

**BS 450/451**

**BS 454/455**

Buharlı fırın

## İçindekiler

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

Tarifi başlatınız	21
Tarifi değiştirilmesi	21
Tarifi silin	21
<b>İç sıcaklık sensörü</b>	<b>22</b>
İç sıcaklık sensörünün pişirilecek yiyeceğe batırılması	22
İç sıcaklığın ayarlanması	22
İç sıcaklık için kılavuz değerler	23
<b>Çocuk kilidi</b>	<b>24</b>
Çocuk emniyetinin devreye alınması	24
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	24
<b>Temel ayarlar</b>	<b>25</b>
<b>Temizleme ve bakım</b>	<b>27</b>
Temizleme maddeleri	27
Temizleme yardımı	28
Kurutma programı	29
Kireç çözme programı	29
Taşıyıcı ızgaraların alınması	30
<b>Arızalar - Ne yapmalı?</b>	<b>31</b>
Elektrik kesintisi	32
Demo modu	32
Pişirme hücresi lambasının değiştirilmesi	32
<b>Müşteri hizmetleri</b>	<b>32</b>
<b>Tablo ve öneriler</b>	<b>34</b>
Sebze	34
Balık	35
Balığı düşük sıcaklıkta buharda pişirme	36
Etin yüksek sıcaklıklarda pişirilmesi	37
Etin/Kanatlıların düşük sıcaklıkta pişirilmesi	38
Kanatlılar	39
Garnitürler	40
Tatlılar	40
Diğerleri	41
Hamur işleri	41
Tazeleme (Isıtma)	42
Mayalama (kabartma)	43
Buzunu çözme	43
Konserve etme	44
Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)	44
Yoğurt yapımı	45
Büyük hacimli yiyeceklerin pişirilmesi	46
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	46

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

EEE Yönetmeliğine Uygundur.  
PCB içermez.

## ⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

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

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

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

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

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

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

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

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

### Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

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

### Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.
- Çalışma sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Havalandırma boşluklarına temas edilmemelidir. Çocukları uzak tutunuz.

### Haşlanma tehlikesi!

- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Buharlaştırma kabındaki su cihaz kapatıldıktan sonra hala sıcaktır. Buharlaştırma kabı cihaz kapatıldıktan hemen sonra boşaltılmamalıdır. Temizlemeden önce cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
- Pişirme kabının çıkartılması sırasında sıcak sıvı sıçrayabilir. Sıcak pişirme kapları sadece fırın eldiveni kullanılarak dikkatlice çıkartılmalıdır.

## Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir. Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

## Hasar nedenleri

### Dikkat!

- Hiçbir şeyi doğrudan pişirme alanının tabanına yerleştirmeyiniz. Fırın zemini üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Isı sıkışması cihaza hasar verebilir. Pişirme alanı tabanı ve buharlaşma kabı daima boş bırakılmalıdır. Kapları daima tel ızgaranın üzerine veya delikli pişirme kabının içine yerleştiriniz.
- Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Aşırı klorit içeren musluk sularında (>40 mg/l), gazsız ve az kloritli maden sularının kullanılmasını öneririz. Musluk suyunuza ilişkin verileri yerel su idarenizden edinebilirsiniz.
- Kaplar aşırı ısıya ve buhara karşı dayanıklı olmalıdır. Silikon pişirme kalıpları, buhar ile kombinasyonlu kullanım için uygun değildir.
- Pişirme hücrelerinde sadece orijinal aksesuarları kullanın. Paslanan malzemeler (örneğin servis tepsileri, çatal-bıçak) pişirme hücrelerinde paslanmaya yol açabilir.
- Sadece orijinal küçük parçalar kullanın (örneğin tırtıllı somunlar). Kaybolmaları halinde küçük parçaları yedek parça servisimizden sipariş edin.
- Delikli bir pişirme kabı ile buharda pişirirken daima fırın tepsisini veya deliksiz pişirme kabını altına itiniz. Aşağı damlayan sıvı toplanacaktır.
- Kapalı pişirme alanında uzun süre, ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Bunlar pişirme alanında korozyona neden olabilmektedir.
- Tuz, acı soslar (örneğin ketçap, hardal) veya tuzlu yemekler (örneğin tuzlanmış rosto) klorid ve asit içerir. Bunlar paslanmaz çeliğin yüzeyini tahriş eder. Artıkları daima derhal giderin.
- Meyve suyu pişirme alanında lekeler bırakabilir. Meyve suyunu daima hemen temizleyin ve arkasından nemli ve kuru bir bez ile siliniz.
- Cihazınızın pişirme hücreleri yüksek nitelikli paslanmaz çelikten üretilmiştir. Yanlış bakım neticesinde pişirme hücrelerinde paslanma belirebilir. Kullanım kılavuzunda yer alan koruyucu bakım ve temizlik talimatlarını dikkate alın. Her kullanım sonrası pişirme hücrelerini cihaz soğuduktan hemen sonra temizleyin. Temizledikten sonra pişirme hücrelerini kurutma programıyla kurutun.
- Kapı contasını çıkarmayın. Kapı contası hasar gördüğünde cihazın kapısı artık tam kapanmaz. Bitişik mobilya panelleri hasar görebilir. Kapı contasının değiştirilmesini sağlayın.
- Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

---

## Çevre koruma

---

Cihazın ambalajını çıkarın ve ambalajı çevreyi koruma kriterlerine uygun şekilde imha edin.

### Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2012/19/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

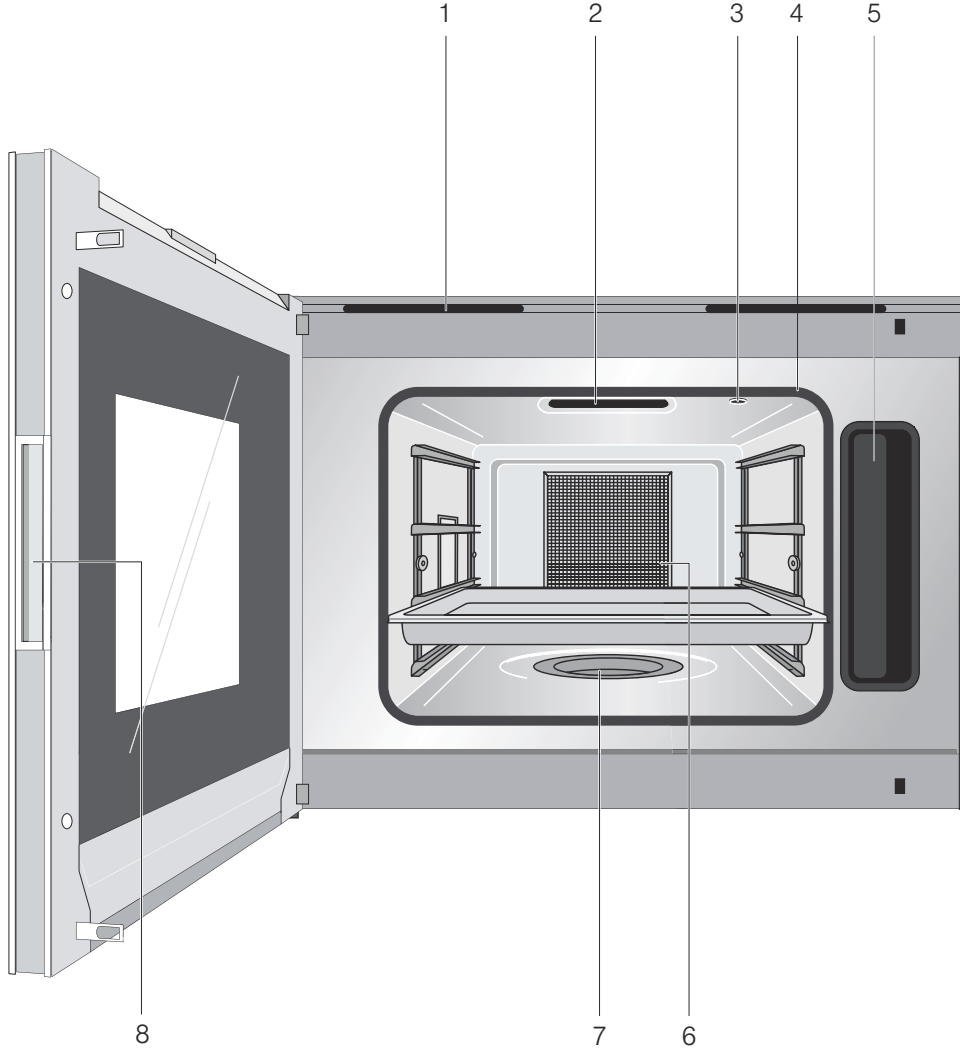
### Enerji tasarruf önerileri

- Pişirme işlemi sırasında cihazın kapısını mümkün oldukça sık sık açmamaya özen gösterin.
- Hamur işlerinde koyu renk, siyah lake ya da emaye kalıplar kullanın. Bunlar ısıyı daha iyi emer.
- Birden fazla kek yapacaksanız kekleri peş peşe pişirmenizde fayda vardır. Buharlı kombi fırın halen sıcaktır. Böylece ikinci kekin pişirme süresi kısalır. İki adet baton kek kalıbı yan yana da fırına sürebilirsiniz.
- Uzun pişirme sürelerinde kalan ısıdan faydalanmak için pişirme süresi sona ermeden 10 dakika önce buharlı kombi fırını kapatabilirsiniz.
- Buharda pişirme modunda aynı anda birkaç tepsi katını kullanabilirsiniz. Farklı pişirme sürelerine sahip yiyeceklerde ilk önce en uzun pişme süresine sahip olan yiyeceği fırına sürün.

## Cihazın tanıtımı

Burada yeni cihazınızı tanıyacaksınız. Sizlere kumanda bölümünü ve tek tek kumanda elemanlarını açıklayacağız. Pişirme alanı ve aksesuarlar hakkında bilgi edineceksiniz.

### Buharlı kombi fırın



1 Havalandırma delikleri

2 Havalandırma klapesi

3 İç sıcaklık sensörü yuvası

4 Kapı contası

5 Su haznesi

6 Yağ filtresi

7 Buharlaştırma kabı

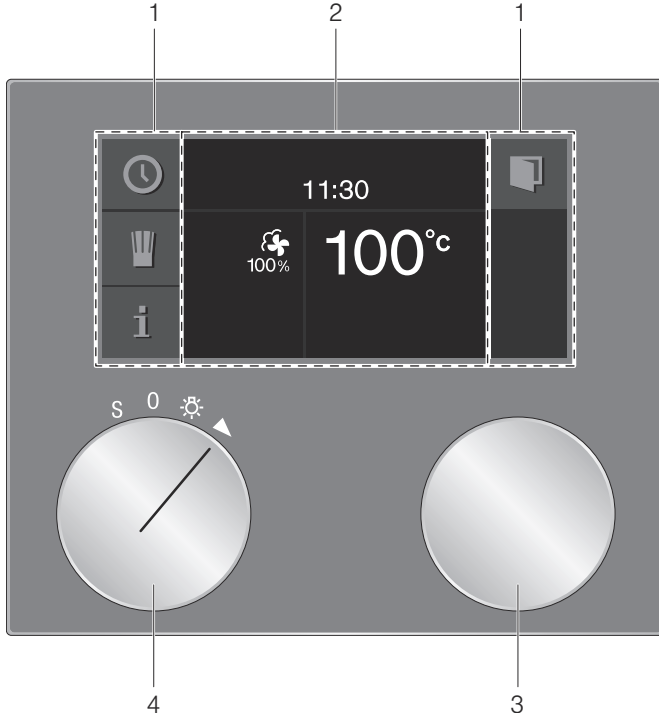
8 Gömme tutamak

## Ekran ve kumanda elemanları

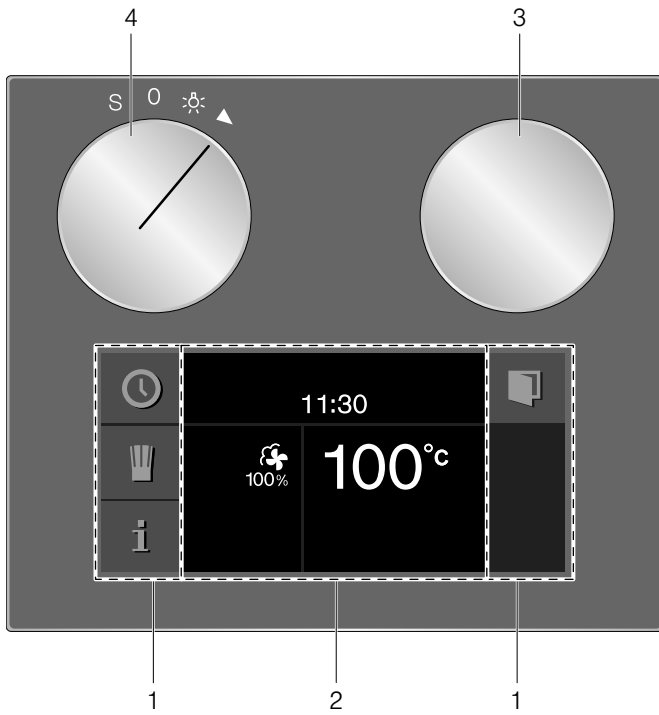
Bu kılavuz çeşitli cihaz versiyonları için geçerlidir. Cihaz tipine bağlı olarak ayrıntılarda farklılıklar görülebilir.

Kullanım tüm cihaz versiyonlarında aynıdır.

### Cihazın üst tarafında kumanda elemanı



### Cihazın alt tarafında kumanda elemanı



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

## Semboller

Sembol	Fonksiyon
▶	Başlat
■	Durdur
	Beklet/Sona erdirme
X	Sonlandırma
C	Silme
✓	Onaylayınız/Ayarları kaydediniz
>	Seçim oku
📄	Cihaz kapağının açılması
i	Ek bilgileri çağırınız
⤴	Durum göstergesi ile ısıtma
👤	Kişisel tariflerin çağırılması
rec	Menünün kaydedilmesi
↕	Ayarların düzenlenmesi
>A <sup>â</sup>	İsmi giriniz
✕	Harflerin silinmesi
🔒	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağırma
🕒	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
🔧	Demo modu
🌡	İç sıcaklık sensörü

## Renkler ve görüntüleme

### Renkler

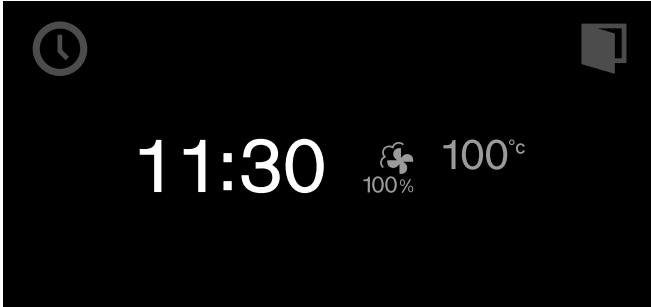
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

Turuncu	İlk ayarlar Temel fonksiyonlar
Mavi	Temel ayarlar Temizleme
Beyaz	Ayarlanabilir değerler

### Gösterge

Sembollerin, değerlerin ya da komple ekranın göstergesi duruma göre değişir.

Zoom	O an gösterilmekte olan ayar büyütülerek gösterilir. İşlemekte olan süre, dolmadan kısa bir süre önce büyütülerek gösterilir (örneğin zamanlayıcıda son 60 saniye).
Azaltılmış ekran göstergesi	Kısa süre sonra ekran göstergesi azaltılır ve sadece en önemli bilgiler gösterilir. Bu fonksiyon ön ayarlıdır ve temel ayarlar üzerinden değiştirilebilir.



## Ek bilgiler i ve i<sup>®</sup>

**i** sembolüne dokunarak ek bilgilere ulaşabilirsiniz.

Önemli bilgiler ve talimatlar için **i<sup>®</sup>** sembolü belirir. Güvenlik ve çalışma durumuna ilişkin önemli bilgiler zaman zaman otomatik olarak gösterilir. Bu mesajlar birkaç dakika sonra otomatik olarak söner ya da ✓ ile onaylanmaları gerekir.

Başlamadan önce örneğin ayarlanmış ısıtma türüne yönelik bilgiler edininiz. Bu şekilde güncel ayarın yemeğiniz için uygun olup olmadığını kontrol edebilirsiniz.

Çalışma sırasında örneğin dolan ve kalan süreye ve/veya güncel pişirme alanı sıcaklığına yönelik bilgiler alınız.

**Bilgi:** Sürekli çalışmada, ısıtmadan sonra düşük sıcaklık dalgalanmaları görülmesi normaldir.

## Soğutucu fan

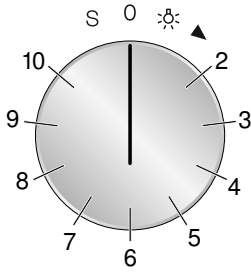
Cihazınızın soğutucu fana sahiptir. Soğutucu fan çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava cihaz versiyonuna göre kapının üstünden ya da altından dışarı çıkar.

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

**Dikkat!** Havalandırma deliklerini kapatmayın. Aksi takdirde cihazda aşırı ısınma meydana gelir.








## Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları



Konum	Fonksiyon/ısıtma türü	Isı	Kullanım
0	Sıfır konumu		
☀️	Işık		
2	☀️ Sıcak hava + %100 nem	30 - 230 °C Önerilen sıcaklık 100 °C	70 °C - 100 °C arasında buhar: Sebze, balık ve garnitürler için. Yemekler tamamen buharla kaplanmıştır 120 °C - 230 °C'de kombine çalışma: Börek, ekmek, çörekler için. Sıcak hava ve buhar birleştirilir.
3	☀️ Sıcak hava + %80 nem	30 - 230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Kombine çalışma: Börek, ekmek, çörekler için. Sıcak hava ve buhar birleştirilir.
4	☀️ Sıcak hava + %60 nem	30 - 230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Kombine çalışma: Çörek ve ekmek için. Sıcak hava ve buhar birleştirilir.
5	☀️ Sıcak hava + %30 nem	30 - 230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Doğal nemli pişirme: Kurabiye için Bu ayarda buhar oluşmaz, havalandırma kapanır. Yemekten çıkan nem pişirme alanında kalır ve yemeğin kurumasını önler.
6	☀️ Sıcak hava + %0 nem*	30 - 230 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Sıcak hava: Pasta, kurabiye ve kekler için. Arka panelde bulunan bir fan, ısıyı eşit biçimde fırın içinde dağıtmaktadır
7	🍪 Pişirme	30 - 50 °C Önerilen sıcaklık 38 °C	Hamur mayalama: Mayalı hamur ve ekşi hamur için. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Sıcak hava ve buhar birleşince hamurun yüzeyi kurumaz. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38 °C'dir.
8	* Buz çözme	40 - 60 °C Önerilen sıcaklık 45 °C	Sebze, et, balık ve meyve için. Nem sayesinde ısı, koruyucu bir şekilde yiyeceklerin üzerine aktarılmaktadır. Yemekler kurumaz ve deforme olmaz.
9	☕ Tekrar ısıtma	60 - 180 °C Önerilen sıcaklık 120 °C	Pişmiş yiyecekler ve hamur işleri için. Pişmiş yiyecekler bozulmadan tekrar ısıtılır. Çıkan buhar nedeniyle yemekler kurumaz. Tabaklı yemekler 120 °C'de yeniden oluşturulur, hamur işleri 180 °C'de.
10	☕ Düşük sıcaklıkla pişirme	30 - 90 °C Önerilen sıcaklık 70 °C	Et için düşük sıcaklıkla pişirme. Özellikle lezzetli bir sonuç için hassas, yavaş pişirme.

\* Enerji verimliliği sınıfının EN50304'e göre belirlendiği ısıtma türü.

Konum	Fonksiyon/ısıtma türü	Isı	Kullanım
S	 Temel ayarlar		Temel ayarlarda cihazınızı münferit olarak ayarlayabilirsiniz.
	 Temizleme yardımı		Temizleme yardımı ile kirliliği buharla pişirme alanında çözebilirsiniz.
	 Kurutma programı		Kurutma programı, buhar veya temizlemeden sonra pişirme alanını kurular.
	 Kireç giderme programı		Kireç giderme programıyla pişirme alanındaki kireci çözebilirsiniz.
	 Kireç giderme bilgisinin silinmesi		Kireci giderdikten sonra ekrandaki bilgiyi siliniz.

\* Enerji verimliliği sınıfının EN50304'e göre belirlendiği ısıtma türü.

## Aksesuar

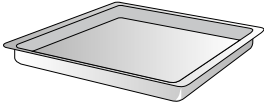
Teslimat kapsamındaki ya da müşteri hizmetleri tarafından temin edilebilir aksesuarı kullanın. Bunlar özel olarak cihazınıza uygundur. Aksesuarı daima doğru yönde pişirme hücreğine sürmeye dikkat edin.

Cihazınız aşağıda belirtilen aksesuarla donatılmıştır:

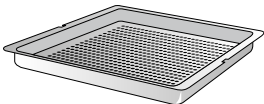


### Izgara

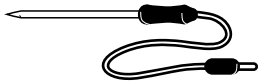
Pişirme kabı, kek ve sufle kalıpları ve rostolar için



**Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi , deliksiz, GN 2/3, 40 mm derinliğinde**  
pirinç ve baklagilleri pişirmek, tepsisi keki yapmak ve buharda pişirme sırasında damlayan sıvıyı toplamak için uygundur

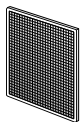


**Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi , delikli, GN 2/3, 40 mm derinliğinde**  
buharda sebze ve balık pişirmek, üzümü meyvelerin suyunu çıkarmak ve buzunu çözmek için uygundur



### İç sıcaklık sensörü

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



### Yağ filtresi

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

## Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

- BA 476 310 Tutamak, paslanmaz çelik
- GN 114 130 Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 1/3, deliksiz, 40 mm derinliğinde, 1,5 l
- GN 114 230 Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 2/3, deliksiz, 40 mm derinliğinde, 3 l
- GN 124 130 Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 1/3, delikli, 40 mm derinliğinde, 1,5 l
- GN 124 230 Paslanmaz çelikten pişirme tepsisi GN 2/3, delikli, 40 mm derinliğinde, 3 l
- GN 340 230 Alüminyum döküm kızartma kabı GN 2/3, 165 mm yüksekliğinde, yapışmaz kaplamalı
- GN 410 130 Paslanmaz çelikten kapak GN 1/3
- GN 410 230 Paslanmaz çelikten kapak GN 2/3
- GR 220 046 Grill ızgarası, krom kaplı, ayaklı

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

## İlk kullanımdan önce

Cihazınızla ilk defa yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiği burada açıklanmıştır. *Önemli güvenlik uyarıları* bölümünü önceden okuyun.

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

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

Cihaz komple monte edilmiş ve kapatılmış olmalıdır.

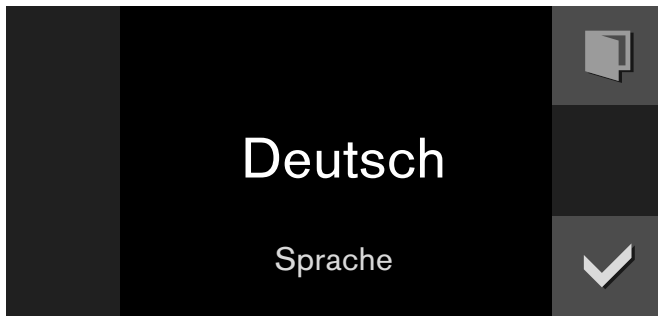
### Bilgiler

- "İlk ayarlar" menüsü sadece elektrik bağlantısı yapıldıktan sonraki ilk çalıştırmada veya cihaz, birkaç gün elektriksiz bırakıldığında görünür. Elektrik bağlantısından sonra yakl. 30 saniye sonra GAGGENAU logosu görünür, ardından otomatik olarak "İlk ayarlar" menüsü açılır.
- Ayarları her zaman değiştirebilirsiniz (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).

## Dilin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış dil görünür.

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



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

## Saat formatının ayarlanması

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

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



## Saat ayarlanması

Göstergede saat görünür.

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



## Tarih formatının ayarlanması

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

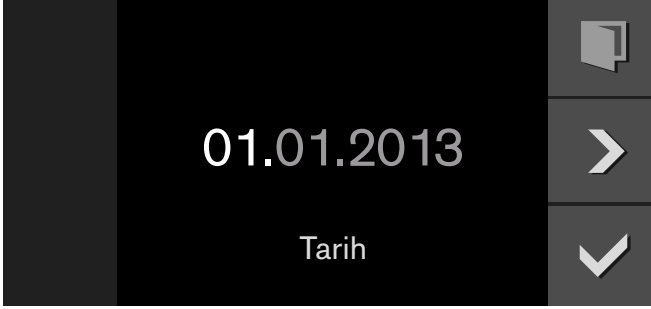
- 1 Döner düğme ile istediğiniz formatı seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



## Tarihin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış tarih görünür. Gün ayarı zaten etkin.

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



## Sıcaklık formatının ayarlanması

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

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



## Su sertlik derecesinin ayarı

Ekranda "Su sertlik derecesi" belirir.

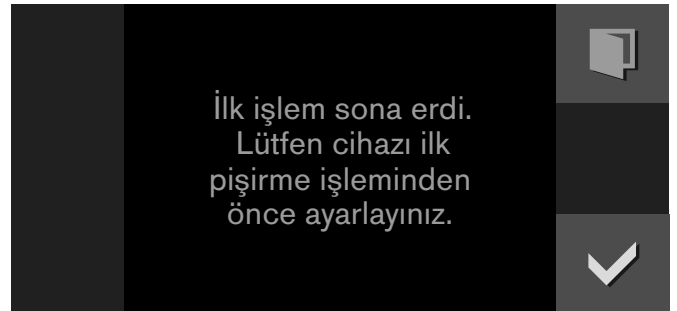
- 1 Teslimat kapsamındaki karbonat sertlik testi ile musluk suyunu test edin: Ölçüm tüpçüğünü 5 ml işaretine kadar musluk suyuyla doldurun.
- 2 Gösterge sıvısını mordan sarıya doğru bir renk değişimi meydana gelene kadar damla damla ilave edin.  
**Önemli:** Damlaları sayın ve her damladan sonra ölçüm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



## İlk işleme almanın sonlandırılması

Göstergede "İlk işlem sona erdi. Lütfen cihazı ilk pişirme işleminden önce ayarlayınız" uyarısı görülür.

✓ ile onaylanmalıdır.



Cihaz çalışmaya hazır hale gelir ve cihazın Çalışmaya hazır göstergesi görülür. Cihaz artık kullanılmaya hazırdır.

İlk defa buharda pişirmeden önce kalibrasyon işlemini gerçekleştirin. Bu sırada cihaz kaynama noktasını ayarlar.

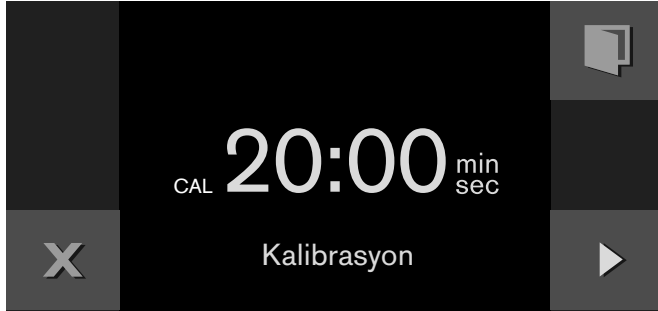
## Kalibrasyon

Suyun kaynama noktası hava basıncına göre değişir. Hava basıncı artan rakımla azaldığından, suyun kaynama noktası da düşer. Kalibrasyon işleminde cihaz, suyun kaynama noktasını kurulum yerindeki basınca göre ayarlar.

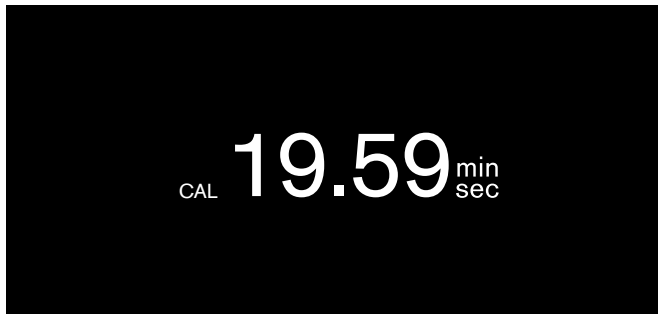
Cihazın 20 dakika boyunca 100°C sıcaklıkta kesintisiz buharlama yapması önemlidir. Bu süre boyunca cihazın kapısını açmayın.

### Bilgiler

- Kalibrasyon için cihazın soğuk olması gerekir.
  - Cihaz kalibrasyon sırasında normalden daha fazla buhar oluşturur.
- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getirin.
  - 2 Döner düğmeyle "Temel ayarlar" seçimini yapın.
  - 3 ✓ sembolüne dokunun.
  - 4 Döner düğmeyle "Kalibrasyon" seçimini yapın.
  - 5 ↖ sembolüne dokunun.
  - 6 Su haznesini soğuk suyla doldurun ve ✓ sembolüne dokunun.
  - 7 Aksesuarların tamamını pişirme hücrelerinden alın ve ✓ sembolüne dokunun.
  - 8 Süre olarak 20:00 dakika belirir. ▶ ile kalibrasyonu başlatın.



Kalibrasyon başlar. Geçen süre ekranda gösterilir.



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

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

### Taşımadan sonra

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

### Fabrika ayarlarına geri döndükten sonra

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

### Elektrik kesintisinden sonra

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

## Yağ filtresi

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

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

## Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarları ilk defa kullanmadan önce bunları sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bezle iyice temizleyiniz.

## Cihazı aktif hale getirme

### Standby

Herhangi bir fonksiyon ayarlanmadığında veya çocuk kilidi etkinleştirilmediğinde cihaz stand-by modundadır.

Stand-by modunda kumanda alanı hafif kararır.



### Bilgiler

- Stand-by modu için çeşitli göstergeler mevcuttur. GAGGENAU logosu ve saat fabrika çıkışı ayarlıdır. Ekran göstergesini değiştirmek istiyorsanız lütfen *Temel ayarlar* bölümüne bakın.
- Ekranın aydınlığı dikey bakış açısına bağlıdır. Ekran göstergesini temel ayarlardan olan "Aydınlık" ayarı üzerinden değiştirebilirsiniz.

## Cihazın etkinleştirilmesi

Bekleme modundan çıkmak için

- fonksiyon ayar düğmesini döndürebilir,
- kumanda bölümüne dokunabilir
- veya kapağı açabilir veya kapatabilirsiniz.

Şimdi istediğiniz fonksiyonu ayarlayabilirsiniz. Fonksiyonları nasıl ayarlayacağınızı uygun bölümlerde okuyabilirsiniz.

### Bilgiler

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

## Cihazın kullanımı

### Su haznesinin doldurulması

Cihazın kapısını açtığınızda yan tarafta su haznesini göreceksiniz.

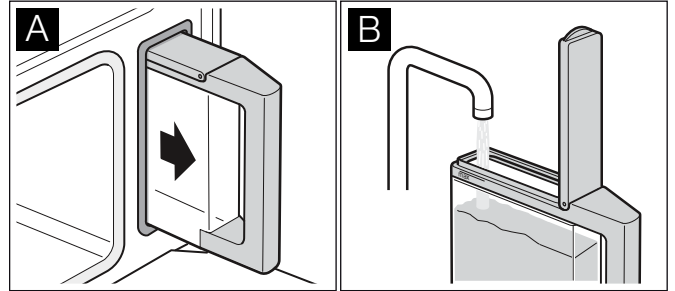
**Dikkat!** Uygun olmayan sıvıların kullanılması sonucunda cihazda hasarlar

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

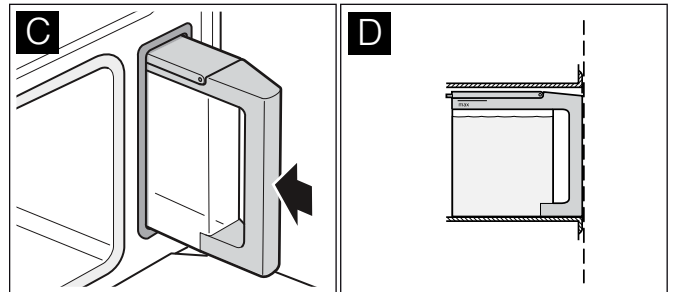
Musluk suyunuza ilişkin bilgileri yerel su idarenizden edinebilirsiniz. Su sertlik derecesini teslimat kapsamındaki test setiyle test edebilirsiniz.

Her kullanım öncesi su haznesini doldurun ("Sıcak hava + %30 nem", "Sıcak hava + %0 nem" ve "Kurutma programı" hariç):

- 1 Cihaz kapısını açın ve su haznesini çıkarın (Şekil A).
- 2 Su haznesini "maks" işaretine kadar soğuk suyla doldurun (Şekil B).



- 3 Hazne kapağını yerine tam oturacak şekilde kapatın.
- 4 Su haznesini tam olarak yerine yerleştirin (Şekil C).

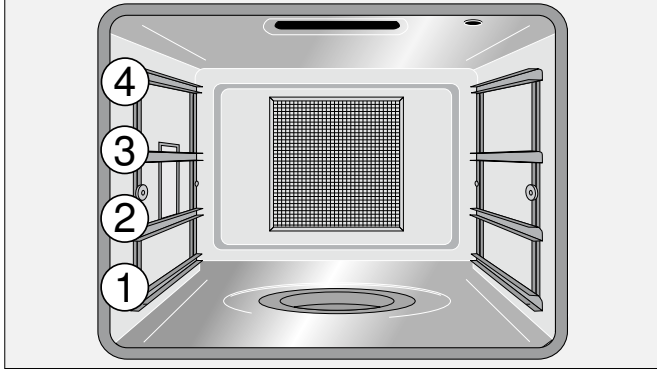


Hazne yuvaya tam oturmalıdır (Şekil D).

## Pişirme hücresi

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

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



### Dikkat!

- Pişirme hücresi tabanına doğrudan bir şey koymayın. Fırın tabanını alüminyum folyo ile kaplamayın. Isı yığılması halinde cihaz hasar görebilir. Pişirme hücresi tabanı ve buharlaştırma kabı daima boş kalmalıdır. Pişirme kaplarını daima delikli pişirme tepsi ya da ızgara üzerine koyun.
- Taşıyıcı ızgaralar arasına aksesuar sürmeyin; aksi takdirde düşebilir.

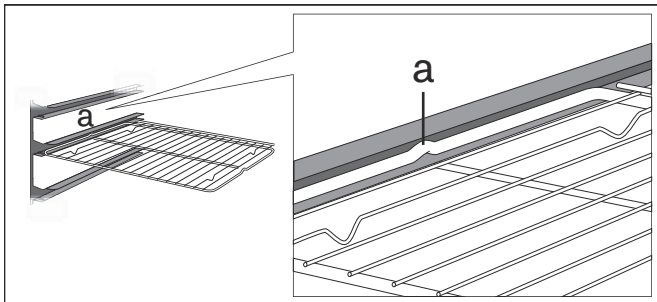
Cihaz kapısını daima sonuna kadar açın. Açılan cihaz kapısı bu pozisyonda kendiliğinden geri kapanmaz.

## Aksesuarın yerleştirilmesi

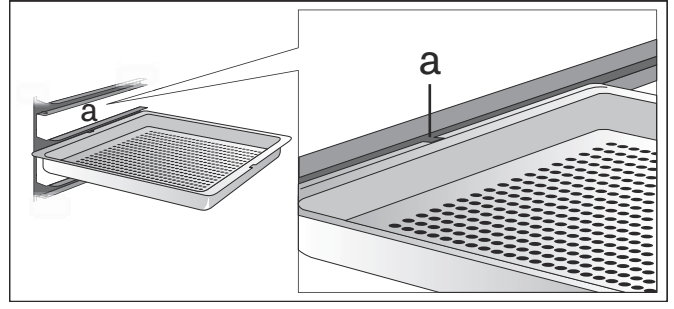
Izgara ve boşaltılmış pişirme kabı, bir kilit fonksiyonu ile donatılmıştır. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir. Dışarı çıkarırken aksesuarı hafifçe kaldırmamız gerekmektedir.

Tel ızgarayı yerleştirirken,

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



Boşaltılmış pişirme kabını iterken kilidin (a) yan tarafı gösterdiğine dikkat ediniz.



## Çalıştırma

- 1 Fonksiyon seçme düğmesiyle istenilen ısıtma türünü ayarlayın. Ekranda seçilen ısıtma türü ve önerilen sıcaklık gösterilir.
- 2 Sıcaklığı değiştirmek istiyorsanız: Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın.

Ekranda  $\hat{=}$  ısıtma sembolü belirir. Isınma durumu sütunla devamlı olarak gösterilir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında akustik sinyal verilir ve  $\hat{=}$  ısıtma sembolü söner.

**Bilgi:** 70°C'nin altında sıcaklık ayarlarında pişirme hücresi aydınlatması kapalı kalır.

### Su doldurun:

Su haznesi boşaldığında ekranda mesaj belirir. Su haznesini "maks" işaretine kadar doldurun ve tekrar yerine takın.

### Kapatma:

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çevirin.

## Her kullanım sonrası

### Su haznesinin boşaltılması

- 1 Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Sıcak buhar çıkışı olur!
- 2 Su haznesini çıkarınız ve boşaltınız.
- 3 Hazne kapağındaki contayı ve cihazdaki tank haznesini iyice kurulaştırınız.

**Dikkat!** Su haznesini pişirme alanı sıcakken kurulamayınız. Su haznesi zarar görecektir

### Pişirme hücresinin kurutulması

#### ⚠ Yanma tehlikesi!

Buharlaştırma kabındaki su sıcak olabilir. Boşaltmadan önce soğumasını bekleyin.

- 1 Pişirme hücresindeki kiri cihaz soğuduktan hemen sonra giderin. Yanarak yapışan artıkları daha sonra çıkarmak oldukça zorlaşır.
- 2 Buharlaştırma kabını teslimat kapsamındaki temizlik süngerine boşaaltın.

- 3 Soğumuş olan pişirme hücrelerini ve buharlaştırma kabını temizlik süngerıyla silin ve yumuşak bir bezle iyice kurulaşın.
- 4 Kondensat oluşmuş olması halinde mobilyaları ya da tutamakları silerek kurulaşın.
- 5 Kurutma programıyla pişirme hücrelerini kurutun (bkz. Bölüm *Kurutma programı*) veya pişirme hücresi tamamen kuruyana kadar cihazın kapısını açık bırakın.

## Emniyet kapatması

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

İstisna:

Uzun süreli zamanlayıcı ile programlama.

Fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna çevirdikten sonra cihazı tekrar her zaman olduğu gibi çalıştırabilirsiniz.

## Zamanlayıcı fonksiyonları

Zamanlayıcı menüsü üzerinden yapılan ayarlar:

⌚ Kısa süreli zamanlayıcı

🕒 Süre ölçer

🕒 Pişirme süresi (dinlenme modunda değil)

🕒 Pişirme süresi sonu (dinlenme modunda değil)

## Zamanlayıcı menüsünü çağırmak

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

🕒 sembolüne dokununuz.



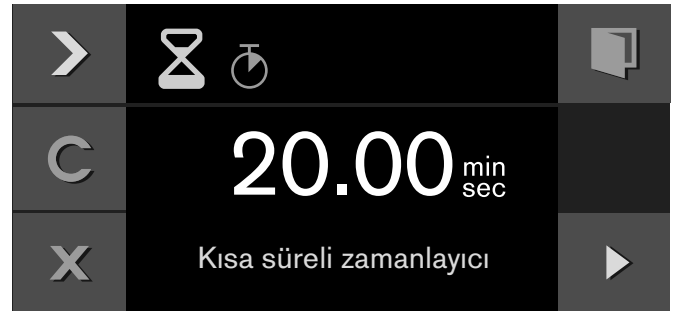
Zamanlayıcı menüsü belirir.

## Kısa süreli zamanlayıcı

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

### Zamanlayıcının ayarlanması

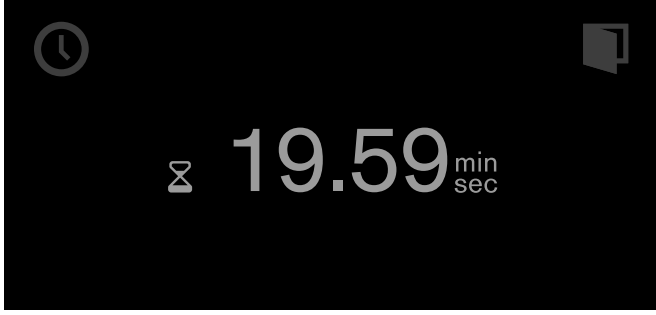
- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. "Alarm saati" ⌚ fonksiyonu görüntülenir.
- 2 Döner düğme ile istediğiniz saati ayarlayınız.



- 3 ▶ ile başlatınız.



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



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

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

#### Alarm saatinin durdurulması:

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

#### Alarm saatinin önceden kapatılması:

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

## Süre ölçer

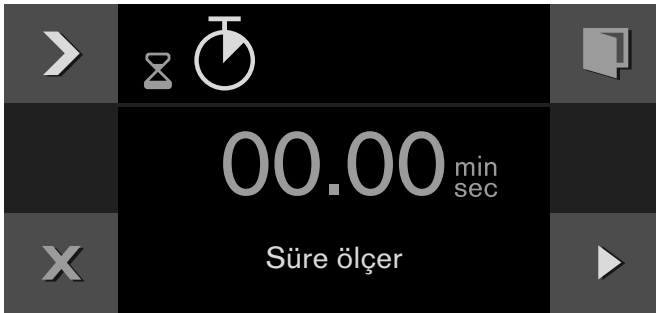
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

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

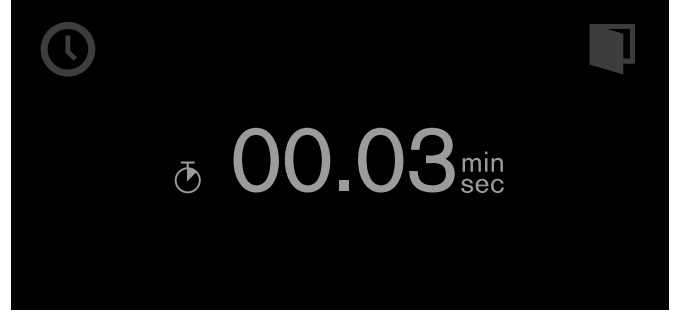
#### Süre ölçeri başlatma

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



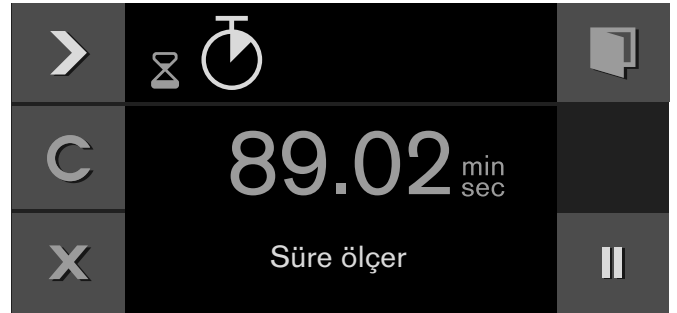
- 3 ▶ ile başlatınız.

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



#### Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma

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



Süre durur. Sembol tekrar başlat'a ▶ döner.

- 4 ▶ ile başlatınız.

Süre tekrar çalışmaya başlar. 90 dakikaya ulaşıldığında göstergeler titrer ve sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda sinyal kesilir. Göstergedeki ⌚ sembolü kaybolur. İşlem sonlandırılmıştır.

#### Süre ölçerin kapatılması:

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

## Pişirme süresi

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

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

#### Pişirme süresinin ayarlanması

Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarladınız ve yemeğinizi pişirme hücrene koydunuz.

- 1 ⌚ sembolüne dokununuz.
- 2 ➤ ile "Pişirme süresi" ⌚ fonksiyonunu seçin.

- 3 Döner düğmeyle istenilen pişirme süresini ayarlayın.

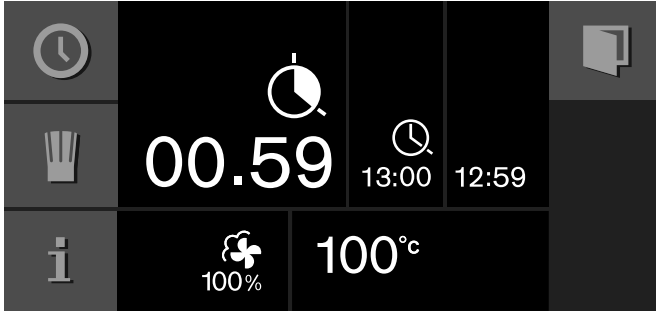


- 4 ▶ ile başlatın.

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



Pişirme süresi sona ermeden bir dakika önce geçen pişirme süresi ekranda büyütülerek gösterilir.



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

#### Pişirme süresinin değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ▶ ile "Pişirme süresi" ⏰ fonksiyonunu seçin. Döner düğmeyle pişirme süresini değiştirin. ▶ ile başlatın.

#### Pişirme süresinin silinmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ▶ ile "Pişirme süresi" ⏰ fonksiyonunu seçin. C ile pişirme süresini silin. X ile normal çalışma moduna geri dönün.

#### İşlemin tamamını iptal etmek için:

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirin.

**Bilgi:** Pişirme süresi işlerken de ısıtma türünü ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

## Pişirme süresi sonu

Pişirme süresi sonunu daha ileri bir vakte alabilirsiniz.

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

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

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini unutmayın.

#### Pişirme süresi sonunun kaydırılması

Isıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresini ayarladınız.

- 1 ⏰ sembolüne dokununuz.
- 2 ▶ ile "Pişirme süresi sonu" ⏰ seçimini yapın.



- 3 Döner düğmeyle istenilen pişirme süresi sonunu ayarlayın.

- 4 ▶ ile başlatın.




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

**Bilgi:** ⏰ sembolü yanıp sönüyorsa: Pişirme süresini girmediniz. İlk önce daima pişirme süresini girin.

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

#### Pişirme süresi sonunun değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ▶ ile "Pişirme süresi

sonu"  seçimini yapın. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresi sonunu ayarlayın. ► ile başlatın.

### İşlemin tamamını iptal etmek için:

Fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna getirin.

## Uzun süreli zamanlayıcı



Cihaz bu fonksiyonla ve "Sıcak hava" ısıtma türüyle 50 ile 230°C arası bir sıcaklığı sabit tutar.

Açıp kapatma işlemine gerek kalmaksızın yemeklerinizi en fazla 74 saat sıcak tutabilirsiniz.





Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini unutmayın.


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

## Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna getirin.
- 2  sembolüne dokunun. Önerilen değer olarak ekranda 24h / 85°C belirir. ► ile başlatın  
-veya-  
Pişirme süresi, pişirme süresi sonu, kapatma tarihi ve sıcaklığı değiştirin.



- 3 Pişirme süresinin  değiştirilmesi:  
 sembolüne dokunun. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresini ayarlayın.
- 4 Pişirme süresi sonunun  değiştirilmesi:  
► sembolüne dokunun. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresi sonunu ayarlayın.
- 5 Kapatma tarihinin  değiştirilmesi:  
► sembolüne dokunun. Döner düğmeyle istenilen kapatma tarihini ayarlayın. ✓ ile onaylayın.
- 6 Sıcaklığın değiştirilmesi:  
Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın.
- 7 ► ile başlatın.

Cihaz çalışmaya başlar. Ekranda  ve sıcaklık belirir.

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

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

### Kapatılması:

İşlemi iptal etmek için fonksiyon seçme düğmesini **0** pozisyonuna çevirin.

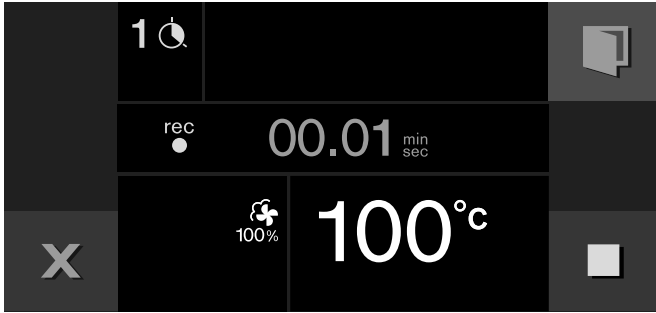
## Kişisel tarifler

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

## Tarifin kaydedilmesi

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

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini çevirerek istenilen ısıtma türünü ayarlayın.  
☰ sembolü gösterilir.
- 2 ☰ sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğmeyle boş bir bellek yeri seçin.
- 4 <sup>rec</sup> ● sembolüne dokununuz.



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

### Bilgiler

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

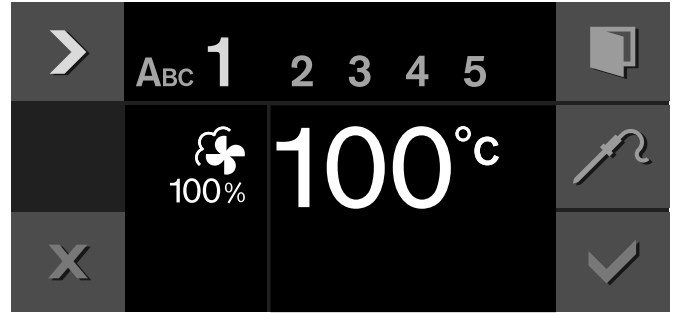
### Aşama için iç sıcaklığın girilmesi:

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

## Tarifin programlanması

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

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



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

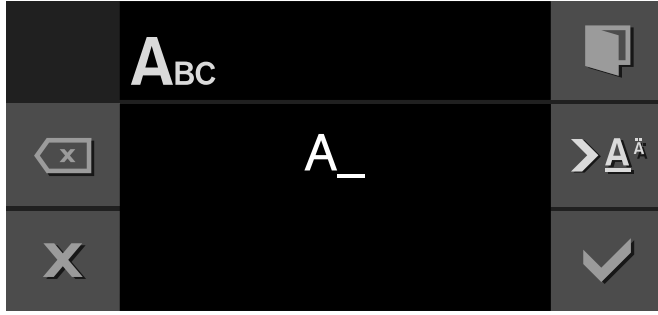
### Bir aşama için merkez sıcaklığının girilmesi:

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

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

## İsmi giriniz

- 1 "ABC" altında reçetenin adını girin.



Döner düğme Harfleri seçin  
Yeni bir kelime daima büyük harfle başlar.

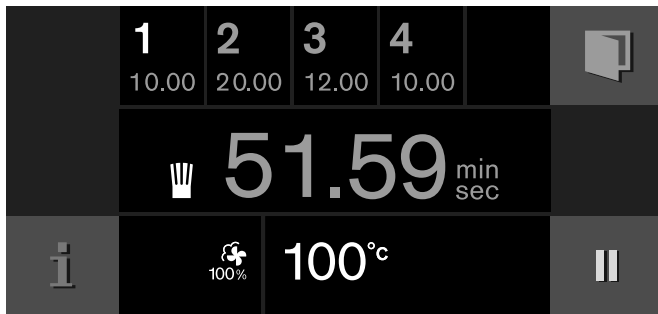
>A <sup>ˆ</sup>	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Ünlü harflere ve özel karakterlere geçilir İki kez basıldığında: Satır başı ekler
>Ä	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Normal karakterlere geçilir İki kez basıldığında: Satır başı ekler
<X	Harfleri siler

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

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

## Tarifi başlatınız

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



## Bilgiler

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

## Tarifi değiştirilmesi

Kaydedilmiş veya programlanmış bir tarifi ayarlarını değiştirme imkanına sahipsiniz.

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

## Tarifi silin

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

## İç sıcaklık sensörü

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

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

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

İç sıcaklık sensörünü kullandıktan sonra daima pişirme hücrelerinden çıkarın. Sensörü kesinlikle pişirme hücrelerinde muhafaza etmeyin.

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

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

### ⚠ Yanma tehlikesi!

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

## İç sıcaklık sensörünün pişirilecek yiyeceğe batırılması

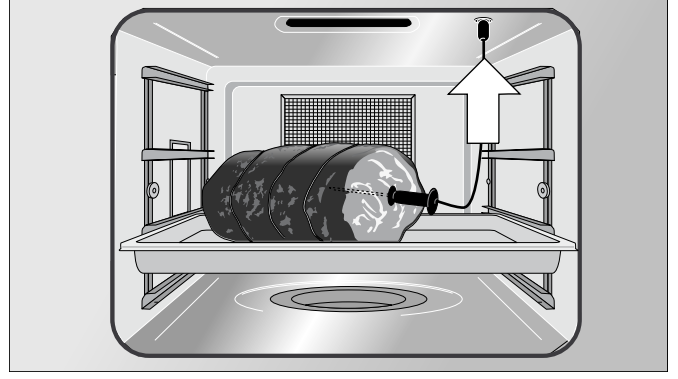
Pişirilecek yiyeceği fırına vermeden önce iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe batırın.

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




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

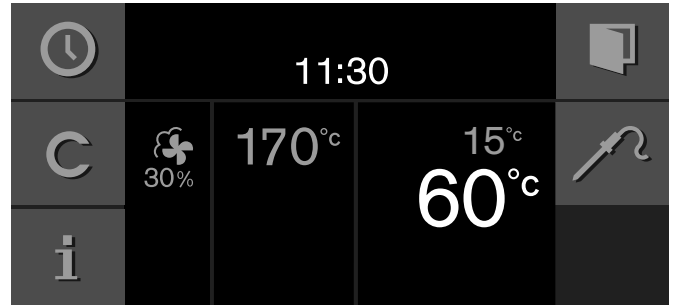
Mümkün ise iç sıcaklık sensörünün tamamını yiyeceğe batırın.

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




## İç sıcaklığın ayarlanması

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



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

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



### Bilgiler

- Ölçülebilen alan 15°C ile 99°C arasındadır. "°C" işareti, ölçülebilen alanlar dışında güncel merkez sıcaklık için de gösterilir.
- Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra pişirme malzemesini bir süre daha pişirme alanında


bırakırsanız, merkez sıcaklık, pişirme alanındaki artık ısı nedeniyle biraz daha yükselir.

- Aynı anda hem merkez sıcaklık sezicisi hem de pişirme süresi zamanlayıcısı ile bir programlama ayarladığınızda belirlenen değere önce ulaşan programlama cihazı kapatır.

#### Ayarlanan merkez sıcaklığının değiştirilmesi:

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

#### Ayarlanan merkez sıcaklığının silinmesi:

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

## İç sıcaklık için kılavuz değerler

Sadece taze gıda maddeleri kullanın, derin dondurulmuş ürünler kullanmayın. Tablodaki veriler kılavuz değerlerdir. Bunlar, yiyeceklerin kalitesine ve niteliğine bağlıdır.

Balık ve diğer kritik gıda maddeleri, hijyenik nedenlerden dolayı piştikten sonra en az 62 - 65 °C iç sıcaklığa sahip olmalıdır.

Piştirilecek yiyecek	İç sıcaklık için kılavuz değer
<b>Siğir eti</b>	
Rozbif , siğir filetosu, antrikot	
Çok kanlı	45 - 47 °C
Kanlı	50 - 52 °C
Pembe	58 - 60 °C
Pişmiş	70 - 75 °C
Siğir rostosu	80 - 85 °C
<b>Domuz eti</b>	
Domuz rostosu	72 - 80 °C
Domuz sırtı	
Pembe	65 - 70 °C
Pişmiş	75 °C
Fırında köfte	85 °C
Domuz filetosu	65 - 70 °C
<b>Dana eti</b>	
Dana rostosu, pişmiş	75 - 80 °C
Doldurulmuş dana göğsü	75 - 80 °C
Dana sırtı	
Pembe	58 - 60 °C
Pişmiş	65 - 70 °C
Dana filetosu	
Kanlı	50 - 52 °C

Piştirilecek yiyecek	İç sıcaklık için kılavuz değer
Pembe	58 - 60 °C
Pişmiş	70 - 75 °C
<b>Av eti</b>	
Karaca sırtı	60 - 70 °C
Karaca budu	70 - 75 °C
Geyik sırtından biftek	65 - 70 °C
Tavşan sırtı	65 - 70 °C
<b>Kanatlılar</b>	
Tavuk	85 °C
Beç tavuğu	75 - 80 °C
Kaz, Hindi, Ördek	80 - 85 °C
Ördek göğsü	
Pembe	55 - 60 °C
Pişmiş	70 - 80 °C
Deve kuşu bifteği	60 - 65 °C
<b>Kuzu eti</b>	
Kuzu budu	
Pembe	60 - 65 °C
Pişmiş	70 - 80 °C
Kuzu sırtı	
Pembe	55 - 60 °C
Pişmiş	65 - 75 °C
<b>Koyun eti</b>	
Koyun budu	
Pembe	70 - 75 °C
Pişmiş	80 - 85 °C
Koyun sırtı	
Pembe	70 - 75 °C
Pişmiş	80 °C
<b>Balık</b>	
Fileto	62 - 65 °C
Tüm olarak	65 °C
Çorba	62 - 65 °C
<b>Diğerleri</b>	
Ekmek	90 °C
Börek/Poğaça	72 - 75 °C
Çorba	60 - 70 °C
Foie gras (kaz ciğeri)	45 °C

## Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmaması için cihazda çocuk emniyeti bulunmaktadır.


### Bilgiler

- Çocuk emniyetini, temel ayarlar bölümünde "kullanılabilir" konumuna getirmeniz gerekmektedir (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).
- Çocuk emniyeti etkin olduğunda elektrik kesintisi olursa, elektrikler geri geldiğinde çocuk emniyeti devre dışı bırakılabilir.


## Çocuk emniyetinin devreye alınması

### Ön koşul:

Fonksiyon seçme düğmesi **0**'da duruyor.

 sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.




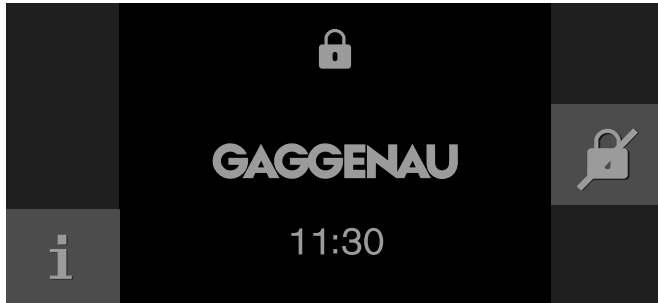
Çocuk emniyeti etkinleştirildi. Standby göstergesi görünür.  sembolü ekranın üst tarafında görüntülenir.

## Çocuk emniyetini devre dışı bırakma

### Ön koşul:

Fonksiyon seçme düğmesi **0**'da duruyor.

 sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.



Çocuk emniyeti etkin değildir. Cihazı her zamanki gibi ayarlayabilirsiniz.



## Temel ayarlar

Temel ayarlarda cihazınızı kendi ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabilirsiniz.

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














5 \\_ sembolüne dokununuz.











6 Döner düğmeyle temel ayarı yapın.

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

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

Değişiklikler kaydedilmiştir.

Temel ayar	Mevcut ayarlar	Açıklama	
	Parlaklık	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ekran parlaklığının ayarlanması
	Standby göstergesi	Açık* / Kapalı - Saat - Saat + GAGGENAU logosu* - Tarih - Tarih + GAGGENAU logosu - Saat + Tarih - Saat + Tarih + GAGGENAU logosu	Standby göstergesi görünüm resmi. Kapalı: Gösterge yok. Bu ayar ile cihazınızın Standby ihtiyacını azaltırsınız. Açık: Birçok gösterge ayarlanabilir, "Açık" seçeneğini ✓ ile doğrulayınız ve döner düğme ile istenilen göstergeyi seçiniz. Seçim görüntülenir.
	Ekran göstergesi	Azaltılmış* / Standart	Azaltılmış ayarında, kısa bir süre sonra ekranda sadece en önemli şeyler görüntülenir.
	Dokunmatik alan rengi	Gri* / Beyaz	Dokunmatik alandaki sembollerin renklerini seçiniz
	Dokunma alanı - ses türü	Ses 1* / Ses 2 / Kapalı	Bir dokunmatik alana basıldığında çıkacak sinyal sesini seçiniz
	Dokunma alanı - ses şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Dokunmatik alan ton şiddetini ayarlayınız
	Isınma sinyali	Açık* / Kapalı	Isınma sırasında istenilen sıcaklığa ulaşıldığında sinyal sesi duyulur.
	Sinyal sesi şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Sinyal sesi şiddetinin ayarlanması
	Su sertlik derecesi	1-18	Teslimat kapsamındaki karbonat sertlik testi ile musluk suyunu test edin. Ölçülen su sertlik derecesini ayarlayın.
	Kalibrasyon	Cihazın kalibrasyonu	Kaynama noktasının ayarı
	Saat formatı	AM/PM / 24h* (Gündüz/gece / 24 sa)	Saat göstergesi 24 veya 12 saat formatındadır
	Saat	Güncel saat	Saatin ayarlanması
	Saat değişikliği	Manuel* / Otomatik	Yaz/kış saati uygulamalarında saatin otomatik olarak değiştirilmesi. Otomatik ise: Ay, gün, hafta ayarlarının hangi saatte değiştirilmesi gerektiği. Yaz ve kış saatleri için her zaman ayarlanmalıdır.

	Tarih formatı	G.A.Y* G/A/Y Y/A/G	Tarih formatının ayarlanması
	Tarih	Güncel tarih	Tarihin ayarlanması. Yıl/ay/gün arasında sembolü > ile değişiklik yapılır.
	Sıcaklık formatı	°C* / °F	Sıcaklık formatının ayarlanması
	Dil	Almanca* / Fransızca / İtalyanca / İspanyolca / Portekizce / Hollandaca / Danimarkaca / İsveççe / Norveççe / Fince / Yunanca / Türkçe / Rusça / Lehçe / Çekçe / Slovence / Slovakça / Arapça / İbranice / Japonca / Kkorece / Tay dili / Çince / İngilizce ABD / İngilizce	Metin göstergesi için dilin seçilmesi <b>Bilgi:</b> Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır, bu işlem birkaç dakika sürebilir. Daha sonra temel ayar menüsü kapanır.
	Fabrika ayarları	Cihazın fabrika ayarlarına geri alınması	Soru: "Tüm münferit ayarlar silinsin ve cihaz fabrika ayarlarına geri alınsın mı?" ✓ ile onaylayınız veya ✗ ile iptal ediniz. <b>Bilgi:</b> Fabrika ayarlarına geri alındığında münferit tarifler de silinir. Fabrika ayarlarına geri alındıktan sonra "İlk ayarlar" menüsüne gidersiniz.
	Demo modu	Açık / Kapalı*	Sadece tanıtım amaçlıdır. Cihaz, demo modunda ısınmadığından diğer bütün fonksiyonlar kullanılabilir. "Kapalı" ayarı, normal çalışma için etkinleştirilmiş olmalıdır. Ayarlama sadece cihazın bağlantısı yapıldıktan sonraki ilk 3 dakika içerisinde mümkündür.
	Uzun süre zamanlayıcısı	Mevcut değil* / Mevcut	Kullanılabilir: Uzun süreli zamanlayıcı ayarlanabilir; bkz. Bölüm <i>Uzun süreli zamanlayıcı</i> .
	Kapı emniyeti	Kapalı* / Açık	Kapı emniyeti, cihaz kapısının yanlışlıkla açılmasını önler. "Açık" ayarında kapı açılana kadar birkaç saniye boyunca  sembolüne dokunmanız gerekir.
	Çocuk emniyeti	Mevcut değil* / Mevcut	Mevcut: Çocuk emniyeti etkinleştirilebilir (bkz. Bölüm <i>Çocuk emniyeti</i> ).

\* Fabrika ayarı

## Temizleme ve bakım

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

### ⚠ Yanma tehlikesi!

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

### ⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

## Temizleme maddeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgileri dikkate alın.

Aşağıda belirtilen nesnelere kullanmayın:

- Keskin ya da ovucu temizleme maddeleri
- Cihaz kapısındaki camı temizlemek için metal ya da cam kazıyıcısı
- Kapı contasını temizlemek için metal ya da cam kazıyıcısı
- Sert ovucu bezler ve temizlik süngerleri

Yeni süngerli bezleri kullanım öncesi iyice yıkayın.

Bölüm	Temizleme maddeleri
Kapı camları	Cam temizleyici: Bulaşık beziyle temizleyin. Cam kazıyıcısı kullanmayın.
Ekran	Mikro elyaf bezle veya hafif nemli bir bezle silin. Yaş silmeyin.
Paslanmaz çelik	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin ve yumuşak bir bezle silerek kurulaşın. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini derhal giderin. Bu tür lekelerin altında paslanma oluşabilir. Müşteri hizmetlerinden ya da uzman satış noktasından özel paslanmaz çelik temizleyicilerini temin edebilirsiniz.
Alüminyum	Agresif olmayan pencere deterjanıyla temizleyin. Pencere beziyle veya tiftiklenmeyen mikro elyaf bezle yatay yönde ve baskı uygulamadan yüzeyleri silin.

Bölüm	Temizleme maddeleri
Paslanmaz çelik ya da emayeden pişirme hücresi	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin ve yumuşak bir bezle silerek kurulaşın. Fırın temizleme spreyi ve agresif fırın temizleyicileri ya da ovucu maddeler kullanmayın. Ovucu bezler, sert süngerler ve tencere temizleyiciler de uygun değildir. Bunlar yüzeyi çizerler. Düzenli koruyucu bakım için pişirme hücresi bakım maddesini üretici talimatları doğrultusunda kullanın (müşteri hizmetlerinde veya online mağazada sipariş numarası 667027). <b>Dikkat!</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Temizleyiciyi pişirme hücresinin üst tarafındaki havalandırma klapesine püskürtmeyin!</li><li>– Temizleyici artıkları ısıtma sırasında leke oluşumuna yol açar. Temizleme ya da bakım maddeleri artıklarını pişirme hücresini kurutmadan önce sade suyla iyice giderin.</li></ul> Temizleme sonrasında pişirme hücresini daima kurutun (bkz. Bölüm <i>Kurutma programı</i> ).
Paslanmaz çelik ya da emayeden aşırı kirli pişirme hücresi	Fırın temizleme jeli (müşteri hizmetlerinde veya online mağazada sipariş numarası 463582). <b>Lütfen dikkat:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Kapı, lamba ve buharlaştırma kabındaki contalarla temas etmemelidir.</li><li>● Etkisini göstermesi için en fazla 12 saat bekletin!</li><li>● Sıcak yüzeylere uygulamayın!</li><li>● Suyla iyice durulaşın!</li><li>● Üretici bilgilerini dikkate alın.</li></ul>
Pişirme hücresinin lambasının cam kapağı	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin.
Yağ filtresi	Bulaşık makinesi
Su haznesi	Bulaşık deterjanlı sıcak su. Bulaşık makinesinde yıkamayın. Kapaktaki contayı iyice kurulaşın. Kapağı açık şekilde kurumaya bırakın.
Hazne yuvası	Her kullanım sonrası silerek kurulaşın.
Kapı contası Çıkarmayın!	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin, ovalamayın. Temizlemek için metal ya da cam kazıyıcısı kullanmayın.
İç sıcaklık sensörü	Nemli bir bezle silin. Bulaşık makinesinde yıkamayın.
Pişirme tepsi, ızgara	Bulaşık makinesi veya bulaşık deterjanlı sıcak su. Yanarak yapışan artıkları yumuşatın ve bir fırçayla temizleyin.
Taşıyıcı ızgaralar	Bulaşık makinesi ya da bulaşık deterjanlı sıcak su, bkz. Bölüm <i>Taşıyıcı ızgaraların alınması</i>

### Temizlik süngeri

Teslimat kapsamındaki temizlik süngeri son derece emicidir. Temizlik süngeri sadece buharlaştırma kabında kalan suyu almak ve pişirme hücrelerini temizlemek için kullanın.

İlk kullanım öncesi temizlik süngeri iyice yıkayın. Temizlik süngeri çamaşır makinesinde yıkayabilirsiniz.

### Mikro elyaf bez


Petekli yapıya sahip mikro elyaf bez özellikle cam, cam seramik, paslanmaz çelik ya da alüminyum gibi hassas yüzeyler için uygundur (Sipariş No. 460770 ile müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan temin edilebilir). Tek işlemle sulu ve yağlı kirleri giderir.

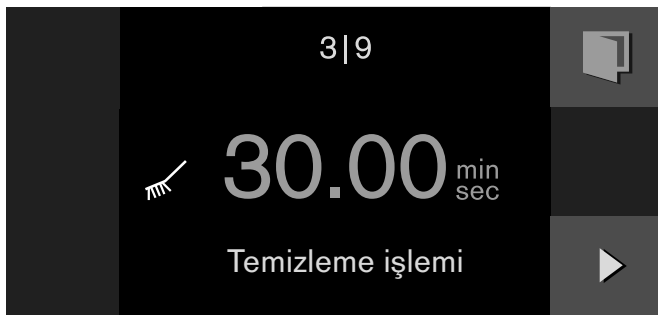
## Temizleme yardımı

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

Temizleme yardımı, temizleme ve iki defa yıkama olmak üzere üç adımdan oluşur.

### Temizleme yardımının başlatılması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getiriniz.
- 2  sembolü görüntülenir. ✓ ile onaylayınız.
- 3 Aksesuarları ve yağ filtresini pişirme alanından çıkarınız. Yuva ızgaralarını pişirme alanından çıkarınız (bkz. bölüm *Yuva ızgaraların çıkarılması*). Pişirme alanını temizleyici ile temizleyiniz.
- 4 Su haznesini "maks." işaretine kadar soğuk suyla doldurunuz ve içeri sürünüz. Cihaz kapağını kapatınız.
- 5 Temizleme süresi 30 dakika görünür. ▶ ile başlatınız. Temizleme süresi ekranda görünür. Pişirme alanındaki lamba kapalı olarak kalır.



- 6 30 dakika sonra bir sinyal duyulur. Ekranda bir mesaj görünür.
- 7 Pişirme alanını temizleyiniz. Deterjan artıklarını gideriniz. Su haznesini temiz suyla doldurunuz. ✓ ile onaylayınız.

- 8 İlk yıkama işlemi görünür. ▶ ile başlatınız. Cihaz yıkama yapar. Yıkama süresi ekranda görünür.



- 9 1 dakika sonra bir sinyal duyulur. Buharlaştırma kabını temizleme süngeriyle boşaltınız. ✓ ile onaylayınız.
- 10 İkinci yıkama işlemi görünür. ▶ ile başlatınız. Cihaz yıkama yapar. Yıkama süresi ekranda görünür. 1 dakika sonra bir sinyal duyulur. Buharlaştırma kabını temizleme süngeriyle boşaltınız. Su tankını boşaltınız ve kapağını açarak kurutunuz. Pişirme alanını yumuşak bir bezle kuru olarak siliniz ve kurutma programı ile tamamen kurulaştırınız.

### Bilgiler

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


## Kurutma programı

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

Kurutma programı 20 dakika sürer.

**Dikkat!** Su haznesini sıcak pişirme hücrelerinde kurutmayın. Su haznesi hasar görür.

### Kurutma programının başlatılması

- 1 Su haznesini çıkarın. Aksesuarları pişirme hücrelerinden alın. Buharlaştırma kabını temizlik süngerleriyle boşaltın. Pişirme hücrelerini silin. Temizleyici madde artıklarını iyice temizleyin. Cihazın kapısını kapatın.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getirin. Döner düğmeyle kurutma programını seçin.
- 3  sembolü gösterilir. ✓ ile onaylayın.
- 4 Kurutma süresi olan 20 dakika belirir. ▶ ile başlatın. Kurutma süresi ekranda işlemeye başlar. Pişirme alanındaki lamba kapalı kalır.



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

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

## Kireç çözme programı

Cihazın çalışır durumda kalması için düzenli aralıklarla kireçten arındırmanız gerekir. Ekranda beliren mesajla bu husus hatırlatılır.

Kireç çözme programı kireç çözme ve iki kez durulama aşamalarından oluşmaktadır.


### Kireç sökücü

Kireçten arındırmak için sadece müşteri hizmetleri tarafından önerilen sıvı kireç sökücüyü kullanın (müşteri hizmetlerinde ya da online mağazada sipariş no. 311138). Diğer kireç sökücü maddeler cihazda hasarlara yol açabilir.

**Dikkat!** Yüzey hasarları: Kireç sökücü madde kapı contası, ön panel ya da diğer hassas yüzeylerle temas ettiğinde derhal suyla silerek gidin.

### Kireç giderme programının başlatılması

Pişirme alanı tamamen soğumuş olmalıdır.

- 1 300 ml suyu ve 60 ml sıvı kireç sökücüyü bir kireç sökücü çözelti içinde karıştırınız.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getiriniz. Döner düğme ile kireç giderme programını seçiniz.
- 3  sembolü görüntülenir. ✓ ile onaylayınız.
- 4 Su haznesini kireç giderici ile doldurunuz ve içeri sürünüz. Cihaz kapağını kapatınız. ✓ ile onaylayınız.
- 5 Kireç giderme süresi 30 dakika görünür. ▶ ile başlatınız. Kireç giderme süresi ekranda görünür. Pişirme alanındaki lamba kapalı olarak kalır.



- 6 30 dakika sonra bir sinyal sesi duyulur. Ekranda bir mesaj görünür.
- 7 Buharlaştırma kabını temizleme süngerleriyle boşaltınız. Su haznesini soğuk suyla doldurunuz. ✓ ile onaylayınız.
- 8 İlk yıkama işlemi görünür. ▶ ile başlatınız. Cihaz yıkama yapar. Yıkama süresi ekranda görünür.



- 9 1 dakika sonra bir sinyal sesi duyulur. Buharlaştırma kabını temizleme süngerleriyle boşaltınız. ✓ ile onaylayınız.
- 10 İkinci yıkama işlemi görünür. ▶ ile başlatınız. Cihaz yıkama yapar. Yıkama süresi ekranda görünür.

1 dakika sonra bir sinyal duyulur. Kireç giderme programı sonlanır.

Buharlaştırma kabını temizleme süngerleriyle boşaltınız. Su tankını boşaltınız ve kapağını açarak kurutunuz. Pişirme alanını yumuşak bir bezle kuru olarak siliniz ve kurutma programı ile tamamen kurulayınız.

Ardından ekrandaki kireç giderme bilgisini siliniz.

### Kireç giderme bilgisinin silinmesi

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getiriniz. Döner düğme ile "❗ Kireç giderme bilgisinin silinmesi"ni seçiniz. ✓ ile onaylayınız.

2 Bir bilgi görünür. ✓ ile onaylayınız.

### Bilgiler

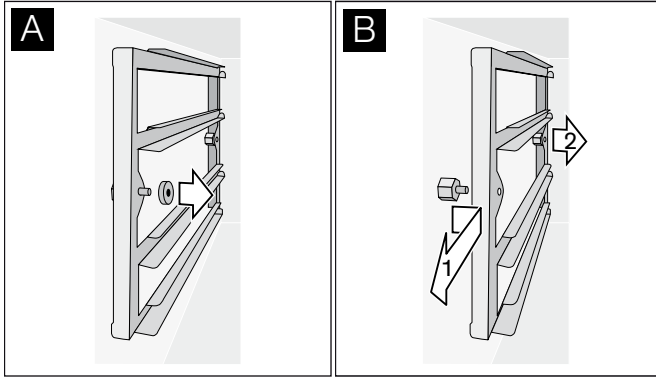
- Kireç giderme programı her zaman eksiksiz olarak çalışmalıdır, iptal edilemez.
- Pişirmeden önce her türlü kireç giderme kalıntılarını pişirme alanından çıkarınız.
- Kireç giderme programı elektrik kesintisi nedeniyle yarıda kalırsa, olası kireç giderme kalıntılarını cihazdan çıkarmak için cihazı kullanmadan önce yeniden başlatmalısınız.

## Taşıyıcı ızgaraların alınması

Taşıyıcı ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

### Taşıyıcı ızgaraların çıkarılması

- 1 Paslanmaz çeliğin çizilmesini önlemek için pişirme hücreesine bir bulaşık bezi serin.
- 2 Tırtıllı somunları çözün (Şekil A).
- 3 Taşıyıcı ızgaraları vidadan biraz yana çekin ve öne doğru çekerek çıkarın (Şekil B).



Taşıyıcı ızgaraları bulaşık makinesinde yıkayarak temizleyebilirsiniz.

### Taşıyıcı ızgaraların takılması

- 1 Taşıyıcı ızgaraları doğru şekilde takın: Mesnet arkada olmalıdır.
- 2 Taşıyıcı ızgaraları arka tarafta pim üzerine sürün, ardından önden asın.
- 3 Tırtıllı somunları sıkın.




**Bilgi:** Tırtıllı somunlardan biri kaybolacak olursa, yedek parça olarak müşteri hizmetlerimizden sipariş edebilirsiniz. Orijinal olmayan tırtıllı somunların kullanılması pişirme hücrelerinde paslanmaya yol açar.

## Arızalar - Ne yapmalı?

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

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
Cihaz çalışmıyor, ekran boş	Fiş takılı değil	Cihazın elektrik bağlantısını kurun
	Elektrik kesildi	Diğer mutfak aletlerinin çalışıp çalışmadıklarını kontrol edin
	Sigorta bozuk	Cihazın sigortasının sağlam olduğunu sigorta kutusundan kontrol edin
	Hatalı kullanım	Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatın ve yaklaşık 60 saniye sonra tekrar açın
Cihaz çalışmıyor	Cihazın kapısı tam kapalı değil	Cihazın kapısını kapatın
Cihaz çalışmıyor, gösterge hareket etmiyor. Ekranda  görünüyor	Çocuk emniyeti etkin	Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması (bkz. Bölüm <i>Çocuk emniyeti</i> )
Cihaz kendiliğinden kapanıyor	Emniyet kapatması: 12 saatten uzun bir süre boyunca herhangi bir kumanda gerçekleşmedi	Mesajı  ile onaylayın, cihazı kapatın ve tekrar ayarlayın
Cihaz ısınmıyorsa ekranda  görünür	Cihaz demo modunda	Demo modunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması
Cihaz çalışmıyor, ekranda mesaj belirleniyor.	Su haznesi boş	Su haznesini doldurun
Buhar görülüyor	100°C üzerinde su buharı gözle görülmez	Bu normaldir
Kapının üst tarafından yoğun buhar çıkıyor	Cihaz kaynama noktasını kalibre ediyor veya ısınıyor ya da çalışma modu değiştirildi.	Bu normaldir
	Kaynama noktası dengelemesi yapılmadı	Kaynama noktası dengelemesini yapın
Kapının yan tarafından yoğun buhar çıkıyor	Kapı contası kirli veya gevşek	Kapı contasını temizleyin veya oluğa yerleştirin
Pişirme esnasında "plop" sesi duyuluyor	Büyük sıcaklık farkı nedeniyle gerilim yayılımı	Bu normaldir
Cihaz artık doğru buharlama yapmıyor	Cihazda kireçlenme var	Kireç çözme programını başlatın
Hata mesajı "Exxx"		Bir hata mesajı durumunda fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz; bir kerelik bir sorun ise gösterge kaybolacaktır. Hata yeniden ortaya çıkarsa veya gösterge kaybolmazsa lütfen müşteri servisine haber veriniz ve hata kodunu aktarınız.


## Elektrik kesintisi

Cihazınız birkaç saniyelik bir elektrik kesintisinden etkilenmez. Çalışma devam eder.

Cihaz çalışmaktayken daha uzun bir elektrik kesintisi meydana gelirse ekranda bir mesaj görünür. Çalışma durdurulmuştur.

Fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna çeviriniz, ardından cihazı normal şekilde tekrar çalıştırabilirsiniz.

## Demo modu

Ekranda  sembolü görünürse demo modu etkinleştirilmiştir. Cihaz ön ısıtma yapmıyor.

Cihazın elektrik bağlantısını kısa süre çekiniz (ev sigortasını veya sigorta kutusundaki koruma sigortasını kapatınız). Ardından demo modunu 3 dakika içinde temel ayarlar bölümünden devre dışı bırakınız (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).

## Pişirme hücresi lambasının değiştirilmesi

Lamba kapağı teknik nedenlerden dolayı çıkarılamaz. Lambayı ancak Gaggenau servisi değiştirebilir.

**Dikkat!** Lamba kapağını çıkarmayın. Conta hasar görür.

Fırındaki lamba kapağının hasar halinde değiştirilmesi gerekir. Kapakları müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

## Müşteri hizmetleri


Cihazınızın onarılması gerektiğinde müşteri hizmetlerimiz size memnuniyetle yardımcı olacaktır. Gereksiz teknisyen ziyaretlerini önlemek amacıyla da her zaman uygun bir çözüm bulmaktayız.

Size yardımcı olabilmemiz için, telefonla aradığınızda lütfen cihazın ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi, cihazın kapısını açtığınızda cihazın ön tarafında yer almaktadır.

Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E No.

FD No.

Müşteri hizmetleri 

Garanti süresi boyunca da hatalı kullanımdan ötürü müşteri hizmetlerinden bir teknisyenin çağrılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

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

### Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

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

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



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

**GARANTİ ŞARTLARI**

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

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

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

**BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.**

**BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.**

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

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

**Sanayi ve Ticaret Bakanlığı**

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

## Tablo ve öneriler

### Bilgiler

- Belirtilen pişirme süreleri sadece fikir edinme niteliğindedir. Asıl pişirme süresi malzemenin kalite ve sıcaklığına, ayrıca pişirilecek gıdanın ağırlık ve kalınlığına bağlıdır.
- Cihazı daima önceden ısıtın. Böylece en iyi pişirme neticelerini elde edersiniz. Belirtilen pişirme süreleri önceden ısıtılmış cihaz için geçerlidir. Cihazı önceden ısıtmadığınızda pişirme süreleri yaklaşık 5 dakika uzar.
- Verilerde dört kişilik ortalama miktarlar esas alınmıştır. Miktarı arttırmak istiyorsanız, pişirme süresinin uzayacağını bilmeniz gerekir.
- Belirtilen pişirme kaplarını kullanın. Başka pişirme kapları kullandığınızda pişirme süreleri uzayabilir veya kısalabilir.
- Hazırlamak istediğiniz yemekle fazla tecrübeniz yoksa, belirtilen en kısa süreyle başlayın. Gerekirse yemeği pişirmeye devam edebilirsiniz.
- Önceden ısıttığınız cihazın pişirme hücresi kapısını sadece kısa bir süre için açmaya ve cihazı çabuk doldurmaya dikkat edin.
- Sadece bir adet pişirme tepsiyi kullandığınızda kabı alttan ikinci kata sürün.
- Delikli pişirme tepsisini veya ilaveten pişirme kapları olmaksızın ızgarayı kullandığınızda, pişirme hücresi tabanının ve buharlaştırma kabının aşırı kirlenmesini önlemek için deliksiz pişirme tepsisini daima alttan birinci kata sürün.
- Buharda pişirme, buzunu çözme, mayalama ve tazeleme esnasında en fazla üç katı (alttan 2, 3 ve 4. kat) aynı anda kullanabilirsiniz. Bu esnada tat ve kokular birbirine karışmaz. Böylece balık, sebze ve tatlıları aynı anda pişirebilirsiniz. Ancak büyük miktarda gıda maddelerinde belirtilen pişirme süreleri uzayabilir.
- Sadece tek bir katta hamur işleri yapabilirsiniz. Bu amaçla alttan ikinci katı kullanın.
- Pişirilecek yiyecek pişirme hücresine, yağ filtresine veya arka saca dayanmamalıdır.
- Buharlı kombi fırının kapısı iyice kapanmalıdır. Bu nedenle conta yüzeylerini daima temiz tutun.
- Izgara ve pişirme kaplarını fazla sıkı doldurmayın. Böylece optimal buhar dolaşımı sağlanır.
- Yağ filtresini her kullanımda cihazın içinde bırakın.

### Sebze

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

Gıda maddesi	Pişirme tepsi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Pişirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Enginar, büyük	Delikli	100	100	25 - 35	
Enginar, küçük	Delikli	100	100	15 - 20	
Karnabahar, tüm	Delikli	100	100	20 - 25	
Karnabahar, çiçekler halinde	Delikli	100	100	15 - 20	
Taze fasulye	Delikli	100	100	25 - 30	
Brokoli, çiçekler halinde	Delikli	100	100	10 - 15	
Rezene, dilim	Delikli	100	100	10 - 15	
Sebze çorbası	Delikli / Izgara	100	100	50 - 60	Çorba kâsesinde
Havuç, dilim	Delikli	100	100	10 - 15	

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Patates, soyulmuş ve dörde bölünmüş	Delikli	100	100	20 - 35	
Alabaş, dilim	Delikli	100	100	15 - 25	
Pırasa, dilim	Delikli	100	100	5 - 10	
Biber dolması	Deliksiz	180 - 200	80 / 100	15 - 20	Doldurulacak iç etli ise, içi önceden kızartın.
Kabuğuyla haşlanmış patates (yaklaşık 50'şer g)	Delikli	100	100	25 - 30	
Kabuğuyla haşlanmış patates (yaklaşık 100'er g)	Delikli	100	100	40 - 45	
Brüksel lahanası	Delikli	100	100	15 - 20	
Kuşkonmaz, yeşil	Delikli	100	100	10 - 15	
Kuşkonmaz, beyaz	Delikli	100	100	18 - 25	
Ispanak	Delikli	100	100	4	
Domateslerin kabuğunu soyma	Delikli	100	100	3 - 4	Domatesleri kertin, buharlama sonrasında buzlu suda kısaca soğutun.
Kabak dolması	Delikli	160 - 180	80 /100	15 - 35	Doldurulacak iç etli ise, içi önceden kızartın.
Bezelye	Delikli	100	100	10 - 15	

## Balık

- Buharda piştirme balığı kurutmaz ve balığın kendi tadı ve yapısı korunur.
- Balık, hijyenik nedenlerden dolayı piştikten sonra en az 62-65°C iç sıcaklığa sahip olmalıdır. Bu sıcaklık aynı zamanda ideal piştirme noktasıdır.
- Balığı ancak piştikten sonra tuzlayın. Böylece doğal aroması korunur ve balık fazla su kaybetmez.
- Delikli piştirme tepsisi kullanıldığında: Balık aşırı yapıştığında piştirme kabını yağlayabilirsiniz.
- Piştirme hücresi tabanının yoğun kokulu balık suyuyla aşırı kirlenmesini önlemek için deliksiz piştirme tepsisini alttan birinci kata sürün.
- Derili filetolarda: Balığın derili tarafını yukarıya getirin. Böylece balığın aroması ve yapısı daha iyi korunur.

Gıda maddesi	Piştirme tepsisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Dorat balığı, tüm (700 g)	Deliksiz	90 - 100	100	20 - 25	
Balık köftesi (20 - 40'ar g)	Deliksiz	90 - 100	100	5 - 10	Deliksiz piştirme tepsisi tabanını parşömen kâğıdıyla kaplayın.
Istakoz, haşlanmış, ayrılmış, tazeleme	Delikli	70 - 80	100	10 - 12	
Sazan balığı, mavi, tüm (1,5 kg)	Deliksiz	90 - 100	100	40 - 50	Kendi suyunda
Som balığı filetosu (300'er g)	Delikli	90 - 100	100	12 - 15	
Som balığı, tüm (2,5 kg)	Delikli	100	100	70 - 80	
Midye (1,5 kg)	Delikli	100	100	8 - 12	Kabukları açıldığında midyeler pişmiş demektir.
Deniz somonu, tüm (800 g)	Delikli	90 - 100	100	20 - 25	
Fener balığı filetosu (300'er g)	Cam kalıp / Izgara	180 - 200	100	10 - 12	Suyunda
Levrek balığı, tüm (400'er g)	Delikli	90 - 100	100	15 - 20	

## Balığı düşük sıcaklıkta buharda pişirme

- Balık 70 ile 90 °C arası sıcaklıkta buharda pişirildiğinde aşırı pişmesi ve dağılması önlenir. Bu yöntem özellikle narin balıklarda avantajlıdır.
- Çeşitli balık türlerine ilişkin verilerde filetolar esas alınmıştır.
- Pişirme hücresi tabanının yoğun kokulu balık suyuyla aşırı kirlenmesini önlemek için deliksiz pişirme tepsisini alttan birinci kata sürün.
- Önceden ısıtılmış tabaklar üzerinde servis yapın.

Gıda maddesi	Pişirme kabı	°C olarak sıcaklık	% olarak nem	Dakika cinsinden pişirme süresi	Notlar
İstiridye (10 parça)	deliksiz	80 - 90	100	2 - 5	suda
Ciklet balığı (Tilapia) (150 g)	delikli	80 - 90	100	10 - 12	
Çipura (200 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
Balık filetosu (200 - 300 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
Balık güveç	Tel ızgara	70 - 80	100	50 - 90	yahni şeklinde
Alabalık, tam parça (250 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
Pisi balığı (300 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
Fisto (6 parça)	deliksiz	80 - 90	100	4 - 8	
Morina balığı (250 g)	delikli	80 - 90	100	10 - 12	
Kırlangıç balığı (200 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
İskorpit (120 g)	delikli	80 - 90	100	10 - 12	
Keler balığı (200 g)	delikli	80 - 90	100	10 - 15	
Dil balığı rulosu, doldurulmuş (150 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
Kalkan balığı (300 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	
Levrek (150 g)	delikli	80 - 90	100	10 - 12	
Tatlısu levreęi (250 g)	delikli	80 - 90	100	12 - 15	

## Etin yüksek sıcaklıklarda pişirilmesi


- Buhar ve sıcak hava kombinasyonu, çoğu balık türleri için en uygun pişirme yöntemidir. Bu çalışma modunda pişirme hücresi hermetik olarak kapatılır ve nem sayesinde klasik sıcak havanın kurutucu etkisi azalır. Değişken nem ayarı ile pişirilecek her yiyecek için en uygun ortam sağlanabilir.
- Belirtilen pişirme süreleri sadece fikir edinme niteliğinde olup, yiyeceğin pişirilmeden önce sıcaklığına ve önceden kızartma süresine bağlıdır. Daha iyi kontrol için iç sıcaklık sensörünü kullanın. Açıklamalar ve optimal hedef sıcaklıklar için *İç sıcaklık sensörü* bölümüne bkz.
- Eti pişirmeden 1 saat önce buzdolabından çıkarın.
- Delikli pişirme tepsisi veya ızgarayı kullandığınızda deliksiz pişirme tepsisini bir kat







aşağıya sürün. Yanarak yapışmaları önlemek için deliksiz pişirme tepsisine bir miktar su koyun. Ayrıca, nefis sosların temelini oluşturmak üzere sebze, şarap, taze ve kurutulmuş baharatlar da ekleyebilirsiniz.

- Eti kanlı veya pembe pişirmek istiyorsanız: İstenilen iç sıcaklığa ulaşılmadan 5°C önce fırının kapısını açın ve hedef sıcaklığa ulaşılan kadar bekleyin. Böylece etin aşırı pişmesini önlemiş ve etin dinlenmesini sağlamış olursunuz.
- Eti dinlendirin: Piştikten sonra eti 10-15 dakika boyunca alüminyum folyo içinde bekletin. Bu şekilde et "dinlenir". Et suyunun sirkülasyonu azalır ve et kesilirken daha az et suyu kaybı yaşanır.

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

## Etin/Kanatlıların düşük sıcaklıkta pişirilmesi

- Her tarafından önceden kızartılan et, düşük sıcaklıkta uzun süre boyunca ideal pişme kıvamına getirilir. Böylece et, çok ince kenar kısmı hariç olmak üzere düzenli şekilde pembe renkte kurumadan kızarır. Çevirmeniz ve üzerine sıvı dökmeniz gerekmez.
- Belirtilen pişirme süreleri sadece fikir edinme niteliğinde olup, yiyeceğin pişirilmeden önce sıcaklığına ve önceden kızartma süresine bağlıdır. Daha iyi kontrol için iç sıcaklık sensörünü kullanın. Açıklamalar ve optimal hedef sıcaklıklar için *İç sıcaklık sensörü* bölümüne bkz.
- Eti pişirmeden 1 saat önce buzdolabından çıkarın.
- Hijyenik nedenlerden dolayı eti pişirmeden önce tavada kızgın ateşte her tarafından kısaca kızartın. Böylece oluşacak kabuk, et suyunun dışarı sızmasını önler ve tipik kızartma lezzetinin oluşmasını sağlar.
- Baharat kullanırken dikkatli olun: Eti yavaş yavaş pişmesi tüm aromaları yoğunlaştırır.
- Av ve at etinin kendi tadı, düşük sıcaklıkta pişirmede klasik pişirme yöntemine nazaran daha belirgindir.
- “Düşük sıcaklıkta pişirme”  çalışma modunu kullanın. Pişirilen yiyecekteki nem böylece pişirme hücrelerinde kalır ve yemeklerin kurummasını önler.
- Pişirme hücresi sıcaklığının üzerinde iç sıcaklıklara ulaşmanın mümkün olmadığını lütfen unutmayın. Geçerli pratik kural: Ayarlanan pişirme hücresi sıcaklığı istenilen iç sıcaklığın 10-15°C üzerinde olmalıdır.
- Pişirme süresinin sonuna doğru sıcaklığı 60°C'ye düşürebilirsiniz. Böylece pişirme süresini uzatabilirsiniz (örneğin misafirler geciktiğinde). Pişirme sürecini durdurmak istiyorsanız, pişirme hücresinin sıcaklığı istenilen iç sıcaklığın üzerinde olmamalıdır. Böylece büyük parçalar 1 - 1,5 saat, küçük parçalar 30 - 45 dakika pişirme hücresinde kalabilir.
- Önceden ısıtılmış tabaklar üzerinde servis yapın.

Gıda maddesi	Pişirme tepsisi	Sıcaklık [°C]	Isıtma türü	Pişirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Ördek göğsü, pembe (350'şer g)	Deliksiz	70 - 80		40 - 60	
Antrikot, pembe (350'şer g)	Deliksiz	70 - 80		40 - 70	
Kuzu budu, kemiksiz, bağlanmış, pembe, (1,5 kg)	Deliksiz	70 - 80		180 - 240	
Rozbif, pembe (1 - 1,5 kg)	Deliksiz	70 - 80		150 - 210	
Domuz madalyonları, pişmiş (70'er g)	Deliksiz	80		50 - 70	
Siğir biftek, pembe (200'er g)	Deliksiz	70 - 80		30 - 60	

## Kanatlılar

- Kombi çalışma modunda uygulanan nem kurumayı önler. Bu husus özellikle kanatlılarda önemlidir. Aynı zamanda yüksek sıcaklık sayesinde yüzey leziz şekilde kızarır. Sıcak buhar, klasik sıcak havanın iki katı ısı aktarma kapasitesine sahiptir ve pişirilecek yiyeceğin her tarafına ulaşır. Bu nedenle tavuk her yanından eşit ve düzenli şekilde kızarır ve aynı zamanda göğüs eti de kurumaz.
- Belirtilen pişirme süreleri sadece fikir edinme niteliğinde olup, etin pişirilmeden önceki

sıcaklığına bağlıdır. Daha iyi kontrol için iç sıcaklık sensörünü kullanın. İç sıcaklık sensörünü boşluk nedeniyle ortaya değil, karın ile but arasına batırın. Diğer açıklamalar ve optimal hedef sıcaklıklar için *İç sıcaklık sensörü* bölümüne bkz.

- Kanatlıları daha ziyade baharatlarla ve çok az yağ kullanarak veya yağsız pişirirseniz, derisi daha gevrek olur.

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

## Garnitürler

Ambalajın üzerindeki bilgileri de dikkate alın.

Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Basmati pirinç (250 g + 500 ml su)	Deliksiz	100	100	20 - 25	
Kuskus (250 g + 250 ml su)	Deliksiz	100	100	5 - 10	
Patates grateni (1,5 kg patates)	Deliksiz	180 - 200	0 / 30	35 - 50	
Hamur köftesi (90'ar g)	Delikli / Deliksiz	95 - 100	100	20 - 25	
Uzun taneli pirinç (250 g + 500 ml su)	Deliksiz	100	100	25 - 30	
Doğal pirinç (250 g + 375 ml su)	Deliksiz	100	100	30 - 40	
Mercimek (250 g + 500 ml su)	Deliksiz	100	100	25 - 35	
Hamur işleri, taze, soğutulmuş	Delikli	100	100	5 - 7	
Hamur işleri, doldurulmuş, taze, soğutulmuş	Delikli	100	100	7 - 10	
Kuru fasulye, ıslatılmış, (250 g + 1 l su)	Deliksiz	100	100	55 - 65	

## Tatlılar





Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Krem brüle (130'ar g)	Delikli	90 - 95	100	35 - 40	Sufle kalıplarında, üzerini ısıya dayanıklı streç folyo ile kapatın
Hamur tatlısı / Tatlı hamur köftesi (100'er g)	Deliksiz	100	100	20 - 30	Buharda pişirmeden önce hamur tatlısını 30 dakika kabarmaya bırakın (bkz. Bölüm <i>Mayalama</i> ).
Flan / Krem karamel (130'ar g)	Delikli	90 - 95	100	25 - 30	Sufle kalıplarında, üzerini ısıya dayanıklı streç folyo ile kapatın
Komposto	Deliksiz	100	100	5 - 15	Örneğin elma, armut, ravent Damak zevkinize göre şeker, vanilyalı şeker, tarçın ya da limon suyu ilave edin.
Sütlaç (250 g pirinç + 625 ml süt)	Deliksiz	100	100	35 - 45	Damak zevkinize göre meyve, şeker veya tarçın ilave edin.
Tatlı sufle	Deliksiz	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Örneğin irmik, koyulaşmış süt veya önceden pişirilmiş sütlaç



## Diğerleri

Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Dezenfekte etme (örneğin biberonlar, reçel kavanozları)	Izgara	100	100	20 - 25	
Kurutma / Sebze ve meyve kurutma	Delikli	80 - 100	0	180 - 300	İnce dilimler halinde örneğin domates, mantar, kabak, elma, armut vs.
Yumurta, M ebatı (5 adet)	Delikli	100	100	8 - 15	
Yumurta pastası (500 g)	Cam kalıp, izgara	90	80 - 100	25 - 30	Üzerini ısıya dayanıklı streç folyo ile kapatın
İrmik köfte	Deliksiz	90 - 95	100	8 - 10	
Lazanya	Deliksiz	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Sufle	Sufle kalıpları, izgara	180 - 200	60	12 - 20	


## Hamur işleri

- Buharlı kombi fırınla hamur işlerini daima optimal nemle pişirebilirsiniz:
  -  | Sıcak hava + %0 nem: Meyveli keklerde ve kişilerde fazla nem dışarı sızabilir. Bu çalışma modu klasik fırınlardaki sıcak hava modu gibidir.
  -  | Sıcak hava + %30 nem: Kekler kurumaz. Gıda maddesinin kendi nemi piştirme hücrelerinden çıkamaz.
-  -  | Sıcak hava + %60 - %100 nem: Milföy hamuru ve mayalı hamur işlerinin içi yumuşak kalır ve dışı güzelce kızarır.
- Buharlı kombi fırında hamur işlerini sadece tek bir katta pişirebilirsiniz. Deliksiz piştirme tepsisini alttan ikinci kata sürün. Yüksek bir kalıp kullanırsanız, kalıbı alttan birinci kata sürdüğünüz izgara üzerine koyun.
- Hamur işleri yaparken de yağ filtresini cihazın içinde bırakın.

Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Elmalı pasta, kapalı	Kelepçeli kalıp 20 cm, izgara	160 - 170	0	70 - 80	
Bagels (100'er g)	Deliksiz	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
Baget, önceden pişirilmiş	Izgara	190 - 200	60 / 100	10 - 15	
Pandispanya, yüksek (6 yumurta)	Kelepçeli kalıp	160 - 170	0	30 - 35	
Bisküvi pastası (2 yumurta)	Deliksiz	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
Milföylü hamur işleri	Deliksiz	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Sandviç ekmeği (50 - 100'er g)	Deliksiz	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Sandviç ekmeği, önceden pişirilmiş	Izgara	170 - 180	60	8 - 15	
Ekmek (1 - 1,5 kg)	Deliksiz	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
Yassı kek	Deliksiz	150 - 160	0	25 - 30	
Fırıldak kek (1 kg undan mayalı hamur)	Fırıldak kek kalıbı	160 - 175	30 / 60	35 - 45	


Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Mayalı tepsi keki	Deliksiz	160 - 170	30 / 60	30 - 45	Yaş garnitürlü mayalı tepsi keklerinde (örneğin mürdüm eriği veya soğan pastası) %30, kuru garnitürlü keklerde ise (örneğin kırıntılı pasta) %60 nem ayarlayın.
Mayalı örgülü pasta (500 g un)	Deliksiz	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Muffin	Muffin sacı, ızgara	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Badem kurabiyesi	Deliksiz	140 - 150	0	25 - 35	
Küçük yer	Deliksiz	150 - 170	0	15 - 25	
Kiş, ince kek	Kiş kalıbı, ızgara	180 - 190	0	35 - 60	
Kek	Baton kek kalıbı/Kelepçeli kalıp, ızgara	160 - 175	30	50 - 60	
Small Cakes	Deliksiz	150 - 160	0	35 - 45	
Tulumba	Deliksiz	150 - 160	0	25 - 30	
Tart	Tart kalıbı, ızgara	190 - 210	0 / 30	30 - 45	
Kremalı bohça, ekler pasta	Deliksiz	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

## Tazeleme (Isıtma)

- Buharlı kombi fırında pişirilmiş yiyeceklerin kurumadan ısıtılması için optimal ortam oluşturulabilir. Böylece yiyeceklerin tadı ve kalitesi korunur ve yemekler taze pişmiş lezzetinde olur.
- Bu amaçla "Tazeleme"  çalışma modunu kullanın.
- Verilerde tek kişilik porsiyonlar esas alınmıştır. Büyük miktarları deliksiz piştirme tepsinde de ısıtabilirsiniz. Bu durumda belirtilen süreler uzar.


Gıda maddesi	Piştirme tep-sisi	Sıcaklık [°C]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Baget, sandviç ekmeği (dondurulmuş)	Izgara	140	8 - 12	
Baget, sandviç ekmeği (önceki günden)	Izgara	180	4 - 8	
Sebze	Tabak, ızgara	90 - 100	7 - 10	
Niştalılar	Tabak, ızgara	120	7 - 10	Örneğin makarna, patates, piring; fırında veya yağda kızartılmış patates veya kroket gibi yiyecekler uygun değildir.
Tabaklık yemekler	Tabak, ızgara	120	8 - 15	
Pizza, kalın	Izgara	180	8 - 10	
Pizza, ince	Izgara	180	4 - 6	

## Mayalama (kabartma)

- Buharlı kombi fırın hamurun ve hamur karışımlarının ya da taze hamurun kurumadan kabarması için ideal ortamı sunar.
- Bu amaçla "Mayalama"  çalışma modunu seçin.
- Kabın nemli bir bezle örtülmesi gerekmez. Kabartma işlemi sıradan yöntemle kıyaslandığında iki kat daha hızlı gerçekleşir.
- Belirtilen mayalama süresi sadece fikir edinme niteliğindedir. Hamuru hacmi iki misli artana kadar kabarmaya bırakın.

Gıda maddesi	Piştirme tepsi	Sıcaklık [°C]	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Hamur karışımı	Kap / Izgara	38	25 - 45	Örneğin mayalı hamur, hamur mayası, ekşi hamur

## Buzunu çözme

- Buharlı kombi fırında derin dondurulmuş gıdaların buzunu itinayla ve aynı zamanda oda sıcaklığından daha hızlı çözebilirsiniz.
- Bu amaçla "Buzunu çözme"  çalışma modunu seçin.
- Belirtilen çözülme süreleri sadece fikir edinme niteliğindedir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın büyüklüğüne, ağırlığına ve şekline bağlıdır: Yiyeceklerinizi yassı şekilde ve ayrı ayrı dondurun. Böylece buz çözme süresi kısılır.
- Buzunu çözmeden önce yiyecekleri ambalajından çıkarın.
- Sadece hemen kullanacağınız miktarda yiyeceğin buzunu çözün.
- Dikkatinize: Buzu çözülen yiyecekler muhtemelen fazla dayanıklı olmaz ve taze yiyeceklere kıyasla daha çabuk bozulur. Buzu çözülen yiyecekleri derhal kullanın ve iyice pişirin.

- Buz çözme süresinin yarısı dolduktan sonra eti veya balığı çevirin ya da üzüksü meyveler veya et parçaları gibi buz çözülecek taneli gıdaları birbirinden ayırın. Balığın buzunun tamamen çözümlenmesi gerekmez; derisinin baharatları emecek kadar yumuşamış olması yeterlidir.

### Sağlık açısından risk!

Hayvansal gıdaların buzunu çözerken akan sıvıyı mutlaka almanız gerekir. Bu sıvı kesinlikle başka gıdalarla temas etmemelidir. Aksi takdirde bakteriler bulaşabilir. Yiyeceğin altına deliksiz piştirme tepsisini sürün. Bu kabın içinde biriken ve et veya kümes hayvanından çözülen buzun suyunu dökün. Evyeyi ardından temizleyin ve bol su akıtın. Piştirme tepsisini bulaşık deterjanlı sıcak suyla veya bulaşık makinesinde yıkayın. Buzu çözdükten sonra fırını 15 dakika 180°C sıcaklıkta sıcak hava modunda çalıştırın.

Gıda maddesi	Piştirme tepsi	Sıcaklık [°C]	Isıtma türü	Piştirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Üzüksü meyveler (300 g)	Delikli	40 - 45	* o	3 - 4	
Rosto (1.000 g)	Delikli	40 - 45	* o	45 - 60*	
Balık filetosu (150'şer g)	Delikli	40 - 45	* o	5 - 10*	
Sebze (400 g)	Delikli	40 - 45	* o	5 - 7	
Gulaş (600 g)	Delikli	45 - 50	* o	30 - 45*	
Tavuk (1.000 g)	Delikli	45 - 50	* o	45 - 60*	
Tavuk budu (400'er g)	Delikli	45 - 50	* o	20 - 30*	

\*Bu yemekte ayrıca bir dengeleme süresi eklemeniz gerekir: Buz çözme süresi dolduktan sonra cihazı kapatın ve yiyecekleri 10 – 15 dakika daha kapalı cihazın içinde bırakın. Böylece yiyeceğin buzunu en derinlere kadar çözümler.

## Konserve etme

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

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

## Suyunu çıkarma (üzümsü meyveler)

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

Gıda maddesi	Pişirme tepsi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Pişirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Üzümsü meyveler	Delikli + Deliksiz	100	100	60 - 120	

## Yoğurt yapımı

- Buharlı kombi fırında yoğurdunuzu kendiniz yapabilirsiniz.
- Yoğurt kültürlerinin zarar görmesini önlemek için pastörize edilmiş sütü ocakta 90°C sıcaklığa kadar ısıtın. Dayanıklı sütlerin ısıtılmasına gerek yoktur. (Dikkatinize: Yoğurdu soğuk sütle yaparsanız, oluşma süresi uzar).
- Önemli açıklama! Yoğurt kültürlerine zarar vermemek için sütün su banyosunda 40°C sıcaklığa kadar soğumasını bekleyin.
- Süte yoğurt kültürlerine sahip doğal yoğurt karıştırın (100 ml başına 1-2 tatlı kaşığı yoğurt).
- Yoğurt mayalarında ambalaj üzerindeki bilgileri dikkate alın.
- Yoğurdu yıkanmış kavanozlara doldurun.
- Yoğurdu doldurmadan önce yıkanmış kavanozları buharlı kombi fırınında 100°C sıcaklık ve %100 nem ayarında 20 - 25 dakika kadar dezenfekte edebilirsiniz. Yoğurdu doldurmadan ve kavanozları cihaza koymadan önce kavanozların ve pişirme hücrelerinin soğumuş olmasına dikkat edin.
- Hazırladıktan sonra yoğurdu buzdolabına koyun.
- Kalıp yoğurt elde etmek için ısıtmadan önce süte kaymaksız süt tozu ilave edin (litre başına 1 - 2 yemek kaşığı).

Gıda maddesi	Pişirme tepsisi	Sıcaklık [°C]	Nem [%]	Pişirme süresi [dk.]	Açıklamalar
Mayalı yoğurt (kapalı kavanozlarda)	Deliksiz	45	100	240 - 360	

## Büyük hacimli yiyeceklerin pişirilmesi

- Büyük hacimli yiyecekleri pişirmek için yandaki taşıyıcı ızgaraları çıkarabilirsiniz.
- Bunun için taşıyıcı ızgaraların ön tarafındaki tırtıllı somunları çözün ve taşıyıcı ızgaraları öne doğru çekerek çıkarın (bkz. Bölüm *Taşıyıcı ızgaraların alınması*).
- Izgarayı doğrudan pişirme hücresinin tabanı üzerine koyun ve pişirilecek yiyeceği veya kızartma kabını ızgaranın üzerine yerleştirin. Pişirilecek yiyeceği veya kızartma kabını doğrudan pişirme hücresinin tabanı üzerine koymayın.

## Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Riskli gıdalar hangileridir?

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

<b>Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler</b>	
Genel	Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz. Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	Sıcak hava ile maks. 180 °C.
Kurabiye	Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır. Eşit miktarda ve yavan bir şekilde tepsiye yayınız.
Fırında patates kızartması	Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz.



**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000913121 tr (930702)