

BSP 260/261

Buharlı fırın

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	4
Önemli güvenlik uyarıları	5
Hasar sebepleri	7
Çevrenin korunması	7
Enerji tasarruf edin	7
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	7
Cihazı tanıma	8
Buharlı kombi fırın	8
Kireç çözme programı için su haznesi	8
Yağ filtresi	9
Ekran ve kumanda elemanları	9
Semboller	9
Renkler ve görüntüleme	9
Standby	10
Cihazın etkinleştirilmesi	10
Ek bilgiler i ve i [®]	10
Soğutma fanı	10
Pişirme bölümü kurutması	10
Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları	11
Aksesuar	13
Özel aksesuarlar	13
İlk kullanımdan önce	14
Dilin ayarlanması	14
Saat formatının ayarlanması	14
Saatin ayarlanması	14
Tarih formatının ayarlanması	14
Tarihin ayarlanması	14
Sıcaklık biriminin ayarlanması	14
Su filtresinin ayarı	14
Su sertlik derecesinin ayarı	14
İlk işleme almanın sonlandırılması	15
Yağ filtresi	15
Kapak camının temizlenmesi	15
Aksesuarın temizlenmesi	15
Cihazın ısıtılması	15
Su filtresi	15
Su filtresi ile veya su filtresiz çalışması	15
Su filtresini değiştirin	15
Cihazın etkinleştirilmesi	16
Standby	16
Cihazın etkinleştirilmesi	16
Cihazın kullanılması	16
Pişirme hücresi	16
Aksesuarın yerleştirilmesi	17
Çalıştırma	17
Kapatma	17

Sisleme	17
Buharın çözülmesi	17
Her kullanım sonrası	18
Emniyet kapatması	18
Zaman fonksiyonları	18
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	18
Kısa süreli zamanlayıcı	18
Süre ölçer	19
Pişirme süresi	19
Pişirme süresi sonu	20
Uzun süreli zamanlayıcı	21
Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması	21
Çocuk emniyeti	22
Çocuk emniyetinin devreye alınması	22
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	22
Otomatik programlar	22
Ayarlara ilişkin uyarılar	22
Yemeğin seçilmesi	22
Yemeğin ayarlanması	23
Son otomatik programın çağırılması	23
Kişisel tarifler	24
Tarifin kaydedilmesi	24
Tarifin programlanması	24
İsmi giriniz	25
Tarifi başlatınız	25
Tarifin değiştirilmesi	25
Tarifi silin	25
Merkez sıcaklık sensörü	26
İç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe yerleştiriniz	26
İç sıcaklığın ayarlanması	26
İç sıcaklık için standart değerler	27
Home Connect	28
Ayarlama	28
Uzaktan başlatma	29
Home Connect Ayarları	30
Uzaktan teşhis	31
Veri güvenliğine dair uyarılar	31
Uygunluk beyanı	31
Temel ayarlar	32
Temizlenmesi ve bakıma tabi tutulması	34
Temizleme maddeleri	34
Temizleme yardımı	35
Kurutma programı	35

Kireç çözme programı	35
Sürgülü ızgaranın çıkarılması	37
Arıza halinde ne yapmalı?	38
Elektrik kesintisi	39
Demo modu	39
Müşteri Hizmetleri	40
E numarası ve FD numarası	40
Tablo ve öneriler	42
Sebze	43
Balık	44
Balığı düşük sıcaklıkta buharda pişirme	45
Etin yüksek sıcaklıklarda pişirilmesi	46
Etin/Kanatlıların düşük sıcaklıkta pişirilmesi	47
Kümes hayvanı	48
Vakumlu torbada pişirme	49
Grill	52
Garnitürler	53
Tatlılar	54
Diğerleri	54
Kek	55
Pişirme (mayalama)	56
Tazeleme (Isıtma)	57
Buz çözme	57
Konserveleme	58
Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)	58
Yoğurt yapımı	59
Büyük hacimli yiyeceklerin pişirilmesi	59
Gıda maddelerindeki akrilamid	59

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.gaggenau.com ve Online-Mağaza: 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 soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

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

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 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

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri 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.

⚠️ Uyarı – 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.

⚠️ Uyarı – 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.

⚠️ Uyarı – 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.
- Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.
- 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.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Kireç çözme tabletleri ağızda, boğazda, gözlerde ve ciltte yanmaya sebep olabilir. Kireç çözme tabletlerinin ambalajı üzerindeki güvenlikle ilgili uyarılara dikkat ediniz. Kireç çözme tabletlerinin ciltle temasından kaçınınız. Kireç çözme tabletlerini çocuklardan uzak tutunuz.
- Kireç çözme çözeltisi ağızda, boğazda, gözlerde ve ciltte yanmaya sebep olabilir. Kireç çözme çözeltisinin ciltle temasından kaçınınız. Kireç çözme çözeltisini çocuklardan uzak tutunuz. Kireç çözme çözeltisini içmeyiniz. Kireç çözme çözeltisi gıda maddeleriyle temas etmemelidir. Cihazın sonraki kullanımından önce su haznesini iyice durulayınız.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

LED ışıkların ışığı çok parlaktır ve gözlere zarar verebilir (risk grubu 1). Açık LED ışıklarına 100 saniyeden daha uzun süre doğrudan bakılmamalıdır.

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 bölümünde sadece orijinal aksesuarlar kullanınız. Emaye fırın tepsileri veya ızgara tekneleri kullanmayınız. Paslanabilen malzemeler (örn.servis tabakları, çatal bıçak takımları) pişirme bölümünde korozyona neden olabilir.
- Sadece orijinal küçük parçalar kullanın (örneğin tırtıllı somunlar). Kaybolmaları halinde küçük parçaları yedek parça servisimizden sipariş edin.
- Damlayan sıvılar: Delikli pişirme kabında buharda pişirme durumunda, daima deliksiz pişirme kabını pişirme kabının altına sürünüz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.
- Kapalı pişirme alanında uzun süre, ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Bunlar pişirme alanında korozyona neden olabilmektedir.
- Tuz, acı soslar (örneğin ketçap, hardal) veya tuzlu yemekler (örneğin tuzlanmış rosto) klorid ve asit içerir. Bunlar paslanmaz çeliğin yüzeyini tahriş eder. Artıkları daima derhal giderin.
- Meyve suyu pişirme alanında lekeler bırakabilir. Meyve suyunu daima hemen temizleyin ve arkasından nemli ve kuru bir bez ile siliniz.
- Cihaza uygulanan yanlış bakım yüzünden pişirme alanında korozyon oluşabilir. Kullanım kılavuzunda yer alan bakım ve temizlik uyarılarını dikkate alınız. Her kullanımdan sonra cihaz soğur soğumaz pişirme alanını temizleyiniz. Temizlik sonrasında pişirme alanını kurutma programı ile kurutunuz.
- Kapı contasını çıkarmayın. Kapı contası hasar gördüğünde cihazın kapısı artık tam kapanmaz. Bitişik mobilya panelleri hasar görebilir. Kapı contasının değiştirilmesini sağlayın.

Çevrenin korunması

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 kısılır. 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.

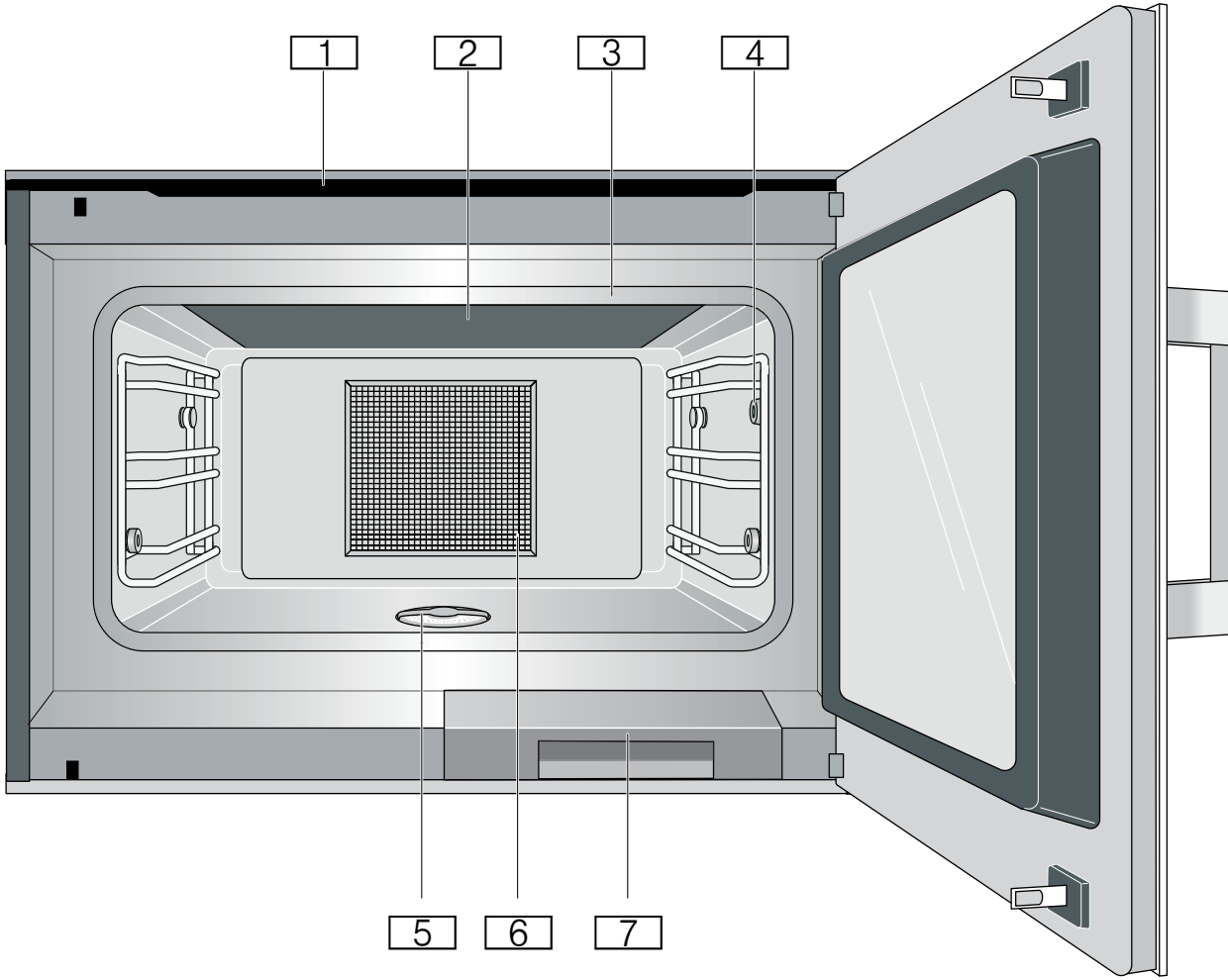
AEEE yönetmeliğine uygundur.

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.

Cihazı tanıma

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 Kapak contası
- 4 İç sıcaklık sensörü için bağlantı kovanı
- 5 Filtre
- 6 Yağ filtresi
- 7 Kireç çözme programı için su haznesi

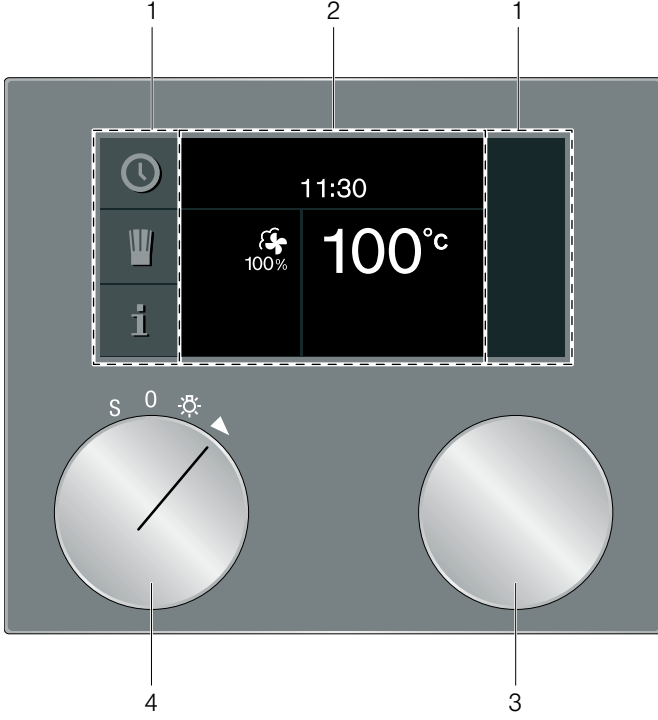
Kireç çözme programı için su haznesi

Cihazınızda maksimum dolum miktarı 1,7 litre olan bir su haznesi bulunur. Cihazın kapağını açarsanız kireç çözme programına yönelik su haznesini görebilirsiniz. Kapak temizlenmek üzere çıkarılabilir. → "Kireç çözme programı", Sayfa 35

Yağ filtresi

Cihazınız bir yağ filtresine sahiptir. Yağ filtresi cihaz bileşenlerinin yağdan kirlenmesini önler. Her türlü kullanımda yağ filtresini pişirme bölümünde bırakınız.

Ekran ve kumanda elemanları



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

Semboller

Sembol	Fonksiyon
▶	Başlat
■	Durdur
	Beklet/Sona erdirme
X	Sonlandırma
C	Silme
✓	Onaylayınız/Ayarları kaydediniz
>	Seçim oku
i	Ek bilgileri çağırınız
>>	Durum göstergesi ile hızlı ısıtma
🔥	Otomatik programların veya Kişisel tariflerin çağırılması
rec	Menünün kaydedilmesi
🔧	Ayarların düzenlenmesi

>A	İsmi giriniz
✕	Harflerin silinmesi
🔒	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağırmak
🕒	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
✂	Demo modu
🌡	İç sıcaklık sensörü
🔥	Sislemeyi başlat
🔥	Sislemeyi sonlandır
🔥	Buhar gidermenin başlatılması
🔥	Buhar gidermenin durdurulması
📶	Ağ bağlantısı (Home Connect)

Renkler ve görüntüleme

Renkler

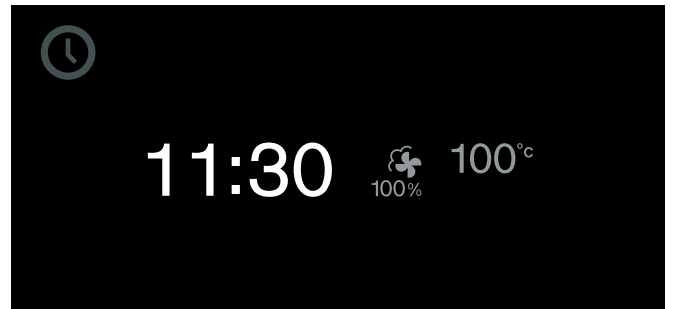
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

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.



Standby

Cihaz hiçbir fonksiyon ayarlanmamışsa veya çocuk emniyeti etkinleştirilmişse Standby modundadır.

Kumanda alanının parlaklığı Standby modunda azaltılır.

Bilgiler

- Standby modu için farklı göstergeler mevcuttur. Ön ayarlı olan gösterge GAGGENAU logosu ve saattir.
- Gösterge parlaklığı, dikey bakış açısına bağlıdır.
- Göstergeyi ve parlaklığı istediğiniz zaman temel ayarlar içinden değiştirebilirsiniz.

Cihazın etkinleştirilmesi

Bekleme modundan çıkmak için

- fonksiyon ayar düğmesini döndürebilir,
- kumanda bölümüne dokunabilir
- veya kapağı açabilir ve 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.
- Cihaz her pişirme işleminden sonra otomatik olarak durulama yapar. Eğer 100 saatten uzun süre çalıştırılmamışsa, cihaz bir pişirme işleminden önce otomatik olarak durulama yapar.
- Kapı açık olduğunda kısa bir süre sonra pişirme bölümü aydınlatması söner.

Ek bilgiler i ve i[®]

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

Bilgi: Isıtmadan sonraki sürekli çalışmada düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir.

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

Home Connect mesajlarında ek olarak i[®] Home Connect durumunda görüntülenir. Ayrıntılı bilgileri Bölüm → "Home Connect", Sayfa 28 altında bulabilirsiniz.

Soğutma fanı

Cihazınız bir soğutma fanına sahiptir. Soğutma fanı, çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

Piştirilecek yiyeceği çıkardıktan sonra soğuyana kadar kapağı kapalı tutunuz. Cihazın kapağı yarım açık kalmamalıdır, yanındaki mutfak mobilyaları zarar görebilir. Soğutma fanı bir süre daha çalışmaya devam eder ve sonra otomatik olarak kapanır.

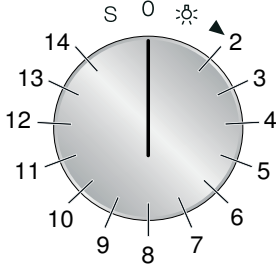
Dikkat!

Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

Pişirme bölümü kurutması

Bir buhar fonksiyonuyla çalıştıktan sonra, pişirme bölümü nemlidir. Soğutma fanı ve pişirme bölümünün arkasındaki fan, kapatıldıktan sonra bir süre daha çalışır ve ardından otomatik olarak kapanır. Bu işlem 95 dakika kadar sürebilir. Pişirme odasının kurutulması sırasında cihaz kapısının kapalı kalması gerekir.

Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları



Pozisyon	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
0	Sıfır konumu		
☀️	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, ekmek, sandviç ekmeği için. Sıcak hava ve buhar birleştirilir.
3	☀️ Sıcak hava + %80 nem	30 - 230°C Önerilen sıcaklık 170°C	Kombine çalışma: Börek, 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 ekmek 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 kullanılıncı hamurun yüzeyi kurumaz. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38°C'dir.
5	☀️ Sıcak hava + %30 nem*	30 - 230°C Önerilen sıcaklık 170°C	Kendi neminde pişirme: Kek için. Bu ayarda buhar üretilmez. Böylece yemekten çıkan nem pişirme bölümünde kalır ve yemeğin kurumasını önler.
6	☀️ Sıcak hava + %0 nem	30 - 230°C Önerilen sıcaklık 170°C	Sıcak hava: Pasta, kurabiye ve kekler için. Arka panelde bulunan bir fan, ısıyı eşit biçimde pişirme bölümü içinde dağıtır.
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 için. 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 kademe 1 + nem	30 - 230°C Önerilen sıcaklık 170°C	Nemli ızgara işlemi: Pişirilecek yiyecekler ve gratenler için.
10	☀️ Düz ızgara kademe 2 + nem	30 - 230°C Önerilen sıcaklık 170°C	Nemli ızgara işlemi: Doldurulmuş sebze için. Izgara kademesi yükseltildi.
11	☀️ Düz ızgara + dolaşımli hava	30 - 230°C Önerilen sıcaklık 230°C	Sebze şiş veya karides şiş için.

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

Pozisyon	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
12	 Pişirme	30 - 50°C Önerilen sıcaklık 38°C	Hamur mayalama: Mayalı hamur ve ekşi hamur için. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Sıcak hava ve buhar birlikte kullanılıncaya hamurun yüzeyi kurumaz. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38°C'dir.
13	 Buz çözme	40 - 60°C Önerilen sıcaklık 45°C	Sebze, et, balık ve meyve için. Nem sayesinde ısı, koruyucu bir şekilde yiyeceklerin üzerine aktarılır. Yemekler kurumaz ve şekilleri bozulmaz.
14	 Rejenerasyon	60 - 180°C Önerilen sıcaklık 120°C	Pişmiş ve hamurdan yemekler için. Pişmiş yiyecekler bozulmadan tekrar ısıtılır. Verilen 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 yardımı		Temizleme yardımı ile pişirme bölümündeki kirleri buhar ile çıkarırsınız.
	 Kurutma programı		Kurutma programı ile pişirme bölümünü hızlıca kurutabilirsiniz, örneğin temizlik sonrasında.
	 Kireç çözme programı		Kireç çözme programı ile cihazdaki kireci temizlersiniz.
	 Su filtresi değişimi		Kireç çözme donanımı kurulduğunda su filtresi değişimi.
* Isıtma türü, enerji verimlilik sınıfı EN 60350-1'e göre belirlenmiştir.			

Aksesuar

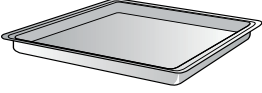
Teslimat kapsamındaki ya da müşteri hizmetleri tarafından temin edilebilir aksesuarı kullanın. Bunlar özel olarak cihazınıza uygundur. Aksesuarı daima doğru yönde pişirme hücreğine sürmeye dikkat edin.

Cihazınız aşağıda belirtilen aksesuarla donatılmıştır:



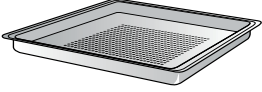
Izgara

Pişirme kabı, kek ve sufle kalıpları ve rostolar için



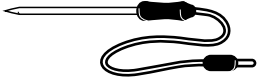
Paslanmaz çelik pişirme kabı, deliksiz, 40 mm derinlikte

pirinç, baklagiller ve tahılların pişirilmesi, keklerin pişirilmesi ve buharda pişirme sırasında damlayan sıvıların toplanması için



Paslanmaz çelik pişirme kabı, delikli, 40 mm derinlikte

Sebze veya balıkların buharda pişirilmesi için, meyvelerin suyunun çıkarılması ve buzlarının çözülmesi için



İç sıcaklık sensörü

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



Yağ filtresi

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

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

BA 010 301	Üç kademeli teleskopik tam uzatma mekanizması
BA 020 360	Paslanmaz çelik kap, deliksiz, 40 mm derinliğinde, 5 l
BA 020 370	Paslanmaz çelik kap, delikli, 40 mm derinliğinde, 5 l
BA 020 380	Kap, yapışmaz kaplamalı, deliksiz, 40 mm derinliğinde, 5 l
BA 020 390	Kap, yapışmaz kaplamalı, delikli, 40 mm derinliğinde, 5 l
BA 030 300	Ayaklı ızgara teli
17002490	4 kireç çözme tabletli set
GN 010 330	GN adaptörü (GN pişirme ızgaraları ve kızartma tavasıyla kullanım için)
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

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

Yapışmaz pişirme kapları sadece 230°C'ye kadar ısıtılabilir. Yapışmaz pişirme kaplarını sadece buharlı fırında kullanınız.

İlk kullanımdan önce

Cihazınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada öğrenmeniz mümkündür. Önce → "Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 5 bölümünü okuyunuz.

Cihaz komple monte edilmiş ve kapatılmış olmalıdır.

Elektrik bağlantısı yapıldıktan sonra ekranda "İlk ayarlar" menüsü görünür. Artık yeni cihazınızı ilk işleme alma için ayarlayabilirsiniz.

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 ayarlar" menüsü görünür.
- Ayarları her zaman temel ayarlar içinden değiştirilebilirsiniz.

Dilin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış dil görünür.

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

Saat formatının ayarlanması

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

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

Saatin ayarlanması

Göstergede saat görünüyor.

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

Tarih formatının ayarlanması

Göstergede G.A.Y, G/A/Y ve 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 biriminin ayarlanması

Ekranda iki olası birim gösterilir: °C ve °F. Ön seçimli birim °C olarak belirlenmiştir.

- 1 Döner düğme ile istediğiniz birimi seçiniz.
- 2 ✓ ile onaylayınız.

Su filtresinin ayarı

Göstergede "Su filtresi" görünür. "Kullanılabilir" ön seçimlidir.

Su sertliği 7 ° dH'yi aşarsa veya karbonat sertliği 5 ° dH ise, GF 111 100 kireç çözme sisteminin kullanılmasını tavsiye ederiz.

- 1 Döner düğme ile "Kullanılabilir" (su filtreli) veya "Kullanılmaz" (su filtresiz) seçeneğini belirleyiniz.
- 2 ✓ ile onaylayınız.
- 3 Su filtresi "Kullanılabilir" seçilmiş ise: Göstergede "Su filtresi kapasitesi" görünür.
- 4 Döner düğme ile yerleştirilen su filtresinin kapasitesini seçiniz (100 - 9000 litre arasında). Su filtresi ile birlikte verilen talimatlara dikkat ediniz.
- 5 ✓ ile onaylayınız.

Su sertlik derecesinin ayarı

Göstergede "Su sertliği" görüntülenir.

Bilgi: Su sertliği göstergesi ancak "Su filtresi - Mevcut değil" olarak seçildiğinde görüntülenir.

- 1 Birlikte teslim edilen karbonat sertlik testiyle şebeke suyunun kontrol edilmesi: Ölçüm borusu 5 ml işaretine kadar şebeke suyuyla doldurulmalıdır.
- 2 Mor renkten sarı renge dönüşüm gerçekleşinceye kadar damla damla belirteç çözeltisi eklenmelidir. **Önemli:** Damlalar sayılmalı ve her bir damladan sonra ölçüm çubuğu tam karışıma kadar dikkatlice çevrilmelidir. Damlalar miktarı su sertlik derecesini ifade eder.
- 3 Döner düğme ile ölçülen su sertliği ayarlanmalıdır. 12 değeri ön seçimlidir.
- 4 ✓ ile onaylanmalıdır.

İlk işleme almanın sonlandırılması

Göstergede "İlk işleme alma sonlandırıldı" görünür.

✓ ile onaylayınız.

Cihaz Standby moduna geçer ve Standby göstergesi görülür. Cihaz artık kullanılmaya hazırdır.

Yağ filtresi

Birlikte teslim edilen yağ filtresini pişirme bölümünün arka panelindeki her iki civataya asınız. Bu sırada arka panelin çizilmemesine dikkat ediniz.

Her türlü kullanımda yağ filtresini pişirme bölümünde bırakınız. Fazla kirlenmeye neden olan her pişirme işleminden sonra yağ filtresini sıcak deterjanlı su ile veya bulaşık makinesinde temizleyiniz.

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.

Cihazın ısıtılması

Pişirme bölümünde, ambalaj artıkları olmamasına dikkat ediniz.

Yeni cihaz kokusunun kaybolması için cihazı boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Bunun için ideal olan sıcak hava ☀ + %60 nem ile 200°C'de bir saattir.

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.

Cihazın etkinleştirilmesi

Standby

Cihaz hiçbir fonksiyon ayarlanmamışsa veya çocuk emniyeti etkinleştirilmişse Standby modundadır.

Kumanda alanının parlaklığı Standby modunda azaltılır.



Bilgiler

- Standby modu için farklı göstergeler mevcuttur. Ön ayarlı olan gösterge GAGGENAU logosu ve saattir. Göstergeyi "Standby göstergesi" ayarı üzerinden temel ayarlarda değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 32
- Gösterge parlaklığı, dikey bakış açısına bağlıdır. Göstergeyi temel ayarlar bölümündeki "Parlaklık" ayarı üzerinden düzenleyebilirsiniz.

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

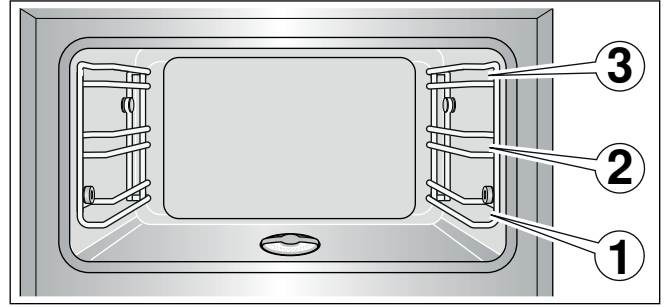
- Temel ayarlarda "Bekleme göstergesi = Kapalı" seçildiğinde, bekleme modundan çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini seçmelisiniz.
- Etkinleştirdikten sonra uzun bir süre hiçbir ayar yapmazsanız, bekleme göstergesi tekrar görünür.
- Kapı açık olduğunda kısa bir süre sonra pişirme alanı aydınlatması söner.

Cihazın kullanılması

Pişirme hücresi

Pişirme bölümünün üç sürgülü kademesi mevcuttur. Yerleştirme seviyeleri aşağıdan yukarıya doğru sayılır.

Bilgi: Fırında buharla pişirme, buz çözme, mayalama ve tekrar ısıtma sırasında üç yerleştirme seviyesini eşzamanlı olarak kullanabilirsiniz. Pişirme sadece bir kademede yapılabilir, bunun için kademe 2'yi kullanınız (yüksek pişirme kalıpları için kademe 1). Çok küçük pişirme kaplarında iki kademeyi de kullanabilirsiniz, örneğin kademe 1 ve kademe 3.



Dikkat!

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

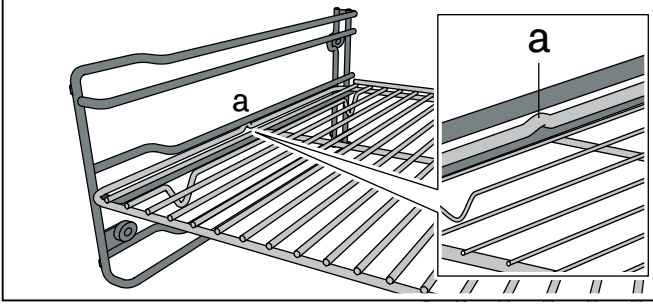
Cihaz kapısını daima sonuna kadar açın. Açılan cihaz kapısı bu pozisyonda kendiliğinden geri kapanmaz.

Aksesuarın yerleştirilmesi

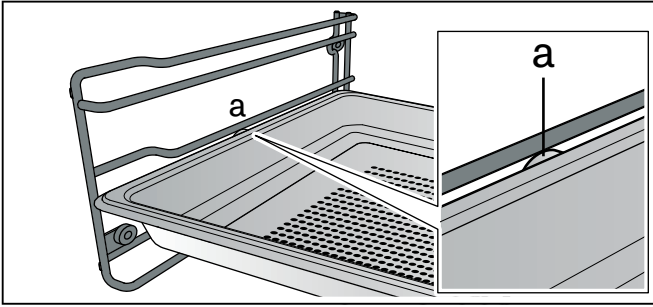
Izgara ve boşaltılmış pişirme kabı, bir kilit fonksiyonu ile donatılmıştır. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme bölümüne doğru şekilde yerleştirilmelidir. Dışarı çıkarırken aksesuarı hafifçe kaldırmamız gerekmektedir.

Tel ızgarayı yerleştirirken,

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



Delikli pişirme kabının içeri sürülmesi sırasında kilit tırnağının (a) yukarıyı göstermesine 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 **»** görünür. Çubuk, devamlı olarak ısıtma durumunu gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve ısıtma sembolü **»** söner.

Bilgi: Çalışma modu değişikliği durumunda ayarlanan sıcaklık aynen korunur. Önerilen sıcaklık sadece cihazı açma sonrasında görünür.

Kapatma

Fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna getiriniz.

Çalışma moduna bağlı olarak, otomatik bir yıkama işlemi duyulabilir.

Sisleme

Sisleme sırasında pişirme bölümüne hedefli bir şekilde buhar verilir. Bu sayede örneğin ekmek ve sandviç ekmeğini yeterli nem ile pişirebilirsiniz.

Sisleme sadece şu ısıtma türlerinde çalışır:

- Sıcak hava + %30 nem
- Sıcak hava + %0 nem
- Yüzey ızgarası + hava dolaşımı

Sisleme fonksiyonunu başlatmak için **☁** sembolüne basınız. Kısa bir süre sonra pişirme bölümüne buhar verilir.

Sisleme işlemi yaklaşık 5 dakika sürer.

Sislemenin iptal edilmesi:

Sembole **☁** basınız.

Buharın çözülmesi

Buhar çözme işleminde pişirme bölümüne soğuk su doldurulur. Böylelikle pişirme bölümü soğur ve buhar pişirme bölümü duvarlarında yoğunlaşır. Ardından pişirme bölümünün kapağını açtığınızda yalnızca çok az buhar kalmış olur.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Kapak açıldıktan sonra cihaz kapağından sıcak su akabilir.

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

- Sıcak hava + %100 nem
- Sıcak hava + %80 nem
- Sıcak hava + %60 nem
- Yüzey ızgarası Kademe 1 + nem
- Yüzey ızgarası Kademe 2 + nem
- Sous-vide pişirme

Yapılması gerekenler:

☁ sembolüne dokununuz. Buhar çözme yaklaşık 25 saniye sürer. Bu esnada ısıtma kapatılır.

Buhar çözme işleminin zamanından önce durdurulması:

Kapağı açınız veya **☁** sembolüne dokununuz.

Bilgiler

- Buhar çözme işlemi, cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre kullanılabilir.
- Bir otomatik program veya zamanlayıcı programı (pişirme süresi) sona erdiğinde, programın sonunda buhar çözme işlemi otomatik olarak gerçekleştirilir.

Her kullanım sonrası

- 1 Pişirme bölümündeki kiri cihaz soğuduktan hemen sonra temizleyiniz. Yanmış kalıntılar daha sonra zor temizlenir.
- 2 Pişirme odasının kurutulması için soğutma fanı ve pişirme bölümünün arkasındaki fan, kapatıldıktan sonra bir süre daha çalışır ve ardından otomatik olarak kapanır. Bu işlem azami 95 dakika kadar sürebilir. Pişirme odasının kurutulması sırasında cihaz kapısının kapalı kalması gerekir.
- 3 Gerekirse, kurutma programı ile pişirme bölümünü hızlıca kurutabilirsiniz. → "Kurutma programı", Sayfa 35
- 4 Soğutulan pişirme bölümünü yumuşak bir bezle siliniz.
- 5 Üzerinde yoğunlaşmış su oluştuysa, mobilyaları veya tutamakları silerek kurutunuz.

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.

Zaman fonksiyonları

Zamanlayıcı menüsü üzerinden yapılan ayarlar:

⌘ Kısa süreli zamanlayıcı

⌚ Süre ölçer

⌚ Pişirme süresi (dinlenme modunda değil)

⌚ Pişirme süresi sonu (dinlenme modunda değil)

Zamanlayıcı menüsünü çağırmak

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

⌚ sembolüne dokununuz.



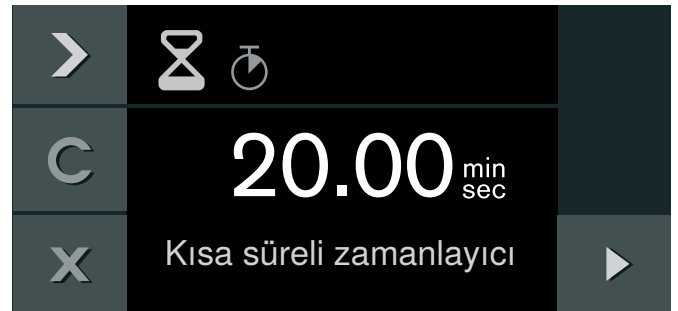
Zamanlayıcı menüsü belirir.

Kısa süreli zamanlayıcı

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

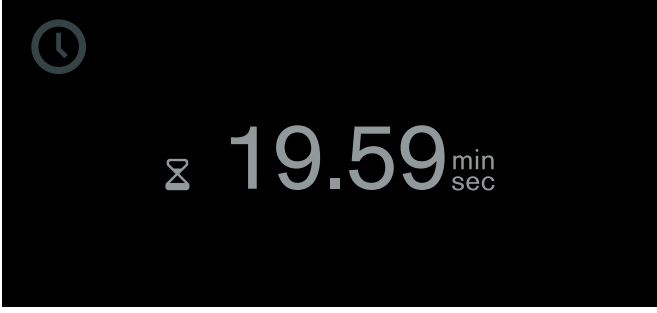
Zamanlayıcının ayarlanması

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



- 3 ▶ ile başlatınız.

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



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

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

Alarm saatinin durdurulması:

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

Alarm saatinin önceden kapatılması:

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

Süre ölçer

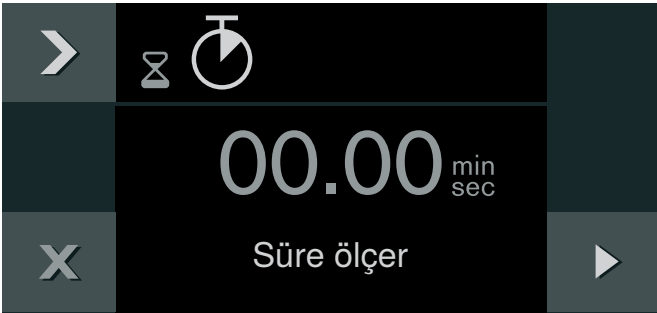
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

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

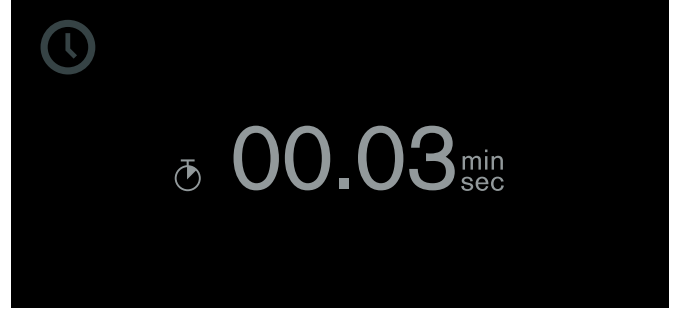
Süre ölçeri başlatma

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



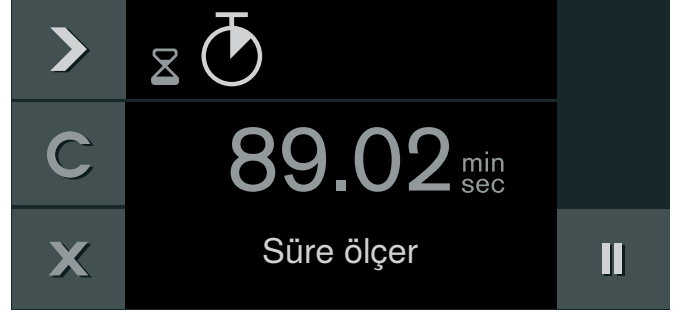
- 3 ▶ ile başlatınız.

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



Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma

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



Süre durur. Sembol tekrar başlat'a ▶ döner.

- 4 ▶ ile başlatınız.

Süre tekrar çalışmaya başlar. 90 dakikaya ulaşıldığında 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, yemeğinizi pişirme bölümüne yerleştirdiniz.

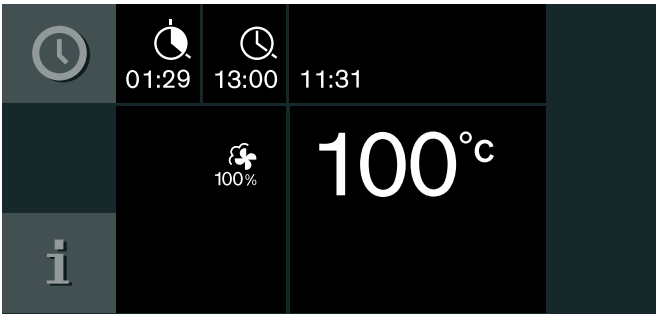
- 1 ⌚ sembolüne dokunulmalıdır.
- 2 ➤ ile "Pişirme süresi" ⌚ fonksiyonu seçilmelidir.

- 3 Döner düğme ile istenen pişirme süresi ayarlanmalıdır.



- 4 ▶ ile başlatılmalıdır.

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



Pişirme süresi dolmadan bir dakika önce azalan süre ekranda daha büyük görüntülenir.



Pişirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır. ⌚ sembolü titreşir ve bir sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunursanız, cihaz kapağını açarsanız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirirseniz ses önceden kapatılır.

Pişirme süresinin değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsü çağrılmalıdır. ▶ ile "Pişirme süresi" ⌚ fonksiyonu seçilmelidir. Döner düğme ile pişirme süresi değiştirilmelidir. ▶ ile başlatılmalıdır.

Pişirme süresinin silinmesi:

Zamanlayıcı menüsü çağrılmalıdır. ▶ ile "Pişirme süresi" ⌚ fonksiyonu seçilmelidir. C ile pişirme süresi silinmelidir. X ile normal moda dönmelidir.

Tüm işlemin iptal edilmesi:

Fonksiyon seçme düğmesi 0 konumuna getirilmelidir.

Bilgi: Isıtma türünü ve sıcaklığı pişirme süresi azalmaya devam ederken de değiştirebilirsiniz.

Pişirme süresi sonu

Pişirme süresi sonunu daha ileri bir vakte alabilirsiniz.

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

Pişirme süresini girmeniz ve pişirme süresi sonunu saat 15:30'a ayarlamanız yeterlidir. Cihazın elektroniği başlama zamanını hesaplar. Cihaz otomatik olarak saat 14:50'de çalışmaya başlar ve saat 15:30'da kapanır.

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini unutmayın.

Pişirme süresi sonunun ertelenmesi

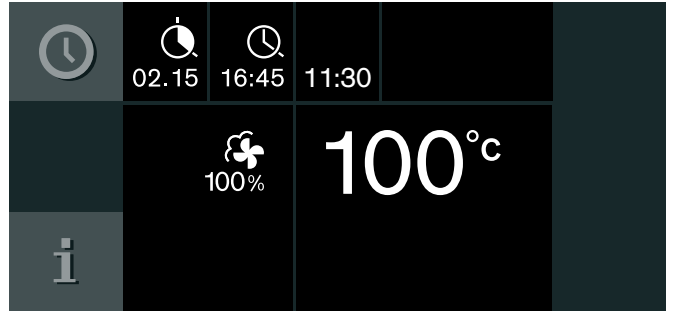
Isıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresini ayarladınız.

- 1 ⌚ sembolüne dokunulmalıdır.
- 2 ▶ ile "Pişirme süresi sonu" ⌚ fonksiyonu seçilmelidir.



- 3 Döner düğme ile istenen pişirme süresi sonu ayarlanmalıdır.

- 4 ▶ ile başlatılmalıdır.



Cihaz bekleme konumuna geçer. Göstergede çalışma modu, sıcaklık, pişirme süresi ve pişirme süresi sonu görüntülenir. Cihaz hesaplanan anda çalışmaya başlar ve pişirme süresi sona erdiğinde otomatik olarak kapanır.

Bilgi: ⌚ sembolü yanıp sönüyorsa: Pişirme süresi ayarlamadınız. Her zaman öncelikle bir pişirme süresi ayarlayınız.

Pişirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır. ⌚ sembolü titreşir ve bir sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunursanız, cihaz kapağını açarsanız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirirseniz ses önceden kapatılır.

Piştirme süresi sonunun değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsü çağrılmalıdır. ➤ ile "Piştirme süresi sonu" ⌚ seçilmelidir. Döner düğme ile istenen piştirme süresi sonu ayarlanmalıdır. ▶ ile başlatılmalıdır.

Tüm işlemin iptal edilmesi:

Fonksiyon seçme düğmesi 0 konumuna getirilmelidir.

Uzun süreli zamanlayıcı

Bu fonksiyon ile cihaz "sıcak hava" + %0 nem" ısıtma türünde sıcaklığı 50 ile 230°C arasında tutar.

Açmak veya kapatmak zorunda kalmadan yiyecekleri 74 saate kadar sıcak tutabilirsiniz.

Kolay bozulabilen yemeklerin fırında uzun süre kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

Bilgi: Uzun süreli zamanlayıcıyı temel ayarlar altında "kullanılabilir" ayarına getirmelisiniz.

Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması

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



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

Cihaz çalışmaya başlar. Ekranda ⌚ ve sıcaklık belirir.

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

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

Kapatılması:

İşlemi iptal etmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 pozisyonuna çevirin.

Çocuk emniyeti

Çocukların cihazı yanlışlıkla çalıştırmamaları için bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.

Bilgiler

- Çocuk emniyetini temel ayarlar altında "kullanılabilir" ayarına getirmelisiniz.
- 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.



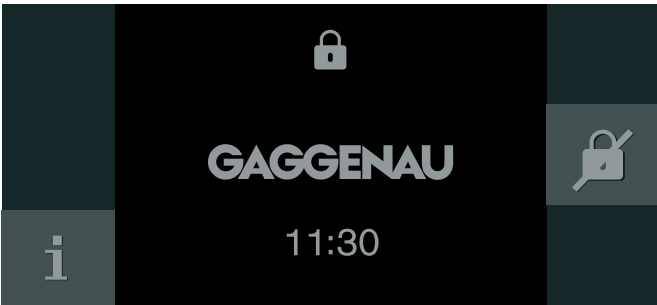
Çocuk emniyeti etkinleştirildi. Standby göstergesi görünür.  sembolü ekranın üst tarafında görüntülenir.

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.

Otomatik programlar

Otomatik programlarla çok farklı yemekler hazırlayabilirsiniz. Cihaz sizin için optimum ayarı seçer.

İyi sonuçlar elde etmek için pişirme bölümü seçilen yemek için fazla sıcak olmamalıdır. Durum böyleyse ekranda bir not gösterilir. Cihazın soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız.

Ayarlara ilişkin uyarılar

- Pişirme sonucu gıda maddelerinin kalitesine ve pişirme kabının türüne ve boyutuna bağlıdır. Optimum pişirme sonucu için sadece sorunsuz yiyecekler ve buzdolabında saklanmış et kullanınız. Dondurulmuş yemeklerde yiyeceği doğrudan derin dondurucudan alıp kullanınız.
- Otomatik program sıcaklık, ısıtma türü ve pişirme süresi önerir.
- Bazı yemeklerde de ağırlığı girmeniz istenebilir. Öngörülen ağırlık aralığının dışındaki ağırlıkları ayarlamak mümkün değildir.
- Bazı yemeklerde istediğiniz kızarma derecesini, yiyeceklerin kalınlığını, et veya sebzenin pişme derecesini girmeniz istenebilir.
- Bazı yemeklerde pişirme bölümü boş halde ısıtılır. Yemeği, ön ısıtma işlemi sona erdikten sonra ve ekranda bir mesaj görüntülendiğinde pişirme bölümüne yerleştiriniz.
- Tercih ettiğiniz ayarlar bir sonraki seferde öneri olarak görüntülenir.

İç sıcaklık sensörü

Bazı tariflerde iç sıcaklık sensörüne ihtiyacınız vardır. Bu tarifler için iç sıcaklık sensörünü kullanınız. → "Merkez sıcaklık sensörü", Sayfa 26

Yemeğin seçilmesi

Aşağıdaki kategoriler mevcuttur. Her kategorinin altında bir veya birden fazla yemek bulabilirsiniz.

Bilgi: Son olarak seçilen kategori ilk sırada gösterilir.

Kategoriler:

- Et ve kümes hayvanı
- Balık
- Sebze
- Garnitürler ve fırın yemekleri
- Tatlılar
- Ekmek ve unlu mamuller
- Pişirme
- Rejenerasyon
- Buz çözme

Yemeğin ayarlanması

Ayar işlemi tarafından yönlendirileceksiniz. Ekrandaki uyarılara uyunuz.

Her bir düzeyde dolaşmak için döner düğmeyi kullanınız.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi  konumuna getirilmelidir.
- 2  sembolüne dokununuz.  ile onaylayınız.
- 3 Döner düğme ile kategoriye seçiniz ve  ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme ile istediğiniz yemeği seçiniz ve  ile onaylayınız.
Ekranı mevcut ayarlar görünür. Çoğu yemekte ayarları kendi istediğiniz gibi değiştirebilirsiniz. Bazı yemeklerde ağırlığı ayarlamanız gereklidir.
Yararlı bilgi:  sembolüne dokunduğunuzda aksesuar ve hazırlama ile ilgili uyarıları edirsiniz.
- 5 İsteddiğiniz ayarları  ile onaylayınız. Ekrandaki uyarılara uyunuz.

Süre sona erdiğinde cihaz ısıtmayı bırakır ve buhar çözme işlemi gerçekleştirilir. Sinyal sesi duyulur.

Cihaz kapağının açılması pişirme sonucunu etkiler. Cihaz kapağını sadece çok kısa bir süre için açınız. Otomatik program kesintiye uğrar ve cihaz kapağı kapatıldıktan sonra devam eder.

Sonradan pişirme

Süre sona erdikten sonra, pişirme sonucundan memnun olmazsanız bazı yemekler için sonradan pişirme yürütebilirsiniz.

Ekranı sonradan pişirme yapmak isteyip istemediğinize dair bir sorgulama görünür.

- 1  ile onaylayınız.
- 2 İhtiyaca göre tek veya çift süreyi seçiniz.
- 3  ile başlatılmalıdır.
- 4 Sonradan pişirme sona erdiğinde fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna getiriniz.

Bilgi: Sonradan pişirme süresi sırasında  sembolüne dokunduğunuzda buhar çözme işlemi gerçekleştirilir ve sonradan pişirme işlemi sonlandırılır.

Değiştirme ve iptal

Başlatma sonrasında artık ayarları değiştiremezsiniz.

İptal etmek istiyorsanız fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna getiriniz.

Son otomatik programın çağrılması

Son beş yemek, seçtiğiniz ayarlarla kaydedilir. Bu yemekleri seçtiğiniz ayarlarla kişisel tarif olarak kaydedebilirsiniz. Bireysel tarifleri "Son Otomatik Programlar" fonksiyonunu kullanarak kaydetmiş olmanız halinde, daha sonra bunların ayarlarını değiştiremezsiniz. → "Kişisel tarifler", Sayfa 24

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi  konumuna getirilmelidir.
 görüntülenir.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "Son otomatik program"ı seçiniz ve  ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme ile istediğiniz yemeği seçiniz ve  ile onaylayınız.
- 5 Yemeğe bir isim veriniz ve kaydediniz. → "İsmi giriniz", Sayfa 25

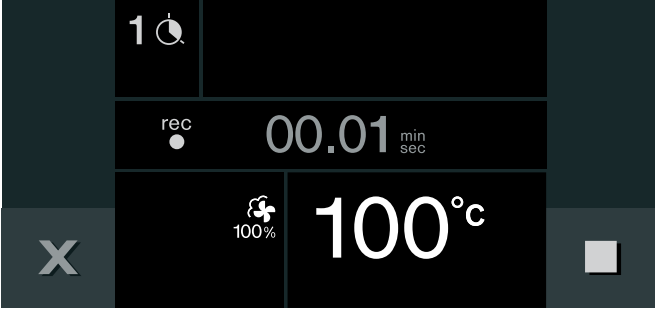
Kişisel tarifler

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

Tarifin kaydedilmesi

Arka arkaya 5 kademeye kadar ayar yapma ve bunları hafızaya alma olanağına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi  konumuna getirilmelidir.
- 2  sembolüne dokunulmalıdır.
- 3 Döner düğme ile "Kişisel tarifler" seçilmeli ve  ile onaylanmalıdır.
- 4 Döner düğme ile boş bir hafıza alanı seçilmelidir.
- 5  sembolüne dokunulmalıdır.



- 6 Döner düğme ile istenen sıcaklık ayarlanmalıdır.
- 7 Pişirme süresi hafızaya alınır.
- 8 Diğer kademelerin hafızaya alınması: Fonksiyon seçme düğmesi istenilen ısıtma türüne ayarlanmalıdır. Döner düğme ile istenen sıcaklık ayarlanmalıdır. Yeni bir kademe başlar.
- 9 Yemek için istenen pişirme sonucuna ulaşıldıysa, tarifi sonlandırmak için  sembolüne dokunulmalıdır.
- 10 "ABC" başlığı altına ad girilmelidir. → "İsmi giriniz", Sayfa 25

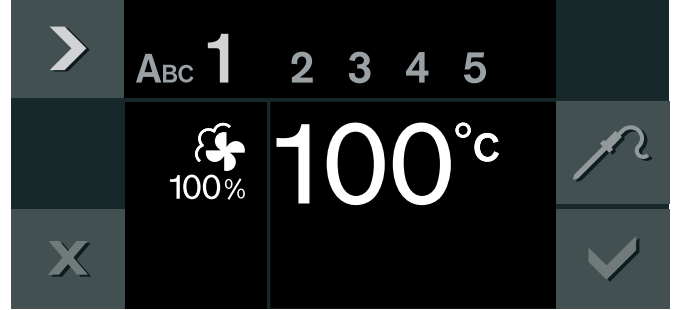
Bilgiler

- Bir kademelerin hafızaya alınması ancak cihaz ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde başlar.
- Her kademe en az 1 dakika sürmelidir.
- Bir kademelerin ilk dakikası içinde ısıtma türünü veya sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Tarifin programlanması

5 pişirme kademesine kadar programlama ve hafızaya alma olanağına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi  konumuna getirilmelidir.
- 2  sembolüne dokunulmalıdır.
- 3 Döner düğme ile "Kişisel tarifler" seçilmeli ve  ile onaylanmalıdır.
- 4 Döner düğme ile boş bir hafıza alanı seçilmelidir.
- 5  sembolüne dokunulmalıdır.
- 6 "ABC" başlığı altına ad girilmelidir. → "İsmi giriniz", Sayfa 25
- 7  sembolü ile ilk kademe seçilmelidir. Başlangıçta ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık görüntülenir. Isıtma türünü ve sıcaklığı döner düğmelerle değiştirebilirsiniz.



- 8  sembolü ile zaman ayarı seçilmelidir.
- 9 Döner düğme ile istenen pişirme süresi ayarlanmalıdır.
- 10  sembolü ile sonraki kademe seçilmelidir. - veya - Pişirme tamamlandı, giriş sonlandırılmalıdır.
- 11  ile kaydedilmelidir. - veya -  ile iptal edilmeli ve menüden çıkılmalıdır.

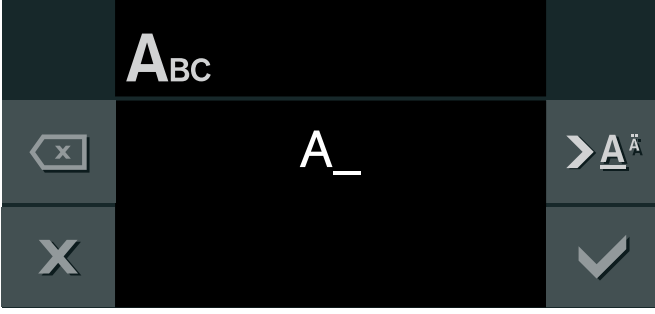
Bir kademe için iç sıcaklığın girilmesi:

 sembolü ile sonraki kademe seçilmelidir. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.  sembolüne dokunulmalıdır. Döner düğme ile istenen iç sıcaklık ayarlanmalı ve  ile onaylanmalıdır.

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

İsmi giriniz

1 "ABC" altında reçetenin adını girin.



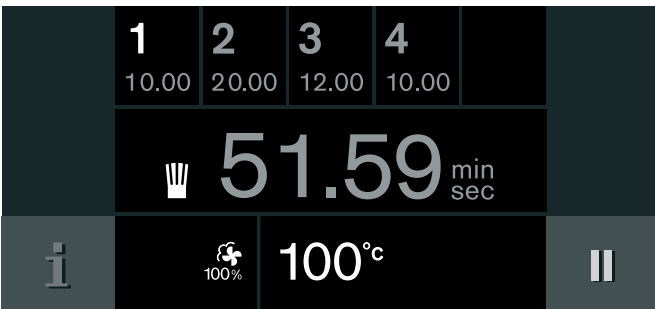
Döner düğme	Harfleri seçin
	Yeni bir kelime daima büyük harfle başlar.
> A	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Ünlü harflere ve özel karakterlere geçilir İki kez basıldığında: Satır başı ekler
> Ä	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Normal karakterlere geçilir İki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

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

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

Tarifi başlatınız

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini ⚙ konumuna getiriniz.
- 2 🍷 sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz ve ✓ ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme aracılığıyla istediğiniz tarifi seçiniz.
- 5 ▶ ile başlatınız.
Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
Kademelerin ayarları gösterge çubuğunda görünür.



Bilgiler

- Cihaz, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında süre dolar.
- Tarif bittiği sırada döner düğmede sıcaklığı değiştirebilirsiniz. Bu, hafızaya alınan tarifi değiştirmez.
- Tarifte hafızaya alınmış bir iç sıcaklık bulunuyorsa, iç sıcaklık sensörünü yerleştiriniz.

Tarifin değiştirilmesi

Kaydedilmiş veya programlanmış bir tarifin ayarlarını değiştirme imkanına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini ⚙ konumuna getiriniz.
- 2 🍷 sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz ve ✓ ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme aracılığıyla istediğiniz tarifi seçiniz.
- 5 _ sembolüne dokununuz.
- 6 > sembolü ile istenen kademeyi seçiniz.
Programlanan ısıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresi görüntülenir. Ayarları döner düğme veya fonksiyon seçme düğmesi ile değiştirebilirsiniz.
- 7 ✓ ile kaydediniz.
- veya -
X ile iptal ediniz ve menüden çıkınız.

Tarifi silin

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini ⚙ konumuna getiriniz.
- 2 🍷 sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz ve ✓ ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme aracılığıyla istediğiniz tarifi seçiniz.
- 5 C ile tarifi siliniz.
- 6 ✓ ile onaylayınız.

Merkez sıcaklık sensörü

İç sıcaklık sensörleri kesin ve nokta hassasiyetinde pişirmeyi mümkün kılar. Sıcaklığı pişirilecek yiyeceğin içinde ölçer. İstenilen iç sıcaklığa ulaşıldığında otomatik olarak kapatılması, her pişirilecek yiyeceğin zamanında pişirilmesini garantiler.

İç sıcaklık sensörü 250°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda zarar görür. Bu nedenle bunu sadece 230°C'lik maksimum bir sıcaklık ayarında cihazınızda kullanınız.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Sadece teslimatta birlikte verilen iç sıcaklık sensörlerini kullanınız. Bunu müşteri hizmetlerinden veya online mağazamızdan da yedek parça olarak satın alabilirsiniz.

İç sıcaklık sensörü kullanılırken pişirilecek yiyeceği hiçbir zaman en üstteki sürgülü düzeye yerleştirmeyiniz.

İç sıcaklık sensörünü her kullanımdan sonra pişirme bölümünden dışarıya çıkartınız. Kesinlikle pişirme bölümünde muhafaza etmeyiniz.

İç sıcaklık sensörünü her kullanımdan sonra nemli bir bezle temizleyiniz. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!

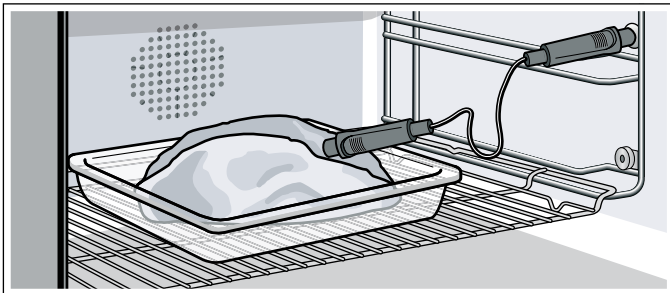
İç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe yerleştiriniz

Yemeği pişirme bölümüne yerleştirmeden önce, iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe yerleştiriniz.

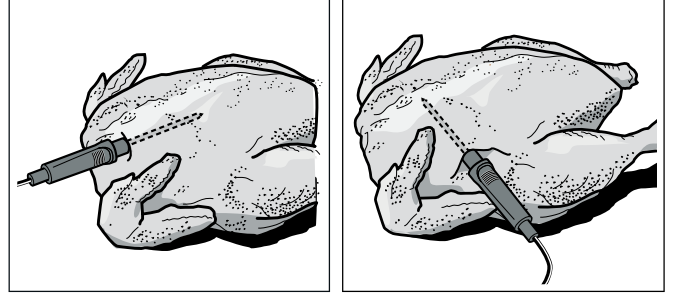
İç sıcaklık sensörünün üç ölçüm noktası vardır. İç sıcaklık sensörünün tamamını mümkün olduğunca içeri yerleştiriniz. İç sıcaklık sensörü yağın içinde olmamalı ve kaba veya kemiğe temas etmemelidir.

Et: İç sıcaklık sensörünü en kalın kısmın yanından sonuna kadar ete saplayınız.

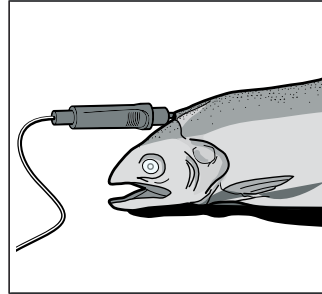
Birden çok parça malzeme mevcutsa iç sıcaklık sensörünü en kalın parçanın orta noktasına yerleştiriniz.



Kümes hayvanları: İç sıcaklık sensörünü, hayvanın göğüs kısmındaki en kalın etli bölgeye sonuna kadar yerleştiriniz. Kümes hayvanı etinin durumuna göre iç sıcaklık sensörünü enine veya boyuna yerleştiriniz. Kümes hayvanları için, iç sıcaklık sensörü ucunun orta noktadaki iç boşlukta olmamasına dikkat ediniz.



Balık: İç sıcaklık sensörünü balığın başının arkasından balığın omuriliği boyunca sonuna kadar yerleştiriniz. Bütün balığı yarım bir patates yardımıyla tel ızgarada yüzey pozisyona getiriniz.



Piştirilecek yiyeceğin çevrilmesi: Yiyeceği çevirmek istiyorsanız iç sıcaklık sensörünü çıkarmayınız. Yiyeceği çevirdikten sonra iç sıcaklık sensörünün doğru pozisyonda olduğunu kontrol ediniz.

İşlem sırasında iç sıcaklık sensörünü çıkarırsanız tüm ayarlar sıfırlanır ve ayarların yeniden yapılması gerekir.

İç sıcaklığın ayarlanması

Dikkat!

İç sıcaklık sensörünün hasarlanması:

Izgara yüzeyi ile iç sıcaklık sensörü arasındaki mesafenin az olması iç sıcaklık sensörünün hasarlanmasına neden olabilir. Izgara yüzeyi ile iç sıcaklık sensörünün veya iç sıcaklık sensörü kablosunun arasında birkaç santimetrelilik bir mesafe olduğundan emin olunuz. Et, kızartma işlemi sırasında şişebilir.

Dikkat!

İç sıcaklık sensörünün hasarlanması:

İç sıcaklık sensörü kablosunu cihaz kapağına sıkıştırmayınız.

- 1 Piştirilecek yiyecek takılan iç sıcaklık sensörü ile pişirme bölümüne itilmelidir. İç sıcaklık sensörü pişirme bölümü yuvasına yerleştirilmeli ve cihaz kapağı kapatılmalıdır.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesi istenilen ısıtma türüne ayarlanmalıdır.

- 3 Döner düğme ile pişirme bölümü sıcaklığı ayarlanmalıdır.
- 4  sembolüne dokunulmalıdır. Döner düğme ile pişirilecek yiyeceğe yönelik istenen iç sıcaklık ayarlanmalı ve  ile onaylanmalıdır. Ayarlanan iç sıcaklık, güncel iç sıcaklıktan yüksek olmalıdır.
- 5 Cihaz, ayarlanan ısıtma türünde ısıtılır. Ekranda güncel iç sıcaklık, altında da ayarlanan iç sıcaklık gösterilir. Ayarlanan iç sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Pişirme işleminde ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal sesi duyulur. Pişirme işlemi otomatik olarak sonlandırılır.  ile onaylayınız ve fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

Tahmini pişirme süresi

100 C üzeri sıcaklık ayarında, ç sıcaklık sensörü takılıken yaklaşık 5 ila 20 dakika sonra tahmini pişirme süresi görüntülenir.

Tahmini pişirme süresi sürekli güncellenir. Pişirme işlemi ne kadar uzun sürerse, tahmini pişirme süresi de o kadar doğru olur. Cihaz kapağını açmayınız, bu tahmini pişirme süresini çarpıtabilir.

Tahmini pişirme süresi normal işletimde ve otomatik programda görüntülenir.

i sembolüne dokunduğunuzda, ekranda güncel iç sıcaklık görüntülenir.

Bunun yerine güncel iç sıcaklığı görüntülemek için, tahmini pişirme süresi tahmini göstergesini temel ayarlarda devre dışı bırakabilirsiniz.

Bilgiler

- Pişirme süresinin başlangıcında güncel iç sıcaklık için 3 - 4 dakika süreyle "<15°C" görünür.
- Ölçülebilen alan 15°C ile 99°C arasındadır. Ölçülebilen alanın dışında "<15°C" veya "--°C" işareti güncel iç sıcaklık için gösterilir.
- Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra pişirme malzemesini bir süre daha pişirme bölümünde bırakırsanız, iç sıcaklık, pişirme bölümündeki kalan ısı nedeniyle biraz daha yükselir.
- Aynı anda hem iç sıcaklık sensörü hem de pişirme süresi zamanlayıcısı ile bir programlama ayarladığınızda belirlenen değere önce ulaşan programlama cihazı kapatır.

Ayarlanan iç sıcaklığın değiştirilmesi

 sembolüne dokununuz. Döner düğme ile pişirilecek yiyecek için ayarlanan iç sıcaklık değiştirilmeli ve  ile doğrulanmalıdır.

Ayarlanan iç sıcaklığın silinmesi

 sembolüne dokununuz. C ile ayarlanan iç sıcaklığı siliniz. Cihaz, normal pişirme işletiminde ısıtmaya devam eder.

İç sıcaklık için standart değerler

Sadece taze ve dondurulmamış yiyecekler kullanınız. Tabloda verilen değerler, standart değerlerdir. Bu değerler, yemeklerin durumuna ve kalitesine bağlıdır.

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

Pişirilecek yiyecek	İç sıcaklık için standart değer
Sığır	
Rozbif, sığır filetosu, antrikot	
çok kanlı	45 - 47 °C
kanlı	50 - 52 °C
az pişmiş	58 - 60 °C
iyi pişmiş	70 - 75 °C
Dana kızartması	80 - 85 °C
Domuz	
Domuz kızartması	72 - 80 °C
Domuz sırtı	
az pişmiş	65 - 70 °C
iyi pişmiş	75 °C
Dalyan köfte	85 °C
Domuz filetosu	65 - 70 °C
Dana	
Dana kızartması, iyi pişmiş	75 - 80 °C
Dana göğsü, doldurulmuş	75 - 80 °C
Dana sırtı	
az pişmiş	58 - 60 °C
iyi pişmiş	65 - 70 °C
Dana filetosu	
kanlı	50 - 52 °C
az pişmiş	58 - 60 °C
iyi pişmiş	70 - 75 °C
Av hayvanı	
Geyik eti	60 - 70 °C
Ceylan budu	70 - 75 °C
Geyik sırtı biftek	65 - 70 °C
Tavşan sırtı	65 - 70 °C
Kümes hayvanı	
Tavuk	90 °C
Beç tavuğu	80 - 85 °C
Kaz, erkek hindi, ördek	85 - 90 °C
Ördek göğsü	
az pişmiş	55 - 60 °C
iyi pişmiş	70 - 80 °C
Devekuşu bifteği	60 - 65 °C

Piştirilecek yiyecek	İç sıcaklık için standart değer
Kuzu	
Kuzu budu	
az pişmiş	60 - 65 °C
iyi pişmiş	70 - 80 °C
Kuzu sırtı	
az pişmiş	55 - 60 °C
iyi pişmiş	65 - 75 °C
Koyun	
Koyun budu	
az pişmiş	70 - 75 °C
iyi pişmiş	80 - 85 °C
Koyun sırtı	
az pişmiş	70 - 75 °C
iyi pişmiş	80 °C
Balık	
Bonfile	62 - 65 °C
Bütün	65 °C
Sebzeli yahni	62 - 65 °C
Diğerleri	
Ekmek	96 °C
Hamur işleri	72 - 75 °C
Sebzeli yahni	60 - 70 °C
Kaz ciğeri	45 °C
Yemekleri ısıtma	75 °C

Home Connect

Bu cihaz ağ uyumludur ve mobil bir cihaz ile uzaktan kumanda edilebilir. Home Connect uygulaması, bağlı cihazı en iyi şekilde tamamlayan ilave işlevler sunar. Cihaz ev ağına bağlı olmadığında, alışıldığı üzere ekran üzerinden kullanılabilir.

Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizdeki Home Connect hizmetlerinin kullanılabilirliğine bağlıdır. Home Connect hizmetleri her ülkede mevcut değildir. Buna ilişkin diğer bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz.

Bilgiler

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda ve evde olmadığınızda da bu kurallara uyduğunuzdan emin olunuz. Ayrıca Home Connect uygulamasının uyarılarına da dikkat ediniz.
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu sırada Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Home Connect ile birlikte teslim edilen belgeleri dikkate alınız.

Ayarlama

Home Connect üzerinden ayarları yapabilmek için Home Connect uygulamasının bir mobil cihazda da kurulmuş olması gereklidir.

Ayrıca aletiniz ev ağına veya Home Connect uygulamasına bağlı olmalıdır. Aşağıdaki bağlantı seçenekleri arasında seçim yapabilirsiniz:

- LAN kablosu ile bağlantı: Ev ağına bağlantı, cihazda onaylandıktan sonra otomatik olarak gerçekleşir.
- WLAN üzerinden bağlantı: Önce ev ağıyla bağlantı kurunuz ve ardından Home Connect ile bağlantı kurunuz.

Bilgi: Uygulama sizi oturma açma işlemi boyunca yönlendirir. Emin olmadığınız durumlarda uygulamadaki talimatlara uyunuz.

Uygulamanın kurulması

Home Connect uygulamasını mobil cihazınıza (örneğin tablet PC veya akıllı telefon) kurunuz.

- 1 Mobil cihazınızda App Store'u (Apple cihazlar) veya Google Play Store'u (Android cihazlar) açınız.
- 2 "Home Connect" terimini arayınız.
- 3 Home Connect uygulamasını seçiniz ve mobil cihazınıza yükleyiniz.
- 4 Uygulamayı başlatınız ve Home Connect erişimini ayarlayınız. Uygulama sizi oturma açma süreci boyunca yönlendirir.

Cihazın ev ağına bağlanması (LAN)

Cihaz bir LAN kablosu ile ev ağına bağlı olmalıdır.

Ağ bağlantısı, cihaz ilk defa elektrik şebekesine bağlandığında ve işleme alındığında otomatik olarak gerçekleşir.

Cihazın ev ağına bağlanması (WPS'li WLAN)

Ön koşullar:

- Yönlendiricinizde WPS tuşu olmalıdır. Bununla ilgili bilgileri yönlendiricinizin kullanım kılavuzunda bulabilirsiniz.
 - Yönlendiricinize erişim sağlayabilmeniz gereklidir.
- 1 Temel ayarlar içinde  "Home Connect"i seçiniz.
 - 2  sembolüne dokununuz.
 - 3 Döner düğme ile "WLAN" seçeneğini belirleyiniz.
 - 4  sembolü ile onaylayınız.
WPS fonksiyonuna dair bir bildirim görünür.
 - 5 Devam etmek için  sembolüne dokununuz.
 - 6 Döner düğme ile "Otomatik (WPS)" seçeneğini belirleyiniz.
 - 7 Bağlantı işlemini başlatmak için  sembolüne dokununuz.
 - 8 2 dakika içinde ev ağınızın yönlendiricisindeki WPS tuşuna basınız.

"Ağ bağlantısı başarılı" yazısı ekranda görüldüğünde bağlantı işlemi tamamlanmıştır. Uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

Cihazın ev ağına bağlanması (WPS'siz WLAN)

- 1 Temel ayarlar içinde  "Home Connect"i seçiniz.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "WLAN" seçeneğini belirleyiniz.
- 4  sembolü ile onaylayınız.
WPS fonksiyonuna dair bir bildirim görünür.
- 5 Devam etmek için  sembolüne dokununuz.
- 6 Döner düğme ile "Manuel" seçeneğini belirleyiniz.
- 7 Bağlantı işlemini başlatmak için  sembolüne dokununuz.
Cihaz kendi "HomeConnect" WLAN ağını kurar, sizin de bu ağa tabletle veya akıllı telefonla bağlanmanız gereklidir.
- 8 Uygulamadaki talimatları takip ediniz.

"Ağ bağlantısı başarılı" yazısı ekranda görüldüğünde bağlantı işlemi tamamlanmıştır. Uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

Cihazın uygulamaya bağlanması

Cihazınızı Home Connect ayarlaması sırasında uygulamaya bağlayınız veya cihazınızı ek bir Home Connect hesabı ile bağlayınız. Home Connect uygulaması istenen sayıda mobil cihaza kurulabilir ve bunlar, bu cihaza bağlanabilir.

Ön koşullar

- Cihaz ev ağına bağlı olmalıdır.
 - Home Connect uygulaması mobil cihazda ayarlandı.
- 1 Ek bir hesabı bağlamak için temel ayarlarda "Home Connect" seçeneğini seçiniz.
 - 2 Döner düğme ile "Uygulamaya bağlan" seçeneğini seçiniz.
 - 3  sembolüne dokununuz ve  ile bağlantı işlemini başlatınız.
 - 4 Uygulamadaki talimatları takip ediniz.

"Uygulama ile bağlantı başarılı" yazısı ekranda görüldüğünde bağlantı işlemi tamamlanmıştır.

Uzaktan başlatma

Cihazınızı Home Connect uygulaması üzerinden başlatmak ve kullanmak için uzaktan başlatma etkinleştirilmelidir. Uzaktan başlatmanın etkinliği kaldırılmışsa, Home Connect uygulamasından sadece cihazın çalışma durumları gösterilir ve cihaz ayarları yapılabilir.

Aşağıdaki durumlarda uzaktan başlatmanın etkinliği otomatik olarak kaldırılır:

- Uzaktan başlatma etkinleştirildikten sonra en az 15 dakika içinde cihaz kapağı açıldı.
- İşletim sona erdikten sonra en az 15 dakika içinde cihaz kapağı açıldı.
- Uzaktan başlatma etkinleştirildikten sonra 24 saat.

Cihazda bir ısıtma türü başlatırsanız uzaktan başlatma otomatik olarak etkinleştirilir. Böylece mobil cihazınızdan değişiklikler yapabilir veya başka bir program başlatabilirsiniz.

Uzaktan başlatmanın etkinleştirilmesi

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna getiriniz.
- 2  sembolüne dokununuz.
i sembolünün yanında  görünür.

Uzaktan çalıştırma devreye alındı. Mobil cihazınız ile uygulama üzerinden bir ısıtma türü başlatabilir ve dilediğiniz ayarları cihaza aktarabilirsiniz.

Uzaktan çalıştırmayı devreden çıkarmak için  sembolüne dokununuz.

Home Connect Ayarları

Home Connect her zaman kişisel ihtiyaçlara uyarlanabilir.

Bilgi: Home Connect ayarlarını cihazınızın temel ayarları içinde bulabilirsiniz. Ekranda hangi ayarların gösterileceği, Home Connect'in kurulu olup olmamasına ve cihazın ev ağına bağlı olup olmamasına göre değişir.

	Temel ayar	Mevcut ayarlar	Açıklama
	Bağlantı türü	LAN / WLAN	LAN kablosu ve WLAN bağlantı seçenekleri arasında geçiş yapabilirsiniz. Bağlantı türüne bağlı olarak ayarlama için talimatlara dikkat ediniz. → "Ayarlama", Sayfa 28
	Bağlantı	Bağla / Bağlantıyı kes	Ağ bağlantısını gerektiğinde (örneğin tatile çıktığınızda) açın veya kapatın. Kapatıldıktan sonra ağ bilgileri korunur. Açtıktan sonra cihazın tekrar ağa bağlanması için birkaç saniye bekleyin. Ağa bağlı hazır olma durumunda cihaz maks. 2 W güç gerektirir.
	App ile bağlayınız		Uygulama ile cihaz arasındaki bağlantı işlemini başlatınız.
	Yazılım Güncellemesi		Yeni bir yazılım versiyonu mevcut olduğunda ekranda bir mesaj görülür. Home Connect ↓ menüsünden yeni yazılımı kurabilirsiniz.
	Uzaktan kumanda	Devreye alma / Devreden çıkarma	Home Connect uygulaması ile cihazınızın fonksiyonlarına erişebilirsiniz. Devre dışı bırakıldığında, uygulama içinde sadece cihazın çalışma durumları gösterilir.
	Ağ ayarlarını sil		Tüm ağ ayarları istendiği zaman cihazdan silinebilir.
	Cihaz bilgisi		Ekranda şunlar gösterilir: ● MAC adresi COM modülü ● Cihazın seri numarası ● Yazılım versiyonu Bağlantı türüne bağlı olarak ok tuşlarına dokunarak diğer bilgiler, örneğin SSID ağ adı gösterilebilir.

Uzaktan teşhis

Müşteri Hizmetlerine bu istekle başvurursanız, cihazınız Home Connect sunucusuna bağlıysa ve cihazı kullandığınız ülkede uzaktan hata tespiti kullanılıyorsa, Müşteri Hizmetleri uzaktan hata tespiti üzerinden cihazınıza erişebilir.

Bilgi: Daha fazla bilgi ve uzaktan hata tespiti için ülkenizde kullanılıp kullanılmadığına dair açıklamalar için yerel web sitenizdeki servis/destek alanına bakınız: www.home-connect.com

Veri güvenliğine dair uyarılar

Cihazınızın internete bağlı bir WLAN ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home COnnect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen WiFi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- WiFi iletişim modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilişim tekniği açısından güvencesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım ve donanım versiyonları.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

İlk kayıt ile Home Connect fonksiyonlarının kullanımı için hazırlık yapılmış olur ve bu kayıt ancak Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğiniz anda gerekli olacaktır.

Bilgi: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabileceğine dikkat ediniz. Veri güvenliğine ilişkin bilgiler Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

Uygunluk beyanı

Gaggenau Hausgeräte GmbH, Home Connect fonksiyonuna sahip cihazın 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.

Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette www.gaggenau.com altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.



2,4 GHz bant: 100 mW maks.

5 GHz bant: 100 mW maks.



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur

Temel ayarlar

Temel ayarlarda cihazınızı kendi ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

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

- 4 Döner düğmeyle istenilen temel ayarı seçin.
 - 5 _ sembolüne dokunun.
 - 6 Döner düğmeyle temel ayarı yapın.
 - 7 ✓ ile kaydedin ya da X ile iptal edin ve anlık temel ayarı terk edin.
 - 8 Temel ayarlar menüsünden çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna çevirin.
- Değişiklikler kaydedilmiştir.

	Temel ayar	Mevcut ayarlar	Açıklama
	Parlaklık	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ekran parlaklığının ayarlanması
	Standby göstergesi	Açık* / Kapalı - Saat - Saat + GAGGENAU logosu* - Tarih - Tarih + GAGGENAU logosu - Saat + Tarih - Saat + Tarih + GAGGENAU logosu	Standby göstergesi görünüm resmi. Kapalı: Gösterge yok. Bu ayar ile cihazınızın Standby ihtiyacını azaltırsınız. Açık: Birçok gösterge ayarlanabilir, "Açık" seçeneğini ✓ ile doğrulayınız ve döner düğme ile istenilen göstergeyi seçiniz. Seçim görüntülenir.
	Ekran göstergesi	Azaltılmış* / Standart	'Azaltılmış' ayarında ekranda kısa süreyle sadece en önemli bilgiler görüntülenir.
	Dokunmatik alan rengi	Gri* / Beyaz	Dokunmatik alandaki sembollerin renklerini seçiniz
	Dokunma alanı - ses türü	Ses 1* / Ses 2 / Kapalı	Bir dokunmatik alana basıldığında çıkacak sinyal sesini seçiniz
	Dokunma alanı - ses şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Dokunmatik alan ton şiddetini ayarlayınız
	Isınma sinyali	Açık* / Kapalı	Isınma sırasında istenilen sıcaklığa ulaşıldığında sinyal sesi duyulur.
	Sinyal sesi şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Sinyal sesi şiddetinin ayarlanması
	Su 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.
	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 birimi	°C* / °F	Sıcaklık biriminin ayarlanması
	Ağırlık birimi	kg* / oz.	Ağırlık biriminin ayarlanması
	Dil	Almanca* / Fransızca [...] / İngilizce	Metin göstergesi için dilin seçilmesi Bilgi: Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır, bu işlem birkaç dakika sürebilir. Daha sonra temel ayarlar menüsü kapanır.
	Fabrika ayarları	Cihazın fabrika ayarlarına geri alınması	Soru: "Tüm münferit ayarlar silinsin ve cihaz fabrika ayarlarına geri alınsın mı?" ✓ ile onaylayınız veya ✗ ile iptal ediniz. Bilgi: Fabrika ayarlarına geri alındığında münferit tarifler de silinir. Fabrika ayarlarına geri alındıktan sonra "İlk ayarlar" menüsüne gidersiniz.
	Demo modu	Açık / Kapalı*	Sadece tanıtım amaçlıdır. Cihaz, demo modunda ısınmadığından diğer bütün fonksiyonlar kullanılabilir. "Kapalı" ayarı, normal çalışma için etkinleştirilmiş olmalıdır. Ayarlama sadece cihazın bağlantısı yapıldıktan sonraki ilk 3 dakika içerisinde mümkündür.
	Uzun süreli zamanlayıcı	Kullanılamaz* / Kullanılabilir	Kullanılabilir: Uzun süreli zamanlayıcı ayarlanabilir. → "Uzun süreli zamanlayıcı", Sayfa 21
	İç sıcaklık sensörüyle tahmini pişme süresinin gösterimi	Açık* / Kapalı	Açık: Pişirme süresi tahmini, iç sıcaklık sensörünün kullanımıyla ekranda görüntülenir.
	Çocuk emniyeti	Kullanılamaz* / Kullanılabilir	Kullanılabilir: Çocuk kilidi etkinleştirilebilir. → "Çocuk emniyeti", Sayfa 22
	Ev ağı	LAN / WLAN Bağlantı türü 📶 Bağlantı 📱 Uygulamaya bağlan ↓ Yazılım Güncellemesi 📶 Uzaktan kumanda ⊗ Ağ ayarlarını sil 📄 Cihaz bilgisi	Ev ağıyla ve mobil cihazla bağlantı için ayarlar. Bağlantı durumuna bağlı olarak farklı ayarlama olanakları gösterilir.

* Fabrika ayarı

Temizlenmesi ve bakıma tabi tutulması

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – 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 nesneleri 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.

Bölge	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 siliniz. Islak bezle silinmemelidir.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerinin altında korozyon meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
Alüminyum	Yumuşak bir cam temizleyici ile temizleyiniz. Bir cam bezi veya tüy bırakmayan mikrofiber bez ile yatay doğrultuda ve bastırmadan yüzeyleri siliniz.

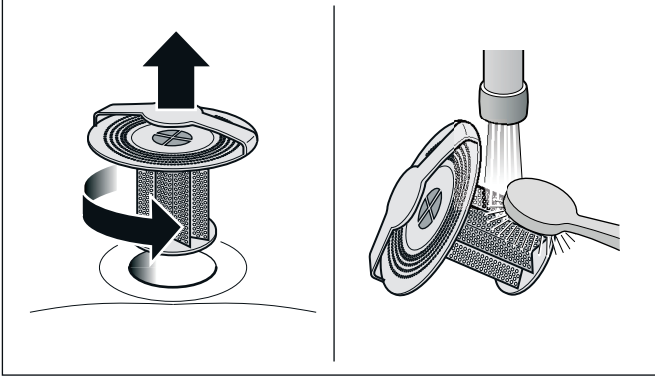
Bölge	Temizlik malzemeleri
Pişirme bölümü	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı malzemeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller de kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. Pişirme bölümünü temizlik sonrasında her zaman kurulayınız. → "Kurutma programı", Sayfa 35 Dikkat! Temizleme maddesi artıkları, ısıtma sırasında leke oluşumuna neden olur. Temizleme maddesi veya bakım maddesi artıkları, pişirme bölümü temizliğinden önce temiz su ile iyice yıkanmalıdır.
Yoğun kirlenmiş pişirme bölümü	Fırınlar için temizleme jeli spreyi (müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan sipariş numarası 00311860). Lütfen dikkat ediniz: ● Kapak contalarına ve lambaya temas etmemelidir! ● En fazla 12 saat boyunca etki etmeye bırakılmalıdır! ● Sıcak yüzeyler üzerinde kullanılmamalıdır! ● Ardından su ile iyice temizlenmelidir! ● Üretici bilgilerine dikkat ediniz.
Cam seramik ızgara yüzeyi	Pişirme bölümündeki cam seramik ızgara yüzeyi düzenli olarak cam seramik temizleyici ile temizlenmelidir (sipariş numarası müşteri hizmetlerinde veya online mağazada 00311499).
Pişirme bölümü lambası cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Yağ filtresi	Bulaşık makinesi
Su haznesi	Gerekirse bulaşık makinesinde temizleyiniz. Kapağı çıkarınız ve su haznesini bulaşık makinesinde baş aşağı yerleştiriniz.
Kapak contası	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovma- dan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Çıkarmayınız!	
İç sıcaklık sensörü	Nemli bir bezle siliniz. Bulaşık makinesinde temizlenmemelidir.
Pişirme kabı, tel ızgara	Bulaşık makinesi veya sıcak deterjanlı su. Yanmış artıkları suda bekletin ve bir fırça ile temizleyiniz. Paslanmaz çelikteki açık renkli lekeleri (protein artıklarını) limon suyu ile temizleyiniz.
Sürgülü ızgara	Bulaşık makinesi veya sıcak deterjanlı su.

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 bölümü zemini üzerindeki filtreyi gerekirse temizleyebilirsiniz. Sıkça balık veya et pişiriyorsanız, her çalışma sonrasında 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 yardımı

Temizleme yardımı, pişirme bölümündeki sert kirleri çözer ve temizleme işlemi kolaylaştırır.

Temizleme yardımının başlatılması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi **S** konumuna getirilmelidir.
- 2 sembolü gösterilir. ✓ ile onaylanmalıdır.
- 3 Aksesuar ve yağ filtresini pişirme bölümünden çıkarınız. Sürgülü ızgarayı pişirme bölümünden çıkarınız (bkz. → "Sürgülü ızgaranın çıkarılması", Sayfa 37).
- 4 Soğuyan pişirme bölümüne temizleme jeli spreyi (sipariş numarası 00311860) püskürtülmelidir.
- 5 Cihaz kapağı kapatılmalıdır.
- 6 Temizleme süresi görünür. ▶ ile başlatılmalıdır. Temizleme süresi ekranda geri sayar. Pişirme bölümündeki lamba kapalı olarak kalır.
- 7 Temizleme süresinin bitiminden sonra, bir sinyal sesi duyulur. Ekranda bir mesaj görüntülenir.
- 8 Pişirme bölümü silinmelidir.

Pişirme bölümü nemli bir bezle silinmeli ve kurutma programı ile tamamen kurutulmalıdır.

Bilgiler

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

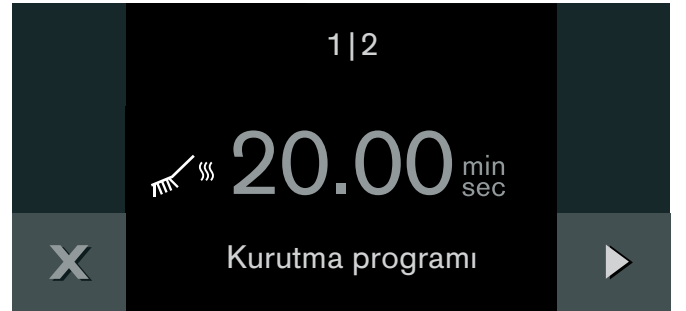
Kurutma programı

Kurutma programı ile pişirme bölümünü hızlıca kurutabilirsiniz.

Kurutma programı 20 dakika sürer.

Kurutma programının başlatılması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi **S** konumuna getirilmelidir. Döner düğmeyle kurutma programı seçilmelidir.
- 2 sembolü görüntülenir. ✓ ile onaylanmalıdır.
- 3 Kurutma süresi 20 dakika olarak görüntülenir. ▶ ile başlatılmalıdır. Ekranda kurutma süresi azalmaya başlar. Pişirme bölümündeki lamba kapalı olarak kalır.



- 4 20 dakika sonra bir sinyal sesi duyulur. Ekranda bir mesaj görüntülenir. ✓ ile onaylanmalıdır.

Kurutma programı sona erdi. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Ardından pişirme bölümü ve cam, yumuşak bir bezle silinmelidir.

Kireç çözme programı

Düzenli kireç çözme sayesinde cihaz sürekli iyi durumda kalır. Kireç çözme programı ile cihazın kireci otomatik olarak giderilir ve temizlenir.

Ekrandaki bir mesaj size su türüne ve cihaz kullanımına bağlı olarak kireç çözme programının yürütülmesi gerektiğini gösterir.

Olası cihaz hasarlarının önlenmesi için buharlı çalışma modları, mesaj tekrar görüntüledikten sonra bloke edilir. Cihazı buharsız çalışma modları ile kullanmaya devam edebilirsiniz. Başarılı bir kireç giderme programından sonra cihaz tekrar kısıtlama olmadan kullanılabilir.

Kireç çözme programının tamamı 1 saat 45 dakika sürer.

Kireç çözme programı için özel kireç çözme tabletleri gereklidir. Bunlar müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan temin edilebilir (4 kireç çözme tabletinden oluşan 17002490 seti).

Dikkat!

- **Cihaz hasarı:** Kireç cihaza hasar verebilir. Cihazı düzenli aralıklarla kireçten arındırınız.
- **Cihaz hasarı:** Yanlış kireç çözücüler cihaza zarar verebilir. Sadece öngörülen kireç çözme tabletleri kullanılmalıdır.
- **Pişirme bölümünde hasar:** Kireç çözme tabletleri sadece kireç çözme programı için kullanılmalıdır. Kireç çözme tabletini ilgili göze yerleştiriniz. Kireç çözme tabletini asla pişirme bölümüne koymayınız veya pişirme bölümünde ısıtmayınız.

Bilgiler

- Kireç çözme programına başlamadan önce pişirme bölümü içindeki tüm aksesuarları çıkarınız (tel ızgara, pişirme kabı, et iç sıcaklık sensörü).
- Filtre, kireç çözme programı sırasında pişirme bölümü zeminine yerleştirilmiş olarak kalmalıdır.
- Kireç çözme programının tamamlanmasını bekleyiniz. Kireç çözme programı yarıda kesilmemelidir.
- Kireç giderme sistemi kullanılsa bile su türüne ve cihaz kullanıma bağlı olarak kireç giderme işlemini 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  sembolü gösterilir. ✓ ile onaylayınız.
- 3 Kireç çözme programının sonlandırılacağı kapatma süresi gösterilir. İstenirse kapatma süresi döner düğme ile ertelenebilir. ✓ ile onaylayınız.
- 4 Tüm aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız. ✓ ile onaylayınız.
- 5 Kireç çözme tabletini plastik ambalajından çıkarınız.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Kireç çözme tabletleri ağızda, boğazda, gözlerde ve ciltte yanmaya sebep olabilir. Kireç çözme tabletlerinin ambalajı üzerindeki güvenlikle ilgili uyarılara dikkat ediniz. Kireç çözme tabletlerinin ciltle temasından kaçınınız. Kireç çözme tabletlerini çocuklardan uzak tutunuz.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

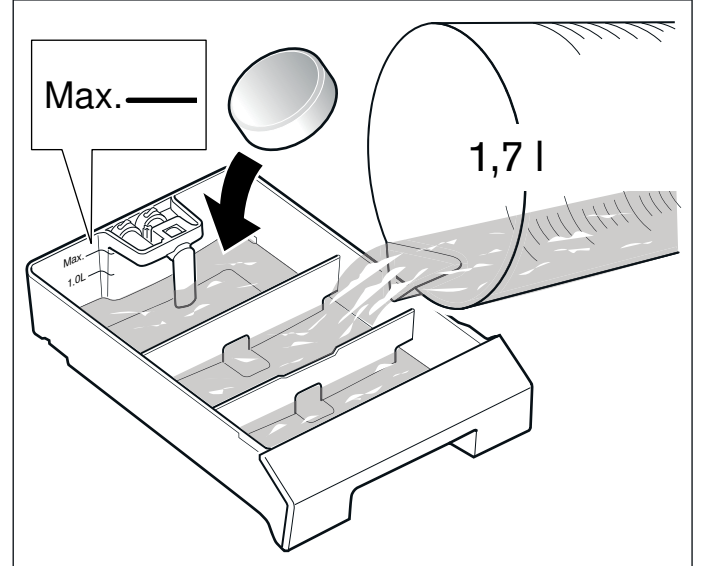
Kireç çözme çözeltisi ağızda, boğazda, gözlerde ve ciltte yanmaya sebep olabilir. Kireç çözme çözeltisinin ciltle temasından kaçınınız. Kireç çözme çözeltisini çocuklardan uzak tutunuz. Kireç çözme çözeltisini içmeyiniz. Kireç çözme çözeltisi gıda maddeleriyle temas etmemelidir. Cihazın sonraki kullanımından önce su haznesini iyice durulayınız.

Dikkat!

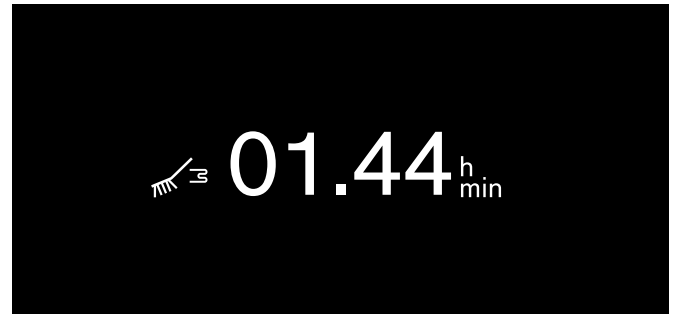
Cihaz hasarı

Yanlış kireç çözücüler cihaza zarar verebilir. Sadece öngörülen kireç çözme tabletleri kullanılmalıdır.

- 6 Hazneyi cihazdan alınız ve hazne kapağını çıkarınız.
- 7 Kireç çözme tabletlerini haznenin arka gözüne yerleştiriniz. Hazneye "Max." işaretine kadar su doldurunuz (1,7 litre).



- 8 Kapağı hazneye yerleştiriniz ve oturtunuz.
- 9 Hazneyi cihaza yerleştiriniz.
- 10 Cihaz kapağı kapatılmalıdır. ✓ ile onaylayınız. Kireç çözme süresi 1,45 saat olarak görülür.
- 11 ► ile başlatınız. Kireç çözme süresi ekranda geri sayar. Pişirme bölümündeki lamba kapalı olarak kalır.



Bilgi: Yakl. 1 saat 30 dakika sonra ekranda bir mesaj görünür. Hazneyi çıkarınız ve boşaltınız. Hazneyi iyice temizleyiniz. Hazneye temiz su doldurunuz. Hazneyi cihaza yerleştiriniz. ✓ ile onaylayınız. ► ile durulama işlemini başlatınız.

Pişirme bölümünün kurutulması

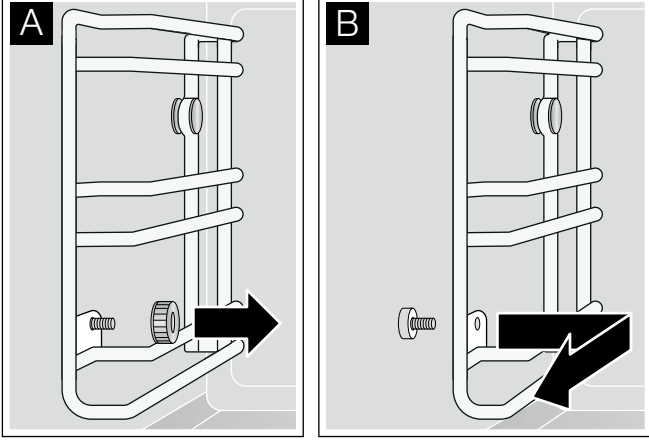
Kireç giderme sonrasında pişirme bölümünü kurutma programı ile kurutunuz. Hazneyi çıkarınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız.

Sürgülü ızgaranın çıkarılması

Sürgülü ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

Sürgülü ızgaraların çıkarılması

- 1 Paslanmaz çeliği çizilmelerden sorumak için pişirme bölümüne bir bulaşık bezi koyunuz.
- 2 Kilitleme somunlarının açılması (Resim A).
- 3 Sürgülü ızgaraları hafifçe vidanın kenarına çekiniz ve öne doğru çıkarınız (resim B).



Sürgülü ızgaraları bulaşık makinesinde temizleyebilirsiniz.

Sürgülü ızgaraların geri takılması

- 1 Sürgülü ızgarayı doğru yönde yerleştiriniz: Arkata oturana kadar itiniz.
- 2 Sürgülü ızgaranın arka tarafını cıvata üzerine kaydırınız, ardından öne asınız.
- 3 Kilitleme somunlarını sıkınız.

Bilgi: Bir tırtıllı somun kaybolmuşsa, bunu yedek parça olarak müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz. Orijinal olmayan tırtıllı somunların kullanılması pişirme bölümünde korozyona neden olur.

Arıza halinde ne yapmalı?

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

⚠ Uyarı – 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.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

LED ışıkların ışığı çok parlaktır ve gözlere zarar verebilir (risk grubu 1). Açık LED ışıklarına 100 saniyeden daha uzun süre doğrudan bakılmamalıdır.

LED ampuller

Bozuk LED ampuller sadece üretici, üreticinin yetkili servisi veya yetkili ve ehliyetli bir uzman (elektronik tesisatçı) tarafından değiştirilmelidir.

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, ekranda "Cihaz kilitlendi. Kireç giderme gerekli" görünüyor.	Cihaz kireçlenmiş durumda	Kireç giderme programı başlatılmalıdır → "Kireç çözme programı", Sayfa 35
Kireç giderme prosedürü uygulanmasına rağmen ekranda "Lütfen kireci gidirin" görünüyor	Cihaz kireçlenmiş, yanlış kireç çözücü kullanılmış	Öngörülen kireç çözme tabletleri kullanılmalı, kireç çözme programı başlatılmalıdır → "Kireç çözme programı", Sayfa 35
Cihaz çalışmıyor	Cihazın kapısı tam kapalı değil	Cihazın kapısını kapatın
Cihaz çalışmıyor, gösterge tepki vermiyor. Ekranda  görünür	Çocuk kilidi aktifleştirildi	Çocuk kilidini devre dışı bırakma → "Çocuk emniyeti", Sayfa 22
Cihaz kendiliğinden kapanıyor	Emniyet kapatması: 12 saatten uzun bir süre boyunca herhangi bir kumanda gerçekleşmedi	Mesajı  ile onaylayın, cihazı kapatın ve tekrar ayarlayın
Cihaz ısınmıyorsa ekranda  görünür	Cihaz demo modunda	Demo modunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması
Cihaz çalışmıyor, ekranda mesaj belirliyor.	Cihazda su yok	Su bağlantısını kontrol edin
İç sıcaklık sensörü yerleştirilmiş, ekranda 99 C görünüyor	İç sıcaklık sensörü soketinde veya pişirme bölümündeki kovanda nem var	İç sıcaklık sensörü soketini birkaç defa pişirme bölümü kovanına sokunuz ve çıkarınız
İç sıcaklık sensörü yerleştirilmiş, fakat sembol  görünmüyor	Pişirme bölümündeki kovanda nem var	İç sıcaklık sensörü soketini birkaç defa pişirme bölümü kovanına sokunuz ve çıkarınız
Buhar görülüyor	100°C üzerinde su buharı gözle görülmez	Bu normaldir
Sembol  "Buhar giderme" belirmiyor	Buhar giderme sadece pişirme hücresi sıcaklığı 130°C altında olduğunda mümkündür	Bu normaldir
Kapının üstünde güçlü buhar çıkışı	Çalışma modu değiştirildi	Bu normaldir
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
Isıtma sırasında ısığa benzer bir ses oluşur	Buhar üretilirken sesler oluşabilir	Bu normaldir
Pişirme esnasında "plop" sesi duyuluyor	Büyük sıcaklık farkı nedeniyle gerilim yayılımı	Bu normaldir

Buharda pişirme mümkün değildir	Cihaz kireçlenmiş durumda. Cihaz hasarlarının önlenmesi için cihazdaki kireçlenme giderilmelidir	Kireç giderme programı başlatılmalıdır→ " <i>Kireç çözme programı</i> ", Sayfa 35
Cihaz artık doğru buharlama yapmıyor	Cihazda kireçlenme var	Kireç çözme programını başlatın
Aydınlatma çalışmıyor	Aydınlatma bozuk	Müşteri hizmetlerini arayınız
Hata mesajı "Exxx"		Bir hata mesajı durumunda fonksiyon seçme düğmesini 0 'a getiriniz; bir kerelik bir sorun ise gösterge kaybolacaktır. Hata yeniden ortaya çıkarsa veya gösterge kaybolmazsa lütfen müşteri servisine haber veriniz ve hata kodunu aktarınız.
Cihaz kapısı açıldığında, dışarı su damlıyor	Cam kapının alt tarafında bulunan yoğuşma suyu toplama oluğu dolu	Yoğuşma suyu toplama oluğunu bir süngerle kurutunuz

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.

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-Nr., Z-Nr., and Type. Each field is followed by a series of small squares representing a barcode or identification code.

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 değişkenlik 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 kullanabilir. 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 olmadığının, 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.

No.GG



Çağrı Yönetim Merkezi
444 55 33

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

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

2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.

3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

- Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.

6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

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

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

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

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

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 :

GAGGENAU

Tablo ve öneriler

Bilgiler

- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme içindir. Fiili pişirme süresi çıkacak ürünün kalitesine ve sıcaklığına, pişirilecek yiyeceğin ağırlığına ve kalınlığına bağlıdır.
- Bilgiler, dört kişi için ortalama miktarlara yöneliktir. Daha fazla miktarda pişirecekseniz daha uzun bir pişirme süresi planlamalısınız.
- Belirtilen pişirme kaplarını kullanınız. Başka bir kap kullanırsanız pişirme süresinin uzatılması veya kısaltılması gerekebilir.
- Bir yemek konusunda deneyiminiz az ise belirtilen en kısa süreyi kullanınız. Yemeği gerekirse biraz daha pişirebilirsiniz.
- Önceden ısıtılan cihazın pişirme bölümü kapağını çok kısa süre açık tutmaya ve cihazı en kısa sürede doldurmaya dikkat ediniz.
- Sadece bir pişirme kabı kullanıldığında bu kap alttan ikinci kademeye sürülmelidir.
- Fırında buharla pişirme, buz çözme, mayalama ve tekrar ısıtma sırasında üç yerleştirme seviyesi eş zamanlı olarak kullanılabilir (1, 2, ve 3 yerleştirme seviyeleri). Bu durumda tat aktarımı oluşmaz. Böylece balık, sebze ve tatlılar eş zamanlı olarak hazırlanabilir. Belirtilen pişirme sürelerini büyük miktarda gıda maddesi pişirildiğinde uzatmak gerekebilir.
- Yalnızca tek bir seviyede pişirirseniz, seviye 2'yi kullanınız. Aynı anda iki seviyede pişirirseniz, seviye 1 ve 3'ü kullanınız.
- Pişirilecek yiyecek pişirme bölümüne, 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.
- Çok soğuk yemeklerde ve yüksek sıcaklıklarda pişirme kabı deforme olabilir. Deformasyonun fonksiyon üzerinde bir etkisi yoktur. Pişirme kabı tekrar soğuduğunda, ilgili deformasyon kaybolur.
- Eğer yemeği buharla pişirmek istiyorsanız ve cihaz sıcaklığı 100°C'den 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.
- Sebze buharda pişirmek için delikli pişirme grubunu kullanınız, bu grubu da alttan ikinci kademeye sürünüz. Bunun altına deliksiz pişirme kabını sürünüz. Burada toplanan sebze suyunu bir sosun veya sebze haşlamasının temeli olarak kullanabilirsiniz.
- Önceden ısıtılmış cihazda 8 - 10 dakika süreyle haşlayınız. Sebze veya meyve hemen servis edilmezse, buzlu suda şoklayınız, böylece sonradan pişirme sırasında kalan ısıнын etkisinden kurtulmuş olursunuz.
- 100°C altındaki sıcaklıklarda buharda pişirme sırasında ön ısıtma gerekli değildir. Yemeği soğuk pişirme bölümüne koyunuz ve sonra cihazı açınız.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Enginar, büyük	delikli	100	100	60 - 65	
Enginar, küçük	delikli	100	100	45 - 50	
Karnabahar, bütün	delikli	100	100	25 - 30	
Karnabahar, çiçekler halinde	delikli	100	100	15 - 25	
Fasulye, yeşil	delikli	100	100	35 - 50	
Brokoli, çiçekler halinde (EN60350-1'e göre)	delikli	90-100	100	20 - 25	Tarif ipucu: Tereyağında kavrulmuş bademlerle servis ediniz.
Hindiba	delikli	100	100	25 - 30	
Bezelye, taze	deliksiz	100	100	25 - 30	suyla kaplanmalıdır
Rezene, dilimler halinde	delikli	100	100	20 - 25	
Sebze yahni	Delikli / Tel ızgara	90	100	50 - 60	yahni şeklinde
Fasulye, derin dondurulmuş (EN60350-1'e göre) (3kg)	delikli	100	100	35 - 45	
Havuç, dilimler halinde 0,5 cm	delikli	100	100	20 - 25	
Patates, soyulmuş ve dörde bölünmüş	delikli	100	100	30 - 35	
Lahana, dilimler halinde	delikli	100	100	25 - 35	
Pırasa, dilimler halinde	delikli	100	100	20 - 30	
Pırasa, bütün	delikli	100	100	35 - 45	
Biber, doldurulmuş	deliksiz	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Ön ısıtma. Etile doldurulacaksa doldurulacak eti önceden kızartınız.
Kabuğu ile haşlanmış patates (her biri 50 g)	delikli	100	100	30 - 35	
Kabuğu ile haşlanmış patates (her biri 100 g)	delikli	100	100	35 - 40	
Brüksel lahanası	delikli	100	100	25 - 30	
Kırmızı pancar, dilimler halinde	delikli	100	100	65 - 75	
Kuşkonmaz, yeşil	delikli	100	100	15 - 20	
Kuşkonmaz, beyaz	delikli	100	100	20 - 35	
İspanak	delikli	100	100	8 - 12	Ardından tencerede soğan ve sarımsak ile kavrulmalıdır.
Tatlı patates, dilimler halinde	delikli	100	100	15 - 20	

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Soyulmuş domates	delikli	100	100	3 - 4	Ön ısıtma. Domatesleri kesiniz, buharla piştirme sonrasında buzlu suda şoklayınız.
Kabak, dilimler halinde	delikli	100	100	15 - 20	
Şeker kabuğu	delikli	100	100	10 - 15	

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.
- 90-100°C sıcaklıklarda buharda piştirme sırasında ön ısıtma gerekli değildir. Yemeği soğuk fırına koyunuz ve sonra cihazı açınız.
- 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 bölümünün balık suyula kirlenmesi engellenmiş olur.
- Derili filetolarda: Balığı, derisi yukarı gelecek şekilde yerleştiriniz, böylece yapısı ve aroması daha iyi korunur.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Çipura, bütün (500 g)	delikli	100	100	20 - 30	Yarım patates üzerine yerleştirilirse, yüzer pozisyonda pişirilebilir.
Balık köfteleri (her biri 20 - 40 g)	deliksiz	90 - 100	100	8 - 12	Deliksiz piştirme kabına piştirme kağıdı seriniz.
Karides	deliksiz	80	100	10 - 12	
Istakoz, pişirilmiş, şoklanmış, tekrar ısıtma	delikli	70 - 80	100	10 - 15	
Sazan, mavi, bütün (1,5 kg)	delikli	90 - 100	100	35 - 45	suda
Morina balığı (250 g)	deliksiz	180	60	8 - 12	
Somon filetosu (her biri 150 g)	delikli	80	100	20 - 25	
Somon, bütün (2,5 kg)	delikli	100	100	65 - 75	
Kabuklu midye (1,5 kg)	delikli	100	100	12 - 15	Kabuklu midyeler kabukları açıldığında pişmiş demektir.
Deniz somonu, bütün (800 g)	delikli	90 - 100	100	20 - 25	
Keler balığı (her biri 300 g)	Cam kalıp / Tel ızgara	180 - 200	100	8 - 10	Ön ısıtma
Levrek, bütün (her biri 400 g)	delikli	90 - 100	100	20 - 25	

Balığı düşük sıcaklıkta buharda pişirme

- Buharda pişirme sırasında 70 ile 90°C arasındaki sıcaklıkta, balık fazla pişmez ve kolayca dağılmaz. Bu özellikle hassas balıklar için bir avantajdır.
- Farklı balık türlerine ilişkin veriler filetolara göre belirlenmiştir.
- Deliksiz pişirme grubunu alttan ilk düzeye sürünüz, böylece pişirme bölümünün balık suyuyla kirlenmesi engellenmiş olur.
- Önceden ısıtılmış kapta servis ediniz.
- Düşük sıcaklıkta buharda pişirme sırasında ön ısıtma gerekli değildir. Yemeği soğuk fırına koyunuz ve sonra cihazı açınız.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
İstiridye (10 adet)	deliksiz	80 - 90	100	7 - 10	suda
Çiklet balığı (Tilapia) (her biri 150 g)	delikli	80 - 90	100	15 - 17	
Çipura (her biri 200 g)	delikli	80 - 90	100	17 - 20	
Balık filetosu (her biri 200 - 300 g)	delikli	80 - 90	100	17 - 20	
Balık güveç	Tel ızgara	80 - 90	100	50 - 90	yahni şeklinde
Alabalık, bütün (her biri 250 g)	delikli	80 - 90	100	17 - 20	
Pisi balığı (her biri 300 g)	delikli	80 - 90	100	17 - 20	
Fisto (her biri 15 - 30 g)	deliksiz	80 - 90	100	9 - 13	Midye ne kadar ağırsa, o kadar uzun piştirme süresi seçiniz.
Morina balığı (her biri 250 g)	delikli	80 - 90	100	15 - 17	
Kırlangıç balığı (her biri 200 g)	delikli	80 - 90	100	17 - 20	
İskorpit (her biri 120 g)	delikli	80 - 90	100	15 - 17	
Keler balığı (her biri 200 g)	delikli	80 - 90	100	15 - 17	
Dil balığı rulosu, doldurulmuş (her biri 150 g)	delikli	80 - 90	100	17 - 20	
Kalkan balığı (her biri 300 g)	delikli	80 - 90	100	17 - 20	
Levrek (her biri 150 g)	delikli	80 - 90	100	15 - 17	
Uzun levrek (her biri 250 g)	delikli	80 - 90	100	17 - 20	

Etin yüksek sıcaklıklarda pişirilmesi

- Buhar ve sıcak hava birlikte kullanıldığında, çoğu et türü için en uygun pişirme yöntemi sağlanmış olur. Pişirme bölümü 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 iç sıcaklık sensörü kullanınız. Uyarıları ve optimum hedef sıcaklıkları → "Merkez sıcaklık sensörü", Sayfa 26 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 kabına biraz su ekleyiniz. Lezzetli bir sos tabanı elde etmek istiyorsanız sebze, şarap ve baharat da ekleyebilirsiniz.
- Eti eğer kanlı veya az pişmiş istiyorsanız: İstenen 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 azalır". Et suyunun sirkülasyonu azalır ve eti kestiğinizde su kaybı daha az olur.

Yiyecek	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	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.
Füme domuz, pişirilmiş, dilimler halinde	deliksiz	100	100	15 - 20	
Fırında kızartma et (Derili domuz kızartması), iyi pişmiş (1,5 kg)	Tel ızgara + deliksiz	1) 160 2) 230	80 	60 10	Pişirme öncesinde deri çapraz biçimde kesilmelidir. İç sıcaklık sensörü kullanımı: İlk pişirme adımında iç sıcaklık yaklaşık 65 - 70°C olana kadar pişirilmeli, ikinci adımda iç sıcaklık 70 - 75°C olana kadar pişirilmelidir.
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	1) 200 2) 140	 30	30 60 - 70	
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 + deliksiz	1) 230 2) 160	100 60*	15 60 - 90	* Deliksiz pişirme kabına su eklendiğinde %30 nem yeterlidir.
Rozbif, kızartılmış, az pişmiş (1 kg)	deliksiz	170 - 180	30	50 - 60	
Domuz kızartması (Boyun veya omuz), iyi pişmiş, (1 - 1,5 kg)	Tel ızgara + deliksiz	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60*	15 40 - 60	* Deliksiz pişirme kabına su eklendiğinde %30 nem yeterlidir.
Sosis, haşlama, ısıtma	deliksiz	85 - 90	100	10 - 20	örneğin Lyon sosisi, beyaz sosis

Etin/Kanatlıların düşük sıcaklıkta pişirilmesi

- Düşük sıcaklıkta pişirmede, yemekler 60 ila 80 °C arasındaki sıcaklıklarda ve birkaç dakika ila birkaç saat arasındaki pişirme sürelerinde pişirilir. Bu pişirme yöntemi çoğunlukla et ve balık yemeklerinde kullanılır. Bu, yiyeceklerin duysal özelliklerini (örneğin yumuşaklık ve sululuk) korur. Yumuşak ısıtma sayesinde 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 iç sıcaklık sensörü kullanınız. Uyarıları ve optimum hedef sıcaklıkları → "Merkez sıcaklık sensörü", Sayfa 26 bölümünde bulabilirsiniz.
- Eti pişirmeden 1 saat önce buzdolabından alınız.
- Hijyenik nedenlerle eti pişirmeden önce tavada kısa süreli 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 bölümünde kalır ve yemeğin kurummasını önler.
- Bu çalışma modunda ön ısıtma gerekli değildir.
- Lütfen iç sıcaklıkların pişirme bölümü sıcaklığının üzerine çıkmamasına dikkat ediniz. El kararı olarak: Ayarlanan pişirme bölümü 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 bölümü sıcaklığı istenen iç sıcaklıktan yüksek olmamalıdır. Böylece büyük parçaları 1 - 1,5 saat, küçük parçaları 30 - 45 dakika pişirme bölümünde bırakabilirsiniz.
- Önceden ısıtılmış kapta servis ediniz.

Yiyecek	Pişirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma türü	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ördek göğsü, az pişmiş (her biri 350 g)	deliksiz	70 - 80		40 - 60	Derili tarafı, pişirme sonrasında tavada kısa süre çtır çtır olana kadar kızartılabilir. Oder: Izgara + hava dolaşımı 230°C, 5 dakika.
Antrikot, az pişmiş (her biri 350 g)	deliksiz	70 - 80		40 - 70	
Dana filetosu, iyi pişmiş (1 kg)	deliksiz	80 - 90		150 - 200	
Kuzu budu kemiksiz, bağlı, az pişmiş (1,5 kg)	deliksiz	70 - 80		180 - 240	pişirmeden önce baharatlı ve sarımsaklı yağda çeviriniz
Siğır filetosu, orta pişmiş (1 kg)	deliksiz	70 - 80		120 - 180	
Siğır biftek, az pişmiş (her biri 175 g)	deliksiz	70 - 80		30 - 60	
Rozbif, az pişmiş (1 - 1,5 kg)	deliksiz	70 - 80		150 - 210	
Domuz filetosu, iyi pişmiş (her biri 70 g)	deliksiz	90		90 - 115	
Domuz madalyon, iyi pişmiş (her biri 70 g)	deliksiz	80		50 - 70	

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 iç sıcaklık sensörü kullanınız. Ortaya (boşluğa) değil, tavuk göğüsüne yerleştiriniz. Diğer uyarıları ve optimum hedef sıcaklıkları → "Merkez sıcaklık sensörü", Sayfa 26 bölümünde bulabilirsiniz.
- Eğer kümes hayvanlarını baharatla ve çok az yağla ya da hiç yağ kullanmadan pişirirseniz, derisi çıtır çıtır olur.

Yiyecek	Pişirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ördek, bütün (3 kg)	deliksiz	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Göğüs kısmı aşağıya gelecek biçimde pişiriniz. Pişirme 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 + deliksiz	1) 150 2) 230	100	55 - 65 15	Butları birbirine bağlayarak ve göğüs yukarıda kalacak biçimde pişiriniz.
Tavuk göğsü, doldurulmuş, buharda pişirilmiş (her biri 200 g)	delikli	100	100	25 - 30	Ön ısıtma yapılmamalıdır. Tarif ipucu: Ispanak ve koyun peyniriyle doldurunuz.
Hindi göğüs filetosu, buharda pişirilmiş (her biri 300 g)	delikli	100	100	17 - 25	Ön ısıtma yapılmamalıdır.
Piliç, bıldırcın, buharda pişirilmiş (her biri 150 - 200 g)	delikli	100	100	20 - 25	Ön ısıtma yapılmamalıdır.
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	25 - 35	Ön ısıtma yapılmamalıdır.
Güvercin (her biri 300 g)	deliksiz	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Vakumlu torbada pişirme

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

Bu çalışma modunda ön ısıtma gerekli değildir.

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 göreler. 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

Uyarı – 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. Tek kullanımlık 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.

Vakum poşeti

Vakumlu torbada pişirme için sadece bu amaçla üretilmiş, ısıya dayanıklı vakum poşeti kullanınız.

Yiyecekleri, satın aldığınız poşetler içinde pişirmeyiniz (örneğin porsiyonluk balıklar). Bu poşetler 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 poşetteki vakumun sorunsuz olduğundan emin olunuz. Aşağıdaki noktalara dikkat ediniz:

- Vakum poşeti içinde hiç hava yok / çok az hava var.
- Kapatma hattı sorunsuz biçimde kapatılmış.
- Vakum poşetinde delik yok. İç 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 poşete 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 ve 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 kurulaınız, 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 pişirmeden 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 sous-vide 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
Et					
Antrikot, kanlı (her biri 180 g)	delikli	58		100	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta piştirme sonrasında her iki tarafını da kısa süre kızartınız. Böylece eti çok fazla pişirmeden güzel pişmiş bir dış yüzey ve alışılmış ızgara aromasını elde edebilirsiniz.
Antrikot, az pişmiş (her biri 180 g)	delikli	63		90	
Antrikot, iyi pişmiş (180 g)	delikli	70		85	
Dana kalça bifteği (her biri 160 g)	delikli	60		80	
Sığır biftek, kanlı (her biri 180 g)	delikli	58		60	
Sığır biftek, az pişmiş (her biri 180 g)	delikli	63		50	
Sığır biftek, iyi pişmiş (her biri 180 g)	delikli	70		45	
Domuz madalyon (her biri 80 g)	delikli	63		75	
Kümes hayvanı					
Ördek göğsü (her biri 350 g)	delikli	58		70	Piştirme işleminden sonra derili tarafını sıcak bir tavada kısa süre kızartınız.
Kaz ciğeri (1 rulosu 300 g)	delikli	80		30	Tarif ipucu: Kaz ciğerini yağlayınız ve başka malzemelerle zenginleştiriniz. Fol-yoya sarınız ve birkaç yerinden deliniz. Ruloyu vakumlayınız ve vakumlu torbada pişirmeden önce birkaç saat buzdolabında soğutunuz.
Tavuk göğsü (her biri 250 g)	delikli	65		60	
Balık ve deniz ürünleri					
Karides (125 g)	delikli	60		30	Tarif ipucu: Zeytinyağı, tuz ve sarımsak ile vakumlayınız.
Fisto (her biri 20 - 50 g)	delikli	60		6 - 10	Midyeler ne kadar ağırsa piştirme süresi o kadar uzun seçilmelidir.
Morina balığı (her biri 140 g)	delikli	59		25	
Somon filetosu (her biri 140 g)	delikli	58		30	İstenirse piştirme sonrasında sıcak bir tavada hafifçe kızartılabilir.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma türü	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Uzun levrek (her biri 140 g)	delikli	60	 100%	20	
Sebze					
Mantar, dörde bölünmüş (500 g)	delikli	85	 100%	20	Tarif ipucu: Tereyağı, biberiye, sarımsak ve tuzla vakumlayınız.
Hindiba, ikiye bölünmüş (4 - 6 adet)	delikli	85	 100%	40	Tarif ipucu: Hindibayı ikiye bölünüz. Portakal suyu, şeker, tuz, tereyağı ve kekikle vakumlayınız.
Beyaz kuşkonmaz, bütün (500 g)	delikli	88	 100%	45	Tarif ipucu: Tereyağı, tuz ve şeker ile vakumlayınız.
Yeşil kuşkonmaz, bütün (600 g)	delikli	85	 100%	15 - 20	Tarif ipucu: Vakumlama öncesi kısa süre haşlarsanız yeşil kalmasını sağlarsınız. Tereyağı, tuz ve karabiber ile vakumlayınız.
Havuç, dilimler halinde 0,5 cm (600 g)	delikli	95	 100%	35 - 40	Tarif ipucu: Portakal suyu, köri ve tereyağı ile vakumlayınız.
Patates, soyulmuş, 2 x 2 cm büyüklükte küpler (800 g)	delikli	95	 100%	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	 100%	50	Tarif ipucu: Tereyağı ve tuzla vakumlayınız. Önceden iyice yıkayınız.
Çeri domates, bütün veya yarım (500 g)	delikli	85	 100%	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	 100%	20 - 25	Piştirme süresi kabak türüne göre değişebilir.
Kabak, 1 cm'lik dilimler halinde (600 g)	delikli	85	 100%	30	Tarif ipucu: Zeytinyağı, tuz ve kekik ile vakumlayınız.
Sultani bezelye, bütün (500 g)	delikli	85	 100%	5 - 10	Tarif ipucu: Tereyağı ve tuzla vakumlayınız.
Tatlı					
Ananas, 1,5 cm'lik dilimler halinde (400 g)	delikli	85	 100%	70	Tarif ipucu: Tereyağı, bal ve vanilya ile vakumlayınız.
Elma, soyulmuş, 0,5 cm'lik dilimler halinde (2 - 4 parça)	delikli	85	 100%	10 - 15	Tarif ipucu: Karamel sosuyla vakumlayınız.
Muz, bütün (2 - 4 adet)	delikli	65	 100%	15 - 20	Tarif ipucu: Tereyağı, bal ve vanilya çubuğu ile vakumlayınız.
Armut, soyulmuş, dilimli (2 - 4 parça)	delikli	85	 100%	30	Tarif ipucu: Bal veya şeker ile tatlandırınız.
Kamkat, yarım (12 - 16 adet)	delikli	85	 100%	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	 100%	18 - 20	Tarif ipucu: 0,5 litre süt, 1 yumurta, 3 yumurta sarısı, 80 g şeker, 1 vanilya çubuğu.

Grill

- Toplam üç ızgara işlevi; yemeklerinizi ihtiyaçlarınıza göre fırınlama, ızgara yapma (yüzey ızgarası ve hava dolaşımı) veya aynı anda tek bir adımda (yüzey ızgarası seviye 1 + nem ve yüzey ızgarası seviye 2 + nem) her ikisini de yapma imkanı sunar.
 -  | Yüzey ızgarası + hava dolaşımı ile 230 °C'de fırınlama: Kızartma veya kırılaştırma olarak da bilinir. Bir pişirme prosesinin son adımı. Bir yemeğin yüzeyinde kahverengi bir kabuk oluşur. Sadece birkaç dakika sürer. Malzemeler önceden pişirilmiştir.
 -  | Yüzey ızgarası + hava dolaşımı ile 180 - 200 °C'de pişirme: Yüzeyin kavrulduğu tam pişirme işlemi. Pişirme işlemi, fırınlama işleminden daha uzundur. Malzemelerin önceden pişirilmiş olması gerekmez.
 -  -  | Fırınlama + yüzey ızgarası kademe 1 ile ızgara+ nem ve yüzey ızgarası kademe 2 + nem: Bu iki fonksiyon ile aynı anda pişirme ve fırınlama yapılır / bir ısıtma türü ile aynı anda iki aşama yürütülür. Buhar ile yemekler pişirilir (örneğin patates graten) ve ikinci aşamada gratine edilir
- Sadece cihaz kapağı kapalıyken ızgarada pişiriniz.
- Yüzey ızgarası ve hava dolaşımı fonksiyonunda sadece 5 dakikalık ön ısıtma süresi yeterlidir. İlgili sıcaklığa ulaşılmasını beklemeniz gerekli değildir. Yüzey ızgarası ile hava dolaşımı fonksiyonunda cihazdaki seçilen ve gerçekleşen sıcaklık arasında farklılık olabilir. Izgara, yüksek sıcaklıklarda daha hızlı bir pişirme işlemidir. Bu sırada pişirilecek yiyeceğin yüzeyini kızartma veya kavurma için her zaman fiili değerlerden daha yüksek bir sıcaklık seçilir.
- Eğer iç sıcaklık sensörünü ilgili hava dolaşımly yüzey ızgarası veya nemli yüzey ızgarası fonksiyonları ile birlikte kullanırsanız, iç sıcaklık sensörünün ızgaraya en az 5 cm mesafede bulunmasına dikkat ediniz. Aksi takdirde iç sıcaklık sensörü hasar görebilir.

Yiyecek	Pişirme kabı, seviye	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma türü	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Beze kubbesi (Pastaların / Tatlıların üzerinde)	Tel ızgara 2	230		3 - 8	
Üzeri malzemeli tost	Tel ızgara + deliksiz 2	200		12 - 15	
Alabalık (bütün)	Tel ızgara + deliksiz 2	230		12 - 15 Her bir taraf için	Tarif ipucu: Limon dilimleri ve maydanoz ile doldurunuz.
Izgara patlıcan, dilimler halinde	deliksiz 2	200		20	
Izgara sebze (700 g)	deliksiz 2	230		20 - 25	örn. kabak
Sebze güveci	deliksiz 2	190		30 - 35	örneğin brokoli ve karnabahar
Sebze şiş	Tel ızgara + deliksiz 2	230		Her bir taraf için 15	Pişirme süresi sebze türüne bağlıdır.
Tavuk budu (her biri 350 g)	Tel ızgara + deliksiz 2	180 - 200		35 - 40	
Hamburger (125 g), EN60350-1'e göre	Tel ızgara + deliksiz 2	230		Her bir taraf için 12 - 15	5 dakika ön ısıtma yapınız
Patates graten (1 kg patates)	Tel ızgara / deliksiz 2	180		45 - 65	

Yiyecek	Piştirme kabı, seviye	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma türü	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Lazanya	Tel ızgara 2	180		40 - 45	
Tatlı patates, dilimler halinde	deliksiz 2	200		15	
Tost, EN60350-1'e göre	Tel ızgara 1	230		5 - 7	5 dakika ön ısıtma yapınız.
Üzeri kızarmış kabak, doldurulmuş, uzunlamasına ortadan kesilmiş	deliksiz 2	180		30 - 40	

Garnitürler

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Basmati pirinci (250 g + 500 ml su)	deliksiz	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml su)	deliksiz	100	100	10 - 15	
Kuskus (250 g + 250 ml su)	deliksiz	100	100	10 - 15	
Köfte (her biri 90 g)	delikli / deliksiz	95 - 100	100	25 - 30	
Uzun pirinç (250 g + 500 ml su)	deliksiz	100	100	25 - 30	
Doğal pirinç (250 g + 375 ml su)	deliksiz	100	100	30 - 35	
Mısır lapası (katı mısır lapası için 250 g + 625 ml su) (yumuşak mısır lapası için 250 g + 1125 ml su)	deliksiz	100	100	10 - 15	
Kinoa (250 g + 500 ml su)	deliksiz	100	100	30 - 40	
Risotto (250 g + 750 ml et suyu)	deliksiz	100	100	35 - 40	
Meksika fasulyesi	deliksiz	100	100	85 - 95	1 saat suda bekletilmelidir. Üzeri suyla kaplanmalıdır.
Kırmızı mercimek (250 g + 375 ml su)	deliksiz	100	100	15 - 20	
Yeşil mercimek (250 g + 375 ml su)	deliksiz	100	100	50 - 60	
Kuru fasulye, önceden ıslatılmış (250 g + 1 litre su)	deliksiz	100	100	55 - 65	

Tatlılar

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Crème brûlée (130 g)	delikli	90	80	55 - 65	
Erişte / Köfte şeklinde içi dolu hamur (100 g)	deliksiz	100	100	20 - 30	Erişteleri buharda pişirmeden önce 30 dakika mayalanmaya bırakınız.→ "Piştirme (mayalama)", Sayfa 56
Flan / Krem karamel (130 g)	delikli	90	100	35 - 40	
Komposto	deliksiz	100	100	20 - 25	örneğin elma, armut, ısgın Tarif ipucu: Şeker, vanilya şekeri, tarçın veya limon suyu ekleyiniz.
Sütlaç (200 g pirinç + 800 ml süt)	deliksiz	100	100	55 - 60	10 dakika soğumasını bekleyiniz ve karıştırınız. Tarif ipucu: Meyve, şeker veya tarçın ekleyiniz.
Portakallı flan	delikli	90	100	40 - 45	
Haşlanmış armut	delikli	100	100	45 - 50	
Tatlı sufle	deliksiz	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Ön ısıtma Örneğin irmik, kaymak veya önceden pişirilmiş sütlaç
Tatlı sufle	deliksiz	160	0	30	Meyve, çikolata, vanilya ile

Diğerleri

Yiyecek	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, katı	delikli	100	100	13 - 15	ön ısıtma
Yumurta, orta pişmiş	delikli	100	100	7	ön ısıtma
Yumurta, az pişmiş	delikli	100	100	4	ön ısıtma
Yumurta karışımı (500 g)	Cam kalıp, tel ızgara	90	100	25 - 30	
İrmik köftesi	deliksiz	90 - 95	100	12 - 15	
Sıcak havlular	deliksiz	100	100	10 - 15	Havlular nemlendirilmelidir.
Patates graten (1 kg patates)	Sufle kalıbı, tel ızgara	180	30	45 - 65	
Lazanya	deliksiz	170 - 190	30 / 60	40 - 55	
Sufle (peynirli sufle)	Sufle kalıbı, tel ızgara	160	0	30	
Çikolatanın eritilmesi	ısıya dayanıklı çanak, tel ızgara	60	100	15 - 20	Isıya dayanıklı, şeffaf folyo ile üstünü örtünüz.

Kek

- Buharlı fırın ile unlu mamullerinizi optimum nemle pişirebilirsiniz:
 -  | Sıcak hava + %0 nem:
Meyveli keklerde ve kişlerde fazla nem yumuşamaya neden olabilir. Bu çalışma modu, geleneksel fırındaki sıcak havaya karşılık gelir.
 -  | Sıcak hava + %30 nem:
Kuru pastalar kurumaz. Gıdanın kendi içindeki nem, pişirme bölümünden dışarı çıkamaz.
 -  | Sıcak hava + %60 - 100 nem:
Milföy hamuru ve mayalı hamurların içi yumuşak, dışı ise çıtır çıtır ve parlak olur.
- Yalnızca bir seviyede pişirirseniz, seviye 2'yi kullanınız. Aynı anda iki seviyede pişirirseniz, seviye 1 ve 3'ü kullanınız. Deliksiz pişirme kabını ikinci seviyeye kaydırınız. Yüksek bir kek kalıbı kullanırsanız, bu kalıbı ilk düzeye süreceğiniz bir tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- Nemlendirme yaparken - Sıcak hava modunda (% 0 nem) ve % 30 nem seviyesi mümkün - Yiyeceklere nem eklenir. Bu özellik, diğer şeylerin yanı sıra, pişirme işleminin başında ekmek veya mayalı kek pişirmek için kullanılır ve daha fazla hacim ile daha fazla gevreklik ve daha parlak bir kabuk sağlar.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Elmalı tart (EN60350-1'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	150	0	45	
Bisküvi tabanı, yassı (2 yumurta)	deliksiz	200	100	8 - 10	örneğin pandispanya rulosu için
Milföy hamurlu ufak kurabi-yeler	deliksiz	190 - 210	80 - 100	10 - 18	örneğin haşhaşlı, bademli veya jambonlu, peynirli
Tatlı çörek, sandviç ekmeği	deliksiz	160	0	8 - 12	
Sandviç ekmeği (her biri 50 - 100 g)	deliksiz	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25	Aşama 2) açık renk için 170°C / koyu renk için 230°C
Sandviç ekmeği, önceden pişirilmiş	Tel ızgara	150 - 170	0	8 - 15	Başlangıçta sisleyiniz.
Ekmek (0,5 - 1 kg)	deliksiz	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25 - 45	Aşama 2) açık renk için 170°C / koyu renk için 230°C Hassas piştirme noktası kontrolü için et iç sıcaklık sensörü kullanılmalıdır. → Sayfa 26 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 keki	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 ekmek kırıntısı) %60 nem kullanınız.
Örgü şeklinde mayalı ekmek (500 g un)	deliksiz	160 - 170	30	25 - 35	Başlangıçta bir defa sisleyiniz
Muffin	Muffin tep-sisi, tel ızgara	170	30	20 - 30	
Bademli kurabiye	deliksiz	150 - 160	0	15 - 20	
Kurabiyeler	deliksiz	150 - 165	0	10 - 20	
Kiş	Kiş kalıbı, tel ızgara	190 - 210	0	45 - 60	

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Kek	Kutu/yaylı kek kalıbı, tel ızgara	165 - 170	0 - 30	50 - 75	
Küçük kekler (EN60350-1'e göre)	deliksiz - seviye 2	160	0	25 - 30	Ön ısıtma
	delikli - seviye 1	150	0	30 - 35	
	deliksiz - seviye 3				
Kuru pasta (EN60350-1'e göre)	deliksiz - seviye 2	140	0	50	Ön ısıtma
	delikli - seviye 1	140	0	50	
	deliksiz - seviye 3				
Turta	Tart kalıbı, tel ızgara	190 - 200	0 - 30	30 - 45	örneğin elmalı, çikolatalı, kayısıli veya kuşkonmazlı, soğanlı, peynirli
Yağsız kek (EN60350-1'e göre)	deliksiz	150	0	40	Ön ısıtma
İçi krema dolu küçük ekler, ekler	deliksiz	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Piştirme (mayalama)

- Buharlı fırın, hamurların veya hamur parçalarının kurumadan mayalanması için ideal ortamı sağlar.
- Bunun için "Piştirme"  çalışma modunu kullanınız.
- Bu çalışma modunda ön ısıtma gerekli değildir.
- 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.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma türü	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Hamur ölçüsü - Pizza	Çanak / Tel ızgara	38		25	Örneğin mayalı hamur, fırın mayası, ekşi hamur
Hamur ölçüsü - Ekmek	Çanak / Tel ızgara	45		40	
Hamur ölçüsü - Tatlı çörek	Çanak / Tel ızgara	45		55	

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 pişirme kaplarında ısıtabilirsiniz. Bu durumda belirtilen süreler uzar.

Yiyecek	Pişirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma türü	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Baget, sandviç ekmeği (dondurulmuş)	Tel ızgara	140		10 - 15	
Baget, sandviç ekmeği (bir önceki günden)	Tel ızgara	180		4 - 7	
Dilimler halinde kızartma (150 g)	deliksiz	120		15 - 20	Parmak kalınlığında dilimler, birbirinin üzerine yerleştirmeyiniz, daha yumuşak olması için sosu da pişirme kabına ekleyiniz.
Sebze	Tabak, tel ızgara	120		10 - 12	Ön ısıtma yapılmamalıdır.
Pizza (bir önceki günden dondurulmamış)	Tel ızgara	180		8 - 10	
Niştastalı garnitürler	Tabak, tel ızgara	120		8 - 12	örneğin makarna, 1/4 dilim patates, pirinç, kızarmış patates veya kroket gibi fırında veya yağda kızartılan yiyecekler için uygun değildir
Tencere yemekleri	Tabak, tel ızgara	120		15 - 20	

Buz çözme

- Buharlı fırında donmuş yiyecekleri yavaşça ve aynı zamanda buzdolabında olduğundan daha hızlı ve mikrodalgada olduğundan daha eşit şekilde çözebilirsiniz.
- Bunun için "Buz çözme"  çalışma modunu kullanınız.
- Bu çalışma modunda ön ısıtma gerekli değildir.
- Belirtilen buz çözme süreleri sadece yönlendirme içindir. Buz çözme süresi boyuta, ağırlığa ve dondurulan gıdanın biçimine göre değişir: Yiyeceklerinizi düz veya tek tek dondurunuz. Böylece buz çözme süresi kısılır.
- Buzlarını çözmeden önce yiyecekleri ambalajdan çıkarınız.
- Sadece hemen gerekli olan yiyeceklerin buzunu çözünüz.
- Lütfen göz önünde bulundurunuz: Buzu çözülmüş yiyecekler genellikle uzun süre saklanamaz ve taze yiyeceklerle göre daha çabuk bozulur. Buzu çözülmüş yiyecekleri mümkün olduğunca çabuk kullanınız ve komple pişiriniz.

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

Uyarı – Sağlık riski!

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

Deliksiz pişirme grubunu yiyeceğin altına itiniz. Tepside biriken çözülmüş et ve kümes hayvanı sularını dökünüz. Ardından bulaşık teknesini temizleyiniz ve bol su ile durulayınız. Pişirme grubunun sıcak bulaşık köpüğü ile veya bulaşık makinesinde temizleyiniz.

Buzun çözülmesinden sonra buharlı fırını 15dakika boyunca 180°C'de sıcak havayla çalıştırınız.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma türü	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Taneli meyveler (300 g)	delikli	45 - 50	* o	6 - 8	
Kızartma (1 - 1,5 kg)	delikli	45 - 50	* o	90 - 120	
Balık filetosu (her biri 150 g)	delikli	45 - 50	* o	15 - 20	
Sebze (400 g)	delikli	45 - 50	* o	10 - 12	
Gulaş (600 g)	delikli	45 - 50	* o	40 - 55	
Tavuk (1 kg)	delikli	45 - 50	* o	60 - 70	
Tavuk budu (her biri 400 g)	delikli	45 - 50	* o	40 - 50	

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 fermentasyona 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 piştirme kabına yerleştiriniz. Bunlar birbirlerine temas etmemelidir.
- Piştirme süresi bitince piştirme bölümünün kapağını açınız. Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra piştirme bölümünden çıkartınız.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme 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 fırında, zahmetsizce ve temiz bir şekilde meyvelerin suyunu alabilirsiniz.
- Meyveleri delikli piştirme kabına koyun ve alttan 2. seviyeye yerleştirin. Sıvıyı toplamak için deliksiz piştirme kabını bir seviye aşağıya yerleştirin.
- Meyveleri, artık meyve suyu çıkmayana kadar cihazda bırakın.
- Son meyve suyu artıklarından da kurtulmak için meyveleri bir mutfak havlusuna sıkabilirsiniz.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Taneli 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 (uzun ömürlü 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 fermentasyonu sırasında ambalajdaki uyarılara dikkat ediniz.
- Yoğurdu temiz bardaklara doldurunuz.
- Temizlenmiş bardakları, içine yoğurt doldurmadan önce, buharlı fırınınızda 100°C sıcaklıkta ve %100 nemde 20 - 25 dakika dezenfekte ediniz. Bardaklara yoğurt doldurmadan ve bardakları cihaza yerleştirmeden önce bardakların ve pişirme bölümünün 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).

Yiyecek	Pişirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Yoğurt hazırlama (kapalı bardaklarda)	delikli	45	100	300	Tarif ipucu: Hazırladığınız yoğurdu meyve püresiyle, marmelatla, balla, vanilyayla veya çikolatayla aromalandırabilirsiniz.

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 Mehment Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

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

9001346453 (001028) tr

GAGGENAU

