

# BOP 220/221

Fırın

## İçindekiler

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| <b>Önemli güvenlik uyarıları</b>          | <b>3</b>  |
| Hasar nedenleri                           | 5         |
| <b>Çevre koruma</b>                       | <b>5</b>  |
| Çevrenin korunması kurallarına uygun imha | 5         |
| Enerji tasarruf önerileri                 | 5         |
| <b>Cihazın tanıtımı</b>                   | <b>6</b>  |
| Fırın                                     | 6         |
| Ekran ve kumanda elemanları               | 7         |
| Semboller                                 | 7         |
| Renkler ve görüntüleme                    | 8         |
| Ek bilgiler i ve i®                       | 8         |
| Soğutucu fan                              | 8         |
| Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları   | 9         |
| Aksesuar                                  | 10        |
| Özel aksesuarlar                          | 10        |
| <b>İlk kullanımdan önce</b>               | <b>10</b> |
| Dilin ayarlanması                         | 10        |
| Saat formatının ayarlanması               | 11        |
| Saatın ayarlanması                        | 11        |
| Tarih formatının ayarlanması              | 11        |
| Tarihin ayarlanması                       | 11        |
| İlk işleme almanın sonlandırılması        | 11        |
| Fırının ısıtılması                        | 11        |
| Aksesuarın temizlenmesi                   | 11        |
| <b>Cihazı aktif hale getirme</b>          | <b>12</b> |
| Standby                                   | 12        |
| Cihazı aktif hale getirme                 | 12        |
| <b>Cihazın kullanımı</b>                  | <b>12</b> |
| Pişirme hücresi                           | 12        |
| Aksesuarın yerleştirilmesi                | 12        |
| Çalıştırma                                | 13        |
| Hızlı ısıtma                              | 13        |
| Emniyet kapatması                         | 13        |
| <b>Zamanlayıcı fonksiyonları</b>          | <b>13</b> |
| Zamanlayıcı menüsünü çağırmak             | 13        |
| Kısa süreli zamanlayıcı                   | 13        |
| Süre ölçer                                | 14        |
| Pişirme süresi                            | 15        |
| Pişirme süresi sonu                       | 15        |
| <b>Uzun süreli zamanlayıcı</b>            | <b>16</b> |
| Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması    | 16        |
| <b>Kişisel tarifler</b>                   | <b>17</b> |
| Tarifi kaydedilmesi                       | 17        |
| İsmi giriniz                              | 17        |
| Tarifi başlatınız                         | 17        |
| Tarifi silin                              | 18        |

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Çocuk kilidi</b>                                  | <b>18</b> |
| Çocuk emniyetinin devreye alınması                   | 18        |
| Çocuk emniyetini devre dışı bırakma                  | 18        |
| <b>Temel ayarlar</b>                                 | <b>19</b> |
| <b>Temizleme ve bakım</b>                            | <b>21</b> |
| Temizleme maddeleri                                  | 21        |
| Taşıyıcı ızgaraların alınması                        | 22        |
| <b>Pirolitik temizleme (kendi kendini temizleme)</b> | <b>22</b> |
| Pirolitik temizlemenin hazırlanması                  | 22        |
| Pirolitik temizlemenin başlatılması                  | 23        |
| Aksesuarların pirolitik temizlemeyle temizlenmesi    | 23        |
| <b>Arızalar - Ne yapmalı?</b>                        | <b>24</b> |
| Elektrik kesintisi                                   | 24        |
| Demo modu                                            | 24        |
| Fırın lambasının değiştirilmesi                      | 25        |
| <b>Müşteri hizmetleri</b>                            | <b>25</b> |
| <b>Tablo ve öneriler</b>                             | <b>27</b> |
| Hamur işleri tablosu                                 | 27        |
| Hamur işlerine yönelik öneriler ve pratik bilgiler   | 28        |
| Kızartma tablosu                                     | 29        |
| Kızartmaya yönelik öneriler ve pratik bilgiler       | 30        |
| Grill tablosu                                        | 31        |
| Buzunu çözme                                         | 31        |

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) ve Online-Mağaza: [www.gaggenau-eshop.com](http://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, 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.

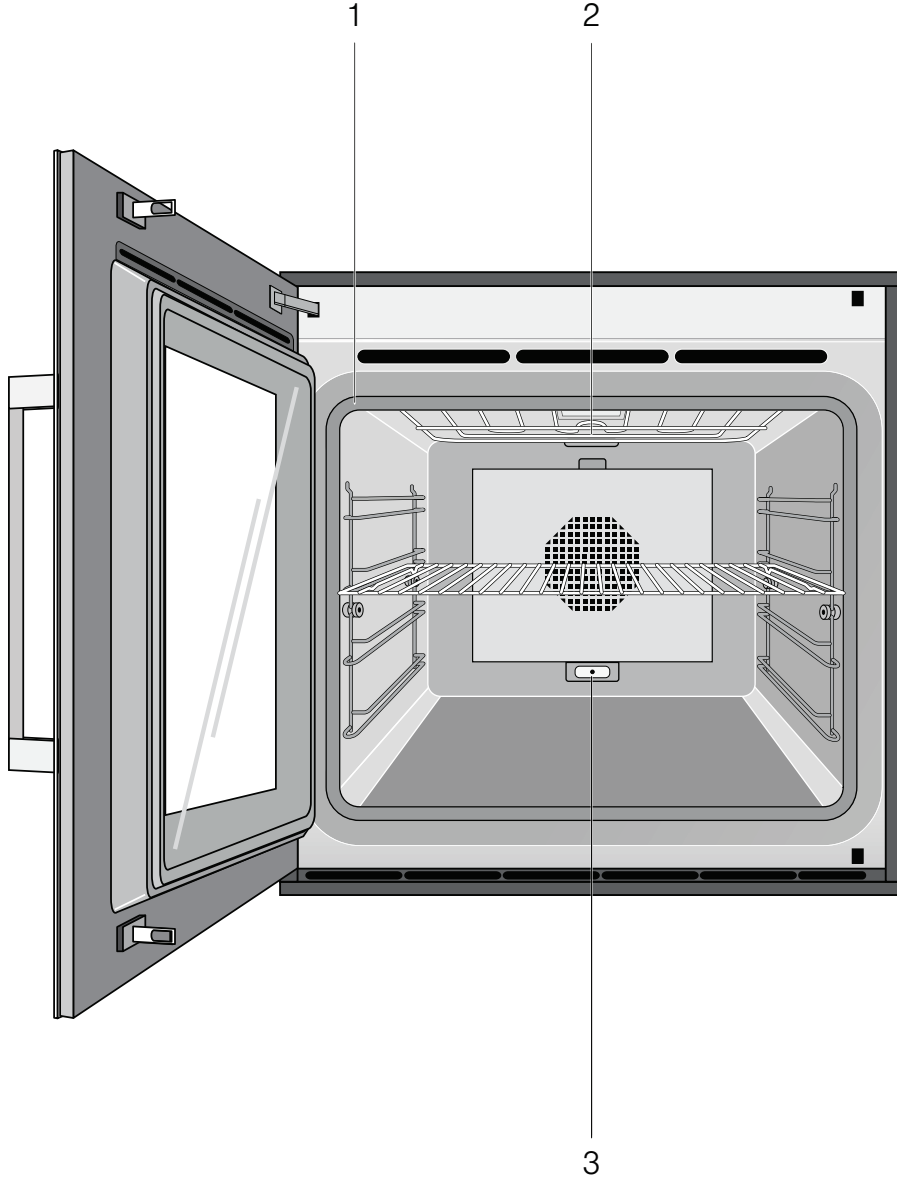
### Enerji tasarruf önerileri

- Pişirme ya da kızartma sırasında cihazın kapısını mümkün oldukça sık sık açmamaya özen gösterin.
- Hamur işlerinde koyu renk, siyah lake ya da emaye kalıplar kullanın. Bunlar ısıyı daha iyi emer.
- Birden fazla kek yapacaksanız kekleri peş peşe pişirmenizde fayda vardır. Fırın halen sıcaktır. Böylece ikinci kekin pişirme süresi kısalır. İki adet uzunlamasına kalıbı yan yana da fırına sürebilirsiniz.
- Sıcak hava çalışma modunda aynı anda birkaç tepsi katında hamur işleri hazırlayabilirsiniz.
- Uzun pişirme sürelerinde kalan ısıdan faydalanmak için pişirme süresi sona ermeden 10 dakika önce fırını kapatabilirsiniz.

## Cihazın tanıtımı

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

### Fırın

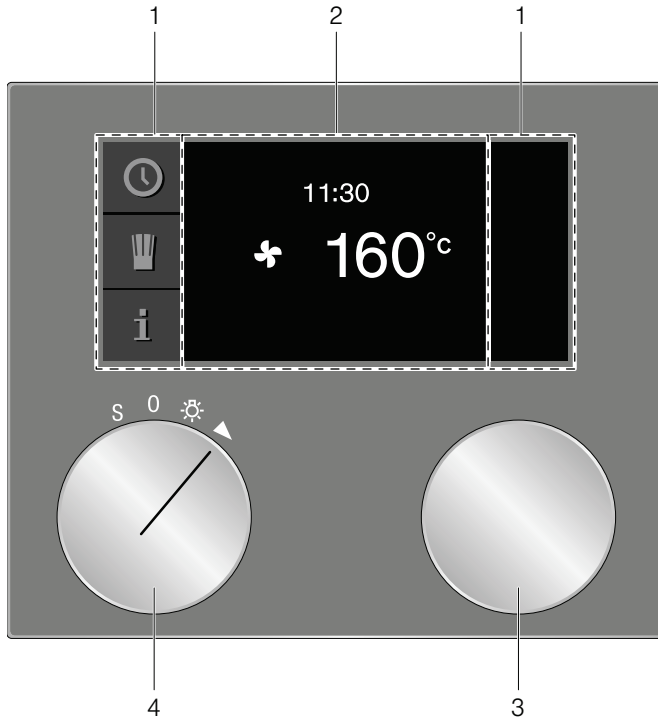


|   |                                                                       |
|---|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 | Kapı contası                                                          |
| 2 | Grill ısıtıcısı                                                       |
| 3 | Ek ısıtıcı için yuva (fırın taşı ve kızartma kabı için özel aksesuar) |

## Ekran ve kumanda elemanları

Bu kılavuz birçok farklı cihaz sürümleri için uygundur. Cihaz tiplerine göre ufak farklılıklar görölmesi mümkündür.

Kumanda, bütün cihaz sürümlerinde aynıdır.



## Semboller

| Sembol          | Fonksiyon                              |
|-----------------|----------------------------------------|
| ▶               | Başlat                                 |
| ■               | Durdur                                 |
|                 | Beklet/Sona erdirmeye                  |
| x               | Sonlandırma                            |
| C               | Silme                                  |
| ✓               | Onaylayınız/Ayarları kaydediniz        |
| >               | Seçim oku                              |
| i               | Ek bilgileri çağırınız                 |
| ⌈               | Durum göstergesi ile ısıtma            |
| ⌋               | Kişisel tariflerin çağırılması         |
| rec             | Menünün kaydedilmesi                   |
| ⌋               | Ayarların düzenlenmesi                 |
| >A <sup>i</sup> | İsmi giriniz                           |
| 🔒               | Çocuk emniyeti                         |
| 🕒               | Zamanlayıcı menüsünü çağırarak         |
| 🕒               | Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması |
| 🔧               | Demo modu                              |

|   |                         |                                                                                                 |
|---|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Kumanda bölümü          | Bu alanlar dokunmaya duyarlıdır. İlgili fonksiyonu seçmek için bir sembole dokununuz.           |
| 2 | Ekran                   | Ekran örn. güncel ayarları ve seçim imkanlarını gösterir.                                       |
| 3 | Döner düğme             | Döner düğmeyle sıcaklığı seçebilirsiniz ve başka ayarları yapabilirsiniz.                       |
| 4 | Fonksiyon seçme düğmesi | Fonksiyon seçme düğmesiyle ısıtma türü, temizleme programı ya da temel ayarları seçebilirsiniz. |

## Renkler ve görüntüleme

### Renkler

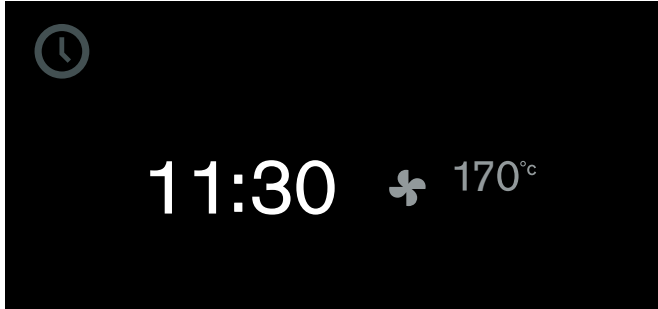
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| Turuncu | İlk ayarlar<br>Temel fonksiyonlar |
| Mavi    | Temel ayarlar<br>Temizleme        |
| Beyaz   | Ayarlanabilir değerler            |

### Gösterge

Sembollerin, değerlerin ya da komple ekranın göstergesi duruma göre değişir.

|                             |                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zoom                        | O an gösterilmekte olan ayar büyütülerek gösterilir.<br>İşlemekte olan süre, dolmadan kısa bir süre önce büyütülerek gösterilir (örneğin zamanlayıcıda son 60 saniye). |
| Azaltılmış ekran göstergesi | Kısa süre sonra ekran göstergesi azaltılır ve sadece en önemli bilgiler gösterilir. Bu fonksiyon ön ayarlıdır ve temel ayarlar üzerinden değiştirilebilir.             |



## Ek bilgiler i ve i®

i sembolüne dokunarak ek bilgilere ulaşabilirsiniz.

Önemli bilgiler ve talimatlar için i® sembolü belirir. Güvenlik ve çalışma durumuna ilişkin önemli bilgiler zaman zaman otomatik olarak gösterilir. Bu mesajlar birkaç dakika sonra otomatik olarak söner ya da ✓ ile onaylanmaları gerekir.

Başlamadan önce örneğin ayarlanmış ısıtma türüne yönelik bilgiler edininiz. Bu şekilde güncel ayarın yemeğiniz için uygun olup olmadığını kontrol edebilirsiniz.

Çalışma sırasında örneğin dolan ve kalan süreye ve/veya güncel pişirme alanı sıcaklığına yönelik bilgiler alınız.

**Bilgi:** Sürekli çalışmada, ısıtmadan sonra düşük sıcaklık dalgalanmaları görülmesi normaldir.

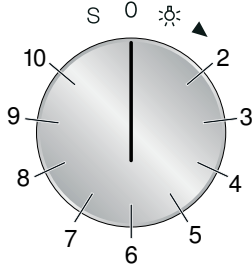
## Soğutucu fan

Cihazınızın soğutucu fana sahiptir. Soğutucu fan çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava cihaz versiyonuna göre kapının üstünden ya da altından dışarı çıkar.

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

**Dikkat!** Havalandırma deliklerini kapatmayın. Aksi takdirde cihazda aşırı ısınma meydana gelir.

## Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları

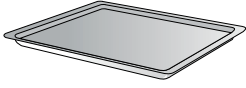


| Pozisyon | Fonksiyon/Isıtma türü                   | Sıcaklık                              | Uygulama                                                                                                                                            |
|----------|-----------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0        | Sfır konumu                             |                                       |                                                                                                                                                     |
| ☀        | Aydınlatma                              |                                       |                                                                                                                                                     |
| 2        | ☼<br>Sıcak hava                         | 50 - 300°C<br>Önerilen sıcaklık 170°C | Sıcak hava: Birkaç kat üzerinde kek, kurabiye ve sufleler için.<br>Arka panodaki fan ısıyı pişirme hücrelerinde düzenli şekilde dağıtır.            |
| 3        | ☼<br>Eco sıcak hava                     | 50 - 300°C<br>Önerilen sıcaklık 170°C | Kek, börek/çörek, sufle ve gratenler için enerji tasarruf modunda sıcak havalı işletim. Fırın aydınlatması kapalı kalır.                            |
| 4        | ---<br>Üstten ısıtma + Alttan ısıtma    | 50 - 300°C<br>Önerilen sıcaklık 170°C | Kalıplarda veya tepsi içinde kekler, sufleler ve kızartmalar için.                                                                                  |
| 5        | ---<br>Üstten ısıtma                    | 50 - 300°C<br>Önerilen sıcaklık 170°C | Üstten hedefli ısıtma, örneğin bezeli meyveli keklerin üstünü pişirmek için.                                                                        |
| 6        | ---<br>Alttan ısıtma                    | 50 - 300°C<br>Önerilen sıcaklık 170°C | Örneğin meyveli yaş keklerin altını pişirmek, konserve etmek ve su banyosunda pişen yemekler için.                                                  |
| 7        | ☼<br>Sıcak hava + Alttan ısıtma         | 50 - 300°C<br>Önerilen sıcaklık 170°C | Örneğin meyveli kek gibi yaş kekler için alttan sıcaklık.                                                                                           |
| 8        | ☼<br>Tam yüzeyli ızgara + Hava dolaşımı | 50 - 300°C<br>Önerilen sıcaklık 220°C | Et, kanatlılar ve tüm balıklar için her yandan düzenli ve eşit ısıtma.                                                                              |
| 9        | ☼<br>Tam yüzeyli ızgara                 | 50 - 300°C<br>Önerilen sıcaklık 220°C | Yassı et parçaları, sosis veya balık filetolarını ızgara yapmak için. Üstten kızartma ve graten için.                                               |
| 10       | ☼<br>Fırın taşı fonksiyonu              | 50 - 300°C<br>Önerilen sıcaklık 250°C | Sadece özel aksesuar olan fırın taşıyla birlikte Taş fırından çıkmış gibi gevrek pizza, ekmek ya da sandviç ekmeği için alttan ısıtılan fırın taşı. |
| S        | 🔧 Temel ayarlar                         |                                       | Temel ayarlarda cihazınızı kendi ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.                                                                           |
|          | 🔧+ Piroлитik temizleme                  | 485°C                                 | Kendi kendini temizleme                                                                                                                             |

## Aksesuar

Teslimat kapsamındaki ya da müşteri hizmetleri tarafından temin edilebilir aksesuarı kullanın. Bunlar özel olarak cihazınıza uygundur. Aksesuarı daima doğru yönde pişirme hücreğine sürmeye dikkat edin.

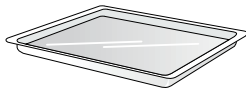
Cihazınız aşağıda belirtilen aksesuarla donatılmıştır:



Fırın tepsisi, emaye



Grill ızgarası



Cam tekne

## Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

|            |                                                                                           |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| BA 016 103 | Sürgü sistemi<br>Teleskopik çekme düzeneği ve pirolize dayanıklı döküm çerçeve            |
| BA 026 113 | Fırın tepsisi, emaye, 15 mm derinliğinde                                                  |
| BA 036 103 | Grill ızgarası, krom kaplı, yuvasız, ayaklı                                               |
| BA 226 103 | Grill teknesi, emaye, 30 mm derinliğinde                                                  |
| BA 046 113 | Cam tekne, 24 mm derinliğinde                                                             |
| BA 056 113 | Fırın taşı ve kızartma kabı için ısıtıcı                                                  |
| BA 056 133 | Fırın taşı<br>Fırın taşı taşıyıcısı ve pizza küreği dahil (ısıtıcıyı ayrıca sipariş edin) |
| BS 020 002 | Pizza küreği, 2'li set                                                                    |
| GN 340 230 | Alüminyum döküm kızartma kabı<br>GN 2/3, 165 mm yüksekliğinde, yapışmaz kaplamalı         |

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

## İlk kullanımdan önce

Cihazınızla ilk defa yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiği burada açıklanmıştır. *Önemli güvenlik uyarıları* bölümünü önceden okuyun.

Elektrik bağlantısından sonra ekranda "İlk ayarlar" menüsü görünür. Yeni cihazınızın ayarlarını yapabilirsiniz:

- Dil
- Saat formatı
- Saat
- Tarih formatı
- Tarih

Cihaz komple monte edilmiş ve kapatılmış olmalıdır.

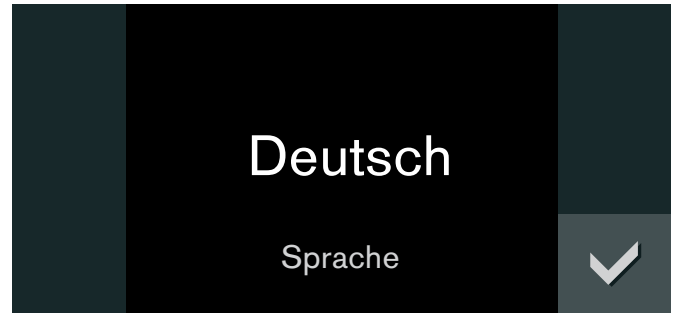
### Bilgiler

- "İlk ayarlar" menüsü sadece elektrik bağlantısı yapıldıktan sonraki ilk çalıştırmada veya cihaz, birkaç gün elektriksiz bırakıldığında görünür. Elektrik bağlantısından sonra yakl. 30 saniye sonra GAGGENAU logosu görünür, ardından otomatik olarak "İlk ayarlar" menüsü açılır.
- Ayarları her zaman değiştirebilirsiniz (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).

## Dilin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış dil görünür.

- 1 Döner düğme ile istenilen ekran dilini seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



## Saat formatının ayarlanması

Göstergede 24 saat ve AM/PM şeklinde iki format görünür. Önceden seçilen 24sa formatıdır.

- 1 Döner düğme ile istediğiniz formatı seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



## Saatin ayarlanması

Göstergede saat görünüyor.

- 1 Döner düğme ile istenilen saati ayarlayınız.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



## Tarih formatının ayarlanması

Göstergede G.A.Y, G/A/Y ve Y/A/G formatları görünmektedir. Önceden seçilen G.A.Y formatıdır.

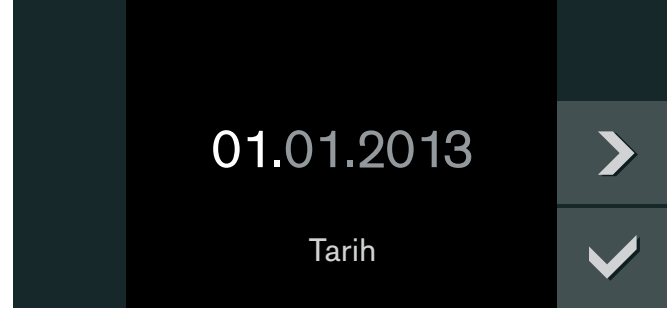
- 1 Döner düğme ile istediğiniz formatı seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



## Tarihin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış tarih görünür. Gün ayarı zaten etkin.

- 1 Döner düğme ile istenilen günü ayarlayınız.
- 2 > sembolü ile ay ayarına geçiniz.
- 3 Döner düğme ile ayı ayarlayınız.
- 4 > sembolü ile yıl ayarına geçiniz.
- 5 Döner düğme ile yılı ayarlayınız.
- 6 ✓ ile doğrulayınız.



## İlk işleme almanın sonlandırılması

Göstergede "İlk işleme alma sonlandırıldı" yazısı görünüyor.

- ✓ ile doğrulayınız.



Cihaz Standby moduna geçer ve Standby göstergesi görünür. Cihaz şimdi kullanıma hazır.

## Fırının ısıtılması

Pişirme hücresinde ambalaj artıklarının kalmadığından emin olun.

Yeni cihazlarda görülen kokuyu gidermek için boş ve kapısı kapalı fırını ısıtın. Bunun için ✚ sıcak hava modunda 200°C idealdir. Bu ısıtma türünü nasıl ayarlayacağınız *Cihazın kullanımı* bölümünde açıklanmıştır.

## Aksesuarın temizlenmesi

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

## Cihazı aktif hale getirme

### Standby

Herhangi bir fonksiyon ayarlanmadığında veya çocuk kilidi etkinleştirilmediğinde cihaz stand-by modundadır.

Stand-by modunda kumanda alanı hafif kararır.



#### Bilgiler

- Stand-by modu için çeşitli göstergeler mevcuttur. GAGGENAU logosu ve saat fabrika çıkışı ayarlıdır. Ekran göstergesini değiştirmek istiyorsanız lütfen *Temel ayarlar* bölümüne bakın.
- Ekranın aydınlığı dikey bakış açısına bağlıdır. Ekran göstergesini temel ayarlardan olan "Aydınlık" ayarı üzerinden değiştirebilirsiniz.

## Cihazı aktif hale getirme

Standby modundan çıkmak için ya

- fonksiyon seçme düğmesini çeviriniz,
- kumanda bölümüne dokununuz,
- ya da kapağı açıp kapatınız.

Şimdi istenilen fonksiyonu ayarlayabilirsiniz.

Fonksiyonları nasıl ayarlayabileceğiniz konusunda ilgili bölümleri okuyunuz.

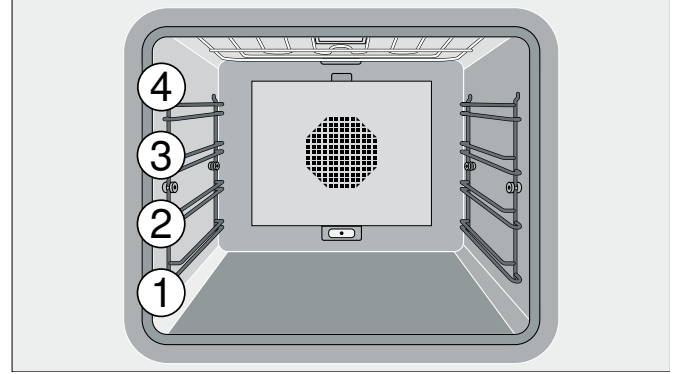
#### Bilgiler

- Etkinleştirmeden sonra uzun bir süre hiçbir ayar yapmazsanız Standby göstergesi yeniden görünür.
- Kapak açıkken pişirme hücresi aydınlatması kısa bir süre sonra söner.

## Cihazın kullanımı

### Pişirme hücresi

Pişirme hücresi dört tepsi katına sahiptir. Tepsi katları aşağıdan yukarıya doğru sayılır.



#### Dikkat!

- Pişirme hücresi tabanına doğrudan bir şey koymayın. Fırın tabanını alüminyum folyo ile kaplamayın. Isı yığılması halinde cihaz hasar görebilir.
- Taşıyıcı ızgaralar arasına aksesuar sürmeyin; aksi takdirde düşebilir.

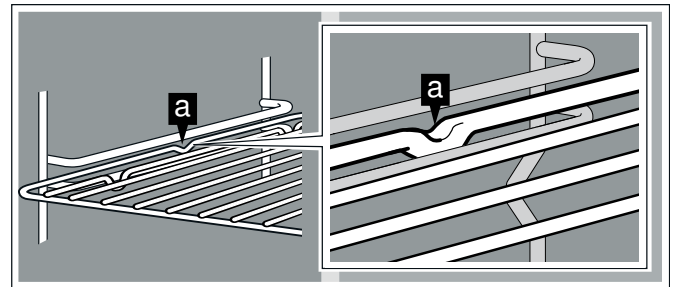
Cihaz kapısını daima sonuna kadar açın. Açılan cihaz kapısı bu pozisyonda kendiliğinden geri kapanmaz.

### Aksesuarın yerleştirilmesi

Aksesuar durma fonksiyonuyla donatılmıştır. Durma fonksiyonu, dışarı çekildiğinde aksesuarın düşmesini önler. Düşmeye karşı koruma sağlanabilmesi için aksesuarın pişirme hücresine iyice yerleştirilmesi gerekir.

Izgarayı içeri sürerken aşağıda belirtilen hususlara dikkat edin:

- Kilit tırnağı (a) aşağı bakmalıdır
- Izgaranın emniyet köprüsü arkada ve yukarıda olmalıdır



## Çalıştırma

- 1 Fonksiyon seçme düğmesiyle istenilen ısıtma türünü ayarlayın. Ekranda seçilen ısıtma türü ve önerilen sıcaklık gösterilir.
- 2 Sıcaklığı değiştirmek istiyorsanız: Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın.

Ekranda  ısıtma sembolü belirir. Isınma durumu sütunla devamlı olarak gösterilir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında akustik sinyal verilir ve  ısıtma sembolü söner.

**Bilgi:** 70°C'nin altında sıcaklık ayarlarında pişirme hücresi aydınlatması kapalı kalır.

### Kapatma:

Fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna çevirin.

## Hızlı ısıtma

"Hızlı ısıtma" fonksiyonu ile cihazınız istenilen sıcaklığa çok çabuk ulaşır.

Aynı pişirme sonucunu almak istiyorsanız yemeğinizi, "hızlı ısıtma" bittiğinde pişirme alanına yerleştiriniz.

"Hızlı ısıtma" fonksiyonunu temel ayarlar bölümünde etkinleştirmelisiniz (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).

## Emniyet kapatması

Güvenliğiniz için cihaz, bir emniyet kapatması ile donanımlandırılmıştır. 12 saat sonunda hiçbir kumanda yapılmadığı takdirde bütün ısıtma işlemleri sonlandırılacaktır. Ekranda bir mesaj görünür.

### İstisna:

Uzun süreli zamanlayıcı ile bir programlama.

Mesajı  ile doğrulayınız ve fonksiyon seçme düğmesini **0**'a getiriniz. Bu işlemten sonra cihazı yeniden her zamanki şekilde çalıştırabilirsiniz.

## Zamanlayıcı fonksiyonları

Zamanlayıcı menüsü üzerinden yapılan ayarlar:

 Kısa süreli zamanlayıcı

 Süre ölçer

 Pişirme süresi (dinlenme modunda değil)

 Pişirme süresi sonu (dinlenme modunda değil)

## Zamanlayıcı menüsünü çağırmak

Zamanlayıcı menüsüne her çalışma modundan ulaşabilirsiniz. Sadece fonksiyon seçme düğmesinin **S** konumunda olduğu temel ayarlardan zamanlayıcı menüsüne ulaşmak mümkün değildir.

 sembolüne dokununuz.



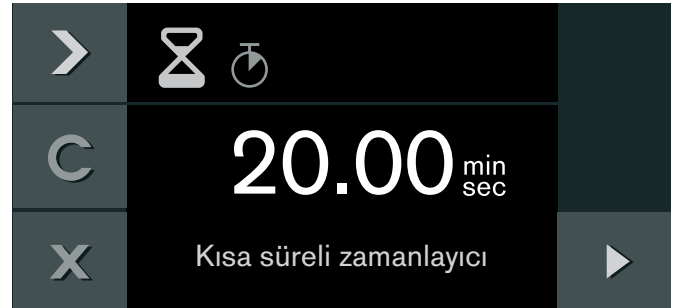
Zamanlayıcı menüsü belirir.

## Kısa süreli zamanlayıcı

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

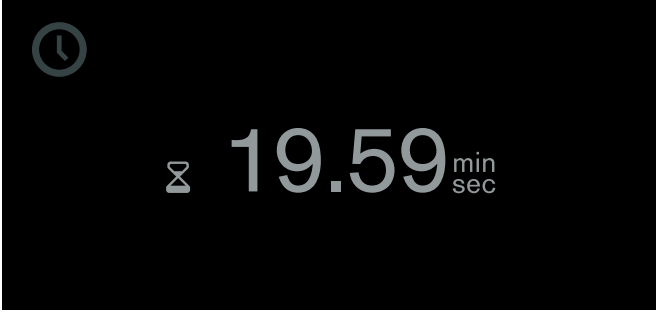
### Zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. "Kısa süreli zamanlayıcı"  fonksiyonu görüntülenir.
- 2 Döner düğme ile istenilen saati ayarlayınız.



- 3  ile başlatınız.

Zamanlayıcı menüsü kapatılır ve süre başlar. Ekranda ⌚ sembolü ve geçen süre görüntülenir.



Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda sinyal kesilir.

Tüm ayarları her zaman X sembolüne dokunarak sonlandırabilirsiniz. Böylece ayarlar kaybedilir.

#### Kısa süreli zamanlayıcının durdurulması:

Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. ➤ ile "Kısa süreli zamanlayıcı" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve || sembolüne dokununuz. Kısa süreli zamanlayıcının devam etmesini istiyorsanız ▶ sembolüne dokununuz.

#### Kısa süreli zamanlayıcının zamanından önce kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. ➤ ile "Kısa süreli zamanlayıcı" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve C sembolüne dokununuz.

## Süre ölçer

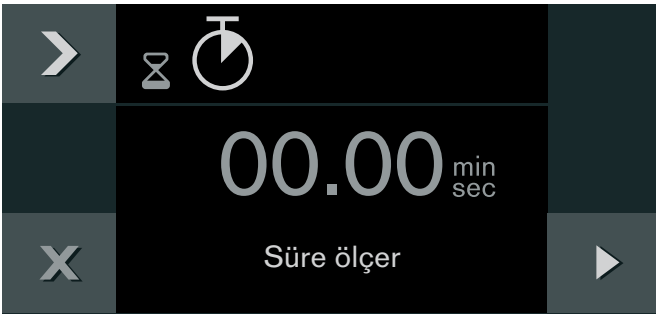
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

Süre ölçerin geçici durdurma fonksiyonu vardır. Böylece saati istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.

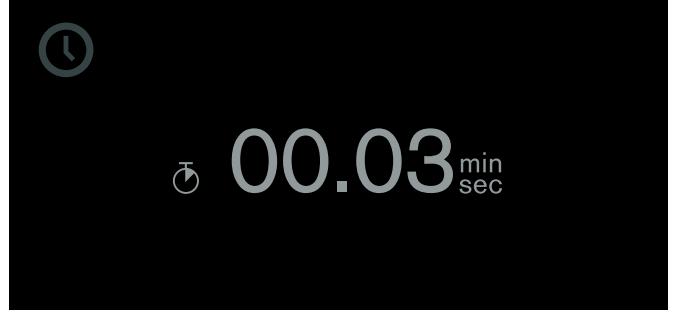
#### Süre ölçeri başlatma

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız.
- 2 ➤ ile "Süre ölçer" fonksiyonunu ⌚ seçiniz.



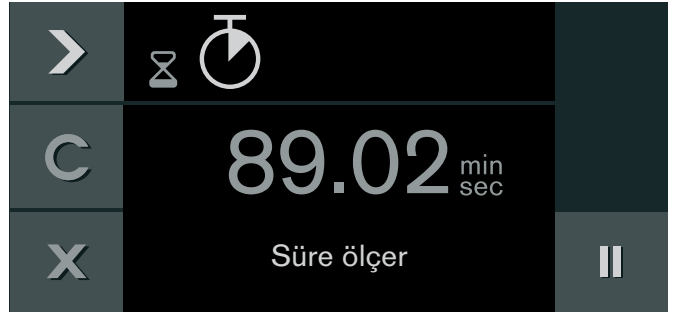
- 3 ▶ ile başlatınız.

Zamanlayıcı menüsü kapatılır ve süre başlar. Ekranda ⌚ sembolü ve geçen süre görüntülenir.



#### Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma

- 1 Zamanlayıcı menüsünü başlatınız.
- 2 ➤ ile "Süre ölçer" fonksiyonunu ⌚ seçiniz.
- 3 || sembolüne basınız.



Süre durur. Sembol tekrar başlat'a ▶ döner.

- 4 ▶ ile başlatınız.

Süre tekrar çalışmaya başlar. 90 dakikaya ulaşıldığında gösterge titrer ve sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda sinyal kesilir. Göstergedeki ⌚ sembolü kaybolur. İşlem sonlandırılmıştır.

#### Süre ölçerin kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü başlatınız. ➤ ile "süre ölçer" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve C sembolüne dokununuz.

## Piştirme süresi

Yemeğiniz için piştirme süresini ayarlarsanız, cihaz bu süre dolduktan sonra otomatik olarak kapanır.

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

### Piştirme süresinin ayarlanması

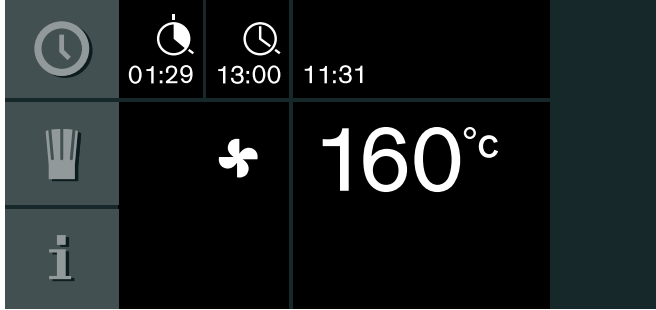
Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarladınız ve yemeğinizi piştirme hücreğine koydunuz.

- 1 ⌚ sembolüne dokununuz.
- 2 ➤ ile "Piştirme süresi" ⌚ fonksiyonunu seçin.
- 3 Döner düğmeyle istenilen piştirme süresini ayarlayın.

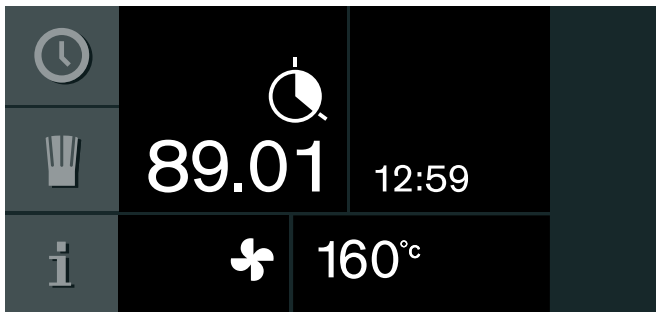


- 4 ➤ ile başlatın.

Cihaz çalışmaya başlar. Zamanlayıcı menüsü kapanır. Ekranda sıcaklık, çalışma modu, kalan piştirme süresi ve piştirme süresi sonu belirir.



Piştirme süresi sona ermeden bir dakika önce geçen piştirme süresi ekranda büyütülerek gösterilir.



Piştirme süresi sona erdikten sonra cihaz kapanır. ⌚ sembolü titrer ve akustik sinyal duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda, cihazın kapısını açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirdiğinizde akustik sinyal kesilir.

### Piştirme süresinin değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ➤ ile "Piştirme süresi" ⌚ fonksiyonunu seçin. Döner düğmeyle piştirme süresini değiştirin. ➤ ile başlatın.

### Piştirme süresinin silinmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ➤ ile "Piştirme süresi" ⌚ fonksiyonunu seçin. C ile piştirme süresini silin. X ile normal çalışma moduna geri dönün.

### İşlemin tamamını iptal etmek için:

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirin.

**Bilgi:** Piştirme süresi işlerken de ısıtma türünü ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

## Piştirme süresi sonu

Piştirme süresi sonunu daha ileri bir vakte alabilirsiniz.

Örnek: Saatin 14:00 olduğunu varsayalım. Yemeğin pişmesi için 40 dakikaya ihtiyacı var. Yemeğin saat 15:30'da hazır olmasını istiyorsunuz.

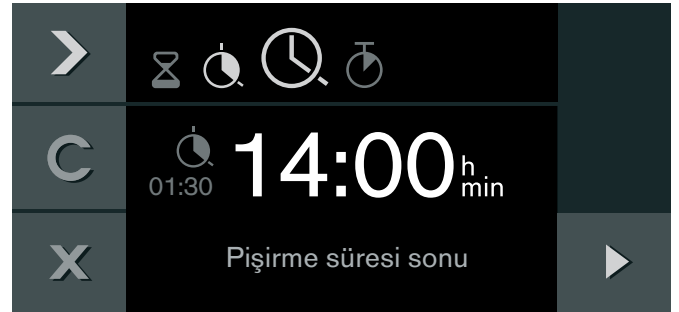
Piştirme süresini girmeniz ve piştirme süresi sonunu saat 15:30'a ayarlamanız yeterlidir. Cihazın elektroniği başlama zamanını hesaplar. Cihaz otomatik olarak saat 14:50'de çalışmaya başlar ve saat 15:30'da kapanır.

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini unutmayın.

### Piştirme süresi sonunun kaydırılması

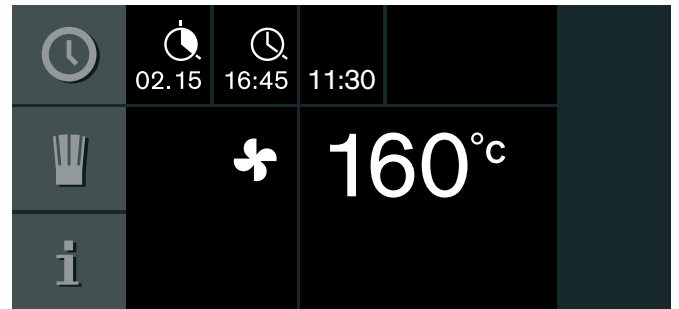
Isıtma türü, sıcaklık ve piştirme süresini ayarladınız.

- 1 ⌚ sembolüne dokununuz.
- 2 ➤ ile "Piştirme süresi sonu" ⌚ seçimini yapın.



- 3 Döner düğmeyle istenilen piştirme süresi sonunu ayarlayın.

- 4 ➤ ile başlatın.



Cihaz bekleme konumuna geçer. Ekranda çalışma modu, sıcaklık, piştirme süresi ve piştirme süresi sonu

gösterilir. Cihaz hesaplanan vakitte çalışmaya başlar ve pişirme süresi sona erdiğinde otomatik olarak kapanır.

**Bilgi:**  sembolü yanıp sönüyorsa: Pişirme süresini girmediniz. İlk önce daima pişirme süresini girin.

Pişirme süresi sona erdikten sonra cihaz kapanır.  sembolü titrer ve akustik sinyal duyulur.  sembolüne dokunduğunuzda, cihazın kapısını açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna getirdiğinizde akustik sinyal kesilir.

#### Pişirme süresi sonunun değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın.  ile "Pişirme süresi sonu"  seçimini yapın. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresi sonunu ayarlayın.  ile başlatın.

#### İşlemin tamamını iptal etmek için:

Fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna getirin.

## Uzun süreli zamanlayıcı

Cihaz bu fonksiyonla ve "Sıcak hava" ısıtma türüyle 50 ile 230°C arası bir sıcaklığı sabit tutar.

Açıp kapatma işlemine gerek kalmaksızın yemeklerinizi en fazla 74 saat sıcak tutabilirsiniz.

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini unutmayın.

**Bilgi:** Uzun süreli zamanlayıcıyı Temel ayarlar menüsünden "Kullanılabilir" konumuna getirmeniz gerekir (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).

## Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna getirin.
- 2  sembolüne dokununuz. Önerilen değer olarak ekranda 24h / 85°C belirir.  ile başlatın  
-veya-  
Pişirme süresi, pişirme süresi sonu, kapatma tarihi ve sıcaklığı değiştirin.



- 3 Pişirme süresinin  değiştirilmesi:  
 sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresini ayarlayın.
- 4 Pişirme süresi sonunun  değiştirilmesi:  
 sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresi sonunu ayarlayın.
- 5 Kapatma tarihinin  değiştirilmesi:  
 sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen kapatma tarihini ayarlayın.  ile onaylayın.
- 6 Sıcaklığın değiştirilmesi:  
Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın.
- 7  ile başlatın.

Cihaz çalışmaya başlar. Ekranda  ve sıcaklık belirir.

Fırın ve ekran aydınlatması kapalıdır. Kumanda alanı blokedir, tuşlara dokunulduğunda tuş sesi duyulmaz.

Süre sona erdikten sonra cihaz artık ısıtmaz. Ekran boştur. Fonksiyon seçme düğmesini **0** pozisyonuna çevirin.

#### Kapatılması:

İşlemi iptal etmek için fonksiyon seçme düğmesini **0** pozisyonuna çevirin.

## Kişisel tarifler

50'ye kadar kişisel tarif kaydetme imkanına sahipsiniz. Bir tarif kaydedebilirsiniz. Gerektiğinde hızla ve rahatça geri dönebilmeniz için tariflere bir isim verebilirsiniz.

## Tarifin kaydedilmesi

Sırasıyla en fazla 5 aşama ayarlama ve aynı zamanda kaydetme olanağına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini çevirerek istenilen ısıtma türünü ayarlayın.  sembolü gösterilir.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğmeyle boş bir bellek yeri seçin.
- 4  sembolüne dokununuz.



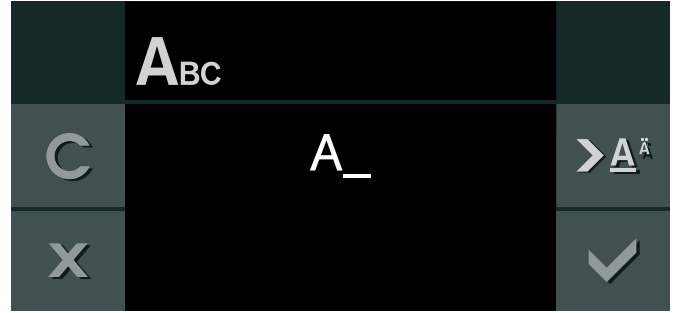
- 5 Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın.
- 6 Pişirme süresi kaydedilir.
- 7 Bir diğer aşamayı kaydetmek için: Fonksiyon seçme düğmesini çevirerek istenilen ısıtma türünü ayarlayın. Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın. Yeni aşama başlar.
- 8 Yemek istenilen pişirme sonucuna ulaştığında reçeteyi sonlandırmak için  sembolüne dokununuz.
- 9 "ABC" altında ismi girin (bkz. Bölüm *İsim girilmesi*).

### Bilgiler

- Aşama kaydı ancak cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştıktan sonra başlar.
- Her aşama en az 1 dakika sürmelidir.
- Aşamanın ilk dakikası boyunca ısıtma türünü ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

## İsmi giriniz

- 1 "ABC" başlığı altına tariflerin isimlerini giriniz.



### Döner düğme Harfleri seçiniz

Yeni bir kelime her zaman büyük harfle başlar.

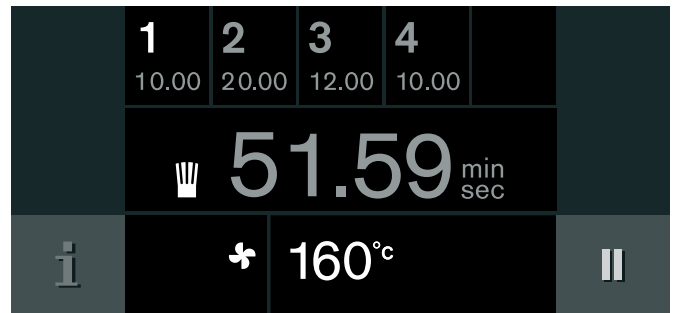
|                 |                                                                                                                      |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| >A <sup>ä</sup> | kısa tıklama: İmleç sağa<br>uzun tıklama: Çift noktaya veya ek karaktere geç<br>iki kere tıklama: Değişikliği uygula |
| >Ä              | kısa tıklama: İmleç sağa<br>uzun tıklama: Normal işarete geç<br>iki kere tıklama: Değişikliği uygula                 |
| C               | Harfleri sil                                                                                                         |

- 2  ile kaydediniz.  
- veya -  
 ile iptal ediniz ve menüden çıkınız.

**Bilgi:** İsimlerin girilmesi için Latince harfler, belirli ek karakterler ve sayılar mevcuttur.

## Tarifi başlatınız

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini herhangi bir ısıtma türünü ayarlayın.  sembolü gösterilir.
- 2  sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen reçeteyi seçin.
- 3  ile başlatın.  
Cihaz çalışmaya başlar. Süre ekranda görülür şekilde işlemeye başlar.  
Aşamaların ayarları ekran çubuğunda belirir.



**Bilgi:** Reçete işlenirken döner düğmeyle sıcaklığı değiştirebilirsiniz. Bu işlem kayıtlı olan reçeteyi değiştirmez.

## Tarifi silin

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini herhangi bir ısıtma türünü ayarlayın.  
🔧 sembolü gösterilir.
- 2 🔧 sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğmeyle istenilen reçeteyi seçin.
- 4 C ile reçeteyi silin.
- 5 ✓ ile onaylayın.

## Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmaması için cihazda çocuk emniyeti bulunmaktadır.

### Bilgiler

- Çocuk emniyetini, temel ayarlar bölümünde "kullanılabilir" konumuna getirmeniz gerekmektedir (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).
- Çocuk emniyeti etkin olduğunda elektrik kesintisi olursa, elektrikler geri geldiğinde çocuk emniyeti devre dışı bırakılabilir.

## Çocuk emniyetinin devreye alınması

### Ön koşul:

Fonksiyon seçme düğmesi 0'da duruyor.

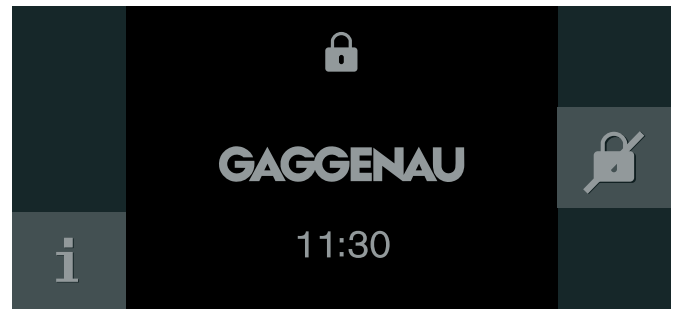
🔒 sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.



Çocuk emniyeti etkinleştirildi. Standby göstergesi görünür. 🔒 sembolü ekranın üst tarafında görüntülenir.

## Çocuk emniyetini devre dışı bırakma

🔓 sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.



Çocuk emniyeti etkin değildir. Cihazı her zamanki gibi ayarlayabilirsiniz.

## Temel ayarlar

Temel ayarlarda cihazınızı kendi ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabilirsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna çevirin.
- 2 Döner düğmeyle "Temel ayarlar" seçimini yapın.
- 3 ✓ sembolüne dokununuz.
- 4 Döner düğmeyle istenilen temel ayarı seçin.

5 \\_ sembolüne dokununuz.

6 Döner düğmeyle temel ayarı yapın.

7 ✓ ile kaydedin ya da X ile iptal edin ve anlık temel ayarı terk edin.

8 Temel ayarlar menüsünden çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna çevirin.

Değişiklikler kaydedilmiştir.

| Temel ayar                                                                          | Mevcut ayarlar              | Açıklama                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Parlaklık                   | Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8                                                                                                                   |
|    | Standby göstergesi          | Açık* / Kapalı<br>- Saat<br>- Saat + GAGGENAU logosu*<br>- Tarih<br>- Tarih + GAGGENAU logosu<br>- Saat + Tarih<br>- Saat + Tarih + GAGGENAU logosu |
|   | Ekran göstergesi            | Azaltılmış* / Standart                                                                                                                              |
|  | Dokunmatik alan rengi       | Gri* / Beyaz                                                                                                                                        |
|  | Dokunma alanı - ses türü    | Ses 1* / Ses 2 / Kapalı                                                                                                                             |
|  | Dokunma alanı - ses şiddeti | Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8                                                                                                                   |
|  | Isınma süresi/sinyali       | Sinyal ile ısıtma*<br>Sinyal ile hızlı ısıtma<br>Sinyalsiz ısıtma<br>Sinyalsiz hızlı ısıtma                                                         |
|  | Sinyal sesi şiddeti         | Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8                                                                                                                   |
|  | Saat formatı                | 24 sa* / gündüz/gece                                                                                                                                |
|  | Saat                        | Güncel saat                                                                                                                                         |
|  | Saat değişikliği            | Manuel* / Otomatik                                                                                                                                  |
|  | Tarih formatı               | G.A.Y*<br>G/A/Y<br>Y/A/G                                                                                                                            |

|                                                                                   |                         |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tarih                   | Güncel tarih                                                                                                                                                                                                                                               | Tarihin ayarlanması. Yıl/ay/gün arasında sembolü ➤ ile değişiklik yapılır.                                                                                                                                                                                         |
|  | Dil                     | Almanca* / Fransızca / İtalyanca / İspanyolca / Portekizce / Hollandaca / Danca / İsveççe / Norveççe / Fince / Yunanca / Türkçe / Rusça / Polnisch / Çekçe / Slovence / Slovak / Arapça / İbranice / Japonca / Korece / Tayca / Çince / İngilizce ABD / UK | Metin göstergesi için dil seçiniz                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Fabrika ayarları        | Cihazı fabrika ayarlarına döndür                                                                                                                                                                                                                           | Soru: "Tüm kişisel ayarlar silinsin ve cihaz fabrika ayarlarına geri alınsın mı?" ✓ ile doğrulayınız veya ✗ ile iptal ediniz.                                                                                                                                      |
|  | Demo modu               | Açık / Kapalı*                                                                                                                                                                                                                                             | Sadece tanıtım amaçlıdır. Cihaz, demo modunda ısınmadığından diğer bütün fonksiyonlar kullanılabilir.<br>"Kapalı" ayarı, normal çalışma için etkinleştirilmiş olmalıdır. Ayarlama sadece cihazın bağlantısı yapıldıktan sonraki ilk 3 dakika içerisinde mümkündür. |
|  | Uzun süre zamanlayıcısı | Mevcut / Mevcut değil*                                                                                                                                                                                                                                     | Kullanılabilir: Uzun süreli zamanlayıcı ayarlanabilir; bkz. Bölüm <i>Uzun süreli zamanlayıcı</i> .                                                                                                                                                                 |
|  | Çocuk emniyeti          | Mevcut / Mevcut değil*                                                                                                                                                                                                                                     | Mevcut: Çocuk emniyeti etkinleştirilebilir (bkz. Bölüm <i>Çocuk emniyeti</i> ).                                                                                                                                                                                    |
| * Fabrika ayarı                                                                   |                         |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Temizleme ve bakım

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde cihazınız uzun süre sağlam kalır. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatılmıştır.

### ⚠ 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.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

## Temizleme maddeleri

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

Aşağıda belirtilen nesneleri kullanmayın:

- Keskin ya da ovucu temizleme maddeleri
- Cihaz kapısındaki camı temizlemek için metal ya da cam kazıyıcısı
- Kapı contasını temizlemek için metal ya da cam kazıyıcısı
- Sert ovucu bezler ve temizlik süngerleri

Yeni süngerli bezleri kullanım öncesi iyice yıkayın.

| Bölüm           | Temizleme maddeleri                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kapı camları    | Cam temizleyici: Yumuşak bir bezle veya mikro elyaf bezle temizleyin. Cam kazıyıcısı kullanmayın.                                                                                                                                                                                                                           |
| Ekran           | Mikro elyaf bezle veya hafif nemli bir bezle silin. Yaş silmeyin.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Paslanmaz çelik | Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin ve yumuşak bir bezle silerek kurulaştırın. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini derhal giderin. Bu tür lekelerin altında paslanma oluşabilir. Müşteri hizmetlerinden ya da uzman satış noktasından özel paslanmaz çelik temizleyicilerini temin edebilirsiniz. |
| Alüminyum       | Agresif olmayan pencere deterjanıyla temizleyin. Pencere beziyle veya tiftiklenmeyen mikro elyaf bezle yatay yönde ve baskı uygulamadan yüzeyleri silin.                                                                                                                                                                    |
| Pişirme hücresi | Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin ve yumuşak bir bezle silerek kurulaştırın.                                                                                                                                                                                                                          |

| Bölüm                                    | Temizleme maddeleri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aşırı kirlenmiş pişirme hücresi          | Fırın temizleme jeli (müşteri hizmetlerinde veya online mağazada sipariş numarası 463582).<br><b>Lütfen dikkat:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Kapı contasıyla temas etmemelidir!</li><li>● Etkisini göstermesi için en fazla 12 saat bekletin!</li><li>● Sıcak yüzeylere uygulamayın!</li><li>● Suyu iyice durulaştırın!</li><li>● Üretici bilgilerini dikkate alın.</li></ul> |
| Pişirme hücresinin lambasının cam kapağı | Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Kapı contası Çıkarmayın!                 | Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin, ovalamayın. Temizlemek için metal ya da cam kazıyıcısı kullanmayın.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Aksesuar                                 | Bulaşık deterjanlı sıcak su: Yumuşatın ve bulaşık bezi ya da fırçayla temizleyin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Taşıyıcı ızgaralar                       | Bulaşık makinesi, bkz. Bölüm <i>Taşıyıcı ızgaraların alınması</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Teleskopik elemanlar (özel aksesuar)     | Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık bezi ya da fırçayla temizleyin. Suyun içinde yumuşamaya bırakmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Fırın taşı (özel aksesuar)               | Yanarak yapışan artıkları fırçayla temizleyin.<br>Fırın taşı kesinlikle yaş temizlemeyin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

### Mikro elyaf bez

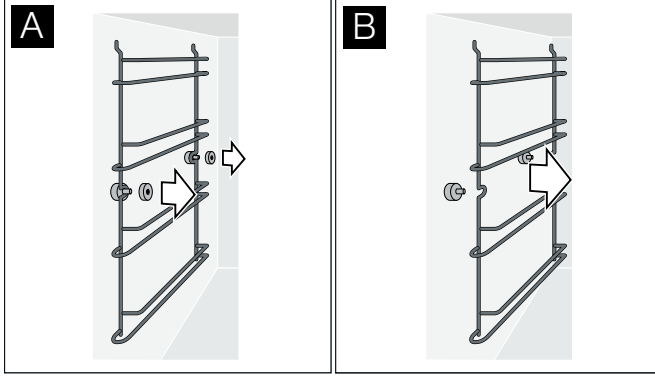
Petekli yapıya sahip mikro elyaf bez özellikle cam, cam seramik, paslanmaz çelik ya da alüminyum gibi hassas yüzeyler için uygundur (Sipariş No. 460770 ile müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan temin edilebilir). Tek işlemle sulu ve yağlı kirleri giderir.

## Taşıyıcı ızgaraların alınması

Taşıyıcı ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

### Taşıyıcı ızgaraların çıkarılması

- 1 Emayenin çizilmesini önlemek için pişirme hücreğine bir bulaşık bezi serin.
- 2 Tırtıllı somunları çözün (Şekil A).
- 3 Taşıyıcı ızgaraları çıkarın (Şekil B).



Taşıyıcı ızgaraları bulaşık makinesinde yıkayarak temizleyebilirsiniz.

### Taşıyıcı ızgaraların takılması

- 1 Taşıyıcı ızgaraları doğru şekilde takın; uzun taraf yukarı bakmalıdır. Sağ ve sol ızgara aynıdır.
- 2 Tırtıllı somunları sıkın.

## Pirolitik temizleme (kendi kendini temizleme)

Pirolitik 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.

Pirolitik temizleme 3 saat sürer. Pirolitik temizleme işleminin kapanma vaktini değiştirebilirsiniz (örneğin pirolitik temizlemenin gece boyunca yapılmasını istiyorsanız).

### ⚠ 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.

## Pirolitik temizlemenin hazırlanması

**Dikkat!** Yangın tehlikesi! Yemek artıkları, yağ ve kızartma sıvıları alev alabilir. Pişirme hücreğini yağ 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. Taşıyıcı ızgaralar pirolize dayanıklıdır. Pişirme hücreğinde herhangi bir cisim kalmamalıdır!
- Fırının kapısını kapatın.

## Pirolitik temizlemenin başlatılması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getirin.
- 2 + sembolü gösterilir. ✓ ile onaylayın.
- 3 Pirolitik temizleme işleminin bitmiş olacağı kapanma saati gösterilir. İsterseniz döner düğmeyle kapatma saatini değiştirebilirsiniz. ✓ ile onaylayın.
- 4 Pişirme hücrenden tüm aksesuarları çıkarın ve kaba kirleri temizleyin. ✓ ile onaylayın.
- 5 ► ile başlatın. Temizleme süresi ekranda işlemeye başlar. Kapatma saati değiştirildi ise, pirolitik temizlemenin başlayacağı saate kadar süre işlemeye başlar. Pişirme hücrendeki lamba kapalı kalır.



3 saat sonra akustik sinyal duyulur. Ekranda bir mesaj belirir. Cihaz soğuduktan sonra kalan külü nemli bir bezle silerek pişirme hücreğini temizleyin.

**Bilgi:** Fırın kapısı sizin güvenliğiniz için kilitlenir. Soğuma sırasında sıcaklık 200°C'nin altına düşer düşmez kapı kilidi açılır.

## Aksesuarların pirolitik temizlemeyle temizlenmesi

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

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

### Bilgiler

- Kaba kirleri, rostodan sızan sıvıları ve yemek artıklarını pirolitik temizlemeden önce giderin. Yemek artıkları, yağ veya rosto sıvıları pirolitik temizleme esnasında alev alabilir.
- Her defasında sadece bir adet fırın tepsisi veya grill teknesini fırının en alt katına sürün!
- Fırın tepsisini veya grill teknesini sonuna kadar içeri sürün.
- Grill ızgarası, döner şiş, döküm kızartma kabı, fırın taşı, iç sıcaklık sensörü veya diğer aksesuarlar pirolitik temizleme modunda temizlenmemelidir.

## 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                                                                                                                                                                                                                    |
| Cihaz çalışmıyor, gösterge hareket etmiyor. Ekranda  görünüyor | Çocuk emniyeti etkin                                                                   | Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması (bkz. Bölüm <i>Çocuk emniyeti</i> )                                                                                                                                                                |
| Cihaz kendiliğinden kapanıyor                                                                                                                   | Emniyet kapatması: 12 saatten uzun bir süre boyunca herhangi bir kumanda gerçekleşmedi | Mesajı  ile onaylayın, cihazı kapatın ve tekrar ayarlayın                                                                                                  |
| Cihaz ısınmıyorsa ekranda  görünür                           | Cihaz demo modunda                                                                     | Demo modunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması                                                                                                                                                                                         |
| Hata mesajı "Exxx"                                                                                                                              |                                                                                        | Bir hata mesajı durumunda fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz; bir kerelik bir sorun ise gösterge kaybolacaktır. Hata yeniden ortaya çıkarsa veya gösterge kaybolmazsa lütfen müşteri servisine haber veriniz ve hata kodunu aktarınız. |

## Elektrik kesintisi

Cihazınız birkaç saniyelik bir elektrik kesintisinden etkilenmez. Çalışma devam eder.

Cihaz çalışmaktayken daha uzun bir elektrik kesintisi meydana gelirse ekranda bir mesaj görünür. Çalışma durdurulmuştur.

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz, ardından cihazı normal şekilde tekrar çalıştırabilirsiniz.

## Demo modu

Ekranda  sembolü görünürse demo modu etkinleştirilmiştir. Cihaz ön ısıtma yapmıyor.

Cihazın elektrik bağlantısını kısa süre çekiniz (ev sigortasını veya sigorta kutusundaki koruma sigortasını kapatınız). Ardından demo modunu 3 dakika içinde temel ayarlar bölümünden devre dışı bırakınız (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).

## Fırın lambasının değiştirilmesi

Fırın lambasını değiştirmeniz mümkündür. Isıya karşı dayanıklı halojen lambaları (60 W/230 V/G9) müşteri hizmetlerinden veya uzman satış noktanızdan temin edebilirsiniz. Sadece aynı tip halojen ampuller kullanın.

### Elektrik çarpma tehlikesi!

Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

**Bilgi:** Yeni halojen lambayı daima kuru bir bezle tutarak ambalajından alın. Böylece lambanın ömrü uzar.

### Yapılması gerekenler

- 1 Lamba kapağındaki vidayı çözün. Lamba kapağı aşağıya iner.
- 2 Halojen lambayı çekerek çıkarın. Yeni halojen lambayı takın.
- 3 Lamba kapağını yukarıya kaldırın ve vidalayın.
- 4 Sigorta kutusundaki sigortayı tekrar açın.

### Cam kapağın değiştirilmesi

Fırındaki cam kapağın hasar halinde değiştirilmesi gerekir. Kapakları müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin.

## 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 çağırılmasının 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

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 :

## Tablo ve öneriler

### Bilgiler

- Verilen değerler sadece fikir edinme niteliğindedir. Sıcaklık ve süre, yiyeceğin miktarına ve niteliğine bağlıdır.
- Fırını daima önceden ısıtın. Böylece en iyi pişirme neticelerini elde edersiniz. Belirtilen pişirme süreleri önceden ısıtılmış cihaz için geçerlidir.

- Önceden ısıttığınız fırının kapısını sadece kısa bir süre için açmaya ve fırını çabuk doldurmaya özen gösterin.
- Tablolarda sıcaklık aralıkları belirtilmiştir. İlk kullanımda en düşük sıcaklıkla başlamanız önerilir. Gerekirse bir sonraki kez sıcaklığı yükseltin. Düşük bir sıcaklık, pişirilen yiyeceğin daha düzenli kızarmasını sağlar.
- Önerilen çalışma modu kalın harflerle belirtilmiştir.

## Hamur işleri tablosu

- Isıyı daha iyi emdikleri için koyu renkte metal kalıplar kullanmanız önerilir.
- Pişirdiğiniz kekin hazır olup olmadığını tespit etmek için, pişirme süresi sona erdikten sonra bir ahşap çubuğu kekin en yüksek yerine batırın. Ahşap çubuğa hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.
- Mayalı hamur işleri en iyi sıcak hava modunda pişirilir.
- Hamurun kabartılması (mayalama):
  - Mayalama çalışma modunu ayarlayın. Sıcaklık temel ayarı 38°C'dir.
  - Büyük miktarlar için (örneğin ekmek) sıcaklığı 38-40°C arası ayarlayın. Bu şekilde hamur ortadan kenarlara doğru düzenli şekilde kabarır.
  - Küçük hamurlarda (örneğin kıvrıcık makarna, sandviç ekmeği) sıcaklığı 40-45 °C arası ayarlayabilirsiniz.

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

\* Eco sıcak hava ve sıcak hava çalışma modlarında aynı anda birkaç tepsi katında hamur işleri hazırlayabilirsiniz.

\*\* Cihazı belirtilen sıcaklıkta önceden ısıtın. Pişirilecek gıdayı fırına sürerken sıcaklığı belirtilen ikinci ayara getirin.

## Hamur işlerine yönelik öneriler ve pratik bilgiler

| Sorun                                                                                                  | Çözüm                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tepsi kekinin altı pişmedi.                                                                            | Keki bir kat alta sürün ve ihtiyaç duymadığınız aksesuarları fırından çıkarın.                                                                                                                                                                                                |
| Kalıp kekin altı pişmedi.                                                                              | Kalıbı tepsi üzerinde değil, ızgara üzerinde fırına sürün.                                                                                                                                                                                                                    |
| Kekin / Hamur işinin altı yandı.                                                                       | Keki / Hamur işini daha yukarı kata sürün.                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kek çok kuru oldu.                                                                                     | Fırın sıcaklığını biraz daha yükseğe ayarlayın. Fırını önceden ısıtın.                                                                                                                                                                                                        |
| Kekin içi hamurumsu veya etin içi pişmedi.                                                             | Pişirme/Kızartma sıcaklığını biraz daha düşük ayarlayın. Dikkatinize: Daha yüksek sıcaklıklar pişirme/kızartma sürelerini kısaltmaz. Pişirme/Kızartma süresini daha uzun seçmek ve kekin hamurunu daha uzun süre kabarmaya bırakmak daha uygundur.                            |
| Sıcak hava modunda kalıp kekin / uzun kekin arka kısmı yandı.                                          | Kek kalıbını doğrudan fırının arka panosunun önüne değil, fırının ortasına yerleştirin.                                                                                                                                                                                       |
| Kek çöktü.                                                                                             | Bir sonraki sefer daha az sıvı kullanın veya fırın sıcaklığını 10°C düşük ayarlayın. Kek tarifinde belirtilen karıştırma sürelerini dikkate alın. Fırın kapısını erken açmayın.                                                                                               |
| Kekin orta kısmı kabardı, ancak kenarları çöktü.                                                       | Kelepçeli kalıbın kenarını yağlayın. Piştikten sonra keki bir bıçakla dikkatle kalıptan ayırın.                                                                                                                                                                               |
| Kekin üstü yandı.                                                                                      | Keki daha aşağı kata sürün, daha düşük bir sıcaklık seçin ve keki daha uzun süre pişirin.                                                                                                                                                                                     |
| Kekin altı yandı.                                                                                      | Keki daha yukarı kata sürün ve bir sonraki kez daha düşük bir sıcaklık seçin.                                                                                                                                                                                                 |
| Meyveli kekin altı pişmedi ve meyvenin sıvısı taşıyor.                                                 | Bir sonraki kez daha derin olan grill teknesini kullanın.                                                                                                                                                                                                                     |
| Kekin altı çok kuru oldu.                                                                              | Hazır kekin birkaç yerine kürdan batırın. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü içecek dökün. Bir sonraki kez sıcaklığı 10°C yükseğe ayarlayın ve pişirme süresini kısaltın.                                                                                               |
| Ekmek veya kek dıştan iyi (pişmiş) görünüyor, ancak içten hamurumsu veya yaş.                          | Bir sonraki kez daha az sıvı kullanın veya daha düşük sıcaklıkta daha uzun pişirin. Yaş garnitürlü keklerde ilk önce tabanı pişirin, üzerine badem veya ekmek kırıntısı dökün ve ardından garnitürü koyun. Tarifelerde yer alan bilgileri ve pişirme sürelerini dikkate alın. |
| ... Aynı anda birkaç katta hamur işi yaptınız ve üst tepsideki hamur alttakine nazaran daha koyu oldu. | Daha düşük sıcaklık seçin. Bu şekilde hamur işi düzenli şekilde kızarır. Aynı anda fırına sürülen hamur işleri aynı anda pişmelidir diye bir kural yoktur. Alttaki tepsileri 5 - 10 dakika daha pişirin veya daha erken fırına sürün.                                         |
| Kurabiyeler tepsiye yapışıyor.                                                                         | Tepsiyi kısa bir süre için tekrar fırına sürün ve kurabiyeleri derhal tepside alın.                                                                                                                                                                                           |
| Kek devrildiğinde kalıptan çıkmıyor.                                                                   | Kekin kenarını bir bıçakla dikkatle kalıptan çözün. Keki tekrar devirin ve kalıbın üzerini birkaç defa yağ, soğuk bir bezle kapatın. Bir sonraki kez kalıbı iyice yağlayın ve içine ilaveten galeta unu serpin.                                                               |

## Kızartma tablosu

- Prensip olarak ısıya dayanıklı her pişirme kabını kullanabilirsiniz. Pişirme kabı ızgaranın ortasına yerleştirilir. Büyük rostolar için grill teknesini de kullanabilirsiniz.
- Büyük hacimli yiyecekleri pişirmek için yandaki taşıyıcı ızgaraları çıkarabilirsiniz. Grill ızgarasını doğrudan fırının tabanı üzerine koyun ve pişirilecek yiyeceği veya kızartma kabını grill ızgarasının üzerine yerleştirin. Pişirilecek yiyeceği veya kızartma kabını doğrudan emaye tabanın üzerine koymayın.
- Camdan pişirme kaplarını fırından çıkardıktan sonra soğuk veya yaş bir zeminin üzerine değil, kuru bir mutfak bezinin veya ızgaranın üzerine koyun. Aksi takdirde cam çatlayabilir.
- Rosto piştikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı fırının içinde dinlenmeye bırakılmalıdır. Bu şekilde et kurumaz.
- Kanatlılar, pişirme süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su, damlayan yağ veya portakal suyu sürerseniz daha gevrek olur.
- Ördek veya kaz kızartırken, yağın dışarı akabilmesi için kanatların altından deriyi delin.
- Kızartmak için grill teknesi içine ızgarayı yerleştirin (versiyona göre standart veya özel aksesuardır). Grill teknesine biraz su koyun; böylece etin sızan suyu yakalanır ve fırın temiz kalır.

| Yemekler                        | Tepsi katı | Sıcak hava<br>Sıcaklık [°C] | Tam yüzeyli<br>ızgara + Hava<br>dolaşımı<br>Sıcaklık [°C] | Üstten ısıtma<br>+ Alttan<br>ısıtma<br>Sıcaklık [°C] | Pişirme süresi<br>[dk.] | İç sıcaklık<br>[°C] |
|---------------------------------|------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>Sığır eti</b>                |            |                             |                                                           |                                                      |                         |                     |
| Domuz rostosu 1,5 kg**          | 2          | 180                         |                                                           | 180                                                  | 60 - 90                 |                     |
| Rozbif (İngiliz usulü) 1,5 kg** | 2          | 230/180                     | 230/180                                                   |                                                      | 45 - 50                 | 45 - 50             |
| Rozbif (orta) 1,5 kg**          | 2          | 230/180                     | 230/180                                                   |                                                      | 60 - 70                 | 55 - 65             |
| Rozbif (iyice pişmiş) 1,5 kg**  | 2          | 230/180                     |                                                           |                                                      | 90 - 100                | 70 - 80             |
| <b>Domuz eti</b>                |            |                             |                                                           |                                                      |                         |                     |
| Domuz rostosu 1,5 kg**          | 2          | 230/180                     | 230/180                                                   |                                                      | 60 - 70                 | 75 - 80             |
| Derili domuz rostosu 1,5 kg***  | 2          | 180/200                     | 180/200                                                   |                                                      | 60 - 70                 | 75 - 80             |
| Salamura et 1,5 kg**            | 2          | 180/160                     |                                                           |                                                      | 40 - 50                 | 65 - 70             |
| Kızarmış domuz paçası***        | 2          | 150/200                     | 150/200                                                   |                                                      | 50 - 60                 | 80 - 85             |
| Et sarması***                   | 2          | 230/180                     | 230/180                                                   |                                                      | 60 - 70                 | 75 - 80             |
| <b>Dana eti</b>                 |            |                             |                                                           |                                                      |                         |                     |
| Dana rostosu**                  | 2          | 230/180                     |                                                           | 230/180                                              | 60 - 70                 | 75 - 80             |
| Dana paça***                    | 2          | 150/180                     | 150/180                                                   |                                                      | 50 - 60                 | 75                  |
| Dana fileto                     | 2          | 160 - 170                   |                                                           |                                                      | 20                      | 70 - 75             |
| Doldurulmuş dana göğsü*         | 2          | 120 - 130                   |                                                           |                                                      | 120                     | 75 - 80             |
| <b>Av eti</b>                   |            |                             |                                                           |                                                      |                         |                     |
| Yaban domuzu rostosu*           | 2          | 170 - 180                   |                                                           |                                                      | 60 - 90                 |                     |
| Karaca budu*                    | 2          | 170 - 180                   |                                                           |                                                      | 60 - 80                 | 75 - 80             |
| Karaca sırtı                    | 2          | 165 - 175                   |                                                           | 170 - 180                                            | 20 - 25                 | 65 - 70             |
| Kuzu budu*                      | 2          | 180 - 200                   |                                                           |                                                      | 35 - 45                 | 65 - 75             |
| <b>Kanatlılar</b>               |            |                             |                                                           |                                                      |                         |                     |
| Ördek 2 - 3 kg***               | 2          | 160/190                     |                                                           | 160/190                                              | 100 - 120               | 80 - 85             |
| Ördek göğsü                     | 2          | 160                         |                                                           | 160                                                  | 15 - 20                 | 70                  |
| Kaz 2 - 3 kg***                 | 2          | 160/190                     |                                                           | 160/190                                              | 100 - 120               | 85 - 90             |

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

\*\* Eti önce yüksek sıcaklıkta kızartın, 15 - 20 dakika sonra daha düşük sıcaklığa geçin.

\*\*\* Eti düşük sıcaklıkta pişirin, son 15 - 20 dakika daha yüksek sıcaklığa geçin.

| Yemekler                                                                                 | Tepsi katı | Sıcak hava<br>Sıcaklık [°C] | Tam yüzeyli<br>ızgara + Hava<br>dolaşımı<br>Sıcaklık [°C] | Üstten ısıtma<br>+ Alttan<br>ısıtma<br>Sıcaklık [°C] | Piştirme süresi<br>[dk.] | İç sıcaklık<br>[°C] |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------|
| Hindi 3 - 4 kg***                                                                        | 2          | 160/190                     |                                                           | 160/190                                              | 120 - 180                | 85 - 90             |
| Piliç                                                                                    | 2          | 180                         | 180                                                       |                                                      | 50 - 60                  | 85                  |
| * Eti ilk önce ocak üzerinde tavada her yanından hafifçe kızartın.                       |            |                             |                                                           |                                                      |                          |                     |
| ** Eti önce yüksek sıcaklıkta kızartın, 15 - 20 dakika sonra daha düşük sıcaklığa geçin. |            |                             |                                                           |                                                      |                          |                     |
| *** Eti düşük sıcaklıkta pişirin, son 15 - 20 dakika daha yüksek sıcaklığa geçin.        |            |                             |                                                           |                                                      |                          |                     |

## Kızartmaya yönelik öneriler ve pratik bilgiler

| Sorun                                             | Çözüm                                                                                |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Rosto koyu oldu ve kabuğu yer yer yandı.          | Tepsinin sürüldüğü fırın katını ve ayarlanan kızartma sıcaklığını kontrol edin!      |
| Rosto iyi görünüyor, ancak sosu yandı.            | Bir sonraki kez daha küçük bir kızartma kabı kullanın ve daha fazla sıvı ilave edin! |
| Rosto iyi görünüyor, ancak sosu çok ince ve sulu. | Bir sonraki kez daha büyük bir kızartma kabı ve daha az sıvı kullanın!               |
| Tabloda rostonun ağırlığına uygun veri yok.       | Bir alt ağırlık sınıfı için verilen bilgileri kullanın ve süreyi uzatın.             |

## Grill tablosu

**Dikkat!** Grill yaparken fırın kapısını daima kapalı tutun.

- Kızartmak için grill teknesi içine ızgarayı yerleştirin (versiyona göre standart veya özel aksesuardır). Grill teknesine biraz su koyun; böylece etin sızan suyu yakalanır ve fırın temiz kalır.

- Grill'de kızartılacak etler mümkün oldukça eşit ve en az 2 - 3 cm kalınlıkta olmalıdır. Bu şekilde etler düzenli kızarır ve kurumaz. Biftekleri daima tuzlamadan kızartın. Grill'de pişirilecek etleri doğrudan ızgaranın üzerine koyun.

| Yemekler                                                                                | Tepsi katı       | Sıcaklık [°C] | Tam yüzeyli ızgara [dk.]<br>1.taraf/2.taraf | Tam yüzeyli ızgara + Hava dolaşımı [dk.]<br>1.taraf/2.taraf | Toplam pişirme süresi [dk.] |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Dilimler halinde domuz karnı                                                            | 3                | 180 - 200     | 6 / 4                                       | 5 / 5                                                       | 10                          |
| Şiş kebabı                                                                              | 3                | 190           |                                             | 8 / 8                                                       | 16                          |
| Izgaralık sucuk                                                                         | 3                | 200           | 5 / 4                                       |                                                             | 9                           |
| Izgaralık sosıs                                                                         | 3                | 200           |                                             | 6 / 6                                                       | 12                          |
| Piliç*                                                                                  | 2 (ön ısıtmasız) | 180           |                                             | 30 / 30                                                     | 60                          |
| Tavuk budu                                                                              | 3                | 180           | 20 / 20                                     | 15 / 15                                                     | 30 - 40                     |
| Dana kaburga                                                                            | 3                | 180 - 200     | 15 / 15                                     | 12 / 12                                                     | 24 - 30                     |
| Kızarmış domuz paçası**                                                                 | 2                | 150/200       |                                             |                                                             | 50 - 60                     |
| Alabalık                                                                                | 3                | 180 - 200     | 8 / 8                                       |                                                             | 16                          |
| Sebze şiş                                                                               | 3                | 200           | 7 / 7                                       |                                                             | 14                          |
| Karides şiş                                                                             | 3                | 175           | 7 / 7                                       |                                                             | 14                          |
| <b>Üstten kızartma ve graten</b>                                                        |                  |               |                                             |                                                             |                             |
| Tost                                                                                    | 3                | 190           |                                             |                                                             | 5 - 7                       |
| Krem karamel***                                                                         | 4 (ön ısıtmasız) | 250           |                                             |                                                             |                             |
| Krem brüle***                                                                           | 4 (ön ısıtmasız) | 250           |                                             |                                                             |                             |
| Bezeli kek***                                                                           | 3 (ön ısıtmasız) | 250           |                                             |                                                             |                             |
| * Döner şişli cihazlarda döner şişli grill çalışma modunda kullanmanız önerilir.        |                  |               |                                             |                                                             |                             |
| ** Kızarmış domuz paçasını çevirmeyin. Son 15 - 20 dakika sıcaklığı arttırın.           |                  |               |                                             |                                                             |                             |
| *** Bu gıdalar istenilen kızarma derecesine göre kızartılmalı veya graten yapılmalıdır. |                  |               |                                             |                                                             |                             |

## Buzunu çözme

- "Buzunu çözme" çalışma modunu ayarlayın.
- Grill ızgarasını donmuş gıda maddesiyle birlikte ikinci tepsi katına sürün. Çözülen buzun suyunu yakalamak için bir kat alta grill teknesini sürün.
- Dış kısmının pişmemesi için büyük et parçalarının (rostı, tavuk vs.) buzunu 45 - 50°C sıcaklıkta çözün. Küçük veya yassı parçaların buzunu 50 - 55°C sıcaklıkta çözebilirsiniz.
- Buzunu çözmeden önce yiyecekleri ambalajından çıkarın.
- Sadece hemen kullanacağınız miktarda yiyeceğin buzunu çözün.
- Dikkatinize: Buzu çözülen yiyecek muhtemelen fazla dayanıklı olmaz ve taze yiyeceklere kıyasla daha çabuk bozulur. Buzu çözülen yiyecekleri derhal kullanın ve iyice pişirin.

### ⚠ Sağlık açısından risk!

Hayvansal gıdaların buzunu çözerken akan sıvıyı mutlaka almanız gerekir. Bu sıvı kesinlikle başka gıdalarla temas etmemelidir. Aksi takdirde bakteriler bulaşabilir. Yiyeceğin altına grill teknesini sürün. Bu kabın içinde biriken et ve kanatlılardan çözülen buzun suyunu dökün. Evyeyi ardından temizleyin ve bol su akıtın. Grill teknesini bulaşık deterjanlı sıcak suyla veya bulaşık makinesinde yıkayın. Buzu çözdükten sonra fırını 15 dakika 180°C sıcak hava modunda çalıştırın.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000801252 tr (921220)