Güvenlik ve çalışma durumuna ilişkin önemli bilgiler zaman zaman otomatik olarak gösterilir. Bu mesajlar birkaç dakika sonra otomatik olarak söner ya da ✓ ile onaylanmaları gerekir.

Başlamadan önce örneğin ayarlanmış ısıtma türüne yönelik bilgiler edininiz. Bu şekilde güncel ayarın yemeğiniz için uygun olup olmadığını kontrol edebilirsiniz.

Çalışma sırasında örneğin dolan ve kalan süreye ve/veya güncel pişirme alanı sıcaklığına yönelik bilgiler alınız.

Bilgi: Sürekli çalışmada, ısıtmadan sonra düşük sıcaklık dalgalanmaları görülmesi normaldir.

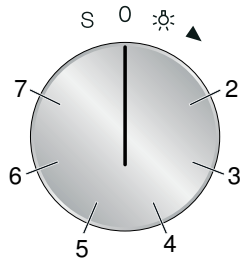
Soğutucu fan

Cihazınızın soğutucu fana sahiptir. Soğutucu fan çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava cihaz versiyonuna göre kapının üstünden ya da altından dışarı çıkar.

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

Dikkat! Havalandırma deliklerini kapatmayın. Aksi takdirde cihazda aşırı ısınma meydana gelir.

Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları



Pozisyon	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
0	Sıfır konumu		
☀️	Aydınlatma		
2	100% % 100 nem	30 - 100 °C Önerilen sıcaklık 100 °C	70 °C - 100 °C'de buharda pişirme: Sebze, balık ve garnitürler için. Yiyecekler tamamen buharla kaplanır
3	☁️ Düşük buharda	30 - 100 °C Önerilen sıcaklık 80 °C	Koruyarak buharda pişirme: Sebze ve balık için.
4	🍞 Mayalama	30 - 50 °C Önerilen sıcaklık 38 °C	Kabartma: Mayalı hamur ve ekşi hamur için. Hamur, oda sıcaklığı ile kıyaslandığında daha hızlı kabarr. Sıcak hava ve buhar kombine edilir ve hamurun yüzeyi böylece kurumaz. Mayalı hamur için en uygun sıcaklık ayarı: 38 °C.
5	❄️ Buzunu çözme	40 - 60 °C Önerilen sıcaklık 45 °C	Sebze, et, balık ve meyve için. Nem sayesinde ısı itinalı şekilde yiyeceklere aktarılır. Yiyecekler kurumaz ve deformasyona uğramaz.
6	🍲 Tazeleme	60 - 100 °C Önerilen sıcaklık 100 °C	Piştirilmiş yiyecekler ve hamur işleri için. Piştirilmiş yiyecekler korunarak ısıtılır. Verilen buhar sayesinde yiyecekler kurumaz.
7	🍲 Düşük sıcaklıkta buharda pişirme	70 - 90 °C Önerilen sıcaklık 70 °C	Et için düşük sıcaklıkta pişirme. Son derece narın ve leziz bir sonuç için itinalı, yavaş pişirme.
S	🔧 Temel ayarlar		Temel ayarlarda cihazınızı kendi ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.
	🧼 Temizleme programı		Temizleme programı kirleri buharla çözer.
	🧼 Kireç çözme programı		Kireç çözme programıyla pişirme hücreesindeki kireçlenmeyi çözersiniz.

Aksesuar

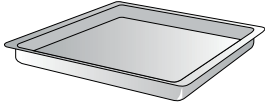
Teslimat kapsamındaki ya da müşteri hizmetleri tarafından temin edilebilir aksesuarı kullanın. Bunlar özel olarak cihazınıza uygundur. Aksesuarı daima doğru yönde pişirme hücreğine sürmeye dikkat edin.

Cihazınız aşağıda belirtilen aksesuarla donatılmıştır:



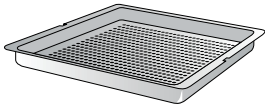
Izgara

Pişirme kabı, kek ve sufle kalıpları ve rostolar için



Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi , deliksiz, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm derinliğinde

pirinç ve baklagilleri pişirmek, tepsili keki yapmak ve buharda pişirme sırasında damlayan sıvıyı toplamak için uygundur



Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi , delikli, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm derinliğinde

buharda sebze ve balık pişirmek, üzümü meyvelerin suyunu çıkarmak ve buzunu çözmek için uygundur

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

- 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 döküm kızartma kabı GN 2/3, 165 mm yüksekliğinde, yapışmaz kaplamalı
- 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, ayaklı

Aksesuarı sadece belirtildiği gibi kullanın. Üretici, aksesuarın yanlış kullanımı halinde sorumluluk üstlenmez.

İlk kullanımdan önce

Cihazınızla ilk defa yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiği burada açıklanmıştır. *Önemli güvenlik uyarıları* bölümünü önceden okuyun.

Elektrik bağlantısından sonra ekranda "İlk ayarlar" menüsü görünür. Yeni cihazınızın ayarlarını yapabilirsiniz:

- Dil
- Saat formatı
- Saat
- Tarih formatı
- Tarih
- Su sertlik derecesi

Cihaz komple monte edilmiş ve kapatılmış olmalıdır.

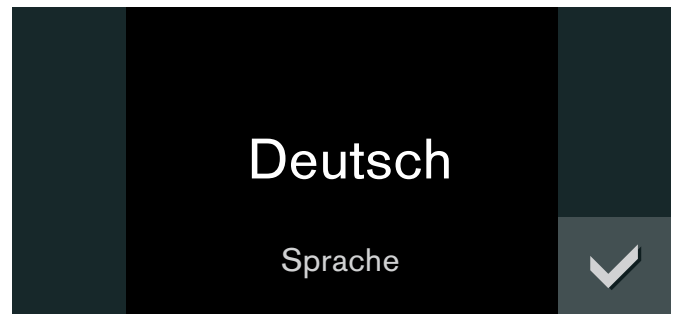
Bilgiler

- "İlk ayarlar" menüsü sadece elektrik bağlantısı yapıldıktan sonraki ilk çalıştırmada veya cihaz, birkaç gün elektriksiz bırakıldığında görünür. Elektrik bağlantısından sonra yakl. 30 saniye sonra GAGGENAU logosu görünür, ardından otomatik olarak "İlk ayarlar" menüsü açılır.
- Ayarları her zaman değiştirebilirsiniz (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).

Dilin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış dil görünür.

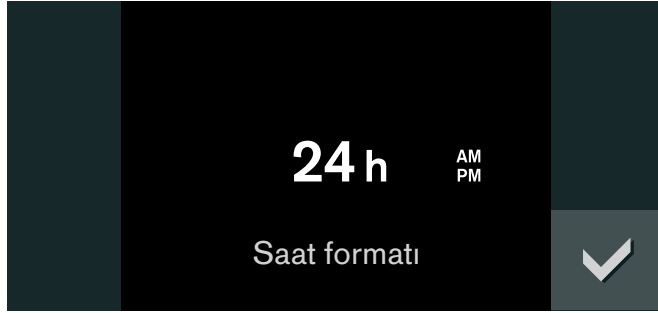
- 1 Döner düğme ile istenilen ekran dilini seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



Saat formatının ayarlanması

Göstergede 24 saat ve AM/PM şeklinde iki format görünür. Önceden seçilen 24sa formatıdır.

- 1 Döner düğme ile istediğiniz formatı seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



Saatin ayarlanması

Göstergede saat görünüyor.

- 1 Döner düğme ile istenilen saati ayarlayınız.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



Tarih formatının ayarlanması

Göstergede G.A.Y, G/A/Y ve Y/A/G formatları görünmektedir. Önceden seçilen G.A.Y formatıdır.

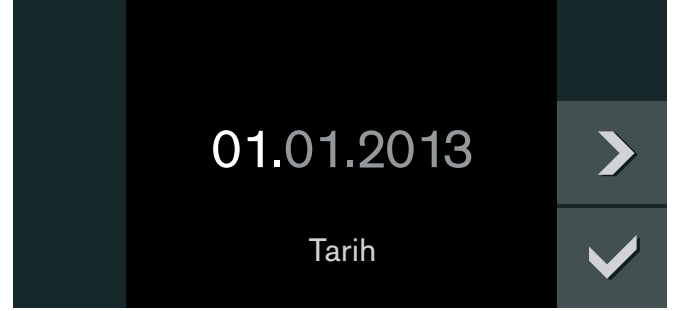
- 1 Döner düğme ile istediğiniz formatı seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



Tarihin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış tarih görünür. Gün ayarı zaten etkin.

- 1 Döner düğme ile istenilen günü ayarlayınız.
- 2 > sembolü ile ay ayarına geçiniz.
- 3 Döner düğme ile ayı ayarlayınız.
- 4 > sembolü ile yıl ayarına geçiniz.
- 5 Döner düğme ile yılı ayarlayınız.
- 6 ✓ ile doğrulayınız.



Su sertlik derecesinin ayarı

Ekranda "Su sertlik derecesi" belirir.

- 1 Teslimat kapsamındaki karbonat sertlik testi ile musluk suyunu test 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.
Önemli: Damlaları sayın ve her damladan sonra ölçüm tüpçüğünü dikkatle sallayarak içeriğinin iyice karışmasını sağlayın. Damlaların sayısı su sertlik derecesini ifade eder.
- 3 Döner düğmeyle ölçülen su sertlik derecesini ayarlayın. Fabrika çıkışı 12 değeri ayarlıdır.
- 4 ✓ ile onaylayın.



İlk işleme almanın sonlandırılması

Göstergede "İlk işleme alma sonlandırıldı" yazısı görünür.

✓ ile doğrulayınız.



Cihaz Standby moduna geçer ve Standby göstergesi görünür. Cihaz şimdi kullanıma hazır.

İlk defa buharda pişirmeden önce kalibrasyon işlemini gerçekleştirin. Bu sırada cihaz kaynama noktasını ayarlar.

Kalibrasyon

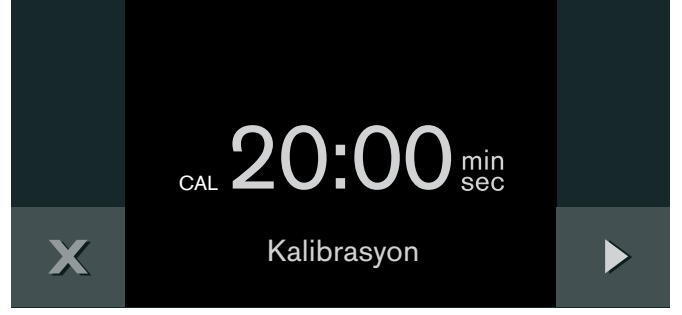
Suyun kaynama noktası hava basıncına göre değişir. Hava basıncı artan rakımla azaldığından, suyun kaynama noktası da düşer. Kalibrasyon işleminde cihaz, suyun kaynama noktasını kurulum yerindeki basınca göre ayarlar.

Cihazın 20 dakika boyunca 100°C sıcaklıkta kesintisiz buharlama yapması önemlidir. Bu süre boyunca cihazın kapısını açmayın.

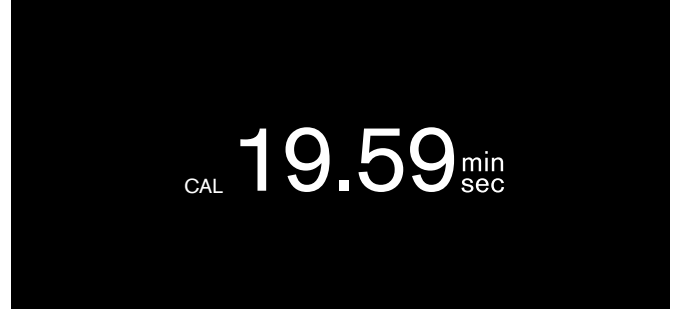
Bilgiler

- Kalibrasyon için cihazın soğuk olması gerekir.
 - Cihaz kalibrasyon sırasında normalden daha fazla buhar oluşturur.
- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getirin.
 - 2 Döner düğmeyle "Temel ayarlar" seçimini yapın.
 - 3 ✓ sembolüne dokunun.
 - 4 Döner düğmeyle "Kalibrasyon" seçimini yapın.
 - 5 _ sembolüne dokunun.
 - 6 Su haznesini soğuk suyla doldurun ve ✓ sembolüne dokunun.
 - 7 Aksesuarların tamamını pişirme hücrelerinden alın ve ✓ sembolüne dokunun.

- 8 Süre olarak 20:00 dakika belirir. ▶ ile kalibrasyonu başlatın.



Kalibrasyon başlar. Geçen süre ekranda gösterilir.



Bilgi: Kalibrasyonu yarıda kesmeyin. Fonksiyon seçme düğmesini çevirmeyin. Cihazın kapısını açmayın.

Kalibrasyon tamamlandıktan sonra ekranda mesaj belirir. ✓ ile onaylayın ve fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna getirin.

Taşındıktan sonra

Cihazın tekrar otomatik olarak yeni kurulum yerine adapte olması için kalibrasyonu tekrarlayın.

Elektrik kesildikten sonra

Cihaz, elektrik kesildiğinde ya da şebekeden ayrıldığında da kalibrasyon ayarlarını korur. Cihazın yeniden kalibrasyonu gerekmez.

Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarları ilk defa kullanmadan önce bunları sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bezle iyice temizleyiniz.

Cihazı aktif hale getirme

Standby

Herhangi bir fonksiyon ayarlanmadığında veya çocuk kilidi etkinleştirilmediğinde cihaz stand-by modundadır.

Stand-by modunda kumanda alanı hafif kararır.



Bilgiler

- Stand-by modu için çeşitli göstergeler mevcuttur. GAGGENAU logosu ve saat fabrika çıkışı ayarlıdır. Ekran göstergesini değiştirmek istiyorsanız lütfen *Temel ayarlar* bölümüne bakın.
- Ekranın aydınlığı dikey bakış açısına bağlıdır. Ekran göstergesini temel ayarlardan olan "Aydınlık" ayarı üzerinden değiştirebilirsiniz.

Cihazı aktif hale getirme

Standby modundan çıkmak için ya

- fonksiyon seçme düğmesini çeviriniz,
- kumanda bölümüne dokununuz,
- ya da kapağı açıp kapatınız.

Şimdi istenilen fonksiyonu ayarlayabilirsiniz. Fonksiyonları nasıl ayarlayabileceğiniz konusunda ilgili bölümleri okuyunuz.

Bilgiler

- Etkinleştirmeden sonra uzun bir süre hiçbir ayar yapmazsanız Standby göstergesi yeniden görünür.
- Kapak açıkken pişirme hücresi aydınlatması kısa bir süre sonra söner.

Cihazın kullanımı

Su haznesinin doldurulması

Cihazın kapısını açtığınızda yan tarafta su haznesini göreceksiniz.

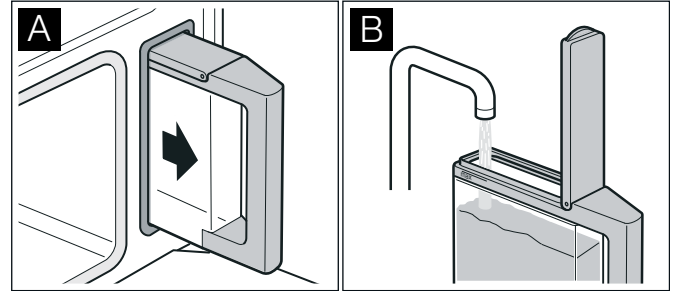
Dikkat! Uygun olmayan sıvıların kullanılması sonucunda cihazda hasarlar

- Sadece taze musluk suyu, kireçten arındırılmış su ya da gazsız maden suyu kullanın.
- Musluk suyunuz aşırı kireçli ise, kireçten arındırılmış su kullanmanızı öneririz.
- Destile edilmiş su, aşırı klorit içeren musluk suyu (> 40 mg/l) veya başka sıvılar kullanmayın.

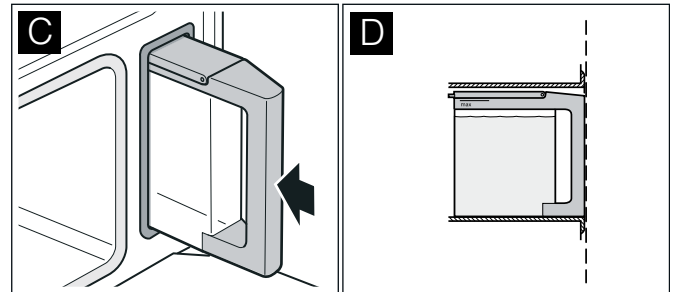
Musluk suyunuza ilişkin bilgileri yerel su idarenizden edebilirsiniz. Su sertlik derecesini teslimat kapsamındaki test setiyle test edebilirsiniz.

Her kullanım öncesi su haznesini doldurun ("Sıcak hava + %30 nem", "Sıcak hava + %0 nem" ve "Kurutma programı" hariç):

- 1 Cihaz kapısını açın ve su haznesini çıkarın (Şekil A).
- 2 Su haznesini "maks" işaretine kadar soğuk suyla doldurun (Şekil B).



- 3 Hazne kapağını yerine tam oturacak şekilde kapatın.
- 4 Su haznesini tam olarak yerine yerleştirin (Şekil C).

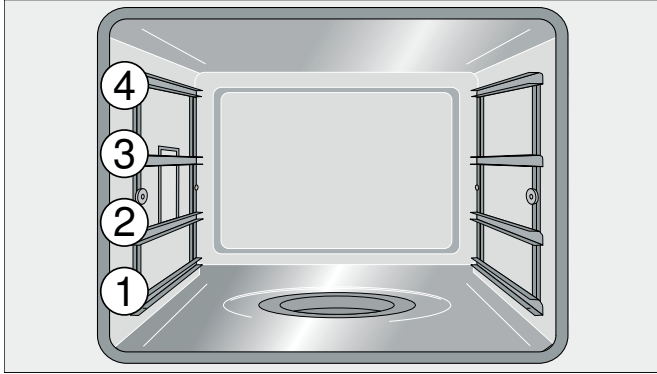


Hazne yuvaya tam oturmalıdır (Şekil D).

Piştirme hücresi

Piştirme hücresi dört tepsi katına sahiptir. Tepsi katları aşağıdan yukarıya doğru sayılır.

Bilgi: Aynı anda en fazla üç katı (2, 3 ve 4. kat) kullanabilirsiniz.



Dikkat!

- Piştirme hücresi tabanına doğrudan bir şey koymayın. Fırın tabanını alüminyum folyo ile kaplamayın. Isı yığılması halinde cihaz hasar görebilir. Piştirme hücresi tabanı ve buharlaştırma kabı daima boş kalmalıdır. Piştirme kaplarını daima delikli piştirme tepsi ya da ızgara üzerine koyun.
- Taşıyıcı ızgaralar arasına aksesuar sürmeyin; aksi takdirde düşebilir.

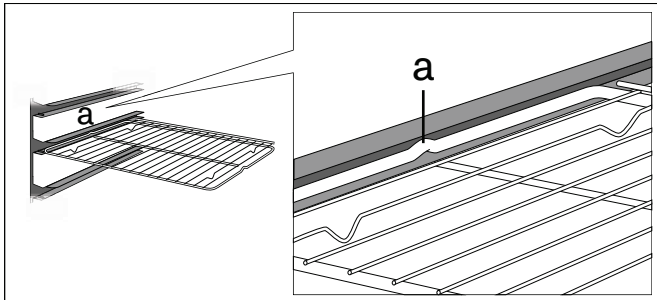
Cihaz kapısını daima sonuna kadar açın. Açılan cihaz kapısı bu pozisyonda kendiliğinden geri kapanmaz.

Aksesuarın yerleştirilmesi

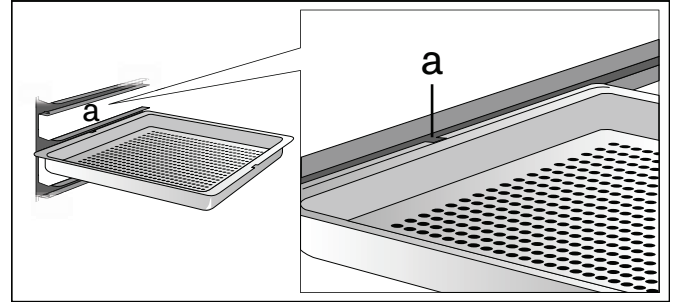
Izgara ve deliksiz piştirme tepsi durma fonksiyonuyla donatılmıştır. Durma fonksiyonu, aksesuarın dışarı çekildiğinde düşmesini önler. Düşmeye karşı koruma sağlanabilmesi için aksesuarın piştirme hücreğine iyice yerleştirilmesi gerekir. Dışarı çekerken aksesuarı hafif kaldırmamız gerekir.

Izgarayı içeri sürerken aşağıda belirtilen hususlara dikkat edin:

- Kilit tırnağı (a) yukarı bakmalıdır
- Izgaranın emniyet köprüsü arkada ve yukarıda olmalıdır





Deliksiz piştirme tepsinin yerleştirirken yuvanın (a) yan tarafa bakmasına dikkat edin.



Çalıştırma

- 1 Fonksiyon seçme düğmesiyle istenilen ısıtma türünü ayarlayın. Ekranda seçilen ısıtma türü ve önerilen sıcaklık gösterilir.
- 2 Sıcaklığı değiştirmek istiyorsanız: Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın.

Ekranda  ısıtma sembolü belirir. Isınma durumu sütunla devamlı olarak gösterilir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında akustik sinyal verilir ve  ısıtma sembolü söner.

Bilgi: 70°C'nin altında sıcaklık ayarlarında piştirme hücresi aydınlatması kapalı kalır.

Su doldurun:

Su haznesi boşaldığında ekranda mesaj belirir. Su haznesini "maks" işaretine kadar doldurun ve tekrar yerine takın.

Kapatma:

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çevirin.

Her kullanım sonrası

Su haznesinin boşaltılması

- 1 Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Sıcak buhar çıkışı olur!
- 2 Su haznesini çıkarınız ve boşaltınız.
- 3 Hazne kapağındaki contayı ve cihazdaki tank haznesini iyice kurulaştırınız.

Dikkat! Su haznesini piştirme alanı sıcakken kurulaştırınız. Su haznesi zarar görecektir

Piştirme hücresinin kurutulması

Yanma tehlikesi!

Buharlaştırma kabındaki su sıcak olabilir. Boşaltmadan önce soğumasını bekleyin.

- 1 Piştirme hücresindeki kiri cihaz soğuduktan hemen sonra giderin. Yanarak yapışan artıkları daha sonra çıkarmak oldukça zorlaşır.
- 2 Buharlaştırma kabını teslimat kapsamındaki temizlik süngerıyla boşaltın.

- 3 Soğumuş olan pişirme hücrecini ve buharlaştırma kabını temizlik süngerıyla silin ve yumuşak bir bezle iyice kurulayın.
- 4 Kondensat oluşmuş olması halinde mobilyaları ya da tutamakları silerek kurulayın.

Emniyet kapatması

Güvenliğiniz için cihaz, bir emniyet kapatması ile donanımlandırılmıştır. 12 saat sonunda hiçbir kumanda yapılmadığı takdirde bütün ısıtma işlemleri sonlandırılacaktır. Ekranda bir mesaj görünür.

İstisna:

Uzun süreli zamanlayıcı ile bir programlama.

Mesajı ✓ ile doğrulayınız ve fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz. Bu işlemten sonra cihazı yeniden her zamanki şekilde çalıştırabilirsiniz.

Zamanlayıcı fonksiyonları

Zamanlayıcı menüsü üzerinden yapılan ayarlar:

⌘ Kısa süreli zamanlayıcı

⌚ Süre ölçer

⌚ Pişirme süresi (dinlenme modunda değil)

⌚ Pişirme süresi sonu (dinlenme modunda değil)

Zamanlayıcı menüsünü çağırmak

Zamanlayıcı menüsüne her çalışma modundan ulaşabilirsiniz. Sadece fonksiyon seçme düğmesinin S konumunda olduğu temel ayarlardan zamanlayıcı menüsüne ulaşmak mümkün değildir.

⌚ sembolüne dokununuz.



Zamanlayıcı menüsü belirir.

Kısa süreli zamanlayıcı

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

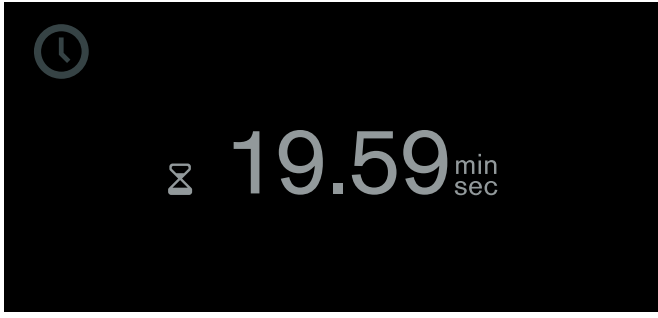
Zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. "Kısa süreli zamanlayıcı" ⌘ fonksiyonu görüntülenir.
- 2 Döner düğme ile istenilen saati ayarlayınız.



- 3 ▶ ile başlatınız.

Zamanlayıcı menüsü kapatılır ve süre başlar. Ekranda ⌚ sembolü ve geçen süre görüntülenir.



Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda sinyal kesilir.

Tüm ayarları her zaman ✕ sembolüne dokunarak sonlandırabilirsiniz. Böylece ayarlar kaybedilir.

Kısa süreli zamanlayıcının durdurulması:

Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. ➤ ile "Kısa süreli zamanlayıcı" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve || sembolüne dokununuz. Kısa süreli zamanlayıcının devam etmesini istiyorsanız ▶ sembolüne dokununuz.

Kısa süreli zamanlayıcının zamanından önce kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. ➤ ile "Kısa süreli zamanlayıcı" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve C sembolüne dokununuz.

Süre ölçer

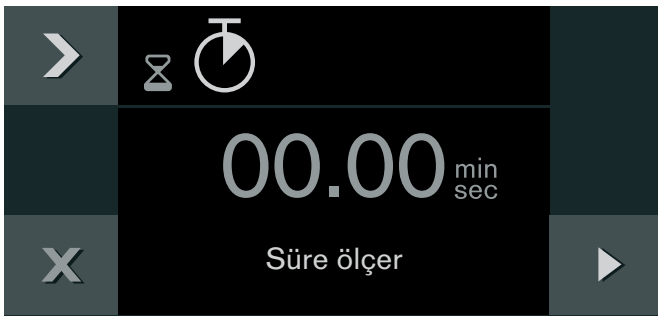
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

Süre ölçerin geçici durdurma fonksiyonu vardır. Böylece saati istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.

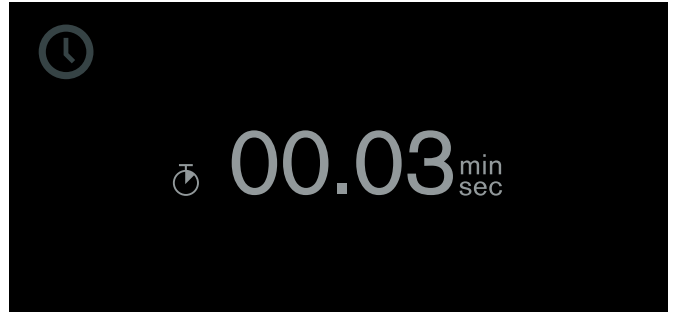
Süre ölçeri başlatma

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız.
- 2 ➤ ile "Süre ölçer" fonksiyonunu ⌚ seçiniz.



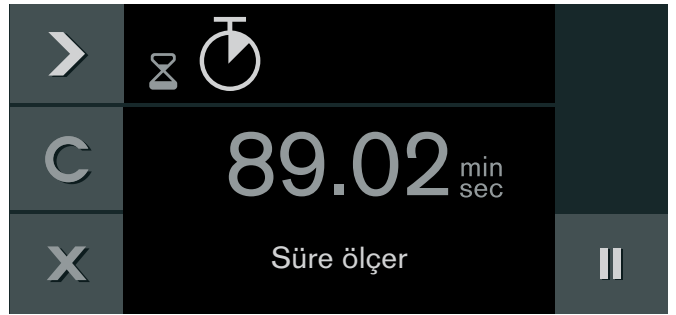
- 3 ▶ ile başlatınız.

Zamanlayıcı menüsü kapatılır ve süre başlar. Ekranda ⌚ sembolü ve geçen süre görüntülenir.



Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma

- 1 Zamanlayıcı menüsünü başlatınız.
- 2 ➤ ile "Süre ölçer" fonksiyonunu ⌚ seçiniz.
- 3 || sembolüne basınız.



Süre durur. Sembol tekrar başlat'a ▶ döner.

- 4 ▶ ile başlatınız.

Süre tekrar çalışmaya başlar. 90 dakikaya ulaşıldığında göstergeler titrer ve sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda sinyal kesilir. Göstergedeki ⌚ sembolü kaybolur. İşlem sonlandırılmıştır.

Süre ölçerin kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü başlatınız. ➤ ile "süre ölçer" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve C sembolüne dokununuz.

Pişirme süresi

Yemeğiniz için pişirme süresini ayarlarsanız, cihaz bu süre dolduktan sonra otomatik olarak kapanır.

1 dakika ile 23 saat 59 dakika arası pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

Pişirme süresinin ayarlanması

Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarladınız ve yemeğinizi pişirme hücreğine koydunuz.

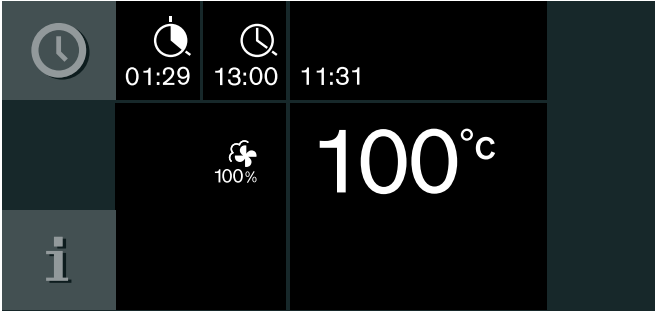
- 1 ⌚ sembolüne dokununuz.
- 2 ➤ ile "Pişirme süresi" ⌚ fonksiyonunu seçiniz.

- 3 Döner düğmeyle istenilen pişirme süresini ayarlayın.

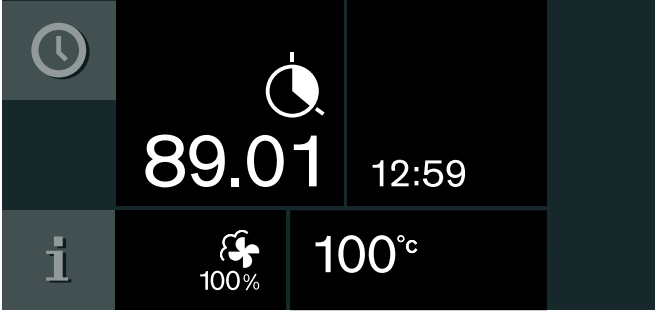


- 4 ▶ ile başlatın.

Cihaz çalışmaya başlar. Zamanlayıcı menüsü kapanır. Ekranda sıcaklık, çalışma modu, kalan pişirme süresi ve pişirme süresi sonu belirir.



Pişirme süresi sona ermeden bir dakika önce geçen pişirme süresi ekranda büyütülerek gösterilir.



Pişirme süresi sona erdikten sonra cihaz kapanır. ⏰ sembolü titrer ve akustik sinyal duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda, cihazın kapısını açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirdiğinizde akustik sinyal kesilir.

Pişirme süresinin değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ▶ ile "Pişirme süresi" ⏰ fonksiyonunu seçin. Döner düğmeyle pişirme süresini değiştirin. ▶ ile başlatın.

Pişirme süresinin silinmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ▶ ile "Pişirme süresi" ⏰ fonksiyonunu seçin. C ile pişirme süresini silin. X ile normal çalışma moduna geri dönün.

İşlemin tamamını iptal etmek için:

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirin.

Bilgi: Pişirme süresi işlerken de ısıtma türünü ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Pişirme süresi sonu

Pişirme süresi sonunu daha ileri bir vakte alabilirsiniz.

Örnek: Saatin 14:00 olduğunu varsayalım. Yemeğin pişmesi için 40 dakikaya ihtiyacı var. Yemeğin saat 15:30'da hazır olmasını istiyorsunuz.

Pişirme süresini girmeniz ve pişirme süresi sonunu 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 unutmayın.

Pişirme süresi sonunun kaydırılması

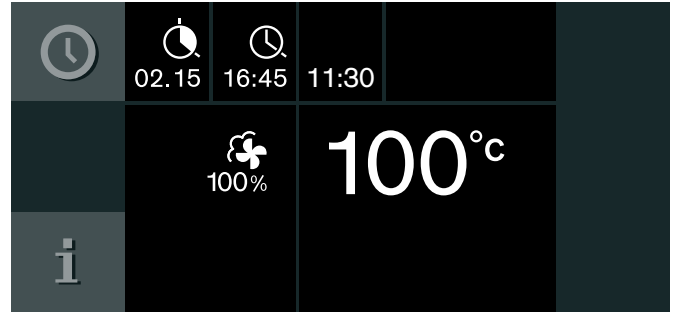
Isıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresini ayarladınız.

- 1 ⏰ sembolüne dokununuz.
- 2 ▶ ile "Pişirme süresi sonu" ⏰ seçimini yapın.



- 3 Döner düğmeyle istenilen pişirme süresi sonunu ayarlayın.

- 4 ▶ ile başlatın.



Cihaz bekleme konumuna geçer. Ekranda çalışma modu, sıcaklık, pişirme süresi ve pişirme süresi sonu gösterilir. Cihaz hesaplanan vakitte çalışmaya başlar ve pişirme süresi sona erdiğinde otomatik olarak kapanır.

Bilgi: ⏰ sembolü yanıp sönüyorsa: Pişirme süresini girmediniz. İlk önce daima pişirme süresini girin.

Pişirme süresi sona erdikten sonra cihaz kapanır. ⏰ sembolü titrer ve akustik sinyal duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda, cihazın kapısını açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirdiğinizde akustik sinyal kesilir.

Piştirme süresi sonunun değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ► ile "Piştirme süresi sonu" ⌚ seçimini yapın. Döner düğmeyle istenilen piştirme süresi sonunu ayarlayın. ► ile başlatın.

İşlemin tamamını iptal etmek için:

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirin.

Uzun süreli zamanlayıcı

Cihaz bu fonksiyonla ve "Sıcak hava" ısıtma türüyle 50 ile 230°C arası bir sıcaklığı sabit tutar.

Açıp kapatma işlemine gerek kalmaksızın yemeklerinizi en fazla 74 saat sıcak tutabilirsiniz.

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini unutmayın.

Bilgi: Uzun süreli zamanlayıcıyı Temel ayarlar menüsünden "Kullanılabilir" konumuna getirmeniz gerekir (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).

Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini ⚙️ konumuna getirin.
- 2 ⌚ sembolüne dokununuz. Önerilen değer olarak ekranda 24h / 85°C belirir. ► ile başlatın
–veya–
Piştirme süresi, piştirme süresi sonu, kapatma tarihi ve sıcaklığı değiştirin.



- 3 Piştirme süresinin ⌚ değiştirilmesi:
⌚ sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen piştirme süresini ayarlayın.
- 4 Piştirme süresi sonunun ⌚ değiştirilmesi:
► sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen piştirme süresi sonunu ayarlayın.
- 5 Kapatma tarihinin 31 değiştirilmesi:
► sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen kapatma tarihini ayarlayın. ✓ ile onaylayın.
- 6 Sıcaklığın değiştirilmesi:
Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın.
- 7 ► ile başlatın.

Cihaz çalışmaya başlar. Ekranda ⌚ ve sıcaklık belirir.

Fırın ve ekran aydınlatması kapalıdır. Kumanda alanı blokedir, tuşlara dokunulduğunda tuş sesi duyulmaz.

Süre sona erdikten sonra cihaz artık ısıtmaz. Ekran boştur. Fonksiyon seçme düğmesini 0 pozisyonuna çevirin.

Kapatılması:

İşlemi iptal etmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 pozisyonuna çevirin.

Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmaması için cihazda çocuk emniyeti bulunmaktadır.

Bilgiler

- Çocuk emniyetini, temel ayarlar bölümünde "kullanılabilir" konumuna getirmeniz gerekmektedir (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).
- Çocuk emniyeti etkin olduğunda elektrik kesintisi olursa, elektrikler geri geldiğinde çocuk emniyeti devre dışı bırakılabilir.

Çocuk emniyetinin devreye alınması

Ön koşul:

Fonksiyon seçme düğmesi0'da duruyor.

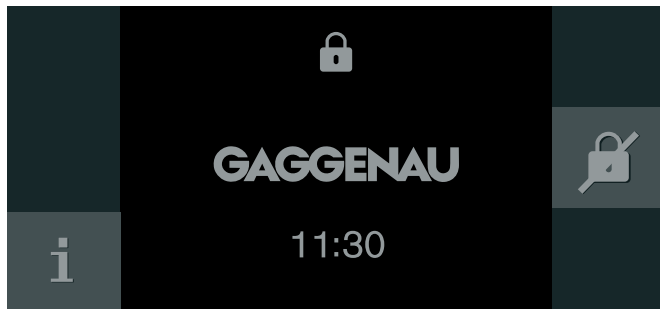
🔒 sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.



Çocuk emniyeti etkinleştirildi. Standby göstergesi görünür.🔒 sembolü ekranın üst tarafında görüntülenir.

Çocuk emniyetini devre dışı bırakma

🔓 sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.



Çocuk emniyeti etkin değildir. Cihazı her zamanki gibi ayarlayabilirsiniz.

Temel ayarlar

Temel ayarlarda cihazınızı kendi ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabilirsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna çevirin.
- 2 Döner düğmeyle "Temel ayarlar" seçimini yapın.
- 3 ✓ sembolüne dokunun.
- 4 Döner düğmeyle istenilen temel ayarı seçin.














5 _ sembolüne dokunun.








6 Döner düğmeyle temel ayarı yapın.

7 ✓ ile kaydedin ya da X ile iptal edin ve anlık temel ayarı terk edin.

8 Temel ayarlar menüsünden çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna çevirin.

Değişiklikler kaydedilmiştir.

Temel ayar	Mevcut ayarlar	Açıklama	
	Parlaklık	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ekran parlaklığının ayarlanması
	Standby göstergesi	Açık* / Kapalı - Saat - Saat + GAGGENAU logosu* - Tarih - Tarih + GAGGENAU logosu - Saat + Tarih - Saat + Tarih + GAGGENAU logosu	Standby göstergesi görünüm resmi. Kapalı: Gösterge yok. Bu ayar ile cihazınızın Standby ihtiyacını azaltırsınız. Açık: Birçok gösterge ayarlanabilir, "Açık" seçeneğini ✓ ile doğrulayınız ve döner düğme ile istenilen göstergelyi seçiniz. Seçim görüntülenir.
	Ekran göstergesi	Azaltılmış* / Standart	Azaltılmış ayarında, kısa bir süre sonra ekranda sadece en önemli şeyler görüntülenir.
	Dokunmatik alan rengi	Gri* / Beyaz	Dokunmatik alandaki sembollerin renklerini seçiniz
	Dokunma alanı - ses türü	Ses 1* / Ses 2 / Kapalı	Bir dokunmatik alana basıldığında çıkacak sinyal sesini seçiniz
	Dokunma alanı - ses şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Dokunmatik alan ton şiddetini ayarlayınız
	Isınma sinyali	Açık* / Kapalı	Isınma sırasında istenilen sıcaklığa ulaşıldığında sinyal sesi duyulur.
	Sinyal sesi şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Sinyal sesi şiddetinin ayarlanması
	Su sertlik derecesi	1-18	Teslimat kapsamındaki karbonat sertlik testi ile musluk suyunu test edin. Ölçülen su sertlik derecesini ayarlayın.
	Kalibrasyon	Cihazın kalibrasyonu	Kaynama noktasının ayarı
	Saat formatı	24 sa* / gündüz/gece	Saat göstergesi 24 veya 12 saat formatındadır
	Saat	Güncel saat	Saatin ayarlanması
	Saat değişikliği	Manuel* / Otomatik	Yaz/kış saati uygulamalarında saatin otomatik olarak değiştirilmesi. Otomatik ise: Ay, gün, hafta ayarlarının hangi saatte değiştirilmesi gerektiği. Yaz ve kış saatleri için her zaman ayarlanmalıdır.

	Tarih formatı	G.A.Y* G/A/Y Y/A/G	Tarih formatının ayarlanması
	Tarih	Güncel tarih	Tarihin ayarlanması. Yıl/ay/gün arasında sembolü > ile değişiklik yapılır.
	Dil	Almanca* / Fransızca / İtalyanca / İspanyolca / Portekizce / Hollandaca / Danca / İsveççe / Norveççe / Fince / Yunanca / Türkçe / Rusça / Polnisch / Çekçe / Slovence / Slovak / Arapça / İbranice / Japonca / Korece / Tayca / Çince / İngilizce ABD / UK	Metin göstergesi için dil seçiniz
	Fabrika ayarları	Cihazı fabrika ayarlarına döndür	Soru: "Tüm kişisel ayarlar silinsin ve cihaz fabrika ayarlarına geri alınsın mı?" ✓ ile doğrulayınız veya ✗ ile iptal ediniz.
	Demo modu	Açık / Kapalı*	Sadece tanıtım amaçlıdır. Cihaz, demo modunda ısınmadığından diğer bütün fonksiyonlar kullanılabilir. "Kapalı" ayarı, normal çalışma için etkinleştirilmiş olmalıdır. Ayarlama sadece cihazın bağlantısı yapıldıktan sonraki ilk 3 dakika içerisinde mümkündür.
	Uzun süre zamanlayıcısı	Mevcut / Mevcut değil*	Kullanılabilir: Uzun süreli zamanlayıcı ayarlanabilir; bkz. Bölüm <i>Uzun süreli zamanlayıcı</i> .
	Çocuk emniyeti	Mevcut / Mevcut değil*	Mevcut: Çocuk emniyeti etkinleştirilebilir (bkz. Bölüm <i>Çocuk emniyeti</i>).
* Fabrika ayarı			

Temizleme ve bakım

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde cihazınız uzun süre sağlam kalır. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatılmıştır.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Temizleme maddeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgileri dikkate alın.

Aşağıda belirtilen nesnelere kullanmayın:

- Keskin ya da ovucu temizleme maddeleri
- Cihaz kapısındaki camı temizlemek için metal ya da cam kazıyıcısı
- Kapı contasını temizlemek için metal ya da cam kazıyıcısı
- Sert ovucu bezler ve temizlik süngerleri

Yeni süngerli bezleri kullanım öncesi iyice yıkayın.

Bölüm	Temizleme maddeleri
Kapı camları	Cam temizleyici: Bulaşık beziyle temizleyin. Cam kazıyıcısı kullanmayın.
Ekran	Mikro elyaf bezle veya hafif nemli bir bezle silin. Yaş silmeyin.
Paslanmaz çelik	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin ve yumuşak bir bezle silerek kurulayın. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini derhal giderin. Bu tür lekelerin altında paslanma oluşabilir. Müşteri hizmetlerinden ya da uzman satış noktasından özel paslanmaz çelik temizleyicilerini temin edebilirsiniz.
Alüminyum	Agresif olmayan pencere deterjanıyla temizleyin. Pencere beziyle veya tiftiklenmeyen mikro elyaf bezle yatay yönde ve baskı uygulamadan yüzeyleri silin.

Bölüm	Temizleme maddeleri
Paslanmaz çelik ya da emayeden pişirme hücresi	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin ve yumuşak bir bezle silerek kurulayın. Fırın temizleme spreyi ve agresif fırın temizleyicileri ya da ovucu maddeler kullanmayın. Ovucu bezler, sert süngerler ve tencere temizleyiciler de uygun değildir. Bunlar yüzeyi çizerler. Düzenli koruyucu bakım için pişirme hücresi bakım maddesini üretici talimatları doğrultusunda kullanın (müşteri hizmetlerinde veya online mağazada sipariş numarası 667027). Dikkat! <ul style="list-style-type: none">– Temizleyiciyi pişirme hücresinin üst tarafındaki havalandırma klapesine püskürtmeyin!– Temizleyici artıkları ısıtma sırasında leke oluşumuna yol açar. Temizleme ya da bakım maddeleri artıklarını pişirme hücresini kurutmadan önce sade suyla iyice giderin. Temizleme sonrasında pişirme hücresini daima kurutun (bkz. Bölüm <i>Kurutma programı</i>).
Paslanmaz çelik ya da emayeden aşırı kirli pişirme hücresi	Fırın temizleme jeli (müşteri hizmetlerinde veya online mağazada sipariş numarası 463582). Lütfen dikkat: <ul style="list-style-type: none">● Kapı, lamba ve buharlaştırma kabındaki contalarla temas etmemelidir.● Etkisini göstermesi için en fazla 12 saat bekletin!● Sıcak yüzeylere uygulamayın!● Suyla iyice durulayın!● Üretici bilgilerini dikkate alın.
Pişirme hücresinin lambasının cam kapağı	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin.
Yağ filtresi	Bulaşık makinesi
Su haznesi	Bulaşık deterjanlı sıcak su. Bulaşık makinesinde yıkamayın. Kapaktaki contayı iyice kurulayın. Kapağı açık şekilde kurumaya bırakın.
Hazne yuvası	Her kullanım sonrası silerek kurulayın.
Kapı contası Çıkarmayın!	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin, ovalamayın. Temizlemek için metal ya da cam kazıyıcısı kullanmayın.
İç sıcaklık sensörü	Nemli bir bezle silin. Bulaşık makinesinde yıkamayın.
Pişirme tepsisi, ızgara	Bulaşık makinesi veya bulaşık deterjanlı sıcak su. Yanarak yapışan artıkları yumuşatın ve bir fırçayla temizleyin.
Taşıyıcı ızgaralar	Bulaşık makinesi ya da bulaşık deterjanlı sıcak su, bkz. Bölüm <i>Taşıyıcı ızgaraların alınması</i>

Temizlik süngerini

Teslimat kapsamındaki temizlik süngerini son derece emicidir. Temizlik süngerini sadece buharlaştırma kabında kalan suyu almak ve pişirme hücrelerini temizlemek için kullanın.

İlk kullanım öncesi temizlik süngerini iyice yıkayın. Temizlik süngerini çamaşır makinesinde yıkayabilirsiniz.

Mikro elyaf bez


Petekli yapıya sahip mikro elyaf bez özellikle cam, cam seramik, paslanmaz çelik ya da alüminyum gibi hassas yüzeyler için uygundur (Sipariş No. 460770 ile müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan temin edilebilir). Tek işlemle sulu ve yağlı kirleri giderir.

Temizleme programı

Temizleme programı pişirme hücreesindeki inatçı kirleri çözer ve temizliği kolaylaştırır.

Temizleme programı temizleme ve iki kez durulama aşamalarından oluşmaktadır.

Temizleme programının başlatılması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getirin.
- 2  sembolü gösterilir. ✓ ile onaylayın.
- 3 Aksesuarı ve yağ filtresini pişirme hücrelerinden alın. Taşıyıcı ızgaraları pişirme hücrelerinden alın (bkz. Bölüm *Taşıyıcı ızgaraların alınması*). Pişirme hücrelerini bulaşık deterjanıyla silin.
- 4 Su haznesini "maks" işaretine kadar soğuk suyla doldurun ve hazne yuvasına yerleştirin. Cihazın kapısını kapatın.
- 5 Temizleme süresi olan 30 dakika belirir. ▶ ile başlatın. Temizleme süresi ekranda işlemeye başlar. Pişirme hücreesindeki lamba kapalı kalır.



- 6 30 dakika sonra sinyal sesi duyulur. Ekranda bir mesaj belirir.
- 7 Pişirme hücrelerini silin. Deterjan artıklarını temizleyin. Su haznesini taze suyla doldurun. ✓ ile onaylayın.

- 8 Birinci durulama işlemi belirir. ▶ ile başlatın. Cihaz durulama yapar. Durulama süresi ekranda işlemeye başlar.



- 9 1 dakika sonra sinyal sesi duyulur. Buharlaştırma kabını temizlik süngerisiyle boşaltın. ✓ ile onaylayın.
- 10 İkinci durulama işlemi belirir. ▶ ile başlatın. Cihaz durulama yapar. Durulama süresi ekranda işlemeye başlar.

1 dakika sonra sinyal sesi duyulur. Buharlaştırma kabını temizlik süngerisiyle boşaltın. Su haznesini boşaltın ve kapağı açık şekilde kurumaya bırakın. Pişirme hücrelerini yumuşak bir bezle kurulayın ve kurutma programıyla tamamen kurutun.

Bilgi: Temizleme programını daima sonuna kadar işletin. Temizleme programı yarıda kesilirse, durulama işlemi bir sonraki kez kullanımdan önce tekrar başlatmanız gerekir.

Kireç çözme programı

Cihazın çalışır durumda kalması için düzenli aralıklarla kireçten arındırmanız gerekir. Ekranda beliren mesajla bu husus hatırlatılır.

Kireç çözme programı kireç çözme ve iki kez durulama aşamalarından oluşmaktadır.


Kireç sökücü

Kireçten arındırmak için sadece müşteri hizmetleri tarafından önerilen sıvı kireç sökücüyü kullanın (müşteri hizmetlerinde ya da online mağazada sipariş no. 311138). Diğer kireç sökücü maddeler cihazda hasarlara yol açabilir.

Dikkat! Yüzey hasarları: Kireç sökücü madde kapı contası, ön panel ya da diğer hassas yüzeylerle temas ettiğinde derhal suyla silerek giderin.

Kireç çözme programının başlatılması

Pişirme hücreleri tamamen soğumuş olmalıdır.

- 1 300 ml suyu ve 60 ml kireç sökücüyü karıştırarak kireç çözme solüsyonunu hazırlayın.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getirin. Döner düğmeyle kireç çözme programını seçin.
- 3  sembolü gösterilir. ✓ ile onaylayın.
- 4 Kireç çözme solüsyonunu su haznesine doldurun ve hazne yuvasına sürün. Cihazın kapısını kapatın. ✓ ile onaylayın.

- 5 Kireç çözme süresi olan 30 dakika belirir. ▶ ile başlatın. Kireç çözme süresi ekranda işlemeye başlar. Pişirme hücreesindeki lamba kapalı kalır.



- 6 30 dakika sonra sinyal sesi duyulur. Ekranda bir mesaj belirir.
- 7 Buharlaştırma kabını temizlik süngeriyile boşaltın. Su haznesini soğuk suyla doldurun. ✓ ile onaylayın.
- 8 Birinci durulama işlemi belirir. ▶ ile başlatın. Cihaz durulama yapar. Durulama süresi ekranda işlemeye başlar.



- 9 1 dakika sonra sinyal sesi duyulur. Buharlaştırma kabını temizlik süngeriyile boşaltın. ✓ ile onaylayın.
- 10 İkinci durulama işlemi belirir. ▶ ile başlatın. Cihaz durulama yapar. Durulama süresi ekranda işlemeye başlar.

1 dakika sonra sinyal sesi duyulur. Kireç çözme programı tamamlanmıştır.

Buharlaştırma kabını temizlik süngeriyile boşaltın. Su haznesini boşaltın ve kapağı açık şekilde kurumaya bırakın. Pişirme hücreisini yumuşak bir bezle kurulayın ve kurutma programıyla tamamen kurutun.

Ardından ekrandaki kireç çözme uyarısını silin.

Kireç çözme uyarısının silinmesi

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getirin. Döner düğmeyle "Kireç çözme uyarısını sil" seçimini yapın. ✓ ile onaylayın.
- 2 Bir uyarı belirir. ✓ ile onaylayın.

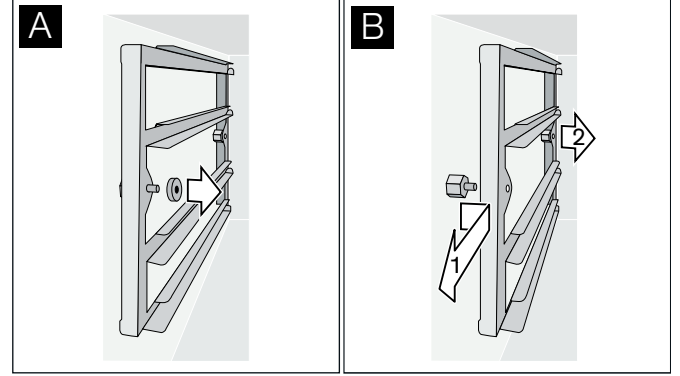
Bilgi: Kireç çözme programını daima sonuna kadar işletin. Kireç çözme programı yarıda kesilirse, durulama işlemi bir sonraki kez kullanımdan önce tekrar başlatmanız gerekir.

Taşıyıcı ızgaraların alınması

Taşıyıcı ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

Taşıyıcı ızgaraların çıkarılması

- 1 Paslanmaz çeliğin çizilmesini önlemek için pişirme hücreesine bir bulaşık bezi serin.
- 2 Tırtıllı somunları çözün (Şekil A).
- 3 Taşıyıcı ızgaraları vidadan biraz yana çekin ve öne doğru çekerek çıkarın (Şekil B).



Taşıyıcı ızgaraları bulaşık makinesinde yıkayarak temizleyebilirsiniz.

Taşıyıcı ızgaraların takılması

- 1 Taşıyıcı ızgaraları doğru şekilde takın: Mesnet arkada olmalıdır.
- 2 Taşıyıcı ızgaraları arka tarafta pim üzerine sürün, ardından önden asın.
- 3 Tırtıllı somunları sıkın.




Bilgi: Tırtıllı somunlardan biri kaybolacak olursa, yedek parça olarak müşteri hizmetlerimizden sipariş edebilirsiniz. Orijinal olmayan tırtıllı somunların kullanılması pişirme hücreesinde paslanmaya yol açar.

Arızalar - Ne yapmalı?

Meydana gelen arızaları çoğu kez kendiniz kolaylıkla giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerini aramadan önce aşağıdaki açıklamaları lütfen dikkate alın.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
Cihaz çalışmıyor, ekran boş	Fiş 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
	Hatalı kullanım	Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatın ve yaklaşık 60 saniye sonra tekrar açın
Cihaz çalışmıyor	Cihazın kapısı tam kapalı değil	Cihazın kapısını kapatın
Cihaz çalışmıyor, gösterge hareket etmiyor. Ekranda  görünüyor	Çocuk emniyeti etkin	Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması (bkz. Bölüm <i>Çocuk emniyeti</i>)
Cihaz kendiliğinden kapanıyor	Emniyet kapatması: 12 saatten uzun bir süre boyunca herhangi bir kumanda gerçekleşmedi	Mesajı  ile onaylayın, cihazı kapatın ve tekrar ayarlayın
Cihaz ısınmıyorsa ekranda  görünür	Cihaz demo modunda	Demo modunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması
Cihaz çalışmıyor, ekranda mesaj belirliyor.	Su haznesi boş	Su haznesini doldurun
Kapının üst tarafından yoğun buhar çıkıyor	Cihaz kaynama noktasını kalibre ediyor veya ısınıyor ya da çalışma modu değiştirildi.	Bu normaldir
	Kaynama noktası dengelemesi yapılmadı	Kaynama noktası dengelemesini yapın
Kapının yan tarafından yoğun buhar çıkıyor	Kapı contası kirli veya gevşek	Kapı contasını temizleyin veya oluğa yerleştirin
Pişirme esnasında "plop" sesi duyuluyor	Büyük sıcaklık farkı nedeniyle gerilim yayılımı	Bu normaldir
Cihaz artık doğru buharlama yapmıyor	Cihazda kireçlenme var	Kireç çözme programını başlatın
Hata mesajı "Exxx"		Bir hata mesajı durumunda fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz; bir kerelik bir sorun ise gösterge kaybolacaktır. Hata yeniden ortaya çıkarsa veya gösterge kaybolmazsa lütfen müşteri servisine haber veriniz ve hata kodunu aktarınız.


Elektrik kesintisi

Cihazınız birkaç saniyelik bir elektrik kesintisinden etkilenmez. Çalışma devam eder.

Cihaz çalışmaktayken daha uzun bir elektrik kesintisi meydana gelirse ekranda bir mesaj görünür. Çalışma durdurulmuştur.

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz, ardından cihazı normal şekilde tekrar çalıştırabilirsiniz.

Demo modu

Ekranda  sembolü görünürse demo modu etkinleştirilmiştir. Cihaz ön ısıtma yapmıyor.

Cihazın elektrik bağlantısını kısa süre çekiniz (ev sigortasını veya sigorta kutusundaki koruma sigortasını kapatınız). Ardından demo modunu 3 dakika içinde temel ayarlar bölümünden devre dışı bırakınız (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).

Pişirme hücresi lambasının değiştirilmesi

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

Dikkat! Lamba kapağını çıkarmayın. Conta hasar görür.

Fırındaki lamba kapağının hasar halinde değiştirilmesi gerekir. Kapakları müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerektiğinde müşteri hizmetlerimiz size memnuniyetle yardımcı olacaktır. Gereksiz teknisyen ziyaretlerini önlemek amacıyla da her zaman uygun bir çözüm bulmaktayız.

Size yardımcı olabilmemiz için, telefonla aradığınızda lütfen cihazın ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi, cihazın kapısını açtığınızda cihazın ön tarafında yer almaktadır.

Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E No.

FD No.

Müşteri hizmetleri ☎

Garanti süresi boyunca da hatalı kullanımdan ötürü müşteri hizmetlerinden bir teknisyenin çağrılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

- 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 **2 (İKİ) 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 sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisidir.

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, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi 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 tamiri yapılacaktır.

5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

- Tüketicie 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, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin 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 kullanılmasından 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.

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

Tablo ve öneriler

Bilgiler

- Belirtilen pişirme süreleri sadece fikir edinme niteliğindedir. Asıl pişirme süresi malzemenin kalite ve sıcaklığına, ayrıca pişirilecek gıdanın ağırlık ve kalınlığına bağlıdır.
- Cihazı daima önceden ısıtın. Böylece en iyi pişirme neticelerini elde edersiniz. (İstisna: "Düşük buharda" çalışma modunda cihaz önceden ısıtılmaz.)
Belirtilen pişirme süreleri önceden ısıtılmış cihaz için geçerlidir. Cihazı önceden ısıtmadığınızda pişirme süreleri yaklaşık 5 dakika uzar.
- Verilerde dört kişilik ortalama miktarlar esas alınmıştır. Miktarı arttırmak istiyorsanız, pişirme süresinin uzayacağını bilmeniz gerekir.
- Belirtilen pişirme kaplarını kullanın. Başka pişirme kapları kullandığınızda pişirme süreleri uzayabilir veya kısalabilir.
- Hazırlamak istediğiniz yemekle fazla tecrübeniz yoksa, belirtilen en kısa süreyle başlayın. Gerekirse yemeği pişirmeye devam edebilirsiniz.
- Önceden ısıttığınız cihazın pişirme hücresi kapısını sadece kısa bir süre için açmaya ve cihazı çabuk doldurmaya dikkat edin.
- Sadece bir adet pişirme tepsiyi kullandığınızda kabı alttan ikinci kata sürün.
- Delikli pişirme tepsisini veya ilaveten pişirme kapları olmaksızın ızgarayı kullandığınızda, pişirme hücresi tabanının ve buharlaştırma kabının aşırı kirlenmesini önlemek için deliksiz pişirme tepsisini daima alttan birinci kata sürün.
- Aynı anda en fazla üç katı (alttan 2, 3 ve 4. kat) kullanabilirsiniz. Bu esnada tat ve kokular birbirine karışmaz. Böylece balık, sebze ve tatlıları aynı anda pişirebilirsiniz. Ancak büyük miktarda gıda maddelerinde belirtilen pişirme süreleri uzayabilir.
- Pişirilecek yiyecek pişirme hücresine veya arka saca dayanmamalıdır.
- Buharlı kombi fırının kapısı iyice kapanmalıdır. Bu nedenle conta yüzeylerini daima temiz tutun.
- Izgara ve pişirme kaplarını fazla sıkı doldurmayın. Böylece optimal buhar dolaşımı sağlanır.

Sebze

- Sebzeler buharda kaynar suda olduğundan daha itinalı ve besin değerleri korunarak pişirilir: Lezzet, renk ve kıvam daha iyi korunur. Suda çözülen vitaminler ve içerik maddeler kaybolmaz. Buharlı pişirici sadece 100°C sıcaklıkta ve basınçsız çalıştığından, yemekler düdüklü tencerede olduğundan daha itinalı ve korunarak pişirilir.
- Tüm verilerde 1 kg temizlenmiş sebze esas alınmıştır.
- Sebze buharda pişirmek için delikli pişirme tepsisini kullanın ve tepsiyi alttan ikinci kata sürün. Deliksiz pişirme tepsisini altına sürün. Böylece pişirme hücresinin aşırı kirlenmesini önlemiş olursunuz. Toplanan sebze suyunu sos veya sebze çorbası için baz olarak kullanabilirsiniz.
- Kısa süre kaynar suda haşlama önceden ısıtılan cihazda en fazla dört dakika süreyle yapılır. Sebze ya da meyve derhal servis edilmezse, kalan ısı nedeniyle pişmeye devam etmesini önlemek için buzlu suya daldırın.

Gıda maddesi	Pişirme tepsi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Pişirme süresi [dk.]	Açıklamalar
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	Delikli / Izgara	100	100	50 - 60	Çorba kâsesinde
Havuç, dilim	Delikli	100	100	10 - 15	

Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Patates, soyulmuş ve dörde bölünmüş	Delikli	100	100	20 - 35	
Alabaş, dilim	Delikli	100	100	15 - 25	
Pırasa, dilim	Delikli	100	100	5 - 10	
Kabuğuyla haşlanmış patates (yaklaşık 50'şer g)	Delikli	100	100	25 - 30	
Kabuğuyla haşlanmış patates (yaklaşık 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	Domatesleri kertin, buharlama sonrasında buzlu suda kısaca soğutun.
Bezelye	Delikli	100	100	10 - 15	

Sebze – Düşük buharda

- “Düşük buharda” piştirme yöntemi, piştirme sırasında rengini ve yapısını/kıvamını hızla kaybeden narin sebze türleri için idealdir.
- Gıdalar düşük buharda piştirilerek zaman penceresi uzatılır ve piştirilen yiyecek tam kıvamında ve mükemmel pişer.
- İstisnai olarak piştirme hücrelerini önceden ısıtmayın ve “Düşük buharda” çalışma modunu seçin.

Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Isıtma türü	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
İnce sebze şeritleri ve dilimleri (1 - 2 mm)	Delikli	100	☞	8 - 10	
Pazı	Delikli	90	☞	8	
Pak Choi	Delikli	90	☞	7	
Ispanak	Delikli	90	☞	7	
Kabak çiçeği	Delikli	90	☞	8	
Bezelye	Delikli	100	☞	10	

Balık – Buharda piştirme

- Buharda piştirme balığı kurutmaz ve balığın kendi tadı ve yapısı korunur.
- Balık, hijyenik nedenlerden dolayı piştikten sonra en az 62-65°C iç sıcaklığa sahip olmalıdır. Bu sıcaklık aynı zamanda ideal piştirme noktasıdır.
- Balığı ancak piştikten sonra tuzlayın. Böylece doğal aroması korunur ve balık fazla su kaybetmez.
- Delikli piştirme tep-sisi kullanıldığında: Balık aşırı yapıldığında piştirme kabını yağlayabilirsiniz.
- Piştirme hücreleri tabanının yoğun kokulu balık suyuyla aşırı kirlenmesini önlemek için deliksiz piştirme tep-sisini alttan birinci kata sürün.
- Derili filetolarda: Balığın derili tarafını yukarıya getirin. Böylece balığın aroması ve yapısı daha iyi korunur.


Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Dorat balığı, tüm (700 g)	Deliksiz	90 - 100	100	20 - 25	
Balık köftesi (20 - 40'ar g)	Deliksiz	90 - 100	100	5 - 10	Deliksiz piştirme tep-sisi tabanını parşö-men kâğıdıyla kaplayın.
Istakoz, haşlanmış, ayrılmış, tazeleme	Delikli	70 - 80	100	10 - 12	
Sazan balığı, mavi, tüm (1,5 kg)	Deliksiz	90 - 100	100	40 - 50	Kendi suyunda
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	Kabukları açıldığında midyeler pişmiş demektir.
Deniz somonu, tüm (800 g)	Delikli	90 - 100	100	20 - 25	
Fener balığı filetosu (300'er g)	Cam kalıp / Izgara	180 - 200	100	10 - 12	Suyunda
Levrek balığı, tüm (400'er g)	Delikli	90 - 100	100	15 - 20	







Balık – Düşük buharda

- Narin balıklar "Düşük buharda" ayarında 80 ile 90°C sıcaklıkta besin değerleri korunarak pişirilir. Özellikle çabuk pişen ve dağılan balıklarda bu piştirme yöntemi avantajlıdır ve balıklar kurumadığı için lezzetini korur.
- Gıdalar düşük buharda pişirilerek zaman penceresi uzatılır ve pişirilen yiyecek tam kıvamında ve mükemmel pişer.
- İstisnai olarak piştirme hücrelerini önceden ısıtmayın ve "Düşük buharda" çalışma modunu seçin.
- Çeşitli balık türlerine ilişkin verilerde filetolar esas alınmıştır.
- Derili filetolarda: Balığın derili tarafını yukarıya getirin. Böylece balığın aroması ve yapısı daha iyi korunur.
- Önceden ısıtılmış tabaklar üzerinde servis yapın.

Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Isıtma türü	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
İstiridye (10 adet)	Deliksiz	80 - 90	☞	2 - 5	Kendi suyunda
Tatlı su çipurası (Tilapia) (150'şer g)	Delikli	80 - 90	☞	10 - 12	
Dorat balığı (200'er g)	Delikli	80 - 90	☞	12 - 15	
Balık çorbası	Izgara	70 - 80	☞	50 - 90	Çorba kâsesinde
Alabalık, tüm (250'şer g)	Delikli	80 - 90	☞	12 - 15	
Büyük dil balığı (300'er g)	Delikli	80 - 90	☞	12 - 15	
Büyük tarak (6 adet)	Deliksiz	80 - 90	☞	4 - 8	
Morina balığı (250'şer g)	Delikli	80 - 90	☞	12 - 15	
Red Snapper (200'er g)	Delikli	80 - 90	☞	12 - 15	
Levrek balığı (120'şer g)	Delikli	80 - 90	☞	10 - 12	
Dil balığı (150'şer g)	Delikli	80 - 90	☞	8 - 10	
Dil balığı sarması, doldurulmuş, (150'şer g)	Delikli	80 - 90	☞	12 - 15	
Kalkan balığı (300'er g)	Delikli	80 - 90	☞	12 - 15	
Bayağı levrek balığı (150'şer g)	Delikli	80 - 90	☞	10 - 12	
Sudak balığı (250'şer g)	Delikli	80 - 90	☞	12 - 15	

Etin/Kanatlıların düşük sıcaklıkta buharda pişirilmesi

- Her tarafından önceden kızartılan et, düşük sıcaklıkta uzun süre boyunca ideal pişme kıvamına getirilir. Böylece et, çok ince kenar kısmı hariç olmak üzere düzenli şekilde pembe renkte kurumadan kızarır. Çevirmeniz ve üzerine sıvı dökmeniz gerekmez.
- Belirtilen pişirme süreleri sadece fikir edinme niteliğinde olup, yiyeceğin pişirilmeden önce sıcaklığına ve önceden kızartma süresine bağlıdır.
- Eti pişirmeden 1 saat önce buzdolabından çıkarın.
- Hijyenik nedenlerden dolayı eti pişirmeden önce tavada kızgın ateşte her tarafından kısaca kızartın. Böylece oluşacak kabuk, et suyunun dışarı sızmasını önler ve tipik kızartma lezzetinin oluşmasını sağlar.
- Baharat kullanırken dikkatli olun: Etin yavaş yavaş pişmesi tüm aromaları yoğunlaştırır.
- Av ve at etinin kendi tadı, düşük sıcaklıkta buharda pişirmede klasik pişirme yöntemine nazaran daha belirgindir.
- “Düşük sıcaklıkta buharda pişirme”  çalışma modunu kullanın.
- Pişirme hücresi sıcaklığının üzerinde iç sıcaklıklara ulaşmanın mümkün olmadığını lütfen unutmayın. Geçerli pratik kural: Ayarlanan pişirme hücresi sıcaklığı istenilen iç sıcaklığın 10-15°C üzerinde olmalıdır.
- Pişirme süresinin sonuna doğru sıcaklığı 60°C'ye düşürebilirsiniz. Böylece pişirme süresini uzatabilirsiniz (örneğin misafirler geciktiğinde). Pişirme sürecini durdurmak istiyorsanız, pişirme hücresinin sıcaklığı istenilen iç sıcaklığın üzerinde olmamalıdır. Böylece büyük parçalar 1 - 1,5 saat, küçük parçalar 30 - 45 dakika pişirme hücresinde kalabilir.
- Önceden ısıtılmış tabaklar üzerinde servis yapın.

Gıda maddesi	Pişirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Isıtma türü	Pişirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Ördek göğsü, pembe (350'şer g)	Deliksiz	70 - 80		40 - 60	
Antrikot, pembe (350'şer g)	Deliksiz	70 - 80		20 - 40	
Kuzu budu, kemiksiz, bağlanmış, pembe, (1,5 kg)	Deliksiz	70 - 80		150 - 180	
Rozbif, pembe (1 - 1,5 kg)	Deliksiz	70 - 80		120 - 180	
Domuz madalyonları, pişmiş (70'er g)	Deliksiz	80		30 - 40	
Sığır biftek, pembe (200'er g)	Deliksiz	70 - 80		20 - 40	

Et/Sosis – Isıtma

Gıda maddesi	Pişirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Pişirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Salamura et, pişmiş, dilim halinde	Deliksiz	100	100	15 - 20	
Haşlanmış sosis (örneğin Lyon usulü sosis, baharatsız sosis)	Deliksiz	85 - 90	100	10 - 20	

Kanatlılar – Buharda pişirme

Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Tavuk göğsü, doldurulmuş, buharda pişmiş (200'er g)	Delikli	100	100	10 - 15	
Hindi göğsü, buharda pişmiş (300'er g)	Delikli	100	100	12 - 15	
Piliç, bıldırcın, güvercin (300'er g)	Delikli	100	100	25 - 30	

Garnitürler

Ambalajın üzerindeki bilgileri de dikkate alın.

Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Basmati pirinç (250 g + 500 ml su)	Deliksiz	100	100	20 - 25	
Kuskus (250 g + 250 ml su)	Deliksiz	100	100	5 - 10	
Hamur köftesi (90'ar g)	Delikli / Deliksiz	95 - 100	100	20 - 25	
Uzun taneli pirinç (250 g + 500 ml su)	Deliksiz	100	100	25 - 30	
Doğal pirinç (250 g + 375 ml su)	Deliksiz	100	100	30 - 40	
Mercimek (250 g + 500 ml su)	Deliksiz	100	100	25 - 35	
Hamur işleri, taze, soğutulmuş	Delikli	100	100	5 - 7	
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 tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Krem brüle (130'ar g)	Delikli	90 - 95	100	35 - 40	Sufle kalıplarında, üzerini ısıya dayanıklı streç folyo ile kapatın
Hamur tatlısı / Tatlı hamur köftesi (100'er g)	Deliksiz	100	100	20 - 30	Buharda pişirmeden önce hamur tatlısını 30 dakika kabarmaya bırakın (bkz. Bölüm <i>Mayalama</i>).
Flan / Krem karamel (130'ar g)	Delikli	90 - 95	100	25 - 30	Sufle kalıplarında, üzerini ısıya dayanıklı streç folyo ile kapatın
Komposto	Deliksiz	100	100	5 - 15	Örneğin elma, armut, ravent Damak zevkinize göre şeker, vanilyalı şeker, tarçın ya da limon suyu ilave edin.
Sütlaç (250 g pirinç + 625 ml süt)	Deliksiz	100	100	35 - 45	Damak zevkinize göre meyve, şeker veya tarçın ilave edin.

Diğerleri


Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Dezenfekte etme (örneğin biberonlar, reşel kavanozları)	Izgara	100	100	20 - 25	
Yumurta, M ebatı (5 adet)	Delikli	100	100	8 - 15	
Yumurta pastası (500 g)	Cam kalıp, izgara	90	100	25 - 30	Üzerini ısıya dayanıklı streç folyo ile kapatın
İrmik köfte	Deliksiz	90 - 95	100	8 - 10	

Tazeleme (Isıtma)

- Buharlı piştiricide pişirilmiş yiyeceklerin kurumadan ısıtılması için optimal ortam oluşturulabilir. Böylece yiyeceklerin tadı ve kalitesi korunur ve yemekler taze pişmiş lezzetinde olur.
- Bu amaçla "Tazeleme"  çalışma modunu kullanın.
- Verilerde tek kişilik porsiyonlar esas alınmıştır. Büyük miktarları deliksiz piştirme tepsisinde de ısıtabilirsiniz. Bu durumda belirtilen süreler uzar.


Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Sebze	Tabak, izgara	90 - 100	7 - 10	
Niştastalılar	Tabak, izgara	100	10 - 12	Örneğin makarna, patates, piring; fırında veya yağda kızartılmış patates veya kroket gibi yiyecekler uygun değildir

Mayalama (kabartma)

- Buharlı piştirici hamurun ve hamur karışımlarının ya da taze hamurun kurumadan kabarması için ideal ortamı sunar.
- Bu amaçla "Mayalama"  çalışma modunu seçin.
- Kabın nemli bir bezle örtülmesi gerekmez. Kabartma işlemi sıradan yöntemle kıyaslandığında iki kat daha hızlı gerçekleşir.
- Belirtilen mayalama süresi sadece fikir edinme niteliğindedir. Hamuru hacmi iki misli artana kadar kabarmaya bırakın.

Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Hamur karışımı	Kap / Izgara	38	25 - 45	Örneğin mayalı hamur, hamur mayası, ekşi hamur

Buzunu çözme

- Buharlı piştiricide derin dondurulmuş gıdaların buzunu itinayla ve aynı zamanda oda sıcaklığından daha hızlı çözebilirsiniz.
- Bu amaçla "Buzunu çözme"  çalışma modunu seçin.
- Belirtilen çözülme süreleri sadece fikir edinme niteliğindedir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın büyüklüğüne, ağırlığına ve şekline bağlıdır: Yiyeceklerinizi yassı şekilde ve ayrı ayrı dondurun. Böylece buz çözme süresi kısılır.
- Buzunu çözmeden önce yiyecekleri ambalajından çıkarın.
- Sadece hemen kullanacağınız miktarda yiyeceğin buzunu çözün.
- Dikkatinize: Buzu çözülen yiyecekler muhtemelen fazla dayanıklı olmaz ve taze yiyeceklere kıyasla daha çabuk bozulur. Buzu çözülen yiyecekleri derhal kullanın ve iyice pişirin.
- Buz çözme süresinin yarısı dolduktan sonra eti veya balığı çevirin ya da üzümü meyveler veya et

parçaları gibi buzu çözülecek taneli gıdaları birbirinden ayırın. Balığın buzunun tamamen çözülmesi gerekmez; derisinin baharatları emecek kadar yumuşamış olması yeterlidir.

⚠ Sağlık açısından risk!

Hayvansal gıdaların buzunu çözerken akan sıvıyı mutlaka almanız gerekir. Bu sıvı kesinlikle başka

gıdalarla temas etmemelidir. Aksi takdirde bakteriler bulaşabilir. Yiyeceğin altına deliksiz pişirme tepsisini sürün. Bu kabin içinde biriken ve et kanatlılardan çözülen buzun suyunu dökün. Eveyi ardından temizleyin ve bol su akıtın. Pişirme tepsisini bulaşık deterjanlı sıcak suyla veya bulaşık makinesinde yıkayın. Buzu çözdükten sonra buharlı pişiriciyi 15 dakika 180°C sıcaklıkta sıcak hava modunda çalıştırın.

Gıda maddesi	Pişirme tepsi	Sıcaklık [°C]	Isıtma türü	Pişirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Üzüm meyveleri (300 g)	Delikli	40 - 45	*	3 - 4	
Rosto (1.000 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 (1.000 g)	Delikli	45 - 50	*	45 - 60*	
Tavuk budu (400'er g)	Delikli	45 - 50	*	20 - 30*	

*Bu yemekte ayrıca bir dengeleme süresi eklemeniz gerekir: Buz çözme süresi dolduktan sonra cihazı kapatın ve yiyecekleri 10 – 15 dakika daha kapalı cihazın içinde bırakın. Böylece yiyeceğin buzu en derinlere kadar çözülür.

Konserve etme

- Buharlı pişiricide sebze ve meyveleri kolaylıkla konserve edebilirsiniz.
- 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.
- Buharlı kombi fırın et konserve etmek için uygun değildir.
- Konserve kavanozlarını, lastik contaları, kısıkaç ve yayları itinayla kontrol edin ve temizleyin.
- Yıkamış kavanozları konserve etmeden önce buharlı pişiricinizde 100°C sıcaklık ve %100 nem ayarında 20-25 dakika boyunca dezenfekte edin.
- Konserve kavanozlarını delikli pişirme tepsisine yerleştirin. Birbirine değmemeleri gerekir.
- Pişirme süresi sona erdiğinde pişirme hücresinin kapısını açın. Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra pişirme hücrelerinden alın.

Gıda maddesi	Pişirme tepsi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Pişirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Meyve, sebze (kapalı konserve kavanozlarında 0,75 l)	Delikli	100	100	35 - 40	
Fasulye, bezelye (kapalı konserve kavanozlarında 0,75 l)	Delikli	100	100	120	

Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)

- Buharlı pişiricide üzümsü meyvelerin suyunu kolaylıkla çıkarabilirsiniz.
- Üzümsü meyveleri delikli pişirme tepsisine koyun ve alttan 3. kata sürün. Akan sıvıyı yakalamak için bir kat alta deliksiz pişirme tepsisini sürün.
- Artık su çıkmayana kadar üzümsü meyveleri cihazın içinde bırakın.
- Üzümsü meyve suyunu en son damlasına kadar elde etmek için meyveleri ardından bulaşık bezinin içinde sıkabilirsiniz.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Üzümsü meyveler	Delikli + Deliksiz	100	100	60 - 120	

Yoğurt yapımı

- Buharlı piştiricide yoğurdunuzu kendiniz yapabilirsiniz.
- Yoğurt kültürlerinin zarar görmesini önlemek için sütü ocakta 90°C sıcaklığa kadar ısıtın. Dayanıklı sütlerin ısıtılmasına gerek yoktur. (Dikkatinize: Yoğurdu soğuk sütle yaparsanız, oluşma 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 sıcaklık ve %100 nem ayarında 20 - 25 dakika kadar dezenfekte edebilirsiniz. Yoğurdu doldurmadan ve kavanozları cihaza koymadan önce kavanozların ve piştirme 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	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
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 çözümlen ve taşıyıcı ızgaraları öne doğru çekerek çıkarın (bkz. Bölüm *Taşıyıcı ızgaraların alınması*).
- Izgarayı doğrudan piştirme hücresinin tabanı üzerine koyun ve pişirilecek yiyeceği ızgaranın üzerine yerleştirin. Pişirilecek yiyeceği doğrudan piştirme hücresinin tabanı üzerine koymayın.

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

GAGGENAU



9000796259 tr (921221)