

BM 450/451 BM 454/455

Mikrodalga fırın

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	3
Hasar nedenleri	5
Çevre koruma	5
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	5
Enerji tasarruf önerileri	5
Cihazın tanıtımı	6
Ekran ve kumanda elemanları	6
Fonksiyon seçme düğmesi pozisyonları	7
Semboller	7
Renkler ve görüntüleme	7
Otomatik kapı açılması	8
Ek bilgiler i	8
Soğutma fanı	8
Aksesuar	8
Özel aksesuarlar	8
İlk kullanımdan önce	9
Dilin ayarlanması	9
Saat formatının ayarlanması	9
Saatin ayarlanması	9
Tarih formatının ayarlanması	9
Tarihin ayarlanması	10
İlk işleme almanın sonlandırılması	10
Fırının ısıtılması	10
Aksesuarın temizlenmesi	10
Cihazı aktif hale getirme	10
Standby	10
Cihazı aktif hale getirme	10
Mikrodalga fırın	11
Kaplar hakkında uyarılar	11
Mikrodalga gücü	11
Mikrodalga fırının ayarlanması	11
Fırın	12
Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması	12
Emniyet kapatması	12
Tam yüzeyli ızgara	13
Tam yüzeyli ızgaranın ayarlanması	13
Kombine işletim	13
Kombine işletimin ayarlanması	13
İşletimin devamı	14
İşletimin devamının ayarlanması	14
Pişirme süresi sonu	15
Otomatik program	16
Programın ayarlanması	16
Kişisel ayar	17
Otomatik programlarla ilgili uyarılar	18
Program tablosu	19

Kişisel tarifler	20
Tarifi kaydedilmesi	20
İsmi giriniz	20
Tarifi başlatınız	21
Tarifi silin	21
Zamanlayıcı fonksiyonları	21
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	21
Kısa süreli zamanlayıcı	22
Süre ölçer	22
Uzun süreli zamanlayıcı	23
Çocuk kilidi	23
Çocuk emniyetinin devreye alınması	23
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	23
Temel ayarlar	24
Temizleme	26
Temizlik malzemeleri	26
Arızalar - Ne yapmalı?	27
Elektrik kesintisi	28
Demo modu	28
Fırın lambasının değiştirilmesi	28
Teknik Veriler	29
Müşteri hizmetleri	29
Tablo ve öneriler	31
Buz çözme	31
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi ve ısıtılması veya pişirilmesi	32
Yemeklerin ısıtılması	33
Yemeklerin pişirilmesi	34
mikrodalga fırınla ilgili ipuçları	34
Pasta ve kek	35
Yemek pişirme ile ilgili öneriler	36
Rosto ve ızgara	36
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler	38
Sufleler, Gratenler	39
Derin dondurulmuş hazır gıdalar	39
Test yemekleri	40
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	42

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.

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

Patlama tehlikesi!

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

Ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir!

- Yetersiz temizlik durumunda cihaz yüzeyi hasar görebilir. Mikrodalga fırın enerjisi dışarı çıkabilir. Cihaz düzenli olarak temizlenmelidir ve yiyecek artıkları hemen atılmalıdır. Pişirme alanı, kapak contası, kapak ve kapak menteşesi her zaman temiz tutulmalıdır; bkz. Bölüm Temizlik.
- Hasarlı pişirme alanı kapısı veya kapı contası nedeniyle mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Pişirme alanı kapısı veya kapı contası hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

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

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Yanma tehlikesi!

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

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

Haşlanma tehlikesi!

- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.
- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma esnasında kabın içine daima bir cam çubuk/kaşık yerleştiriniz. Böylelikle kaynama noktasında gecikme olması önlenir.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Kıvılcım oluşumu: Metal - ör n. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- Sıcak pişirme alanında su: Sıcak fırına kesinlikle su dökmeyiniz. Su buharı oluşur. Sıcaklık değişiminden dolayı cam taban plakasına zarar gelebilir.
- Alüminyum kaplar: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Nemli gıda maddeleri: Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz. Bu, korozyona neden olabilir.
- Cihaz kapağı açık şekilde soğutma: Pişirme alanı sadece kapalı durumdayken soğumaya bırakılmalıdır. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir.
- Aşırı kirlenmiş conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.
- Yemek olmadan mikrodalga fırının çalıştırılması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Pişirme alanında yemek olmadan cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. İstisnai olarak kısa süreli bir kap testi için bkz. Bölüm "Mikrodalga fırın, Kap".
- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeye ayarlamayınız. Maksimum 600 Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz. Aşırı yüklenme nedeniyle camda çatlama olabilir.

Çevre koruma

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Enerji tasarruf önerileri

- Fırınınızı, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği belirtiliyorsa önceden ısıtınız.
- Pişirme işleminde koyu, siyah cilalı veya emaye kek kalıpları kullanınız. Bunlar ısıyı iyi emerler.
- Birçok pastayı art arda pişirmeniz en iyisidir. Fırın hala sıcaktır. Bu nedenle ikinci pasta için pişirme süresi kısılır.
- Daha uzun pişirme sürelerinde fırını, pişme süresinin bitiminden 10 dakika önce kapatınız ve kalan ısıyı pişirme işlemini tamamlamak için kullanınız.

Cihazın tanıtımı

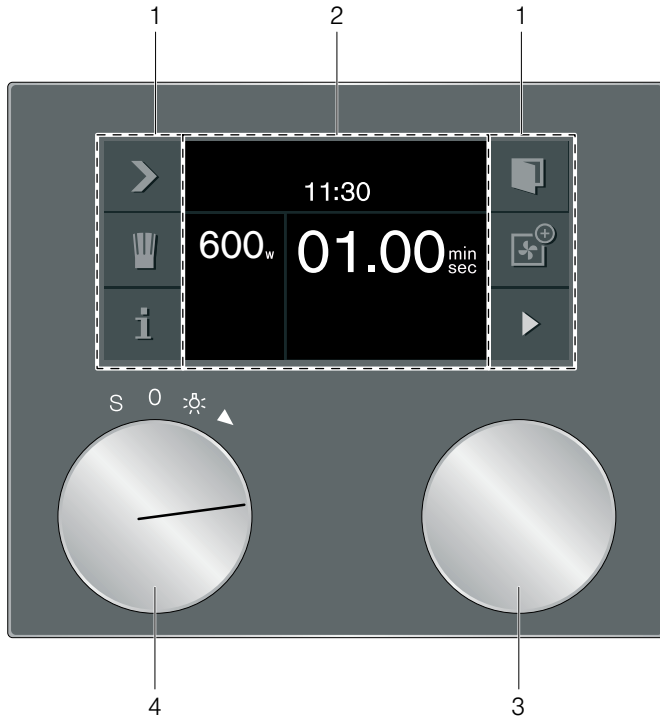
Burada yeni cihazınızı tanıyacaksınız. Sizlere kumanda bölümünü ve tek tek kumanda elemanlarını açıklayacağız. Pişirme alanı ve aksesuarlar hakkında bilgi edineceksiniz.

Ekran ve kumanda elemanları

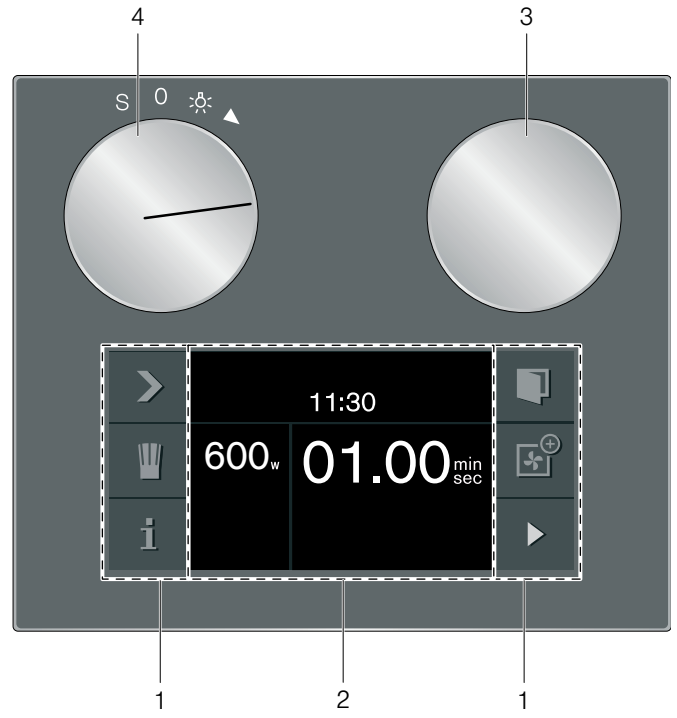
Bu kılavuz birçok farklı cihaz sürümleri için uygundur. Cihaz tiplerine göre ayrıntı farklılıkları görülmesi mümkündür.

Kumanda, bütün cihaz sürümlerinde aynıdır.

Cihaz üst tarafındaki kumanda elemanları

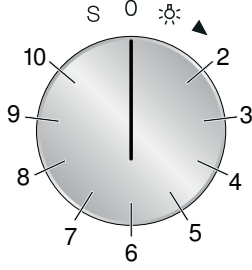


Cihaz alt tarafındaki kumanda elemanları



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 düğme ile ayarları farklı çalışma modlarında yürütebilirsiniz.
4	Fonksiyon seçme düğmesi	Fonksiyon seçme düğmesi ile mikrodalga fırın performansını, ısıtma türünü, temel ayarları veya ışığı seçebilirsiniz.

Fonksiyon seçme düğmesi pozisyonları



Pozisyon	Fonksiyon
0	Sıfır konumu
☀	Işık
2	1000 W Mikrodalga fırın
3	600 W Mikrodalga fırın
4	360 W Mikrodalga fırın
5	180 W Mikrodalga fırın
6	90 W Mikrodalga fırın
7	☼ Sıcak hava
8	☼ Tam yüzeyli ızgara + Sıcak hava
9	☼ Tam yüzeyli ızgara + Hava dolaşımı
10	☼ Tam yüzeyli ızgara
S	Temel ayarlar

Semboller

Sembol	Fonksiyon
▶	Başlat
■	Durdur
	Beklet/Sona erdirm
X	Sonlandırma
C	Silme
✓	Onaylayınız/Ayarları kaydediniz
>	Seçim oku
🔒	Cihaz kapağının açılması
i	Ek bilgileri çağırınız
💬	Ek önerileri çağırınız
📺	Otomatik program, kişisel tariflerin çağırılması
🔧	Ayarların düzenlenmesi
🔒	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağırma
🕒	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
rec	Menünün kaydedilmesi
>A ^A	İsmi giriniz
0 _w	Mikrodalga fırın, yemeğin dinlendirilmesi

✂	Demo modu
⏮	Durum göstergesi ile ısıtma
⏭	Durum göstergesi ile hızlı ısıtma
⌚	Kısa süreli alarm
🕒	Süre ölçer
🔥	Ağırlık
📺	Pişirme sonucu
❄	Buz çözme
☕	Pişirme, kombi pişirme
	Kombine işletim:
🔥	Fırının başlatılması
🔥	Fırının çıkarılması
🔥	Fırın eklenmesi
📺	Mikrodalga fırının çağırılması
📺	Mikrodalga fırının kaldırılması
📺	Mikrodalga fırın eklenmesi

Renkler ve görüntüleme

Renkler

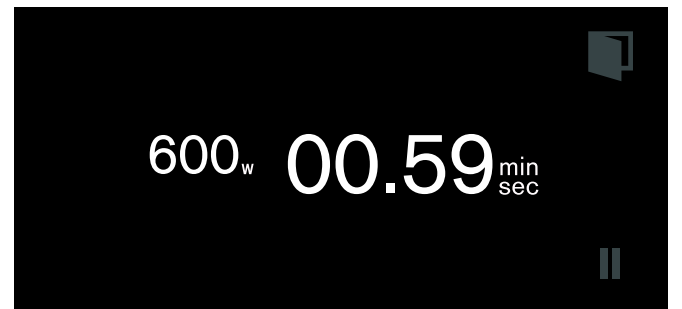
Farklı renkler, bütün ayar durumlarında kullanıcı kılavuzluğu yapar.

turuncu	İlk ayarlar Ana fonksiyonlar
mavi	Temel ayarlar
beyaz	ayarlanabilir değerler

Görüntüleme

Duruma göre sembollerin, değerlerin ve göstergelerin betimlemeleri değişir.

Zoom	Seçilmiş olan değerler ve semboller büyütülmüş olarak görülecektir.
Azaltılmış ekran göstergesi	Kısa süre sonra ekran göstergesi azaltılır ve sadece en önemli şeyler görüntülenir. Bu fonksiyon önceden ayarlanmıştır ve temel ayarlar bölümünden değiştirilebilir.



Otomatik kapı açılması

■ sembolüne basınca cihaz kapağı açılır ve yandaki gömme tutamak ile kapağı tamamen açabilirsiniz.

Etkinleştirilmiş çocuk kilidi veya elektrik kesintisi durumunda otomatik kapı açılma fonksiyonu çalışmaz. Kapıyı gömme tutamak yardımıyla elle açabilirsiniz.

Ek bilgiler i

i sembolüne basarak ek bilgileri çağırabilirsiniz.

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.

Soğutma fanı

Cihazınız soğutucu fana sahiptir. Çalışma sırasında soğutma sistemi de çalışır. Sıcak hava kapak üzerinden dışarı atılır.

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

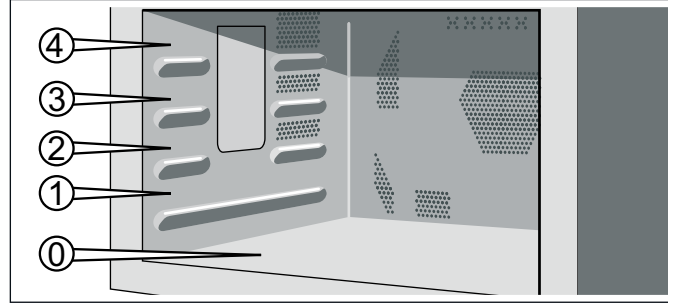
Dikkat! Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınır.

Bilgiler

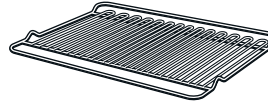
- Mikrodalga işlemi sırasında cihaz soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.
- Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalga çalışması bu durumdan etkilenmez. Yoğunlaşmış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

Aksesuar

Aksesuarlar 4 farklı yerleştirme seviyesinde cihaza sürülebilir.



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



Tel ızgara

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

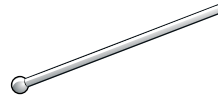
Bilgi: Tel ızgaranın üçte ikisi devrilmenden dışarı çekilebilmektedir. Böylece yemekler kolayca dışarı çıkarılabilir.



Cam kase

Büyük kızartmalar, yumuşak kekler, güveçler ve sadece üst kızartmaları için. Eti doğrudan tel ızgara üzerinde yaparken sıçramayı önlerler. Bu nedenle cam kaseyi yerleştirme yüksekliği 1'e koyunuz.

Cam kase ayrıca mikrodalga fırın çalışmalarında saklama alanı olarak da kullanılabilir.



Kaynama çubuğu/Cam çubuk

Sıvıların ısıtılması için küçük kaplar. Kaynama noktasında gecikme olmasını önlerler. Sıvı bir şey ısıtırken daima kabın içine bir cam çubuk/kaşık yerleştiriniz.

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

BA 476 310 Tutamak, paslanmaz çelik

BA 476 330 Tutamak, Alüminyum

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

İlk kullanımdan önce

Burada, mikrodalga cihazınızla ilk defa yemek hazırlamanızdan önce ne yapmanız gerektiğini öğrenirsiniz. Öncelikle *Güvenlik uyarıları* bölümünü okuyunuz.

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.

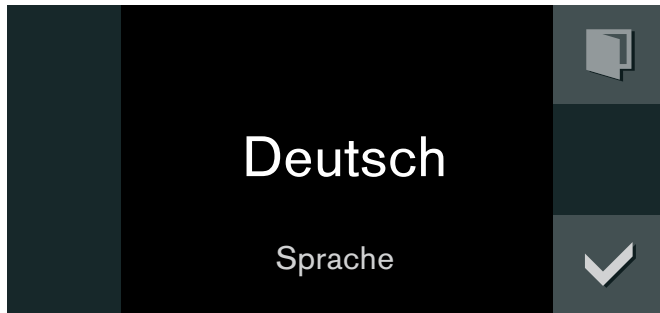
Bilgiler

- "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.

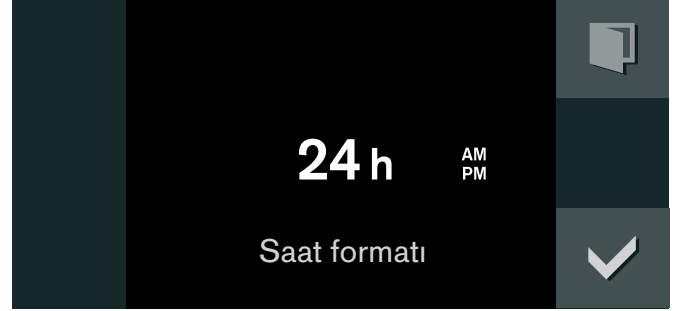
- 1 Döner düğme ile istenilen ekran dilini seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



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.



Saatın ayarlanması

Göstergede saat görünür.

- 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.

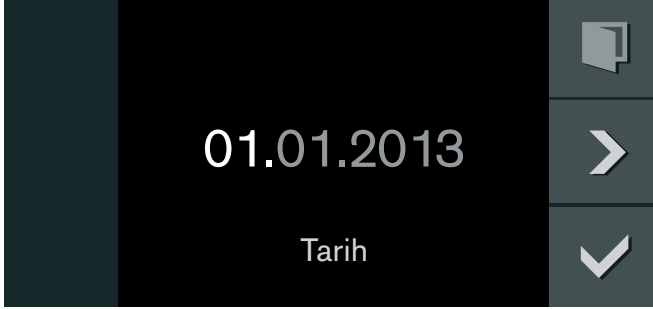
- 1 Döner düğme ile istediğiniz formatı seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



Tarihin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış tarih görünür. Gün ayarı zaten etkin.

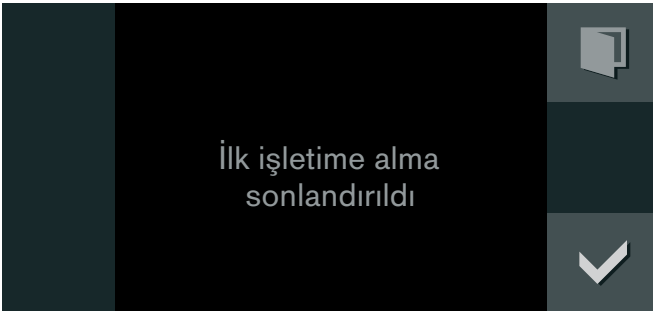
- 1 Döner düğme ile istenilen günü ayarlayınız.
- 2 ➤ sembolü ile ay ayarına geçiniz.
- 3 Döner düğme ile ayı ayarlayınız.
- 4 ➤ sembolü ile yıl ayarına geçiniz.
- 5 Döner düğme ile yılı ayarlayınız.
- 6 ✓ ile doğrulayınız.



İlk işleme almanın sonlandırılması

Göstergede "İlk işleme alma sonlandırıldı" yazısı görünür.

✓ ile doğrulayınız.



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

Fırının ısıtılması

Pişirme alanında ambalaj artıklarının kalmamış olmasına dikkat ediniz.

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Bunun için 200°C ile 1 saat boyunca tam yüzeyli ızgara + sıcak hava ayarı idealdir. Bu ısıtma türünü nasıl ayarlayacağını Fırın bölümünden öğreniniz.

Aksesuarın temizlenmesi

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

Cihazı aktif hale getirme

Standby

Hiçbir fonksiyon ayarlanmamış veya çocuk emniyeti devreye alınmış ise cihaz Standby modundadır.

Kumanda bölümünün parlaklığı, Standby modunda azaltılır.



Bilgiler

- Bekleme modu için farklı göstergeler mevcuttur. Ön ayar GAGGENAU logosu ve saattir. Göstergeyi değiştirmek isterseniz, *Temel ayarlar* bölümüne bakınız.
- Gösterge parlaklığı, dikey bakış açısına bağlıdır. Göstergeyi temel ayarlar bölümündeki "Parlaklık" ayarı üzerinden düzenleyebilirsiniz.

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.

Mikrodalga fırın

Mikrodalga fırınlar gıda maddelerinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalga fırını tek başına ya da başka bir ısıtma türü ile kombine ederek kullanabilirsiniz.

Bilgi: *Tablolar ve Öneriler* bölümünde mikrodalga fırın ile buz çözme, ısıtma ve pişirmeye yönelik örnekler bulacaksınız.

Kaplar hakkında uyarılar

Cam, cam seramik, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik gibi kaplar uygundur. Bu materyaller ısıyı geçirir. Servis kabı da kullanabilirsiniz. Bu şekilde kaptan kaba doldurma işleminden de tasarruf edersiniz. Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firma mikrodalgaya dayanıklı olduğunu garanti ediyorsa kullanınız.

Metal kaplar uygun değildir. Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar.

Dikkat! Metaller - örn. camın içindeki kaşık - fırının duvarlarından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

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

Mikrodalga gücü

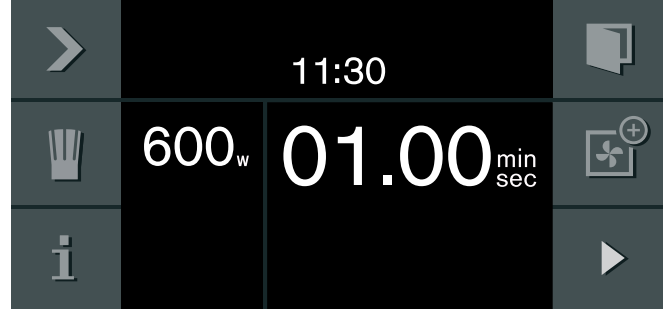
Aşağıdaki kademeleri ayarlayabilirsiniz:

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

Bilgi: 1000Watt'lık mikrodalga gücünü maksimum 30 dakika için ayarlayabilirsiniz. Diğer tüm kademelerde 90 dakikaya kadar bir süre ayarlamanız mümkündür.

Mikrodalga fırının ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istenilen mikrodalga fırın performansını ayarlayınız.
- 2 Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
- 3 ► ile başlatınız.



Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda, cihaz kapağını açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini 0'a ayarladığınızda zamanından önce ses kesilir. Mikrodalga fırının çalışması sonlandırılmıştır.

Fırın kapısını çalışma esnasında açtığınızda mikrodalga fırın çalışması durdurulur. Kapağı kapattıktan sonra ► sembolüne dokununuz. Çalışma devam eder.

Süreyi her zaman döner düğme ile değiştirebilirsiniz.

Performansı her zaman fonksiyon seçme düğmesi ile değiştirebilirsiniz. ► ile yeniden başlatabilirsiniz.

Geçmekte olan süreyi i sembolüyle arayabilirsiniz. ✓ sembolü ile standart göstergeye geri dönebilirsiniz.

Beklet:

II ile çalışmayı durdurabilirsiniz. ► ile çalışma devam eder.

Kapatmak:

Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz.

Bilgi: Fırın kapak açıkken çalışmaya devam etmesi normaldir.

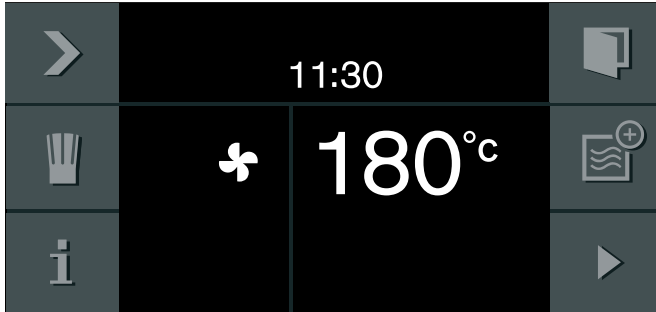
Fırın

Fırın modunda aşağıdaki ısıtma türlerine ayarlayabilirsiniz:

Isıtma türü	Sıcaklık	Kullanımı
✿ Sıcak hava	40 °C	Mayalı hamurları mayalamak, kremalı turtaların buzunu çözmek
	100-250 °C	Pastaları, küçük kurabiyeleri ve pizzaları cam kasede pişiriniz
✿ Tam yüzeyli ızgara + Sıcak hava	100-250 °C	Et parçalarını kızartmak
✿ Izgara + Hava dolaşımı	100-250 °C	Güveçler, eskalop veya parçalanmamış kümes hayvanları

Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istenilen ısıtma türünü, örn. sıcak hava, ayarlayınız. Ekranda sıcak hava sembolü ✿ görünür ve işlem sıcaklığı 180 °C'dir.



- 2 Döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız. İsterseniz şimdi yemeğiniz için pişirme süresini ayarlayabilir ve pişirme süresi sonunu biraz daha erteleyebilirsiniz. bkz. Bölüm İşletimin devamı.
- 3 ► ile başlatınız.

Ekranda ısıtma sembolü  görünür (100 °C'lik fırın sıcaklığına ayarlandıktan sonra). Gösterge, ısıtma durumunu devamlı olarak gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında sinyal sesi duyulur ve ısıtma sembolü  kaybolur.

"Hızlı ısıtma" fonksiyonu etkinleştirildiğinde "hızlı ısıtma" sembolü  görünür.

Bilgi: Temel ayarlardan ısıtma sinyalini devreye alabilir veya devreden çıkarabilirsiniz. İstenen sıcaklığa erişildiğinde sinyal sesi duyulur.

Döner düğme ile sıcaklığı her zaman değiştirebilirsiniz.

Isıtma türünü her zaman fonksiyon seçme düğmesi ile değiştirebilirsiniz. ► ile yeniden başlatabilirsiniz.

Beklet:

II ile çalışmayı durdurabilirsiniz. ► ile çalışma devam eder.

Kapatmak:

Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz.

Güncel sıcaklığı sorgulamak:

i sembolüne dokunduğunuz zaman, güncel fırın sıcaklığı bir saniye için ekranda görüntülenir (100 °C'den itibaren). ✓ sembolü ile standart göstergeye geri dönersiniz.

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

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.

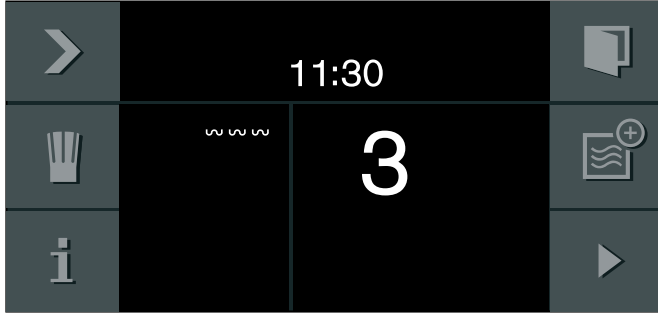
Tam yüzeyli ızgara

Izgara modunu üç düzeyli olarak ayarlayabilirsiniz:

Isıtma türü	Izgara kademesi	Kullanımı
~~~~~ Tam yüzeyli ızgara	1 (düşük)	Sufle kapları ve derin güveçler
	2 (orta)	Yassı güveçler ve balık
	3 (yüksek)	Biftek, sosıs ve kızartma için

## Tam yüzeyli ızgaranın ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile tam yüzeyli ızgarayı ayarlayınız.  
Göstergede, tam yüzeyli ızgara ~~~~~ ve ızgara kademesi 3 sembolü görünür.



- 2 Döner düğme ile ızgara kademesini ayarlayınız. İsterseniz yemeğiniz için pişirme süresini ayarlayabilirsiniz. bkz. Bölüm İşletimin devamı.
- 3 ▶ ile başlatınız.

Izgara kademesini her zaman döner düğme ile değiştirebilirsiniz.

Çalışma modunu her zaman fonksiyon seçme düğmesi işe değiştirebilirsiniz. ▶ ile yeniden başlatabilirsiniz.

### Beklet:

|| ile çalışmayı durdurabilirsiniz. ▶ ile çalışma devam eder.

### Kapatmak:

Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz.

## Kombine işletim

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

Tüm mikrodalga fırın kademelerini açabilirsiniz. İstisna: 1000 Watt.

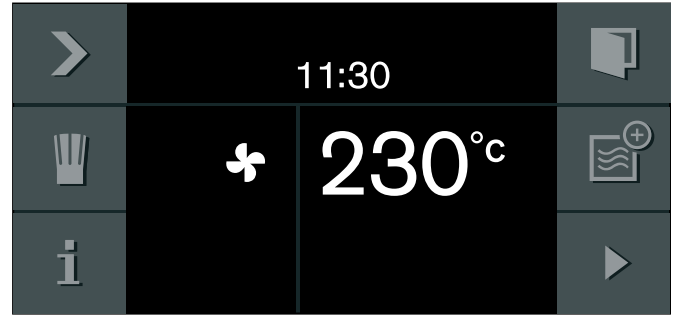
Seçilen ısıtma türünü, mikrodalga fırının müteakip çalıştırmasıyla da birleştirebilirsiniz.

## Kombine işletimin ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istenilen fırın ısıtma türünü veya mikrodalga fırın performansını ayarlayınız.

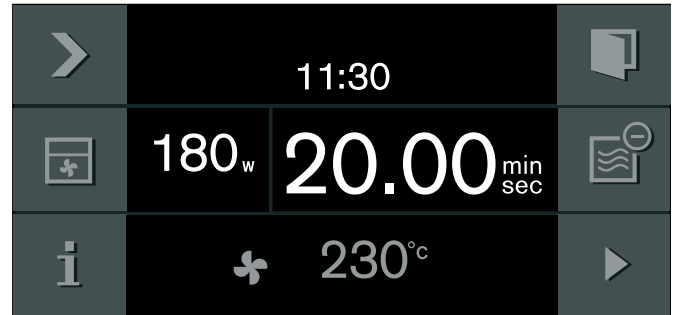
**Bilgi:** Kombine işletimi fırın ısıtma türü veya mikrodalga fırın performansı ile başlatabilirsiniz. Aşağıdaki örnekte bir fırın ısıtma türü ile başlatılmıştır.

- 2 Döner düğme ile fırın sıcaklığını veya ızgara kademesini ayarlayabilirsiniz.



Çalışma modu seçimine göre sağ kumanda bölümünde mikrodalga fırın için ☼ sembolü veya fırın için ☼ sembolü görünür. Böylelikle her zaman başka çalışma modları ekleyebilirsiniz.

- 3 ☼ sembolü ile bir mikrodalga fırın performansı ekleyiniz.
- 4 Fonksiyon seçme düğmesi ile istenilen mikrodalga fırın performansını ayarlayınız.
- 5 Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



- 6 ▶ ile başlatınız.

Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓  
sembolüne dokunduğunuzda, cihaz kapağını  
açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini 0'a  
ayarladığınızda zamanından önce ses kesilir. Kombine  
işletim sonlandırılır.

#### Ayarların değiştirilmesi

Fırın ısıtma türünü ve fırın sıcaklığını, ızgara  
kademesini veya mikrodalga fırın performansını ve  
süreyi değiştirebilirsiniz. Değişiklikler çalışma  
esnasında da yapılabilir, bunun için II sembolüne  
dokununuz. Çalışma durur.

- 1 Çalışma modu veya sembolleri ile odak noktasına koyulabilir.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesi ile fırın ısıtma türü veya mikrodalga fırın performansını değiştirebilirsiniz.
- 3 Döner düğme ile fırın sıcaklığını, ızgara kademesini veya mikrodalga fırın performans süresini değiştirebilirsiniz.
- 4 ▶ ile başlatınız.

#### Ayarların silinmesi

Ayarları çalışma esnasında da silebilirsiniz, bunun için II sembolüne dokununuz. Çalışma durur.

- 1 Çalışma modu veya sembolleri ile odak noktasına koyulabilir.
- 2 veya sembolleri ile ısıtma türünü silebilirsiniz.
- 3 ▶ ile başlatınız.

#### Beklet:

II ile çalışmayı durdurabilirsiniz. ▶ ile çalışma devam eder.

#### Kapatmak:

Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz.

## İşletimin devamı

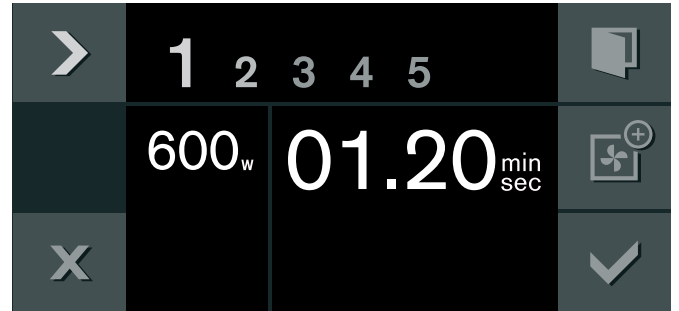
İşletimin devamında art arda yürütülen 5'e kadar farklı ısıtma türü ve pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

## İşletimin devamının ayarlanması

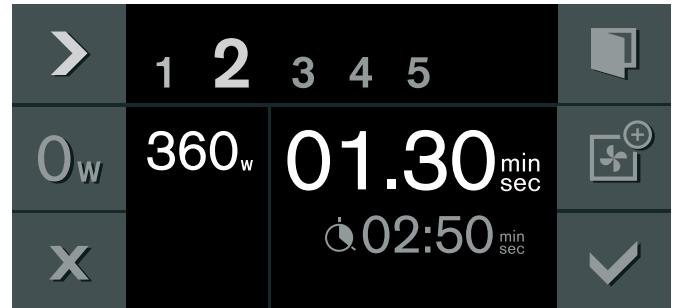
- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istenilen mikrodalga fırın performansını veya fırın ısıtma türünü ayarlayınız.



- 2 > sembolüne basınız. Müteakip çalıştırma menüsü görünür.
- 3 Döner düğme ile süreyi, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



- 4 > ile ikinci aşamayı seçiniz.
- 5 Fonksiyon seçme düğmesi ile istenilen mikrodalga fırın performansını veya fırın ısıtma türünü ayarlayınız. Döner düğme ile süreyi, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



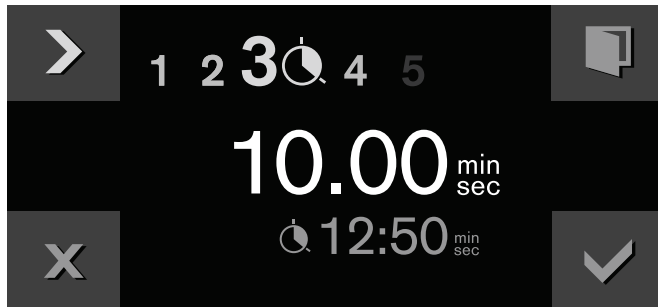
**Bilgi:** Yiyecekteki sıcaklık eşit olarak paylaşılabilsin diye iki mikrodalga fırın performansı arasında bir denge süresi belirleyebilirsiniz. Bunun için 0_w sembolüne dokununuz ve döner düğme ile bir süre ayarlayınız.

- 6 > ile üçüncü aşamayı seçiniz.

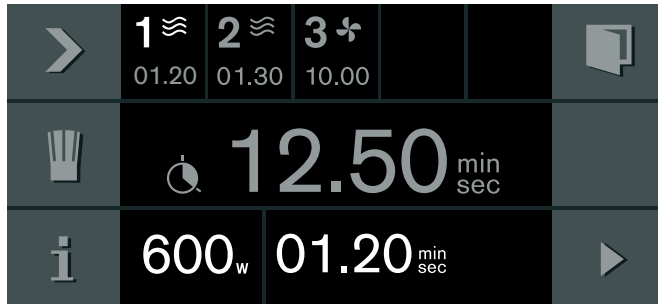
- 7 Fonksiyon seçme düğmesi ile istenilen mikrodalga fırın performansını veya fırın ısıtma türünü ayarlayınız. Döner düğme ile süreyi, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



- 8 > ile "pişirme süresi" fonksiyonunu seçiniz.  
9 Döner düğme ile istenilen pişirme süresini ayarlayınız.



- 10 ✓ ile doğrulayınız.  
Müteakip çalıştırmanın ana menüsü görünür.  
Aşamaların ayarı, gösterge çubuğunda görünürler.



- 11 ▶ ile başlatınız.  
Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Pişirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır. Sinyal sesi gelir. ✓ sembolüne dokunduğunuzda, cihaz kapağını açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini 0'a ayarladığınızda zamanından önce ses kesilir. İşletimin devamı sonlandırılmıştır.

**Devam eden aşamanın ayarlarının değiştirilmesi:**  
II sembolüne basınız. Çalışma durur. > sembolüne dokununuz ve ayarları değiştiriniz. ✓ sembolü ile menüden çıkınız. ▶ ile başlatınız.

#### Ayarları silme:

X sembolüne basınız.

#### Beklet:

II ile çalışmayı durdurabilirsiniz. ▶ ile çalışma devam eder.

#### Kapatmak:

Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz.

#### Bilgiler

- İşletimin devamı, kombine işletim ile genişletilebilir.
- 1000 Watt mikrodalga fırın performansını sadece bir kere seçebilirsiniz.
- Fırın ısıtma türleri, 1000 Watt mikrodalga fırın ile kombine edilemiyor.
- Her ayarın sırası isteğe bağlıdır. Süre, mikrodalga fırın performansı veya fırın ısıtma türü ile başlayabilirsiniz.
- Cihaz kapağını ara sıra açtığınızda fanlar çalışmaya devam eder.

#### Pişirme süresi sonu

Fırın modunda pişirme süresi sonunu daha sonraya erteleyebilirsiniz. Mikrodalga fırın ile bağlantılı olarak bu fonksiyon mevcut değildir.

Örnek: Saat 14:00. Yemeğin 40 dakika pişirme süresine ihtiyacı var. Saat 15:30'da hazır olmalı.

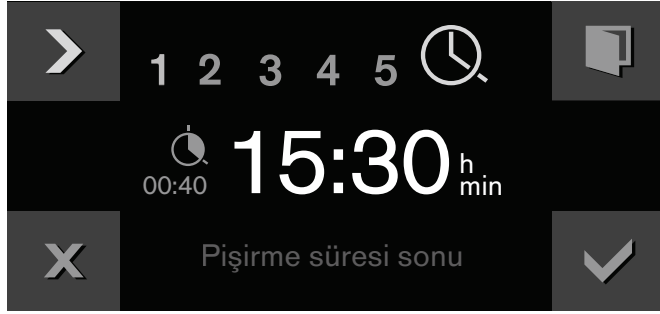
Pişirme süresini giriniz ve pişirme süresi sonunu saat 15:30'a erteleyiniz. Elektronik sistem başlama zamanını hesaplar. Cihaz saat 14:50'de otomatik olarak başlar ve saat 15:30'da kapanır.

Çabuk bozulabilecek gıda maddelerinin uzun süre fırında kalmamalarına dikkat ediniz.

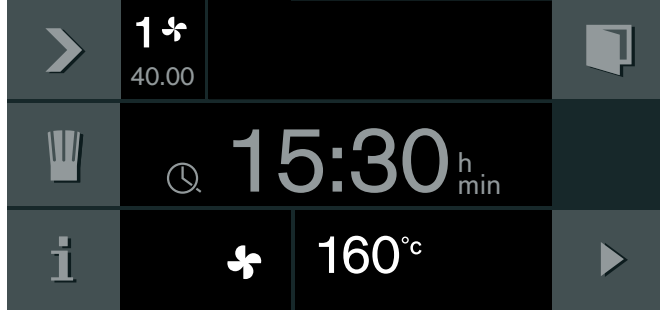
## Piştirme süresi sonunun ertelenmesi

Isıtma türünü, sıcaklığı ve piştirme süresini ayarladınız.

- 1 ➤ ile "Piştirme süresi sonu" fonksiyonunu ⌚ seçiniz.
- 2 Döner düğme ile istenilen piştirme süresi sonunu seçiniz.



- 3 ✓ ile doğrulayınız. Ekranda, bir piştirme süresi sonu ayarlandığına yönelik uyarı görünüyor. ✓ ile doğrulayınız.



- 4 ▶ ile başlatınız.

Cihaz bekleme konumuna geçer. Hesaplanan zamanda başlar ve piştirme süresi bittikten sonra otomatik olarak kapanır.

Piştirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır. Sinyal sesi gelir. ✓ sembolüne dokunduğunuzda, cihaz kapağını açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini 0'a ayarladığınızda sinyal sesi zamanından önce kesilir. İşletimin devamı sonlandırılmıştır.

### Piştirme süresini değiştirme:

⏸ sembolüne basınız. ➤ ile "piştirme süresi" ⌚ fonksiyonunu seçiniz. Döner düğme ile istenilen piştirme süresini ayarlayınız. ✓ ile doğrulayınız. ▶ ile başlatınız.

### Piştirme süresinin değiştirilmesi:

⏸ sembolüne basınız. ➤ ile "Piştirme süresi sonu" fonksiyonunu ⌚ seçiniz. Döner düğme ile istenilen piştirme süresi sonunu seçiniz. ✓ ile doğrulayınız. ▶ ile başlatınız.

### Ayarları silme:

X sembolüne basınız.

### Tüm işlemi sonlandırma:

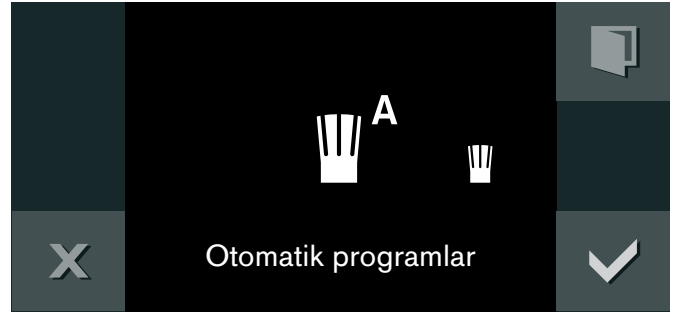
Fonksiyon seçme düğmesini 0'a ayarlayınız.

## Otomatik program

Otomatik program ile çok basit şekilde yemekler hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Otomatik program optimal ayarları sağlayacaktır. 15 programdan seçebilirsiniz.

### Programın ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istenilen çalışma modunu ayarlayınız.  
**Bilgi:** Fonksiyon seçme düğmesi ⚙ veya S üzerine getirilmemelidir.
- 2 🍷 "Aşçı şapkası" sembolüne dokunursanız otomatik program görüntülenir.



- 3 ✓ ile doğrulayınız. Göstergede ilk program görüntülenir.
- 4 Döner düğme ile istenilen programı seçiniz, örn. Piştirme:"Taze sebze".



- 5 ⚖ ile ağırlık fonksiyonunu 🍷 seçiniz.
- 6 Döner düğme ile ağırlığı ayarlayınız.
- 7 ✓ ile doğrulayınız.
- 8 ▶ ile başlatınız. Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda, cihaz kapağını açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini 0'a ayarladığınızda zamanından önce ses kesilir. Program sonlandırıldı.

### Dinlenme süresi

Bazı yemekler program sona erdikten sonra sıcaklık dengelenene kadar veya piştirme sonrasında dinlendirilmelidir. Yemeği çıkarmadan önce lütfen dinlenme süresinin geçmesini bekleyiniz.



### Öneriler:

🗨 ile kap, aksesuar ve yerleştirme yüksekliği ile ilgili öneri ediniz. ✓ ile bu göstergeden çıkarsınız.

### Uyarılar:

⚠ ile hazırlıkla ilgili uyarılar edirsiniz. ✓ ile bu göstergeden çıkarsınız.

Bazı yemekler hazırlanırken göstergede çevirmek veya karıştırmak gerektiğine yönelik uyarılar görünür. Aşağıdaki uyarıları takip ediniz. Cihazın kapağını açarken çalışmayı durdurunuz. Cihaz kapağının kapanmasından sonra çalışmaya ▶ ile devam ediniz. Cihazı çevirmesiniz veya karıştırmasanız da program, sonlanana kadar normal çalışır.

### Beklet:

⏸ ile çalışmayı durdurabilirsiniz. ▶ ile çalışma devam eder.

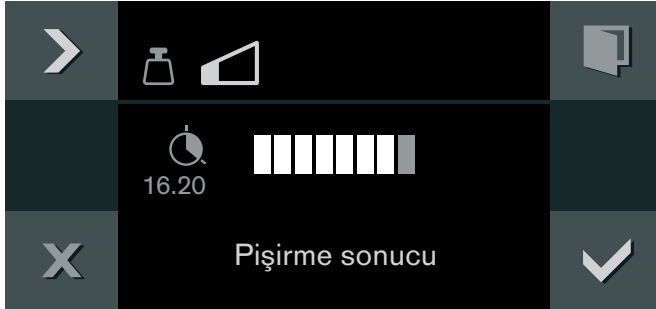
### Kapatmak:

Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz.

## Kişisel ayar

Bir programın pişirme sonucu beklentilerinizi karşılamadıysa onu program başlangıcından önce kişisel olarak ayarlayabilirsiniz. Ayarlama işlemini 1 - 4 maddelerinde açıklandığı gibi yapınız.

1. ↩ ile kişisel ayarları seçiniz.
2. ➤ ile pişirme sonucu fonksiyonunu 📊 seçiniz.
3. Döner düğme ile pişirme sonucunu ayarlayınız.  
Sola = Daha hafif pişirme.  
Sağa = Daha güçlü pişirme.



4. ✓ ile doğrulayınız.  
Gösterge, programa geçer. Süre değişir.
5. ▶ ile başlatınız.  
Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

**Bilgi:** Bu değişiklikler daima sadece güncel program akışları için geçerlidir. Bir sonraki çağırmada yine otomatik programın orijinal değerleri geçerlidir.

## Otomatik programlarla ilgili uyarılar

Yiyecekleri soğuk fırına yerleştiriniz.

Gıda maddesini ambalajından çıkarınız ve tartınız. Tam ağırlığı giremiyorsanız, bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.

Programlar için daima mikrodalgaya uygun, ısıya dayanıklı kapar, örn .cam veya seramik kullanınız. Bunun için program tablosundaki aksesuar bilgilerine dikkat ediniz.

Uygun yiyeceklerin ilgili ağırlık sahalarının ve gerekli aksesuarların yer aldığı bir tabloyu Bilgiler bölümünün sonunda bulacaksınız.

Ağırlık sahasının dışında kalan ağırlık değerlerinin ayarlanması mümkün değildir.

Birçok yemekte bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Yemeği çeviriniz veya karıştırınız.

### Buz çözme:

- Gıda maddelerini mümkün olduğunca yatay ve porsiyonlar halinde -18 °C'de dondurunuz ve saklayınız.
- Dondurulmuş gıda maddelerini düz kaplara, örn. cam veya porselen tabaklara koyunuz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için gıda maddelerini, buzları çözöldükten sonra 15 ile 90 dakika daha buzlarını eritiniz.
- Et veya kümes hayvanlarının buzlarının çözülmesinde sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir gıda maddesi ile temas etmesine izin vermeyiniz.
- Sadece gerekli miktarda ekmek ve sandviç ekmeğinin buzunu çözünüz. Aksi halde çok çabuk bozulurlar.
- Çok donmuş sandviç ekmeklerini fırına veriniz. Sadece pişmiş sandviç ekmekleri için geçerlidir.
- Çevirdikten sonra buzı çözölmüş kıymanın çözölme sıvısını boşaltınız.
- Bütün kümes hayvanlarını kaba, derili taraf yukarı gelecek şekilde yatırınız.

### Sebze:

- Taze sebze: Eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her 100 g için yemek kaşığı ile su ilave ediniz.
- Dondurulmuş sebze: Sadece haşlanmış, önceden pişirilmemiş sebzeler için uygundur. Krema soslu derin dondurulmuş sebze, bu program için uygun değildir. 1 - 3 yemek kaşığı kadar su ilave ediniz. Ispanak ve kırmızı lahana için su eklemeyiniz.

### Fırında patates:

Aynı kalınlıkta patatesleri kullanınız, yıkayınız ve kurulayınız. Kabuğunu soyunuz.

### Pirinç:

- Doğal pirinç veya pişirme torbasında pirinç kullanmayınız.
- Pirince iki ile iki buçuk katı kadar su ekleyiniz.

### Balık:

Balık filetosu, taze: 1 - 3 yemek kaşığı su veya limon suyu katınız.

### Kuzu budu:

Yağlı kısmı alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz. Kuzu budu, kabın tabanını üçte iki oranında örtmelidir. 50 -100 ml sıvı ilave ediniz.

### Kümes hayvanı:

- Tavuğu göğüs kısmı alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.
- Tavuk parçalarını derili kısmı üste gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

### Pizza, dondurulmuş:

Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ince tabanlı pizza kullanınız.

### Dinlenme süreleri:

Bazı yemeklerin, pişirme programı bittikten sonra fırında biraz dinlenmesi gerekir.

Yemek	Dinlenme süresi
Sebze	yakl. 5 dakika
Patates	yakl. 5 dakika. Önce ortaya çıkan suyu süzünüz
Pirinç	5 - 10 dakika
Domuz kızartması, dalyan köfte	10 dakika

## Program tablosu

	Uygun gıda maddesi	kg cinsinden ağırlık aralığı	Kap / Aksesuar, Yerleştirme yüksekliği
<b>Buz çözme</b>			
Bütün ekmek	Buğday ekmeği, Karışık buğday ekmeği, Çavdar ekmeği	0,20 - 1,50	Yassı üzeri açık kap Pişirme alanı tabanı
Sandviç ekmeği	Buğdaylı sandviç ekmeği, tam pişmiş	0,05 - 0,60	Tel ızgara Yerleştirme yüksekliği 1
Kıyma*	Sığır, kuzu ve domuz etinden kıyma	0,20 - 1,00	Yassı üzeri açık kap Pişirme alanı tabanı
Bütün kümes hayvanı*	Tavuk, Ördek	0,70 - 2,00	Yassı üzeri açık kap Pişirme alanı tabanı
* Çevirme sinyaline dikkat ediniz.			
<b>Pişirme</b>			
Taze sebze*	Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Pırasa, Biber, Kabak	0,20 - 1,00	Kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
Dondurulmuş sebze*	Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Kırmızı lahana, Ispanak	0,15 - 1,00	Kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
Fırında patates	Çıtır, neredeyse çıtırlaşmış veya unla pişirilmiş patatesler, yakl. 6 cm kalınlıkta	0,20 - 2,00	Üzeri açık kap Pişirme alanı tabanı
Pirinç*	Pirinç, uzun pirinç	0,10 - 0,50	Derin, kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
Taze balık filetosu	Turna balığından, Morina balığından, Barbunya balığından, Somon balığından, Uzun levrekten fileto	0,20 - 1,00	Kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
* Karıştırma sinyaline dikkat ediniz.			
<b>Kombi pişirme</b>			
Dondurulmuş pizza	İnce hamurlu pizza, önceden pişirilmiş	0,15 - 0,55	Tel ızgara Yerleştirme yüksekliği 3
Derin dondurulmuş lazanya	Lazanya Bolonez	0,40 - 1,05	Üzeri açık kap Pişirme alanı tabanı
Taze tavuk*	Bütün tavuk	0,80 - 1,80	Üzeri kapalı kapta Pişirme alanı tabanı
Taze tavuk parçaları	Tavuk budu, yarım tavuk	0,40 - 1,60	Üzeri kapalı kapta Pişirme alanı tabanı
Dalyan köfte	yakl. 8 cm büyüklükte	0,80 - 1,50	Üzeri açık kap Pişirme alanı tabanı
Kuzu budu*	Kuzu budu veya kemiksiz kuzu omzu	0,80 - 2,00	Üzeri açık kap Pişirme alanı tabanı

* Çevirme sinyaline dikkat ediniz.

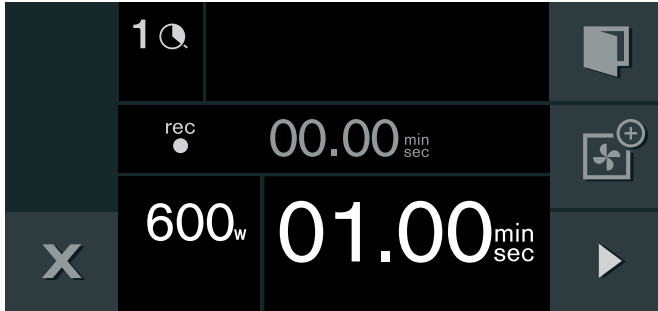
## Kişisel tarifler

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

## Tarifin kaydedilmesi

Art arda 5 'e kadar aşama ayarlama ve bunları kaydetme imkanına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istenilen mikrodalga fırın performansını veya fırın ısıtma türünü ayarlayınız.  sembolü görüntülenir.
- 2  sembolüne dokununuz ve döner düğme ile "Kişisel tarifler" başlığını seçiniz.
- 3 ✓ ile doğrulayınız.
- 4 Döner düğme ile boş bir hafıza alanı seçiniz.
- 5  sembolüne basınız.
- 6 Döner düğme ile mikrodalga fırın süresini, sıcaklığını veya ızgara kademesini ayarlayınız.



- 7 ▶ ile başlatınız.  
Mikrodalga fırın performansı: Süre görünür şekilde azalmaya başlar. Sürenin dolmasından sonra size "Güncel kayda devam edilsin mi?" sorusu sorulacak.

**Bilgi:** Ayarlanmış süreleri dolan mikrodalga fırın aşamaları kaydedilir; zamanından önce iptal edilen aşamalar ise başka bir aşama oluşturulduktan sonra kaydedilir.

Fırın ısıtma türü: Pişirme süresi girilir. Bu aşamayı sonlandırmak için  sembolüne dokununuz. Size "Güncel kayda devam edilsin mi?" sorusu sorulacak.

**Bilgi:** Fırın aşamaları, başka bir aşama (aynı türden) oluşturulduktan sonra kaydedilir.

- 8 ✓ ile kayda devam ediniz.  
- veya -  
X ile kaydı sonlandırınız.
- 9 Diğer aşamayı kaydediniz:  
Fonksiyon seçme düğmesi ile istenilen mikrodalga fırın performansını veya fırın ısıtma türünü ayarlayınız. Döner düğme ile süreyi, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız. Yeni bir aşama başlar.

- 10 Yemek, istenilen pişirme sonucuna ulaştıysa tarifi sonlandırmak için X sembolüne dokununuz.

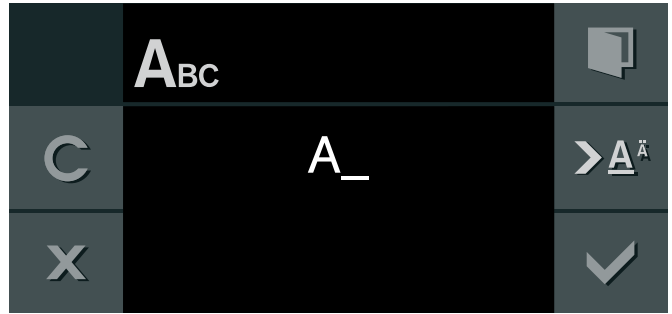
- 11 "ABC" başlığı altında isimleri giriniz (bkz. Bölüm *İsmi girilmesi*).

### Bilgiler

- Cihaz kapağını açarsanız, kapak açık olduğu süre boyunca kayıt durur.
- Kombine işletim çalışması mümkündür (bkz. Bölüm *Kombine işletim*).

## İsmi giriniz

- 1 "ABC" başlığı altına tariflerin isimlerini giriniz.



Döner düğme Harfleri seçiniz

Yeni bir kelime her zaman büyük harfle başlar.

▶ Â 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

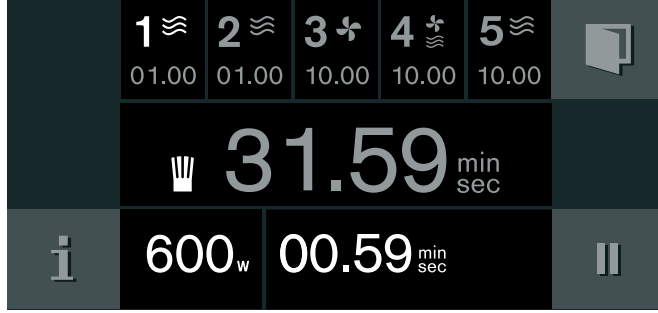
C Harfleri sil

- 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 istenilen bir ısıtma türüne ayarlayınız.  
☰ sembolü görüntülenir.
- 2 ☰ sembolüne dokununuz ve döner düğme ile "Kişisel tarifler" başlığını seçiniz.
- 3 ✓ ile doğrulayınız.
- 4 Döner düğme ile istediğiniz tarifi seçiniz.
- 5 ▶ ile başlatınız.  
Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.  
Aşamaların uyarı, gösterge çubuğunda görünürler.



**Bilgi:** Tarif devam ederken bir fırın ısıtma türünde sıcaklığı, ızgara kademesini ve bir mikrodalga fırın performansında süreyi döner düğme üzerinden değiştirebilirsiniz. Bu, kaydedilmiş tarifi değiştirmez.

## Tarifi silin

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini istenilen bir ısıtma türüne ayarlayınız.  
☰ sembolü görüntülenir.
- 2 ☰ sembolüne basınız. Döner düğme ile "kişisel tarifler" başlığını seçiniz.
- 3 ✓ ile doğrulayınız.
- 4 Döner düğme ile istediğiniz tarifi seçiniz.
- 5 C ile tarifi siliniz.
- 6 ✓ ile doğrulayınız.

## Zamanlayıcı fonksiyonları

Zamanlayıcı menüsünde aşağıdakileri ayarlayabilirsiniz:

⌚ Kısa süreli alarm

⌚ Süre ölçer

## Zamanlayıcı menüsünü çağırmak

Cihaz etkinleştirilmeli ve fonksiyon seçme düğmesi 0'a veya 1'e getirilmelidir.

⌚ sembolüne basınız.



Zamanlayıcı menüsü görüntülenir.

### Bilgiler

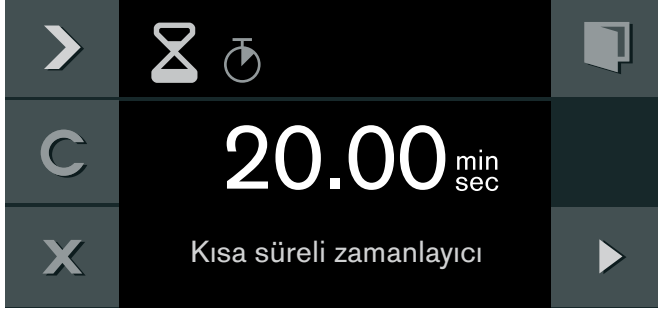
- Kısa süreli zamanlayıcı veya süre ölçer devam etmekteyken fonksiyon seçme düğmesini bir ısıtma türüne veya temel ayarlar S'e getirdiğinizde, göstergede bir uyarı görünür. Uyarıyı ✓ sembolü ile doğrulayınız. Kısa süreli zamanlayıcıyı veya süre ölçeri durdurunuz. Cihaz kullanıma hazırdır. Kısa süreli zamanlayıcının veya süre ölçerinin devam etmesini sağlamak için, fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumu 0'a veya ışık 1'e konumuna getiriniz.
- Kısa süreli zamanlayıcı ve süre ölçer eş zamanlı olarak çalıştırılabilir.  
Sıfır konumu 0'da sadece kısa süreli zamanlayıcı görünür.  
Işık 1 konumunda hem kısa süreli zamanlayıcı hem süre ölçer görünür.

## Kısa süreli zamanlayıcı

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

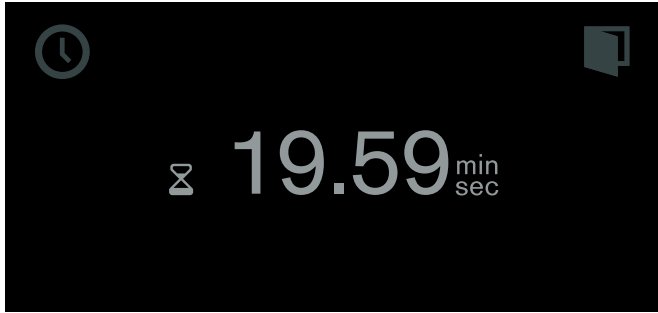
### Zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü başlatınız. "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 başlatınız. ▶ 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 başlatınız. ▶ ile "Kısa süreli zamanlayıcı" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve C sembolüne dokununuz.

## Süre ölçer

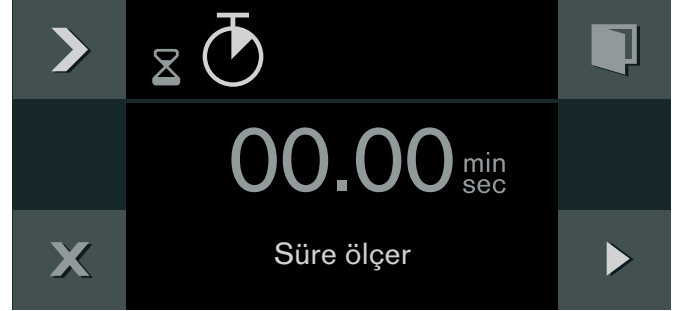
Süre ölçer ancak başka bir fonksiyon ayarlanmadığı takdirde çalışır.

Süre ölçer, 0 saniyeden 90 dakikaya kadar sayar.

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

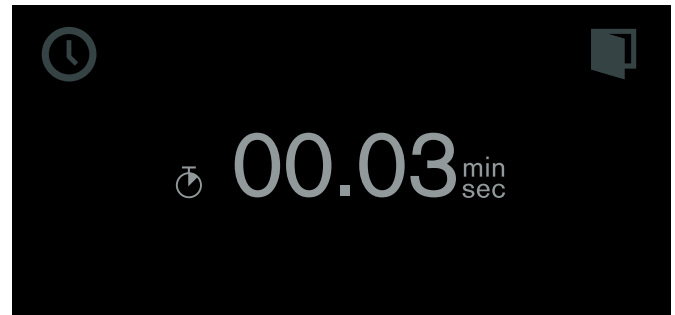
### Süre ölçeri başlatma

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



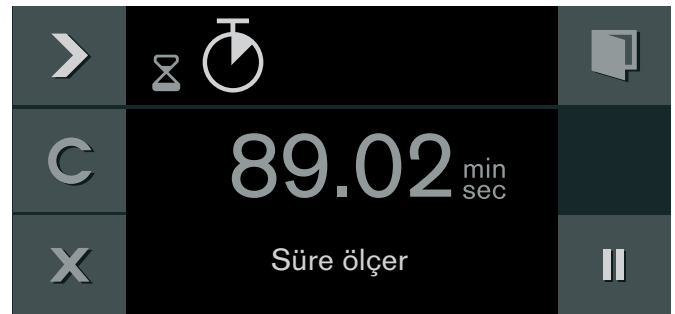
- 3 ▶ ile başlatınız.

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 göstere 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.

## Uzun süreli zamanlayıcı

Fırın bu fonksiyon ile sıcak hava ısıtma türünde 85 °C'lik bir sıcaklıkta kalır.

Cihazı açmak veya kapatmak zorunda kalmadan yemekleri 74 saate kadar sıcak tutabilirsiniz.

Çabuk bozulabilecek gıda maddelerinin uzun süre fırında kalmamalarına dikkat ediniz.

### Bilgiler

- Uzun süreli zamanlayıcıyı, temel ayarlar bölümünde "kullanılabilir" konumuna getirmeniz gerekmektedir (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*).
- Kısa süreli zamanlayıcı veya süre ölçer etkinleştirildiyse uzun süreli zamanlayıcı seçilemiyor.

### Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini  'a ayarlayınız.
- 2  sembolüne basınız. 24sa. önerilen değer 85 °C, göstergede görünür.
- 3  sembolüne basınız.



- 4 Döner düğme ile istenilen pişirme süresini  ayarlayınız.
- 5  ile doğrulayınız.
- 6  ile başlatınız.

Cihaz başlatıldı. Göstergede  ve sıcaklık görünür.

Fırın ışığı ve gösterge ışığı kapalıdır. Kumanda bölümü kaydedildi, dokunma esnasında hiçbir tuş sesi duyulmayacak.

Süre bittikten sonra cihaz artık ısıtmaz. Fonksiyon seçme düğmesini **0**'a getiriniz.

### Kapatmak:

İşlemi durdurmak için fonksiyon seçme düğmesini **0**'a getiriniz.

## 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.

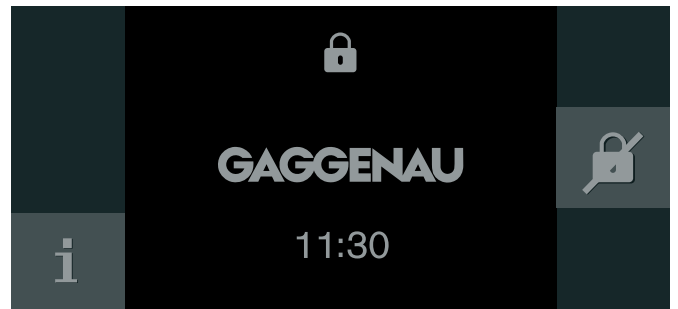
 sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.



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 ayarlar bölümünde cihazınızı kişisel olarak ayarlayabilirsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S**'ye çeviriniz. "Temel ayarlar" menüsünde bulunuyorsunuz.
- 2 Döner düğme ile istenilen temel ayarları seçiniz.
- 3  sembolüne basınız.

4 Döner düğme ile temel ayarları yapınız.

- 5  ile kaydedin veya **X** ile sonlandırın ve güncel temel ayarlardan çıkın.
- 6 Temel ayarlar menüsünden çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini **0**'a çevirin.

Değişiklikler kaydedildi.

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
	Sinyal sesi 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
	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

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

**Bilgi:** Örn. balık pişirdikten sonra oluşan kötü kokuları kolayca ortadan kaldırabilirsiniz. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu damlatınız. Kaynama noktasında gecikme olmasını önlemek için kabın içine daima bir cam çubuk/kaşık yerleştiriniz. Maksimum mikrodalga performansı ile suyu 1 - 2 dakika kadar ısıtınız.

### ⚠ 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.

## Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz.

Keskin veya

- aşındırıcı temizlik maddeleri
- cihaz kapağındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- Kapak contasını temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- sert ovma süngerleri ve bulaşık süngerleri kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulaştırınız. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Ekran	Bir mikrofiber bez veya hafif ıslatılmış bez ile siliniz. Tamamen ıslak bezle silmeyiniz.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulaştırınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz.
Alüminyum	Hafif bir cam temizlik malzemesi ile temizleyiniz. Bir cam bezi veya tiftiksiz mikrofiber bez ile yatay olarak ve baskı yapmaksızın yüzey üzerinden siliniz.
Pişirme alanı (paslanmaz çelik dışında)	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulaştırınız. Aşırı kirlenme durumunda: Fırın temizleyiciyi sadece fırın soğukken kullanınız.
Paslanmaz çelik pişirme alanı	Fırın spreysi ve başka agresif fırın temizleyicileri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert süngerler veya tencere temizleyicileri de uygun değildir. Bu maddeler yüzeyi çizicektir. İç yüzeyini düzenli olarak kurulaştırınız.
Çok kirlenmiş, paslanmaz çelik veya emayeden pişirme alanı	Fırın temizleme jeli (Müşteri hizmetleri veya Online-Alışveriş sipariş numarası 463582). <b>Lütfen dikkat ediniz:</b>     ● Kapı ve lamba üzerindeki cıvatalara gelmemelidir!    ● Etki etmesi için en fazla 12 saat boyunca bırakılmalıdır!    ● Sıcak yüzeyler üzerinde kullanılmamalıdır!    ● Su ile iyice durulayınız!    ● Üretici bilgilerine dikkat ediniz.
Pişirme alanı lambasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Kapak camları	Cam temizleyici: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapak contasını çıkarmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz, sürtmeyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

### Cam kapağın temizlenmesi

Fırının sol kenarında fırın lambasının cam kapağı bulunur. Kapağın üstündeki vidayı sökünüz. Daha sonra camı deterjanlı su ile temizleyebilirsiniz.

### ⚠ Yanma tehlikesi!

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

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

#### Bilgiler

- Kendi kendini temizleyen yüzeyi kesinlikle fırın temizleyicisi ile silmeyiniz. Fırın temizleyicisi yanlışlıkla arka duvara temas ederse temizleyiciyi hemen bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.

- Kesinlikle aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Bu tür malzemeler, yoğun gözenekli kaplamayı çizecek veya zarar verecektir.
- Kendi kendini temizleyen yüzeyi kesinlikle bulaşık teli ile silmeyiniz.
- Emaye kaplamada oluşan hafif renk farklarının, kendinden temizleme fonksiyonuna bir etkisi yoktur.

Piştirme alanı zemininin, tavanın ve yan kenarların temizlenmesi: Bulaşık bezi, sıcak deterjanlı su veya sirkeli su kullanınız.

## 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
Yemekler öncekine göre daha yavaş ısınır	Küçük mikrodalga fırın performansına ayarlandı	Yüksek performansın seçilmesi
	Cihaza genelde olduğundan daha fazla miktar konuldu	İki katı miktar - neredeyse iki katı süre
	Yemekler normalde olduğundan daha soğuktu	Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz
Cihaz çalışmıyor, gösterge hareket etmiyor. Ekranda  görünüyor	Çocuk emniyeti etkin	Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması (bkz. Bölüm <i>Çocuk emniyeti</i> )
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 değiştirebilirsiniz. Sıcağa dayanıklı halojen lambayı 60 W, 240 V müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz.

### 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.

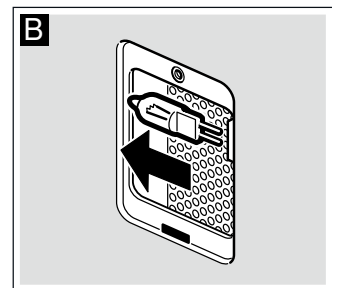
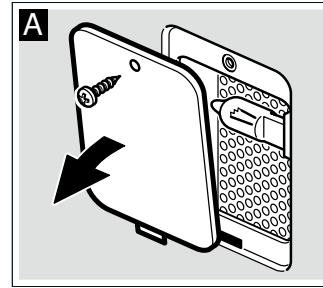
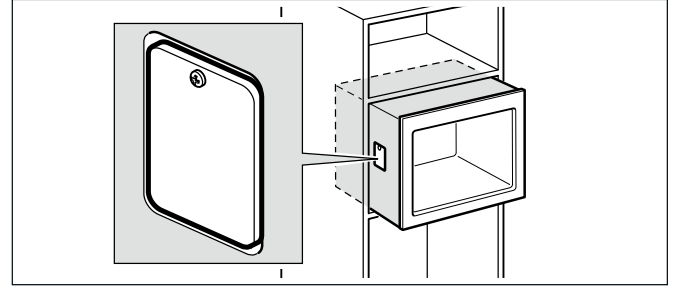
**Bilgi:** Yeni halojen lambayı daima kuru bir bez ile paketinden çıkartınız. Böylece lambanın kullanım süresini uzatırsınız.

### Şu şekilde hareket ediniz:

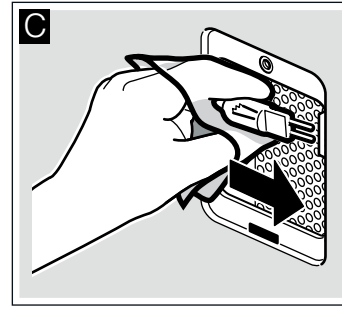
**Bilgi:** Pişirme alanının lambasını değiştirmek için cihaz sökülmelidir. Montaj talimatına uyunuz.

- 1 Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız veya elektrik fişini çekiniz.
- 2 Cihaz kapağını açınız. Fırının sağ ve sol tarafında bulunan sabitleme cıvatalarını sökünüz. Montaj talimatına uyunuz.

- 3 Cihazı dikkatlice kaldırınız.
- 4 Sol yan taraftaki duvarın üzerinde bulunan lamba kapağının vidasını sökünüz ve kapağı çıkarınız. (Resim A) Halojen lambayı dışarı çıkarınız. (Resim B)



- 5 Yeni halojen lambayı yerleştiriniz (şekil C)



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

## Cam kapağın değiştirilmesi

Eğer fırındaki cam kapak hasarlı ise değiştirilmesi gerekir. Kapakları yetkili servisten temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz.

## Teknik Veriler

Elektrik beslemesi	220-240 V, 50/60 Hz
Maks. toplam bağlantı değeri	3100 W
Mikrodalga fırın gücü	1000 W (IEC 60705)
Maks. Izgara çıkış kademesi	2000 W
Sıcak hava çıkış gücü	1950 W
Mikrodalga fırın frekansı	2450 MHz
Sigorta	16 A
Boyutlar (Y/G/D)	
- Cihaz	455 x 590 x 580 mm
- Pişirme alanı	236 x 445 x 348 mm
VDE-onaylı	
evet	
CE-işareti	
evet	

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

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

## Müşteri hizmetleri

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

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

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

E No.

FD No.

### Müşteri hizmetleri ☎

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

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

### Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 5533

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 orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı taktirde 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 indirimini 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

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Yemekleriniz için en uygun olan ısıtma türünün, sıcaklığın veya mikrodalga performansının hangisi olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuarlara ve kapların hangi yerleştirme yüksekliğine sürülmesi gerektiğine ilişkin bilgileri buradan elde edebilirsiniz. Kap ve hazırlama işlemi için öneriler elde edebilirsiniz.

### Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Tablolarda belirtilmişse sadece ön ısıtma işlemi yapınız. Kullanmadan önce pişirme alanından ihtiyacınız olmayan tüm aksesuarları çıkarınız.
- Ön ısıtma işleminden sonra aksesuarın üzerine pişirme kağıdı yerleştiriniz.
- Tablolarda belirtilen süreler yaklaşık değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.
- Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız. Ek aksesuarları, özel aksesuarlar olarak müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz.
- Sıcak aksesuarı veya kabı pişirme alanından çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

### ⚠ Haşlanma tehlikesi!

Cam kase nin çıkarılması esnasında içindeki sıcak sıvı taşabilir. Cam kase, pişirme alanından dikkatlice çıkarılmalıdır.

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

Tablodaki zaman girişleri gerçek değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve gıda maddesinin özelliklerine bağlıdır.

Tablolarda genellikle süre alanları belirtilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Mikrodalganın tek başına çalışması için bir kural mevcuttur: Çift miktar - yaklaşık çift süre, yarım miktar - yarı süre.

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

## Buz çözme

Dondurulmuş gıda maddesini fırın tabanında bulunan açık kaba yerleştiriniz.

Örn. tavuk bacakları ve kanatları veya kızartmaların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kaplayabilirsiniz. Folyonun cihazın duvarlarına dokunmaması gerekir. Çözülme süresinin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartabilirsiniz.

Besinleri aralarda 1-2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir. Çevirirken çözülme sıvısını boşaltınız.

Isının dengelenmesi için çözölmüş olan besini 10 - 60 dakika daha oda sıcaklığında bekletiniz. Bu süreden sonra kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

**Bilgi:** Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

Yemek	Miktar	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Bütün et, sığır, dana, domuz (kemikli ve kemiksiz)	800 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 15 - 25 dak.	Birkaç kez çeviriniz.
	1000 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 25 - 35 dak.	
	1500 g	180 W, 20 dak. + 90 W, 25 - 35 dak.	
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, dana, domuz eti	200 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 4 - 6 dak.	Çevirirken et parçalarını birbirinden ayırınız.
	500 g	180 W, 10 dak. + 90 W, 5 - 10 dak.	
	800 g	180 W, 10 dak. + 90 W, 10 - 15 dak.	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 15 dak.	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz. Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözölmüş eti alınız.
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10 - 15 dak.	
	800 g	180 W, 10 dak. + 90 W, 15 - 20 dak.	
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10 - 15 dak.	Ara sıra çeviriniz. Çözölme sonucu oluşan sıvının giderilmesi.
	1200 g	180 W, 10 dak. + 90 W, 20 - 25 dak.	
Ördek	2000 g	180 W, 20 dak. + 90 W, 30 - 40 dak.	Birkaç kez çeviriniz. Çözölme sonucu oluşan sıvının giderilmesi.
Kaz	4500 g	180 W, 30 dak. + 90 W, 60 - 80 dak.	Her 20 dakikada bir çeviriniz. Çözölme sonucu oluşan sıvının giderilmesi.

Yemek	Miktar	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Balık Fileto, balık pırzolası, dilim	400 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10 - 15 dak.	Çözülen parçaları birbirinden ayırınız.
Bütün balık	300 g 600 g	180 W, 3 dak. + 90 W, 10 - 15 dak. 180 W, 8 dak. + 90 W, 15 - 25 dak.	Ara sıra çeviriniz.
Sebze, örn . bezelye	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 dak. 180 W, 10 dak. + 90 W, 8 - 13 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız.
Meyve, örn . frambuaz	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 dak. 180 W, 8 dak. + 90 W, 5 - 10 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve çözölen parçaları birbirinden ayırınız.
Tereyağı, yumuşatma	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 dak. 180 W, 2 dak. + 90 W, 3 - 5 dak.	Ambalajı tamamen çıkarınız.
Ekmek, bütün	500 g 1000 g	180 W, 3 dak. + 90 W, 10 - 15 dak. 180 W, 5 dak. + 90 W, 15 - 25 dak.	Ara sıra çeviriniz.
Pasta, kuru, örn. . Kuru pasta	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 dak. 180 W, 3 dak. + 90 W, 10 - 15 dak.	Pasta dilimlerini birbirinden ayırınız. Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için.
Pasta, yumuşak, örn . Meyveli kek, Süzme yoğurtlu kek	500 g 750 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 15 - 25 dak. 180 W, 7 dak. + 90 W, 15 - 25 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya jelatinsiz pasta için.

## Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözölməsi ve ısıtılması veya pişirilmesi

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkarınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu nedenle yiyecekleri kapların içine mümkün olduğunca yassı biçimde dağıtınız. Gıda maddelerini, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

Yiyeceklerin üstünü daima kapatınız. Yiyecek kabınız için uygun bir kapak yoksa mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

Yemekleri ara sıra 2 - 3 kez karıştırmanız veya çevirmeniz gereklidir.

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 ile 5 dakika dinlendiriniz.

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

**Bilgi:** Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

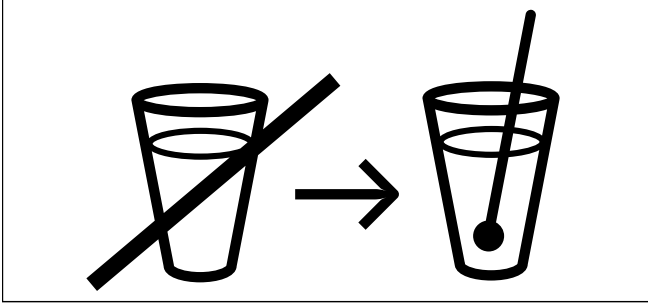
Yemek	Miktar	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 bileşen)	300 - 400 g	600 W, 11 - 15 dak.	Üstü kapatılmış
Çorbalar	400 - 500 g	600 W, 8 - 13 dak.	Kapaklı kap
Tencere yemekleri	500 g 1000 g	600 W, 10 - 15 dak. 600 W, 20 - 25 dak.	Kapaklı kap
Sosta et dilimleri ya da parçaları, örn. gulaş	500 g 1000 g	600 W, 12 - 17 dak. 600 W, 25 - 30 dak.	Kapaklı kap
Balık, örn. fileto parçaları	400 g 800 g	600 W, 10 - 15 dak. 600 W, 20 - 25 dak.	Üstü kapatılmış
Garnitürler, örn. piring, makarna	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 dak. 600 W, 8 - 10 dak.	Kapaklı kap, sıvı ilave edin
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 dak. 600 W, 14 - 17 dak.	kapaklı kap, 1YK su ilave ediniz
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 11 - 16 dak.	su ilave etmeden pişiriniz



## Yemeklerin ısıtılması

### ⚠ Haşlanma tehlikesi!

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



**Dikkat!** Metaller - örn. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısımlarından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcıklar kapağın iç camına zarar verebilir.

### Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkarınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yiyeceklerin üstünü daima kapatınız. Yiyecek kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel bir folyo veya tabak kullanınız.
- Yemekleri arasıra birkaç kez karıştırmanız veya çevirmeniz gerekir. Sıcaklığı kontrol ediniz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2 ile 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkarırken her zaman fırın eldiveni veya tutacak kullanınız.

**Bilgi:** Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

Yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Watt olarak mikrodalga fırın performansı, dakika olarak süre	Uyarılar
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 bileşen)	350-500 g	600 W, 4-8 dak.	Üstü kapatılmış
İçecekler	150 ml	1000 W, 1-2 dak.	Kabın içine daima bir cam çubuk/kaşık yerleştiriniz. Alkollü içecekleri çok ısıtmayınız; ara sıra kontrol ediniz.
	300 ml	1000 W, 2-3 dak.	
	500 ml	1000 W, 4-5 dak.	
Bebek maması, örn. biberonda süt	50 ml	360 W, ½-1 dak.	Emzik veya kapak olmadan. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz!
	100 ml	360 W, ½-1½ dak.	
	200 ml	360 W, 1-2 dak.	
1 Fincan çorba	Her biri 175 g	600 W, 2-3 dak.	-
2 Fincan çorba	Her biri 175 g	600 W, 3-4 dak.	-
4 Fincan çorba	Her biri 175 g	600 W, 6-8 dak.	-
Et veya soslu et parçaları	500 g	600 W, 8-11 dak.	Üstü kapatılmış
Sebze yemeği	400 g	600 W, 6-8 dak.	Üzeri kapalı kapta
	800 g	600 W, 8-11 dak.	
Sebze, 1 porsiyon	150 g	600 W, 2-3 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
Sebze, 2 porsiyon	300 g	600 W, 3-5 dak.	

## Yemeklerin pişirilmesi

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu nedenle yiyecekleri kapların içine mümkün olduğunca yassı biçimde dağıtınız. Gıda maddelerini, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

Yemekleri, kapaklı kapta pişiriniz. Yemekler ara sıra karıştırılmalı veya çevrilmelidir.

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

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 ile 5 dakika dinlendiriniz.

**Bilgi:** Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

Yemek	Miktar	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Bütün tavuk, taze, içi boş	1200 g	600 W, 25 - 30 dak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz.
Balık filetosu, taze:	400 g	600 W, 7 - 12 dak.	
Sebze, taze	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 dak. 600 W, 10 - 15 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her bir 100 g sebze için 1-2 YK su ilave ediniz ve karıştırınız.
Garnitürler, Patates	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 dak. 600 W, 12 - 15 dak. 600 W, 15 - 22 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her 100 g için 1YK su ilave ediniz, karıştırınız.
Pirinç	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 dak. + 180 W, 12 - 15 dak. 600 W, 6 - 8 dak. + 180 W, 15 - 18 dak.	İki misli sıvı ekleyiniz.
Tatlılar, örn . Puding (hazır)	500 ml	600 W, 6 - 8 dak.	Pudingi ara sıra yumurta çırpma teli ile 2-3 defa iyice karıştırınız.
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9 - 12 dak.	Ara sıra karıştırınız.

## mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz.	Pişirme süresini şu kurallara göre uzatınız veya kısaltınız: çift miktar = yaklaşık çift süre, yarım miktar = yarı süre
Yemek çok kuru oldu.	Bir sonraki sefer daha kısa bir pişirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
Süre bitmesine rağmen yiyeceğin buzu çözülüyor veya yiyecek ısınmıyor ya da pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha kabarık yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.
Pişirme süresi bittikten sonra, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor.	Yiyeceği ara sıra karıştırınız ve bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz.
Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülüyor.	Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Buzu çözülecek gıdanın miktarı büyük olsa da birkaç kez çeviriniz.

## Pasta ve kek

Kek kalıpları: Metal kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

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

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

Ek bilgileri "Pişirme Önerileri" altındaki tabloların eklerinde bulabilirsiniz.

Pişirme kabını daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Pasta	Kaplar	Yerleş-tirme yüksekliği	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Dakika olarak süre
Basit kuru pasta	Kase/delikli kek kalıbı/ baton kek kalıbı	1	✱	160-170	60-80
Basit kuru pasta, örn. kuru kek		1		150-160	60-70
Yağlı hamur kenarlı pasta tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	1	✱	160-170	35-45
Kek hamurundan pasta tabanı	Meyveli pasta tabanı kalıbı	1	✱	160-170	35-45
Bisküvi pastası (Kraker)	Kelepçeli kek kalıbı	1	✱	170-180	45-50
Kuru malzemeli pasta (pasta hamuru)	Cam kase	2	✱	160-170	35-50
Sulu malzemeli pasta örn . rendelenmiş elma ser-pilmiş mayalı hamur	Cam kase	2	✱	155-165	55-65
Örgü şeklinde mayalı ekmek, 500 g un ile	Cam kase	2	✱	160-170	30-40
Paskalya keki, 500 g un ile	Cam kase	2	✱	170-180	60-70
Pizza	Cam kase	2	✱	200-210	30-40
Mayalı ekmek 1 kg**	Cam kase	2	✱	180-190	50-60

* Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

** Sıcak fırına kesinlikle doğrudan su dökmeyiniz.

Pasta	Kaplar	Yerleş-tirme yüksekliği	Mikrodalga gücü, Watt	Dakika olarak süre	Isıtma türü	Sıcaklık °C
Fındıklı kek	Kelepçeli kek kalıbı	1	90 W	30-35	✱	170-180
Poğaçı hamurundan meyveli veya pey-nirli pasta*	Kelepçeli kek kalıbı	2	360 W	40-50	✱	150-160
Meyveli kek, ince pasta hamurundan	Ortası delik yüksek kek kalıbı veya kelepçeli kek kalıbı	1	90 W	30-45	✱	170-190
Baharatlı pasta, örn. kiş/soğanlı kek	Kelepçeli kek kalıbı veya kiş kalıbı	2	90 W	50-70	✱	160-180

* Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

Küçük kurabiyeler	Kaplar	Yerleş- tirme yüksekliği	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Dakika olarak süre
Kurabiye	Cam kase	2	✱	150-170	20-35
Beze	Cam kase	2	✱	110	90-120
Badem kurabiyesi	Cam kase	2	✱	110	35-45
Milföy hamuru	Cam kase	2	✱	180-200	35-45
Sandviç ekmeği, örn . Çavdar ekmeği	Cam kase	2	✱	180-200	25-45

## Yemek pişirme ile ilgi öneriler

<b>Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsanız</b>	Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
<b>Kuru pastanın iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz:</b>	Belirtilen pişme süresinin dolmasından yaklaşık 10 dakika önce pastanın en yüksek noktasına tahta bir çubuk batırınız. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.
<b>Pasta çöküyor.</b>	Bir sonraki denemede daha fazla sıvı koyunuz veya fırın sıcaklığını 10 derece düşük ayarlayınız. Tarifte belirtilen karıştırma zamanlarına dikkat ediniz.
<b>Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.</b>	Kelepçeli kek kalıbının sadece tabanını yağlayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatli bir şekilde ayırınız.
<b>Pasta aşırı koyulaşıyor.</b>	Daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve pastayı biraz daha uzun süre pişiriniz.
<b>Pasta aşırı kuru.</b>	Pişmiş pastada bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki denemede sıcaklığı 10 derece daha yükseltiniz ve pişme süresini kısaltınız.
<b>Ekmek veya pasta (örn. Cheesecake) iyi görünüyor, fakat iç tarafı ıslak kalmış (su şeritleri var).</b>	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Yaş malzemeli pastalarda önce tabanı pişiriniz, ardından üzerine badem veya galeta unu serperek malzemeyi diziniz. Lütfen tariflere ve pişme sürelerine dikkat ediniz.
<b>Pasta, tabağa konulurken kalıptan ayrılmıyor.</b>	Pastayı piştikten sonra 5 ile 10 dakika soğumaya bırakınız, kalıptan daha kolay ayrılacaktır. Hala ayrılmıyorsa, pastanın kenarını bir bıçak ile dikkatlice ayırınız. Ardından pastayı tekrar ters çeviriniz ve kalıbın üzerini birkaç ıslak, soğuk bezle örtünüz. Bir sonraki seferde kalıbı iyice yağlayınız ve ek galeta unu serpiniz.
<b>Kendi termometrenizle fırındaki sıcaklığı ölçtünüz ve ayar sıcaklığından farklı olduğunu gördünüz.</b>	Fırın sıcaklığı üretici tarafından bir kontrol ızgarası ile belirlenmiş bir süreden sonra fırının orta kısmında ölçülür. Her pişirme kabı ve aksesuar parçası ölçülen değer üzerinde etkili olacaktır, bu nedenle yaptığınız ölçümlerde daima bir farklılık göreceksiniz.
<b>Kalıp ve tel ızgara arasında kıvılcımlar oluşuyor.</b>	Kalıbın dış yüzeyinin temiz olup olmadığını kontrol ediniz. Kalıbın fırın içindeki pozisyonunu değiştiriniz. Bu size yardımcı olmazsa mikrodalga fırın olmadan pişirmeye devam ediniz veya saklama alanı olarak cam kaseyi kullanınız. Bu durumda, pişme süresi uzayacaktır.

## Rosto ve ızgara

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

Sıcaklık ve kızartma süresi, yemeğin durumuna (türü / kıvamı) ve miktarına bağlıdır. Bunun için alanlar tablolarda verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Ek bilgileri "Kızartma ve ızgara için ipuçları" başlığı altında tabloların sonunda bulabilirsiniz.

**Kap:** Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun her türlü kap ve tabağı kullanabilirsiniz. Metalden kızartma kalıpları, mikrodalga fırınsız kızartmak için uygundur.

Kap çok ısınabilir. Dışarı çıkartmak için tencere tutacakları kullanınız.

Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir mutfak bezinin üzerine bırakınız. Yüzeyin ıslak veya soğuk olması durumunda camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

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

Piştirme kabınınızın piştirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap aşırı büyük olmamalıdır.

Et: Kabin tabanını çok az sıvı ile kapatınız. Buğulanıp kızartılan et için biraz daha fazla sıvı koyunuz. Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz. Kızartma piştikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

**Izgara ile ilgili uyarı:** Daima fırın kapağı kapalıyken ızgara yapınız ve ön ısıtma yapmayınız.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Biftekler en az 2 ile 3cm kalınlığında olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar;

ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.

Örn. sığır eti gibi koyu renk etler daha hızlı kızarıırken, domuz ve dana eti gibi açık renk etler daha yavaş kızaracaktır. Açık renk et veya balık gibi ızgara parçalarında sadece üst kısım açık kahverengi olurken, içi pişer ve yumuşak olur.

Izgara ısıtıcıları otomatik olarak kapanıp açılacaktır. Bu normaldir. Bunun ne sıklıkla olduğu ayarlanmış kızartma seviyesine göre değişir.

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

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

Yemek	Miktar	Watt olarak mikro- dalga fırın kade- mesi, dakika cinsinden süre	Yerleş- tirme yüksekliği	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara düzeyi	Uyarılar
Sığır kızartması	yakl. 1000 g	180 W, 80-90 dak.	0		160-170	Üzeri kapalı kapta.
Rozbif, az pişmiş	yakl. 1000 g	180 W, 30-40 dak.	0		180-200	Üzeri açık kap. Piştirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz.
Derisiz domuz eti örn . Boyun	yakl. 750 g	360 W, 35-45 dak.	0		170-180	Üzeri açık kap.
Derili domuz eti*, örn . Omuz	yakl. 1000 g	180 W, 80-90 dak.	0		170-180	Üzeri açık kap. Çevirmeyiniz.
Domuz kalçası	yakl. 500-600 g	180 W, 35-40 dak.	0		180-190	Üzeri açık kap.
Dalyan köfte	yakl. 750 g	360 W, 30-35 dak.	0		200-210	Üzeri açık kap.
Tavuk, bütün	yakl. 1000-1200 g	360 W, 30-40 dak.	0		230-250	Üzeri kapalı kapta. Göğüs tarafı yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
Tavuk parçaları, örn . Çeyrek tavuk	yakl. 800 g	360 W, 20-30 dak.	0		230-250	Üzeri açık kap. Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
Ördek	yakl. 1500-1700 g	180 W, 70-80 dak.	0		220-240	Üzeri kapalı kapta. Çevirmeyiniz.
Ördek göğsü Ördek göğsü, 2 adet	yakl. 500 g à 250-300 g	180 W, 15-20 dak.	0		3	Üzeri açık kap. Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
Kaz göğsü, kaz budu	700-900 g	180 W, 30-40 dak.	0		2	Yüksek üzeri açık kapta. Çevirmeyiniz.
Balık, üstten kızartılmış	yakl. 500 g	600 W, 10 -15 dak.	0		3	Üzeri açık kap. Derin dondurulmuş balığın önceden buzunu çözünüz.

* Domuz etinde deriyi kesiniz.

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

* Tel ızgaraya önceden sıvı yağ sürünüz.

** Tel ızgarayı, yerleştirme yüksekliği 3'e ve cam kaseyi yerleştirme yüksekliği 1'e koyunuz.

*** Tost ekmeklerinin kızartılması

## Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

<b>Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.</b>	Küçük kızartma parçaları için yüksek sıcaklık ve kısa pişme süresini seçiniz. Büyük kızartma parçalarında düşük sıcaklık ve uzun pişme süresini seçiniz.
<b>Böylece rostonun hazır olup olmadığını tespit edebilirsiniz.</b>	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız". Kızartmanın üstüne kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
<b>Kızartma iyi görünüyör fakat sos yanmış.</b>	Bir daha ki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.
<b>Kızartma iyi görünüyör fakat sos fazla açık renkte ve sulu.</b>	Bir daha ki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı ekleyiniz.
<b>Kızartma tam pişmedi.</b>	Kızartılacak eti kesiniz. Sosu bir kızartma tenceresinde hazırlayınız ve et dilimlerini sosa ilave ediniz. Eti sadece mikrodalga ile pişiriniz.

## Sufleler, Gratenler

Tablo, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Sufleyi mikrodalgaya uygun bir kapta pişirme yüzeyine yerleştiriniz.

Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri karacaktır.

Sufleler ve gratenler söndürülmüş fırında 5 dakika daha bekletilmelidir.

Yemek	Miktar	Kaplar	Yerleş-tirme yüksekliği	Mikrodalga fırın Watt	Dakika olarak süre	Isıtma türü	Sıcaklık °C
Güveç, tatlı, örn . Süzme yoğurtlu sufle	yakl. 1500 g	yassı Sufle kalıbı 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Pişmiş malzemeli lezzetli sufleler, örn . Makarna suflesi	yakl. 1000 g	yassı Sufle kalıbı 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Çiğ malzemeli lezzetli sufleler, örn . Patates graten	yakl. 1100 g	yassı Sufle kalıbı	0	600 W	25-35		170-180

## Derin dondurulmuş hazır gıdalar

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Yemek	Kaplar	Yerleş-tirme yüksekliği	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Dakika olarak süre
Meyve dolgulu turta*	Cam kase	2		200-220	40-50
Patates kızartması	Cam kase	2		210-230	20-30
Pizza	Tel ızgara	2		180-200	10-20
Pizza-Bageti	Tel ızgara	2		160-190	15-20
Kroket	Cam kase	2		200-220	20-30
Kızartmalık püre patates	Cam kase	2		200-220	20-30

* Fırını önceden 5 dakika ısıtınız.

## Test yemekleri

Mikrodalga kombinasyon cihazlarının kalitesi ve fonksiyonu kontrol enstitüleri tarafından bu yemekler yardımı ile kontrol edilmektedir.

EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 ve EN 60350 normuna göre

### Mikrodalga fırın ile buz çözme

Yemek	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Et, 500 g	180 W, 7 dak. +90 W, 8-12 dak. veya "Kıyma" buz çözme programı	22 cm çaplı Payreks kalıbı fırının içine yerleştiriniz.

### Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

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

### Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara kademesi	Uyarılar
Patates graten	360 W, 30-35 dak.	~~~~~	1	22 cm çaplı Payreks kalıbı fırının içine yerleştiriniz.
Pasta	180 W, 20-25 dak.	✱	190-200	22 cm çaplı payreks kalıbı tel ızgara üzerine, yerleştirme yüksekliği 1'e yerleştiriniz.
Tavuk	360 W, 30-35 dak.	~~~~~ ✱	240	Tavukları göğüs kısımları aşağı gelecek şekilde derin, kapaksız bir kaba yerleştiriniz ve fırının içine koyunuz. Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz.

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına istinaden



## Piştirme

Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Yemek	Kaplar ve uyarılar	Yerleş- tirme yükseklilięi	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Kuru pasta	Cam kase	2	✱	160-170	30-35
Küçük pastalar*	Cam kase	2	✱	160-170	25-30
Kraker	Kelepçeli kek kalıbı tel ızgara üzerinde	1	✱	170-180	45-50
Mayalı tepsi pastası	Cam kase	2	✱	160-180	50-60
Üstü kapalı elmalı tart	20 cm çaplı kelepçeli kek kalıbı doğrudan ızgara üzerine	2	✱	170-190	80-100

* Fırını önceden 5 dakika ısıtınız.

## Izgara

Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Yemek	Aksesuar	Yerleş- tirme yükseklilięi	Izgara www	Süre, dakika
Tost kızartma	Tel ızgara	3	3	4-5
12 Parça dana etli sandviç*	Tel ızgara ve cam kase	3+1	3	30-35

* 1/2 sonrasında çeviriniz.

## Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Riskli gıdalar hangileridir?

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

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



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

**GAGGENAU**



900809695 tr (921220)