

Fırın BO 210/211

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	4
Kullanım Öncesi	4
Kullanım Alanı	4
Piştirme Esnasında Güvenlik	4
Cihazda Hasar Halinde	4
Kullanıma Alma	5
Cihazda ve Ankastre Mobilyada Hasarların Önlenmesi	5
Fırın	5
Komşu Mobilya Yüzeyleri	5
Yeni Fırınınızın Tanıtımı	6
Fırın	6
Ekran ve Kumanda Elemanları	7
Tuşlar	7
Aksesuarlar	8
İşletim Türleri	9
Bağlandıktan Sonra İlk Ayarlar	10
Dikkatinize	10
Saat Ayarı	10
Saat Formatının Seçimi	10
Isı Birimi °C veya °F	10
Menünün Terk Edilmesi ve Ayarların Kaydı	10
Fırının Aktive Edilmesi	11
Stand-by	11
Fırının Aktive Edilmesi	11
Fırının Ayarlanması	12
Isı ve İşletim Türünün Ayarlanması	12
Aktüel Isının Sorgulanması	12
Hamur İşleri Tablosu	13
Kızartma Tablosu	14
Grill Tablosu	16
Öneriler ve Püf Noktaları	17
Hamur İşleri	17
Fırında Pişirmeye Yönelik Öneriler	18
Grill ve Kızartmaya Yönelik Öneriler	18

Zamanlayıcı	19
Zamanlayıcı Menüsüne Erişim	19
Kısa Süreli Zamanlayıcı	19
Süre Ölçer	20
Pişme Süresi Otomatiği	21
Kapanma Zamanı	22
Çocuk Emniyeti	23
Çocuk Emniyetinin Aktive Edilmesi	23
Çocuk Emniyetinin Deaktive Edilmesi	23
Dikkatinize	23
Emniyet Kapatma Tertibatı	24
Temel Ayarların Değiştirilmesi	25
Dikkatinize	25
Örnek: Stand-by Göstergesinin Değiştirilmesi	25
Değiştirebileceğiniz Temel Ayarlar	26
Bakım ve Manüel Temizleme	27
Güvenlik Uyarıları	27
Fırının İçten Temizlenmesi	27
Kapı Camının Temizlenmesi	27
Kapı Contasının Temizlenmesi	27
Aksesuarların Temizlenmesi	27
Fırın Taşının Temizlenmesi	27
Katalitik Kendi Kendini Temizleme	28
Katalitik Temizlemeyi Başlatmadan Önce	28
Ayar	28
Dikkatinize	29
Taşıyıcı Izgaraların Sökülmesi	29
Taşıyıcı ızgaraların çıkarılması	29
Taşıyıcı ızgaraların takılması	29
Arızalar	30
Hata Bildirimleri	30
Tanıtım Modu	30
Elektrik Kesilmesi	31
Fırın Lambasının Değiştirilmesi	31



Güvenlik Uyarıları

Kullanım Öncesi

Ancak montaj kılavuzu uyarınca usulüne uygun monte edildiğinde cihazın kullanım esnasında güvenliği garanti edilir. Usulüne aykırı montajdan kaynaklanan hasarlardan montör sorumludur.

Cihazın bağlantısı ancak yetkili bir uzman kişi tarafından yapılmalıdır. Bölgesel elektrik tedarik şirketinin talimatları ve yapı yönetmeliği hükümleri geçerlidir.

Cihazı çalıştırmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun. Bu kılavuz, cihazın emniyetli ve doğru kullanılmasını sağlar. Kullanım ve montaj kılavuzunu saklayın.

Hasarlı cihazları kullanmayın.

Kullanım Alanı

Cihaz sadece evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek pişirmek için kullanın. Cihazı kurulu olduğu mekânı ısıtmak amacıyla kullanmayın.

Çocukların cihazla oynamalarına engel olun.

Yetişkinlerin ve çocukların,

- fiziksel, duymasal ve zihinsel bakımdan cihazı kullanabilecek durumda olmamaları
- veya cihazı doğru ve emniyetli şekilde kullanabilmek için gerekli bilgi ve tecrübeden yoksun olmaları halinde cihazı gözetimsiz kullanmaları yasaktır.

Pişirme Esnasında Güvenlik

Dikkat, yanma tehlikesi! Sıcak ısıtıcı elemanlara ve fırın iç yüzeylerine kesinlikle dokunmayın. Çocukları uzak tutun.

Dikkat, yangın tehlikesi! Fırının içinde kesinlikle yanabilir eşyalar muhafaza etmeyin. Fırını işletirken içinde sadece gerekli olan parçaları bırakın.

Yüksek derecede alkol içeren içeceklerle (örn. rom, konyak, şarap vb.) hazırlanan yemeklerde dikkatli olunması gerekir. Alkol yüksek ısılarda buharlaşır. Olumsuz şartlar altında alkol buharları alev alabilir.

Dikkat, yangın tehlikesi! Aşırı ısınan sıvı veya katı yağlar kolay alev alır. Büyük miktarda sıvı veya katı yağ artıklarını bir sonraki kullanımdan önce temizleyin.

Dikkat! İşletim esnasında sıcak buhar dışarı çıkabilir. Havalandırma deliklerine dokunmayın.

Dikkat! Fırın açıldığında sıcak buhar dışarı çıkabilir.

Dikkat, yanma tehlikesi! Kapının iç tarafı işletim esnasında oldukça ısınır. Cihazı açarken dikkatli olun. Açık olan kapı geri kapanabilir.

Elektrikli cihazların kablolarını kesinlikle sıcak cihaz kapısına sıkıştırmayın. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!

Cihazda Hasar Halinde

Cihaz bozuk ise evdeki ilgili sigortayı kapatın. Müşteri servisine haber verin.

Usulüne aykırı onarımlar tehlikelidir. Onarım çalışmalarını ancak tarafımızca eğitilmiş müşteri hizmetleri teknisyeni yapabilir.

Kullanıma Alma

Cihazın ambalajını çıkarın ve yerel yönetmeliklere uygun şekilde imha edin. Ambalajın içinde aksesuarlar bulunduğunu lütfen unutmayın. Ambalaj parçalarını ve plastik folyoları çocuklardan uzak tutun.

Ambalajını çıkardıktan sonra cihazı nakliyat hasarları bakımından kontrol edin. Hasarlı cihazın bağlantısını yapmayın.

Cihazın bağlantısı ancak yetkili bir uzman kişi tarafından yapılmalıdır. Yanlış bağlantı neticesinde oluşan hasarlarda garanti hakkı düşer. Montaj kılavuzunu dikkate alın.

İlk kullanım öncesi cihazı iyice temizleyin. Böylece yeni aletlerde görülen olası kokular ve kirlenmeler giderilir.



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (waste electrical and electronic equipment - WEEE) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne göre işaretlenmiştir. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Cihazda ve Ankastre Mobilyada Hasarların Önlenmesi

Fırın

Örn. limon, erik vb. gibi meyvelerin asitlerini her pişirme işleminden sonra temizleyin. Asit fırın emayesinde lekelere sebep olabilir!

Sıcak fırına kesinlikle su dökmeyin. Emaye hasar görebilir.

Fırın tepsisini kesinlikle doğrudan fırın tabanının üzerine sürmeyin. Örn. kızartma tavası gibi pişirme kaplarını kesinlikle doğrudan fırın tabanının üzerine koymayın. Fırın tabanını alüminyum folyo ile kaplamayın. Aksi takdirde ısı birikimi oluşur ve emaye hasar görür.

Fırının havalandırma deliklerini kapatmayın.

Kapı contasını çıkarmayın. Hasar gören kapı contasının değiştirilmesi gerekir.

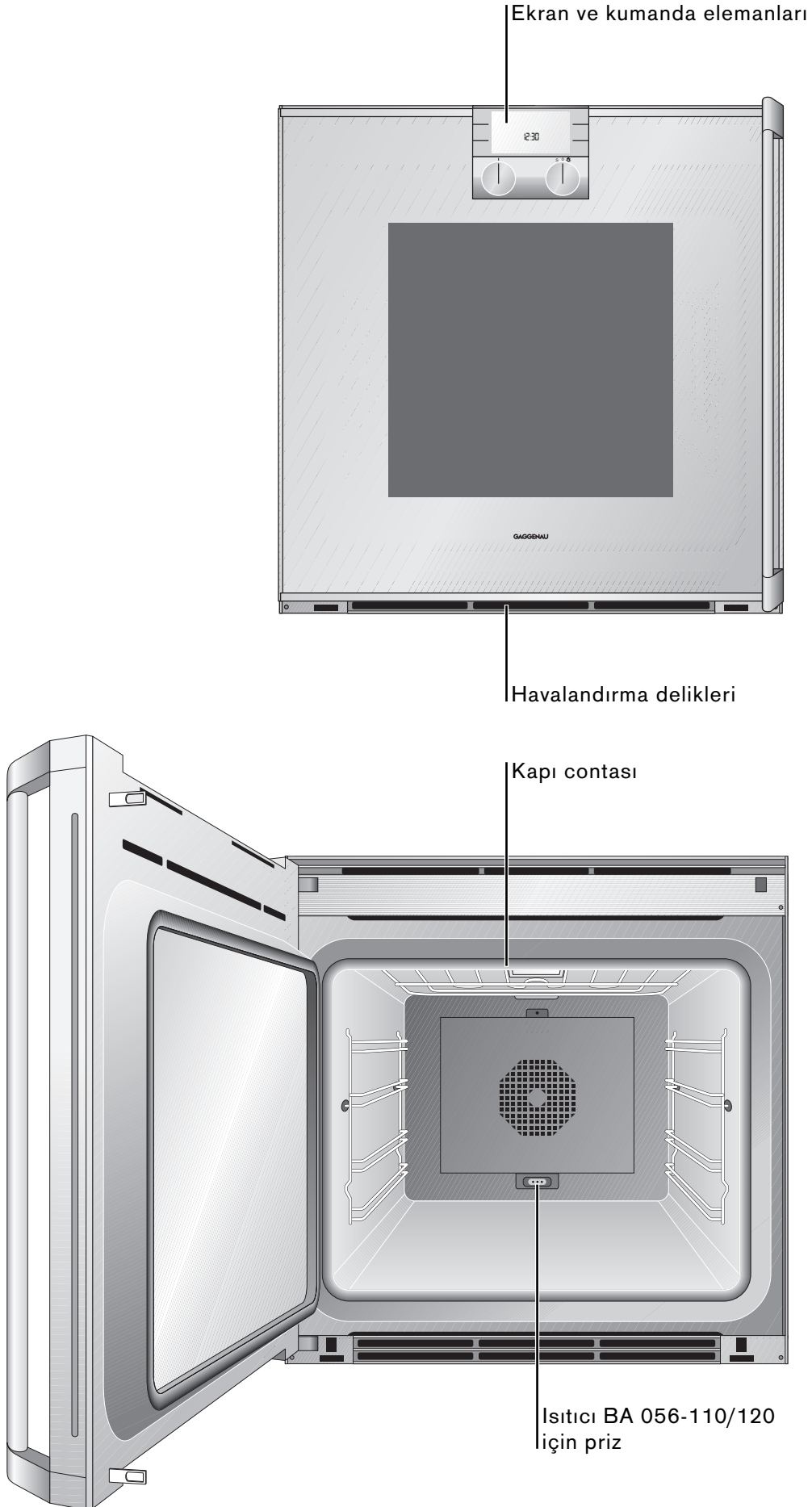
Pişirme hücresinin arka panosunda fırın taşı ısıtıcısı (özel aksesuar) için bir priz mevcuttur. Normal işletimde kapağı prize takılı bırakın.

Komşu Mobilya Yüzeyleri

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

Yeni Fırınınızın Tanıtımı

Fırın



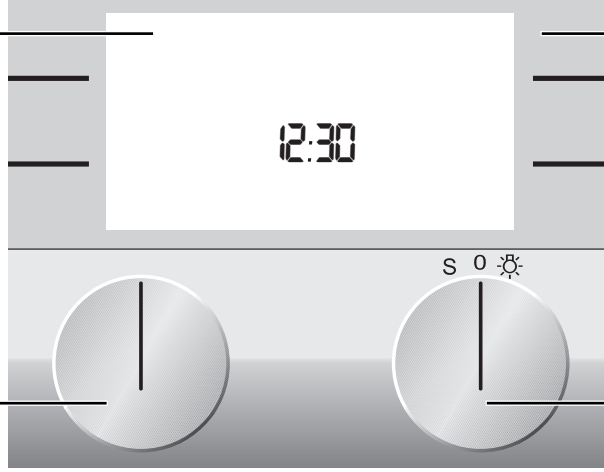
Ekran ve Kumanda Elemanları

Ekran

Ekranın üst kısmında gösterge çubuğu veya seçilen menü belirir. Ekranın alt kısmında çeşitli ayar parametreleri gösterilir.

Fonksiyon düğmesi

Yemeği pişirmek istediğiniz işletim türü veya katalitik temizleme fonksiyonu sol düğmeyle ayarlanır. Düğmeyi sağa veya sola çevirebilirsiniz.



Tuşlar

Ekranın sağında veya solunda yer alan tuşlar dokunmak suretiyle aktive edilir. Ayara göre tuşlar farklı fonksiyona sahiptir. Tuşun yanında beliren sembol tuşun fonksiyonunu gösterir.

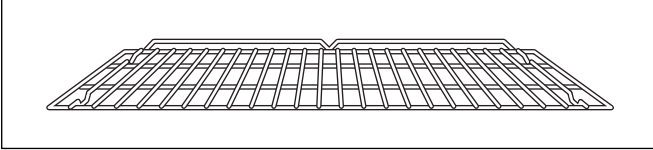
Isı ayar düğmesi

50 - 300 °C arası ısıları veya katalitik temizleme fonksiyonunu ayarlayabilirsiniz. Düğmeyi sağa veya sola çevirebilirsiniz. Fırının lambasını açmak için ısı ayar düğmesini bir kademe sağa çevirin. 70 °C'nin altında ısı ayarlarında fırının lambası kapalı kalır.

Tuşlar

Sembol	Tuşun fonksiyonu
>	Sağa git
<	Sola git
↺	Ayarlanan değerleri üstlen / başlat
C	Sil
+	Değeri yükselt
-	Değeri düşür
⌚	Zamanlayıcı menüsünü çağır
🔧	Temel ayarlar menüsünü çağır
i	Pişirme hücresi aktüel sıcaklığını göster
👤	Çocuk emniyetini aktive et
🚫	Çocuk emniyetini deaktive et
	Süre ölçeri durdur
▶	Süre ölçeri başlat

Aksesuarlar



Cihaz standart olarak aşağıda belirtilen aksesuarlara sahiptir:

- Pasta kalıpları, kızartmalar, ızgaralık parçalar ve pişirme kapları için grill ızgarası

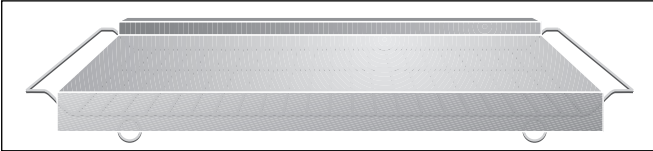
Izgarayı daima çift enine destek arkada kalacak şekilde fırına sürün.

- Pasta, kurabiye vb. hamur ürünleri için fırın tepsisi

- Kızartmalar için veya damlayan yağları toplama kabı olarak grill tava

Ayrıca, aşağıda belirtilen özel aksesuarları sipariş edebilirsiniz.

- Graten ve meyveli kekler için cam tepsi

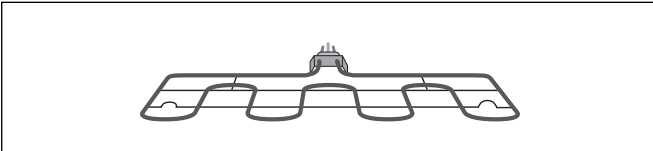


- Pizza ve ekmek için ızgaralı ve pizza kürekli fırın taşı

İlâveten ısıtıcıya ihtiyacınız vardır.

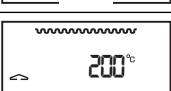
- Isıtıcı 230 V
Isıtıcı 400 V

Fırın taşı için ısıtıcı



- Dörtlü teleskopik tepsi sistemi

İşletim Türleri

Ekrandaki gösterge	İşletim türü	Kullanımı
	Sıcak hava	Birkaç kat üzerinde kek, kurabiye ve milföy hamurları için.
	Eco (Fırının lambası yanmaz)	Kek, börek/çörek, sufle ve gratenler için enerji tasarruf modunda sıcak havalı işletim.
	Sıcak hava ve alttan ısıtma	Örn. meyveli kek gibi yaş kekler için alttan ilave sıcaklık.
	Altan ısıtma	Örn. meyveli yaş keklerin altını pişirmek, konserve etmek ve su buharında pişen yemekler için.
	Üstten ve alttan ısıtma	Kalıplarda veya tepsi içinde kekler, gratenler ve kızartmalar için.
	Üstten ısıtma	Üstten hedefli ısıtma, örn. bezeli meyveli keklerin üstünü pişirmek için.
	Sıcak havalı grill	Et, tavuk ve tüm balıklar için her yandan düzenli ve eşit ısıtma.
	Grill	Yassı et parçaları, sosis veya balık parçalarını ızgara etmek, kızartmak ve graten için.
	Fırın taşı fonksiyonu (sadece özel aksesuarla)	Taş fırından çıkmış gibi gevrek pizza, ekmek veya küçük francala için ısıtılabilir fırın taşı.
	Katalitik temizleme	Katalitik kendi kendini temizleme fonksiyonu.

Bağlandıktan Sonra İlk Ayarlar

Bağlantı kurulduktan sonra fırın ilk defa çalıştırıldığında ekranda İlk Ayarlar menüsü belirir. Saat, saat formatı ve arzu ettiğiniz ısı birimini ayarlayın.

Dikkatinize

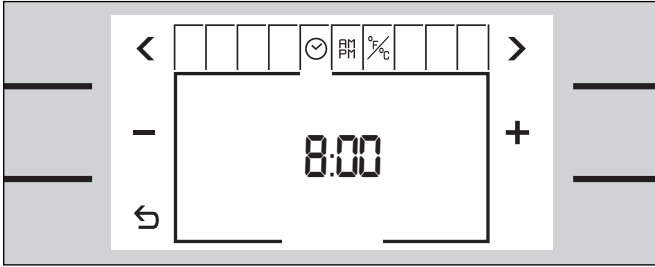
İlk Ayarlar menüsü sadece fırını ilk defa çalıştırdığınızda veya cihaz birkaç gün boyunca elektriksiz kaldığında belirir.

Bu ayarları her zaman için nasıl değiştirebileceğiniz Temel Ayarlar bölümünde belirtilmiştir.

Saat Ayarı

Saat fonksiyonu menüde gösterilir.

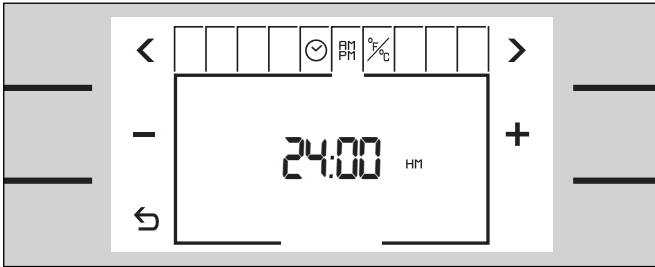
+ / **-** tuşlarıyla aktüel saati ayarlayın.



Saat Formatının Seçimi

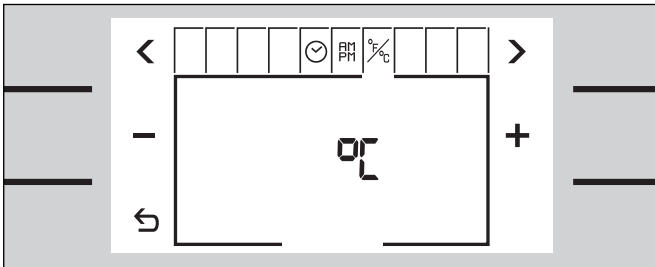
- 1 Menü tuşu **>** ile saat formatı fonksiyonunu seçin.
- 2 Ekranda AM/PM (12 saat) ve 24 saat formatı olmak üzere iki seçenek belirir. 24 saat formatı fabrika çıkışı ayarlıdır.

Gerektiğinde **+** / **-** tuşlarıyla saat formatını değiştirin.



Isı Birimi °C veya °F

- 1 Menü tuşu **>** ile ısı birimi fonksiyonunu seçin. °C fabrika çıkışı ayarlıdır.
- 2 Gerektiğinde **+** / **-** tuşlarıyla ısı birimini değiştirin.



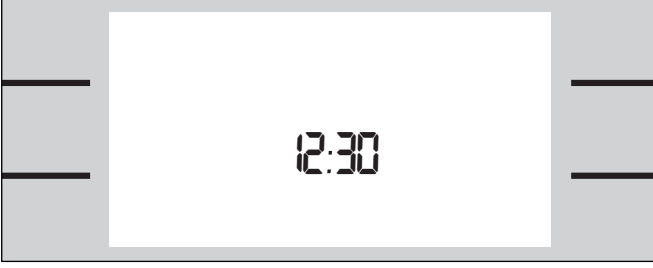
Menünün Terk Edilmesi ve Ayarların Kaydı

↵ tuşuna dokununuz. Menü kapatılır. Tüm ayarlar kaydedilir.

Fırın artık Stand-by modundadır. Ekranda Stand-by göstergesi belirir.

Fırının Aktive Edilmesi

Stand-by



Herhangi bir işletim türü ayarlanmadığında veya çocuk emniyeti aktive edildiğinde fırın Stand-by modundadır.

Bu durumda tuşların fonksiyonu yoktur. Ekran karanlık kalır.

Dikkatinize:

Stand-by modu için çeşitli göstergeler mevcuttur. Ekran göstergesini değiştirmek istiyorsanız lütfen Temel Ayarlar bölümüne bakın.

Dikkatinize:

Ekranın kontrastı dikey bakma açısına bağlıdır.

Fırının Aktive Edilmesi

Stand-by modunu terk etmek için

- herhangi bir tuşa dokunabilir,
- fırın kapısını açabilir veya kapatabilir,
- ısı ayar düğmesini çevirebilir
- veya fonksiyon düğmesini çevirebilirsiniz.

İstediğiniz fonksiyonu artık ayarlayabilirsiniz. Fırını en iyi nasıl aktive edebileceğinizi öğrenmek için lütfen ilgili bölümlere bakın.

Dikkatinize:

Aktive ettikten sonra bir dakika boyunca herhangi bir ayar yapmazsanız yeniden Stand-by göstergesi belirir. Ekranın ışığı söner.

Fırının Ayarlanması

Fırınınızın tüm temel fonksiyonları iki döner düğmeyle kolay ve rahat bir şekilde kumanda edilir.

Sağ düğmeyle ısı ayarı yapılır. Fırının lambasını açmak için ısı ayar düğmesini bir kademe sağa çevirin.

50 - 300 °C arası ısıları ayarlayabilirsiniz.

Sol düğmeyle işletim türü ayarlanır. En üst pozisyon sıcak havadır.

Isı ve İşletim Türünün Ayarlanması

- 1 Isı ayar düğmesini çevirerek istenilen ısıyı ayarlayın.
Ekranda ısı ve işletim türü belirir. Fırının lambası yanar.

Başka bir işletim türünü ayarlamak istiyorsanız:

- 2 İsteddiğiniz işletim türü ekranda gösterilene kadar fonksiyon düğmesini çevirin.

Seçilen ısıya ulaşılan kadar ısıtma sembolü  yanar. Sembol, ısıyı korumak için ısıtma yapıldığında da yanar.

Isıyı ve işletim türünü her zaman için değiştirmeniz mümkündür.

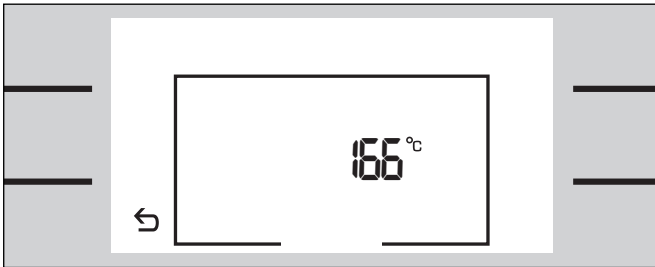
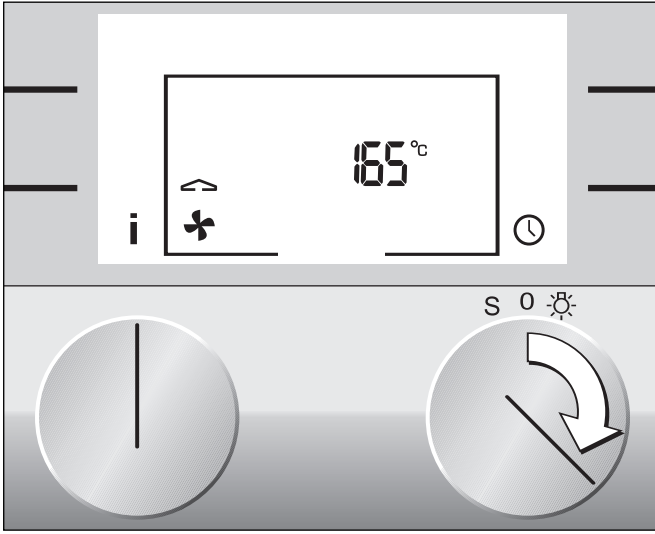
Yemeğiniz piştiğinde ısı ayar düğmesini çevirerek fırını kapatın. Fırının lambası söner. Ekranda Stand-by göstergesi belirir.

Aktüel Isının Sorgulanması

Bilgi  tuşuna bastığınızda, fırındaki aktüel ısı birkaç saniye boyunca ekranda gösterilir.  tuşuyla standart göstergeye geri dönülür.

Dikkatinize:

İşletim türüne bağlı olarak, ısıtma işleminden sonra sürekli işletimde hafif ısı dalgalanmaları normaldir.



Hamur İşleri Tablosu

Hamur işi	Tepsi katı (alttan)	Sıcak hava Isı [°C]	Eco Isı [°C]	Sıcak hava ve alttan ısıtma Isı [°C]	Üstten ve alttan ısıtma Isı [°C]	Pişme süresi [dk.]
Pandispanya	2				210	7-9
Tart	2				165-175	30-35
Mayalı hamurdan meyveli kek	2	165			165-175	40-45
Gevrek hamurdan meyveli kek	2	165	165	165	165-175	40-45
Milföy hamur işleri	1+3/2*	180	180		190	15-20
Peynirli pasta (yüksek)	2	165	165	165	165-170	90-100
Peynirli dilim (yassı)	2	165	165	165	165-175	45-50
Kek (yuvarlak)	2	160-170	160-175		170-175	50-60
Kek (uzun)	2	160-170	160-175		170-175	50-60
Mayalı kek (yüksek)	1	160-175			165-175	40-50
Kurabiye	1+3/2*	160-175	160-175		165-170	15-20
Mayalı örgülü pasta	2	165			165-170	30-40
Tepsi keki (kuru garnitürlü)	2	165-170	165-170		165-170	40-50
Tepsi keki (yaş garnitürlü)	2	165-170	165-170	170	165-170	40-50
Kremalı bohça	1+3/2*	180	180		180-190	20-25
Kepekli ekmek**	2	200/170			210/170	40-50

* Eco ve sıcak hava işletim türlerinde aynı anda birkaç tepsi katında hamur işleri yapabilirsiniz.

** Cihazı belirtilen ısıda önceden ısıtın. Pişirilecek gıdayı fırına sürerken ısıyı belirtilen ikinci ayara getirin.

Not: Yukarıda belirtilen değerler kılavuz değerlerdir. Fırını daima önceden ısıtmanız tavsiye olunur.

Mayalı hamur işleri en iyi neticeyi sıcak havalı işletimde verir.

Tavsiye olunan işletim türü kalın harflerle belirtilmiştir.

Kızartma Tablosu

Yemek	Tepsi katı (alttan)	Sıcak hava ısı [°C]	Sıcak havalı grill ısı [°C]	Üstten ve alttan ısıtma ısı [°C]	Pişme süresi [dk.]
Sığır					
Sığır rostosu 1,5 kg*	2	180		180	60-90
Rozbif (İngiliz usulü) 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50
Rozbif (orta) 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70
Rozbif (pişmiş) 1,5 kg**	2	230/180			90-100
Et sarması**	2	230/180	230/180		60-70
Dana					
Dana rostosu**	2	230/180		230/180	60-70
Dana paça***	2	150/180	150/180		50-60
Dana fileto	2	160-170			20
Doldurulmuş dana göğsü*	2	120-130			120

* Eti ilk önce ocak üzerinde tavada her yanından hafifçe kızartın.

** Eti yüksek ısıda hafifçe kızartın, 15-20 dakika sonra daha düşük ısıya geçin.

*** Eti düşük ısıda pişirin, son 15-20 dakika daha yüksek ısıya geçin.

Not: Yukarıda belirtilen değerler kılavuz değerlerdir. Fırını daima önceden ısıtmanız tavsiye olunur.
Tavsiye olunan işletim türü kalın harflerle belirtilmiştir.

Kızartma Tablosu

Yemek	Tepsi katı (alttan)	Sıcak hava ısı [°C]	Sıcak havalı grill ısı [°C]	Üstten ve alttan ısıtma ısı [°C]	Pişme süresi [dk.]
Av eti					
Karaca budu*	2	170-180			60-80
Karaca sırtı	2	165-175		170-180	20-25
Kuzu budu*	2	180-200			35-45
Kümes hayvanları					
Ördek 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120
Ördek göğsü	2	160		160	15-20
Kaz 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120
Hindi 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180
Piliç	2	180	180		50-60

* Eti ilk önce ocak üzerinde tavada her yanından hafifçe kızartın.

** Eti düşük ısıda pişirin, son 15-20 dakika daha yüksek ısıya geçin.

Not: Yukarıda belirtilen değerler kılavuz değerlerdir. Fırını daima önceden ısıtmanız tavsiye olunur.
Tavsiye olunan işletim türü kalın harflerle belirtilmiştir.

Grill Tablosu

Yemek	Tepsi katı (alttan)	Ön ısıt- masız	Isı [°C]	Grill Dakika		Sıcak havalı grill Dakika		Toplam pişme süresi [dk.]
				1. Taraf	2. Taraf	1. Taraf	2. Taraf	
Şiş kebapı	3		190			8	8	16
Izgaralık sucuk	3		200	5	4			9
Izgaralık sosis	3		200			6	6	12
Piliç	2	X	180			30	30	60
Tavuk budu	3		180	20	20	15	15	30-40
Dana kaburga	3		180-200	15	15	12	12	24-30
Alabalık	3		180-200	8	8			16
Sebze şiş	3		200	7	7			14
Karides şiş	3		175	7	7			14
Üstten kızartma ve graten								
Tost	3		190					5-7
Krem karamel*	4	X	250					
Krem brüle*	4	X	250					
Bezeli kek*	3		200					

Önemli açıklama: Grill yaparken fırın kapısını daima kapalı tutun.
Grill yapmak için grill teknesinin geçme ızgarasını (versiyona göre standart veya özel aksesuar) kullanın.
Böylece damlayan yağlar toplanır.

* Bu gıdalar istenilen kızarma derecesine göre kızartılmalı veya graten yapılmalıdır.

Not: Yukarıda belirtilen değerler kılavuz değerlerdir.
Tavsiye olunan işletim türü kalın harflerle belirtilmiştir.

Hamur İşleri

Sorun	Çözüm
Tepsi kekinin altı pişmedi.	Keki daha aşağı kata sürün ve ihtiyaç duymadığınız tüm parçaları fırından çıkarın!
Kalıp kekin altı pişmedi.	Kalıbı tepsi üzerinde değil, ızgara üzerinde fırına sürün!
Kekin / Hamur işinin altı yandı.	Keki / Hamur işini daha yukarı kata sürün!
Kek çok kuru oldu.	Fırın ısını daha düşük ayarlayın. Fırını önceden ısıtın!
Kekin içi kaypak, hamurumsu veya etin içi pişmedi.	Pişirme/Kızartma ısını az daha düşük ayarlayın. Dikkat! Daha yüksek ısılar pişirme/kızartma sürelerini kısaltmaz. Pişirme/Kızartma süresini daha uzun seçmek ve kekin hamurunu kabarmaya bırakmak daha uygundur!
Sıcak havalı işletimde kalıp kekin / uzun kekin arka kısmı yandı.	Kalıbı doğrudan fırının arka panosunun önüne değil, fırının ortasına yerleştirin.
Kek çöktü.	Bir sonraki sefer daha az sıvı kullanın veya fırın ısını 10 derece düşük ayarlayın. Kek tarifinde belirtilen karıştırma sürelerini dikkate alın. Fırın kapısını erken açmayın!
Kekin orta kısmı kabardı, ancak kenarları çöktü.	Yaylı kalıbın kenarını yağlayın. Pişdikten sonra keki bir bıçakla dikkatle kalıptan çözün.
Kekin üstü yandı.	Keki daha aşağı kata sürün, daha düşük bir ısı seçin ve keki daha uzun süre pişirin!
Kekin altı yandı.	Keki daha yukarı kata sürün ve bir sonraki kez daha düşük bir ısı seçin.
Meyveli kekin altı pişmedi ve meyvenin sıvısı taşıyor.	Bir sonraki kez daha derin olan grill teknesini kullanın!
Kekin altı çok kuru oldu.	Kürdanla hazır pastanın birkaç yerinden küçük delikler açın. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü içecek dökün. Bir sonraki kez ısıyı 10 derece yükseğe ayarlayın ve pişme süresini kısaltın!
Ekmek veya kek dıştan iyi (pişmiş) görünüyor, ancak içten cıvık (yapışkan, su izleri var).	Bir sonraki kez daha az sıvı kullanın veya daha düşük ısıda daha uzun pişirin. Yaş garnitürlü keklerde ilk önce tabanı pişirin, üzerine badem veya ekmek kırıntısı dökün ve ardından garnitürü koyun. Tarifelerde yer alan bilgileri ve pişme sürelerini dikkate alın!
Aynı anda birkaç katta hamur işi yaptınız ve üst tepsideki hamur alttakine nazaran daha koyu oldu.	Daha düşük ısı seçin. Bu şekilde hamur işi düzenli şekilde kızarır. Aynı anda fırına sürülen hamur işleri aynı anda pişmelidir diye bir kural yoktur. Alttaki tepsileri 5-10 dakika daha pişirin veya daha erken fırına sürün!
Kurabiyeler tepsiye yapışıyor.	Tepsiyi kısa bir süre için tekrar fırına sürün ve kurabiyeleri derhal tepsideen çözün!
Kek devrildiğinde kalıptan çıkmıyor.	Kekin kenarını bir bıçakla dikkatle kalıptan çözün. Keki tekrar devirin ve kalıbın üzerine birkaç defa yağ, soğuk bir bez kapatın. Bir sonraki kez kalıbı iyice yağlayın ve içine ilaveten ekmek kırıntıları serpin!

Fırında Pişirmeye Yönelik Öneriler

Prensip olarak ısıya dayanıklı her pişirme kabını kullanabilirsiniz. Pişirme kabı, ızgaranın ortasına yerleştirilir. Büyük kızartmalar için grill teknesini de kullanabilirsiniz.

Camdan pişirme kaplarını fırından çıkardıktan sonra soğuk veya yaş bir zeminin üzerine değil, kuru bir mutfak bezinin veya ızgaranın üzerine koyun. Aksi takdirde cam çatlayabilir.

Isıyı daha iyi emdikleri için koyu renkte metal kalıplar kullanmanız tavsiye olunur.

Pişirme tablosunda yer alan değerler, önceden ısıtılmış fırınlar için geçerlidir. Isı ve süre, hamurun miktarına ve niteliğine bağlıdır. Bu nedenle tablolarda ısı alanları belirtilmiştir. İlk defaya mahsus en düşük ısıyla başlamanız tavsiye olunur. Gerekirse bir sonraki kez ısıyı yükseltin. Düşük bir ısı, pişirilen gıdanın daha düzenli ve eşit oranda kızarmasını sağlar.

Pişirdiğiniz kekin hazır olup olmadığını tespit etmek için, pişirme süresi sona erdikten sonra bir ahşap çubuğu kekin en yüksek yerine batırın. Ahşap çubuğa hamur yapışmıyorsa kek hazırdır.

Grill ve Kızartmaya Yönelik Öneriler

Kızartma pişdikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı fırının içinde dinlenmeye bırakılmalıdır. Bu şekilde et kurumaz.

Grill yaparken fırın kapısını daima kapalı tutun. Grilde kızartılacak etler mümkün oldukça eşit ve en az 2 - 3 cm kalınlıkta olmalıdır. Bu şekilde etler düzenli kızarır ve kurumaz. Biftekleri daima tuzlamadan kızartın. Grilde pişirilecek etleri doğrudan ızgaranın üzerine koyun.

Tavuk vb. etler, pişirme süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su, damlayan yağ veya portakal suyu sürerseniz daha gevrek olur.

Kızartmak için grill teknesinin geçme ızgarasını (versiyona göre standart veya özel aksesuar) kullanın. Grill teknesine biraz su koyun. Böylece etin sızan suyu yakalanır ve fırın temiz kalır.

Ördek veya kaz kızartırken, yağın dışarı akabilmesi için kanatların altından deriyi delin.

Ne Yapmalı?

Kızartma koyu oldu ve kabuğu yer yer yandı. Tepsinin sürgü yüksekliğini ve ayarlanan kızartma ısını kontrol edin!

Kızartma iyi görünüyor, ancak sosu yandı. Bir sonraki kez daha küçük bir kızartma kabı kullanın ve daha fazla sıvı ekleyin!

Kızartma iyi görünüyor, ancak sosu çok ince ve sulu. Bir sonraki kez daha büyük bir kızartma kabı ve daha az sıvı kullanın!

Tabloda kızartmanın ağırlığına uygun veri yok. Bir alt ağırlık sınıfı için verilen verileri kullanın ve süreyi uzatın.

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı menüsü üzerinden yapılan ayarlar:

- ⌘ Kısa süreli zamanlayıcı
- ⌚ Süre ölçer
- ⌚ Pişme süresi otomatiği (Stand-by modunda değil)
- ⌚ Kapanma zamanı (Stand-by modunda değil)

Zamanlayıcı Menüsüne Erişim

Zamanlayıcı menüsüne ⌚ tuşuna basarak ulaşılır.

Cihaz Stand-by modunda ise herhangi bir tuşa dokunun. Ekran aktive edilir. Bilgi **i** ve Zamanlayıcı ⌚ tuşları gösterilir.

⌚ sembolünün yanındaki tuşa dokunun. Zamanlayıcı menüsü belirir.



Kısa Süreli Zamanlayıcı

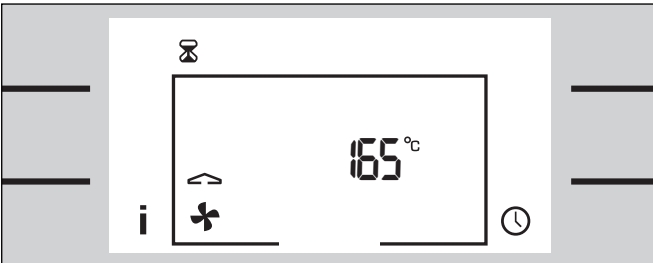
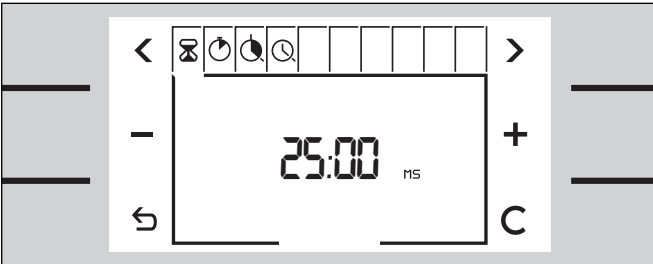
Kısa süreli zamanlayıcı diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır. En fazla 90 dakikalık bir süre girebilirsiniz.

Kısa Süreli Zamanlayıcının Ayarlanması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırın. Kısa süreli zamanlayıcı ⌘ fonksiyonu gösterilir.
- 2 **+** veya **-** tuşuyla istenilen süreyi ayarlayın.
- 3 Süreyi ⏪ tuşuyla başlatın.

Zamanlayıcı menüsü kapanır.

Süre sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. ⌚ tuşuna dokunduğunuzda akustik sinyal kesilir.



Dikkatinize

Kısa süreli zamanlayıcının süre bitmeden kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın, kısa süreli zamanlayıcı ⌘ fonksiyonunu seçin ve **C** tuşuna dokunun.

Süre Ölçer

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

Süre ölçerin geçici durdurma fonksiyonu vardır. Bu fonksiyonla süreyi istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.

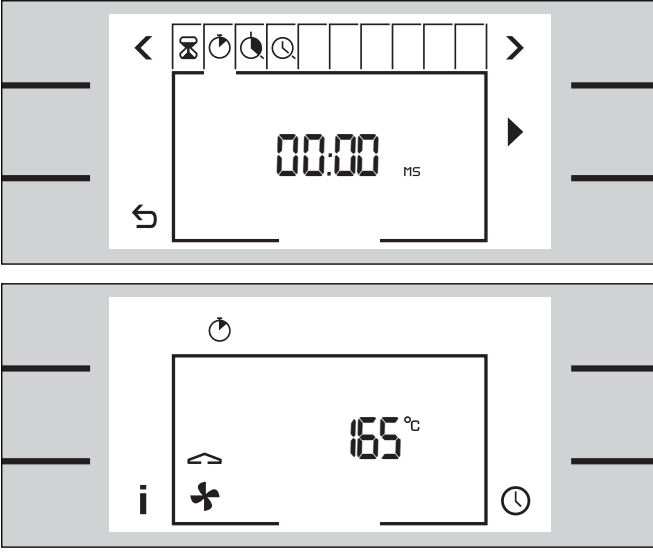
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre Ölçerin Başlatılması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırın.
- 2 < veya > tuşuyla süre ölçer ⌚ fonksiyonunu seçin.
- 3 Süre ölçeri ▶ tuşuyla başlatın.

Zamanlayıcı menüsü birkaç saniye sonra kapanır.

↶ tuşuna dokunulduğunda zamanlayıcı menüsü derhal kapanır.



Süre Ölçerin Durdurulması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırın.
- 2 < veya > tuşuyla süre ölçer ⌚ fonksiyonunu seçin.
- 3 Mola || tuşuna dokunun. Süre durur. Tuş tekrar başlat ▶ fonksiyonuna bürünür.
- 4 Süreyi tekrar başlatmak için ▶ tuşuna basın. Süre işlemeye devam eder.

90 dakika dolduğunda gösterge 00:00 dakikaya döner. Ekrandaki ⌚ sembolü silinir. İşlem sona ermiştir.

Dikkatinize

Süre ölçerin kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın, süre ölçer ⌚ fonksiyonunu seçin ve C tuşuna dokunun.

Pişme Süresi Otomatiği

Yemeğiniz için pişme süresi otomatiğini ayarlarsanız, cihaz bu süre geçdikten sonra otomatik olarak kapanır.

Böylelikle uzun süre boyunca da mutfaktan uzak kalabilirsiniz.

1 dakika ile 23 saat 59 dakika arası pişme süresi seçebilirsiniz.

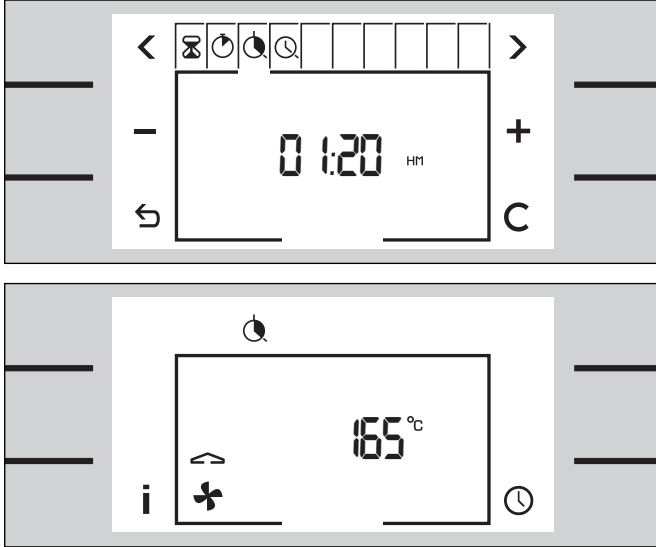
Isıyı ve işletim türünü ayarlayın ve yemeğinizi fırına sürün.

Pişme Süresi Otomatiğinin Ayarlanması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırın.
- 2 < veya > tuşuyla pişme süresi otomatiği 🕒 fonksiyonunu seçin.
- 3 + veya - tuşuyla istenilen pişme süresini ayarlayın.
- 4 Programı ⏻ tuşuyla başlatın.

Zamanlayıcı menüsü kapanır. Ekranda ısı ve işletim türü belirir.

Süre sona erdikten sonra cihaz kapanır. Akustik sinyal duyulur. 🕒 tuşuna dokunduğunuzda, cihazın kapısını açtığınızda veya ısı ayar düğmesini kapattığınızda akustik sinyal kesilir.



Dikkatinize

Pişme süresi otomatiğinin iptali:
Zamanlayıcı menüsünü çağırın. **C** tuşuna dokununuz ve ⏻ ile onaylayın.

Pişme süresinin değiştirilmesi:
Zamanlayıcı menüsünü çağırın. **+** veya **-** tuşuyla süreyi değiştirin ve ⏻ ile onaylayın.

Komple işlemin iptali:
Isı ayar düğmesini kapatın.

Kapanma Zamanı

Kapanma zamanını daha ileri bir vakte alabilirsiniz. Örnek: Saatin 13:30 olduğunu varsayalım. Yemeğin pişmesi için 40 dakikaya ihtiyacı var. Yemeğin saat 15:30'da hazır olmasını istiyorsunuz.

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

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini lütfen unutmayınız.

Koşul:

İstenilen ısıyı, işletim türünü ve pişme süresini ayarlayın. Ancak bu durumda kapanma zamanını ileriye alabilirsiniz.

Kapanma Zamanının İleriye Alınması

- 1 İstenilen pişme süresini ayarlayın.
- 2 Menü tuşu > ile kapanma zamanı ⌚ fonksiyonunu seçin. Yemeğin hazır olacağı vakit ekranda gösterilir.
- 3 Kapanma zamanını + tuşuyla daha ileri bir vakte alabilirsiniz.
- 4 ↵ tuşuyla onaylayın. Zamanlayıcı menüsü kapanır.

Ekran ısı ve işletim türüne geçer. Ekran göstergesi belirir. Cihaz, hesaplanan vakitte çalışmaya başlar ve pişme süresi sona erdiğinde kapanır.

Süre sona erdikten sonra cihaz kapanır. Akustik sinyal duyulur. ⌚ tuşuna dokunduğunuzda, cihazın kapısını açtığınızda veya ısı ayar düğmesini kapattığınızda akustik sinyal kesilir.

Dikkatinize

Kapanma zamanının iptali:

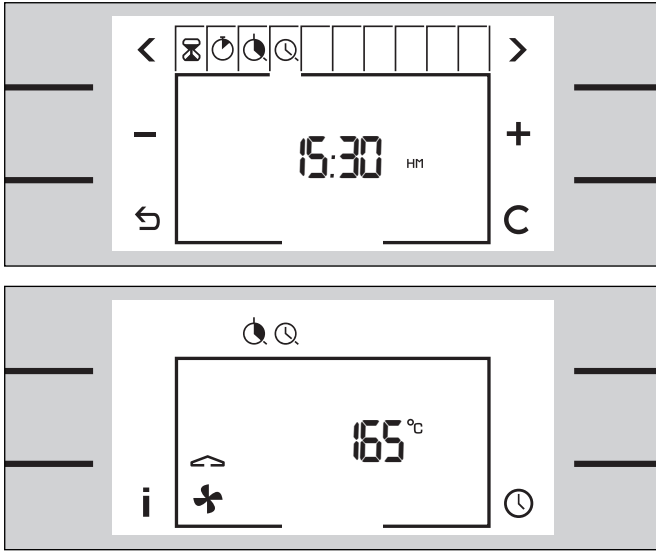
Zamanlayıcı menüsünü çağırın. C tuşuna dokununuz ve ↵ ile onaylayın. Kapanma zamanı ve pişme süresi silinir.

Komple işlemin iptali:

Isı ayar düğmesini kapatın.

⌚ sembolü yanıp sönüyorsa:

Pişme süresini girmediniz. İlk önce daima pişme süresini girin.



Çocuk Emniyeti

Fırınınız çocuk emniyet tertibatına sahiptir. Fırın gözetimsiz çalıştırılmaz.

Koşul:

Çocuk emniyeti fonksiyonunu temel ayarlar menüsünden ilk önce “oluşturmanız” gerekir. Temel Ayarlar bölümüne bkz.

Çocuk Emniyetinin Aktive Edilmesi

Koşul:

Isı ayar düğmesi kapalı pozisyonunda olmalıdır.

- 1 Herhangi bir tuşa dokunun. Sol taraf ortadaki tuşun yanında  sembolü belirir.
- 2  tuşuna en az 6 saniye boyunca dokunun.

Çocuk emniyeti artık aktif olup, kumanda alanı bloke edilir.

Ekranda Stand-by göstergesi belirir ve  sembolü gösterilir.

Çocuk Emniyetinin Deaktive Edilmesi

- 1 Herhangi bir tuşa dokunun. Sol taraf ortadaki tuşun yanında  sembolü belirir.
- 2  tuşuna en az 6 saniye boyunca dokunun.

Çocuk emniyeti kalkmıştır. Cihazı her zamanki gibi ayarlayabilirsiniz.

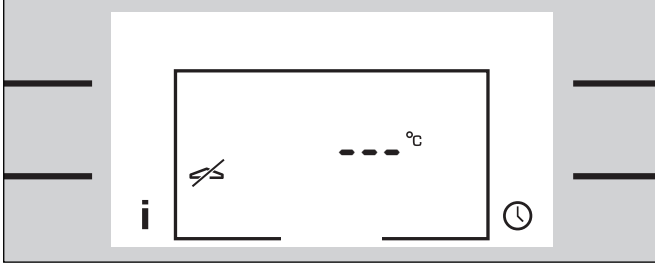
Dikkatinize

Sol taraf ortadaki tuşun yanında  sembolü belirmezse:

Temel ayarlar menüsünü çağırın ve çocuk emniyeti fonksiyonunu seçin. Ayarı “Çocuk emniyeti tuşunu göster”  konumuna getirin.

Çocuk emniyeti tuşuna artık ihtiyacınız kalmadıysa: “Temel Ayarlar” menüsünü çağırın ve menü tuşlarıyla çocuk emniyeti fonksiyonunu seçin. Ayarı “Çocuk emniyeti tuşunu gizle”  konumuna getirin.

Emniyet Kapatma Tertibatı



Cihaz, sizin güvenliğiniz için emniyet kapatma tertibatına sahiptir. Her ısıtma işlemi, bu süre içerisinde herhangi bir kumanda gerçekleşmezse, 12 saat sonra kapatılır.

Ekranda üç çizgi belirir. Isı ayar düğmesini kapatın. Artık tekrar ayarlama yapabilirsiniz.

Temel Ayarların Değiştirilmesi

Cihazınızın çeşitli temel ayarları vardır.

Bu ayarları kendi alışkanlıklarınıza göre uyarlayabilirsiniz: Bu amaçla ısı ayar düğmesini bir kademe sağa, lamba pozisyonuna çevirin.

-  tuşuna basarak temel ayarlar menüsünü çağırın.
- Üstteki  veya  tuşlarıyla menüde gezinebilirsiniz.
- Ortadaki tuşlarla seçilen ayar değiştirilir. Menüye terk etmeden sırasıyla birden fazla ayarı değiştirebilirsiniz.
-  tuşuna basarak menüden çıkılır. Tüm ayarlar kaydedilir.

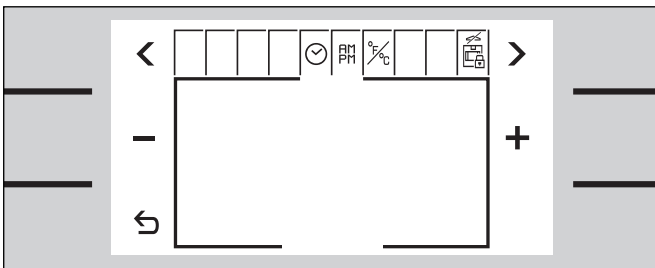
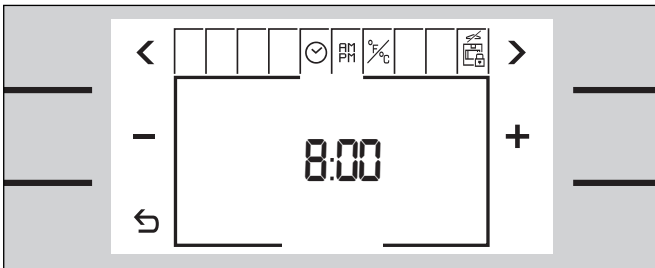
Dikkatinize

60 saniye boyunca herhangi bir tuşa dokunmazsanız menü otomatik olarak terk edilir. Ekranda Stand-by göstergesi belirir. Tüm ayarlar kaydedilir.

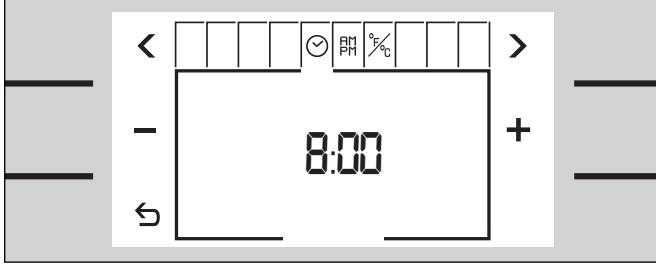
Örnek: Stand-by Göstergesinin Değiştirilmesi

- 1 Temel ayarlar menüsünü çağırın: Bu amaçla ısı ayar düğmesini bir kademe sağa, lamba pozisyonuna çevirin.  sembolünün yanındaki tuşa dokunun. Menü belirir.
- 2 Menü tuşu  ile Stand-by göstergesi fonksiyonunu seçin.
- 3 Ortadaki  veya  tuşlarıyla istediğiniz göstergeyi seçin. Seçiminiz kısa bir süre için gösterilir.

Ardından daha başka ayarları değiştirebilir veya  ile menüden çıkabilirsiniz.

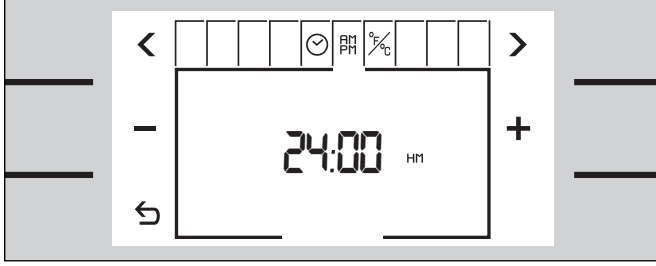


Değiştirebileceğiniz Temel Ayarlar



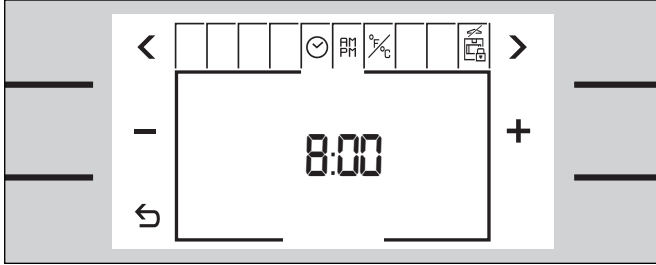
Saat

- Saat / Dakika



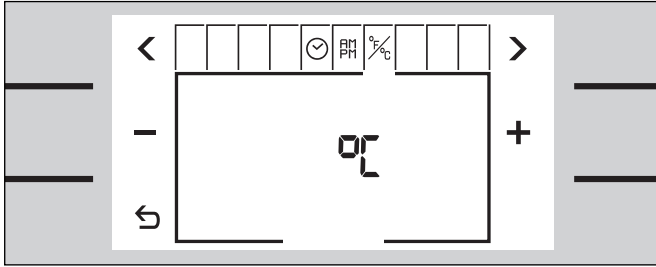
Saat formatı

- AM/PM (12 h) formatı veya 24 saat formatı



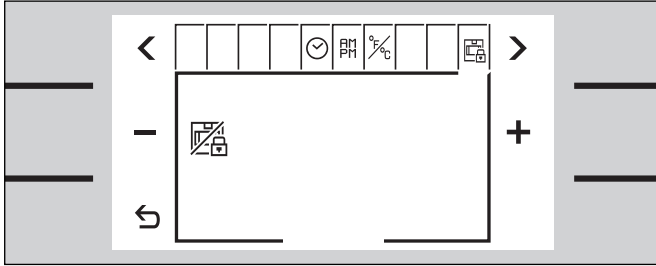
Stand-by göstergesi

- Saat / Boş ekran



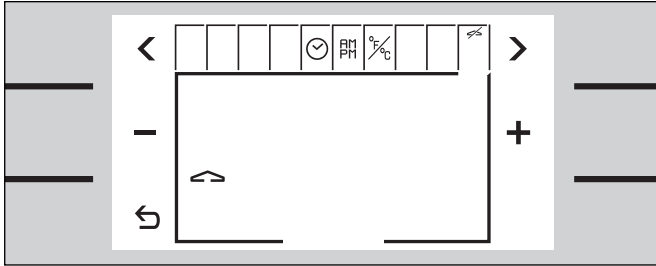
Isı birimi

- °F veya °C



Çocuk emniyeti tuşu önseçimi

- Çocuk emniyeti tuşunu gizle / göster



Tanıtım modu

“Tanıtım modu değil” ⇔ ayarı aktive edilmiş olmalı ve değiştirilmemelidir. Cihaz tanıtım modunda ısıtmaz.

Bu ayarı sadece cihaz elektriğe bağlandıktan sonra 3 dakika içerisinde değiştirebilirsiniz

Güvenlik Uyarıları

⚠ **Dikkat!** Fırını yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüyle temizlemeyin.

⚠ **Dikkat, yanma tehlikesi!** Temizlemeden önce fırının soğumasını bekleyin.

Fırının İçten Temizlenmesi

Fırını bulaşık bezi ve bulaşık deterjanlı hafif sıcak suyla silin. Artıkların yanarak yapışmalarını önleyin. Temizledikten sonra kuruması için fırının kapısını açık bırakın.

Yanarak yapışan artıkları kazımayın. Daha ziyade nemli bir bez ve bulaşık deterjanıyla silin.

Sulu meyveli keklerden damlayan meyve suları emayeye hasar verebilir. Fırın yeterince soğur soğumaz artıkları nemli bir bezle derhal silin.

Uygun olmayan temizlik maddeleri kullanmayın:

- Ovucu maddeler
- Nitro parlatici maddeler
- Klor içeren temizleyici maddeler
- Çizici süngerler veya nesneler

Dikkatinize: Fırın spreylelerini sadece pişirme hücresi emayesini temizlemek için kullanın. Fırın spreyi kapı contasıyla temas etmemelidir. Fırın kapısının çerçeve parçalarına fırın spreyi sıkmayın.

Kapı Camının Temizlenmesi

Camı yumuşak bir bez ve cam deterjanı kullanarak temizleyin. Camı aşırı yağ bezle silmeyin. Nem camın arkasına sızabilir.

Keskin, ovucu deterjanlar veya metal kazıyıcılar kullanmayın. Bunlar yüzeyi çizebilir ve camı tahrip edebilir.

Ekranı sadece yumuşak bezle temizleyin. Ekranı yağ bezle silmeyin. Nem camın arkasına sızabilir.

Kapı Contasının Temizlenmesi

Kapı contasını daima temiz tutun ve artıklardan arındırın.

Kapı contasını agresif deterjanlarla (örn. fırın spreyi) temizlemeyin. Bunlar kapı contasını tahrip edebilir.

Kapı contası çıkarılamaz.

Aksesuarların Temizlenmesi

Aksesuarları (fırın tepsileri, ızgara, grill teknesi) bulaşık deterjanlı sıcak suyla temizleyin.

Yanarak yapışan artıkları yumuşatın ve bir fırçayla temizleyin.

Fırın Taşının Temizlenmesi

(Özel Aksesuar)

Fırın taşının üzerindeki kaba kirlenmeleri giderin. Fırın taşını bir sonraki kez kullandığınızda çevirin. Böylece artıklar alttan büyük ölçüde yanar.

Önemli açıklama: Fırın taşını su ve deterjanlarla temizlemeyin! İçeri sızan su fırın taşında çatlamalara sebep olabilir.

Katalitik Kendi Kendini Temizleme

Piştirme hücresinin arka sacı ve tavan sacı katalitik özel emaye ile kaplanmıştır. Katalitik kendi kendini temizleme modunda kirler yüksek ısılarda giderilir.

Piştirme hücresi tabanı, yan panolar, kapı iç tarafı ve cam gibi katalitik olmayan parçalar bu işlemle temizlenmez.

Katalitik kendi kendini temizleme 3 saat sürer.

Katalitik Temizlemeyi Başlatmadan Önce

- Fırının içindeki kaba kirleri ve yemek artıklarını giderin.
- Piştirme hücresi tabanı, yan panolar, kapı contası, kapı iç tarafı ve camı elle temizleyin. Bu parçalar katalitik temizleme esnasında temizlenmez.
- Sabit olmayan tüm parçaları (örn. grill ızgarası) piştirme hücresinden çıkarın. Piştirme hücresinde herhangi bir cisim kalmamalıdır!
- Fırının kapısını kapatın.

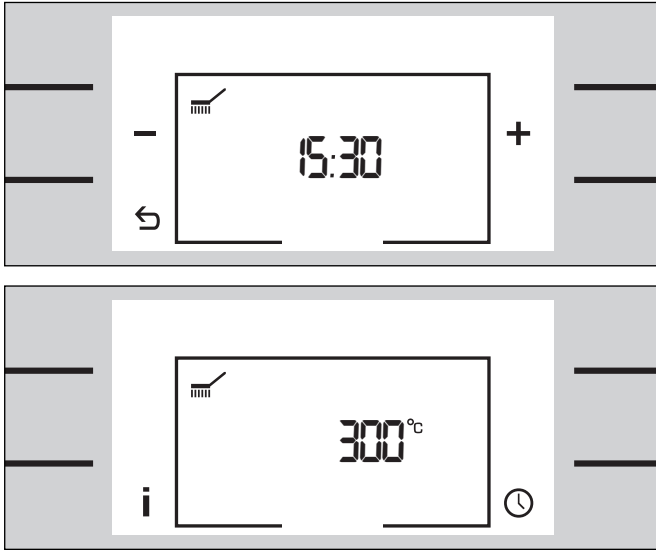
Ayar

- 1 Isı ayar düğmesini ve fonksiyon düğmesini bir kademe sola çevirin.
- 2 Katalitik temizleme menüsü belirir. Ekranda katalitik temizlemenin tamamlanacağı zaman gösterilir.
- 3 Katalitik kendi kendini temizlemenin daha sonra, örn. gece yapılmasını istiyorsanız, **+** tuşuyla kapanma zamanını ileriye alabilirsiniz.
- 4 **↶** tuşuyla başlatın.

Katalitik temizleme menüsü kapatılır. Ekranda  sembolü ve temizleme ısısı görülür.

Süre sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. İstisna: Saat 22.00 ile 8.00 arası sinyal sesi duyulmaz.

Temizleme işlemi tamamlanmıştır. Isı ayar düğmesini kapatın. Fırının soğumasını bekleyin.



Dikkatinize

Katalitik temizleme süresi değiştirilemez. Kalan temizleme süresi ve kapanma zamanına zamanlayıcı menüsünden ulaşabilirsiniz.

Katalitik temizlemeyi iptal etmek istiyorsanız: Isı ayar düğmesini kapatın.

Kapanma zamanını değiştirdiyseniz ekranda ısı yerine üç çizgi belirir. Katalitik temizleme işlemi başlatıldığında ekranda temizleme ısısı belirir.

Taşıyıcı Izgaraların Sökülmesi

Taşıyıcı ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

Taşıyıcı ızgaraların çıkarılması

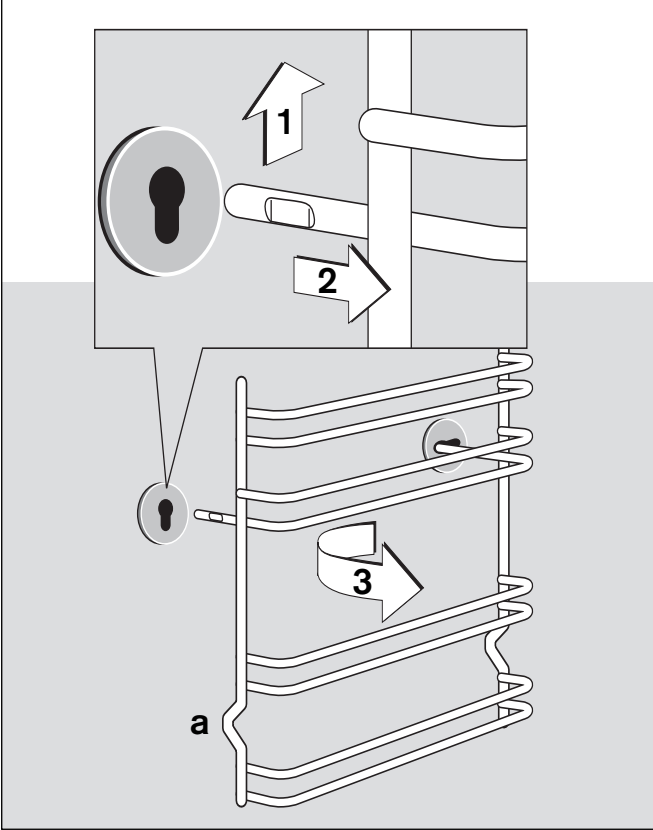
- 1 Taşıyıcı ızgarayı önden yukarı kaldırın.
- 2 Taşıyıcı ızgarayı önden askısından alın.
- 3 Taşıyıcı ızgarayı öne doğru çekin ve çıkarın.

Taşıyıcı ızgaraları bulaşık süngeri veya fırça kullanarak bulaşık deterjanıyla temizleyin.

Taşıyıcı ızgaraların takılması

- 1 Taşıyıcı ızgarayı ilk önce arka yuvaya takın.
- 2 Taşıyıcı ızgarayı arkaya doğru biraz bastırın ve ön yuvaya asın.

Taşıyıcı ızgaralar sağ ve sol tarafa takılabilirler. Çıkıntılı taraf (a) daima aşağıda olmalıdır.



Arızalar

Fonksiyon arızalarında ilk önce evdeki sigortaları kontrol edin. Arıza elektrik beslemesinden kaynaklanmıyorsa, cihazı satın aldığınız mağaza yetkilisine veya Gaggenau müşteri servisine haber verin.

Müşteri servisimize başvurduğunuzda lütfen cihazın E numarasını ve FD numarasını bildirin. Bu numaralar cihazın model levhasında yer almaktadır.

Cihazın elektriksel güvenliğinin sağlanması bakımından onarım çalışmaları ancak yetkili uzman kişilerce yapılmalıdır.

⚠ Dikkat! Usulüne uygun yapılmayan onarımlar neticesinde sizin için büyük tehlikeler oluşabilir.

Her bakım çalışmasından önce cihazın elektrik bağlantısını tamamen kesin (evdeki ilgili sigortayı ve sigorta kutusundaki koruyucu şalteri kapatın).

Bu talimatlara uyulmaması neticesinde meydana gelen hasarlar için garanti hizmeti talep edilemez.

Hata Bildirimleri

Arıza meydana geldiğinde ve cihaz artık ısınmadığında ekranda bir hata kodu yanıp söner.

Ekranda **E003**, **E303**, **E115** veya **E215** kodu yanıp söndüğünde cihaz aşırı ısınmıştır. Cihazı kapatın ve soğumaya bırakın.

Ekranda bir başka hata bildirimi yanıp söndüğünde müşteri hizmetlerine başvurun. Verilen hata kodunu ve cihaz modelini lütfen müşteri hizmetlerine bildirin. Cihaz modeli için model levhasına bakın.

Isı ayar düğmesini kapatın.

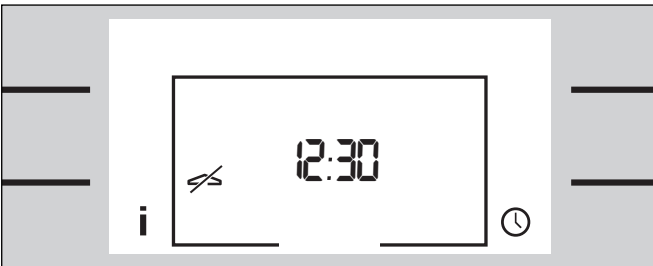
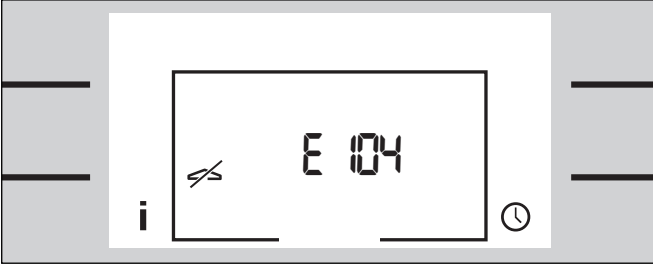
Dikkatinize:

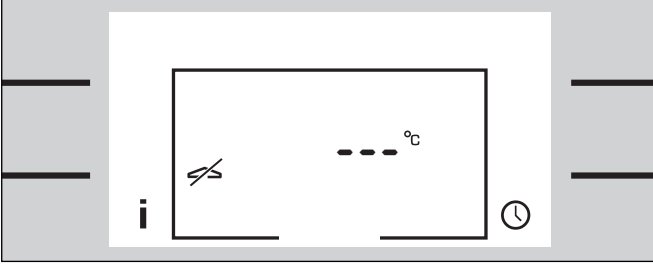
Kısa süreli zamanlayıcı ve süre ölçer ayarlanabilir.

Tanıtım Modu

Stand-by ekranında **⚡** sembolü yanıp sönüyorsa tanıtım modu aktiftir. Cihaz ısıtmaz.

Kısa bir süre için cihazın elektrik bağlantısını kesin. Ardından 3 dakika içerisinde temel ayarlar menüsünde tanıtım modunu deaktive edin.





Elektrik Kesilmesi

5 dakikadan az süren elektrik kesilmeleri cihazınızın işlemini etkilemez. İşletim devam eder.

Fırın çalışırken elektrik daha uzun süre kesildiğinde ekranda  sembolü ve ısı yerine üç çizgi belirir. İşletim kesintiye uğramıştır.

Isı ayar düğmesini kapatın ve yeniden ayarlayın.

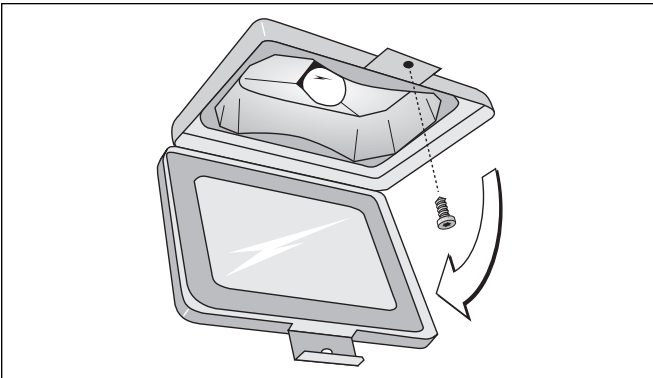
Birkaç gün süren elektrik kesilmesinden sonra ekranda "İlk Ayarlar" menüsü belirir. Saati ayarlayın. Dikkatinize: Temel ayarlar, birkaç gün süren elektrik kesilmesinden sonra da kayıtlı kalır.

Fırın Lâmbasının Değiştirilmesi

Fırın lambalarından biri geçtiğinde değiştirilmesi gerekir. Isıya karşı dayanıklı yedek lambaları müşteri hizmetlerinden veya uzman mağazalardan temin edebilirsiniz. Sadece belirtilen lambaları kullanın.

⚠ Dikkat, yanma tehlikesi! Fırın lambaları işletim esnasında oldukça ısınır. Lâmbayı ancak soğuduktan sonra değiştirin.

Lambayı değiştirmeden önce fırının elektrik bağlantısını kesin (ev sigortasını ve sigorta kutusundaki koruyucu şalteri kapatın).



- 1 Lamba kapağındaki vidayı çözün. Lamba kapağı aşağıya iner.
- 2 Ampulü çekerek çıkarın. Pimlerin pozisyonuna dikkat edin. Yeni ampulü bastırarak yerine oturtun.
Dikkatinize:
Sadece ısıya karşı dayanıklı ve aynı model halojen ampul kullanın (60 W / 230 V / G9). Yeni ampule parmaklarınızla değil, sadece kuru bir bezle dokununuz.
- 3 Lamba kapağını yukarıya kaldırın ve vidalayın.
- 4 Sigortayı tekrar açın.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000203454 EB 8805 tr

GAGGENAU