

BSP 220/221

Buharlı pişirici

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	3
Hasar nedenleri	4
Çevre koruma	4
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	4
Enerji tasarruf önerileri	4
Cihazın tanıtımı	5
Buharlı kombi fırın	5
Ekran ve kumanda elemanları	6
Semboller	6
Renkler ve görüntüleme	7
Ek bilgiler i ve i [®]	7
Soğutucu fan	7
Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları	8
Aksesuar	9
Özel aksesuarlar	9
İlk kullanımdan önce	9
Dilin ayarlanması	9
Saat formatının ayarlanması	10
Saatin ayarlanması	10
Tarih formatının ayarlanması	10
Tarihin ayarlanması	10
Sıcaklık formatının ayarlanması	10
Su sertlik derecesinin ayarı	10
İlk işleme almanın sonlandırılması	11
Kalibrasyon	11
Kapak camının temizlenmesi	11
Aksesuarın temizlenmesi	11
Cihazı aktif hale getirme	12
Standby	12
Cihazın etkinleştirilmesi	12
Cihazın kullanımı	12
Su haznesinin doldurulması	12
Pişirme hücresi	13
Aksesuarın yerleştirilmesi	13
Çalıştırma	13
Her kullanım sonrası	14
Emniyet kapatması	14
Zamanlayıcı fonksiyonları	14
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	14
Kısa süreli zamanlayıcı	14
Süre ölçer	15
Pişirme süresi	15
Pişirme süresi sonu	17
Çocuk kilidi	18
Çocuk emniyetinin devreye alınması	18
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	18

Temel ayarlar	19
Temizleme ve bakım	21
Temizleme maddeleri	21
Temizleme yardımı	22
Kireç çözme programı	22
Taşıyıcı izgaraların alınması	23
Arıza halinde ne yapmalı?	24
Elektrik kesintisi	25
Demo modu	25
Pişirme hücresi lambasının değiştirilmesi	25
Müşteri hizmetleri	26
E numarası ve FD numarası	26
Tablo ve öneriler	28
Sebze	29
Sebze – Düşük buharda	30
Balık – Buharda pişirme	30
Balık – Düşük buharda	31
Etin/Kanatlıların düşük sıcaklıkta buharda pişirilmesi	32
Et/Sosis – Isıtma	32
Kanatlılar – Buharda pişirme	33
Garnitürler	33
Tatlılar	34
Diğerleri	34
Tazeleme (Isıtma)	34
Pişirme (mayalama)	35
Buz çözme	35
Konserveleme	36
Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)	36
Yoğurt yapımı	37
Büyük hacimli yiyeceklerin pişirilmesi	37

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

⚠️ 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 soket 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 15 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.
- Lambalar çalışırken çok ısınır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur. Cihazı temizlemeden önce lambaların soğumasını bekleyiniz. Temizlerken lambaları kapatınız.

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.
- Aksesuarların çıkarılması esnasında sıcak sıvı akabilir. Sıcak aksesuarları, dikkatli bir şekilde sadece fırın eldivenleri ile çıkarınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, 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.
- Damlayan sıvılar: Delikli pişirme kabı ile buharda pişirirken kabın altına her zaman fırın tepsisi, üniversal tava veya deliksiz pişirme kabı yerleştiriniz. 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 gidirin.
- Meyve suyu pişirme alanında lekeler bırakabilir. Meyve suyunu daima hemen temizleyin ve arkasından nemli ve kuru bir bez ile siliniz.
- Cihaza uygulanan yanlış bakım yüzünden pişirme alanında korozyon oluşabilir. Kullanım kılavuzunda yer alan bakım ve temizlik uyarılarını dikkate alınız. Her kullanımdan sonra cihaz soğur soğumaz pişirme alanını temizleyiniz. Temizlik sonrasında pişirme alanını kurutma programı ile kurutunuz.
- 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

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

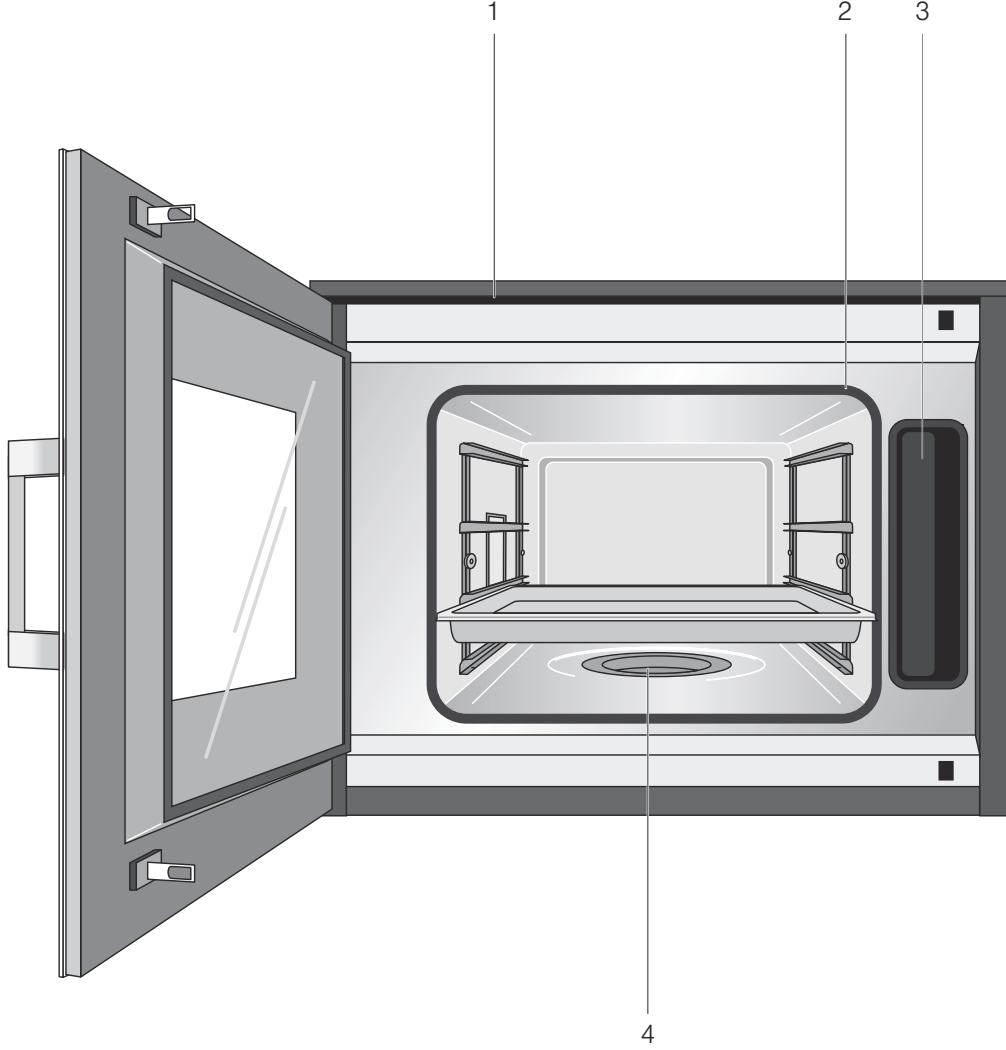
Enerji tasarruf önerileri

- 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

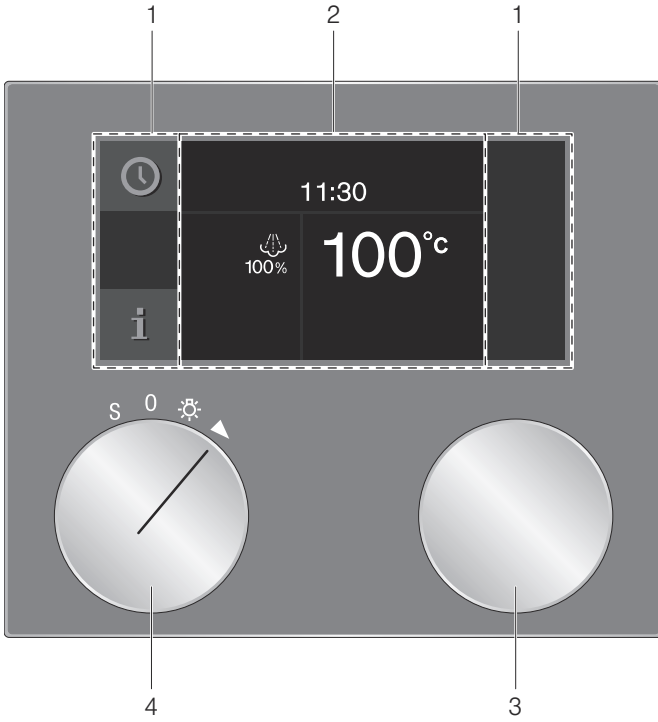
3 Su haznesi

4 Buharlaştırma kabı

Ekran ve kumanda elemanları

Bu kılavuz birçok farklı cihaz sürümleri için uygundur. Cihaz tiplerine göre ufak farklılıklar görülmeye 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 düğmesi ile ısıtma türü, temizlik veya 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 çağırma
🕒	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
✂	Demo modu

Renkler ve görüntüleme

Renkler

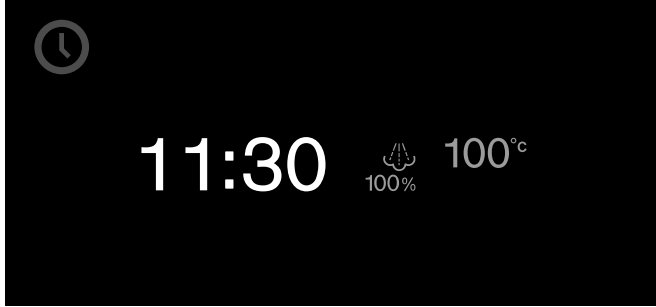
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

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

Görüntüleme

Duruma göre sembollerin, değerlerin ve veya tüm ekranın görüntüleri değişir.

Zoom	O anda değiştirilmekte olan ayar daha büyük gösterilir. Devam etmekte olan süre, sona ermesine kısa süre kala daha büyük gösterilir (örneğin zamanlayıcının son 60 saniyesi).
Azaltılan Ekran göstergesi	Kısa süre sonra ekran göstergesi azaltılır ve sadece en önemli şeyler görüntülenir. Bu fonksiyon ön ayarlıdır ve temel ayarlar içinden değiştirilmesi mümkündür.



Ek bilgiler i ve i[®]

i sembolüne basarak ilave bilgileri çağırabilirsiniz, örneğin ayarlanan ısıtma türüne veya güncel pişirme alanı sıcaklığına ilişkin bilgi.

Bilgi: Isıtmadan sonraki sürekli çalışmada düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir.

Önemli bilgiler ve işlem çağrılarını için i[®] sembolü görünür. Güvenlik ve işletme durumuna ilişkin önemli bilgiler uygun durumda otomatik olarak da gösterilir. Bu mesajlar birkaç saniye sonra otomatik olarak söner veya ✓ ile onaylanmalıdır.

Soğutucu fan

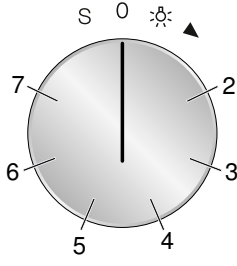
Cihazınızın soğutucu fana sahiptir. Soğutucu fan çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava cihaz versiyonuna göre kapının üstünden ya da altından dışarı çıkar.

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



Konum	Fonksiyon/Isı türü	Isı	Kullanımı
0	Sfır konumu		
☀	Işık		
2	%100 nem	30 - 100°C Önerilen sıcaklık 100°C	70°C - 100°C arasında buharda pişirme: Sebze, balık ve meze için. Yemekler tamamen buharla çevrelenmiştir
3	Hafif buharda pişirme	30 - 100°C Önerilen sıcaklık 80°C	Hafif buharda pişirme: Sebze ve balık için.
4	Pişirme	30 - 50°C Önerilen sıcaklık 38°C	Pişmeye bırakma: Mayalı hamur ve ekşi hamur için. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Sıcak hava ve buhar birleşince hamurun yüzeyi kurumaz. Mayalı hamur için en uygun sıcaklık ayarı 38°C'dir.
5	Buz çözme	40 - 60°C Önerilen sıcaklık 45°C	Sebze, et, balık ve meyve için. Nem sayesinde ısı, koruyucu bir şekilde yiyeceklerin üzerine aktarılmaktadır. Yemekler kurumaz ve şekilleri bozulmaz.
6	Tekrar ısıtma	60 - 100°C Önerilen sıcaklık 100°C	Pişmiş ve hamurdan yemekler için. Pişmiş yiyecekler bozulmadan tekrar ısıtılır. Çıkan buhar nedeniyle yemekler kurumaz.
7	Düşük sıcaklıkta buharda pişirme	70 - 90°C Önerilen sıcaklık 70°C	Et için düşük sıcaklıkta pişirme. Daha yumuşak bir sonuç almak için hafif ve yavaş pişirme.
S	temel ayarlar		Temel ayarlardan cihazınızı kişisel olarak ayarlayabilirsiniz.
	Temizleme yardımı		Temizleme yardımı ile pişirme alanındaki pislikleri buhar ile çıkarırsınız.
	Kireç çözme programı		Kireç çözme programı ile pişirme alanındaki kireci temizlersiniz.
	Kireç çözme uyarısının silinmesi		Kireç giderme işleminden sonra ekrandaki uyarıyı siliniz.

Aksesuar

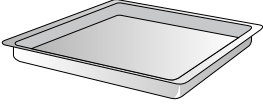
Teslimat kapsamındaki ya da müşteri hizmetleri tarafından temin edilebilir aksesuarı kullanın. Bunlar özel olarak cihazınıza uygundur. Aksesuarı daima doğru yönde pişirme hücreesine sürmeye dikkat edin.

Cihazınız aşağıda belirtilen aksesuarla donatılmıştır:



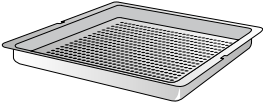
Izgara

Pişirme kabı, kek ve sufler kalıpları ve rostolar için



Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi, deliksiz, GN 2/3, 40 mm derinliğinde

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



Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi, delikli, GN 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 kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada öğrenmeniz mümkündür. Önce 'Önemli güvenlik uyarıları' bölümünü okuyunuz.

Cihaz komple monte edilmiş ve kapatılmış olmalıdır.

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

- Lisan
- Saat formatı
- Saat
- Tarih formatı
- Tarih
- Sıcaklık formatı
- Su sertlik derecesi

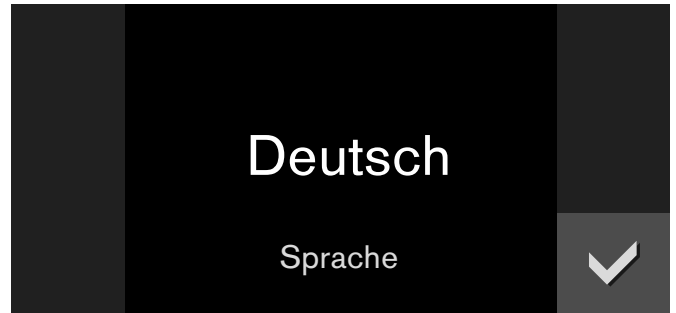
Bilgiler

- "İlk ayarlar" menüsü sadece cihaz elektriğe bağlandıktan sonra ilk defa açıldığında veya cihaz birkaç gün elektriksiz kaldığında görünür. Elektrik bağlantısı yapıldıktan sonra önce yaklaşık 30 saniye süreyle GAGGENAU logosu görünür, bunun ardından otomatik olarak "İlk ayarlarım" menüsü görünür.
- Ayarları her istediğinizde değiştirebilirsiniz (bkz. 'Temel ayarlar' bölümü).

Dilin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış dil görünür.

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



Bilgi: Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır, bu işlem birkaç dakika sürebilir.

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 A/G/Y 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.



Sıcaklık formatının ayarlanması

Göstergede °C ve °F şeklinde iki format görünür. Önceden seçilen format °C'dir.

- 1 Döner düğme ile istediğiniz programı seçiniz.
- 2 ✓ 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.

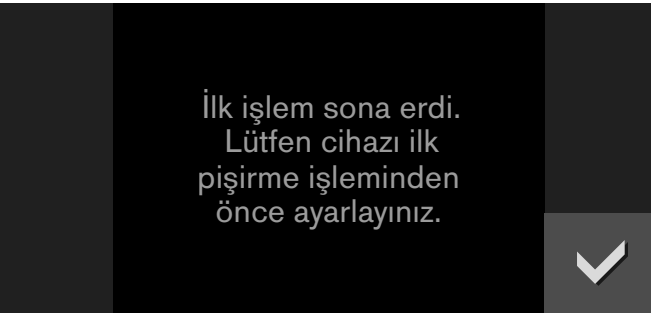
4 ✓ ile onaylayın.



İlk işleme almanın sonlandırılması

Göstergede "İlk işlem sona erdi. Lütfen cihazı ilk pişirme işleminden önce ayarlayınız" uyarısı görülür.

✓ ile onaylanmalıdır.



Cihaz çalışmaya hazır hale gelir ve cihazın Çalışmaya hazır göstergesi görülür. Cihaz artık kullanılmaya hazırdır.

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 işlemi 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.

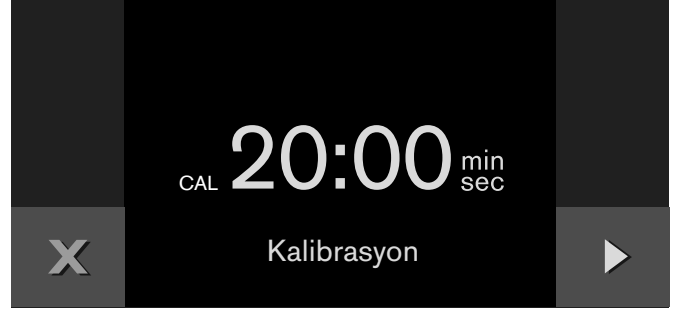
Bilgiler

- 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 dokununuz.
 - 4 Döner düğmeyle "Kalibrasyon" seçimini yapın.
 - 5 ↵ sembolüne dokununuz.

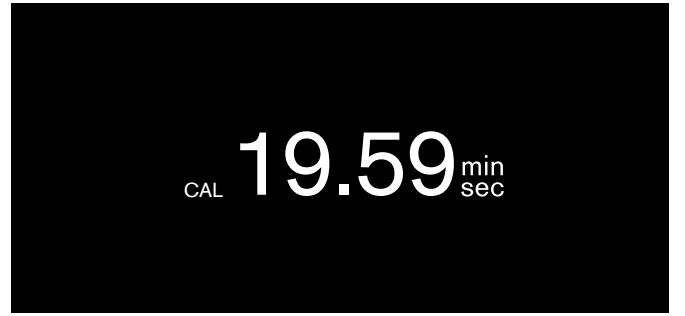
6 Su haznesini soğuk suyla doldurun ve ✓ sembolüne dokununuz.

7 Aksesuarların tamamını pişirme hücresinden alın ve ✓ sembolüne dokununuz.

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.

Taşımadan sonra

Cihazın yeni kurulum yerine otomatik olarak uyarlanması için ayarlama işlemi tekrar edilmelidir.

Fabrika ayarlarına geri döndükten sonra

Fabrika ayarlarına geri döndükten sonra temel ayarlar menüsünde ayarlama işlemi tekrar etmeniz gerekmektedir.

Elektrik kesintisinden sonra

Cihaz, kalibrasyon ayarlarını bir elektrik kesintisi veya fişin çıkması durumunda da hafızaya alır. Yeniden kalibre edilmesine gerek yoktur.

Kapak camının temizlenmesi

Yalıtımın sağlanması için kapak contası fabrika çıkışında yağlanmıştır. Kapak camında kalıntılar kalmış olabilir.

Cihazı ilk defa kullanmadan önce kapak camını cam temizleyici ile temizleyiniz ve bir cam bezi veya mikro lifli bez kullanınız. Cam kazıyıcı kullanmayınız.

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.

Cihazın etkinleştirilmesi

Bekleme modundan çıkmak için

- fonksiyon ayar düğmesini döndürebilir,
- kumanda bölümüne dokunabilir
- veya kapağı açabilir veya kapatabilirsiniz.

Şimdi istediğiniz fonksiyonu ayarlayabilirsiniz. Fonksiyonları nasıl ayarlayacağınızı uygun bölümlerde okuyabilirsiniz.

Bilgiler

- Temel ayarlarda "Bekleme göstergesi = Kapalı" seçildiğinde, bekleme modundan çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini seçmelisiniz.
- Etkinleştirdikten sonra uzun bir süre hiçbir ayar yapmazsanız, bekleme göstergesi tekrar görünür.
- Kapı açık olduğunda kısa bir süre sonra pişirme alanı aydınlatması söner.

Cihazın kullanımı

Su haznesinin doldurulması

Cihazın kapısını açtığınızda yan tarafta su haznesini göreceksiniz.

Dikkat!

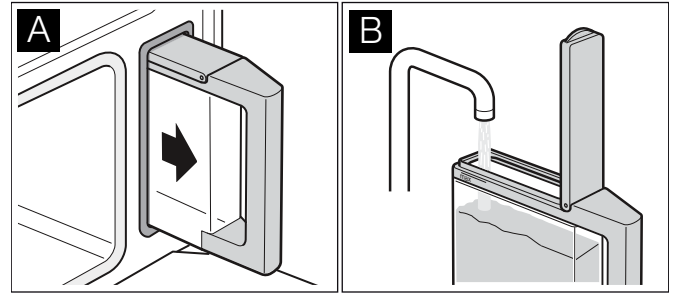
Uygun olmayan sıvıların kullanılması sonucunda cihazda hasarlar

- 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.

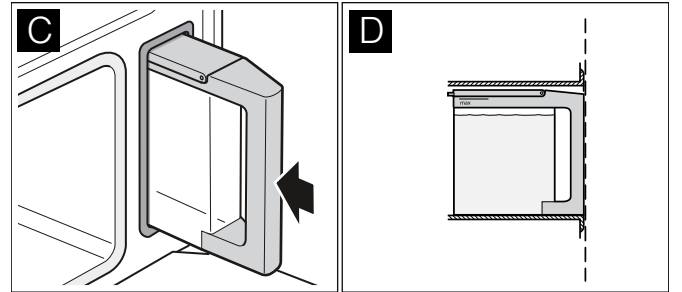
Musluk suyunuza ilişkin bilgileri yerel su idarenizden edinebilirsiniz. Su sertlik derecesini teslimat kapsamındaki test setiyle test edebilirsiniz.

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).

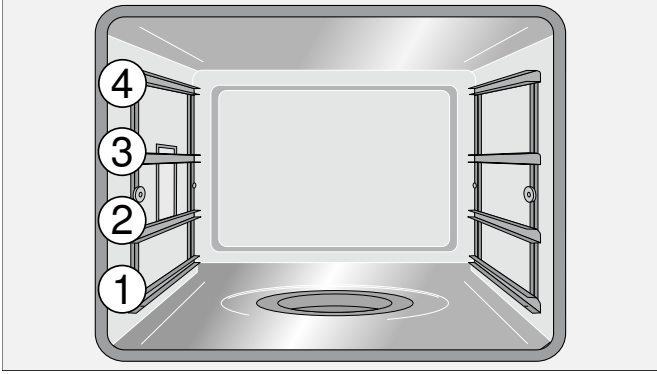


Hazne yuvaya tam oturmalıdır (Şekil D).

Pişirme hücresi

Pişirme 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!

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

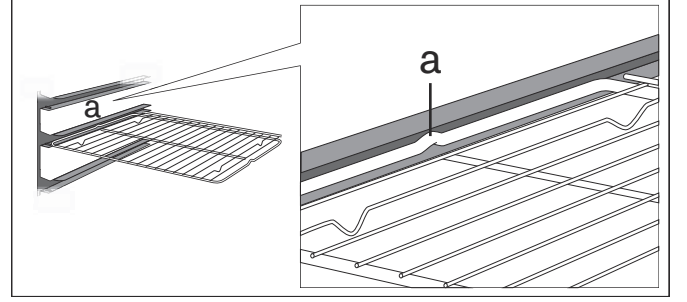
Cihaz kapısını daima sonuna kadar açın. Açılan cihaz kapısı bu pozisyonda kendiliğinden geri kapanmaz.

Aksesuarın yerleştirilmesi

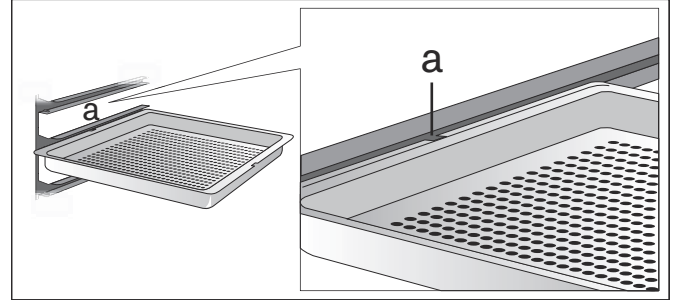
Izgara ve boşaltılmış pişirme kabı, bir kilit fonksiyonu ile donatılmıştır. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir. Dışarı çıkarırken aksesuarı hafifçe kaldırmamız gerekmektedir.

Tel ızgarayı yerleştirirken,

- kilit mandalının (a) yukarı gösterdiğine
- ve tel ızgaranın emniyet kulbunun altta ve üstte olmasına dikkat ediniz.





Boşaltılmış pişirme kabını iterken kilidin (a) yan tarafı gösterdiğine dikkat ediniz.



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 pişirme 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 pişirme alanı sıcakken kurulamayınız. Su haznesi zarar görecektir

Pişirme hücresinin kurutulması

⚠ Yanma tehlikesi!

Buharlaştırma kabındaki su sıcak olabilir. Boşaltmadan önce soğumasını bekleyin.

- 1 Pişirme hücresindeki kiri cihaz soğuduktan hemen sonra giderin. Yanarak yapışan artıkları daha sonra çıkarmak oldukça zorlaşır.
- 2 Buharlaştırma kabını teslimat kapsamındaki temizlik süngeriyile boşaltın.
- 3 Soğumuş olan pişirme hücresinin ve buharlaştırma kabının temizlik süngeriyile silin ve yumuşak bir bezle iyice kurulaştırın.
- 4 Kondensat oluşmuş olması halinde mobilyaları ya da tutamakları silerek kurulaştırın.

Emniyet kapatması

Güvenliğiniz için cihaz bir emniyet için otomatik kapanma ile donatılmıştır. 12 saat sonra kullanım gerçekleşmezse, her ısıtma işlemi kapanır. Ekranda bir mesaj görünür.

İstisna:

Uzun süreli zamanlayıcı ile programlama.

Fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna çevirdikten sonra cihazı tekrar her zaman olduğu gibi 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.



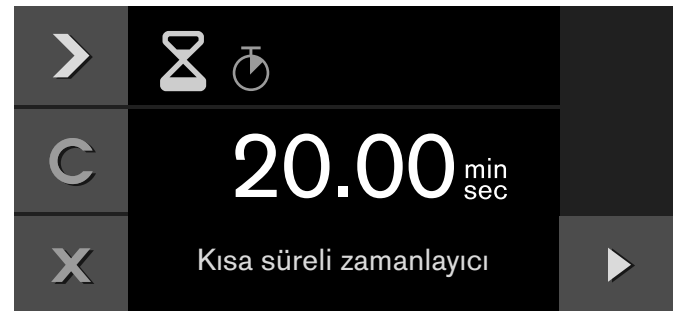
Zamanlayıcı menüsü belirir.

Kısa süreli zamanlayıcı

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

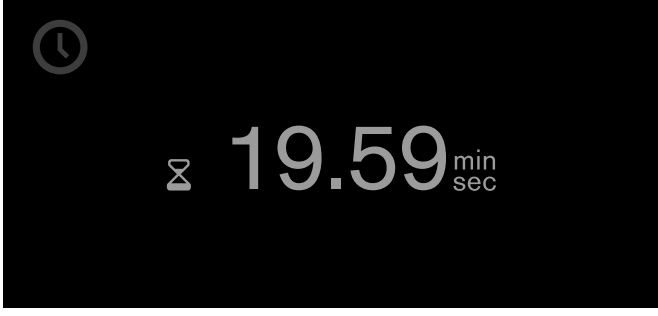
Zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü arayınız. "Alarm saati" ⌚ fonksiyonu görüntülenir.
- 2 Döner düğme ile istediğiniz saati ayarlayınız.



- 3 ▶ ile başlatınız.

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



Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda ses gider.

Zamanlayıcı menüsünden ✕ sembolüne dokunarak istediğiniz zaman çıkabilirsiniz. Bunun sonucunda ayarlar kaybolur.

Alarm saatinin durdurulması:

Zamanlayıcı menüsünü arayınız. ➤ ile "Alarm saati" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve || sembolüne dokununuz. Alarm saatinin tekrar devam etmesini sağlamak için ▶ sembolüne dokununuz.

Alarm saatinin önceden kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü arayınız. ➤ ile "Alarm saati" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve C sembolüne dokununuz.

Süre ölçer

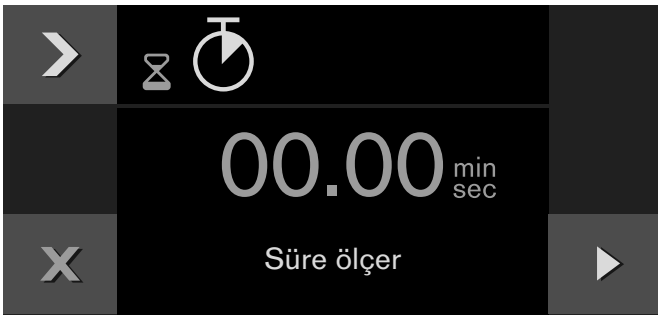
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

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

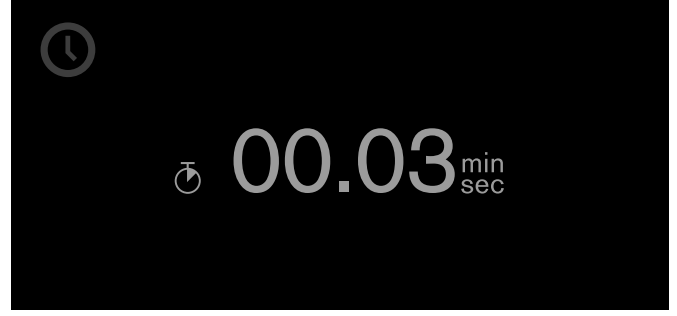
Süre ölçeri başlatma

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



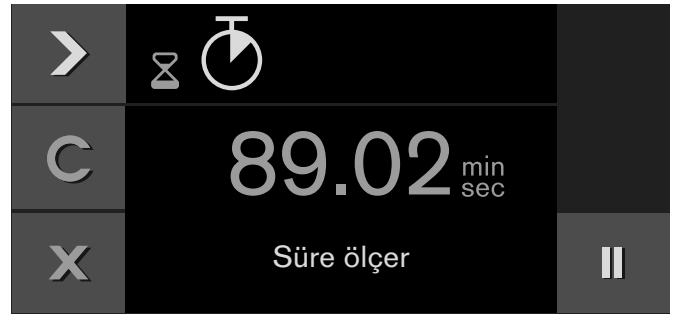
- 3 ▶ ile başlatınız.

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.

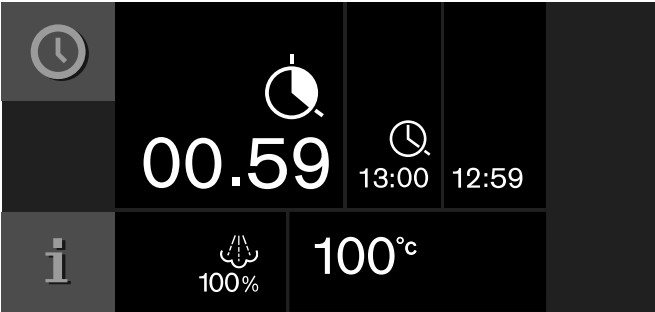


4 ▶ ile başlatın.

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 yapınız.



- 3 Döner düğmeyle istenilen pişirme süresi sonunu ayarlayınız.
- 4 ▶ ile başlatınız.



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.

Pişirme süresi sonunun değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. ➤ ile "Pişirme süresi sonu" ⌚ seçimini yapınız. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresi sonunu ayarlayınız. ▶ ile başlatınız.

İşlemin tamamını iptal etmek için:

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

Çocuk kilidi

Çocukların fırını yanlışlıkla çalıştırmamaları için bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.

Bilgiler

- Çocuk emniyetini temel ayarlar içinde "kullanılabilir" olarak ayarlamanız gereklidir (bkz. 'Temel ayarlar' bölümü).
- Çocuk emniyeti etkinleştirilmişken bir elektrik kesintisi yaşanırsa, şebeke gerilimi yeniden sağlandığında çocuk emniyetinin etkinliği kaldırılmış olabilir.

Çocuk emniyetinin devreye alınması

Ön koşul:

Fonksiyon seçme düğmesi 0'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

Ön koşul:

Fonksiyon seçme düğmesi 0'da duruyor.

🔓 sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.



Çocuk emniyeti etkin değildir. Cihazı her zamanki gibi ayarlayabilirsiniz.

Temel ayarlar

Temel ayarlarda cihazınızı kendi ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

- 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 göstergeyi seçiniz. Seçim görüntülenir.
	Ekran göstergesi	Azaltılmış* / Standart	'Azaltılmış' ayarında ekranda kısa süreyle sadece en önemli bilgiler 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	AM/PM / 24h* (Gündüz/gece / 24 sa)	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 A/G/Y	Tarih formatının ayarlanması
	Tarih	Güncel tarih	Tarihin ayarlanması. Yıl/ay/gün arasında sembolü > ile değişiklik yapılır.
	Sıcaklık formatı	°C* / °F	Sıcaklık formatının ayarlanması
	Dil	Almanca* / Fransızca / İtalyanca / İspanyolca / Portekizce / Hollandaca / Danimarkaca / İsveççe / Norveççe / Fince / Yunanca / Türkçe / Rusça / Lehçe / Çekçe / Slovence / Slovakça / Arapça / İbranice / Japonca / Kkorece / Tay dili / Çince / İngilizce ABD / İngilizce	Metin göstergesi için dilin seçilmesi Bilgi: Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır, bu işlem birkaç dakika sürebilir. Daha sonra temel ayar menüsü kapanır.
	Fabrika ayarları	Cihazın fabrika ayarlarına geri alınması	Soru: "Tüm münferit ayarlar silinsin ve cihaz fabrika ayarlarına geri alınsın mı?" ✓ ile onaylayınız veya ✗ ile iptal ediniz. Bilgi: Fabrika ayarlarına geri alındığında münferit tarifler de silinir. Fabrika ayarlarına geri alındıktan sonra "İlk ayarlar" menüsüne gidersiniz.
	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 süreli zamanlayıcı	Kullanılamaz* / Kullanılabilir	Kullanılabilir: Uzun süreli zamanlayıcı ayarlanabilir; bkz. 'Uzun süreli zamanlayıcı' bölümü.
	Çocuk emniyeti	Kullanılamaz* / Kullanılabilir	Kullanılabilir: Çocuk emniyeti etkinleştirilebilir (bkz. 'Çocuk emniyeti' bölümü).

* Fabrika ayarı

Temizleme ve bakım

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

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

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

⚠ Yanma tehlikesi!

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

⚠ Yanma tehlikesi!

Lambalar çalışırken çok ısınır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur. Cihazı temizlemeden önce lambaların soğumasını bekleyiniz. Temizlerken lambaları kapatınız.

⚠ 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.

Alan	Temizlik malzemeleri
Kapak camları	Cam temizleyici: Mutfak beziyle temizlenebilir. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Ekran	Bir mikrofiber bez ile veya hafif nemli bir bez ile silinmelidir. Islak bezle silinmemelidir.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerinin altında korozyon görülebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Alan	Temizlik malzemeleri
Alüminyum	Yumuşak bir cam temizlik malzemesi ile temizlenmelidir. Bir cam bezi veya tüy bırakmayan mikrofiber bez ile yatay doğrultuda ve bastırmadan yüzeyleri siliniz.
Paslanmaz çelik veya emaye pişirme bölümü	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Fırın spreyi ve diğer aşındırıcı fırın temizleme maddelerini veya çizen maddeleri kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller de kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. Düzenli bakım için üretici talimatlarına uygun pişirme bölümü bakım maddelerini kullanınız (sipariş numarası 667027 - müşteri hizmetlerinden veya online mağazada). Dikkat! <ul style="list-style-type: none">– Temizleme maddesini, pişirme bölümünün üst tarafındaki havalandırma kapağına püskürtmeyiniz!– Temizleme maddesi artıkları, ısıtma sırasında leke oluşumuna neden olur. Temizleme maddesi veya bakım maddesi artıklarını, pişirme bölümü temizliğinden önce temiz su ile iyice yıkayınız. Pişirme bölümünü temizlik sonrasında her zaman kurulayınız (bkz. bölüm <i>Kurutma programı</i>).
Paslanmaz çelik veya emaye, çok kirli pişirme bölümü	Fırınlara için temizleme jeli spreyi (müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan sipariş numarası 00311860). Lütfen dikkat ediniz: <ul style="list-style-type: none">● Kapak contasına, lambaya ve evaporatör çanağına gelmemelidir!● En fazla 12 saat boyunca etki etmeye bırakılmalıdır!● Sıcak yüzeyler üzerinde kullanılmamalıdır!● Ardından su ile iyice temizlenmelidir!● Üretici bilgilerine dikkat ediniz.
Pişirme bölümü lambası cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Yağ filtresi	Bulaşık makinesi
Su haznesi	Sıcak deterjanlı su. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. Kapak contasını iyice kurulayınız. Kapak açıkken kurumaya bırakınız.
Hazne kanalı	Her kullanım sonrasında kurulayınız.
Kapak contası Çıkarmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Merkez sıcaklığı sensörü	Nemli bir bezle siliniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Pişirme kabı, tel ızgara	Bulaşık makinesi veya sıcak deterjanlı su. Yanmış artıkları yumuşatınız ve bir fırça ile temizleyiniz.
Sürgülü ızgara	Bulaşık makinesi veya sıcak deterjanlı su, bkz. bölüm <i>Sürgülü ızgaranın çıkarılması</i>

Temizlik süngeri

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

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

Mikrofiber bez


Petek yapılı mikrofiber bez özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur (sipariş no. 00460770, ayrıca müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan da temin etmek mümkün olacaktır). Bir işlemde sulu ve yağlı kiri çıkarır.

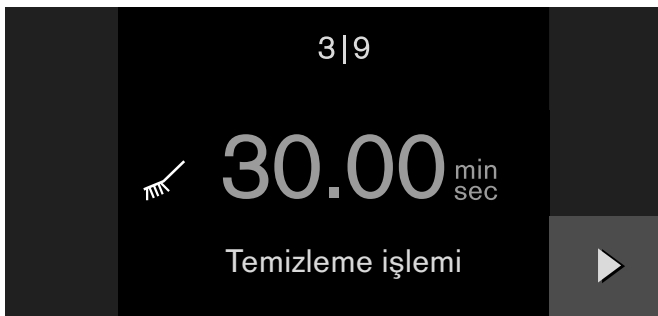
Temizleme yardımı

Temizleme yardımı, pişirme alanındaki sert kirleri çözer ve temizleme işlemini kolaylaştırır.

Temizleme yardımı, temizleme ve iki defa yıkama olmak üzere üç adımdan oluşur.

Temizleme yardımının başlatılması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getiriniz.
- 2  sembolü gösterilir. ✓ ile doğrulayınız.
- 3 Aksesuar ve yağ filtresi pişirme alanından çıkarılmalıdır. Sürgülü ızgara pişirme alanından çıkarılmalıdır (bkz. Başlık Sürgülü ızgaranın çıkarılması). Pişirme alanı temizleyici ile silinmelidir.
- 4 Su haznesi "maks" işaretine kadar soğuk suyla doldurulmalı ve hazne deliğine itilmelidir. Cihaz kapağını kapatınız.
- 5 Temizleme süresi 30 dakika olarak görülmektedir. ▶ ile başlatılmalıdır. Temizleme süresi ekranda geri sayar. Pişirme alanındaki lamba kapalı olarak kalır.



- 6 30 dakika sonra bir sinyal sesi duyulur. Ekranda bir mesaj görülür.
- 7 Pişirme alanı silinmelidir. Deterjan artıkları temizlenmelidir. Su haznesi yeni suyla doldurulmalıdır. ✓ ile onaylanmalıdır.

- 8 İlk yıkama işlemi görülür. ▶ ile başlatılmalıdır. Cihaz yıkama yapar. Yıkama süresi ekranda geri sayar.



- 9 1 dakikadan sonra sinyal duyulur. Buharlaştırma kabı temizleme süngeri ile boşaltılmalıdır. ✓ ile onaylanmalıdır.
- 10 İkinci yıkama işlemi görülür. ▶ ile başlatılmalıdır. Cihaz yıkama yapar. Yıkama süresi ekranda geri sayar.

1 dakikadan sonra sinyal duyulur. Buharlaştırma kabı temizleme süngeri ile boşaltılmalıdır. Su haznesi boşaltılmalı ve kapağı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır. Pişirme alanı nemli bir bezle silinmeli ve kurutma programı ile tamamen kurutulmalıdır.

Bilgiler

- Temizleme yardımı her zaman tam olarak sürmeli ve yarıda kesilmemelidir.
- Pişirme işleminden önce pişirme alanında kalan temizleyici artıklarını temizleyiniz.
- Temizleme yardımı, elektrik kesintisi sebebiyle yarıda kesilirse temizleme yardımı, temizleyici kalıntılarının cihazdan temizlenebilmesi için bir sonraki kullanımdan önce yeniden başlatılmalıdır.

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!

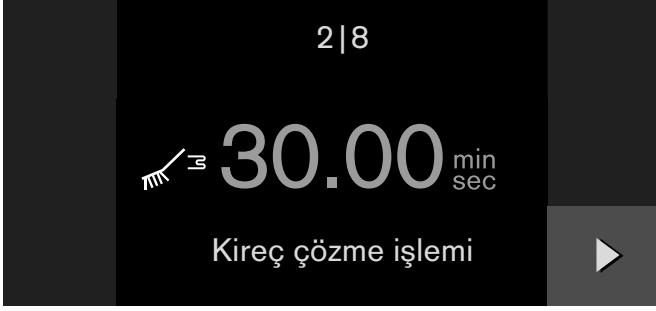
Yüzey hasarları: Kireç sökücü madde kapı contası, ön panel ya da diğer hassas yüzeylerle temas ettiğinde derhal suyla silerek giderin.

Kireç giderme programı başlatılmalıdır

Pişirme alanı tamamen soğumuş olmalıdır.

- 1 300 ml su ve 60 ml sıvı kireç sökücüyü bir kireç sökücü ile karıştırınız.

- 2 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getiriniz. Döner düğme aracılığıyla istediğiniz kireç çözme programını seçiniz.
- 3  sembolü gösterilir. ✓ ile doğrulayınız.
- 4 Su haznesini kireç çözücü ile doldurunuz ve hazne deliğine itiniz. Cihaz kapağını kapatınız. ✓ ile onaylanmalıdır.
- 5 Kireç çözme süresi 30 dakika olarak görülür. ▶ ile başlatılmalıdır. Kireç çözme süresi ekranda geri sayar. Pişirme alanındaki lamba kapalı olarak kalır.



- 6 30 dakika sonra bir sinyal sesi duyulur. Ekranda bir mesaj görülür.
- 7 Buharlaşma kabı temizleme süngeri ile boşaltılmalıdır. Su haznesini soğuk suyla doldurunuz. ✓ ile onaylanmalıdır.
- 8 İlk yıkama işlemi görülür. ▶ ile başlatılmalıdır. Cihaz yıkama yapar. Yıkama süresi ekranda geri sayar.



- 9 1 dakikadan sonra sinyal duyulur. Buharlaşma kabı temizleme süngeri ile boşaltılmalıdır. ✓ ile onaylanmalıdır.
- 10 İkinci yıkama işlemi görülür. ▶ ile başlatılmalıdır. Cihaz yıkama yapar. Yıkama süresi ekranda geri sayar.

1 dakikadan sonra sinyal duyulur. Kireç çözme programı sona erdi.

Buharlaşma kabı temizleme süngeri ile boşaltılmalıdır. Su haznesi boşaltılmalı ve kapağı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır. Pişirme alanı nemli bir bezle silinmeli ve kurutma programı ile tamamen kurutulmalıdır.

Ardından ekrandaki kireç çözme uyarısını siliniz.

Kireç çözme uyarısının silinmesi

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getiriniz. Döner düğme ile "Kireç çözme uyarısının silinmesi" seçilmelidir. ✓ ile onaylayınız.
- 2 Bir uyarı görülür. ✓ ile onaylanmalıdır.

Bilgiler

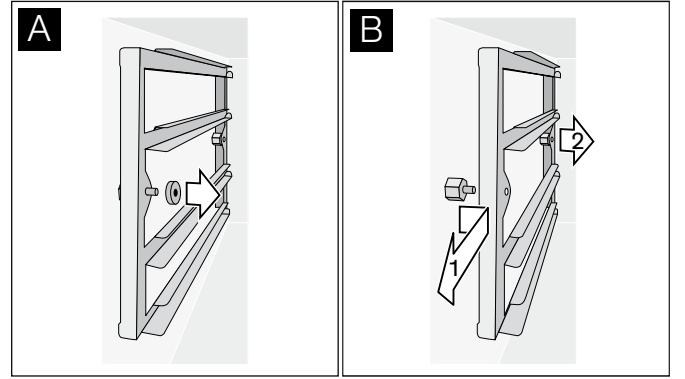
- Kireç çözme programı her zaman tam olarak sürmeli ve yarıda kesilmemelidir.
- Pişirme işleminden önce pişirme alanında kalan kireç çözücü artıklarını temizleyiniz.
- Kireç çözme programı, elektrik kesintisi sebebiyle yarıda kesilirse program, kireç çözücü kalıntılarının cihazdan temizlenebilmesi için bir sonraki kullanımdan önce yeniden başlatılmalıdır.

Taşıyıcı ızgaraların alınması

Taşıyıcı ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

Taşıyıcı ızgaraların çıkarılması

- 1 Paslanmaz çeliğin çizilmesini önlemek için pişirme hücre sine 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 hücre sinde paslanmaya yol açar.

Arıza halinde 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 ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, 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 tepki vermiyor. Ekranda  görünür.	Çocuk emniyeti etkin	Çocuk emniyetinin etkinliğinin kaldırılması (bkz. 'Çocuk emniyeti' bölümü)
Cihaz kendiliğinden kapanıyor	Emniyet kapatması: 12 saatten uzun bir süre boyunca herhangi bir kumanda gerçekleştirilmedi	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 belirleniyor.	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

Eğer ekranda  sembolü görünüyorsa, Demo modu etkinleştirilmiştir. Cihaz ısınmıyor.

Bunun için cihaz kısa süre elektrik şebekesinden ayrılmalıdır (ev sigortası veya sigorta kutusundaki koruma şalteri kapatılmalıdır). Ardından 3 dakika içinde temel ayarlar içinden demo modunun etkinliği kaldırılmalıdır (bkz. 'Temel ayarlar' bölümü).

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.

- 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 garantisi 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, 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 BSH 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 tepsisi kullanıldığında 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 hücrenin 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	
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” pişirme yöntemi, pişirme sırasında rengini ve yapısını/kıvamını hızla kaybeden narin sebze türleri için idealdir.
- Gıdalar düşük buharda pişirilerek zaman penceresi uzatılır ve pişirilen yiyecek tam kıvamında ve mükemmel pişer.
- İstisnai olarak pişirme hücrelerini önceden ısıtmayın ve “Düşük buharda” çalışma modunu seçin.

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

Balık – Buharda pişirme

- Fırında buharla pişirme balığın kurumasını engelleyen, yağsız bir pişirme biçimidir.
- Balık (hijyenik nedenlerden dolayı) pişirme işleminden sonra en az 62 - 65°C değerinde bir sıcaklığa sahip olmalıdır. Bu aynı zamanda ideal pişme noktasıdır.
- Balığı ancak pişirdikten sonra tuzlayınız. Böylelikle doğal aroması korunur ve balık daha az su çeker.
- Delikli pişirme kabı kullanıldığında: Eğer balık çok fazla yapıyorsa, pişirme kabını yağlayabilirsiniz.
- Deliksiz pişirme grubunu alttan ilk düzeye sürünüz, böylece pişirme alanının balık suyuyla kirlenmesi engellenmiş olur.
- Derili filetolarda: Balığı, derisi yukarı gelecek şekilde yerleştiriniz, böylece yapısı ve aroması daha iyi korunur.


Gıda maddesi	Pişirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Çipura, bütün (her biri 500 g)	deliksiz	90 - 100	100	18 - 20	Yarım patates üzerine yerleştirilirse yüzer pozisyonda pişirilebilir.
Balık köfteleri (her biri 20 - 40 g)	deliksiz	90 - 100	100	4 - 8	Deliksiz pişirme kabına pişirme kağıdı seriniz.
İstakoz, pişirilmiş, şoklanmış, tekrar ısıtma	delikli	70 - 80	100	10 - 12	
Sazan, mavi, bütün (1,5 kg)	deliksiz	90 - 100	100	35 - 45	suda
Laks filetosu (her biri 150 g)	delikli	90 - 100	100	10 - 12	
Somon, bütün (2,5 kg)	delikli	100	100	65 - 75	
Kabuklu midye (1,5 kg)	delikli	100	100	6 - 8	Kabuklu midyeler kabukları açıldığında pişmiş demektir.
Deniz somonu, bütün (800 g)	delikli	90 - 100	100	18 - 20	
Keler balığı (her biri 300 g)	Cam kalıp / tel ızgara	180 - 200	100	8 - 10	Arkada
Levrek, bütün (her biri 400 g)	delikli	90 - 100	100	12 - 18	







Balık – Düşük buharda

- Narin balıklar “Düşük buharda” ayarında 80 ile 90°C sıcaklıkta besin değerleri korunarak pişirilir. Özellikle çabuk pişen ve dağılan balıklarda bu pişirme 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 pişirme 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 tepsisi	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

- Güçlü biçimde pişirilen et düşük sıcaklıkta daha uzun sürede pişer. Böylece et en ince kenarına kadar eşit şekilde pembe ve sulu olur. Bunun için çevirme veya üzerine dökme gerekli değildir.
- Girilen pişirme süreleri yönlendiricidir ve ürünlerin çıkışı sıcaklığına ve pişirme uzunluğuna bağlıdır.
- Eti pişirmeden 1 saat önce buzdolabından alınır.
- Hijyenik nedenlerle eti pişirmeden önce tavada kısa süre ve sıcak olarak kızartınız. Bu sayede etteki suyun çıkışı önlenir ve tipik kızartma aroması sağlanır.
- Kızartma sırasında oluşan kabuğu buharla yumuşatmak için, kızartılmış eti önceden ısıtılmış cihaza pişirmek için vermeden önce bir fırın torbasına veya ısıya dayanıklı bir şeffaf folyoya sarınız. Böylece et kendi neminde pişer.
- Dikkatle terbiyeleme: Eti uzun sürede pişirilmesi tüm aromaları güçlendirir.
- Vahşi hayvan ve at etinde düşük sıcaklık buharında kendi tadı, klasik pişirmede olduğundan daha iyi verilir.
- "Düşük sıcaklık buharı"  işleme türünü kullanınız.
- İç sıcaklığın pişirme alanı sıcaklığının üzerine çıkmamasına dikkat ediniz. El kararı olarak: Ayarlanan pişirme alanı sıcaklığı istenen iç sıcaklığın 10-15°C üzerinde olmalıdır.
- Pişirme süresinin sonuna doğru sıcaklığı 60°C'ye düşürebilirsiniz. Pişirme süresini uzatabilirsiniz (örn. misafirler geç geldiğinde). Pişirme istemini durdurmak istediğinizde, pişirme alanı sıcaklığı istenen iç sıcaklığından yüksek olmamalıdır. Büyük parçaları 1 - 1,5 saatte, küçük parçaları 30 - 45 dakika pişirme alanında bırakabilirsiniz.
- Önceden ısıtılmış kapta servis ediniz.

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

Tazeleme (Isıtma)

- Buharlı fırında pişirmesi tamamlanmış yemekler için kurutmadan ısıtarak optimum sıcaklık ortamı sağlanabilir. Bu sayede tatları ve kaliteleri korunur, yemekler taze bir lezzete sahip olur.
- Bunun için "Tekrar ısıtma"  çalışma modunu kullanınız.
- Yemeklerin üzerini örtmeyiniz. Alüminyum veya taze tutma folyosu kullanmayınız.
- İlgili bilgiler bir kişilik porsiyonlara yöneliktir. Daha büyük miktarları deliksiz piştirme kaplarında ısıtabilirsiniz. Bu durumda belirtilen süreler uzar.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Sıcaklık [°C]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Sebze	Tabak, ızgara	90 - 100	7 - 10	
Niştastallılar	Tabak, ızgara	100	10 - 12	Örneğin makarna, patates, pirinç; fırında veya yağda kızartılmış patates veya kroket gibi yiyecekler uygun değildir

Piştirme (mayalama)

- Buharlı pişirici hamurun ve hamur karışımlarının ya da taze hamurun kurumadan kabarması için ideal ortamı sunar.
- Bu amaçla "Mayalama"  çalışma modunu seçin.
- Kabin 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 tepsi	Sıcaklık [°C]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Hamur karışımı	Kap / Izgara	38	25 - 45	Örneğin mayalı hamur, hamur mayası, ekşi hamur

Buz çözme

- Buharlı pişiricide dondurulmuş gıdaları yumuşak biçimde ve aynı zamanda hızlı olarak oda sıcaklığına getirerek buzunu çözdürebilirsiniz.
- Bunun için "Buz çözme" * ısıtma türünü kullanınız.
- Belirtilen buz çözme süreleri sadece yönlendirme içindir. Buz çözme süresi boyuta, ağırlığa ve dondurulan gıdanın biçimine göre değişir: Yiyeceklerinizi düz veya tek tek dondurunuz. Böylece buz çözme süresi kısılır.
- Buzlarını çözmeden önce yiyecekleri ambalajdan çıkarınız.
- Sadece acil ihtiyacınız olan yiyeceklerin buzunu çözünüz.
- Lütfen göz önünde bulundurunuz: Buzu çözülmüş yiyecekler genellikle uzun süre saklanamaz ve taze yiyeceklere göre daha çabuk bozulur. Buzu çözülmüş yiyecekleri mümkün olduğunca çabuk kullanınız ve komple pişiriniz.

- Buz çözme süresinin yarısından sonra et veya tavuk parçalarını çeviriniz veya parçalı çözülecek malzemeleri, örneğin küçük taneli meyveler veya et parçalarını birbirinden ayırınız. Balığın buzunun tamamen çözülmesi gerekli değildir, üst yüzeyi baharatları alacak kadar yumuşamışsa bu yeterlidir.

Sağlık riski!

Hayvansal gıda maddelerinin buzlarının çözülmesi sırasında mutlaka çözülen sıvıyı temizlemeniz gerekir. Bu, asla başka gıda maddeleri ile temas etmemelidir. Mikrop bulaşabilir.

Deliksiz piştirme grubunu yiyeceğin altına itiniz. Tepside biriken çözülmüş et ve tavuk sularını dökünüz. Ardından bulaşık teknesini temizleyiniz ve bol su ile durulayınız. Piştirme grubunun sıcak bulaşık köpüğü ile veya bulaşık makinesinde temizleyiniz.

Buzun çözülmesinden sonra buharlı pişiriciyi 15 dakika boyunca %100 nem oranında 100°C sıcaklıkta çalıştırınız.

Gıda maddesi	Piştirme tepsi	Sıcaklık [°C]	Isıtma türü	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Üzümsü meyveler (300 g)	Delikli	40 - 45	* o	3 - 4	
Rosto (1.000 g)	Delikli	40 - 45	* o	45 - 60*	
Balık filetosu (150'şer g)	Delikli	40 - 45	* o	5 - 10*	
Sebze (400 g)	Delikli	40 - 45	* o	5 - 7	
Gulaş (600 g)	Delikli	45 - 50	* o	30 - 45*	
Tavuk (1.000 g)	Delikli	45 - 50	* o	45 - 60*	
Tavuk budu (400'er g)	Delikli	45 - 50	* o	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 buzunu en derinlere kadar çözümler.

Konserveleme

- 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 hücresinden 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	Pişirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Üzümsü meyveler	delikli + deliksiz	100	100	60 - 120	

Yoğurt yapımı

- Buharlı pişiricide 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 pişirme hücresinin soğumuş olmasına dikkat edin.
- Hazırladıktan sonra yoğurdu buzdolabına koyun.
- Kalıp yoğurt elde etmek için ısıtmadan önce süte kaymaksız süt tozu ilave edin (litre başına 1 - 2 yemek kaşığı).

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	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 çözün ve taşıyıcı ızgaraları öne doğru çekerek çıkarın (bkz. Bölüm Taşıyıcı ızgaraların alınması).
- Izgarayı doğrudan pişirme hücresinin tabanı üzerine koyun ve pişirilecek yiyeceği ızgaranın üzerine yerleştirin. Pişirilecek yiyeceği doğrudan pişirme hücresinin tabanı üzerine koymayın.

İthalatçı Firma : **BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.**
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : **BSH Hausgräte GmbH**
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com
Phone : 0049 89 459003

GAGGENAU

