

BSP 220/221

Buharlı pişirici

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	3
Önemli güvenlik uyarıları	4
Hasar nedenleri	5
Çevre koruma	5
Enerji tasarruf önerileri	5
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	5
Cihazı tanıma	6
Buharlı pişirici	6
Su haznesi	6
Ekran ve kumanda elemanları	7
Semboller	7
Renkler ve görüntüleme	7
Standby	8
Cihazın etkinleştirilmesi	8
Ek bilgiler i ve i[®]	8
Soğutma fanı	8
Fanın ardıl çalışması	8
Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları	9
Aksesuar	10
Özel aksesuarlar	10
İlk kullanımdan önce	11
Dilin ayarlanması	11
Saat formatının ayarlanması	11
Saatin ayarlanması	11
Tarih formatının ayarlanması	11
Tarihin ayarlanması	11
Sıcaklık biriminin ayarlanması	11
Su sertlik derecesinin ayarı	11
İlk işleme almanın sonlandırılması	11
Kapak camının temizlenmesi	11
Aksesuarın temizlenmesi	11
Cihazın etkinleştirilmesi	12
Standby	12
Cihazın etkinleştirilmesi	12
Cihazın kullanılması	12
Su haznesinin doldurulması	12
Pişirme hücresi	13
Aksesuarın yerleştirilmesi	13
Çalıştırma	13
Kapatma	13
Her kullanım sonrası	14
Emniyet kapatması	14
Zaman fonksiyonları	14
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	14
Kısa süreli zamanlayıcı	14
Süre ölçer	15

Pişirme süresi	15
Pişirme süresi sonu	16
Çocuk emniyeti	17
Çocuk emniyetinin devreye alınması	17
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	17
Home Connect	18
Ayarlama	18
Uzaktan başlatma	19
Home Connect Ayarları	20
Uzaktan teşhis	21
Veri güvenliğine dair uyarılar	21
Uygunluk beyanı	21
Temel ayarlar	22
Temizlenmesi ve bakıma tabi tutulması	24
Temizleme maddeleri	24
Temizleme yardımı	25
Kireç çözme programı	25
Sürgülü ızgaranın çıkarılması	26
Arıza halinde ne yapmalı?	27
Elektrik kesintisi	28
Demo modu	28
Müşteri Hizmetleri	29
E numarası ve FD numarası	29
Tablo ve öneriler	31
Sebze	32
Balık	33
Balığı düşük sıcaklıkta buharda pişirme	34
Etin/Kanatlıların düşük sıcaklıkta buharda pişirilmesi	35
Et/Sosis – Isıtma	35
Kanatlılar – Buharda pişirme	36
Vakumlu torbada pişirme	36
Garnitürler	39
Tatlılar	40
Diğerleri	40
Tazeleme (Isıtma)	41
Pişirme (mayalama)	41
Buz çözme	42
Konserveleme	42
Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)	43
Yoğurt yapımı	43
Büyük hacimli yiyeceklerin pişirilmesi	43
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.

⚠️ 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.
- 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.

⚠️ 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 çözültisi ağızda, boğazda, gözlerde ve ciltte yanmaya sebep olabilir. Kireç çözme çözültisinin ciltle temasından kaçınınız. Kireç çözme çözültisini çocuklardan uzak tutunuz. Kireç çözme çözültisini içmeyiniz. Kireç çözme çözültisi 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 nedenleri

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.
- Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Aşırı klorit içeren musluk sularında (>40 mg/l), gazsız ve az kloritli maden sularının kullanılmasını öneririz. Musluk suyunuza ilişkin verileri yerel su idarenizden edinebilirsiniz.
- Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.
- Pişirme 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 gidirin.
- Meyve suyu pişirme alanında lekeler bırakabilir. Meyve suyunu daima hemen temizleyin ve arkasından nemli ve kuru bir bez ile siliniz.
- Cihaza uygulanan yanlış bakım yüzünden pişirme bölümünde korozyon oluşabilir. Kullanım kılavuzunda yer alan bakım ve temizlik uyarılarını dikkate alınız. Her kullanımdan sonra cihaz soğur soğumaz pişirme bölümünü temizleyiniz. Temizlik sonrasında pişirme bölümünü temiz bir bezle kurulayınız.
- Kapı contasını çıkarmayın. Kapı contası hasar gördüğünde cihazın kapısı artık tam kapanmaz. Bitişik mobilya panelleri hasar görebilir. Kapı contasının değiştirilmesini sağlayın.

Çevre koruma

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

Enerji tasarruf önerileri

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

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.

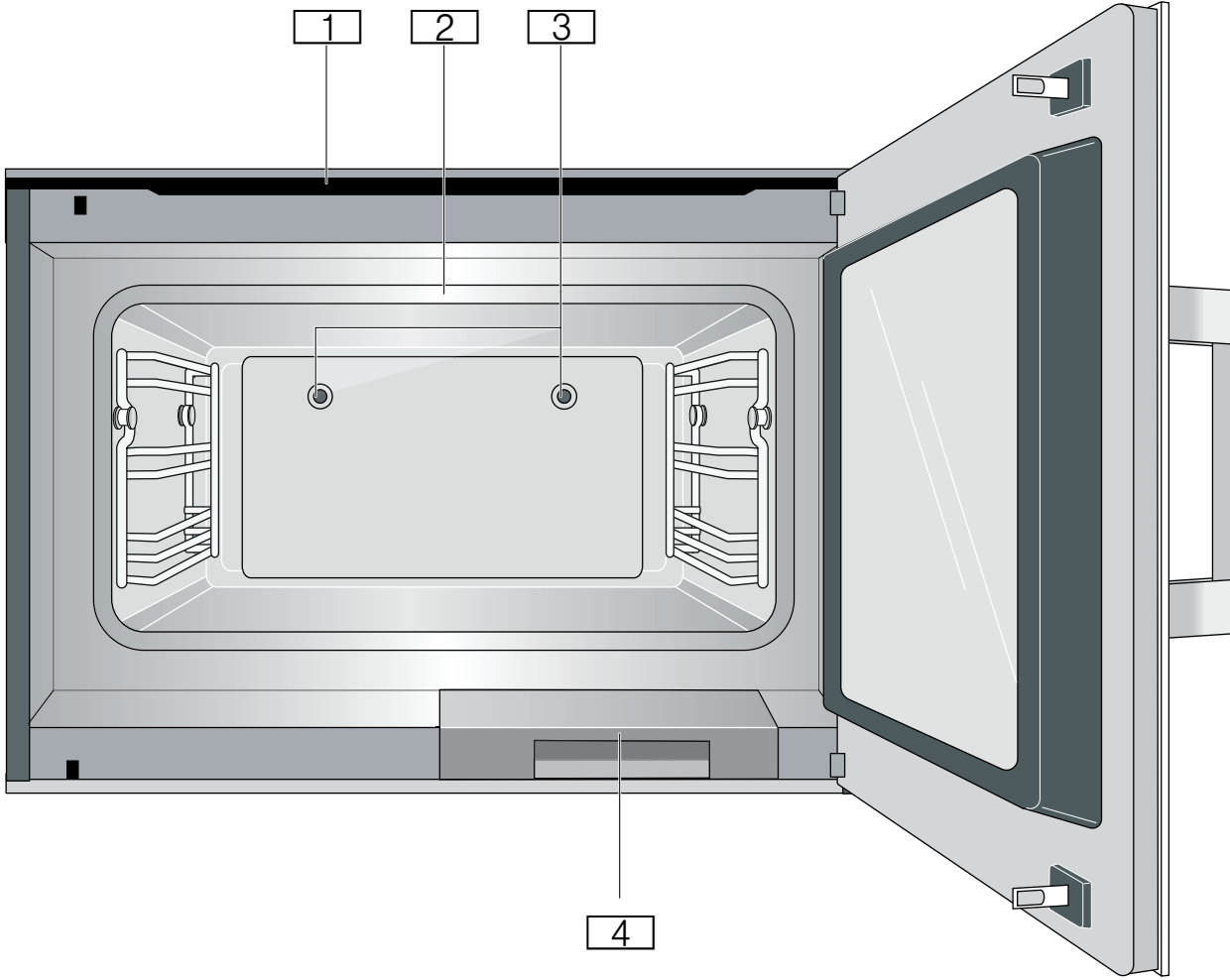
AEEE yönetmeliğine uygundur.

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 pişirici



- 1 Havalandırma yarıkları
- 2 Kapak contası
- 3 Buhar çıkış yeri
- 4 Su haznesi

Su haznesi

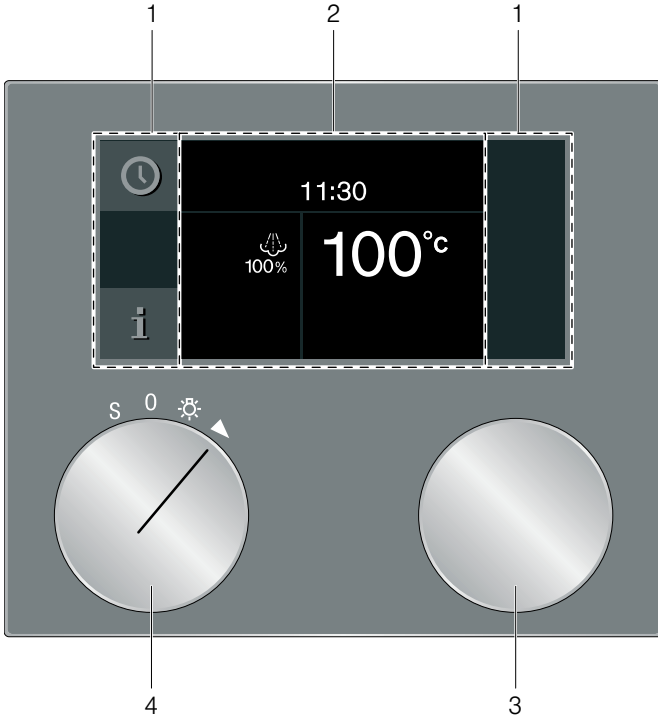
Cihazınızda maksimum dolum miktarı 1,7 litre olan bir su haznesi bulunur. Cihazın kapağını açtığınızda su haznesini görürsünüz.

Her kullanımdan önce su haznesini doldurunuz. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 12

Ekran ve kumanda elemanları

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

Kumanda, bütün cihaz sürümlerinde aynıdır.



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

Semboller

Sembol	Fonksiyon
▶	Başlat
■	Durdur
	Beklet/Sona erdirme
X	Sonlandırma
C	Silme
✓	Onaylayınız/Ayarları kaydediniz
>	Seçim oku
i	Ek bilgileri çağırınız
»	Durum göstergesi ile hızlı ısıtma
_	Ayarların düzenlenmesi
🔒	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağırmak
🔧	Demo modu
📶	Ağ bağlantısı (Home Connect)

Renkler ve görüntüleme

Renkler

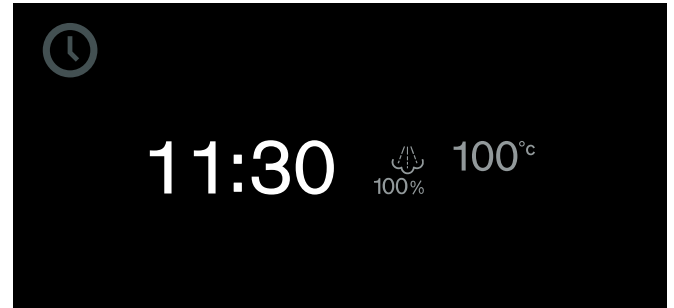
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

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 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.

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 18 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!

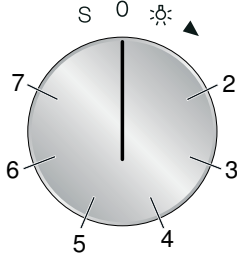
Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

Fanın ardıl çalışması

Çalışma sonrasında pişirme bölümü nemlidir. Soğutma fanı, kapandıktan sonra bir süre daha çalışmaya devam eder ve sonra otomatik olarak kapanır. Bu, kullanılan çalışma moduna ve sıcaklığa bağlı olarak 4 saat kadar sürebilir.

Fanın ardıl çalışması cihazdaki nemi giderir ve cihaz elektroniğini korur. Daha sonra kalan suyu pişirme bölümü zemininden çıkarınız ve pişirme bölümünü yumuşak bir bezle kurulayınız.

Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları



Pozisyon	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
0	Sıfır konumu		
1	İşık		
2	100% %100 nem	30 - 100°C Önerilen sıcaklık 100°C	70°C - 100°C arasında buharda pişirme: Sebze, balık ve garnitürler için. Yemekler tamamen buharla çevrelenmiştir.
3	100% 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.
4	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 kullanılıncam hamurun yüzeyi kurumaz. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38°C'dir.
5	* Buz çözme	40 - 60°C Önerilen sıcaklık 45°C	Sebze, et, balık ve meyve için. Nem sayesinde ısı, koruyucu bir şekilde yiyeceklerin üzerine aktarılır. Yemekler kurumaz ve şekilleri bozulmaz.
6	Rejenerasyon	60 - 100°C Önerilen sıcaklık 100°C	Pişmiş ve hamurdan yemekler için. Pişmiş yiyecekler bozulmadan tekrar ısıtılır. Verilen buhar nedeniyle yemekler kurumaz.
7	Düşük sıcaklıkta buharda pişirme	70 - 90°C Önerilen sıcaklık 70°C	Et için düşük sıcaklıkta pişirme. Daha yumuşak bir sonuç almak için hafif ve yavaş pişirme.
S	Temel ayarlar		Temel ayarlarda cihazınızda kişisel ayarlar yapabilirsiniz.
	Temizleme yardımı		Temizleme yardımı ile pişirme bölümündeki kirleri buhar ile çıkarırsınız.
	Kireç çözme programı		Kireç çözme programı ile cihazdaki kireci temizlersiniz.

Aksesuar

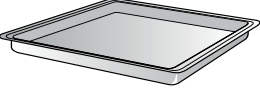
Teslimat kapsamındaki ya da müşteri hizmetleri tarafından temin edilebilir aksesuarı kullanın. Bunlar özel olarak cihazınıza uygundur. Aksesuarı daima doğru yönde pişirme hücreğine sürmeye dikkat edin.

Cihazınız aşağıda belirtilen aksesuarla donatılmıştır:



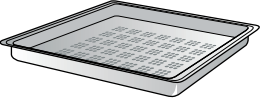
Tel ızgara

Kap, pasta ve sufle kalıpları için ve kızartma 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

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

BA 220 360	Paslanmaz çelik pişirme elemanı, deliksiz, 40 mm derinliğinde, 1,5 l
BA 220 370	Paslanmaz çelik pişirme elemanı, delikli, 40 mm derinliğinde, 1,5 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
17002490	4 kireç çözme tabletli set
GN 010 330	GN adaptörü (GN pişirme elemanlarıyla 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 4 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 sertlik derecesinin ayarı

Ekranda "Su sertlik derecesi" belirir.

- 1 Teslimat kapsamındaki karbonat sertlik testi ile musluk suyunu test edin: Ölçüm tüpçüğünü 5 ml işaretine kadar musluk suyuyla doldurun.
- 2 Gösterge sıvısını mordan sarıya doğru bir renk değişimi meydana gelene kadar damla damla ilave edin.
Önemli: Damlaları sayın ve her damladan sonra ölçüm tüpçüğünü dikkatle sallayarak içeriğinin iyice karışmasını sağlayın. Damlaların sayısı su sertlik derecesini ifade eder.
- 3 Döner düğmeyle ölçülen su sertlik derecesini ayarlayın. Fabrika çıkışı 12 değeri ayarlıdır.
- 4 ✓ ile onaylayın.

İlk işleme almanın sonlandırılması

Göstergede "İlk işleme alma sonlandırıldı" görünür.

✓ ile onaylayınız.

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

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 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 22
- 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

Su haznesinin doldurulması

Buharlı bir işletimi başlatmadan önce cihazın kapağını açınız ve su haznesine su doldurunuz.

Su sertlik derecesini doğru olarak ayarladığınızdan emin olunuz. → "Su sertlik derecesinin ayarı", Sayfa 11

⚠ Uyarı – Yaralanma ve yangın tehlikesi!

Su haznesine sadece su doldurunuz. Yanıcı sıvıları (örn alkollü içecekler) su haznesine doldurmayınız. Yanıcı sıvıların buharları, pişirme bölümündeki sıcak yüzeyler nedeniyle alev alabilir (patlama). Cihazın kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Pişirme bölümünün ön kenarı çalışma sırasında çok ısınır. Su haznesi çıkarılırken yalnızca su haznesinin tutamağına dokunulmalıdır.

Dikkat!

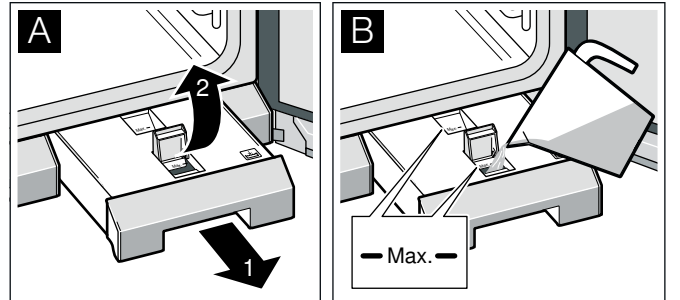
Uygun olmayan sıvıların kullanılması sonucunda cihazda hasarlar

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

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

Su haznesini her çalışmadan önce doldurunuz:

- 1 Ölçüm kabına temiz su doldurunuz.
- 2 Cihazın kapağı açılmalıdır.
- 3 Su haznesini dolum seviyesi göstergesi görülene kadar cihazdan dışarı çekiniz (Resim A).
- 4 Su haznesini "Max." işaretine kadar soğuk su ile doldurunuz (Resim B).



- 5 Su haznesini dayanağa kadar tamamen içeri itiniz.

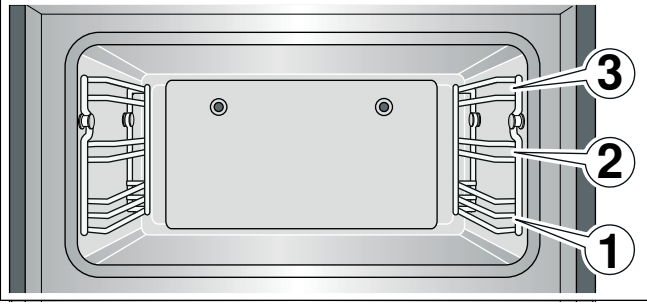
Birbirini takip eden birden fazla pişirme işlemi yapacaksanız, her pişirme işleminden sonra kalan suyu su haznesinden boşaltınız ve su haznesine temiz su doldurunuz.

Piştirme hücresi

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

En alttaki yerleştirme seviyesi, iki sürgülü kademe içerir. Böylece örneğin buz çözme sırasında deliksiz piştirme kabını delikli piştirme kabının altına itebilirsiniz ve çözülen sıvıyı toplayabilirsiniz.

Bilgi: Azami üç yerleştirme seviyesini eşzamanlı olarak kullanabilirsiniz.



Dikkat!

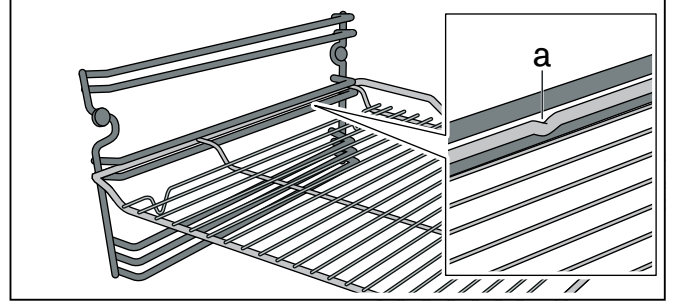
- Hiçbir şeyi doğrudan piştirme bölümünün tabanına yerleştirmeyiniz. Fırın zeminine üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Isı sıkışması cihaza hasar verebilir. Piştirme bölümü zeminine her zaman serbest olmalıdır. Kapları daima tel ızgaranın üzerine veya delikli piştirme kabının içine yerleştiriniz.
-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

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

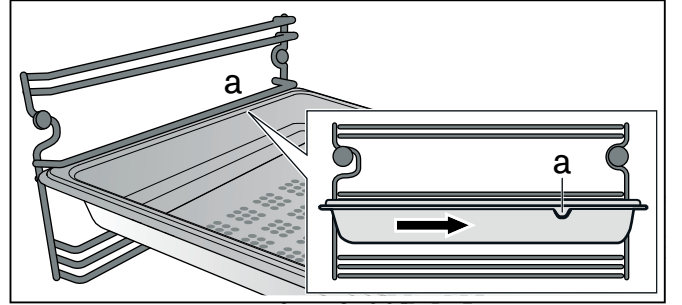
Aksesuarın yerleştirilmesi

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

Izgaranın içeri sürülmesi sırasında ızgaranın emniyet kulbunun arkayı ve yukarıyı göstermesine ve kilit tırnağının (a) arkada olmasına ve aşağıyı göstermesine dikkat ediniz.



Delikli piştirme kabının içeri sürülmesi sırasında kilit tırnağının (a) arkada olmasına ve aşağıyı 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.

Su ekleyiniz:

Su haznesi boşsa ekranda bir mesaj görünür. Su haznesini "max" işaretine kadar doldurunuz ve yeniden içeri itiniz.

Bilgi: Çalışma sırasında cihazdaki su haznesi kilitlidir. Su haznesi ancak ekranda buna yönelik mesaj görüntülendiğinde çıkarılarak doldurulmalıdır.

Kapatma

Fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna getiriniz.

Çalışma moduna bağlı olarak, otomatik bir yıkama işlemi duyulabilir.

Her kullanım sonrası

⚠ 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.

Su haznesinin boşaltılması

- 1 Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Sıcak buhar çıkışı olur!
- 2 Su haznesini çıkarınız ve boşaltınız.

Dikkat!

Su haznesini pişirme alanı sıcakken kurulamayınız. Su haznesi zarar görecektir

Pişirme bölümünün kurutulması

- 1 Pişirme bölümündeki kiri cihaz soğuduktan hemen sonra temizleyiniz. Yanmış kalıntılar daha sonra zor temizlenir.
- 2 Soğuyan pişirme bölümünde kalan suyu bir süngerle alınız.
- 3 Pişirme bölümünü yumuşak bir bezle siliniz ve parlatınız.
- 4 Üzerinde yoğunlaşmış su oluştuysa, mobilyaları veya tutamakları silerek kurutunuz.

Emniyet kapatması

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

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.



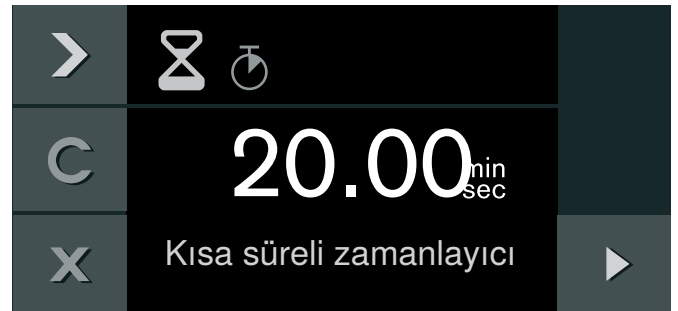
Zamanlayıcı menüsü belirir.

Kısa süreli zamanlayıcı

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

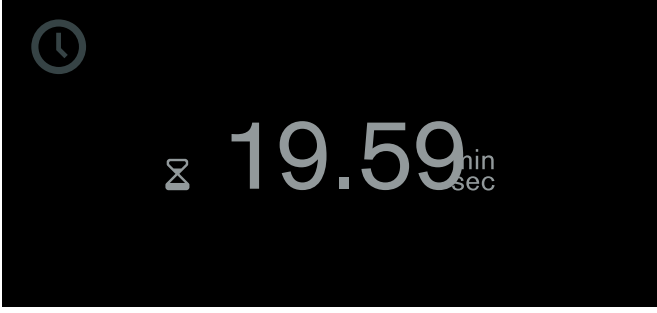
Zamanlayıcının ayarlanması

- 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

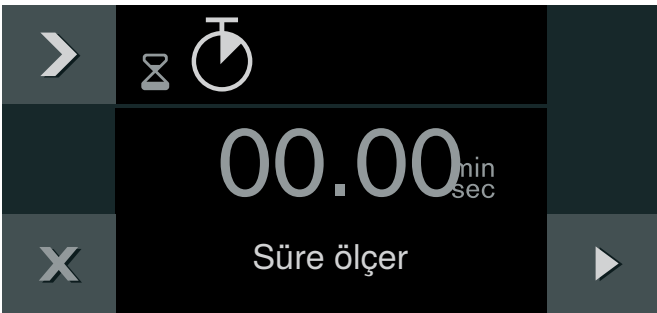
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

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

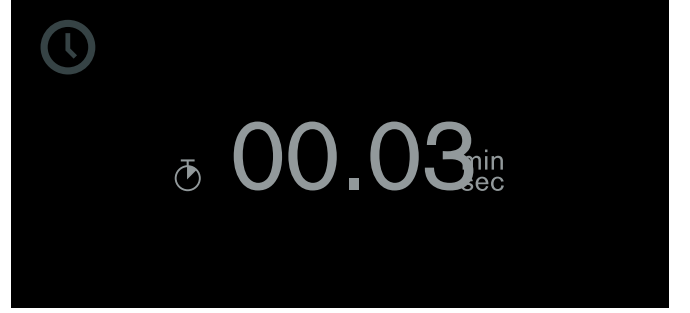
Süre ölçeri başlatma

- 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.

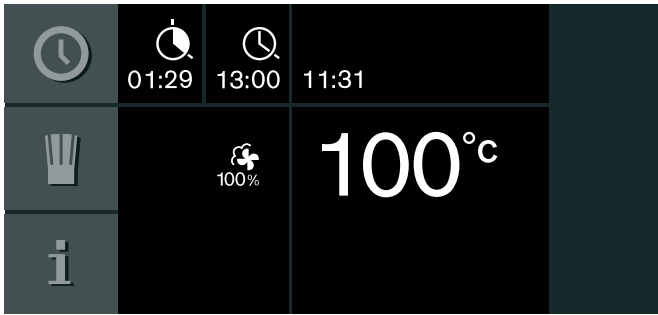
- 1 ⌚ sembolüne dokununuz.
- 2 ➤ ile "Pişirme süresi" ⌚ fonksiyonu seçilmelidir.

- 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 dönünüz.

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.

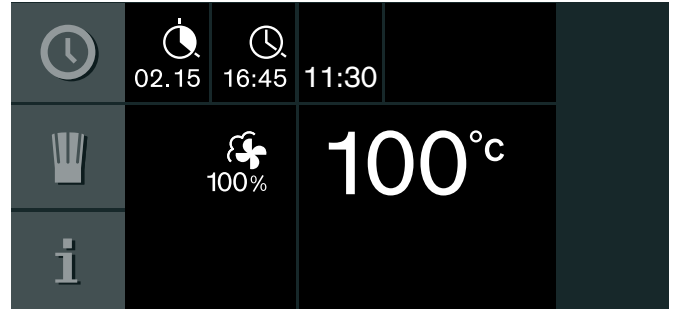
Pişirme süresi sonunun ertelenmesi

Isıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresini ayarladınız.

- 1 ⌚ sembolüne dokununuz.
- 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.

Pişirme süresi sonunun değiştirilmesi:

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

Tüm işlemin iptal edilmesi:

Fonksiyon seçme düğmesi 0 konumuna getirilmelidir.

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 yaşanır, 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.



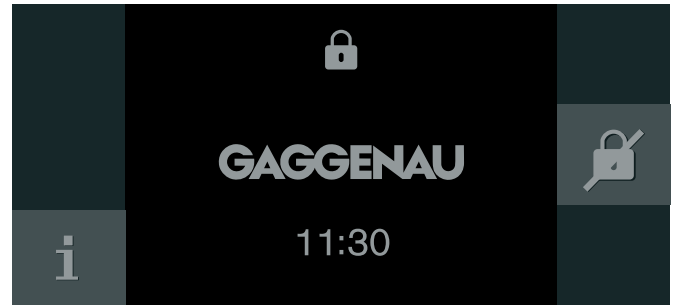
Çocuk emniyeti etkinleştirildi. Standby göstergesi görünür. 🔒 sembolü ekranın üst tarafında görüntülenir.

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.

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 işlemi 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 18
	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 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
	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 döndürülmesi	Soru: "Tüm kişisel ayarlar silinsin ve cihaz fabrika ayarlarına geri alınsın mı?" ✓ ile onaylayınız veya ✗ ile iptal ediniz. Bilgi: 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.
	Çocuk emniyeti	Kullanılamaz* / Kullanılabilir	Kullanılabilir: Çocuk kilidi etkinleştirilebilir. → "Çocuk emniyeti", Sayfa 17
	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 yapacağınızı 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: Mutfak beziyle temizleyiniz. 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. 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. Pişirme bölümünü temizlik sonrasında her zaman kurulayınız.
Yoğun kirlenmiş pişirme bölümü	Fırınlar için temizleme jeli spreyi (müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan sipariş numarası 00311860). Lütfen dikkat ediniz: ● Pişirme bölümünün arka tarafındaki buhar çıkış yerlerine püskürtmeyiniz. ● 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.
Pişirme bölümü lambası cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Su haznesi	Gerekirse bulaşık makinesinde temizleyiniz. Kapağı çıkarınız ve su haznesini bulaşık makinesine baş aşağı yerleştiriniz.
Kapak contası	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Çıkarmayınız!	
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.

Temizleme yardımı

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

Temizleme yardımının başlatılması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi **S** konumuna getirilmelidir.
- 2  sembolü gösterilir.  ile onaylanmalıdır.
- 3 Aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız. Sürgülü ızgarayı pişirme bölümünden çıkarınız (bkz. → "Sürgülü ızgaranın çıkarılması", Sayfa 26).
- 4 Pişirme bölümünü temizleyici ile siliniz.
- 5 Su haznesini "max" işaretine kadar soğuk suyla doldurunuz ve dayanağa kadar tamamen içeri itiniz. 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.

Su haznesi boşaltılmalı ve kapağı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır. Pişirme bölümünü yumuşak bir bez ile silerek kurulayınız.

Bilgiler

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

Kireç çözme programı

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 hasarlarını önlemek için cihaz mesaj tekrar görüntüledikten sonra bloke edilir. Başarılı bir kireç giderme programından sonra cihaz tekrar kısıtlama olmadan kullanılabilir.

Kireç çözme programının tamamı 1 saat 50 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 bölümündeki tüm aksesuarları çıkarınız (tel ızgara, pişirme kabı).
- Kireç çözme programının tamamlanmasını bekleyiniz. Kireç çözme programı yarıda kesilmemelidir.

Kireç giderme programı başlatılmalıdır

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getiriniz. Döner düğme aracılığıyla kireç çözme programını seçiniz.
- 2  sembolü gösterilir.  ile onaylayınız.
- 3 Tüm aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız.  ile onaylayınız.
- 4 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 çözücüsü ağızda, boğazda, gözlerde ve ciltte yanmaya sebep olabilir. Kireç çözme çözücüsünün ciltle temasından kaçınınız. Kireç çözme çözücüsünü çocuklardan uzak tutunuz. Kireç çözme çözücüsünü içmeyiniz. Kireç çözme çözücüsü gıda maddeleriyle temas etmemelidir. Cihazın sonraki kullanımından önce su haznesini iyice durulayınız.

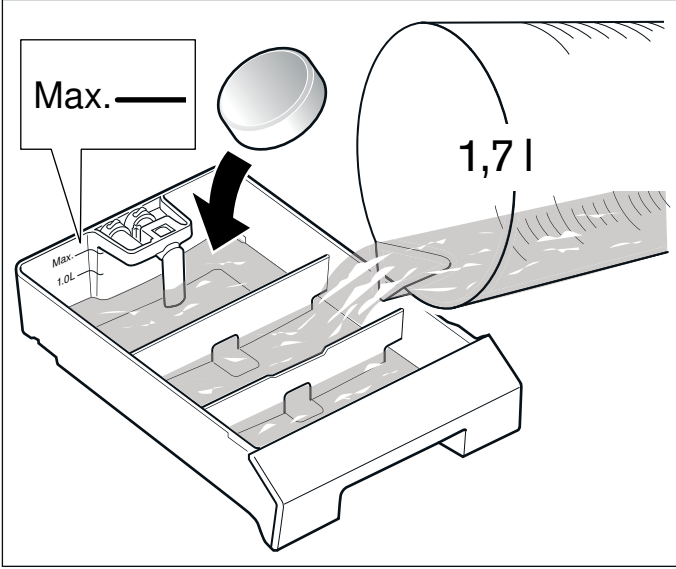
Dikkat!

Cihaz hasarı

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

- 5 Hazneyi cihazdan alınız ve hazne kapağını çıkarınız.

- 6 Kireç çözme tabletlerini haznenin arka gözüne yerleştiriniz. Hazneye "Max." işaretine kadar su doldurunuz (1,7 litre).



- 7 Kapağı hazneye yerleştiriniz ve oturtunuz.
8 Hazneyi cihaza yerleştiriniz.
9 Cihaz kapağı kapatılmalıdır. ✓ ile onaylanmalıdır. Kireç çözme süresi 1 saat 50 dakika olarak görüntülenir.
10 ► 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.

- 11 Kireç çözme programı süresi dolduktan sonra bir sinyal duyulur. Ekranda bir mesaj görüntülenir.

Pişirme bölümü yumuşak bir bez ile silerek kurulanmalıdır.

Haznenin temizlenmesi

Kireç giderme işleminden sonra haznede kireç kalıntıları bulunur. Bu nedenle, kireç giderme programı sona erdikten sonra hazneyi temizleyiniz.

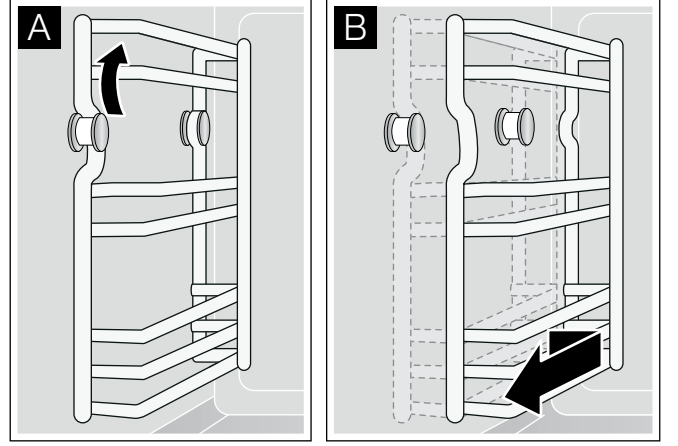
- 1 Hazneyi cihazdan alınız ve hazne kapağını çıkarınız.
2 Hazneyi ve hazne kapağını bulaşık makinesinde temizleyiniz.

Sürgülü ızgaranın çıkarılması

Sürgülü ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

Sürgülü ızgaraların çıkarılması

- 1 Paslanmaz çeliği çizilmelerden sorumak için pişirme bölümüne bir bulaşık bezi koyunuz.
2 Ön sürgülü ızgarayı biraz kaldırınız (Resim A) ve yanal olarak öne doğru çekip 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.

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 ışıklar

Arızalı LED ışıklar sadece üretici, üreticiye bağlı müşteri hizmetleri veya anlaşmalı bir uzman (elektrikçi montajcı) tarafından değiştirilebilir.

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 25
Kireç giderme prosedürü uygulanmasına rağmen ekranda "Lütfen kireci giderin" görünüyor	Cihaz kireçlenmiş, yanlış kireç çözücü kullanılmış	Öngörülen kireç çözme tabletleri kullanılmalı, kireç çözme programı başlatılmalıdır → "Kireç çözme programı", Sayfa 25
Cihaz çalışmıyor	Cihazın kapısı tam kapalı değil	Cihazın kapısını kapatın
Cihaz çalışmıyor, ekranda "E 182" görünüyor	Cihaz su almıyor	Su tankı çıkartın ve emme hortumunun tankın içinde düz durup durmadığını ve bükülmek suretiyle kırılmış olup olmadığını kontrol ediniz. Hata mesajının yeniden görüntülenmesi halinde, lütfen müşteri hizmetlerini arayınız.
Cihaz çalışmıyor, gösterge tepki vermiyor. Ekranda  görünür	Çocuk kilidi aktifleştirildi	Çocuk kilidini devre dışı bırakma → "Çocuk emniyeti", Sayfa 17
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 belirleniyor.	Su haznesi boş	Su haznesini doldurun
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
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 → "Kireç çözme programı", Sayfa 25
Cihaz artık doğru buharlama yapmıyor	Cihazda kireçlenme var	Kireç çözme programını başlatın
Aydınlatma çalışmıyor	Aydınlatma bozuk	Müşteri hizmetlerini arayınız

Soğutucu fan kapatıldıktan sonra bir süre daha çalışmaya devam eder	Fanın ardıl çalışması cihazdaki nemi giderir ve cihaz elektroniğini korur. Bu işlem 4 saat kadar sürebilir.	Bu normaldir
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. Below the grid, there are four fields: 'E-Nr:' followed by a grid of squares, 'FD:' followed by a grid of squares, 'Z-Nr:' followed by a grid of squares, and 'Type:' followed by a grid of squares. A small circular icon with a cross is located to the left of the 'E-Nr:' field.

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 tarifeye 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 kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün 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.
- Sadece bir pişirme kabı kullanıldığında bu kap alttan ikinci kademeye sürülmelidir.
- Delikli pişirme kabı veya ilave pişirme kabı bulunmayan bir tel ızgara kullanırsanız deliksiz pişirme kabını her zaman alttan ilk kademeye sürünüz, bu sayede pişirme bölümü tabanının ciddi biçimde kirlenmesini önlemiş olursunuz.
- Azami üç yerleştirme seviyesini eşzamanlı olarak kullanabilirsiniz. Bu durumda tat aktarımı oluşmaz. Böylece balık, sebze ve tatlılar eş zamanlı olarak hazırlanabilir. Belirtilen pişirme sürelerini büyük miktarda gıda maddesi pişirildiğinde uzatmak gerekebilir.
- Pişirilecek yiyecek pişirme bölümüne temas etmemelidir.
- Cihazın kapağı iyice kapanmalıdır. 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.

Sebze

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

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Enginar, büyük	delikli	100	100	35 - 40	
Enginar, küçük	delikli	100	100	25 - 30	
Karnabahar, bütün	delikli	100	100	25 - 30	
Karnabahar, çiçekler halinde	delikli	100	100	20 - 25	
Fasulye, yeşil	delikli	100	100	25 - 30	
Brokoli, çiçekler halinde (EN60350-1'e göre)	delikli	90 - 100	100	20 - 25	
İnce sebze şeritleri ve dilimleri (1-2mm)	delikli	100	100	12 - 15	
Rezene, dilimler halinde	delikli	100	100	20 - 25	
Sebze yahni	delikli/ tel ızgara	90	100	50 - 60	yahni şeklinde
Bezelye, derin dondurulmuş (2 kg) (EN60350-1'e göre)	delikli	100	100	35 - 40	
Havuç, dilimler halinde	delikli	100	100	20 - 25	
Patates, soyulmuş ve dörde bölünmüş	delikli	100	100	30 - 35	
Lahana, dilimler halinde	delikli	100	100	25 - 30	
Pırasa, dilimler halinde	delikli	100	100	15 - 20	
Pazı	delikli	90	100	12	
Çin lahanası	delikli	90	100	11	
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	
Kuşkonmaz, yeşil	delikli	100	100	15 - 20	
Kuşkonmaz, beyaz	delikli	100	100	15 - 30	
Ispanak	delikli	90	100	11	
Soyulmuş domates	delikli	100	100	3 - 4	Ön ısıtma gereklidir. Domatesleri kesiniz, buharla piştirme sonrasında buzlu suda şoklayınız.
Kabak çiçeği	delikli	90	100	12	
Şeker kabuğu	delikli	100	100	10 - 15	

Balık

- Fırında buharla pişirme balığın kurumasını engelleyen, yağsız bir pişirme biçimidir.
- Balık (hijyenik nedenlerden dolayı) pişirme işleminden sonra en az 62 - 65°C değerinde bir sıcaklığa sahip olmalıdır. Bu aynı zamanda ideal pişme noktasıdır.
- 90-100°C sıcaklıklarda buharda pişirme 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 pişirme kabı kullanıldığında: Eğer balık çok fazla yapıyorsa, pişirme kabını yağlayabilirsiniz.
- Deliksiz pişirme grubunu alttan ilk düzeye sürünüz, böylece pişirme bölümünün balık suyuyla 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 piştirilebilir.
Balık köfteleri (her biri 20 - 40 g)	deliksiz	90 - 100	100	8 - 12	Deliksiz piştirme kabına piştirme kağıdı seriniz.
Istakoz, piştirilmiş, şoklanmış, tekrar ısıtma	delikli	70 - 80	100	10 - 15	
Sazan, mavi, bütün (1,5 kg)	deliksiz	90 - 100	100	35 - 45	suda
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	
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 kaptaki 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/Kanatlıların düşük sıcaklıkta buharda pişirilmesi

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

Yiyecek	Pişirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma tipi	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ördek göğsü, az pişmiş (her biri 350 g)	deliksiz	70 - 80		30 - 50	
Antrikot, az pişmiş (her biri 350 g)	deliksiz	70		20 - 30	
Kuzu budu kemiksiz, bağlı, az pişmiş (1,5 kg)	deliksiz	70 - 80		150 - 180	
Sığır biftek, az pişmiş (her biri 200 g)	deliksiz	70		20 - 35	
Rozbif, az pişmiş (1 - 1,5 kg)	deliksiz	70 - 80		120 - 180	
Domuz madalyon, iyi pişmiş (her biri 70 g)	deliksiz	80		30 - 40	

Et/Sosis – Isıtma

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

Kanatlılar – Buharda pişirme

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Tavuk göğsü, doldurulmuş, buharda pişirilmiş (her biri 200 g)	delikli	100	100	25 - 30	
Hindi göğüs filetosu, buharda pişirilmiş (her biri 300 g)	delikli	100	100	17 - 25	
Piliç, bıldırcın, güvercin (her biri 300 g)	delikli	100	100	25 - 30	

Vakumlu torbada piştirme

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

Bu çalışma modunda ön ısıtma gerekli değildir.

Vakumlu torbada piştirme; et, balık, sebze ve tatlı için koruyucu ve yağsız bir hazırlama biçimidir. Yemekler özel, ısıya dayanıklı piştirme 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 piştirme noktasına ulaşılması sağlanır. Yemekleri fazla piştirmek neredeyse imkansızdır.

Porsiyonlar

Piştirme tablosunda belirtilen porsiyon büyüklüklerine dikkat ediniz. Miktar veya adet artarsa piştirme 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 piştirme yapılabilir. En iyi piştirme sonucunu elde etmek için piştirme kabı kademe 1 ve 3'e sürülmelidir. Sadece bir kademede piştirme sırasında kademe 2'yi kullanınız.

Hijyen

Uyarı – Sağlık riski!

Vakumlu torbada piştirme, düşük piştirme 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 piştirme/ızgara maşası kullanınız.
- Kümes hayvanları, yumurta ve balık gibi kritik yiyecekleri piştirirken 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 piştirme işlemine başlayana kadar yeniden buzdolabına yerleştirerek burada saklayınız.
- Yiyecekler sadece hemen tüketilmek içindir. Piştirme sürecinin ardından yiyecekler hemen tüketilmelidir, buzdolabında olsa bile uzun süre saklanmamalıdır. Yeniden ısıtılmaları uygun değildir.

Vakum poşeti

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

Yiyecekleri, satın aldığınız poşetler içinde piştirmeyiniz (örneğin porsiyonluk balıklar). Bu poşetler vakumlu torbada piştirme 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 piştirme sonucu elde edilebilir.

Piştirme 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

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

Hazırlama

Vakumlu piştirme sayesinde aroma maddeleri dışarı kaçamaz ve yiyeceklerin lezzetleri daha yoğun hale gelir. Alıştırdığınız miktardaki aroma maddelerinin, (örneğin baharatların ve sarımsağın) yemeğin lezzetini çok güçlü biçimde değiştirebileceğine dikkat ediniz. Bu yöntemi kullanmaya başladığınızda alıştırdığınız 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 piştirme kabında birbirine çok yakın koymayınız. Eşit bir ısı dağılımı için yiyeceklerin birbirine temas etmemesi gereklidir. Birden çok vakumlama torbası kullanıyorsanız iki kademedede pişiriniz.

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

Torbayı dışından kurulaınız, temiz ve deliksiz bir piştirme kabına yerleştiriniz ve bir makasla açınız. Pişirilecek 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%	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	100%	90	
Antrikot, iyi pişmiş (180 g)	delikli	70	100%	85	
Dana kalça bifteği (her biri 160 g)	delikli	60	100%	80	
Siğir biftek, kanlı (her biri 180 g)	delikli	58	100%	60	
Siğir biftek, az pişmiş (her biri 180 g)	delikli	63	100%	50	
Siğir biftek, iyi pişmiş (her biri 180 g)	delikli	70	100%	45	
Domuz madalyon (her biri 80 g)	delikli	63	100%	75	

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma türü	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
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. Folyoya 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.
Uzun levrek (her biri 140 g)	delikli	60		20	
Sebze					
Mantar, dörde bölünmüş (500 g)	delikli	85		20	Tarif ipucu: Tereyağı, biberiye, sarımsak ve tuzla vakumlayınız.
Hindiba, ikiye bölünmüş (4 - 6 adet)	delikli	85		40	Tarif ipucu: Hindibayı ikiye bölünüz. Portakal suyu, şeker, tuz, tereyağı ve kekikle vakumlayınız.
Beyaz kuşkonmaz, bütün (500 g)	delikli	88		45	Tarif ipucu: Tereyağı, tuz ve şeker ile vakumlayınız.
Yeşil kuşkonmaz, bütün (600 g)	delikli	85		15 - 20	Tarif ipucu: Vakumlama öncesi kısa süre haşlarsanız yeşil kalmasını sağlarsınız. Tereyağı, tuz ve karabiber ile vakumlayınız.
Havuç, dilimler halinde 0,5 cm (600 g)	delikli	95		35 - 40	Tarif ipucu: Portakal suyu, köri ve tereyağı ile vakumlayınız.
Patates, soyulmuş, 2 x 2 cm büyüklükte küpler (800 g)	delikli	95		40	Tarif ipucu: Tereyağı ve tuzla vakumlayınız. İşlemleri devam edecek gıdalarda, örneğin salatada kullanım için uygundur.
Patates, soyulmamış, bütün veya yarım (800 g)	delikli	95		50	Tarif ipucu: Tereyağı ve tuzla vakumlayınız. Önceden iyice yıkayınız.
Çeri domates, bütün veya yarım (500 g)	delikli	85		15	Tarif ipucu: Zeytinyağı, tuz ve şeker ile vakumlayınız. Kırmızı ve sarı çeri domatesleri karıştırınız.
Kabak, 2 x 2 cm büyüklüğünde küpler (600 g)	delikli	90		20 - 25	Piştirme süresi kabak türüne göre değişebilir.
Kabak, 1 cm'lik dilimler halinde (600 g)	delikli	85		30	Tarif ipucu: Zeytinyağı, tuz ve kekik ile vakumlayınız.
Sultani bezelye, bütün (500 g)	delikli	85		5 - 10	Tarif ipucu: Tereyağı ve tuzla vakumlayınız.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma türü	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Tatlı					
Ananas, 1,5 cm'lik dilimler halinde (400 g)	delikli	85		70	Tarif ipucu: Tereyağı, bal ve vanilya ile vakumlayınız.
Elma, soyulmuş, 0,5 cm'lik dilimler halinde (2 - 4 parça)	delikli	85		10 - 15	Tarif ipucu: Karamel sosuyla vakumlayınız.
Muz, bütün (2 - 4 adet)	delikli	65		15 - 20	Tarif ipucu: Tereyağı, bal ve vanilya çubuğu ile vakumlayınız.
Armut, soyulmuş, dilimli (2 - 4 parça)	delikli	85		30	Tarif ipucu: Bal veya şeker ile tatlandırınız.
Kamkat, yarım (12 - 16 adet)	delikli	85		75	Tarif ipucu: Tereyağı, vanilya çubuğu, bal ve kayısı marmeladı ile vakumlayınız. Sıcakken yıkayınız, ikiye bölünüz ve çekirdeğini çıkarınız.
Vanilya sosu (0,5 litre)	delikli	82		18 - 20	Tarif ipucu: 0,5 litre süt, 1 yumurta, 3 yumurta sarısı, 80 g şeker, 1 vanilya çubuğu.

Garnitürler

Ambalaj üzerindeki bilgileri de dikkate alınız.

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	
Yeşil mercimek (250 g + 500 ml su)	deliksiz	100	100	30 - 35	
Hamur işleri, taze, dondurulmuş (250 g + 1 l su)	deliksiz	100	100	8 - 12	
Hamur işleri, doldurulmuş, taze, dondurulmuş (250 g + 1 l su)	deliksiz	100	100	10 - 15	
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
Karamelli elmalı tart	Tel ızgara üzerinde kelepçeli kek kalıbı	100	100	50	
Kızarmış elma	deliksiz	100	100	20	Elmaların soyulması
Clafoutis	Tel ızgara üzerinde kelepçeli kek kalıbı	100	100	40	
Crème brûlée (130 g)	delikli	90 - 95	100	45 - 50	sufle kalıbında
Buharla piştirilmiş makarna / Köfte biçimde içi dolu hamur (her biri 100 g)	deliksiz	100	100	20 - 30	Erişteleri buharda piştirmeden önce 30 dakika mayalanmaya bırakınız. → "Piştirme (mayalama)", Sayfa 41
Flan / Krem karamel (130 g)	delikli	90 - 95	100	35 - 40	sufle kalıbında
İrmik lapası (20 g + 200 ml süt)	deliksiz	100	100	20	
Yoğurtlu kek	Tel ızgarada baton kek kalıbı	100	100	60	
Komposto	deliksiz	100	100	20 - 25	örneğin elma, armut, ışıgın isteğe göre şeker, vanilya şekeri, tarçın veya limon suyu ekleyiniz.
Sütlaç (200 g pirinç + 800 ml süt)	deliksiz	100	100	55 - 60	İsteğe göre meyve, şeker veya tarçın ekleyiniz.
Muffin	deliksiz	100	100	30	
Yulaf lapası (40 g + 200 ml süt)	deliksiz	100	100	15 - 20	
Çikolatalı kek	Tel ızgarada baton kek kalıbı	100	100	40	

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	
Yumurta, boyut M (5 adet)	delikli	100	100	12 - 19	
Yumurta karışımı (500 g)	Cam kalıp, tel ızgara	90	100	25 - 30	kademe 1'e sürülmelidir
İrmik köftesi	deliksiz	90 - 95	100	12 - 15	
Çikolatanın eritilmesi	Çanak, tel ızgara	60	100	15 - 20	ısıya dayanıklı, şeffaf folyo ile üzeri örtülmelidir

Tazeleme (Isıtma)

- Buharlı pişiricide pişirmesi tamamlanmış yemekler için kurutmadan ısıtarak optimum sıcaklık ortamı sağlanabilir. Bu sayede tatları ve kaliteleri korunur, yemekler taze bir lezzete sahip olur.
- 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	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma tipi	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Sebze	Tabak, tel ızgara	90 - 100		10 - 15	
Niştastalı garnitürler	Tabak, tel ızgara	100		10 - 14	örneğin makarna, patates, pirinç, kızarmış patates veya kroket gibi fırında veya yağda kızartılan yiyecekler için uygun değildir
Tencere yemekleri	Tabak, tel ızgara	100		15 - 20	

Piştirme (mayalama)

- Buharlı pişirici, hamurların veya hamur parçaların kurumadan mayalanması için ideal ortamı sağlar.
- 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 tipi	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Hamur ölçüsü - Pizza	Çanak, tel ızgara	38		25	
Hamur ölçüsü - Ekmek	Çanak, tel ızgara	45		40	örneğin mayalı hamur, fırın mayası, ekşi hamur
Hamur ölçüsü - Tatlı çörek	Çanak, tel ızgara	45		55	

Buz çözme

- Buharlı pişiricide dondurulmuş gıdaları yumuşak biçimde ve aynı zamanda hızlı olarak oda sıcaklığına getirerek buzunu çözdürebilirsiniz.
- Bunun için "Buz çözme" * ısıtma türünü kullanınız.
- Belirtilen buz çözme süreleri sadece yönlendirme içindir. Buz çözme süresi boyuta, ağırlığa ve dondurulan gıdanın biçimine göre değişir: Yiyeceklerinizi düz veya tek tek dondurunuz. Böylece buz çözme süresi kısalmır.
- Buzlarını çözmeden önce yiyecekleri ambalajdan çıkarınız.
- Sadece acil ihtiyacınız olan yiyeceklerin buzunu çözünüz.
- Lütfen göz önünde bulundurunuz: Buzu çözülmüş yiyecekler genellikle uzun süre saklanamaz ve taze 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 tavuk 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 pişiriciyi 15 dakika boyunca %100 nem oranında 100°C sıcaklıkta çalıştırınız.

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	Isıtma tipi	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Taneli meyveler (300 g)	delikli	45 - 50	* o	8 - 12	
Kızartma (1.000 g)	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	12 - 15	
Gulaş (600 g)	delikli	45 - 50	* o	40 - 55	
Tavuk (1.000 g)	delikli	45 - 50	* o	60 - 70	
Tavuk budu (her biri 400 g)	delikli	45 - 50	* o	40 - 50	

Konserveleme

- Buharlı pişiricide sebze ve meyveleri kolaylıkla konserve edebilirsiniz.
- Gıda maddelerini mümkün oldukça satın aldıktan veya hasattan hemen sonra konserve edin. Uzun süre depolanan yiyeceklerin vitamini azalır ve hafif ekşime oluşur.
- Sadece kaliteli sebze ve meyve kullanın.
- Buharlı kombi fırın et konserve etmek için uygun değildir.
- Konserve kavanozlarını, lastik contaları, kısıkaç ve yayları itinayla kontrol edin ve temizleyin.
- Yıkanmış kavanozları konserve etmeden önce buharlı pişiricinizde 100°C sıcaklık ve %100 nem ayarında 20-25 dakika boyunca dezenfekte edin.
- Konserve kavanozlarını delikli piştirme tepsisine yerleştirin. Birbirine değmemeleri gerekir.
- Piştirme süresi sona erdiğinde piştirme hücresinin kapısını açın. Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra piştirme hücrelerinden alın.

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

Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)

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

Yiyecek	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Taneli meyveler	delikli + deliksiz	100	100	60 - 120	

Yoğurt yapımı

- Buharlı pişiricide 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 fermantasyonu 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 piştirme 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	Piştirme kabı	°C cinsinden sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden piştirme süresi	Notlar
Yoğurt hazırlama (kapalı bardaklarda)	delikli	45	100	300	

Büyük hacimli yiyeceklerin pişirilmesi

- Büyük hacimli pişirilecek yiyecekler için yan sürgülü ızgarayı çıkarabilirsiniz.
- Ön sürgülü ızgarayı biraz kaldırınız ve yanal olarak öne doğru çekip çıkarınız.
- Tel ızgarayı doğrudan piştirme bölümünün zeminine yerleştiriniz ve pişirilecek yiyeceği tel ızgaraya yerleştiriniz. Pişirilecek yiyeceği doğrudan piştirme bölümü zemini üzerine yerleştirmeyiniz.

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

9001346486 (001028)
tr

GAGGENAU

