

İkili Fırın BX 280/281

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	4
Kullanım Öncesi	4
Kullanım Alanı	4
Piştirme Esnasında Güvenlik	5
Pirolitik Temizleme (Kendi Kendini Temizleme)	5
Cihazda Hasar Halinde	5
Kullanıma Alma	6
Cihazda ve Ankastre Mobilyada Hasarların Önlenmesi	6
Fırın	6
Komşu Mobilya Yüzeyleri	6
Yeni Fırınınızın Tanıtımı	7
Fırın	7
Ekran ve Kumanda Elemanları	8
Tuşlar	8
Aksesuarlar	9
İşletim Türleri	10
Bağlandıktan Sonra İlk Ayarlar	11
Dikkatinize	11
Dil Ayarı	11
Saat Formatının Seçimi	11
Saat Ayarı	11
Tarih Ayarı	12
Isı Birimi °C veya °F	12
Menünün Terk Edilmesi ve Ayarların Kaydı	12
Fırının Aktive Edilmesi	13
Stand-by	13
Fırının Aktive Edilmesi	13
Fırının Ayarlanması	14
Isı ve İşletim Türünün Ayarlanması	14
Aktüel Isının Sorgulanması	14
Üst ve Alt Fırının Ayarlanması	15
Ekran Göstergesi	15
Çekirdek Isı Ölçeri	16
Çekirdek Isının Programlanması	16
Dikkatinize	17
Temizleme	17
Çekirdek Isı Kılavuz Değerleri	17
Döner Şiş	18
Hazırlık	18
Döner Şişin Çalıştırılması	18
Döner Şişin Kapatılması	19
Dikkatinize	19
Hamur İşleri Tablosu	20
Kızartma Tablosu	21

Grill Tablosu	23
Öneriler ve Püf Noktaları	24
Hamur İşleri	24
Fırında Pişirmeye Yönelik Öneriler	25
Hamurun Kabartılması (Mayalama)	25
Grill ve Kızartmaya Yönelik Öneriler	25
Buzunu Çözme	25
Zamanlayıcı	26
Zamanlayıcı Menüsüne Erişim	26
Kısa Süreli Zamanlayıcı	26
Süre Ölçer	27
Pişme Süresi Otomatiği	28
Kapanma Zamanı	29
Uzun Süreli Zamanlayıcı	30
Ayar	30
Dikkatinize	30
Çocuk Emniyeti	31
Çocuk Emniyetinin Aktive Edilmesi	31
Çocuk Emniyetinin Deaktive Edilmesi	31
Dikkatinize	31
Diğer Fonksiyonlar	32
Emniyet Kapatma Tertibatı	32
Hızlı Isıtma	32
Temel Ayarların Değiştirilmesi	33
Dikkatinize	33
Örnek: Stand-by Göstergesinin Değiştirilmesi	33
Değiştirebileceğiniz Temel Ayarlar	34
Bakım ve Manüel Temizleme	36
Pirolitik Temizleme	37
Pirolitik Temizlemeyi Başlatmadan Önce	37
Ayar	37
Kapanma Zamanının İleriye Alınması	38
Dikkatinize	38
Aksesuarların Pirolitik Temizlemeyle Temizlenmesi	39
Arızalar	40
Hata Bildirimleri	40
Tanıtım Modu	40
Elektrik Kesilmesi	41
Fırın Lambasının Değiştirilmesi	42
Fırın Üst Lambasının Değiştirilmesi	42
Fırın Yan Lambasının Değiştirilmesi	42



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.

Piştirme 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!

Pirolitik Temizleme (Kendi Kendini Temizleme)

Dikkat, yangın tehlikesi! Yemek artıkları, yağ veya kızartma sıvıları pirolitik kendi kendini temizleme esnasında alev alabilir. Kaba kirlenmeleri pirolitik temizleme öncesi temizleyin.

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 lekelerle 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 kızartma kabı ve 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.

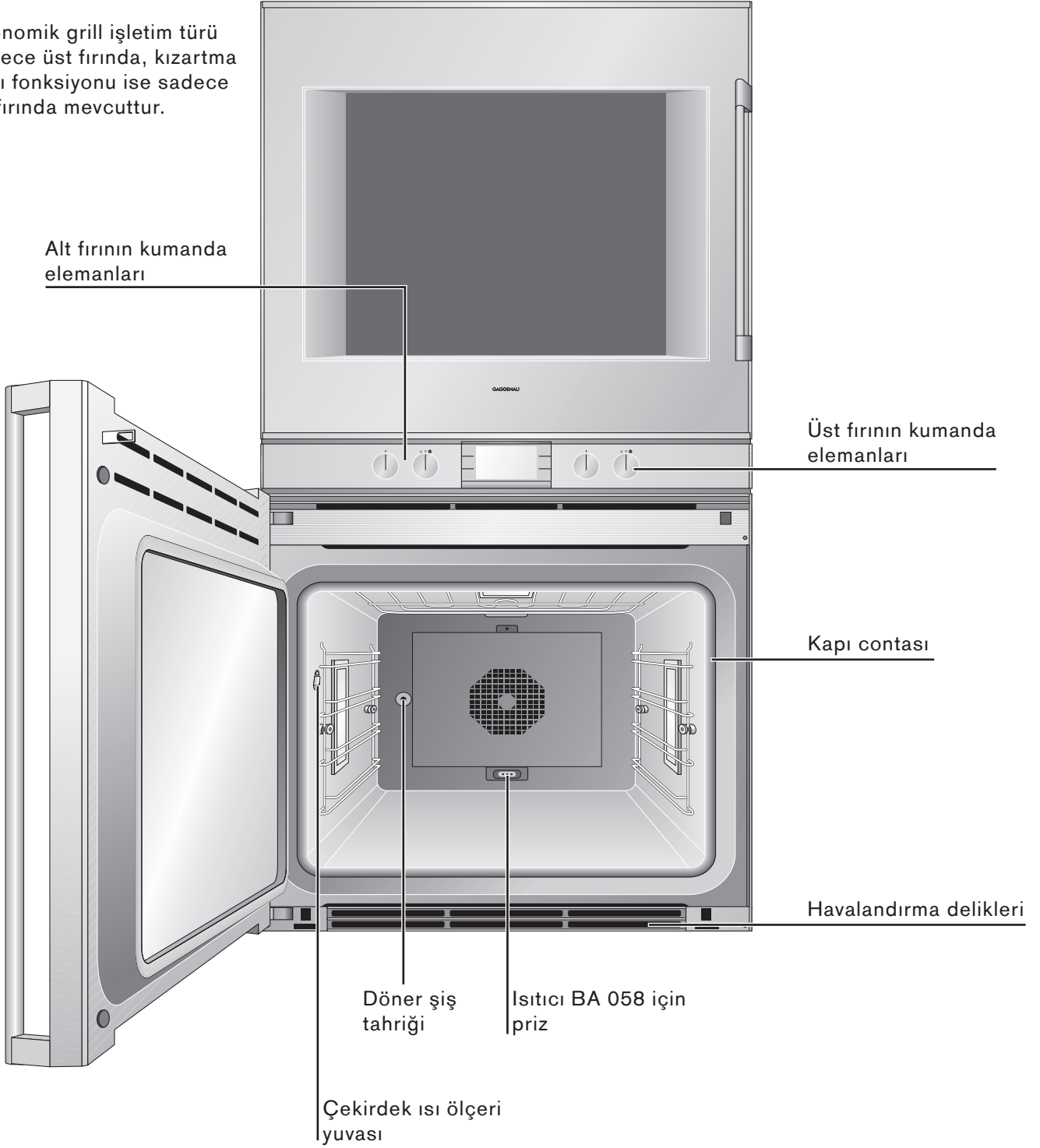
Yeni Fırınınızın Tanıtımı

Fırın

Üst ve alt fırın aynı şekilde kumanda edilir.

Döner şiş işletimi ve çekirdek ısı ölçeri sadece alt fırında mevcuttur.

Ekonomik grill işletim türü sadece üst fırında, kızartma kabı fonksiyonu ise sadece alt fırında mevcuttur.



Ekran ve Kumanda Elemanları

Ekran

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

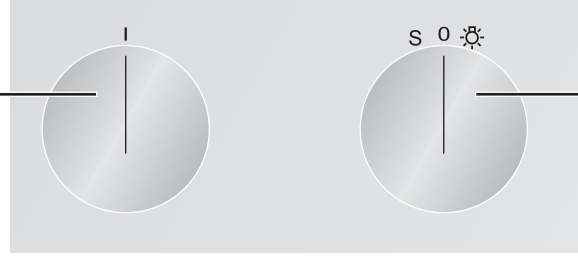


Tuşlar

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

Fonksiyon düğmesi

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



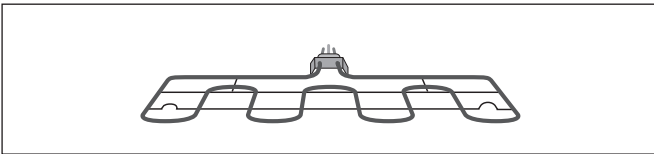
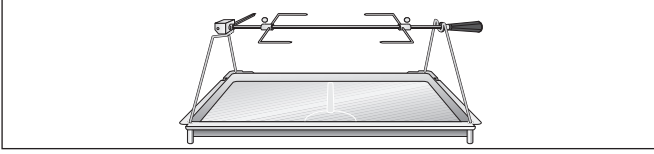
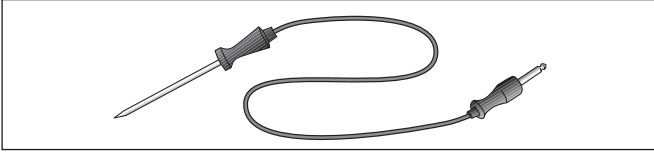
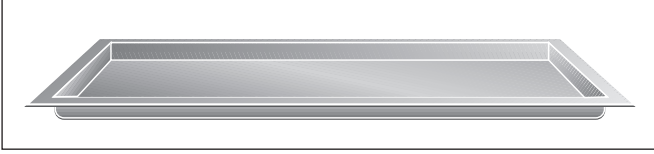
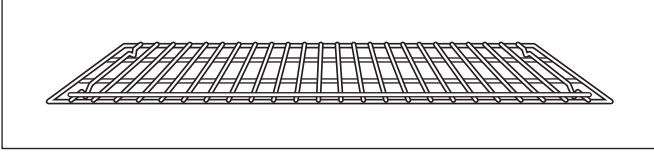
Isı ayar düğmesi

50 - 300 °C arası ısıları veya pirolitik 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 değerlerin üstlenilmesi / başlatım
C	Sil
+	Değeri yükselt
-	Değeri düşür
⌚	Zamanlayıcı menüsünü çağır
🔧	Temel ayarlar menüsünü çağır
🍖	Döner Şiş
i	Ek bilgileri çağır
👤	Çocuk emniyetini aktive et
🚫	Çocuk emniyetini deaktive et
⌚	Uzun süreli zamanlayıcı
	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 önde kalacak şekilde fırına sürün.

- Pasta, kurabiye vb. hamur ürünleri için fırın tepsisi

- Kızartmalar için veya damlayan yağları toplama kabı olarak grill tava

- Çekirdek ısı ölçeri

- Destek çerçevesi döner şiş

Ayrıca, aşağıda belirtilen özel aksesuarları sipariş edebilirsiniz.

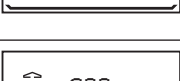
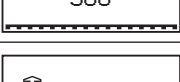
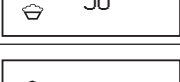
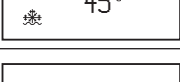
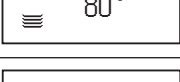
- Pizza ve ekmek için ızgaralı ve pizza kürekli fırın taşı
İlaveten fırın taşı için ısıtıcıya ihtiyacınız vardır.

- Fırın taşı için ısıtıcı

- Çekmece (döküm çerçeve ve teleskopik çekme düzeneği)

- Döküm kızartma kabı (sadece fırın teleskopik çekme düzeneğiyle birlikte kullanılabilir)

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 1/3 alttan ısıtma	Altan azaltılmış ilave sıcaklık.
	Sıcak hava ve alttan ısıtma	Örn. meyveli kek gibi yaş kekler için alttan sıcaklık.
	Altan ısıtma	Örn. meyveli yaş keklerin altını pişirmek, konserve etmek ve su buharında pişen yemekler için.
	1/3 üstten ve alttan ısıtma	Azaltılmış üstten sıcaklıkla birlikte alttan ısıtma.
	Üstten ve alttan ısıtma	Kalıplarda veya tepsi içinde kekler, gratenler ve kızartmalar için.
	Üstten ısıtma ve 1/3 alttan ısıtma	Azaltılmış alttan sıcaklıkla birlikte üstten ısıtma.
	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 filetolarını ızgara etmek, kızartmak ve graten için.
	Ekonomik grill (sadece üst fırın)	Grill ısıtıcısının sadece orta yüzeyi ısıtılır. Küçük miktarları enerjiden tasarruf ederek ızgara etmek için.
	Kızartma kabı fonksiyonu (Özel aksesuarla birlikte sadece alt fırında)	Büyük miktarda et, sufle veya Noel hindisi için ısıtılabilir döküm kızartma kabı.
	Fırın taşı fonksiyonu (sadece özel aksesuarla)	Taş fırından çıkmış gibi gevrek pizza, ekmek veya küçük francala için ısıtılabilir fırın taşı.
	Mayalama	Mayalı hamurun kabarması için, optimum ısı ayarı 38 °C'dir.
	Buzunu çözme	Derin dondurulmuş ürünün buzunu türüne göre 40 ile 60 °C arası ısıda düzenli ve koruyarak çözer.
	Sıcak tutma	Yemekleri sıcak tutmak ve porselen tabakları ısıtmak için.
	Pirolitik temizleme	Otomatik kendi kendini temizleme fonksiyonu.

Bağlandıktan Sonra İlk Ayarlar

Yeni fırınınız bağlandıktan sonra ekranda “İlk Ayarlar” menüsü belirir. Bu menüyle

- saat formatı,
- dil,
- saat,
- tarih
- ve arzu ettiğiniz ısı birimini ayarlayın.

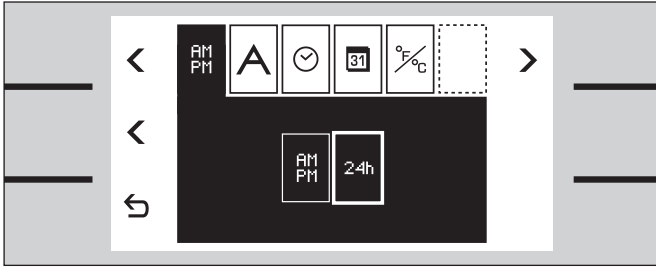
Dikkatinize

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.

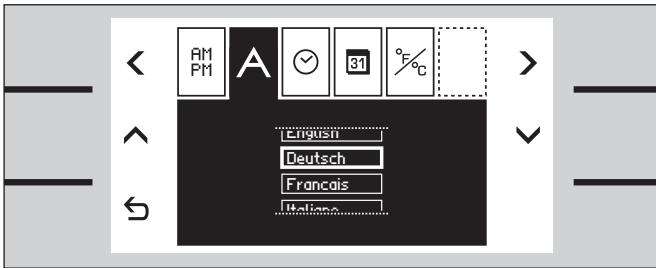
Saat Formatının Seçimi

- 1 Saat formatı fonksiyonu menüde gösterilir. Ekranda AM/PM ve 24 saat formatı olmak üzere iki seçenek belirir. 24 saat formatı fabrika çıkışı ayarlıdır.
- 2 Gerektiğinde ekranın ortasındaki < tuşuyla saat formatını değiştirin.



Dil Ayarı

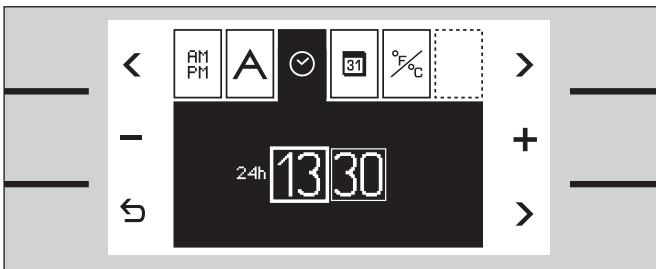
- 1 Menü tuşu > ile dil fonksiyonunu seçin. Ekranda olası metin dilleri gösterilir. Almanca dili fabrika çıkışı ayarlıdır.
- 2 Başka bir dili seçmek istiyorsanız, ^ veya v tuşlarıyla istenilen dili ayarlayın veya metin gösterimi iptal opsiyonunu seçin.

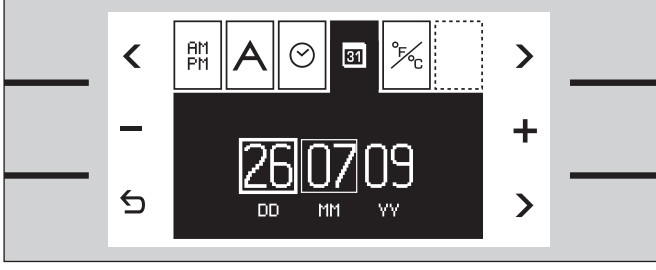


Saat Ayarı

- 1 Menü tuşu > ile saat ☉ fonksiyonunu seçin.
- 2 + / - tuşlarıyla aktüel saati ayarlayın.

Sağ alt taraftaki ok işareti tuşu > ile saat hanesinden dakika hanesine geçebilirsiniz.

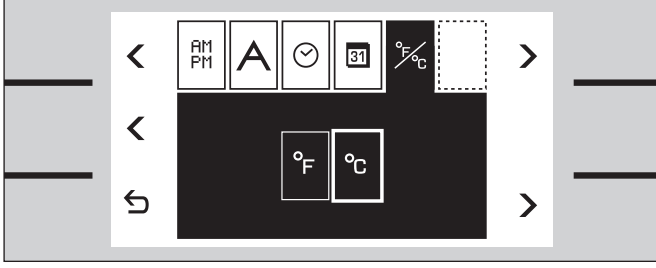




Tarih Ayarı

- 1 Menü tuşu > ile tarih  fonksiyonunu seçin.
- 2 + / - tuşlarıyla gün, ay ve yılı girin.

Sağ alt taraftaki ok işareti tuşu > ile gün hanesinden ay ve yıl hanelerine geçebilirsiniz.



Isı Birimi °C veya °F

- 1 Menü tuşu > ile ısı birimi  fonksiyonunu seçin. °C fabrika çıkışı ayarlıdır.
- 2 Gerektiğinde ekranın ortasındaki < tuşuyla ısı birimini değiştirin.

Menünün Terk Edilmesi ve Ayarların Kaydı

↵ tuşuna dokunun. 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. GAGGENAU logosu ve saat fabrika çıkışı ayarlıdır. Ekran göstergesini değiştirmek istiyorsanız lütfen Temel Ayarlar bölümüne bakın.

Dikkatinize:

Ekranı korumak amacıyla Stand-by modunda GAGGENAU yazısı saat 23.00 ile 6.00 arası söner.

Dikkatinize:

Ekranın kontrastı dikey bakma açısına bağlıdır. Ekran göstergesini temel ayarlardan olan kontrast ayarı üzerinden değiştirebilirsiniz.

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 döner düğmelerle kolay ve rahat bir şekilde kumanda edilir.

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

50 - 300 °C arası ısıları ayarlayabilirsiniz.

İstisnalar:

Mayalama işletim türü	30 - 50 °C
Buzunu çözme işletim türü	40 - 60 °C
Sıcak tutma işletim türü	50 - 120 °C
Kızartma kabı işletim türü	50 - 220 °C

Sol düğmelerle 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.

Seçilen ısıya ulaşıldığında sinyal sesi duyulur. Sinyal sesini herhangi bir tuşa basarak kapatabilirsiniz. Dikkatinize: Isıtma sinyalini temel ayarlar üzerinden deaktive edebilirsiniz.

Isıyı ve işletim türünü her zaman için değiştirmeniz mümkündür.

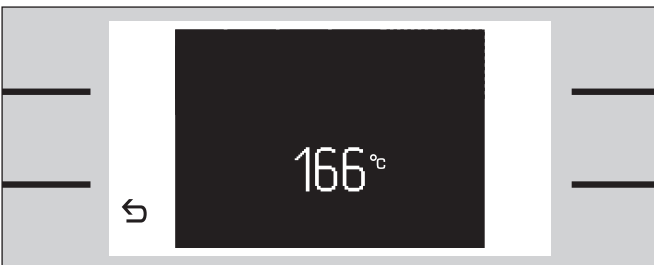
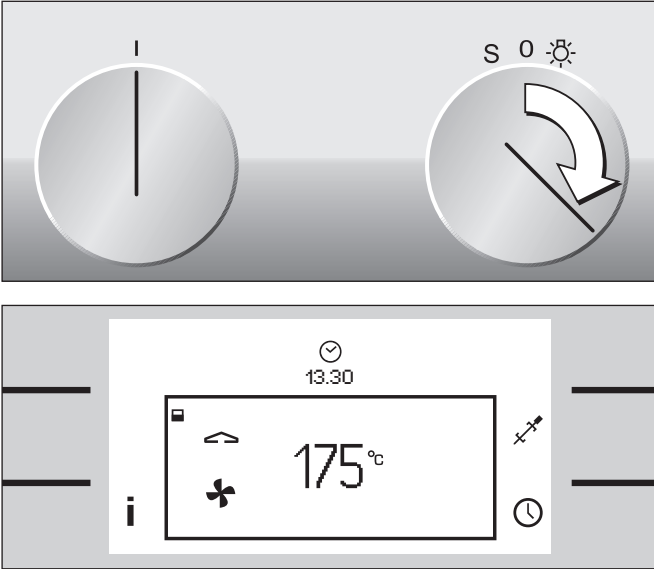
Yemeğiniz piştiğinde ısı ayar düğmesini çevirerek fırını kapatın. Fırının lambası söner. Ekranda Stand-by göstergesi belirir.

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.



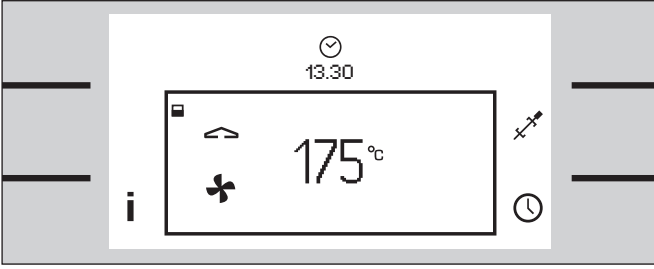
Üst ve Alt Fırının Ayarlanması

Üst ve alt fırın aynı şekilde kumanda edilir. İki fırının donanımı farklıdır:

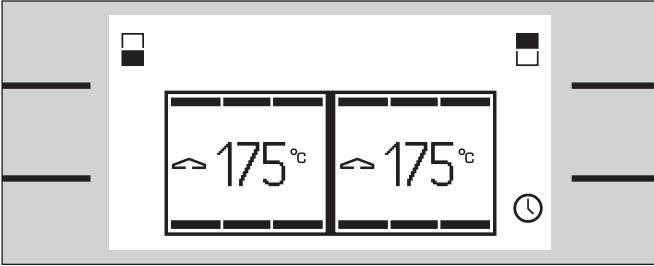
- Döner şiş işletimi ve çekirdek ısı ölçeri sadece alt fırında mevcuttur.
- Ekonomik grill işletim türü sadece üst fırında, kızartma kabı fonksiyonu ise sadece alt fırında mevcuttur.
- Pirolitik temizleme işlemi her iki fırında aynı zamanda yapılamaz.
- Alt fırında pirolitik temizleme devam ederken üst fırında fırın taşıyla işletim mümkün değildir.

Ekran Göstergesi

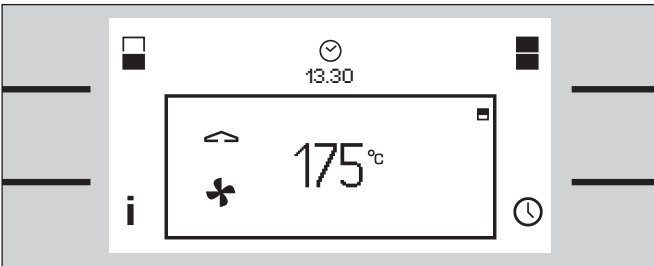
Sadece bir fırın çalışıyorsa, ekranda ayarlanan ısı ve işletim türü gösterilir.  veya  sembolü, alt veya üst fırın olmak üzere hangi fırının işletildiğini gösterir.



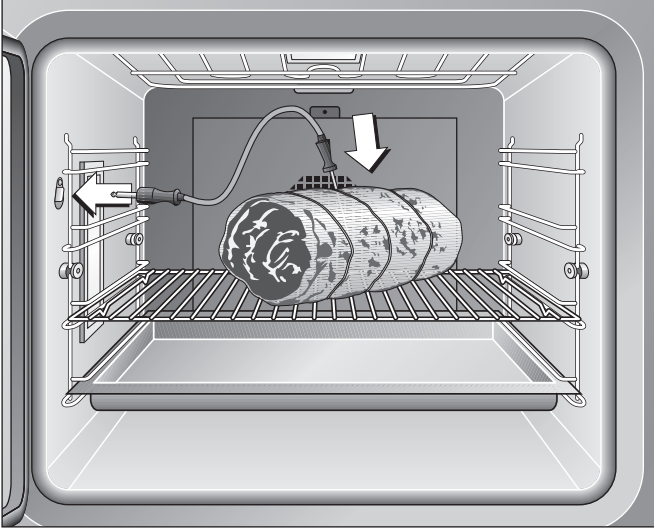
Her iki fırın da çalışıyorsa, ekranda her iki fırının ayarı ayrı ayrı gösterilir. Örneğin pişirme süresini ayarlamak veya aktüel pişirme hücresi ısını kontrol etmek için  veya  tuşlarıyla tek bir fırının ekran göstergesine geçebilirsiniz. Kısa bir zaman sonra tekrar her iki fırının göstergesi belirir.



Fırınlardan birinin döner düğmesini çevirdiğinizde ekranda o fırının göstergesi belirir. Kısa bir zaman sonra tekrar her iki fırının göstergesi belirir. Her iki fırının göstergesine dönmek için alternatif olarak  tuşuna da dokunabilirsiniz.



Çekirdek Isı Ölçeri



Çekirdek ısı ölçeri yemeğinizi tam istediğiniz ölçüde pişirmenizi sağlar.

Çekirdek ısı ölçeriyle pişirilen yemeğin içindeki ısı, pişirme işlemi esnasında 1 °C ile 99 °C arası hassasiyetle ölçülebilmektedir.

Isı ölçerin ucunu en kalın yerinden et parçasının içine batırın. Isı ölçerin ucu yağa batırılmamalı ve kap, kemik veya yağlı dokularla temas etmemelidir.

Tavuk pişirirken çekirdek ısı ölçerin ucunu boşluk nedeniyle tavuğun ortasına değil, karın ile budu arasına batırın.

Çekirdek ısı ölçer bağlandığında ekranda  sembolü belirir.

Aktüel ölçülen çekirdek ısı, üst küçük göstergeden okunabilir.

Çekirdek ısı ölçeri sadece alt fırında mevcuttur.

Çekirdek Isının Programlanması

Yemeğiniz için istediğiniz çekirdek ısıyı programlayabilirsiniz. Pişirilen yemeğin içinde programlanan çekirdek ısıya ulaşıldığında cihaz kapanır.

- 1 Fırını istenilen ayarda önceden ısıtın.
- 2 Çekirdek ısı ölçeri pişirilecek gıdanın içine batırın.
- 3 Pişirilecek gıdayı fırına sürün. Çekirdek ısı ölçerin bağlantısını yapın. **⚠ Dikkat, fırının içinde bağlantıyı yaparken yanma tehlikesi söz konusudur!**
- 4 **+** / **-** tuşuyla istenilen çekirdek ısıyı ayarlayın.

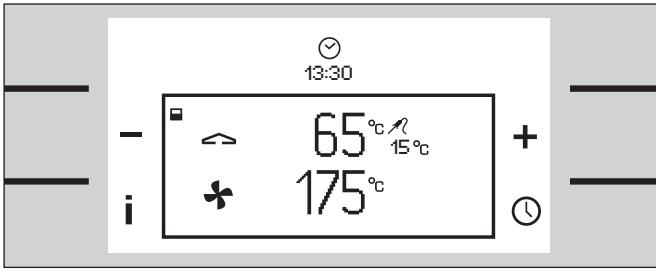
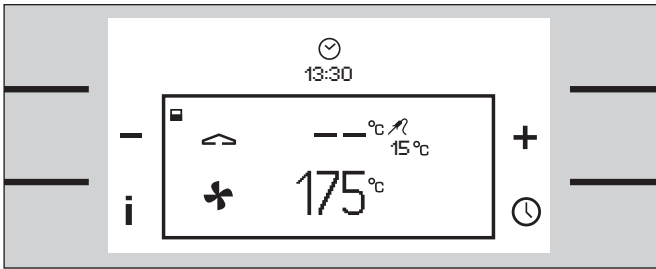
Üst taraftaki büyük göstergede programlanan ısı, küçük göstergede ise aktüel ölçülen çekirdek ısı gösterilir.

Bilgi **i** tuşuna bastığınızda, pişirme hücreesindeki aktüel ısı ve onun üzerinde aktüel ölçülen çekirdek ısı birkaç saniye boyunca ekranda gösterilir.  tuşuyla standart göstergeye geri dönülür.

Pişirilen yemekte programlanan ısıya ulaşıldığında akustik sinyal verilir. Cihaz artık ısıtmaz.

Isı ayar düğmesini kapatın ve fırının kapısını açın. Pişirilen yemeği fırından almadan önce çekirdek ısı ölçeri çıkarın.

⚠ Dikkat, yanma tehlikesi! Çekirdek ısı ölçer işletim esnasında son derece ısındığından, çıkarmak için bir eldiven kullanın.



Dikkatinize

İşlemi iptal etmek istiyorsanız çekirdek ısı ölçeri çekerek yuvasından çıkarın.

Aynı zamanda çekirdek ısı ölçeri ve zamanlayıcıyı kullanarak programlama yaparsanız, girilen değere ilk ulaşan program cihazı kapatır.

Sadece teslimat kapsamındaki orijinal ısı ölçeri kullanın. Çekirdek ısı ölçeri yedek parça olarak sipariş edebilirsiniz.

Çekirdek ısı ölçeri azami 250 °C fırın içi ısıya kadar kullanın.

Kullanmadığınız zamanlar çekirdek ısı ölçeri fırından çıkarın.

Çekirdek ısı ölçeri pirolitik kendi kendini temizleme esnasında fırından çıkarın.

Temizleme

Çekirdek ısı ölçeri sadece nemli bir bezle silerek temizleyin. Çekirdek ısı ölçeri bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

Çekirdek Isı Kılavuz Değerleri

Sığır

Rozbif / Sığır filetosu / Antrikot		
	Çok kanlı	45-47 °C
	Kanlı	50-52 °C
	Pembe	58-60 °C
	Pişmiş	70-75 °C
Sığır rostosu		80-85 °C
Fırında köfte		85 °C

Dana

Dana filetosu	Kanlı	50-52 °C
	Pembe	58-60 °C
	Pişmiş	70-75 °C
	Pişmiş	75-80 °C
Dana rostosu	Pişmiş	75-80 °C
Doldurulmuş dana göğsü		75-80 °C
Dana sırtı	Pembe	58-60 °C
	Pişmiş	65-70 °C

Av eti

Karaca sırtı		60-70 °C
Karaca budu		70-75 °C
Geyik sırtından biftek		65-70 °C
Tavşan sırtı		65-70 °C

Kümes hayvanları

Tavuk		85 °C
Beç tavuğu		75-80 °C
Kaz, Hindi, Ördek		80-85 °C
Ördek göğsü	Pembe	55-60 °C
	Pişmiş	70-80 °C
Deve kuşu bifteği		60-65 °C

Kuzu

Kuzu budu	Pembe	60-65 °C
	Pişmiş	70-80 °C
Kuzu sırtı	Pembe	55-60 °C
	Pişmiş	65-75 °C

Koyun

Koyun budu	Pembe	70-75 °C
	Pişmiş	80-85 °C
Koyun sırtı	Pembe	70-75 °C
	Pişmiş	80 °C

Balık

Fileto		62-65 °C
Tüm olarak		65 °C
Çorba		62-65 °C

Diğerleri

Ekmek		90 °C
Börek/Poğaç		72-75 °C
Çorba		60-70 °C
Foie gras (Kaz ciğeri)		45 °C

Döner Şiş

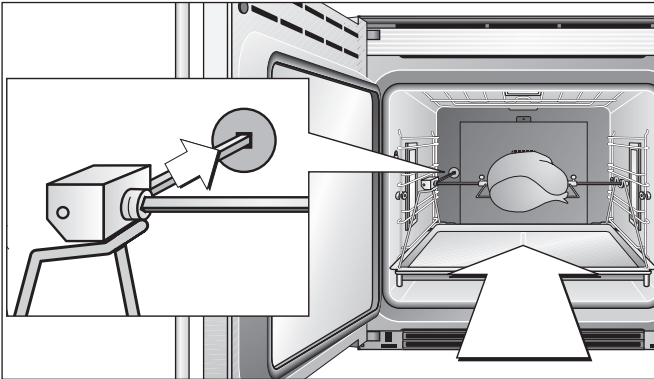
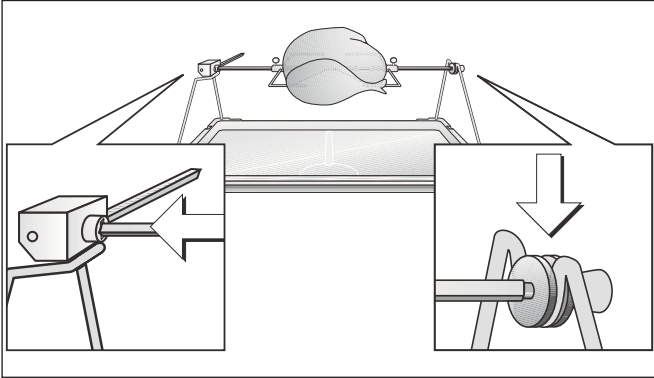
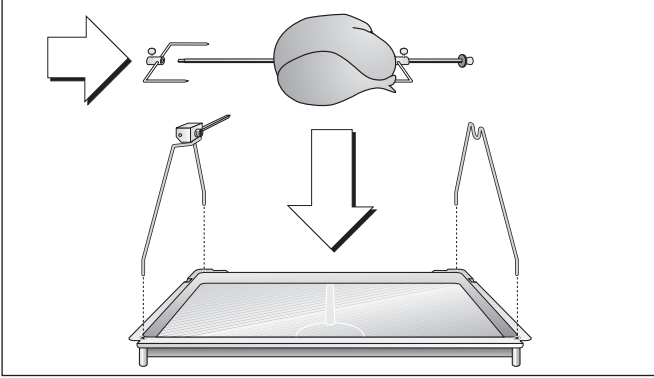
Döner şişle et sarması gibi büyük rostoları veya tavuk vb. etleri çok iyi kızartabilirsiniz. Et her tarafından iyice pişer ve kızarır.

Döner şişi her işletim türünde kullanabilirsiniz. En iyi netice grill ve üstten ısıtma işletim türlerinde elde edilir.

Döner şiş işletimi sadece alt fırında mevcuttur.

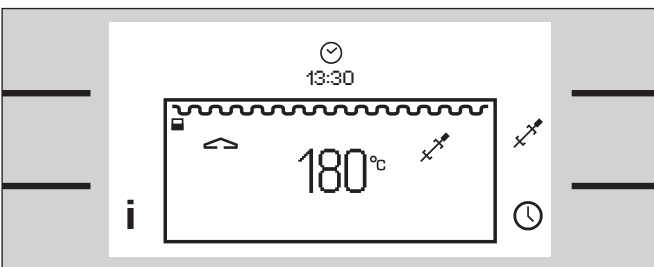
Hazırlık

- 1 Her iki destek telini grill teknesinin yuvalarına takın. Tahrik sol taraftadır.
- 2 Sağ tutucu kıskacı döner şişe takın ve sabitleyin.
- 3 Pişirilecek eti ortalayarak döner şişe geçirin. Sarkan parçaları (örn. kanatlar) grill ısıtıcısıyla temas etmemeleri için sabitleyin.
- 4 Sol tutucu kıskacı döner şişe takın ve sabitleyin.
- 5 Döner şişi destek tellerinin üzerine koyun. Dört köşeli çubuğu tahrik ünitesine sokun.
- 6 Grill teknesini döner şişle birlikte fırının en alt katına sürün. Tahrik çubuğu fırının arka panosundaki yuvaya oturmalıdır.



Döner Şişin Çalıştırılması

- 1 İstenilen ısıyı ve işletim türünü ayarlayın.
- 2 Isı göstergesinin yanında  sembolü belirene kadar  tuşuna dokunun. Döner şiş devreye girmiştir.



Döner Şişin Kapatılması

- 1  sembolü sönene kadar  tuşuna dokunun.
- 2 Isı ayar düğmesiyle fırını kapatın.
- 3 **Dikkat, yanma tehlikesi!** Yemeği çıkarmak için eldiven kullanın. Grill teknesini döner şişle birlikte çıkarın ve sağlam, ısıya karşı dayanıklı bir zemin üzerine koyun.
- 4 Döner şişi kaldırmak için yandan kulpu takın.

Dikkatinize

Döner şiş ve çekirdek ısı ölçeri aynı anda kullanmak mümkün değildir.

Döner şişi azamî 250 °C fırın içi ısıya kadar kullanın.

Döner şişin tahrik parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

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.]	Çekirdek ısı [°C]
Sığır						
Sığır rostosu 1,5 kg*	2	180		180	60-90	
Rozbif (İngiliz usulü) 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50	45-50
Rozbif (orta) 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	55-65
Rozbif (pişmiş) 1,5 kg**	2	230/180			90-100	70-80
Et sarması**	2	230/180	230/180		60-70	75-80
Dana						
Dana rostosu**	2	230/180		230/180	60-70	75-80
Dana paça***	2	150/180	150/180		50-60	75
Dana fileto	2	160-170			20	70-75
Doldurulmuş dana göğsü*	2	120-130			120	75-80

* 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.]	Çekirdek ısı [°C]
Av eti						
Karaca budu*	2	170-180			60-80	75-80
Karaca sırtı	2	165-175		170-180	20-25	65-70
Kuzu budu*	2	180-200			35-45	65-75
Kümes hayvanları						
Ördek 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	80-85
Ördek göğsü	2	160		160	15-20	70
Kaz 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	85-90
Hindi 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180	85-90
Piliç	2	180	180		50-60	85

* 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.

* Döner şişli cihazlarda döner şişi grill işletim türünde kullanmanız tavsiye olunur.

** 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 ısınıp daha düşük ayarlayın. Fırını önceden ısıtın!
Kekin içi kaypak, hamurumsu veya etin içi pişmedi.	Pişirme/Kızartma ısınıp 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 ısınıp 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 tepside 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

Prencip 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.

Hamurun Kabartılması (Mayalama)

Mayalama işletim türünü seçin. Isı temel ayarı 38 °C'dir.

Büyük miktarlar için (örn. ekmek) ısıyı 38-40 °C arası ayarlayın. Bu şekilde hamur ortadan kenarlara doğru düzenli şekilde kabarır.

Küçük hamurlarda (örn. kıvrıcık makarna, küçük francala) ısıyı 40-45 °C arası ayarlayabilirsiniz.

Grill ve Kızartmaya Yönelik Öneriler

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

Büyük hacimli yiyecekleri pişirmek için yandaki taşıyıcı ızgaraları çıkarabilirsiniz. Grill ızgarasını doğrudan fırının tabanı üzerine koyun ve pişirilecek yiyeceği veya kızartma kabını grill ızgarasının üzerine yerleştirin. Pişirilecek yiyeceği veya kızartma kabını doğrudan emaye tabanın üzerine koymayın.

Grill yaparken fırın kapısını daima kapalı tutun. Grillde kızartılacak etler mümkün oldukça eşit ve en az 2 - 3 cm kalınlıkta olmalıdır. Bu şekilde etler düzenli kızarır ve kurumaz. Biftekleri daima tuzlamadan kızartın. Grillde 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.

Buzunu Çözme

Sıcak havayla buz çözme işletim türünü seçin. Isı temel ayarı 40-60 °C'dir.

Grill ızgarasını donmuş ürünle birlikte ikinci tepsi katına sürün. Çözülen buzun suyunu yakalamak için bir kat alta grill teknesini sürün.

Önemli açıklama: Çözülen buzun suyunu dökün.

Dış kısmının pişmemesi için büyük et parçalarının (kızartma, tavuk vs.) buzunu 45-50 °C ısıda çözün.

Küçük veya yassı parçaların buzunu 50-55 °C ısıda çözebilirsiniz.

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı menüsü üzerinden yapılan ayarlar:

- ⌘ Kısa süreli zamanlayıcı
- ⌚ Süre ölçer
- ⌚ Pişme süresi otomatığı (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. Ekranda ⌘ ve geçen süre gösterilir.

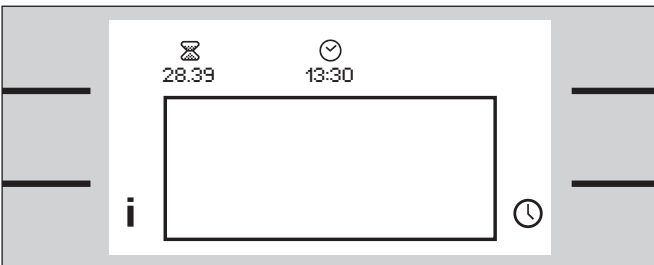
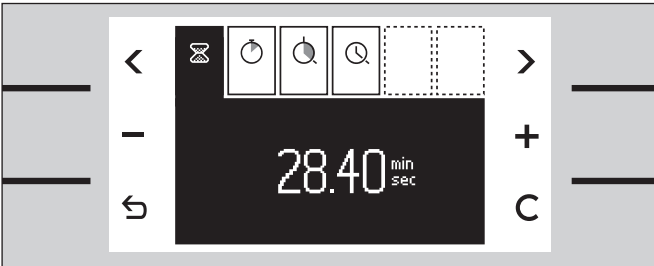
Dikkatinize: Kısa süreli zamanlayıcı, ⏪ tuşuna basılmadan da birkaç saniye sonra çalışmaya başlar.

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 dokununuz.



Süre Ölçer

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

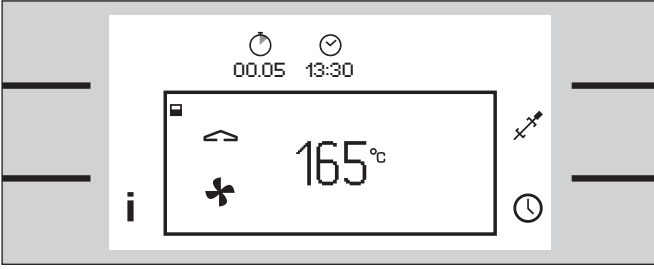
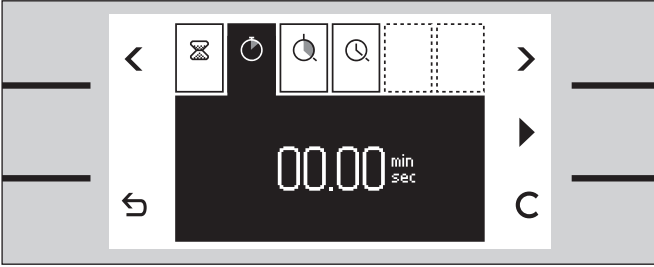
Süre ölçerin geçici durdurma fonksiyonu vardır. Bu fonksiyonla süreyi istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.

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. Ekranda ⌚ sembolü ve geçen süre gösterilir.

↶ tuşuna dokunulduğunda zamanlayıcı menüsü derhal kapanır.



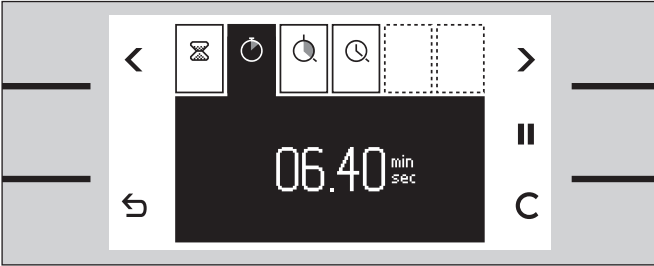
Süre Ölçerin Durdurulması

- 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 geçtikten 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. Pişme süresi ekranda işlemeye başlar.

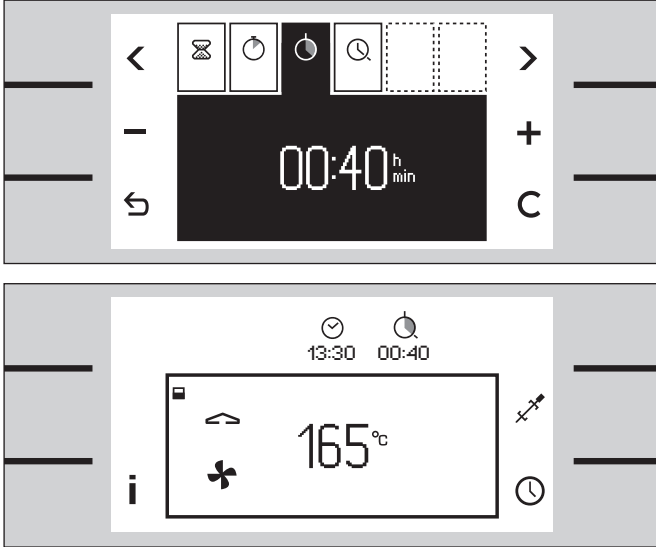
Süre sona erdikten sonra cihaz kapanır. Akustik sinyal duyulur. 🕒 tuşuna dokunduğunuzda, cihazın kapısını açtığınızda veya ısı ayar düğmesini kapattığınızda akustik sinyal kesilir.

Dikkatinize

Pişme süresi otomatiğinin iptali:
Zamanlayıcı menüsünü çağırın. C tuşuna dokunun 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 bekleme pozisyonundadır. 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:

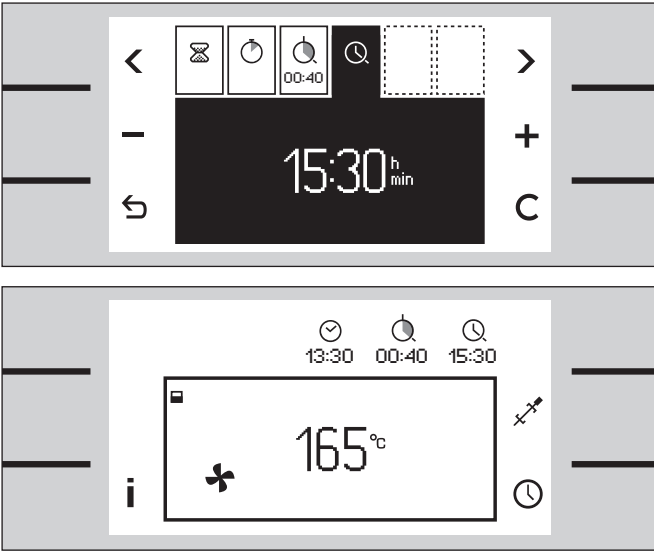
Zamanlayıcı menüsünü çağırın. C tuşuna dokununuz ve ↵ ile onaylayın. Kapanma zamanı ve pişme süresi silinir.

Komple işlemin iptali:

Isı ayar düğmesini kapatın.

⌚ sembolü yanıp sönüyorsa:

Pişme süresini girmediniz. İlk önce daima pişme süresini girin.



Uzun Süreli Zamanlayıcı

Fırın bu fonksiyonla üstten ve alttan ısıtmayla 85 °C'lik bir ısıyı sabit tutar.

Böylece, fırını açıp kapatmanıza gerek kalmaksızın yemeklerinizi 24 ile 74 saat arası sıcak tutabilirsiniz.

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

Koşul:

Uzun süreli zamanlayıcı  tuşu mevcut olmalıdır. Bunun için temel ayarlar menüsünde tuşu aktive etmeniz gerekir. Temel Ayarlar bölümüne bkz.

Ayar

- 1 Isı ayar düğmesini bir kademe sağa, lamba pozisyonuna çevirin.
- 2  sembolünün yanındaki tuşa dokununuz. Önerilen değer 28 h ekranda belirir.
- 3 **+** veya **-** tuşuyla istenilen süreyi ayarlayınız.
- 4 Süreyi  tuşuyla başlatınız.

Ekranda işletim türü ve ısı belirir. Fırının lambası yanmaz. Tuşlar bloke edilir. Ekran aydınlatması kapalıdır. Tuşlara dokunulduğunda tuş sesi duyulmaz.

Süre sona erdikten sonra cihaz artık ısıtmaz. Ekran boştur. Isı ayar düğmesini kapatın.

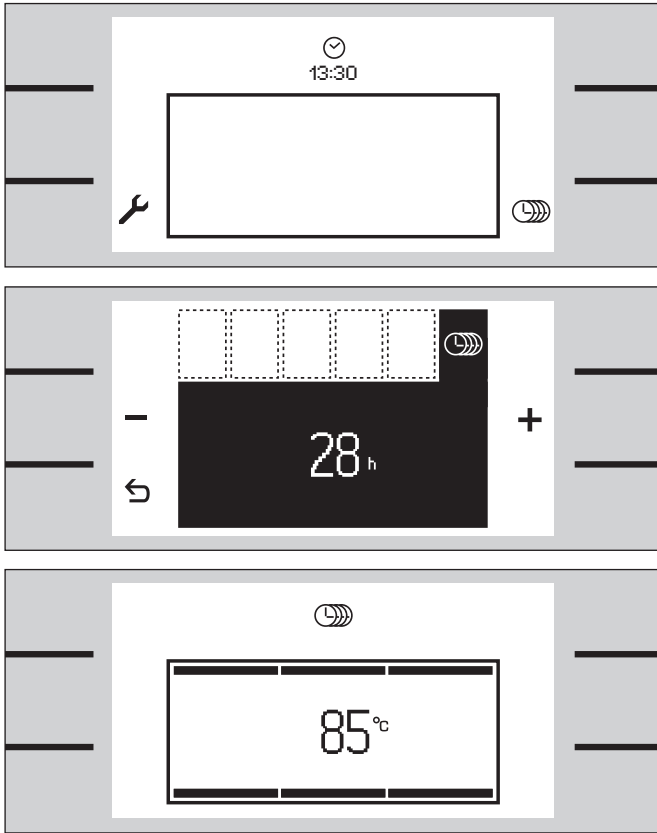
Dikkatinize

 tuşunu bulamazsanız:

İlk önce tuşu aktive etmeniz gerekir. Bu amaçla Temel Ayarlar – Uzun Süreli Zamanlayıcı bölümüne bkz.

İşlemin iptali:

Isı ayar düğmesini kapatın.



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. Ekran göstergesinde  sembolü belirir.

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.

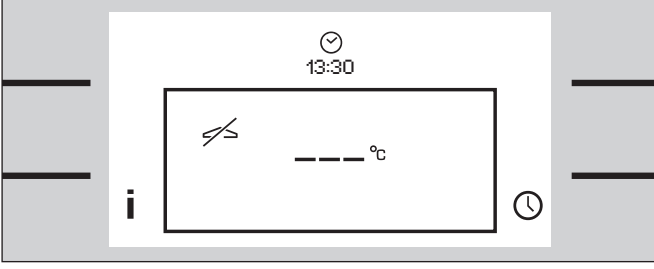
Çocuk emniyeti tuşuna artık ihtiyacınız kalmadıysa: “Temel Ayarlar” menüsünü çağırın ve menü tuşlarıyla çocuk emniyeti fonksiyonunu seçin. Ayarı “Çocuk emniyeti tuşunu gizle”  konumuna getirin.



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.

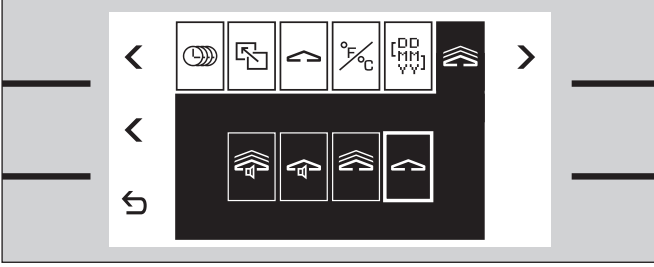


Hızlı Isıtma

Hızlı ısıtma fonksiyonuyla fırını çok çabuk ısıtabilirsiniz.

Hızlı ısıtma fonksiyonu, temel ayarlar menüsü üzerinden aktive edilir.

Hızlı ısıtmada fırını ilk önce daima boş haliyle istenilen ısıya kadar ısıtın, ardından pişirilecek yemeği fırına sürün.



Temel Ayarların Değiştirilmesi

Cihazınızın çeşitli temel ayarları vardır.

Bu ayarları kendi alışkanlıklarınıza göre uyarlayabilirsiniz: Bu amaçla üst fırının 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. Menüyü terk etmeden sırasıyla birden fazla ayarı değiştirebilirsiniz.
- ⏪ tuşuna basarak menüden çıkılır. Tüm ayarlar kaydedilir.

Dikkatinize

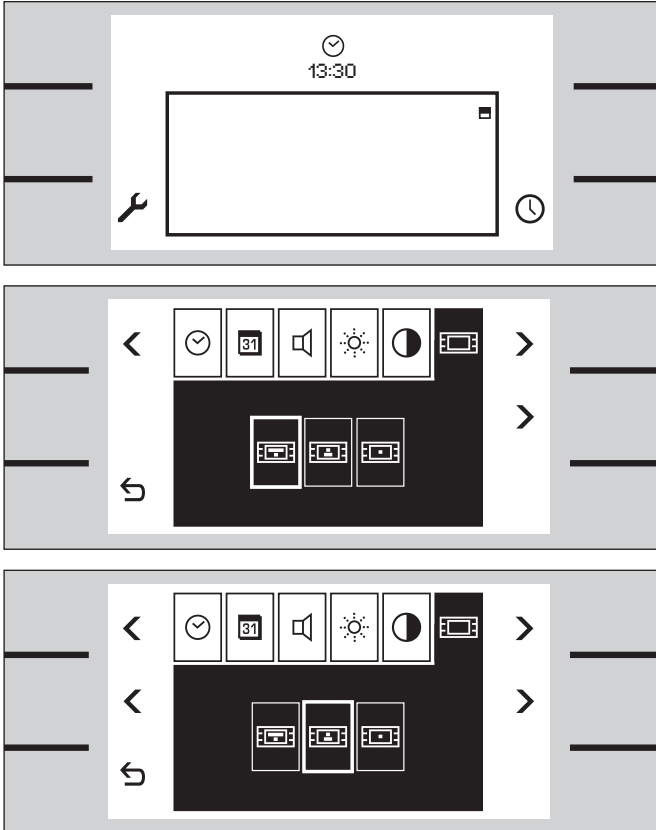
Menü çubuğunda her defasında sadece altı fonksiyon görülür. İstenilen fonksiyon ekranda belirene kadar < veya > menü tuşuna basın. Menü tuşlarıyla ileri-geri gezinebilirsiniz.

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

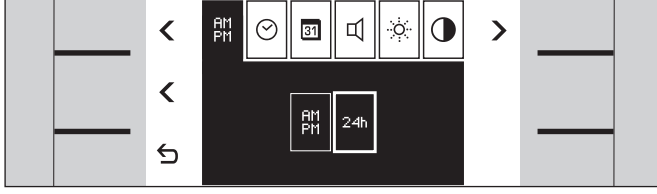
Örnek: Stand-by Göstergesinin Değiştirilmesi

- 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 göstergelyi seçin. Seçiminiz kısa bir süre için gösterilir.

Ardından daha başka ayarları değiştirebilir veya ⏪ ile menüden çıkabilirsiniz.

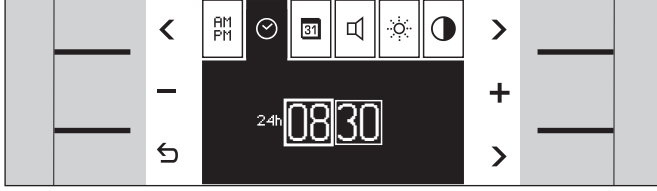


Değiştirebileceğiniz Temel Ayarlar



Saat formatı

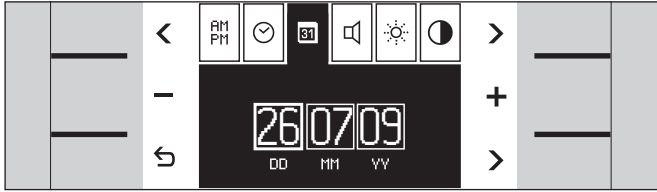
- AM/PM formatı (12 h) veya 24 saat formatı



Saat

- Saat / Dakika

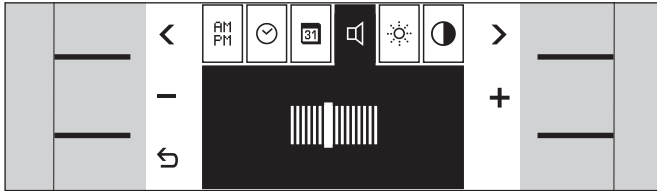
Sağ alt taraftaki ok işareti tuşu > ile saat hanesinden dakika hanesine geçebilirsiniz.



Tarih

- Gün / Ay / Yıl

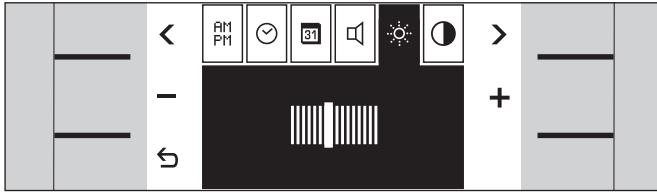
Sağ alt taraftaki ok işareti tuşu > ile gün hanesinden ay ve yıl hanelerine geçebilirsiniz.



Tuş sesi seviyesi

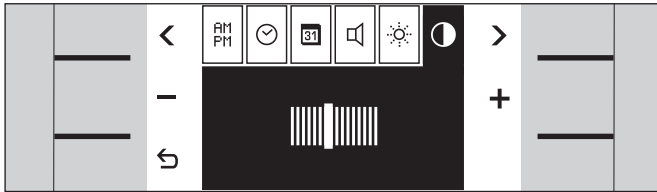
- 8 kademedede ayarlanabilir.

Bu ayar sadece tuş sesini etkiler. Sinyal sesi değiştirilemez.



Ekran aydınlığı

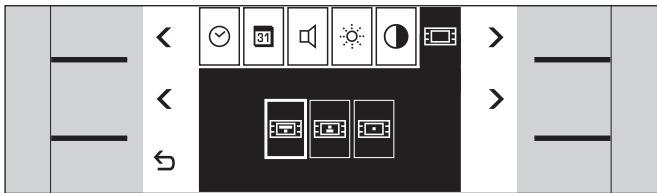
- 8 kademedede ayarlanabilir.



Ekran kontrastı

- 8 kademedede ayarlanabilir.

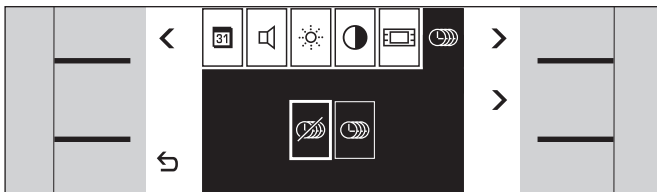
Kontrast, bakış açısına bağlıdır.



Stand-by göstergesi

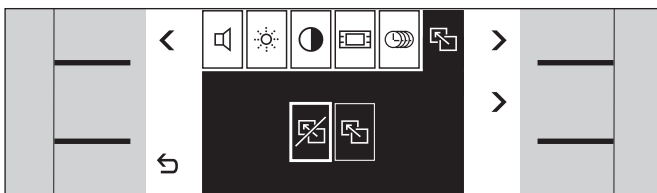
- Gaggenau ve saat / Saat ve tarih / Saat

Seçiminiz kısa bir süre için gösterilir.



Uzun süreli zamanlayıcı

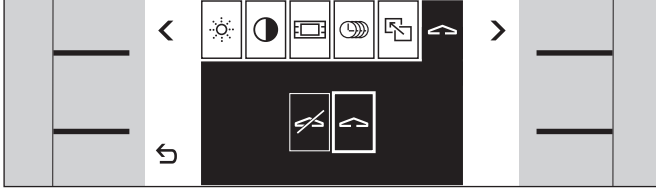
- Uzun süreli zamanlayıcı tuşunu gizle / göster.



Tüm değerleri fabrika çıkışı değerlere getir

- Hayır / Evet

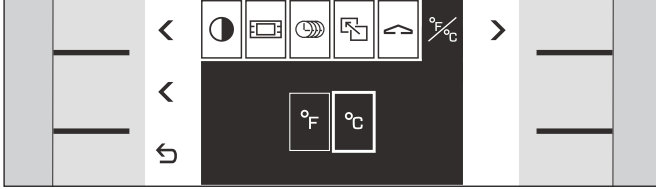
Değerleri silmek için daima ↵ tuşuyla derhal onaylamanız gerekir.



Tanıtım Modu

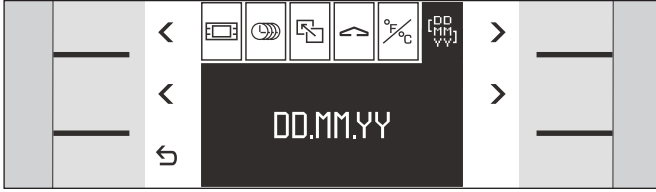
“Tanıtım modu değil” ⇐ ayarı aktive edilmiş olmalı ve değiştirilmemelidir. Cihaz tanıtım modunda ❄ ısıtmaz.

Bu ayarı sadece cihaz elektriğe bağlandıktan sonra 3 dakika içerisinde değiştirebilirsiniz.



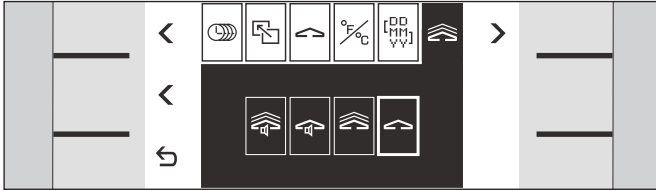
Isı birimi

- °F veya °C



Tarih formatı

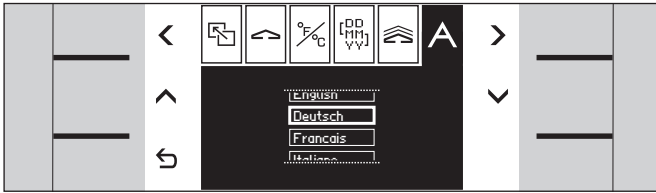
- Gün.Ay.Yıl veya
Gün/Ay/Yıl veya
Ay/Gün/Yıl



Sinyalli / Sinyalsız ısıtma

- Sinyalli hızlı ısıtma / Sinyalli normal ısıtma /
Sinyalsız hızlı ısıtma / Sinyalsız normal ısıtma

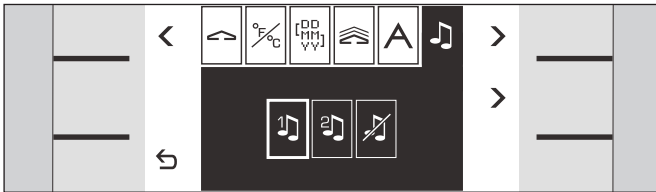
Isıtma sona erdiğinde sinyal sesi duyulur.



Tuş sesi

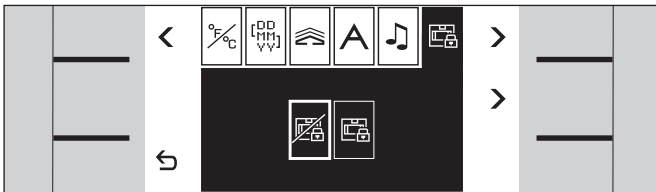
- Ses 1 (Bip) / Ses 2 (Klik) / Tuş sesi kapalı

Bu ayar sadece tuş sesini etkiler.
Sinyal sesi değiştirilemez.



Dil

- Metin gösterimi için dili seçin veya metin gösterimini kapatın



Çocuk emniyeti tuşu önseçimi

- Çocuk emniyeti tuşunu gizle / göster

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.

Daha yoğun kirlenmelerde en iyisi pirolitik kendi kendini temizleme fonksiyonunu kullanın.

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 yaş bezle silmeyin. Nem camın arkasına sızabilir.

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

Camda gökkuşağı renginde bir parlaltı görülebilir. Bu parlaltı ısıya dayanıklı kaplamadan kaynaklanmaktadır.

Ekranı sadece yumuşak bezle temizleyin. Ekranı yaş 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.

Pirolitik Temizleme

⚠ Dikkat, yanma tehlikesi! Pirolitik kendi kendini temizleme esnasında yüksek ısılar oluşur! Çocukları uzak tutun!

Pirolitik temizleme modunda fırın 485 °C ısıtılır. Pişirme, kızartma ve grill artıkları bu şekilde yakılarak giderilir.

Kendi kendini temizleme 3 saat sürer.

Sizin güvenliğinizi için fırın kilitlenir. Fırının lambası pirolitik temizleme boyunca kapalıdır.

Pirolitik temizleme işlemi her iki fırında aynı zamanda yapılamaz.

Alt fırında pirolitik temizleme devam ederken üst fırında fırın taşıyla işletim mümkün değildir.

Pirolitik Temizlemeyi Başlatmadan Önce

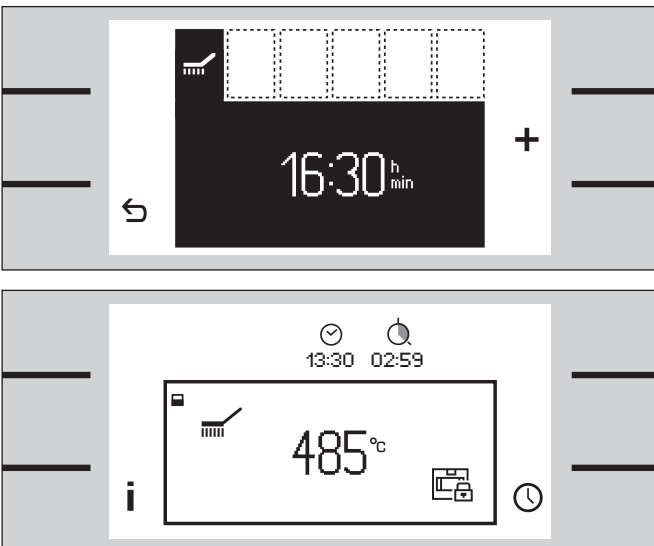
- Fırının içindeki kaba kirleri ve yemek artıklarını giderin.
⚠ Dikkat, yangın tehlikesi! Yemek artıkları, yağ veya kızartma sıvıları pirolitik kendi kendini temizleme esnasında alev alabilir.
- Kapı contası, kapı iç tarafı ve camı elle temizleyin. Bu parçalar pirolitik temizleme esnasında temizlenmez.
- Sabit olmayan tüm parçaları (örn. grill ızgarası, çekirdek ısı ölçer) pişirme hücrelerinden çıkarın. Pişirme hücrelerinde herhangi bir cisim kalmamalıdır!
- Fırın kapısını kapatın.

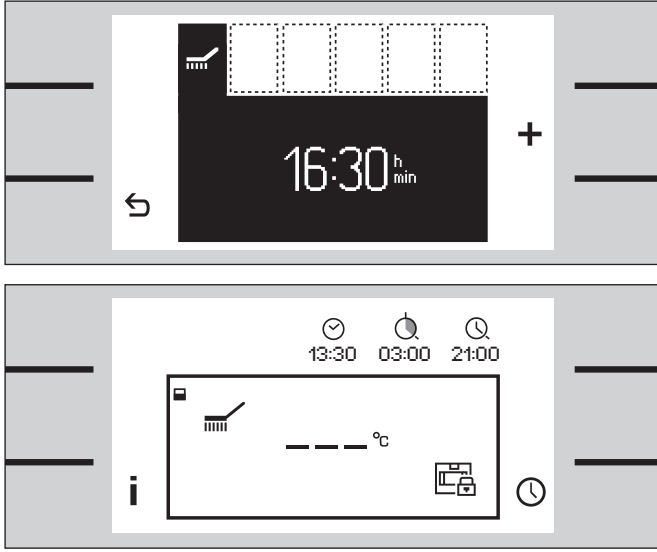
Ayar

- 1 Isı ayar düğmesini ve fonksiyon düğmesini bir kademe sola çevirin.
- 2 Pirolitik temizleme menüsü belirir. Ekranda kapanma zamanı gösterilir.
- 3 Süreyi  tuşuyla başlatın.

Pirolitik temizleme menüsü kapatılır. Ekranda  sembolü ve temizleme ısısı görülür. Ekran çubuğunda pirolitik temizleme süresi gösterilir.

Fırının lambası ve ekran aydınlatması pirolitik temizleme işlemi esnasında yanmaz.





Kapanma Zamanının İleriye Alınması

Pirolitik kendi kendini temizlemenin örn. gece yapılmasını istiyorsanız, kapanma zamanını ileriye alabilirsiniz. Bu şekilde gün boyunca fırından faydalanabilirsiniz.

1 ve 2. maddede belirtildiği gibi ayar yapın.

3 Kapanma zamanını **+** tuşuyla daha ileri bir vakte alın.

4 **↶** tuşuyla onaylayın.

Fonksiyon başlatıldıktan sonra ekranda  sembolü ve temizleme ısısı görülür. Ekran çubuğunda pirolitik temizlemenin kapanma zamanı gösterilir.

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 ve ardından nemli bir bezle silin.

Dikkatinize

Pirolitik temizleme süresi değiştirilemez.

Piroliz esnasında fanın sesi daha yoğun duyulabilir.

Pirolitik temizleme başlamazsa ve ekranda  veya  yanıp sönerse:

Kapının doğru şekilde kapatılmış ve çekirdek ısı ölçerin çıkarılmış olduğunu kontrol edin.

Pirolitik temizlemeyi iptal etmek istiyorsanız: Isı ayar düğmesini kapatın.

Fırın kapısı sizin güvenliğiniz için kilitlenir. Fırın kapısı ancak fırın soğuduğunda ve ekrandaki  sembolü söndüğünde açılabilir.

Aksesuarların Pirolitik Temizlemeyle Temizlenmesi

Gaggenau fırın tepsileri ve grill tekneleri pirolitik temizlemeye dayanıklı emayeyle kaplanmıştır. Ancak fırının en iyi derecede temizlenmesi için, pirolitik temizlemeden önce yine de aksesuarları fırından çıkarmanızı öneriyoruz. Ancak bu şekilde düzenli ısı dağılımı sağlanır.

Fırın tepsisi veya grill teknesi üzerinde yanarak yapışan yemek artıklarını pirolitik temizleme modunda gidermek istiyorsanız, aşağıdaki güvenlik uyarılarını mutlaka dikkate almanız gerekir:

- Kaba kirleri, kızartmadan sızan sıvıları ve yemek artıklarını pirolitik temizlemeden önce giderin.
⚠ Dikkat, yangın tehlikesi! Yemek artıkları, yağ veya kızartma sıvıları pirolitik kendi kendini temizleme esnasında alev alabilir.
- Her defasında sadece bir adet fırın tepsisi veya grill teknesini fırının en alt katına sürün!
- Fırın tepsisini veya grill teknesini sonuna kadar içeri sürün.
- Grill ızgarası, döner şiş, döküm kızartma kabı, fırın taşı, çekirdek ısı ölçer veya diğer aksesuarlar pirolitik temizleme modunda temizlenmemelidir.

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 belirir.

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

Ekranda bir başka hata mesajı belirdiğinde müşteri hizmetlerine başvurun. Verilen hata kodunu ve cihaz modelini lütfen müşteri hizmetlerine bildirin. Cihaz modeli için tip etiketine bakın.

Isı ayar düğmesini kapatın.

Dikkatinize:

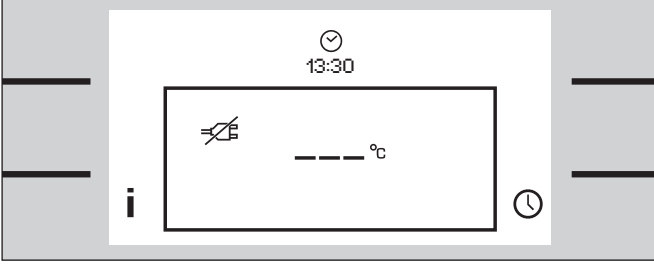
Kısa süreli zamanlayıcı ve süre ölçer ayarlanabilir.

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 işletimini 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 ve tarihi ayarlayın.

Dikkatinize: Temel ayarlar, birkaç gün süren elektrik kesilmesinden sonra da kayıtlı kalır.

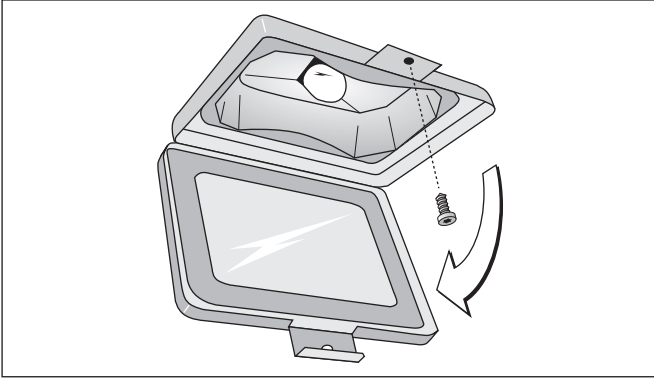
Fırın Lambasının Değiştirilmesi

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.

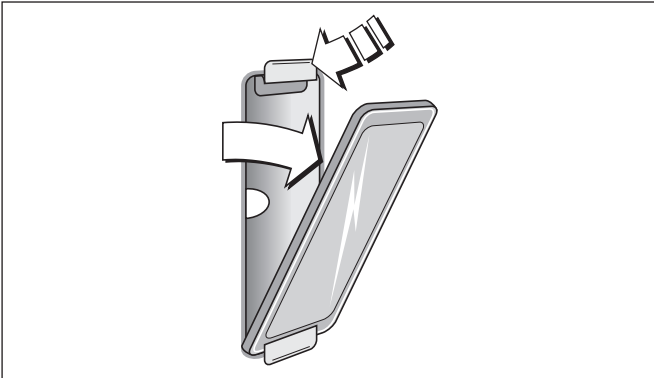
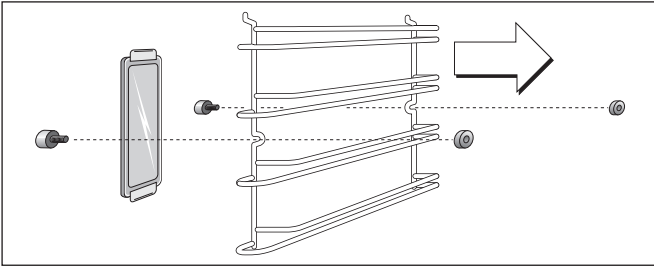
Lambayı değiştirmeden önce fırının elektrik bağlantısını kesin (ev sigortasını ve sigorta kutusundaki koruyucu şalteri kapatın).

Fırın Üst Lambasının Değiştirilmesi



- 1 Lamba kapağındaki vidayı çözün. Lamba kapağı aşağıya iner.
- 2 Ampülü çekerek çıkarın. Pimlerin pozisyonuna dikkat edin. Yeni ampülü bastırarak yerine oturtun.
Dikkatinize: Sadece ısıya karşı dayanıklı ve aynı model halojen ampul kullanın (BO 270: 60 W, BO 280: 75 W / 230 V / G9). Yeni ampule parmaklarınızla değil, sadece kuru bir bezle dokununuz.
- 3 Lamba kapağını yukarıya kaldırın ve vidalayın.
- 4 Sigortayı tekrar açın.

Fırın Yan Lambasının Değiştirilmesi



- 1 Olası hasarları önlemek için fırının içine bir bulaşık bezi serin.
- 2 Taşıyıcı ızgaranın tırtıllı somunlarını çözün. Taşıyıcı ızgarayı çıkarın.
- 3 Üst tutucu yayı yana bastırın ve cam kapağı çıkarın.
- 4 Ampülü çekerek çıkarın. Pimlerin pozisyonuna dikkat edin. Yeni ampülü bastırarak yerine oturtun.
Dikkatinize: Sadece ısıya karşı dayanıklı ve aynı model halojen ampul kullanın (10 W / 12 V / G4). Yeni ampule parmaklarınızla değil, sadece kuru bir bezle dokununuz.
- 5 Cam kapağı alttan tutucu yaya yerleştirin ve üstten yerine oturtun. Camın eğri tarafı pişirme hücreğine bakmalıdır.
- 6 Bulaşık bezini fırından alın ve sigortayı tekrar açın.

Hasar gören cam kapak değiştirilmelidir. Uygun cam kapağı müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

No.GG



Çağrı Yönetim Merkezi
444 55 33

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

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

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.	Sanayi ve Ticaret Bakanlığı
Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51	Garanti Belgesi
34770 Ümraniye/İSTANBUL	Belge Numarası : 54161
Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88	Belge Onay Tarihi : 24.06.2008

GAGGENAU

DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

İMzası ve Kaşesi :

MALIN

CİNSİ :
MARKASI : GAGGENAU
MODELİ : FIRIN
BANDROL VE SERİ NO :
TESLİM TARİHİ VE YERİ :
AZAMI TAMİR SÜRESİ :
KULLANIM SÜRESİ : 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Üretici Firma : FBH-Almanya
BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München-Almanya
Phone : +49 (89) 45 90 01
Fax : +49 (89) 45 90 21 28

SATICI FİRMANIN

ÜNVANI :
ADRESİ :
TELEFONU :
TELEFAKSI :
TARİH/İMZA/KAŞE

Değerli Müşterimiz,

Gaggenau Çağrı Yönetim Merkezi 444 55 33 nolu telefon numarası ile hafta içi ve cumartesi günü 8:00 - 22:00, pazar günleri ise 10:00 - 18:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında arayıp isim, soyadı ve alan kodu ile birlikte telefon numaranızı bıraktığınızda sizinle irtibata geçilecektir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu öğrenebilir veya arzu ettiğiniz diğer hizmet seçeneklerimizden faydalanabilirsiniz.

Size daha iyi hizmet verebilmemiz için aşağıdaki konularda bize yardımcı olmanızı rica ederiz.

- Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
- Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda 444 55 33 nolu Gaggenau Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
- Hizmet için gelen Gaggenau Yetkili Servis teknisyenine “GAGGENAU YETKİLİ SERVİS” kimlik kartını sorunuz.
- Yetkili Servis teknisyenimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip iletmek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve daha sonraki başvurularınız için saklamaya özen gösteriniz.

Gaggenau Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.gaggenau.com adresindeki “İletişim” bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0216 528 96 29 nolu telefona faks çekerek ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz aşağıdaki gibidir.

Gaggenau Türkiye

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Caddesi No: 51 Ümraniye - İSTANBUL

Gaggenau Çağrı Merkezi
444 55 33

Gaggenau Çağrı Yönetim Merkezi
ve Garanti Belgesi Bilgileri

GAGGENAU

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

9000653905 EB 910518 tr

GAGGENAU