

EB 388

Ankastre fırın

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	3
Hasar nedenleri	5
Çevre koruma	5
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	5
Enerji tasarrufu	5
Cihazın tanıtımı	6
Fırın	6
Ekran ve kumanda elemanları	6
Çalışma modları	7
Soğutma fanı	7
Aksesuarınız	8
Aksesuarın yerleştirilmesi	8
Aksesuarlar	8
Özel aksesuarlar	8
İlk kullanım öncesi	9
Saat ayarı	9
Fırının ısıtılması	9
Aksesuarın temizlenmesi	9
Cihazın kullanımı	9
Çalıştırma	9
Kapatma	9
Ayar tablosu	10
Zamanlayıcı fonksiyonları	11
Pişirme süresi	11
Pişirme süresi sonu	12
Kısa süreli zamanlayıcı	12
Çalar saat fonksiyonu	12
Süre ölçer	12
İç sıcaklık sensörü	13
İç sıcaklık sensörünün pişirilecek yiyeceğe batırılması	13
İç sıcaklığın ayarlanması	14
Merkez sıcaklığı için standart değerler	15
Çevirme şişi (özel aksesuar)	16
Rostonun takılması ve sabitlenmesi	16
Çevirme şişinin yerleştirilmesi	16
Fırın taşı (özel aksesuar)	16
Fırın taşının yerleştirilmesi	16
Fırın taşının temizlenmesi	16
Çocuk kilidi	17
Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi	17
Çocuk kilidinin etkinliğinin kaldırılması	17
Temel ayarlar	17

Temizleme ve bakım	18
Temizleme maddeleri	18
Pişirme alanının kurutulması	18
Fırın lambasının değiştirilmesi	18
Cam kapak	18
Kendi kendini temizleme (pirolitik temizleme)	19
Kendi kendini temizlemenin hazırlanması	19
Kendi kendini temizlemenin ayarlanması	19
Kendi kendini temizleme tamamlandı	19
Arızalar - Ne yapmalı?	20
Müşteri hizmetleri	21

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

⚠️ 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.

Aksesuar, pişirme alanına her zaman doğru itilmelidir. bkz. Kullanım kılavuzundaki aksesuar tanımı.

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.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

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.

Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- 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.

Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

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.
- Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir. Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

Yangın tehlikesi!

- Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları pirolitik temizleme sırasında tutuşabilir. Her pirolitik temizleme işleminden önce kaba kirleri pişirme alanından ve aksesuarların üzerinden temizleyiniz.
- Pirolitik temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesneleri kesinlikle kapı koluna asmayınız. Cihazın ön tarafını boş tutunuz. Çocukları uzak tutunuz.

Yanma tehlikesi!

- Pirolitik temizleme sırasında pişirme alanı çok ısınır. Kesinlikle cihaz kapısını açmayınız veya kilitleme mandalını elinizle yerinden oynatmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
-  Kendi kendine temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapısına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Pirolitik temizleme sırasında cihaz çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar. Pirolitik temizleme sırasında yapışmaz kaplamalı tepsi ve kalıplar da temizlenmelidir. Sadece emaye aksesuarlar temizlenmelidir.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Nemli gıdalar: Kapalı pişirme alanında uzun süre nemli gıdalar saklamayınız. Emaye zarar görür.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin universal tava kullanınız.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli kapı contası: Kapı contası aşırı kirlenmiş ise, cihaz çalışırken fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Kapı contasını daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Çevre koruma

Cihazın ambalajını çıkarın ve ambalajı çevreyi koruma kriterlerine uygun şekilde imha edin.

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



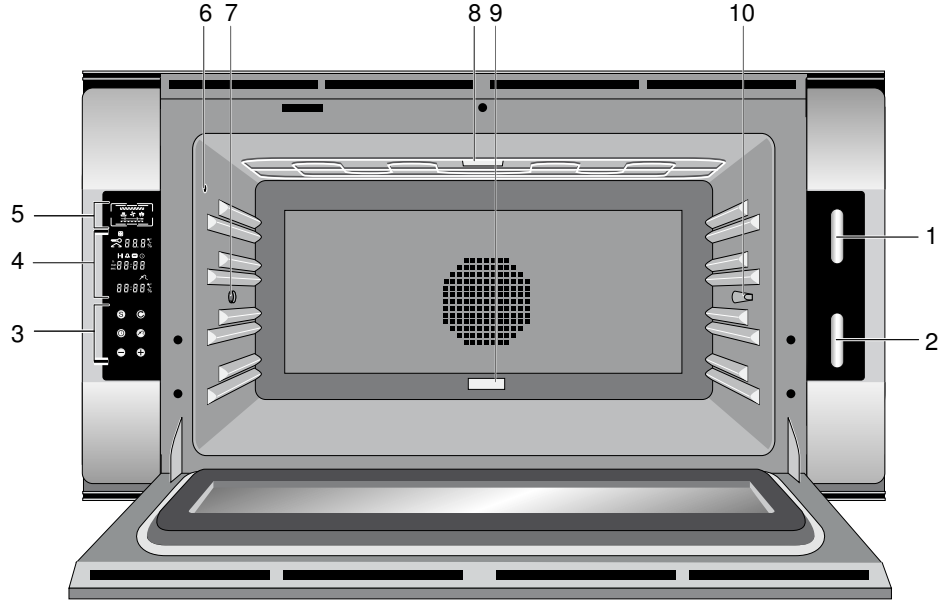
Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2012/19/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Enerji tasarrufu

- Eğer fırınınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.
- Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.
- Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısalmır. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Cihazın tanıtımı

Fırın



1	Sıcaklık seçme düğmesi
2	Çalışma modu seçme düğmesi
3	Fonksiyon tuşları
4	Ekran Fonksiyonlar
5	Ekran Çalışma modu
6	İç sıcaklık sensörü yuvası
7	Çevirme şişesi tutucusu
8	Fırın aydınlatması
9	Fırın taşı yuvası
10	Çevirme şişesi için kilit elemanı

Tuş	Fonksiyonu
S	Başlat / Durum
C	AÇIK / KAPALI Çevirme şişesi
⌚	Süre fonksiyonları
🔥	İç sıcaklık sensörü
- +	Değeri düşür / Değeri yükselt

Sembol	Anlamı
🔒	Çocuk kilidi
🔑	Kapı kilidi
🔥	Isıtma
⌚	Süre, Son
🔔	Kısa süre/Alarm süresi
🕒	Pişme süresi
⌚	Saat
🔥	Et iç sıcaklık sensörü
00.0°C	Ayarlanan sıcaklık/güç
h min sec 0:00	Süre göstergesi
00:00°C	Anlık sıcaklık/güç

Ekran ve kumanda elemanları



Çalışma modları

Aşağıda belirtilen çalışma modları mevcuttur. Çalışma modunu seçmek için, çalışma modu ekranında istenilen fonksiyon gösterilene kadar çalışma modu seçme düğmesini çevirin.

Ekran göstergesi	Sıcaklık	Çalışma modu	Kullanımı
	50 - 300° C	Sıcak hava	Pişirme, kızartma, buzunu çözme, kurutma, sterilize etme
	50 - 300° C	Sıcak hava + Alttan ısıtma	Pişirme, kızartma
	50 - 300° C	Grill + Sıcak hava	Sıcak havayla sıcaklık kumandalı grill ile kızartma, sıcak havayla grill ile yoğun kızartma
	50 - 300° C	Grill ile kızartma*	Güç kumandalı grill ile kızartma
	50 - 300° C	Ekonomik grill*	Sol grill ile güç kumandalı kızartma
	50 - 300° C	Altan ısıtma	Altan kızartmaya ya da pişirmeye devam etme
	50 - 300° C	Altan ısıtma + 1/3 Üstten ısıtma	Altan ve kısmen üstten kızartmaya ya da pişirmeye devam etme
	50 - 300° C	Üstten ısıtma + Altan ısıtma	Pişirme ve kızartma
	50 - 300° C	Üstten ısıtma + 1/3 Altan ısıtma	Üstten ve kısmen alttan kızartmaya ya da pişirmeye devam etme
	50 - 300° C	Üstten ısıtma	Kızartmaya ya da pişirmeye devam etme
	50 - 300° C	Fırın taşı (sadece özel aksesuarla)	Ekmek ve pizza pişirmek için fırın taşı
	485° C	Pirolitik temizleme	Fırın iç kısmının kendi kendine temizlenmesi
*%50 → 150° C	%80 → 240° C		
%60 → 180° C	%90 → 270° C		
%70 → 210° C	%100 → 300° C		

Soğutma fanı

Soğutma fanı ihtiyaç durumunda kendi kendine açılır ve kapanır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar. Dikkat! Havalandırma yarıklarını örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

Pişirme alanının çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır.

Aksesuarınız

Size verilen aksesuarlar birçok yemek için uygundur. Daima aksesuarların pişirme alnına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.

Aksesuarı sadece belirtildiği gibi kullanın. Üretici, aksesuarın yanlış kullanımı halinde sorumluluk üstlenmez.

Aksesuarın yerleştirilmesi

Grill ızgarası kilit fonksiyonuyla donatılmıştır. Kilit fonksiyonu, dışarı çekildiğinde grill ızgarasının düşmesini önler. Düşmeye karşı koruma sağlanabilmesi için grill ızgarasının pişirme hücrelerine iyice yerleştirilmesi gerekir.

Grill ızgarasını yerleştirirken yan taraftaki kilit tırnaklarının yukarı bakmasına dikkat edin.

Aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarlar teslimat kapsamına dahildir:

2 tepsi

1 Izgaralı grill teknesi

1 Izgara

1 Takılabilir iç sıcaklık sensörü

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

BS 020 002	Pizza küreği, 2'li set
DS 070 062	Çevirme şişi
GP 032 062	Grill teknesi, emaye 39 mm derinliğinde
GR 030 062	Grill ızgarası, krom kaplı. Dirsekli, yuvasız
GR 035 062	Grill ızgarası, krom kaplı Yuva ve ayaklarla birlikte
KB 032 062	Tepsi, emaye 18 mm derinliğinde
KB 036 062	Tepsi, emaye 20 mm derinliğinde
PS 070 001	Fırın taşı Isıtıcı, fırın taşı taşıyıcısı ve pizza küreği dahil

İlk kullanım öncesi

Fırınınızda ilk defa yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiği burada açıklanmıştır. "Güvenlik uyarıları" bölümünü önceden okuyun.

Saat ayarı

Fırının bağlantısı yeni yapıldığında ya da elektrik uzun süre kesildikten sonra saat göstergesinde **08:00** belirir.

Saati ayarlamak için yapmanız gerekenler aşağıda açıklanmıştır:

- 1 ⌚ tuşuna dört kez basın. Ekranda ⌚ sembolü yanıp söner.
- 2 + ve - tuşlarıyla saati ayarlayın.
- 3 S tuşuna basın. Ekranda saat göstergesi belirir.

Saati daha sonra istediğiniz zaman da ayarlayabilirsiniz. Bunun için tarif edildiği şekilde hareket edin.

Bilgi: Stand-by modunda elektrik sarfiyatına ilişkin AB direktifinin gereklerini yerine getirmek amacıyla fırın kapalıyken saat göstergesi gizlenir. Saatin devamlı gösterilmesini nasıl sağlayacağınız "Temel ayarlar" bölümünde açıklanmıştır.

Fırının ısıtılması

Pişirme hücresinde ambalaj artıklarının kalmadığından emin olun.

Yeni cihazlarda görülen kokuyu gidermek için boş ve kapısı kapalı fırını ısıtın. Bu amaç için fırının 200°C sıcak havayla bir saat çalıştırılması idealdir.

Ardından fırının soğumasını bekleyin ve yüzeyleri nemli bir bezle silin.

Aksesuarın temizlenmesi

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

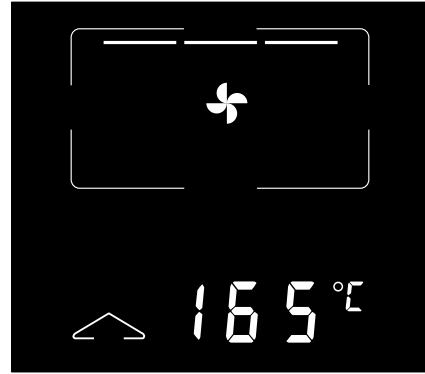
Bilgi: Fırın taşını su ve deterjanla **temizlemeyin**. Yaş olan fırın taşının ısıtılması halinde malzemede çatlamalar meydana gelebilir. Fırın taşı ıslandığında, bir sonraki kullanımdan önce tamamen kurumalıdır. Bu birkaç gün sürebilir.

Cihazın kullanımı

Çalıştırma

- 1 Sıcaklık seçme düğmesini istenilen değere ayarlayın. Sıcaklık ve çalışma modu ekranda gösterilir.
- 2 Çalışma modu seçme düğmesiyle istenilen çalışma modunu ayarlayın.

Ayarlanan sıcaklığa ulaşılan kadar ekranda ısıtma sembolü  belirir. Sembol, sıcaklığı korumak için ısıtma yapıldığında da yanar.



Anlık sıcaklığın gösterilmesi:

Pişirme hücresindeki anlık sıcaklığı her zaman için sorgulayabilirsiniz. Bunun için S tuşuna basın. Anlık sıcaklık ekranın alt kısmında kısa bir süre için gösterilir.

Bilgi: Fırın sürekli işletildiğinde sistemden kaynaklanan nedenlerden ötürü ayarlanan sıcaklığın 5° C altında ya da üstünde sıcaklık dalgalanmaları normaldir.

Kapatma

Fırını kapatmak için sıcaklık seçme düğmesini 0'a getiriniz. Fırın aydınlatması söner, fırın bekleme moduna geçer.

Bilgi: Bekleme durumunda saat göstergesi söner. Saati yeniden göstermek için istediğiniz bir tuşa basınız. Saati nasıl sürekli olarak görüntüleyebileceğinize dair açıklamayı "Temel ayarlar" bölümünde bulabilirsiniz.

Dikkat!

Emaye yüzeylerin zarar görmesini engellemek için gıdaları soğutma veya saklama için cihaz içinde bırakmayınız. Pişirme alanında yoğunlaşma suyu oluştuysa, cihazıyeni 50°C sıcak havayla 5 dakika süreyle ısıtınız ve ardından nemin uçabilmesi için cihaz kapağını açınız.

Ayar tablosu

Ayar tablosundaki değerlerde önceden ısıtılmış cihaz esas alınmıştır. Yiyeceklerin türü ve durumuna göre daha çok veya daha az ısı gerektiğinden, değerler sadece kılavuz değerlerdir.

Yemekler	Sıcak hava (Sıcaklık °C)	Üstten ve alt- tan ısıtma (Sıcaklık °C)	Fırın katı	Pişme süresi (yaklaşık h:dk.) Önerilen (iç sıcaklık)	Özel
Kek / Hamur işleri					
Pandispanya	180	180-190	Altan 2.	00:19-00:20	
Pasta tabanı	165	165-175	Altan 2.	00:30-00:35	
Mayalı hamurdan kek	165	165-175	Altan 2.	00:30	
Peynirli pasta (yüksek)	165	165-175	Altan 2.	01:20-01:35	
Peynirli dilim	165	165-175	Altan 2.	01:00-01:10	
Kurabiye	165		Altan 1./2./3	00:15-00:20	
		165-175	Altan 2.	00:15-00:20	
Kalıp pasta (mayalı hamur)	165	165-175	Altan 1.	00:45-00:50	
Meyveli kek	165	165-175	Altan 2.	00:45-00:50	
Kremalı bohça	180	180-190	Altan 2.	00:25-00:30	
Kek	165	165-175	Altan 2.	00:55-01:00	
Et					
Domuz rostosu (1,5 kg)	220/180*		Altan 2.	01:30 (80°C)	
Rozbif (İngiliz usulü)	275/200*		Altan 2.	00:30-00:35 (40-50°C)	
Pembe	275/200*		Altan 2.	00:45-00:50 (55-65°C)	
İyice pişmiş	275/200*		Altan 2.	01:00-01:10 (65-75°C)	
Dana rostosu	175		Altan 2.	01:10-01:20	
Kuzu eti	220/180*		Altan 2.	01:10 (75°C)	
Av eti					
Karaca budu	175-200		Altan 2.	01:30-01:40 (80-85°C)	
Yaban domuzu	175-200		Altan 2.	01:30 -01:40 (80-85°C)	
Kanatlılar					
Kanatlılar	180		Altan 2.	01:00 (90°C)	
Balık					
Balık filetosu	200-225		Altan 2.	00:30-00:50	
Balık (1,5 - 2 kg)	200		Altan 2.	00:30-00:50	
* Yaklaşık 20 dakika sonra sıcaklığı yan taraftaki değere düşürmeniz önerilir.					

Zamanlayıcı fonksiyonları

Aşağıda belirtilen zamanlayıcı ayarlarını yapabilirsiniz:

- Pişme süresi
- Pişme süresi sonu
- Kısa süreli zamanlayıcı
- Süre ölçer
- Çalar saat fonksiyonu

Zamanlayıcı fonksiyonları kumanda tuşlarıyla kontrol edilir. Görsel ve işitsel sinyaller kullanım sırasında size yardımcı olur

Kısa kalın ses	Seçim gerçekleşti
Kısa ince ses	Girdi tamamlandı
Kalın ses dizisi	Programlanan değere ulaşıldı, onay bekleniyor
Yanıp sönen ekran sembolü	Girdi ya da onay bekleniyor
Ekranda kısa çizgiler	Değer programlanmadı

Bilgi: ⌚ tuşuna basıldığında ayarlanan süre 10 saniye boyunca gösterilir.

Girilen değerın düzeltilmesi:

⌚ tuşuna basın. 10 saniye içerisinde zaman değerini + ve - ile düzeltin. Girilen değeri S tuşuyla onaylayın. Girilen değeri silmek için + ve - tuşlarına aynı anda basın.

Piştirme süresi

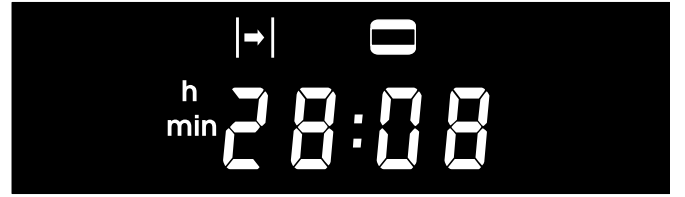
Yemeğiniz için piştirme süresini ayarlarsanız, cihaz bu süre dolduktan sonra ısıtma işlemini otomatik olarak kapatır.

1 dakika ile 23 saat 59 dakika arası piştirme süresi ayarlayabilirsiniz.

Yemeğinizi fırına sürün, sıcaklık ve çalışma modu seçme düğmeleriyle istenilen sıcaklığı ve çalışma modunu ayarlayın.

Piştirme süresinin programlanması:

- 1 ⌚ tuşuna bir kez basın. |→| ve □ sembolleri yanıp söner. Süre göstergesi _ _ : _ _ veya anlık süreyi gösterir.



- 2 İstediğiniz süreyi + ve - tuşlarıyla ayarlayın.
- 3 S start tuşuna basın. |→| sembolü söner, □ sembolü sürekli yanar.

Süre dolduktan sonra:

□ sembolü yanıp söner. İşitsel sinyal verilir. Cihaz ısıtma işlemini sonlandırır. Herhangi bir tuşa basın. □ söner, sinyal sesi kesilir ve ısıtma işlemi tekrar başlatılır. Sıcaklık ayar düğmesini 0° C konumuna getirin.

Girilen değerin düzeltilmesi:

⌚ tuşuna basın. 10 saniye içerisinde zaman değerini + ve - ile düzeltin. Girilen değeri S tuşuyla onaylayın. Girilen değeri silmek için + ve - tuşlarına aynı anda basın.

Piştirme süresi sonu

Bu fonksiyonla ayarlanan piştirme süresinin sonunu ileri bir zamana erteleyebilirsiniz.

Bu amaçla piştirme süresini girin ve piştirme süresinin sonu için istenilen saati programlayın. Cihazın elektroniği başlama saatini hesaplar ve piştirme işlemini otomatik olarak başlatır.

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

Yapılması gerekenler:

- 1 Piştirme süresini ayarlayın (bkz. Bölüm "Piştirme süresi")
- 2 ⌚ tuşuna iki kez basın. | ve □ sembolleri yanıp söner. Süre göstergesi _ _ : _ _ veya anlık süreyi gösterir.
- 3 İstediğiniz saati + ve - tuşlarıyla ayarlayın.
- 4 S start tuşuna basın. | sembolü söner, □ sembolü sürekli yanar.

Süre dolduktan sonra:

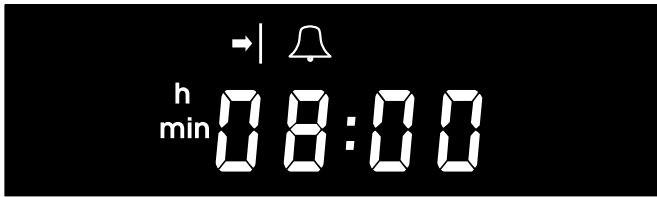
□ sembolü yanıp söner. İşitsel sinyal verilir. Cihaz ısıtma işlemini sonlandırır. Herhangi bir tuşa basın. □ sembolü söner, sinyal sesi kesilir ve ısıtma işlemi tekrar başlatılır. Sıcaklık ayar düğmesini 0° C konumuna getirin.

Bilgi: Piştirme süresini ayarlamadan da kapatma saatini programlamanız mümkündür. Bunun için işleme 2. adımdan sonra başlayın.

Kısa süreli zamanlayıcı

Kısa süreli zamanlayıcı ile belirli bir süre programlanabilir, örneğin yumurta saati olarak. 00:01 saniye ile 23:50 saat arası değerler girebilirsiniz.

- 1 + tuşuna basın. → ve ⌚ sembolleri yanıp söner. Süre göstergesi _ _ : _ _ veya anlık süreyi gösterir.



- 2 İstenilen süreyi + ve - ile ayarlayın.
- 3 S tuşuna basın. Ekranda ⌚ sembolü ve geçen kısa süre gösterilir. 5 saniye boyunca herhangi bir girdi yapılmazsa, kısa süreli zamanlayıcı S tuşuna basılmadan da çalışmaya başlar.

Süre dolduktan sonra:

⌚ sembolü yanıp söner. İşitsel sinyal verilir. Sonlandırmak için herhangi bir tuşa basın.

Bilgi: Ayarlı olan kısa süre işlerken S tuşuna basıldığında günlük saat gösterilebilir.

Çalar saat fonksiyonu

Günün her vakti belirli bir sinyal sesinin verilmesi sağlanabilir. Çalar saat fonksiyonu cihazın diğer fonksiyonlarından bağımsız çalışır.

Bilgi: Çalar saat fonksiyonu cihazınızı kapatmaz.

- 1 ⌚ tuşuna üç kez basın. → ve ⌚ sembolleri yanıp söner. Süre göstergesi _ _ : _ _ veya anlık süreyi gösterir.



- 2 İstediğiniz saati + ve - tuşlarıyla ayarlayın.
- 3 S start tuşuna basın. → sembolü söner, ⌚ sembolü sürekli yanar.

Süre sona erdiğinde:

⌚ sembolü yanıp söner. İşitsel sinyal verilir. Herhangi bir tuşa basın. ⌚ söner ve sinyal sesi kesilir.

Süre ölçer

Süre ölçeri örneğin otomatik kapatmayı programlamadan yemeklerin piştirme sürelerini denetlemek için kullanabilirsiniz.

Ekranda süre 00:00 ile başlayarak en fazla 12 saate kadar gösterilir.

Süre ölçerin çalıştırılması ve kapatılması:

- tuşuna basıldığında süre ölçer başlatılır ya da durdurulur.

İç sıcaklık sensörü

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir. Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Pişirme hücresi ve iç sıcaklık sensörü oldukça ısınır. İç sıcaklık sensörünü takmak ve çıkarmak için fırın eldivenleri kullanın.

İç sıcaklık sensörü yemeğinizi tam istediğiniz kıvamda pişirmenizi sağlar. Sensör, pişirilen yiyeceğin içindeki sıcaklığı 30 °C ile 99 °C arasında ölçer.

Sadece teslimat kapsamındaki iç sıcaklık sensörünü kullanın. Sensörü müşteri hizmetlerinden yedek parça olarak temin edebilirsiniz (Sipariş No. 156 838, internette eShop üzerinden de temin edilebilir).

İç sıcaklık sensörü 250 °C üzeri sıcaklıklarda hasar görebilir. Bu nedenle sensörü sadece elektrikli fırınıınızda kullanın (maks. 230 °C).

Uygun ısıtma türleri:

-  Sıcak hava
-  Sıcak hava + Alttan ısıtma
-  Alttan ısıtma
-  Alttan ısıtma + 1/3 Üstten ısıtma
-  Üstten ısıtma + Alttan ısıtma
-  Üstten ısıtma + 1/3 Alttan ısıtma
-  Üstten ısıtma

Ayarlanan pişirme hücresi sıcaklığı, ayarlanan iç sıcaklıktan en az 10 °C yüksek olmalıdır.

İç sıcaklık sensörünü kullandıktan sonra daima pişirme hücresinden çıkarın. Sensörü kesinlikle pişirme hücresinde muhafaza etmeyin.

İç sıcaklık sensörünü her kullanım sonrası nemli bir bezle temizleyin. Bulaşık makinesinde yıkamayın!

Dikkat!

Sıcaklık sensörünü çevirme şişiyle birlikte kullanmayın.

İç sıcaklık sensörünün pişirilecek yiyeceğe batırılması

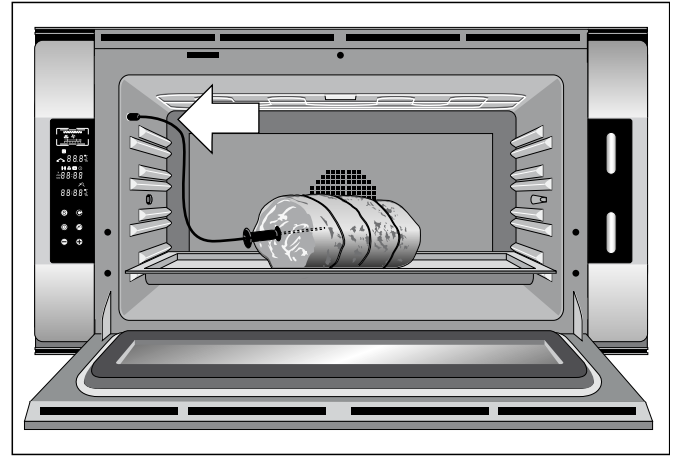
Pişirilecek yiyeceği fırına vermeden önce iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe batırın.

Metal ucu pişirilecek yiyeceğin en kalın yerine batırın. Ucu sonunun yaklaşık olarak yiyeceğin orta kısmında bulunmasına dikkat edin. Uç kısım yağa batırılmamalı ve kap ya da kemikle temas etmemelidir.

Pişirilecek yiyecek birden fazla parçadan oluşuyorsa, iç sıcaklık sensörünü en kalın parçanın ortasına batırın.

Mümkün ise iç sıcaklık sensörünün tamamını yiyeceğe batırın.

Tavuk pişirirken iç sıcaklık sensörü ucunun orta kısımdaki boşluğa değil, karın ile but arasına batırılmasına dikkat edin.



Pişirilecek yiyeceği ızgaranın ortasına yerleştirin.

İç sıcaklığın ayarlanması

⚠ Yanma tehlikesi!

İç sıcaklık sensörünü cihaz belirli bir süre çalıştıktan sonra yiyeceğe batırırsanız, pişirme hücresinin iç yüzeyleri ve aksesuarlar sıcak olabilir. Tencere tutacağı kullanın!

- 1 İç sıcaklık sensörünü pişirme hücresinin sağ üst tarafındaki yuvaya takın ve cihazın kapısını kapatın.
İç sıcaklık sensörünün kablosunu sıkıştırmayın!
Ekran da  belirir. İç sıcaklık göstergesinde yiyeceğin iç sıcaklığı belirir. 30° C altında ve 99° C üstünde iç sıcaklıklarda iç sıcaklık göstergesi yanıp söner.
- 2 Seçme düğmeleriyle ısıtma türünü ve pişirme sıcaklığını ayarlayın.
- 3  tuşuna basın.



-  sembolü yanıp söner. İç sıcaklık göstergesinde önerilen değer 60° C ya da ölçülen daha yüksek bir iç sıcaklık gösterilir.
- 4 + ve - tuşlarıyla istenilen iç sıcaklığı (30 - 99° C) ayarlayın.
 - 5 Pişirme modunu başlatmak için S tuşuna basın. Pişirilecek yiyecek 30 °C iç sıcaklığa ulaştığında, ekranda  sembolünün altında anlık iç sıcaklık belirir.
Ayarlı olan iç sıcaklığı her zaman için değiştirebilirsiniz.
- Ayarlanan iç sıcaklığa ulaşıldığında sinyal sesi duyulur ve  sembolü yanıp söner. Pişirme modu otomatik olarak sonlandırılır.
- Herhangi bir tuşa basarak ısıtma işlemi tekrar başlatılır.
- 6 Isıtma işlemini sonlandırmak için sıcaklık seçme düğmesini 0° C değerine çevirin.

⚠ Yanma tehlikesi!

İç sıcaklık sensörü ve pişirme hücresi sıcaktır. İç sıcaklık sensörünü çıkarmadan önce cihazın soğumasını bekleyin ya da tencere tutacağı kullanın.

Bilgi: Yiyeceği piştikten sonra belirli bir süre daha pişirme hücresinde bırakırsanız, pişirme hücresindeki kalan ısı nedeniyle iç sıcaklık hafif yükselir.

İç sıcaklık yöntemiyle pişirmenin sonlandırılması

İç sıcaklık sensörünü tencere tutacağı ile tutarak yuvasından çekerek çıkarın. Cihaz normal pişirme modunda ısıtmaya devam eder.

Merkez sıcaklığı için standart değerler

Sadece taze ve dondurulmamış besin maddelerini kullanınız. Tabloda verilen değerler, ortalama değerlerdir. Bu değerler, gıda maddelerinin durumuna ve kalitesine bağlıdır.

Hijyenik sebeplerde balık ve av hayvanı etleri gibi kritik öneme sahip gıdalar en az 62 - 70 °C merkez sıcaklığına ulaşmalıdır, hatta kümes hayvanları ve kıyma için bu değer 80 - 85 °C olmalıdır.

Piştirme malzemesi	Merkez sıcaklığı için kılavuz değer
Sığır	
Rozbif, Sığır filetosu, Antrikot	
Çok kanlı	45 – 47 °C
Kanlı	50 – 52 °C
Az pişmiş	58 – 60 °C
İyi pişmiş	70 – 75 °C
Sığır kızartması	80 – 85 °C
Domuz	
Domuz kızartması	72 – 80 °C
Domuz sırtı	
Az pişmiş	65 – 70 °C
İyi pişmiş	75 °C
Dalyan köfte	85 °C
Domuz filetosu	65 – 70 °C
Dana	
Dana kızartması, iyi pişmiş	75 – 80 °C
Dana göğsü, doldurulmuş	75 – 80 °C
Sığır sırtı	
Az pişmiş	58 – 60 °C
İyi pişmiş	65 – 70 °C
Dana filetosu	
Kanlı	50 – 52 °C
Az pişmiş	58 – 60 °C
İyi pişmiş	70 – 75 °C
Av hayvanı	
Ceylan sırtı	60 – 70 °C
Ceylan budu	70 – 75 °C
Geyik sırtı biftek	65 – 70 °C
Tavşan sırtı	65 – 70 °C

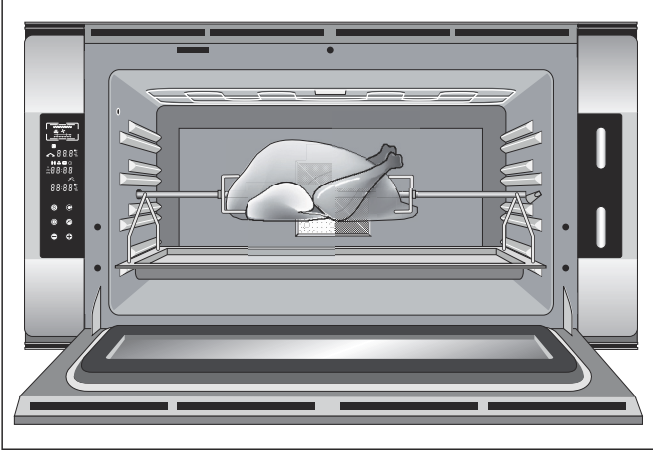
Piştirme malzemesi	Merkez sıcaklığı için kılavuz değer
Kümes hayvanı	
Tavuk	85 °C
Hint tavuğu	75 – 80 °C
Kaz, baba hindi, ördek	80 – 85 °C
Ördek göğsü	
Az pişmiş	55 – 60 °C
İyi pişmiş	70 – 80 °C
Devekuşu bifteği	60 – 65 °C
Kuzu	
Kuzu budu	
Az pişmiş	60 – 65 °C
İyi pişmiş	70 – 80 °C
Kuzu sırtı	
Az pişmiş	55 – 60 °C
İyi pişmiş	65 – 75 °C
Koyun	
Koyun budu	
Az pişmiş	70 – 75 °C
İyi pişmiş	80 – 85 °C
Koyun sırtı	
Az pişmiş	70 – 75 °C
İyi pişmiş	80 °C
Balık	
Fileto	62 – 65 °C
Bütün	65 °C
Sebzeli yahni	62 – 65 °C
Diğer	
Ekmek	90 °C
Hamur işleri	72 – 75 °C
Sebzeli yahni	60 – 70 °C
Kaz ciğeri	45 °C

Çevirme şişi (özel aksesuar)

“Çevirme şişi” fonksiyonunu her çalışma modunda kullanabilirsiniz.

Dikkat!

Sıcaklık sensörünü çevirme şişiyle birlikte kullanmayın.



Rostonun takılması ve sabitlenmesi

Rostoyu mümkün oldukça ortalayarak çevirme şişine takın.

Rostoyu iki ucundan kısıkaçlarla sabitleyin.

İsterseniz rostoyu ayrıca mutfak ipiyle de bağlayabilirsiniz. Kanatlılarda kanat uçlarını sırtın altına ve butları gövdeye bağlayın. Böylece çok fazla kızarmazlar. Yağın dışarı akabilmesi için kanatların altından deriyi delin.

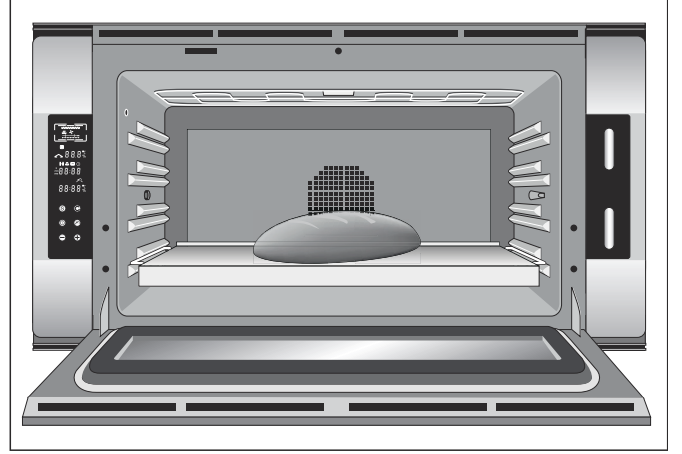
Fırının sıcaklığını tablodaki verilere göre ayarlayın. Sıcaklık çok yüksek seçilirse et ve kanatlılar dıştan koyu bir renk alır. İçi ise büyük ölçüde çiğ kalır.

Çevirme şişinin yerleştirilmesi

- 1 Destek dirseğini grill teknesinin sağında ve solunda bulunan yuvalara takın.
- 2 Çevirme şişini grill çerçevesi üzerine koyun ve pişirme hücreğine sürün.
- 3 Çevirme şişinin sağ tarafını pişirme hücresindeki kilitleme elemanına takın ve yerine oturtun.
- 4 Tahrik düzeneğini  tuşuyla açın ve kapatın. Çevirme şişi etkinleştirildiğinde çalışma modu ekranında  göstergesi belirir.

Fırın taşı (özel aksesuar)

Fırın taşıyla, masif taş fırınlarla kıyaslanabilir pişirme sonuçları elde edebilirsiniz.



Fırın taşının yerleştirilmesi

- 1 Fırın taşını fırının arka panosundaki fırın taşı prizine takın.
- 2 Izgarayı fırın taşıyla birlikte fırının alttan birinci katına sürün.
Bilgi: Pişirilecek yiyeceği fırına sürmek için teslimat kapsamındaki ahşap küreği kullanın.
- 3 Çalışma modu seçme düğmesini  fırın taşı fonksiyonuna ve sıcaklık seçme düğmesini gerekli sıcaklığa ayarlayın.

Fırın taşının temizlenmesi

Kirleri ve hamur artıklarını yumuşak bir fırçayla giderin.

Bilgiler

- Fırın taşını su veya deterjanlarla **temizlemeyin!**
- Temizlenmesine rağmen fırın taşının üzerinde kalıcı lekeler oluşabilir. Ancak bunlar pişirilecek yiyeceğin tadını etkilemez.

Çocuk kilidi

Çocuk kilidi, çocukların cihazı yanlışlıkla çalıştırmalarını önler.

Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

Ön koşul: Sıcaklık seçme düğmesi 0 pozisyonunda olmamalıdır.

- 1 S tuşunu basılı tutun.
- 2 Sıcaklık seçme düğmesiyle fırını kapatın. Çocuk kilidi etkinleştirilmiştir,  sembolü yanıp söner.

Seçme düğmelerinin kumanda edilmesi artık herhangi bir ısıtma işlemini başlatmaz.

Çocuk kilidinin etkinliğinin kaldırılması

- 1 S tuşunu basılı tutun.
- 2 Sıcaklık seçme düğmesiyle fırını çalıştırın. Ekrandaki  sembolü söner.

Çocuk emniyeti kalkmıştır. Cihazı yine her zamanki gibi ayarlayabilirsiniz.

Temel ayarlar

Aşağıda belirtilen temel ayarları kendi ihtiyaçlarınıza göre değiştirebilirsiniz:

- Sıcaklık göstergesi: °C/°F
- Saat göstergesi: 12h (am/pm)/24h
- Stand-by modunda saat göstergesi: AÇIK/KAPALI

Bilgi: Saat göstergesi etkinleştirildiğinde cihazın elektrik sarfiyatı, AB'de stand-by modu için belirlenen elektrik sarfiyatı değerini aşar.

Opsiyon menüsünün kullanımı:

- 1 Sıcaklık ve çalışma modu seçme düğmelerini 0 pozisyonuna getirin.
- 2 S tuşuna basın ve basılı tutun.
- 3 Çalışma modu seçme düğmesini sağa çevirin.
- 4 S tuşunu bırakın.
- 5 Çalışma modu seçme düğmesini çevirerek şimdi çeşitli fonksiyonları seçebilirsiniz:
 - Pozisyon 1: Sıcaklık göstergesi °C/°F
 - Pozisyon 2: Saat göstergesi 12h/24h
 - Pozisyon 3: Saat göstergesi ON/OFF
- 6 + ve – ile istenilen değerleri ayarlayın.
- 7 Onaylamak için S tuşuna basın.

Opsiyon menüsünden çıkmak için çalışma modu seçme düğmesini 0 konumuna getirin ya da sıcaklık seçme düğmesini herhangi bir pozisyona çevirin.

Temizleme ve bakım

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

Temizleme maddeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgileri dikkate alın. Örneğin:

- Keskin ya da ovucu temizleme maddeleri,
- aşırı alkol içeren temizleme maddeleri,
- sert ovucu bezler ya da temizlik süngerleri,
- yüksek basınçlı ya da buharlı temizleme aletleri kullanmayın.

Yeni süngerli bezleri kullanım öncesi iyice yıkayın.

Bölüm	Temizleme maddeleri
Fırın ön cephesi	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin ve yumuşak bir bezle silerek kurulayın. Cam temizleyici veya cam kazıyıcısı kullanmayın.
Paslanmaz çelik	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin ve yumuşak bir bezle silerek kurulayın. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini derhal giderin. Bu tür lekelerin altında paslanma oluşabilir. Müşteri hizmetlerinden ya da uzman satış noktasından sıcak yüzeyler için uygun özel paslanmaz çelik bakım ürünlerini temin edebilirsiniz. Bakım ürününü yumuşak bir bezle çok ince tabaka halinde sürün.
Kapı camları	Cam temizleyici: Yumuşak bir bezle temizleyin. Cam kazıyıcısı kullanmayın.
Pişirme hücresi	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin. Aşırı kirlenme halinde fırın temizleyicisi kullanın. Sadece soğuk pişirme hücre-sine uygulayın.
Fırın lambasının cam kapağı	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin.
Conta Çıkarmayın!	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin. Ovarak silmeyin.

Bölüm	Temizleme maddeleri
Çerçeveler	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Yumuşatın ve bulaşık bezi ya da fırçayla temizleyin.
Teleskopik elemanlar	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık bezi ya da fırçayla temizleyin. Suyun içinde yumuşamaya bırakmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.
Aksesuar	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Yumuşatın ve bulaşık bezi ya da fırçayla temizleyin.

Pişirme alanının kurutulması

Emaye yüzeylerin hasar görmesini engellemek için pişirme alanını temizlik sonrasında dikkatlice kurulayınız. Pişirme alanındaki emaye yüzeylerin kuruyabilmesi için temizlik işleminden sonra cihazın kapağını yaklaşık 1 saat boyunca yarı açık durumda (yakl. 30°) bırakınız.

Fırın lambasının değiştirilmesi

Fırın aydınlatmasının lambası geçtiğinde lambanın değiştirilmesi gerekir. Yedek lambaları (Ürün No. 157 312) müşteri hizmetlerinden veya uzman satış noktasından temin edebilirsiniz. Sadece bu lambaları kullanın.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. Sigorta otomatına basınız veya evinizin sigorta kutusundaki sigortayı sökünüz.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Yapılması gerekenler:

- 1 İki vidayı yıldız tornavida ile çözün.
- 2 Çerçeveyi pencere aşağıya bakacak şekilde çıkarın.
- 3 Kontak yaylarına hafif bastırılarak lamba aşağıya doğru katlanıp çıkarılabilir.

Yeni lambayı takmak için sıralamayı tersine takip edin.

Cam kapak

Hasarlı cam kapaklar hemen değiştirilmelidir. Uygun cam kapağı müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Cihazınızın E-numarasını ve FD-numarasını belirtiniz.

Kendi kendini temizleme (pirolitik temizleme)

Kendi kendini temizleme işleminde fırın 485 °C'ye kadar ısınır. Böylece kızartma, grill ya da pişirme artıkları yanarak yok olur ve sizin yapmanız gereken sadece pişirme hücrelerinden külü silerek almaktır.

Bu çalışma modu için 1 – 3 saat arası bir süre seçebilirsiniz. Kirlenmeler ne kadar yoğun ve eski ise, temizleme süresi o kadar uzun olmalıdır.

Pişirme hücrelerini her iki ya da üç ayda bir temizlemeniz yeterlidir. Gerektiğinde daha sık temizlemek de mümkündür.

⚠ Yangın tehlikesi!

Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları pirolitik temizleme sırasında tutuşabilir. Her pirolitik temizleme işleminden önce kaba kirleri pişirme alanından ve aksesuarların üzerinden temizleyiniz.

⚠ Yangın tehlikesi!

Pirolitik temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesneleri kesinlikle kapı koluna asmayınız. Cihazın ön tarafını boş tutunuz. Çocukları uzak tutunuz.

⚠ Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Pirolitik temizleme sırasında cihaz çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar. Pirolitik temizleme sırasında yapışmaz kaplamalı tepsi ve kalıplar da temizlenmelidir. Sadece emaye aksesuarlar temizlenmelidir.

Kendi kendini temizlemenin hazırlanması

Dikkat!

Yangın tehlikesi! Yemek artıkları, yağ ve kızartma sıvıları alev alabilir. Pişirme hücrelerini yaş bir bezle silin.

- Kaba kirleri ve yemek artıklarını fırından alın.
- Kapı contaları, kapı iç tarafı ve camı elle temizleyin. Bu parçalar pirolitik temizleme esnasında temizlenmez.
- Sabit olmayan tüm iç parçaları pişirme hücrelerinden alın. Izgaraları nasıl çıkaracağınızı öğrenmek için "Temizleme ve bakım" bölümünü okuyun. Pişirme hücrelerinde herhangi bir cisim kalmamalıdır!
- Fırının kapısını kapatın.

Kendi kendini temizlemenin ayarlanması

- 1 Sıcaklık ayar düğmesini 485° C sıcaklığa ayarlayın.
- 2 Çalışma modu seçme düğmesini pirolitik temizleme konumuna getirin. Zamanlayıcı programlaması etkinleştirilir. Önerilen süre 2:00 h.
- 3 Kirlenme durumuna göre zamanlayıcıyı **+** ve **-** tuşlarıyla ayarlayın (ayar aralığı 1:00 – 3:00 h).
- 4 **S** tuşuna basın. Kendi kendini temizleme işlemi başlar.

Kendi kendini temizleme işleminin güncel kalan süresi  tuşuna basılarak her zaman için sorgulanabilir ve **+** ile **-** tuşlarıyla değiştirilebilir. **S** tuşuna basarak girdiyi sonlandırın.

Bilgiler

- Fırın kapısı sizin güvenliğiniz için 300° C üzeri sıcaklıklarda kilitletlenir. Kilitlenme ve kilit çözme işlemi yaklaşık 30 saniye sürer. Bu süre boyunca  sembolü yanıp söner. Bu işlem devam ettiği sürece fırının kapısını açmaya çalışmayın!
- Kendi kendini temizleme işleminin örneğin geceleri çalışmasını istiyorsanız, kapanma saatini programlayabilirsiniz (Bölüm "Zamanlayıcı fonksiyonları - Kapanma saati"). Bu durumda program otomatik olarak çalışmaya başlar.

Kendi kendini temizleme tamamlandı

Pirolitik temizleme işlemi tamamlandıktan sonra  sembolü yanıp söner. Isıtma işlemi zamanlayıcı tarafından otomatik olarak kapatılır.

Herhangi bir tuşa basıldığında ya da sıcaklık ayar düğmesi 0 konumuna getirildiğinde yanıp sönme durur.

Bilgi: **S** tuşuna basıldığında önerilen değer olarak tekrar 2:00 h belirir. Kendi kendini temizleme işlemini yeniden başlatmak için tekrar **S** tuşuna basın.

Pişirme hücresi soğuduktan sonra kalan külü nemli bir bezle silerek pişirme hücrelerini temizleyin.

Arızalar - Ne yapmalı?

Meydana gelen arızaları çoğu kez kendiniz kolaylıkla giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerini aramadan önce aşağıdaki açıklamaları lütfen dikkate alın.



Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
Cihaz çalışmıyor, ekran boş	Fiş takılı değil	Cihazın elektrik bağlantısını kurun
	Elektrik kesildi	Diğer mutfak aletlerinin çalışıp çalışmadıklarını kontrol edin
	Sigorta bozuk	Cihazın sigortasının sağlam olduğunu sigorta kutusundan kontrol edin
	Hatalı kullanım	Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatın ve yaklaşık 60 saniye sonra tekrar açın
Cihaz çalışmıyor	Cihazın kapısı tam kapalı değil	Cihazın kapısını kapatın
Anlık sıcaklık göstergesi _ _ _ Sürekli sinyal sesi	Akım beslemesi kesintiye uğradı	Sıcaklık seçme düğmesini 0 pozisyonuna getirin, fırını yeniden ayarlayın.
Cihaz kendiliğinden kapanıyor.	Emniyet kapatması: 12 saatten uzun bir süre boyunca herhangi bir kumanda gerçekleşmedi	Cihazı kapatın ve tekrar ayarlayın.
Fırın aydınlatması açık,  sembolü yanıyor, cihaz ısınmıyor.	Cihazınız tanıtım modunda	1 Cihazın elektrik bağlantısını birkaç saniye kesin (sigortayı kapatın) 2 Sigortayı tekrar açın, + tuşunu basılı tutun ve sıcaklık şalterini herhangi bir pozisyona (aydınlatma değil!) getirin.
Cihaz kapalıyken saat gösterilmiyor	Cihazınız ekonomik stand-by modundadır	Saat göstergesi için temel ayarın değiştirilmesi: bkz. Bölüm "Temel ayarlar".

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerektiğinde müşteri hizmetlerimiz size memnuniyetle yardımcı olacaktır. Gereksiz teknisyen ziyaretlerini önlemek amacıyla da her zaman uygun bir çözüm bulmaktayız.

Size yardımcı olabilmemiz için, telefonla aradığınızda lütfen cihazın ürün numarasını (E No.) ve üretim numarasını (FD No.) bildirin. Bu numaraları içeren tip etiketi, cihazın kapısını açtığınızda cihazın ön tarafında yer almaktadır.

Arıza halinde aramakla vakit geçirmemek için cihazınızın verilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E No.

FD No.

Müşteri hizmetleri

Garanti süresi boyunca da hatalı kullanımdan ötürü müşteri hizmetlerinden bir teknisyenin çağrılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

- Cihazınız; 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 **2 (İKİ) 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 orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- 3- 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.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie 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 indirimi talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- 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 dayanılarak 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.

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

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

GAGGENAU



9000753480 tr (931202)