

BUHARLI FIRIN

BSP2601.1 BSP2611.1





İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik	2
2	Maddi hasarların önlenmesi	4
3	Çevrenin korunması ve tasarruf	6
4	Cihazı tanıma	6
5	Aksesuar	10
6	İlk Kullanım öncesi	11
7	Temel Kullanım	12
8	Zamanlayıcı fonksiyonları	13
9	Uzun süreli zamanlayıcı	15
10	Çocuk kilidi	15
11	Otomatik programlar	16

12	Kişisel tarifler	16
13	Sıcaklık sensörü	18
14	Home Connect	20
15	Temel ayarlar	22
16	Cihazı temizleme ve bakımını yapma	24
17	Arızaları giderme	29
18	Atığa verme	31
19	Pişirme önerileri	31
20	Müşteri hizmetleri	50
21	Uygunluk beyanı	50
22	MONTAJ KILAVUZU	51
22.1	Genel montaj bilgileri	51

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Bu cihaz yalnızca ankastre montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alın.

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 4000 m yüksekliğe kadar kullanın.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeminiz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir. 8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- Yanıcı cisimler asla pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.

- Ön ısıtma ve pişirme sırasında pişirme kağıdı kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele yerleştirilmemelidir.
- Pişirme kağıdı her zaman uygun ölçüde kesilmeli ve üzerine bir kap veya kek kalıbı yerleştirilmelidir.

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır. Aksesuar veya kap çok ısınır.
- Sıcak aksesuar veya kaplar daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir. Cihaz kapısı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen $\geq 15\%$) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).
- Cihaz kapısını dikkatle açınız.

⚠ **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- Cihaz kapısını dikkatle açınız.
- Çocukları uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Cihaz kapı camlarındaki çizikler zamanla çatlağa dönüşebilir.

- Fırın kapısındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı

kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

Cihaz ve dokunulabilir kısımları keskin olabilir.

- Taşıma ve temizleme sırasında dikkatli olunuz.
- Mümkünse koruyucu eldiven kullanınız. Cihaz kapısının menteşeleri, kapıyı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
- Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır. LED aydınlatmaların ışığı çok parlaktır ve gözle zarara verebilir (risk grubu 1).
- Çalışan LED aydınlatmalara doğrudan 100 saniyeden fazla bakılmamalıdır.

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kablosuyla veya cihaz bağlantı kablosuyla değiştirilmek zorundadır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta

kutusunda sigorta kapatılmalı ve musluk kapatılmalıdır.

- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 50
- Cihaz kurulduktan sonra cihazın arkasındaki açıklıkların çocukların erişemeyeceği şekilde yerleştirilmesi gerekmektedir.
- ▶ Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

⚠ **UYARI – Boğulma tehlikesi!**

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
 - ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.
- Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
 - ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

1.5 Buhar

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

⚠ **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

Pişirme bölümünde sıcak buhar çıkışı olur.

- ▶ Buharlı cihaz çalışması esnasında pişirme bölümüne dokunulmamalıdır.

Aksesuarların çıkartılması sırasında sıcak sıvı sıçrayabilir.

- ▶ Sıcak aksesuarlar sadece fırın eldiveni kullanılarak dikkatlice çıkartılmalıdır.

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**

Çalışma sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir.

- ▶ Havalandırma boşluklarına temas etmeyiniz.
- ▶ Çocukları uzak tutunuz.

1.6 Sıcaklık sensörü

Merkez sıcaklık sensörünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına uyunuz.

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda ısı izolasyonu hasar görebilir.

- ▶ Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Merkez sıcaklık sensörü sıvıdır.

- ▶ Merkez sıcaklık sensörünü dikkatlice tutunuz.

1.7 Temizleme

Cihazı temizlerken bu güvenlik talimatlarına uyunuz.

⚠ **UYARI – Haşlanma 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.
- ▶ Çocukları kireç çözücü tabletlerden uzak tutunuz.

⚠ **UYARI – Kimyasal yanık tehlikesi!**

Kireç çözme çözüldüğü ağızda, boğazda, gözlerde ve ciltte yanmaya sebep olabilir.

- ▶ Kireç çözme çözüldüğünün ciltle temasından kaçınınız.
- ▶ Çocukları kireç çözme çözüldüğünden uzak tutunuz.
- ▶ Kireç çözme çözüldüğünü içmeyiniz.
- ▶ Kireç çözme çözüldüğünü yiyeceklerle temas ettirmeyiniz.
- ▶ Cihazı tekrar kullanmadan önce su haznesini bulaşık makinesinde veya elde iyice yıkayınız.

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT

Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.

- ▶ Hiçbir şeyi doğrudan pişirme bölümü tabanına yerleştirmeyiniz.
- ▶ Pişirme bölümünün tabanını alüminyum folyo ile kaplamayınız.
- ▶ Kapları daima delikli bir pişirme kabına veya tel ızgara üzerine koyunuz.

Uygun olmayan sıvıların kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

- ▶ Su dışında herhangi bir sıvı kullanmayınız.

- ▶ Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanılmalıdır.
 - ▶ Şebeke suyunuz hakkında bilgi için su dağıtım şirketinize danışınız.
- Klorürler ve asitler, paslanmaz çeliğin yüzeyine zarar verir.
- ▶ Tuz kalıntılarını, ketçap veya hardal gibi acı sosları, tuzlu yemekleri, örneğin salamura yapılmış kızartmaları veya diğer klorürlü veya asitli yemek artıklarını derhal temizleyiniz.

Alüminyum folyo kapı camında kalıcı renk değişimlerine neden olabilir.

- Pişirme bölümündeki alüminyum folyo kapı camına temas etmemelidir.

Meyve suyu pişirme bölümünde kalıcı lekeler neden olabilir.

- Meyve suyunu derhal temizleyiniz.
- Nemli ve kuru bir bezle siliniz.

Pişirme bölümünde uzun süreli nem korozyona neden olur.

- Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
- Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.
- Paslanan malzeme pişirme bölümünde korozyona neden olabilir.
- Pişirme bölümünde sadece orijinal aksesuarlar kullanınız.
- Emaye fırın tepsileri veya ızgara tavaları kullanmayınız.
- Asla paslanabilecek tabak veya çatal bıçak takımı kullanmayınız.

Orijinal olmayan küçük parçalar cihaza zarar verebilir.

- Yalnızca orijinal küçük parçalar kullanınız, örneğin tırtıllı somunlar.
- Gerekirse yedek parça servisimizden küçük parçaları sipariş edebilirsiniz.

Isı, paslanmaz çelik pişirme kaplarına zarar verebilir.

- Paslanmaz çelik pişirme kaplarını sadece 230 C'ye kadar ısıtınız.
- Fırında paslanmaz çelik pişirme kapları kullanmayınız.
- Cihazın kapağı açık şekilde soğutulması zaman içinde yanında bulunan mobilya panellerinin hasar görmesine neden olur.
- Yüksek sıcaklıklarla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme bölümü yalnızca kapalı şekilde soğutulmalıdır.
- Cihaz kapağına herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır.
- Yalnızca çok nemli çalışmalar sonrasında pişirme bölümü açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.

Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapısı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların panelleri hasar görebilir.

- Contayı daima temiz tutunuz.
- Cihaz asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırılmamalıdır.

Cihaz kapısının oturma yüzeyi veya tezgah olarak kullanılması nedeniyle cihaz kapısı hasar görebilir.

- Cihaz kapısına eşya koyulmamalı, oturulmamalı, kapiya asılmamalı veya yaslanılmamalıdır.
- Kaplar veya aksesuarlar cihaz kapısının üzerine koyulmamalıdır.

2.2 Buhar

DİKKAT

Damlayan sıvılar pişirme bölümüne zarar verebilir.

- Damlayan sıvıları toplamak için delikli pişirme kabı ile buharda pişirirken, her zaman deliksiz kabı altına kaydırınız.

Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.

- Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır.
- Pas tutmuş kaplar pişirme bölümünde korozyona yol açabilir. Çok küçük lekeler bile korozyona neden olabilmektedir.
- Pas tutmuş kapları kullanmayınız.

Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.

- Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.

2.3 Sıcaklık sensörü

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda ısı izolasyonu hasar görebilir.

- Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

DİKKAT

250 C'nin üzerindeki sıcaklıklar, iç sıcaklık sensörüne zarar verir.

- Cihazınızdaki iç sıcaklık sensörünü yalnızca maksimum 230 C sıcaklık ayarıyla kullanınız.
- İç sıcaklık sensörünü, düz ızgara veya kompakt ızgara ısıtma türleriyle kullanmayınız.
- Düz ızgara veya kompakt ızgarayı kullanmadan önce, iç sıcaklık sensörünü pişirme bölümünden çıkarınız.
- Düz ızgara ve dolaşımli hava ısıtma türünü kullanırken, iç sıcaklık sensörü ile maksimum 250 C olarak ayarlayınız.

Cihaz kapağı ile iç sıcaklık sensörü kablosuna zarar verebilirsiniz.

- İç sıcaklık sensörü kablosunu cihaz kapağına sıkıştırmayınız.

Izgara elemanından gelen ısı, iç sıcaklık sensörüne zarar verebilir.

- Izgara yüzeyi ile iç sıcaklık sensörünün veya iç sıcaklık sensörü kablosunun arasında birkaç santimetrelik bir mesafe olduğundan emin olunuz.
- Etin pişirme sırasında yükselebileceğini unutmayınız.

Nem, iç sıcaklık sensörüne zarar verebilir.

- Çekirdek sıcaklık sensörünü bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

2.4 Temizleme

DİKKAT

Kireç cihaza hasar verebilir.

- Cihazı düzenli aralıklarla kireçten arındırınız.

Yanlış kireç çözücüler cihaza zarar verebilir.

- Sadece öngörülen kireç çözme tabletleri kullanılmalıdır.

Cihazda yanlış bakım yüzünden pişirme bölümünde korozyon oluşabilir.

- Cihaz için bakım ve temizlik bilgilerini dikkate alınız.
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa24
- Pişirme bölümünü soğuduktan hemen sonra ve cihazın her kullanımından sonra temizleyiniz.
- Temizlik sonrasında pişirme bölümünü Kurutma programı → Sayfa27 ile kurutunuz.

Kireç çözme tableti pişirme bölümüne zarar verebilir.

- Kireç çözme tabletleri sadece kireç çözme programı için kullanılmalıdır.
- Kireç çözme tabletini su haznesine yerleştiriniz.
- Kireç çözme tabletini asla pişirme bölümüne koymayınız veya pişirme bölümünde ısıtmayınız.

Isı, su haznesine zarar verir.

- Su haznesini, pişirme bölümü sıcakken kurutmayınız.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

- Buharda pişirirken, aynı anda birkaç seviyede pişiriniz.
- ✓ Buharda aynı anda farklı yemekler, herhangi bir lezzet karışması olmadan hazırlanabilir. Farklı pişirme süreleri olan yemeklerde, en uzun pişme süresine sahip yiyecekleri önce yerleştiriniz.

Birbiri ardına veya paralel olarak birden çok yemek hazırlayınız.

- ✓ İlk pişirme işleminden sonra pişirme bölümü ısınmıştır. Bu, sonraki yemeklerin pişirme süresini kısaltır.

Daha uzun pişirme sürelerinde, cihaz pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce kapatılmalıdır.

- ✓ Kalan ısı, yemeğin pişmesi için yeterli olur.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama pişirme kalıpları kullanılmalıdır.

- ✓ Bu tür pişirme kalıpları ısıyı özellikle iyi emer.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

- ✓ Pişirme bölümündeki sıcaklık korunur ve cihazın yeniden ısıtılmasına gerek kalmaz.

Kullanılmayan aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

- ✓ Gereğinden fazla aksesuar parçasının ısıtılmasına gerek yoktur.

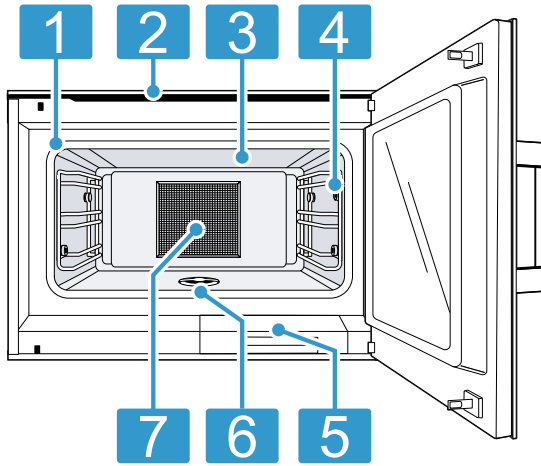
Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buz çözülmalıdır.

- ✓ Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

4 Cihazı tanıma

4.1 Cihaz

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



1	Kapak contası
2	Havalandırma yarıkları
3	Cam seramik ızgara yüzeyi
4	İç sıcaklık sensörü → Sayfa 18 için bağlantı kovanı
5	Kireç çözme programı için su tankı
6	Filtre
7	Yağ filtresi

Pişirme bölümü

Pişirme bölümünün üç sürgülü kademesi mevcuttur. Sürgülü kademeler alttan üste doğru sayılır.

DİKKAT

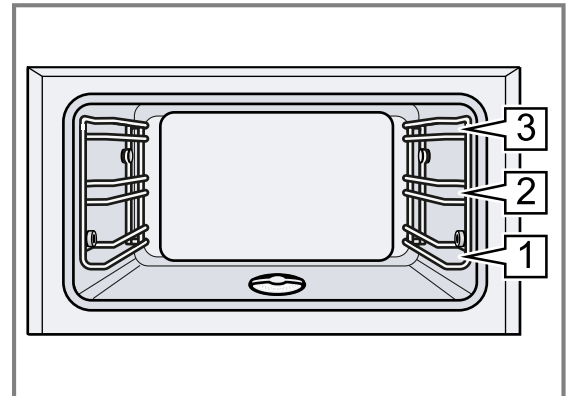
Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.

- Pişirme bölümü tabanı her zaman boş olmalıdır.
- Hiçbir şeyi doğrudan pişirme bölümü tabanına yerleştirmeyiniz.
- Pişirme bölümü tabanını alüminyum folyo ile kaplamayınız.
- Kapları daima tel ızgaranın üzerine veya delikli pişirme kabının içine yerleştiriniz.

Aksesuar devrilebilir.

- Sürgülü kademeler arasına aksesuar koymayınız.

Fırında buharla pişirme, buz çözme, mayalama ve tekrar ısıtma sırasında üç yerleştirme seviyesini eşzamanlı olarak kullanabilirsiniz. Sadece bir seviyede pişirebilirsiniz. Pişirme için 2. seviyeyi veya 1. seviyeyi kullanınız. Çok küçük unlu mamuller için iki seviye de kullanabilirsiniz, örn. seviye 1 ve seviye 3.



Kireç çözme programı için su tankı

Cihazınızda maksimum dolum miktarı 1,7 litre olan bir su haznesi bulunur.

Cihazın kapağını açarsanız Kireç çözme programı → Sayfa27 su tankını görebilirsiniz. Temizlik için kapağını açabilirsiniz.

Yağ filtresi

Yağ filtresi cihaz bileşenlerinin yağ ile kirlenmesini önler. Her türlü kullanımda yağ filtresini pişirme alanında bırakınız.

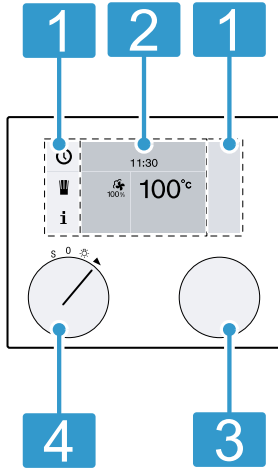
Fazla kirlenmeye neden olan her pişirme işleminden sonra yağ filtresini sıcak deterjanlı su ile veya bulaşık makinesinde temizleyiniz.

Kumanda elemanları

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.

Cihaz tipine bağlı olarak resimde bazı detaylar farklı olabilir, örn. renk ve biçim.

Kumanda, tüm cihaz tipleri için aynıdır.



1	Dokunmatik alanlar	Bu alanlar dokunmaya duyarlıdır. Uygun işlevi seçmek için bir sembole dokununuz.
2	Ekran	Ekran, örneğin mevcut ayarları ve seçenekleri gösterir.
3	Döner düğme	Sıcaklığı seçmek ve diğer ayarları değiştirmek için döner düğmeyi kullanınız.
4	Fonksiyon seçme düğmesi	Isıtma türünü, temizlemeyi veya temel ayarları seçmek için fonksiyon seçme düğmesini kullanınız.

Semboller

Fonksiyonları başlatmak veya sonlandırmak veya menüde gezinmek için sembolleri kullanınız.

Sembol	Fonksiyon
▶	Start
■	Durdur
	Duraklat veya Bitir

Sembol	Fonksiyon
X	İptal
C	Sil
✓	Onayla veya ayarları kaydet
>	Seçim oku
i	Ek bilgileri çağır
i ^①	Önemli bilgileri ve işlem gereksinimlerini çağırma
>>	Durum göstergeli hızlı ısıtma
🔊	Otomatik programın çağırılması Kişisel tariflerin çağırılması
rec	Menüyü kaydet
⚙️	Ayarları düzenle
>A ^Å	Adları gir
✖	Harflerin silinmesi
🔒	Çocuk kilidi
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağır
🕒	Uzun süreli zamanlayıcıyı çağır
✂️	Demo modu
📶	Merkez sıcaklık sensörü → Sayfa 18
🔊	Sislemeyi başlat
🔊	Sislemeyi sonlandır
🔊	Buhar çözmeyi başlat
🔊	Buhar çözmeyi duraklat
📶	Ağ bağlantısı (Home Connect) → Sayfa20

Renkler

Farklı renkler, ilgili ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirir.

turuncu	▪ İlk ayarlar ▪ Ana fonksiyonlar
mavi	▪ Temel ayarlar ▪ Temizleme
Beyaz	▪ ayarlanabilir değerler

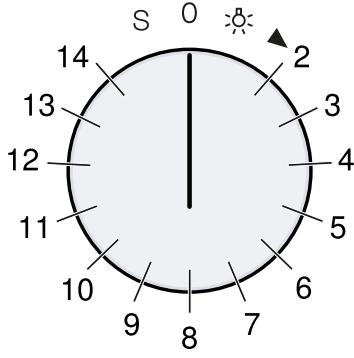
Görüntüleme

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

Zoom	Cihaz, değiştirmekte olduğunuz ayarı büyütülmüş olarak gösterir. Hala devam eden bir süre, sona ermeden kısa bir süre önce büyütülmüş olarak gösterilir, örneğin zamanlayıcı ile.
Küçültülmüş ekran göstergesi	Kısa bir süre sonra cihaz ekranı küçültür ve yalnızca en önemli öğeleri gösterir. Bu işlev önceden ayarlanmıştır. İlgili ayarı, Temel ayarlar altında değiştirebilirsiniz.

Fonksiyon seçme düğmesinin konumu

Fonksiyonları veya ısıtma türlerini seçmek için fonksiyon seçme düğmesini kullanabilirsiniz.



Konum	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
0	Sıfır konumu		
14	İşık		Pişirme bölümü aydınlatmasının açılması Diğer fonksiyonlara erişim, örn. otomatik programlar, kişisel tarifler, Home Connect ile uzaktan çalıştırma
2	100% Sıcak hava + % 100 nem	30-230 °C Önerilen sıcaklık 100 °C	70 °C ila 100 °C arasında buharda pişirme: Sebze, balık ve garnitürler için Yemekler tamamen buharla çevrelenmiştir. 120 °C ila 230 °C'de kombine çalışma: Börek, ekmek, sandviç ekmeği için Cihaz, sıcak hava ve buharı birleştirir.
3	80% Sıcak hava + % 80 nem	30-230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Kombine çalışma: Börek, ekmek, çörekler için Cihaz, sıcak hava ve buharı birleştirir.
4	60% Sıcak hava + % 60 nem	30-230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Kombine çalışma: Çörek ve ekmek için Cihaz, sıcak hava ve buharı birleştirir.
5	30% Sıcak hava + % 30 nem ¹	30-230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Doğal nemli pişirme: Kurabiye için Bu ayarda cihaz buhar üretmez. Böylece yemekten çıkan nem pişirme bölümünde kalır ve yemeğin kurumasını önler.
6	0% Sıcak hava + % 0 nem	30-230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Sıcak hava: Pasta, kurabiye ve kekler için Arka panelde bulunan bir fan, ısıyı eşit biçimde pişirme bölümü içinde dağıtır.
7	• Düşük sıcaklıkla pişirme	30-90 °C Önerilen sıcaklık 70 °C	Et için düşük sıcaklıkta pişirme Daha yumuşak bir sonuç almak için hafif ve yavaş pişirme
8	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 uygundur

¹ Enerji yeterlilik sınıfının EN60350-1 uyarınca belirlendiği ısıtma türü.

Konum	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
			Yiyecekleri özel, ısıya dayanıklı pişirme torbasında hava geçirmez şekilde kapatmak için bir vakumlu kapatıcı kullanınız. Koruyucu torba, besinleri ve aromaları korur.
9	 Düz ızgara kademe 1 + nem	30-230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Nemli ızgara işlemi: Pişirilecek yiyecekler ve güveçler için
10	 Düz ızgara kademe 2 + nem	30-230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Nemli ızgara işlemi: Doldurulmuş sebze için Izgara kademesi yükseltildi.
11	 Düz ızgara + dolaşımli hava	30-230 °C Önerilen sıcaklık 230 °C	230 C'de pişirme süresinin sonunda gratenlemek için. Sebze şişlerini veya karides şişlerini 180 °C'de ızgara yapmak için.
12	 Pişirme	30 - 50°C Önerilen sıcaklık 38°C	Hamur mayalama: Mayalı hamur ve ekşi hamur için Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Cihaz, hamur yüzeyinin kurumaması için sıcak hava ve buharı birleştirir. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38 °C'dir.
13	 Buz çözme	40 - 60°C Önerilen sıcaklık 45°C	Sebze, et, balık ve meyve için Cihaz, nem yardımıyla ısıyı nazikçe yiyeceğe aktarır. Yemekler kurumaz ve şekilleri bozulmaz.
14	 Tekrar ısıtma	60-180 °C Önerilen sıcaklık 120°C	Pişmiş yemekler ve hamur ürünleri için Yiyecekleri nazikçe yeniden ısıtmak için. Verilen buhar nedeniyle yemekler kurumaz. Tencere yemekleri 120 °C'de, hamur işleri ise 180 °C'de tekrar ısıtılır.
S	 Temel ayarlar		Temel ayarlar → Sayfa22da cihazınızda kişisel ayarlar yapabilirsiniz
S	 Kurutma programı		Kurutma programı → Sayfa27 ile pişirme bölümünü hızlıca kurutabilirsiniz, örneğin temizlik sonrasında
S	 Kireç çözme programı		Kireç çözme programı → Sayfa27 ile cihazdaki kireci temizleyebilirsiniz

4.2 Elektrik tasarruf modu

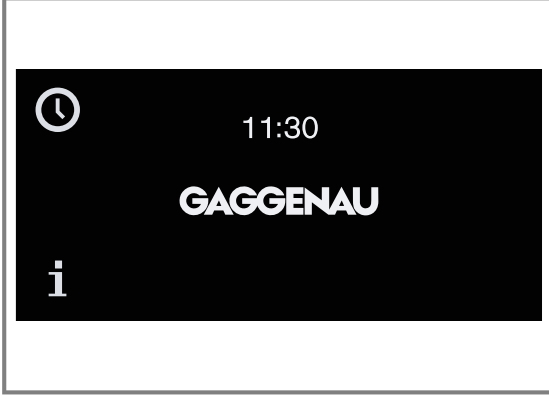
Cihaz hiçbir fonksiyon ayarlanmamışsa veya çocuk emniyeti etkinleştirilmişse, düşük güç modundadır. Uzun bir süre herhangi bir ayar yapmazsanız, düşük güç modu ekranı belirir.

Düşük güç modu için farklı göstergeler mevcuttur. İlgili GAGGENAU logosu ve saat ön ayarlıdır.

Düşük güç modunda kontrol panelinin parlaklığı azalır. Gösterge parlaklığı, dikey bakış açısına bağlıdır. Temel ayarlar → Sayfa22 altında, göstergeyi ve parlaklığı değiştirebilirsiniz.

Temel ayarlarda düşük güç modu ekranı için "Kapalı" seçeneği seçilmişse, düşük güç modundan çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini çeviriniz.

Kapı açık olduğunda kısa bir süre sonra pişirme bölümü aydınlatması söner.



4.3 Ek bilgiler

Ek bilgileri görüntülemek için **i** seçeneğine basınız, örn. ayarlanan ısıtma türü veya mevcut pişirme bölümü sıcaklığı bilgileri. Isıtmadan sonraki sürekli çalışmada, düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir. Önemli bilgiler ve işlem gereksinimleri için cihazda **i**® sembolü görünür. Cihaz zaman zaman güvenlik ve çalışma durumuyla ilgili önemli bilgileri otomatik olarak görüntüler. Bu mesajlar birkaç saniye sonra otomatik olarak söner veya mesajı ✓ ile onaylayabilirsiniz. Home Connect ile ilgili mesajlar olduğunda, cihaz ilgili **i**® sembolünde ayrıca Home Connect durumunu da görüntüler.

→ "Home Connect ", Sayfa 20

4.4 Soğutma fanı

Soğutma fanı, çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar. Pişirilecek yiyeceği çıkardıktan sonra, soğuyana kadar kapağı kapalı tutunuz. Bitişik mutfak mobilyaları zarar görebileceğinden, cihazın kapağı yarı açık olmamalıdır. Soğutma fanı bir süre daha çalışmaya devam eder ve sonra otomatik olarak kapanır. Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

4.5 Pişirme bölümü kurutması

Bir buhar fonksiyonuyla çalıştıktan sonra, pişirme bölümü nemlidir. Soğutma fanı ve pişirme bölümünün arkasındaki fan, cihaz kapatıldıktan sonra bir süre daha çalışır ve ardından otomatik olarak kapanır. Pişirme bölümünün kuruması 95 dakika kadar sürebilir. Pişirme bölümü kururken cihaz kapağını kapalı tutunuz.

4.6 Emniyet kapatması

Güvenliğiniz için cihaz bir emniyet için otomatik kapanma ile donatılmıştır. Bu süre içinde herhangi bir işlem yapılmazsa, cihaz 12 saat sonra her ısıtma işlemini kapatır. Ekranda bir mesaj görünür. Uzun süreli zamanlayıcı ile programlama yapıldığında, cihaz güvenlik kapatmasını etkinleştirmez.

5 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

Not: Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Bu deformasyon herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. Aksesuar soğuduğunda deformasyon kaybolur.

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar	Kullanımı
Tel ızgara	■ Kap ■ Kek kalıpları ■ Sufle kalıpları ■ Kızartma
Paslanmaz çelik pişirme kabı, deliksiz	■ Pirinç pişirme ■ Baklagil pişirme ■ Tahıl pişirme ■ Kek pişirme ■ Buharda pişirme sırasında damlayan sıvının yakalanması
Paslanmaz çelik pişirme kabı, delikli	■ Buharda sebze pişirme ■ Balığın buharda pişirilmesi ■ Küçük taneli meyvelerin suyunu çıkartma ■ Buz çözme
Merkez sıcaklık sensörü	Aşağıdaki ürünlerin hassas pişirilmesi için iç sıcaklık sensörü → Sayfa 18: ■ Et ■ Balık ■ Kümes hayvanı ■ Ekmek

Aksesuarlar

Yağ filtresi

**Kullanımı**

Yağ filtresi → Sayfa 7 pişirme alanı arka duvarındaki vantilatörü kire karşı korur, örn. kızartma sıçramaları

5.1 Diğer aksesuar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz. Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini internette veya broşürlerimizde bulabilirsiniz:

www.gaggenau.com

Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz.

Cihazınız için mevcut olan aksesuarları internet mağazamızdan veya müşteri hizmetlerinden öğrenebilirsiniz.

Diğer aksesuarlar	Sipariş numarası
Üç kademeli teleskopik tam uzatma mekanizması	BA010301
Paslanmaz çelik pişirme kabı, deliksiz	BA02036.
Paslanmaz çelik pişirme kabı, delikli	BA020370
Pişirme kabı, yapışmaz kaplamalı, deliksiz	BA02038.
Pişirme kabı, yapışmaz kaplamalı	BA020390
Izgara teli, ayaklı	BA030300
4 kireç çözme tabletli set	17002490
GN adaptör, GN pişirme kapları ve kızartma tencereleri ile kullanım için	GN010330
Paslanmaz çelik pişirme kabı, GN 1/3, deliksiz, 40 mm derinlikte, 1,5 litre	GN114130
Paslanmaz çelik pişirme kabı, GN 2/3, deliksiz, 40 mm derinlikte, 3 litre	GN114230
Paslanmaz çelik pişirme kabı, GN 1/3, delikli, 40 mm derinlikte, 1,5 litre	GN124130
Paslanmaz çelik pişirme kabı, GN 2/3, delikli, 40 mm derinlikte, 3 litre	GN124230
Alüminyum döküm kızartma tenceresi	GN340230
Cam tekne	BA046117

5.2 Kilit fonksiyonu

Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller.

Aksesuarı yaklaşık olarak yarısına kadar, kilitlenene kadar dışarı çekebilirsiniz. Devrilme koruması ancak aksesuar pişirme bölümüne ittiğinizde çalışır.

5.3 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

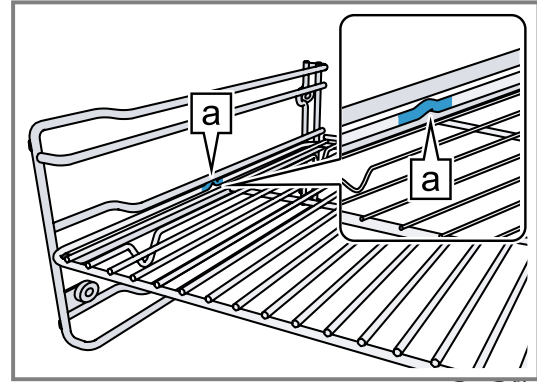
Izgara ve boşaltılmış pişirme kabı, bir kilit fonksiyonu ile donatılmıştır. Devrilme önleme işlevinin çalışmasını sağlamak için, tel ızgarayı ve delikli pişirme kabını her zaman doğru yönde fırına doğru itiniz.

DİKKAT

Aksesuar devrilebilir.

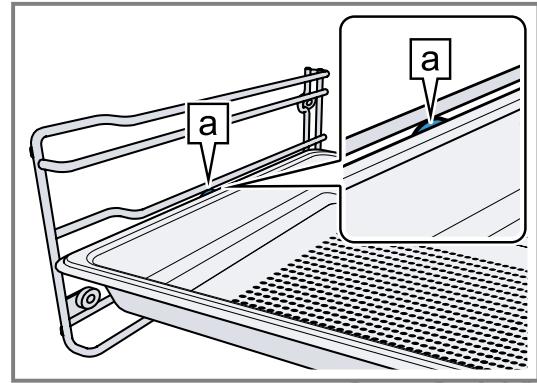
► Sürgülü kademeler arasına aksesuar koymayınız.

1. Tel ızgaranın içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnağının  yukarıya bakmasına dikkat ediniz.



Kilit tırnakları, ızgaranın sol ve sağ dış merkezinde yer almaktadır.

2. Izzaranın güvenlik çubuğunun arkada olduğundan ve yukarıyı gösterdiğinden emin olunuz.
3. Delikli pişirme kabının içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnağının  yukarıya baktığından emin olunuz.



Not: Tamamen dışarı çekmek için aksesuarı hafifçe kaldırınız.

Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

6 İlk Kullanım öncesi

Cihazı ve aksesuarı temizleyiniz.

6.1 İlk kez çalıştırma

Cihazınızı kullanmadan önce ilk çalıştırma ayarlarını yapınız.

Önce Güvenlik → Sayfa2 uyarılarını okuyunuz.

Cihaz kurulmuş ve bağlanmış olmalıdır.

Elektrik bağlantısı yapıldıktan sonra yakl. 30 saniye boyunca GAGGENAU logosu görünür, ardından cihaz "Başlangıç ayarları" menüsünü gösterir. Artık yeni cihazınızı ilk çalıştırma için ayarlayabilirsiniz.

"Başlangıç ayarları" menüsü yalnızca, cihaz güç kaynağına bağlandıktan sonra ilk kez açıldığında veya cihaz birkaç gün boyunca elektriksiz kaldığında görünür. Temel ayarlar → Sayfa22 altında tüm ayarları değiştirebilirsiniz.

Dilin ayarlanması

Gereklilik: Ekranda önceden ayarlı dil tercihi görüntülenir.

1. İstenen ekran dilini seçmek için döner düğmeyi kullanınız.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.

Saat formatının ayarlanması

Gereklilik: Ekranda mümkün olan 24h ve AM/PM formatları görünür. 24h ön ayarlıdır.

1. Döner düğme ile istediğiniz formatı ayarlayınız.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.

Saatin ayarlanması

Gereklilik: Ekranda saat gösterilir.

1. Döner düğme ile istenen saati ayarlayınız.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.

Tarih formatı ayarı

Gereklilik: Ekranda mümkün olan D.M.Y, D/M/Y ve M/D/Y formatları görünür. D.M.Y ön ayarlıdır.

1. Döner düğme ile istediğiniz formatı ayarlayınız.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.

Tarihin ayarlanması

Gereklilik: Ekran önceden ayarlanmış tarihi gösterir. Gün ayarı zaten etkindir.

1. Döner düğme ile istediğiniz günü ayarlayınız.

2. Ay ayarına geçmek için ➤ seçeneğine basınız.
3. Döner düğme ile ayı ayarlayınız.
4. Yıl ayarına geçmek için ➤ seçeneğine basınız.
5. Döner düğme ile yılı ayarlayınız.
6. ✓ ile onaylanmalıdır.

Sıcaklık biriminin ayarlanması

Gereklilik: Ekranda mümkün olan °C ve °F birimleri görünür. °C birimi önceden ayarlanmıştır.

1. Döner düğme ile istenen birimi ayarlayınız.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.

Yağ filtresinin yerleştirilmesi

- Birlikte verilen yağ filtresini → Sayfa7, pişirme bölümünün arka panelindeki her iki cıvataya asınız.
- Pişirme alanının arka panelini çizmeyiniz.

İlk çalıştırmanın sonlandırılması

Gereklilik: Ekranda "İlk çalıştırma tamamlandı" mesajı görüntülenir.

- ✓ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz düşük güç moduna geçiş yapar.
- ✓ Ekranda düşük güç modundaki gösterge gösterilir.
- ✓ Cihaz çalışmaya hazırdır.

Kapı camının temizlenmesi

Not: Kapı contası, sızdırmazlığı sağlamak için fabrikada yağlanmıştır. Kapı camında kalıntılar kalabilir.

- İlk kullanımdan önce, kapı camını cam temizleyici ve cam bezi veya mikrofiber bez ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.

Aksesuarların Temizlenmesi

- Aksesuarları ilk kez kullanmadan önce, sıcak sabunlu su ve yumuşak bir bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

Cihazın ısıtılması

1. Pişirme bölümünde ambalaj kalıntısı olmadığından emin olunuz.
2. Aksesuarları cihazdan çıkarınız.
3. Yeni cihaz kokusunu gidermek için boş, kapalı cihazı ısıtınız.
En uygun ısıtma ayarı 🔥 ve bir saat süreyle 200 °C'dir.

7 Temel Kullanım

7.1 Cihazın etkinleştirilmesi

1. Düşük güç modundan çıkmak için kapağı açınız, fonksiyon seçme düğmesini çeviriniz veya bir dokunmatik alana dokununuz.
2. İstenen fonksiyonu ayarlayınız.

7.2 Cihaz kapağını aç

- Cihaz kapağını her zaman dayanak noktasına kadar açınız.
Bu pozisyonda cihaz kapağı kendiliğinden geri dönmez.

7.3 Cihazın açılması

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
- ✓ Ekran, seçilen ısıtma türünü ve önerilen sıcaklığı gösterir.
2. Gerekirse döner düğme ile istenen sıcaklığı ayarlayınız.
- ✓ Ekranda ısıtma sembolü 🔥 görünür.
- ✓ Çubuk, devam eden sıcaklık durumunu gösterir.
- ✓ Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, bir sinyal sesi duyulur ve ısıtma sembolü söner 🔥.

Not: Farklı bir ısıtma türü seçerseniz, ayarlanan sıcaklık korunur.
Ekran sadece açıldıktan sonra önerilen sıcaklığı gösterir.

7.4 Cihazın kapatılması

- Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz. Isıtma türüne bağlı olarak otomatik bir durulama işlemi duyulabilir.

7.5 Sisleme

Sisleme sırasında cihaz, buharı hedefe yönelik olarak pişirme bölümüne gönderir. Bu sayede örneğin ekmek ve sandviç ekmeğini yeterli nem ile pişirebilirsiniz. Mayalı hamurlar pürüzsüz, parlak bir yüzeye sahip olur.

Sisleme yalnızca aşağıdaki ısıtma türlerinde çalışır:

- Sıcak hava + % 30 nem 
- Sıcak hava + % 0 nem 
- Yüzey ızgara + Hava dolaşımı 

Sislemeyi başlat

-  sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Kısa bir süre sonra cihaz, pişirme bölümüne buhar uygular.
- ✓ Sisleme işlemi yaklaşık 5 dakika sürer.

Sislemenin iptal edilmesi

-  sembolüne basılmalıdır.

7.6 Buharın çözülmesi

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Kapak açıldıktan sonra cihaz kapağından sıcak su damlayabilir.

- Cihaz kapağındaki su soğuyuncaya kadar bekleyiniz.

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

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

Buhar çözme işlemi, cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre kullanılabilir.

Bir Otomatik program → Sayfa 16 veya zamanlayıcı programı (Pişirme süresi → Sayfa 14) sona erdiğinde,

cihaz programın sonunda buhar çözme işlemini otomatik olarak gerçekleştirir.

Buhar çözme başlat

-  üzerine basınız. Buhar çözme yaklaşık 25 saniye sürer. Buhar çözme sırasında ısıtma kapatılır.

Buhar çözme işleminin zamanından önce durdurulması

- Cihaz kapağını açınız veya  düğmesine basınız.

7.7 Her çalıştırmadan sonra

Buharlı pişirme türlerinden sonra cihazda nem kalmayacak ve koku oluşmayacak şekilde pişirme bölümünü kurutunuz.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- Cihaz kapısını dikkatle açınız.
- Çocukları uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümünün kurulanması

Not: Pişirme bölümünün kurutulması için soğutma fanı ve pişirme bölümünün arkasındaki fan, kapatıldıktan sonra bir süre daha çalışır ve otomatik olarak kapanır. Pişirme bölümünün kuruması 95 dakika kadar sürebilir.

1. Pişirme bölümü kururken cihaz kapağını kapalı tutunuz.
2. Cihaz soğuduktan sonra, pişirme bölümündeki yemek artıklarını veya kiri temizleyiniz. Yanmış yemek artıklarını veya kirleri daha sonra çıkarmak çok daha zordur.
3. Gerekirse, pişirme bölümünü hızlı bir şekilde kurutmak için kurutma programını kullanabilirsiniz. Kurutma programı → Sayfa 27
4. Soğutulan pişirme bölümünü yumuşak bir bezle siliniz.
5. Gerekirse, mobilya veya tutamaklardaki buğuyu silerek kurulayınız.

7.8 Otomatik kapatma sonrasında cihazın tekrar açılması

Gereklilik: Uzun bir çalışma sonrasında cihazı kapatır. → "Emniyet kapatması", Sayfa 10

1. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.
2. Cihazı tekrar işleme alınız.

8 Zamanlayıcı fonksiyonları

Cihazınız, çalışmasını kontrol edebileceğiniz çeşitli zamanlayıcı işlevlerine sahiptir.

8.1 Zamanlayıcı fonksiyonlarına genel bakış

⌚ ile çeşitli zaman fonksiyonlarını seçebilirsiniz.

Zamanlayıcı fonksiyonu	Kullanım
	Kısa süreli zamanlayıcı
	Pişirme süresi ¹
	Pişirme süresi sonu ¹
	Durdurma saati

¹ Düşük güç modunda kullanılamaz.

8.2 Zamanlayıcı menüsünü çağır

Not: Herhangi bir çalışma modundan zamanlayıcı menüsünü çağırabilirsiniz. Temel ayarlarda fonksiyon seçme düğmesini S seçeneğine döndürürseniz, zamanlayıcı menüsü kullanılamaz.

- ▶  sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Ekran zamanlayıcı menüsünü gösterir.

8.3 Zamanlayıcı menüsünden çıkılması

- ▶  sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Zamanlayıcı menüsü kapanır.
- ✓ Kaydedilmemiş ayarlar kaybolacaktır.

Not: Zamanlayıcı menüsünden istediğiniz zaman çıkabilirsiniz.

8.4 Alarm saati

Alarm saati, diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır. En fazla 90 dakika girebilirsiniz.

Alarm saatinin ayarlanması

1.  sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Ekranda "Alarm saati" fonksiyonu  görünür.
2. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
3.  ile başlatınız.
- ✓ Cihaz, zamanlayıcı menüsünü kapatır.
- ✓ Süre işlemeye başlar.
- ✓ Ekranda  ve işleyen süre görünür.
- ✓ Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.
4.  sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Sinyal sesi kesilir.

Alarm saatinin durdurulması

1.  sembolüne basınız.
- ✓ Ekranda "Alarm saati" fonksiyonu  görünür.
2.  sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Alarm saati durur.
- ✓ Ekranda  görünür.
3. Alarm saatini devam ettirmek için  seçeneğine basınız.

Alarm saatinin zamanından önce kapatılması

1.  sembolüne basınız.
- ✓ Ekranda "Alarm saati" fonksiyonu  görünür.
2.  sembolüne basınız.

8.5 Durdurma saati

Durdurma saati, diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır. Durdurma saati, 0 saniyeden 90 dakikaya kadar sayar.

Durdurma saatinin duraklatma işlevi vardır. Bu, durdurma saatini zaman zaman durdurmanıza izin verir.

Durdurma saatinin başlatılması

1.  sembolüne basılmalıdır.
2.  ile "Durdurma saati"  fonksiyonunu seçiniz.
3.  ile başlatınız.
- ✓ Cihaz, zamanlayıcı menüsünü kapatır.
- ✓ Süre işlemeye başlar.
- ✓ Ekranda  ve işleyen süre görünür.

Süre ölçerin duraklatılması

1.  sembolüne basılmalıdır.
2.  ile "Durdurma saati"  fonksiyonunu seçiniz.
3.  sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Süre durur.
- ✓ Ekranda  görünür.
4. Durdurma saatini devam ettirmek için  seçeneğine basınız.
- ✓ Süre devam eder.
- ✓ 90 dakikaya ulaşıldığında, ekran yanıp söner ve bir sinyal sesi duyulur.
5.  sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Sinyal sesi kesilir.

Durdurma saatinin kapatılması

1.  sembolüne basılmalıdır.
2.  ile "Durdurma saati"  fonksiyonunu seçiniz.
3.  sembolüne basılmalıdır.

8.6 Pişirme süresi

Yemeğinizin pişirme süresini ayarlarsanız, cihaz bu süreden sonra otomatik olarak kapanır. 1 dakika ile 23:59 saat arasında bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz. Pişirme süresi devam ederken, ısıtma türünü ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Pişirme süresinin ayarlanması

Gereklilikler

- Yemek pişirme bölümünde.
 - Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarladınız.
1.  sembolüne basılmalıdır.
 2.  ile "Pişirme süresi"  fonksiyonunu seçiniz.
 3. Döner düğme ile istenen pişirme süresini ayarlayınız.
 4.  ile başlatınız.
 - ✓ Cihaz pişirme süresini başlatır.
 - ✓ Cihaz, zamanlayıcı menüsünü kapatır.
 - ✓ Ekranda sıcaklık, çalışma modu, kalan pişirme süresi ve pişirme süresinin sonu gösterilir.
 - ✓ Pişirme süresinin bitiminden bir dakika önce, ekranda pişirme süresi büyütülmüş olarak gösterilir.
 - ✓ Pişirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır.
 - ✓  yanıp söner ve bir sinyal sesi duyulur.
 5.  seçeneğine basınız, cihazın kapağını açınız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna döndürünüz.
 - ✓ Sinyal sesi kesilir.

Pişirme süresinin değiştirilmesi

1.  sembolüne basılmalıdır.
2.  ile "Pişirme süresi"  fonksiyonunu seçiniz.
3. Döner düğme ile pişirme süresini değiştiriniz.
4.  ile başlatınız.

Pişirme süresinin silinmesi

1.  sembolüne basılmalıdır.
2.  ile "Pişirme süresi"  fonksiyonunu seçiniz.
3.  ile pişirme süresini siliniz.
4.  ile normal moda dönünüz.

Tüm işlemin iptal edilmesi

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

8.7 Pişirme süresi sonu

Piştirme süresinin sonunu daha sonraki bir zamana erteleyebilirsiniz.

Örnek: Saat 14:00. Yemeğin pişmesi 40 dakika sürer. Yemek saat 15:30'da hazır olmalıdır.

Piştirme süresini 40 dakika girersiniz ve piştirme süresinin sonunu 15:30'a ertelersiniz. Elektronik başlatma saatini hesaplar. Cihaz otomatik olarak saat 14:50'de çalışmaya başlar ve 15:30'da kapanır. Çabuk bozulan yiyeceklerin cihazda uzun süre kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

Piştirme süresi sonunun ertelenmesi

Gereklilikler

- Yemek piştirme bölümünde.
 - Isıtma türünü, sıcaklığı ve piştirme süresini ayarladınız.
1. sembolüne basılmalıdır.
 2. ile "Piştirme süresi sonu" fonksiyonu seçilmelidir.
 3. Döner düğme ile istediğiniz piştirme süresi sonunu ayarlayınız.
 - yanıp sönüyorsa, önce piştirme süresini ayarlayınız.

4. ile başlatınız.

- ✓ Cihaz bekleme konumuna geçer.
- ✓ Ekranda çalışma modu, sıcaklık, piştirme süresi ve piştirme süresinin sonu gösterilir.
- ✓ Cihaz hesaplanan anda çalışmaya başlar ve piştirme süresi sona erdiğinde otomatik olarak kapanır.
- ✓ Piştirme süresi dolduğunda pılsı verilir ve bir sinyal sesi duyulur.
- 5. ✓ seçeneğine basınız, cihazın kapağını açınız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna döndürünüz.
- ✓ Sinyal sesi kesilir.

Piştirme süresi sonunun değiştirilmesi

1. sembolüne basılmalıdır.
2. ile "Piştirme süresi sonu" fonksiyonu seçilmelidir.
3. Döner düğme ile istediğiniz piştirme süresi sonunu ayarlayınız.
4. ile başlatınız.

Tüm işlemin iptal edilmesi

- Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

9 Uzun süreli zamanlayıcı

Bu fonksiyon ile ısıtma tipi sıcak hava + %0 nem olan cihaz, 50 C ile 230 C arasında bir sıcaklık sağlar. Cihazı açmadan veya kapatmadan yiyecekleri 74 saate kadar sıcak tutabilirsiniz.

Çabuk bozulan yiyeceklerin cihazda uzun süre kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

9.1 Uzun süreli zamanlayıcının başlatılması

Gereklilik: Uzun süreli zamanlayıcıyı Temel ayarlar → Sayfa22 altında "kullanılabilir" ayarına getiriniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesini konumuna çeviriniz.
2. sembolüne basınız.
- ✓ Ekranda 85 °C için önerilen değer 24h görünür.
3. seçeneğine basınız ve döner düğme ile istediğiniz piştirme süresini ayarlayınız.
4. seçeneğine basınız ve döner düğme ile istediğiniz piştirme süresi sonunu ayarlayınız.

5. seçeneğine basınız, döner düğme ile istediğiniz kapatma zamanını ayarlayınız ve ile onaylayınız.
6. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
7. ile başlatınız.
- ✓ Cihaz uzun süreli zamanlayıcıyı başlatır.
- ✓ Ekranda ve sıcaklık görünür.
- ✓ Piştirme bölümü aydınlatması ve ekran aydınlatması kapatılır.
- ✓ Kumanda bölümü kilitli.
- ✓ Kontrol paneline dokunduğunuzda tuş takımı ses çıkarmaz.
- ✓ Süre geçtikten sonra cihaz ısıtmayı durdurur ve gösterge söner.
8. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

9.2 Uzun süreli zamanlayıcının kapatılması

- Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

10 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla cihazı açmaması veya ayarları değiştirmemesi için çocuk kilidini etkinleştiriniz. Çocuk kilidi açıksa ve elektrik kesilirse, elektrik geldiğinde çocuk kilidi devre dışı kalmış olabilir.

10.1 Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

Gereklilikler

- Çocuk emniyetini Temel ayarlar → Sayfa22 altında "kullanılabilir" olarak ayarlayınız.
- Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

- tuşunu yakl. 6 saniye süreyle basılı tutunuz.
- ✓ Ekranda düşük güç modunda gösterge ve gösterilir.
- ✓ Çocuk kilidi devrededir.

10.2 Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması

Gereklilik: Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

1. tuşunu yakl. 6 saniye süreyle basılı tutunuz.
- ✓ Çocuk emniyeti devre dışıdır.
2. Cihazı istediğiniz gibi ayarlayınız.

11 Otomatik programlar

Otomatik programlar ile çok çeşitli yemekler hazırlayabilirsiniz. Cihaz sizin için optimum ayarı seçer.

11.1 Otomatik programların ayarları hakkında notlar

Otomatik programların ayarlarına ilişkin bilgileri dikkate alınız.

- Pişirme sonucu, gıda maddelerinin kalitesine ve pişirme kabının türüne ve boyutuna bağlıdır. Optimum pişirme sonucu için sadece sorunsuz yiyecekler ve buzdolabında saklanmış et kullanınız. Dondurulmuş yiyeceklerde, pişirilecek yemeği doğrudan derin dondurucudan alıp kullanınız.
- Yemekler kategorilere ayrılmıştır. Her kategoride bir veya daha fazla yemek bulabilirsiniz. Ekran, en son seçilen kategoriyi ilk sırada gösterir.
- Otomatik program bir sıcaklık, bir ısıtma türü ve seçilen yemek için bir pişirme süresi önerir.
- Bazı yemekler için cihaz sizden ağırlığı girmenizi ister. Öngörülen ağırlık aralığının dışındaki ağırlıkları ayarlamak mümkün değildir.
- Bazı yemekler için cihaz, istenen kızarma derecesini, yiyeceğin kalınlığını ve et veya sebzeler için pişme derecesini girmenizi ister.
- Bazı yemekler için, pişirme bölümü boşken ön ısıtma yaparsınız. Yemeği, ön ısıtma işlemi sona erdikten sonra ve ekranda bir mesaj görüntülediğinde pişirme bölümüne yerleştiriniz.
- Cihaz, bir dahaki sefere bir öneri olarak tercih ettiğiniz ayarları gösterecektir.
- Bazı tariflerde çekirdek sıcaklık sensörüne ihtiyacınız vardır. Bu tariflerde iç sıcaklık sensörü → *Sayfa 18* kullanınız.
- İyi sonuçlar elde etmek için pişirme bölümü, seçilen yemek için fazla sıcak olmamalıdır. Pişirme bölümü çok sıcaksa, ekranda ilgili bir mesaj gösterilir. Cihazın soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız.

11.2 Yemeğin ayarlanması

Not: Cihaz, ayar işlemi boyunca size rehberlik eder. Ekrandaki uyarılara uyunuz.

1. Fonksiyon seçme düğmesini ⚙ konumuna çeviriniz.
2. 🍷 sembolüne basılmalıdır.
3. ✓ ile onaylanmalıdır.
4. Döner düğme ile kategoriyi seçiniz.
5. Döner düğmeyle istediğiniz yemeği seçiniz. Birçok yemek için ayarları ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabilirsiniz. Bazı yemekler için ağırlığı ayarlamanız gerekir.
- ✓ Ekran mümkün olan ayarları gösterir.

6. ☐ sembolüne basılmalıdır.
- ✓ Ekranda aksesuarlar ve hazırlık ile ilgili bilgiler gösterilir.
7. İsteddiğiniz ayarları ✓ ile onaylayınız.
8. Ekrandaki uyarılara uyunuz.
- ✓ Süre sona erdiğinde bir sinyal duyulur.
- ✓ Cihaz, ısıtma işlemi sona erdirir.
- ✓ Cihaz buhar çözme yapar.

Not: Otomatik bir program çalışırken cihaz kapağını açarsanız, pişirme sonucunu etkilersiniz. Cihaz kapağını sadece çok kısa bir süre için açınız. Cihaz, otomatik programı durdurur ve siz cihaz kapağını kapattıktan sonra çalışmaya devam eder.

Sonradan pişirme

Pişirme sonucundan henüz memnun değilseniz, pişirme süresi sona erdikten sonra bazı yemekleri pişirmeye devam edebilirsiniz.

Gereklilik: Ekranda pişirmeye devam etmek isteyip istemediğiniz sorulur.

1. ✓ ile onaylayınız.
2. Gerektiğinde tek veya çift süre seçiniz.
3. ▶ ile başlatınız.
4. İlave pişirme sona erdiğinde, fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

Not: Pişirme işlemi sırasında ☺, tuşuna basarsanız, cihaz buharı dışarı verir ve pişirme işlemi sonlandırır.

Programın değiştirilmesi ve iptal edilmesi

Not: Programı başlattıktan sonra artık ayarları değiştiremezsiniz.

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.
- ✓ Cihaz programı sonlandırır.

11.3 Son otomatik programın çağırılması

Cihaz, son 5 yemeği, seçtiğiniz ayarlarla kaydeder. Bu yemekleri seçtiğiniz ayarlarla kişisel tarif olarak kaydedebilirsiniz.

Not: "Son otomatik programlar" fonksiyonunu kullanarak her tarifi ayarlarını kaydederseniz, daha sonra ayrı tariflerin ayarlarını değiştiremezsiniz. → *"Kişisel tarifler", Sayfa 16*

1. Fonksiyon seçme düğmesini ⚙ konumuna çeviriniz.
- ✓ Ekranda 🍷 görünür.
2. 🍷 sembolüne basılmalıdır.
3. Döner düğme ile "Son otomatik programlar"ı seçiniz.
4. ✓ ile onaylanmalıdır.
5. Döner düğmeyle istediğiniz yemeği seçiniz.
6. Yemek için bir ad giriniz ve kaydediniz. → *Sayfa 17*

12 Kişisel tarifler

Gerekirse tarife hızlı ve rahat bir şekilde erişebilmeniz için bir adla 50 adede kadar ayrı tarifi kaydetme seçeneğiniz vardır. Bir tarifi kaydedebilirsiniz.

12.1 Tarifi kaydedilmesi

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

1. Fonksiyon seçme düğmesini ⚙ konumuna çeviriniz.
2. 🍷 sembolüne basılmalıdır.

3. Döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz.
4. ✓ ile onaylanmalıdır.
5. Boş bir kayıt yeri seçmek için döner düğmeyi kullanınız.
6. ^{rec} sembolüne basınız.
7. Fonksiyon seçme düğmesini istenen ısıtma türünü ve döner düğme ile istenen sıcaklığı ayarlayınız.
- ✓ Cihaz pişirme süresini kaydeder.
8. Gerekirse pişirme bölümündeki yuvaya iç sıcaklık ölçer yerleştiriniz ve bir faz için iç sıcaklık giriniz → Sayfa 17.
9. Başka bir aşamayı kaydetmek için fonksiyon seçme düğmesini gerekli ısıtma türüne çeviriniz ve döner düğme ile istenen sıcaklığı ayarlayınız.
- ✓ Yeni bir aşama başlar.
10. Yemek istenen pişirme sonucuna ulaştığında, ■ seçeneğine basınız.
11. "ABC" altında ilgili adı giriniz.
→ "Adları gir", Sayfa 17
Cihaz, yalnızca ayarlanan sıcaklığa ulaştığında bir aşamayı kaydetmeye başlar.
Her kademe en az bir dakika sürmelidir.
Bir aşamanın ilk dakikasında, ısıtma türünü veya sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Bir kademe için iç sıcaklığın girilmesi

1. İç sıcaklık sensörünü → Sayfa 18 pişirme bölümüne yerleştiriniz.
2. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
3. ↻ sembolüne basılmalıdır.
4. Döner düğme ile istenen iç sıcaklığını ayarlayınız ve ↻ ile doğrulayınız.

12.2 Tarifin programlanması

1. Fonksiyon seçme düğmesini ⚙ konumuna çeviriniz.
2. ^{rec} sembolüne basılmalıdır.
3. Döner düğme ile "Kişisel tarifler" seçimini yapınız ve ✓ ile onaylayınız.
4. Boş bir kayıt yeri seçmek için döner düğmeyi kullanınız.
5. ↻ sembolüne basılmalıdır.
6. "ABC" altında ilgili adı giriniz.
→ "Adları gir", Sayfa 17
7. > ile ilk aşamayı seçiniz.
- ✓ Ekran, başlangıçta ayarlanan ısıtma türünü ve sıcaklığı gösterir.
8. Gerekirse ısıtma türünü fonksiyon seçme düğmesi ve sıcaklığı döner düğme ile değiştiriniz.
9. Gerekirse pişirme bölümündeki yuvaya iç sıcaklık ölçer yerleştiriniz ve bir faz için iç sıcaklık giriniz → Sayfa 17 veya > ile zaman ayarını seçiniz.
Programlanmış bir iç sıcaklığı olan aşamalar için pişirme süresini giremezsiniz.
10. Döner düğme ile istenen pişirme süresini ayarlayınız.
11. Hazırlık tamamlandığında, X ile girişi sonlandırınız veya > ile sonraki aşamayı seçiniz.
12. ✓ ile kaydederek veya X ile iptal ederek menüden çıkınız.

Bir kademe için iç sıcaklığın girilmesi

Not: Programlanmış bir iç sıcaklığı olan aşamalar için pişirme süresini giremezsiniz.

1. Sonraki aşamayı seçmek için > seçeneğine basınız.
2. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.

3. ↻ sembolüne basılmalıdır.
4. Döner düğme ile istenen iç sıcaklığını ayarlayınız ve ↻ ile doğrulayınız.

12.3 Adları gir

1. "ABC" altına tarifi adını giriniz.
2. Döner düğme ile harfi seçiniz.
Yeni bir kelime her zaman büyük harfle başlar.
Latince karakterler, belirli özel karakterler ve sayılar mevcuttur.
3. İmleci sağa konumlandırmak için > ^A seçeneğine kısa süreli basınız.
4. Noktalı harflere ve özel karakterlere geçmek için > ^A seçeneğine uzun süreli basınız.
5. Ayırma işareti eklemek için > ^A seçeneğine iki kere basınız.
6. İmleci sağa konumlandırmak için > ^A seçeneğine kısa süreli basınız.
7. Normal karakterlere geçmek için > ^A seçeneğine uzun süreli basınız.
8. Ayırma işareti eklemek için > ^A seçeneğine iki kere basınız.
9. Bir harfi silmek için ^X seçeneğine basınız.
10. ✓ ile kaydederek veya X ile iptal ederek menüden çıkınız.

12.4 Tarifin başlatılması

1. Fonksiyon seçme düğmesini ⚙ konumuna çeviriniz.
2. ^{rec} sembolüne basılmalıdır.
3. Döner düğme ile "Kişisel tarifler" seçimini yapınız ve ✓ ile onaylayınız.
4. Döner düğmeyi kullanarak istediğiniz tarifi seçiniz.
5. Tarifte kayıtlı bir iç sıcaklık mevcutsa, iç sıcaklık sensörünü → Sayfa 18 yerleştiriniz.
6. ▶ ile başlatınız.
Cihaz, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında süre dolar.
Tarif bittiği sırada döner düğmede sıcaklığı değiştirebilirsiniz. Sıcaklığın değiştirilmesi kayıtlı tarifi değiştirmez.
- ✓ Fırın çalışmaya başlar.
- ✓ Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
- ✓ Ekran, ekran çubuğunda aşama ayarlarını gösterir.

12.5 Tarifin değiştirilmesi

Kaydedilmiş veya programlanmış bir tarifi ayarlarını değiştirme imkanına sahipsiniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesini ⚙ konumuna çeviriniz.
2. ^{rec} sembolüne basılmalıdır.
3. Döner düğme ile "Kişisel tarifler" seçimini yapınız ve ✓ ile onaylayınız.
4. Döner düğmeyi kullanarak istediğiniz tarifi seçiniz.
5. ↻ sembolüne basılmalıdır.
6. > ile istediğiniz aşamayı seçiniz.
- ✓ Ekranda programlanan ısıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresi gösterilir.
7. Gerekirse döner düğme veya fonksiyon seçme düğmesi ile ayarları değiştiriniz.
8. ✓ ile kaydederek veya X ile iptal ederek menüden çıkınız.

12.6 Tarifin silinmesi

1. Fonksiyon seçme düğmesini ⚙ konumuna çeviriniz.

2. **W** sembolüne basılmalıdır.
3. Döner düğme ile "Kişisel tarifler" seçimini yapınız ve **✓** ile onaylayınız.

4. Döner düğmeyi kullanarak istediğiniz tarifi seçiniz.
5. **C** ile tarifi siliniz.
6. **✓** ile onaylanmalıdır.

13 Sıcaklık sensörü

Çekirdek sıcaklık sensörü kesin ve nokta hassasiyetinde pişirmeyi mümkün kılar. Çekirdek sıcaklık sensörü, yemeğin içindeki 3 ölçüm noktasında sıcaklığı ölçer. İstenen iç sıcaklığa ulaşıldığında, cihaz otomatik olarak kapanır ve her yemeğin tam kıvamında pişmesini sağlar.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Pişirme bölümü ve iç sıcaklık sensörü çok ısınır.

- İç sıcaklık sensörünü takıp çıkarmak için fırın eldivenleri kullanınız.

DİKKAT

250 C'nin üzerindeki sıcaklıklar, iç sıcaklık sensörüne zarar verir.

- Cihazınızdaki iç sıcaklık sensörünü yalnızca maksimum 230 C sıcaklık ayarıyla kullanınız.
- İç sıcaklık sensörünü, düz ızgara veya kompakt ızgara ısıtma türleriyle kullanmayınız.
- Düz ızgara veya kompakt ızgarayı kullanmadan önce, iç sıcaklık sensörünü pişirme bölümünden çıkarınız.
- Düz ızgara ve dolaşımli hava ısıtma türünü kullanırken, iç sıcaklık sensörü ile maksimum 250 C olarak ayarlayınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda ısı izolasyonu hasar görebilir.

- Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

DİKKAT

Nem, iç sıcaklık sensörüne zarar verebilir.

- Çekirdek sıcaklık sensörünü bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Merkez sıcaklık sensörü sıvıdır.

- Merkez sıcaklık sensörünü dikkatlice tutunuz.

Sadece teslimatta birlikte verilen çekirdek sıcaklık sensörünü kullanınız. Çekirdek sıcaklık sensörünü yedek parça olarak müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazadan temin edebilirsiniz.

Çekirdek sıcaklık sensörünü kullanıyorsanız, yemeği asla en üst yerleştirme seviyesine koymayınız.

Çekirdek sıcaklık sensörünü her kullanımdan sonra pişirme bölümünden dışarıya çıkartınız. Çekirdek sıcaklık sensörünü asla pişirme bölümünde tutmayınız.

Çekirdek sıcaklık sensörünü her kullanımdan sonra ıslak bir bezle temizleyiniz.

13.1 Tahmini pişirme süresi

Sıcaklık 100 C'nin üzerine ayarlanırsa ve iç sıcaklık sensörü takılıysa, ekran ön ısıtmadan yaklaşık 5 ila 20 dakika sonra tahmini pişirme süresini gösterir. Cihaz, pişirme süresi tahminini sürekli olarak günceller.

Pişirme işlemi ne kadar uzun olursa, pişirme süresi tahmini o kadar doğru olur. Cihaz kapağını açmayınız, bu tahmini pişirme süresini yanlıtırabilir.

Ekran, normal modda ve otomatik programda tahmini pişirme süresini gösterir.

Mevcut iç sıcaklığı görüntülemek için **i** seçeneğine basınız.

Pişirme süresi tahmini yerine mevcut iç sıcaklığı görüntülemek için, ilgili ayarları Temel ayarlar → Sayfa22 altında değiştiriniz.

Ekran, pişirme süresinin başlangıcında mevcut iç sıcaklık için yakl. 3 ila 4 dakika boyunca "<15 °C" görünür.

Ölçülebilir aralık 15 C ile 99 C arasındadır. Ölçülebilir aralık dışında, ekranda mevcut iç sıcaklık için "<15 °C" veya "--°C" görünür.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra pişirme malzemesini bir süre daha pişirme bölümünde bırakırsanız, iç sıcaklık, pişirme bölümündeki kalan ısı nedeniyle biraz daha yükselir.

İç sıcaklık sensörü ve pişirme süresi sayacı ile aynı anda bir program ayarlarsanız, girilen değere ilk ulaşan program cihazı kapatır.

13.2 Merkez sıcaklığı için standart değerler

Aşağıdaki genel bakış size iç sıcaklık için kılavuz değerler verir. Kılavuz değerler, yiyeceğin kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

Sadece taze ve dondurulmamış yiyecekler kullanınız. Hijyenik nedenlerle, balık ve av hayvanı gibi kritik gıdaların iç sıcaklığının en az 62 C ila 70 C ve kümes hayvanları ve kıyma iç sıcaklığının 80 C ila 85 C arasında olduğundan emin olunuz.

Piştirilecek yiyecek	C cinsinden iç sıcaklık için kılavuz değer
Dana	
Rozbif, dana bonfile, antrikot, çok kanlı	45-47
Rozbif, dana bonfile, antrikot, kanlı	50-52
Rozbif, dana bonfile, antrikot, az pişmiş	58-60
Rozbif, dana bonfile, antrikot, iyi pişmiş	70-75
Dana kızartması	80-85
Dalyan köfte	85
Dana	
Dana kızartması, iyi pişmiş	75-80
Dana göğüs, doldurulmuş	75-80
Dana sırtı, az pişmiş	58-60
Dana sırtı, iyi pişmiş	65-70
Dana filetosu, kanlı	50-52
Dana filetosu, az pişmiş	58-60
Dana filetosu, iyi pişmiş	70-75

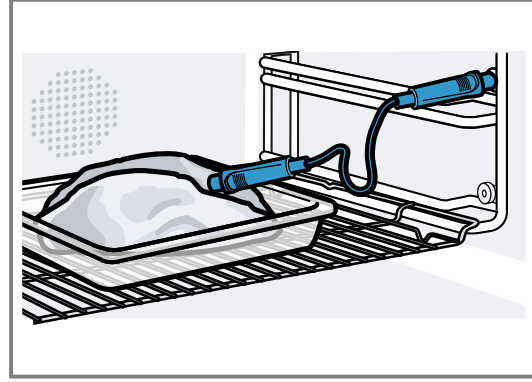
Piştirilecek yiyecek	C cinsinden iç sıcaklık için kılavuz değer
Av hayvanı	
Geyik eti	60-70
Ceylan budu	70-75
Geyik eti biftek	65-70
Tavşan sırtı	65-70
Kümes hayvanı	
Tavuk	90
Beç tavuğu	80-85
Kaz, erkek hindi, ördek	85-90
Ördek göğsü, az pişmiş	55-60
Ördek göğsü, iyi pişmiş	70-80
Devekuşu bifteği	60-65
Kuzu	
Kuzu budu, az pişmiş	60-65
Kuzu budu, iyi pişmiş	70-80
Kuzu sırtı, az pişmiş	55-60
Kuzu sırtı, iyi pişmiş	65-75
Koyun	
Koyun budu, az pişmiş	70-75
Koyun budu, iyi pişmiş	80-85
Koyun sırtı, az pişmiş	70-75
Koyun sırtı, iyi pişmiş	80
Balık	
Fileto	62-65
Bütün	65
Sebzeli yahni	62-65
Diğer	
Ekmek	96
Hamur işleri	72-75
Sebzeli yahni	60-70
Kaz ciğeri	45
Yemekleri ısıtma	75

13.3 İç sıcaklık sensörünün yiyeceğe sokulması

1. İç sıcaklık sensörünü tamamen yiyeceğe sokunuz.
2. İç sıcaklık sensörünü yağın içine sokmayınız.
3. İç sıcaklık sensörünün tabaklara veya kemiklere temas etmemesine dikkat ediniz.
4. Yiyeceği pişirme bölümüne yerleştiriniz.

İç sıcaklık sensörünün ete sokulması

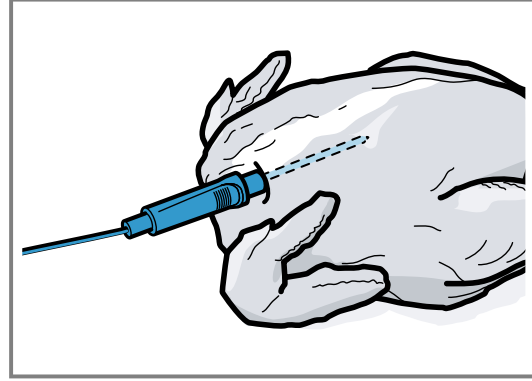
1. İç sıcaklık sensörünü etin en kalın kısmının yanından gidebildiği yere kadar sokunuz.



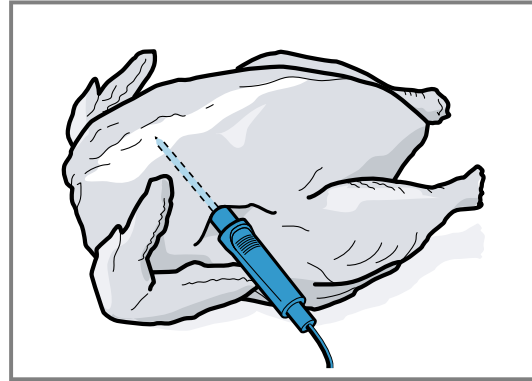
2. Birden çok parça varsa, iç sıcaklık sensörünü en kalın parçanın ortasına yerleştiriniz.

İç sıcaklık sensörünün kümes hayvanına sokulması

1. İç sıcaklık sensörünü, gidebildiği yere kadar kümes hayvanı göğsünün en kalın kısmına sokunuz.



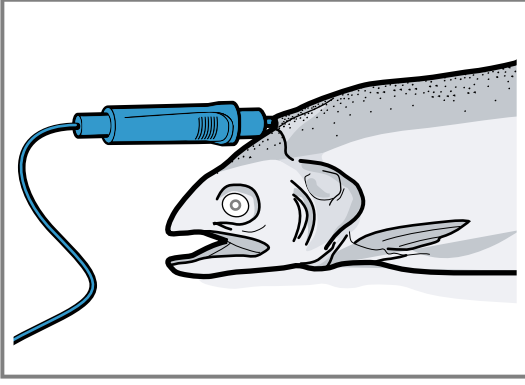
2. Kümes hayvanının yapısına bağlı olarak, iç sıcaklık sensörünü çapraz veya uzunlamasına sokunuz.



3. Kümes hayvanları için, iç sıcaklık sensörü ucunun orta noktadaki iç boşlukta olmamasına dikkat ediniz.

İç sıcaklık sensörünün balığa sokulması

1. İç sıcaklık sensörünü, gidebildiği yere kadar balığın başının arkasından omuriliği boyunca sokunuz.



2. Yarım patates kullanarak, bütün bir balığı ızgaraya yüzer konumda yerleştiriniz.

13.4 Yiyeceğin çevrilmesi

1. Yiyecekleri çevirirken çekirdek sıcaklık sensörünü çıkarmayınız. Çalışma sırasında çekirdek sıcaklık sensörünü çıkarırsanız, cihaz tüm ayarları sıfırlar. Daha sonra ayarları tekrar yapmanız gerekir.
2. Yemeği çeviriniz.
3. Çevirdikten sonra, yemek içindeki çekirdek sıcaklık sensörünün doğru konumda olup olmadığını kontrol ediniz.

13.5 İç sıcaklık sensörünün ayarlanması

DİKKAT

Izgara elemanından gelen ısı, iç sıcaklık sensörüne zarar verebilir.

- ▶ Izgara yüzeyi ile iç sıcaklık sensörünün veya iç sıcaklık sensörü kablosunun arasında birkaç santimetrelilik bir mesafe olduğundan emin olunuz. Etin pişirme sırasında yükselebileceğini unutmayınız.

Cihaz kapağı ile iç sıcaklık sensörü kablosuna zarar verebilirsiniz.

- ▶ İç sıcaklık sensörü kablosunu cihaz kapağına sıkıştırmayınız.
1. Yiyeceği, iç sıcaklık sensörü ile pişirme bölümüne itiniz.
 2. İç sıcaklık sensörünü, pişirme bölümündeki yuvaya sokunuz.
 3. Cihaz kapağını kapatınız.
 4. Fonksiyon seçme düğmesini istediğiniz ısıtma türüne ayarlayınız.
 5. Döner düğme ile pişirme hücresi sıcaklığını ayarlayınız.
 6. ↻ sembolüne basılmalıdır.
 7. Döner düğme ile istenen iç sıcaklığını ayarlayınız ve ↻ ile doğrulayınız.
 - ▶ Ayarlanan iç sıcaklığın, mevcut iç sıcaklıktan daha yüksek olduğundan emin olunuz. Ayarlanan merkez sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
 - ✓ Cihaz, ayarlanan ısıtma türünde ısıtılmalıdır.
 - ✓ Ekranda mevcut iç sıcaklık ve bunun altında ayarlanan iç sıcaklık gösterilir.
 - ✓ Pişirme işlemi ayarlanan sıcaklığa ulaştığında bir sinyal sesi duyulur.
 - ✓ Cihaz, pişirme modunu otomatik olarak sonlandırır.
 8. ✓ ile onaylanmalıdır.
 9. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

Ayarlanan iç sıcaklığın değiştirilmesi

1. ↻ sembolüne basılmalıdır.
2. Döner düğme ile pişirilecek yiyecek için ayarlanan iç sıcaklık değiştirilmeli ve ↻ ile doğrulanmalıdır.

Ayarlanan iç sıcaklığın silinmesi

1. ↻ sembolüne basılmalıdır.
2. C ile ayarlanan iç sıcaklığı siliniz.
- ✓ Cihaz, normal pişirme işletiminde ısıtmaya devam eder.

14 Home Connect

Bu cihaz ağ bağlantısı için uygundur. Fonksiyonları Home Connect uygulaması üzerinden kumanda etmek, temel ayarları uyarlamak veya güncel işletim durumunu denetlemek için cihazınızı bir mobil cihaza bağlayınız. Home Connect hizmetleri her ülkede sunulmaz. Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizde Home Connect hizmetlerinin sunulup sunulmamasına bağlıdır. Buna ilişkin bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz. Home Connect uygulaması, sizi oturma açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Ayarları yapmak için Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz.

İpucu: Home Connect uygulamasındaki uyarıları da dikkate alınız.

Notlar

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden

kullandığınızda da bu kurallara uyulduğundan emin olunuz.

→ "Güvenlik", Sayfa2

- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.
- Cihazı Home Connect uygulaması üzerinden uzaktan kullanmak istiyorsanız, ilk olarak uzaktan kumanda fonksiyonunu Home Connect ayarlarından etkinleştirmelisiniz. Bu fonksiyon sizin güvenliğinizi sağlar. Uzaktan kumanda fonksiyonunu etkinleştirmek için, fonksiyon seçme düğmesini ☼ ışık pozisyonuna döndürünüz.

14.1 Home Connect kurulumunu yapınız

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.

- Örn. bir akıllı telefon gibi, iOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var.
- Cihaz, kurulum yerinde WLAN ev ağını (Wi-Fi) çekiyor.
- Mobil cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde bulunuyor.

1. Aşağıdaki QR kodunu taratınız.



QR kod üzerinden Home Connect uygulamasını indirebilirsiniz ve cihazınızı bağlayabilirsiniz.

2. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

14.2 Home Connect ayarları

Home Connect ayarlarını ve ağ ayarlarını cihazınızın Temel Ayarlar bölümünde yapabilirsiniz.

Ekranda hangi ayarların gösterileceği, Home Connect'in kurulu olup olmamasına ve cihazın ev ağına bağlı olup olmamasına göre değişir.

Sembol	Temel ayar	Mümkün olan ayarlar	Açıklama
LAN / WLAN	Bağlantı türü	LAN WLAN	LAN kablosu ve WLAN bağlantı seçenekleri arasında geçiş yapabilirsiniz. Bağlantı türüne bağlı olarak kurulum talimatlarını izleyiniz.
Wi-Fi	Bağlantı	Bağlan Bağlantıyı kes	Ağ bağlantısını gerektiği gibi açıp kapatabilirsiniz. Kapatıldıktan sonra ağ bilgileri korunur. Açtıktan sonra cihazın tekrar ağa bağlanması için birkaç saniye bekleyiniz. Not: Ağa bağlı, çalışmaya hazır durumdaki bir cihaz maks. 2 Watt güç gerektirir.
Uygulamaya bağlan	Uygulamaya bağlan		Uygulama ile cihaz arasındaki bağlantı işlemini başlatınız.
Yazılım Güncellemesi	Yazılım Güncellemesi		Yeni bir yazılım sürümü çıktığında, ekranda bir mesaj belirir. Home Connect menüsünden ↕ ile yeni yazılımı yükleyebilirsiniz.
Uzaktan kumanda	Uzaktan kumanda	Etkinleştir Devre dışı bırak	Home Connect uygulaması ile cihaz fonksiyonlarına erişebilirsiniz. Uzaktan kumanda devre dışı bırakılırsa, uygulamada yalnızca cihazın çalışma durumları görünür. Uzaktan kumanda sadece döner düğmeyi ⚙️ ışık pozisyonuna getirdiğinizde mevcuttur. Işık birkaç dakika sonra söner.
Sürekli uzaktan çalışma	Sürekli uzaktan çalışma	Etkinleştir Devre dışı bırak	Sürekli uzaktan çalıştırmayı etkinleştirerek istediğiniz an, cihazda önceden giriş yapmadan, cihazınızı başlatabilir ve kullanabilirsiniz. Sürekli uzaktan çalışma sadece döner düğmeyi ⚙️ ışık pozisyonuna getirdiğinizde mevcuttur. Işık birkaç dakika sonra söner.
⊗	Ağ ayarlarını sil		Tüm ağ ayarlarını istediğiniz zaman cihazdan silebilirsiniz.
📄	Cihaz bilgisi		Ekranda şunlar gösterilir: ■ MAC adresi COM modülü ■ Cihazın seri numarası ■ Yazılım versiyonu Bağlantı türüne bağlı olarak, SSID ağ adı gibi daha fazla bilgi, ok tuşuna dokunularak görüntülenebilir.

14.3 Cihazın Home Connect uygulamasıyla kullanılması

Home Connect uygulamasıyla cihazı uzaktan ayarlayabilir ve başlatabilirsiniz.

⚠️ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- Yanıcı cisimler asla pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.

Gereklilikler

- Cihaz açık.
 - Cihaz ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlı.
 - Cihazı uygulama üzerinden ayarlayabilmek için, Uzaktan Kumanda Seviyesi temel ayarında manuel veya kalıcı uzaktan çalıştırma seçilmelidir.
1. Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna getiriniz.
 2. Uzaktan başlatmayı etkinleştirmek için  üzerine basınız.
 - ✓ **i** yanında  görünür.
 3. Home Connect uygulamasında ilgili ayarı yapınız ve cihaza gönderiniz.

Notlar

- Uzaktan başlatmayı etkinleştirdikten veya çalışma bitiminden sonra 15 dakika içinde cihazın kapağını açarsanız manuel uzaktan başlatma devre dışı kalır.
- Cihazdan fırın işletimini başlatırsanız, uzaktan çalıştırma otomatik olarak etkinleştirilir. Ayarları ilgili Home Connect uygulaması üzerinden değiştirebilirsiniz veya yeni bir program başlatabilirsiniz.

14.4 Ağ bağlantısını devre dışı bırakma

1. Fonksiyon seçme düğmesini S konumuna çeviriniz.
2. Döner düğme ile "Temel ayarlar"ı seçiniz.
3. ✓ üzerine basınız.
4. Döner düğme ile  ögesini seçiniz.
5. _ üzerine basınız.
6. Döner düğme ile  ögesini seçiniz.
7. _ üzerine basınız.
8. "Ayrılma" döner düğmesi ile ayarlayınız.
9. ✓ ile kaydediniz.
10. Temel ayarlar menüsünden çıkmak için, fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.
- ✓ Değişiklikler kaydedilir.

14.5 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler, ek fonksiyonlar ve hizmetler için makinenizin yazılımını günceller. Bunun için kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusuna bağlanmış olmanız şarttır. Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğu anda bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir, uygulama üzerinden yazılım güncellemesini başlatabilirsiniz. İndirme başarıyla tamamlandıktan sonra WLAN ev ağına (WiFi) girerek Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Notlar

- Yazılım güncelleme işlemi iki adımdan oluşur.
 - İlk adım indirmedir.
 - İkinci adım cihazınıza kurulumdur.
- İndirme işlemleri sırasında cihazınızı kullanmaya devam edebilirsiniz. Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Kurulum birkaç dakika sürer. Kurulum sırasında cihazınızı kullanamazsınız.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellemenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

14.6 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.

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

14.7 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.

Cihazınız internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlandığında, aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen Wi-Fi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- Wi-Fi iletişim modülü güvenlik sertifikası (bilgi teknolojileri bakımından bağlantı güvenliğini sağlamak için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

Bu ilk kayıt işlemi Home Connect fonksiyonlarını kullanıma hazır hale getirir ve sadece Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğinizde yapılması gereken bir işlemidir.

Not: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabileceğine dikkat edin. Veri güvenliğine ilişkin bilgileri Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

15 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

15.1 Temel ayarlara genel bakış

Burada temel ayarlara ve fabrika ayarlarına yönelik bir genel bakış bulabilirsiniz. Temel ayarlar, cihazınızın donanımına bağlıdır.

Gösterge	Temel ayar	Seçim	Açıklama
	Parlaklık	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ekran parlaklığını ayarlayınız.
	Düşük güç modunda gösterge	Açık ¹ Kapalı ■ Saat ■ Saat + GAGGENAU-Logo ¹ ■ Tarih ■ Tarih + GAGGENAU logosu ■ Saat + Tarih ■ Saat + Tarih + GAGGENAU logosu	Düşük güç modundaki bekleme ekranı görünümü Kapalı: Görüntü yok. Bu ayarla, cihazınızın düşük güç modundaki tüketimini azaltırsınız. Açık: Birden çok ekran ayarlanabilir. "Açık" ✓ ile onaylanmalı ve döner düğme ile istenen görünüm seçilmelidir.
	Ekran göstergesi	Azaltılmış ¹ Standart	"Azaltılmış": Kısa bir süre sonra ekranda yalnızca en önemli öğeler gösterilir.
	Dokunmatik alan rengi	Gri ¹ Beyaz	Dokunmatik alanlardaki sembollerin rengini seçiniz.
	Dokunm.alan ses türü	Ses 1 ¹ Ses 2 Kapalı	Bir sinyal sesi seçmek için bir dokunmatik alana basınız.
	Dokunmatik alan ses şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Dokunmatik alan ses seviyesini ayarlayınız.
	Isıtma sinyali	Açık ¹ Kapalı	Cihaz ısıtma sırasında istenilen sıcaklığa ulaştığında, sesli sinyal duyulur.
	Sinyal sesi seviyesi	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Sinyal sesi seviyesini ayarlayınız.
	Saat formatı	AM/PM 24h ¹	24 saat formatı veya 12 saat formatı olarak ayarlayınız.
	Saat	Güncel saat	Saati ayarlayabilirsiniz.
	Zaman değişimi	Manuel ¹ Otomatik	Yaz saatinden kış saatine geçişte saatin otomatik değişimi.
	Tarih formatı	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Tarih formatını ayarlayınız.
	Tarih	Güncel tarih	Tarihi ayarlayınız. Yıl, ay ve gün arasında geçiş yapmak için ➤ seçeneğine basınız.
	Sıcaklık birimi	°C ¹ °F	Sıcaklık biriminin ayarlayınız.
	Ağırlık birimi	kg ¹ oz.	Ağırlık biriminin ayarlayınız.
	Dil	Almanca ¹ Fransızca [...] İngilizce	Metin ekranının dilini ayarlayınız. Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır. Yeniden başlatma birkaç saniye sürer. Yeniden başlatmanın ardından cihaz temel ayarlar menüsünü kapatır.

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Gösterge	Temel ayar	Seçim	Açıklama
	Fabrika ayarları	Cihazın fabrika ayarlarına geri döndürülmesi	Soru: "Tüm münferit ayarlar silinsin ve cihaz fabrika ayarlarına geri alınsın mı?" ✓ ile onaylayınız veya ✗ ile iptal ediniz. Fabrika ayarlarına geri dönerken, cihaz kişisel tarifleri siler. Fabrika ayarlarına geri alındıktan sonra "İlk ayarlar" menüsüne gidersiniz.
	Demo modu	Açık ¹ Kapalı	Demo modu yalnızca tanıtım amaçlıdır. Demo modunda cihaz ısıtma yapmaz. Diğer tüm fonksiyonlar mevcuttur. "Kapalı" ayarı, normal çalışma için etkinleştirilmiş olmalıdır. Ayar, yalnızca cihazı bağladıktan sonraki ilk 3 dakika içinde mümkündür.
	Uzun süreli zamanlayıcı	Mevcut değil ¹ Kullanılabilir	Kullanılabilir: Uzun süreli zamanlayıcıyı → Sayfa 15 ayarlayabilirsiniz.
	İç sıcaklık sensörüyle tahmini pişme süresinin gösterimi	Açık ¹ Kapalı	Açık: İç sıcaklık sensörünü kullanıyorsanız, ekranda tahmini pişirme süresi gösterilir.
	Çocuk kilidi	Mevcut değil ¹ Kullanılabilir	Kullanılabilir: Çocuk emniyetini → Sayfa 15 etkinleştirebilirsiniz.
	Ev ağı	LAN / WLAN Bağlantı türü Bağlantı Uygulama ile bağlan Yazılım Güncellemesi Uzaktan kumanda Sürekli uzaktan çalıştırma Ağ ayarlarını sil Cihaz bilgisi	Ev ağına ve mobil cihazlara bağlantı için ayarları seçiniz. Bağlantı durumuna bağlı olarak, ekranda farklı ayar seçenekleri gösterilir.

15.2 Temel ayarların değiştirilmesi

1. Fonksiyon seçme düğmesini S konumuna çeviriniz.
2. Döner düğme ile "Temel ayarlar"ı seçiniz.
3. ✓ sembolüne basılmalıdır.
4. İstenen temel ayar seçmek için döner düğmeyi kullanınız.

5. _ sembolüne basılmalıdır.
6. Döner düğme ile temel ayar yapınız.
7. ✓ ile kaydediniz veya ✗ ile iptal ediniz ve güncel temel ayardan çıkınız.
8. Temel ayarlar menüsünden çıkmak için, fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.
- ✓ Değişiklikler kaydedilir.

16 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

16.1 Temizlik malzemeleri

Cihazdaki farklı yüzeylerin hasar görmemesi için, uygun olmayan temizlik malzemelerini kullanmayınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

- Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapağı camlarındaki çizikler zamanla çatlağa dönüşebilir.

- Cihaz kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

DİKKAT

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.

- Keskin veya aşındırıcı temizlik maddesi kullanmayınız.
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

- Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanılmamalıdır.
- Sıcak temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.

Yeni sünger bezlerdeki tuz ilgili yüzeylere zarar verebilir.

- Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması paslanmaz çelik yüzeylere zarar verir.

- Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanmayınız.
- Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Cihaz kapağı

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Uyarılar
Kapak camı	Cam temizleyicileri	Cam kazıyıcı kullanmayınız. Bir pencere bezi veya mikrofiber bezle temizleyiniz.
Kapak contası	Sıcak deterjanlı su	Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Çıkartmayınız ve ovmayınız. Temizlik için metal kazıyıcı veya cam kazıyıcı kullanılmamalıdır.
Ekran	Bulaşık çözültisi	Bir mikrofiber bez ile veya hafif nemli bir bez ile siliniz. Islak bezle silinmemelidir.

Pişirme bölümü

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Uyarılar
Pişirme bölümü iç panelleri	Sıcak deterjanlı su	Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulaştırınız. Cihaza uygun paslanmaz çelik temizleme maddeleri, müşteri hizmetlerinden veya internetten temin edilebilir. Korozyonu önlemek için paslanmaz çelik yüzeylerden kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen çıkarınız. Bu tür lekelerinin altında korozyon meydana gelebilmektedir. Fırın spreyi veya diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı malzemeler kullanmayınız. Ovma pedleri, sert süngerler ve tencere temizleme malzemeleri uygun değildir. Bu maddeler yüzeyi çizerek. Temizlik sonrasında pişirme bölümünü daima kurulaştırınız. → "Kurutma programı", Sayfa 27 Not: Deterjan kalıntıları, ısındığında çıkarılamayan lekeler açar. Pişirme bölümünü kurutmadan önce temizlik maddelerinin veya bakım ürünlerinin kalıntılarını temiz suyla iyice temizleyiniz.
Yoğun kirlenmiş pişirme bölümü	Fırınlara için temizleme jeli spreyi	Fırınlara için temizleme jeli spreyi müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazadan temin edilebilir. ► Pişirme bölümünün arka tarafındaki buhar çıkışı 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.

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Uyarılar
Cam seramik ızgara yüzeyi	Cam seramik temizleyicisi	Cam seramik temizleyicisi ile düzenli olarak temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Pişirme bölümü lambasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su	Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Su haznesi	- Sıcak deterjanlı su - Bulaşık makinesi	Temizleme işleminden sonra deterjan artıklarının giderilmesi için temiz suyla iyice durulayınız. Gerekirse bulaşık makinesinde temizleyiniz. Kapağı çıkarınız ve su haznesini bulaşık makinesinde baş aşağı yerleştiriniz. Not: Kapağı takmadan önce emme hortumunda kalıntı olmadığından emin olunuz. → "Su haznesinin kontrol edilmesi", Sayfa31 Temizledikten sonra, su haznesinin kapağı açık olarak kurumasını bekleyiniz.
Sürgülü ızgara	- Bulaşık makinesi - Sıcak deterjanlı su	Not: Gerekirse, temizlik için sürgülü ızgaraları çıkarınız. → "Sürgülü ızgaraların çıkarılması", Sayfa28 Yoğun kirlenme durumunda, suda bekletin ve bir fırça kullanınız.
Pişirme kabı, tel ızgara	- Bulaşık makinesi - Sıcak deterjanlı su	Yanmış artıkları suda bekletin ve bir fırça ile temizleyiniz. Paslanmaz çelikteki açık renkli noktalar, protein kalıntılarında kaynaklanır. Bu lekeleri limon suyuyla çıkarınız. Temiz su ile iyice durulayınız.
Sıcaklık sensörü	Sıcak deterjanlı su	Nemli bir bezle siliniz Bulaşık makinesinde temizlenmemelidir.
Yağ filtresi	- Bulaşık makinesi - Sıcak deterjanlı su	Yağ filtresini temizlemek için pişirme bölümünün arka paneline asınız. Pişirme alanının arka panelini çizmeyiniz.

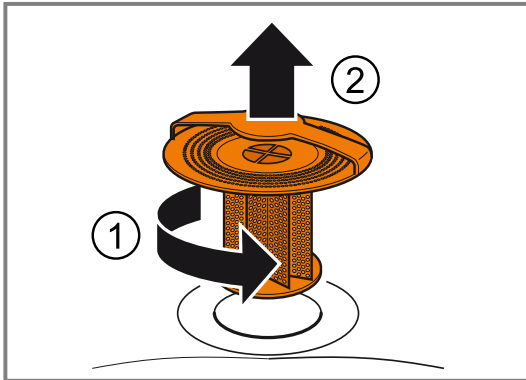
16.2 Mikrofiber bez

Petek yapılı mikrofiber bez özellikle cam, cam seramik, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizliği için uygundur. Mikrofiber bez, tek seferde sulu ve yağlı kirleri çıkarır.

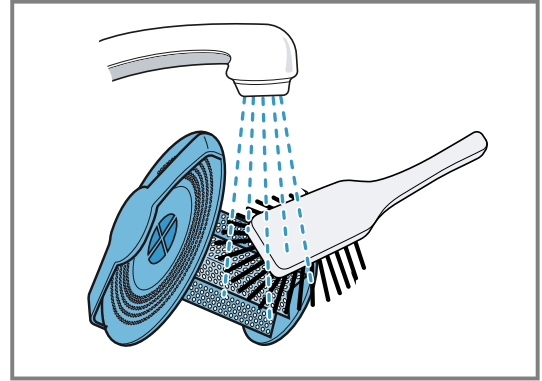
Mikrofiber bezi müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazadan temin edebilirsiniz.

16.3 Filtrenin temizlenmesi

1. Gerekirse filtreyi temizleyiniz.
Balık veya et hazırladıktan sonra, her kullanımdan sonra temizlemenizi öneririz.
2. Pişirme bölümü zeminindeki filtre sola doğru döndürülmeli ① ve çıkarılmalıdır ②.



3. Filtredeki yemek artıklarını temizleyiniz.



4. Filtreyi akan su altında durulayınız veya çok kirliyse bulaşık makinesinde yıkayınız.
5. Filtreyi yerleştiriniz ve dayanak noktasına kadar sağa döndürünüz.

Not: Buharlı fırını asla filtresiz çalıştırmayınız.

16.4 Temizleme yardımı

Temizleme yardımı, pişirme bölümündeki sert kirleri çözer ve temizleme işlemini kolaylaştırır. Temizleme yardımının her zaman tamamlanmasına izin veriniz. Temizleme yardımını iptal edemezsiniz.

Temizleme yardımının hazırlanması

1. Tüm aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız.
2. Sürgülü ızgarayı pişirme bölümünden çıkarınız.
→ Sayfa28
3. Yağ filtresini → Sayfa7 pişirme bölümünden çıkarınız.

4. Soğuyan pişirme bölümüne temizleme jeli spreyi püskürtünüz.
Temizleme jeli spreyini müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazadan temin edebilirsiniz.
5. Cihaz kapağını kapatınız.

Temizleme yardımının başlatılması

1. Fonksiyon seçme düğmesini S konumuna getiriniz.
- ✓ Ekranda  görünür.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.
- ✓ Cihaz temizleme süresini gösterir.
3. ▶ ile başlatınız.
- ✓ Temizleme süresi geri sayar.
- ✓ Pişirme bölümündeki lamba kapalı olarak kalır.
- ✓ Temizleme süresi dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.
- ✓ Ekranda bir mesaj görünür.
4. Pişirme bölümü silinmelidir.
5. Pişirme bölümünü yumuşak bir bezle kurutunuz.
6. Pişirme bölümünü kurutma programı → Sayfa 27 ile tamamen kurutunuz.
7. Tekrar pişirmeden önce pişirme bölümündeki tüm deterjan kalıntılarını temizleyiniz.

Yağ filtresinin yerleştirilmesi

- ▶ Birlikte verilen yağ filtresini → Sayfa 7, pişirme bölümünün arka panelindeki her iki civataya asınız.
- ▶ Pişirme alanının arka panelini çizmeyiniz.

16.5 Kurutma programı

Kurutma programını, temizlikten veya buharda pişirmeden sonra pişirme bölümünü kurutmak için kullanabilirsiniz.

Kurutma programı 20 dakika sürer.

DİKKAT

Isı, su haznesine zarar verir.

- ▶ Su haznesini, pişirme bölümü sıcakken kurutmayınız.

Kurutma programının başlatılması

1. Fonksiyon seçme düğmesini S konumuna getiriniz.
2. Döner düğme ile kurutma programını seçiniz.
- ✓ Ekranda  görünür.
3. ✓ ile onaylanmalıdır.
- ✓ Ekranda kurutma süresi için 20 dakika gösterilir.
4. ▶ ile başlatınız.
- ✓ Ekran, işleyen kurutma süresini gösterir.
- ✓ Pişirme bölümündeki lamba kapalı olarak kalır.
- ✓ 20 dakika sonra bir sinyal sesi duyulur.
- ✓ Ekranda bir mesaj görünür.
5. ✓ ile onaylanmalıdır.
- ✓ Kurutma programı sona erdi.
6. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
7. Pişirme bölümünü ve kapı camını yumuşak bir bezle parlatınız.

16.6 Kireç çözme programı

Kireç çözme programı ile cihazı özel kireç giderici tabletlerle tam otomatik biçimde kireçten arındırabilir ve durulayabilirsiniz.

DİKKAT

Kireç cihazı hasar verebilir.

- ▶ Cihazı düzenli aralıklarla kireçten arındırınız.

Yanlış kireç çözümler cihazı zarar verebilir.

- ▶ Sadece öngörülen kireç çözme tabletleri kullanılmalıdır.

Kireç çözme tableti pişirme bölümüne zarar verebilir.

- ▶ Kireç çözme tabletleri sadece kireç çözme programı için kullanılmalıdır.
- ▶ Kireç çözme tabletini su haznesine yerleştiriniz.
- ▶ Kireç çözme tabletini asla pişirme bölümüne koymayınız veya pişirme bölümünde ısıtmayınız.

Kireç çözümler tabletleri müşteri hizmetlerinden, web sitemizden veya online mağazadan temin edebilirsiniz. Cihazınızı düzenli olarak kireçten arındırırsanız, cihazınızı iyi durumda tutarsınız.

Ekrandaki bir mesaj, suyun sertliğine ve cihazın nasıl kullanıldığına bağlı olarak kireç çözme programını çalıştırmanızı hatırlatır.

Cihaza zarar vermemek için, tekrarlanan mesajlardan sonra cihaz buharlı çalışma modlarını kilitler. Cihazı buharsız çalışma modları ile kullanmaya devam edebilirsiniz. Cihazı ancak kireç çözme programını çalıştırdıktan sonra tekrar kısıtlama olmadan kullanabilirsiniz.

Kireç çözme programının tamamı 1 saat 45 dakika sürer. 1 saat 30 dakika sonra su tankını boşaltmanız, temizlemeniz ve yeniden doldurmanız gerekir.

Suda kireç çözme sistemi kullansanız bile, suyun türüne ve cihazın nasıl kullanıldığına bağlı olarak kireç çözme gerekebilir.

Kireç çözme programı hazırlığı

⚠ UYARI – Haşlanma 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.
- ▶ Çocukları kireç çözümler tabletlerden uzak tutunuz.

⚠ UYARI – Kimyasal yanık tehlikesi!

Kireç çözme çözeltisi ağızda, boğazda, gözlerde ve ciltte yanmaya sebep olabilir.

- ▶ Kireç çözme çözeltisinin ciltle temasından kaçınınız.
- ▶ Çocukları kireç çözme çözeltisinden uzak tutunuz.
- ▶ Kireç çözme çözeltisini içmeyiniz.
- ▶ Kireç çözme çözeltisini yiyeceklerle temas ettirmeyiniz.
- ▶ Cihazı tekrar kullanmadan önce su haznesini bulaşık makinesinde veya elde iyice yıkayınız.

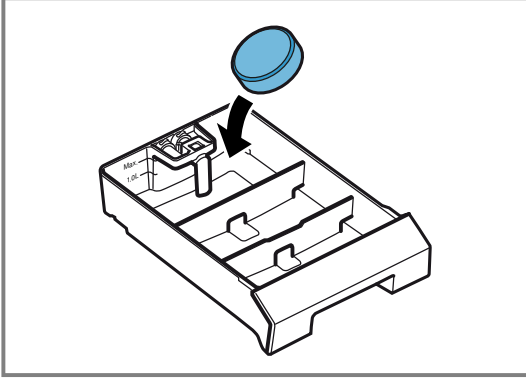
DİKKAT

Yanlış kireç çözümler cihazı zarar verebilir.

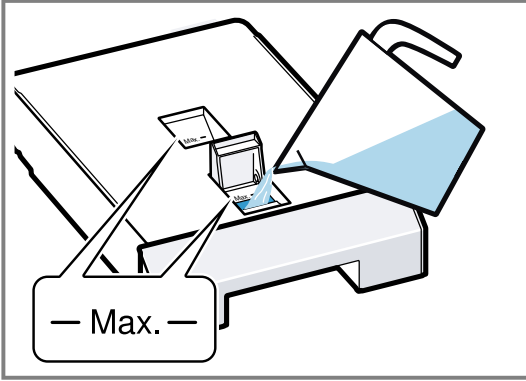
- ▶ Sadece öngörülen kireç çözme tabletleri kullanılmalıdır.

1. Fonksiyon seçme düğmesini S konumuna getiriniz.
2. Döner düğme ile kireç çözme programını seçiniz.
Kireç çözme programını iptal edemezsiniz. Kireç çözme programının tamamlanmasını bekleyiniz.
- ✓ Ekranda  görünür.
3. ✓ ile onaylanmalıdır.
4. Tüm aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız.
5. Su haznesini cihazdan çıkarınız ve hazne kapağını açınız.
6. Kireç çözümler tableti plastik ambalajından çıkarınız.

7. Kireç çözme tabletini su haznesinin arka bölümüne yerleştiriniz.



8. Kapağı su haznesinin üzerine yerleştiriniz ve yerine oturtunuz.
9. Su haznesine "Max." işaretine kadar 1,7 l soğuk su doldurunuz.



10. Su haznesini sonuna kadar itiniz.

Kireç giderme programı başlatılmalıdır

1. Cihaz kapağını kapatınız.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.
- ✓ Ekranda kireç çözme süresi gösterilir.
3. ▶ ile başlatınız.
- ✓ Ekranda kireç çözme süresi geri sayar.
- ✓ Pişirme bölümündeki lamba kapalı olarak kalır.
- ✓ Yaklaşık 1 saat 30 dakika sonra ekranda bir mesaj görüntülenir.

Kireç çözme programına devam edilmesi

⚠ UYARI – Kimyasal yanık tehlikesi!

Kireç çözme çözeltisi ağızda, boğazda, gözlerde ve ciltte yanmaya sebep olabilir.

- ▶ Kireç çözme çözeltisinin ciltle temasından kaçınınız.
- ▶ Çocukları kireç çözme çözeltisinden uzak tutunuz.
- ▶ Kireç çözme çözeltisini içmeyiniz.
- ▶ Kireç çözme çözeltisini yiyeceklerle temas ettirmeyiniz.
- ▶ Cihazı tekrar kullanmadan önce su haznesini bulaşık makinesinde veya elde iyice yıkayınız.

1. Su haznesini çıkarınız ve boşaltınız.

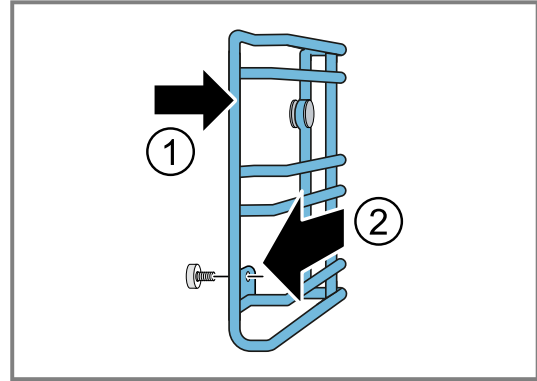
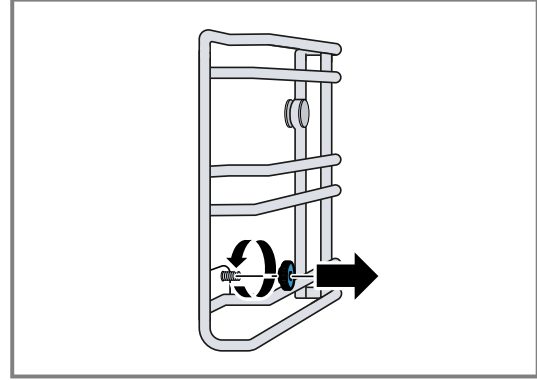
2. Su haznesini iyice temizleyiniz.
3. Su haznesini 1,7 litre su ile doldurunuz ve cihazın içine yerleştiriniz.
4. ✓ ile onaylanmalıdır.
5. ▶ ile durulama işlemini başlatınız.

Pişirme bölümünün kurulması

1. Kireç giderme sonrasında pişirme bölümünü Kurutma programı → Sayfa27 ile kurutunuz.
2. Su tankını çıkarınız.
3. Tankı yumuşak bir bez ile kurulayınız.

16.7 Sürgülü ızgaraların çıkarılması

1. Paslanmaz çeliği çizilmelerden korumak için pişirme bölümüne bir bulaşık bezi koyulmalıdır.
2. Kilitleme somunlarını gevşetiniz.



3. Sürgülü ızgaraları sıcak sabunlu suyla veya bulaşık makinesinde temizleyiniz.

16.8 Sürgülü ızgaraların geri takılması

DİKKAT

Yanlış yedek parçalar pişirme bölümünde korozyona neden olur.

- ▶ Yalnızca orijinal kilitleme somunlarını kullanınız.

1. Arkadaki sürgülü ızgaraları pimin üzerine itiniz ve öne asınız.
2. Kilitleme somunlarını sıkınız.

Not: Bir kilitleme somununu kaybederseniz, müşteri hizmetlerimizden yedek parça olarak yeniden sipariş edebilirsiniz.

17 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa50

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın şebeke bağlantı kablosu veya cihaz bağlantı kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir şebeke bağlantı kabloluyla veya cihaz bağlantı kabloluyla değiştirilmek zorundadır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

17.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. ► Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız. Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ► Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Elektrik beslemesi kesildi. ► Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. Hatalı kullanım. ► Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatınız ve yaklaşık 60 saniye sonra tekrar açınız.
Cihaz çalışmıyor. Ekranda "Cihaz kilitli. Kireç giderme gerekli" görünüyor.	Cihaz kireçlenmiş durumda. ► Kireç çözme programını → Sayfa27 başlatınız.
Kireç çözme işlemine rağmen ekranda "Lütfen kireç çözme yapınız" mesajı görünüyor.	Cihaz kireçlenmiş, yanlış kireç çözücü kullanılmış. 1. Öngörülen kireç çözme tabletlerini kullanınız. 2. Kireç çözme programını → Sayfa27 başlatınız.
Cihaz başlatılamıyor.	Cihazın kapağı tam kapanmamış. ► Cihazın kapağını kapatınız.
Cihaz Home Connect uygulaması üzerinden başlatılamıyor.	Cihaz, Home Connect uygulamasına bağlı değil. ► Home Connect uygulaması ile cihaz arasında bağlantı kurmayı başlatın. → "Home Connect kurulumunu yapınız", Sayfa20 Cihaz, Home Connect uygulamasına bağlı, ama uzaktan kumanda fonksiyonu etkinleştirilmemiş. ► Home Connect ayarları içinde uzaktan kumanda fonksiyonunu etkinleştiriniz. → "Home Connect ayarları", Sayfa21 Fonksiyon seçme düğmesi ışık pozisyonunda değil. ► Fonksiyon seçme düğmesini ışık pozisyonuna döndürünüz.
Cihaz çalışmıyor. Ekranda E182 görünüyor.	Cihaz su almıyor. 1. Su haznesini kontrol ediniz. → Sayfa31 2. Ekranda tekrar hata mesajı görüntülenirse, müşteri hizmetleri → Sayfa50 ile iletişime geçiniz.
Cihaz çalışmıyor. Gösterge tepki vermiyor. Ekranda çocuk kilidi sembolü  görünüyor.	Çocuk kilidi devrede. ► Çocuk kilidini devre dışı bırakınız. → Sayfa15
Cihaz kendiliğinden kapanıyor.	Emniyet kapatması: 12 saatten fazla işlem yapılmadı. 1. Mesajı ✓ ile onaylayınız. 2. Cihazı kapatınız.

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz ısınmıyor, ekranda demo modu sembolü  görünüyor.	Cihaz demo modunda. ► Demo modunu Temel ayarlar → <i>Sayfa22</i> altında devre dışı bırakınız.
Cihaz başlatılamıyor, ekranda bir mesaj görünüyor.	Cihazda su yok. ► Su bağlantısını kontrol ediniz.
Sıcaklık sensörü takılı, ekranda 99 °C görünüyor.	İç sıcaklık sensörü soketinde veya pişirme bölümündeki yuvada nem var. ► İç sıcaklık sensörünün soketini birkaç kez pişirme bölümünün yuvasına takıp çıkarınız.
Sıcaklık sensörü takılı, ancak ekranda sıcaklık sensörü sembolü görünmüyor  .	Pişirme bölümündeki yuvada nem var. ► İç sıcaklık sensörünün soketini birkaç kez pişirme bölümünün yuvasına takıp çıkarınız.
Buhar görünmüyor.	100 °C'nin üzerindeki su buharı görünmez. ► Bu normaldir. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
"Buhar çözme" çalışmıyor.	Buhar çözme yalnızca 130 °C'nin altında bir pişirme bölümü sıcaklığında çalışır. ► Bu normaldir.
Kapağın üstünden güçlü buhar çıkışı söz konusu.	Çalışma modunu değiştirdiniz. ► Bu normaldir. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Kapağın yanından yoğun buhar çıkıyor.	Kapı contası kirli veya gevşek. 1. Kapı contasını temizleyiniz. 2. Kapı contasını oluğa yerleştiriniz.
Çalıştırma sırasında gürültü.	Atık su pompası çalışıyor. ► Normal çalışma sesi Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur. Cihaz birkaç gündür kapalıydı. İşletime alma sırasında otomatik durulama. ► Normal: İşletime alma sırasında otomatik durulama. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Isıtma sırasında ısığa benzer bir ses oluşuyor.	Buhar üretilirken sesler oluşabilir. ► Bu normaldir. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Pişirme sırasında bir "plop" sesi duyulabilir.	Büyük sıcaklık farkında genleşme. ► Bu normaldir. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Buharda pişirme mümkün değil.	Cihaz kireçlenmiş durumda. Cihaz hasarlarının önlenmesi için cihazdaki kireçlenme giderilmelidir. ► Kireç çözme programını → <i>Sayfa27</i> başlatınız.
Cihaz artık düzgün buhar vermiyor.	Cihaz kireçlenmiş durumda. ► Kireç çözme programını → <i>Sayfa27</i> başlatınız.
Aydınlatma çalışmıyor.	Aydınlatma bozuk. ► arayınız. → " <i>Müşteri hizmetleri</i> ", <i>Sayfa50</i>
Ekranda "Exx" hata mesajı görünüyor.	Bir hata oluştu. 1. Ekranda bir hata mesajı görünüyorsa, fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz. ✓ Ekranda hata mesajı artık görünmüyorsa, bu tek seferlik bir sorundur. 2. Ekranda hata mesajı görüntülenmeye devam ediyorsa veya tekrar görüntüleniyorsa, müşteri hizmetleri → <i>Sayfa50</i> ile iletişime geçiniz ve hata kodunu paylaşınız.
Cihaz kapağı açıldığında, dışarı su damlıyor.	Kapı camının alt tarafında bulunan yoğuşma suyu toplama oluğu dolmuş. ► Yoğuşma suyu toplama oluğunu bir süngerle kurutunuz.
Isıtma sırasında hoş olmayan bir koku ortaya çıkıyor.	Cihaz yeni. ► İlk kullanımdan önce cihazı bir saat süreyle % 60 nem  ve 200 °C sıcaklıkta ısıtınız. → " <i>Cihazın ısıtılması</i> ", <i>Sayfa12</i>

17.2 Elektrik kesintisi

Cihazınız birkaç saniyelik bir elektrik kesintisini köprüleyebilir. Çalışma devam eder.

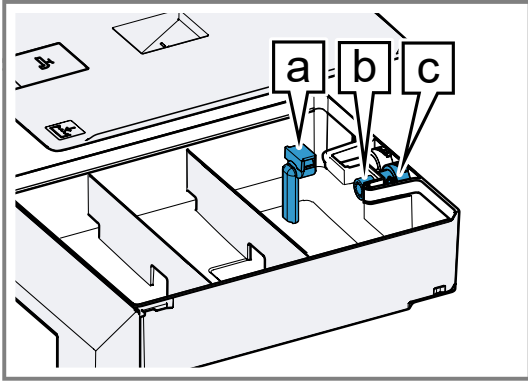
Elektrik kesintisi daha uzun sürdüyse ve cihaz çalışmıyorsa, ekranda bir mesaj görüntülenir. Çalışmaya ara verildi.

Elektrik kesintisinden sonra cihazı tekrar çalıştırınız

1. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.
2. Cihazı tekrar alıştığınız gibi işleme alınız.

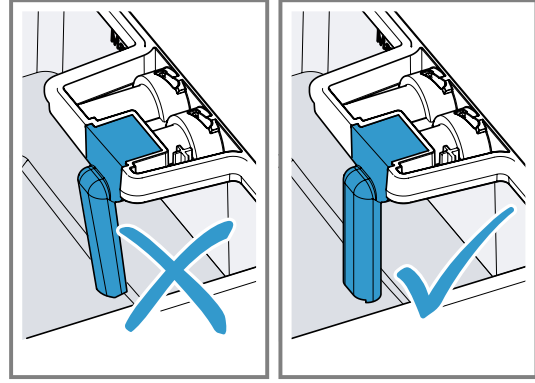
17.3 Su haznesinin kontrol edilmesi

1. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.
2. Su haznesini çıkarınız.
3. Hazne kapağını çıkarınız.
4. Emme hortumunu [a] çıkarınız ve musluk suyunu altında temizleyiniz.



5. Emme hortumunda kalıntı olmadığından emin olunuz.
6. Çıkış valfindeki [a] filtrede [b] kalıntı olmadığından emin olunuz.

7. Emme hortumunu [a] tamamen itiniz.
► Emme hortumunun bükülmediğinden emin olunuz.



8. Hazne kapağını yerleştiriniz.

17.4 Demo modu

Ekranda ✖ görünüyorsa, demo modu devrededir. Cihaz ısınmıyor.

Demo modunun devre dışı bırakılması

1. Cihazın elektrik bağlantısını kesmek için ev sigortasını veya sigorta kutusundaki devre kesiciyi kapatınız.
2. Demo modunu 3 dakika içinde Temel ayarlar → Sayfa22 altından devre dışı bırakınız.

18 Atığa verme

18.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan "Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin 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.

19 Pişirme önerileri

Burada çeşitli yemeklere ilişkin uygun ayarları, en iyi aksesuar ve kapları bulabilirsiniz. Öneriler cihazınız için optimum şekilde uyarlanmıştır.

19.1 Genel hazırlama bilgileri

Tüm yemekleri hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme içindir. Hammaddenin kalitesi ve sıcaklığı, yiyeceğin ağırlığı ve kalınlığı gerçek pişirme süresini etkiler.
- Bilgiler, 4 kişi için ortalama miktarlara göre verilmiştir. Daha büyük bir miktar hazırlamak istiyorsanız, daha uzun pişirme süresine izin veriniz.
- Belirtilen pişirme kaplarını kullanınız. Başka bir kap kullanırsanız pişirme süresini uzatmak veya kısaltmak gerekebilir.

- Yemek konusunda çok az deneyiminiz varsa, mümkün olan en kısa sürede başlayınız. Gerekirse yemeği pişirmeye devam edebilirsiniz.
- Önceden ısıtılan cihazın pişirme bölümü kapağını çok kısa süre açık tutunuz ve cihazı en kısa sürede doldurunuz.
- Eğer sadece bir pişirme kabı kullanıyorsanız, pişirme kabını alttan ikinci kademeye sürünüz.
- Fırında buharla pişirme, buz çözme, mayalama ve tekrar ısıtma sırasında 3 yerleştirme seviyesi eş zamanlı olarak kullanılabilir (1, 2, ve 3 yerleştirme seviyeleri). Bu durumda tat aktarımı oluşmaz. Böylece balık, sebze ve tatlılar eş zamanlı olarak hazırlanabilir. Belirtilen pişirme sürelerini büyük miktarda gıda maddesi pişirildiğinde uzatmak gerekebilir.
- Yalnızca tek bir seviyede pişirecekseniz, seviye 2'yi kullanınız. Aynı anda iki seviyede pişirecekseniz, seviye 1 ve 3'ü kullanınız.
- Yemeğin pişirme bölümüne, yağ filtresine veya arka saca temas etmediğinden emin olunuz.
- Cihazın kapağı iyice kapanmalıdır. Conta yüzeylerini her zaman temiz tutunuz.
- Optimum buhar sirkülasyonu sağlamak için ızgaraları ve kapları çok sıkı kapatmayınız.
- Çok soğuk yemeklerde ve yüksek sıcaklıklarda pişirme kabı deforme olabilir. Bu deformasyon herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. Pişirme kabı tekrar soğuduğunda, ilgili deformasyon kaybolur.

- Eğer cihaz sıcaklığı 100°C'den daha yüksekse, buharla pişirme öncesinde cihazın soğumasını bekleyiniz. Aksi takdirde yüksek sıcaklıkta yemekler kurur.
- 100°C altındaki sıcaklıklarda, buharda pişirme sırasında ön ısıtma gerekli değildir. Yiyecekleri soğuk pişirme bölümüne koyunuz ve ardından cihazı çalıştırınız.

19.2 Sebze

Sebzeler için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

- Sebzeleri kaynar suya göre buharda daha yumuşak hazırlayabilirsiniz: Tat, renk ve kıvam daha iyi korunur. Suda çözünen vitaminler ve içindeki besinler neredeyse tamamen korunur.
- Tüm veriler 1 kg temizlenmiş sebze içindir.
- Sebzeyi buharda pişirmek için delikli pişirme kabını kullanınız. Delikli pişirme kabını alttan ikinci kademeye sürünüz. Bunun altına deliksiz pişirme kabını sürünüz. Burada toplanan sebze suyunu bir sosun veya sebze haşlamasının temeli olarak kullanabilirsiniz.
- Önceden ısıtılmış cihazda 8 - 10 dakika süreyle blanşe ediniz. Sebze veya meyveyi hemen servis etmeyecekseniz, bunları buzlu suda şoklayınız, böylece sonradan pişirme sırasında kalan ısının etkisinden kurtulmuş olursunuz.

Sebze

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Enginar, büyük	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	60-65	
Enginar, küçük	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	45-50	
Karnabahar, bütün	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	25-30	
Karnabahar, çiçekler halinde	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	15-25	
Fasulye, yeşil	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	35-50	
Brokoli, çiçekler halinde (EN60350-1'e göre)	Delikli buharda pişirme kabı	90-100	 100%	100	20-25	
Hindiba	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	25-30	
Bezelye, taze	Deliksiz buharla pişirme kabı	100	 100%	100	25-30	suyla kaplanmalıdır
Rezene, dilimler halinde	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	20-25	
Sebze yahni	Delikli buharda pişirme kabı veya Yahni kalıbı	90	 100%	100	50-60	
Fasulye, derin dondurulmuş (EN60350-1'e göre) (3kg)	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	35-45	

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Havuç, dilimler halinde 0,5 cm	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	20-25	
Patates, soyulmuş ve dörde bölünmüş	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	30-35	
Lahana, dilimler halinde	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	25-35	
Pırasa, dilimler halinde	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	20-30	
Pırasa, bütün	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	35-45	
Biber, doldurulmuş, vejetaryen	Delikli buharda pişirme kabı	180-200	 veya 	100 veya 80	20-25	Ön ısıtma. Etle doldurulacaksa, doldurulacak eti önceden kızartınız.
Kabuğu ile haşlanmış patates, her biri yaklaşık 50 g	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	30-35	
Kabuğu ile haşlanmış patates, her biri yaklaşık 100 g	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	35-40	
Brüksel lahanası	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	25-30	
Kırmızı pancar, dilimler halinde	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	65-75	
Kuşkonmaz, yeşil	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	15-20	
Kuşkonmaz, beyaz	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	20-35	
Ispanak	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	8-12	Ardından tencerede soğan ve sarımsak ile kavurunuz.
Tatlı patates, dilimler halinde	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	15-20	
Soyulmuş domates	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	3-4	Ön ısıtma. Domatesleri kesiniz, buharla pişirme sonrasında buzlu suda şoklayınız.
Kabak, dilimler halinde	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	15-20	
Şeker kabuğu	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	10-15	

19.3 Balık

Balıklar için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

- Fırında buharla pişirme; balığın kurummasını engelleyen, yağsız bir pişirme biçimidir.
- Hijyen nedeniyle, balığın piştikten sonra iç sıcaklığının en az 62 ila 65 °C arasında olduğundan emin olunuz. Bu sıcaklık aynı zamanda ideal pişirme noktasıdır.
- Doğal aromayı korumak ve balıktan daha az su almak için, sadece pişirildikten sonra balığa tuz ekleyiniz.

- Delikli pişirme kabını kullanırken: Balık çok fazla yapışır, kabı yağlayınız.
- Pişirme bölümünün balık suyuyla kirlenmesini önlemek için, deliksiz pişirme kabını alttan ilk seviyeye kaydırınız.
- Derili filetolar için: Yapısını ve aromasını daha iyi korumak için balığı derili tarafı yukarı gelecek şekilde yerleştiriniz.

Balık - Buharda balık pişirme

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Çipura, bütün, her biri 500 gr	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	20-30	Yarım patates üzerine yerleştirilirse, yüzer pozisyonda pişirilebilir.
Balık köftesi, her biri 20-40 gr	Deliksiz buharla pişirme kabı	90-100		100	8-12	Pişirme kabına pişirme kağıdı seriniz.
Karides	Deliksiz buharla pişirme kabı	80		100	10-12	
Istakoz, pişirilmiş, şoklanmış, tekrar ısıtma	Delikli buharda pişirme kabı	70-80		100	10-15	
Sazan, mavi, bütün, 1,5 kg	Deliksiz buharla pişirme kabı	90-100		100	35-45	suda
Morina balığı, 250 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	180		60	8-12	
Somon filetosu, her biri 150 gr	Delikli buharda pişirme kabı	80		100	20-25	
Somon, bütün, 2,5 kg	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	65-75	
Kabuklu midye, 1,5 kg	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	12-15	Kabuklu midyeler, kabukları açıldığında pişmiş demektir.
Deniz somonu, bütün, 800 g	Delikli buharda pişirme kabı	90-100		100	20-25	
Keler balığı, her biri 300 g	Cam kalıp	180-200		100	8-10	Ön ısıtma.
Levrek, bütün, her biri 400 g	Delikli buharda pişirme kabı	90-100		100	20-25	

19.4 Balık - Düşük sıcaklıkta buharda pişirme

Balık pişirmek için düşük sıcaklıkta buhar kullanınız.

- Buharda pişirme sırasında 70 ile 90°C arasındaki sıcaklıkta, balık fazla pişmez ve kolayca dağılmaz. Bu sıcaklıklarda buharda pişirmek özellikle hassas balıklar için faydalıdır.

- Farklı balık türlerine ilişkin veriler, filetolara göre belirlenmiştir.
- Pişirme bölümünün balık suyuyla kirlenmesini önlemek için, deliksiz pişirme kabını alttan ilk seviyeye kaydırınız.
- Önceden ısıtılmış kapta servis ediniz.
- Düşük sıcaklıkta buharda pişirme sırasında ön ısıtma gerekli değildir. Yiyecekleri soğuk fırına koyunuz ve ardından cihazı açınız.

Balık

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
İstiridye, 10 adet	Deliksiz buharla pişirme kabı	80-90		100	7-10	suda
Ciklet balığı, Tilapia, her biri 150 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		100	15-17	
Çipura, her biri 200 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		100	17-20	
Balık filetosu, her biri 200-300 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		100	17-20	
Balık güveç	Yahni kalıbı	80-90		100	50-90	

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Alabalık, bütün, her biri 250 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90	 100%	100	17-20	
Pisi balığı, her biri 300 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90	 100%	100	17-20	
Deniz tarağı, her biri 15-30 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	80-90	 100%	100	9-13	Midye ne kadar ağırsa, o kadar uzun pişirme süresi seçiniz.
Morina balığı, 250 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90	 100%	100	15-17	
Kırlangıç balığı, her biri 200 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90	 100%	100	17-20	
İskorpit, her biri 120 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90	 100%	100	15-17	
Keler balığı, her biri 200 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90	 100%	100	15-17	
Dil balığı rulosu, doldurulmuş, her biri 150 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90	 100%	100	17-20	
Kalkan balığı, her biri 300 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90	 100%	100	17-20	
Levrek, her biri 150 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90	 100%	100	15-17	
Uzun levrek, her biri 250 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90	 100%	100	17-20	

19.5 Et - yüksek sıcaklıklarda pişirme

Yüksek sıcaklıklarda pişirme için ayar önerilerini dikkate alınız.

- Buhar ve sıcak hava birlikte kullanıldığında, çoğu et türü için en uygun pişirme yöntemi sağlanmış olur. Pişirme bölümü bu çalışma modunda hermetik olarak kapatılmış durumdadır ve nem sayesinde geleneksel sıcak havanın kurutma etkisi engellenir. Değişken nem ayarı sayesinde her yemek için optimum hava durumu sağlanabilir.
- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme amaçlıdır ve yiyeceğin başlangıç sıcaklığına ve kızartma işleminin uzunluğuna bağlıdır. Daha iyi kontrol edebilmek için iç sıcaklık sensörü kullanınız. Uyarıları ve optimum hedef sıcaklıklarını ilgili Çekirdek sıcaklık sensörü → *Sayfa 18* bölümünde bulabilirsiniz.

- Eti pişirmeden 1 saat önce buzdolabından alınız.
- Delikli pişirme kabını veya ızgarayı kullandığınız takdirde, bunun altına bir deliksiz pişirme kabı sürünüz. Yanmayı engellemek için deliksiz pişirme kabına biraz su ekleyiniz. Lezzetli bir sos tabanı elde etmek için katı pişirme kabına sebze, şarap, baharat ve otlar da ekleyebilirsiniz.
- Eti eğer kanlı veya az pişmiş istiyorsanız: İstenen iç sıcaklığa ulaşılmadan 5°C önce kapağı açınız ve istenen iç sıcaklığa ulaşılan kadar bekleyiniz. Kapağı açarsanız etin fazla pişmesini engellersiniz ve eti dinlendirmiş olursunuz.
- Eti dinlendirme: Eti pişirdikten sonra bir ızgara üzerinde 5 dakika daha dinlenmeye bırakınız. Böylece et "gevşer". Et suyunun sirkülasyonu azalır ve eti kestiğinizde su kaybı daha az olur.

Et

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Antrikot, kızartılmış, az pişmiş, her biri 350 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	170-180	 30%	30	10-20	
Fileto, kızartılmış, az pişmiş, milföy hamuru içinde, 600 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	1. 210 2. 120	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Pişirme kabına pişirme kağıdı seriniz.
Etlı turta	Kiş kalıbı	1. 210 2. 180	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Dana paça, 1 kg	Deliksiz buharla pişirme kabı	1. 180 2. 120	1.  2. 	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Dana sırtı, kızartılmış, az pişmiş, 1 kg	Deliksiz buharla pişirme kabı	160-180	 30% veya  60%	30 veya 60	20-30	Deliksiz pişirme kabına su eklendiğinde %30 nem yeterlidir.
Kuzu sırtı, kızartılmış, az pişmiş, her biri 150 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	160-170	 0% veya  30%	0 veya 30	12-15	
Kuzu budu, kızartılmış, az pişmiş, 1,5 kg	Deliksiz buharla pişirme kabı	1. 200 2. 140	1.  2. 	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Geyik sırtı, kızartılmış, az pişmiş, her biri 500 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	160-170	 0% veya  30%	0 veya 30	12-18	
Siğir kızartması, iyi pişmiş, 1,5 kg	1. Izgara 2. Deliksiz buharla pişirme kabı	1. 230 2. 160	1.  2. 	1. 0 2. 60	1. 15 2. 60-90	Deliksiz pişirme kabına su eklendiğinde %30 nem yeterlidir.
Rozbif, kızartılmış, az pişmiş, 1 kg	Deliksiz buharla pişirme kabı	170-180	 30%	30	50-60	
Sosis, haşlama, ısıtma	Deliksiz buharla pişirme kabı	85-90	 100%	100	10-20	örneğin Lyon sosisi, beyaz sosis

19.6 Et ve kümes hayvanları - düşük sıcaklıkta pişirme

Düşük sıcaklıkta buharda pişirmede, et ve kümes hayvanları için önerilen ayarlara uyunuz.

- Düşük sıcaklıkta pişirmede, yemekler 60 ila 80 °C arasındaki sıcaklıklarda ve birkaç dakika ila birkaç saat arasındaki pişirme sürelerinde pişirilir. Bu pişirme yöntemi temel olarak et ve balık yemekleri için uygundur. Bu pişirme yöntemiyle, yiyeceklerin yumuşaklık ve sulu olma gibi duyuşsal özellikleri korunur. Yumuşak ısıtma sayesinde et, en ince kenarına kadar eşit şekilde pembe ve sulu olur. Çevirmek veya üzerine suyundan dökmek gerekli değildir.
- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme amaçlıdır ve yiyeceğin başlangıç sıcaklığına ve kızartma işleminin uzunluğuna bağlıdır. Daha iyi kontrol edebilmek için iç sıcaklık sensörü kullanınız. Uyarıları ve optimum hedef sıcaklıklarını ilgili Çekirdek sıcaklık sensörü → Sayfa 18 bölümünde bulabilirsiniz.
- Eti pişirmeden 1 saat önce buzdolabından alınız.
- Hijyenik nedenlerle, eti pişirmeden önce tavada kısa süreli ve sıcak olarak kızartınız. Bu, et suyunun

çıkmasını önler ve ete tipik bir kızartma aroması veren bir kabuk oluşturur.

- Dikkatle terbiyeleme: Etin uzun sürede pişirilmesi tüm aromaları güçlendirir.
- Düşük sıcaklıkta pişirme, av etinin ve at etinin doğal lezzetini geleneksel hazırlamaya göre daha fazla yoğunlaştırır.
- "Düşük sıcaklıkta pişirme" çalışma modunu kullanınız . Yemekten çıkan nem, pişirme bölümünde kalır ve yemeğin kurumasını önler.
- Bu çalışma modunda ön ısıtma gerekli değildir.
- Lütfen iç sıcaklıkların, pişirme bölümü sıcaklığının üzerine çıkmamasına dikkat ediniz. Genel bir kural olarak, istenen merkez sıcaklığın 10 ila 15 C üzerinde bir pişirme bölümü sıcaklığı seçiniz.
- Misafirlerin geç kalması durumunda, pişirme süresini uzatmak için pişirme süresinin sonuna doğru sıcaklığı 60 C'ye düşürebilirsiniz. Pişirme sürecini duraklatmak istediğinizde, pişirme bölümü sıcaklığı istenen iç sıcaklıktan yüksek olmamalıdır. Büyük parçalar 1 ila 1,5 saat; küçük parçalar 30 ila 45 dakika arasında pişirme bölümünde bırakılabilir.
- Önceden ısıtılmış kaptaki servis ediniz.

Et/Kümes hayvanı

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ördek göğsü, az pişmiş, her biri 350 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	70-80		-	40-60	Derili tarafı, pişirme sonrasında tavada kısa süre çtır çtır olana kadar kızartılabilir.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
						Veya: Izgara + hava dolaşımı 230°C, 5 dakika.
Antrikot, az pişmiş, her biri 350 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	70-80		-	40-70	
Dana filetosu, iyi pişmiş, 1 kg	Deliksiz buharla pişirme kabı	80-90		-	150-200	
Kuzu budu kemiksiz, bağlı, az pişmiş, 1,5 kg	Deliksiz buharla pişirme kabı	70-80		-	180-240	Pişıirmeden önce, baharatlı ve sarımsaklı yağda çeviriniz
Siğır filetosu, az pişmiş, 1 kg	Deliksiz buharla pişirme kabı	70-80		-	120-180	
Siğır biftek, az pişmiş, her biri 175 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	70-80		-	30-60	
Rozbif, az pişmiş, 1 - 1,5 kg	Deliksiz buharla pişirme kabı	70-80		-	150-210	

19.7 Kümes hayvanı

Kümes hayvanları için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

- Kombine çalışma sırasında nem kurumayı önler, bu da kümes hayvanlarını pişirme sırasında kaliteyi doğrudan etkiler. Aynı zamanda yüksek sıcaklık sayesinde dış yüzey de çıtır çıtır olur ve kızarır. Sıcak buhar, konvansiyonel sıcak havaya göre iki kat fazla ısı iletim kapasitesine sahiptir ve pişirilecek yiyeceğin tüm bölümlerine ulaşır. Sıcak buhar tavuğun her tarafı eşit biçimde kızarır ve çıtır çıtır olur, üstelik göğüs eti de yumuşak ve sululu kalır.

- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme amaçlıdır ve yiyeceğin başlangıç sıcaklığına bağlıdır. Daha iyi kontrol edebilmek için iç sıcaklık sensörü kullanınız. Sıcaklık sensörünü ortaya veya boşluğa değil, tavuk göğsüne yerleştiriniz. Diğer uyarıları ve optimum hedef sıcaklıklarını çekirdek sıcaklık sensörü → Sayfa 18 bölümünde bulabilirsiniz.
- Eğer kümes hayvanlarını baharatla ve çok az yağla ya da hiç yağ kullanmadan pişirirseniz, derisi çıtır çıtır olur.

Kümes hayvanı

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ördek, bütün, 3 kg	Deliksiz buharla pişirme kabı	1. 150-160 2. 220	1.  2. 	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Göğüs kısmı aşağıya gelecek biçimde pişiriniz. Pişirme süresinin yarısında ördeği çeviriniz. Böylece hassas göğüs eti çok fazla kurumamış olur.
Ördek göğsü, kızartılmış, az pişmiş, her biri 350 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	160		0	25-30	
Kaz ciğeri	Yahni kalıbı	65		100	50	
Tavuk, bütün, 1,5 kg	1. Deliksiz buharda pişirme kabı 2. Tel ızgara	1. 150 2. 230	1.  2. 	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Butları birbirine bağlayarak ve göğüs yukarıda kalacak biçimde pişiriniz.
Tavuk göğsü, doldurulmuş, buharda pişirilmiş, her biri 200 g	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	25-30	Tarif ipucu: Ispanak ve koyun peyniriyle doldurunuz.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Hindi göğüs filetosu, buharda pişirilmiş, her biri 300 g	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	17-25	
Piliç, bıldırcın, buharda pişirilmiş, her biri 150 - 200 g	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	20-25	
Piliç, bıldırcın, buharda pişirilmiş, her biri 150 - 200 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	180-200	 60% veya  80%	60 veya 80	15-20	Tarif ipucu: Üzerine yağ ve baharat sürünüz.
Güvercin, buharda pişirilmiş, her biri 300 g	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	25-35	
Güvercin, her biri 300 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	180-200	 60% veya  80%	60 veya 80	25-30	

19.8 Vakumlu torbada pişirme

Sous-vide pişirme ile yiyecekleri "vakum altında" 50 ila 95 °C arasındaki düşük sıcaklıklarda ve % 100 buharla pişirirsiniz.

⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!

Aşağıdaki uygulama uyarılarını ve hijyen uyarılarını dikkate almamanız halinde sous-vide pişirmedeki düşük pişirme sıcaklıkları nedeniyle sağlık riski oluşur.

- ▶ Sadece iyi kalitede, taze yiyecekler kullanınız.
- ▶ Ellerinizi yıkayınız ve dezenfekte ediniz. Tek kullanımlık eldivenler veya ızgara maşası kullanınız.
- ▶ Kümes hayvanları, yumurta ve balık gibi kritik yiyecekleri pişirirken özellikle dikkat edilmesi gereklidir.
- ▶ Meyve ve sebzeleri iyice yıkayınız ve gerekirse soyunuz.
- ▶ Yüzeyleri ve kesme tahtasını her zaman temiz tutunuz. Farklı yiyecekler için farklı kesme tahtaları kullanılmalıdır.
- ▶ Soğutma zincirini bozmayınız. Soğutma zinciri sadece yiyeceği hazırlamadan kısa süre önce bozulmalıdır. Vakumlanmış yiyecekler pişirme sürecine kadar tekrar buzdolabında saklanmalıdır.
- ▶ Yiyecekler sadece hemen tüketilmek içindir. Pişirme sürecinin ardından yiyecekler hemen tüketilmelidir ve uzun süre saklanmamalıdır. Yiyecekler buzdolabında da saklanmamalıdır. Yiyecekler yeniden ısıtılmaya uygun değildir.
- Bu çalışma modunda ön ısıtma gerekli değildir.
- Vakumlu torbada pişirme; et, balık, sebze ve tatlı için koruyucu ve yağsız bir hazırlama biçimidir. Yiyecekleri, vakumlu kapatıcı özel bir ısıya dayanıklı pişirme torbasında hava geçirmez şekilde kapatırsınız.
- Koruyucu torba, besinleri ve aromaları korur. Düşük sıcaklıklar ve doğrudan ısı transferi sayesinde her pişirme noktasına kontrollü bir şekilde ulaşabilirsiniz. Yemekleri fazla pişirmek neredeyse imkansızdır.
- Pişirme tablosunda belirtilen porsiyon büyüklüklerine dikkat ediniz. Daha büyük miktarlar ve parçalar için pişirme süresini buna göre ayarlayınız. Balık, et ve kümes hayvanları için belirtilen porsiyonlar bir kişilik

beslenme ihtiyacı değerine göre. Sebze ve tatlı için belirtilen porsiyonlar, 4 kişilik tüketim miktarına karşılık gelmektedir.

- 2 seviyeye kadar yemek pişirebilirsiniz. En iyi pişirme sonucunu elde etmek için pişirme kaplarını 1. ve 3. seviyelere yerleştiriniz. Sadece bir seviyede yemek pişiriyorsanız, 2. seviyeyi kullanınız.
- Sous-vide pişirme için sadece bu amaçla üretilmiş, ısıya dayanıklı vakum poşeti kullanınız. Yiyecekleri, örneğin porsiyonlu balık gibi, satın aldığınız vakumlu torbalarda pişirmeyiniz. Bu poşetler vakumlu torbada pişirme için uygun değildir.
- Eşit ısı transferi ve mükemmel pişirme sonuçları elde etmek ve yiyecekleri vakumlamak için %99 vakum oluşturabilen bir hazneli vakum kapatıcı kullanınız.

Vakumlama

Vakumlama sırasında, yiyecekleri özel bir plastik torbada hava geçirmez şekilde kapatırsınız.

Vakumlama sırasında şu noktalara dikkat ediniz:

- Vakum torbasında hava olmamalı veya neredeyse hiç hava olmamalıdır.
- Kaynak dikişi sorunsuz biçimde kapatılmış olmalıdır.
- Vakum poşetinde delik olmamalıdır. İç sıcaklık sensörü kullanmayınız.
- Vakumla kapatılan et parçaları ve balık parçaları doğrudan birbirine bastırılmaz.
- Sebzeleri ve tatlıları olabildiğince düz bir şekilde vakumlayınız.

Pişirme öncesinde, poşetteki vakumun sorunsuz olduğundan emin olunuz.

Şüphemiz varsa, yiyeceği yeni bir poşete koyunuz ve yiyeceği tekrar vakumla kapatınız. Yiyecekleri pişirmeden en fazla bir gün önce vakumlayınız. Bu, örneğin sebzeler gibi ısı transferini engelleyen veya gıdanın yapısını ve dolayısıyla vakum basıncı nedeniyle pişirme davranışını değiştiren gazların yiyeceklerden kaçmasını önlemenin tek yoludur.

Yiyecek kalitesi

Hammaddenin kalitesi, pişirme sonucunun kalitesi üzerinde % 100 etkiye sahiptir.

Sadece en iyi kalitedeki taze yiyecekleri kullanınız. Güvenli ve lezzetli bir pişirme sonucunu garanti etmenin tek yolu budur.

Hazırlama

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

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

Vakumlanmış yiyecekleri birbirinin üzerine yerleştirmeyiniz veya pişirme kabında birbirine çok yakın koymayınız. Isının eşit dağılmasını sağlamak için yiyeceklerin birbirine değmemesine dikkat ediniz. Birden çok vakumlama torbası kullanıyorsanız, iki seviyede pişiriniz.

Pişirme işleminden sonra vakumlu poşetin üzerinde sıcak su toplanacağı için poşetleri dikkatlice çıkarınız. Delikli pişirme kabını, pişirilecek sıcak yemeğin bulunduğu delikli pişirme kabının altındaki seviyeye kaydırınız.

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

Pişirilecek yiyecek işlemleri, Sous-vide pişirme sonrasında aşağıdaki biçimde tamamlanabilir:

- **Sebze:** Kısa süre bir tavada veya Teppan Yaki üzerinde kızartınız, böylece kızartma aroması da elde edersiniz. Sebzeleri, soğumadan tadına bakmak veya diğer malzemelerle karıştırmak için kolayca baharatlayabilirsiniz.
- **Balık:** Baharatlayınız ve üzerine sıcak tereyağı dökünüz. Birçok balık türü sous-vide pişirmeden sonra kolayca parçalandığından, isteğinize göre sous-vide pişirmeden önce balıkları sadece kısa bir süre kızartınız. Eğer sous-vide pişirme sonrasında yiyecek istediğiniz kadar pişmiyorsa, kızartma süresini biraz daha uzatabilirsiniz.
- **Et:** Kısa süre ve çok sıcak bir yüzeyde iki tarafını da kızartınız. Bu, ete, fazla pişmeden bir kabuk ve normal kavrulmuş aroma kıvamı kazandırır. Teppan Yaki veya bir ızgara ile son derece güzel sonuçlar elde etmeniz mümkündür.

Not: Yağ sıçramasını engellemek için eti kızgın yağa atmadan önce bir mutfak beziyle etin suyunu alınız.

Yemekleri önceden ısıtılmış tabaklarda servis ediniz ve mümkünse sıcak sos veya tereyağı ekleyiniz, çünkü Sous-vide pişirme göreceli olarak düşük sıcaklıklarda gerçekleşir.

Sous-vide - Et

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Antrikot, kanlı, her biri 180 g	Delikli buharda pişirme kabı	58		100	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta pişirme 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 buharda pişirme kabı	63		90	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta pişirme 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, iyi pişmiş, her biri 180 g	Delikli buharda pişirme kabı	70		85	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta pişirme sonrasında her iki tarafını da kısa süre kızartınız. Böylece eti çok fazla pişirmeden güzel pişmiş bir dış yüzey ve alışılmış ızgara aromasını elde edebilirsiniz.
Dana kalça bifteği, her biri 160 g	Delikli buharda pişirme kabı	60		80	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta pişirme sonrasında her iki tarafını da kısa süre kızartınız. Böylece eti çok fazla pişirmeden güzel pişmiş bir

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
					dış yüzey ve alışılmış ızgara aromasını elde edebilirsiniz.
Sığır biftek, kanlı, her biri 180 g	Delikli buharda pişirme kabı	58	100%	60	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta pişirme sonrasında her iki tarafını da kısa süre kızartınız. Böylece eti çok fazla pişirmeden güzel pişmiş bir dış yüzey ve alışılmış ızgara aromasını elde edebilirsiniz.
Sığır biftek, az pişmiş, her biri 180 g	Delikli buharda pişirme kabı	63	100%	50	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta pişirme sonrasında her iki tarafını da kısa süre kızartınız. Böylece eti çok fazla pişirmeden güzel pişmiş bir dış yüzey ve alışılmış ızgara aromasını elde edebilirsiniz.
Sığır biftek, iyi pişmiş, her biri 180 g	Delikli buharda pişirme kabı	70	100%	45	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta pişirme sonrasında her iki tarafını da kısa süre kızartınız. Böylece eti çok fazla pişirmeden güzel pişmiş bir dış yüzey ve alışılmış ızgara aromasını elde edebilirsiniz.

Sous-vide - Kümes hayvanı

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ördek göğsü, her biri 350 g	Delikli buharda pişirme kabı	58	100%	70	Pişirme işleminden sonra derili tarafını sıcak bir tavada kısa süre kızartınız.
Kaz ciğeri, her biri 300 gr'lık 1 rulo	Delikli buharda pişirme kabı	80	100%	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 buharda pişirme kabı	65	100%	60	

Sous-vide - Balık/Deniz ürünleri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Karides, her biri 125 g	Delikli buharda pişirme kabı	60	100%	30	Tarif ipucu: Zeytinyağı, tuz ve sarımsak ile vakumlayınız.
Deniz tarağı, her biri 20-50 g	Delikli buharda pişirme kabı	60	100%	6-10	Midyeler ne kadar ağırsa, pişirme süresi o kadar uzun seçilmelidir.
Morina balığı, her biri 140 g	Delikli buharda pişirme kabı	59	100%	25	
Somon filetosu, her biri 140 gr	Delikli buharda pişirme kabı	58	100%	30	İstenirse, pişirme sonrasında sıcak bir tavada hafifçe kızartılabilir.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Uzun levrek, her biri 140 g	Delikli buharda pişirme kabı	60	 100%	20	

Sous-vide - Sebze

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Mantar, dörde bölünmüş, 500 g	Delikli buharda pişirme kabı	85	 100%	20	Tarif ipucu: Tereyağı, biberiye, sarımsak ve tuzla vakumlayınız.
Hindiba, ikiye bölünmüş, 4-6 adet	Delikli buharda pişirme kabı	85	 100%	40	Tarif ipucu: Hindibayı ikiye bölünüz. Portakal suyu, şeker, tuz, tereyağı ve kekikle vakumlayınız.
Beyaz kuşkonmaz, bütün, 500 g	Delikli buharda pişirme kabı	85	 100%	45	Tarif ipucu: Tereyağı, tuz ve şeker ile vakumlayınız.
Yeşil kuşkonmaz, bütün, 600 g	Delikli buharda pişirme kabı	85	 100%	15-20	Tarif ipucu: Vakumlama öncesi kısa süre haşlarsanız yeşil kalmasını sağlarsınız. Tereyağı, tuz ve karabiber ile vakumlayınız.
Havuç, dilimler halinde 0,5 cm, 600 g	Delikli buharda pişirme kabı	95	 100%	35-40	Tarif ipucu: Portakal suyu, köri ve tereyağı ile vakumlayınız.
Patates, soyulmuş, 2x2 cm küp şeklinde kesilmiş, 800 g	Delikli buharda pişirme kabı	95	 100%	40	Tarif ipucu: Tereyağı ve tuzla vakumlayınız. İşlemleri devam edecek gıdalarda, örneğin° salatada kullanım için uygundur.
Patates, soyulmamış, bütün veya yarım, 800 g	Delikli buharda pişirme kabı	95	 100%	50	Tarif ipucu: Tereyağı ve tuzla vakumlayınız. Öncesinde iyice yıkayınız.
Çeri domates, bütün veya yarım, 500 g	Delikli buharda pişirme kabı	85	 100%	15	Tarif ipucu: Zeytinyağı, tuz ve şeker ile vakumlayınız. Kırmızı ve sarı çeri domatesleri karıştırınız.
Kabak, 2x2 cm küpler halinde kesilmiş, 600 g	Delikli buharda pişirme kabı	90	 100%	20-25	Pişirme süresi kabak türüne göre değişebilir.
Kabak, 1 cm'lik dilimler halinde, 600 g	Delikli buharda pişirme kabı	85	 100%	30	Tarif ipucu: Zeytinyağı, tuz ve kekik ile vakumlayınız.
Sultani bezelye, bütün, 500 g	Delikli buharda pişirme kabı	85	 100%	5-10	Tarif ipucu: Tereyağı ve tuzla vakumlayınız.

Sous-vide - Tatlı

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ananas, 1,5 cm'lik dilimler halinde, 400 g	Delikli buharda pişirme kabı	85	 100%	70	Tarif ipucu: Tereyağı, bal ve vanilya ile vakumlayınız
Elma, soyulmuş, 0,5 cm'lik dilimler halinde, 2 - 4 parça	Delikli buharda pişirme kabı	85	 100%	10-15	Tarif ipucu: Karamel sosuyla vakumlayınız.
Muz, bütün, 2-4 adet	Delikli buharda pişirme kabı	65	 100%	15-20	Tarif ipucu: Tereyağı, bal ve vanilya çubuğuyla vakumlayınız.

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Armut, soyulmuş, dilimlerde, 2 - 4 adet	Delikli buharda pişirme kabı	85	100%	30	Tarif ipucu: Bal veya şeker ile tatlandırınız.
Kamkat, yarım, 12-16 parça	Delikli buharda pişirme kabı	85	100%	75	Tarif ipucu: Tereyağı, vanilya çubuğu, bal ve kayısı marmeladı ile vakumlayınız. Sıcakken yıkayınız, ikiye bölünüz ve çekirdeğini çıkarınız.
Vanilya sosu, 0,5 litre	Delikli buharda pişirme kabı	82	100%	18-20	Tarif ipucu: 0,5 litre süt, 1 yumurta, 3 yumurta sarısı, 80 g şeker, 1 vanilya çubuğu.

19.9 Izgara

Izgara için ayar önerilerine uyunuz.

Toplam üç ızgara fonksiyonu; yemeklerinizi ihtiyaçlarınıza göre graten pişirme, ızgara yapma (tam yüzeyli ızgara ve hava dolaşımı) veya aynı anda tek bir adımda (tam yüzeyli ızgara seviye 1 + nem ve tam yüzeyli ızgara seviye 2 + nem) her ikisini de yapma imkanı sunar.

-  | Yüzey ızgarası + hava dolaşımı ile 230 °C'de graten yapma: Üstünü kızartma veya üstünü çıtırlaştırma olarak da adlandırılır. Bir pişirme işleminin son adımı. Yemeğin yüzeyinde kahverengi bir kabuk oluşur. Sadece birkaç dakika sürer. Malzemeler önceden pişirilmiştir.
-  | Yüzey ızgarası + hava dolaşımı ile 180-200 °C'de fırınlama: Yüzeyin kavrulduğu tam pişirme işlemi. Pişirme işlemi, graten pişirme işleminden daha uzundur. Malzemelerin önceden pişirilmesine gerek yoktur.
-  -  | Graten yapma + ızgara, yüzeysel ızgara kademe 1 ile + nem ve yüzeysel ızgara, kademe 2 +

nem: Bu iki fonksiyon ile bir ısıtma türü ile aynı anda iki aşama yürütülür. Buhar ile yemekler pişirilir, örneğin patates graten ve ikinci aşamada graten pişirilir.

- Sadece cihaz kapağı kapalıyken ızgarada pişiriniz.
- Yüzey ızgarası ve hava dolaşımı fonksiyonunda sadece 5 dakikalık ön ısıtma süresi yeterlidir. Cihazın ilgili sıcaklığa ulaşılmasını beklemeniz gerekli değildir. Yüzey ızgarası ile hava dolaşımı fonksiyonunda cihazdaki seçilen ve gerçekleşen sıcaklık arasında farklılık olabilir. Izgara, yüksek sıcaklıklarda daha hızlı bir pişirme işlemidir. Bu sırada pişirilecek yiyeceğin yüzeyini kızartma veya kavurma için her zaman fiili değerlerden daha yüksek bir sıcaklık seçilir.
- Eğer iç sıcaklık sensörünü ilgili hava dolaşımli tam yüzeyli ızgara veya nemli tam yüzeyli ızgara fonksiyonları ile birlikte kullanırsanız, iç sıcaklık sensörünün ızgaraya en az 5 cm mesafede bulunmasına dikkat ediniz. Aksi takdirde ızgara elemanından gelen ısı, iç sıcaklık sensörüne zarar verebilir.

Izgara

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Beze kubbesi, pastaların veya tatlıların üzerinde	Izgara	2	230			3-8	
Üzeri malzemeli tost	Izgara veya Deliksiz buharla pişirme kabı	2	200			12-15	
Alabalık, bütün	Izgara veya Deliksiz buharla pişirme kabı	2	230			Her bir taraf için 12 - 15	Tarif ipucu: Limon dilimleri ve maydanoz ile doldurunuz.
Izgara patlıcan, dilimler halinde	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	200			20	
Izgara sebze, 700 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	230			20-25	örn. kabak
Sebze güveci	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	190			30-35	örneğin brokoli ve karnabahar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Sebze şiş	Deliksiz buharla pişirme kabı veya Izgara	2	230			Her bir taraf için 15	Pişirme süresi, sebze türüne bağlıdır.
Tavuk budu, her biri 350 g	Izgara veya Deliksiz buharla pişirme kabı	2	180-200			35-40	
Hamburger, 125 g, EN60350-1'e göre	Izgara veya Deliksiz buharla pişirme kabı	2	230			Her bir taraf için 12 - 15	Cihazda 5 dakika ön ısıtma yapılmalıdır.
Patates graten, 1 kg patates	Izgara veya Deliksiz buharla pişirme kabı	2	180			35-40	
Lazanya	Izgara	2	180			40-45	
Tatlı patates, dilimler halinde	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	200			15	
Tost, EN60350-1'e göre	Izgara	1	230			5-7	Cihazda 5 dakika ön ısıtma yapılmalıdır.
Üzeri kızartılmış kabak, doldurulmuş, uzunlamasına ortadan kesilmiş	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	180			30-40	

19.10 Garnitürler

Ambalaj üzerindeki bilgileri de dikkate alınız.

Garnitürler için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

Garnitürler

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Köfte, her biri 90 g	Delikli buharda pişirme kabı veya Deliksiz buharla pişirme kabı	95-100		100	20-25	
Uzun pirinç, 250 g + 500 ml su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	20-25	
Doğal pirinç, 250 g + 375 ml su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	25-30	
Mısır lapası, sert mısır lapası için 250 g + 625 ml su, yumuşak mısır lapası için 250 g + 1125 ml su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	1-5	
Kinoa, 250 g + 500 ml su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	20-25	
Risotto, 250 g + 750 ml et suyu	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	25-30	

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Meksika fasulyesi	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	75-85	1 saat suda bekletilmelidir. Üzeri suyla kaplanmalıdır.
Kırmızı mercimek, 250 g + 375 ml su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	7-12	
Yeşil mercimek, 250 g + 375 ml su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	50-60	

19.11 Tatlılar

Tatlılar için ayar önerilerine uyunuz.

Tatlılar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Krem brule, her biri 130 g	Delikli buharda pişirme kabı	90		80	55-65	
Erişte veya köfte şeklinde içi dolu hamur, her biri 100 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	20-30	Erişteleri buharda pişirmeden önce 30 dakika mayalanmaya bırakınız. → "Pişirme - mayalama", Sayfa47
Flan veya krem karamel, her biri 130 g	Delikli buharda pişirme kabı	90		100	35-40	
Komposto	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	20-25	Örneğin elma, armut, ravent Tarif ipucu: Şeker, vanilya şekeri, tarçın veya limon suyu ekleyiniz.
Sütlaç, 200 g pirinç + 800 ml süt	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	55-60	10 dakika soğumasını bekleyiniz ve karıştırınız. Tarif ipucu: Meyve, şeker veya tarçın ekleyiniz.
Portakallı flan	Delikli buharda pişirme kabı	90		100	40-45	
Haşlanmış armut	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	45-50	
Tatlı sufle	Deliksiz buharla pişirme kabı	180-200	 veya 	0 veya 60	20-40	Ön ısıtma. Örneğin irmik, kaymak veya önceden pişirilmiş sütlaç
Tatlı sufle	Deliksiz buharla pişirme kabı	160		0	30	Meyve, çikolata, vanilya ile

19.12 Diğer

Ayar önerilerini dikkate alınız.

Diğerleri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Dezenfeksiyon (örneğin biberonlar, reçel kavanozları)	Izgara	100		100	15-20	
Meyve veya sebzelerin kavrulması veya kurutulması	Delikli buharda pişirme kabı	80-100		0	180-300	Örneğin domates, mantar, kabak, elma, armut vb., ince dilimler halinde
Yumurta, katı	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	13-15	Ön ısıtma.
Yumurta, orta pişmiş	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	7	Ön ısıtma.
Yumurta, az pişmiş	Delikli buharda pişirme kabı	100		100	4	Ön ısıtma.
Yumurta karışımı, 500 g	Cam kalıp	90		100	20-25	
Sıcak havlular	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	2-10	Havlular nemlendirilmelidir.
Patates graten, 1 kg patates	Fırın kabı	180		30	45-65	
Sufle, peynirli sufle	Sufle kalıbı	160		0	30	
Tereyağı eritme	Isıya dayanıklı kabin	90		30	10-20	

19.13 Kurabiye

Kurabiyeler için ayar önerilerine uyunuz.

- Buharlı fırın ile unlu mamullerinizi optimum nemle pişirebilirsiniz:
 -  | Sıcak hava + %0 nem: Meyveli keklerde ve kişilerde fazla nem yumuşamaya neden olabilir. Bu çalışma modu, geleneksel fırındaki sıcak havaya karşılık gelir.
 -  | Sıcak hava + %30 nem: Kuru pastalar kurumaz. Gıdanın kendi içindeki nem, pişirme bölümünden dışarı çıkamaz.
 -  | Sıcak hava + %60 - 100 nem: Milföy hamuru ve mayalı hamurların içi yumuşak, dışı ise çıtır çıtır ve parlak olur.

- Yalnızca bir seviyede pişirirseniz, seviye 2'yi kullanınız. Aynı anda iki seviyede pişirirseniz, seviye 1 ve 3'ü kullanınız. Deliksiz pişirme kabını ikinci seviyeye kaydırınız. Yüksek bir kek kalıbı kullanırsanız, bu kalıbı ilk düzeye süreceğiniz bir ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
- İlave nem kullanıldığında cihaz yemeği nemlendirir. Nemlendirme işlemi, sıcak hava modunda (% 0 nem) ve %30 nem seviyesinde mümkündür. Bu fonksiyonu örneğin ekmek pişirirken veya mayalı kek pişirirken pişirme işleminin başlangıcında kullanın. Bu fonksiyon daha fazla hacim ile daha fazla gevreklik ve daha parlak bir kabuk sağlar.

Kurabiye

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Elmalı tart, EN 60350-1'e göre	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	2	160		0	110	
Simitler	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	190-210	 veya 	80 veya 100	20-25	
Baget, önceden pişirilmiş	Izgara	2	190-210	   veya 	0, 30, 60 veya 80	10-15	
Bisküvi tabanı, yüksek, 6 yumurta	Kelepçeli kek kalıbı	2	150		0	45	

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Bisküvi tabanı, yassı, 2 yumurta	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	200		100	8-10	Örneğin pandispanya rulosu için
Milföy hamurlu ufak kurabiyeler	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	190-210	 veya 	80 veya 100	10-18	Örneğin haşhaşlı, bademli, veya jambonlu, peynirli
Tatlı çörek, sandviç ekmeği	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	160		0	8-12	
Sandviç ekmeği, her biri 50-100 g	1. Deliksiz buharda pişirme kabı 2. Deliksiz buharla pişirme kabı	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Aşama 2. Açık renk için 170 °C veya koyu renk için 230 °C
Sandviç ekmeği, önceden pişirilmiş	Izgara	2	150-170		0	8-10	Başlangıçta sisleyiniz.
Ekmek, 0,5 - 1 kg	1. Deliksiz buharda pişirme kabı 2. Deliksiz buharla pişirme kabı	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Aşama 2. Açık renk için 170 °C veya koyu renk için 230 °C. Hassas pişirme noktası kontrolü için çekirdek sıcaklık sensörü → Sayfa 18 kullanılmalıdır. Tel ızgara üzerinde soğumaya bırakınız.
Kek hamurundan yassı kek	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	160-165		0	35-40	
Kek, 1 kg un	Kek kalıbı	2	160-175		30	45-50	
Mayalı tepsi keki	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	160-170	 veya  veya 	0, 30 veya 60	30-45	Mayalı tepsi kekinde nemli katman varsa (örneğin mürdüm erikli veya soğanlı kek) % 0 nem, kuru katman varsa (örneğin ekmek kırıntısı) % 60 nem kullanınız.
Örgü şeklinde mayalı ekmek, 500 g un	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	160-170		30	25-35	Başlangıçta: Bir defa buharlayınız
Muffin	Muffin tepsisi	2	170		30	20-30	
Bademli kurabiye	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	150-160		0	15-20	
Kurabiye	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	150-165		0	10-20	
Kiş	Kiş kalıbı	2	1. 230 2. 180	1.  2. 	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Kek	Baton kek kalıbı veya Kelepçeli kek kalıbı	2	165-170	 veya 	0 veya 30	50-75	

Yemek	Aksesuar / Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Küçük kekler, EN 60350-1'e göre	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	160	 0%	0	25-30	
Küçük kekler, EN 60350-1'e göre	Delikli buharda pişirme kabı	1+3	150	 0%	0	30-35	Kademe 1 ve kademe 3'ü kullanınız.
Kuru pasta, 60350-1'e göre	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	140	 0%	0	50	
Kuru pasta, 60350-1'e göre	Delikli buharda pişirme kabı	1+3	140	 0%	0	50	Kademe 1 ve kademe 3'ü kullanınız.
Turta	Tart kalıbı	2	190-200	 0% veya  30%	0 veya 30	30-45	Örneğin elmalı, çikolatalı, kayısıli veya kuşkonmazlı, soğanlı, peynirli
Buğday ekmeği	Baton kek kalıbı	2	1. 230 2. 200	1.  0% 2.  0%	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Başlangıçta sisleyiniz.
Yağsız kek, EN 60350-1'e göre	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	150	 0%	0	40	
İçi krema dolu küçük ekler, ekler	Deliksiz buharla pişirme kabı	2	180-190	 0% veya  30%	0 veya 30	40-45	

19.14 Pişirme - mayalama

Cihazınız, hamurların veya hamur parçalarının kurumadan mayalanması için ideal ortamı sağlar.

- Bunun için "Pişirme"  çalışma modunu kullanınız.

- Çanağın üzerine nemli bir bez örtmeyiniz. Mayalanma işlemi normalin yarısı kadar sürer.
- Belirtilen pişirme süreleri yalnızca yönlendirme içindir. Hacmi ikiye katlanana kadar hamurun mayalanmasını bekleyiniz.

Pişirme

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Hamur ölçüsü, Pizza	Kap	38		-	25	Örneğin mayalı hamur, fırın mayası, ekşi hamur
Hamur ölçüsü, ekmek	Kap	45		-	40	Örneğin mayalı hamur, fırın mayası, ekşi hamur
Hamur ölçüsü, tatlı çörek	Kap	45		-	55	Örneğin mayalı hamur, fırın mayası, ekşi hamur

19.15 Tekrar ısıtma - Isıtma

Buhar yardımıyla yiyecekleri koruyarak ısıtınız. Yemekler lezzetli olur ve taze hazırlanmış görünür. Ayrıca bir gün öncesinden fırınlanmış ürünleri de pişirebilirsiniz.

- Buharlı fırında, önceden pişirilmiş yiyecekleri kurutmadan ısıtmak için optimum sıcaklık ortamını yaratabilirsiniz. Bu sayede tatları ve kaliteleri korunur, yemekler taze bir lezzete sahip olur.
- Bunun için "Tekrar ısıtma"  çalışma modunu kullanınız.
- Yemeklerin üzerini örtmeyiniz. Alüminyum folyo veya taze tutma folyosu kullanmayınız.

- İlgili bilgiler bir kişilik porsiyonlara yöneliktir. Daha büyük miktarları deliksiz pişirme kaplarında ısıtılabilirsiniz. Bu durumda belirtilen süreler uzar.

19.16 Buz çözme

Cihazınızda donmuş yiyecekleri yavaşça ve aynı zamanda buzdolabında olduğundan daha hızlı ve mikrodalgada olduğundan daha eşit şekilde çözebilirsiniz.

⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

Et ve kümes hayvanlarında salmonella riski vardır. Et ve kümes hayvanları mikropları bulaştırabilir.

- ▶ Hayvansal gıda maddelerinin buzlarının çözülmesi sırasında mutlaka çözülen sıvıyı temizlemeniz gerekir. Çözülen sıvının diğer gıdalarla temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Deliksiz pişirme grubunu yiyeceğin altına itiniz. Tepside biriken çözölmüş 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 çözölmüşünden sonra buharlı fırını 15 dakika boyunca 180°C'de sıcak havayla çalıştırınız.
- Bunun için "Buz çözme" ⚙ çalışma modunu kullanınız.
- Bu çalışma modunda ön ısıtma gerekli değildir.
- Belirtilen buz çözme süreleri sadece yönlendirme içindir. Buz çözme süresi donmuş gıdanın boyutuna,

ağırlığına ve şekline bağlıdır. Buz çözme süresini kısaltmak için yiyeceklerinizi düz konumda ve tek tek dondurunuz.

- Buzlarını çözmeden önce yiyecekleri ambalajdan çıkarınız.
- Sadece acil ihtiyacınız olan yiyeceklerin buzunu çözünüz.
- Çözölmüş yiyeceklerin uzun süre dayanmadığını ve taze yiyeceklerden daha hızlı bozulduğunu unutmayınız. Buzu çözölmüş yiyecekleri mümkün olduğunca çabuk kullanınız ve komple pişiriniz.
- Buz çözme süresinin yarısından sonra et veya tavuk parçalarını çeviriniz ve parçalı çözölecek malzemeleri, örneğin küçük taneli meyveler veya et parçalarını birbirinden ayırınız. Balığın buzunun tamamen çözölmüş olması gerekli değildir. Yüzey baharatları emecek kadar yumuşak olduğunda, balık yeterince çözölmüş demektir.

Buz çözme

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Üzümsü meyveler, 300 g	Delikli buharda pişirme kabı	45-50	⚙	-	6-8	
Kızartma, 1 - 1,5 kg	Delikli buharda pişirme kabı	45-50	⚙	-	90-120	
Balık filetosu, her biri 150 g	Delikli buharda pişirme kabı	45-50	⚙	-	15-20	
Sebze, 400 g	Delikli buharda pişirme kabı	45-50	⚙	-	10-12	
Gulaş, 600 g	Delikli buharda pişirme kabı	45-50	⚙	-	40-55	
Tavuk, 1 kg	Delikli buharda pişirme kabı	45-50	⚙	-	60-70	
Tavuk budu, her biri 400 g	Delikli buharda pişirme kabı	45-50	⚙	-	40-50	

19.17 Konserveleme

Meyve ve sebzeleri cam kavanozlarda saklayınız.

- Meyve ve sebzeleri cihazınızda az bir çabayla kaynatabilirsiniz.
- Aışverişten veya topladıktan hemen sonra yiyecekleri pişiriniz. Uzun süre saklamak vitamin miktarını azaltır ve hafif bir fermentasyona neden olur.
- Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız.
- Cihaz et kaynatmaya uygun değildir.

- Konserve kavanozlarını, lastik contaları, kısıkaçları ve yayları kontrol ediniz ve temizleyiniz.
- Konserveleme öncesinde yıkadığınız kavanozları, buharlı fırınınızda 100 °C sıcaklıkta ve % 100 nemde 20 - 25 dakika boyunca dezenfekte ediniz.
- Kapalı konserve kavanozlarını delikli pişirme kabına yerleştiriniz. Bunlar birbirlerine temas etmemelidir.
- Pişirme süresi bitince pişirme bölümü kapağını açınız. Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra pişirme bölümünden çıkartınız.

Konserveleme

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Meyve, sebze, kapalı konserve kavanozlarında 0,75 l	Delikli buharda pişirme kabı	100	⚙ 100%	100	35-40	

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Fasulye, bezelye, kapalı konserve kavanozlarında 0,75 l	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	120	

19.18 Suyunu çıkarma - Yumuşak meyveler

Meyvelerin suyunu cihazınızda zahmetsizce ve temiz bir şekilde çıkarabilirsiniz.

- Meyveleri delikli pişirme kabına koyunuz ve alttan 2. seviyeye yerleştiriniz. Sıvıyı toplamak için deliksiz pişirme kabını bir seviye aşağıya yerleştiriniz.

- Meyveleri, artık meyve suyu gelmeye kadar cihazda bırakınız.
- Son meyve suyu artıklarından da kurtulmak için meyveleri bir mutfak havlusuna sıkabilirsiniz.

Suyunu çıkarma (Yumuşak meyveler)

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Üzümsü meyveler	Delikli buharda pişirme kabı veya Deliksiz buharla pişirme kabı	100	 100%	100	60-120	

19.19 Yoğurt hazırlama

Cihazınızla yoğurt hazırlayınız.

- Cihazınızda yoğurt hazırlayabilirsiniz.
- Yoğurt kültürlerini yok etmemek için, sütü su içinde 40 °C'ye soğumaya bırakınız.
- Doğal yoğurdu, içerdiği yoğurt kültürleriyle sütün içine karıştırınız. 100 ml başına bir ila iki çay kaşığı yoğurt kullanınız.
- Yoğurt mayalanması için ambalajın üzerindeki talimatları izleyiniz.

- Yoğurdu temiz kaplara doldurunuz.
- Cihazınızda, durulanan kavanozları, 100 °C ve % 100 nemde 20 - 25 dakika dezenfekte edebilirsiniz. Yoğurtları dezenfekte edilmiş kavanozlara koymadan ve kavanozları cihaza koymadan önce, kavanozların ve pişirme bölümünün soğumasını bekleyiniz.
- Hazırladıktan sonra yoğurdu buzdolabına yerleştiriniz.
- Sert yoğurt için sütü ısıtmadan önce yağsız süt tozu ekleyiniz. Süt litresi başına bir ila iki yemek kaşığı yağsız süt tozu kullanınız.

Yoğurt hazırlama

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Yoğurt hazırlama, kapalı kavanozlarda	Delikli buharda pişirme kabı	45	 100%	100	300	Tarif ipucu: Hazırladığınız yoğurdu meyve püresiyle, marmelatla, balla, vanilyayla veya çikolatayla aromalandırabilirsiniz.

19.20 Büyük hacimli yemeklerin hazırlanması

Büyük hacimli yiyeceklerin hazırlanması için öneri.

- Büyük hacimli pişirilecek yiyecekler için yan sürme ızgarayı çıkarabilirsiniz.
- Bunun için sürgülü ızgaranın ön tarafındaki kulaklı somunları sökünüz ve sürgülü ızgarayı öne doğru çekerek çıkartınız.

- Tel ızgarayı doğrudan pişirme bölümünün zeminine yerleştiriniz ve pişirilecek yiyeceği veya kızartma tenceresini tel ızgaraya yerleştiriniz. Pişirilecek yiyeceği veya kızartma tenceresini doğrudan pişirme bölümü tabanı üzerine yerleştirmeyiniz.

19.21 Akrilamidsiz hazırlama için ipuçları

Genel bilgi

- Pişirme süreleri mümkün olduğunca kısa tutulmalıdır.

Yemekler altın renginde oluncaya kadar kızartılmalı, rengin kararmasına izin verilmemelidir. Pişirilecek yiyecekler büyük ve kalın olmalıdır. Hazırlama sırasında daha az akrilamid üretilir.

Unlu mamuller

- Sıcaklık, sıcak havada maks. 180 °C olarak ayarlanmalıdır.

20 Müşteri hizmetleri

İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00

Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.gaggenau.com

Phone: 0049 89 4590-01

Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir. Işık kaynakları, yedek parça olarak sunulur ve sadece bu yönde eğitim almış uzman personel tarafından değiştirilmelidir.

Kurabiye

- Kurabiyelere yumurta veya yumurta sarısı sürülmelidir. Böylece akrilamid oluşumu azalır. Eşit aralıklarla tepsi üzerine yayınız.

Fırında patates kızartması

- Patatesler aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayılmalıdır. Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişiriniz.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.gaggenau-yetkiliservisi.com/>

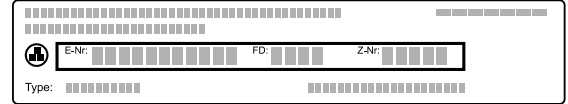
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

SGM-2024/5, (EU) 65/2014 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında www.gaggenau.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

20.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Numaraların yer aldığı tip plaketi, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz.



Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

20.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

21 Uygunluk beyanı

BSH 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 (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5-GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU

MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

22 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



mm

22.1 Genel montaj bilgileri

Cihazın montajına başlamadan önce bu uyarıları dikkate alınız.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

- ▶ Uzatma kabloları veya çoklu priz takımları kullanmayınız.
- ▶ Sadece üreticinin izin verdiği adaptörleri ve elektrik kablolarını kullanınız.
- ▶ Elektrik kablosu çok kısaysa ve daha uzun bir elektrik kablosu yoksa, ev tesisatının uyarlanması için uzman bir elektrik şirketi arayınız.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz ağırdır.

- ▶ Cihazın hareket ettirilmesi için 2 kişi gereklidir.
- ▶ Yalnızca uygun yardımcı malzemeler kullanılmalıdır.

Montaj sırasında keskin kenarlı parçalara temas edilebilir.

- ▶ Koruyucu eldiven giyiniz.

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa, cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.
- Tüm çalışmalara başlamadan önce akım beslemesi kesilmelidir.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda fişe takılmamalıdır.

- Taşıma veya montaj sırasında kapı tutamağını kullanmayınız.
- Kurulum için güncel geçerli yapı düzenlemelerine ve yerel elektrik tedarikçisinin talimatlarına uyunuz.
- Cihazı montaj eskizine göre monte ediniz. Minimum mesafelere dikkat ediniz.
- Mobilya kapaklarının arkasına montaj: Çalışma sırasında bu tür kapakların kapanmasına karşı gerekli önlemler alınmalıdır. Çalışma veya soğutma (fan işletimi) sırasında kapakları açık kalmazsa aşırı ısınma riski ortaya çıkar.
- Fırını ve kapağını cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapağından çıkarınız.
- Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindendir.

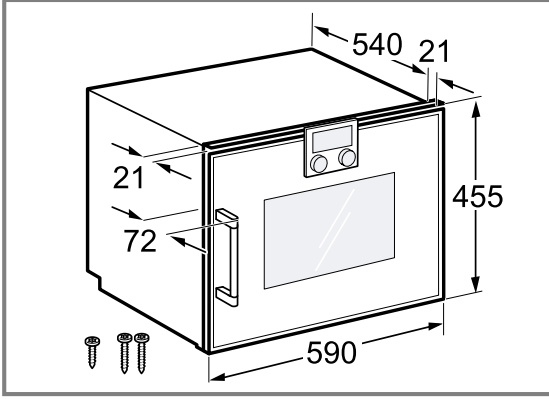
22.2 Planlama notları

Cihazı kurmadan önce aşağıdaki planlama notlarına dikkat ediniz.

- Kapı yönü değiştirilemez.
- Mobilya gövdesiyle kapak ön yüzeyinin mesafesi 21 mm.
- Mobilya gövdesi ile kapı kolunun dış kenarı arasındaki mesafe 72 mm'dir.
- Yan çekmeceleri açmak için kapı kolu dahil ön çıkıntıya dikkat ediniz.
- Bir köşe çözümü planlarken, kapak açılma açısını en az 110° olarak göz önüne alınız.
- Dolap içinde, bu cihazın üzerine başka bir elektrikli cihaz monte etmeyiniz.
- Cihaz, gömme montaj için tasarlanmıştır. Mobilya önü cihazın biraz üzerinde kalsa bile, sızan buhar nedeniyle mobilyanın hasar görme riski vardır.

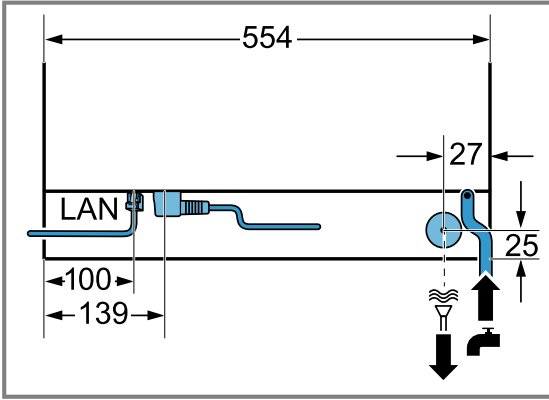
22.3 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



22.4 Bağlantıların konumu

Burada cihazın bağlantılarının konumlarını bulabilirsiniz.



22.5 Mobilyanın hazırlanması

Gereklilik: Gömme mobilyalar 90 °C'lik sıcaklığa kadar, yan mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.

1. Prizin montaj boşluğunun dışında olduğundan emin olunuz.
2. Mobilya üzerinde kesme işlemini gerçekleştiriniz ve ardından cihazı yerleştiriniz.
3. Kesme işlemlerinden sonra talaşları temizleyiniz. Talaşlar, elektrikli bileşenlerin işlevini bozabilir.
4. Sabitlenmeyen mobilyalar uygun bir köşebentle duvara sabitlenmelidir.
5. Cihazı yalnızca müşterinin aksesuarları kolayca çıkarabileceği kadar yükseğe kurunuz.

22.6 Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısının güvenli şekilde sağlanması için bu bilgileri dikkate alınız.

- Cihaz koruma sınıfı I'e aittir ve sadece topraklama kablosu bağlantısı ile çalıştırılabilir.
- Sigorta, tanıtım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.
- Tüm montaj çalışmaları için cihaz gerilimsiz durumda olmalıdır.
- Cihaz bağlantısının, sadece cihazla birlikte teslim edilen bağlantı kablosu ile kurulması gerekir. Bağlantı kablosu tamamen cihazın arka tarafına takılmalıdır.

- Bağlantı kablosu sadece orijinal bir kablo ile değiştirilebilir. Bağlantı kablosu müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.
- Montaj sırasında bir temas koruması mevcut olmalıdır.

Koruma kontaklı fişe sahip bağlantı hattı

Koruma kontaklı fişi olan bir cihaz için lütfen bu talimatlara uyunuz.

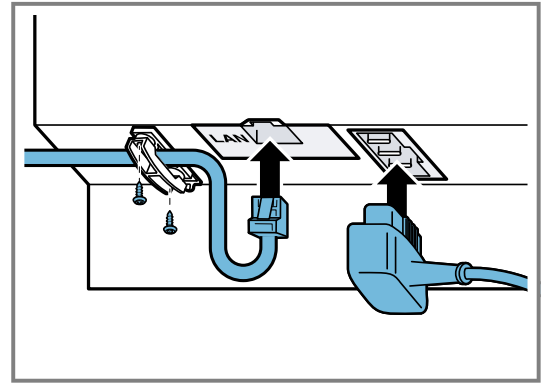
- Cihaz sadece kurallara uygun olarak kurulmuş korumalı kontak prize takılmalıdır.
- Montaj sonrasında koruma kontaklı fişe artık erişilemeyecekse, sabit döşenen elektrik tesisatında kurulum şartlarına uygun olarak fazlara bir kesme tertibatı takılması gereklidir.

22.7 Ev ağına LAN bağlantısı

Bu cihaz ağ bağlantısı için uygundur. Cihazı bir LAN kablosuyla ev ağına bağlayabilirsiniz. LAN kablosu teslimat kapsamına dahil değildir.

LAN bağlantısının kurulması

1. Cihazı kurmadan önce, cihazın arkasındaki yuvaya bir LAN kablosu takınız.
2. LAN kablosunu gerginlik azaltıcı ile emniyete alınız.



3. LAN kablosunu bir ağ bağlantısına bağlayınız.

22.8 Su bağlantısı

Cihaz, geri emiş korumalı, VDE testli bir su bağlantısına sahiptir. Geri akış engelleme düzeneğine sahip bağlantı armatürleri gerekli değildir.

- Yerel su şebekesi işletmecisinin talimatlarına uyulmalıdır.
- Cihazı su şebekesine sadece birlikte teslim edilen su bağlantısı setiyle bağlayınız. Başka bir cihazın mevcut su bağlantısı setini yeniden kullanmayınız.
- Çok sert suda kireç çözme işleminin sıklığını azaltmak için evinize uygun bir su yumuşatma sistemi veya cihazın önüne bir su filtresi kurunuz. GF111100 su filtresini müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Suyun bağlanması

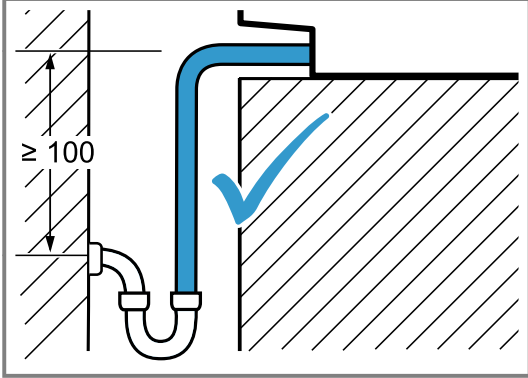
- ▶ Cihazı yalnızca her zaman erişilebilen ve doğrudan cihazın arkasında bulunmayan bir soğuk su bağlantısına bağlayınız.
 - ▶ Besleme hortumu: Bağlantı vida dişi ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - ▶ Su basıncı: 2-10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - ▶ Debi: Dakikada en az 10 litre

22.9 Atık su bağlantısı

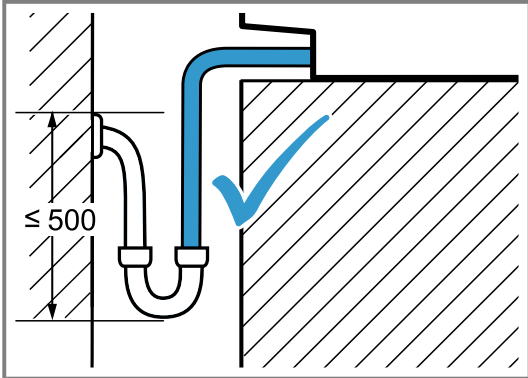
Cihaz bir tahliye hortumuna sahiptir. Tahliye hortumunun iç çapı 38 mm'dir.

Atık su bağlantısının oluşturulması

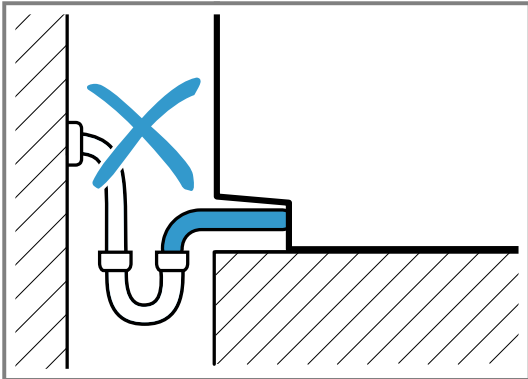
1. Pis su bağlantısına bir sifon takılmalıdır. Sifon bağlantısının her zaman erişilebilir olduğundan ve doğrudan cihazın arkasında bulunmadığından emin olunuz.
2. Atık su bağlantısının cihaz çıkışından en az 100 mm aşağıda olmasına dikkat ediniz.



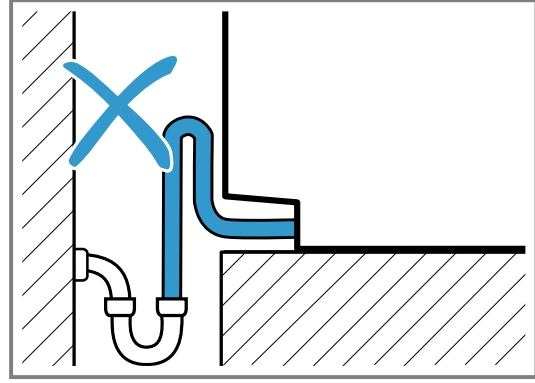
3. Tahliye hortumunu hiçbir yeri tahliye hortumundan 500 mm'den daha derin olmayacak şekilde döşeyiniz.



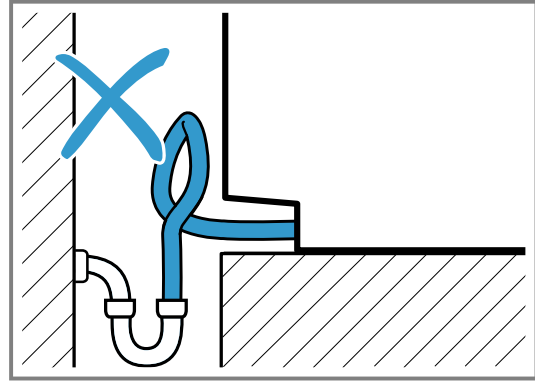
4. Atık su bağlantısı cihazdan daha yüksekte olamaz.



5. Tahliye hortumunu, hiçbir yeri cihazın alt kenarından yüksek olmayacak şekilde döşeyiniz.

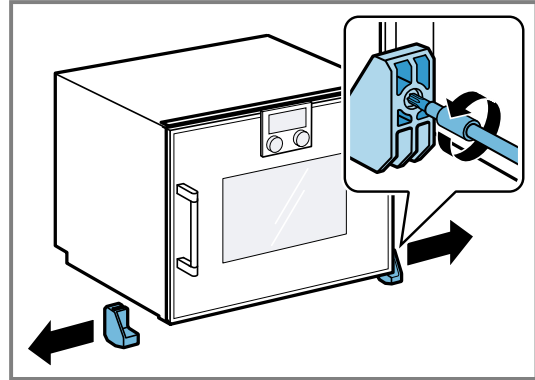


6. Tahliye hortumunu katlamayınız.



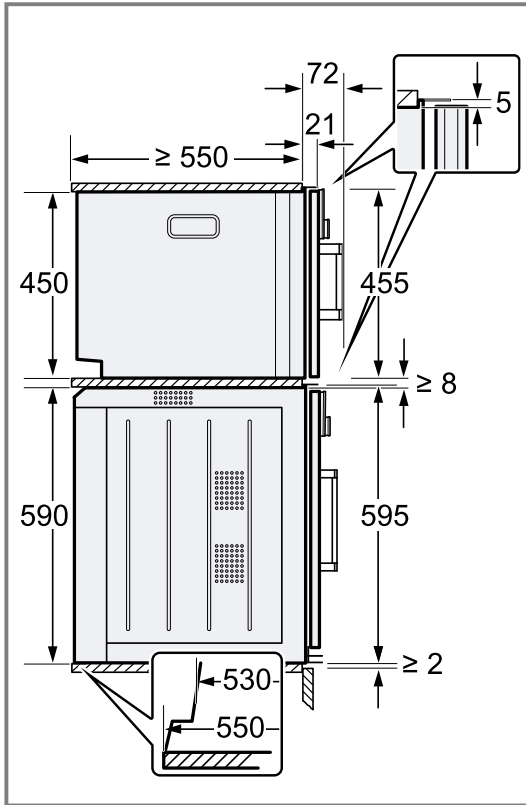
22.10 Cihazın boy dolabına monte edilmesi

1. Üst kapı kilidindeki kırmızı plastik taşıma kilidini çıkarınız.
 - Cıvataları arkadan sökünüz.
 - Taşıma emniyet tertibatlarını çıkarınız.

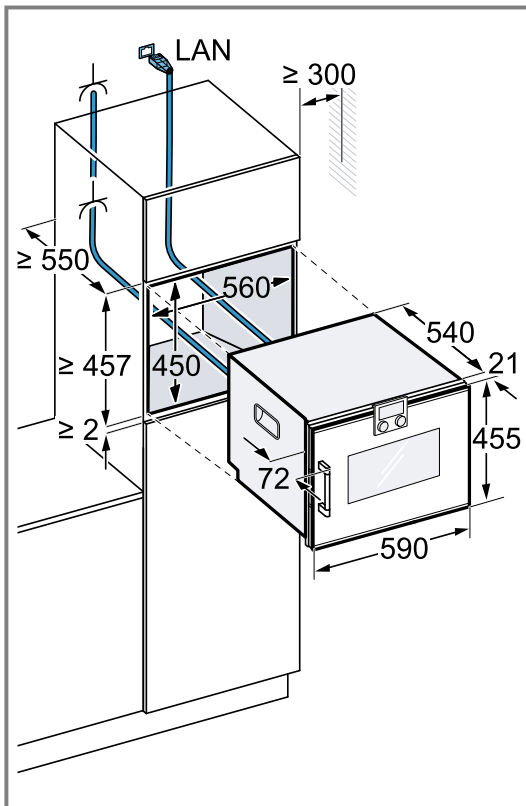


2. Giriş hortumunun ve tahliye hortumunun taşıma braketlerini çıkarınız.
3. 2 cihazın yan yana montajı durumunda Her iki kapı tutamağını ortaya hizalayınız.

4. 2 cihazı üst üste monte ederken mesafelere dikkat ediniz.

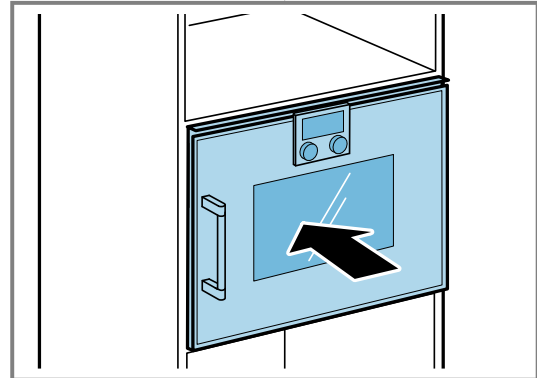


- 5. Boy dolabına monte ederken, ilgili mesafelere dikkat ediniz.**

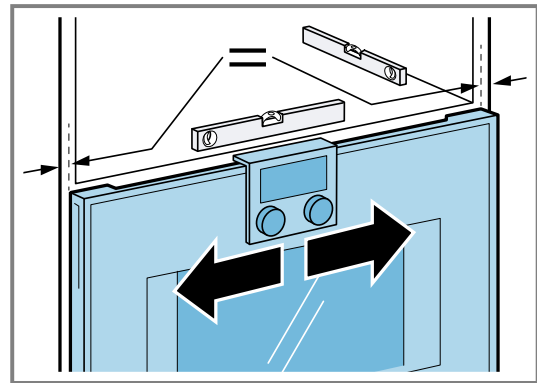


6. Cihaz üzerinde ara zemin yoksa, cihazı kabin içinde devrilmeye karşı emniyete alınız. İki adet piyasada bulabileceğiniz braket ile kabin içinde 450 mm derinlikte, cihaz yüksekliğinin 5 mm üzerinde sabitleyiniz.

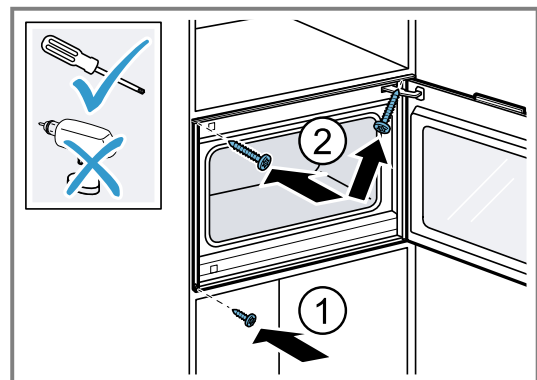
7. Bağlantı kablosunu, giriş hortumunu ve tahliye hortumunu montaj dolabının sol arka kısmındaki bağlantılara yönlendiriniz.
8. Cihazı tamamen ankastre mobilya içine itiniz.
 - Bağlantı kablosunu, giriş hortumunu ve tahliye hortumunu katlamayınız ve sıkıştırmayınız.



9. Cihazı ortaya hizalayınız.
- 10.Cihaz su terazisi kullanarak yatay olarak hizalanmış biçimde yerleştirilmelidir.



- 11.**Cihazın kapağını açınız.
12.Cihazı ektteki vidalarla sabitleyiniz.
▶ Cihazı önce alt vidayla mobilyaya sabitleyiniz ①.
▶ Sonra her iki üst vidayı sabitleyiniz ②.

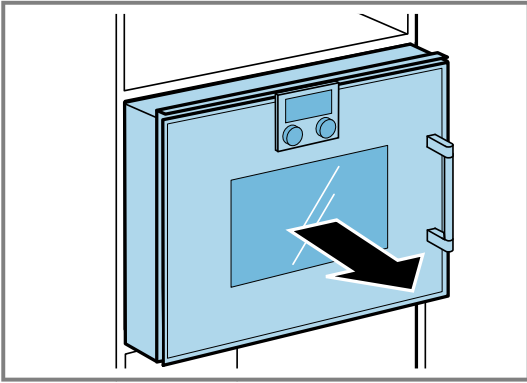


22.11 Cihaz kapağının ayarlanması

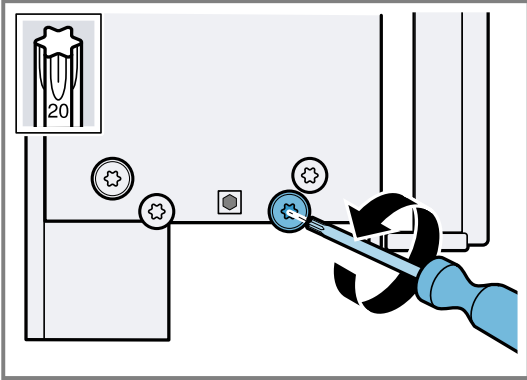
Cihaz kapağı teslim edildiği konumda ayarlandı.
Ayarlama genellikle gerekli değildir.
Gerekirse, tam bir boşluk elde etmek için cihaz
kapağının menteşe üzerindeki hizasını ayarlayınız.
Cihaz kapağının yüksekliğini ayarlayamazsınız.

Cihaz kapağının ayarlanması

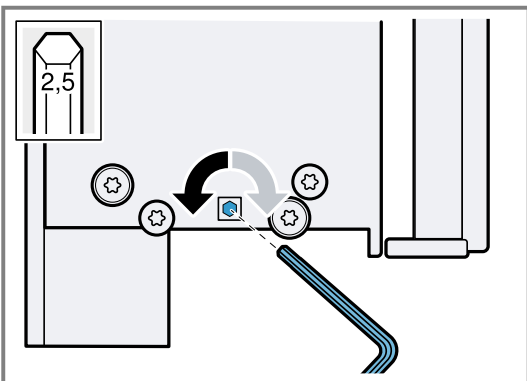
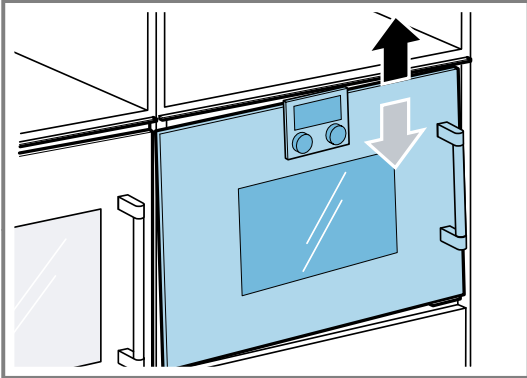
1. Bunun için cihaz montaj nişinden biraz dışarı çekilmelidir.



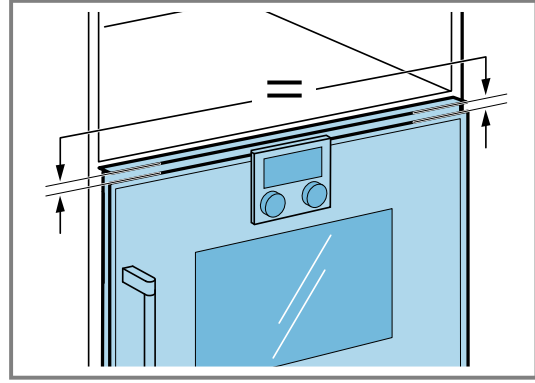
2. Yan taraftaki vidayı gevşetiniz.



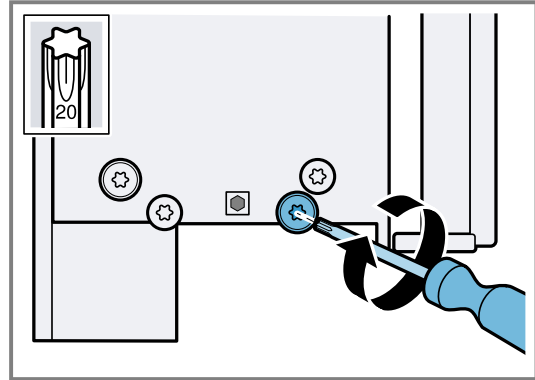
3. Cihaz kapağını başsız vida ile ayarlayınız, gerekirse cihaz kapağını açınız ve tekrar kapatınız.



4. Hizalamayı kontrol ediniz.



5. Yan vidayı yeniden sıkınız.



6. Cihazı montaj nişine yerleştiriniz.

22.12 Cihazın fırınla kombine edilmesi

1. Sadece aynı marka ve aynı serinin uygun cihazları kombine edilmelidir.
2. Önce buharlı fırını, ardından fırını monte ediniz.
3. Bir fırının yanına kurarken, her iki cihazın kapı kollarının ortada olduğundan emin olunuz.
4. 550 mm'lik bir montaj derinliği için su hortumları ve bağlantı kablosu gövde açıklığına konumlandırılmalıdır.
5. BOP 2.. fırının arka tarafında eğimli bir kenar bulunur. Buharlı fırının giriş ve tahliye hortumu aşağıya doğru montaj dolabının sol arka kısmındaki bağlantılara yönlendirilmelidir.
6. Hortumlar montaj dolabının sol arka kenarına yönlendirilmezse, cihazın bir fırının üzerine montajı sırasında dolap gövdesi en az 35 mm öne doğru çekilmeli ve uygun bir yan panel veya kapak kullanılmalıdır.

22.13 Cihazın sıcak tutma çekmecesini ile kombine edilmesi

DİKKAT

Cihaz üzerindeki keskin kenarlar, ısıtma çekmecesinin ön paneline zarar verebilir.

- Cihazı içeri iterken, ısıtma çekmecesinin ön paneline zarar vermeyiniz.
- Başka bir cihazı monte etmeden önce; ısıtma çekmecesini açınız, ön panelin üzerine bir bez koyunuz ve ısıtma çekmecesini ön panelinin hasar görmesini önlemek için ısıtma çekmecesini kapatınız.

1. Sadece aynı marka ve aynı serinin uygun cihazları kombine edilmelidir.

2. Önce sıcak tutma çekmecesini monte ediniz.
3. Sıcak tutma çekmecesinin montaj kılavuzuna dikkat ediniz.
4. Cihazı, gömme dolaptaki sıcak tutma çekmecesinin üzerine itiniz.

22.14 Cihazın sökülmesi

1. Cihazı fişten çekiniz
2. Sabitleme vidalarını sökünüz.
3. Cihazı hafifçe kaldırınız ve tamamen dışarı çekiniz.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9001698560 (050415) REG25
tr