

BOP 240/241

Fırın

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	3
Hasar nedenleri	4
Çevre koruma	5
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	5
Enerji tasarruf önerileri	5
Cihazın tanıtımı	6
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
İlk kullanımdan önce	10
Dilin ayarlanması	10
Saat formatının ayarlanması	10
Saatın ayarlanması	11
Tarih formatının ayarlanması	11
Tarihin ayarlanması	11
İlk işleme almanın sonlandırılması	11
Yağ filtresi	11
Fırının ısıtılması	11
Aksesuarın temizlenmesi	11
Cihazı aktif hale getirme	12
Standby	12
Cihazı aktif hale getirme	12
Cihazın kullanımı	13
Pişirme hücresi	13
Aksesuarın yerleştirilmesi	13
Çalıştırma	13
Hızlı ısıtma	13
Emniyet kapatması	13
Zamanlayıcı fonksiyonları	14
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	14
Kısa süreli zamanlayıcı	14
Süre ölçer	14
Pişirme süresi	15
Pişirme süresi sonu	16
Uzun süreli zamanlayıcı	17
Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması	17
Kişisel tarifler	17
Tarifi kaydedilmesi	17
İsmi giriniz	18
Tarifi başlatınız	18
Tarifi silin	18

İç sıcaklık sensörü	19
İç sıcaklık sensörünün pişirilecek yiyeceğe batırılması	19
İç sıcaklığın ayarlanması	20
İç sıcaklık için kılavuz değerler	20
Kızartma kademesi	21
Çocuk kilidi	22
Çocuk emniyetinin devreye alınması	22
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	22
Temel ayarlar	23
Temizleme ve bakım	25
Temizleme maddeleri	25
Taşıyıcı ızgaraların alınması	26
Kataliz (kendi kendini temizleme)	26
Katalizin hazırlanması	26
Katalizin başlatılması	26
Arızalar - Ne yapmalı?	27
Elektrik kesintisi	27
Demo modu	27
Fırın lambasının değiştirilmesi	28
Müşteri hizmetleri	28
Tablo ve öneriler	30
Hamur işleri tablosu	30
Hamur işlerine yönelik öneriler ve pratik bilgiler	31
Kızartma tablosu	32
Kızartmaya yönelik öneriler ve pratik bilgiler	33
Grill tablosu	34
Buzunu çözme	35

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

EEE Yönetmeliğine Uygundur.
PCB içermez.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

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

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

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

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

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

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

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.

Yanma tehlikesi!

Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapısına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

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 doldurmuyunuz. 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.

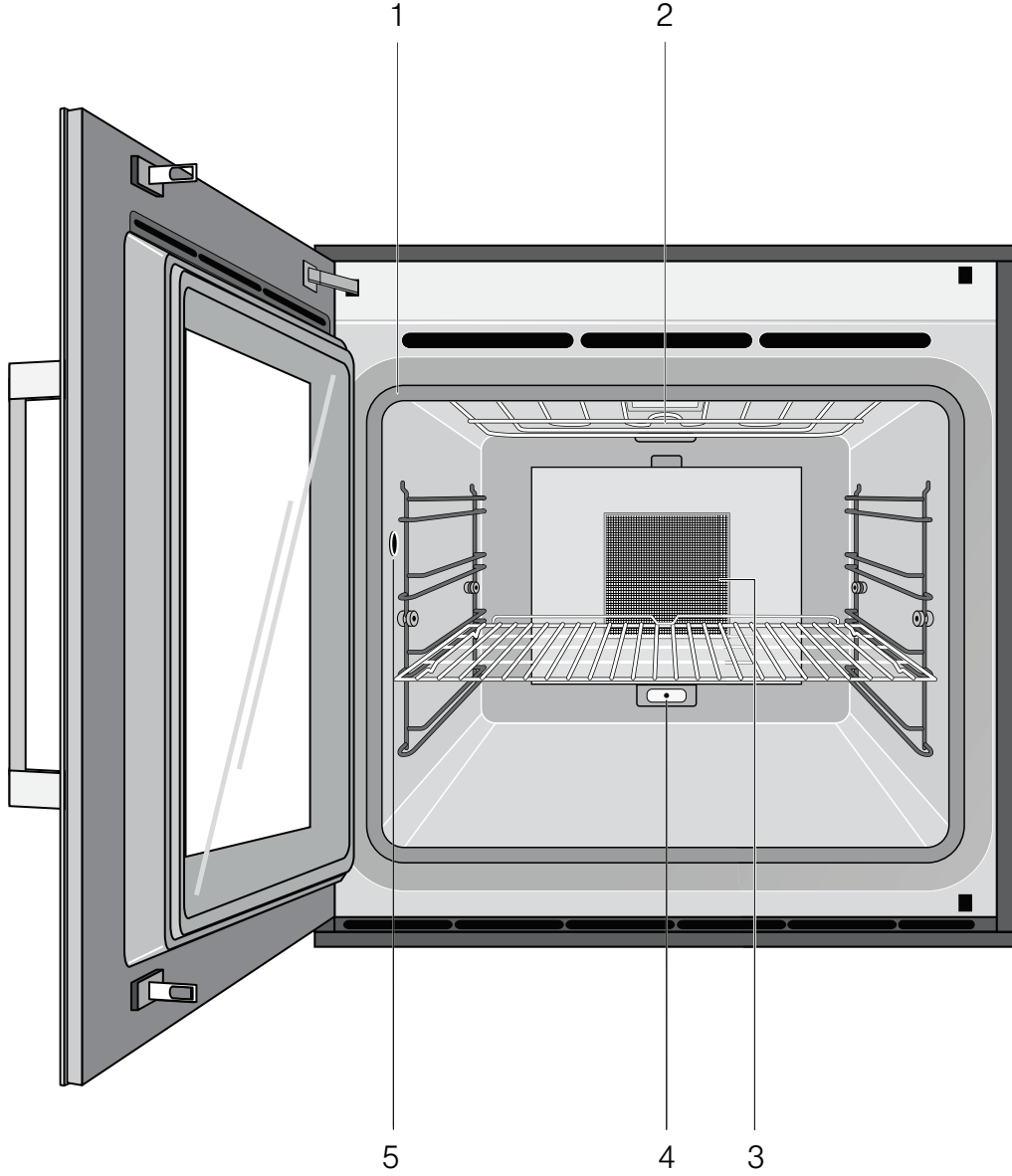
Enerji tasarruf önerileri

- 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

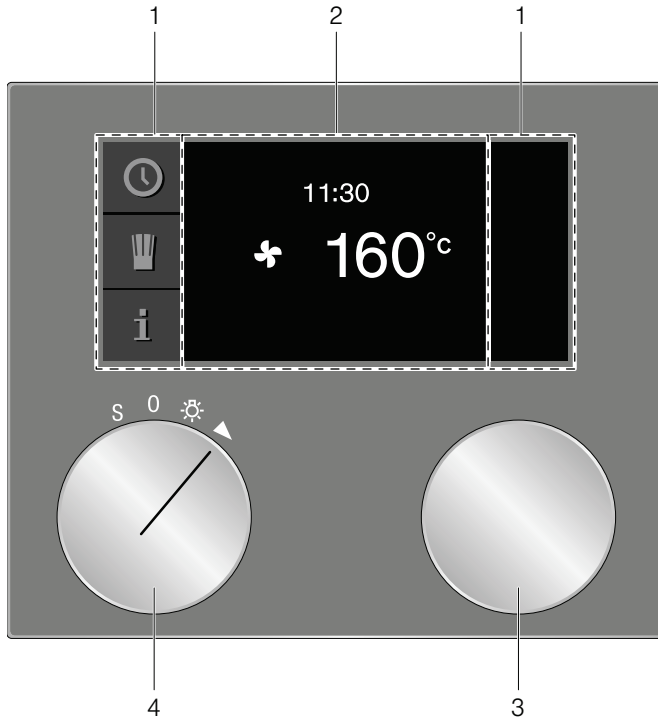


1	Kapı contası
2	Grill ısıtıcısı
3	Yağ filtresi
4	Ek ısıtıcı için yuva (fırın taşı ve kızartma kabı için özel aksesuar)
5	İç sıcaklık sensörü yuvası

Ekran ve kumanda elemanları

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

Kumanda, bütün cihaz sürümlerinde aynıdır.



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.

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 ⁱ	İsmi giriniz
🔒	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağırarak
🕒	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
🔧	Demo modu
🌡️	İç sıcaklık sensörü

Renkler ve görüntüleme

Renkler

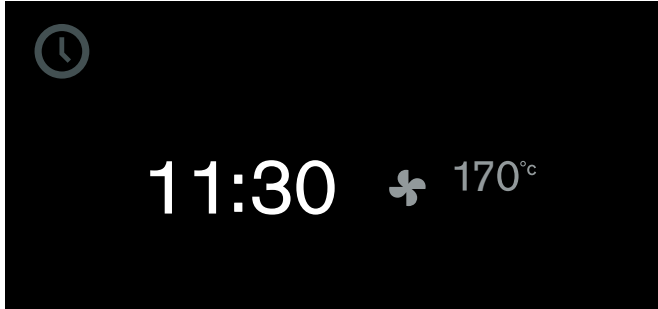
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

Turuncu	İlk ayarlar Temel fonksiyonlar
Mavi	Temel ayarlar Temizleme
Beyaz	Ayarlanabilir değerler

Gösterge

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

Zoom	O an gösterilmekte olan ayar büyütülerek gösterilir. 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.

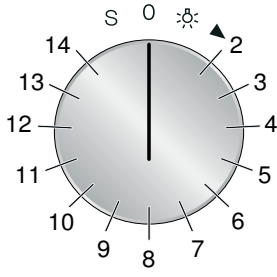
Soğutucu fan

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

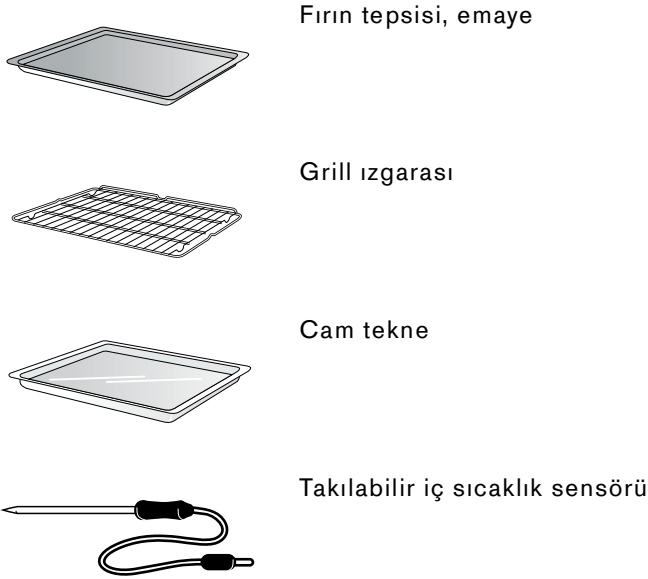


Pozisyon	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
0	Sıfır konumu		
☀	Aydınlatma		
2	☼ Sıcak hava	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Sıcak hava: Birkaç kat üzerinde kek, kurabiye ve sufler için. Arka panodaki fan ısıyı pişirme hücrelerinde düzenli şekilde dağıtır.
3	☼ Eco sıcak hava	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Kek, börek/çörek, sufle ve gratenler için enerji tasarruf modunda sıcak havalı işletim. Fırın aydınlatması kapalı kalır.
4	--- Üstten ısıtma + Alttan ısıtma	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Kalıplarda veya tepsi içinde kekler, sufler ve kızartmalar için.
5	--- Üstten ısıtma	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Üstten hedefli ısıtma, örneğin bezeli meyveli keklerin üstünü pişirmek için.
6	--- Altta ısıtma	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Örneğin meyveli yaş keklerin altını pişirmek, konserve etmek ve su banyosunda pişen yemekler için.
7	☼ Sıcak hava + Altta ısıtma	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Örneğin meyveli kek gibi yaş kekler için altta ısıtma sıcaklığı.
8	☼ Tam yüzeyli ızgara + Hava dolaşımı	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 220 °C	Et, kanatlılar ve tüm balıklar için her yandan düzenli ve eşit ısıtma.
9	☼ Tam yüzeyli ızgara	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 220 °C	Yassı et parçaları, sosise veya balık filetoalarını ızgara yapmak için. Üstten kızartma ve graten için.
10	☼ Kompakt ızgara	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 220 °C	Grill ısıtıcısının sadece orta yüzeyi ısıtılır. Küçük miktarları enerjiden tasarruf ederek ızgara etmek için.
11	☼ Fırın taşı fonksiyonu	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 250 °C	Sadece özel aksesuar olan fırın taşıyla birlikte Taş fırından çıkmış gibi gevrek pizza, ekmeke ya da sandviç ekmeği için altta ısıtılan fırın taşı.
12	☼ Kızartma kabı fonksiyonu	50 - 220 °C Önerilen sıcaklık 180 °C	Sadece özel aksesuar olan kızartma kabıyla birlikte Büyük miktarda et, sufle veya özel günlere mahsus rostolar için ısıtılabilir döküm kızartma kabı.
13	☼ Mayalama	30 - 50 °C Önerilen sıcaklık 40 °C	Kabartma: Mayalı hamur ve ekşi hamur için. Hamur, oda sıcaklığı ile kıyaslandığında daha hızlı kabarıp. Mayalı hamur için en uygun sıcaklık aralığı: 38 °C.
14	☼ Buzunu çözme	40 - 60 °C Önerilen sıcaklık 40 °C	Sebzeler, et, balık ve meyve için.
S	☼ Temel ayarlar		Temel ayarlarda cihazınızı kendi ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.
	☼+ Kataliz	300 °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:



Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

BA 016 103	Sürgü sistemi 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 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 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.

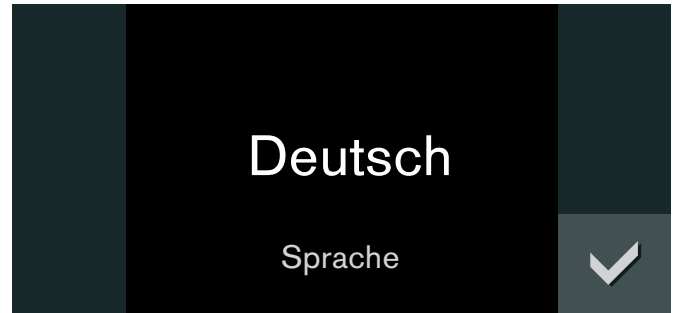
Bilgiler

- "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.

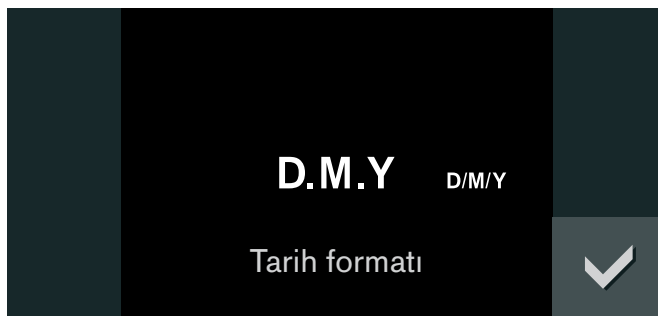
- 1 Döner düğme ile istenilen saati ayarlayınız.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



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.

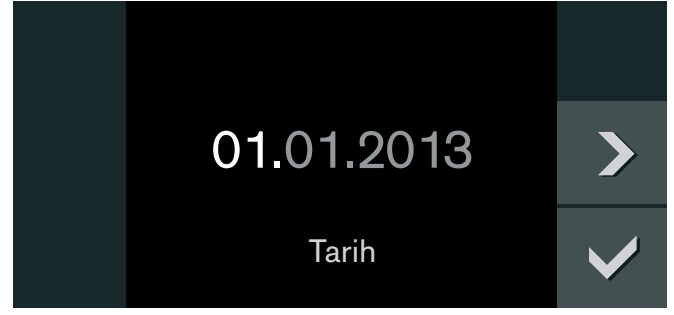


Tarihin ayarlanması

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.

Yağ filtresi

Teslimat kapsamındaki yağ filtresini pişirme hücresinin arka panosundaki sıcak hava ızgarasına takın.

Yağ filtresini tüm uygulamalarda pişirme hücresinde bırakın. Aşırı kirlenmeye sebep olan her pişirme işleminden sonra yağ filtresini bulaşık deterjanlı sıcak suyla ya da bulaşık makinesinde yıkayın.

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.

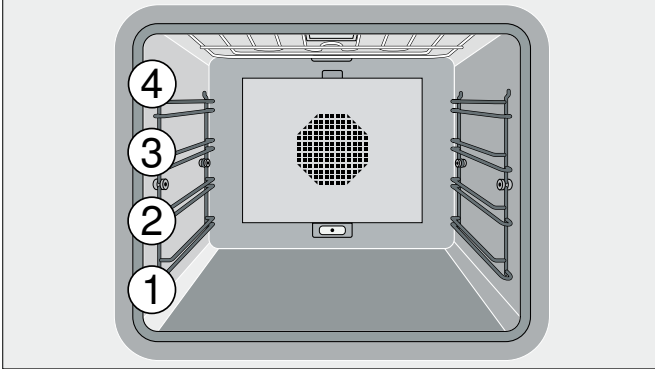
Bilgiler

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

Cihazın kullanımı

Piştirme hücresi

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



Dikkat!

- Piştirme 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.

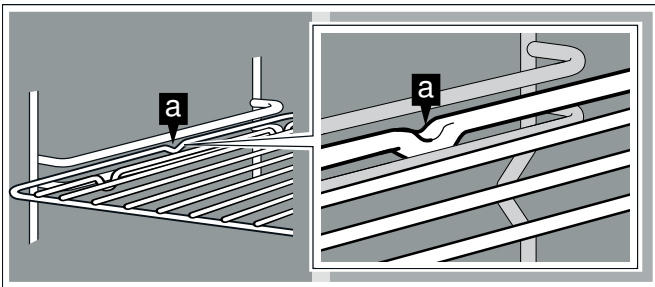
Cihaz kapısını daima sonuna kadar açın. Açılan cihaz kapısı bu pozisyonda kendiliğinden geri kapanmaz.

Aksesuarın yerleştirilmesi

Aksesuar durma fonksiyonuyla donatılmıştır. Durma fonksiyonu, dışarı çekildiğinde aksesuarın düşmesini önler. Düşmeye karşı koruma sağlanabilmesi için aksesuarın piştirme 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 piştirme hücresi aydınlatması kapalı kalır.

Kapatma:

Fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna çevirin.

Hızlı ısıtma

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

Aynı piştirme sonucunu almak istiyorsanız yemeğinizi, "hızlı ısıtma" bittiğinde piştirme 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.



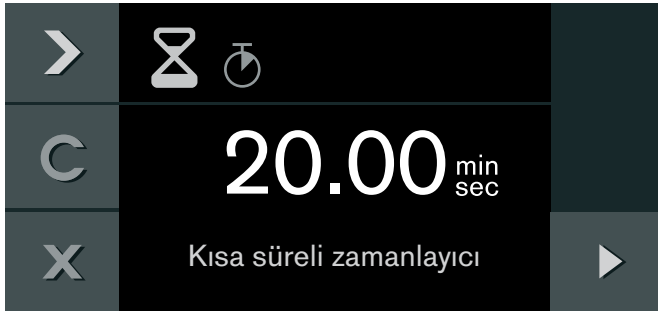
Zamanlayıcı menüsü belirir.

Kısa süreli zamanlayıcı

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

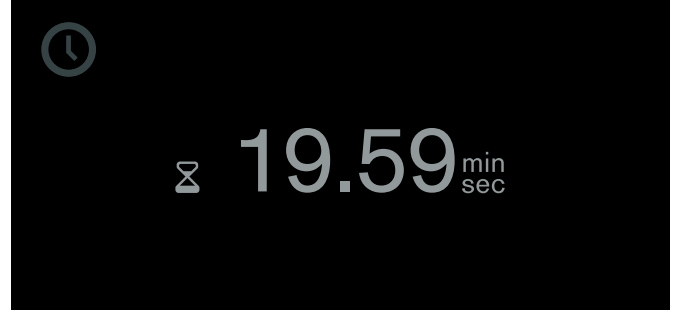
Zamanlayıcının ayarlanması

- 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 **II** 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

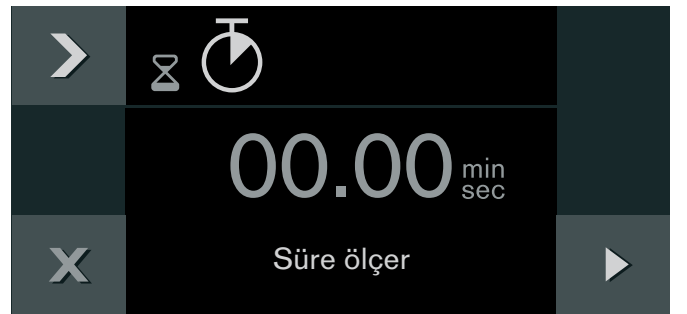
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

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

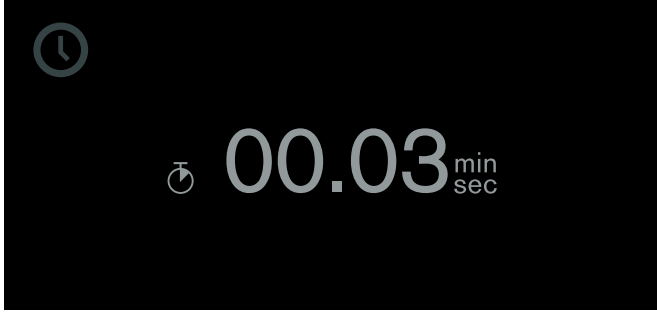
Süre ölçeri başlatma

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



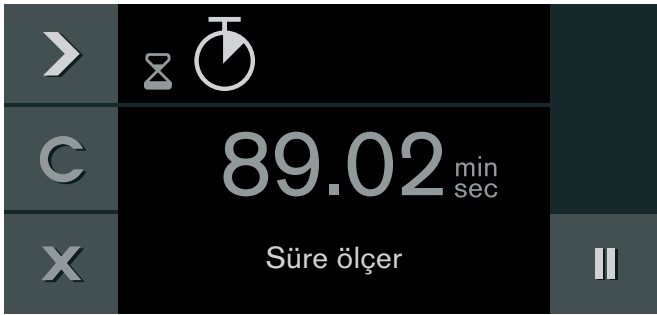
- 3 ▶ ile başlatınız.

Zamanlayıcı menüsü kapatılır ve süre başlar.
Ekranında ⌚ 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.

Pişirme süresi

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

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

Pişirme süresinin ayarlanması

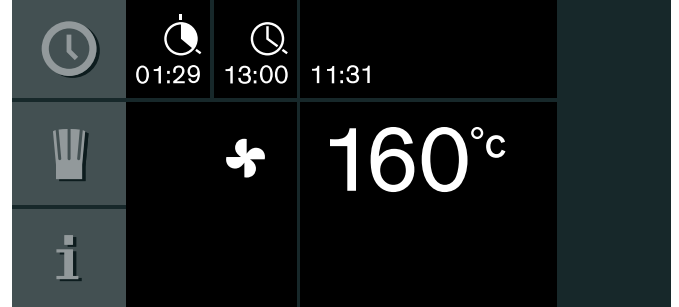
Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarladınız ve yemeğinizi pişirme hücresine koydunuz.

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

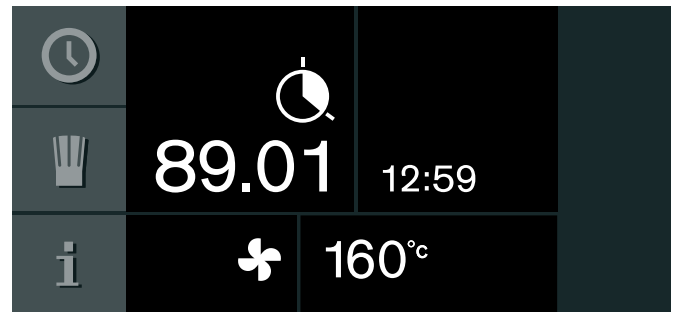


- 4 ▶ ile başlatın.

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



Pişirme süresi sona ermeden bir dakika önce geçen pişirme süresi ekranda büyütülerek gösterilir.



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.

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.

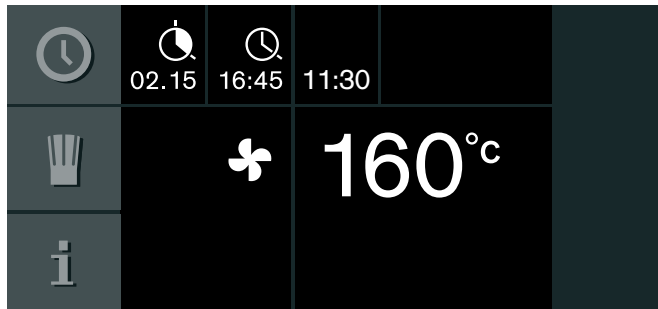
Piştirme süresi sonunun kaydırılması

Isıtma türü, sıcaklık ve piştirme süresini ayarladınız.

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



- 3 Döner düğmeyle istenilen piştirme süresi sonunu ayarlayınız.
- 4 ▶ ile başlatınız.



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

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

Bilgi: ⌚ sembolü yanıp sönüyorsa: Piştirme süresini girmediniz. İlk önce daima piştirme süresini girin.

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 süresi sonunun değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ➤ ile "Piştirme süresi sonu" ⌚ seçimini yapınız. Döner düğmeyle istenilen piştirme süresi sonunu ayarlayınız. ▶ ile başlatınız.

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 dokunun. 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 dokunun. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresini ayarlayın.
- 4 Pişirme süresi sonunun  değiştirilmesi:  sembolüne dokunun. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresi sonunu ayarlayın.
- 5 Kapatma tarihinin  değiştirilmesi:  sembolüne dokunun. 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.

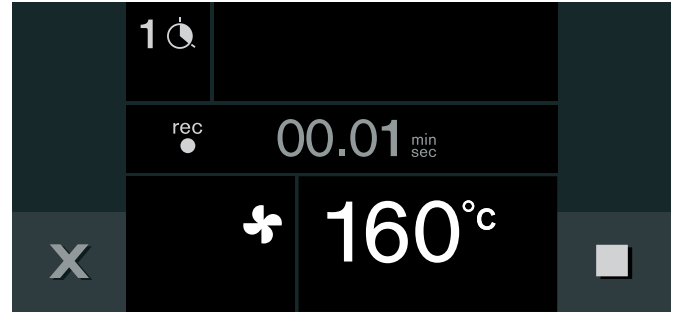
Kişisel tarifler

50'ye kadar kişisel tarif kaydetme imkanına sahipsiniz. Bir tarif kaydedebilirsiniz. Gerekğinde 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 dokunun.
- 3 Döner düğmeyle boş bir bellek yeri seçin.
- 4  sembolüne dokunun.



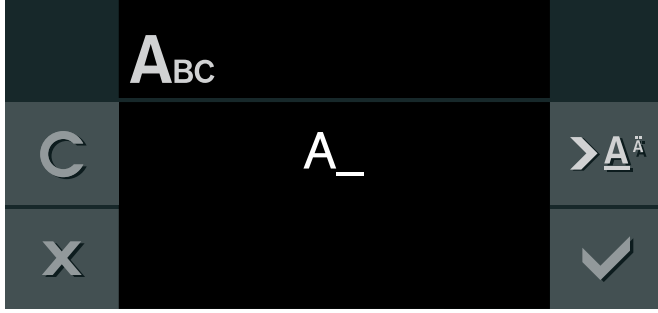
- 5 Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın.
- 6 Pişirme süresi kaydedilir.
- 7 Bir diğer aşamayı kaydetmek için: Fonksiyon seçme düğmesini çevirerek istenilen ısıtma türünü ayarlayın. Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın. Yeni aşama başlar.
- 8 Yemek istenilen pişirme sonucuna ulaştığında reçeteyi sonlandırmak için  sembolüne dokunun.
- 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.

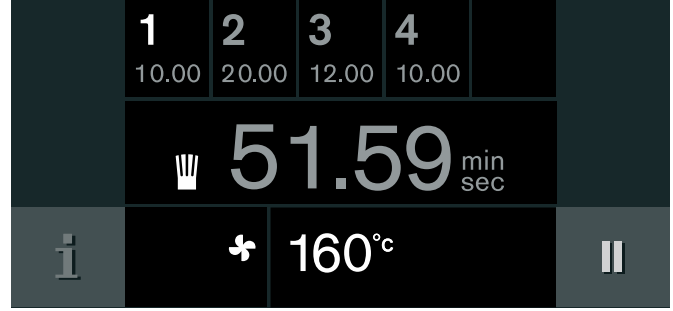
>A ⁱ	kısa tıklama: İmleç sağa uzun tıklama: Çift noktaya veya ek karaktere geç iki kere tıklama: Değişikliği uygula
>Ä	kısa tıklama: İmleç sağa uzun tıklama: Normal işarete geç iki kere tıklama: Değişikliği uygula
C	Harfleri sil

- 2 ✓ ile kaydediniz.
- veya -
X 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.
W sembolü gösterilir.
- 2 W 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.
W sembolü gösterilir.
- 2 W sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğmeyle istenilen reçeteyi seçin.
- 4 C ile reçeteyi silin.
- 5 ✓ ile onaylayın.

İç sıcaklık sensörü

İç sıcaklık sensörü yemeğinizi tam istediğiniz kıvamda pişirmenizi sağlar. Sensör, pişirilen yiyeceğin içindeki sıcaklığı ölçer. İstenilen iç sıcaklığa ulaşıldığında gerçekleşen otomatik kapatma, pişirilecek yiyeceğin tam kıvamında pişmesini sağlar.

Sadece teslimat kapsamındaki iç sıcaklık sensörünü kullanın. Sensörü müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan yedek parça olarak temin edebilirsiniz.

İç sıcaklık sensörü 250°C üzeri sıcaklıklarda hasar görür. Bu nedenle sensörü sadece cihazınızda maksimum 230°C sıcaklık ayarında kullanın.

İç sıcaklık sensörünü kullandıktan sonra daima pişirme hücrelerinden çıkarın. Sensörü kesinlikle pişirme hücrelerinde muhafaza etmeyin.

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

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

⚠ Yanma tehlikesi!

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

İç sıcaklık sensörünün pişirilecek yiyeceğe batırılması

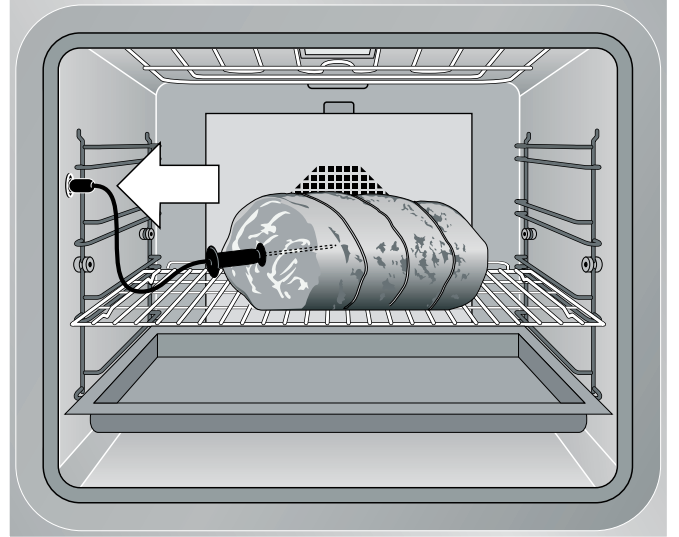
Pişirilecek yiyeceği fırına vermeden önce iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe batırın.

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

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

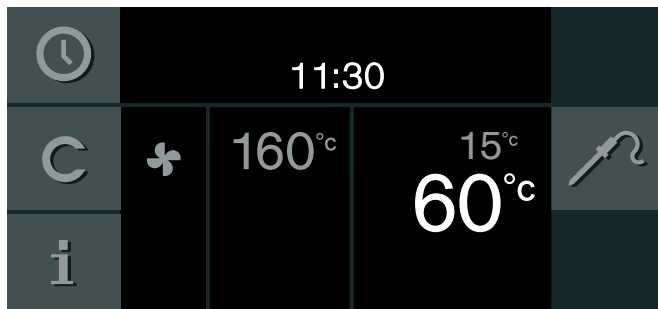
Mümkün ise iç sıcaklık sensörünün tamamını yiyeceğe batırın.

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



İç sıcaklığın ayarlanması

- 1 Pişirilecek yiyeceği iç sıcaklık sensörü takılı şekilde pişirme hücreğine sürün. İç sıcaklık sensörünü pişirme hücreesindeki yuvaya takın ve cihazın kapısını kapatın. İç sıcaklık sensörünün kablosunu sıkıştırmayın! Ekranda  ve anlık iç sıcaklık gösterilir.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesini çevirerek istenilen ısıtma türünü ayarlayın.
- 3 Döner düğmeyle pişirme hücresi sıcaklığını ayarlayın.
- 4  sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle pişirilecek yiyecek için istenilen iç sıcaklığı ayarlayın ve  ile onaylayın. Ayarlanan iç sıcaklık anlık iç sıcaklık değerinden yüksek olmalıdır.



- 5 Cihaz ayarlanan ısıtma türünde ısınır. Ekranda anlık iç sıcaklık ve altında da ayarlanan iç sıcaklık değeri gösterilir. Ayarlanan iç sıcaklığı her zaman için değiştirebilirsiniz.

Piştirilecek yiyecekte ayarlanan iç sıcaklığa ulaşıldığında akustik sinyal verilir. Pişirme modu otomatik olarak sonlandırılır. ✓ ile onaylayın ve fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çevirin.

Bilgiler

- Yiyeceği piştikten sonra belirli bir süre daha pişirme hücreğinde bırakırsanız, pişirme hücreisindeki kalan ısı nedeniyle iç sıcaklık hafif yükselir.
- Aynı zamanda iç sıcaklık sensörü ve pişirme süresi zamanlayıcısını kullanarak programlama yaparsanız, girilen değere ilk ulaşan program cihazı kapatır.

Ayarlanan iç sıcaklığın değiştirilmesi:

 sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle piştirilecek yiyecek için ayarlanan iç sıcaklığı değiştirin ve  ile onaylayın.

Ayarlanan iç sıcaklığın silinmesi:

 sembolüne dokununuz. C ile ayarlanan iç sıcaklığı silin. Cihaz normal pişirme modunda ısıtmaya devam eder.

İç sıcaklık için kılavuz değerler

Sadece taze gıda maddeleri kullanın, derin dondurulmuş ürünler kullanmayın. Tablodaki veriler kılavuz değerlerdir. Bunlar, yiyeceklerin kalitesine ve niteliğine bağlıdır.

Balık ve diğer kritik gıda maddeleri, hijyenik nedenlerden dolayı piştikten sonra en az 62 - 65 °C iç sıcaklığa sahip olmalıdır.

Piştirilecek yiyecek	İç sıcaklık için kılavuz değeri
Sığır eti	
Rozbif , sığır filetosu, antrikot	
Çok kanlı	45 - 47 °C
Kanlı	50 - 52 °C
Pembe	58 - 60 °C
Pişmiş	70 - 75 °C
Sığır rostosu	80 - 85 °C
Domuz eti	
Domuz rostosu	72 - 80 °C
Domuz sırtı	
Pembe	65 - 70 °C
Pişmiş	75 °C
Fırında köfte	85 °C
Domuz filetosu	65 - 70 °C
Dana eti	
Dana rostosu, pişmiş	75 - 80 °C
Doldurulmuş dana göğsü	75 - 80 °C
Dana sırtı	
Pembe	58 - 60 °C
Pişmiş	65 - 70 °C
Dana filetosu	
Kanlı	50 - 52 °C
Pembe	58 - 60 °C
Pişmiş	70 - 75 °C
Av eti	
Karaca sırtı	60 - 70 °C
Karaca budu	70 - 75 °C
Geyik sırtından biftek	65 - 70 °C
Tavşan sırtı	65 - 70 °C
Kanatlılar	
Tavuk	85 °C
Beç tavuğu	75 - 80 °C
Kaz, Hindi, Ördek	80 - 85 °C
Ördek göğsü	

Pişirilecek yiyecek	İç sıcaklık için kılavuz değeri
Pembe	55 - 60 °C
Pişmiş	70 - 80 °C
Deve kuřu bifteęi	60 - 65 °C
Kuzu eti	
Kuzu budu	
Pembe	60 - 65 °C
Pişmiş	70 - 80 °C
Kuzu sırtı	
Pembe	55 - 60 °C
Pişmiş	65 - 75 °C
Koyun eti	
Koyun budu	
Pembe	70 - 75 °C
Pişmiş	80 - 85 °C
Koyun sırtı	
Pembe	70 - 75 °C
Pişmiş	80 °C
Balık	
Fileto	62 - 65 °C
Tüm olarak	65 °C
Çorba	62 - 65 °C
Dięerleri	
Ekmek	90 °C
Börek/Poęaça	72 - 75 °C
Çorba	60 - 70 °C
Foie gras (kaz cięeri)	45 °C

Kızartma kademesi

Sadece “Kızartma kabı fonksiyonu” ısıtma türü ayarlı olduğunda:
Kızartma kademesinde fırın yaklaşık 3 dakika boyunca tam güçle ısıtır. Böylece örneğin biftekleri iyice kızartabilirsiniz.

» sembolüne dokunun. Kızartma kademesi çalışmaya başlar. Kızartma kademesini birkaç kez peş peşe de ayarlayabilirsiniz.

Kızartma kademesini daha erken sonlandırmak için » sembolüne dokunun.

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.

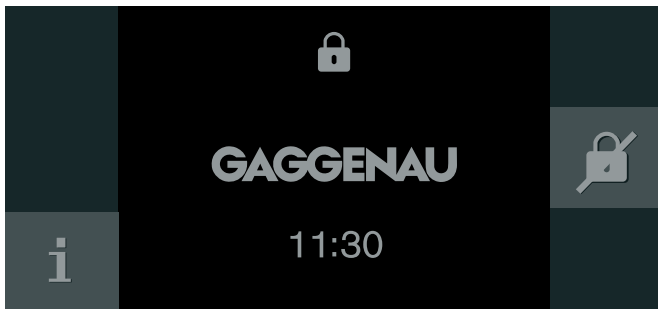
🔒 sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.



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 dokunun.
- 4 Döner düğmeyle istenilen temel ayarı seçin.

5 _ sembolüne dokunun.

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 - Saat - Saat + GAGGENAU logosu* - Tarih - Tarih + GAGGENAU logosu - Saat + Tarih - 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* Sinyal ile hızlı ısıtma Sinyalsiz ısıtma 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* G/A/Y 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. "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.

Bölge	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.

Bölge	Temizleme maddeleri
Aşırı kirlenmiş pişirme hücresi	Fırın temizleme jeli (müşteri hizmetlerinde veya online mağazada sipariş numarası 463582). Lütfen dikkat: ● Kapı contasıyla temas etmemelidir! ● Etkisini göstermesi için en fazla 12 saat bekletin! ● Sıcak yüzeylere uygulamayın! ● Suyu iyice durulaştırın! ● Üretici bilgilerini dikkate alın.
Pişirme hücresinin lambasının cam kapağı	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin.
Kapı contası	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık beziyle temizleyin, ovalamayın. Temizlemek için metal ya da cam kazıyıcısı kullanmayın.
İç sıcaklık sensörü	Nemli bir bezle silin. Bulaşık makinesinde yıkamayın.
Aksesuar	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Yumuşatın ve bulaşık bezi ya da fırça ile temizleyin.
Taşıyıcı ızgaralar	Bulaşık makinesi, bkz. Bölüm <i>Taşıyıcı ızgaraların alınması</i>
Teleskopik elemanlar (özel aksesuar)	Bulaşık deterjanlı sıcak su: Bulaşık bezi ya da fırça ile temizleyin. Suyun içinde yumuşamaya bırakmayın ya da bulaşık makinesinde yıkamayın.
Fırın taşı (özel aksesuar)	Yanarak yapışan artıkları fırça ile temizleyin. Fırın taşı kesinlikle yağ temizlemeyin.

Mikro elyaf bez

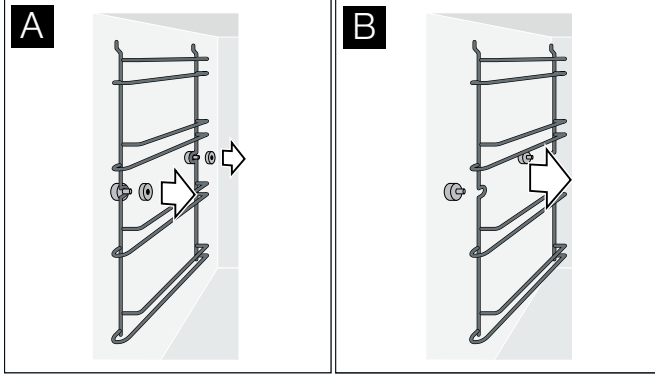
Petekli yapıya sahip mikro elyaf bez özellikle cam, cam seramik, paslanmaz çelik ya da alüminyum gibi hassas yüzeyler için uygundur (Sipariş No. 460770 ile müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan temin edilebilir). Tek işlemle sulu ve yağlı kirleri giderir.

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.

Kataliz (kendi kendini temizleme)

Pişirme hücresinin arka sacı ve tavan sacı katalitik özel emaye ile kaplıdır. Kataliz modunda kirler yüksek sıcaklıklarda giderilir.

Pişirme hücresi tabanı, yan panolar, kapı iç tarafı ve cam gibi katalitik olmayan parçalar bu işlemle temizlenmez.

Katalizin kapanma vaktini değiştirebilirsiniz (örneğin katalizin gece boyunca yapılmasını istiyorsanız).

⚠ Yanma tehlikesi!

Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapısına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Katalizin hazırlanması

- Kaba kirleri ve yemek artıklarını fırından alın.
- Pişirme hücresi tabanı, yan panolar, kapı contaları, kapı iç tarafı ve camı elle temizleyin. Bu parçalar kataliz esnasında temizlenmez.
- Sabit olmayan tüm iç parçaları pişirme hücrelerinden alın. Pişirme hücrelerinde herhangi bir cisim kalmamalıdır!
- Fırının kapısını kapatın.

Katalizin başlatılması

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



Kataliz sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Ekranda bir mesaj belirir. Cihazın soğumasını bekleyin.

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 değıştirilmesi

Fırın lambasını değıştirmeniz 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 değıştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değıştirme 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 değıştirilmesi

Fırındaki cam kapağın hasar halinde değıştirilmesi 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 çağrılmasının ücrete tabi olduğunu lütfen unutmayın.

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

Arızalarda onarım siparişı 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 kıvırcık 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 yağ 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 Sıcaklık [°C]	Tam yüzeyli ızgara + Hava dolaşımı Sıcaklık [°C]	Üstten ısıtma + Alttan ısıtma Sıcaklık [°C]	Pişirme süresi [dk.]	İç sıcaklık [°C]
Sığır eti						
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
Domuz eti						
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
Dana eti						
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
Av eti						
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
Kanatlılar						
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 Sıcaklık [°C]	Tam yüzeyli ızgara + Hava dolaşımı Sıcaklık [°C]	Üstten ısıtma + Alttan ısıtma Sıcaklık [°C]	Piştirme süresi [dk.]	İç sıcaklık [°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.] 1.taraf/2.taraf	Tam yüzeyli ızgara + Hava dolaşımı [dk.] 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
Üstten kızartma ve graten					
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 şişi 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 (rostu, tavuk vs.) buzunu 45 - 50°C sıcaklıkta çözün. Küçük veya yassı parçaların buzunu 50 - 55°C sıcaklıkta çezebilirsiniz.
- 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

GAGGENAU



900801276 tr (921220)