

Mikrodalga fırın

BM 270/271

BM 274/275

İçindekiler

Yeni cihazın bağlanmasıdan önce	5
Önemli güvenlik uyarıları	5
Montajdan önce	5
Kendi güvenliğiniz için uyarılar	5
Mikrodalga fırın için uyarılar	6
Hasarların nedenleri	7
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	7
Yeni cihazınız	8
Ekran ve kumanda elemanları	8
Fonksiyon seçme düğmesi pozisyonları	8
Tuş i	8
Semboller	9
Soğutma fanı	9
Aksesuar	10
Bağlantıdan sonraki ilk ayarlar	11
Dilin ayarlanması	11
Zaman formatının ayarlanması	11
Saatın ayarlanması	11
Tarihin ayarlanması	12
Sıcaklık birimi C° veya F°	12
Menüden çıkma ve ayarları kaydetme	12
İlk kullanımdan önce	13
Fırının ısıtılması	13
Aksesuarın temizlenmesi	13
Cihazı aktif hale getirme	14
Bekleme	14
Cihazı aktif hale getirme	14
Mikrodalga fırın	15
Kaplar hakkında bilgiler	15
Mikrodalga fırın kademeleri	15
Mikrodalga fırının ayarlanması	16
İşletimin devamı	17
İşletimin devamının ayarlanması	17
Fırın	18
Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması	18
Izgara	19
Izgaranın ayarlanması	19

Pişirme süresi	20
Pişirme süresini ayarlama	20
Uyarılar	20
Pişirme süresi sonu	21
Pişirme süresi sonunu erteleme	21
Uyarılar	21
Kombine işletim	22
Kombine işletim ayarlama	22
Otomatik program	24
Programın ayarlanması	24
Kişisel ayar	24
Program otomatiği ile ilgili uyarılar	25
Program tablosu	26
Zamanlayıcı	27
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	27
Kısa süreli zamanlayıcı	27
Kısa süreli zamanlayıcıyı ayarlamak	27
Süre ölçer	28
Süre ölçeri başlatma	28
Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma	28
Uzun süre zamanlayıcısı	29
Şu şekilde ayarlanır	29
Çocuk emniyeti	30
Çocuk emniyetinin devreye alınması	30
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	30
Temel ayarlar	31
Temel ayarlar tablosu	32
Bakım ve Temizlik	33
Temizlik malzemeleri	33
Arızalar	34
Hata mesajları	34
Tanıtım modu	34
Fırın lambasının değiştirilmesi	35
Teknik Veriler	36

Sizin için yemek pişirme stüdyomuzda test edilmiştir	36
Buz çözme	37
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	38
Yemeklerin ısıtılması	39
Yemeklerin pişirilmesi	40
Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları	40
Pasta ve çörek	41
Yemek pişirme ile ilgili öneriler	42
Rosto ve ızgara	43
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler	44
Sufleler, Gratenler	45
Derin dondurulmuş hazır gıdalar	45
Test yemekleri	45
Enerji tasarruf önerileri	47

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	48
--	-----------

Yeni cihazın bağlanmasıdan önce

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır.

Kullanım ve montaj kılavuzunu özenle saklayınız. Eğer cihazı başkasına verecekseniz, kullanım kılavuzunu da birlikte veriniz.

Montajdan önce

- Nakliye hasarları
Paketini açtıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa cihaz elektriğe bağlanmamalıdır.
- Cihazın taşınması
Cihazı kapak kolundan tutarak taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.
- Elektrik bağlantısı
Cihazın bağlantısını ancak lisanslı bir uzman yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.
- Kurulum ve bağlantı
Lütfen özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Kendi güvenliğiniz için uyarılar

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlama amacıyla kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar

- eğer bedensel, duygusal, zihinsel bakımdan yeterli değilse veya cihazı doğru ve güvenli bir şekilde kullanmak için
- yeterli bilgi ve tecrübeye sahip değilse cihazı gözetimsiz bir şekilde çalıştırmamalıdır.
- Çocuklar ve mikrodalga
Çocuklar ancak kendilerine öğretildikten sonra mikrodalga ile yemek hazırlayabilirler. Cihazı doğru kullanabiliyor olmalıdırlar. Kullanım kılavuzunda belirtilen tehlikelerin bilincinde olmalıdırlar.
Çocuklar, cihazı kullanırken cihazla oynamaması için yalnız bırakılmamalıdır.
Kombine çalışma sırasında, çocuklar cihazı sadece yetişkinlerin gözetimi altında kullanabilir. Yanma tehlikesi!
- Sıcak pişirme alanı
Yanma tehlikesi!
Isıtma ve pişirme cihazlarının sıcak yüzeylerine asla dokunmayınız. Asla sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine ve ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Pişirme alanı kapağını dikkatlice açınız. Sıcak buhar çıkabilir. Çocukları uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

Asla yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmayınız.

Cihazın içinde buhar varsa pişirme alanı kapağını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Kısa devre tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablolarının asla, pişirme alanı kapağıyla sıkışmasına müsaade etmeyiniz. Kablo izolasyonu eriyebilir.

Yanma tehlikesi!

Asla fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Alkol buharı pişirme alanında tutuşabilir. Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve pişirme alanı kapağını dikkatlice açınız.

- Sıcak aksesuar
Yanma tehlikesi!
Sıcak aksesuarları asla mutfak eldiveni olmadan cihazdan çıkarmayınız.
- Hasarlı pişirme alanı kapağı veya kapak contası
Ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir!
Pişirme alanı kapağı veya kapak contası hasarlı ise cihazı asla çalıştırmayınız. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı tekrar ancak onarıldıktan sonra kullanınız.
- Paslanmış yüzeyler
Ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir!
Yetersiz temizlik durumunda cihazın yüzeyi zamanla paslanarak delinebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli bir şekilde temizleyiniz.
- Açık gövde
Elektrik çarpma tehlikesi!
Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız. Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

Ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir!
Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız. Gövde, mikrodalgadan çıkabilecek enerjiye karşı korur.
- Sıcak veya nemli çevre
Kısa devre tehlikesi!
Cihazı asla aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayınız.
- Usulüne aykırı onarımlar
Elektrik çarpma tehlikesi!
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Ancak bizim yetiştirdiğimiz bir müşteri hizmetleri teknisyeni onarım yapmaya ve hasarlı bağlantı kablolarını değiştirmeye yetkilidir.

Gövdeyi kesinlikle açmayınız. Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövde, mikrodalgadan çıkabilecek enerjiye karşı korur.

Cihaz arızalı ise, sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Mikrodalga fırın için uyarılar

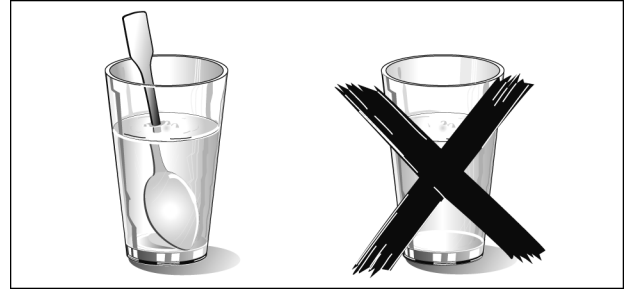
- Gıda maddeleri hazırlama
Yangın tehlikesi!
Mikrodalga fırını, sadece tüketime uygun gıda maddelerinin hazırlanması için kullanınız. Başka kullanımlar tehlikeli olabilir ve ayrıca zarara sebep olabilir.
Örneğin ısınmış terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları saatler sonra da tutuşabilir.
- Kap
Yaralanma tehlikesi!
Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir.

Asla mikrodalgaya uygun olmayan kaplar kullanmayınız.

Yanma tehlikesi!
Sıcak yemekler kabı ısıtır. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Mikrodalga kademesi ve zamanı
Yangın tehlikesi!
Asla aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Gıda maddeleri tutuşabilir ve cihaza zarar verebilir. Kullanım kılavuzundaki bu bilgilere uyunuz.
- Ambalajlar
Yangın tehlikesi!
Asla yiyecekleri sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız.

Gıda maddelerini asla plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız.

Yanma tehlikesi!
Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalajın üzerindeki bilgilere uyunuz. Yemekleri daima bir mutfak eldiveniyle çıkartınız.
- İçecekler
Haşlanma tehlikesi!
Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Sıvı bir şey ısıtırken daima kabın içine bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde kaynama noktasında gecikmeyi önleyebilirsiniz. **Dikkat!** Metaller - örn. camın içindeki kaşık - fırının duvarlarından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.



Patlama tehlikesi!

Asla içecekleri veya diğer besinleri sıkıca kapalı kaplarda ısıtmayınız.

Alkollü içecekleri asla çok yüksek ısılarda ısıtmayınız.

- Bebek maması
Yanma tehlikesi!
Bebek mamasını asla kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkartınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Bu şekilde ısının eşit derecede dağılması sağlanacaktır. Mamayı bebeğe vermeden mamanın ısısını kontrol ediniz.
- Kabuklu veya derili gıda maddeleri
Yanma tehlikesi!
Asla yumurtaları kabuklarını soymadan pişirmeyiniz. Asla çok pişmiş yumurtaları ısıtmayınız. Bunlar mikrodalga çalıştırdıktan sonra da patlayabilir. Aynı durum kabuklu hayvanlar için de geçerlidir. Bardakta pişecek yumurtada veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz.

Elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.
- Gıda maddelerini kurutma
Yangın tehlikesi!
Gıda maddelerini asla mikrodalga ile kurutmayınız.
- Su oranı düşük gıdalar
Yangın tehlikesi!
Ekmeğin gibi su oranı düşük gıdaları asla yüksek kademe ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ
Yangın tehlikesi!
Asla mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

Hasarların nedenleri

- Sıcak pişirme alanında su
Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşur. Sıcaklık değişiminden dolayı seramik taban plakasında hasarlar meydana gelebilir.
- Meyve suyu
Fırın tepsisini çok yaş meyveli kek yaparken aşırı yağlanmamalıdır. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir.
- Teknik arıza
Emaye fırın tepsisini asla mikrodalga ile çalışırken kullanmayınız. Teknik bir arıza ortaya çıkacaktır.
- Cihaz kapağı açık halde soğumaya bırakma
Pişirme alanını sadece kapalı halde soğumaya bırakınız. Cihaz kapısına sıkıştırmayınız. Kapı çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir.
- Aşırı kirlenmiş conta
Conta aşırı kirlenmişse, çalışırken cihaz kapağı artık tam doğru kapanmaz. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- Mikrodalga fırının gıda maddesi olmadan çalışması
mikrodalga fırını sadece pişirme alanında yiyecek varken çalıştırınız. Gıda maddesi yokken cihaza aşırı yük binebilir. Kısa süreli bir kap testi bunun dışında tutulmaktadır (*bakınız Kaplar hakkında bilgiler*).
- Nemli gıda maddeleri
Nemli gıda maddelerini kapalı pişirme alanında uzun süre saklamayınız. Paslanmaz çelik yüzey zarar görür.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, 2002/96/EG numaralı Avrupa Elektrikli ve Elektronik Eski Cihazlar Yönetmeliği'ne uygun olarak (waste electrical and electronic equipment – WEEE) işaretlenmiştir. Yönetmelik, AB genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri alımının çerçevesini göstermektedir.

Yeni cihazınız

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

Ekran ve kumanda elemanları

Ekran

Üçlü bölmenin üsttekinde gösterge çubuğu veya çağırılmış bir menü görünür. Alt kısımda çeşitli ayar parametreleri görüntülenir.



Tuşlar

Ekranın sol ve sağ yanında bulunan tuşlar dokunulduğunda aktif hale gelir. Her ayara göre tuşlara farklı fonksiyonlar yüklenmiştir. Tuşa şu anda hangi fonksiyonun yüklü olduğunu, tuşun yanındaki sembol gösterir.

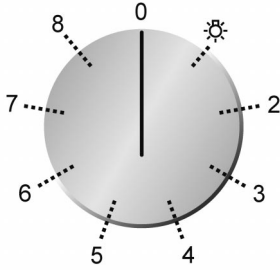
Döner düğme

Döner düğme ile sıcaklığı, ızgara kademesini, mikrodalga kademesini ve otomatik programları ayarlayınız.

Fonksiyon seçme tuşu

Fonksiyon seçme tuşu ile çalışma modunu ve temel ayarları ayarlayınız. Işığı açmak için fonksiyon seçme tuşunu bir çentik sağa doğru döndürünüz.

Fonksiyon seçme düğmesi pozisyonları



Tuş i

Tuş i ile ek bilgiler açabilirsiniz.

Başlamadan önce örneğin ayarlanan çalışma modu veya mikrodalga gücü ile ilgili bilgiler alabilirsiniz. Bu şekilde güncel ayarın yemeğiniz için uygun olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Otomatik programlarda kap ve pişirme alanındaki aksesuarın pozisyonu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.

Çalışma sırasında örneğin geçen ve kalan süre ve güncel pişirme alanı sıcaklığı (100 °C'den itibaren) ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.

Emniyet ve çalışma durumu ile ilgili önemli bilgiler zaman zaman otomatik olarak gösterilmektedir. Bu mesajlar birkaç saniye sonra otomatik olarak silinir veya ✓ veya ↺ ile onaylanmalıdır.

Pozisyon	Fonksiyon
0	Sıfır konumu
1	Lamba / Temel ayarlar
2	Mikrodalga fırın
3	Kombine işletim
4	Fırın
5	Grill
6	Otomatik programlar Kombi pişirme
7	Otomatik programlar Pişirme
8	Otomatik programlar Buz çözme

Semboller

Sembol	Tuş fonksiyonu
>	Sağa doğru gidiniz
<	Sola doğru gidiniz
^	Yukarıya doğru gidiniz
✓	Aşağıya doğru gidiniz
↺	Ayarlanan değerleri kaydediniz/başlatınız
C	Silme
+	Değerleri yükseltiniz
-	Değerleri azaltınız
⌚	Zamanlayıcı menüsünü çağırınız
🔧	Temel ayarlar menüsünü çağırınız
i	Ek bilgileri çağırınız
🛡️	Çocuk emniyetinin devreye alınması
🛡️	Çocuk emniyetinin kaldırılması
🔌	İşletimin devamının ayarlanması
▶	Başlat
⏸	Beklet/Sona erdirme
✓	Onaylama/Ayarları kaydetme
⚠	Çevirme ve karıştırma ile ilgili uyarı
☀	Tanıtım modu/Ön ısıtma sembolü

Soğutma fanı

Cihazınız soğutucu fana sahiptir.

Çalışma sırasında soğutma sistemi de çalışır. Sıcak hava kapak üzerinden dışarı atılır.

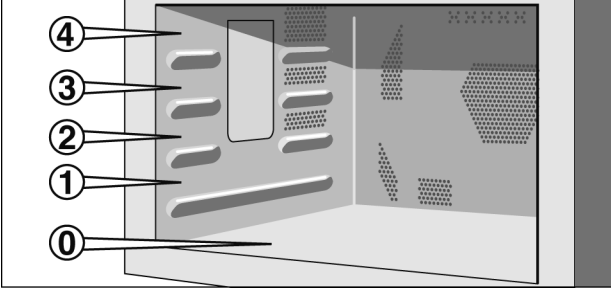
Dikkat! Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınır.

İşletim tamamlandıktan sonra soğutucu fan bir süre daha çalışmaya devam eder.

Bilgi: Mikrodalga işlemi sırasında cihaz soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.

Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalga'nın çalışması bu durumdan etkilenmez. Yoğunlaşmış suyu pişirme işleminden sonra temizleyiniz.

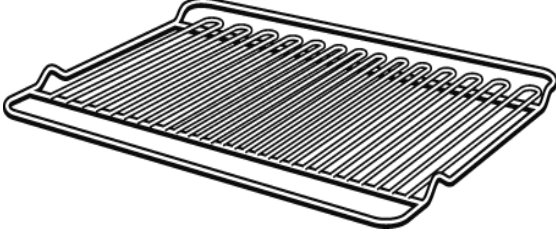
Aksesuar



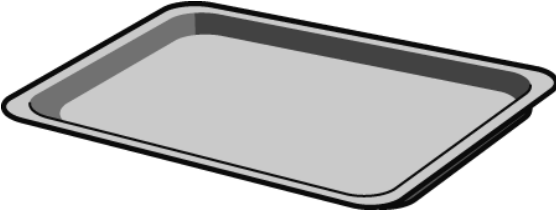
Aksesuarlar 4 farklı yükseklikte cihaza sürülebilir.

Kabı fırın zemini üzerine de koyabilirsiniz
(Yerleştirme seviyesi 0).

Cihaz seri olarak aşağıdaki aksesuarla donatılmıştır:



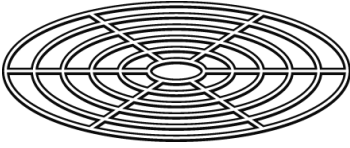
- **Tel ızgara;** kaplar, pasta kalıpları, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için. Tel ızgaranın üçte ikisi devrilmeden dışarı çekilebilmektedir. Böylece yemekler kolayca dışarı çıkarılabilir.



- **Emaye fırın tepsisi,** pasta ve kurabiye için Tepsiyi, eğik tarafı cihazın kapısına dayanıncaya kadar fırına sürünüz.

Dikkat!

Emaye fırın tepsisi, mikrodalga fırın ile birlikte çalıştırılmak için uygun değildir.



- **Mikrodalga fırın pişirme teli,** birlikte çalışma sırasında metal kek kalıpları ile pişirme için. mikrodalga fırın pişirme telini tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Metal pasta kalıbını ızgaraya yerleştiriniz. Böylece tel ızgara ve pasta kalıbı arasında kıvılcım oluşumunu önlemiş olursunuz.

Bağlantıdan sonraki ilk ayarlar

Yeni cihazınız bağlandıktan sonra ekranda "İlk ayarlar" menüsü görünür.

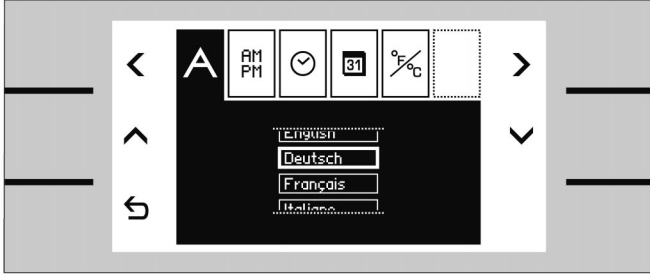
- Dili,
- Zaman formatını,
- Saati
- Tarihi,
- ve istenilen sıcaklık birimini ayarlayınız.

Bilgi: "İlk ayarlar menüsü" cihaz ilk açıldığında veya cihaz birkaç gün elektriksiz kaldığında görünür.

"Temel ayarlar" bölümünde bu ayarları her zaman nasıl tekrar değiştirebileceğinizi okuyabilirsiniz.

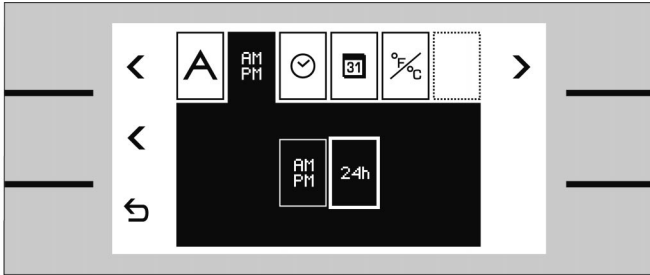
Dilin ayarlanması

- 1 Menüde dil fonksiyonu görüntülenir. Metinleri gösterilmesi için mevcut diller ekranda görüntülenir. Ön seçim Almanca'dır.
- 2 Başka bir dil seçmek istiyorsanız, $\wedge$ veya $\vee$ tuşlarıyla istenilen dili ayarlayınız.



Zaman formatının ayarlanması

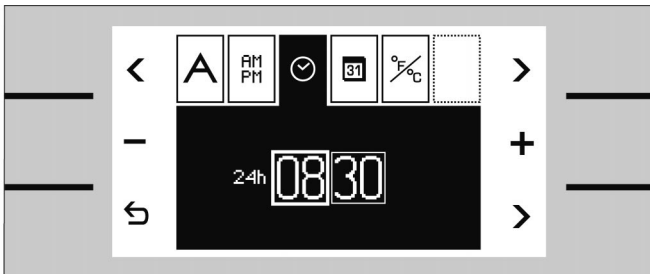
- 1 Menü tuşu $\rightarrow$ ile zaman formatı fonksiyonunu seçiniz. Ekranda AM/PM ve 24h şeklinde iki format görünür. Ön seçim 24h formatıdır.
- 2 İstenildiği takdirde ortadaki $\leftarrow$ tuşu ile zaman formatını değiştiriniz.

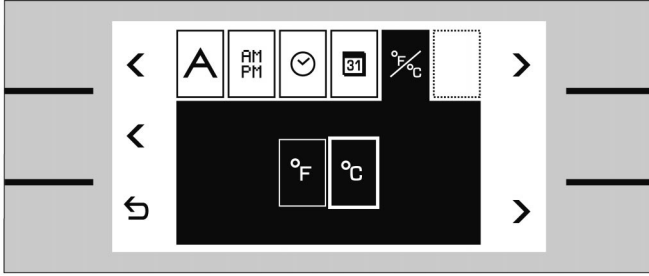
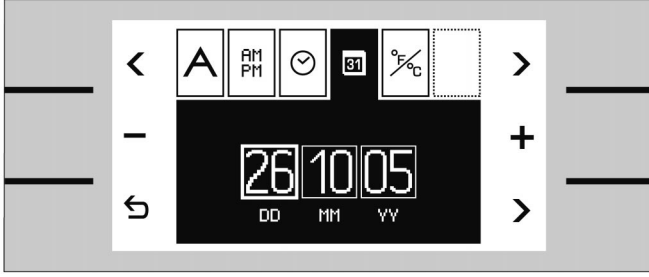


Saatin ayarlanması

- 1 Menü tuşu $\rightarrow$ ile saat fonksiyonunu seçiniz.
- 2 $+$ / $-$ tuşları ile güncel saati ayarlayınız.

Sağ alt taraftaki ok tuşu $\rightarrow$ ile saatten dakikaya geçiniz.





Tarihin ayarlanması

1 Menü tuşu > ile tarih fonksiyonunu seçiniz. Ekranda tarih göstergesi görünür.

2 + / - tuşlarıyla günü, ayı ve yılı ayarlayınız.

Sağ alt taraftaki ok tuşu > ile günden aya ve yıla geçiniz.

Sıcaklık birimi C° veya F°

1 Menü tuşu > ile sıcaklık birimi fonksiyonunu seçiniz. C° önceden seçilmiştir.

2 İstenildiği takdirde ortadaki < tuşu ile sıcaklık birimini değiştiriniz.

Menüden çıkma ve ayarları kaydetme

< tuşuna dokununuz. Menü kapatılır. Tüm ayarlar kaydedilmiştir.

İlk kullanımdan önce

Fırının ısıtılması

Piştirme alanında ambalaj artıklarının kalmamış olmasına dikkat ediniz.

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Bunun için ideal süre 180 °C sıcak havada ✚ bir saattir. Bu ısıtma türünü nasıl ayarlayacağınızı "Fırın" bölümünden öğrenebilirsiniz.

Aksesuarın temizlenmesi

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

Cihazı aktif hale getirme

Bekleme

Herhangi bir alıştırma türü ayarlanmamış ise veya ocuk emniyeti devreye alınmış ise cihaz bekleme modundadır.

Tuşlar bekleme modunda aktif değildir ve ekranda ışık yoktur.

Bilgi: Bekleme modu için farklı göstergeler mevcuttur. n ayar GAGGENAU logosu ve saattir. Göstergeyi değiştirmek isterseniz, "Temel ayarlar" bölümüne bakınız.

Bilgi: Ekranın kontrastı, dikey bakış açısına bağlıdır. Ekran göstergesini temel ayarlar içinde bulunan "Kontrast" ayarı zerindenayarlayabilirsiniz.

Cihazı aktif hale getirme

Bekleme modundan çıkmak için

- bir tuşa dokunabilirsiniz,
- kapağı açıp kapatabilirsiniz,
- veya fonksiyon düğmesini döndürebilirsiniz.

şimdi istenilen fonksiyonu ayarlayabilirsiniz. Fonksiyonları en iyi şekilde nasıl ayarlayabileceğiniz konusunda ilgili bölümlere bakınız.

Bilgi: Aktif hale getirdikten bir dakika sonra herhangi bir ayar yapmazsanız bekleme göstergesi tekrar görünür. Ekran ışığı söner.

Mikrodalga fırın

Mikrodalgalar gıda maddelerinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalgayı tek başına ya da başka bir ısıtma türü ile kombine ederek kullanabilirsiniz.

Bilgi: Bölüm *Sizin için mutfağımızda test edilmiştir* içinde mikrodalga fırın ile buz çözme, ısıtma ve pişirme ile ilgili örnekler bulabilirsiniz.

Kaplar hakkında bilgiler

Cam, cam seramik, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik gibi ısıya dayanıklı camlar uygundur. Bu materyaller ısıyı geçirir. Servis kabı da kullanabilirsiniz. Bu şekilde kaptan kaba doldurma işleminden de tasarruf edersiniz. Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firma mikrodalgaya dayanıklı olduğunu garanti ediyorsa kullanınız.

Metal kaplar uygun değildir.

Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar. **Dikkat!** Metaller - örn. camın içindeki kaşık - fırının duvarlarından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

Kap testi:

mikrodalga fırını asla yiyeceksiz çalıştırmayınız.

Bunun tek istisnası aşağıda anlatılan kap testidir. Kabinizin mikrodalga fırına uygun olup olmadığından emin değilseniz şu testi yapınız:

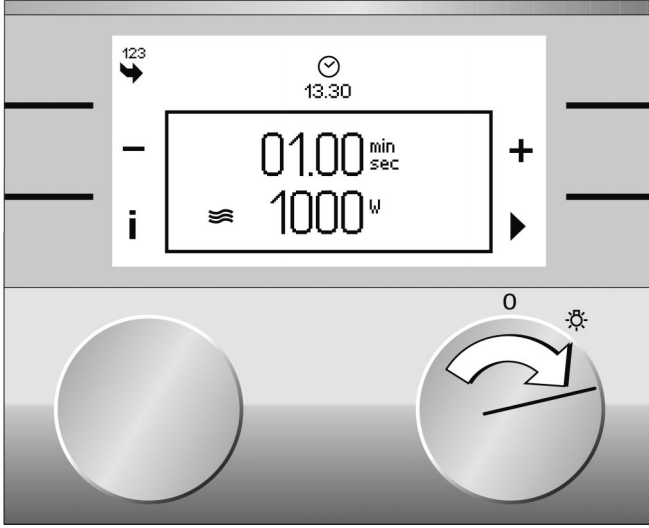
Boş kabı ½ ile 1 dakika arası maksimum derecede cihaza yerleştiriniz. Aradaki sıcaklığı test ediniz. Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır. Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

Mikrodalga fırın kademeleri

Aşağıdaki kademeleri ayarlayabilirsiniz:

90 W	hassas yiyeceklerin çözülmesi için
180 W	çözme ve pişirmeye devam etmek için
360 W	Et pişirmek ve hassas yiyecekleri ısıtmak için
600 W	yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için
1000 W	sıvıların ısıtılması için

Bilgi: Mikrodalga kademesi 1000 Watt'ı en fazla 30 dakika için ayarlayabilirsiniz. Diğer tüm kademelerde 90 dakikaya kadar bir süre ayarlamanız mümkündür.



Mikrodalga fırının ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini iki çentik sağa doğru döndürerek "Mikrodalga" konumuna getiriniz.

Ekranda mikrodalga sembolü $\approx$ görünür.

- 2 Soldaki döner düğme ile mikrodalga kademesini ayarlayınız.

- 3 + veya - ile süreyi ayarlayınız.

- 4 ▶ tuşu ile başlatınız.

Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ tuşuna dokunduğunuzda veya kapağı açtığınızda sinyal sesi kesilir. Mikrodalga fırının çalışması sonlandırılmıştır.

Fırın kapısını çalışma esnasında açtığınızda mikrodalga fırın çalışması durdurulur. Kapağı kapattıktan sonra ▶ tuşuna basınız. Çalışma devam eder.

Süreyi her zaman + veya - ile değiştirebilirsiniz.

Kademeyi her zaman soldaki döner düğme ile değiştirebilirsiniz. ▶ ile yeniden başlatınız

Şimdiye kadar geçen süreyi i tuşu ile çağırabilirsiniz. ↶ tuşu ile standart göstergeye geri dönersiniz.

Beklet: II tuşu ile çalışmayı durdurabilirsiniz. ▶ ile çalışma devam ettirilir.

Kapatma: Çalışmayı sonlandırmak ve ayarları silmek için 4 saniye süreyle II tuşuna basınız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 üzerine getiriniz.

Bilgi: Fırının kapak açıkken çalışmaya devam etmesi normaldir.

İşletimin devamı

Müteakip çalıştırmada birbiri ardına sona eren üç değişik mikrodalga kademesi ayarlayabilirsiniz.

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kap kullanınız.

İşletimin devamının ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini iki çentik sağa doğru döndürerek "Mikrodalga çalıştırması" konumuna getiriniz.

Ekranı mikrodalga sembolü  görünür.

- 2  sembolüne dokununuz.

Müteakip çalıştırma menüsü görünür.

- 3 İlk aşama için mikrodalga kademesini ve süreyi ayarlayınız.

- 4  ile ikinci aşamayı seçiniz.

- 5 İkinci aşama için mikrodalga kademesini ve süreyi ayarlayınız.

- 6  ile üçüncü aşamayı seçiniz.

- 7 Üçüncü aşama için mikrodalga kademesini ve süreyi ayarlayınız.

- 8  tuşuna dokununuz.

Müteakip çalıştırmanın ana menüsü görünür. Aşamaların ayarı, gösterge çubuğunda görünürler.

- 9  tuşu ile başlatınız.

Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

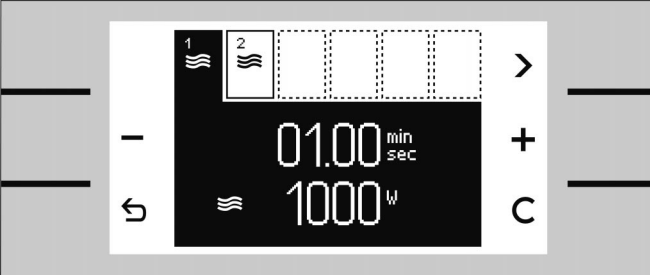
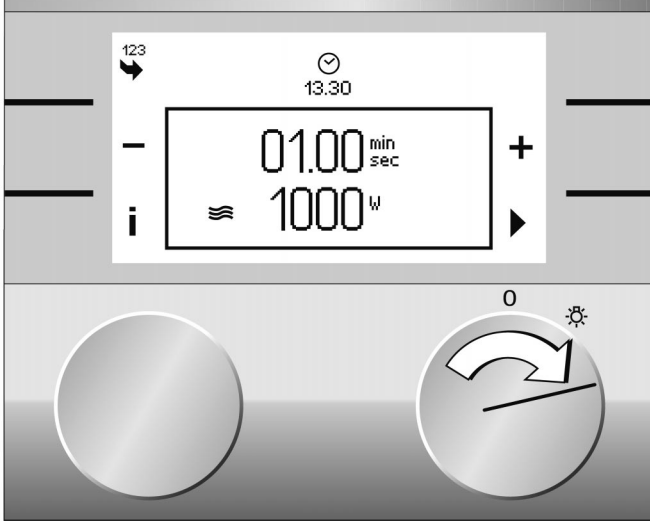
Ayarları değiştirme:

 sembolüne dokununuz. Çalışma durur.  sembolüne dokununuz ve ayarları değiştiriniz.  sembolü ile menüden çıkınız.  ile başlatınız.

Ayarları silme:

C sembolüne dokununuz. Zaman 00.00'da durmaktadır.  sembolü ile menüden çıkınız.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.  tuşuna dokunduğunuzda veya kapağı açtığınızda sinyal sesi kesilir. Mikrodalga fırının çalışması sonlandırılmıştır.

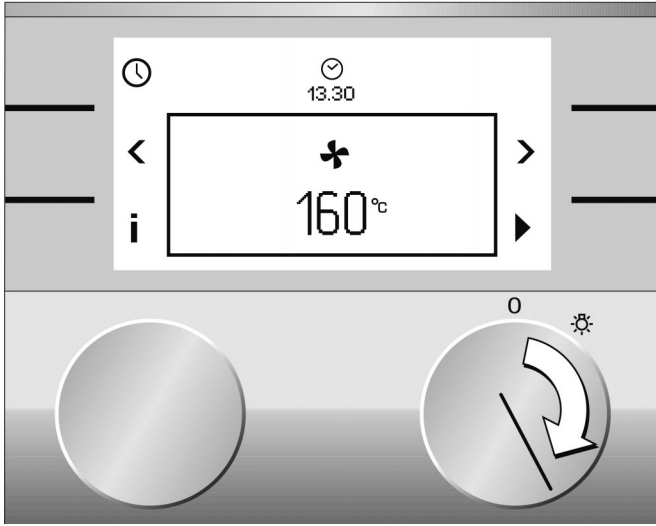


Fırın

Fırın modunda aşağıdaki ısıtma türlerine ayarlayabilirsiniz:

İşletim türü	Sıcaklık	Kullanım
✦ Sıcak hava	40 °C	Mayalı hamurları mayalamak, kremalı turtaların buzunu çözmek
	100-250 °C	Pastaları, kurabiyeleri ve pizzaları fırın tepsisinde pişirmek
☼ Hava dolaşımı-Grill	100-250 °C	Güveçler, eskalop veya parçalanmamış kümes hayvanları
✦ Sıcak hava-Grill	100-250 °C	Et parçalarını kızartmak

Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması



1 Fonksiyon düğmesini dört birim sağa çevirerek "Fırın" seçeneğine getiriniz.

Göstergede sıcak hava sembolü ✦ ve önerilen sıcaklık 160 °C görüntülenir.

2 < ve > tuşlarıyla istenen ısıtma türünü seçiniz.

3 Soldaki döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.

İsterseniz şimdi yemeğiniz için pişirme süresini ayarlayabilir ve pişirme süresi sonunu biraz daha erteleyebilirsiniz. Bkz. Bölüm "Pişirme süresi" ve "Pişirme süresi sonu".

4 Başlat tuşuna ▶ basınız.

Seçilen sıcaklığa ulaşıncaya kadar ısınma sembolü ⇄ görüntülenir. Yeniden ısıtma sırasında tekrar görüntülenir.

Not: Temel ayarlardan ısınma sinyalini devreye alabilir veya devreden çıkarabilirsiniz. İstenen sıcaklığa erişildiğinde sinyal sesi duyulur.

Soldaki döner düğme ile sıcaklığı her zaman değiştirebilirsiniz.

Isıtma türünü her zaman < ve > ile değiştirebilirsiniz. ▶ ile yeniden başlatabilirsiniz.

Beklet: II tuşuyla çalışmayı durdurabilirsiniz. ▶ ile çalışma devam eder.

Kapatmak: Çalışmayı iptal etmek ve ayarları silmek için II tuşuna 4 saniye süreyle basınız veya fonksiyon düğmesini 0 konumuna getiriniz.

Emniyet kapatması:

Sizin güvenliğiniz için cihazda bir emniyet kapatması mevcuttur. Ayarlanan ısıtma türüne ve sıcaklığa bağlı olarak cihaz belirli bir sürenin sonunda otomatik olarak kapanır.

Güncel sıcaklığı sorgulamak:

Bilgi i tuşuna basarsanız güncel fırın sıcaklığı birkaç saniye ekranda görüntülenir (100 °C'tan yüksekse). ☼ tuşuyla standart göstergeye geri dönebilirsiniz.

Bilgi: Sürekli çalışmada ısıtma türüne bağlı olarak ısıtma sonrasında ufak sıcaklık dalgalanmaları normaldir.

Izgara

Izgara modunu üç düzeyli olarak ayarlayabilirsiniz:

Izgara düzeyleri	Kullanım
1 düşük	Sufleler ve derin güveçler
2 orta	Yassı güveçler ve balık
3 yüksek	Biftek, sosis ve kızartma için

Izgaranın ayarlanması

- 1 Fonksiyon düğmesini dört birim sola çevirerek "Izgara" seçeneğine getiriniz.

Göstergede ızgara sembolü ve ızgara düzeyi 3 görüntülenir.

- 2 Soldaki döner düğme ile ızgara düzeyini ayarlayınız.

İsterseniz yemeğiniz için pişirme süresini ayarlayabilirsiniz. Bakınız bölüm "Pişirme süresi".

- 3 Başlat tuşuna ► basınız.

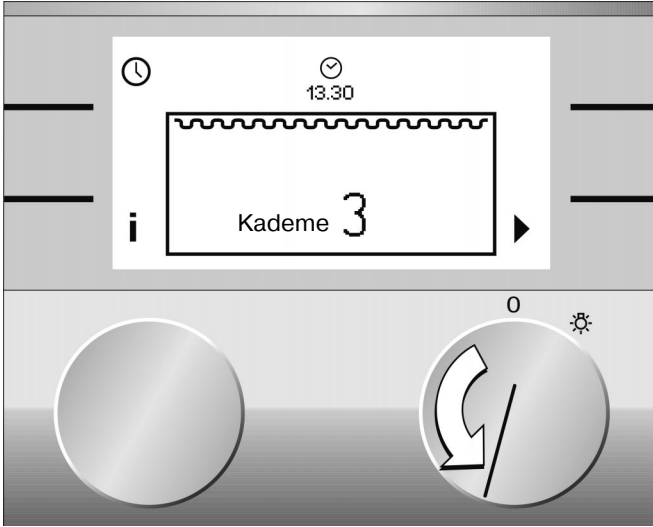
Izgara düzeyini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Beklet: II tuşuyla çalışmayı durdurabilirsiniz. ► ile çalışma devam eder.

Kapatmak: Çalışmayı iptal etmek ve ayarları silmek için II tuşuna 4 saniye süreyle basınız veya fonksiyon düğmesini 0 konumuna getiriniz.

Emniyet kapatması:

Sizin güvenliğiniz için cihazda bir emniyet kapatması mevcuttur. Belirli bir süre sonra otomatik olarak kapatılır.



Piştirme süresi

Yemeğiniz için piştirme süresini ayarladığınızda cihaz bu süre sonunda otomatik olarak kapanır.

1 dakikadan 5 saate kadar bir piştirme süresi ayarlayabilirsiniz.

Piştirme süresini ayarlama

Çalışma modunu ve ızgara seviyesini/sıcaklığı ayarladınız ve yemeğinizi fırına koydunuz.

1 Zamanlayıcı ⌚ tuşuna dokununuz.

Piştirme süresi fonksiyonu görünür.

2 + / – tuşları ile istenilen piştirme süresini ayarlayınız.

3 ↶ tuşuna dokununuz.

Zamanlayıcı menüsü kapatılır.

4 ▶ tuşu ile başlatınız.

Fırın çalışmaya başlar.

Süre bittikten sonra cihaz kapanır. Sinyal sesi duyulur.

✓ tuşuna dokunduğunuzda sinyal sesi zamanından önce kesilir, cihaz kapağını açınız veya fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Uyarılar

Piştirme süresini silme:

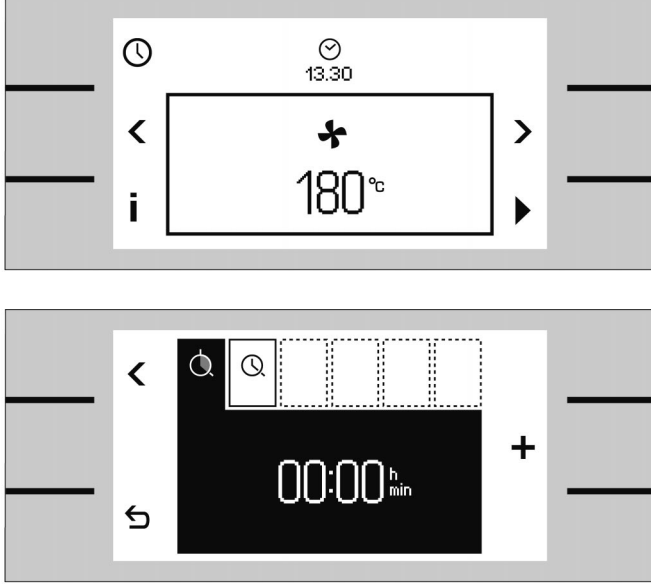
Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. C tuşuna dokununuz ve ↶ ile onaylayınız.

Piştirme süresini değiştirme:

Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. + veya – ile değiştiriniz ve ↶ ile onaylayınız.

Tüm işlemi sonlandırma:

Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.



Piştirme süresi sonu

Fırın modunda piştirme süresi sonunu daha sonraya erteleyebilirsiniz. Izgara modunda bu fonksiyon yoktur.

Örnek: Saat 14:00. Yemeğin 40 dakika piştirme süresine ihtiyacı var. Saat 15:30'da hazır olmalı.

Piştirme süresinin giriniz ve piştirme süresi sonunu saat 15:30'a erteleyiniz. Elektronik sistem başlama zamanını hesaplar. Cihaz saat 14:50'de otomatik olarak başlar ve saat 15:30'da kapanır.

Çabuk bozulabilecek gıda maddelerinin uzun süre fırında kalmamalarına dikkat ediniz.

Piştirme süresi sonunu erteleme

Çalışma modunu, sıcaklığı ve piştirme süresini ayarladınız.

- 1 Gerekirse zamanlayıcı menüsünü çağırmak için zamanlayıcı ⌚ tuşuna dokununuz.
- 2 ➤ ile piştirme süresi sonu ⌚ fonksiyonunu seçiniz.
- 3 + / - tuşları ile istenilen piştirme süresi sonunu ayarlayınız.
- 4 ↵ tuşuna dokununuz.

Zamanlayıcı menüsü kapatılır.

- 5 ▶ tuşu ile başlatınız.

Cihaz bekleme konumuna geçer. Hesaplanan zamanda başlar ve piştirme süresi bittikten sonra otomatik olarak kapanır.

Piştirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır ve bir sinyal sesi duyulur. ✓ tuşuna dokunduğunuzda sinyal sesi zamanından önce kesilir, cihaz kapağını açınız veya fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Uyarılar

Piştirme süresi sonunu silme:

⌚ ile zamanlayıcı menüsünü çağırınız. C tuşuna dokununuz ve ↵ ile onaylayınız. Piştirme süresi ve piştirme süresi sonu silinirler.

Piştirme süresi sonunu değiştirme:

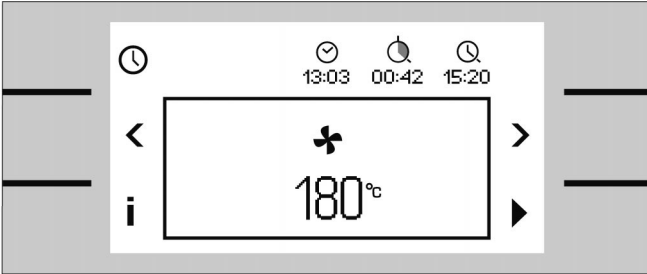
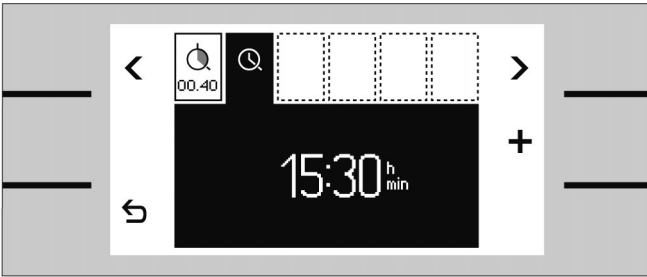
⌚ ile zamanlayıcı menüsünü çağırınız. Piştirme süresi sonunu ayarlayınız ve ↵ ile onaylayınız. ▶ tuşu ile başlatınız.

Tüm işlemi sonlandırma:

Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

⌚ sembolü yanıyorsa:

Piştirme süresi ayarlamadınız demektir. Daima önce bir piştirme süresi ayarlayınız.



Kombine işletim

Kombine işletim çalıştırmada, mikrodalga fırın ile birlikte bir fırın ısıtma türü veya ızgara aynı zamanda çalışmaktadır. Yemekleriniz daha çabuk pişer ve güzel kızarır.

Tüm mikrodalga fırın kademelerini açabilirsiniz.
İstisna: 1000 Watt.

Seçilen ısıtma türünü, mikrodalga fırının müteakip çalıştırmasıyla da birleştirebilirsiniz.

Kombine işletim ayarlama

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini üç çentik sağa doğru döndürerek "Kombi işletim" konumuna getiriniz.

Mikrodalga ≡ ve sıcak hava + sembolleri ekranda görünür.

- 2 ➡ tuşuna dokununuz.
- 3 Ortadaki tuşlar < veya > ile ısıtma türünü seçiniz.
- 4 Soldaki döner düğme ile fırın sıcaklığını veya ızgara kademesini ayarlayınız.

- 5 Üstteki > tuşuna basınız.

Mikrodalga fırın ayarı menüsü seçilmiştir.

- 6 + ve - ile süreyi ayarlayınız.
- 7 Soldaki döner düğme ile mikrodalga kademesini (90 - 600 W) ayarlayınız.

Şimdi üstteki tuş > ile başka mikrodalga aşamalarını seçebilir ve yukarıda tarif edilen şekilde ayarlayabilirsiniz. Aşamalar, fırın çalıştırmasına paralel olarak birbiri ardına sona ererler.

- 8 ↶ tuşuna dokununuz.

Kombi çalıştırmanın ana menüsü görünür.
Seçilen ayarlar ekranda görünür.

- 9 ▶ tuşu ile başlatınız.

Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

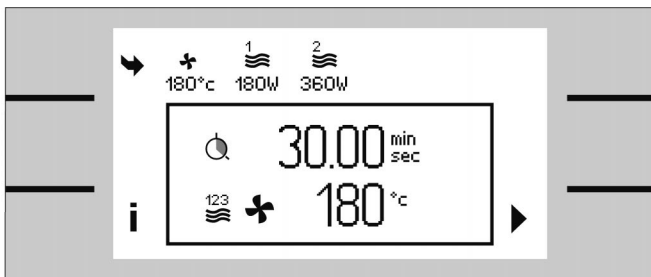
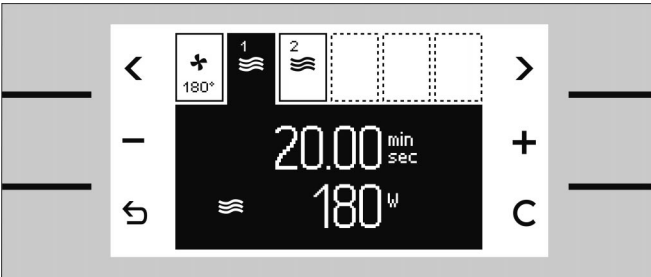
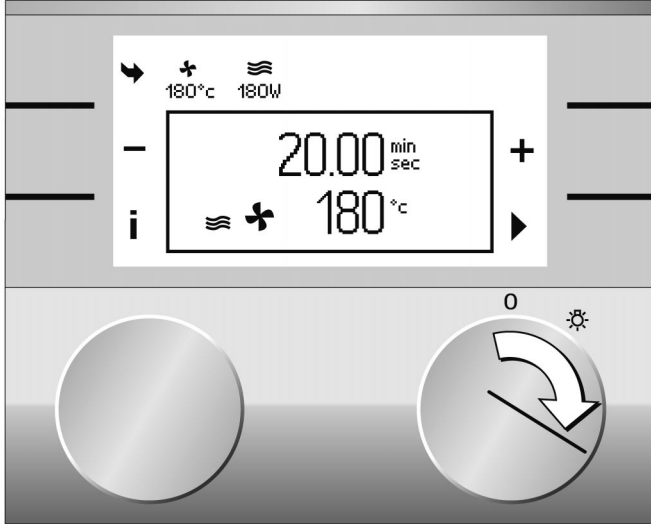
Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ tuşuna dokunduğunuzda veya kapağı açtığınızda sinyal sesi kesilir. mikrodalga fırın kombi işletimi sona erdi.

Ayarları değiştirme:

Çalışma esnasında her zaman fırın sıcaklığını değiştirebilirsiniz.

Diğer ayarları değiştirme: || sembolüne dokununuz. Çalışma durur. ➡ sembolüne dokununuz ve ayarları değiştiriniz.

↶ sembolü ile menüden çıkınız. ▶ ile başlatınız.



Ayarları silme:

II sembolüne dokununuz. Çalışma durur.  sembolüne dokununuz. Ayarları **C** ile siliniz.  sembolü ile menüden çıkınız.

Beklet: **II** tuşu ile çalışmayı durdurabilirsiniz.  ile çalışma devam ettirilir.

Kapatma: Çalışmayı sonlandırmak ve tüm ayarları silmek için 4 saniye süreyle **II** tuşuna basınız veya fonksiyon seçme düğmesini **0** üzerine getiriniz.

Otomatik program

Otomatik program ile çok basit şekilde yemekler hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Otomatik program optimal ayarları sağlayacaktır. 15 programdan seçebilirsiniz.

Programın ayarlanması

- 1 Fonksiyon düğmesini bir birim (buz çözme), iki birim (pişirme) veya üç birim (kombi pişirme) sola çeviriniz.

Göstergede ilk program görüntülenir. Buz çözme: Tüm ekmek, kombi mayalama: Derin dondurulmuş pizza, pişirme: Taze sebze

- 2 Soldaki döner düğme ile istediğiniz programı seçiniz.

- 3 + ve - tuşlarıyla ağırlığı ayarlayınız.

- 4 ▶ tuşuna basarak başlatınız.

Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Yemeği karıştırmak:

Bazı yemeklerde gösterge üzerinde karıştırmak veya sallamak gerektiğine dair bir not görüntülenir. Aşağıdaki notları takip ediniz. ▶ ile program devam ettirilir.

Yemeği karıştırmazsanız veya sallamazsanız ⚠ sembolü görüntülenir ama program sonuna kadar normal biçimde devam eder.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ tuşuna dokunduğunuzda veya kapağı açtığınızda ses kapatılır.

Soğutmak:

Bazı yemekler program sona erdikten sonra sıcaklık dengelenene kadar dinlenmelidir. Yemeği çıkarmadan önce lütfen dinlenme süresinin geçmesini bekleyiniz.

Beklet: II tuşuyla çalışmayı durdurabilirsiniz. ▶ ile çalışma devam eder.

Kapatmak: Çalışmayı iptal etmek ve ayarları silmek için II tuşuna 4 saniye süreyle basınız veya fonksiyon düğmesini 0 konumuna getiriniz.

Kişisel ayar

Programa ilişkin pişirme sonucu ön ayarlarınıza uygun değilse, bir sonraki defa değiştirebilirsiniz. Ayarlama işlemini 1 - 3 maddelerinde tarif edildiği şekilde yapınız.

↩ tuşuna basınız ve < ve > tuşlarıyla çizgiyi kaydırınız.

Sola = Daha zayıf pişirme.

Sağa = Daha güçlü pişirme.

▶ tuşuna basarak başlatınız.

Süre değişir.

Değiştirilen ayarlar kaydedilir ve tutulur.



Program otomatiği ile ilgili uyarılar

Gıda maddesini ambalajından çıkartınız ve tartınız. Tam ağırlığı giremiyorsanız, bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.

Programlar için daima mikrodalgaya uygun, örn. cam veya seramik kaplar kullanınız. Bunun için program tablosundaki aksesuar bilgilerine dikkat ediniz.

Yiyecekleri soğuk fırına yerleştiriniz.

Uygun yiyeceklerin ilgili ağırlık sahalarının ve gerekli aksesuarların yer aldığı bir tabloyu Bilgiler bölümünün sonunda bulacaksınız.

Ağırlık sahasının dışında kalan ağırlık değerleri ayarlanamaz.

Birçok yemekte bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Yemeği çeviriniz veya karıştırınız.

Buz çözme:

- Gıda maddelerini mümkün olduğunca yatay ve porsiyonlar halinde -18 C°'de dondurunuz ve saklayınız.
- Dondurulmuş gıda maddelerini düz kaplara, örn. cam veya porselen tabaklara koyunuz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için gıda maddelerini, buzları çözüldükten sonra 15 ile 90 dakika daha buzlarını eritiniz.
- Et, tavuk veya balıkların buzunu çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir gıda ile temas etmesine izin vermemeyiniz.
- Sadece gerekli miktarda ekmeğin buzunu çözünüz. Buzu çözülen ekmeğin çok çabuk bayatlar.
- Çevirdikten sonra buzunu çözülmüş kıymanın çözülme sıvısını boşaltınız.
- Bütün tavukları önce göğüs tarafı alta gelecek şekilde, tavuk parçalarını ise deri tarafları alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

Sebze:

- Taze sebze: Eşit boyda doğrayınız. Her 100 g için yemek kaşığı ile su ilave ediniz.
- Dondurulmuş sebze: Uygun olan haşlanmış, önceden pişirilmemiş sebzelerdir. Krema soslu derin dondurulmuş sebze, bu program için uygun değildir. 1 - 3 yemek kaşığı kadar su ilave ediniz. Ispanak ve kırmızı lahana için su eklemeyiniz.

Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates:

- Eşit boyda doğrayınız. Her 100 g patates için bir yemek kaşığı su ve biraz tuz ilave ediniz.

Pirinç:

- Doğal pirinç veya pişirme torbasında pirinç kullanmayınız.
- Pirince iki ile iki buçuk katı kadar su ekleyiniz.

Balık:

- Balık filetosu, taze: 1 ile 3 yemek kaşığı su veya limon suyu katınız.

Et:

- Rosto, kabın tabanını üçte iki oranında örtmelidir. 50-100 ml sıvı ilave ediniz.

Kümes hayvanı:

- Tavuğu göğüs kısmı alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.
- Tavuk parçalarını etli kısmı alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

Pizza, dondurulmuş:

- Önceden pişirilmiş, dondurulmuş pizza ve pizza bageti kullanınız.

Dinlenme süreleri:

- Bazı yemeklerin, pişirme programı bittikten sonra fırında biraz dinlenmesi gerekir.

Yemek	Dinlenme süresi
Sebze	yakl. 5 dakika
Patates	yakl. 5 dakika. Önce ortaya çıkan suyu süzünüz.
Pirinç	5 - 10 dakika
Domuz rostosu, kıymalı rosto	10 dakika

Program tablosu

	Uygun yemek	kg olarak ağırlık aralığı	Kap / Aksesuar, Yerleştirme yüksekliği
Buz çözme			
Tüm ekmek*	Buğday ekmeği, Karışık buğday ekmeği, Çavdar ekmeği	0,20 - 1,50	Düz, kapaksız kablar Pişirme alanı tabanı
Kıyma*	Siğir, kuzu ve domuz etinden kıyma	0,20 - 1,00	Düz, kapaksız kablar Pişirme alanı tabanı
Tüm tavuk*	Tavuk, Ördek	0,60 - 2,00	Düz, kapaksız kablar Pişirme alanı tabanı
Balık filetosu*	Turna balığından, Morina balığından, Barbunya balığından, Somon balığından, Uzun levrekten fileto	0,20 - 1,00	Düz, kapaksız kablar Pişirme alanı tabanı
* Çevirme sinyalinizi dikkate alınız			
Pişirme			
Taze sebze*	Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Pırasa, Biber, Kabak	0,20 - 1,00	Kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
Dondurulmuş sebze*	Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Kırmızı lahana, Ispanak	0,20 - 1,00	Kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
Kabuksuz tuzlu haşlanmış patates*	İyi haşlanmış, çok iyi haşlanmış veya unlu patates	0,20 - 1,00	Kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
Pirinç*	Pirinç, Uzun pirinç	0,10 - 0,50	Yüksek, kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
Taze balık filetosu	Turna balığından, Morina balığından, Barbunya balığından, Somon balığından, Uzun levrekten fileto	0,20 - 1,00	Kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
* Karıştırma sinyalini dikkate ediniz			
Kombi pişirme			
Derin dondurulmuş pizza	İnce hamurlu pizza, önceden pişirilmiş	0,15 - 0,55	Tel ızgarayeleştirme seviyesi 3
Derin dondurulmuş Lazanya	Lazanya Bolonez	0,40 - 1,05	Kapaksız kap Pişirme alanı tabanı
Taze tavuk*	Tüm tavuk	0,80 - 1,80	Kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
Taze tavuk parçaları	Tavuk budu, yarım tavuk	0,40 - 1,60	Kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
Kıymalı roto	yakl. 8 cm büyüklükte	0,80 - 1,50	Kapaksız kap Pişirme alanı tabanı
Taze domuz rostosu*	Kemiksiz boyun kızartması, sarma roto	0,80 - 2,00	Kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
* Çevirme sinyalini dikkate alınız			

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı menüsünde aşağıdakileri ayarlayabilirsiniz:

⌚ Kısa süreli zamanlayıcı

⌚ Süre ölçer

Bilgi: Kısa süreli zamanlayıcı veya süre ölçer çalışırken fonksiyon düğmesini çevirdiğinizde göstergede bir not görüntülenir.

↶ ile kısa süreli zamanlayıcıyı veya süre ölçeri iptal edebilirsiniz. Cihaz kullanıma hazırdır.

Kısa süreli zamanlayıcının veya süre ölçerin çalışmaya devam etmesi için fonksiyon düğmesini yeniden sıfır konumuna getiriniz.

Zamanlayıcı menüsünü çağırmak

Cihaz devrede olmalı ve fonksiyon düğmesi **0** veya ⌚ konumunda olmalıdır.

Herhangi bir tuşa dokunun. Gösterge devreye girer. Zamanlayıcı sembolü ⌚ görüntülenir.

⌚ sembolünün yanındaki tuşa dokununuz. Zamanlayıcı menüsü görüntülenir.

Kısa süreli zamanlayıcı

Kısa süreli zamanlayıcı ancak diğer fonksiyonlar ayarlanmadıysa çalışır. En fazla 90 dakikalık bir süre girebilirsiniz.

Kısa süreli zamanlayıcıyı ayarlamak

1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız.

Kısa süreli zamanlayıcı fonksiyonu ⌚ görüntülenir.

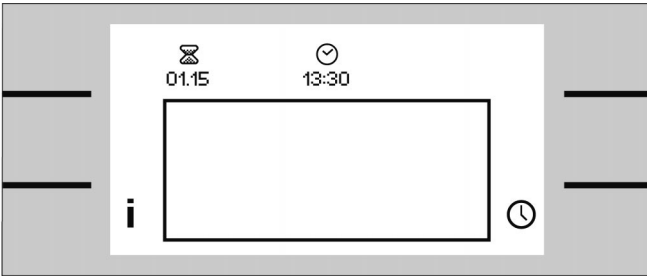
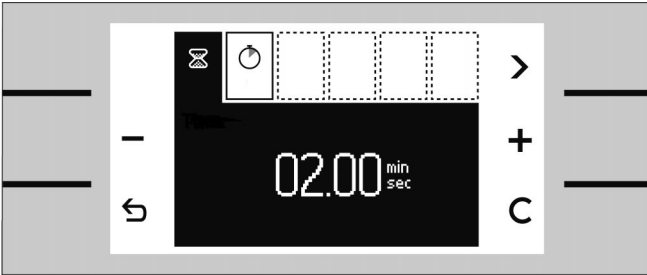
2 + veya – tuşlarıyla istenen süreyi ayarlayınız.

3 ↶ tuşuna dokununuz.

Zamanlayıcı menüsü kapatılır ve süre başlar. Görüntü çubuğunda ⌚ sembolü ve geçen süre görüntülenir.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ⌚ tuşuna dokunduğunuzda ses kapatılır.

Kısa süreli zamanlayıcıyı zamanından önce kapatmak için zamanlayıcı menüsünü çağırınız, kısa süreli zamanlayıcı fonksiyonunu ⌚ seçiniz ve C tuşuna basınız.



Süre ölçer

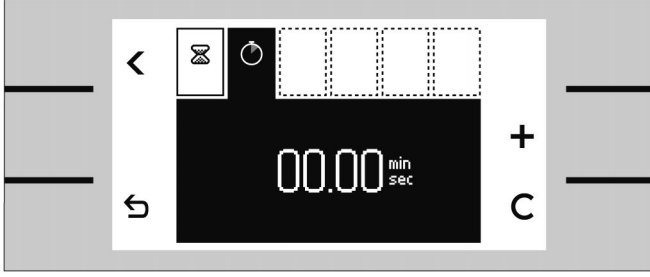
Süre ölçer, 0 saniyeden 90 dakikaya kadar sayar.

Süre ölçerin bir bekletme fonksiyonu bulunmaktadır. Bununla saati ara sıra durdurabilirsiniz.

Süre ölçer ancak başka bir fonksiyon ayarlanmadığı takdirde çalışır.

Süre ölçeri başlatma

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız.
- 2 > ile süre ölçer ⌚ fonksiyonunu seçiniz.
- 3 ▶ tuşu ile başlatınız.
- 4 ↶ tuşuna dokununuz.



Zamanlayıcı menüsü kapatılır ve süre başlar. Gösterge çubuğunda ⌚ sembolü ve geçen süre görüntülenir.

Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız.
- 2 > ile süre ölçer ⌚ fonksiyonunu seçiniz.
- 3 Beklet || tuşuna dokununuz.
Süre durur. Tuş tekrar Başlat ▶'a geçer.
- 4 ▶ tuşu ile tekrar başlatınız.

Süre tekrar çalışmaya başlar. 90 dakikaya erişildiğinde ekranda 00:00 dakika görünür. Gösterge çubuğundaki ⌚ sembolü söner. İşlem sonlandırılmıştır.

Süre ölçeri kapatmak için zamanlayıcı menüsünü çağırınız, süre ölçer ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve C tuşuna dokununuz.

Uzun süre zamanlayıcısı

Fırın bu fonksiyon ile sıcak hava ısıtma türünde 85 C °'lık bir sıcaklıkta kalır.

Cihazı açmak veya kapatmak zorunda kalmadan yemekleri 24 ile 74 saat süreyle sıcak tutabilirsiniz.

Çabuk bozulabilecek gıda maddelerinin uzun süre fırında kalmamalarına dikkat ediniz.

Ön koşul:

Uzun süre zamanlayıcısı tuşu  mevcuttur. Bunun için temel ayarlar içinde tuşu bir defa aktif hale getirmelisiniz. Bkz. Bölüm "Temel ayarlar".

Şu şekilde ayarlanır

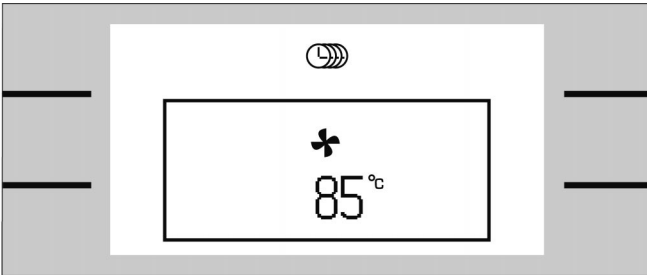
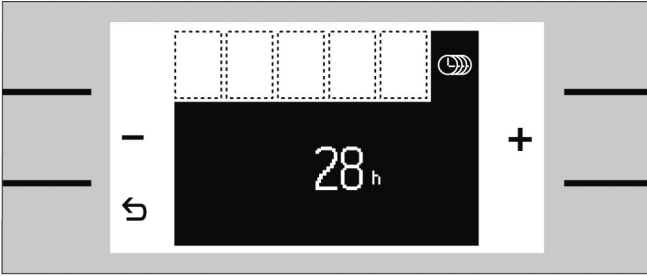
- 1 Fonksiyon seçme düğmesini bir çentik sağa doğru döndürerek ışık pozisyonuna getiriniz.
- 2  tuşuna dokununuz.
Önerilen değer 28h ekranda görünür.
- 3 + veya – ile istenilen süreyi ayarlayınız.
- 4  tuşuna dokununuz.
- 5 ▶ tuşu ile başlatınız.

Fırın çalışmaya başlar. Ekranda çalışma modu ve sıcaklık görünür.

Fırın ışığı ve ekran ışığı kapalıdır. Tuşlar kilitlidir, tuşlara dokunulduğunda herhangi bir tuş sesi duyulmaz.

Süre bittikten sonra cihaz artık ısıtmaz. Ekran boştur. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.

Kapatma: İşlemi durdurmak için fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.



Çocuk emniyeti

Fırının bir çocuk emniyetine sahiptir. Fırının istem dışı çalıştırılması mümkün değildir.

Ön koşul:

Çocuk emniyetini temel ayarlar içinde "mevcut" olarak ayarlayınız. Bkz. Bölüm "Temel ayarlar".

Çocuk emniyetinin devreye alınması

Ön koşul:

Fonksiyon seçme düğmesi kapalıdır.

1 Herhangi bir tuşa dokununuz.

Orta sol tuşun yanında  sembolü görünür.

2  tuşuna en az 6 saniye süreyle dokununuz.

Çocuk emniyeti devrededir, kumanda bölümü kilitlidir.



Ekranda bekleme göstergesi görünür.

Gösterge çubuğunda  sembolü görüntülenir.

Çocuk emniyetini devre dışı bırakma

1 Herhangi bir tuşa dokununuz.

Orta sol tuşun yanında  sembolü görünür.

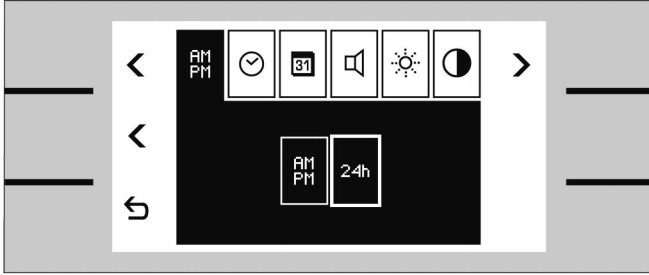
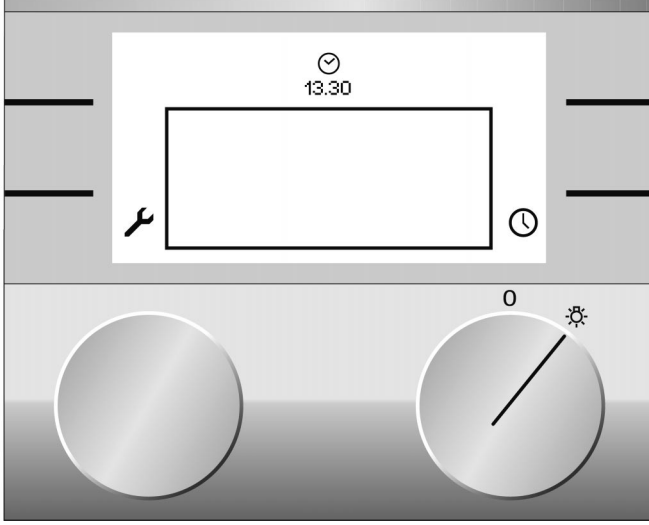
2  tuşuna en az 6 saniye süreyle dokununuz.

Çocuk emniyeti kaldırıldı. Cihazı her zamanki gibi ayarlayabilirsiniz.

Temel ayarlar

Cihazınız farklı temel ayarlara sahiptir.

Ayarları aşağıdaki şekilde kendi alışkanlıklarınıza uyarlayabilirsiniz:



- 1 Fonksiyon seçme düğmesini bir çentik sağa doğru döndürerek "Işık" pozisyonuna getiriniz.
- 2  tuşu ile "Temel ayarlar" menüsünü çağırınız.
- 3 Üstteki  veya  tuşlarıyla istenilen menü noktasını seçiniz.
- 4 Ortadaki ( / ; -  / ) tuşlarıyla ayarı değiştiriniz.

Tarih ve saati ayarlarken rakam alanları arasında sağ alt taraftaki  tuşu ile geçiş yapabilirsiniz.

Menüden çıkmadan birçok ayarı birbiri ardına değiştirebilirsiniz.

- 5  sembolü ile menüden çıkınız.

Tüm ayarlar kaydedilmiştir.

Bilgi: Menü listesinde altı fonksiyon aynı anda görülmektedir. İstenilen menü noktası ekranda görününceye kadar  veya  menü tuşlarına dokununuz.

60 saniye boyunca herhangi bir tuşa dokunmazsanız, otomatik olarak bekleme göstergesi görünür. Tüm ayarlar kaydedilmiştir.

Temel ayarlar tablosu

Tabloda tüm temel ayarları ve değişiklik olanaklarını bulabilirsiniz.

Temel ayar	Olasılıklar	Açıklama
Zaman formatı	AM/PM formatı (12h) / 24h formatı	Saat göstergesi 12 veya 24 saat formatındadır.
🕒 Saat		Saatın ayarlanması Sağ alt kısımdaki ok tuşu ile rakam alanları arasında geçiş yapabilirsiniz.
📅 Tarih		Tarihin ayarlanması Sağ alt kısımdaki ok tuşu ile rakam alanları arasında geçiş yapabilirsiniz.
🔊 Ses ayarı		Bu ayar sadece sinyal sesleri ile ilgilidir.
☀️ Parlaklık		8 kademeli ekran parlaklığının değiştirilmesi.
🌑 Kontrast		8 kademeli kontrastın değiştirilmesi
Bekleme göstergesi	Logo ve saat / Saat ve tarih / Saat / Tarih	Bekleme modunda ekranın görüntü resmi. Seçim kısa süre görüntülenir.
🕒 Uzun süre zamanlayıcısı	mevcut / mevcut değil	Açık: Uzun süre zamanlayıcısı ayarlanabilir; bkz. Bölüm "Uzun süre zamanlayıcısı"
🔧 Fabrika ayarlarını geri yükle		Fabrika ayarlarını geri yüklemek için: 🔄 sembolünü seçiniz, ⏮ tuşu ile menüden çıkınız.
🔊 Tanıtım modu	Açma/Kapama	"Tanıtım modu yok" ayarı devre dışı bırakılmış olmalıdır ve değiştirilemez. Cihaz, tanıtım modunda ısıtmıyor. Ayarlama sadece cihazın bağlantısı yapıldıktan sonraki ilk 3 dakika içinde mümkündür.
🌡️ Sıcaklık birimi	Fahrenheit / Santigrat	
Tarih formatı	Gün.Ay.Yıl Gün/Ay/Yıl Ay/Gün/Yıl	
Ön ısıtma	Sinyal sesli hızlı ön ısıtma Sinyal sesli ön ısıtma Sinyal sessiz hızlı ön ısıtma Sinyal sessiz ön ısıtma	Ön ısıtma esnasında istenilen sıcaklığa erişildiğinde sinyal sesi duyulur. Hızlı ön ısıtma esnasında istenilen sıcaklığa oldukça çabuk erişilir.
🌐 Dil		Metinlerin dilini ⬆ veya ⬇ ile seçiniz.
🎵 Tuş sesi	Ses 1 (bip) / Ses 2 (klik) / Tuş sesi kapalı	Bu ayar sadece tuş sesi ile ilgilidir. Sinyal sesi değiştirilemez.
🛡️ Çocuk emniyeti	mevcut / mevcut değil	

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde mikrodalga fırınınız uzun süre sağlam kalır. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınız burada anlatılmıştır.

⚠ Uyarı: Kısa devre tehlikesi!
Asla yüksek basınçlı veya buhar püskürtücü temizleyici kullanmayınız.

⚠ Uyarı: Yanma tehlikesi!
Cihazı kapattıktan hemen sonra cihazı temizlemeyiniz. Cihazı kapağı kapalıyken soğumaya bırakınız.

Bilgi:

- Cihazın ön yüzeyindeki ufak renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapı camlarında izler olacaktır.
- Örn. balık pişirdikten sonra oluşan kötü kokuları kolayca ortadan kaldıracabilirsiniz. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu damlatınız. Buharlaşmayı önlemek için fincana bir kaşık koyunuz. Maksimum mikrodalga kademesi ile 1 ile 2 dakika içinde suyu ısıtınız.

Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz.

Keskin veya

- keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayınız.
- cihaz kapağındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- kapak contasını temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- sert ovma süngerleri ve bulaşık telleri kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
Pişirme alanı (paslanmaz çelik dışında)	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Yoğun kirlenmede: Fırın temizleme malzemesini sadece fırın soğukken kullanınız.
Paslanmaz çelik pişirme alanı	Fırın spreyi ve başka agresif fırın temizleyicileri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Bulaşık telleri, sert süngerler veya tencere temizleyicileri de uygun değildir. Bu maddeler yüzeyi çizecektir. İç yüzeyini düzenli olarak kurulayınız.
Pişirme alanı lambasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Kapak contasını çıkarmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Cam kapağın temizlenmesi:

Fırının sol kenarında fırın lambasının cam kapağı bulunur. Kapağın üstündeki vidayı sökünüz. Daha sonra camı bulaşık deterjanı ile temizleyebilirsiniz.

⚠ Uyarı: Yanma tehlikesi!

Fırın lambasının cam kapağı sıcaktır. Cam kapağı sadece ısıya dayanıklı eldivenlerle tutunuz.

Pişirme alanı içindeki kendi kendini temizleyen yüzey: Fırının arka duvarı, kendi kendini temizleyen emaye ile kaplıdır. Fırın çalışırken bu emaye tabaka kendi kendini temizler. Daha büyük lekeler ancak, fırın birkaç defa çalıştırdıktan sonra temizlenmektedir. Baharat veya benzeri maddelerin artıklarını, kuru bir bez veya yumuşak bir fırça ile temizleyebilirsiniz.

Bilgi:

- Kendi kendini temizleyen yüzeyi asla fırın temizleyicisi ile silmeyiniz. Fırın temizleyicisi yanlışlıkla arka panele temas ederse temizleyiciyi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.
- Asla aşındırıcı temizleme malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek veya zarar verecektir.
- Kendi kendini temizleyen yüzeyi asla bulaşık teli ile silmeyiniz.
- Emaye kaplamada oluşan hafif renk farklarının, kendinden temizleme fonksiyonuna bir etkisi yoktur.

Pişirme alanı tabanının, tavanın ve yan duvarların temizlenmesi:

Bulaşık bezi, sıcak deterjanlı su veya sirkeli su kullanınız.

Arızalar

Fonksiyon arızalarında önce evdeki sigortaları kontrol ediniz. Arıza elektrik beslemesinden kaynaklanıyorsa, lütfen elektrikçinizi veya yetkili Gaggenau müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.

Bizim müşteri hizmetlerini talep ettiğinizde cihazın E numarasını ve FD numarasını belirtiniz. Bu numaraları cihazdaki tip levhasında bulabilirsiniz.

Elektrikle ilgili güvenliği sağlamak için ancak yetkili uzmanlar onarım yapabilir.

⚠ Uyarı: Usulüne uygun olmayan tamiratlardan dolayı sizin için önemli tehlikeler ortaya çıkabilir.

Her bakım çalışması esnasında cihazın tüm elektrik bağlantısını kesiniz. (Evin elektrik sigortasını veya sigorta kutusundaki koruma şalterini kapatınız).

Bu kılavuzun dikkate alınmaması sonucunda ortaya çıkabilecek muhtemel hasarlar için garanti hizmeti talep edilemez.

Hata mesajları

Bir arıza ortaya çıktığında, ekranda bir hata mesajı görünüyorsa.

Hata mesajı ile ilgili bilgi almak için **i** sembolü yanındaki tuşa dokununuz.

Müşteri hizmetlerini çağırdığınızda hata mesajını ve cihaz tipini belirtiniz. Cihaz tipini, tip levhasında bulabilirsiniz.

Tanıtım modu

Bekleme göstergesinde **⚡** sembolü görünüyorsa, demo modu aktiftir. Cihaz ön ısıtma yapmıyor.

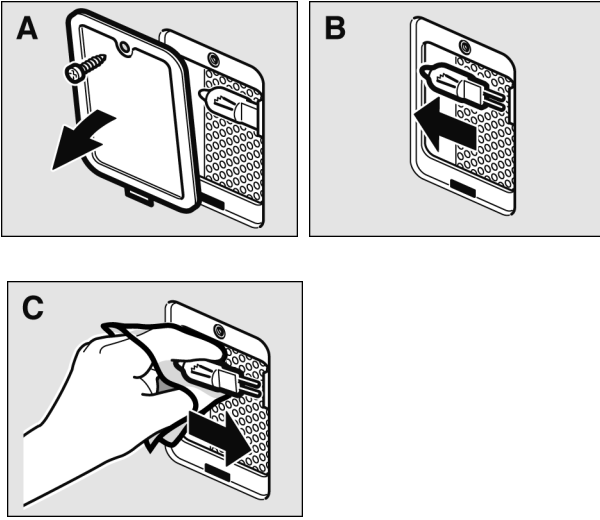
Cihazın elektrik bağlantısını kısa süre çekiniz (ev sigortasını veya sigorta kutusundaki koruma sigortasını kapatınız). Ardından da 3 dakika içinde temel ayarlar menüsünde tanıtım modunu devre dışı bırakınız.

Fırın lambasının değıştirilmesi

Fırın lambasını değıştirebilirsiniz. Sıcağı dayanıklı halojen lambayı 60 W, 240 V müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Yeni halojen lambayı daima kuru bir bez ile paketinden çıkartınız. Böylece lambanın kullanım süresini uzatırsınız.

- 1 Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.
- 2 Cihaz kapağını açınız.
- 3 Üsta tarafta, fırın çerçevesinin sağ ve sol tarafında bulunan iki cıvataı sökünüz.
- 4 Cihazı dikkatlice yukarı kaldırarak çıkartınız.
- 5 Sol yan duvardaki lamba kapağında bulunan cıvataı sökünüz ve kapağı çıkartınız (Resim A).
- 6 Halojen lambayı çekip çıkartınız (Resim B).
- 7 Yeni halojen lambayı takınız (Resim C).
- 8 Lamba kapağını vidalayınız.
- 9 Cihazı, yaptığınız işlemleri ters sırayla takip ederek tekrar yerine takınız.



Cam kapağın değıştirilmesi:

Eğer fırındaki cam kapak hasarlı ise değıştirilmesi gerekir. Kapakları yetkili servisten temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz.

Teknik Veriler

Elektrik beslemesi	220-240 V, 50 Hz
Maks. toplam bağlantı değeri	3100 W
Mikrodalga gücü	1000 W (IEC 60705)
Maks. Izgara çıkış kademesi	2000 W
Sıcak hava çıkış kademesi	1950 W
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Sigorta	16 A

Boyutlar (Y/G/D)

- Cihaz	45,5 x 59,0 x 58,0 cm
- Pişirme alanı	24,2 x 44,5 x 35,0 cm

VDE-onaylı	evet
CE-işareti	evet

Bu cihaz EN 55011 ya da CISPR 11 normuna uygundur.
Bu cihaz B sınıfı 2. grup üründür.

Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir.
Sınıf B ise cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

Sizin için yemek pişirme stüdyomuzda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Yemekleriniz için en uygun olan ısıtma türünün, sıcaklığın veya mikrodalga gücünün hangisi olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuar ve bu aksesuarın hangi yerleştirme seviyesine sürülmesi konusunda bilgi edineceksiniz. Kap ve hazırlama işlemi için öneriler elde edebilirsiniz.

Uyarılar

Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Tablolarda belirtilmişse sadece ön ısıtma işlemini yapınız. Kullanmadan önce pişirme alanından ihtiyacınız olmayan tüm aksesuarları çıkarınız.

Ön ısıtma işleminden sonra aksesuarın üzerine yağlı kağıdı yerleştiriniz.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.

Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız. Ek aksesuarları, özel aksesuarlar olarak müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Sıcak aksesuarı veya kabı pişirme alanından çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

Tablolar

Aşağıdaki tablolarda mikrodalga fırın için birçok seçenek ve ayar değerlerini bulacaksınız.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve gıda maddesinin özelliklerine bağlıdır.

Tablolarda genellikle süre alanları belirtilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Mikrodalga fırının tek başına çalıştırılması için bir formül var: İki katı miktar – yaklaşık iki katı süre, miktarın yarısı – sürenin yarısı.

Kabı tel ızgaranın ortasına veya fırının tabanına yerleştirebilirsiniz. Mikrodalga fırını böylece yemeklerin her tarafına ulaşabilir.

Buz çözme

Dondurulmuş gıda maddesini açık bir kap içinde fırın tabanına yerleştiriniz.

Tavuk butları ve kanatları veya rostoların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kapatabilirsiniz. Folyonun cihazın duvarlarına dokunmaması gerekir. Çözülme süresinin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartabilirsiniz.

Besinleri aralarda 1-2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir. Çevirirken çözülme sıvısını boşaltınız.

Isının dengelenmesi için çözülmüş olan besini 10 - 60 dakika daha oda ısısında bekletiniz. Bu süreden sonra kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

Yemek	Miktar	Mikrodalga performansı Watt, Dakika cinsinden süre	Uyarılar
Bütün et, sığır, dana, domuz (kemikli ve kemiksiz)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 15-25 dak. 180 W, 15 dak. + 90 W, 25-35 dak. 180 W, 20 dak. + 90 W, 25-35 dak.	Birkaç kez çeviriniz.
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, dana, domuz eti	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 4-6 dak. 180 W, 10 dak. + 90 W, 5-10 dak. 180 W, 10 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çevirirken et parçalarını birbirinden ayırınız.
Kıyma, karışık	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 dak. 180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak. 180 W, 10 dak. + 90 W, 15-20 dak.	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz. Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözülmüş eti alınız.
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g 1200 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak. 180 W, 10 dak. + 90 W, 20-25 dak.	Ara sıra çeviriniz.
Ördek	2000 g	180 W, 20 dak. + 90 W, 30-40 dak.	Birkaç kez çeviriniz.
Kaz	4500 g	180 W, 30 dak. + 90 W, 60-80 dak.	Her 20 dakikada bir çeviriniz. Buz çözülmesinden oluşan sıvıyı alınız.
Balık filetosu, balık pirzolası, dilim	400 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çözülen parçaları birbirinden ayırınız.
Bütün balık	300 g 600 g	180 W, 3 dak. + 90 W, 10-15 dak. 180 W, 8 dak. + 90 W, 15-25 dak.	Ara sıra çeviriniz.
Sebze, örn. bezelye	300 g 600 g	180 W, 10-15 dak. 180 W, 10 dak. + 90 W, 8-13 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız.
Meyve, örn. frambuaz	300 g 500 g	180 W, 7-10 dak. 180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve çözülen parçaları birbirinden ayırınız.
Tereyağı, yumuşatma	125 g 250 g	90 W, 6-8 dak. 180 W, 2 dak. + 90 W, 3-5 dak.	Ambalajı tamamen çıkartınız.
Ekmek, bütün	500 g 1000 g	180 W, 3 dak. + 90 W, 10-15 dak. 180 W, 5 dak. + 90 W, 15-25 dak.	Ara sıra çeviriniz.
Pasta, kuru örn. kuru pasta	500 g 750 g	90 W, 10-15 dak. 180 W, 3 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Pasta dilimlerini birbirinden ayırınız. Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için.
Pasta, yumuşak örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	500 g 750 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 15-20 dak. 180 W, 7 dak. + 90 W, 15-20 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya jelatinsiz pasta için.

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır.

Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu nedenle yiyecekleri kapların içine mümkün olduğunca yassı biçimde dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Yiyecek kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

Yemekleri aralarda 2 - 3 kez karıştırmanız veya çevirmeniz gereklidir.

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2 ile 5 dakikadinlendiriniz.

Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

Yemek	Miktar	Mikrodalga performansı Watt, Dakika cinsinden süre	Uyarılar
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 bileşen)	300-400 g	600 W, 11-15 dak.	Üstü kapatılmış
Çorbalar	400-500 g	600 W, 8-13 dak.	Kapaklı kapta
Tencere yemekleri	500 g 1000 g	600 W, 10-15 dak. 600 W, 20-25 dak.	Kapaklı kapta
Sosta et dilimleri veya et parçaları, örn. gulaş	500 g 1000 g	600 W, 12-17 dak. 600 W, 25-30 dak.	Kapaklı kapta
Balık, örn. Fileto parçaları	400 g 800 g	600 W, 10-15 dak. 600 W, 20-25 dak.	Üstü kapatılmış
Garnitürler, örn. pirinç, makarna	250 g 500 g	600 W, 2-5 dak. 600 W, 8-10 dak.	Kapaklı kap, sıvı ilave ediniz
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g 600 g	600 W, 8-10 dak. 600 W, 14-17 dak.	Kapaklı kap, 1 YK su ilave ediniz
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 11-16 dak.	Su ilave etmeden pişiriniz

Yemeklerin ısıtılması

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır.

Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.

Sıvıları ısıtırken buharlaşma olmaması için kabın içine daima bir kaşık koyunuz. Bu sayede, buhar kabarcıkları oluşmadan buharlaşma sıcaklığına ulaşılacaktır. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıvı taşabilir veya sıçrayabilir. Bu durum, yaralanmalara ve yanıklara yol açabilir.

Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Yiyecek kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

Yemekleri aralarda birkaç kez karıştırmanız veya çevirmeniz gereklidir. Sıcaklığı kontrol ediniz.

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2 ile 5 dakikadinlendiriniz.

Yemek	Miktar	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 bileşen)	350-500 g	600 W, 4-8 dak.	Üstü kapatılmış
İçecekler	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1-2 dak. 1000 W, 2-3 dak. 1000 W, 4-5 dak.	Kaşığı kaba koyunuz. Alkollü içecekleri ısıtmayınız. Ara sıra kontrol ediniz.
Bebek maması, örn. biberonda süt	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½-1 dak. 360 W, ½-1½ dak. 600 W, 1-2 dak.	Emzik veya kapak olmadan. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz!
Çorba, 1 fincan 2 fincan 4 fincan	Her biri 175 g Her biri 175 g Her biri 175 g	600 W, 2-3 dak. 600 W, 3-4 dak. 600 W, 6-8 dak.	
Sosta et dilimleri veya et parçaları	500 g	600 W, 8-11 dak.	Üstü kapatılmış
Sebze yemeği	400 g 800 g	600 W, 6-8 dak. 600 W, 8-11 dak.	Kapaklı kapta
Sebze, 1 porsiyon 2 porsiyon	150 g 300 g	600 W, 2-3 dak. 600 W, 3-5 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz.

Yemeklerin pişirilmesi

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu nedenle yiyecekleri kapların içine mümkün olduğunca yassı biçimde dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

Yemekleri, ve kapta pişiriniz. Yemekler ara sıra karıştırılmalı veya çevrilmelidir.

Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2 ile 5 dakikadinlendiriniz.

Yemek	Miktar	Mikrodalga performansı Watt, Dakika cinsinden süre	Uyarılar
Bütün tavuk, taze, içi boş	1200 g	600 W, 25 - 30 dak.	Piştirme süresinin yarısı dolunca çevirin.
Balık filetosu, taze:	400 g	600 W, 7 - 12 dak.	
Sebze, taze	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 dak. 600 W, 10 - 15 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her bir 100 g sebze için 1-2 YK su ilave ediniz.
Garnitürler, örn. patates	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 dak. 600 W, 12 - 15 dak. 600 W, 15 - 22 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her 100 g için 1 YK su ilave ediniz, karıştırınız. İki misli sıvı ekleyiniz.
örn. pirinç	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 dak. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 dak.	
Tatlılar, örn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 6 - 8 dak.	Puding'i ara sıra yumurta çırpma teli ile 2-3 defa iyice karıştırınız.
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9 - 12 dak.	

Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsanız.	Piştirme sürelerini aşağıdaki formülü temel alarak uzatın veya kısaltınız: İki katı miktar = yaklaşık iki katı süre miktarın yarısı = sürenin yarısı
Yemek çok kuru oldu.	Bir sonraki sefer daha kısa bir piştirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Yiyeceğin üstünü örtünüz ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
Süre bitmesine rağmen yiyeceğin buzu çözülüyor veya yiyecek ısınmıyor ya da pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha kabarık yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.
Piştirme süresi bittikten sonra, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor.	Yiyeceği ara sıra karıştırınız ve bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz.
Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülüyor.	Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Buzu çözülecek gıdanın miktarı büyük olsa da birkaç kez çeviriniz.

Pasta ve örek

Kek kalıpları:

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlardır.

Mikrodalga fırını açtığınızda, mikrodalga fırın pişirme telini ya da cam, seramik veya plastik kek kalıplarını kullanınız. Bunların 250 °C ısıya dayanıklı olmaları gerekir. Bu tür kek kalıpları kullanıyorsanız, pastalar daha az kızarırlar.

Tablolar:

Süre bilgileri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Sıcaklık ve pişirme süresi, hamurun durumuna (türü / kıvamı) ve miktarına bağlıdır. Bunun için alanlar tablolarda verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.

Ek bilgileri "Kızartma için püf noktaları" başlığı altında tabloların sonunda bulabilirsiniz.

Kek kaplarını daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Pasta	Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Dakika olarak süre
Kuru pasta, basit	Çanak/çelenk/ baton kek kalıbı	1	✚	160-170	60-80
Kuru pasta, ince (örn. Kuru kek)*		1		150-160	60-70
Kenarı basit hamurundan olan pasta tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	1	✚	160-170	35-45
Basit hamurdan pasta tabanı	Meyveli pasta tabanı kalıbı	1	✚	160-170	35-45
Bisküvili pasta (sulu bisküvi)	Kelepçeli kek kalıbı	1	✚	170-180	45-50
Kuru malzemeli pasta (basit hamur)	Fırın tepsisi	2	✚	160-170	30-40
Sulu malzemeli pasta örn. rendelenmiş elma serpilmiş mayalı hamur	Fırın tepsisi	2	✚	150-160	50-60
Örgü şeklinde mayalı ekmeğ, 500 g un ile	Fırın tepsisi	2	✚	160-170	30-40
Paskalya keki, 500 g un ile	Fırın tepsisi	2	✚	170-180	60-70
Pizza	Fırın tepsisi	2	✚	200-210	25-35
Mayalı ekmeğ 1 kg**	Fırın tepsisi	2	✚	180-190	50-60

* Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

** Sıcak fırına asla doğrudan su dökmeyiniz.

Pasta	Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Mikrodalga kademesi, Watt	Dakika olarak süre	Isıtma türü	Sıcaklık °C
Fındıklı kek	Kelepçeli kek kalıbı	1	90 W	30-35	✚	170-180
Basit hamurdan meyveli pasta veya sufle*	Kelepçeli kek kalıbı	2	360 W	40-50	✚	150-160
Meyveli kek, ince, basit hamurdan	Çanak kalıp veya Kelepçeli kek kalıbı	1	90 W	30-45	✚	170-190
Baharatlı pasta (örn. Kiş/soğanlı kek)	Kelepçeli kek kalıbı veya kiş kalıbı	2	90 W	50-70	✚	160-180

Metal Kek kalıplarında: Mikrodalga fırın pişirme telini tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Pasta kalıbını ızgaraya yerleştiriniz.

* Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

Küçük kurabiyeler	Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık C°	Dakika olarak süre
Kurabiye	Fırın tepsisi	2	✱	150-170	20-35
Beze	Fırın tepsisi	2	✱	100	90-120
Badem kurabiyesi	Fırın tepsisi	2	✱	110	35-45
Yufka	Fırın tepsisi	2	✱	170-180	35-45
Sandviç ekmeği (örn. Çavdar ekmeği)	Fırın tepsisi	2	✱	180-190	35-45

Yemek pişirme ile ilgi öneriler

Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsanız.	Piştirme tablolarındaki benzer bir yemeğe göre hareket ediniz.
Pastanızın iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz.	Belirtilen pişme süresinin dolmasından yaklaşık 10 dakika önce pastanızın en yüksek noktasına tahta bir çubuk batırınız. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.
Pasta çöküyor.	Bir sonraki denemede daha fazla sıvı koyunuz veya fırın sıcaklığını 10 derece düşük ayarlayınız. Tarifte belirtilen karıştırma zamanlarına dikkat ediniz.
Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Yuvarlak kalıbın sadece tabanını yağlayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.
Pasta aşırı koyulaşıyor.	Daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve pastayı biraz daha uzun süre pişiriniz.
Pasta aşırı kuru.	Pişişmiş pastada bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki seferde 10 derece daha yüksek bir sıcaklık seçiniz ve pişme sürelerini kısaltınız.
Ekmek veya pasta (örn. peynirli pasta) iyi görünüyor, fakat iç tarafı ıslak kalmış (su şeritleri var).	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Yaş malzemeli pastalarda önce tabanı pişiriniz, ardından üzerine badem veya galeta unu serperek malzemeyi diziniz. Lütfen tariflere ve pişme sürelerine dikkat ediniz.
Pasta, tabağa konulurken kalıptan ayrılmıyor.	Pastayı piştikten sonra 5 ile 10 dakika soğumaya bırakınız, kalıptan daha kolay ayrılacaktır. Halen ayrılmıyorsa, pastanın kenarını bir bıçak ile dikkatlice ayırınız. Ardından pastayı tekrar ters çeviriniz ve kalıbın üzerini birkaç ıslak, soğuk bezle örtünüz. Bir sonraki seferde kalıbı iyice yağlayınız ve ek galeta unu serpiniz.
Kendi termometrenizle fırındaki sıcaklığı ölçtünüz ve ayar sıcaklığından farklı olduğunu gördünüz.	Fırın sıcaklığı üretici tarafından bir kontrol ızgarası ile belirlenmiş bir süreden sonra fırının orta kısmında ölçülür. Her piştirme kabı ve aksesuar parçası ölçülen değer üzerinde etkili olacaktır, bu nedenle yaptığınız ölçümlerde daima bir farklılık göreceksiniz.
Kalıp ve tel ızgara arasında kıvılcımlar oluşuyor.	Kalıbın dış yüzeyinin temiz olup olmadığını kontrol ediniz. Kalıbın fırın içindeki pozisyonunu değiştiriniz. Bunların hiçbirisi sorunu çözmiyorsa, mikrodalga olmadan pişirmeye devam ediniz. Bu durumda, pişme süresi uzayacaktır.

Rosto ve ızgara

Tablolar:

Sıcaklık ve kızartma süresi, yemeğin durumuna (türü / kıvamı) ve miktarına bağlıdır. Bunun için alanlar tablolarda verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Ek bilgileri *"Kızartma ve ızgara için püf noktaları"* başlığı altında tabloların sonunda bulabilirsiniz.

Kaplar:

Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun her türlü kap ve tabağı kullanabilirsiniz. Metalden kızartma kalıpları, mikrodalga fırınsız kızartmak için uygundur.

Kap çok ısınabilir. Dışarı çıkartmak için tencere tutacakları kullanınız.

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir mutfak bezinin üzerine bırakınız. Aksi halde camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartma ile ilgili uyarılar:

Kızartmak için et ve kümes hayvanında derin kızartma kabı kullanınız.

Pişirme kabınızın pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap aşırı büyük olmamalıdır.

Et: Kabın tabanını çok az sıvı ile kapatınız. Buğulama kızartma için biraz daha fazla sıvı koyunuz. Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz. Kızartma piştikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

Izgara ile ilgili uyarılar:

Daima fırın kapısı kapalı ve ön ısıtma yapmadan ızgara yapınız.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Biftekler en az 2 ile 3 cm kalınlığında olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.

Sığır eti gibi koyu renk etler daha hızlı kızarıırken, domuz ve dana eti gibi açık renk etler daha yavaş kızaracaktır. Açık renk et veya balık gibi ızgara parçalarında sadece üst kısım açık kahverengi olurken, içi pişer ve yumuşak olur.

Izgara ısıtıcıları otomatik olarak kapanıp açılacaktır. Bu normaldir. Bunun ne sıklıkla olduğu ayarlanmış kızartma seviyesine göre değişir.

Sotelemeyle ilgili uyarılar:

Balığı sotelemek için kapaklı bir kap kullanınız.

Kabın içine iki üç yemek kaşığı sıvı ve biraz limon suyu veya sirke koyunuz.

Yemek	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık C°, ızgara seviyesi	Uyarılar
Sığır kızartması yakl. 1000 g	180 W, 80-90 dak.	0	☼	160-170	Pişirme alanı tabanında kapaklı kap.
Rozbif, pembe yakl. 1000 g	180 W, 30-40 dak.	0	☼	180-200	Kapaksız kap. Pişirme süresinin yarısı dolunca çevirin. Son olarak 10 dakika dinlendirilir.
Derisiz domuz eti, yakl. 750 g, örn. boyun	360 W, 35-45 dak.	0	☼	170-180	Kapaksız kap. Son olarak 10 dakika dinlendirilir.
Derili domuz eti* yakl. 1 kg, örn. omuz	180 W, 80-90 dak.	0	☼	170-180	Kapaksız kap. Son olarak 10 dakika dinlendirilir. Çevirmeyiniz.
Domuz kalçası, yakl. 500-600 g	180 W, 35-40 dak.	0	☼	180-190	Kapaksız kap. Son olarak 10 dakika dinlendirilir.
Dalyan köfte yakl. 750 g	360 W, 30-35 dak.	0	☼	200-210	Pişirme alanı tabanında kapaksız kap. Son olarak 10 dakika dinlendirilir.
Tavuk, bütün yakl. 1000-1200 g	360 W, 30-40 dak.	0	☼	230-250	Pişirme alanı tabanında kapaklı kap. Göğüs tarafı yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.

Tavuk parçaları, örn. çeyrek tavuk yakl. 800 g	360 W, 20-30 dak.	0	☼	230-250	Kapaksız kap. Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
Ördek 1500-1700 g	180 W, 70-80 dak.	0	☼	220-240	Pişirme alanı tabanında kapaklı kap. Çevirmeyiniz.
Ördek göğsü yakl. 500 g Ördek göğsü 2 adet her biri 250-300 g	180 W, 15-20 dak.	0	☼	3	Pişirme alanı tabanında kapaksız kap. Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
Kaz göğsü, kaz budu 700-900 g	180 W, 30-40 dak.	0	☼	2	Pişirme alanı tabanında kapaksız yüksek kap. Çevirmeyiniz.
Balık, üstten kızartılmış yakl. 500 g	600 W, 10-15 dak.	0	☼	3	Kapaksız kap. Derin dondurulmuş balığın önceden buzunu çözmek.

* Domuz etinde deriyi kesiniz.

Yemek	Miktar	Ağırlık	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dakika olarak süre
Biftek 2-3 cm kalınlığında	2-3 parça	her biri yakl. 200 g	1+3**	☼	3 3	1. taraf: yakl. 10-15 2. taraf: yakl. 5-10
Boyun biftekleri 2-3 cm kalınlığında	2-3 parça	her biri yakl. 120 g	1+3**	☼	2 2	1. taraf: yakl. 15-20 2. taraf: yakl. 10-15
Izgara sosisler	4-6 adet	her biri yakl. 150 g	1+3**	☼	3 3	1. taraf: yakl. 10-15 2. taraf: yakl. 5-10
Balık pirzolası*	2-3 parça	her biri yakl. 150 g	1+3**	☼	3 3	1. taraf: yakl. 10-12 2. taraf: yakl. 8-12
Balık, bütün örn. Alabalık	2-3 parça	her biri yakl. 300 g	1+3**	☼	2 2	1. taraf: yakl. 10-15 2. taraf: yakl. 10-15
Tost ekmeği	12 dilim	-	3	☼	3 3	1. taraf: yakl. 3-5 2. taraf: yakl. 2-3
Tostu üstten kızartma	2-4 dilim***	-	1+3**	☼	3	Malzemeye göre: 8-10

* Izgaraya önceden sıvıyağ sürünüz.

** Tel ızgarayı, yükseklik 3'e ve fırın tepsisini yerleştirme seviyesi 1'e sürünüz.

*** Tost ekmeklerini kızartma

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.	Küçük kızartma parçaları için yüksek sıcaklık ve kısa pişme süresini seçiniz. Büyük kızartma parçalarında düşük sıcaklık ve uzun pişme süresini seçiniz.
Böylece rostonun hazır olup olmadığını tespit edebilirsiniz.	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir daha ki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir daha ki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı ekleyiniz.
Kızartma tam pişmedi.	Kızartılacak eti kesiniz. Sosu bir kızartma tenceresinde hazırlayınız ve et dilimlerini sosa ilave ediniz. Eti sadece mikrodalga ile pişiriniz.

Sufleler, Gratenler

Tablo, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Sufleyi mikrodalgaya uygun bir kapta pişirme yüzeyine yerleştiriniz.

Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri kararacaktır.

Sufleler ve gratenler söndürülmüş fırında 5 dakika daha bekletilmelidir.

Yemek	Miktar	Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Mikrodalga fırın Watt	Dakika olarak süre	Isıtma türü	Sıcaklık C°
Tatlı sufleler (örn. Meyveli süzmeli sufle)	yakl. 1500 g	yassı sufle kabı 4-5 cm	0	180 W	25-35	☼	130-150
Pişmiş malzemeden lezzetli sufleler (örn. Makarna suflesi)	yakl. 1000 g	yassı sufle kabı 4-5 cm	0	600 W	20-30	☼	160-190
Pişmemiş malzemeden lezzetli sufleler (örn. patates graten)	yakl. 1100 g	yassı sufle kabı	0	600 W	25-35	☼	170-180

Derin dondurulmuş hazır gıdalar

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Yemek	Kaplar	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık C°	Süre, dakika
Meyve dolgulu turta	Fırın tepsisi	2	☼	180-200	40-50
Patates kızartması	Fırın tepsisi	2	☼	180-200	25-35
Pizza	Tel ızgara	2	☼	180-200	10-20
Pizza-Bageti	Tel ızgara	2	☼	160-190	15-20
Kroket	Fırın tepsisi	2	☼	180-200	25-35
Kızartmalık püre patates	Fırın tepsisi	2	☼	180-200	25-35

Test yemekleri

Mikrodalga kombinasyon cihazlarının kalitesi ve fonksiyonu kontrol enstitüleri tarafından bu yemekler yardımı ile kontrol edilmektedir.

EN 60705, IEC 60705

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına istinaden.

Mikrodalga fırın ile buz çözme

Yemek	Mikrodalga performansı Watt, Dakika cinsinden süre	Uyarılar
Et	180 W, 7 + 90 W, 8-12 veya Program 2, 500g	22 cm payreks kalıbı fırının içine yerleştiriniz.

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Mikrodalga performansı Watt, Dakika cinsinden süre	Uyarılar
Yumurtalı süt, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Payreks kalıbı fırının içine yerleştiriniz.
Bisküvi, 475 g	600 W, 8-10	22 cm payreks kalıbı fırının içine yerleştiriniz.
Dalyan köfte, 900 g	600 W, 25-30	Payreks kalıbı fırının içine yerleştiriniz.

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Mikrodalga performansı Watt, Dakika cinsinden süre	Isıtma türü	Sıcaklık C°, ızgara seviyesi	Uyarılar
Patates graten	360 W, 30-35	~	1	22 cm payreks kalıbı fırının içine yerleştiriniz.
Pasta	180 W, 20-25	✱	190-200	22 cm çaplı payreks kalıbı tel ızgara üzerine, yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz.
Tavuk	360 W, 30-35	✱	240	Tavukları göğüs kısımları aşağı gelecek şekilde derin, kapaksız bir kaba yerleştiriniz ve fırının içine koyunuz. Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz.

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına istinaden

Piştirme

Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Yemek	Kaplar ve bilgiler	Yerleştirme seviyesi	Isıtma türü	Sıcaklık C°	Piştirme süresi, dakika
Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi)	Fırın tepsisi	2	✱	160-170	30-35
Küçük pastalar*	Fırın tepsisi	2	✱	160-170	25-30
Sulu bisküvi	Açılabilir yuvarlak kalıp ızgaranın üzerinde	1	✱	170-180	45-50
Mayalı tepsi pastası	Fırın tepsisi	2	✱	150-160	50-60
Üstü kapalı elmalı pasta	20 cm açılabilir yuvarlak kalıp doğrudan ızgara üzerine	2	✱	170-190	80-100

* Fırını önceden 5 dakika ısıtınız.

Izgara

Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme seviyesi	Izgara ~	Süre, dakika
Tost kızartma	Tel ızgara	3	3	4-5
12 Parça dana etli sandviç*	Izgara ve fırın tepsisi	3 1	3	30-35

* Sürenin ½ kadarı dolunca çeviriniz.

Enerji tasarruf önerileri

Ancak kullanma kılavuzundaki tabloda veya tarifte öyle belirtiliyorsa ön ısıtma yapınız.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kalıplar kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.

Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için, bir sonraki pastanın pişme süresi kısılır.

Daha uzun pişme sürelerinde pişme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Riskli gıdalar hangileridir?

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

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler	
Genel	Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz. Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	Sıcak hava ile maks. 180 C°.
Kurabiye	Sıcak hava ile maks. 170 C°. Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında kızarmış patates	Eşit miktarda ve yayvan bir şekilde tepsiye yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz.

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 MÜNCHEN
GERMANY

www.gaggenau.com

9000 568 658 • G901129 • tr

GAGGENAU