

BSP 250/251

Buharlı fırın

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	3
Hasar nedenleri	4
Çevre koruma	5
Enerji tasarruf edin	5
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	5
Cihazın tanıtımı	6
Buharlı kombi fırın	6
Ekran ve kumanda elemanları	7
Semboller	7
Renkler ve görüntüleme	8
Ek bilgiler i ve i [®]	8
Soğutucu fan	8
Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları	9
Aksesuar	10
Özel aksesuarlar	10
İlk kullanımdan önce	11
Dilin ayarlanması	11
Saat formatının ayarlanması	11
Saatin ayarlanması	11
Tarih formatının ayarlanması	11
Tarihin ayarlanması	12
Sıcaklık formatının ayarlanması	12
Su sertlik derecesinin ayarı	12
İlk işleme almanın sonlandırılması	12
Kalibrasyon	13
Yağ filtresi	13
Kapak camının temizlenmesi	13
Aksesuarın temizlenmesi	13
Cihazı aktif hale getirme	14
Standby	14
Cihazın etkinleştirilmesi	14
Cihazın kullanımı	14
Su haznesinin doldurulması	14
Pişirme hücresi	15
Aksesuarın yerleştirilmesi	15
Çalıştırma	15
Her kullanım sonrası	16
Emniyet kapatması	16
Zamanlayıcı fonksiyonları	16
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	16
Kısa süreli zamanlayıcı	16
Süre ölçer	17
Pişirme süresi	17
Pişirme süresi sonu	18
Uzun süreli zamanlayıcı	19
Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması	19
Kişisel tarifler	20
Tarifi kaydedilmesi	20
Tarifi programlanması	20
İsmi giriniz	21

Tarifi başlatınız	21
Tarifi değiştirilmesi	21
Tarifi silin	21
İç sıcaklık sensörü	22
İç sıcaklık sensörünün pişirilecek yiyeceğe batırılması	22
İç sıcaklığın ayarlanması	23
Merkez sıcaklığı için kılavuz değerler	24
Çocuk kilidi	25
Çocuk emniyetinin devreye alınması	25
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	25
Temel ayarlar	26
Temizleme ve bakım	28
Temizleme maddeleri	28
Temizleme yardımı	29
Kurutma programı	29
Kireç çözme programı	30
Taşıyıcı ızgaraların alınması	31
Arıza halinde ne yapmalı?	32
Elektrik kesintisi	33
Demo modu	33
Pişirme hücresi lambasının değiştirilmesi	33
Müşteri hizmetleri	34
E numarası ve FD numarası	34
Tablo ve öneriler	36
Sebze	36
Balık	37
Balığı düşük sıcaklıkta buharda pişirme	38
Etin yüksek sıcaklıklarda pişirilmesi	39
Etin/Kanatlıların düşük sıcaklıkta pişirilmesi	40
Kümes hayvanı	41
Garnitürler	41
Tatlılar	42
Diğerleri	42
Kek	43
Tazeleme (Isıtma)	44
Pişirme (mayalama)	44
Buz çözme	45
Konserveleme	46
Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)	46
Yoğurt yapımı	47
Büyük hacimli yiyeceklerin pişirilmesi	47
Gıda maddelerindeki akrilamid	47

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.
PCB içermez.

⚠️ 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 yapılabilir.

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.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

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.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.
- 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.
- Buharlaşıma kabındaki su cihaz kapatıldıktan sonra hala sıcaktır. Buharlaşıma 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.
- Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir. Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

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, universal 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 giderin.
- 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

Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarruf edin

- Pişirme işlemi sırasında cihazın kapısını mümkün olduğunca sık sık açmamaya özen gösterin.
- Hamur işlerinde koyu renk, siyah lake ya da emaye kalıplar kullanın. Bunlar ısıyı daha iyi emer.
- Birden fazla kek yapacaksanız kekleri peş peşe pişirmenizde fayda vardır. Buharlı kombi fırın halen sıcaktır. Böylece ikinci kekin pişirme süresi kısalmır. İki adet baton kek kalıbı yan yana da fırına sürebilirsiniz.
- Uzun pişirme sürelerinde kalan ısıdan faydalanmak için pişirme süresi sona ermeden 10 dakika önce buharlı kombi fırını 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.

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.

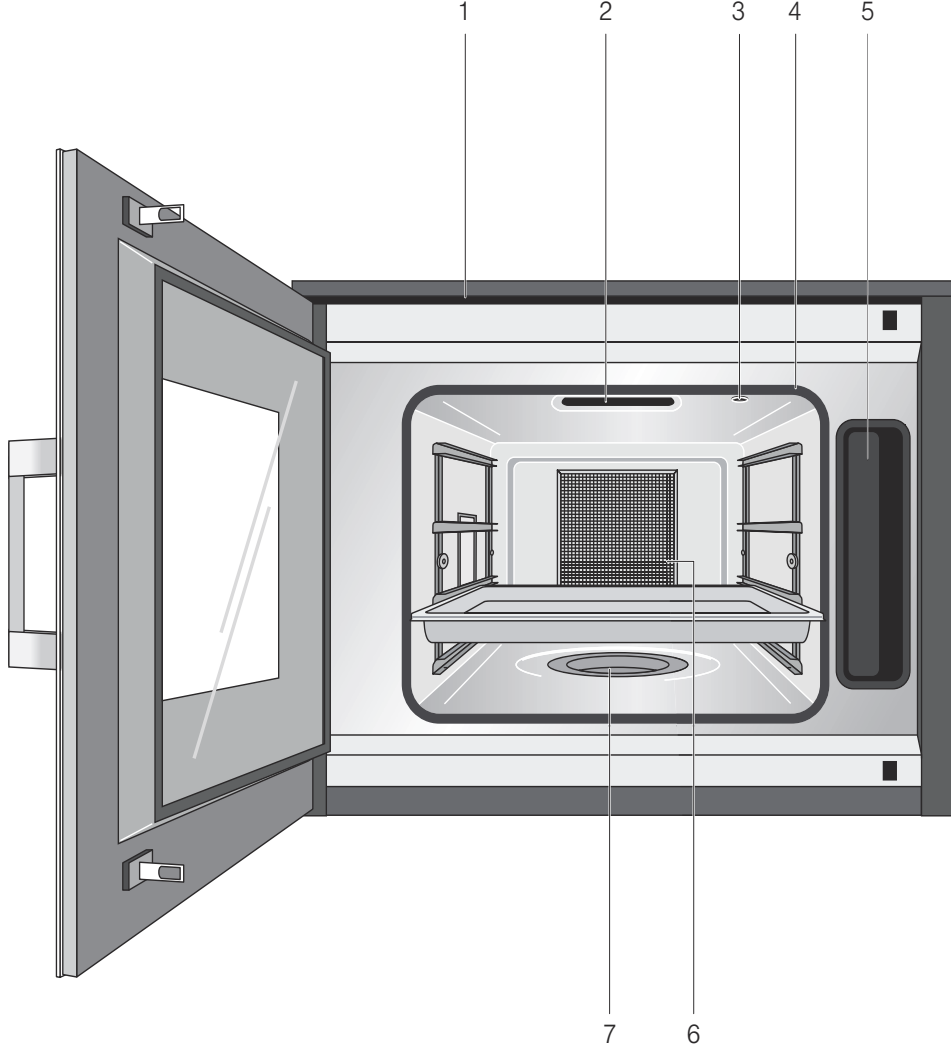
AEEE yönetmeliğine uygundur.

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.

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

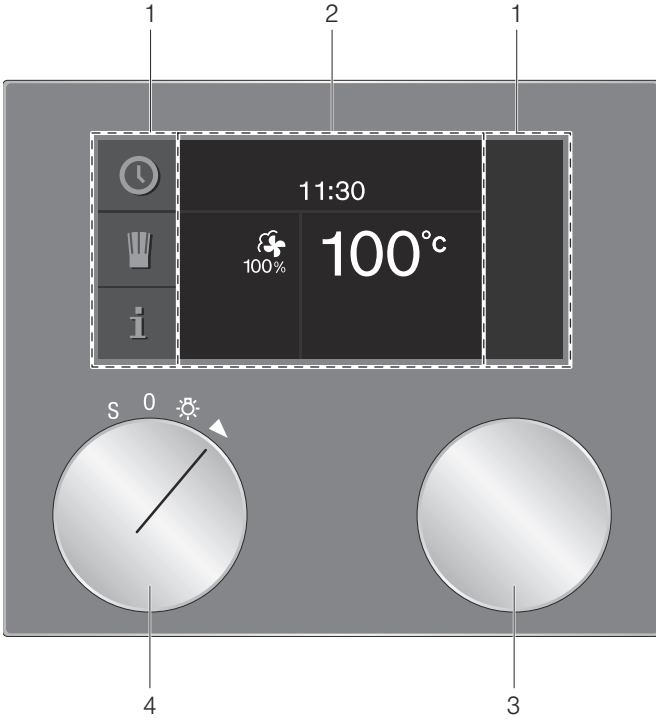


- | | |
|---|----------------------------|
| 1 | Havalandırma delikleri |
| 2 | Havalandırma klapesi |
| 3 | İç sıcaklık sensörü yuvası |
| 4 | Kapı contası |
| 5 | Su haznesi |
| 6 | Yağ filtresi |
| 7 | Buharlaştırma kabı |

Ekran ve kumanda elemanları

Bu kılavuz birçok farklı cihaz sürümleri için uygundur. Cihaz tiplerine göre ufak farklılıklar görölmesi 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 erdirme
X	Sonlandırma
C	Silme
✓	Onaylayınız/Ayarları kaydediniz
>	Seçim oku
i	Ek bilgileri çağırınız
⤴	Durum göstergesi ile ısıtma
🔊	Kişisel tariflerin çağırılması
rec	Menünün kaydedilmesi
↙	Ayarların düzenlenmesi
>A ^â	İsmi giriniz
✕	Harflerin silinmesi
🔒	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağırarak
🕒	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
🔧	Demo modu
🌡️	İç sıcaklık sensörü

Renkler ve görüntüleme

Renkler

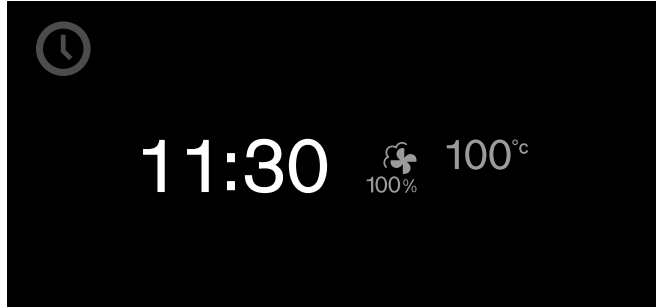
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

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

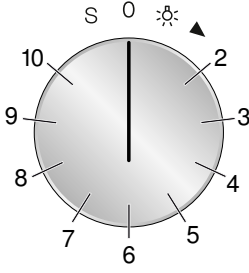
Cihazınızın soğutucu fana sahiptir. Soğutucu fan çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava cihaz versiyonuna göre kapının üstünden ya da altından dışarı çıkar.

Piştirilen 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/ısıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
0	Sıfır konum		
☀️	Işık		
2	☁️ Sıcak hava + %100 nem	30 - 230 °C Önerilen sıcaklık 100 °C	70 °C - 100 °C arasında buharda pişirme: sebze, balık ve garnitürler için. Yemekler tamamen buharla çevrelenmiştir 120 °C - 230 °C'de kombine çalışma: börek, ekme, çörekler için. Sıcak hava ve buhar birleştirilir.
3	☁️ Sıcak hava + %80 nem	30 - 230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Kombine çalışma: milföy hamuru, et ve kümes hayvanları için. Sıcak hava ve buhar birleştirilir.
4	☁️ Sıcak hava + %60 nem	30 - 230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Kombine çalışma: Çörek ve ekme için. Sıcak hava ve buhar birleştirilir.
5	☁️ Sıcak hava + %30 nem*	30 - 230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Doğal nemli pişirme: kek için Bu ayarda buhar oluşmaz, aksine havalandırma kapanır. Böylece yemekten çıkan nem pişirme bölümünde kalır ve yemeğin kurumasını önler.
6	☁️ Sıcak hava + %0 nem	30 - 230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Sıcak hava: pasta, kurabiye ve kekler için. Arka panelde bulunan bir fan, ısıyı eşit biçimde fırın içinde dağıtmaktadır
7	🍲 Pişirme	30 - 50 °C Önerilen sıcaklık 38 °C	Hamur mayalama: Mayalı hamur ve ekşi hamur için. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Sıcak hava ve buhar birlikte kullanılıncaya hamurun yüzeyi kurumaz. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38 °C'dir.
8	* 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.
9	🍲 Tekrar ısıtma	60 - 180 °C Önerilen sıcaklık 120 °C	Pişmiş ve hamurdan yemekler için. Pişmiş yiyecekler bozulmadan tekrar ısıtılır. Çıkan buhar nedeniyle yemekler kurumaz. Tencere yemekleri 120 °C'de, hamur işleri ise 180 °C'de ısıtılır.
10	🍲 Düşük sıcaklıkla pişirme	30 - 90 °C Önerilen sıcaklık 70 °C	Et için düşük sıcaklıkta pişirme. Daha yumuşak bir sonuç almak için hafif ve yavaş pişirme.

* Isıtma türü, enerji verimlilik sınıfı EN 60350-1'e göre belirlenmiştir.

Pozisyon	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
S	 Temel ayarlar		Temel ayarlarda cihazınızda kişisel ayarlar yapabilirsiniz.
	 Temizleme yardımı		Temizleme yardımı ile pişirme bölümündeki pislikleri buhar ile çıkarırsınız.
	 Kurutma programı		Kurutma programı, buharla pişirme veya temizlemeden sonra pişirme bölümü kurutur.
	 Kireç çözme programı		Kireç çözme programı ile pişirme bölümündeki kireci temizlersiniz.
	 Kireç çözme uyarısının silinmesi		Kireç giderme işleminden sonra ekrandaki uyarıyı siliniz.

* Isıtma türü, enerji verimlilik sınıfı EN 60350-1'e göre belirlenmiştir.

Aksesuar

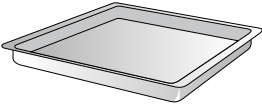
Teslimat kapsamındaki ya da müşteri hizmetleri tarafından temin edilebilir aksesuarı kullanın. Bunlar özel olarak cihazınıza uygundur. Aksesuarı daima doğru yönde pişirme hücreğine sürmeye dikkat edin.

Cihazınız aşağıda belirtilen aksesuarla donatılmıştır:



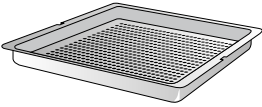
Izgara

Pişirme kabı, kek ve sufle kalıpları ve rostolar için



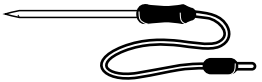
Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi , deliksiz, GN 2/3,

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



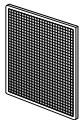
Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi , delikli, GN 2/3,

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



İç sıcaklık sensörü

Et, balık, kanatlılar ve ekmeğin tam istediğiniz kıvamda pişmesini sağlar



Yağ filtresi

pişirme hücresinin arka panosundaki fanı kire karşı korur (örneğin rostodan sıçrayan yağ)

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

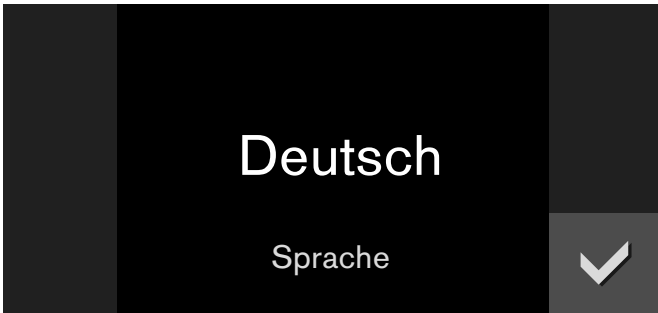
Bilgiler

- "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.

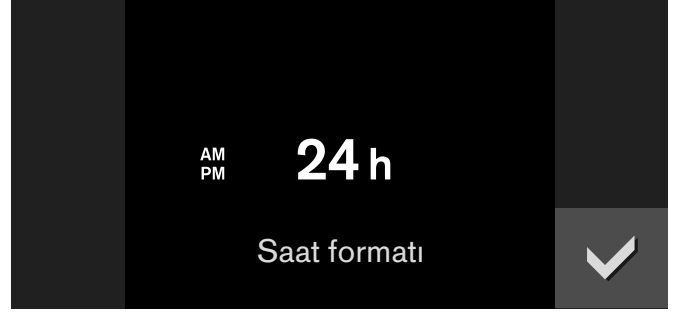


Bilgi: Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır, bu işlem birkaç dakika sürebilir.

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.



Saatın ayarlanması

Göstergede saat görünür.

- 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.

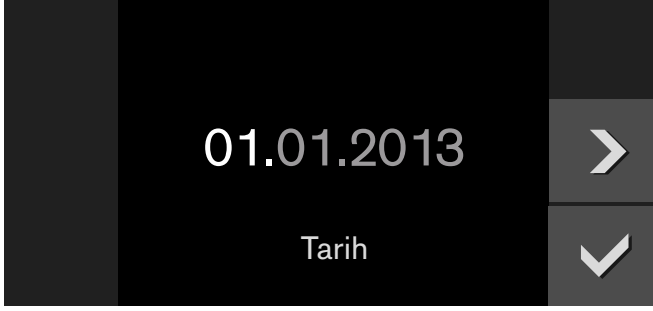
- 1 Döner düğme ile istediğiniz formatı seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



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.

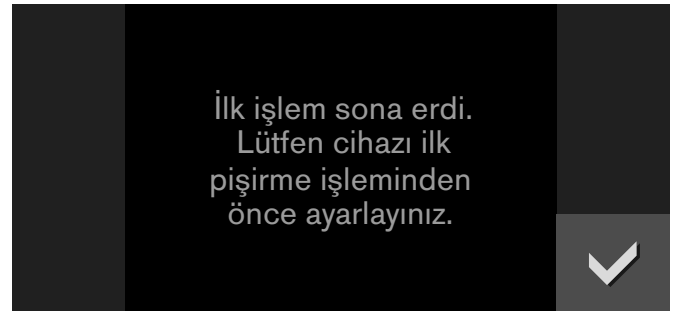
- 1 Teslimat kapsamındaki karbonat sertlik testi ile musluk suyunu test edin: Ölçüm tüpçüğünü 5 ml işaretine kadar musluk suyuyla doldurun.
- 2 Gösterge sıvısını mordan sarıya doğru bir renk değişimi meydana gelene kadar damla damla ilave edin.
Önemli: Damlaları sayın ve her damladan sonra ölçüm tüpçüğünü 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 işleminde cihaz, suyun kaynama noktasını kurulum yerindeki basınca göre ayarlar.

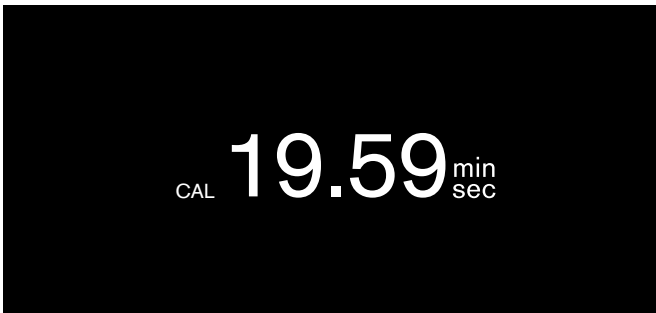
Cihazın 20 dakika boyunca 100°C sıcaklıkta kesintisiz buharlama yapması önemlidir. Bu süre boyunca cihazın kapısını açmayın.

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.

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 işlemini tekrar etmeniz gerekmektedir.

Elektrik kesintisinden sonra

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

Yağ filtresi

Teslimat kapsamındaki yağ filtresini pişirme hücresinin arka panosundaki sıcak hava ızgarasına takın.

Yağ filtresini tüm uygulamalarda pişirme hücresinde bırakın. Aşırı kirlenmeye sebep olan her pişirme işleminden sonra yağ filtresini bulaşık deterjanlı sıcak suyla ya da bulaşık makinesinde yıkayın.

Kapak camının temizlenmesi

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

Cihazı ilk defa kullanmadan önce kapak camını cam temizleyicisi 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!

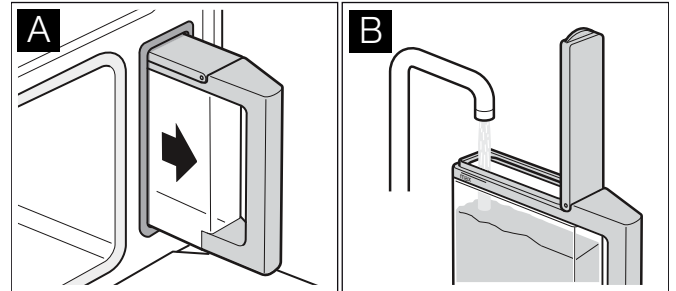
Uygun olmayan sıvıların kullanılması sonucunda cihazda hasarlar

- 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.

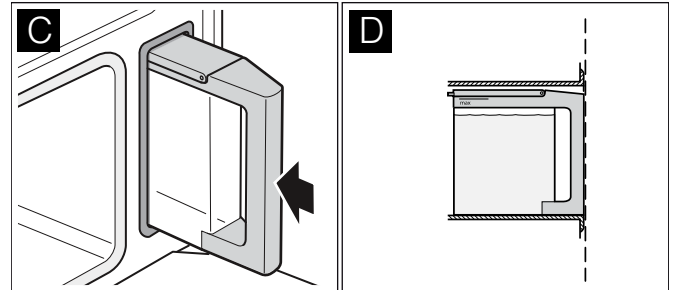
Musluk suyunuza ilişkin bilgileri yerel su idarenizden edinebilirsiniz. Su sertlik derecesini teslimat kapsamındaki test setiyle test edebilirsiniz.

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).

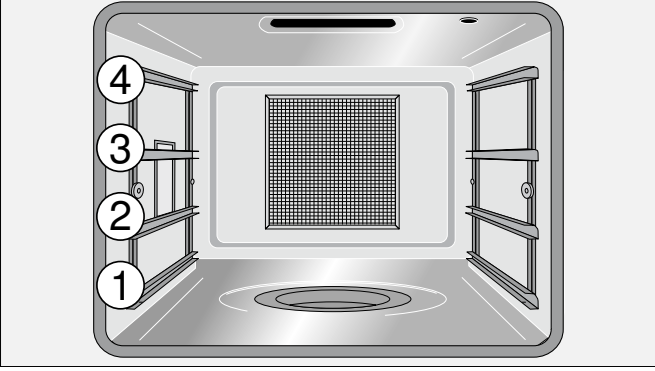


Hazne yuvaya tam oturmalıdır (Şekil D).

Pişirme hücresi

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

Bilgi: Buharda pişirme, buzunu çözme, mayalama ve tazeleme esnasında en fazla üç tepsi katını (2, 3 ve 4. kat) kullanabilirsiniz. Sadece tek bir katta hamur işleri yapabilirsiniz. Bu amaçla 2. katı (yüksek kek kalıpları için 1. katı) kullanın.



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.

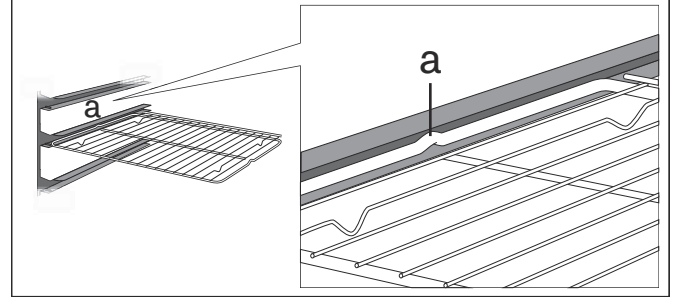
Cihaz kapısını daima sonuna kadar açın. Açılan cihaz kapısı bu pozisyonda kendiliğinden geri kapanmaz.

Aksesuarın yerleştirilmesi

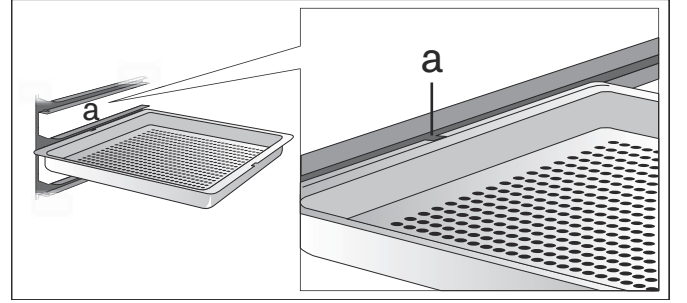
Izgara ve boşaltılmış pişirme kabı, bir kilit fonksiyonu ile donatılmıştır. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir. Dışarı çıkarılırken aksesuarı hafifçe kaldırmamız gerekmektedir.

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.
- 5 Kurutma programıyla pişirme hücresinin kurutun (bkz. Bölüm Kurutma programı) veya pişirme hücresi tamamen kuruyana kadar cihazın kapısını açık bırakın.

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.



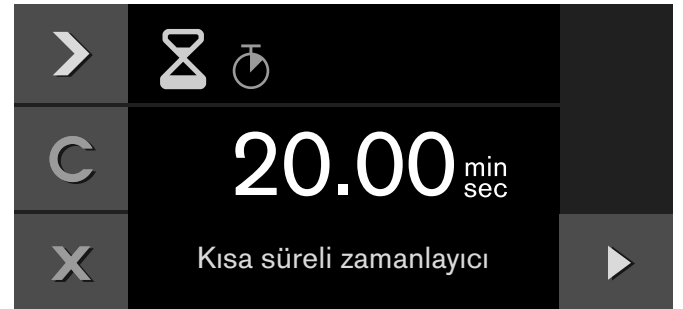
Zamanlayıcı menüsü belirir.

Kısa süreli zamanlayıcı

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

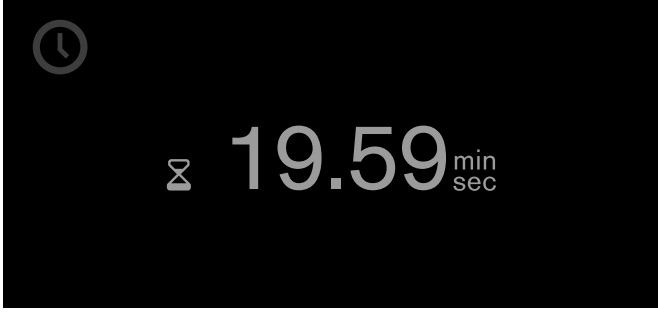
Zamanlayıcının ayarlanması

- 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.

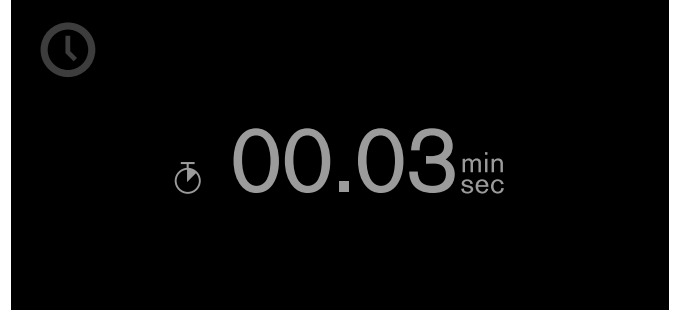
Süre ölçeri başlatma

- 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 hücrelerine 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

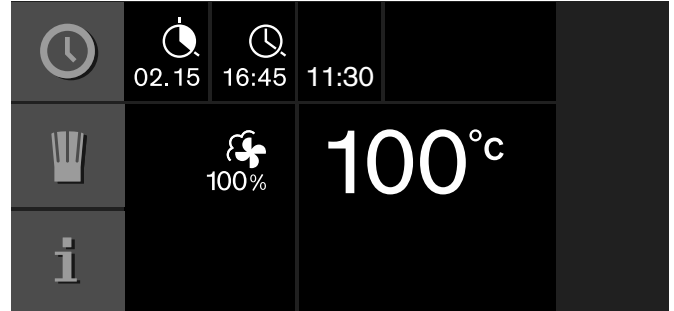
Isıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresini ayarladınız.

- 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.

Pişirme süresi sonunun değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ► ile "Pişirme süresi sonu" ⏰ seçimini yapın. Döner düğmeyle istenilen pişirme 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 dokunun. Önerilen değer olarak ekranda 24h / 85°C belirir. ▶ ile başlatın
-veya-
Pişirme süresi, pişirme süresi sonu, kapatma tarihi ve sıcaklığı değiştirin.



- 3 Pişirme süresinin  değiştirilmesi:
 sembolüne dokunun. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresini ayarlayın.
- 4 Pişirme süresi sonunun  değiştirilmesi:
> sembolüne dokunun. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresi sonunu ayarlayın.
- 5 Kapatma tarihinin  değiştirilmesi:
> sembolüne dokunun. 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.

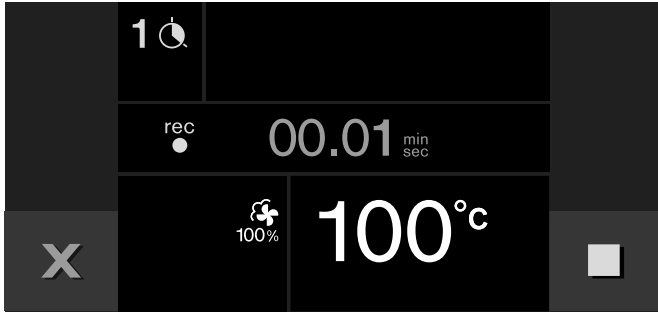
Kişisel tarifler


50'ye kadar kişisel tarif kaydetme imkanına sahipsiniz. Bir tarif kaydedebilirsiniz. Gerekliğinde hızla ve rahatça geri dönebilmeniz için tariflere bir isim verebilirsiniz.

Tarifin kaydedilmesi

Sırasıyla en fazla 5 aşama ayarlama ve aynı zamanda kaydetme olanağına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini çevirerek istenilen ısıtma türünü ayarlayın.  sembolü gösterilir.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğmeyle boş bir bellek yeri seçin.
- 4  sembolüne dokununuz.







- 5 Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın.
- 6 Pişirme süresi kaydedilir.
- 7 Bir diğer aşamayı kaydetmek için: Fonksiyon seçme düğmesini çevirerek istenilen ısıtma türünü ayarlayın. Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın. Yeni aşama başlar.
- 8 Yemek istenilen pişirme sonucuna ulaştığında reçeteyi sonlandırmak için  sembolüne dokununuz.
- 9 "ABC" altında ismi girin (bkz. Bölüm İsim girilmesi).

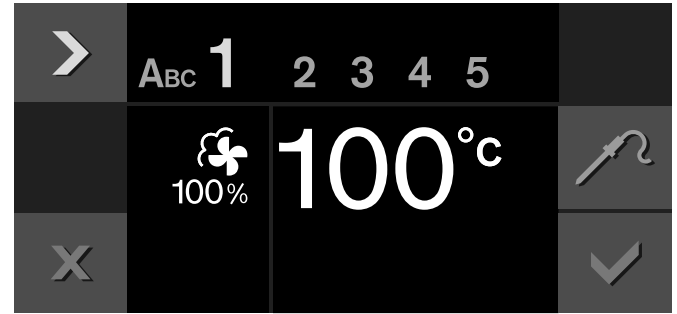
Bilgiler





- Aşama kaydı ancak cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştıktan sonra başlar.
- Her aşama en az 1 dakika sürmelidir.
- Aşamanın ilk dakikası boyunca ısıtma türünü ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Tarifin programlanması




5 pişirme kademesine kadar programlama ve hafızaya alma imkanına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini istenilen ısıtma türüne ayarlayınız. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.  sembolü görüntülenir.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile boş bellek alanını seçiniz.
- 4  sembolüne dokununuz.
- 5 "ABC" altında adı giriniz (bkz. Bölüm Adın girilmesi).
- 6  sembolü ile ilk kademeyi seçiniz. Başlangıçta ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık görüntülenir. Isıtma türünü ve sıcaklığı döner düğmelerle değiştirebilirsiniz.



- 7  sembolü ile zaman ayarını seçiniz.
- 8 Döner düğme ile istenen pişirme süresini ayarlayınız.
- 9  sembolü ile sonraki kademeyi seçiniz. - veya - Pişirme tamamlandı, girişi sonlandırınız.
- 10  ile kaydediniz. - veya -  ile iptal ediniz ve menüden çıkınız.

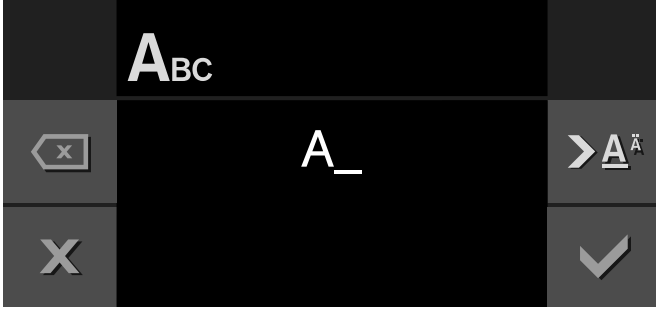
Bir kademe için iç sıcaklığın girilmesi:

 sembolü ile sonraki kademeyi seçiniz. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.  sembolüne dokununuz. Döner düğme ile istenen iç sıcaklığını ayarlayınız ve  ile doğrulayınız.

Bilgi: Programlanabilir iç sıcaklık içeren kademeler için pişirme süresi girilemez.

İsmi giriniz

- 1 "ABC" altında reçetenin adını girin.



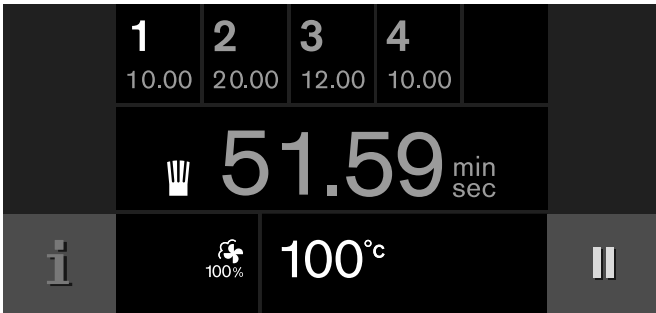
Döner düğme	Harfleri seçin Yeni bir kelime daima büyük harfle başlar.
>A [^]	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Ünlü harflere ve özel karakterlere geçilir İki kez basıldığında: Satır başı ekler
>Ä	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Normal karakterlere geçilir İki kez basıldığında: Satır başı ekler
<X	Harfleri siler

- 2 Tuş ✓ ile kaydedin.
- veya -
Tuş X ile iptal edin ve menüden çıkın.

Bilgi: İsimlerin girilmesi için Latince harfler, belirli ek karakterler ve sayılar mevcuttur.

Tarifi başlatınız

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini herhangi bir ısıtma türünü ayarlayın.
W sembolü gösterilir.
- 2 W sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen reçeteyi seçin.
- 3 ▶ ile başlatın.
Cihaz çalışmaya başlar. Süre ekranda görülür şekilde işlemeye başlar.
Aşamaların ayarları ekran çubuğunda belirir.



Bilgiler

- Cihaz, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında süre dolar.
- Tarif bittiği sırada döner düğmede sıcaklığı değiştirebilirsiniz. Bu, hafızaya alınan tarifi değiştirmez.

Tarifi değiştirilmesi

Kaydedilmiş veya programlanmış bir tarifin ayarlarını değiştirme imkanına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini istediğiniz ısıtma türüne ayarlayınız.
W sembolü görüntülenir.
- 2 W sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme aracılığıyla istediğiniz tarifi seçiniz.
- 4 _ sembolüne dokununuz.
- 5 > sembolü ile istenen kademeyi seçiniz.
Programlanan ısıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresi görüntülenir. Ayarları döner düğme veya fonksiyon seçme düğmesi ile değiştirebilirsiniz.
- 6 ✓ ile kaydediniz.
- veya -
X ile iptal ediniz ve menüden çıkınız.

Tarifi silin

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini herhangi bir ısıtma türünü ayarlayın.
W sembolü gösterilir.
- 2 W sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğmeyle istenilen reçeteyi seçin.
- 4 C ile reçeteyi silin.
- 5 ✓ ile onaylayın.

İç sıcaklık sensörü

İç sıcaklık sensörü yemeğinizi tam istediğiniz kıvamda pişirmenizi sağlar. Sensör, pişirilen yiyeceğin içindeki sıcaklığı ölçer. İstenilen iç sıcaklığa ulaşıldığında gerçekleşen otomatik kapatma, pişirilecek yiyeceğin tam kıvamında pişmesini sağlar.

Sadece teslimat kapsamındaki iç sıcaklık sensörünü kullanın. Sensörü müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan yedek parça olarak temin edebilirsiniz.

İç sıcaklık sensörü 250°C üzeri sıcaklıklarda hasar görür. Bu nedenle sensörü sadece cihazınızda maksimum 230°C sıcaklık ayarında kullanın.

İç sıcaklık sensörünü kullandıktan sonra daima pişirme hücresinden çıkarın. Sensörü kesinlikle pişirme hücresinde muhafaza etmeyin.

İç sıcaklık sensörünü her kullanım sonrası nemli bir bezle temizleyin. Bulaşık makinesinde yıkamayın!

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir. Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Pişirme hücresi ve iç sıcaklık sensörü oldukça ısınır. İç sıcaklık sensörünü takmak ve çıkarmak için fırın eldivenleri kullanın.

İç sıcaklık sensörünün pişirilecek yiyeceğe batırılması

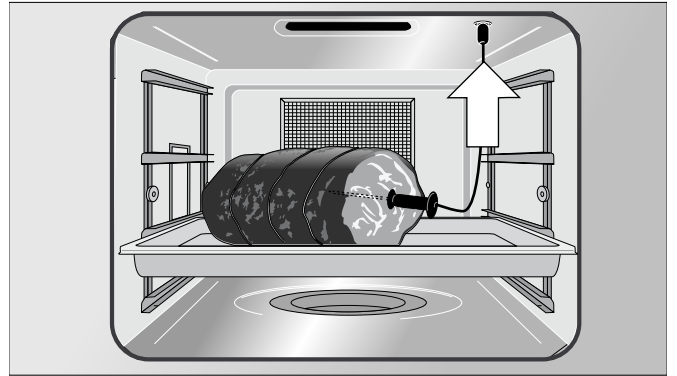
Pişirilecek yiyeceği fırına vermeden önce iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe batırın.

Metal ucu pişirilecek yiyeceğin en kalın yerine batırın. Ucu sonunun yaklaşık olarak yiyeceğin orta kısımda bulunmasına dikkat edin. Uç kısım yağa batırılmamalı ve kap ya da kemikle temas etmemelidir.




Pişirilecek yiyecek birden fazla parçadan oluşuyorsa, iç sıcaklık sensörünü en kalın parçanın ortasına batırın.

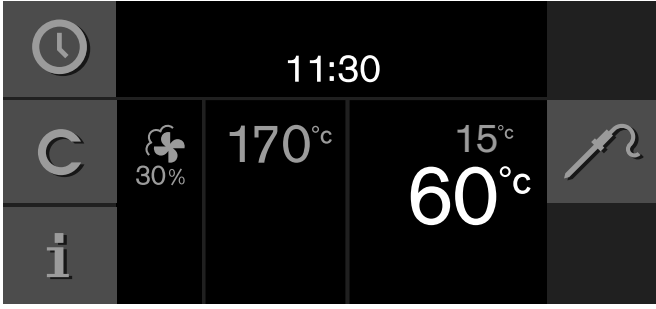
Mümkün ise iç sıcaklık sensörünün tamamını yiyeceğe batırın.

Kanatlılarda iç sıcaklık sensörü ucunun orta kısımdaki boşluğa değil, karın ile but arasına batırılmasına dikkat edin.




İç sıcaklığın ayarlanması

- 1 Pişirilecek yiyeceği iç sıcaklık sensörü takılı şekilde pişirme hücreğine sürün. İç sıcaklık sensörünü pişirme hücreesindeki yuvaya takın ve cihazın kapısını kapatın.
İç sıcaklık sensörünün kablosunu sıkıştırmayın!
Ekranda  ve anlık iç sıcaklık gösterilir.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesini çevirerek istenilen ısıtma türünü ayarlayın.
- 3 Döner düğmeyle pişirme hücreсі sıcaklığını ayarlayın.
- 4  sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle pişirilecek yiyecek için istenilen iç sıcaklığı ayarlayın ve  ile onaylayın.
Ayarlanan iç sıcaklık anlık iç sıcaklık değerinden yüksek olmalıdır.





- 5 Cihaz ayarlanan ısıtma türünde ısınır.
Ekranda anlık iç sıcaklık ve altında da ayarlanan iç sıcaklık değeri gösterilir.
Ayarlanan iç sıcaklığı her zaman için değiştirebilirsiniz.

Piştirilecek yiyecekte ayarlanan iç sıcaklığa ulaşıldığında akustik sinyal verilir. Pişirme modu otomatik olarak sonlandırılır.  ile onaylayın ve fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çevirin.


Bilgiler

- Ölçülebilen alan 15°C ile 99°C arasındadır. "°C" işareti, ölçülebilen alanlar dışında güncel merkez sıcaklık için de gösterilir.
- Pişirme işletimi tamamlandıktan sonra pişirme malzemesini bir süre daha pişirme alanında bırakırsanız, merkez sıcaklık, pişirme alanındaki artık ısı nedeniyle biraz daha yükselir.
- Aynı anda hem merkez sıcaklık sezicisi hem de pişirme süresi zamanlayıcısı ile bir programlama ayarladığınızda belirlenen değere önce ulaşan programlama cihazı kapatır.

Ayarlanan merkez sıcaklığının değiştirilmesi:

 sembolüne dokununuz. Döner kadranla pişirme işletimi için ayarlanan merkezi sıcaklık değiştirilmeli ve  ile doğrulanmalıdır.

Ayarlanan merkez sıcaklığının silinmesi:

 sembolüne dokununuz. **C** ile ayarlanan merkez sıcaklığı silinmelidir. Cihaz, normal pişirme işletiminde ısıtmaya devam eder.

Merkez sıcaklığı için kılavuz değerler

Sadece taze ve dondurulmamış besin maddelerini kullanınız. Tabloda verilen değerler, ortalama değerlerdir. Bu değerler, gıda maddelerinin durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Hijyenik sebeplerde balık ve av hayvanı etleri gibi kritik öneme sahip gıdalar en az 62 - 70 °C merkez sıcaklığına ulaşmalıdır, hatta kümes hayvanları ve kıyma için bu değer 80 - 85 °C olmalıdır.

Piştirilecek yiyecek	Merkez sıcaklığı için kılavuz değer	
Dana		
Rozbif, sığır filetosu, antrikot		
Çok kanlı	45 - 47 °C	
Kanlı	50 - 52 °C	
Az pişmiş	58 - 60 °C	
İyi pişmiş	70 - 75 °C	
Dana kızartması	80 - 85 °C	
Domuz		
Domuz kızartması		72 - 80 °C
Domuz sırtı		
Az pişmiş	65 - 70 °C	
İyi pişmiş	75 °C	
Dalyan köfte	85 °C	
Domuz filetosu	65 - 70 °C	
Dana		
Dana kızartması, iyi pişmiş		75 - 80 °C
Dana göğüs, doldurulmuş		75 - 80 °C
Dana sırtı		
Az pişmiş	58 - 60 °C	
İyi pişmiş	65 - 70 °C	
Dana filetosu		
Kanlı	50 - 52 °C	
Az pişmiş	58 - 60 °C	
İyi pişmiş	70 - 75 °C	
Av hayvanı		
Geyik eti		60 - 70 °C
Geyik budu		70 - 75 °C
Geyik sırtı biftek		65 - 70 °C
Tavşan sırtı		65 - 70 °C

Piştirilecek yiyecek	Merkez sıcaklığı için kılavuz değer	
Kümes hayvanı		
Tavuk		85 °C
Beç tavuğu		75 - 80 °C
Kaz, vahşi hindi, ördek		80 - 85 °C
Ördek göğsü		
Az pişmiş	55 - 60 °C	
İyi pişmiş	70 - 80 °C	
Devekuşu bifteği		60 - 65 °C
Kuzu		
Kuzu budu		
Az pişmiş	60 - 65 °C	
İyi pişmiş	70 - 80 °C	
Kuzu sırtı		
Az pişmiş	55 - 60 °C	
İyi pişmiş	65 - 75 °C	
Koyun		
Koyun budu		
Az pişmiş	70 - 75 °C	
İyi pişmiş	80 - 85 °C	
Koyun sırtı		
Az pişmiş	70 - 75 °C	
İyi pişmiş	80 °C	
Balık		
Fileto		62 - 65 °C
Bütün		65 °C
Sebzeli yahni		62 - 65 °C
Diğer		
Ekmek		96 °C
Hamur işleri		72 - 75 °C
Sebzeli yahni		60 - 70 °C
Kaz ciğeri		45 °C

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 dokununuz.
- 4 Döner düğmeyle istenilen temel ayarı seçin.

- 5 _ sembolüne dokununuz.
- 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 lekelerin altında korozyon görülebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
Alüminyum	Yumuşak bir cam temizlik malzemesi ile temizlenmelidir. Bir cam bezi veya tüy bırakmayan mikrofiber bez ile yatay doğrultuda ve bastırmadan yüzeyleri siliniz.

Alan	Temizlik malzemeleri
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 kirlili pişirme bölümü	Fırınlar 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 ovma dan 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.

Kurutma programı


Kurutma programıyla temizleme ya da buharda pişirme işleminden sonra pişirme hücrelerini kurutabilirsiniz.

Kurutma programı 20 dakika sürer.

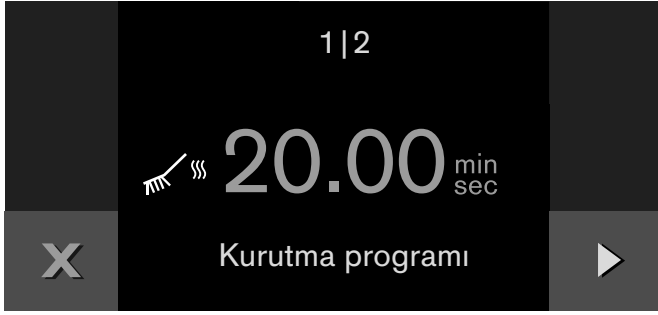
Dikkat!

Su haznesini sıcak pişirme hücrelerinde kurutmayın. Su haznesi hasar görür.

Kurutma programının başlatılması

- 1 Su haznesini çıkarın. Aksesuarları pişirme hücrelerinden alın. Buharlaştırma kabını temizlik süngeriyle boşaltın. Pişirme hücrelerini silin. Temizleyici madde artıklarını iyice temizleyin. Cihazın kapağını kapatın.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getirin. Döner düğmeyle kurutma programını seçin.
- 3  sembolü gösterilir. ✓ ile onaylayın.

- 4 Kurutma süresi olan 20 dakika belirir. ▶ ile başlatın. Kurutma süresi ekranda işlemeye başlar. Pişirme hücreindeki lamba kapalı kalır.



- 5 20 dakika sonra sinyal sesi duyulur. Ekranda bir mesaj belirir. ✓ ile onaylayın.

Kurutma programı tamamlanmıştır. Cihazı soğumaya bırakın. Ardından pişirme hücrelerini ve camı yumuşak bir bezle silerek parlatın.

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 Buharlaştırma kabı temizleme süngerini 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. Buharlaştırma kabı temizleme süngerini 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.

Buharlaştırma kabı temizleme süngerini 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

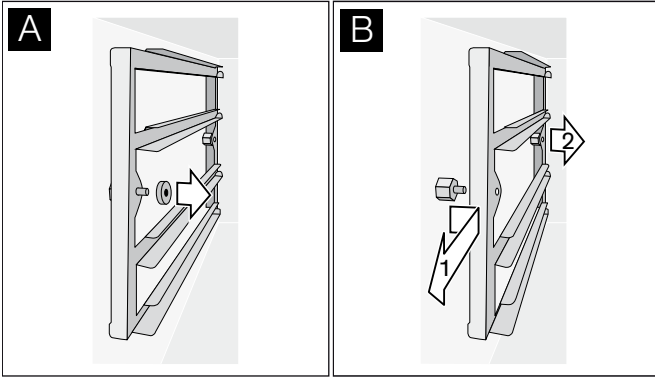
- Kireç çözme programı her zaman tam olarak sürmeli ve yarıda kesilmemelidir.
- Pişirme işleminden önce pişirme alanında kalan kireç çözücü artıklarını temizleyiniz.
- Kireç çözme programı, elektrik kesintisi sebebiyle yarıda kesilirse program, kireç çözücü kalıntılarının cihazdan temizlenebilmesi için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

Taşıyıcı ızgaraların alınması

Taşıyıcı ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

Taşıyıcı ızgaraların çıkarılması

- 1 Paslanmaz çeliğin çizilmesini önlemek için pişirme hücresine 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 hücresinde 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 beliriyor.	Su haznesi boş	Su haznesini doldurun
Buhar görülüyor	100°C üzerinde su buharı gözle görülmez	Bu normaldir
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 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 BSH HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

Garanti Belgesi

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Belge Numarası :

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

Belge Onay Tarihi :

Tablo ve öneriler

Bilgiler

- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme içindir. Fiili pişirme süresi çıkacak ürünün kalitesine ve sıcaklığına, pişirilecek yiyeceğin ağırlığına ve kalınlığına bağlıdır.
- Cihazı her zaman önceden ısıtınız. En iyi pişirme sonuçlarına bu şekilde ulaşabilirsiniz. Belirtilen pişirme süreleri, önceden ısıtılmış cihazlar içindir. Cihazda ön ısıtma yapmadıysanız pişirme sürelerine yaklaşık 5 dakika ekleyiniz.
- Bilgiler, dört kişi için ortalama miktarlara yöneliktir. Daha fazla miktarda pişirecekseniz daha uzun bir pişirme süresi öngörmelisiniz.
- Belirtilen pişirme kaplarını kullanınız. Başka bir kap kullanırsanız pişirme süresini uzatmak veya kısaltmak gerekebilir.
- Bir yemek konusunda deneyiminiz az ise belirtilen en kısa süreyi kullanınız. Yemeği gerekirse biraz daha pişirebilirsiniz.
- Önceden ısıtılan cihazın kapağını çok kısa süre açık tutmaya ve cihazı en kısa sürede doldurmaya dikkat ediniz.
- Sadece bir pişirme kabı kullandığınızda bu kabı alttan ikinci kademeye sürünüz.
- Delikli pişirme kabı veya ilave pişirme kabı bulunmayan bir tel ızgara kullanırsanız deliksiz pişirme kabını her zaman alttan ilk kademeye sürünüz, bu sayede pişirme bölümü tabanının ve evaporatör çanağının yoğun kirlenmesini önlemiş olursunuz.
- Fırında buharla pişirme, buz çözme, mayalama ve tekrar ısıtma sırasında üç yerleştirme seviyesini eşzamanlı olarak kullanabilirsiniz (alttan 2, 3 ve 4 yerleştirme seviyeleri). Bu durumda tat aktarımı oluşmaz. Böylece balık, sebze ve tatlılar eşzamanlı olarak hazırlanabilir. Belirtilen pişirme sürelerini büyük miktarda gıda maddesi pişirildiğinde uzatmak gerekebilir.
- Pişirme sadece bir kademede yapılabilir, bunun için alttan ikinci kademeyi kullanınız.
- Pişirilecek yiyecek pişirme alanına, yağ filtresine ve arka saca temas etmemelidir.
- Buharlı fırın kapağı tam olarak kapatılmalıdır. Conta yüzeylerini her zaman temiz tutunuz.
- Tel ızgaraları ve kapları çok yoğun biçimde doldurmayınız. Böylece optimum buhar sirkülasyonu da sağlanmış olur.
- Yağ filtresini her kullanımda cihazda bırakınız.
- Eğer yemeği buharla pişirmek istiyorsanız ve cihaz sıcaklığı 100°C değerinden daha yüksekse (örneğin daha önce pişirme yapılmışsa), buharla pişirme öncesinde cihazın soğumasını bekleyiniz. Aksi takdirde yemekler yüksek sıcaklık nedeniyle kurur.

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 kombi fırın sadece 100°C sıcaklıkta ve basınçsız çalıştığından, yemekler düdüklü tencerede olduğundan daha itinalı ve korunarak pişirilir.
- Tüm verilerde 1 kg temizlenmiş sebze esas alınmıştır.
- Sebzeyi 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	

Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
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	
Biber dolması	Deliksiz	180 - 200	80 / 100	15 - 20	Doldurulacak iç etli ise, içi önceden kızartın.
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	
Ispanak	Delikli	100	100	4	
Domateslerin kabuğunu soyma	Delikli	100	100	3 - 4	Domatesleri kertin, buharlama sonrasında buzlu suda kısaca soğutun.
Kabak dolması	Delikli	160 - 180	80 / 100	15 - 35	Doldurulacak iç etli ise, içi önceden kızartın.
Bezelye	Delikli	100	100	10 - 15	

Balık

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

Gıda maddesi	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme 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 piştirme kabına piştirme kağıdı seriniz.
Istakoz, 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.

Gıda maddesi	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
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	

Balığı düşük sıcaklıkta buharda piştirme

- Fırında buharla piştirme sırasında 70 ile 90 °C arasında sıcaklıkta balık fazla pişmez ve kolayca dağılmaz. Bu özellikle hassas balıklar için bir avantajdır.
- Farklı balık türlerine ilişkin veriler filetolara göre belirlenmiştir.
- Deliksiz piştirme grubunu alttan ilk düzeye sürünüz, böylece piştirme alanının balık suyuyla kirlenmesi engellenmiş olur.
- Önceden ısıtılmış kapta servis ediniz.

Gıda maddesi	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
İstiridye (10 adet)	deliksiz	80 - 90	100	2 - 5	suda
Ciklet balığı (Tilapia) (her biri 150 g)	delikli	80 - 90	100	10 - 12	
Çipura (her biri 200 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
Balık filetosu (her biri 200 - 300 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
Balık güveç	Tel ızgara	70 - 80	100	50 - 90	yahni şeklinde Hassas piştirme noktası kontrolü için et iç sıcaklık sensörü kullanılmalıdır (bkz. 'Et iç sıcaklık sensörü' bölümü).
Alabalık, bütün (her biri 250 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
Pisi balığı (her biri 300 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
Fisto (her biri 15 - 30 g)	deliksiz	80 - 90	100	4 - 8	Midye ne kadar ağırsa, o kadar uzun piştirme süresi seçiniz.
Morina balığı (her biri 250 g)	delikli	80 - 90	100	10 - 12	
Kırlangıç balığı (her biri 200 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
İskorpit (her biri 120 g)	delikli	80 - 90	100	10 - 12	
Keler balığı (her biri 200 g)	delikli	80 - 90	100	10 - 15	
Dil balığı rulosu, doldurulmuş (her biri 150 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
Kalkan balığı (her biri 300 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
Levrek (her biri 150 g)	delikli	80 - 90	100	10 - 12	
Uzun levrek (her biri 250 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	

Etin yüksek sıcaklıklarda pişirilmesi

- Buhar ve sıcak hava birlikte kullanıldığında, çoğu et türü için en uygun pişirme yöntemi sağlanmış olur. Pişirme alanı bu çalışma modunda hermetik olarak kapatılmış durumdadır, nem sayesinde geleneksel sıcak havanın kurutma etkisi engellenir. Değişken nem ayarı sayesinde her pişirilecek yiyecek için optimum hava durumu sağlanabilir.
- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme amaçlıdır ve yiyeceğin başlangıç sıcaklığına ve kızartma işleminin uzunluğuna bağlıdır. Daha iyi kontrol edebilmek için et iç sıcaklık sensörü kullanınız. Uyarıları ve optimum hedef sıcaklıkları 'Et iç sıcaklık sensörü' bölümünde bulabilirsiniz.
- Eti pişirmeden 1 saat önce buzdolabından alınız.
- Delikli pişirme gruplarını veya tel ızgarayı kullandığınız takdirde, bunun altına bir deliksiz pişirme kabı sürünüz. Yanmayı engellemek için deliksiz pişirme grubuna biraz su ekleyiniz. Lezzetli bir sos tabanı elde etmek istiyorsanız sebze, şarap ve baharat da ekleyebilirsiniz.
- Eti eğer kanlı veya az pişmiş istiyorsanız: İstlenen iç sıcaklığa ulaşılmadan 5 °C önce kapağı açınız ve istenen iç sıcaklığa ulaşılan kadar bekleyiniz. Böylece fazla pişmeyi engellersiniz ve eti korumuş olursunuz.
- Eti dinlendirme: Eti pişirdikten sonra bir tel ızgara üzerinde 5 dakika daha dinlenmeye bırakınız. Böylece et "gerginliğini atar". Et suyunun sirkülasyonu azalır ve eti kestiğinizde su kaybı daha az olur.

Gıda maddesi	Pişirme tepsi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Pişirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Antrikot, hafifçe kızartılmış, pembe (350'şer g)	Deliksiz	170 - 180	0 / 30	10 - 20	
Fileto, hafifçe kızartılmış, pembe, milföy hamurunda (600'ar g)	Deliksiz	190 - 200	80 / 100	25 - 40	Pişirme tepsi tabanını fırın kâğıdıyla kaplayın.
Dana sırtı, hafifçe kızartılmış, pembe (1 kg)	Deliksiz	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Deliksiz pişirme tepsinde sıvı konulduğunda %30 nem yeterlidir.
Salamura et, pişmiş, dilim halinde	Deliksiz	100	100	15 - 20	
Kabuklu rosto (derili domuz rostosu), pişmiş (1,5 kg)	Izgara	1) 120 2) 170 - 180 3) 220	100 60 0	30 30 - 35 10 - 15	Pişirmeden önce kabuğu çaprazlama kerten. İç sıcaklık sensörünü kullanın: Eti üçüncü pişirme aşamasında 75-80 °C arası iç sıcaklıkta pişirebilmeniz için, ikinci pişirme aşamasında yaklaşık 65°C iç sıcaklığa ulaşmanız gerekir.
Kuzu budu, hafifçe kızartılmış, pembe (1,5 kg)	Deliksiz	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Karaca sırtı, hafifçe kızartılmış, pembe (500'er g)	Deliksiz	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Sığır rostosu, pişmiş (1,5 kg)	Izgara	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Deliksiz pişirme tepsinde sıvı konulduğunda %30 nem yeterlidir.
Rozbif, hafifçe kızartılmış, pembe (1 kg)	Deliksiz	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Domuz rostosu (boyun ya da kol), pişmiş (1,5 kg)	Izgara	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30 / 60	20 60 - 90	Deliksiz pişirme tepsinde sıvı konulduğunda %30 nem yeterlidir.
Haşlanmış sosisi ısıtma	Deliksiz	85 - 90	100	10 - 20	Örneğin Lyon usulü sosisi, baharatsız sosisi

Etin/Kanatlıların düşük sıcaklıkta pişirilmesi

- Güçlü biçimde pişirilen et düşük sıcaklıkta daha uzun sürede pişer. Böylece et en ince kenarına kadar eşit şekilde pembe ve sulu olur. Bu sırada çevirmek veya üzerine suyundan dökmek gerekli değildir.
- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme amaçlıdır ve yiyeceğin başlangıç sıcaklığına ve kızartma işleminin uzunluğuna bağlıdır. Daha iyi kontrol edebilmek için et iç sıcaklık sensörü kullanınız. Uyarıları ve optimum hedef sıcaklıkları 'Et iç sıcaklık sensörü' bölümünde bulabilirsiniz.
- Eti pişirmeden 1 saat önce buzdolabından alınız.
- Hijyenik nedenlerle eti pişirmeden önce tavada kısa süre ve sıcak olarak kızartınız. Bu sayede etteki suyun çıkışı önlenir ve tipik kızartma aroması sağlanır.
- Dikkatle terbiyeleme: Etin uzun sürede pişirilmesi tüm aromaları güçlendirir.
- Vahşi hayvan ve at etinde düşük sıcaklıkta pişirme durumunda etin kendi tadı, klasik pişirmede olduğundan daha iyi verilir.
- "Düşük sıcaklıkta pişirme" çalışma modunu kullanınız. Böylece yemekten çıkan nem pişirme alanında kalır ve yemeğin kurummasını önler.
- Lütfen iç sıcaklıkların 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. Böylece pişirme süresini uzatabilirsiniz (örneğin misafirler geç kaldığında). Pişirme sürecini duraklatmak istediğinizde, pişirme alanı sıcaklığı istenen iç sıcaklığından yüksek olmamalıdır. Böylece büyük parçaları 1 - 1,5 saat, küçük parçaları 30 - 45 dakika pişirme alanında bırakabilirsiniz.
- Önceden ısıtılmış kapta servis ediniz.

Gıda maddesi	Pişirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma tipi	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ördek göğsü, az pişmiş (her biri 350 g)	deliksiz	70 - 80	ç.	40 - 60	Derili tarafı, pişirme sonrasında tavada kısa süre çıtır çıtır olana kadar kızartılabilir
Antrikot, az pişmiş (her biri 350 g)	deliksiz	70 - 80	ç.	40 - 70	
Kuzu budu kemiksiz, bağlı, az pişmiş (1,5 kg)	deliksiz	70 - 80	ç.	180 - 240	Pişirmeden önce baharatlı ve sarımsaklı yağda çeviriniz
Siğir biftek, az pişmiş (her biri 175 g)	deliksiz	70 - 80	ç.	30 - 60	
Rozbif, az pişmiş (1 - 1,5 kg)	deliksiz	70 - 80	ç.	150 - 210	Dilimler halinde kesiniz ve beşamel sosuyla servis ediniz

Kümes hayvanı

- Kombine çalışma sırasında nem kurumayı önler, bu da kümes hayvanlarını pişirme sırasında kaliteyi doğrudan etkiler. Aynı zamanda yüksek sıcaklık sayesinde dış yüzey de çıtır çıtır olur ve kızarır. Sıcak buhar, konvansiyonel sıcak havaya göre iki kat fazla ısı iletim kapasitesine sahiptir ve pişirilecek yiyeceğin tüm bölümlerine ulaşır. Bu nedenle tavuğun her tarafı eşit biçimde kızarır ve çıtır çıtır olur, üstelik göğüs eti de yumuşak ve sulu kalır.
- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme amaçlıdır ve yiyeceğin başlangıç sıcaklığına bağlıdır. Daha iyi kontrol edebilmek için sıcaklık sensörü kullanınız. Bu sensörü ortaya (boş bölüme) sokmayınız, aksine karın ile üst but kısmı arasına yerleştiriniz. Diğer uyarıları ve optimum hedef sıcaklıkları 'Et iç sıcaklık sensörü' bölümünde bulabilirsiniz.
- Eğer kümes hayvanlarını baharatla ve çok az yağla ya da hiç yağ kullanmadan pişirirseniz, derisi çıtır çıtır olur.

Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Ördek, tüm (3 kg)	Deliksiz	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Göğüs kısmı aşağıya gelecek şekilde pişirmeye başlayın. Piştirme süresinin yarısında ördeği çevirin. Bu şekilde hassas göğüs eti aşırı kurumaz.
Ördek göğsü, hafifçe kızartılmış, pembe (350'şer g)	Deliksiz	160 - 180	0	12 - 18	
Tavuk, tüm (1,5 kg)	Izgara	170 - 180	60	50 - 60	
Tavuk göğsü, doldurulmuş, buharda pişmiş (200'er g)	Delikli	100	100	10 - 15	
Tavuk budu (350'şer g)	Izgara	170 - 180	30 / 60	40 - 45	
Hindi göğsü, buharda pişmiş (300'er g)	Delikli	100	100	12 - 15	
Piliç, bildircin, güvercin (300'er g)	Delikli	100	100	25 - 30	
Piliç, bildircin, güvercin (300'er g)	Delikli	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Garnitürler

Ambalaj üzerindeki bilgileri de dikkate alınız.

Gıda maddesi	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Basmati pirinci (250 g + 500 ml su)	deliksiz	100	100	15 - 20	
Kuskus (250 g + 250 ml su)	deliksiz	100	100	5 - 10	
Köfte (her biri 90 g)	delikli / deliksiz	95 - 100	100	20 - 25	
Uzun pirinç (250 g + 500 ml su)	deliksiz	100	100	20 - 25	
Doğal pirinç (250 g + 375 ml su)	deliksiz	100	100	25 - 35	
Yeşil mercimek (250 g + 500 ml su)	deliksiz	100	100	25 - 35	
Kuru fasulye, önceden ıslatılmış (250 g + 1 litre su)	deliksiz	100	100	55 - 65	

Tatlılar

Gıda maddesi	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Crème brûlée (130 g)	deliksiz	90	100	40 - 45	Sufle kalıbında, ısıya dayanıklı şeffaf folyo ile üstlerini örtünüz.
Erişte / Köfte şeklinde içi dolu hamur (100 g)	deliksiz	100	100	20 - 30	Erişteleri buharda pişirmeden önce 30 dakika mayalanmaya bırakınız (bkz. 'Mayalama' bölümü).
Flan / Krem karamel (130 g)	delikli	90 - 95	100	30 - 35	Sufle kalıbında, ısıya dayanıklı şeffaf folyo ile üstlerini örtünüz.
Komposto	deliksiz	100	100	15 - 25	Örneğin elma, armut, ılgın Tarif ipucu: Şeker, vanilya şekeri, tarçın veya limon suyu ekleyiniz.
Sütlaç (250 g pirinç + 625 ml süt)	deliksiz	100	100	35 - 45	Tarif ipucu: Meyve, şeker veya tarçın ekleyiniz.
Tatlı sufle	deliksiz	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Örneğin irmik, kaymak veya önceden pişirilmiş sütlaç

Diğerleri

Gıda maddesi	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Dezenfeksiyon (örneğin biberonlar, reçel kavanozları)	Tel ızgara	100	100	20 - 25	
Meyve veya sebzelerin kavurulması / kurutulması	delikli	80 - 100	0	180 - 300	Örneğin domates, mantar kabak, elma, armut vb., ince dilimler halinde
Yumurta, boyut M (5 adet)	delikli	100	100	8 - 15	
Yumurta karışımı (500 g)	Cam kalıp, tel ızgara	90	80 - 100	25 - 30	Isıya dayanıklı, şeffaf folyo ile üstlerini örtünüz.
İrmik köftesi	deliksiz	90 - 95	100	8 - 10	
Lazanya	deliksiz	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Sufle	Sufle kalıpları, tel ızgara	180 - 200	60	12 - 20	
Çikolatanın eritilmesi	Isıya dayanıklı çanak, tel ızgara	100	100	5 - 8	Isıya dayanıklı, şeffaf folyo ile üstlerini örtünüz.

Kek


- Buharlı kombi fırınla hamur işlerini daima optimal nemle pişirebilirsiniz:
 - 0% | Sıcak hava + %0 nem:
Meyveli keklerde ve kişlerde fazla nem dışarı sızabilir. Bu çalışma modu klasik fırınlardaki sıcak hava modu gibidir.
 - 30% | Sıcak hava + %30 nem:
Kekler kurumaz. Gıda maddesinin kendi nemi pişirme hücrelerinden çıkamaz.

- 60% - 100% | Sıcak hava + %60 - %100 nem:
Milföy hamuru ve mayalı hamur işlerinin içi yumuşak kalır ve dışı güzelce kızarır.
- Buharlı kombi fırında hamur işlerini sadece tek bir katta pişirebilirsiniz. Deliksiz pişirme tepsisini alttan ikinci kata sürün. Yüksek bir kalıp kullanırsanız, kalıbı alttan birinci kata sürdüğünüz ızgara üzerine koyun.
- Hamur işleri yaparken de yağ filtresini cihazın içinde bırakın.

Gıda maddesi	Pişirme tepsi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Pişirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Elmalı pasta, kapalı	Kelepçeli kalıp 20 cm, ızgara	160 - 170	0	70 - 80	
Bagels (100'er g)	Deliksiz	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
Baget, önceden pişirilmiş	Izgara	190 - 200	60 / 100	10 - 15	
Pandispanya, yüksek (6 yumurta)	Kelepçeli kalıp	160 - 170	0	30 - 35	
Bisküvi pastası (2 yumurta)	Deliksiz	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
Milföylü hamur işleri	Deliksiz	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Sandviç ekmeği (50 - 100'er g)	Deliksiz	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Sandviç ekmeği, önceden pişirilmiş	Izgara	170 - 180	60	8 - 15	
Ekmek (1 - 1,5 kg)	Deliksiz	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
Yassı kek	Deliksiz	150 - 160	0	25 - 30	
Fırıldak kek (1 kg undan mayalı hamur)	Fırıldak kek kalıbı	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
Mayalı tepsi keki	Deliksiz	160 - 170	30 / 60	30 - 45	Yağ garnitürlü mayalı tepsi keklerinde (örneğin mürdüm eriği veya soğan pastası) %30, kuru garnitürlü keklerde ise (örneğin kırıntılı pasta) %60 nem ayarlayın.
Mayalı örgülü pasta (500 g un)	Deliksiz	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Muffin	Muffin sacı, ızgara	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Badem kurabiyesi	Deliksiz	140 - 150	0	25 - 35	
Küçük yer	Deliksiz	150 - 170	0	15 - 25	
Kiş, ince kek	Kiş kalıbı, ızgara	180 - 190	0	35 - 60	
Kek	Baton kek kalıbı/Kelepçeli kalıp, ızgara	160 - 175	30	50 - 60	
Small Cakes	Deliksiz	150 - 160	0	35 - 45	
Tulumba	Deliksiz	150 - 160	0	25 - 30	


Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Tart	Tart kalıbı, ızgara	190 - 210	0 / 30	30 - 45	
Kremalı bohça, ekler pasta	Deliksiz	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

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 kabı	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Baget, sandviç ekmeği (dondurulmuş)	Tel ızgara	140	10 - 15	
Baget, sandviç ekmeği (bir önceki günden)	Tel ızgara	180	5 - 8	
Dilimler halinde kızartma (150 g)	deliksiz	120	12 - 15	Parmak kalınlığında dilimler, birbirinin üzerine yerleştirmeyiniz, daha yumuşak olması için sosu da piştirme kabına ekleyiniz.
Sebze	Tabak, tel ızgara	90 - 100	8 - 10	
İnce pizza	Tel ızgara	180	10 - 12	
Kalın pizza	Tel ızgara	180	12 - 14	
Niştalı garnitürler	Tabak, tel ızgara	120	7 - 8	Örneğin makarna, patates, piring, kızarmış patates veya kroket gibi fırında veya yağda kızartılan yiyecekler için uygun değildir
Tencere yemekleri	Tabak, tel ızgara	120	8 - 15	

Piştirme (mayalama)

- Buharlı kombi fırın 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 tepsisi	Sıcaklık [°C]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Hamur karışımı	Kap / ızgara	38	25 - 45	Örneğin mayalı hamur, hamur mayası, ekşi hamur

Buz çözme

- Buharlı kombi fırında 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 buz 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 kabın içinde biriken ve et veya kümes hayvanından çözülen buzun suyunu dökün. Evyeyi ardından temizleyin ve bol su akıtın. Pişirme tepsisini bulaşık deterjanlı sıcak suyla veya bulaşık makinesinde yıkayın. Buzu çözdükten sonra fırını 15 dakika 180°C sıcaklıkta sıcak hava modunda çalıştırın.

Gıda maddesi	Pişirme tepsi	Sıcaklık [°C]	Isıtma türü	Pişirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Üzümü meyveler (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 buz en derinlere kadar çözülür.

Konserveleme

- Buharlı fırında meyve ve sebzeleri kolayca konserveleyebilirsiniz.
- Yiyecekleri satın aldıktan veya hasattan hemen sonra konserveleyiniz. Uzun süre saklamak vitamin miktarını azaltır ve hafif bir fermantasyona neden olur.
- Sadece kusuru olmayan meyve ve sebze kullanınız.
- Bu buharlı fırın, eti konservelemek için uygun değildir.
- Konserve kavanozlarını, lastik contaları, kısıkaçları ve yayları kontrol ediniz ve dikkatlice temizleyiniz.
- Konserveleme öncesinde yıkadığınız kavanozları buharlı fırınızdaki 100°C sıcaklıkta ve %100 nemde 20 - 25 dakika boyunca dezenfekte ediniz.
- Konserve kavanozlarını sadece delikli pişirme kabına yerleştiriniz. Bunlar birbirlerine temas etmemelidir.
- Pişirme süresi bitince pişirme alanı kapağını açınız. Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra pişirme alanından çıkartınız.

Gıda maddesi	Pişirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Meyve, sebze (kapalı konserve kavanozlarında, 0,75 litre)	delikli	100	100	35 - 40	
Fasulye, bezelye (kapalı konserve kavanozlarında, 0,75 litre)	delikli	100	100	120	

Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)

- Buharlı kombi fırında 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 fırında yoğurt da hazırlanabilir.
- Yoğurt kültürlerine zarar vermemek için pastörize edilmiş sütü ocakta 90°C sıcaklığa kadar ısıtınız. Çok yüksek sıcaklıkta işlenmiş sütün (UHT süt) ısıtılmasına gerek yoktur. (Uyarı: Yoğurdu soğuk sütle yaparsanız, yoğurdun hazır olması daha uzun sürer).
- Önemli! Sütü su içinde 40°C sıcaklığa kadar soğutunuz, böylece yoğurt kültürleri korunmuş olur.
- Yoğurt kültürü içeren doğal yoğurdu sütle karıştırınız (her 100 ml süt için 1 - 2 çay kaşığı yoğurt ekleyiniz).
- Yoğurt fermantasyonu sırasında ambalajdaki uyarılara dikkat ediniz.
- Yoğurdu temiz bardaklara doldurunuz.
- Temizlenmiş bardakları, içine yoğurt doldurmadan önce, buharlı fırınızdaki 100°C sıcaklıkta ve %100 nemde 20 - 25 dakika dezenfekte ediniz. Bardaklara yoğurt doldurmadan ve bardakları cihaza yerleştirmeden önce bardakların ve pişirme alanının soğumasını beklemeyi unutmayınız.
- Hazırladıktan sonra yoğurdu buzdolabına yerleştiriniz.
- Sert bir yoğurt elde etmek için ısıtmadan önce süte yağsız süt tozu ekleyebilirsiniz (litre başına 1 - 2 yemek kaşığı).

Gıda maddesi	Pişirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Yoğurt hazırlama (kapalı bardaklarda)	deliksiz	40 - 45	100	300 - 360	Tarif ipucu: Hazırladığınız yoğurdu meyve püresiyle, marmelatla, balla, vanilyayla veya çikolatayla aromalandırabilirsiniz, ardından gerekirse hazırlama süresini uzatabilirsiniz.

Büyük hacimli yiyeceklerin pişirilmesi

- Büyük hacimli pişirilecek yiyecekler için yan sürme ızgarayı çıkarabilirsiniz.
- Bunun için sürme ızgaranın ön tarafındaki kulaklı somunları sökünüz ve sürme ızgarayı öne doğru çekerek çıkartınız.
- Tel ızgarayı doğrudan pişirme alanının zeminine yerleştiriniz ve pişirilecek yiyeceği veya kızartma tenceresini tel ızgaraya yerleştiriniz. Pişirilecek yiyeceği veya kızartma tenceresini doğrudan pişirme alanı zemini üzerine yerleştirmeyiniz.

Gıda maddelerindeki akrilamid

Riskli gıdalar hangileridir?

Akrilamid her şeyden önce, örn. patates cipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek veya hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Akrilamid miktarı düşük olan yemeklerin hazırlanması için öneriler

Genel	Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. Yemekleri altın renginde oluncaya kadar kızartınız, rengin kararmasına izin vermeyiniz. Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Fırında pişirme	Sıcak hava ile maksimum 180 °C.
Kurabiye	Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır. Eşit aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayın.
Fırın Patates kızartması	Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişiriniz.

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



9000913021 tr (970328)