

BM270/271 BM274/275

Mikrodalga fırın

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	3
Hasar nedenleri	5
Yeni cihazınız	6
Gösterge ve kumanda elemanları	6
Fonksiyon seçme düğmesi pozisyonları	6
Tuş i	6
Semboller	7
Soğutma fanı	7
Aksesuar	7
Bağlantıdan sonraki ilk ayarlar	8
Dilin ayarlanması	8
Zaman formatının ayarlanması	8
Saatin ayarlanması	8
Tarihin ayarlanması	8
Sıcaklık biriminin ayarlanması °C veya °F	8
Menüden çıkma ve ayarları kaydetme	8
İlk kullanımdan önce	9
Fırının ısıtılması	9
Aksesuarın temizlenmesi	9
Cihazı aktif hale getirme	9
Bekleme	9
Cihazı aktif hale getirme	9
Mikrodalga fırın	10
Kaplar hakkında uyarılar	10
Mikrodalga gücü	10
Mikrodalga fırının ayarlanması	10
İşletimin devamı	11
İşletimin devamının ayarlanması	11
Fırın	12
Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması	12
Izgara	13
Izgaranın ayarlanması	13
Pişirme süresi	13
Pişirme süresini ayarlama	13
Pişirme süresi sonu	14
Pişirme süresi sonunu erteleme	14
Kombine işletim	15
Kombine işletimin ayarlanması	15
Otomatik program	16
Programın ayarlanması	16
Kişisel ayar	16
Otomatik program ile ilgili uyarılar	16
Program tablosu	18

Zamanlayıcı	19
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	19
Kısa süreli alarm	19
Kısa süreli alarmin ayarlanması	19
Süre ölçer	20
Süre ölçeri başlatma	20
Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma	20
Uzun süre zamanlayıcısı	21
Uzun süreli zamanlayıcısının ayarlanması	21
Çocuk emniyeti	22
Çocuk emniyetinin devreye alınması	22
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	22
Temel ayarlar	22
Temel ayarlar tablosu	23
Bakım ve Temizlik	24
Temizlik malzemeleri	24
Arızalar	25
Hata mesajları	25
Tanıtım modu	25
Fırın lambasının değiştirilmesi	25
Teknik Veriler	26
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	26
Sizin için mutfağımızda test edilmiştir	26
Buz çözme	27
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi,	
ısıtılması veya pişirilmesi	28
Yemeklerin ısıtılması	28
mikrodalga fırınla ilgili ipuçları	29
Pasta ve kek	30
Yemek pişirme ile ilgili öneriler	31
Rosto ve ızgara	31
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler	33
Sufleler, Gratenler	33
Derin dondurulmuş hazır gıdalar	34
Test yemekleri	34
Enerji tasarrufuna yönelik ipuçları	35
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	35

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.gaggenau.com ve Online-Mağaza: www.gaggenau-eshop.com

EEE Yönetmeliğine Uygundur.
PCB içermez.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

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

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

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

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

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

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. Kullanım kılavuzundaki Aksesuar Açıklaması bölümüne bakınız .

Yangın tehlikesi!

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

- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Örneğin ısınmış terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları saatler sonra da tutuşabilir. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız.
- Gıda maddeleri alev alabilir. Gıda maddelerini kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Gıda maddelerini kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız. Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz. Gıda maddelerini kesinlikle mikrodalgada kurutmayınız. Örneğin ekmek gibi su oranı düşük gıdaları kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ tutuşabilir. Kesinlikle mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

Patlama tehlikesi!

İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar patlayabilir. Sıvıları veya diğer gıda maddelerini kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtmayınız.

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

- Temizliğin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal temizleyiniz. Pişirme alanını, kapı contasını, kapıyı ve kapı yuvasını daima temiz tutunuz; ayrıca bkz. Bölüm Bakım ve Temizlik.
- Hasarlı pişirme alanı kapısı veya kapı contası nedeniyle mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Pişirme alanı kapısı veya kapı contası hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

- Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar. Gövde kapağını kesinlikle çıkartmayınız. Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetlerini arayınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

Yanma tehlikesi!

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

- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin 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.
- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

Haşlanma tehlikesi!

- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.
- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabin içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.

Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. 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. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

- Mikrodalga fırın ile çalışırken asla emaye fırın tepsisi kullanmayınız. Teknik bir arıza ortaya çıkacaktır.
- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeye ayarlamayınız. Maksimum 600 Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz. Aşırı yüklenme nedeniyle camda çatlama olabilir.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Kıvılcım oluşumu: Metal - ör n. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- Sıcak pişirme alanında su: Asla sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz. Su buharı oluşur. Sıcaklık değişiminden dolayı seramik taban plakasında hasarlar meydana gelebilir.
- Alüminyum kaplar: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Nemli gıda maddeleri: Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Emaye zarar görür. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz. Bu, korozyona neden olabilir.
- Cihaz kapağı açık şekilde soğutma: Pişirme alanı sadece kapalı durumdayken soğumaya bırakılmalıdır. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir.
- Aşırı kirlenmiş conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapağının oturma veya eşya koyma yeri olarak kullanılması: Açık cihaz kapağına eşya koymayınız veya oturmayınız. Cihaz kapağının üzerine kap veya aksesuar koymayınız.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.
- Yemek olmadan mikrodalga fırının çalıştırılması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Pişirme alanında yemek olmadan cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. İstisnai olarak kısa süreli bir kap testi için bkz. Bölüm "Mikrodalga fırın, Kap".

Yeni cihazınız

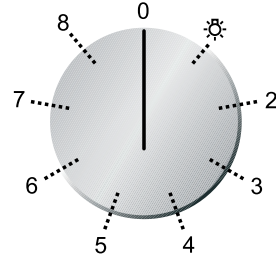
Burada yeni cihazınızı tanıyacaksınız. Sizlere kumanda bölümünü ve tek tek kumanda elemanlarını açıklayacağız. Pişirme alanı ve aksesuarlar hakkında bilgi edineceksiniz.

Gösterge ve kumanda elemanları



Gösterge	Üçlü bölmenin üsttekinde gösterge çubuğu veya çağırılmış bir menü görünür. Alt kısımda çeşitli ayar parametreleri görüntülenir.
Tuşlar	Göstergenin 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 (1)	Döner düğme ile sıcaklığı, ızgara kademesini, mikrodalga kademesini ve otomatik programları ayarlayınız.
Fonksiyon düğmesi (2)	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



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

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 ya da ✓ veya ↺ ile onaylanmalıdır.

Semboller

Sembol	Tuş fonksiyonu
>	Sağa
<	Sola
^	Yukarı
v	Aşağı
↺	Ayarlanan değerleri kaydediniz/başlatınız
C	Silme
+	Değerleri yükseltiniz
-	Değerleri azaltınız
⌚	Zamanlayıcı menüsünü çağırarak
🔧	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.

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

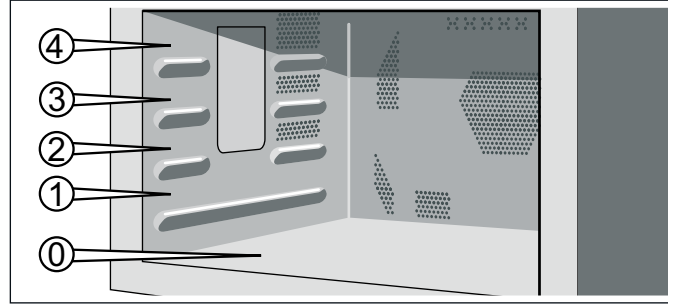
Dikkat! Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınır.

Bilgiler

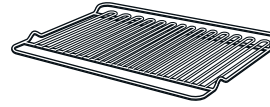
- Mikrodalga işlemi sırasında cihaz soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.
- Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalga çalışması bu durumdan etkilenmez. Yoğunlaşmış suyu pişirme işleminden sonra temizleyiniz.

Aksesuar

Aksesuarlar 4 farklı yerleştirme seviyesinde cihaza sürülebilir.



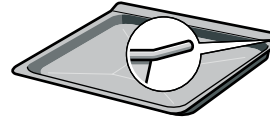
Bilgi: Kabı fırın zemini üzerine de koyabilirsiniz (yerleştirme seviyesi 0).



Tel ızgara

Kaplar, pasta kalıpları, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.

Bilgi: Tel ızgaranın üçte ikisi devrilmeden dışarı çekilebilmektedir. Böylece yemekler kolayca dışarı çıkarılabilir.



Emaye fırın tepsisi

Pasta ve kurabiyeler için.

Bilgi: Fırın tepsisini, eğik tarafı fırının içine dayanıncaya kadar fırına sürünüz.

Dikkat! Emaye fırın tepsisi, mikrodalga fırın ile kullanım için uygun değildir.

Bağlantıdan sonraki ilk ayarlar

Yeni cihazınız bağlandıktan sonra göstergede "İlk ayarlar" menüsü görünür. Lütfen

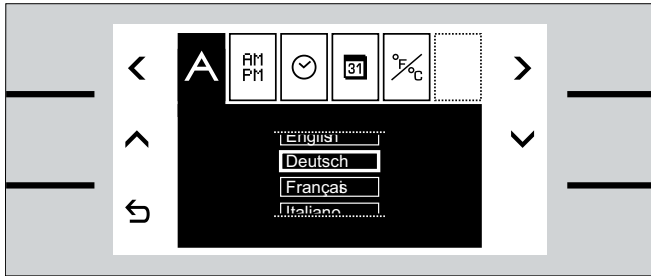
- dili,
- zaman formatını,
- saati
- tarihi
- ve istenilen sıcaklık birimini ayarlayınız.

Bilgiler

- "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

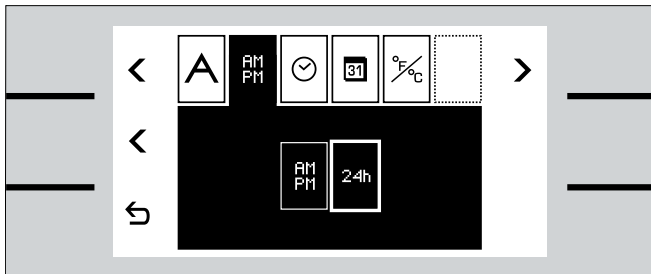
- 1 Menüde dil fonksiyonu görüntülenir. Metinleri gösterilmesi için mevcut diller ekranda görüntülenir. Ön seçim Almanca'dır.



- 2 Başka bir dil seçmek istiyorsanız, ▲ veya ▼ tuşlarıyla istenilen dili ayarlayınız.

Zaman formatının ayarlanması

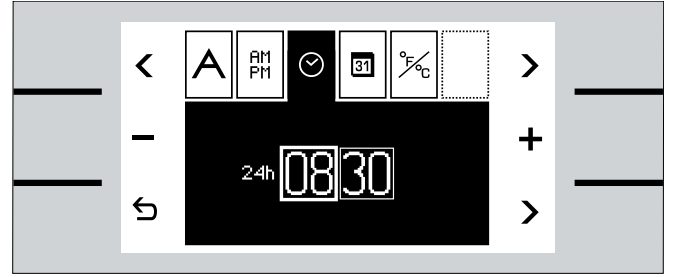
- 1 ► menü tuşu ile zaman formatı fonksiyonunu seçiniz. Göstergede AM/PM ve 24 saat şeklinde iki format görünür. Ön seçim 24 saat formatıdır.



- 2 İstenildiği takdirde ortadaki ◀ tuşu ile zaman formatını değiştiriniz.

Saatın ayarlanması

- 1 Menü tuşu ► ile saat fonksiyonunu seçiniz.

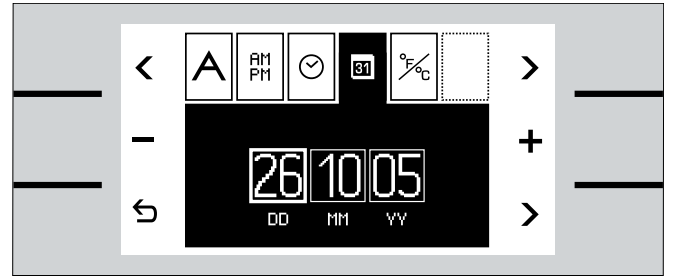


- 2 + / - tuşları ile güncel saati ayarlayınız.

Sağ alt taraftaki ok tuşu ► ile saatten dakikaya geçiniz.

Tarihin ayarlanması

- 1 ► menü tuşu ile tarih fonksiyonunu seçiniz.



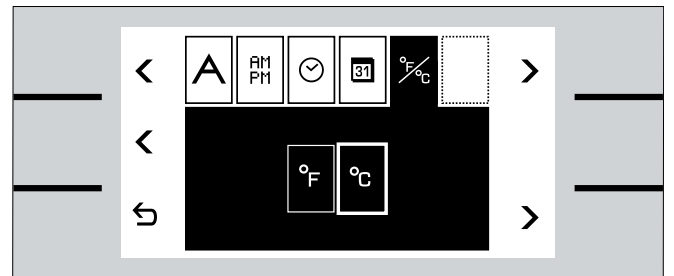
Göstergede tarih görüntülenir.

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

Sağ alt taraftaki ok tuşu ► ile günden aya geçiniz.

Sıcaklık biriminin ayarlanması °C veya °F

- 1 ► menü tuşu ile sıcaklık birimi fonksiyonunu seçiniz. Ön seçim °C'dir.



- 2 İstenildiği takdirde ortadaki ◀ tuşu ile sıcaklık birimini değiştiriniz.

Menüden çıkma ve ayarları kaydetme

↵ tuşuna dokununuz. Menü kapatılır. Tüm ayarlar kaydedilmiştir.

İlk kullanımdan önce

Mikrodalga fırınınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada tecrübe edebilirsiniz. İlk olarak Güvenlik bilgileri bölümünü okuyunuz.

Fırının ısıtılması

Piştirme alanında ambalaj artıklarının kalmamış olmasına dikkat ediniz.

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Bunun için fırının bir saat boyunca sıcak hava ızgaraları  ile 200 °C'de ısıtılması idealdir. Bu ısıtma türünü nasıl ayarlayacağınızı "Fırın" bölümünde bulabilirsiniz.

Aksesuarın temizlenmesi

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

Cihazı aktif hale getirme

Bekleme

Herhangi bir çalıştırma türü ayarlanmamış ise veya çocuk emniyeti devreye alınmış ise cihaz bekleme modundadır.

Tuşlar bekleme modunda aktif değildir ve göstergede ışık yoktur.



Bilgiler

- Bekleme modu için farklı göstergeler mevcuttur. Ön ayar GAGGENAU logosu ve saattir. Göstergeyi değiştirmek isterseniz, "Temel ayarlar" bölümüne bakınız.
- Göstergenin kontrastı, dikey bakış açısına bağlıdır. Göstergeyi temel ayarlar içinde bulunan "Kontrast" ayarı üzerinden ayarlayabilirsiniz.

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. Gösterge 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 uyarılar

Cam, cam seramik, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik gibi kaplar 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: Mikrodalgayı kesinlikle yemek olmadan çalıştırmayınız. Tek istisna devamda belirtilmiş olan kap testidir. Kabinizin mikrodalgaya uygun olup olmadığı konusunda tereddüt ediyorsanız bu testi uygulayınız: Boş kabı cihazda ½ ile 1 dakika arasında maksimum ayar tutunuz. Aradaki sıcaklığı test ediniz. Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır. Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

Mikrodalga gücü

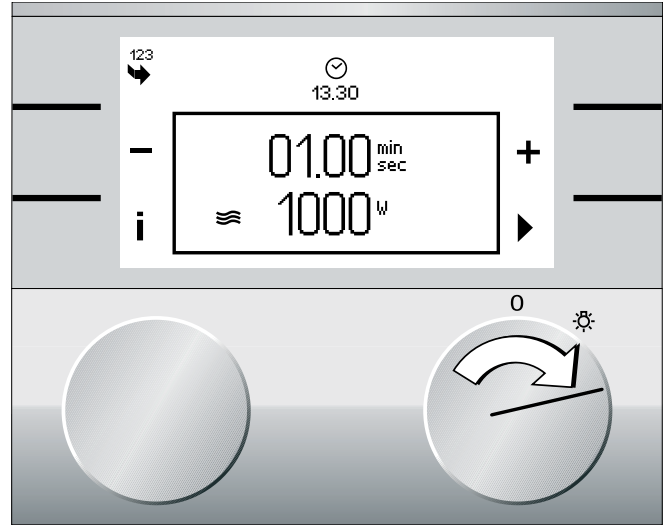
Aşağıdaki kademeleri ayarlayabilirsiniz:

90 W	hassas yiyeceklerin çözülmesi için
180 W	çözme ve pişirmeye devam etmek için
360 W	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması için
600 W	yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için
1000 W	sıvıların ısıtılması için

Bilgi: 1000Watt'lık mikrodalga gücünü maksimum 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.



Göstergede Mikrodalga sembolü  görünür.

- 2 Soldaki döner düğme ile mikrodalga kademesini ayarlayınız.
- 3 + veya - tuşu 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 ses kapatılır. 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 başlatabilirsiniz.

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

Bekletme: || tuşuyla çalışmayı durdurabilirsiniz. ► ile çalışma devam eder.

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

Bilgi: Fırın kapak açıkken çalışmaya devam etmesi normaldir.

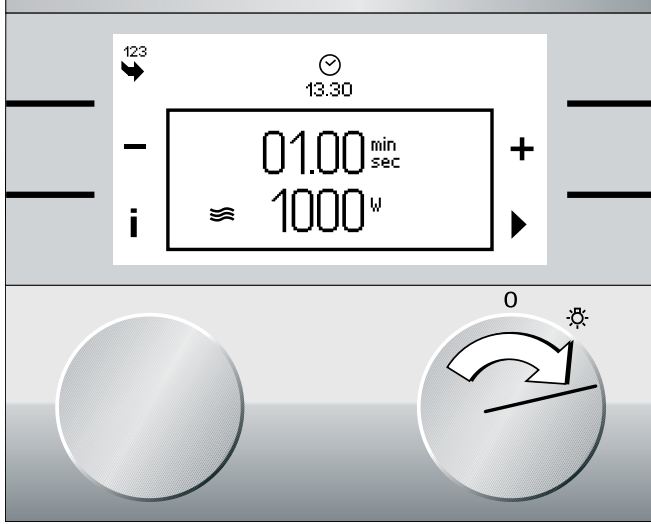
İşletimin devamı

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

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kap kullanınız.

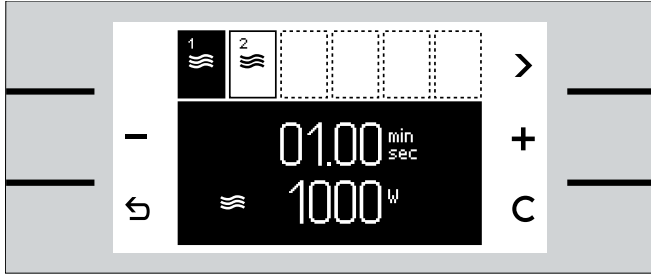
İşletimin devamının ayarlanması

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



Göstergede Mikrodalga sembolü  görünür.

- 2  sembolüne basınız.
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.

Ayarların değiştirilmesi:  sembolüne dokununuz.
Çalışma durur.  sembolüne dokununuz ve ayarları değiştiriniz.  sembolü ile menüden çıkınız. ▶ ile başlatınız.

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

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

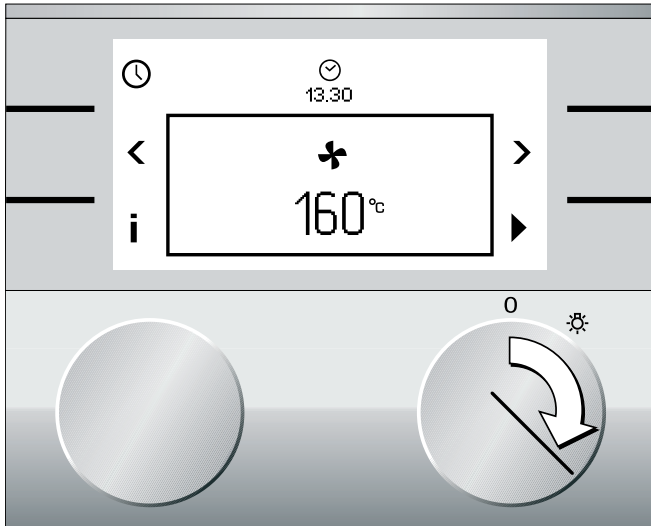
Fırın

Fırın modunda aşağıdaki ısıtma türlerine ayarlayabilirsiniz:

İşletim türü	Sıcaklık	Kullanımı
✱ 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, escalop 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 Başlatma tuşuna ► dokununuz.

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

Bilgi: Temel ayarlardan ısıtma 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.

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

Kapatma: 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 sıcaklığın sorgulanması: Bilgi tuşuna i bastığınızda güncel fırın sıcaklığı birkaç saniye boyunca gösterge üzerinde görüntülenir (100 °C'den itibaren). ↶ tuşuyla standart göstergeye geri dönebilirsiniz.

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

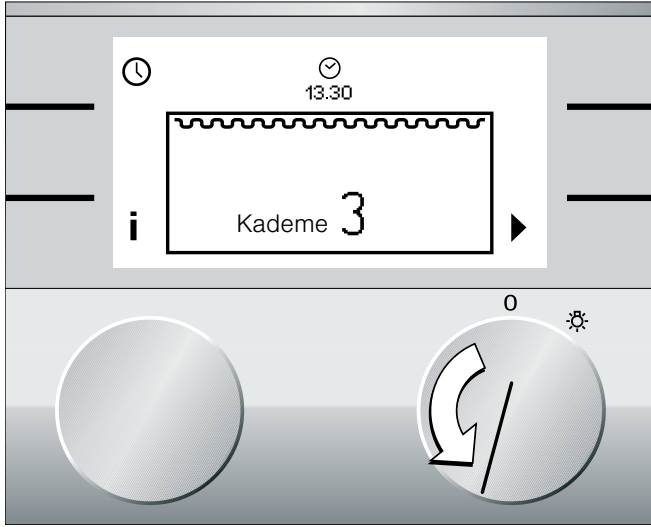
Izgara

Izgara modunu üç düzeyli olarak ayarlayabilirsiniz:

Izgara düzey-leri	Kullanımı
1 düşük	Sufleler ve derin güveçler
2 orta	Yassı güveçler ve balık
3 yüksek	Biftek, sosıs 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 Başlatma tuşuna ► dokununuz.

Izgara düzeyini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

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

Kapatma: 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.

Pişirme süresi

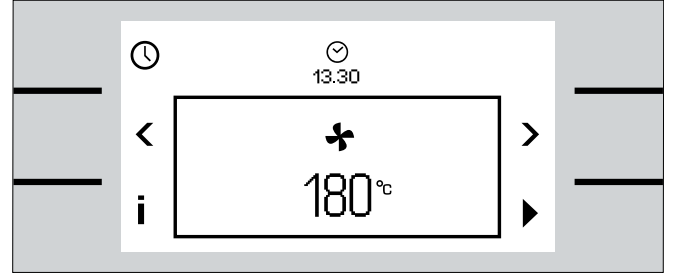
Yemeğiniz için pişirme süresini ayarladığınızda cihaz bu süre sonunda otomatik olarak kapanır.

1 dakikadan 5 saate kadar bir pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

Pişirme süresini ayarlama

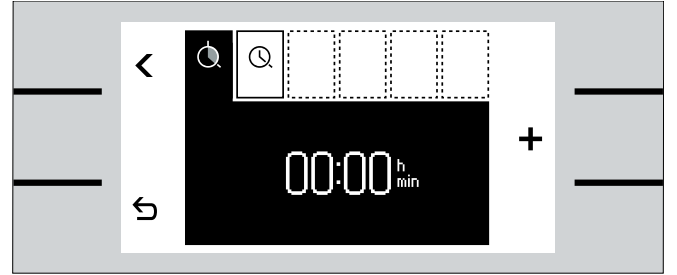
Çalışma modunu ve ızgara seviyesini/sıcaklığı ayarladınız ve yemeğinizi fırına koydunuz.

- 1 Zamanlayıcı tuşuna ⌚ dokununuz.



Pişirme süresi fonksiyonu görünür.

- 2 +/- tuşları ile istenilen pişirme süresini ayarlayınız.



- 3 ↵ tuşuna dokununuz. Zamanlayıcı menüsü kapatılır.
- 4 ► tuşu ile başlatınız.

Fırın çalışmaya başlar.

Süre bittikten sonra cihaz kapanır. Bir sinyal sesi duyulur. ✓ tuşuna dokunduğunuzda sinyal sesi zamanından önce kesilir, cihaz kapağını açınız veya fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Pişirme süresinin silinmesi: Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. C tuşuna dokununuz ve ↵ ile onaylayınız.

Pişirme süresinin değiştirilmesi: Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. +/- ile değiştiriniz ve ↵ ile onaylayınız.

Tüm işlemin durdurulması: seçme düğmesi 0 olarak ayarlanmalıdır.

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.

↶ ile onaylayınız. Piştirme süresi ve piştirme süresi sonu silinirler.

Piştirme süresi sonunun değiştirilmesi: Zamanlayıcı menüsünü ⌚ ile çağrılmalıdır. Piştirme süresi sonunu ayarlayınız ve ↶ ile onaylayınız. ▶ tuşu ile başlatınız.

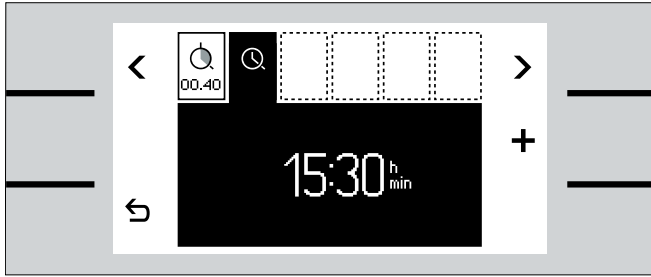
Tüm işlemin durdurulması: seçme düğmesi 0 olarak ayarlanmalıdır.

🕒 sembolü yanıyorsa: Piştirme süresi ayarlamadınız. Daima önce bir piştirme süresi ayarlayınız.

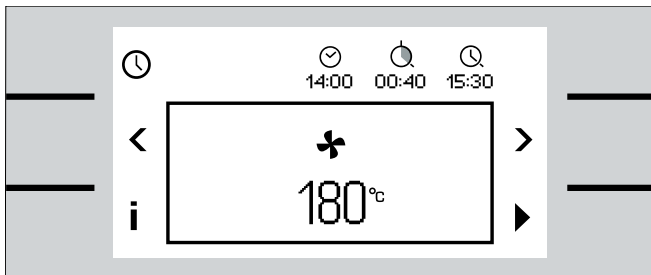
Piştirme süresi sonunu erteleme

Çalışma modunu, sıcaklığı ve piştirme süresini ayarladınız.

- 1 Gerekirse zamanlayıcı menüsünü çağırarak 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 0 olarak ayarlayınız.

Piştirme süresi sonunun silinmesi: Zamanlayıcı menüsünü ⌚ ile çağrılmalıdır. C tuşuna dokununuz ve

Kombine işletim

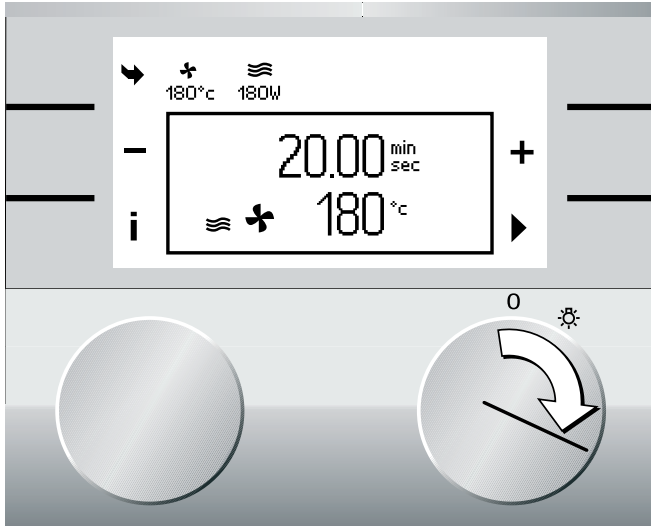
Kombine işletimde, mikrodalga fırın ile birlikte bir fırın ısıtma türü veya ızgara aynı zamanda çalışmaktadır. Yemekleriniz daha çabuk pişer ve güzel kızarır.

Tüm mikrodalga fırın kademelerini açabilirsiniz. İstisna: 1000 Watt.

Seçilen ısıtma türünü, mikrodalga fırının müteakip çalıştırmasıyla da birleştirebilirsiniz.

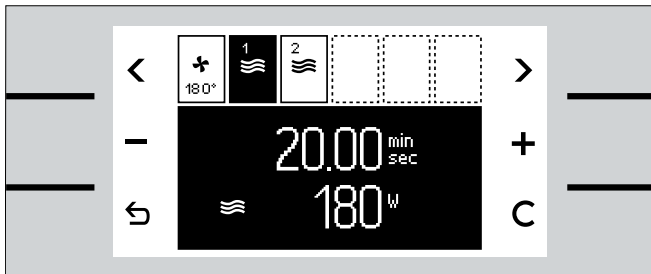
Kombine işletimin ayarlanması

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



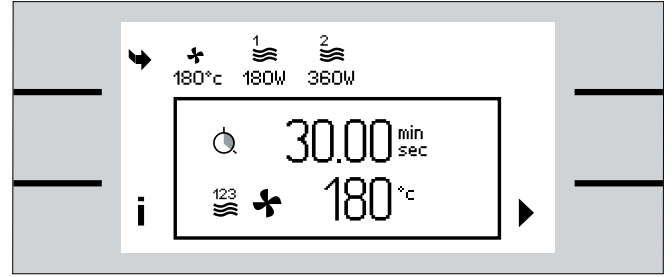
Mikrodalga  ve sıcak hava  sembolleri göstergede görünür.

- 2  tuşuna dokununuz.
- 3 Ortadaki  veya  tuşları 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  tuşu ile başka mikrodalga aşamalarını seçebilir ve yukarıda tarif edilen şekilde ayarlayabilirsiniz. Aşamalar, fırın çalıştırmasına paralel olarak birbiri ardına sona ererler.
- 8  tuşuna dokununuz. Kombine işletim ana menüsü görünür. Seçilen ayarlar ekranda görüntülenir.
- 9  tuşu ile başlatınız.



Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.  tuşuna dokunduğunuzda veya kapağı açtığınızda ses kapatılır. Kombine işletim sonlandırılır.

Ayarların değiştirilmesi: Çalışma esnasında her zaman fırın sıcaklığını değiştirebilirsiniz. Diğer ayarların değiştirilmesi:  sembolüne dokununuz. Çalışma durur.  sembolüne dokununuz ve ayarları değiştiriniz.  sembolü ile menüden çıkınız.  ile başlatınız.

Ayarların silinmesi:  sembolüne dokununuz. Çalışma durur.  sembolüne basınız. Ayarları  ile siliniz.  sembolü ile menüden çıkınız.

Bekletme:  tuşuyla çalışmayı durdurabilirsiniz.  ile çalışma devam eder.

Kapatma: Çalışmayı iptal etmek ve tüm ayarları silmek için  tuşuna 4 saniye süreyle basınız veya fonksiyon düğmesini  konumuna 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 pişirme: Derin dondurulmuş pizza, Pişirme: Taze sebze

- 2 Soldaki döner düğme ile istediğiniz programı seçiniz.
- 3 + ve - tuşları ile ağırlığı ayarlayınız.
- 4 ▶ tuşu ile başlatınız.
Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Yemeğin karıştırılması: Bazı yemekler için göstergede karıştırma veya sallama ile ilgili uyarılar görüntülenir. Aşağıdaki uyarıları 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.

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

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

Kapatma: 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 dokununuz ve ◀ ve ▶ ile çizgiyi kaydırınız. Sola = Daha zayıf pişirme. Sağa = Daha güçlü pişirme. ▶ tuşu ile başlatınız. Süre değiştir. Değiştirilen ayarlar kaydedilir ve tutulur.

Otomatik program 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 sahaslarının ve gerekli aksesuarların yer aldığı bir tabloyu Bilgiler bölümünün sonunda bulacaksınız.

Ağırlık sahasının dışında kalan ağırlık değerleri ayarlanması mümkün değildir.

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, kümes hayvanları veya balıkların buzu çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir gıda maddesi ile temas etmesine izin vermeyiniz.
- Sadece gerekli miktarda ekmeğin buzunu çözünüz. Buzu çözülen ekmek çok çabuk bayatlar.
- Çevirdikten sonra buzu çözülmüş kıymanın çözülme sıvısını boşaltınız.
- Bütün kümes hayvanlarını önce göğüs tarafı alta gelecek şekilde, parçalarını ise deri tarafları alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

Sebze:

- Taze sebze: Eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her 100 g için yemek kaşığı ile su ilave ediniz.
- Dondurulmuş sebze: Sadece haşlanmış, önceden pişirilmemiş sebzeler için uygundur. 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 - 3 yemek kaşığı su veya limon suyu katınız.

Et:

Kızartma, 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 kızartması, dalyan köfte	10 dakika

Program tablosu

	Uygun gıda maddesi	kgcinsinden ağırlık aralığı	Kap / Aksesuar, Yerleştirme yüksekliği
Buz çözme			
Bütün ekmek	Buğday ekmeği, Karışık buğday ekmeği, Çavdar ekmeği	0,20-1,50	Yassı üzeri açık kap Pişirme alanı tabanı
Kıyma*	Sığır, kuzu ve domuz etinden kıyma	0,20-1,00	Yassı üzeri açık kap Pişirme alanı tabanı
Bütün kümes hayvanı*	Tavuk, Ördek	0,60 - 2,00	Yassı üzeri açık kap Pişirme alanı tabanı
Balık filetosu*	Turna balığından, Morina balığından, Barbunya balığından, Somon balığından, Uzun levrekten fileto	0,20 - 1,00	Yassı üzeri açık kap Pişirme alanı tabanı
* Çevirme sinyaline dikkat ediniz.			
Pişirme			
Taze sebze*	Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Prasa, 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
Soyulmuş 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 üzeri kapalı 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 sinyaline dikkat ediniz.			
Kombi pişirme			
Dondurulmuş pizza	İnce hamurlu pizza, önceden pişirilmiş	0,15-0,55	Tel ızgara Yerleştirme yüksekliği 3
Derin dondurulmuş lazanya	Lazanya Bolonez	0,40-1,05	Üzeri açık 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
Dalyan köfte	yakl. 8 cm büyüklükte	0,80 - 1,50	Üzeri açık kap Pişirme alanı tabanı
Domuz kızartması*	Kemiksiz boyun kızartması, eti sararak kızartma	0,80 - 2,00	Kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
* Çevirme sinyaline dikkat ediniz.			

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı menüsünde aşağıdakileri ayarlayabilirsiniz:

⌚ Kısa süreli alarm

🕒 Süre ölçer

Bilgi: Kısa süreli alarm veya süre ölçer çalışırken fonksiyon düğmesini çevirdiğinizde göstergede bir not görüntülenir. ⏏ ile kısa süreli alarmı veya süre ölçeri iptal edebilirsiniz. Cihaz kullanıma hazırdır. Kısa süreli alarmın 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.



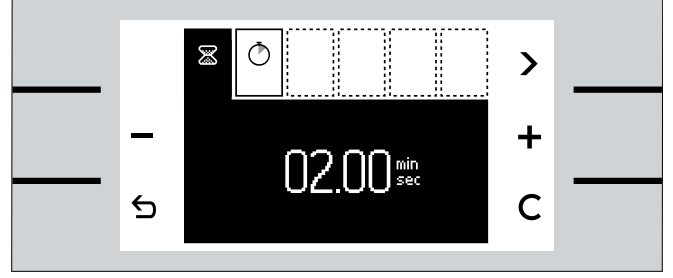
🕒 sembolünün yanındaki tuşa dokununuz. Zamanlayıcı menüsü görüntülenir.

Kısa süreli alarm

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

Kısa süreli alarmın ayarlanması

1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız.

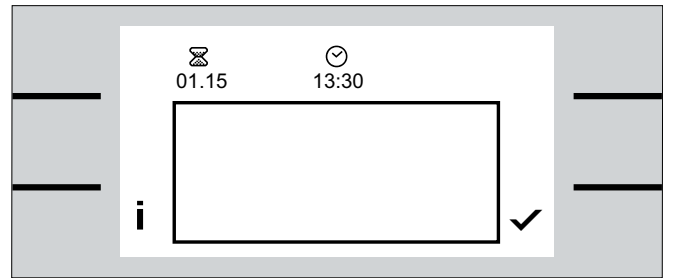


Kısa süreli alarm fonksiyonu ⌚ görüntülenir.

2 + veya - tuşu ile 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

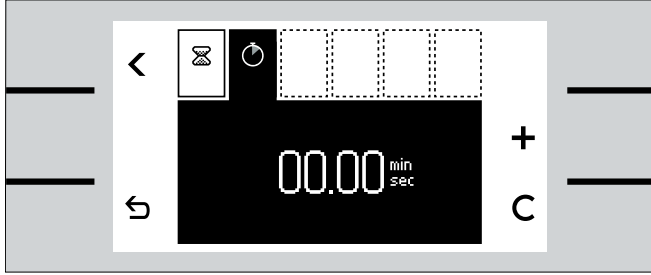
Süre ölçer, 0 saniyeden 90 dakikaya kadar sayar.

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

Süre ölçer ancak başka bir fonksiyon ayarlanmadığı takdirde çalışır.

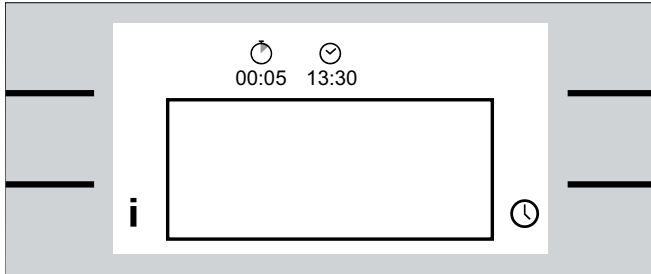
Süre ölçeri başlatma

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız.
- 2 ► ile süre ölçer ⌚ fonksiyonu seçilmelidir.



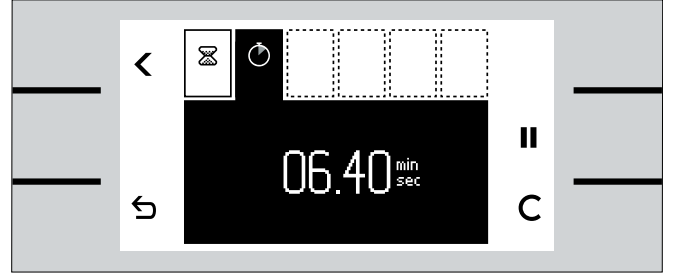
- 3 ► tuşu ile başlatınız.
- 4 ⏪ tuşuna dokununuz.

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



Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız.
- 2 ► ile süre ölçer ⌚ fonksiyonu seçilmelidir.
- 3 Bekletme tuşuna || dokununuz.



Süre durur. Tuş tekrar başlat'a ►geçer.

- 4 ► tuşu ile başlatınız.

Süre tekrar çalışmaya başlar. 90 dakikaya erişildiğinde gösterge üzerinde 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'lik 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.

Koşul: Uzun süreli zamanlayıcı tuşu  mevcut olmalıdır. Bunun için temel ayarlar içinde tuşu bir defa aktif hale getirmelisiniz. Bkz. Bölüm "Temel ayarlar".

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

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

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

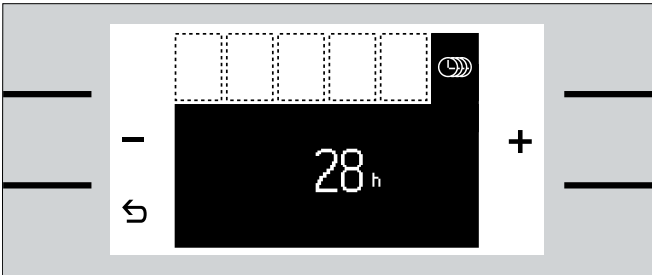
Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini bir çentik sağa doğru döndürerek ışık pozisyonuna getiriniz.
- 2  tuşuna dokununuz.



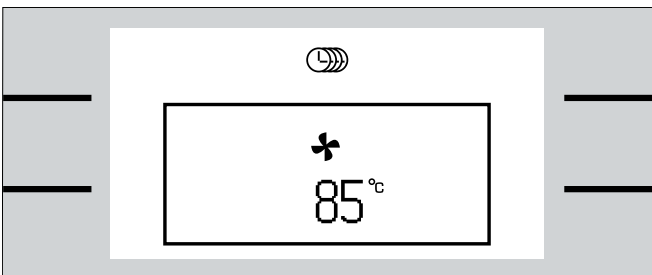
Göstergede 28 saat önerisi görüntülenir.

- 3 + veya - tuşu ile süreyi ayarlayınız.



- 4  tuşuna dokununuz.
- 5  tuşu ile başlatınız.

Fırın çalışmaya başlar. Göstergede çalışma modu ve sıcaklık görüntülenir.



Çocuk emniyeti

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

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

Çocuk emniyetinin devreye alınması

Koşul: Fonksiyon düğmesi kapalı olmalıdır.

- 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.

Bekleme göstergesi görünür. Gösterge çubuğunda sembolü görüntülenir.

Çocuk emniyetini devre dışı bırakma

- 1 Herhangi bir tuşa dokununuz.



Orta sol tuşun yanında sembolü görünür.

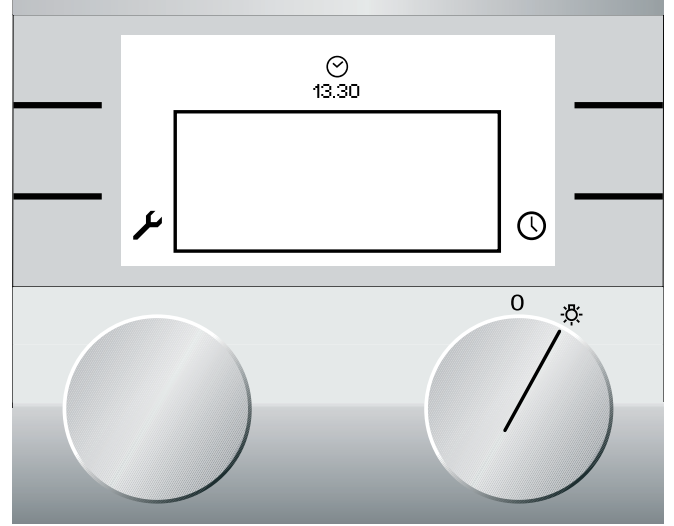
- 2 tuşuna en az 6 saniye süreyle dokununuz. Çocuk emniyeti kaldırıldı. Cihazı her zamanki gibi ayarlayabilirsiniz.

Temel ayarlar

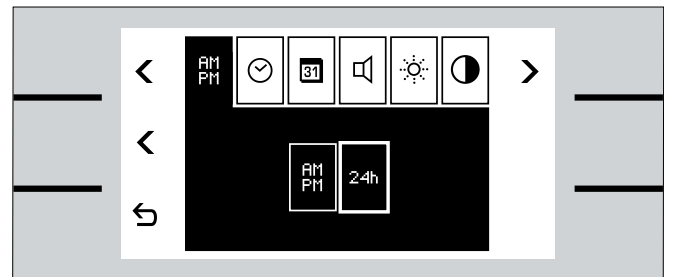
Cihazınız farklı temel ayarlara sahiptir.

Ayarları aşağıdaki şekilde kendi alışkanlıklarınıza uyarlayabilirsiniz:

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini bir çentik sağa doğru döndürerek "Işık" pozisyonuna getiriniz.



- 2 tuşu ile "Temel ayarlar" menüsü çağrılmalıdır.
- 3 Üstteki < veya > tuşlarıyla istenilen menü noktasını seçiniz.
- 4 Ortadaki tuşlar ile (< / >; + / - ; ^ / v) ayar değiştirilmelidir. 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. Göstergede istenen menü noktası görüntülenene kadar < veya > menü tuşlarına dokunulmalıdır.

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 biçimi (12s) 24 saat biçimi	Saat göstergesi 12 veya 24 saat formatındadır.
	Saat		Saatin 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		Gösterge parlaklığının 8 kademeli değiştirilmesi.
	Kontrast:		Kontrast 8 kademeli değiştirilebilir.
	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 süreli zamanlayıcı ayarlanabilir; bkz. Bölüm "Uzun süreli zamanlayıcı".
	Fabrika ayarlarını geri yükle		Fabrika ayarlarına geri dönmek için:  sembolü seçilmelidir, menüden  ile çıkılmalıdır.
	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 sesiyle hızlı ön ısıtma Sinyal sesiyle ön ısıtma Sinyal sesi olmadan hızlı ön ısıtma Sinyal sesi olmadan ön ısıtma	Ön ısıtma esnasında istenilen sıcaklığa erişildiğinde sinyal sesi duyulur. Hızlı ön ısıtma esnasında istenilen sıcaklığa oldukça çabuk erişilir.
	Dil		Metin dilini  veya  ile seçiniz.
	Tuş sesi	Ton 1 (Bip) Ton 2 (Klik) Tuş tonu 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 mikro dalga fırınınız uzun süre sağlam kalır. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatılmıştır.

⚠ Kısa devre tehlikesi!

Kesinlikle yüksek basınçlı veya buhar püskürtücülü temizleyici kullanmayınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihazı kapattıktan hemen sonra cihazı temizlemeyiniz. Cihazı kapağı kapalıyken soğumaya bırakınız.

Bilgiler

- Cihazın ön yüzeyindeki ufak renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığında, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Örn. balık pişirdikten sonra oluşan kötü kokuları kolayca ortadan kaldırabilirsiniz. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu damlatınız. Kaynama noktasında gecikmeyi 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

- aşındırıcı temizlik maddeleri
- cihaz kapağındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- Kapak contasını temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- sert ovma süngerleri ve bulaşık süngerleri 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 kurulaştırınız. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulaştırınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Pişirme alanı (paslanmaz çelik dışında)	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulaştırınız. Aşırı kirlenme durumunda: Fırın temizleyiciyi sadece fırın soğukken kullanınız.
Paslanmaz çelik pişirme alanı	Fırın spreyi ve başka agresif fırın temizleyicileri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert süngerler veya tencere temizleyicileri de uygun değildir. Bu maddeler yüzeyi çizicektir. İç yüzeyini düzenli olarak kurulaştırınız.
Pişirme alanı lambasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Kapak camları	Cam temizleyici: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Kapak contasını çıkarmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz, sürtmeyiniz. 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 deterjanlı su ile temizleyebilirsiniz.

⚠ Yanma tehlikesi!

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

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

Bilgiler

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

Pişirme alanı zemininin, tavanın ve yan kenarların 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.

Müşteri hizmetleri ile bağlantı kurarken cihazın E numarasını ve FD numarasını veriniz. Bu numaraları cihazın tip plakasında 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

Arıza ortaya çıktığında göstergede bir hata mesajı görüntülenir.

Hata mesajı ile ilgili bilgi almak için **i** sembolünün 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 değiştirilmesi

Fırın lambasını değiştirebilirsiniz. Sıcağa dayanıklı halojen lambayı 60 W, 240 V müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

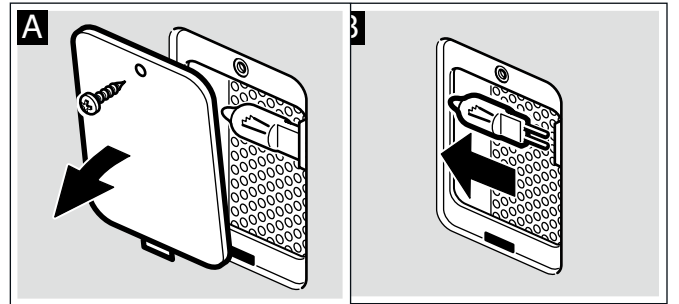
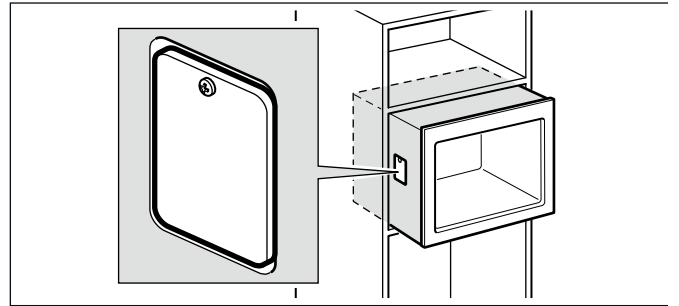
Cihaz açıkken fırın lambasını asla değiştirmeyiniz. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

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

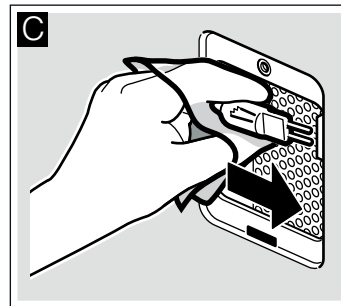
Şu şekilde hareket ediniz:

Bilgi: Pişirme alanının lambasını değiştirmek için cihaz sökülmelidir. Montaj talimatına uyunuz.

- 1 Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız veya elektrik fişini çekiniz.
- 2 Cihaz kapağını açınız. Fırının sağ ve sol tarafında bulunan sabitleme cıvatalarını sökünüz. Montaj talimatına uyunuz.
- 3 Cihazı dikkatlice kaldırınız.
- 4 Sol yan taraftaki duvarın üzerinde bulunan lamba kapağının vidasını sökünüz ve kapağı çıkarınız. (Resim A) Halojen lambayı dışarı çıkarınız. (Resim B)



- 5 Yeni halojen lambayı yerleştiriniz (şekil C)



- 6 Lamba kapağını vidalayınız. Cihazı tam tersi sırayla yeniden monte ediniz.
- 7 Sigorta kutusundaki sigortayı tekrar açınız veya elektrik fişini takınız.

Cam kapağın değiştirilmesi

Eğer fırındaki cam kapak hasarlı ise değiştirilmesi 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. ızgara çıkış kademesi	2000 W
Sıcak hava çıkış gücü	1950 W
mikrodalga frekansı	2450 MHz
Sigorta	16 A
Boyutlar (Y/G/D)	
- Cihaz	455 x 590 x 580 mm
- Pişirme alanı	244 x 445 x 350 mm
VDE-onaylı	evet
CE-işareti	evet

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 normlarına uygundur. Bu cihaz Grup 2, Sınıf B'ye dahildir.

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

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



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

Sizin için mutfağımızda 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 aksesuarlara ve kapların hangi yerleştirme yüksekliğine sürülmesi gerektiğine ilişkin bilgileri buradan elde edebilirsiniz. Kap ve hazırlama işlemi için öneriler elde edebilirsiniz.

Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Tablolarda belirtilmişse sadece ön ısıtma işlemi yapınız. Kullanmadan önce pişirme alanından ihtiyacınız olmayan tüm aksesuarları çıkarınız.
- Ön ısıtma işleminden sonra aksesuarın üzerine pişirme 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 satıcıdan temin edebilirsiniz.
- Sıcak aksesuarı veya kabı pişirme alanından çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Emaye fırın tepsiyi fırından çıkarırken tepside sıcak sıvı sıçrayabilir. Emaye fırın temsisini pişirme alanında dışarı dikkatli bir şekilde çıkarınız.

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

Tablodaki zaman girişleri gerçek 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. Mikrodalganın tek başına çalışması için bir kural mevcuttur: Çift miktar - yaklaşık çift süre, yarım miktar - yarı süre.

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

Buz çözme

Dondurulmuş gıda maddesini fırın tabanında bulunan açık kaba yerleştiriniz.

Örn. tavuk bacakları ve kanatları veya kızartmaların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kaplayabilirsiniz. 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 sıcaklığında bekletiniz. Bu süreden sonra kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

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

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. Gıda maddelerini, 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 dakika dinlendiriniz.

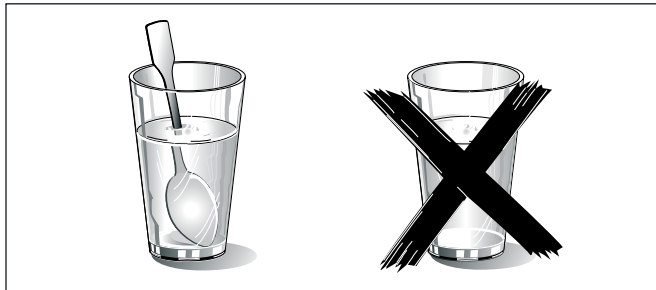
Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

Yemek	Miktar	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	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 kap
Tencere yemekleri	500 g	600 W, 10 - 15 dak.	Kapaklı kap
	1000 g	600 W, 20 - 25 dak.	
Sosta et dilimleri ya da parçaları, örn. gulaş	500 g	600 W, 12 - 17 dak.	Kapaklı kap
	1000 g	600 W, 25 - 30 dak.	
Balık, örn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10 -15 dak.	Üstü kapatılmış
	800 g	600 W, 20 - 25 dak.	
Garnitürler, örn. piring, makarna	250 g	600 W, 2 - 5 dak.	Kapaklı kap, sıvı ilave edin
	500 g	600 W, 8 - 10 dak.	
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g	600 W, 8 - 10 dak.	kapaklı kap, 1YK su ilave ediniz
	600 g	600 W, 14 - 17 dak.	
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 11 - 16 dak.	su ilave etmeden pişiriniz

Yemeklerin ısıtılması

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Sıvı bir şey ısıtırken daima kabin içine bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde kaynama noktasında gecikmeyi önleyebilirsiniz.



Dikkat! Metal - örn. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kıvılcıklar kapağın iç camına zarar verebilir.

Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- 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 2-5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek 2-3 parça)	350-500 g	600 W, 4-8 dak.	Üstü kapatılmış
İçecekler	150 ml	1000 W, 1-2 dak.	Kaşığı bardağa koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
	300 ml	1000 W, 2-3 dak.	
	500 ml	1000 W, 4-5 dak.	
Bebek maması, ö rn. biberonda süt	50 ml	360 W, ½-1 dak.	Emzik veya kapak olmadan. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz!
	100 ml	360 W, ½-1½ dak.	
	200 ml	360 W, 1-2 dak.	
1 Fincan çorba	Her biri 175 g	600 W, 2-3 dak.	-
Çorba, 2 kase	Her biri 175 g	600 W, 3-4 dak.	-
Çorba, 4 kase	Her biri 175 g	600 W, 6-8 dak.	-
Soslu et veya et parçaları	500 g	600 W, 8-11 dak.	Üstü kapatılmış
Sebze yemeği	400 g	600 W, 6-8 dak.	Kapaklı kap
	800 g	600 W, 8-11 dak.	
Sebze, 1 porsiyon	150 g	600 W, 2-3 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
Sebze, 2 porsiyon	300 g	600 W, 3-5 dak.	

Yemek	Miktar	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Bütün tavuk, taze, içi boş	1200 g	600 W, 25 - 30 dak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz.
Balık filetosu, taze:	400 g	600 W, 7 - 12 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her bir 100 g sebze için 1- 2 YK su ilave ediniz.
Sebze, taze	250 g	600 W, 6 - 10 dak.	
	500 g	600 W, 10 - 15 dak.	
Garnitürler, örnpatates, piring	250 g	600 W, 8 - 10 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her 100 g için 1YK su ilave ediniz, karıştırınız. İki misli sıvı ekleyiniz.
	500 g	600 W, 12 - 15 dak.	
	750 g	600 W, 15 - 22 dak.	
	125 g	600 W, 4 - 6 dak. + 180 W, 12 - 15 dak.	
	250 g	600 W, 6 - 8 dak. + 180 W, 15 - 18 dak.	
Tatlılar, örn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 6 - 8 dak.	Pudingi 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 bulamıyorsunuz.	Pişirme süresini şu kurallara göre uzatınız veya kısaltınız: çift miktar = yaklaşık çift süre, yarım miktar = yarı süre
Yemek çok kuru oldu.	Bir sonraki sefer daha kısa bir pişirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız 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.
Pişirme 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 kek

Kek kalıpları: Metal kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

Mikro dalgayı açtığınızda cam, seramik veya plastik kek kalıpları kullanınız. Bunlar 250 °C ısıya dayanıklı olmalıdır. Bu tip kaplar kullanıldığında kek daha az kızarır.

Tablolar: Zaman göstergeleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun miktarına ve özelliklerine bağlıdır. Bu nedenle tablolarda sıcaklık aralıkları verilmiştir. En düşük değer ile başlayınız ve gerekirse bir sonraki seferde yükselterek ayarlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.

Ek bilgileri "Pişirme Önerileri" altındaki tabloların eklerinde bulabilirsiniz.

Pişirme kabını daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Pasta	Kaplar	Yerleş-tirme yüksek-liği	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Dakika olarak süre
Kuru pasta	Tas kalıp/delikli kek kalıbı/ baton kek kalıbı	1	✱	160-170	60-80
Kuru pasta, hassas, ö.rn.kuru kek*		1		150-160	60-70
Yağlı hamur kenarlı pasta tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	1	✱	160-170	35-45
Kek hamurundan pasta tabanı	Meyveli pasta tabanı kalıbı	1	✱	160-170	35-45
Bisküvi pastası (ıslak bisküvi)	Kelepçeli kek kalıbı	1	✱	170-180	45-50
Kuru malzemeli pasta (pasta hamuru)	Fırın tepsisi	2	✱	160-170	30-40
Sulu malzemeli pasta örn.rendelenmiş elma ser-pilmiş mayalı hamur	Fırın tepsisi	2	✱	150-160	50-60
Örgü şeklinde mayalı ekmek, 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 ekmek 1 kg**	Fırın tepsisi	2	✱	180-190	50-60

* Pasta yakl.20dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

** Sıcak fırına kesinlikle doğrudan su dökmeyiniz.

Pasta	Kaplar	Yerleş-tirme yüksek-liği	Mikrodalga gücü, Watt	Dakika olarak süre	Isıtma türü	Sıcaklık °C
Fındıklı kek	Kelepçeli kek kalıbı	1	90 W	30-35	✱	170-180
Poğaça hamurundan meyveli veya yağ-sız yoğurtlu pasta*	Kelepçeli kek kalıbı	2	360 W	40-50	✱	150-160
Meyveli kek, ince pasta hamurundan	Ortası delik yüksek kek kalıbı 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

* Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

Küçük kurabiyeler	Kaplar	Yer- leş- tirme yük- sekliği	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
Milföy hamuru	Fırın tepsisi	2	✱	170-180	35-45
Sandviç ekmeği, ö.rn.çavdar ekmeği	Fırın tepsisi	2	✱	180-190	35-45

Yemek pişirme ile ilgi öneriler

Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsanız	Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Kuru pastanın iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz:	Belirtilen pişme süresinin dolmasından yaklaşık 10 dakika önce pastanın 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.	Kelepçeli kek kalıbının sadece tabanını yağlayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.
Pasta aşırı koyulaşiyor.	Daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve pastayı biraz daha uzun süre pişiriniz.
Pasta aşırı kuru.	Pişmiş pastada bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki denemede sıcaklığı 10 derece daha yükseltiniz ve pişme süresini 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 serpererek 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 pişirme 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 çözmezse, mikrodalga olmadan pişirmeye devam ediniz. Bu durumda, pişme süresi uzayacaktır.

Rosto ve ızgara

Tablolar: Süre bilgileri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

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 ipuçları" başlığı altında tabloların sonunda bulabilirsiniz.

Kap: 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. Yüzeyin ıslak veya soğuk olması durumunda camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartma ile ilgili uyarılar: Et veya kümes hayvanlarının kızartılması için kızartma kalıbı kullanınız.

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

Et: Kabın tabanını çok az sıvı ile kapatınız. Buğulanıp kızartılan et 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 uyarı: Daima fırın kapağı kapalıyken ızgara yapınız ve ön ısıtma yapmayınız.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Biftekler en az 2 ile 3cm 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.

Örn. 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.

Buğulama ile ilgili uyarı: Balık buğulama için kapaklı bir kap kullanınız.

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

Yemek	Miktar	Watt olarak mikro-dalga fırın kademesi, dakika cinsinden süre	Yerleş-tirme yüksek-liği	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara düzeyi	Uyarılar
Sığır kızartması	yakl. 1000 g	180 W, 80-90 dak.	0	☼	160-170	Pişirme alanı tabanında kapaklı kap.
Rozbif, az pişmiş	yakl. 1000 g	180 W, 30-40 dak.	0	☼	180-200	Üzeri açık kap. Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz. Son olarak 10 dakika dinlendirilir.
Derisiz domuz eti örn.boyun	yakl. 750 g	360 W, 35-45 dak.	0	☼	170-180	Üzeri açık kap. Son olarak 10 dakika dinlendirilir.
Derili domuz eti*, örn.omuz	yakl. 1000 g	180 W, 80-90 dak.	0	☼	170-180	Üzeri açık kap. Son olarak 10 dakika dinlendirilir. Çevirmeyiniz.
Domuz kalçası	yakl. 500-600 g	180 W, 35-40 dak.	0	☼	180-190	Üzeri açık kap. Son olarak 10 dakika dinlendirilir.
Dalyan köfte	yakl. 750 g	360 W, 30-35 dak.	0	☼	200-210	Pişirme alanı tabanında üzeri açık 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	Üzeri açık kap. Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
Ördek	yakl. 1500-1700 g	180 W, 70-80 dak.	0	☼	220-240	Pişirme alanı tabanında kapaklı kap. Çevirmeyiniz.
Ördek göğsü Ördek göğsü, 2 adet	yakl. 500 g à 250-300 g	180 W, 15-20 dak.	0	☼	3	Pişirme alanı tabanında üzeri açık 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 üzeri açık yüksek kap. Çevirmeyiniz.
Balık, üstten kızartılmış	yakl. 500 g	600 W, 10 -15 dak.	0	☼	3	Üzeri açık kap. Derin dondurulmuş balığın önceden buzunu çözünüz.

* Domuz etinde deriyi kesiniz.

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

* Tel ızgaraya önceden sıvı yağ sürünüz.

** Tel ızgarayı, yerleştirme yüksekliği 3'e ve fırın tepsisini yerleştirme yüksekliği 1'e koyunuz.

*** Tost ekmeklerinin kızartılması

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 karacaktır.

Sufleler ve gratenler söndürülmüş fırında 5 dakika daha bekletilmelidir.

Yemek	Miktar	Kaplar	Yerleş- tirme yük- sekliği	Mikrodalga fırın Watt	Dakika olarak süre	Isıtma türü	Sıcaklık °C
Sufleler, tart, örn.meyveli süzme yoğurtlu sufle	yakl. 1500 g	yassı sufle kalıbı 4-5 cm	0	180 W	25-35	~	130-150
Pişmiş malzemeli lezzetli sufleler, örn.Makarna suflesi	yakl. 1000 g	yassı sufle kalıbı 4-5 cm	0	600 W	20-30	~	160-190
Çiğ malzemeli lezzetli sufleler, örn.Patates graten	yakl. 1100 g	yassı sufle kalıbı	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	Yerleş- tirme yük- sekliği	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Dakika olarak süre
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 normuna göre

Mikrodalga fırın ile buz çözme

Yemek	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Et	180 W, 7 dak. +90 W, 8-12 dak. veya program 2, 500 g	ø 22 cm payreks kalıbı fırının içine yerleştiriniz.

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

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

mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Uyarılar
Patates graten	360 W, 30-35 dak.		1	ø 22 cm payreks kalıbı fırının içine yerleştiriniz.
Pasta	180 W, 20-25 dak.	✿	190-200	Pyrexform ø 22 cm çaplı payreks kalıbı tel ızgara üzerine, yerleştirme yüksekliği 1'e yerleştiriniz.
Tavuk	360 W, 30-35 dak.	✿	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 uyarılar	Yerleş- tirme yüksek- liği	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Kuru pasta	Fırın tepsisi	2	✚	160-170	30-35
Küçük pastalar*	Fırın tepsisi	2	✚	160-170	25-30
Kraker	Kelepçeli kek kalıbı tel ızgara üzerinde	1	✚	170-180	45-50
Mayalı tepsisi pastası	Fırın tepsisi	2	✚	150-160	50-60
Üstü kapalı elmalı tart	ø20 cm kelepçeli kek kalıbı doğ- rudan ızgara üzerine	2	✚	170-190	80-100

* Fırını önceden 5 dakika ısıtınız.

Izgara

Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Yemek	Aksesuar	Yerleş- tirme yüksek- liği	Izgara	Süre, dakika
Tost kızartma	Tel ızgara	3	3	4-5
12 Parça dana etli sandviç*	Tel ızgara ve fırın tepsisi	3 1	3	30-35

* 1/2 sonrasında çeviriniz.

Enerji tasarrufuna yönelik ipuçları

Fırınınızı, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği belirtiliyorsa önceden ısıtınız.

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

Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın hala sıcak. Böylece ikinci pastanın pişme süresi kısılır.

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

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Riskli gıdalar hangileridir?

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

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

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

9000701104 tr (920220)

GAGGENAU