

**BS 470/471**

**BS 474/475**

**BS 484/485**

Buharlı fırın

## İçindekiler

<b>Amaca uygun kullanım</b>	<b>4</b>
<b>Önemli güvenlik uyarıları</b>	<b>5</b>
<b>Hasar sebepleri</b>	<b>6</b>
<b>Çevre koruma</b>	<b>6</b>
Enerji tasarruf edin	6
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	6
<b>Cihazın tanıtımı</b>	<b>7</b>
Buharlı kombi fırın	7
Ekran ve kumanda elemanları	8
Semboller	8
Renkler ve görüntüleme	9
Otomatik kapı açılması	9
Ek bilgiler <b>i</b> ve <b>i</b> <sup>®</sup>	9
Soğutucu fan	9
Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları	10
Aksesuar	11
Kurulum aksesuarı	11
Özel aksesuarlar	12
<b>İlk kullanımdan önce</b>	<b>12</b>
Dilin ayarlanması	12
Saat formatının ayarlanması	13
Saatin ayarlanması	13
Tarih formatının ayarlanması	13
Tarihin ayarlanması	13
Sıcaklık formatının ayarlanması	13
Su filtresinin ayarı	14
Su sertlik derecesinin ayarı	14
İlk işleme almanın sonlandırılması	14
Kalibrasyon	14
Kapak camının temizlenmesi	15
Aksesuarın temizlenmesi	15
<b>Su filtresi</b>	<b>15</b>
Su filtresi ile veya su filtresiz çalışması	15
Su filtresini değiştirin	15
<b>Cihazı aktif hale getirme</b>	<b>16</b>
Standby	16
Cihazın etkinleştirilmesi	16
<b>Cihazın kullanımı</b>	<b>16</b>
Pişirme hücresi	16
Aksesuarın yerleştirilmesi	17
Çalıştırma	17
Sisleme	17
Buharın çözülmesi	17
Her kullanım sonrası	18
Emniyet kapatması	18

<b>Zamanlayıcı fonksiyonları</b>	<b>18</b>
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	18
Kısa süreli zamanlayıcı	19
Süre ölçer	19
Pişirme süresi	20
Pişirme süresi sonu	20
<b>Uzun süreli zamanlayıcı</b>	<b>21</b>
Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması	21
<b>Kişisel tarifler</b>	<b>22</b>
Tarifi kaydedilmesi	22
Tarifi programlanması	22
İsmi giriniz	23
Tarifi başlatınız	23
Tarifi değiştirilmesi	23
Tarifi silin	23
<b>İç sıcaklık sensörü</b>	<b>24</b>
Et iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe sokunuz	24
İç sıcaklığın ayarlanması	25
Merkez sıcaklığı için kılavuz değerler	25
<b>Çocuk kilidi</b>	<b>26</b>
Çocuk emniyetinin devreye alınması	26
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	26
<b>Temel ayarlar</b>	<b>27</b>
<b>Temizleme ve bakım</b>	<b>29</b>
Temizleme maddeleri	29
Temizleme programı	30
Kurutma programı	32
Kireç çözme programı	32
<b>Arıza halinde ne yapmalı?</b>	<b>34</b>
Elektrik kesintisi	35
Demo modu	35
Pişirme hücresi lambasının değiştirilmesi	35
<b>Müşteri hizmetleri</b>	<b>36</b>
E numarası ve FD numarası	36

<b>Tablo ve öneriler</b>	<b>38</b>
Sebze	38
Balık	39
Balığı düşük sıcaklıkta buharda pişirme	40
Etin yüksek sıcaklıklarda pişirilmesi	41
Etin/Kanatlıların düşük sıcaklıkta pişirilmesi	42
Kümes hayvanı	43
Vakumlu torbada pişirme	44
Grill	47
Garnitürler	48
Tatlılar	48
Diğerleri	49
Kek	49
Pişirme (mayalama)	51
Tazeleme (Isıtma)	51
Buz çözme	52
Konserveleme	53
Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)	53
Yoğurt yapımı	54
Büyük hacimli yiyeceklerin pişirilmesi	55
Gıda maddelerindeki akrilamid	55

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

## **⚠ Amaca uygun kullanım**

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

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

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

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

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

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

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

## ⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

### 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.
- 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 sebepleri

### Dikkat!

- Pişirme hücresi tabanına doğrudan bir şey koymayın. Fırın tabanını alüminyum folyo ile kaplamayın. Isı yığılması halinde cihaz hasar görebilir. Pişirme hücresi tabanı daima boş kalmalıdır. Pişirme kaplarını daima delikli bir pişirme tepsisi ya da bir ızgara üzerine koyun.
- Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Sert musluk sularında kireçten arındırma sisteminin kullanılması önerilir. 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 hücresinde sadece orijinal aksesuarları kullanın. Paslanan malzemeler (örneğin servis tepsileri, çatal-bıçak) pişirme hücresinde paslanmaya yol açabilir.
- Sadece orijinal küçük parçalar kullanın (örneğin tırtıllı somunlar). Kaybolmaları halinde küçük parçaları yedek parça servisimizden sipariş edin.
- Kapalı pişirme alanında uzun süre, ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Bunlar pişirme alanında korozyona neden olabilmektedir.
- Tuz, acı soslar (örneğin ketçap, hardal) veya tuzlu yemekler (örneğin tuzlanmış rosto) klorid ve asit içerir. Bunlar paslanmaz çeliğin yüzeyini tahriş eder. Artıkları daima derhal gidirin.
- Meyve suyu pişirme alanında lekeler bırakabilir. Meyve suyunu daima hemen temizleyin ve arkasından nemli ve kuru bir bez ile siliniz.
- Cihaza uygulanan yanlış bakım yüzünden pişirme alanında korozyon oluşabilir. Kullanım kılavuzunda yer alan bakım ve temizlik uyarılarını dikkate alınız. Her kullanımdan sonra cihaz soğur soğumaz pişirme alanını temizleyiniz. Temizlik sonrasında pişirme alanını kurutma programı ile kurutunuz.
- Kapı contasını çıkarmayın. Kapı contası hasar gördüğünde cihazın kapısı artık tam kapanmaz. Bitişik mobilya panelleri hasar görebilir. Kapı contasının değiştirilmesini sağlayın.

## 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 oldukça 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.

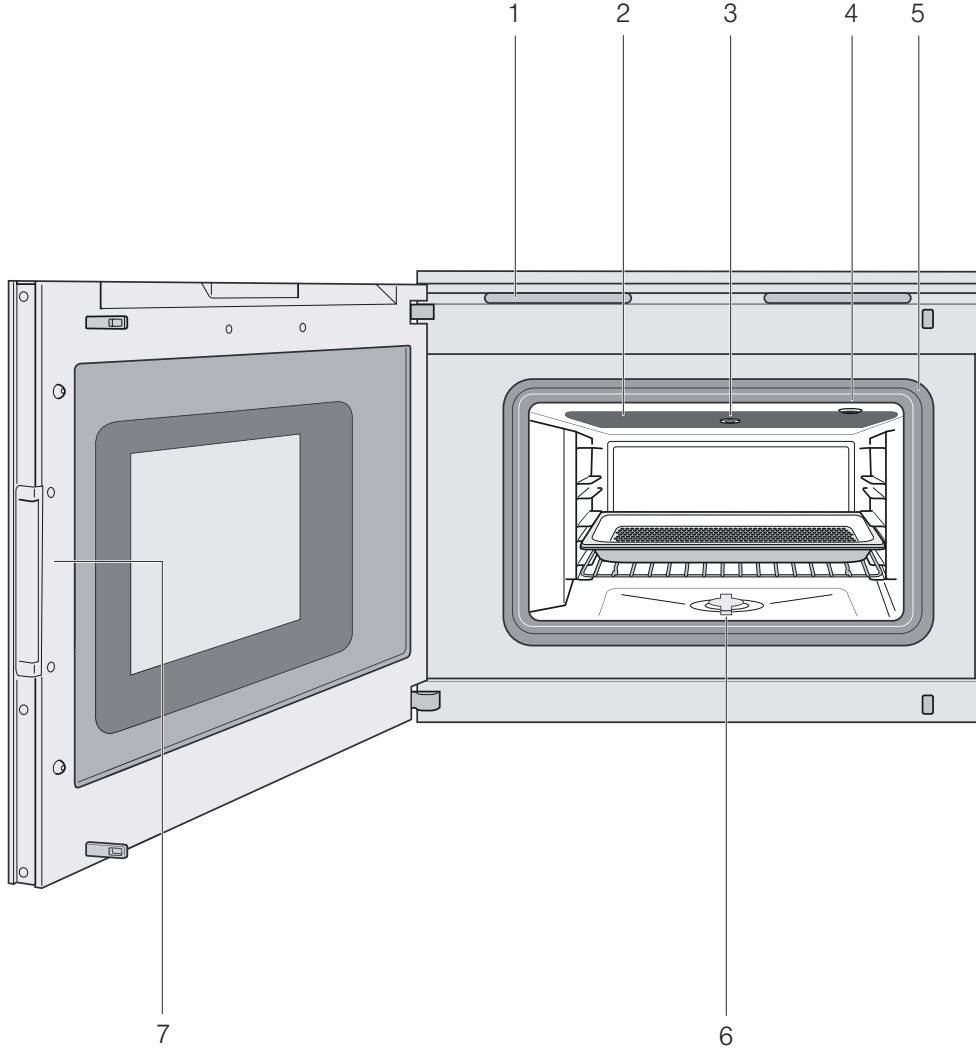
AEEE yönetmeliğine uygundur.

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



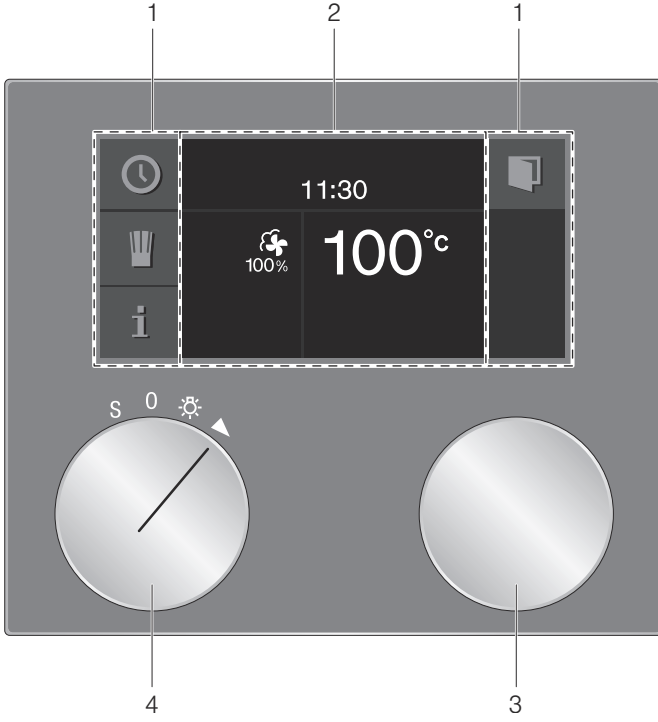
- |   |  |
|---|--|
| 1 | Havalandırma yarıkları                     |
| 2 | Cam seramik ızgara yüzeyi                  |
| 3 | Temizleme ve kireç çözücü kartuş için yuva |
| 4 | Et iç sıcaklık sensörü için yuva           |
| 5 | Kapak contası                              |
| 6 | Filtre                                     |
| 7 | Gömme tutamak                              |

## Ekran ve kumanda elemanları

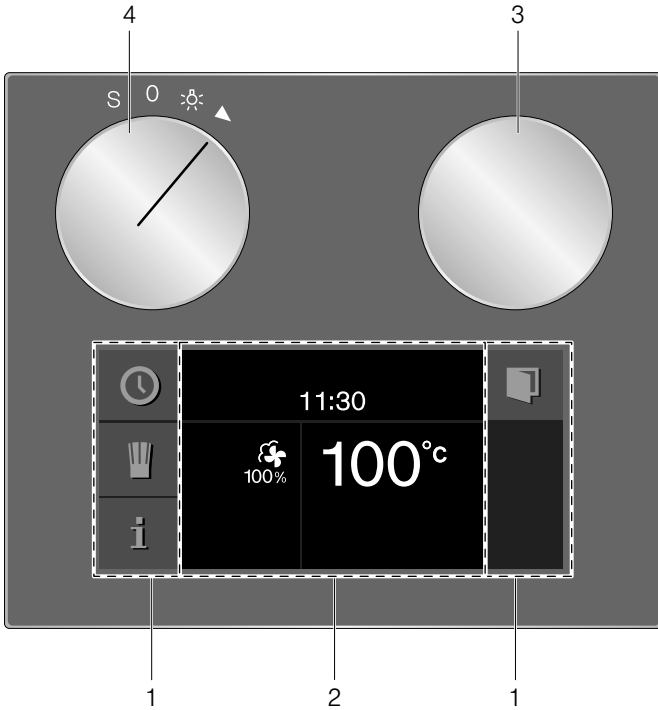
Bu kılavuz çeşitli cihaz versiyonları için geçerlidir. Cihaz tipine bağlı olarak ayrıntılarda farklılıklar görülebilir.

Kullanım tüm cihaz versiyonlarında aynıdır.

### Cihazın üst tarafında kumanda elemanı



### Cihazın alt tarafında kumanda elemanı



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 seçebilir ve başka ayarları yapabilirsiniz.
4	Fonksiyon seçme düğmesi	Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türü, temizlik veya temel ayarları seçebilirsiniz.

## Semboller

Sembol	Fonksiyon
▶	Başlat
■	Durdur
	Beklet/Sona erdirmeye
X	Sonlandırma
C	Silme
✓	Onaylayınız/Ayarları kaydediniz
>	Seçim oku
🔒	Cihaz kapağının açılması
i	Ek bilgileri çağırınız
⤴	Durum göstergesi ile ısıtma
🔔	Kişisel tariflerin çağırılması
rec	Menünün kaydedilmesi
⚙️	Ayarların düzenlenmesi
>A <sup>A</sup>	İsmi giriniz
⌫	Harflerin silinmesi
🔒	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağırma
🕒	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
🔧	Demo modu
🌡️	İç sıcaklık sensörü
💧	Sisleme
🔥	Buhar gidermenin başlatılması
🔥	Buhar gidermenin durdurulması



## Renkler ve görüntüleme

### Renkler

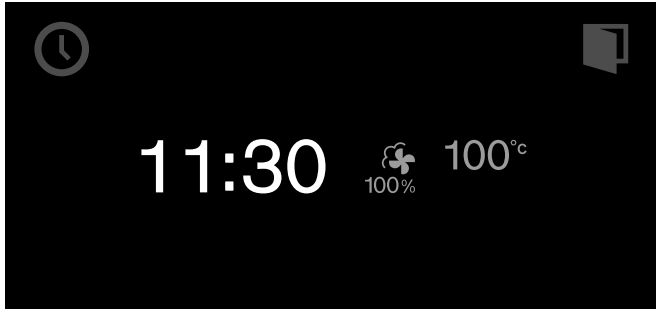
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

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.



## Otomatik kapı açılması

■ sembolüne basınca cihaz kapağı açılır ve yandaki gömme tutamak ile kapağı tamamen açabilirsiniz.

Etkinleştirilmiş çocuk kilidi veya elektrik kesintisi durumunda otomatik kapı açılma fonksiyonu çalışmaz. Kapıyı gömme tutamak yardımıyla elle açabilirsiniz.

### Ek bilgiler i ve i<sup>®</sup>

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<sup>®</sup> sembolü görünür. Güvenlik ve işletme durumuna ilişkin önemli bilgiler uygun durumda otomatik olarak da gösterilir. Bu mesajlar birkaç saniye sonra otomatik olarak söner veya ✓ ile onaylanmalıdır.

### Soğutucu fan

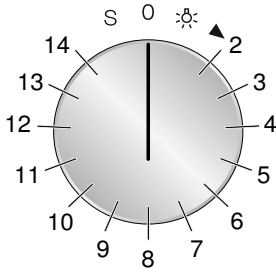
Cihazınızın soğutucu fana sahiptir. Soğutucu fan çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava cihaz versiyonuna göre kapının üstünden ya da altından dışarı çıkar.












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

### Dikkat!








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

## Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları



Pozisyon	Fonksiyon/ısıtma türü	Sıcaklık	Kullanımı
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 birlikte kullanılır. Pişirme, hamuru mayalama: mayalı hamur ve ekşi hamur için. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Sıcak hava ve buhar birlikte kullanılınca hamurun yüzeyi kurumaz. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38°C'dir.
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 alanında 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	 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.
8	 Vakumlu torbada pişirme	50 - 95°C Önerilen sıcaklık 60°C	50 - 95°C arasında ve %100 buharla düşük sıcaklıkta "Vakumlu" pişirme: Et, balık, sebze ve tatlı içindir. Yemekler özel, ısıya dayanıklı pişirme torbaları içinde bir vakumlama cihazıyla sızdırmaz biçimde kapatılır. Koruyucu torba sayesinde besleyici maddeler ve aroma korunmuş olur.
9	 Düz ızgara + dolaşimli hava	30 - 230°C Önerilen sıcaklık 230°C	Sebze şiş veya karides şiş için.
10	 Düz ızgara	30 - 230°C Önerilen sıcaklık 230°C	Izgarada pişirilmiş sebzeler, ızgarada kızartma (örn. kremayla pişirme) ve çok kızartılmış tost için.
11	 Düz ızgara kademe 1 + nem	30 - 230°C Önerilen sıcaklık 170°C	Nemli ızgara işlemi: pişirilecek yiyecekler ve güveçler için.
12	 Düz ızgara kademe 2 + nem	30 - 230°C Önerilen sıcaklık 170°C	Nemli ızgara işlemi: doldurulmuş sebze için. Izgara kademesi yükseltildi.

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

Pozisyon	Fonksiyon/ısıtma türü	Sıcaklık	Kullanımı
13	* 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.
14	 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.
S	 Temel ayarlar		Temel ayarlarda cihazınızda kişisel ayarlar yapabilirsiniz.
	 Temizleme programı		Temizleme programı ile pişirme alanındaki ciddi kirleri temizleyebilirsiniz.
	 Kurutma programı		Kurutma programı, buharla pişirme veya temizlemeden sonra pişirme alanını kurutur.
	 Kireç çözme programı		Kireç çözme programı ile pişirme alanındaki kireci temizlersiniz.
	 Su filtresi değişimi		Kireç çözme donanımı kurulduğunda su filtresi değişimi.
	 Kireç çözme uyarısının silinmesi		Kireç giderme işleminden sonra ekrandaki uyarıyı siliniz.

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

## Aksesuar

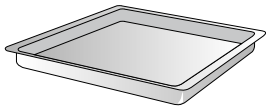
Teslimat kapsamındaki ya da müşteri hizmetleri tarafından temin edilebilir aksesuarı kullanın. Bunlar özel olarak cihazınıza uygundur. Aksesuarı daima doğru yönde pişirme hücreğine sürmeye dikkat edin.

Cihazınız aşağıda belirtilen aksesuarla donatılmıştır:



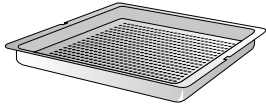
### Izgara

Pişirme kabı, kek ve sufle kalıpları ve rostolar için



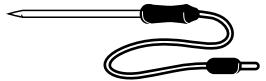
### Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi, deliksiz, GN 2/3, 40 mm derinliğinde

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



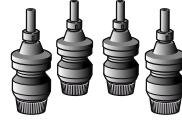
### Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi, delikli, GN 2/3, 40 mm derinliğinde

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



### 4 temizleme kartuşlu set



### Su giriş hortumu, 3 m

### Su çıkış hortumu, 3 m

## Kurulum aksesuarı

BA 476 310	Tutamak, paslanmaz çelik BS 470/471/474/475 için
BA 478 310	Tutamak, paslanmaz çelik BS 484/485 için
GF 111 100	Kireç giderme sistemi (İlk kurulum için filtre kartuşu filtre başlığı)
GF 121 110	Kireç giderme sistemi için filtre kartuşu
GZ 010 011	Giriş ve çıkış hortumu uzatma parçası, 2 m

## Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

- CL S10 040 4 temizleme kartuşlu set
- CL S20 040 4 kireç çözücü kartuşlu set
- 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 144 130 Pişirme grubu GN 1/3, yapışmaz kaplamalı, deliksiz, 40 mm derinliğinde, 1,5 litre
- GN 144 230 Pişirme grubu GN 2/3, yapışmaz kaplamalı, deliksiz, 40 mm derinliğinde, 3 litre
- GN 154 130 Pişirme grubu GN 1/3, yapışmaz kaplamalı, delikli, 40 mm derinliğinde, 1,5 litre
- GN 154 230 Pişirme grubu GN 2/3, yapışmaz kaplamalı, delikli, 40 mm derinliğinde, 3 litre
- GN 340 230 Alüminyum döküm kızartma kabı GN 2/3, 165 mm yüksekliğinde, yapışmaz kaplamalı
- GN 410 130 Paslanmaz çelikten kapak GN 1/3
- GN 410 230 Paslanmaz çelikten kapak GN 2/3
- GR 220 046 Grill ızgarası, krom kaplı, ayaklı

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

## İlk kullanımdan önce

Cihazınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada öğrenmeniz mümkündür. Önce 'Önemli güvenlik uyarıları' bölümünü okuyunuz.

Cihaz komple monte edilmiş ve kapatılmış olmalıdır.

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

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

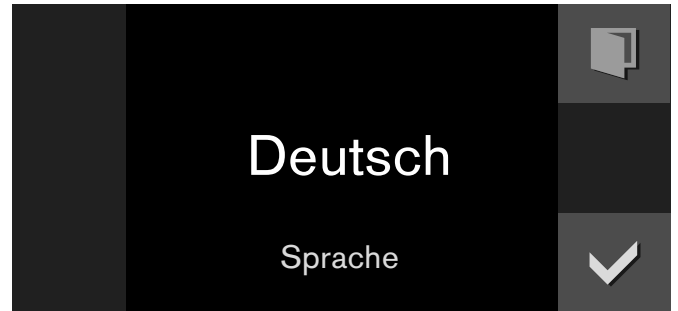
### Bilgiler

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

## Dilin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış dil görünür.

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



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

## Saat formatının ayarlanması

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

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



## Saatin ayarlanması

Göstergede saat görünüyor.

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



## Tarih formatının ayarlanması

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

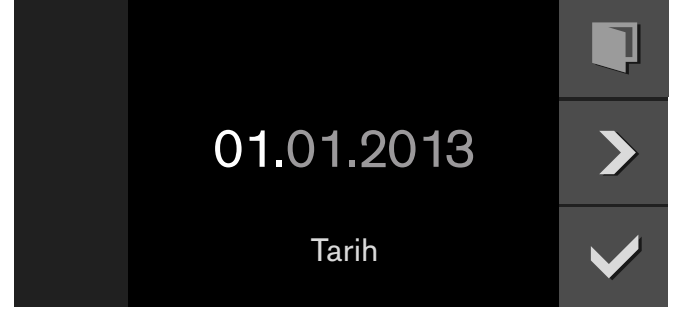
- 1 Döner düğme ile istediğiniz formatı seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



## Tarihin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış tarih görünür. Gün ayarı zaten etkin.

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



## Sıcaklık formatının ayarlanması

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

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



## Su filtresinin ayarı

Ekranda "Su filtresi" belirir. "Kullanılabilir" fabrika çıkışı ayarlıdır.

Suyun sertliği 7°dH ya da karbonat sertliği 5°dH değerini aşıyorsa, GF 111 100 kireçten arındırma sisteminin kullanılmasını öneririz.

- 1 Döner düğmeyle "Kullanılabilir" (su filtreli) veya "Kullanılmaz" (su filtersiz) seçimini yapın.
- 2 ✓ ile onaylayın.
- 3 Su filtresi "Kullanılabilir" seçimi yapıldıysa: Ekranda "Su filtresi kapasitesi" belirir.
- 4 Döner düğmeyle yerleştirilen su filtresinin kapasitesini seçin (100 - 9000 litre arası). Bu konuya ilişkin su filtresinin teslimat kapsamındaki açıklamaları dikkate alın.
- 5 ✓ ile onaylayın.



## Su sertlik derecesinin ayarı

Ekranda "Su sertlik derecesi" belirir.

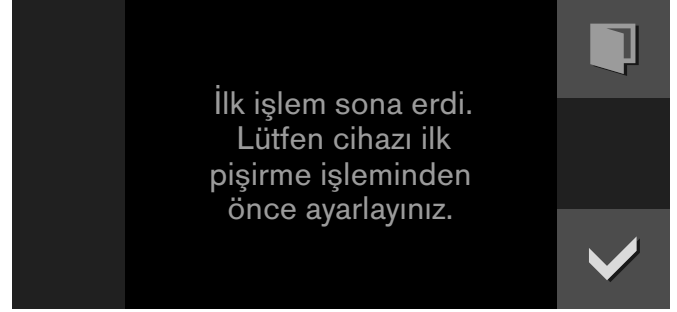
- 1 Teslimat kapsamındaki karbonat sertlik testi ile musluk suyunu test edin: Ölçüm tüpçüğünü 5 ml işaretine kadar musluk suyuyla doldurun.
- 2 Gösterge sıvısını mordan sarıya doğru bir renk değişimi meydana gelene kadar damla damla ilave edin.  
**Önemli:** Damlaları sayın ve her damladan sonra ölçüm 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.

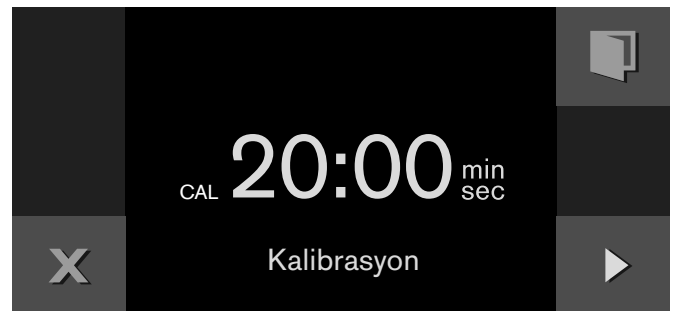
## Kalibrasyon

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.

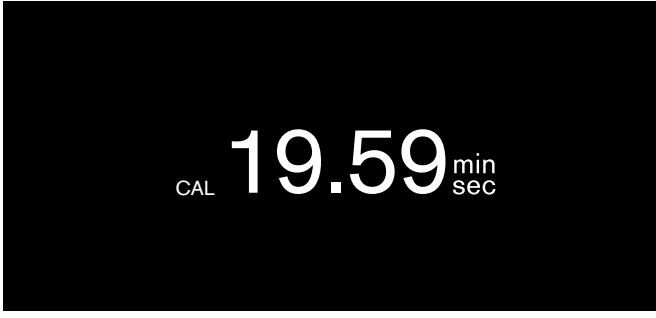
Cihazın 20 dakika boyunca 100°C sıcaklıkta kesintisiz buharlama yapması önemlidir. Bu süre boyunca cihazın kapısını açmayın.

### 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 dokununuz.
  - 4 Döner düğmeyle "Kalibrasyon" seçimini yapın.
  - 5 \\_ sembolüne dokununuz.
  - 6 Aksesuarların tamamını pişirme hücrelerinden alın ve ✓ sembolüne dokununuz.
  - 7 Süre olarak 20:00 dakika belirir. ▶ ile kalibrasyonu başlatın.



Kalibrasyon başlar. Geçen süre ekranda gösterilir.



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

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

#### **Taşımadan sonra**

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

#### **Fabrika ayarlarına geri döndükten sonra**

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

#### **Elektrik kesintisinden sonra**

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

## **Kapak camının temizlenmesi**

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

Cihazı ilk defa kullanmadan önce kapak camını cam 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.

## **Su filtresi**

### **Su filtresi ile veya su filtresiz çalışması**

Cihazı su filtreli ya da su filtresiz kullanabilirsiniz.

Suyun sertliği 7° dH ya da karbonat sertliği 5° dH değerini aşıyorsa, GF 111 100 kireçten arındırma sisteminin kullanılmasını öneririz.

### **Su filtresini değiştirin**

Filtre kartuşlarının düzenli aralıklarla değiştirilmeleri gerekir. Uygun filtre kartuşlarını müşteri hizmetlerinden veya online mağazamızdan temin edebilirsiniz (Sipariş No. GF 121 110).

Filtre kapasitesi cihazı kullanma yoğunluğuna ve bölgesel su sertlik derecesine bağlıdır. Ekranda beliren mesajla filtrenin değiştirilmesi gerektiği hatırlatılır. Filtrajı yapılan su miktarına bakılmaksızın filtre kartuşunun en geç 12 ay sonra değiştirilmesi gerekir.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getirin. Döner düğmeyle "Su filtresi değişimi" seçimini yapın.
- 2 ☉ sembolü gösterilir. ✓ ile onaylayın.
- 3 Su filtresini değiştirin. Filtreyi değiştirirken filtre kartuşunun teslimat kapsamındaki uyarıları dikkate alın. ✓ ile onaylayın.
- 4 Ekranda "Su filtresi kapasitesi seçin" mesajı belirir. ✓ ile onaylayın.
- 5 Döner düğmeyle yerleştirilen su filtresinin kapasitesini seçin (100 - 9000 litre arası). ✓ ile onaylayın.

Su filtresi değişimi tamamlanmıştır. ✓ sembolüne dokununuz. Cihaz kullanıma hazırdır.

## 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

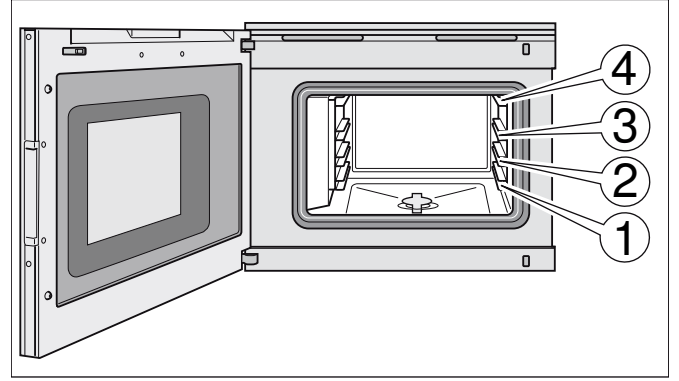
- Temel ayarlarda "Bekleme göstergesi = Kapalı" seçildiğinde, bekleme modundan çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini seçmelisiniz.
- Etkinleştirdikten sonra uzun bir süre hiçbir ayar yapmazsanız, bekleme göstergesi tekrar görünür.
- Kapı açık olduğunda kısa bir süre sonra pişirme alanı aydınlatması söner.

## Cihazın kullanımı

### Pişirme hücresi

Pişirme alanının dört yerleştirme seviyesi mevcuttur. Yerleştirme seviyeleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.

**Bilgi:** Fırında buharla pişirme, buzu çözme, mayalama ve tekrar ısıtma sırasında üç yerleştirme seviyesini eşzamanlı olarak kullanabilirsiniz (2, 3 ve 4 seviyeleri). Pişirme sadece bir kademede yapılabilir, bunun için kademe 2'yi kullanınız (yüksek pişirme kalıpları için kademe 1).



#### Dikkat!

- Hiçbir şeyi doğrudan pişirme alanının tabanına yerleştirmeyiniz. Fırın zeminini üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Isı sıkışması cihaza hasar verebilir. Pişirme zeminini her zaman serbest olmalıdır. Kapları daima tel ızgaranın üzerine veya delikli pişirme kabının içine yerleştiriniz.
- Sürgülü kademeler arasında aksesuar koymayınız aksi takdirde sıkışabilir.

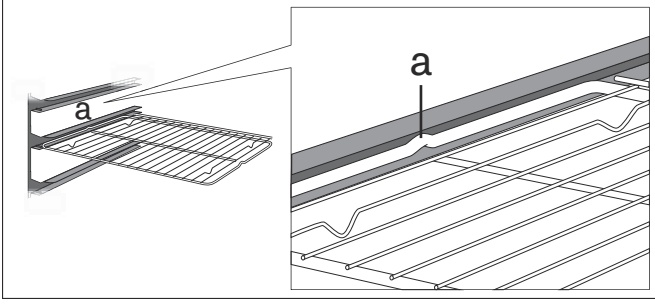


## Aksesuarın yerleştirilmesi

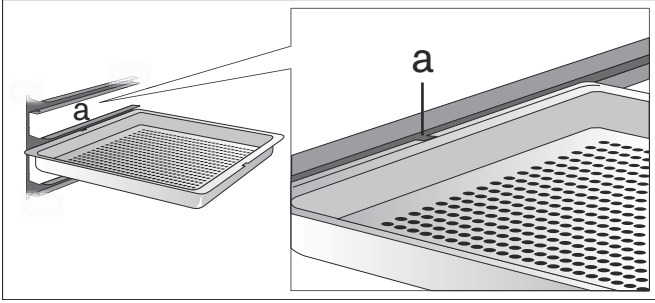
Izgara ve boşaltılmış pişirme kabı, bir kilit fonksiyonu ile donatılmıştır. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir. Dışarı çıkarılırken aksesuarı hafifçe kaldırmamız gerekmektedir.

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 düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız. Ekranda seçilen ısıtma türü ve önerilen sıcaklık gösterilir.
- 2 Sıcaklığı değiştirmek istiyorsanız: Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.

Ekranda ısıtma sembolü  görülür. Çubuk, devamlı olarak ısıtma durumunu gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve ısıtma sembolü  söner.

### Bilgiler

- 70°C altındaki bir sıcaklık ayarında pişirme alanı aydınlatması kapanır.
- "Vakumlu torbada pişirme" ısıtma türünde pişirme alanı aydınlatması kapalıdır.
- Çalışma modu değişikliği durumunda ayarlanan sıcaklık aynen korunur. Önerilen sıcaklık sadece cihazı açma sonrasında görünür.

### Kapatılması:



Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

## Sisleme

Sisleme fonksiyonuyla pişirme hücre sine hedefli şekilde buhar verilir. Böylece örneğin ekmek veya sandviç ekmeğinizi yeterince nemle pişirebilirsiniz.

Sisleme sadece bu ısıtma türlerinde çalışır:

- Sıcak hava + %30 nem
- Sıcak hava + %0 nem
- Tam yüzeyli ızgara + Hava dolaşımı
- Tam yüzeyli ızgara

Maksimum 8 saniye olmak üzere, buhar vermek istediğiniz süre boyunca  sembolüne dokununuz. Tekrar sisleme yapmak için en az bir saniye bekleyin ve tekrar  sembolüne dokununuz.

## Buharın çözülmesi

Buhar çökertme işleminde pişirme alanına soğuk su doldurulur. Böylelikle pişirme alanı soğur ve buhar pişirme alanı duvarlarında yoğunlaşır. Ardından pişirme alanının kapağını açtığınızda yalnızca çok az buhar kalmış olur.


### ⚠ Yanma tehlikesi!

Kapak açıldıktan sonra cihaz kapağında sıcak su akabilir.


Buhar çökertme yalnızca aşağıdaki ısıtma türlerinde ve 130°C'nin altında bir pişirme alanı sıcaklığında çalışır:

- Sıcak hava + %100 nem
- Sıcak hava + %80 nem
- Sıcak hava + %60 nem
- Tam yüzeyli ızgara kademe 1 + Nem
- Tam yüzeyli ızgara kademe 2 + Nem
- Vakumlu torbada pişirme

### Yapılması gerekenler:

 sembolüne dokununuz. Buhar çökertme yaklaşık 20 saniye sürer. Bu esnada ısıtma kapatılır.

### Buhar çözme işleminin zamanından önce durdurulması:

Kapağı açınız veya  sembolüne dokununuz.

**Bilgi:** Buhar çökertme işlemi, cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre kullanılabilir.

## Her kullanım sonrası

- 1 Pişirme alanındaki kiri cihaz soğuduktan hemen sonra temizleyiniz. Yanmış kalıntılar daha sonra zor temizlenir.
- 2 Soğumuş pişirme alanını siliniz ve yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.
- 3 Üzerinde yoğunlaşmış su oluştuysa, mobilyaları veya tutamakları silerek kurutunuz.
- 4 Kurutma programı ile pişirme alanını kurutunuz (bkz. 'Kurutma programı' bölümü) veya cihaz kapağını açık bırakarak pişirme alanının tamamen kurummasını sağlayınız.

## 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.



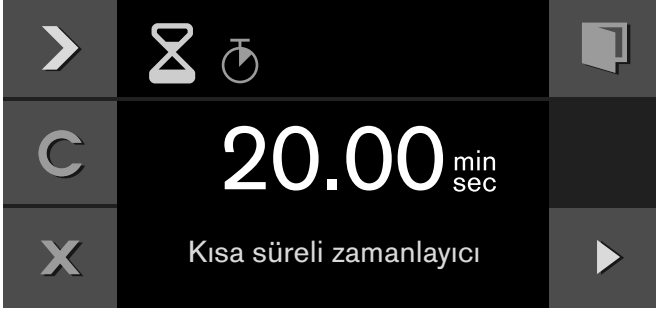
Zamanlayıcı menüsü belirir.

## Kısa süreli zamanlayıcı

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

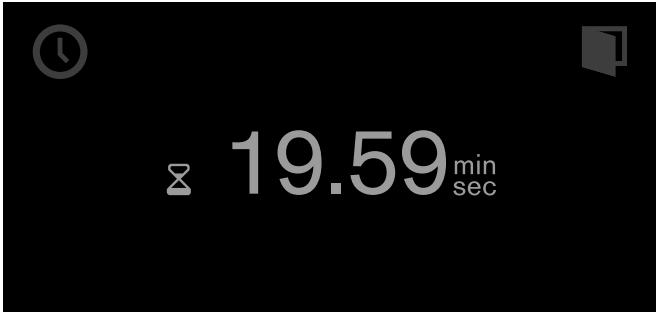
### Zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız.  
"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 X sembolüne dokunarak istediğiniz zaman çıkabilirsiniz. Bunun sonucunda ayarlar kaybolur.

### Alarm saatinin durdurulması:

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

### Alarm saatinin önceden kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. > ile "Alarm saati" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve C sembolüne dokununuz.

## Süre ölçer

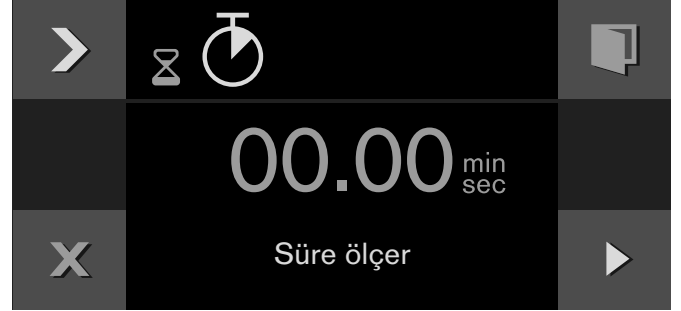
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

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

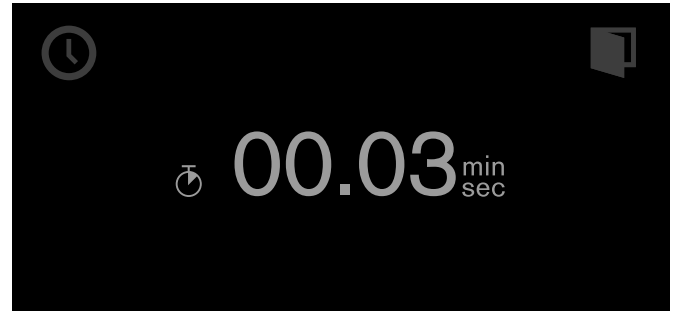
### Süre ölçeri başlatma

- 1 Zamanlayıcı menüsünü başlatınız.
- 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 gösterge titrer ve sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda sinyal kesilir. Göstergedeki ⌚ sembolü kaybolur. İşlem sonlandırılmıştır.

#### Süre ölçerin kapatılması:

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

## Pişirme süresi

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

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

#### Pişirme süresinin ayarlanması

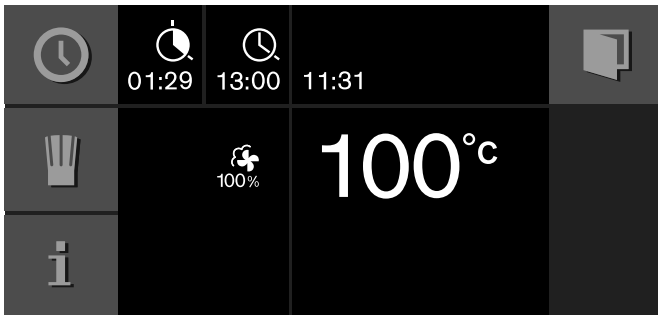
Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarladınız ve yemeğinizi pişirme hücreğine koydunuz.

- 1 ⌚ sembolüne dokununuz.
- 2 ➤ ile "Pişirme süresi" ⌚ fonksiyonunu seçin.
- 3 Döner düğmeyle istenilen pişirme süresini ayarlayın.

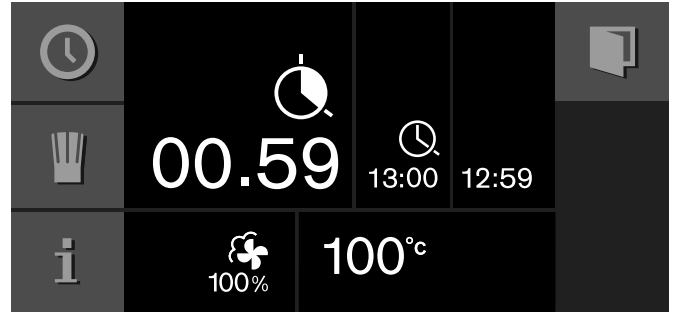


- 4 ▶ ile başlatın.

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.

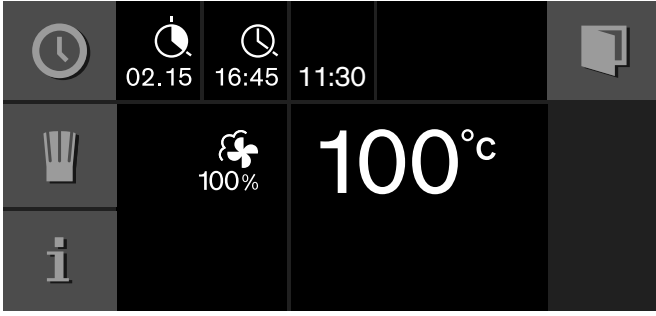
## Piştirme süresi sonunun kaydırılması

Isıtma türü, sıcaklık ve piştirme süresini ayarladınız.

- 1 ⌚ sembolüne dokununuz.
- 2 ➤ ile "Piştirme süresi sonu" ⌚ seçimini yapınız.



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



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

**Bilgi:** ⌚ sembolü yanıp sönüyorsa: Piştirme süresini girmediniz. İlk önce daima piştirme süresini giriniz.

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

### Piştirme süresi sonunun değiştirilmesi:

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

### İşlemin tamamını iptal etmek için:

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

## 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 unutmayınız.

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

## Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini ⌚ konumuna getiriniz.
- 2 ⌚ sembolüne dokununuz. Önerilen değer olarak ekranda 24h / 85°C belirir. ▶ ile başlatınız –veya– Piştirme süresi, piştirme süresi sonu, kapatma tarihi ve sıcaklığı değiştiriniz.



- 3 Piştirme süresinin ⌚ değiştirilmesi: ⌚ sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen piştirme süresini ayarlayınız.
- 4 Piştirme süresi sonunun ⌚ değiştirilmesi: ➤ sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen piştirme süresi sonunu ayarlayınız.
- 5 Kapatma tarihinin 31 değiştirilmesi: ➤ sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen kapatma tarihini ayarlayınız. ✓ ile onaylayınız.
- 6 Sıcaklığın değiştirilmesi: Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayınız.
- 7 ▶ ile başlatınız.

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 çeviriniz.

### Kapatılması:




İşlemi iptal etmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.

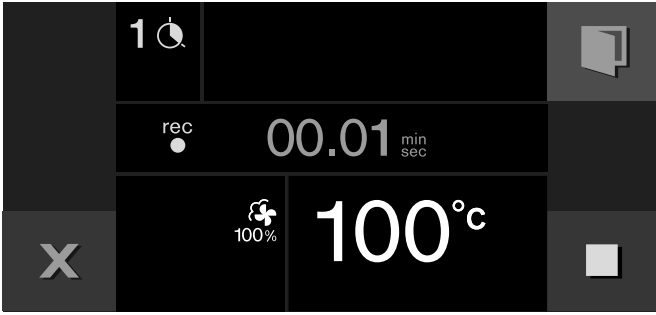
## Kişisel tarifler


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.

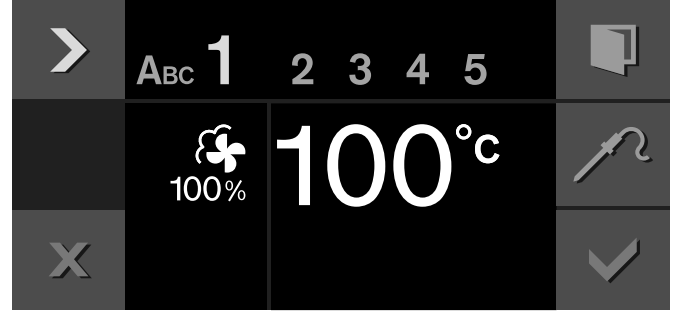
### Aşama için iç sıcaklığın girilmesi:





İç sıcaklık sensörünü pişirme hücresindeki yuvaya takın. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayın.  sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen iç sıcaklığı girin ve  ile onaylayın.

## Tarifin programlanması




5'e kadar hazırlama evresini programlama ve kaydetme imkanına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini istenilen ısıtma türüne ayarlayınız. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.  sembolü gösterilir.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile boş bir kayıt alanı seçiniz.
- 4  sembolüne dokununuz.
- 5 "ABC" altında isim veriniz (bkz. Başlık İsim verilmesi).
- 6  sembolü ile ilk aşama seçilmelidir. Başlangıçta seçilen ısı türü ve sıcaklık gösterilir. Isı türünü ve sıcaklığı döner düğme ile değiştirebilirsiniz.



- 7  sembolü ile zaman ayarını yapınız.
- 8 Döner düğme ile istenilen pişirme süresini ayarlayınız.
- 9  sembolü ile bir sonraki aşamayı seçiniz. - veya - Hazırlık tamamlandı, giriş sonlandırılmalıdır.
- 10  ile kaydedilmelidir. - veya -  ile yarıda kesilmeli veya menüden çıkılmalıdır.

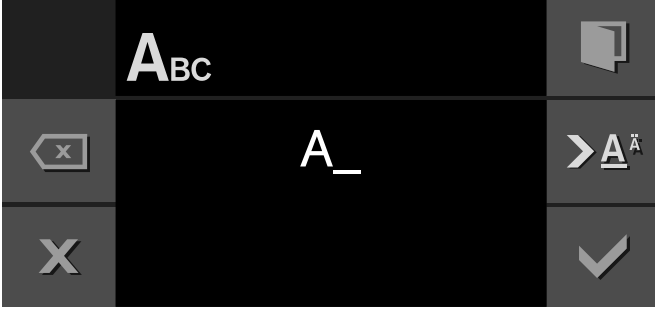
### Bir aşama için merkez sıcaklığının girilmesi:

 sembolü ile bir sonraki aşamayı seçiniz. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.  sembolüne dokununuz. Döner düğme ile istediğiniz merkez sıcaklığını giriniz ve  ile onaylayınız.

**Bilgi:** Merkez sıcaklığı programlanmış aşamalar için bir pişirme süresi verilemez.

## İsmi giriniz

- 1 "ABC" altında reçetenin adını girin.



Döner düğme Harfleri seçin

Yeni bir kelime daima büyük harfle başlar.

**>A<sup>Ä</sup>** 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.

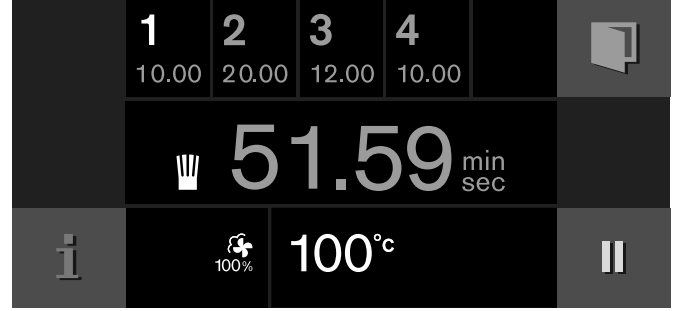
- veya -

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.  
**🔥** sembolü gösterilir.
- 2 **🔥** 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.

## Tarifin değiştirilmesi

Kaydedilmiş veya programlanmış bir tarifin ayarlarını değiştirme imkanına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini istediğiniz ısıtma türüne ayarlayınız.  
**🔥** sembolü görüntülenir.
- 2 **🔥** 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.  
**🔥** sembolü gösterilir.
- 2 **🔥** 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 hücrelerinden çıkarın. Sensörü kesinlikle pişirme hücrelerinde 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.

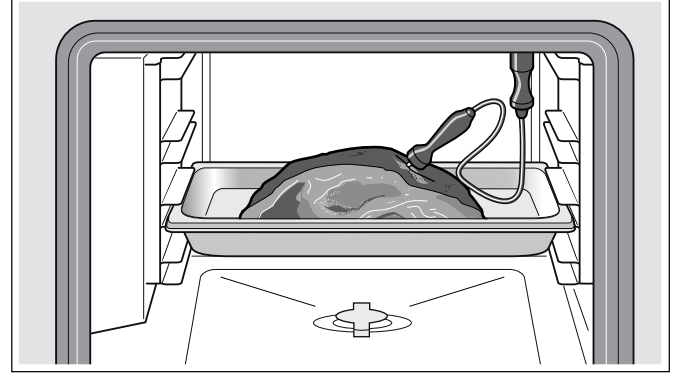
### ⚠ Yanma tehlikesi!

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

## Et iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe sokunuz

Fırına vermeden önce et iç sıcaklık sensörünü pişirme alanına yerleştiriniz.

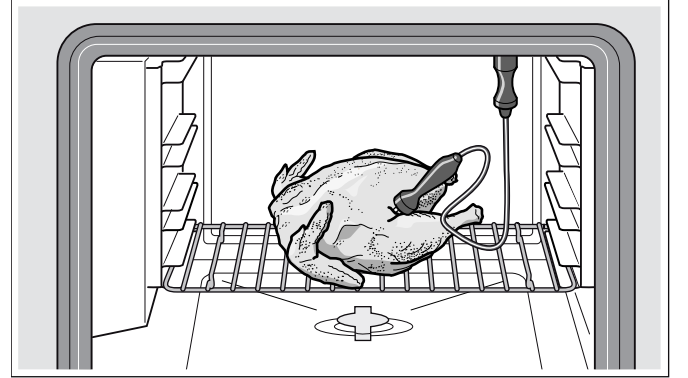
Metal ucu pişirilecek malzemenin en kalın bölgesine sokunuz. Metal ucun yaklaşık olarak malzemenin ortasına kadar girmesine dikkat ediniz. Yağa sokulmamalı ve kaba veya kemiğe temas etmemelidir.



Birden çok parça malzeme mevcutsa, et iç sıcaklık sensörünü en kalın parçanın orta noktasına sokunuz.



Et iç sıcaklık sensörünün tamamını mümkün olduğunca içeri sokunuz.

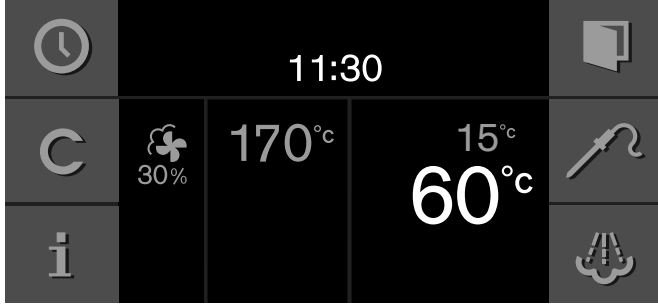
Kümes hayvanları için, et iç sıcaklık sensörü ucunun orta noktadaki iç boşlukta değil, aksine karın ile uyluk arasındaki etin içinde bulunmasına dikkat ediniz.





## 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!
- 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	
<b>Dana</b>		
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	
<b>Domuz</b>		
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	
<b>Dana</b>		
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	
<b>Av hayvanı</b>		
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
<b>Kümes hayvanı</b>	
Tavuk	85 °C
Beç tavuğu	75 - 80 °C
Kaz, vahşi hindi, ördek	80 - 85 °C
<b>Ördek göğsü</b>	
Az pişmiş	55 - 60 °C
İyi pişmiş	70 - 80 °C
Devekuşu bifteği	60 - 65 °C
<b>Kuzu</b>	
<b>Kuzu budu</b>	
Az pişmiş	60 - 65 °C
İyi pişmiş	70 - 80 °C
<b>Kuzu sırtı</b>	
Az pişmiş	55 - 60 °C
İyi pişmiş	65 - 75 °C
<b>Koyun</b>	
<b>Koyun budu</b>	
Az pişmiş	70 - 75 °C
İyi pişmiş	80 - 85 °C
<b>Koyun sırtı</b>	
Az pişmiş	70 - 75 °C
İyi pişmiş	80 °C
<b>Balık</b>	
Fileto	62 - 65 °C
Bütün	65 °C
Sebzeli yahni	62 - 65 °C
<b>Diğer</b>	
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 ayarlamamız 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 ayarlayabilirsiniz.

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











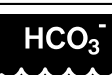


5 \\_ sembolüne dokunun.














6 Döner düğmeyle temel ayarı yapın.

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

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

Değişiklikler kaydedilmiştir.

Temel ayar	Mevcut ayarlar	Açıklama	
	Parlaklık	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ekran parlaklığının ayarlanması
	Standby göstergesi	Açık* / Kapalı - Saat - Saat + GAGGENAU logosu* - Tarih - Tarih + GAGGENAU logosu - Saat + Tarih - Saat + Tarih + GAGGENAU logosu	Standby göstergesi görünüm resmi. Kapalı: Gösterge yok. Bu ayar ile cihazınızın Standby ihtiyacını azaltırsınız. Açık: Birçok gösterge ayarlanabilir, "Açık" seçeneğini ✓ ile doğrulayınız ve döner düğme ile istenilen göstergelyi seçiniz. Seçim görüntülenir.
	Ekran göstergesi	Azaltılmış* / Standart	'Azaltılmış' ayarında 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 filtresi	Mevcut* / Mevcut değil	Mevcut : Cihazı su filtresi ile çalıştırınız. Mevcut değil: Cihazı su filtresiz çalıştırınız.
	Su filtresi kapasitesi	100 - 9000 litre	Su filtresi kapasitesinin 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 <b>Bilgi:</b> 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. <b>Bilgi:</b> 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.
	Demo temizleme programı	Demo temizleme programının başlatılması	Sadece tanıtım amaçlıdır. Temizleme ve ısıtma fonksiyonu olmadan. Demo temizleme programı 10 dakika sürer. İstenilen her an sonlandırılabilir. Yeni veya kullanılmış standart bir temizleme kartuşuna ihtiyacınız vardır. Cihazın su ve atık su sistemine bağlı olması gerekir. Sonrasında pişirme alanını manuel olarak kurulum yapın.
	Uzun süreli zamanlayıcı	Kullanılamaz* / Kullanılabilir	Kullanılabilir: Uzun süreli zamanlayıcı ayarlanabilir; bkz. 'Uzun süreli zamanlayıcı' bölümü.
	Kapı emniyeti	Kapalı* / Açık	Kapı emniyeti, cihaz kapısının yanlışlıkla açılmasını önler. "Açık" ayarında kapı açılana kadar birkaç saniye boyunca  sembolüne dokunmanız gerekir.
	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: Bir pencere temizleme beziyle veya mikrofiber bezle temizlenmelidir. 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 olabilmektedir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

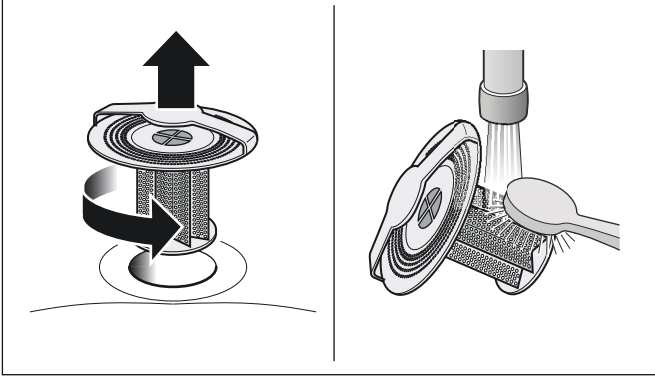
Alan	Temizlik malzemeleri
Alüminyum	Yumuşak bir cam temizlik malzemesi ile temizlenmelidir. Bir cam bezi veya tüy bırakmayan mikrofiber bez ile yatay doğrultuda ve bastırmadan yüzeyleri siliniz.
Pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı malzemeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller de kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. Pişirme alanını temizlik sonrasında her zaman kurulayınız (bkz. 'Kurutma programı' bölümü). Paslanmaz çelik pişirme alanının düzenli biçimde bakımı için, üretici verileri uygun pişirme alanı bakım maddeleri kullanınız (müşteri hizmetlerinde veya online mağazada sipariş numarası 00667027). <b>Dikkat!</b> Temizleme maddesi artıkları, ısıtma sırasında leke oluşumuna neden olur. Temizleme maddesi veya bakım maddesi artıkları, pişirme alanı temizliğinden önce temiz su ile iyice yıkanmalıdır.
Yoğun kirlenmiş pişirme alanı	Temizleme programı yoğun kirleri temizler (bkz. 'Temizleme programı' bölümü).
Cam seramik ızgara yüzeyi	Pişirme alanındaki cam seramik ızgara yüzeyi düzenli olarak cam seramik temizleyici ile temizlenmelidir (sipariş numarası müşteri hizmetlerinde veya online mağazada 00311499). Yanmış artıkları bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz. <b>Dikkat!</b> Pişirme alanını cam kazıyıcı ile çizmeyiniz.
Pişirme alanı lambası cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Kapak contası	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Et iç sıcaklık 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.

### 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.

### Filtre

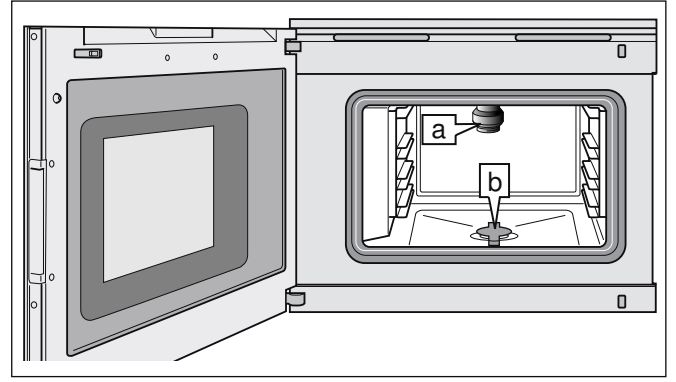
Pişirme zemini üzerindeki filtreyi gerekirse temizleyebilirsiniz. Sıkça balık veya et pişiriyorsanız ayda bir defa temizlik yapmanız önerilir.



- 1 Filtreyi sola çeviriniz ve çıkarınız.
- 2 Filtredeki yemek artıklarını temizleyiniz.
- 3 Akan suyun altında iyice durulayınız. Çok kirlenmişse bulaşık makinesinde temizleyiniz.
- 4 Filtreyi yerleştiriniz ve dayanak noktasına kadar sağa çeviriniz.

Buharlı fırını asla filtresiz çalıştırmayınız.

### Temizleme programı



Temizleme programı, zorlu kirleri söker. Temizleme kartuşu (a) pişirme alanının üst tarafına vidalanır. Pişirme alanı tam otomatik olarak temizlenir, durulanır ve kurutulur. Filtre (b) temizleme programı sırasında pişirme zeminine yerleştirilmiş olarak kalmalıdır.

Komple temizleme programı 3 saat 45 dakika sürer.

Normal kullanım durumunda cihaz yılda dört defa temizleme programı ile temizlenmelidir. Kullanıma bağlı olarak daha sık temizleme gerekebilir.

Güçlü kirlerin yanmasına izin vermeyiniz, kullanımdan sonra hemen temizleme programını başlatınız.

Temizleme programı için özel temizleme kartuşu gereklidir. Bunlar müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan temin edilebilir (4 temizleme kartuşu set CL S10 040, sipariş numarası 00311703).

Temizleme kartuşları sadece bir defa kullanılabilir ve yeniden doldurulamaz. Başka temizleyici kullanmayınız.




### Dikkat!

Pişirme alanında hasar: Temizleme kartuşlarını sadece temizleme programı için kullanınız. Temizleme kartuşlarını asla sıcak pişirme alanına yerleştirmeyiniz veya pişirme alanı içinde ısıtmayınız.


### Bilgiler

- Temizleme programı ancak cihaz 40°C'nin altına indikten sonra başlatılabilir.
- Temizleme programına başlamadan önce, pişirme alanı içindeki tüm aksesuarları çıkarınız (tel ızgara, pişirme kabı, et iç sıcaklık sensörü).
- Pişirme alanındaki kaba kirleri temizleyiniz.
- Filtre, temizleme programı sırasında pişirme zeminine yerleştirilmiş olarak kalmalıdır. Eğer filtre temizleme programından önce çıkarılırsa, pişirme alanı temiz kalmaz.
- Temizleme programı boyunca cihaz kapağı kapalı kalır.
- Cihaz kapağını temizleme programı sırasında açmayı denemeyiniz. Dışarı su çıkabilir.
- Temizleme programının tamamlanmasını bekleyiniz. Temizleme programı yarıda kesilmemelidir.

## Temizleme programının başlatılması

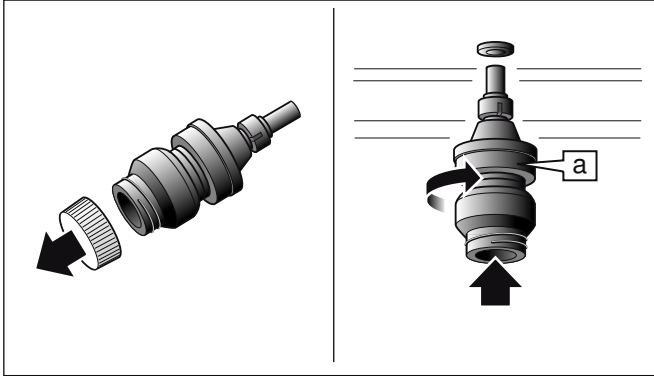
- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getiriniz.
- 2  sembolü görüntülenir.  ile onaylanmalıdır.
- 3 Temizleme programının sonlandırılacağı kapatma süresi gösterilir. İstenirse kapatma süresi döner düğme ile ertelenebilir.  ile onaylanmalıdır. Başlangıç zamanı ve kapanma zamanı ertelenir, ama temizleme süresi aynı kalır.





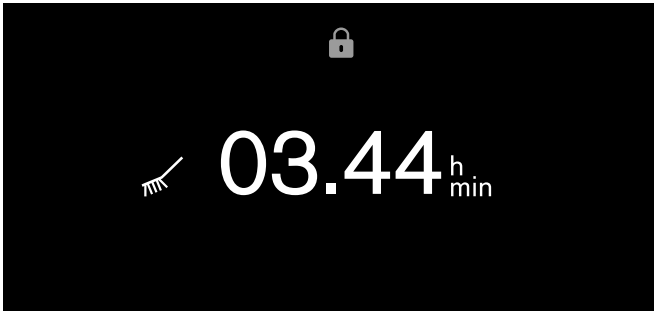
- 4 Tüm aksesuarlar pişirme alanından çıkarılmalı ve kaba kirler temizlenmelidir.  ile onaylanmalıdır.
- 5 Temizleme kartuşunun kapağını çıkarınız.

### Dikkat!

Temizleme kartuşu açıklığındaki mum tapayı çıkartmayınız. Başka temizleyici kullanmayınız. Hasarlı kartuşları kullanmayınız.



- 6 Temizleme kartuşunu (**a**) pişirme alanındaki yuvada dayanak noktasına kadar vidalayınız. Cihaz kapağını kapatınız.  ile onaylanmalıdır. Temizleme süresi olarak 3,45 saat görünür.
- 7  ile başlatınız. Temizleme süresi ekranda geri sayar. Pişirme alanındaki lamba kapalı olarak kalır. Cihaz kapağı kilitlenir.



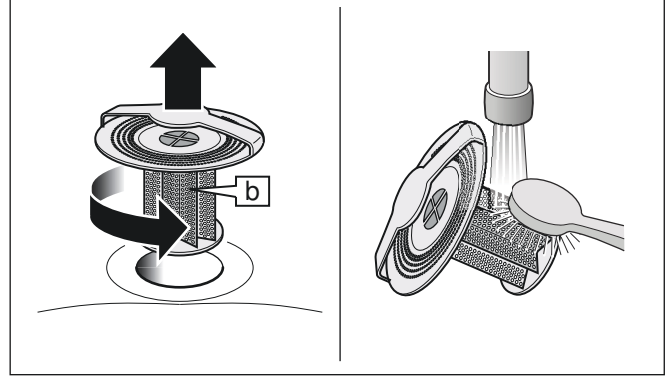
Temizleme programı iş akışı bittiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz kapağının kilidi açılır. Ekranda bir mesaj görülür.


- 8 Temizleme kartuşunu çıkarınız.

### Dikkat!

Pişirme alanının hasar görmesi: Bir kartuş yerleştirilmişse cihazı asla fazla ısıtmayınız.

- 9 Pişirme zeminindeki filtreyi sola doğru döndürünüz ve çıkarınız. Filtredeki yemek artıklarını temizleyiniz. Akan suyun altında iyice durulayınız.



- 10 Filtreyi yerleştiriniz ve dayanak noktasına kadar sağa çeviriniz.  ile onaylayınız.


Temizleme programı tamamlanmıştır. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Ardından pişirme alanı ve cam, yumuşak bir bezle silinmelidir.

**Bilgi:** Son durulama, kurutma sonrasında pişirme alanında ve camda beyaz şeritler halinde izler bırakabilir. Bu, su sertliğine bağlıdır. Beyaz şeritler nemli bir bezle silinmelidir.

Boş temizleme kartuşu yerel düzenlemelere uygun olarak evsel atıklarla birlikte imha edilmelidir.

### Memnun edici olmayan temizleme sonucunun nedenleri

Temizleme programı tamamlandıktan sonra pişirme alanı temiz değilse, aşağıdaki tablo yardımıyla nedenleri kontrol ediniz. Bu durumda yeni temizleme kartuşu takınız ve temizleme programını yeniden başlatınız.

Olası nedeni	Çözüm
Temizleme kartuşu kapağı	Temizleme kartuşu kapağı çıkarılmamış. Temizleme programı iş akışı bittiğinde kartuşu cihazdan çıkartınız. Kartuşları yeniden kullanmayınız. Kartuşları yerel düzenlemelere uygun olarak imha ediniz.  <b>Yaralanma tehlikesi!</b> Kullanılmış bir kartuşun kapağını çıkartmayınız ve temizleme maddesinin deriyle veya gözle temasını engelleyiniz.
Yanlış kartuş (kireç çözücü kartuş)	Temizleme programı için sadece orijinal temizleme kartuşlarını kullanınız
Filtre eksik	Filtre, temizleme programı sırasında pişirme zeminine yerleştirilmiş olarak kalmalıdır.


Olası nedeni	Çözüm
Elektrik kesintisi	Bir elektrik kesintisinden sonra 3 dakika içinde temizleme programı bir kısa programla sonlandırılır.
Çok yanlış kirler	Zorlu kirleri temizleyebilmek için temizleme programını yeniden çalıştırınız.

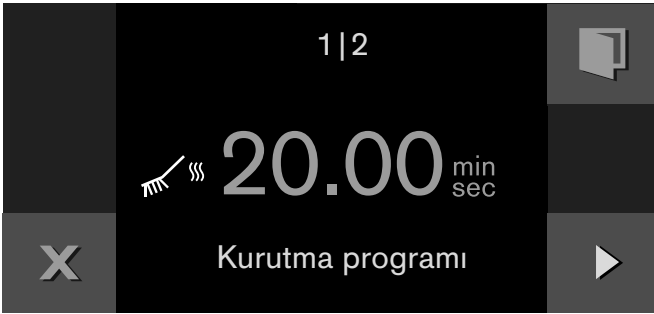
## Kurutma programı

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

Kurutma programı 20 dakika sürer.

### Kurutma programının başlatılması

- 1 Aksesuarları pişirme hücrelerinden alın. Pişirme hücrelerini silin. Temizleyici madde artıklarını iyice temizleyin. Cihazın kapısını 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 hücrelerindeki 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

Düzenli kireç giderme sayesinde pişirme alanı sürekli iyi durumda olur. Kireç çözme programı ile pişirme alanının kireci otomatik olarak giderilir ve alan kurutulur.

Ekrandaki bir mesaj size su türüne ve cihaz kullanımına bağlı olarak kireç çözme programının ne zaman yürütülmesi gerektiğini gösterir. İhtiyaç durumunda (örneğin pişirme alanında kireç izleri varsa) kireç çözme programını daha sık da yürütebilirsiniz.

Kireç çözme programının tamamı 2 saat 15 dakika sürer.

Kireç çözme programı için özel kireç çözücü kartuşlar gereklidir. Bunlar müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan temin edilebilir (4 kireç çözücü kartuşlu set CL S20 040, sipariş numarası 00311768).

### Dikkat!


Pişirme alanında hasar: Kireç çözücü kartuşları sadece kireç çözme programı için kullanınız. Kireç çözücü kartuşları asla sıcak pişirme alanına yerleştirmeyiniz veya pişirme alanında ısıtmayınız.

### Bilgiler

- Kireç çözme programı ancak cihaz 40°C'nin altına indikten sonra başlatılabilir.
- Kireç çözme programına başlamadan önce pişirme alanı içindeki tüm aksesuarları çıkarınız (tel ızgara, pişirme kabı, et iç sıcaklık sensörü).
- Filtre, kireç çözme programı sırasında pişirme zeminine yerleştirilmiş olarak kalmalıdır.
- Kireç çözme programı boyunca cihaz kapağı kapalı kalır.
- Kireç çözme programının tamamlanmasını bekleyiniz. Kireç çözme programı yarıda kesilmemelidir.
- Kireç giderme sistemi kullanılsa bile (özel aksesuar GF 111 100), su türüne ve cihaz kullanıma bağlı olarak kireç giderme işlemi yürütmeniz gerekebilir. Ekrandaki bir mesaj size bunu hatırlatacaktır.



### Kireç giderme programı başlatılmalıdır

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getiriniz. Döner düğme aracılığıyla kireç çözme programını seçiniz.
- 2  simbolü görüntülenir. ✓ ile onaylayınız.
- 3 Kireç çözme programının sonlandırılacağı kapatma süresi gösterilir. İstenirse kapatma süresi döner düğme ile ertelenebilir. ✓ ile onaylanmalıdır.

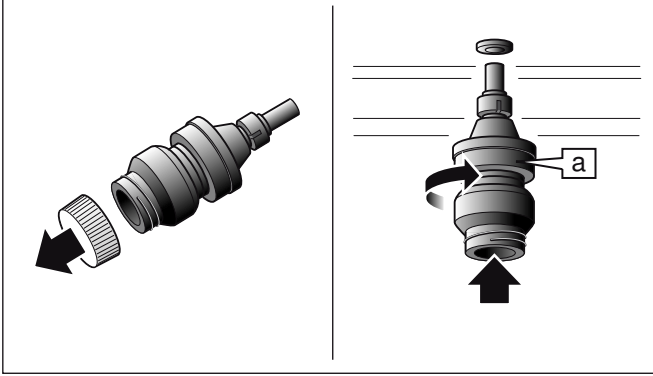


- 4 Tüm aksesuarları pişirme alanından çıkarınız. ✓ ile onaylanmalıdır.


- 5 Kireç çözücü kartuşun kapağını çıkarınız.

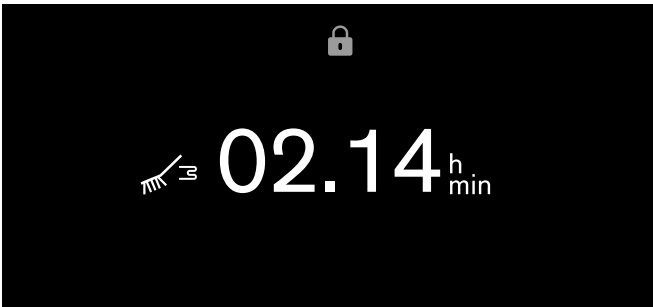
#### Dikkat!

Kireç çözücü kartuşun açıklığındaki mum tapayı çıkartmayınız. Başka kireç sökücü kullanmayınız.



- 6 Kireç çözücü kartuşu (**a**) pişirme alanındaki yuvada dayanak noktasına kadar vidalayınız. Cihaz kapağını kapatınız. ✓ ile onaylanmalıdır. Kireç çözme süresi 2.15 saat olarak görülür.

- 7  ile başlatınız. Kireç çözme süresi ekranda geri sayar. Pişirme alanındaki lamba kapalı olarak kalır. Cihaz kapağı kilitletir.



Kireç çözme programı süresi dolduktan sonra bir sinyal duyulur. Cihaz kapağının kilidi açılır. Ekranda bir mesaj görülür.

- 8 Kireç çözücü kartuşu çıkarınız. ✓ ile onaylayınız.

- 9 Pişirme zeminindeki filtreyi sola doğru döndürünüz ve çıkarınız. Filtredeki yemek artıklarını temizleyiniz. Akan suyun altında iyice durulayınız.

- 10 Filtreyi yerleştiriniz ve dayanak noktasına kadar sağa çeviriniz. ✓ ile onaylayınız.

Kireç çözme programı sona erdi. Ardından ekrandaki kireç çözme uyarısını siliniz. ✓ ile onaylanmalıdır.

Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Ardından pişirme alanı ve cam, yumuşak bir bezle silinmelidir.





Boş kireç çözücü kartuş yerel düzenlemelere uygun olarak evsel atıklarla birlikte imha edilmelidir.

## 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 gerçekleşmedi	Mesajı  ile onaylayın, cihazı kapatın ve tekrar ayarlayın
Cihaz ısınmıyorsa ekranda  görünür	Cihaz demo modunda	Demo modunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması
Cihaz çalışmıyor, ekranda mesaj beliriyor.	Cihazda su yok	Su bağlantısını kontrol edin
Buhar görülüyor	100°C üzerinde su buharı gözle görülmez	Bu normaldir
Grill ısıtıcısı sadece kenarlardan ısınıyor, ortadan ısınmıyor	Optimal ısı dağılımı için grill yüzeyi sadece kenardan ısınır	Bu normaldir
Sembol  "Buhar giderme" belirmiyor	Buhar giderme sadece pişirme hücresi sıcaklığı 130°C altında olduğunda mümkündür	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
Çalıştırma esnasında kalın ses	Atık su pompası çalışmaya başlıyor	Normal çalışma sesi
	Cihaz birkaç gün kullanılmadı	Normal: Çalıştırma esnasında otomatik yıkama
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
Pişirme alanı çalıştıktan sonra nemli olur	Bu, kullanılan işletme türüne göre normaldir	İşletimden sonra pişirme alanını bir kurutma programı ile tamamen kurulayınız

---

Hata mesajı "Exx"

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.

## Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

## E numarası ve FD numarası

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen tam ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD no.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda göreceksiniz.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. Each field is followed by a series of small squares representing the digits of the number.

Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınına ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.

FD-No.

## Müşteri hizmetleri ☎

Yanlış kullanım durumunda müşteri hizmetleri personelinin ziyaretinin garanti süresi dahilinde olsa da ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

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

## Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişiklik göstermektedir.

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

## Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;  
- **Sözleşmeden dönme**  
- **Satış bedelinden indirim isteme,**  
- **Ücretsiz onarılmasını isteme,**  
- **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**  
haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;  
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,  
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,  
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;  
**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

- 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;
  - Tüketicieye 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 sonuçları 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 göre. 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.

- 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.
- 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

- Buharda sebze pişirmek, haşlamaya göre sebzeleri çok daha iyi korur: Tadı, rengi ve dokusu daha iyi korunur. Suda çözünen vitaminler ve içindeki besinler neredeyse tamamen korunur. Buharlı fırın basınçsız olarak 100°C sıcaklıkta çalıştığından, pişirme işlemi örneğin düdüklü tencereye göre çok daha koruyucu biçimde gerçekleşir.
- Tüm veriler 1 kg temizlenmiş sebze içindir.
- Sebzeyi buharda pişirmek için delikli pişirme grubunu kullanınız, bu grubu da alttan ikinci kademeye sürünüz. Bunun altına deliksiz pişirme grubunu sürünüz. Çünkü burada toplanan sebze suyunu bir sosun veya sebze haşlamasının temeli olarak kullanabilirsiniz.
- Önceden ısıtılmış cihazda 8 - 10 dakika süreyle haşlayın. Sebze veya meyve hemen servis edilmezse, buzlu suda şoklayınız, böylece sonradan pişirme sırasında kalan ısının etkisinden kurtulmuş olursunuz.

Gıda maddesi	Pişirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Enginar, büyük	delikli	100	100	30 - 40	
Enginar, küçük	delikli	100	100	20 - 25	
Karnabahar, bütün	delikli	100	100	25 - 30	
Karnabahar, çiçekler halinde	delikli	100	100	15 - 25	
Fasulye, yeşil	delikli	100	100	25 - 30	
Brokoli, çiçekler halinde	delikli	100	100	15 - 20	Tarif ipucu: Tereyağında kavrulmuş bademlerle servis ediniz.
Rezene, dilimler halinde	delikli	100	100	15 - 20	

Gıda maddesi	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Sebze güveç	Delikli / Tel ızgara	100	100	50 - 60	yahni şeklinde Hassas piştirme noktası kontrolü için et iç sıcaklık sensörü kullanılmalıdır (bkz. 'Et iç sıcaklık sensörü' bölümü).
Havuç, dilimler halinde 0,5 cm	delikli	100	100	15 - 20	
Patates, soyulmuş ve dörde bölünmüş	delikli	100	100	25 - 35	
Kolrabi, dilimler halinde	delikli	100	100	20 - 30	
Pırasa, dilimler halinde	delikli	100	100	10 - 15	
Biber, doldurulmuş	deliksiz	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Etle doldurulacaksa doldurulacak eti önceden kızartınız.
Kabuğu ile haşlanmış patates (her biri 50 g)	delikli	100	100	30 - 35	
Kabuğu ile haşlanmış patates (yaklaşık 100 g için)	delikli	100	100	45 - 50	
Brüksel lahanası	delikli	100	100	20 - 25	
Kuşkonmaz, yeşil	delikli	100	100	12 - 15	
Kuşkonmaz, beyaz	delikli	100	100	20 - 30	
Ispanak	delikli	100	100	4 - 6	Ardından tencerede soğan ve sarımsak ile kavurunuz.
Soyulmuş domates	delikli	100	100	3 - 4	Domatesleri kesiniz, buharla piştirme sonrasında buzlu suda şoklayınız.
Şeker kabuğu	delikli	100	100	5 - 10	

## Balık

- Fırında buharla piştirme balığın kurumasını 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	

Gıda maddesi	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Somon, bütün (2,5 kg)	delikli	100	100	65 - 75	
Kabuklu midye (1,5 kg)	delikli	100	100	6 - 8	Kabuklu midyeler kabukları açıldığında pişmiş demektir.
Deniz somonu, bütün (800 g)	delikli	90 - 100	100	18 - 20	
Keler balığı (her biri 300 g)	Cam kalıp / tel ızgara	180 - 200	100	8 - 10	Arkada
Levrek, bütün (her biri 400 g)	delikli	90 - 100	100	12 - 18	

## 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, d oldurulmuş (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 kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Antrikot, kızartılmış, az pişmiş (her biri 350 g)	deliksiz	170 - 180	30	10 - 20	
Fileto, kızartılmış, az pişmiş, milföy hamuru içinde (600 g)	deliksiz	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Pişirme kabına pişirme kağıdı seriniz.
Dana sırtı, kızartılmış, az pişmiş (1 kg)	deliksiz	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Deliksiz pişirme kabına su eklendiğinde %30 nem yeterlidir.
Kuzu sırtı, kızartılmış, az pişmiş (her biri 150 g)	deliksiz	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Kuzu budu, kızartılmış, az pişmiş (1,5 kg)	deliksiz	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Geyik sırtı, kızartılmış, az pişmiş (her biri 500 g)	deliksiz	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Sığır kızartması, iyi pişmiş (1,5 kg)	Tel ızgara	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Deliksiz pişirme kabına su eklendiğinde %30 nem yeterlidir.
Rozbif, kızartılmış, az pişmiş (1 kg)	deliksiz	170 - 180	30	50 - 60	
Sosis, haşlama, ısıtma	deliksiz	85 - 90	100	10 - 20	Örneğin Lyon sosisi, beyaz sosis

## 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 çtır çtır 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
Siğır 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 kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Ördek, bütün (3 kg)	deliksiz	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Göğüs kısmı aşağıya gelecek biçimde pişiriniz. Piştirme süresinin yarısında ördeği çeviriniz. Böylece hassas göğüs eti çok fazla kurumamış olur.
Ördek göğsü, kızartılmış, az pişmiş (her biri 350 g)	deliksiz	160	0	25 - 30	
Tavuk, bütün (1,5 kg)	Tel ızgara	1) 170 - 180 2) 190	60 0	35 - 45 15 - 20	Butları birbirine bağlayarak ve göğüs yukarıda kalacak biçimde pişiriniz.
Tavuk göğsü, doldurulmuş, buharda pişirilmiş (her biri 200 g)	delikli	100	100	10 - 15	Tarif ipucu: Ispanak ve koyun peyniriyle doldurunuz.
Hindi göğüs filetosu, buharda pişirilmiş (her biri 300 g)	delikli	100	100	12 - 15	
Piliç, bıldırcın, buharda pişirilmiş (her biri 150 - 200 g)	delikli	100	100	15 - 20	
Piliç, bıldırcın (her biri 150 - 200 g)	deliksiz	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Tarif ipucu: Üzerine yağ ve baharat sürünüz.
Güvercin, buharda pişirilmiş (her biri 300 g)	delikli	100	100	20 - 30	
Güvercin (her biri 300 g)	deliksiz	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

## Vakumlu torbada pişirme

Vakumlu torbada pişirme, 50 - 95°C arasında ve %100 buharla düşük sıcaklıkta "Vakumlu" pişirme anlamına gelir.

Vakumlu torbada pişirme et, balık, sebze ve tatlı için koruyucu ve yağsız bir hazırlama biçimidir. Yemekler özel, ısıya dayanıklı pişirme torbaları içinde bir vakumlama cihazıyla sızdırmaz biçimde kapatılır.

Koruyucu torba sayesinde besleyici maddeler ve aroma korunmuş olur. Düşük sıcaklıklarda ve doğrudan ısı aktarımı ile kontrollü biçimde istenen pişirme noktasına ulaşılması sağlanır. Yemekleri fazla pişirmek neredeyse imkansızdır.

### Porsiyonlar

Pişirme tablosunda belirtilen porsiyon büyüklüklerine dikkat ediniz. Miktar veya adet artarsa pişirme süresinin buna göre ayarlanması gerekir.

Balık, et ve kümes hayvanları için belirtilen porsiyonlar bir kişilik beslenme ihtiyacı değerine göre. Sebze ve tatlı için dört kişilik porsiyon miktarı seçilmiştir.

### Yerleştirme seviyeleri

En fazla iki kademede pişirme yapılabilir. En iyi pişirme sonucunu elde etmek için pişirme kabı kademe 1 ve 3'e sürülmelidir. Sadece bir kademede pişirme sırasında kademe 2'yi kullanınız.

### Hijyen

#### Sağlık riski!

Vakumlu torbada pişirme, düşük pişirme sıcaklıklarında gerçekleşir. Bu nedenle aşağıdaki uygulama ve hijyen uyarılarına mutlaka uymanız gereklidir:

- Sadece iyi kalitede, taze yiyecekler kullanınız.
- Ellerinizi yıkayınız ve dezenfekte ediniz. Bir defalık eldivenler veya pişirme/ızgara maşası kullanınız.
- Kümes hayvanları, yumurta ve balık gibi kritik yiyecekleri pişirirken özellikle dikkat edilmesi gereklidir.
- Meyve ve sebzeleri iyice yıkayınız ve/veya soyunuz.
- Yüzeyleri ve kesme tahtasını her zaman temiz tutunuz. Farklı yiyecek türleri için farklı kesme tahtaları kullanınız.
- Soğutma zincirini bozmayınız. Bu zinciri sadece yemeği hazırlamak için kısa süre bozunuz ve vakumlanmış yiyecekleri pişirme işlemine başlayana kadar yeniden buzdolabına yerleştirerek burada saklayınız.
- Yiyecekler sadece hemen tüketilmek içindir. Pişirme sürecinin ardından yiyecekler hemen tüketilmelidir, buzdolabında olsa bile uzun süre saklanmamalıdır. Yeniden ısıtılmaları uygun değildir.

### Vakumlama torbası

Vakumlu torbada pişirme için sadece bu amaçla üretilmiş, ısıya dayanıklı vakumlama torbası kullanınız.

Yiyecekleri, satın aldığınız torbalar içinde pişirmeyiniz (örneğin porsiyonluk balıklar). Bu torbalar vakumlu torbada pişirme için uygun değildir.

### Vakumlama

Yiyecekleri vakumlamak için, %99 oranında vakum sağlayabilen hazneli bir vakumlama cihazı kullanınız. Ancak böylece eşit bir ısı aktarımı ve mükemmel bir pişirme sonucu elde edilebilir.

Pişirme öncesinde torbadaki vakumun sorunsuz olduğundan emin olunuz. Aşağıdaki noktalara dikkat ediniz:

- Vakumlama torbası içinde hiç hava yok / çok az hava var.
- Kapatma hattı sorunsuz biçimde kapatılmış.
- Vakumlama torbasında delik yok. Et iç sıcaklık sensörü kullanmayınız.
- Birlikte vakumlanan et ve balık parçaları birbirine temas edecek biçimde preslenmemelidir.
- Sebze ve tatlı mümkün olduğunca yassı biçimde vakumlanmalıdır.

Şüpheli bir durumda pişirilecek yiyeceği yeni bir torbaya yerleştirip yeniden vakumlayınız.

Yiyecekler pişirme işleminden en fazla bir gün önce vakumlanmalıdır. Ancak bu şekilde gazların yiyeceklerden çıkması (örneğin sebzelerden), ısı aktarımını engellemesi veya yiyeceklerin vakum basıncı nedeniyle yapılarını ve buna bağlı olarak pişme davranışlarını değiştirmeleri engellenebilir.

### Yiyecek kalitesi

Pişirme sonuçlarının kalitesi, pişirilecek malzemenin bileşimine %100 bağlıdır. Sadece en iyi kalitedeki taze yiyecekleri kullanınız. Ancak bu şekilde güvenli, lezzetli ve sorunsuz bir pişirme sonucu elde edilebilir.

### Hazırlama

Vakumlu pişirme sayesinde aroma maddeleri dışarı kaçamaz ve yiyeceklerin lezzetleri daha yoğun hale gelir. Alıştığınız miktardaki aroma maddelerinin, örneğin baharatların veya sarımsağın yemeğin lezzetini çok güçlü biçimde değiştirebileceğine dikkat ediniz. Bu yöntemi kullanmaya başladığınızda alıştığınız miktarların yarısını kullanınız.

Kullanılacak maddenin kalitesi yüksekse genelde torbanın içine küçük bir parça tereyağı ve biraz tuzla karabiber eklemek yeterli olacaktır. Çoğunlukla doğal yiyecek aromaları lezzet deneyimini yoğunlaştırmak için yeterli olacaktır.

Vakumlanmış yiyecekleri birbirinin üzerine yerleştirmeyiniz veya pişirme kabında birbirine çok yakın koymayınız. Eşit bir ısı dağılımı için yiyeceklerin birbirine temas etmemesi gereklidir. Birden çok vakumlama torbası kullanıyorsanız iki kademede pişiriniz.

Piştirme sonrasında torbayı dikkatlice çıkartınız, çünkü sıcak su vakumlama torbası üzerinde toplanmıştır. Deliksiz piştirme kabını sıcak piştirilecek yiyeceğin içinde bulunduğu delikli kabın bir altındaki kademeye sürünüz.

Torbayı dışından kurulayınız, temiz ve deliksiz bir piştirme kabına yerleştiriniz ve bir makasla açınız. Piştirilecek yiyeceğin tümünü ve içerideki sıvıyı piştirme kabına aktarınız.

**Piştirilecek yiyecek işlemleri, vakumlu torbada piştirme sonrasında aşağıdaki biçimde tamamlanabilir:**

**Et:** kısa süre ve çok sıcak bir yüzeyde iki tarafını da kızartınız. Böylece güzel bir dış yüzey elde edilir ve fazla piştirmeden ızgara aroması eklenir. Teppan Yaki veya bir ızgara ile son derece güzel sonuçlar elde etmeniz mümkündür. Önemli: Yağ sıçramasını engellemek için eti kızgın yağa atmadan önce bir mutfak beziyle etin suyunu alınız.





















**Sebze:** Kısa süre bir tavada veya Teppan Yaki üzerinde kızartınız, böylece kızartma aroması da elde edersiniz. Bu sırada sorunsuz biçimde yemeğin lezzetini arttırabilir ve ek malzemelerle soğumadan yemeği zenginleştirebilirsiniz.

**Balık:** Baharatlayınız ve üzerine sıcak tereyağı dökünüz. Çoğu balık vakumlu torbada piştirme sonrasında biraz parçalanabilir, bu yüzden istenirse vakumlu torbada piştirme öncesinde kısa süre balığı kızartmak mümkündür.

Eğer vakumlu torbada piştirme sonrasında yiyecek istediğiniz kadar pişmiyorsa kızartma süresini biraz daha uzatabilirsiniz.

Yemekleri önceden ısıtılmış tabaklarda servis ediniz ve mümkünse sıcak sos veya tereyağı ekleyiniz, çünkü vakumlu torbada piştirme göreceli olarak düşük sıcaklıklarda gerçekleşir.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma türü	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
<b>Et</b>					
Antrikot, kanlı (her biri 180 g)	delikli	58	100%	100	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta piştirme sonrasında her iki tarafını da kısa süre kızartınız. Böylece eti çok fazla piştirmeden güzel pişmiş bir dış yüzey ve alışılmış ızgara aromasını elde edebilirsiniz.
Antrikot, az pişmiş (her biri 180 g)	delikli	63	100%	90	
Antrikot, iyi pişmiş (180 g)	delikli	70	100%	85	
Dana kalça bifteği (her biri 160 g)	delikli	60	100%	80	
Siğir biftek, kanlı (her biri 180 g)	delikli	58	100%	60	
Siğir biftek, az pişmiş (her biri 180 g)	delikli	63	100%	50	
Siğir biftek, iyi pişmiş (her biri 180 g)	delikli	70	100%	45	
Domuz madalyon (her biri 80 g)	delikli	63	100%	75	
<b>Kümes hayvanı</b>					
Ördek göğsü (her biri 350 g)	delikli	58	100%	70	Piştirme işleminden sonra derili tarafını sıcak bir tavada kısa süre kızartınız.
Kaz ciğeri (1 rulosu 300 g)	delikli	80	100%	30	Tarif ipucu: Kaz ciğerini yağlayınız ve başka malzemelerle zenginleştiriniz. Folyoya sarınız ve birkaç yerinden deliniz. Ruloyu vakumlayınız ve vakumlu torbada piştirmeden önce birkaç saat buzdolabında soğutunuz.
Tavuk göğsü (her biri 250 g)	delikli	65	100%	60	
<b>Balık ve deniz ürünleri</b>					
Karides (125 g)	delikli	60	100%	30	Tarif ipucu: Zeytinyağı, tuz ve sarımsak ile vakumlayınız.
Fisto (her biri 20 - 50 g)	delikli	60	100%	6 - 10	Midyeler ne kadar ağırorsa piştirme süresi o kadar uzun seçilmelidir.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma türü	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Morina balığı (her biri 140 g)	delikli	59		25	
Laks filetosu (her biri 140 g)	delikli	58		30	İstenirse piştirme sonrasında sıcak bir tavada hafifçe kızartılabilir.
Uzun levrek (her biri 140 g)	delikli	60		20	
<b>Sebze</b>					
Mantar, dörde bölünmüş (500 g)	delikli	85		20	Tarif ipucu: Tereyağı, biberiye, sarımsak ve tuzla vakumlayınız.
Hindiba, ikiye bölünmüş (4 - 6 adet)	delikli	85		40	Tarif ipucu: Hindibayı ikiye bölünüz. Portakal suyu, şeker, tuz, tereyağı ve kekikle vakumlayınız.
Beyaz kuşkonmaz, bütün (500 g)	delikli	88		45	Tarif ipucu: Tereyağı, tuz ve şeker ile vakumlayınız.
Yeşil kuşkonmaz, bütün (600 g)	delikli	85		15 - 20	Tarif ipucu: Vakumlama öncesi kısa süre haşlarsanız yeşil kalmasını sağlarsınız. Tereyağı, tuz ve karabiber ile vakumlayınız.
Havuç, 0,5 cm dilimler halinde (600 g)	delikli	95		35 - 40	Tarif ipucu: Portakal suyu, köri ve tereyağı ile vakumlayınız.
Patates, soyulmuş, 2 x 2 cm büyüklükte küpler (800 g)	delikli	95		40	Tarif ipucu: Tereyağı ve tuzla vakumlayınız. İşlemleri devam edecek gıdalarda, örneğin salatada kullanım için uygundur.
Patates, soyulmamış, bütün veya yarım (800 g)	delikli	95		50	Tarif ipucu: Tereyağı ve tuzla vakumlayınız. Önceden iyice yıkayınız.
Çeri domates, bütün veya yarım (500 g)	delikli	85		15	Tarif ipucu: Zeytinyağı, tuz ve şeker ile vakumlayınız. Kırmızı ve sarı çeri domatesleri karıştırınız.
Kabak, 2 x 2 cm büyüklüğünde küpler (600 g)	delikli	90		20 - 25	Piştirme süresi kabak türüne göre değişebilir.
Kabak, 1 cm'lik dilimler halinde (600 g)	delikli	85		30	Tarif ipucu: Zeytinyağı, tuz ve kekik ile vakumlayınız.
Sultani bezelye, bütün (500 g)	delikli	85		5 - 10	Tarif ipucu: Tereyağı ve tuzla vakumlayınız.
<b>Tatlı</b>					
Ananas, 1,5 cm'lik dilimler halinde (400 g)	delikli	85		70	Tarif ipucu: Tereyağı, bal ve vanilya ile vakumlayınız.
Elma, soyulmuş, 0,5 cm'lik dilimler halinde (2 - 4 parça)	delikli	85		10 - 15	Tarif ipucu: Karamel sosuyla vakumlayınız.
Muz, bütün (2 - 4 adet)	delikli	65		15 - 20	Tarif ipucu: Tereyağı, bal ve vanilya çubuğu ile vakumlayınız.
Armut, soyulmuş, dilimli (2 - 4 adet)	delikli	85		30	Tarif ipucu: Bal veya şeker ile tatlandırınız.
Kamkat, yarım (12 - 16 adet)	delikli	85		75	Tarif ipucu: Tereyağı, vanilya çubuğu, bal ve kayısı marmeladı ile vakumlayınız. Sıcakken yıkayınız, ikiye bölünüz ve çekirdeğini çıkarınız.
Vanilya sosu (0,5 litre)	delikli	82		18 - 20	Tarif ipucu: 0,5 litre süt, 1 yumurta, 3 yumurta sarısı, 80 g şeker, 1 vanilya çubuğu.

## Grill

- Farklı ızgara fonksiyonlarının yardımı ile yiyeceklerin yüzeylerini isterseniz daha da fazla kızartabilirsiniz.
- Tam yüzeyli ızgara kullandığınız tüm çalışma modlarında sadece 1 ile 3 arasındaki yerleştirme seviyelerini kullanınız. Sadece cihaz kapağı kapalıyken ızgara yapınız.
- İstedığınız yüzey kızarma düzeyini elde etmek için farklı yerleştirme seviyelerini kullanabilirsiniz. Alttan ilk yerleştirme seviyesinde hafif bir yüzey kızarması elde ederseniz, üçüncü seviyede ise güçlü bir yüzey kızarması mümkündür.
- Yüzey kızarma rengi istediğiniz kadar koyu değilse, yüzey ızgara çalışma modunu kullanarak ikinci kademde biraz daha ızgara yapabilirsiniz.
- Yüzey ızgara ve Yüzey ızgara + Hava dolaşımı çalışma modlarında 5 dakikadan uzun süre ön ısıtma yapmayınız, çünkü 5 dakikadan sonra ızgara etkisi ortaya çıkar.
- Et iç sıcaklık sensörünü Yüzey ızgara, Yüzey ızgara + Hava dolaşımı ve Yüzey ızgara + Nem çalışma modlarında kullanmayınız.

Gıda maddesi	Piştirme kabı, düzey	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma tipi	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Beze kubbesi (Pastaların / tatlıların üzerinde)	Tel ızgara 2	230	~~~~~	3 - 5	
Üzeri malzemeli tost	Tel ızgara + deliksiz 2 / 3	200	~~~~~	10 - 12	
Alabalık (bütün)	Tel ızgara + deliksiz 3	230	~~~~~	10 - 12 Her bir taraf için	Tarif ipucu: Limon dilimleri ve maydanoz ile doldurunuz.
Izgara sebze (700 g)	deliksiz 2	230	~~~~~	20 - 25	Örneğin kabak, patlıcan
Sebze güveci	deliksiz 2	180	~~~~~ f1	35 - 40	Örneğin brokoli ve karnabahar
Sebze şiş	Tel ızgara + deliksiz 3	230	~~~~~ / ~~~~~ f2	Her bir taraf için 12 - 14	Piştirme süresi sebze türüne bağlıdır.
Tavuk budu (her biri 350 g)	Tel ızgara + deliksiz 2 / 3	180 - 200	~~~~~ f2	35 - 40	
Patates graten (1 kg patates)	deliksiz 2	180	~~~~~ f1	35 - 40	
Tost (EN 60350-1'e göre)	Tel ızgara 2	230	~~~~~	4 - 5	5 dakika ön ısıtma yapınız.
Üzeri kızarmış kabak, doldurulmuş, uzunlamasına ortadan kesilmiş	deliksiz 2	180	~~~~~ f2	20 - 25	

## 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 kavrulması / 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	
Çokolatanın eritilmesi	Isıya dayanıklı çanak, tel ızgara	100	100	5 - 8	Isıya dayanıklı, şeffaf folyo ile üstlerini örtünüz.

## Kek

- Buharlı fırın ile unlu mamullerinizi optimum nemle pişirebilirsiniz:
  - 0% | Sıcak hava + %0 nem:  
Meyveli keklerde ve kişilerde fazla nem yumuşamaya neden olabilir. Bu çalışma modu, geleneksel fırındaki sıcak havaya karşılık gelir.
  - 30% | Sıcak hava + %30 nem:  
Kuru pastalar kurumaz. Gıdanın kendi içindeki nem, piştirme alanından dışarı çıkamaz.
  - 60% - 100% | Sıcak hava + %60 - 100 nem:  
Milföy hamuru ve mayalı hamurların içi yumuşak, dışı ise çıtır çıtır ve parlak olur.
- Buharlı fırında sadece bir düzeyde piştirme yapabilirsiniz. Deliksiz piştirme grubunu ikinci düzeye sürünüz. Yüksek bir kek kalıbı kullanırsanız, bu kalıbı ilk düzeye süreceğiniz bir tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- Sisleme sırasında – sıcak hava çalışmasında (%0 neme) ve nem kademesi %30 ile mümkündür –  sembolüne dokunarak pişirilecek yiyeceğe hızlı biçimde nem püskürtülür. Bu fonksiyon özellikle ekmek pişirirken, piştirme işleminin başlangıcında kullanılır ve daha fazla hacim ve daha çıtır kabuk sağlar.

Gıda maddesi	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Elmalı tart, üstü kapalı (EN 60350-1'e göre)	Kelepçeli kek kalıbı 20 cm, tel ızgara	160	0	110	Ön ısıtma
Simitler	deliksiz	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baget, önceden pişirilmiş	Tel ızgara	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Bisküvi tabanı, yüksek (6 yumurta)	Kelepçeli kek kalıbı	160 - 170	0	30 - 35	
Bisküvi tabanı, yassı (2 yumurta)	deliksiz	190 - 210	0 - 30	8 - 10	Örneğin pandispanya rulosu için
Milföy hamurlu ufak kurabiyeler	deliksiz	190 - 210	80 - 100	10 - 18	Örneğin haşhaşlı, bademli veya jambonlu, peynirli
Tatlı çörek, sandviç ekmeği	deliksiz	160	0	8 - 12	


Gıda maddesi	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Sandviç ekmeği (her biri 50 - 100 g)	deliksiz	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Sandviç ekmekleri aşağıdaki yöntemle de çok güzel biçimde piştirilebilir: %30 nemle 220°C sıcaklığa kadar ön ısıtma uygulayınız. Piştirilecek gıdayı cihaz içine yerleştirmeden önce bir veya iki defa sisleyiniz, 5 dakika sonra %0 nem ve 190°C sıcaklığa dönünüz.
Sandviç ekmeği, önceden piştirilmiř	Tel ızgara	150 - 170	0	8 - 15	Başlangıçta sisleyiniz.
Ekmeđ (0,5 - 1 kg)	deliksiz	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	Başlangıçta 2 - 3 defa sisleyiniz. Hassas piştirme noktası kontrolü için et iç sıcaklık sensörü kullanılmalıdır (bkz. 'Et iç sıcaklık sensörü' bölümü). Tel ızgara üzerinde soğumaya bırakınız.
Kek hamurundan yassı kek	deliksiz	160 - 165	0	35 - 40	
Kek (1 kg un)	Kek kalıbı, tepside	160 - 175	30	45 - 50	
Mayalı tepsi pastası	deliksiz	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Mayalı tepsi pastasında nemli katman varsa (örneğin mürdüm erikli veya soğanlı kek) %0 nem, kuru katman varsa (örneğin ekmeğ kırtısı) %60 nem kullanınız.
Örgü şeklinde mayalı ekmeđ (500 g un)	deliksiz	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffin	Muffin tepsi, tel ızgara	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Badem kurabiyesi	deliksiz	150 - 160	0	15 - 20	
Kurabiye	deliksiz	150 - 175	0	10 - 20	
Kiř	Kiř kalıbı, tel ızgara	190 - 210	0	45 - 60	
Kuru pasta	Kutu/yaylı kek kalıbı, tel ızgara	165 - 170	0 - 30	60 - 65	
Küçük kekler	deliksiz	160	0	30	
Sıkma çörek (EN 60350-1'e göre)	deliksiz	165	0	30 - 32	Ön ısıtma
Tart	Tart kalıbı, tel ızgara	190 - 200	0 - 30	30 - 45	Örneğin elmalı, çikolatalı, kayısılı veya kuşkonmazlı, soğanlı, peynirli
Kraker (EN 60350-1'e göre)	deliksiz	150	0	40	Ön ısıtma
İçi krema dolu küçük ekler	deliksiz	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

## Piştirme (mayalama)

- Buharlı fırın, hamurların veya hamur parçaların kurumadan mayalanması için ideal ortamı sağlar.
- Bunun için "Sıcak hava + %60 nem" çalışma modunu kullanınız.
- Çanağın üzerine nemli bir bez örtünüz. Mayalanma işlemi normalin yarısı kadar sürer.
- Belirtilen piştirme süreleri yalnızca yönlendirme içindir. Hacmi ikiye katlanana kadar hamurun mayalanmasını bekleyiniz.

Gıda maddesi	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Hamur ölçüsü (600 g un)	Çanak / tel ızgara	38 - 40	60	30 - 45	Örneğin mayalı hamur, fırın mayası, ekşi hamur

## 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	
Niştastalı garnitürler	Tabak, tel ızgara	120	7 - 8	Örneğin makarna, patates, pirinç, kızarmış patates veya kroket gibi fırında veya yağda kızartılan yiyecekler için uygun değildir
Tencere yemekleri	Tabak, tel ızgara	120	8 - 15	

## 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 kısalmır.
- 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	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma tipi	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Taneli meyveler (300 g)	delikli	45 - 50	* 	4 - 6	
Kızartma (1 - 1,5 kg)	delikli	45 - 50	* 	80 - 110*	
Balık filetosu (her biri 150 g)	delikli	45 - 50	* 	8 - 12*	
Sebze (400 g)	delikli	45 - 50	* 	6 - 8	
Gulaş (600 g)	delikli	45 - 50	* 	30 - 45*	
Tavuk (1 kg)	delikli	45 - 50	* 	45 - 60*	
Tavuk budu (her biri 400 g)	delikli	45 - 50	* 	30 - 35*	

\* Bu yemekte bir dengeleme süresi ekleyiniz: Buz çözme süresi tamamlandıktan sonra cihazı kapatınız ve yiyecekleri 10 - 15 dakika daha kapalı cihazda tutunuz, böylece yiyeceklerin içindeki buzlar da 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 yayınız.
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**

