

BUHARLI PIŞIRICI

BSP2201.1 BSP2211.1



Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.



İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik	2
2	Maddi hasarların önlenmesi	4
3	Çevrenin korunması ve tasarruf	5
4	Cihazı tanıma	5
5	Aksesuar	8
6	İlk Kullanım öncesi	10
7	Temel Kullanım	10
8	Zamanlayıcı fonksiyonları	11
9	Çocuk kilidi	13

10	Home Connect	13
11	Temel ayarlar	15
12	Cihazı temizleme ve bakımını yapma	17
13	Arızaları giderme	21
14	Atığa verme	23
15	Pişirme önerileri	23
16	Müşteri hizmetleri	38
17	Uygunluk beyanı	38
18	MONTAJ KILAVUZU	39
18.1	Genel montaj bilgileri	39

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

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

1.2 Amaca uygun kullanım

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

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

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

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

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi

ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermemelisiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

Buhar fonksiyonunu kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Havalandırma boşluklarına asla temas edilmemelidir.

Aksesuar veya kap çok ısınır.

- Sıcak aksesuar veya kaplar daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

⚠ **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

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

- ▶ Açarken cihazın çok yakınında durulmamalıdır.

- ▶ Cihaz kapısını dikkatle açınız.

- ▶ Çocukları uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

Aksesuarların çıkartılması sırasında sıcak sıvı sıçrayabilir.

- ▶ Sıcak aksesuarlar sadece fırın eldiveni kullanılarak dikkatlice çıkartılmalıdır.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Cihaz kapı camlarındaki çizikler zamanla çatlağa dönüşebilir.

- ▶ Fırın kapısındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

LED aydınlatmaların ışığı çok parlaktır ve gözlerle zarar verebilir (risk grubu 1).

- ▶ Çalışan LED aydınlatmalara doğrudan 100 saniyeden fazla bakılmamalıdır.

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**

Yanıcı sıvıların buharları, pişirme bölümündeki sıcak yüzeyler nedeniyle alev alabilir (patlama). Cihazın kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- ▶ Yanıcı sıvıları (örn. alkollü içecekler) su haznesine doldurmayınız.
- ▶ Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözeltiyi doldurunuz.

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

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

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.

- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.

- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.

- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 38

Cihaz kurulduktan sonra cihazın arkasındaki açıklıkların çocukların erişemeyeceği şekilde yerleştirilmesi gerekmektedir.

- ▶ Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

⚠ **UYARI – Boğulma tehlikesi!**

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

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.

- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

1.5 Temizleme

Cihazı temizlerken bu güvenlik talimatlarına uyunuz.

⚠ **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

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

- ▶ Kireç çözme tabletlerinin ambalajı üzerindeki güvenlikle ilgili uyarılara dikkat ediniz.

- ▶ Kireç çözme tabletlerinin ciltle temasından kaçınınız.

- ▶ Çocukları kireç çözücü tabletlerden uzak tutunuz.

⚠ **UYARI – Kimyasal yanık tehlikesi!**

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

- ▶ Kireç çözme çözeltisinin ciltle temasından kaçınınız.
- ▶ Çocukları kireç çözme çözeltisinden uzak tutunuz.

- ▶ Kireç çözme çözeltisini içmeyiniz.
- ▶ Kireç çözme çözeltisini yiyeceklerle temas ettirmeyiniz.
- ▶ Cihazı tekrar kullanmadan önce su haznesini bulaşık makinesinde veya elde iyice yıkayınız.

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT

Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.

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

Uygun olmayan sıvıların kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

- ▶ Su dışında herhangi bir sıvı kullanmayınız.
- ▶ Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanılmalıdır.

Klorürler ve asitler, paslanmaz çeliğin yüzeyine zarar verir.

- ▶ Tuz kalıntılarını, ketçap veya hardal gibi acı sosları, tuzlu yemekleri, örneğin salamura yapılmış kızartmaları veya diğer klorürlü veya asitli yemek artıklarını derhal temizleyiniz.

Alüminyum folyo, kapı camında kalıcı renk bozulmasına neden olabilir.

- ▶ Alüminyum folyonun kapı camına temas etmemesine dikkat ediniz.

Meyve suyu pişirme bölümünde kalıcı lekeler neden olabilir.

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

Pişirme bölümünde uzun süreli nem korozyona neden olur.

- ▶ Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.

Paslanan malzeme pişirme bölümünde korozyona neden olabilir.

- ▶ Pişirme bölümünde sadece orijinal aksesuarlar kullanınız.
- ▶ Emaye fırın tepsileri veya ızgara tavaları kullanmayınız.
- ▶ Asla paslanabilecek tabak veya çatal bıçak takımı kullanmayınız.

Orijinal olmayan küçük parçalar cihaza zarar verebilir.

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

Isı, paslanmaz çelik pişirme kaplarına zarar verebilir.

- ▶ Paslanmaz çelik pişirme kaplarını sadece 230 C'ye kadar ısıtınız.
- ▶ Fırında paslanmaz çelik pişirme kapları kullanmayınız.

Cihazın kapağı açık şekilde soğutulması, zaman içinde yanında bulunan mobilya panellerinin hasar görmesine neden olur.

- ▶ Yüksek sıcaklıklarla yapılan çalışmalar sonrasında, pişirme bölümü yalnızca kapalı şekilde soğutulmalıdır.
- ▶ Cihaz kapağına herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır. Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapısı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların panelleri hasar görebilir.
- ▶ Contayı daima temiz tutunuz.
- ▶ Cihaz asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırılmamalıdır.

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

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

Cihazın kapı kolundan taşınması, tutamağın kırılmasına neden olabilir. Kapı kolu cihazın ağırlığına dayanıklı değildir.

- ▶ Cihaz kapı kolundan taşınmamalı veya tutulmamalıdır.

2.2 Buhar

DİKKAT

Damlayan sıvılar pişirme bölümüne zarar verebilir.

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

Pas tutmuş kaplar pişirme bölümünde korozyona yol açabilir. Çok küçük lekeler bile korozyona neden olabilmektedir.

- ▶ Pas tutmuş kapları kullanmayınız.

Su haznesindeki sıcak su buhar sistemine zarar verebilir.

- ▶ Su haznesine sadece soğuk su doldurunuz. Kumanda bölümüne veya hassas yüzeylere kireç sökücü çözelti dökülmesi hasarlara neden olur.
- ▶ Kireç sökücü çözelti derhal su ile temizlenmelidir.

2.3 Temizleme

DİKKAT

Kireç cihaza hasar verebilir.

- ▶ Cihazı düzenli aralıklarla kireçten arındırınız. Yanlış kireç sökücüler cihaza zarar verebilir.
- ▶ Sadece öngörülen kireç çözme tabletleri kullanılmalıdır.

Cihazda yanlış bakım yüzünden pişirme bölümünde korozyon oluşabilir.

- Cihaz için bakım ve temizlik bilgilerini dikkate alınız.
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 17
- Pişirme bölümünü soğuduktan hemen sonra ve cihazın her kullanımından sonra temizleyiniz.
- Temizledikten sonra pişirme bölümünü kurutunuz.

Kireç çözme tableti pişirme bölümüne zarar verebilir.

- Kireç çözme tabletleri sadece kireç çözme programı için kullanılmalıdır.
 - Kireç çözme tabletini su haznesine yerleştiriniz.
 - Kireç çözme tabletini asla pişirme bölümüne koymayınız veya pişirme bölümünde ısıtmayınız.
- Isı, su haznesine zarar verir.
- Su haznesini, pişirme bölümü sıcakken kurutmayınız.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

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

Birbiri ardına veya paralel olarak birden çok yemek hazırlayınız.

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

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

- ✓ Kalan ısı, yemeğin pişmesi için yeterli olur.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

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

Kullanılmayan aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

- ✓ Gereğinden fazla aksesuar parçasının ısıtılmasına gerek yoktur.

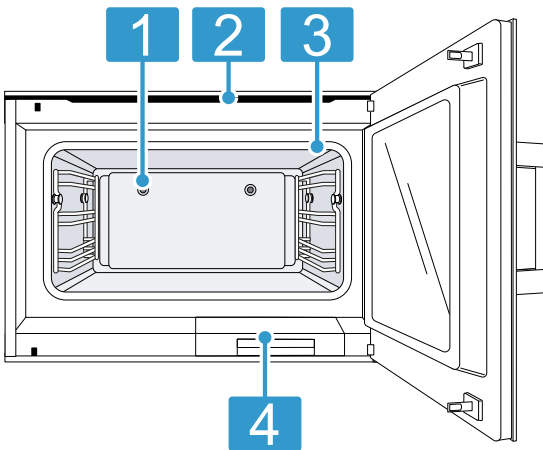
Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buz çözülmalıdır.

- ✓ Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

4 Cihazı tanıma

4.1 Cihaz

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.



1 Buhar çıkış yeri

2 Havalandırma yarıkları

3 Kapak contası

4 Su haznesi

Pişirme bölümü

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

DİKKAT

Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.

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

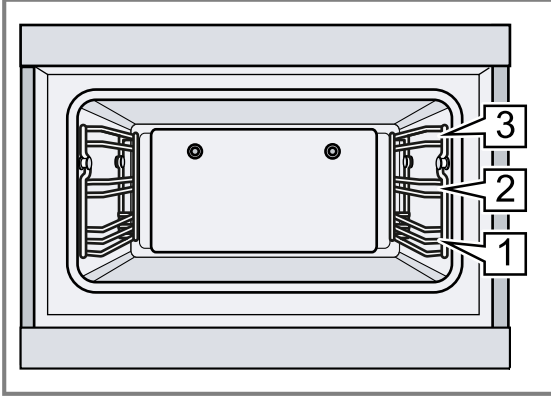
Aksesuar devrilebilir.

- Sürgülü kademeler arasına aksesuar koymayınız.

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

Azami üç yerleştirme seviyesini eşzamanlı olarak kullanabilirsiniz.

Cihaz kapağını her zaman sonuna kadar açınız. Bu konumda açık olan cihaz kapağı kendi kendine geri dönmez.

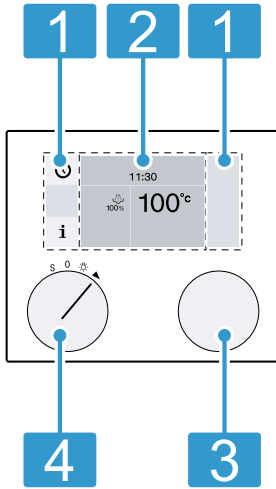


Kumanda elemanları

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

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

Kumanda, tüm cihaz tipleri için aynıdır.



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

Semboller

Fonksiyonları başlatmak veya sonlandırmak veya menüde gezinmek için sembolleri kullanınız.

Sembol	Fonksiyon
▶	Start
■	Durdur
	Duraklat veya Bitir
X	İptal
C	Sil
✓	Onayla veya ayarları kaydet
>	Seçim oku
i	Ek bilgileri çağır
»	Durum göstergeli hızlı ısıtma
↙	Ayarları düzenle
🔒	Çocuk kilidi
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağır
✂	Demo modu
📶	Ağ bağlantısı (Home Connect) → Sayfa 13

Renkler

Farklı renkler, ilgili ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirir.

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

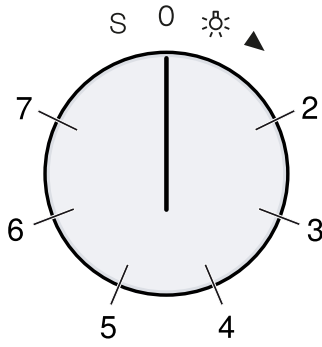
Görüntüleme

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

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

Fonksiyon seçme düğmesinin konumu

Fonksiyonları veya ısıtma türlerini seçmek için fonksiyon seçme düğmesini kullanabilirsiniz.



Konum	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
0	Sıfır konumu		
☀️	Işık		Pişirme bölümü aydınlatmasının açılması
2	☁️ 100% Sıcak hava + % 100 nem	30-100 °C Önerilen sıcaklık 100 °C	70 °C ila 100 °C arasında buharda pişirme: Sebze, balık ve garnitürler için Yemekler tamamen buharla çevrelenmiştir.
3	🔒 100% Vakumlu torbada pişirme	50-95 °C Önerilen sıcaklık 60 °C	50-95 °C arasında ve % 100 buharla düşük sıcaklıkta "Vakumlu" pişirme: Et, balık, sebze ve tatlı için uygundur Yiyecekleri özel, ısıya dayanıklı pişirme torbasında hava geçirmez şekilde kapatmak için bir vakumlu kapatıcı kullanın. Koruyucu torba, besinleri ve aromaları korur.
4	🍞 Pişirme	30-50 °C Önerilen sıcaklık 38 °C	Hamur mayalama: Mayalı hamur ve ekşi hamur için Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Cihaz, hamur yüzeyinin kurumaması için sıcak hava ve buharı birleştirir. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38°C'dir.
5	❄️ Buz çözme	40-60 °C Önerilen sıcaklık 45 °C	Sebze, et, balık ve meyve için Cihaz, nem yardımıyla ısıyı nazikçe yiyeceğe aktarır. Yemekler kurumaz ve şekilleri bozulmaz.
6	🔥 Tekrar ısıtma	60-100 °C Önerilen sıcaklık 100 °C	Pişmiş yemekler ve hamur ürünleri için Yiyecekleri nazikçe yeniden ısıtmak için. Verilen buhar nedeniyle yemekler kurumaz.
7	🍲 Düşük sıcaklıkta buharda pişirme	70-90 °C Önerilen sıcaklık 70 °C	Et için düşük sıcaklıkta pişirme Daha yumuşak bir sonuç almak için hafif ve yavaş pişirme
S	🔧 Temel ayarlar		Temel ayarlar → Sayfa 15'de cihazınızda kişisel ayarlar yapabilirsiniz

Konum	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
S	Temizleme yardımı		Pişirme bölümündeki yoğun kirleri buharla temizlemek için Temizleme yardımı → Sayfa 19nı kullanabilirsiniz
S	Kireç çözme programı		Kireç çözme programı → Sayfa 19 ile cihazdaki kireci temizleyebilirsiniz

4.2 Elektrik tasarruf modu

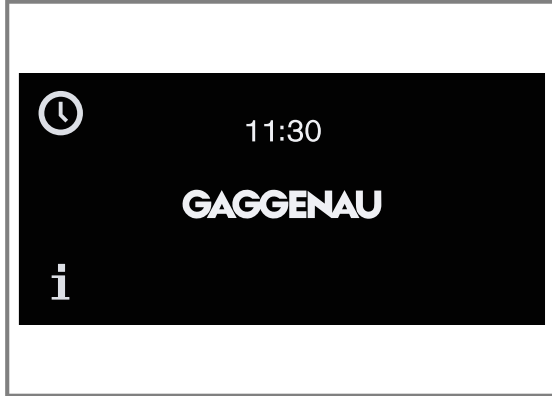
Cihaz hiçbir fonksiyon ayarlanmamışsa veya çocuk emniyeti etkinleştirilmişse, düşük güç modundadır. Uzun bir süre herhangi bir ayar yapmazsanız, düşük güç modu ekranı belirir.

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

Düşük güç modunda kontrol panelinin parlaklığı azalır. Gösterge parlaklığı, dikey bakış açısına bağlıdır. Temel ayarlar → Sayfa 15 altında, göstergeyi ve parlaklığı değiştirebilirsiniz.

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

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



4.3 Ek bilgiler

Ek bilgileri görüntülemek için **i** seçeneğine basınız, örn. ayarlanan ısıtma türü veya mevcut pişirme bölümü sıcaklığı bilgileri.

Isıtmadan sonraki sürekli çalışmada, düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir.

Önemli bilgiler ve işlem gereksinimleri için cihazda **i**® sembolü görünür. Cihaz zaman zaman güvenlik ve

çalışma durumuyla ilgili önemli bilgileri otomatik olarak görüntüler. Bu mesajlar birkaç saniye sonra otomatik olarak söner veya mesajı ✓ ile onaylayabilirsiniz. Home Connect ile ilgili mesajlar olduğunda, cihaz ilgili **i**® sembolünde ayrıca Home Connect durumunu da görüntüler.

→ "Home Connect ", Sayfa 13

4.4 Soğutma fanı

Soğutma fanı, çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

Piştirilecek yiyeceği çıkardıktan sonra, soğuyana kadar kapağı kapalı tutunuz. Bitişik mutfak mobilyaları zarar görebileceğinden, cihazın kapağı yarı açık olmamalıdır. Soğutma fanı bir süre daha çalışmaya devam eder ve sonra otomatik olarak kapanır.

Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

4.5 Fanın ardıl çalışması

Çalışma sonrasında pişirme bölümü nemlidir. Fanın ardıl çalışması, cihazdaki nemi giderir ve cihaz elektroniğini korur.

Cihazı kapattıktan sonra, soğutma fanı bir süre daha çalışmaya devam eder. Cihaz, soğutma fanını otomatik olarak kapatır. Çalışma moduna ve kullanılan sıcaklığa bağlı olarak soğutma fanı 4 saate kadar çalışabilir. Cihaz soğutma fanını kapattığında, pişirme bölümünün tabanında kalan suyu alınız ve pişirme bölümünü yumuşak bir bezle kurulayınız.

4.6 Emniyet kapatması

Güvenliğiniz için cihaz bir emniyet için otomatik kapanma ile donatılmıştır. Bu süre içinde herhangi bir işlem yapılmazsa, cihaz 12 saat sonra her ısıtma işlemini kapatır. Ekranda bir mesaj görünür.

5 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

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

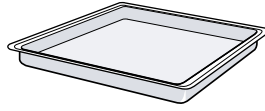
Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar	Kullanımı
Tel ızgara	- Kap - Kek kalıpları - Sufle kalıpları - Kızartma

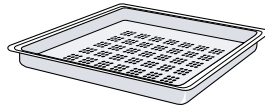


Aksesuarlar

Paslanmaz çelik pişirme kabı, deliksiz



Paslanmaz çelik pişirme kabı, delikli

**Kullanımı**

- Pirinç pişirme
- Baklagil pişirme
- Tahıl pişirme
- Kek pişirme
- Buharda pişirme sırasında damlayan sıvının yakalanması
- Buharda sebze pişirme
- Balığın buharda pişirilmesi
- Küçük taneli meyvelerin suyunu çıkartma
- Buz çözme

5.1 Diğer aksesuar

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

www.gaggenau.com

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

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

Diğer aksesuarlar	Sipariş numarası
Paslanmaz çelik pişirme kabı, deliksiz, 40 mm derinlikte, 5 litre	BA220360
Paslanmaz çelik pişirme kabı, delikli, 40 mm derinlikte, 5 litre	BA220370
Pişirme kabı, yapışmaz kaplamalı, deliksiz	BA02038.
Pişirme kabı, yapışmaz kaplamalı	BA020390
4 kireç çözme tabletli set	17002490
GN adaptör, GN pişirme kapları ve kızartma tencereleri ile kullanım için	GN010330
Paslanmaz çelik pişirme kabı, GN 1/3, deliksiz, 40 mm derinlikte, 1,5 litre	GN114130
Paslanmaz çelik pişirme kabı, GN 2/3, deliksiz, 40 mm derinlikte, 3 litre	GN114230
Paslanmaz çelik pişirme kabı, GN 1/3, delikli, 40 mm derinlikte, 1,5 litre	GN124130
Paslanmaz çelik pişirme kabı, GN 2/3, delikli, 40 mm derinlikte, 3 litre	GN124230

5.2 Kilit fonksiyonu

Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller.

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

5.3 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

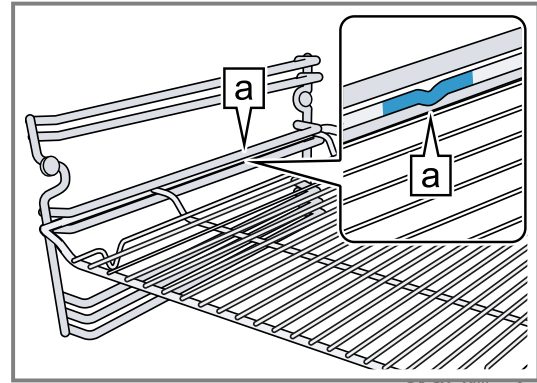
Izgara ve boşaltılmış pişirme kabı, bir kilit fonksiyonu ile donatılmıştır. Devrilme önleme işlevinin çalışması için, tel ızgarayı ve delikli pişirme kabını daima doğru yönde pişirme bölümüne doğru itiniz.

DİKKAT

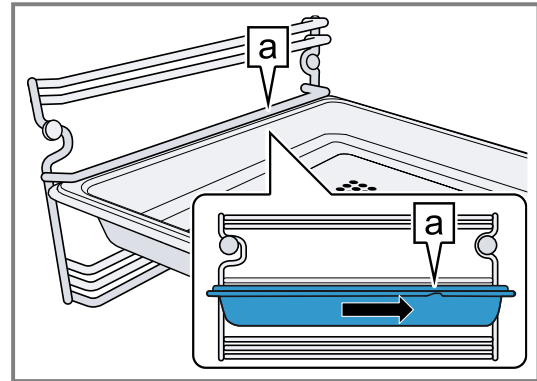
Aksesuar devrilebilir.

► Sürgülü kademeler arasına aksesuar koymayınız.

1. Izgarayı içeri iterken, kilitleme tırnağının  arkada olduğundan ve aşağıyı gösterdiğinden emin olunuz.



2. Izgara güvenlik çubuğunun arkada ve üstte olduğundan emin olunuz.
3. Delikli pişirme kabını içeri sürerken, kilitleme tırnağının  arkada olduğundan emin olunuz.



✓ Devrilme önleme işlevi çalışır.

Not: Aksesuarları dışarı çekerken hafifçe kaldırınız. Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

6 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

6.1 İlk kez çalıştırma

Cihazınızı kullanmadan önce ilk çalıştırma ayarlarını yapınız.

Önce Güvenlik → *Sayfa 2* uyarılarını okuyunuz.

Cihaz kurulmuş ve bağlanmış olmalıdır.

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

"Başlangıç ayarları" menüsü yalnızca, cihaz güç kaynağına bağlandıktan sonra ilk kez açıldığında veya cihaz birkaç gün boyunca elektriksiz kaldığında görünür. Temel ayarlar → *Sayfa 15* altında tüm ayarları değiştirebilirsiniz.

Dilin ayarlanması

Gereklilik: Ekranda önceden ayarlı dil tercihi görüntülenir.

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

Saat formatının ayarlanması

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

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

Saatin ayarlanması

Gereklilik: Ekranda saat gösterilir.

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

Tarih formatı ayarı

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

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

Tarihin ayarlanması

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

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

Sıcaklık biriminin ayarlanması

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

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

İlk çalıştırmanın sonlandırılması

Gereklilik: Ekranda "İlk çalıştırma tamamlandı" mesajı görüntülenir.

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

Kapı camının temizlenmesi

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

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

Aksesuarların Temizlenmesi

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

7 Temel Kullanım

7.1 Cihazın etkinleştirilmesi

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

7.2 Cihaz kapağını aç

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

7.3 Su haznesinin doldurulması

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Yanıcı sıvılardan çıkan buharlar, sıcak yüzeyler nedeniyle pişirme bölümünde tutuşabilir ve alevlenmeye neden olabilir.

Cihaz kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- ▶ Su haznesine sadece su veya tarafımızca tavsiye edilen kireç sökücü çözelti doldurulmalıdır.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Pişirme bölümünün ön kenarı çalışma sırasında çok ısınır.

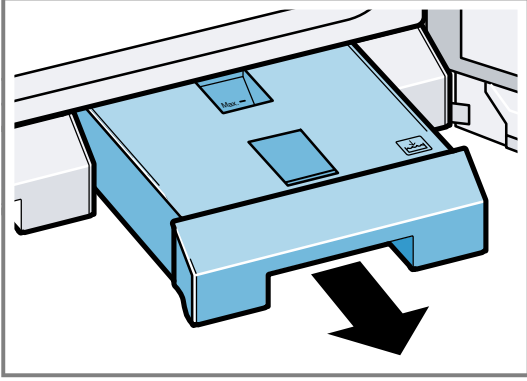
- ▶ Su haznesi çıkarılırken yalnızca su haznesinin tutamağına dokunulmalıdır.

DİKKAT

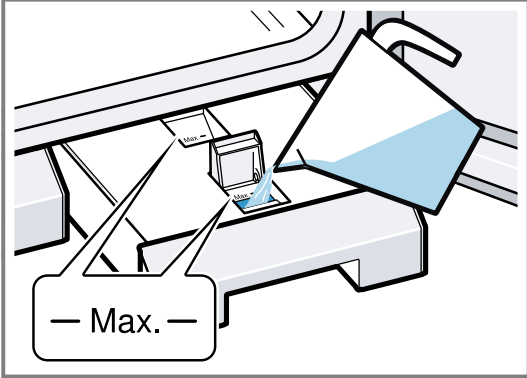
Uygun olmayan sıvıların kullanılması, cihazda hasara neden olabilir.

- ▶ Su dışında herhangi bir sıvı kullanmayınız.
- ▶ Sadece taze, soğuk şebeke suyu, yumuşatılmış su veya karbondiyoksit içermeyen mineralli su kullanılmalıdır.

1. Her kullanımdan önce su haznesini doldurunuz.
2. Cihazın kapısını açınız.
3. Su haznesini seviye göstergesi görünene kadar cihazdan dışarı çekiniz veya su haznesini tamamen cihazdan çıkarınız.



4. Su haznesindeki kapağı açınız.
5. Su haznesini "Max." işaretine kadar soğuk suyla doldurunuz.



6. Su tankındaki kapağı kapatınız.
7. Su haznesini sonuna kadar itiniz.
8. Arka arkaya birkaç kez pişirirseniz, her pişirme işleminden sonra su haznesinde kalan suyu boşaltınız ve su haznesini tatlı su ile doldurunuz.

7.4 Cihazın açılması

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
- ✓ Ekran, seçilen ısıtma türünü ve önerilen sıcaklığı gösterir.

2. Gerekirse döner düğme ile istenen sıcaklığı ayarlayınız.

- ✓ Ekranda ısıtma sembolü $\gg$ görünür.
 - ✓ Çubuk, devam eden sıcaklık durumunu gösterir.
 - ✓ Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, bir sinyal sesi duyulur ve ısıtma sembolü söner $\gg$.
3. Gerekirse su haznesine ilave yapınız.
→ "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 10
Çalışma sırasında cihazdaki su haznesi kilitlidir. Su haznesini yalnızca, cihaz su haznesinin boş olduğunu gösterdiğinde çıkarabilirsiniz.

7.5 Cihazın kapatılması

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

7.6 Her çalıştırmadan sonra

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

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

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

- ▶ Açarken cihazın çok yakınında durulmamalıdır.
- ▶ Cihaz kapısını dikkatle açınız.
- ▶ Çocukları uzak tutulmalıdır.

Su haznesinin boşaltılması**DİKKAT**

Isı, su haznesine zarar verir.

- ▶ Su haznesini, pişirme bölümü sıcakken kurutmayınız.

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

Pişirme bölümünün kurulanması

1. Cihaz soğuduktan sonra, pişirme bölümündeki yemek artıklarını veya kiri temizleyiniz. Yanmış yemek artıklarını veya kirleri daha sonra çıkarmak çok daha zordur.
2. Soğuyan pişirme bölümünde kalan suyu bir süngerle alınız.
3. Pişirme bölümünü yumuşak bir bezle siliniz ve parlatınız.
4. Gerekirse, mobilya veya tutamaklardaki buğuyu silerek kurulayınız.

7.7 Otomatik kapatma sonrasında cihazın tekrar açılması

Gereklilik: Uzun bir çalışma sonrasında cihazı kapatır.

→ "Emniyet kapatması", Sayfa 8

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

8 Zamanlayıcı fonksiyonları

Cihazınız, çalışmasını kontrol edebileceğiniz çeşitli zamanlayıcı işlevlerine sahiptir.

8.1 Zamanlayıcı fonksiyonlarına genel bakış

○ ile çeşitli zaman fonksiyonlarını seçebilirsiniz.

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

8.2 Zamanlayıcı menüsünü çağır

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

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

8.3 Zamanlayıcı menüsünden çıkılması

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

Not: Zamanlayıcı menüsünden istediğiniz zaman çıkabilirsiniz.

8.4 Alarm saati

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

Alarm saatinin ayarlanması

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

Alarm saatinin durdurulması

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

Alarm saatinin zamanından önce kapatılması

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

8.5 Durdurma saati

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

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

Durdurma saatinin başlatılması

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

Süre ölçerin duraklatılması

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

Durdurma saatinin kapatılması

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

8.6 Pişirme süresi

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

Pişirme süresinin ayarlanması

Gereklikler

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

Pişirme süresinin değiştirilmesi

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

¹ Düşük güç modunda kullanılamaz.

Piştirme süresinin silinmesi

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

Tüm işlemin iptal edilmesi

- Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

8.7 Piştirme süresi sonu

Piştirme süresinin sonunu daha sonraki bir zamana erteleyebilirsiniz.
Örnek: Saat 14:00. Yemeğin pişmesi 40 dakika sürer. Yemek saat 15:30'da hazır olmalıdır. Piştirme süresini 40 dakika girersiniz ve piştirme süresinin sonunu 15:30'a ertelersiniz. Elektronik başlatma saatini hesaplar. Cihaz otomatik olarak saat 14:50'de çalışmaya başlar ve 15:30'da kapanır. Çabuk bozulan yiyeceklerin cihazda uzun süre kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

Piştirme süresi sonunun ertelenmesi

Gereklilikler

- Yemek piştirme bölümünde.
- Isıtma türünü, sıcaklığı ve piştirme süresini ayarladınız.

1. sembolüne basılmalıdır.
2. ile "Piştirme süresi sonu" fonksiyonu seçilmelidir.
3. Döner düğme ile istediğiniz piştirme süresi sonunu ayarlayınız.
 yanıp sönüyorsa, önce piştirme süresini ayarlayınız.
4. ile başlatınız.
✓ Cihaz bekleme konumuna geçer.
✓ Ekranda çalışma modu, sıcaklık, piştirme süresi ve piştirme süresinin sonu gösterilir.
✓ Cihaz hesaplanan anda çalışmaya başlar ve piştirme süresi sona erdiğinde otomatik olarak kapanır.
✓ Piştirme süresi dolduğunda palsı verilir ve bir sinyal sesi duyulur.
5. ✓ seçeneğine basınız, cihazın kapağını açınız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna döndürünüz.
✓ Sinyal sesi kesilir.

Piştirme süresi sonunun değiştirilmesi

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

Tüm işlemin iptal edilmesi

- Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

9 Çocuk kilidi

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

9.1 Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

Gereklilikler

- Çocuk emniyetini Temel ayarlar → Sayfa 15 altında "kullanılabilir" olarak ayarlayınız.
- Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

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

9.2 Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması

Gereklilik: Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

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

10 Home Connect

Bu cihaz ağ bağlantısı için uygundur. Fonksiyonları Home Connect uygulaması üzerinden kumanda etmek, temel ayarları uyarlamak veya güncel işletim durumunu denetlemek için cihazınızı bir mobil cihaza bağlayınız. Home Connect hizmetleri her ülkede sunulmaz. Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizde Home Connect hizmetlerinin sunulup sunulmamasına bağlıdır. Buna ilişkin bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz.

Home Connect uygulaması, sizi oturma açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Ayarları yapmak için Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz.

İpucu: Home Connect uygulamasındaki uyarıları da dikkate alınız.

Notlar

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda da bu kurallara uyulduğundan emin olunuz.
→ "Güvenlik", Sayfa 2
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.
- Cihazı Home Connect uygulaması üzerinden uzaktan kullanmak istiyorsanız, ilk olarak uzaktan kumanda fonksiyonunu Home Connect ayarlarından etkinleştirmelisiniz. Bu fonksiyon sizin güvenliğinizi sağlar. Uzaktan kumanda fonksiyonunu etkinleştirmek için, fonksiyon seçme düğmesini ışık pozisyonuna döndürünüz.

10.1 Home Connect kurulumunu yapınız

Gereklilikler

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

1. Aşağıdaki QR kodunu taratınız.



- QR kod üzerinden Home Connect uygulamasını indirebilirsiniz ve cihazınızı bağlayabilirsiniz.
2. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

10.2 Home Connect ayarları

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

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

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

10.3 Cihazın Home Connect uygulamasıyla kullanılması

Home Connect uygulamasıyla cihazı uzaktan ayarlayabilir ve başlatabilirsiniz.

⚠️ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- Yanıcı cisimler asla pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.

- Duman çıkmaya başlarsa cihaz kapatılmalı veya fişi çekilmeli ve ortaya çıkabilecek olası alevleri havasız bırakarak söndürmek için kapı kapalı tutulmalıdır.

Gereklilikler

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

Notlar

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

10.4 Ağ bağlantısını devre dışı bırakma

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

10.5 Yazılım güncellemesi

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

Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Notlar

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

10.6 Uzaktan teşhis

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

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

10.7 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.

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

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

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

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

11 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

11.1 Temel ayarlara genel bakış

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

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

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Gösterge	Temel ayar	Seçim	Açıklama
			Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır. Yeniden başlatma birkaç saniye sürer. Yeniden başlatmanın ardından cihaz temel ayarlar menüsünü kapatır.
	Fabrika ayarları	Cihazın fabrika ayarlarına geri döndürülmesi	Soru: "Tüm münferit ayarlar silinsin ve cihaz fabrika ayarlarına geri alınsın mı?" ✓ İle onaylayınız veya ✗ ile iptal ediniz. Fabrika ayarlarına geri dönerken, cihaz kişisel tarifleri siler. Fabrika ayarlarına geri alındıktan sonra "İlk ayarlar" menüsüne gidersiniz.
	Demo modu	Açık ¹ Kapalı	Demo modu yalnızca tanıtım amaçlıdır. Demo modunda cihaz ısıtma yapmaz. Diğer tüm fonksiyonlar mevcuttur. "Kapalı" ayarı, normal çalışma için etkinleştirilmiş olmalıdır. Ayar, yalnızca cihazı bağladıktan sonraki ilk 3 dakika içinde mümkündür.
	Çocuk kilidi	Mevcut değil ¹ Kullanılabilir	Kullanılabilir: Çocuk emniyetini → Sayfa 13 etkinleştirebilirsiniz.
	Ev ağı	LAN / WLAN Bağlantı türü Bağlantı Uygulama ile bağlan Yazılım Güncellemesi Uzaktan kumanda Sürekli uzaktan çalıştırma Ağ ayarlarını sil Cihaz bilgisi	Ev ağına ve mobil cihazlara bağlantı için ayarları seçiniz. Bağlantı durumuna bağlı olarak, ekranda farklı ayar seçenekleri gösterilir.

11.2 Temel ayarların değiştirilmesi

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

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

12 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

12.1 Temizlik malzemeleri

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

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

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

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.
- ▶ Havalandırma boşluklarına asla temas edilmemelidir.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Cihaz kapağı camlarındaki çizikler zamanla çatlağa dönüşebilir.

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

DİKKAT

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.

- ▶ Keskin veya aşındırıcı temizlik maddesi kullanmayınız.

- ▶ Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Sıcak temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.

Yeni sünger bezlerdeki tuz ilgili yüzeylere zarar verebilir.

- ▶ Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

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

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

Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Cihaz kapağı

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

Pişirme bölümü

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Uyarılar
Pişirme bölümü iç panelleri	■ Sıcak deterjanlı su	Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cihaza uygun paslanmaz çelik temizleme maddeleri, müşteri hizmetlerinden veya internetten temin edilebilir. Korozyonu önlemek için paslanmaz çelik yüzeylerden kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen çıkarınız. Bu tür lekelerinin altında korozyon meydana gelebilmektedir. Fırın spreyi veya diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı malzemeler kullanmayınız. Ovma pedleri, sert süngerler ve tencere temizleme malzemeleri uygun değildir. Bu maddeler yüzeyi çizer. Temizlik sonrasında pişirme bölümünü daima kurulayınız. Not: Deterjan kalıntıları, ısındığında çıkarılamayan lekeler yol açar. Pişirme bölümünü kurutmadan önce temizlik maddelerinin veya bakım ürünlerinin kalıntılarını temiz suyla iyice temizleyiniz.
Hafif kirlenmiş pişirme bölümü	■ Temizleme yardımı	Temizleme yardımı → <i>Sayfa 19</i> , pişirme bölümündeki sert kirleri çözer ve temizleme işlemini kolaylaştırır.
Yoğun kirlenmiş pişirme bölümü	■ Fırınlara için temizleme jeli spreyi	Fırınlara için temizleme jeli spreyi müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazadan temin edilebilir. ■ Pişirme bölümünün arka tarafındaki buhar çıkış yerlerine püskürtmeyiniz. ■ Kapak contalarına ve lambaya temas etmemelidir. ■ En fazla 12 saat boyunca etki etmeye bırakılmalıdır. ■ Sıcak yüzeyler üzerinde kullanılmamalıdır. ■ Ardından su ile iyice temizlenmelidir. ■ Üretici bilgilerine dikkat ediniz.
Pişirme bölümü lambasının cam kapağı	■ Sıcak deterjanlı su	Bulaşık bezi ile temizleyiniz.

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Uyarılar
Su haznesi	- Sıcak deterjanlı su - Bulaşık makinesi	Temizleme işleminden sonra deterjan artıklarının giderilmesi için temiz suyla iyice durulayınız. Gerekirse bulaşık makinesinde temizleyiniz. Kapağı çıkarınız ve su haznesini bulaşık makinesinde baş aşağı yerleştiriniz. Not: Kapağı takmadan önce emme hortumunda kalıntı olmadığından emin olunuz. → "Su haznesinin kontrol edilmesi", Sayfa22 Temizledikten sonra, su haznesinin kapağı açık olarak kurumasını bekleyiniz.
Sürgülü ızgara	- Bulaşık makinesi - Sıcak deterjanlı su	Not: Gerekirse, temizlik için sürgülü ızgaraları çıkarınız. → "Sürgülü ızgaraların çıkarılması", Sayfa20 Yoğun kirlenme durumunda, suda bekletin ve bir fırça kullanınız.
Pişirme kabı, tel ızgara	- Bulaşık makinesi - Sıcak deterjanlı su	Yanmış artıkları suda bekletin ve bir fırça ile temizleyiniz. Paslanmaz çelikteki açık renkli noktalar, protein kalıntılarından kaynaklanır. Bu lekeleri limon suyuyla çıkarınız. Temiz su ile iyice durulayınız.

12.2 Mikrofiber bez

Petek yapılı mikrofiber bez özellikle cam, cam seramik, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizliği için uygundur. Mikrofiber bez, tek seferde sulu ve yağlı kirleri çıkarır. Mikrofiber bezi müşteri hizmetlerinden veya çevrimiçi mağazadan temin edebilirsiniz.

12.3 Temizleme yardımı

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

Temizleme yardımının hazırlanması

1. Tüm aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız.
2. Sürgülü ızgarayı pişirme bölümünden çıkarınız.
→ Sayfa20
3. Pişirme bölümünü temizleyici ile siliniz.
4. Cihaz kapağını kapatınız.

Temizleme yardımının başlatılması

1. Fonksiyon seçme düğmesini S konumuna getiriniz.
- ✓ Ekranda  görünür.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.
- ✓ Cihaz, temizleme süresini gösterir.
3. ► ile başlatınız.
- ✓ Temizleme süresi işlemeye başlar.
- ✓ Pişirme bölümündeki lamba kapalı olarak kalır.
- ✓ Temizleme süresi tamamlandıktan sonra bir sinyal duyulur.
- ✓ Ekranda bir mesaj görünür.
4. Pişirme bölümü silinmelidir.
5. Su haznesini boşaltınız ve kapağı açık olarak kurumasını bekleyiniz.
6. Pişirme bölümünü yumuşak bir bezle kurulayınız.
7. Tekrar pişirmeden önce pişirme bölümündeki tüm deterjan kalıntılarını temizleyiniz.

Not: Bir elektrik kesintisi temizleme yardımcısını kesintiye uğratırsa, temizlik maddesi kalıntılarını

cihazdan çıkarmak için bir sonraki pişirme işleminden önce temizleme yardımcısını yeniden başlatınız.

12.4 Kireç çözme programı

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

DİKKAT

Kireç cihaza hasar verebilir.

- Cihazı düzenli aralıklarla kireçten arındırınız.
- Yanlış kireç çözücüler cihaza zarar verebilir.
- Sadece öngörülen kireç çözme tabletleri kullanılmalıdır.

Kireç çözme tableti pişirme bölümüne zarar verebilir.

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

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

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

Olası cihaz hasarlarını önlemek için cihaz mesaj tekrar görüntüledikten sonra çalışmayı bloke eder. Cihazı ancak kireç çözme programını çalıştırdıktan sonra tekrar kısıtlama olmadan kullanabilirsiniz.

Kireç çözme programının tamamı 1 saat 50 dakika sürer. 1 saat 30 dakika sonra su tankını boşaltmanız, temizlemeniz ve yeniden doldurmanız gerekir.

Kireç çözme programı hazırlığı

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

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

- Kireç çözme tabletlerinin ambalajı üzerindeki güvenlikle ilgili uyarılara dikkat ediniz.
- Kireç çözme tabletlerinin ciltle temasından kaçınınız.

- ▶ Çocukları kireç çözücü tabletlerden uzak tutunuz.

⚠ UYARI – Kimyasal yanık tehlikesi!

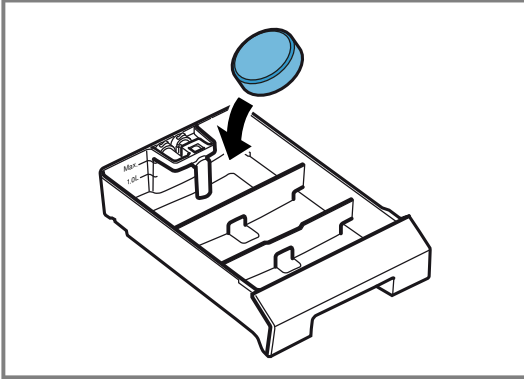
Kireç çözme çözeltisi ağızda, boğazda, gözlerde ve ciltte yanmaya sebep olabilir.

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

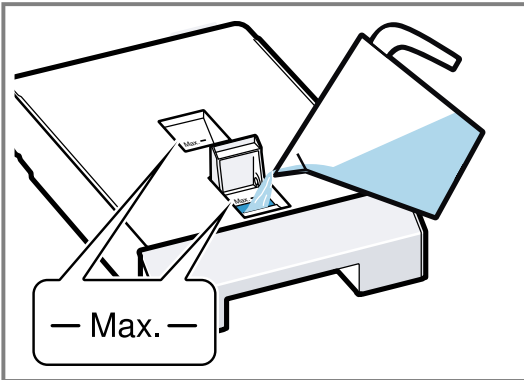
DİKKAT

Yanlış kireç çözücüler cihaza zarar verebilir.

- ▶ Sadece öngörülen kireç çözme tabletleri kullanılmalıdır.
1. Fonksiyon seçme düğmesini S konumuna getiriniz.
 2. Döner düğme ile kireç çözme programını seçiniz. Kireç çözme programını iptal edemezsiniz. Kireç çözme programının tamamlanmasını bekleyiniz.
 - ✓ Ekranda  görünür.
 3. ✓ ile onaylanmalıdır.
 4. Tüm aksesuarları pişirme bölümünden çıkarınız.
 5. Su haznesini cihazdan çıkarınız ve hazne kapağını açınız.
 6. Kireç çözücü tableti plastik ambalajından çıkarınız.
 7. Kireç çözme tabletini su haznesinin arka bölümüne yerleştiriniz.



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



Kireç giderme programı başlatılmalıdır

1. Cihaz kapağını kapatınız.
2. ✓ ile onaylanmalıdır.
- ✓ Ekranda 1 saat 50 dakika kireç çözme süresi gösterilir.

3. ▶ ile başlatınız.

- ✓ Ekranda kireç çözme süresi geri sayar.
- ✓ Pişirme bölümündeki lamba kapalı olarak kalır.
- ✓ Yaklaşık 1 saat 30 dakika sonra ekranda bir mesaj görüntülenir.

Kireç çözme programına devam edilmesi

⚠ UYARI – Kimyasal yanık tehlikesi!

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

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

1. Su haznesini çıkarınız ve boşaltınız.
2. Su haznesini iyice temizleyiniz.
3. Su haznesini 1,7 litre su ile doldurunuz ve cihazın içine yerleştiriniz.
4. ✓ ile onaylanmalıdır.
5. ▶ ile durulama işlemini başlatınız.
- ✓ Kireç çözme programının süresi dolduktan sonra bir sinyal duyulur.
- ✓ Ekranda bir mesaj görünür.
6. Pişirme bölümünü yumuşak bir bezle kurulayınız.

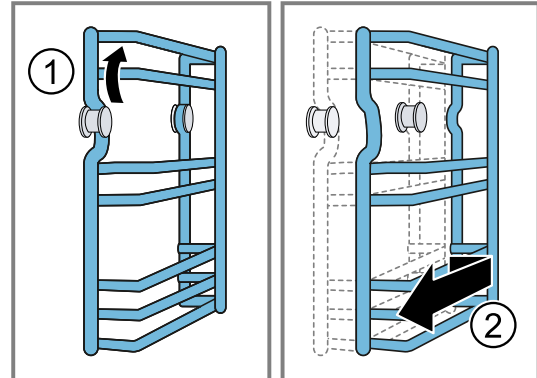
Su haznesinin temizlenmesi

1. Su haznesini cihazdan çıkarınız.
2. Hazne kapağını çıkarınız.
3. Su haznesini ve hazne kapağını bulaşık makinesinde yıkayınız.

12.5 Sürgülü ızgaraların çıkarılması

Sürgülü ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

1. Paslanmaz çeliği çizilmelerden korumak için pişirme bölümüne bir bulaşık bezi koyulmalıdır.
2. Sürgülü ızgarayı öne doğru biraz kaldırınız ① ve yandan öne doğru çekerek çıkarınız ②.



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

12.6 Sürgülü ızgaraların geri takılması

1. Sürgülü ızgaraları doğru yönde asınız.
 - ▶ Durdurucuyu pişirme bölümünün arkasına yerleştiriniz.
2. Arkadaki sürgülü ızgaraları pimin üzerine itiniz ve öne asınız.

13 Arızaları giderme

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 38

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.

13.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. ► Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız. Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ► Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Elektrik beslemesi kesildi. ► Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. Hatalı kullanım. ► Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatınız ve yaklaşık 60 saniye sonra tekrar açınız.
Cihaz çalışmıyor. Ekranda "Cihaz kilitli. Kireç giderme gerekli" görünüyor.	Cihaz kireçlenmiş durumda. ► Kireç çözme programını → Sayfa 19 başlatınız.
Kireç çözme işlemine rağmen ekranda "Lütfen kireç çözme yapınız" mesajı görünüyor.	Cihaz kireçlenmiş, yanlış kireç çözücü kullanılmış. 1. Öngörülen kireç çözme tabletlerini kullanınız. 2. Kireç çözme programını → Sayfa 19 başlatınız.
Cihaz başlatılamıyor.	Cihazın kapağı tam kapanmamış. ► Cihazın kapağını kapatınız.
Cihaz Home Connect uygulaması üzerinden başlatılamıyor.	Cihaz, Home Connect uygulamasına bağlı değil. ► Home Connect uygulaması ile cihaz arasında bağlantı kurmayı başlatın. → "Home Connect kurulumunu yapınız", Sayfa 14 Cihaz, Home Connect uygulamasına bağlı, ama uzaktan kumanda fonksiyonu etkinleştirilmemiş. ► Home Connect ayarları içinde uzaktan kumanda fonksiyonunu etkinleştiriniz. → "Home Connect ayarları", Sayfa 14 Fonksiyon seçme düğmesi ışık pozisyonunda değil. ► Fonksiyon seçme düğmesini ışık pozisyonuna döndürünüz.
Cihaz çalışmıyor. Ekranda E182 görünüyor.	Cihaz su almıyor. 1. Su haznesini kontrol ediniz. → Sayfa 22 2. Ekranda tekrar hata mesajı görüntülenirse, müşteri hizmetleri → Sayfa 38 ile iletişime geçiniz.
Cihaz çalışmıyor. Gösterge tepki vermiyor. Ekranda çocuk kilidi sembolü  görünüyor.	Çocuk kilidi devrede. ► Çocuk kilidini devre dışı bırakınız. → Sayfa 13
Cihaz başlatılamıyor, ekranda bir mesaj görünüyor.	Su haznesi boş. ► Su haznesini doldurunuz. → "Su haznesinin doldurulması", Sayfa 10
Cihaz kendiliğinden kapanıyor.	Emniyet kapatması: 12 saatten fazla işlem yapılmadı. 1. Mesajı ✓ ile onaylayınız. 2. Cihazı kapatınız.

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz ısınmıyor, ekranda demo modu sembolü  görünüyor.	Cihaz demo modunda. ► Demo modunu Temel ayarlar → Sayfa 15 altında devre dışı bırakınız.
Kapağın üstünden güçlü buhar çıkışı söz konusu.	Çalışma modunu değiştirdiniz. ► Bu normaldir. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Kapağın yanından yoğun buhar çıkıyor.	Kapı contası kirli veya gevşek. 1. Kapı contasını temizleyiniz. 2. Kapı contasını oluğa yerleştiriniz.
Isıtma sırasında ısığa benzer bir ses oluşuyor.	Buhar üretilirken sesler oluşabilir. ► Bu normaldir. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Pişirme sırasında bir "plop" sesi duyulabilir.	Büyük sıcaklık farkında genleşme. ► Bu normaldir. Herhangi bir işlem uygulamaya gerek yoktur.
Buharda pişirme mümkün değil.	Cihaz kireçlenmiş durumda. Cihaz hasarlarının önlenmesi için cihazdaki kireçlenme giderilmelidir. ► Kireç çözme programını → Sayfa 19 başlatınız.
Cihaz artık düzgün buhar vermiyor.	Cihaz kireçlenmiş durumda. ► Kireç çözme programını → Sayfa 19 başlatınız.
Aydınlatma çalışmıyor.	Aydınlatma bozuk. ► arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 38
Soğutucu fan kapatıldıktan sonra bir süre daha çalışmaya devam eder.	Fanın ardıl çalışması, cihazdaki nemi giderir ve cihaz elektroniğini korur. Soğutma fanı 4 saate kadar çalışabilir. ► Bu normaldir.
Ekranda "Exx" hata mesajı görünüyor.	Bir hata oluştu. 1. Ekranda bir hata mesajı görünüyorsa, fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz. ✓ Ekranda hata mesajı artık görünmüyorsa, bu tek seferlik bir sorundur. 2. Ekranda hata mesajı görüntülenmeye devam ediyorsa veya tekrar görüntüleniyorsa, müşteri hizmetleri → Sayfa 38 ile iletişime geçiniz ve hata kodunu paylaşınız.
Cihaz kapağı açıldığında, dışarı su damlıyor.	Kapı camının alt tarafında bulunan yoğuşma suyu toplama oluğu dolmuş. ► Yoğuşma suyu toplama oluğunu bir süngerle kurutunuz.

13.2 Elektrik kesintisi

Cihazınız birkaç saniyelik bir elektrik kesintisini köprüleyebilir. Çalışma devam eder. Elektrik kesintisi daha uzun sürdüyse ve cihaz çalışmıyorsa, ekranda bir mesaj görüntülenir. Çalışmaya ara verildi.

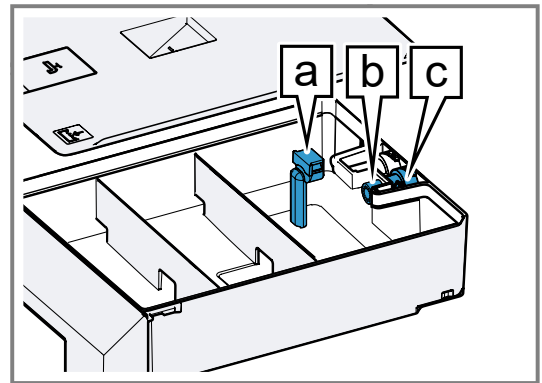
Elektrik kesintisinden sonra cihazı tekrar çalıştırınız

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

13.3 Su haznesinin kontrol edilmesi

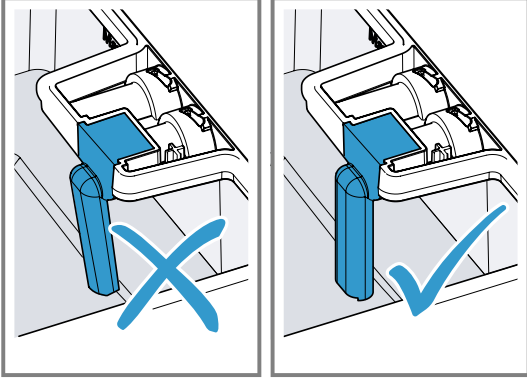
1. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.
2. Su haznesini çıkarınız.
3. Hazne kapağını çıkarınız.

4. Emme hortumunu  çıkarınız ve musluk suyunu altında temizleyiniz.



5. Emme hortumunda kalıntı olmadığından emin olunuz.
6. Çıkış valfindeki  filtrede  kalıntı olmadığından emin olunuz.

7. Emme hortumunu  tamamen itiniz.
 ▶ Emme hortumunun bükülmediğinden emin olunuz.



8. Hazne kapağını yerleştiriniz.

13.4 Demo modu

Ekranda  görünüyorsa, demo modu devrededir. Cihaz ısınmıyor.

Demo modunun devre dışı bırakılması

1. Cihazın elektrik bağlantısını kesmek için ev sigortasını veya sigorta kutusundaki devre kesiciyi kapatınız.
2. Demo modunu 3 dakika içinde Temel ayarlar → Sayfa 15 altından devre dışı bırakınız.

14 Atığa verme

14.1 Eski cihazları atığa verme

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

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



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez”.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

15 Pişirme önerileri

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

15.1 Genel hazırlama bilgileri

Tüm yemekleri hazırlarken bu bilgileri dikkate alınız.

- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme içindir. Hammaddenin kalitesi ve sıcaklığı, yiyeceğin ağırlığı ve kalınlığı gerçek pişirme süresini etkiler.
- Bilgiler, 4 kişi için ortalama miktarlara göre verilmiştir. Daha büyük bir miktar hazırlamak istiyorsanız, daha uzun pişirme süresine izin veriniz.
- Belirtilen pişirme kaplarını kullanınız. Başka bir kap kullanırsanız pişirme süresini uzatmak veya kısaltmak gerekebilir.
- Yemek konusunda çok az deneyiminiz varsa, mümkün olan en kısa sürede başlayınız. Gerekirse yemeği pişirmeye devam edebilirsiniz.
- Sadece bir pişirme kabı kullanıyorsanız, pişirme kabını alttan ikinci seviyeye yerleştiriniz.
- Delikli pişirme kabı veya ilave pişirme kabı bulunmayan bir tel ızgara kullanırsanız; deliksiz

pişirme kabını her zaman alttan ilk kademeye sürünüz, bu sayede pişirme bölümü tabanının ciddi biçimde kirlenmesini önlemiş olursunuz.

- Azami üç yerleştirme seviyesini eşzamanlı olarak raf seviyelerinde lezzet karışması aynı anda farklı hazırlayabilirsiniz. Belirtilen pişirme sürelerini büyük miktarda gıda maddesi pişirildiğinde uzatmak gerekebilir.
- Yiyeceğin pişirme bölümüne temas etmediğinden emin olunuz.
- Cihazın kapağı iyice kapanmalıdır. Conta yüzeylerini her zaman temiz tutunuz.
- Optimum buhar sirkülasyonu sağlamak için ızgaraları ve kapları çok sıkı kapatmayınız.
- Çok soğuk yemeklerde ve yüksek sıcaklıklarda pişirme kabı deforme olabilir. Bu deformasyon herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. Pişirme kabı tekrar soğuduğunda, ilgili deformasyon kaybolur.
- 100°C altındaki sıcaklıklarda, buharda pişirme sırasında ön ısıtma gerekli değildir. Yiyecekleri soğuk pişirme bölümüne koyunuz ve ardından cihazı çalıştırınız.

15.2 Sebze

Sebzeler için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

- Sebzeleri kaynar suya göre buharda daha yumuşak hazırlayabilirsiniz: Tat, renk ve kıvam daha iyi korunur. Suda çözünen vitaminler ve içindeki besinler neredeyse tamamen korunur.
- Tüm veriler 1 kg temizlenmiş sebze içindir.
- Sebzeleri buharda pişirmek için delikli pişirme kabını kullanınız. Delikli pişirme kabını alttan ikinci seviyeye

itiniz. Bunun altına deliksiz pişirme kabını sürünüz. Bu, pişirme bölümünün çok fazla kirlenmesini önleyecektir. Burada toplanan sebze suyunu, bir sosun veya sebze haşlamasının temeli olarak kullanabilirsiniz.

- Önceden ısıtılmış cihazda 4 dakika haşlayınız. Sebzeleri veya meyveleri hemen servis etmeyecekseniz, kalan ısı nedeniyle pişmeye devam etmelerini önlemek için buzlu suda bekletiniz.

Sebze

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Enginar, büyük	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	35-40	
Enginar, küçük	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	25-30	
Karnabahar, bütün	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	25-30	
Karnabahar, çiçekler halinde	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	20-25	
Fasulye, yeşil	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	25-30	
Brokoli, çiçekler halinde (EN60350-1'e göre)	Delikli buharda pişirme kabı	90-100	 100%	100	20-25	
İnce sebze şeritleri ve sebze dilimleri, 1-2 mm	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	12-15	
Rezene, dilimler halinde	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	20-25	
Sebze yahnisi	Delikli buharda pişirme kabı veya Yahnisi kalıbı	90	 100%	100	50-60	
Fasulye, derin dondurulmuş (EN60350-1'e göre) (3kg)	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	35-40	
Havuç, dilimler halinde 0,5 cm	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	20-25	
Patates, soyulmuş ve dörde bölünmüş	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	30-35	
Lahana, dilimler halinde	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	25-30	
Pırasa, dilimler halinde	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	15-20	
Pazı	Delikli buharda pişirme kabı	90	 100%	100	12	
Çin lahanası	Delikli buharda pişirme kabı	90	 100%	100	11	
Kabuğu ile haşlanmış patates, her biri yaklaşık 50 g	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	30-35	

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Kabuğu ile haşlanmış patates, her biri yaklaşık 100 g	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	35-40	
Brüksel lahanası	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	25-30	
Kuşkonmaz, yeşil	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	15-20	
Kuşkonmaz, beyaz	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	15-30	
Ispanak	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	11	Ardından tencerede soğan ve sarımsak ile kavurunuz.
Soyulmuş domates	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	3-4	Ön ısıtma. Domatesleri kesiniz, buharla pişirme sonrasında buzlu suda şoklayınız.
Kabak çiçeği	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	12	
Şeker kabuğu	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	10-15	

15.3 Balık

Balıklar için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

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

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

Balık - Buharda balık pişirme

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Deniz somonu, bütün, 800 g	Delikli buharda pişirme kabı	90-100	 100%	100	20-25	
Levrek, bütün, her biri 400 g	Delikli buharda pişirme kabı	90-100	 100%	100	20-25	

15.4 Balık - Düşük sıcaklıkta buharda pişirme

Balık pişirmek için düşük sıcaklıkta buhar kullanınız.

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

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

Balık

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında a sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
İstiridye, 10 adet	Deliksiz buharla pişirme kabı	80-90		-	7-10	suda
Ciklet balığı, Tilapia, her biri 150 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	15-17	
Çipura, her biri 200 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	17-20	
Balık filetosu, her biri 200-300 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	17-20	
Balık güveç	Yahni kalıbı	80-90		-	50-90	
Alabalık, bütün, her biri 250 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	17-20	
Pisi balığı, her biri 300 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	17-20	
Deniz tarağı, her biri 15-30 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	80-90		-	9-13	Midye ne kadar ağırsa, o kadar uzun pişirme süresi seçiniz.
Morina balığı, 250 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	15-17	
Kırlangıç balığı, her biri 200 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	17-20	
İskorpit, her biri 120 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	15-17	
Keler balığı, her biri 200 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	15-17	
Dil balığı rulosu, doldurulmuş, her biri 150 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	17-20	
Kalkan balığı, her biri 300 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	17-20	
Levrek, her biri 150 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	15-17	
Uzun levrek, her biri 250 g	Delikli buharda pişirme kabı	80-90		-	17-20	

15.5 Et ve kümes hayvanları - Düşük sıcaklıkta buharda pişirme

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

- Güçlü biçimde pişirilen et, düşük sıcaklıkta daha uzun sürede pişer. Nazik ısıtma sayesinde et, en ince kenarına kadar eşit derecede soluk pembe ve son derece sulu olur. Bu sırada çevirmek veya üzerine suyundan dökmek gerekli değildir.
- Belirtilen pişirme süreleri yönlendirme amaçlıdır ve yiyeceğin başlangıç sıcaklığına ve kızartma işleminin uzunluğuna bağlıdır.
- Eti pişirmeden 1 saat önce buzdolabından alınız.
- Hijyenik nedenlerle, eti pişirmeden önce tavada kısa süreli ve sıcak olarak kızartınız. Bu, et suyunun çıkmasını önler ve ete tipik bir kızartma aroması veren bir kabuk oluşturur.
- Kızartma sırasında oluşan kabuğu buharla yumuşatmak için, kızartılmış eti önceden ısıtılmış cihaza pişirmek için vermeden önce bir fırın torbasına

veya ısıya dayanıklı bir şeffaf folyoya sarınız. Bu sayede et kendi nemi ile pişer.

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

Et/Kümes hayvanı

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ördek göğsü, az pişmiş, her biri 350 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	70-80		100	30-50	Derili tarafı, pişirme sonrasında tavada kısa süre çıtır çıtır olana kadar kızartılabilir.
Antrikot, az pişmiş, her biri 350 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	70		100	20-30	
Kuzu budu kemiksiz, bağlı, az pişmiş, 1,5 kg	Deliksiz buharla pişirme kabı	70-80		100	150-180	Pişirmeden önce, baharatlı ve sarımsaklı yağda çeviriniz
Siğir bifttek, az pişmiş, her biri 200 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	70		100	20-35	
Rozbif, az pişmiş, 1 - 1,5 kg	Deliksiz buharla pişirme kabı	70-80		100	120-180	
Domuz madalyon, iyi pişmiş, her biri 70 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	80		100	30-40	

15.6 Kümes hayvanı

Kümes hayvanları için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

Kümes hayvanı

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Tavuk göğsü, doldurulmuş, buharda pişirilmiş, her biri 200 g	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	25-30	Tarif ipucu: Ispanak ve koyun peyniriyle doldurunuz.
Hindi göğüs filetosu, buharda pişirilmiş, her biri 300 g	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	17-25	

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Piliç, bıldırcın, güvercin, her biri 300 g	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	25-30	

15.7 Vakumlu torbada pişirme

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

⚠ UYARI – Sağlık tehlikesi!

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

- Sadece iyi kalitede, taze yiyecekler kullanınız.
- Ellerinizi yıkayınız ve dezenfekte ediniz. Tek kullanımlık eldivenler veya ızgara maşası kullanınız.
- Kümes hayvanları, yumurta ve balık gibi kritik yiyecekleri pişirirken özellikle dikkat edilmesi gereklidir.
- Meyve ve sebzeleri iyice yıkayınız ve gerekirse soyunuz.
- Yüzeyleri ve kesme tahtasını her zaman temiz tutunuz. Farklı yiyecekler için farklı kesme tahtaları kullanılmalıdır.
- Soğutma zincirini bozmayınız. Soğutma zinciri sadece yiyeceği hazırlamadan kısa süre önce bozulmalıdır. Vakumlanmış yiyecekler pişirme sürecine kadar tekrar buzdolabında saklanmalıdır.
- Yiyecekler sadece hemen tüketilmek içindir. Pişirme sürecinin ardından yiyecekler hemen tüketilmelidir ve uzun süre saklanmamalıdır. Yiyecekler buzdolabında da saklanmamalıdır. Yiyecekler yeniden ısıtılmaya uygun değildir.
- Bu çalışma modunda ön ısıtma gerekli değildir.
- Vakumlu torbada pişirme; et, balık, sebze ve tatlı için koruyucu ve yağsız bir hazırlama biçimidir. Yiyecekleri, vakumlu kapatıcılı özel bir ısıya dayanıklı pişirme torbasında hava geçirmez şekilde kapatırsınız.
- Koruyucu torba, besinleri ve aromaları korur. Düşük sıcaklıklar ve doğrudan ısı transferi sayesinde her pişirme noktasına kontrollü bir şekilde ulaşabilirsiniz. Yemekleri fazla pişirmek neredeyse imkansızdır.
- Pişirme tablosunda belirtilen porsiyon büyüklüklerine dikkat ediniz. Daha büyük miktarlar ve parçalar için pişirme süresini buna göre ayarlayınız. Balık, et ve kümes hayvanları için belirtilen porsiyonlar bir kişilik beslenme ihtiyacı değerine göreler. Sebze ve tatlı için belirtilen porsiyonlar, 4 kişilik tüketim miktarına karşılık gelmektedir.
- 2 seviyeye kadar yemek pişirebilirsiniz. En iyi pişirme sonucunu elde etmek için pişirme kaplarını 1. ve 3. seviyelere yerleştiriniz. Sadece bir seviyede yemek pişiriyorsanız, 2. seviyeyi kullanınız.
- Sous-vide pişirme için sadece bu amaçla üretilmiş, ısıya dayanıklı vakum poşeti kullanınız. Yiyecekleri, örneğin porsiyonlu balık gibi, satın aldığınız vakumlu torbalarda pişirmeyiniz. Bu poşetler vakumlu torbada pişirme için uygun değildir.

- Eşit ısı transferi ve mükemmel pişirme sonuçları elde etmek ve yiyecekleri vakumlamak için %99 vakum oluşturabilen bir hazneli vakum kapatıcı kullanınız.

Vakumlama

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

Vakumlama sırasında şu noktalara dikkat ediniz:

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

Pişirme öncesinde, poşetteki vakumun sorunsuz olduğundan emin olunuz.

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

Yiyecek kalitesi

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

Sadece en iyi kalitedeki taze yiyecekleri kullanınız.

Güvenli ve lezzetli bir pişirme sonucunu garanti etmenin tek yolu budur.

Hazırlama

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

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

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

Pişirme işleminden sonra vakumlu poşetin üzerinde sıcak su toplanacağı için poşetleri dikkatlice çıkarınız. Delikli pişirme kabını, pişirilecek sıcak yemeğin

bulunduğu delikli pişirme kabının altındaki seviyeye kaydırınız.

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

Pişirilecek yiyeceklerle, Sous-vide pişirme sonrasında aşağıdaki biçimde tamamlanabilir:

- Sebze: Kısa süre bir tavada veya Teppan Yaki üzerinde kızartınız, böylece kızartma aroması da elde edersiniz. Sebzeleri, soğumadan tadına bakmak veya diğer malzemelerle karıştırmak için kolayca baharatlayabilirsiniz.
- Balık: Baharatlayınız ve üzerine sıcak tereyağı dökünüz. Birçok balık türü sous-vide pişirmeden sonra kolayca parçalandığından, isteğinize göre sous-

vide pişirmeden önce balıkları sadece kısa bir süre kızartınız. Eğer sous-vide pişirme sonrasında yiyecek istediğiniz kadar pişmiyorsa, kızartma süresini biraz daha uzatabilirsiniz.

- Et: Kısa süre ve çok sıcak bir yüzeyde iki tarafını da kızartınız. Bu, ete, fazla pişmeden bir kabuk ve normal kavrulmuş aroma kıvamı kazandırır. Teppan Yaki veya bir ızgara ile son derece güzel sonuçlar elde etmeniz mümkündür.

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

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

Sous-vide - Et

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

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Dana kalça bifteği, her biri 160 g	Delikli buharda pişirme kabı	60	 100%	80	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta pişirme sonrasında her iki tarafını da kısa süre kızartınız. Böylece eti çok fazla pişirmeden güzel pişmiş bir dış yüzey ve alışılmış ızgara aromasını elde edebilirsiniz.
Siğır biftek, kanlı, her biri 180 g	Delikli buharda pişirme kabı	58	 100%	60	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta pişirme sonrasında her iki tarafını da kısa süre kızartınız. Böylece eti çok fazla pişirmeden güzel pişmiş bir dış yüzey ve alışılmış ızgara aromasını elde edebilirsiniz.
Siğır biftek, az pişmiş, her biri 180 g	Delikli buharda pişirme kabı	63	 100%	50	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta pişirme sonrasında her iki tarafını da kısa süre kızartınız. Böylece eti çok fazla pişirmeden güzel pişmiş bir dış yüzey ve alışılmış ızgara aromasını elde edebilirsiniz.
Siğır biftek, iyi pişmiş, her biri 180 g	Delikli buharda pişirme kabı	70	 100%	45	Teppan Yaki'de veya ızgarada yüksek sıcaklıkta pişirme sonrasında her iki tarafını da kısa süre kızartınız. Böylece eti çok fazla pişirmeden güzel pişmiş bir dış yüzey ve alışılmış ızgara aromasını elde edebilirsiniz.

Sous-vide - Kümes hayvanı

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Ördek göğsü, her biri 350 g	Delikli buharda pişirme kabı	58	100%	70	Pişirme işleminden sonra derili tarafını sıcak bir tavada kısa süre kızartınız.
Kaz ciğeri, her biri 300 gr'lık 1 rulo	Delikli buharda pişirme kabı	80	100%	30	Tarif ipucu: Kaz ciğerini yağlayınız ve başka malzemelerle zenginleştiriniz. Folyoya sarınız ve birkaç yerinden deliniz. Ruloyu vakumlayınız ve vakumlu torbada pişirmeden önce birkaç saat buzdolabında soğutunuz.
Tavuk göğsü, her biri 250 g	Delikli buharda pişirme kabı	65	100%	60	

Sous-vide - Balık/Deniz ürünleri

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

Sous-vide - Sebze

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Mantar, dörde bölünmüş, 500 g	Delikli buharda pişirme kabı	85	100%	20	Tarif ipucu: Tereyağı, biberiye, sarımsak ve tuzla vakumlayınız.
Hindiba, ikiye bölünmüş, 4-6 adet	Delikli buharda pişirme kabı	85	100%	40	Tarif ipucu: Hindibayı ikiye bölünüz. Portakal suyu, şeker, tuz, tereyağı ve kekikle vakumlayınız.
Beyaz kuşkonmaz, bütün, 500 g	Delikli buharda pişirme kabı	88	100%	45	Tarif ipucu: Tereyağı, tuz ve şeker ile vakumlayınız.

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

Sous-vide - Tatlı

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

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

15.8 Garnitürler

Ambalaj üzerindeki bilgileri de dikkate alınız.

Garnitürler için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

Garnitürler

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Basmati pirinci, 250 g + 500 ml su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	20-25	
Bulgur, 250 g + 250 ml su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	10-15	
Kuskus, 250 g + 250 ml su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	10-15	
Köfte, her biri 90 g	Delikli buharda pişirme kabı veya Deliksiz buharla pişirme kabı	95-100		100	25-30	
Uzun pirinç, 250 g + 500 ml su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	25-30	
Doğal pirinç, 250 g + 375 ml su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	30-35	
Yeşil mercimek, 250 g + 375 ml su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	30-35	
Hamur işleri, taze, dondurulmuş, 250 g + 1 l su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	8-12	
Hamur işleri, doldurulmuş, taze, dondurulmuş, 250 g + 1 l su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	10-15	
Kuru fasulye, önceden ıslatılmış, 250 g + 1 litre su	Deliksiz buharla pişirme kabı	100		100	55-65	

15.9 Tatlılar

Tatlılar için ayar önerilerine uyunuz.

Tatlılar

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Karamelli elmalı tart	Kelepçeli kek kalıbı	100	 100%	100	545	
Kızarmış elma	Deliksiz buharla pişirme kabı	100	 100%	100	15	Elmaları soyunuz.
Clafoutis	Kelepçeli kek kalıbı	100	 100%	100	35	
Krem brule, her biri 130 g	Delikli buharda pişirme kabı + Sufle kalıbı	90-95	 100%	100	40-45	
Erişte veya köfte şeklinde içi dolu hamur, her biri 100 g	Deliksiz buharla pişirme kabı	100	 100%	100	15-25	Erişteleri buharda pişirmeden önce 30 dakika mayalanmaya bırakınız. → "Pişirme - Mayalama", Sayfa35
Flan veya krem karamel, her biri 130 g	Delikli buharda pişirme kabı + Sufle kalıbı	90-95	 100%	100	30-35	
İrmik lapası, 20 g + 200 ml süt	Deliksiz buharla pişirme kabı	100	 100%	100	15	
Yoğurtlu kek	Baton kek kalıbı	100	 100%	100	60	
Komposto	Deliksiz buharla pişirme kabı	100	 100%	100	15-20	Örneğin elma, armut, ravent Tarif ipucu: Şeker, vanilya şekeri, tarçın veya limon suyu ekleyiniz.
Sütlaç, 200 g pirinç + 800 ml süt	Deliksiz buharla pişirme kabı	100	 100%	100	50-55	10 dakika soğumasını bekleyiniz ve karıştırınız. Tarif ipucu: Meyve, şeker veya tarçın ekleyiniz.
Muffin	Deliksiz buharla pişirme kabı	100	 100%	100	25	
Yulaf lapası, 40 gr + 200 ml süt	Deliksiz buharla pişirme kabı	100	 100%	100	10-15	
Çikolatalı kek	Baton kek kalıbı	100	 100%	100	35	

15.10 Diğer

Ayar önerilerini dikkate alınız.

Diğerleri

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Dezenfeksiyon (örneğin biberonlar, reçel kavanozları)	Izgara	100	 100%	100	20-25	
Yumurta, boyut M, 5 adet	Delikli buharda pişirme kabı	100	 100%	100	12-19	

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Yumurta karışımı, 500 g	Cam kalıp veya Izgara	90	 100%	100	25-30	kademe 1'e sürülmelidir
İrmik köftesi	Deliksiz buharla pişirme kabı	90-100	 100%	100	12-15	
Çikolatanın eritilmesi	Isıya dayanıklı kabin	60	 100%	100	15-20	Isıya dayanıklı, şeffaf folyo ile üstünü örtünüz.

15.11 Tekrar ısıtma - Isıtma

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

- Buharlı fırında, önceden pişirilmiş yiyecekleri kurutmadan ısıtmak için optimum sıcaklık ortamını yaratabilirsiniz. Bu sayede tatları ve kaliteleri korunur, yemekler taze bir lezzete sahip olur.

- Bunun için "Tekrar ısıtma"  çalışma modunu kullanınız.
- Yemeklerin üzerini örtmeyiniz. Alüminyum folyo veya taze tutma folyosu kullanmayınız.
- İlgili bilgiler bir kişilik porsiyonlara yöneliktir. Daha büyük miktarları deliksiz pişirme kaplarında ısıtabilirsiniz. Bu durumda belirtilen süreler uzar.

Tekrar ısıtma

Yemek	Aksesuar / Kaplar	°C bazında sıcaklık	Isıtma türü	% olarak nem	Dak. cinsinden pişirme süresi	Notlar
Sebze	Tabak	90-100		-	10-15	
Niştastalı garnitürler	Tabak	100		-	10-14	Örneğin makarna, 1/4 dilim patates, piring, kızarmış patates veya kroket gibi fırında veya yağda kızartılan yiyecekler için uygun değildir
Tencere yemekleri	Tabak	100		-	15-20	

15.12 Pişirme - Mayalama

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

- Bunun için "Pişirme"  çalışma modunu kullanınız.

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

Pişirme

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

15.13 Buz çözme

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

⚠ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

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

- ▶ Hayvansal gıda maddelerinin buzlarının çözülmesi sırasında mutlaka çözülen sıvıyı temizlemeniz gerekir. Çözülen sıvının diğer gıdalarla temas etmesine asla izin vermemelisiniz.
- ▶ Deliksiz pişirme grubunu yiyeceğin altına itiniz. Tepside biriken çözölmüş et ve tavuk sularını dökünüz. Ardından bulaşık teknesini temizleyiniz ve bol su ile durulayınız. Pişirme grubunun sıcak bulaşık köpüğü ile veya bulaşık makinesinde temizleyiniz.
- ▶ Buzu çözdükten sonra buharlı fırını 100 °C'de %100 nem ile 15 dakika çalıştırınız.

- Bunun için "Buz çözme" * çalışma modunu kullanınız.
- Belirtilen buz çözme süreleri sadece yönlendirme içindir. Buz çözme süresi donmuş gıdanın boyutuna, ağırlığına ve şekline bağlıdır. Buz çözme süresini kısaltmak için yiyeceklerinizi düz konumda ve tek tek dondurunuz.
- Buzlarını çözmeden önce yiyecekleri ambalajdan çıkarınız.
- Sadece acil ihtiyacınız olan yiyeceklerin buzunu çözünüz.
- Çözölmüş yiyeceklerin uzun süre dayanmadığını ve taze yiyeceklerden daha hızlı bozulduğunu unutmayınız. Buzu çözölmüş yiyecekleri mümkün olduğunca çabuk kullanınız ve komple pişiriniz.
- Buz çözme süresinin yarısından sonra et veya tavuk parçalarını çeviriniz ve parçalı çözölecek malzemeleri, örneğin küçük taneli meyveler veya et parçalarını birbirinden ayırınız. Balığın buzunun tamamen çözölməsi gerekli değildir. Yüzey baharatları emecek kadar yumuşak olduğunda, balık yeterince çözölmüş demektir.

Buz çözme

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

15.14 Konserveleme

Meyve ve sebzeleri cam kavanozlarda saklayınız.

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

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

Konserveleme

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

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

15.15 Suyunu çıkarma - Yumuşak meyveler

Meyvelerin suyunu cihazınızda zahmetsizce ve temiz bir şekilde çıkarabilirsiniz.

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

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

Suyunu çıkarma (Yumuşak meyveler)

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

15.16 Yoğurt hazırlama

Cihazınızla yoğurt hazırlayınız.

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

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

Yoğurt hazırlama

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

15.17 Büyük hacimli yemeklerin hazırlanması

Büyük hacimli yiyeceklerin hazırlanması için öneri.

- Büyük hacimli pişirilecek yiyecekler için yan sürme ızgarayı çıkarabilirsiniz.

- Pişirme bölümünün önündeki sürgülü ızgarayı hafifçe kaldırınız ve yana doğru çekiniz.
- Tel ızgarayı doğrudan pişirme bölümünün zeminine yerleştiriniz ve pişirilecek yiyeceği veya kızartma tenceresini tel ızgaraya yerleştiriniz. Pişirilecek yiyeceği veya kızartma tenceresini doğrudan pişirme bölümü tabanı üzerine yerleştirmeyiniz.

16 Müşteri hizmetleri

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

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

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

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

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

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00

Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.gaggenau.com

Phone: 0049 89 4590-01

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

Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir. Işık kaynakları, yedek parça olarak

sunulur ve sadece bu yönde eğitim almış uzman personel tarafından değiştirilmelidir. Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz. <https://www.gaggenau-yetkiliservisi.com/> Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır. SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında www.gaggenau.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

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

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

Numaraların yer aldığı tip plaketi, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz.



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

16.2 Garanti Şartları

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

17 Uygunluk beyanı

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

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



2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

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

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

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

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

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

18 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



mm

18.1 Genel montaj bilgileri

Cihazın montajına başlamadan önce bu uyarıları dikkate alınız.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

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

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz ağırdır.

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

Montaj sırasında keskin kenarlı parçalara temas edilebilir.

- ▶ Koruyucu eldiven giyiniz.

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa, cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.
- Tüm çalışmalara başlamadan önce akım beslemesi kesilmelidir.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda fişe takılmamalıdır.
- Taşıma veya montaj sırasında kapı tutamağını kullanmayınız.
- Kurulum için güncel geçerli yapı düzenlemelerine ve yerel elektrik tedarikçisinin talimatlarına uyunuz.
- Cihazı montaj eskizine göre monte ediniz. Minimum mesafelere dikkat ediniz.

- Mobilya kapaklarının arkasına montaj: Çalışma sırasında bu tür kapakların kapanmasına karşı gerekli önlemler alınmalıdır. Çalışma veya soğutma (fan işletimi) sırasında kapakları açık kalmazsa aşırı ısınma riski ortaya çıkar.
- Fırını ve kapağını cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapağından çıkarınız.
- Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindendir.

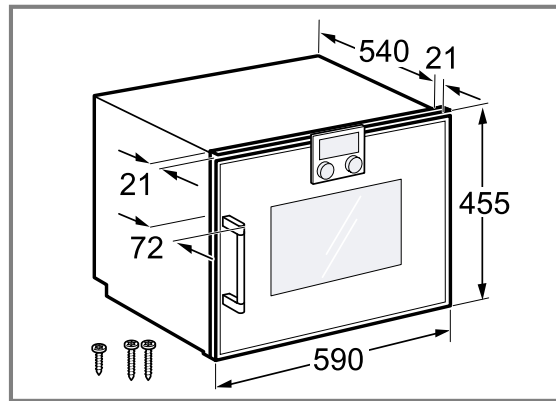
18.2 Planlama notları

Cihazı kurmadan önce aşağıdaki planlama notlarına dikkat ediniz.

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

18.3 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



18.4 Mobilyanın hazırlanması

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

1. Prizin montaj boşluğunun dışında olduğundan emin olunuz.
2. Mobilya üzerinde kesme işlemini gerçekleştiriniz ve ardından cihazı yerleştiriniz.
3. Kesme işlemlerinden sonra talaşları temizleyiniz. Talaşlar, elektrikli bileşenlerin işlevini bozabilir.

4. Sabitlenmeyen mobilyalar uygun bir köşebentle duvara sabitlenmelidir.
5. Cihazı yalnızca müşterinin aksesuarları kolayca çıkarabileceği kadar yükseğe kurunuz.

18.5 Elektrik bağlantısı

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

- Cihaz koruma sınıfı I'e aittir ve sadece topraklama kablosu bağlantısı ile çalıştırılabilir.
- Sigorta, tanıtım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.
- Tüm montaj çalışmaları için cihaz gerilimsiz durumda olmalıdır.
- Cihaz bağlantısının, sadece cihazla birlikte teslim edilen bağlantı kablosu ile kurulması gerekir. Bağlantı kablosu tamamen cihazın arka tarafına takılmalıdır.
- Bağlantı kablosu sadece orijinal bir kablo ile değiştirilebilir. Bağlantı kablosu müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.
- Montaj sırasında bir temas koruması mevcut olmalıdır.

Koruma kontaklı fişe sahip bağlantı hattı

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

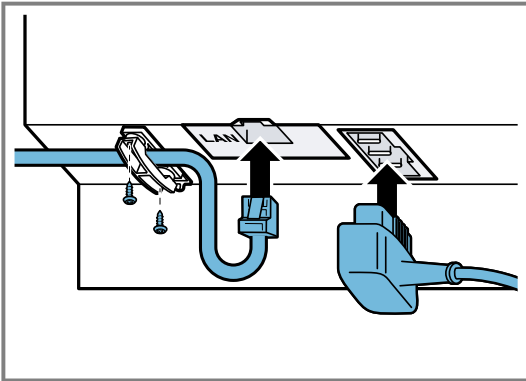
- Cihaz sadece kurallara uygun olarak kurulmuş korumalı kontak prize takılmalıdır.
- Montaj sonrasında koruma kontaklı fişe artık erişilemeyecekse, sabit döşenen elektrik tesisatında kurulum şartlarına uygun olarak fazlara bir kesme tertibatı takılması gereklidir.

18.6 Ev ağına LAN bağlantısı

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

LAN bağlantısının kurulması

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

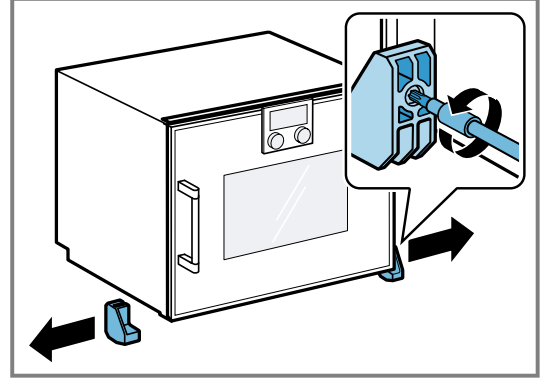


3. LAN kablosunu bir ağ bağlantısına bağlayınız.

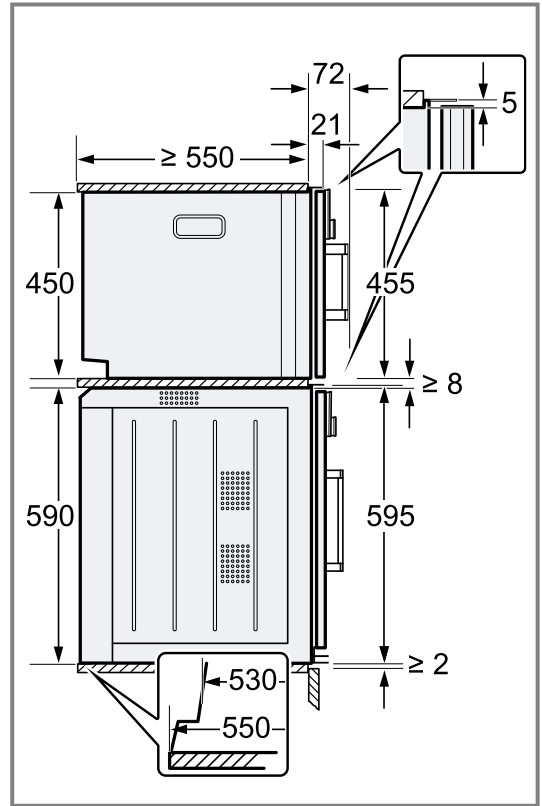
18.7 Cihazın boy dolabına monte edilmesi

1. Üst kapı kilidindeki kırmızı plastik taşıma kilidini çıkarınız.
 - ▶ Cıvataları arkadan sökünüz.

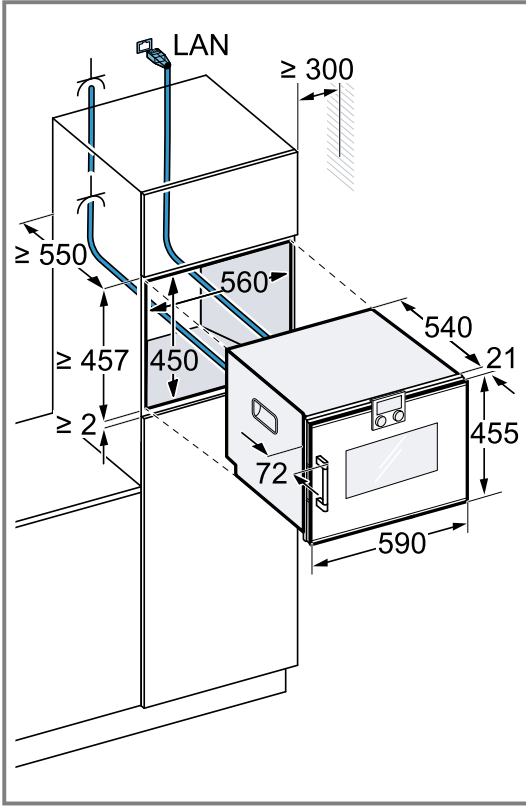
- Taşıma emniyet tertibatlarını çıkarınız.



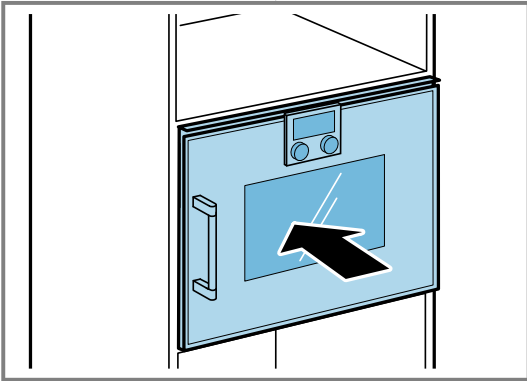
2. 2 cihazın yan yana montajı durumunda Her iki kapı tutamağını ortaya hizalayınız.
3. 2 cihazı üst üste monte ederken mesafelere dikkat ediniz.



4. Boy dolabına monte ederken, ilgili mesafelere dikkat ediniz.

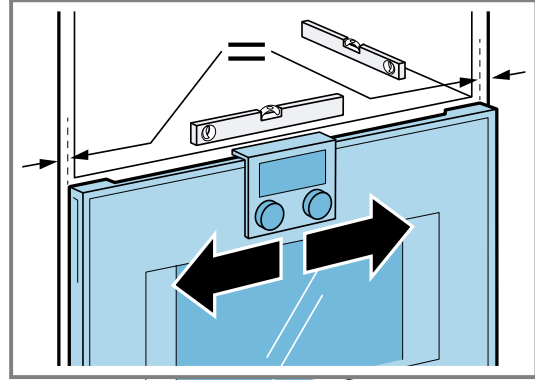


5. Cihaz üzerinde ara zemin yoksa, cihazı kabin içinde devrilmeye karşı emniyete alınız. İki adet piyasada bulabileceğiniz braket ile kabin içinde 450 mm derinlikte, cihaz yüksekliğinin 5 mm üzerinde sabitleyiniz.
6. Cihazı tamamen ankastre mobilya içine itiniz.
- Bağlantı kablosunu katlamayınız veya sıkıştırmayınız.

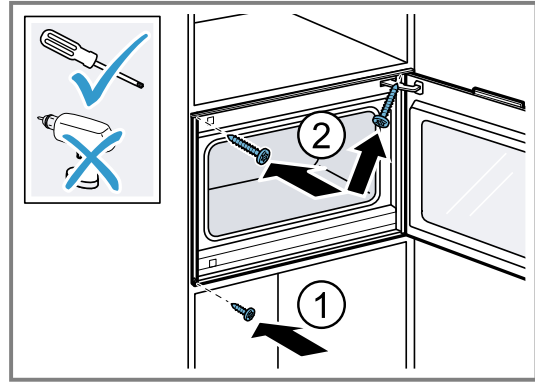


7. Cihazı ortaya hizalayınız.

8. Cihaz su terazisi kullanarak yatay olarak hizalanmış biçimde yerleştirilmelidir.



9. Cihazın kapağını açınız.
10. Cihazı ekteki vidalarla sabitleyiniz.
- Cihazı önce alt vidayla mobilyaya sabitleyiniz ①.
 - Sonra her iki üst vidayı sabitleyiniz ②.

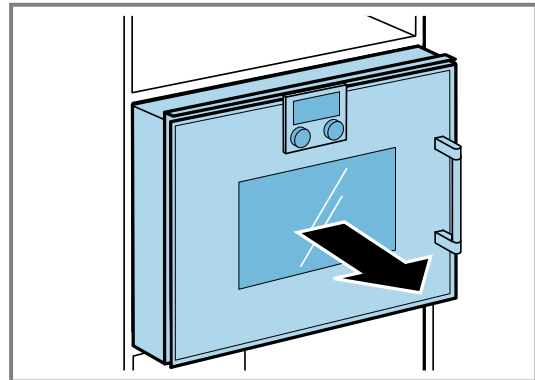


18.8 Cihaz kapağının ayarlanması

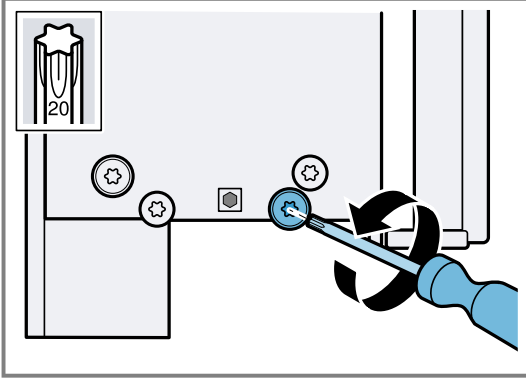
Cihaz kapağı teslim edildiği konumda ayarlandı. Ayarlama genellikle gerekli değildir. Gerekirse, tam bir boşluk elde etmek için cihaz kapağının menteşe üzerindeki hizasını ayarlayınız. Cihaz kapağının yüksekliğini ayarlayamazsınız.

Cihaz kapağının ayarlanması

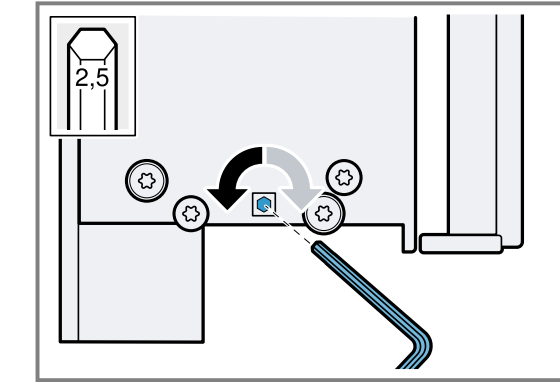
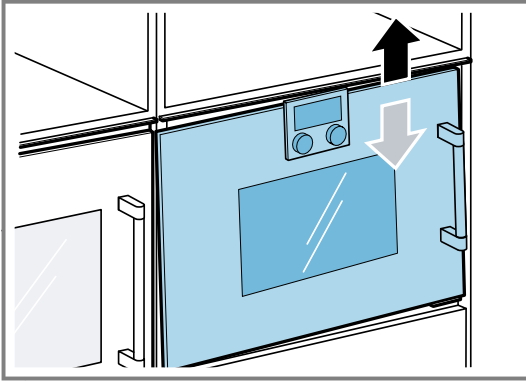
1. Bunun için cihaz montaj nişinden biraz dışarı çekilmelidir.



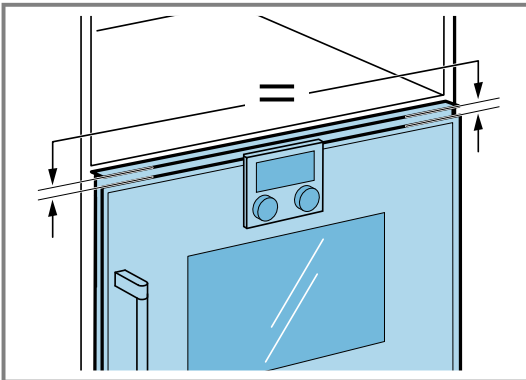
2. Yan taraftaki vidayı gevşetiniz.



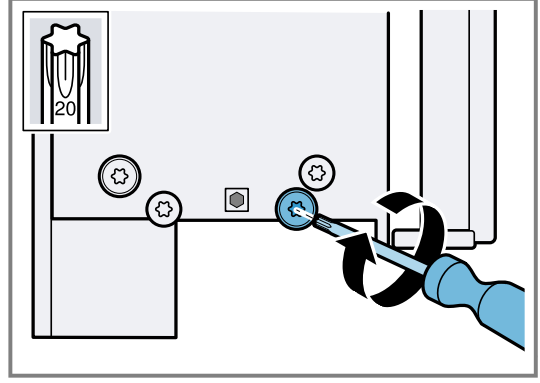
3. Cihaz kapağını başsız vida ile ayarlayınız, gerekirse cihaz kapağını açınız ve tekrar kapatınız.



4. Hizalamayı kontrol ediniz.



5. Yan vidayı yeniden sıkınız.



6. Cihazı montaj nişine yerleştiriniz.

18.9 Cihazın fırınla kombine edilmesi

1. Sadece aynı marka ve aynı serinin uygun cihazları kombine edilmelidir.
2. Önce buharlı fırını, ardından fırını monte ediniz.
3. Bir fırının yanına kurarken, her iki cihazın kapı kollarının ortada olduğundan emin olunuz.

18.10 Cihazın sıcak tutma çekmecesini ile kombine edilmesi

DİKKAT

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

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

1. Sadece aynı marka ve aynı serinin uygun cihazları kombine edilmelidir.
2. Önce sıcak tutma çekmecesini monte ediniz.
3. Sıcak tutma çekmecesinin montaj kılavuzuna dikkat ediniz.
4. Cihazı, gömme dolaptaki sıcak tutma çekmecesinin üzerine itiniz.

18.11 Cihazın sökülmesi

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001698487 (050417) REG25
tr