

# BX 480/481

Çiftli fırın

## İçindekiler

<b>Önemli güvenlik uyarıları</b>	<b>3</b>
Hasar nedenleri	5
<b>Çevre koruma</b>	<b>5</b>
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	5
Enerji tasarruf önerileri	5
<b>Cihazın tanıtımı</b>	<b>6</b>
Fırın	6
Ekran ve kumanda elemanları	7
Semboller	7
Renkler ve görüntüleme	8
Ek bilgiler <b>i</b> ve <b>i</b> <sup>o</sup>	8
Soğutucu fan	8
Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları	9
Aksesuar	10
Özel aksesuarlar	10
<b>İlk kullanımdan önce</b>	<b>11</b>
Dilin ayarlanması	11
Saat formatının ayarlanması	11
Saatin ayarlanması	11
Tarih formatının ayarlanması	11
Tarihin ayarlanması	12
Sıcaklık formatının ayarlanması	12
İlk işleme alınan sonlandırılması	12
Fırının ısıtılması	12
Aksesuarın temizlenmesi	12
<b>Cihazı aktif hale getirme</b>	<b>13</b>
Standby	13
Cihazın etkinleştirilmesi	13
<b>Cihazın kullanımı</b>	<b>13</b>
Pişirme hücresi	13
Aksesuarın yerleştirilmesi	13
Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması	14
Hızlı ısıtma	14
Emniyet kapatması	14
<b>Zamanlayıcı fonksiyonları</b>	<b>15</b>
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	15
Kısa süreli zamanlayıcı	15
Süre ölçer	15
Pişirme süresi	16
Pişirme süresi sonu	17
Zaman fonksiyonlarının her iki fırında aynı anda ayarlanması	17
<b>Uzun süreli zamanlayıcı</b>	<b>18</b>
Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması	18
<b>İç sıcaklık sensörü</b>	<b>19</b>
İç sıcaklık sensörünün pişirilecek yiyeceğe batırılması	19
Merkez sıcaklığın ayarlanması	19
Merkez sıcaklığı için standart değerler	20

<b>Döner şiş</b>	<b>21</b>
Hazırlık	21
Döner şişin açılması	21
Döner şişin kapatılması	21
<b>Kızartma kademesi</b>	<b>22</b>
<b>Çocuk kilidi</b>	<b>22</b>
Çocuk emniyetinin devreye alınması	22
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	22
<b>Temel ayarlar</b>	<b>23</b>
<b>Temizleme ve bakım</b>	<b>24</b>
Temizleme maddeleri	24
Sürgülü ızgarayı çıkarınız	25
<b>Pirolitik temizleme (kendi kendini temizleme)</b>	<b>26</b>
Pirolitik temizlemenin hazırlanması	26
Pirolitik temizlemenin başlatılması	26
Her iki fırın için pirolizin ayarlanması	26
Aksesuarların pirolitik temizlemeyle temizlenmesi	27
<b>Arızalar - Ne yapmalı?</b>	<b>28</b>
Elektrik kesintisi	28
Demo modu	28
Fırın lambasının değiştirilmesi	29
<b>Müşteri hizmetleri</b>	<b>30</b>
<b>Tablo ve öneriler</b>	<b>32</b>
Sebze	32
Garnitürler ve yemekler	34
Balık	36
Et	37
Kanatlılar	39
Izgara	41
Hamur işleri	42
Mayalama (kabartma)	45
Tatlılar	45
Buzunu çözme	46
Konserve etme	47
Dezenfeksiyon	47
Kurutma	48
Fırın taşı	49
Kızartma tenceresi	50
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	51

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

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, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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 nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

### Yanma tehlikesi!

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

### Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

## Yaralanma tehlikesi!

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


## Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir. Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

## Yangın tehlikesi!

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

## Yanma tehlikesi!

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

## Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

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

## Hasar nedenleri

### Dikkat!

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

## Çevre koruma

### 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.

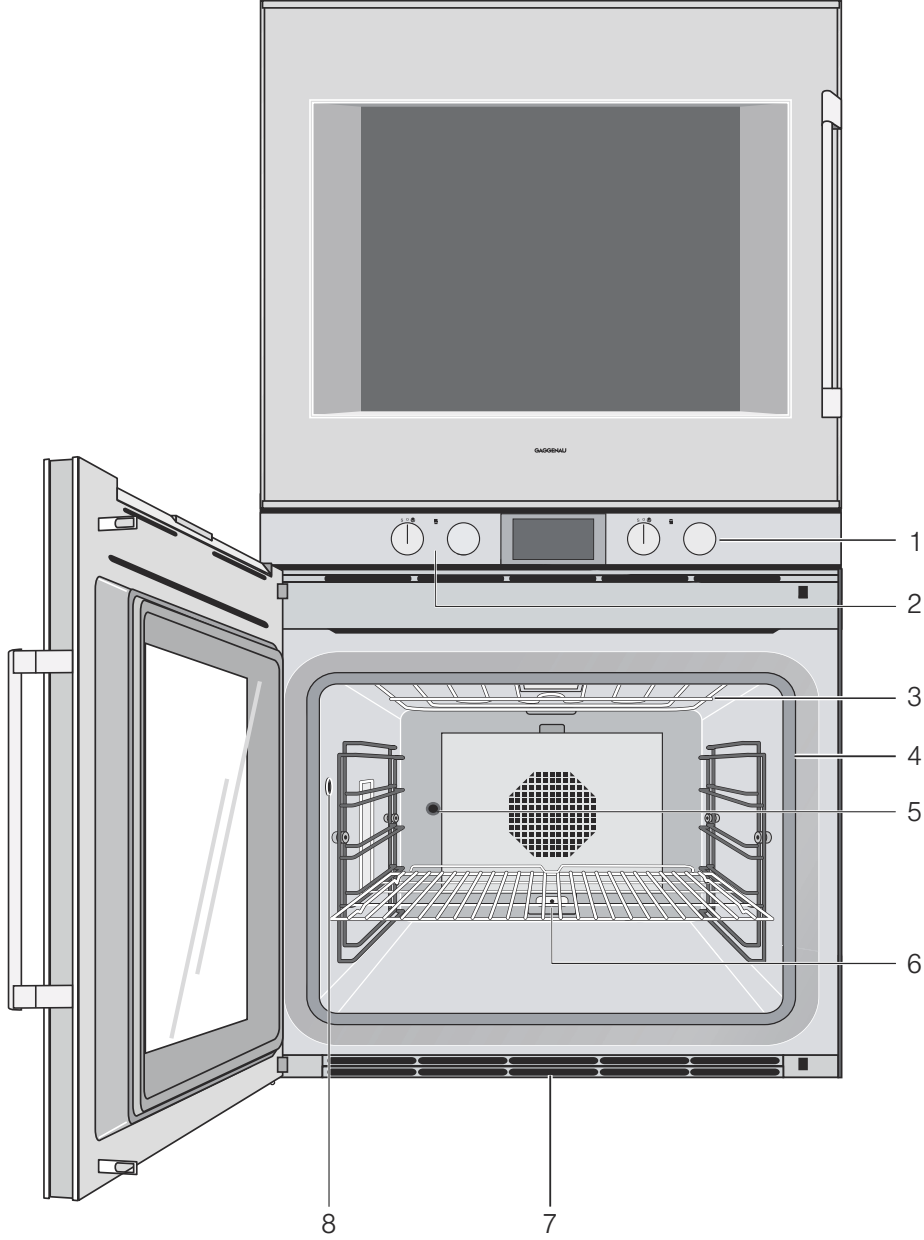
### Enerji tasarruf önerileri

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

## Cihazın tanıtımı




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

## Fırın

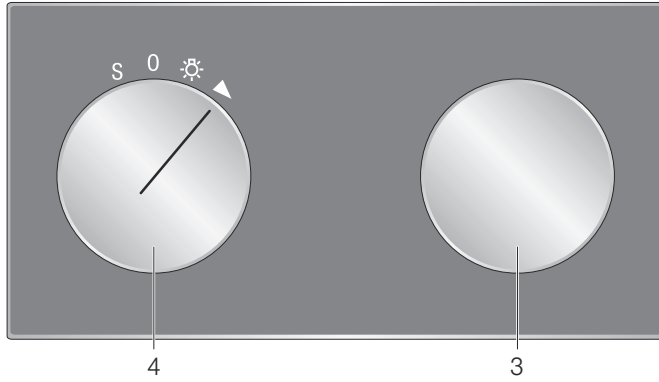
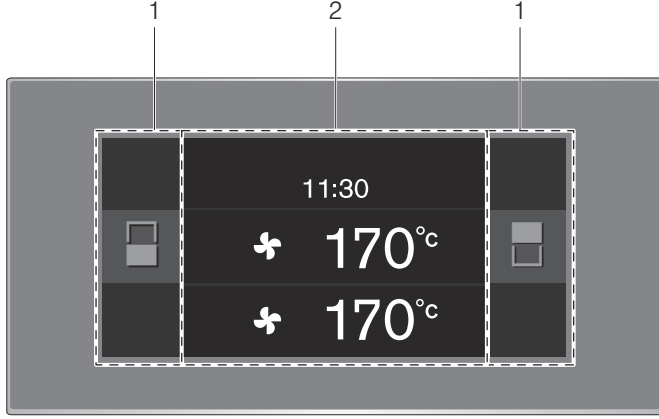


1	Üst fırın kumanda elemanları
2	Alt fırın kumanda elemanları
3	Izgara ısıtıcı
4	Kapak contası
5	Döner şiş tahriki
6	Ek ısıtıcı parçalar için priz (kiremit ve kızartma tenceresi özel aksesuarı için)
7	Havalandırma kanalları
8	İç sıcaklık sensörü için priz

## Ekran ve kumanda elemanları






















Üst ve alt fırın aynı şekilde kumanda edilir. Üst fırın , alt fırın  ve her iki fırın  için sembollerle istenen göstereyi seçiniz. Döner düğme ve fonksiyon seçme düğmesi ile ayarı değiştirdiğinizde, ekranda otomatik olarak ilgili fırının değerleri görüntülenir.

Döner şiş çalışması, et iç sıcaklık sensörü ve kızartma kademesi yalnızca alt fırında kullanılabilir.



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

## Semboller

Sembol	Fonksiyon
	Üst fırın
	Alt fırın
	Her iki fırının ayarlarının görüntülenmesi
	Başlat
	Durdur
	Beklet/Sona erdirme
	Sonlandırma
	Silme
	Onaylayınız/Ayarları kaydediniz
	Seçim oku
	Ek bilgileri çağırınız
	Durum göstergesi ile hızlı ısıtma
	Ayarların düzenlenmesi
	Çocuk emniyeti
	Zamanlayıcı menüsünü çağırarak
	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
	Demo modu
	İç sıcaklık sensörü
	Döner şişin başlatılması
	Döner şişin durdurulması
	Kızartma kademesini başlat
	Kızartma kademesini sonlandır

## Renkler ve görüntüleme

### Renkler

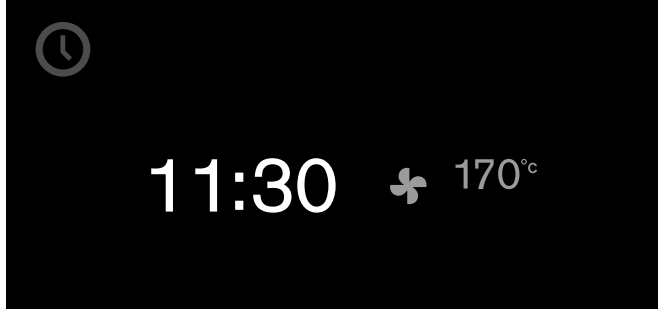
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

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

### Gösterge

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

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



## Ek bilgiler i ve i<sup>®</sup>

i sembolüne basarak ilave bilgileri çağırabilirsiniz, örneğin ayarlanan ısıtma türüne veya güncel pişirme alanı sıcaklığına ilişkin bilgi.

**Bilgi:** Isıtmadan sonraki sürekli çalışmada düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir.

Önemli bilgiler ve işlem çağrılarını için i<sup>®</sup> sembolü görünür. Güvenlik ve işletme durumuna ilişkin önemli bilgiler uygun durumda otomatik olarak da gösterilir. Bu mesajlar birkaç saniye sonra otomatik olarak söner veya ✓ ile onaylanmalıdır.

## Soğutucu fan

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

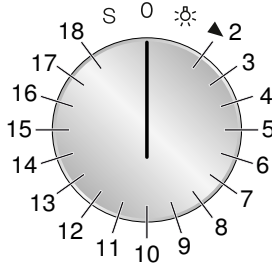
Pişirilen yiyecek çıkarıldıktan sonra soğuyana kadar kapıyı kapalı tutun. Cihazın kapısı yarı açık durmamalıdır. Aksi takdirde bitişik mutfak mobilyaları hasar görebilir. Soğutucu fan belirli bir süre daha çalışmaya devam eder ve ardından otomatik olarak durur.

### Dikkat!

Havalandırma deliklerini kapatmayın. Aksi takdirde cihazda aşırı ısınma meydana gelir.








## Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları



Pozisyon	Fonksiyon/ısıtma türü	Sıcaklık	Kullanımı
0	Sıfır konumu		
☀	Işık		
2	☼ Sıcak hava	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Sıcak hava: Farklı düzeylerdeki pasta, kurabiye ve kekler için. Arka panelde bulunan bir fan, ısıyı eşit biçimde pişirme alanı içinde dağıtır.
3	☼ <sup>e</sup> Eko-Sıcak hava*	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Pasta, bisküvi, kek ve güveçler için enerji tasarruflu sıcak hava işletimi. Fırın aydınlatması kapalı kalır.
4	--- Üstten ısıtma + alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Kalıpta veya tepside pastalar, kekler, kızartmalar için.
5	-- Üstten ısıtma + 1/3 alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Tepsi kekleri, kurabiyeler, bezeli kekler, suflelerin üstünü pişirmek ve gratine etmek için. Tamamlanma süresinin sonuna doğru pişirilecek yiyeceğin yeniden yukarıdan ısıtılması gerektiği durumlar için çok uygundur.
6	--- Üst ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Özellikle üstten ısıtma, örn. Kremalı meyveli pasta.
7	-- 1/3 Üstten ısıtma + alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Peynirli kekler, kalıpta ekme, su içinde pişen yemekler (sert yumurta, Crème brûlée gibi) için. Yiyecekler ısıtmak (yemekler daha az kurur) ve kapaksız biçimde kendi suyunda pişirmek için. Tamamlanma süresinin sonuna doğru pişirilecek yiyeceğin yeniden aşağıdan ısıtılması gerektiği durumlar için çok uygundur.
8	--- Alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Islak meyveli kek gibi yiyecekler için sonradan pişirme, konserveleme, suda pişirme için.
9	☼ Sıcak hava + alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Meyveli kek gibi ıslak pastalar için alttan ilave ısıtma.
10	☼ Sıcak hava + 1/3 alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Örneğin yüksek kapta güveçler, lazanya, soğanlı kekler, yumurtalı yiyecekler (örneğin tortilla, omlet).
11	☼ Düz ızgara + dolaşımli hava	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 220°C	Et, tavuk ve bütün balık için eşit oranda tamamen ısıtma.
12	~~~~~ Düz ızgara	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 220°C	Düz et parçaları, sosis veya balık fileto ızgarası. Yeniden pişiriniz ve gratine ediniz.
13	~~~~~ Kompakt ızgara	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 220°C	Yalnızca ızgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır. Küçük miktarlar için enerji tasarruflu ızgara.
14	~~~~~ Pişirme kabı fonksiyonu	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 250°C	Yalnızca pişirme kabı özel aksesuarı ile Taş fırındaki gibi çıtır pizza, ekme veya ekme dilimleri için alttan ısıtmalı pişirme kabı.

\* EN60350-1'e göre enerji verimlilik sınıfının belirlendiği ısıtma türü.

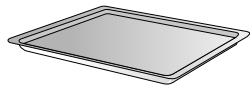
Pozisyon	Fonksiyon/ısıtma türü	Sıcaklık	Kullanımı
15	 Kızartma fonksiyonu	50 - 220°C Önerilen sıcaklık 180°C	Yalnızca kızartma kabı özel aksesuarı ile Büyük miktarlarda et, güveç veya özel günlere özgü kızartma için ısıtılabilir döküm pişirme tavası.
16	 Pişirme	30 - 50°C Önerilen sıcaklık 38°C	Hamur mayalama: Mayalı hamur ve ekşi hamur için. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38°C'dir.
17	* Buz çözme	40 - 60°C Önerilen sıcaklık 45°C	Eşit oranda ve hassas buz çözme. Sebze, et, balık ve meyve için.
18	 Sıcak tutma	30 - 120°C Önerilen sıcaklık 70°C	Yemeklerin sıcak tutulması, porselen tabak için ön ısıtma.
S	 Temel ayarlar		Temel ayarlarda cihazınızı münferit olarak ayarlayabilirsiniz.
	 Piroliz	485°C	Kendi kendine temizleme

\* EN60350-1'e göre enerji verimlilik sınıfının belirlendiği ısıtma türü.

## Aksesuar

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

Cihazınız aşağıda belirtilen aksesuarla donatılmıştır:



Fırın tepsisi, emaye



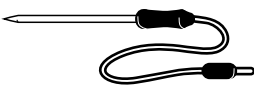
Grill ızgarası



Izgaralı grill teknesi



Döner şiş



Takılabilir iç sıcaklık sensörü

## Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

- BA 018 105 Sürgü sistemi  
Teleskopik çekme düzeneği ve pirolize dayanıklı döküm çerçeve
- BA 028 115 Fırın tepsisi, emaye, 30 mm derinliğinde
- BA 038 105 Grill ızgarası, krom kaplı, yuvasız, ayaklı
- BA 058 115 Fırın taşı ve kızartma kabı için ısıtıcı
- BA 058 133 Fırın taşı  
Fırın taşı taşıyıcısı ve pizza küreği dahil (ısıtıcıyı ayrıca sipariş edin)
- BS 020 002 Pizza küreği, 2'li set
- GN 340 230 Alüminyum döküm kızartma kabı GN 2/3, 165 mm yüksekliğinde, yapışmaz kaplamalı

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

## İlk kullanımdan önce

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

Cihaz komple monte edilmiş ve kapatılmış olmalıdır.

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

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

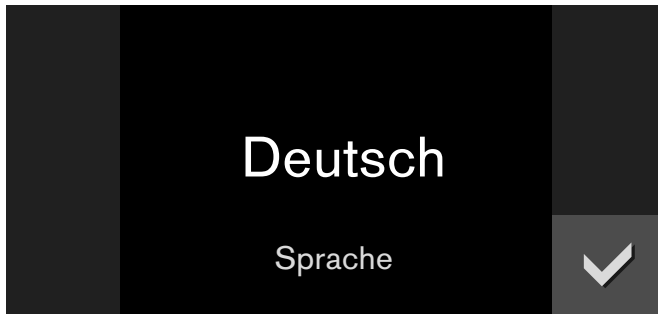
### Bilgiler

- "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.



**Bilgi:** Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır, bu işlem birkaç dakika sürebilir.

## 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.



## Saat 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 A/G/Y formatları görünmektedir. Önceden seçilen G.A.Y formatıdır.

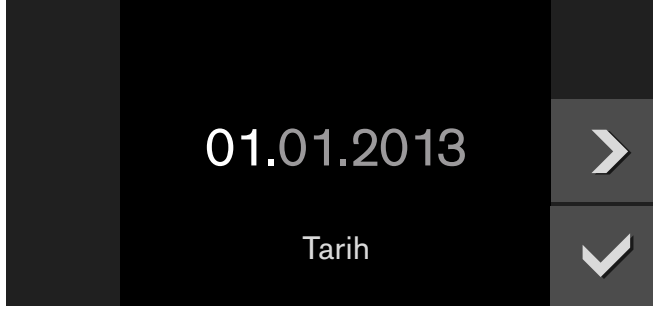
- 1 Döner düğme ile istediğiniz formatı seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



## 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.



## Sıcaklık formatının ayarlanması

Göstergede °C ve °F şeklinde iki format görünür. Önceden seçilen format °C'dir.

- 1 Döner düğme ile istediğiniz programı seçiniz.
- 2 ✓ 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 hücrelerinde ambalaj artıklarının kalmadığından emin olun.

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

## Aksesuarın temizlenmesi

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

## Cihazı aktif hale getirme

### Standby

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

Stand-by modunda kumanda alanı hafif kararır.



### Bilgiler

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

## Cihazın etkinleştirilmesi

Bekleme modundan çıkmak için

- fonksiyon ayar düğmesini döndürebilir,
- kumanda bölümüne dokunabilir
- veya kapağı açabilir veya kapatabilirsiniz.

Şimdi istediğiniz fonksiyonu ayarlayabilirsiniz. Fonksiyonları nasıl ayarlayacağınızı uygun bölümlerde okuyabilirsiniz.

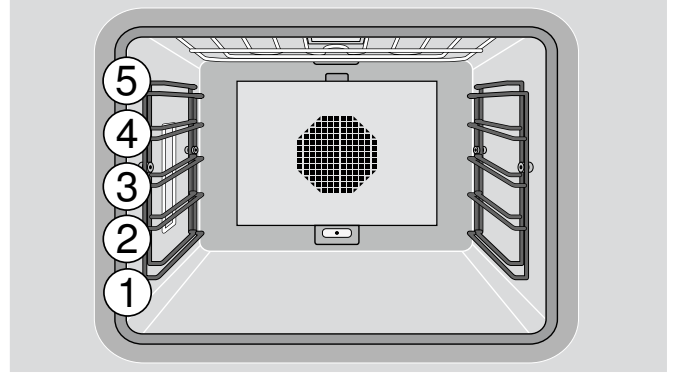
### Bilgiler

- Temel ayarlarda "Bekleme göstergesi = Kapalı" seçildiğinde, bekleme modundan çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini seçmelisiniz.
- Etkinleştirdikten sonra uzun bir süre hiçbir ayar yapmazsanız, bekleme göstergesi tekrar görünür.
- Kapı açık olduğunda kısa bir süre sonra pişirme alanı aydınlatması söner.

## Cihazın kullanımı

### Pişirme hücresi

Pişirme alanının beş sürgülü yüzeyi bulunur. Sürgülü yüzeyler alttan üste doğru sayılır.



### Dikkat!

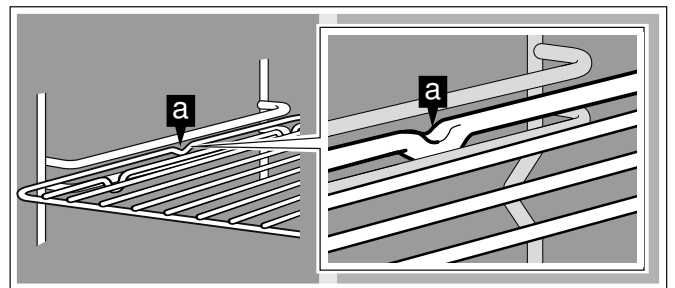
- Hiçbir şeyi doğrudan pişirme alanının tabanına yerleştirmeyiniz. Fırın zemini üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.
- Sürgülü kademeler arasında aksesuar koymayınız aksi takdirde sıkışabilir.

## Aksesuarın yerleştirilmesi

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

Izgarayı içeri sürerken aşağıda belirtilen hususlara dikkat edin:

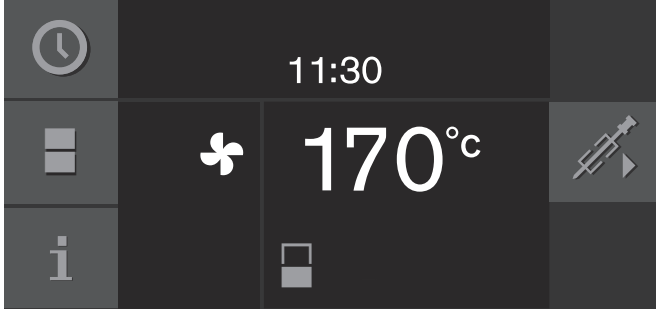
- Kilit tırnağı (a) aşağı bakmalıdır
- Izgaranın emniyet köprüsü arkada ve yukarıda olmalıdır



## Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

İki fırını da aynı anda farklı ayarlarda çalıştırabilirsiniz. İstisna: Bir ocakta piroliz (kendi kendini temizleme) mevcutsa diğer fırında işlem yapılamaz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.  
sol fonksiyon seçici: Alt fırın  
sağ fonksiyon seçici: Üst fırın  
Ekranda seçilen ısıtma türü ve önerilen sıcaklık gösterilir.  
Örnek: Alt fırın, sıcak hava, 170°C.

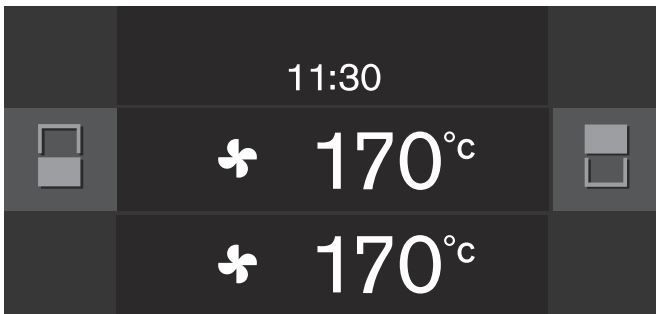


- 2 Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.

Ekranda sıcaklık sembolü  $\gg$  görülür. Çubuk, devam eden sıcaklık durumunu gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve sıcaklık sembolü  $\gg$  silinir.

**Bilgi:** 70°C altındaki bir sıcaklık ayarında pişirme alanı aydınlatması kapanır.

İki fırın da çalıştırıldığında iki fırın ayarı da ekranda gösterilir.  $\blacksquare$  veya  $\blacksquare$  ile birkaç saniyeliğine ilgili fırınların göstergelerini seçiniz,  $\blacksquare$  ile iki fırının göstergelerine geri dönünüz.



### Kapatılması:

Fonksiyon ayar düğmesini şu konuma getirin: 0.

## Hızlı ısıtma

"Hızlı ısıtma" fonksiyonuyla cihazınız üstten ısıtma, alttan ısıtma ve üstten + alttan ısıtma ısıtma türlerinde istenen sıcaklığa büyük bir hızla ulaşır.

Yemeklerinizin eşit pişmesi için ancak "Hızlı ısıtma" sona erdikten ve  $\gg$  ısıtma sembolü söndükten sonra yemeği pişirme alanına koyunuz.

**Bilgi:** "Hızlı ısıtma" fonksiyonu ön ayarla fabrika ayarları dahilinde yapılmıştır. Temel ayarlar içinde Hızlı ısıtma  $\gg$  veya ısıtma  $\wedge$  seçeneklerini seçebilirsiniz.

## Emniyet kapatması

Güvenliğiniz için cihaz bir emniyet için otomatik kapanma ile donatılmıştır. 12 saat sonra kullanım gerçekleşmezse, her ısıtma işlemi kapanır. Ekranda bir mesaj görünür.

İstisna:

Uzun süreli zamanlayıcı ile programlama.

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çevirdikten sonra cihazı tekrar her zaman olduğu gibi çalıştırabilirsiniz.

## Zamanlayıcı fonksiyonları

Zamanlayıcı menüsü üzerinden yapılan ayarlar:

- ⌚ Kısa süreli zamanlayıcı
- ⌚ Süre ölçer
- ⌚ Pişirme süresi (dinlenme modunda değil)
- ⌚ Pişirme süresi sonu (dinlenme modunda değil)

Aşağıdaki bölümlerde tek bir fırında zaman fonksiyonlarının nasıl ayarlandığını öğreneceksiniz. Zaman fonksiyonlarını her iki fırında da aynı anda ayarlamak istiyorsanız, "Zaman fonksiyonlarının her iki fırında aynı anda ayarlanması" bölümündeki notlara da dikkat ediniz.

### Zamanlayıcı menüsünü çağırmak

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

⌚ sembolüne dokununuz.



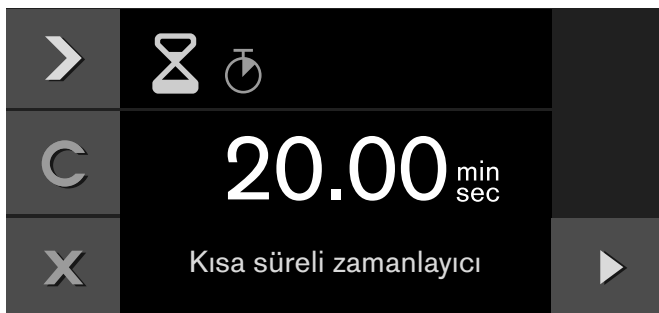
Zamanlayıcı menüsü belirir.

### Kısa süreli zamanlayıcı

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

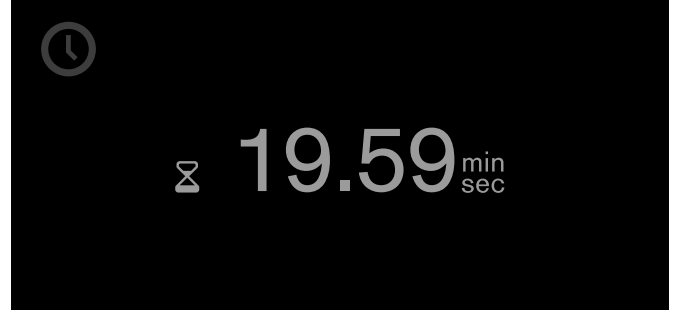
#### Zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü arayınız. "Alarm saati" ⌚ fonksiyonu görüntülenir.
- 2 Döner düğme ile istediğiniz saati ayarlayınız.



3 ▶ ile başlatınız.

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



Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda ses gider.

Zamanlayıcı menüsünden **X** sembolüne dokunarak istediğiniz zaman çıkabilirsiniz. Bunun sonucunda ayarlar kaybolur.

#### Alarm saatinin durdurulması:

Zamanlayıcı menüsünü arayınız. ▶ ile "Alarm saati" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve **||** sembolüne dokununuz. Alarm saatinin tekrar devam etmesini sağlamak için ▶ sembolüne dokununuz.

#### Alarm saatinin önceden kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü arayınız. ▶ ile "Alarm saati" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve **C** sembolüne dokununuz.

### Süre ölçer

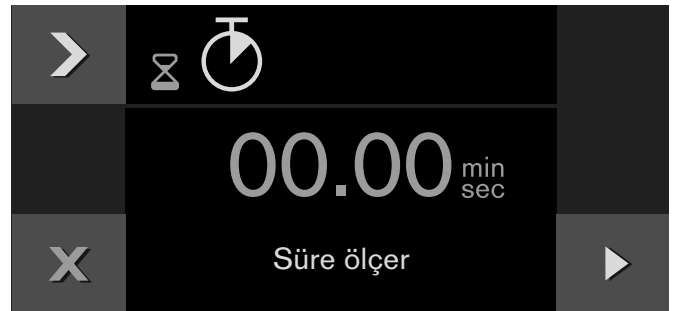
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.


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

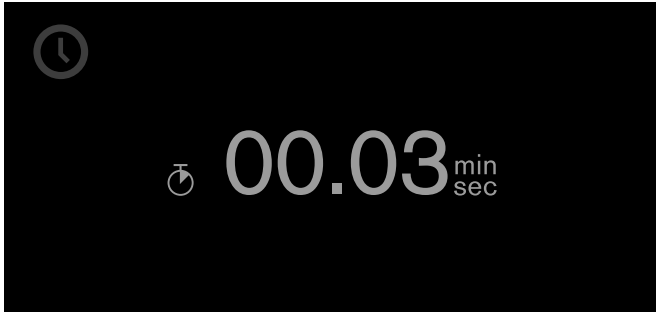
#### Süre ölçeri başlatma

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






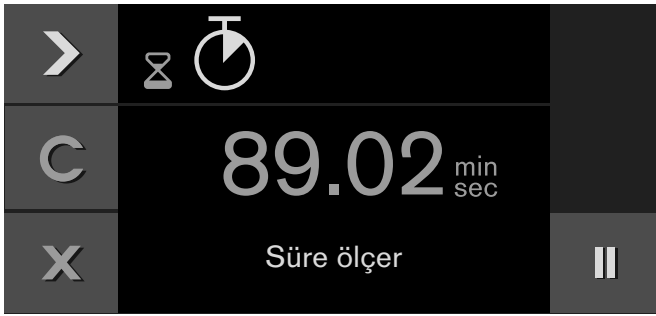
3 ▶ ile başlatınız.


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






### Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma

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






Süre durur. Sembol tekrar başlat'a  döner.

- 4  ile başlatınız.

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

### Süre ölçerin kapatılması:

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




## Pişirme süresi

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

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


### Pişirme süresini ayarlama

Isıtma türü ve sıcaklığı ayarlardınız ve yemeğinizi pişirme alanına yerleştirdiniz.

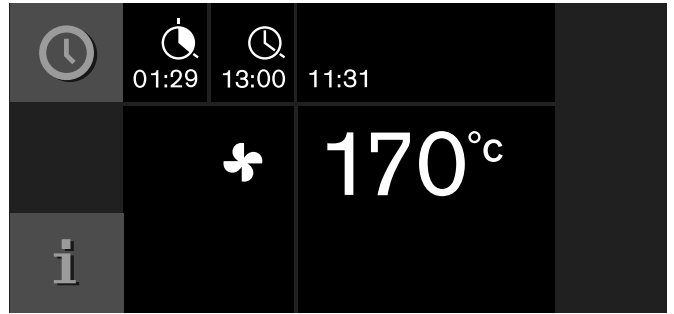
- 1  sembolüne basınız.
- 2  ile "Pişirme süresi" fonksiyonunu  seçiniz.

- 3 Döner düğme ile istenilen pişirme süresini ayarlayınız.

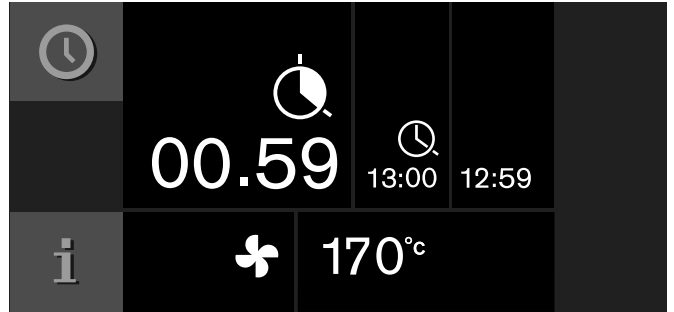





- 4  ile başlatınız.

Cihaz başlatıldı. Zamanlayıcı menüsü kapatılır. Ekranda sıcaklık, çalışma modu, kalan pişirme süresi ve pişirme süresi bitişi görünür.






Pişirme süresinin bitişinden bir dakika önce geçen süre ekranda büyütülmüş olarak görüntülenir.







Pişirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır.  sembolü titrer ve bir sinyal duyulur.  sembolüne dokunduğunuzda, cihaz kapağını açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini  olarak ayarladığınızda zamanından önce ses kesilir.


### Pişirme süresini değiştirme:

Zamanlayıcı menüsünü başlatınız.  ile "pişirme süresi"  fonksiyonunu seçiniz. Döner düğme ile pişirme süresini değiştiriniz.  ile başlatınız.

### Pişirme süresini silme:

Zamanlayıcı menüsünü başlatınız.  ile "pişirme süresi"  fonksiyonunu seçiniz.  ile pişirme süresini siliniz.  ile normal işleme geri dönünüz.

### Tüm işlemi sonlandırma:

Fonksiyon seçme düğmesini 'a ayarlayınız.

**Bilgi:** Pişirme süresi devam ettiği sırada da ısıtma türünü ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.



## Piştirme süresi sonu

Piştirme süresi sonunu daha ileri bir vakte alabilirsiniz.

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

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

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini unutmayın.

### Piştirme süresi sonunun ertelenmesi

Isıtma türünü, sıcaklığı ve piştirme süresini ayarladınız.

- 1 ⌚ sembolüne basınız.
- 2 ▶ ile "Piştirme süresi sonu" fonksiyonunu ⌚ seçiniz.



- 3 Döner düğme ile istenilen piştirme süresi sonunu seçiniz.
- 4 ▶ ile başlatınız.



Cihaz bekleme konumuna geçer. Göstergede çalışma modu, sıcaklık, piştirme süresi ve piştirme süresi bitişi görünür. Cihaz hesaplanan zamanda başlar ve piştirme süresi bittikten sonra otomatik olarak kapanır.

**Bilgi:** ⌚ sembolü yanıyorsa: Piştirme süresi ayarlamadınız. Daima önce bir piştirme süresi ayarlayınız.

Piştirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır. ⌚ sembolü titrer ve bir sinyal duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda, cihaz kapağını açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini 0'a ayarladığınızda sinyal sesi zamanından önce kesilir.

## Piştirme süresinin değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü başlatınız. ▶ ile "Piştirme süresi sonu" fonksiyonunu ⌚ seçiniz. Döner düğme ile istenilen piştirme süresi sonunu seçiniz. ▶ ile başlatınız.

### Tüm işlemi sonlandırma:

Fonksiyon seçme düğmesini 0'a ayarlayınız.

## Zaman fonksiyonlarının her iki fırında aynı anda ayarlanması

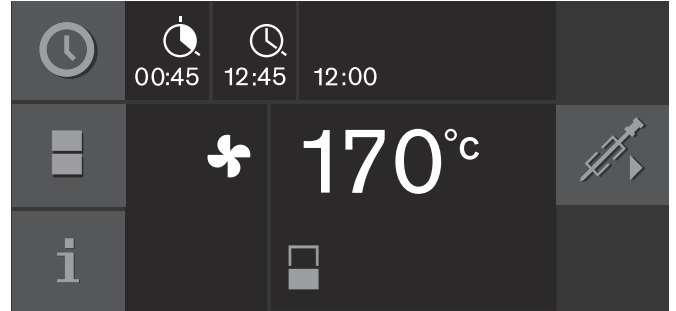
Her iki fırın çalışıyor olduğunda kısa süreli zamanlayıcı ve kronometre kullanılamaz.

Piştirme süresi ve piştirme süresi bitişini her iki fırında aynı anda ayarlayabilirsiniz.

Her iki fırında ısıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız. ■ veya ■ ile istenen fırını seçerek piştirme süresini ayarlayınız.

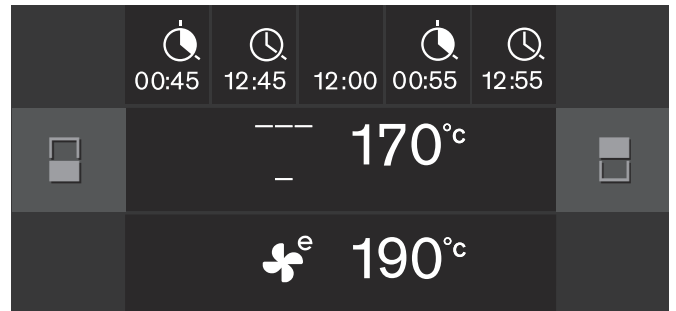
Yalnızca bir fırın için piştirme süresi ayarlandığında, ekranın sol tarafında ayarlar görüntülenir. Ayarların alt fırın veya üst fırından hangisi için geçerli olduğunu gösteren ■ veya ■ sembolleri görüntülenir.

Örnek: Saat 12:00. Alt fırın için 45 dakikalık piştirme süresi ayarlanmıştır. Piştirme süresi saat 12:45'te biter.



■ sembolü ile genel bakışı elde edersiniz. Orada alt veya üst fırın arasında seçim yapabilirsiniz.

Her iki fırın için piştirme süresi ayarlandığında, genel bakışta alt fırın ayarları ekranın sol tarafında, üst fırın ayarları ekranın sağ tarafında görüntülenir:



## Uzun süreli zamanlayıcı





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

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









Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini unutmayın.


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

## Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna çeviriniz. Her iki fırın için uzun süreli zamanlayıcıyı ayarlamak için, her iki fonksiyon düğmesini  olarak döndürünüz.
- 2  sembolüne basınız. 24sa. önerilen değer 85 °C, göstergede görünüyor.  ile başlatınız - veya - Pişirme süresini, pişirme süresi bitişini, kapanış tarihini ve sıcaklığı değiştiriniz.



- 3 Pişirme süresinin  değiştirilmesi:  sembolüne basınız. Döner düğme ile istenilen pişirme süresini ayarlayınız.
- 4 Pişirme süresi bitişinin  değiştirilmesi:  sembolüne basınız. Döner düğme ile istenilen pişirme süresi bitişini ayarlayınız.
- 5 Kapanış tarihinin  değiştirilmesi:  sembolüne basınız. Döner düğme ile istenilen kapanış tarihini ayarlayınız.  ile doğrulayınız.
- 6 Sıcaklığın değiştirilmesi: Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
- 7  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. Gösterge boştur. Fonksiyon seçme düğmesini 0 olarak ayarlayınız.

### Kapatmak:

İşlemi durdurmak için fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz.

## İç sıcaklık sensörü

Merkez sıcaklık sensörleri kesin ve nokta hassasiyetinde pişirmeyi mümkün kılar. Pişirme işlemi içinde sıcaklık ölçülür. İstenilen merkez sıcaklığına ulaşıldığında otomatik olarak kapatılması, her pişirme işleminin zamanında pişirilmesini garantiler.

**Bilgi:** Merkez sıcaklık sezicisi sadece alt fırında kullanılabilir.

Sadece teslimatta birlikte verilen merkez sıcaklık sensörlerini kullanınız. Bunu Müşteri hizmetlerinden veya Online Mağaza'dan da yedek parça olarak satın alabilirsiniz.

Merkez sıcaklık sensörü 250°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda zarar görür. Bu nedenle bunu sadece 230°C'lik maksimum bir sıcaklık ayarında cihazınızda kullanınız.

Merkez sıcaklık sensörünü her kullanımdan sonra pişirme alanından dışarıya çıkartınız. Kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz.

Merkez sıcaklık sensörünü her kullanımdan sonra ıslak bir bezle temizleyiniz. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

### ⚠ Yanma tehlikesi!

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

## İç sıcaklık sensörünün pişirilecek yiyeceğe batırılması

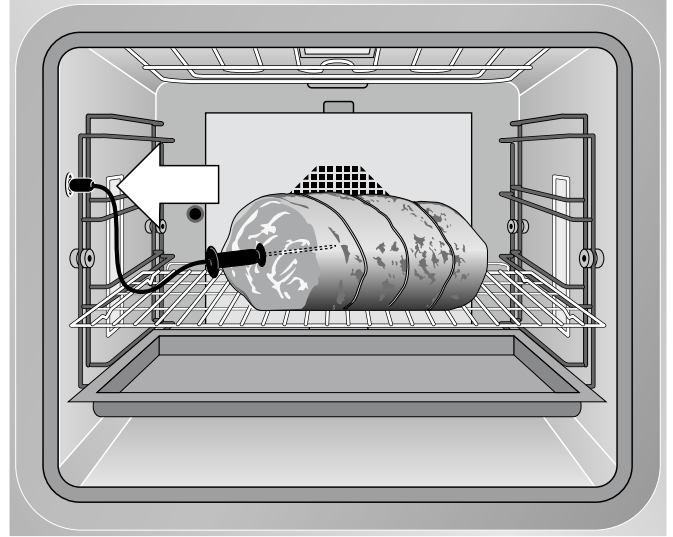
Pişirilecek yiyeceği fırına vermeden önce iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe batırın.

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




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

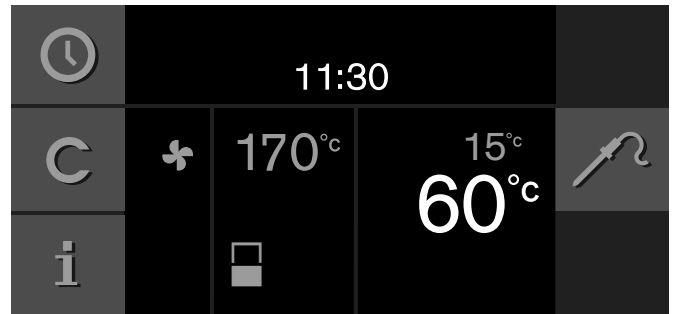
Mümkün ise iç sıcaklık sensörünün tamamını yiyeceğe batırın.

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



## Merkez sıcaklığın ayarlanması

- 1 Pişirme işlemi takılan merkez sıcaklığı sezicisi ile pişirme alanına itilmelidir. Merkez sıcaklık sensörünü pişirme alanı yuvasına yerleştiriniz ve cihaz kapağını kapatınız. Merkez sıcaklık sensörü kablosunu kapağa sıkıştırmayınız! Ekranda  ve güncel merkez sıcaklığı gösterilir.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesini istenilen ısıtma türüne ayarlayınız.
- 3 Döner düğme ile pişirme hücresi sıcaklığını ayarlayınız.
- 4  sembolüne dokununuz. Döner düğme ile pişirme işlemi için istediğiniz merkez sıcaklığını ayarlayınız ve  ile doğrulayınız. Sembolüne dokununuz. Ayarlanan merkezi sıcaklık, güncel merkezi sıcaklıktan yüksek olmalıdır.



- 5 Cihaz, ayarlanan ısıtma türünde ısıtılmalıdır. Ekranda güncel ve altında da ayarlanan merkez sıcaklığı gösterilir. Ayarlanan merkez sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Pişirme işleminde ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal sesi duyulur. Pişirme işletimi otomatik olarak sonlandırılır. ✓ basınız ve fonksiyon ayar düğmesini şu konuma getirin: 0.

## Bilgiler

- Ölçülebilir alan 15 °C ile 99 °C arasındadır. "°C" işareti, ölçülebilir alanlar dışında güncel merkez sıcaklık için de gösterilir.
- Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra pişirme malzemesini bir süre daha pişirme alanında bırakırsanız, merkez sıcaklık, pişirme alanındaki artık ısı nedeniyle biraz daha yükselir.
- Aynı anda hem merkez sıcaklık sezicisi hem de pişirme süresi zamanlayıcısı ile bir programlama ayarladığınızda belirlenen değere önce ulaşan programlama cihazı kapatır.

### Ayarlanan merkez sıcaklığının değiştirilmesi:

↻ sembolüne dokununuz. Döner kadranla pişirme işlemi için ayarlanan merkezi sıcaklık değiştirilmeli ve ↻ ile doğrulanmalıdır.

### Ayarlanan merkez sıcaklığının silinmesi:

↻ sembolüne dokununuz. C ile ayarlanan merkez sıcaklığı silinmelidir. Cihaz, normal pişirme işletiminde ısıtmaya devam eder.

## Merkez sıcaklığı için standart değerler

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

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

Pişirme malzemesi	Merkez sıcaklığı için kılavuz değer
<b>Sığır</b>	
Rozbif, Sığır filetosu, Antrikot	
Çok kanlı	45 – 47 °C
Kanlı	50 – 52 °C
Az pişmiş	58 – 60 °C
İyi pişmiş	70 – 75 °C
Sığır kızartması	80 – 85 °C
<b>Dana</b>	
Dana kızartması, iyi pişmiş	75 – 80 °C
Dana göğsü, doldurulmuş	75 – 80 °C
Sığır sırtı	
Az pişmiş	58 – 60 °C
İyi pişmiş	65 – 70 °C

Pişirme malzemesi	Merkez sıcaklığı için kılavuz değer
<b>Dana filetosu</b>	
Kanlı	50 – 52 °C
Az pişmiş	58 – 60 °C
İyi pişmiş	70 – 75 °C
<b>Av hayvanı</b>	
Ceylan sırtı	60 – 70 °C
Ceylan budu	70 – 75 °C
Geyik sırtı biftek	65 – 70 °C
Tavşan sırtı	65 – 70 °C
<b>Kümes hayvanı</b>	
Tavuk	85 °C
Hint tavuğu	75 – 80 °C
Kaz, baba hindi, ördek	80 – 85 °C
Ördek göğsü	
Az pişmiş	55 – 60 °C
İyi pişmiş	70 – 80 °C
Devekuşu bifteği	60 – 65 °C
<b>Kuzu</b>	
Kuzu budu	
Az pişmiş	60 – 65 °C
İyi pişmiş	70 – 80 °C
Kuzu sırtı	
Az pişmiş	55 – 60 °C
İyi pişmiş	65 – 75 °C
<b>Koyun</b>	
Koyun budu	
Az pişmiş	70 – 75 °C
İyi pişmiş	80 – 85 °C
Koyun sırtı	
Az pişmiş	70 – 75 °C
İyi pişmiş	80 °C
<b>Balık</b>	
Fileto	62 – 65 °C
Bütün	65 °C
Sebzeli yahni	62 – 65 °C
<b>Diğer</b>	
Ekmek	90 °C
Hamur işleri	72 – 75 °C

Piştirme malzemesi	Merkez sıcaklığı için kılavuz değer
Sebzeli yahni	60 – 70 °C
Kaz ciğeri	45 °C

## Döner şiş

Döner şiş ile eti sararak kızartma ve kanatlılar gibi özellikle büyük kızartma işlerini hazırlayabilirsiniz. Et tamamen gevrek ve kızarmış olur.

Döner şişini bütün işletim türlerinde kullanabilirsiniz. En iyi sonucu "Düz ızgara" ve "Yüksek sıcaklık" sıcaklık türlerinde elde edersiniz.

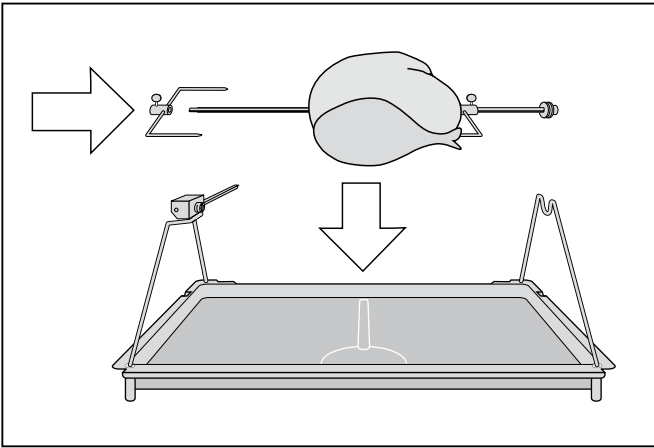
**Bilgi:** Döner şiş işletimi sadece alt fırında mümkündür.

### Dikkat!

Sıcaklık sensörünü çevirme şişle birlikte kullanmayın.

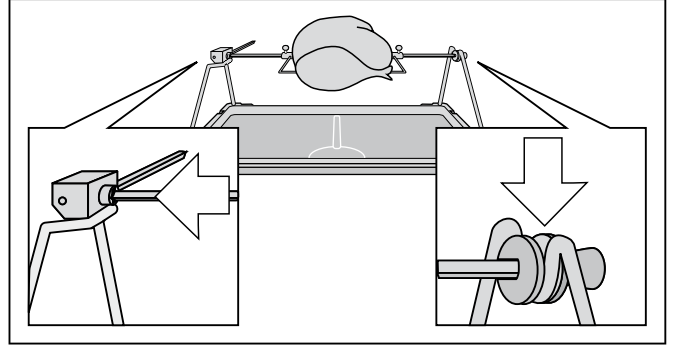
## Hazırlık

- 1 Her iki destek telini grill teknesinin yuvalarına takın. Tahrik sol taraftadır.
- 2 Sağ tutucu kısılcı döner şişe takın ve sabitleyin.
- 3 Pişirilecek eti ortalarak döner şişe geçirin. Sarkan parçaları (örneğin kanatlar) grill ısıtıcısıyla temas etmemeleri için sabitleyin.

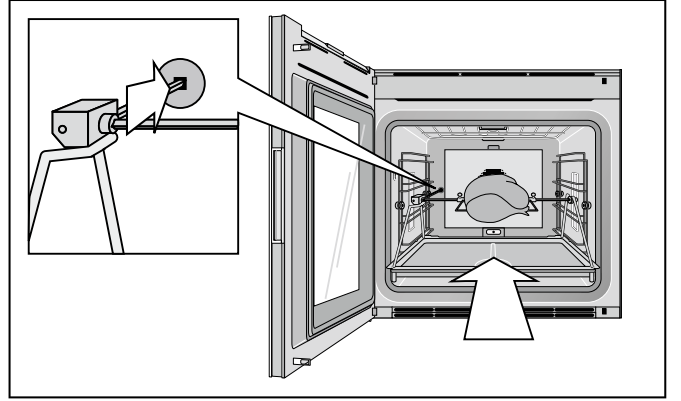


- 4 Sol tutucu kısılcı döner şişe takın ve sabitleyin.

- 5 Döner şiş destek tellerinin üzerine koyun. Dört köşeli çubuğu tahrik ünitesinde yerine oturtun.

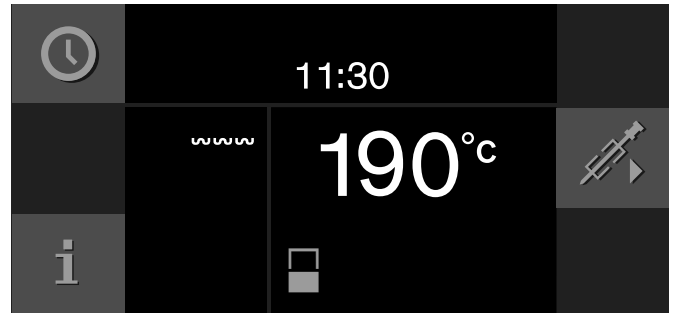


- 6 Grill teknesini döner şişle birlikte fırının en alt katına sürün. Tahrik eksenini fırının arka panosundaki yuvaya oturtmalıdır.



## Döner şişin açılması

- 1 İstenen sıcaklık ve ısıtma türünü ayarlayınız.
- 2 ⚙️ sembolüne basınız. Döner şiş tahriki açılır.



## Döner şişin kapatılması

- 1 ⚙️ sembolüne dokununuz. Döner şiş tahriği durur.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesiyle fırını kapatın.
- 3 Grill teknesini döner şişle birlikte çıkarın ve sağlam, ısıya karşı dayanıklı bir zemin üzerine koyun.

### ⚠️ Yanma tehlikesi!

Çıkarmak için eldiven kullanın.

- 4 Döner şiş kaldırmak için yandan kulpu takın.

## Bilgiler

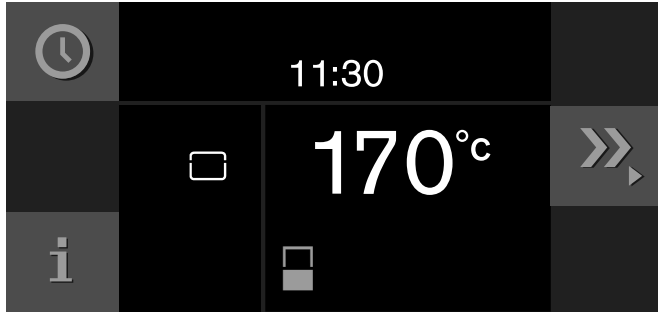
- Döner şişi maksimum 250°C fırın iç sıcaklığına kadar kullanın.
- Döner şişin tahrik parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

## Kızartma kademesi

Sadece "Pişirme fonksiyonu" ısıtma türünün ayarlanmasında:  
Kızartma kademesinde ocak yaklaşık 3 dakika boyunca tam güçle ısınır. Böylelikle örneğin biftekleri kısa sürede pişirebilirsiniz.

**Bilgi:** Kızartma kademesi sadece alt fırında mümkündür.

»» sembolüne dokununuz. Kızartma kademesi başlatılır. Kızartma kademesini birçok kez art arda ayarlayabilirsiniz.



Kızartma kademesini zamanından önce durdurmak isterseniz »» sembolüne dokununuz.

## 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.



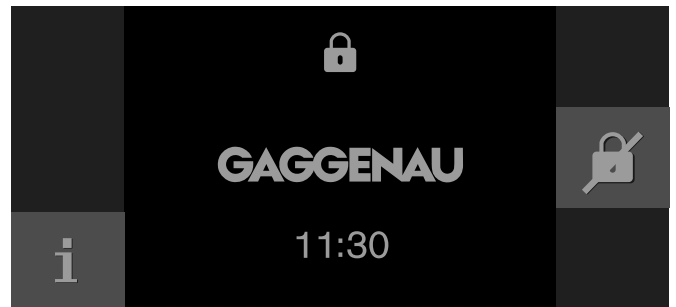
Çocuk emniyeti etkinleştirildi. Standby göstergesi görünür. 🔒 sembolü ekranın üst tarafında görüntülenir.

## Çocuk emniyetini devre dışı bırakma

### Ön koşul:

Fonksiyon seçme düğmesi 0'da duruyor.

🔓 sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.



Çocuk emniyeti etkin değildir. Cihazı her zamanki gibi ayarlayabilirsiniz.

## Temel ayarlar

Temel ayarlarda cihazınızı kendi ihtiyaçlarınıza göre ayarlayabilirsiniz.

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













5 \\_ sembolüne dokunun.








6 Döner düğmeyle temel ayarı yapın.

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

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

Değişiklikler kaydedilmiştir.

Temel ayar	Mevcut ayarlar	Açıklama	
	Parlaklık	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ekran parlaklığının ayarlanması
	Standby göstergesi	Açık* / Kapalı - Saat - Saat + GAGGENAU logosu* - Tarih - Tarih + GAGGENAU logosu - Saat + Tarih - Saat + Tarih + GAGGENAU logosu	Standby göstergesi görünüm resmi. Kapalı: Gösterge yok. Bu ayar ile cihazınızın Standby ihtiyacını azaltırsınız. Açık: Birçok gösterge ayarlanabilir, "Açık" seçeneğini ✓ ile doğrulayınız ve döner düğme ile istenilen göstergelyi seçiniz. Seçim görüntülenir.
	Ekran göstergesi	Azaltılmış* / Standart	Azaltılmış ayarında, kısa bir süre sonra ekranda sadece en önemli şeyler görüntülenir.
	Dokunmatik alan rengi	Gri* / Beyaz	Dokunmatik alandaki sembollerin renklerini seçiniz
	Dokunma alanı - ses türü	Ses 1* / Ses 2 / Kapalı	Bir dokunmatik alana basıldığında çıkacak sinyal sesini seçiniz
	Dokunma alanı - ses şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Dokunmatik alan ton şiddetini ayarlayınız
	Isınma süresi/sinyali	Sinyal ile ısıtma Sinyal ile hızlı ısıtma* Sinyalsiz ısıtma Sinyalsiz hızlı ısıtma	Isıtma sırasında istenen sıcaklığa erişildiğinde sinyal sesi duyulur. Hızlı ısıtma sırasında istenen sıcaklığa büyük bir hızla ulaşılır.
	Sinyal sesi şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Sinyal sesi şiddetinin ayarlanması
	Saat formatı	AM/PM / 24h* (Gündüz/gece / 24 sa)	Saat göstergesi 24 veya 12 saat formatındadır
	Saat	Güncel saat	Saatin ayarlanması
	Saat değişikliği	Manuel* / Otomatik	Yaz/kış saati uygulamalarında saatin otomatik olarak değiştirilmesi. Otomatik ise: Ay, gün, hafta ayarlarının hangi saatte değiştirilmesi gerektiği. Yaz ve kış saatleri için her zaman ayarlanmalıdır.
	Tarih formatı	G.A.Y* G/A/Y A/G/Y	Tarih formatının ayarlanması

	Tarih	Güncel tarih	Tarihin ayarlanması. Yıl/ay/gün arasında sembolü > ile değişiklik yapılır.
	Sıcaklık formatı	°C* / °F	Sıcaklık formatının ayarlanması
	Dil	Almanca* / Fransızca / İtalyanca / İspanyolca / Portekizce / Hollandaca / Danimarkaca / İsveççe / Norveççe / Fince / Yunanca / Türkçe / Rusça / Lehçe / Çekçe / Slovence / Slovakça / Arapça / İbranice / Japonca / Kkorece / Tay dili / Çince / İngilizce ABD / İngilizce	Metin göstergesi için dilin seçilmesi <b>Bilgi:</b> Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır, bu işlem birkaç dakika sürebilir. Daha sonra temel ayar menüsü kapanır.
	Fabrika ayarları	Cihazın fabrika ayarlarına geri alınması	Soru: "Tüm münferit ayarlar silinsin ve cihaz fabrika ayarlarına geri alınsın mı?" ✓ ile onaylayınız veya ✗ ile iptal ediniz. <b>Bilgi:</b> Fabrika ayarlarına geri alındığında münferit tarifler de silinir. Fabrika ayarlarına geri alındıktan sonra "İlk ayarlar" menüsüne gidersiniz.
	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 değil* / Mevcut	Kullanılabilir: Uzun süreli zamanlayıcı ayarlanabilir; bkz. Bölüm <i>Uzun süreli zamanlayıcı</i> .
	Çocuk emniyeti	Mevcut değil* / Mevcut	Mevcut: Çocuk emniyeti etkinleştirilebilir (bkz. Bölüm <i>Çocuk emniyeti</i> ).

\* Fabrika ayarı

## Temizleme ve bakım

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

### ⚠ Yanma tehlikesi!

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

### ⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

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

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

## Temizleme maddeleri

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

Aşağıda belirtilen nesnelere kullanmayın:

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

Yeni süngerli bezleri kullanım öncesi iyice yıkayın.

Alan	Temizlik malzemeleri
Kapak camları	Cam temizleyici: Yumuşak bir bezle veya mikrofiber bezle temizlenmelidir. Cam kazıyıcı kullanmayınız!
Ekran	Bir mikrofiber bez ile veya hafif nemli bir bez ile silinmelidir. Islak bezle silinmemelidir!



Alan	Temizlik malzemeleri
Paslanmaz çelik	Sıcak bulaşık köpüğü: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulaştırınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu lekelerin altında paslanma meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
Alüminyum	Yumuşak bir temizlik malzemesi ile temizleyiniz. Bir cam bezi veya tüy bırakmayan mikrofiber bez ile yatay doğrultuda ve bastırmadan yüzeyleri siliniz.
Pişirme alanı	Sıcak bulaşık köpüğü: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulaştırınız.
Yoğun kirlenmiş pişirme alanı	Fırın temizleme jeli (Sipariş numarası 00463582 il müşteri hizmetlerinden veya Online Mağaza'dan)
	<b>Lütfen dikkate alınız:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Kapı fitiline değmemelidir!</li> <li>● En fazla 12 saat boyunca etki etmeye bırakılmalıdır!</li> <li>● Sıcak yüzeyler üzerinde kullanılmamalıdır!</li> <li>● Ardından su ile silinmelidir!</li> <li>● Üretici bilgilerine dikkat edilmelidir.</li> </ul>
Pişirme alanı lam-bası cam kapağı	Sıcak bulaşık köpüğü: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Kapak contası	Sıcak bulaşık köpüğü: Bulaşık bezi ile temizleyiniz, ovmayınız.
Çıkarılmamalıdır!	Temizlik için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız!
Merkez sıcaklığı sezicisi	Sıcak yıkama suyu ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Aksesuar	Sıcak bulaşık suyu: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.
Sürgülü ızgara	Bulaşık makinesi, bkz.Bölüm <i>Sürgülü ızgarayı çıkarınız</i>
Teleskopik çıkarma mekanizması (Özel aksesuar)	Sıcak bulaşık suyu: Bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Suda yumuşatmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Kiremit (Özel aksesuar)	Yanık kalıntılarını bir fırça ile temizleyiniz. Kiremiti asla ıslatarak temizlemeyiniz!

### Mikro elyaf bez

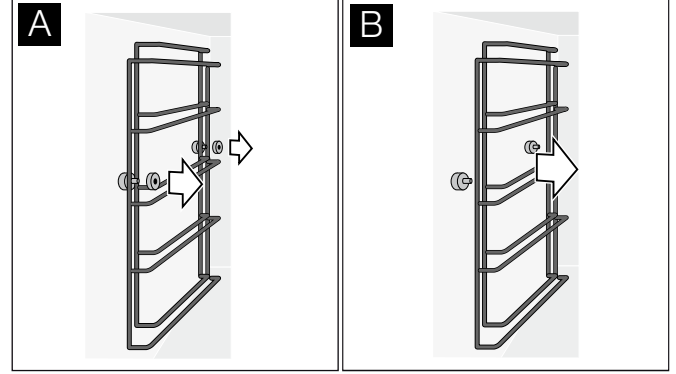
Petekli yapıya sahip mikro elyaf bez özellikle cam, cam seramik, paslanmaz çelik ya da alüminyum gibi hassas yüzeyler için uygundur (Sipariş No. 00460770 ile müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan temin edilebilir). Tek işlemle sulu ve yağlı kirleri giderir.

## Sürgülü ızgarayı çıkarınız

Sürgülü ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

### Sürgülü ızgaraların çıkarılması

- 1 Emayeyi çizilmelerden sorumak için pişirme alanına bir bulaşık bezi koyunuz.
- 2 Kilitleme somununun açılması (Resim A)
- 3 Sürgülü ızgaranın çıkarılması (Resim B)



Sürgülü ızgarayı bulaşık makinesinde temizleyebilirsiniz.

### Sürgülü ızgaraların geri takılması

- 1 Sürgülü ızgaralar doğru yerleştirilmelidir: uzun taraf alta gelecek şekilde. Sağ ve sol ızgara aynıdır.
- 2 Kilitleme somununun sıkıştırılması.

## Pirolitik temizleme (kendi kendini temizleme)

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

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

### ⚠ Yangın tehlikesi!

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

### ⚠ Yangın tehlikesi!

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

### ⚠ Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

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

### Bilgiler

- Bir fırında piroliz işlemi sürerken, diğer fırında pişirme işlemi yürütmek olanaksızdır.
- Her iki fırında eş zamanlı piroliz işlemi yürütmek olanaksızdır. Ancak her iki fırın da oromatik olarak arka arkaya temizlenebilir.


## Pirolitik temizlemenin hazırlanması

### Dikkat!

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

- Kaba kirleri ve yemek artıklarını fırından alın.
- Kapı contaları, kapı iç tarafı ve camı elle temizleyin. Bu parçalar pirolitik temizleme esnasında temizlenmez.
- Sabit olmayan tüm iç parçaları pişirme hücrelerinden alın. Taşıyıcı ızgaralar pirolize dayanıklıdır. Pişirme hücrelerinde herhangi bir cisim kalmamalıdır!
- Fırının kapısını kapatın.

## Pirolitik temizlemenin başlatılması

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



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

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

## Her iki fırın için pirolizin ayarlanması

Her iki fırın da otomatik olarak arka arkaya temizlenecek şekilde pirolizi ayarlayabilirsiniz.

İlk ve ikinci fırın temizliği arasında cihaz yakl. 1 saat boyunca soğur. Her iki fırın için piroliz toplamda yakl. 8 saat sürer.

Her iki fırın pirolizini ayarlamak için, her iki fonksiyon seçme düğmesini **S** olarak ayarlayınız. Ardından "Pirolizin başlatılması" bölümünde açıklandığı gibi ayarı yapınız.

## Aksesuarların pirolitik temizlemeyle temizlenmesi

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

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

### Bilgiler




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

## Arızalar - Ne yapmalı?

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

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar 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.

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
Cihaz çalışmıyor, ekran boş	Fiş takılı değil	Cihazın elektrik bağlantısını kurun
	Elektrik kesildi	Diğer mutfak aletlerinin çalışıp çalışmadıklarını kontrol edin
	Sigorta bozuk	Cihazın sigortasının sağlam olduğunu sigorta kutusundan kontrol edin
	Hatalı kullanım	Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatın ve yaklaşık 60 saniye sonra tekrar açın
Cihaz çalışmıyor	Cihazın kapısı tam kapalı değil	Cihazın kapısını kapatın
Cihaz çalışmıyor, gösterge hareket etmiyor. Ekranda  görünüyor	Çocuk emniyeti etkin	Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması (bkz. Bölüm <i>Çocuk emniyeti</i> )
Cihaz kendiliğinden kapanıyor	Emniyet kapatması: 12 saatten uzun bir süre boyunca herhangi bir kumanda gerçekleşmedi	Mesajı  ile onaylayın, cihazı kapatın ve tekrar ayarlayın
Cihaz ısınmıyorsa ekranda  görünür	Cihaz demo modunda	Demo modunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması
Hata mesajı "Exxx"		Bir hata mesajı durumunda fonksiyon seçme düğmesini <b>0</b> '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 lambalarını değiştirebilirsiniz. Isıya dayanıklı halojen lambaları müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz. Sadece aynı tipte halojen ampuller kullanınız.

- Üst lamba: 60 W/230 V/G9
- Yan lamba: 10 W/12 V/G4

### **⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!**

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

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

### Fırın üst lambasının değiştirilmesi

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

### Fırın yan lambasının değiştirilmesi

- 1 Olası hasarları önlemek için fırının içine bir bulaşık bezi serin.
- 2 Taşıyıcı ızgaranın tırtıllı somunlarını çözün. Taşıyıcı ızgarayı çıkarın.
- 3 Üst tutucu yayı yana bastırın. Cam kapağı çıkarın.
- 4 Halojen lambayı çekerek çıkarın. Yeni halojen lambayı takın.
- 5 Cam kapağı alttan tutucu yaya yerleştirin ve üstten yerine oturtun. Cam kapağın eğri tarafı pişirme hücrelerine bakmalıdır.
- 6 Bulaşık bezini fırından alın.
- 7 Sigorta kutusundaki sigortayı tekrar açın.

### Cam kapağın değiştirilmesi


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

## Müşteri hizmetleri

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

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

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

E No.	FD No.
<b>Müşteri hizmetleri</b> 	

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

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

### Arızalarda onarım siparişi ve danışma

**TR 444 5533**  
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişiklik göstermektedir.

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

## Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;  
- **Sözleşmeden dönme**  
- **Satış bedelinden indirim isteme,**  
- **Ücretsiz onarılmasını isteme,**  
- **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**  
haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;  
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,  
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,  
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;  
**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

**GARANTİ ŞARTLARI**

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

**Bu ürün GAGGENAU için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.**

**BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.**

**BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.**

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

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

**Sanayi ve Ticaret Bakanlığı**

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

## Tablo ve öneriler

### Bilgiler

- Cihazı her zaman önceden ısıtınız. En iyi pişirme sonuçları için bu şekilde ulaşabilirsiniz. Belirtilen pişirme süreleri, önceden ısıtılmış cihazlar içindir.
- Belirtilen değerler yönlendirme içindir. Fiili pişirme süresi çıkacak ürünün kalitesine ve sıcaklığına, pişirilecek yiyeceğin ağırlığına ve kalınlığına bağlıdır.
- Tablolarda sıcaklık aralıkları verilmiştir. En düşük sıcaklık ile başlayınız. Gerekliyse sonraki sefer daha yüksek bir sıcaklık seçiniz. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızartma sağlar.
- Bilgiler, dört kişi için ortalama miktarlara göre. Daha fazla miktarda pişirecekseniz daha uzun bir pişirme süresi öngörmelisiniz.
- Belirtilen pişirme kaplarını kullanınız. Başka bir kap kullanırsanız pişirme süresini uzatmak veya kısaltmak gerekebilir.
- Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Kabı, ızgara bölmesinin ortasına yerleştiriniz. Büyük kızartmalar için ızgara tepsisini veya cam tepsiyi kullanabilirsiniz.
- Izgara bölmelerinin ve fırın tepsisinin üzerine yiyecekleri çok yoğun biçimde yerleştirmeyiniz. Ancak böylece optimum ısı sirkülasyonu sağlanabilir.
- Büyük hacimli pişirilecek yiyecekler için yan sürme ızgarayı çıkarabilirsiniz. Izgara bölmesini doğrudan pişirme alanının zeminine yerleştiriniz ve pişirilecek yiyeceği veya kızartma tenceresini ızgara bölmesi üzerine yerleştiriniz. Pişirilecek yiyeceği veya kızartma tenceresini doğrudan emaye zemin üzerine yerleştirmeyiniz.
- Önceden ısıtılmış fırının pişirme alanı kapağını kısa süreyle açıp pişirme alanını hızla doldurunuz.
- Düzeye ilişkin bilgiler, 4 sürgülü düzeye sahip cihazlara göre ve en alttaki düzeyden başlayarak sayılır. Parantez içindeki değerler 5 sürgülü düzeye sahip cihazlar içindir.
- Cam kapları dışarı çıkardığınızda kuru bir altlık üzerine yerleştiriniz, asla soğuk veya ıslak bir altlık kullanmayınız. Cam patlayabilir.
- Bazı çalışma modları tüm fırın modellerinde yoktur veya sadece özel aksesuarla birlikte kullanılabilir.

### Sebze

- Fırında pişen sebze, tavada pişen sebze için iyi alternatif. Tatlandırıcı maddeler yoğunlaşır ve kızartma suları ile birlikte çok aromatik hale gelirler. Ayrıca hazırlama sırasında çok az yağ gerekli olur.
- Sebzeleri temizleyiniz ve bir kaptaki çok az yağ ile karıştırınız. Isıya dayanıklı bir kaba veya cam tepsiye/ızgara tepsisine yerleştiriniz ve eşit biçimde dağıtınız.
- Pişirme sırasında en az bir defa karıştırınız. Pişirme sonrasında baharatlandırınız ve zevkinize göre taze otlarla süsleyiniz.
- Sebzeler başlangıç olarak veya vejeteryan ana yemek olarak, ayrıca balık ve etin yanında garnitür olarak sıcak veya soğuk olarak servis edilmeye uygundur.
- Porsiyon sayısı az ise (2 - 3 kişi için) bir sufle kabı kullanınız ve bunu ızgara bölmesi üzerine yerleştiriniz. Aksi halde cam tepside/ızgara tepsisinde yiyecekler yanar veya kurur.
- Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
Sebze şiş	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3 (4)	220	~~~~~	24*	Tahta şişleri kısa kesiniz veya gecedan su içinde bekletiniz, aksi takdirde kömürleşirler. Tarif ipucu: Biber, soğan, mısır (önceden pişirilmiş), çeri domates, kabak
Yeşil kuşkonmaz, ızgara	Cam tepsi/ ızgara tepsi	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Tarif ipucu: Soğan, yağ, sirke, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Kök sebzeler	Cam tepsi/ ızgara tepsi	3 (4)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	30*	Tarif ipucu: Havuç, kereviz, sarı şalgam, yağlı kırmızı pancar, sarımsak, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	

\* Pişirilecek yiyeceği, pişirme süresinin ortasında çeviriniz.



Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kabak dilimleri	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	3 (4)	200	✿	30*	Tarif ipucu: Yağ, sarmısak, zencefil, kimyon, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Soğuk mezeler	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	3 (4)	200	✿	30*	Tarif ipucu: Sebze henüz sıcakkan balsamik sirke ile karıştırınız ve tatlandırınız.
		3 (4)	250	~~~~	15 - 20*	
Escalivada (Akdeniz fırında sebze güveci)	Sufle/güveç kabı	4 (5)	250	~~~~	15*	Tarif ipucu: Patlıcan, soğan, domates, biber, yağ. Hem sıcak hem soğuk yenilir.
Ratatouille	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	3 (4)	200	---	30 - 40*	Tarif ipucu: Sonunda üzerine parmesan serpiniz.
Fırında domates	Sufle/güveç kabı	2 (3)	120	✿ / ✿ <sup>e</sup>	60	Tarif ipucu: Çeri domatesleri veya domates dilimlerini, biberiye ve sarmısakla kaba yerleştiriniz üzerine yağ ve biraz bal sürünüz. İsterseniz domatesleri önceden kaynar suya atarak kabuğunu soyabilirsiniz.
Hindiba	Sufle/güveç kabı	2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	25 - 30	Tarif ipucu: İkiye bölünüz, baharatlandırınız, haşlanmış jambona sarınız, üzerine krema veya beşamel sosu dökünüz ve peynir serpiniz.
		2 (3)	200	---	25 - 30	
Doldurulmuş biber, vejeteryan	Sufle/güveç kabı / Kızartma ten- ceresi	2 (3)	200	---	30 - 34	Tarif ipucu: Haşlanmış pirinç, yumuşak buğday veya mercimek ve soğan, peynir, taze ot ve baharatlarla doldurunuz.
Doldurulmuş kabak, vejeteryan	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	180	✿	25	Tarif ipucu: Rendelenmiş havuç, taze soğan, taze keçi peyniri, sarmısak, kekik, tuz ve karabiberle doldurunuz ve üzerine parmesan serpiniz.
Sebze güveci	Sufle/güveç kabı	2 (3)	200	---	20 - 30	Sebzeleri ve diğer malzemeleri önceden piştiriniz/ağartınız.
Sebzeli burger, dondurulmuş	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	220	✿ / ✿ <sup>e</sup>	12 - 15*	

\* Piştirilecek yiyeceği, piştirme süresinin ortasında çeviriniz.

## Garnitürler ve yemekler

- En iyi bilinen fırın doyurucu garnitürleri patateslidir, örneğin patates graten. Ancak normalde tavada yapılan bir çok garnitür olağanüstü biçimde fırında da yapılabilir, örneğin kızarmış patates. Bu hazırlama türünün avantajları: Daha büyük miktarlar bir defada hazırlanabilir, pişirme kokusu odaya daha az yayılır ve yiyecekler daha az yağ ile pişirilebilir.
- Fırında pişirilebilecek bir başka çok yönlü garnitür de peynirdir. Özellikle vejeteryan yemekleri bununla çok güzel tamamlanabilir ve peyniri, hazırlama türüne bağlı olarak başlangıç olarak atıştırmalık olarak da sunmak mümkündür.
- Fırında hazırlanmaya uygun olan yemekler, öncelikle güveç ve graten gibi yukarıdan pişirilen yemeklerdir. Ayrıca pizza veya pide gibi bir hamur tabanlı olan yemekler ve tortilla gibi düz, yumurtalı yiyecekler için de uygundur.
- Porsiyon sayısı az ise (2 - 3 kişi için) ısıya dayanıklı bir kap kullanınız ve bunu ızgara bölmesi üzerine yerleştiriniz. Aksi halde cam tepside/ızgara tepsisinde küçük porsiyonlar yanar veya kurur.
- Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
<b>Garnitürler</b>						
Tuz yatağında patates	Sufle/güveç kabı	2 (3)	200	---	40 - 60*	Sufle/güveç kabını yaklaşık 2 cm deniz tuzuyla doldurunuz. Küçük patatesleri soymadan yerleştiriniz, üzerine zeytinyağı sürünüz.
Elma dilim patates	Fırın tepsi + Pişirme kağıdı	2 (3)	200	✿	15*	Tarif ipucu: Patatesleri dilimleyiniz, zeytinyağı, biber ve tuzla baharatlandırınız.
Patates kızartması, taze	Fırın tepsi + Pişirme kağıdı	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Tarif ipucu: Hafifçe yağlayınız, pişirdikten sonra tuz, biber ve köri tozu ile baharatlandırınız.
Patates kızartması, dondurulmuş	Fırın tepsi + Pişirme kağıdı	3 (4)	220	✿	14*	
Patates graten	Sufle/güveç kabı	2 (3)	160	✿	45 - 50	
Rendelenmiş patates kızartması	Fırın tepsi	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Tepsiyi hafifçe yağlayınız, rendelenmiş patatesleri bastırınız, üzerine biraz yağ sürünüz. Bir defa çeviriniz.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Fırında patates	Izgara tepsi	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Yağsız hazırlama. Eşit biçimde ızgara tepsisine dağıtınız, birden çok defa karıştırınız.
Jambona sarılı keçi peyniri	Cam tepsi/ fırın tepsi	2 (3)	220	✿	8 - 10	Taze keçi peyniri ve keçi kamamber peyniri için uygundur.
		3 (4)	220	~~~~	8 - 10	
Ballı keçi peyniri	Cam tepsi/ fırın tepsi	2 (3)	200	✿	8	Tarif ipucu: Taze keçi peynirini ve keçi kamamber peynirini lavanta balı ile karıştırınız ve çam fıstığı ekleyiniz.
		3 (4)	200	~~~~	8	
Fırında kamamber, panelenmiş, taze	Fırın tepsi + pişirme kağıdı	2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15 - 20	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
Fırında kamamber, panelenmiş, dondurulmuş	Fırın tepsi + pişirme kağıdı	2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15 - 20	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
		2 (3)	200	---	15	
Mozzarella çubukları, dondurulmuş	Fırın tepsi + pişirme kağıdı	2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	10	

\* Pişirilecek yiyeceği, pişirme süresinin ortasında çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Beyaz peynir	Fırın tepsisi	2 (3)	250	☼	12	Tarif ipucu: Yağ, domates, soğan, sarımsak ve biberiye ile bir kaba yerleştiriniz ve tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Fırında peynir, taze	Fırın tepsisi	2 (3)	180	☼	20	10 dakika sonra yumuşak peyniri çapraz biçimde kesiniz ve katlayınız. Kap mümkün olduğunca peynirden çok büyük olmamalıdır, aksi takdirde parçalanır.
<b>Yemekler</b>						
Tortilla	Sufle/güveç kabı	2 (3)	160	☼	40	Tarif ipucu: Biber, zeytin, soğan, Serrano jambonu ve Manchego peyniri ile.
Köy omleti	Sufle/güveç kabı	2 (3)	160	☼	40	Tarif ipucu: Yeşil ve beyaz kuşkonmaz, ayrıca levrek.
Frittata	Sufle/güveç kabı	2 (3)	190	---	45 - 50	Tarif ipucu: Ispanak, soğan ve karides ile.
Enchiladas, gratine etmek	Cam tepsi/ızgara tepsisi	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lazanya	Sufle/güveç kabı	2 (3)	175	☼	40	Tarif ipucu: Klasik veya vejeteryan, ızgara sebze ve mozzarella ile.
Peynirli makarna	Sufle/güveç kabı	2 (3)	180 / 220	☼	10 - 20	Üstte bir peynir tabakası oluşması için 10 dakika sonra sıcaklığı 220 °C'ye yükseltiniz ve ve az 10 dakika kızarmasını bekleyiniz.
Peynirli erişte	Sufle/güveç kabı	2 (3)	180 / 220	☼	30	Taze, haşlanmış erişteyi katmanlar halinde kaba yerleştiriniz, her katman arasına peynir doldurunuz. Daha sonra peyniri ve kavrulmuş soğanı üzerine ekleyiniz ve 5 dakika için sıcaklığı 220 °C'ye getiriniz.
Çin böreği, dondurulmuş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	225	☼	18 - 20*	
Mini Çin böreği, dondurulmuş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	225	☼	10*	
Pizza, taze	Fırın tepsisi	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.
Pizza, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	230	☼	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, dondurulmuş	Izgara bölmesi	2 (3)	200	☼	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Amerikan pizzası (kalın tabanlı), dondurulmuş	Fırın tepsisi	2 (3)	200	---	20 - 24	Ön ısıtma yapmayınız!
Tart flambe, taze	Fırın tepsisi	2 (3)	250	---	8 - 10	Tarif ipucu: Klasik veya taze keçi peyniri, parma jambonu, incir ve taze soğan ile.

\* Pişirilecek yiyeceği, piştirme süresinin ortasında çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzyey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Tart flambe, önceden piştirilmiş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	250	✿	7	
Tart flambe, dondurulmuş	Izgara böl- mesi	2 (3)	200	✿	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Kiş	Tart kabı	2 (3)	200	---	20 + 20	Tabanı önceden 20 dakika piştiriniz, malzemeyi tabana yayınız ve 20 dakika daha piştiriniz.
Soğanlı kek	Fırın tepsisi	2 (3)	200	---	30 - 40	




\* Piştirilecek yiyeceği, piştirme süresinin ortasında çeviriniz.

## Balık

- Balık (hijyenik nedenlerden dolayı) piştirme işleminden sonra en az 62 - 70°C değerinde bir merkez sıcaklığına sahip olmalıdır. Bu aynı zamanda ideal piştirme noktasıdır.
- Balığı ancak pişirdikten sonra tuzlayınız. Böylelikle doğal aroması korunur ve balık daha az su çeker.
- Izgara bölmesini ve tepsiyi hafifçe yağlayınız, böylece balığın yapışması engellenir.
- Derili filetolarda: Balığı, derisi yukarı gelecek şekilde yerleştiriniz, böylece yapısı ve aroması daha iyi korunur.
- Tahta şişleri kısa kesiniz veya yiyecekleri takmadan önce gecedan su içinde bekletiniz, aksi takdirde kömürleşirler.
- Önceden piştirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzyey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Karides şiş, taze	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Karides şiş, dondurulmuş	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Balık şiş	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	3 (4)	200	~~~~~	12*	Belirli balık türlerini kullanınız, örneğin deniz levreği, iskorpit, morina.
Alabalık, bütün	Fırın tepsisi	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Tarif ipucu: Limon, sarmsak ve mayda- noz ile doldurunuz.
Çipura, bütün	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Tarif ipucu: Limon, sarmsak ve kekik ile, yazın ise nane ile doldurunuz. Çipu- ranın derisini çapraz olarak kesiniz.
		Fırın tepsisi	3 (4)	175	✿	20 - 25*
Levrek fileto	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	3 (4)	250	~~~~~	10 - 12	Tarif ipucu: Misket limonu, tuz, karabi- ber ve sarmsak ile marine ediniz.
		Fırın tepsisi	2 (3)	200	✿	10 - 12







\* Piştirilecek yiyeceği, piştirme süresinin ortasında çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Ton balığı bifteği	Fırın tepsisi	3 (4)	250		8 - 10	Tarif ipucu: Asya stili soya sosu, susam yağı, zencefil, bal, sarmsak, kırmızı biber ve kişniş tohumuyla baharatlandırınız.
Paneli balık çubukları, dondurulmuş	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	220		15 - 17*	
Kalamar halkaları, dondurulmuş	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	220		8 - 12	

\* Piştirilecek yiyeceği, piştirme süresinin ortasında çeviriniz.

## Et

- Daha iyi kontrol edebilmek için sıcaklık sensörü kullanınız. Uyarıları ve optimum hedef sıcaklıkları Sıcaklık sensörü bölümünde bulabilirsiniz.
- Eti dinlendirme: Eti pişirdikten sonra 10 - 15 dakika dinlendiriniz. Böylece et "gerginliğini atar". Et suyunun sirkülasyonu azalır ve eti kestiğinizde su kaydı daha az olur. Büyük et parçaları, örneğin rostolar fırında dinlendirilebilir. Daha küçük parçalar, örneğin biftekler, fırın dışında ve bir alüminyum folyoya sarılı olarak dinlendirilmelidir.
- Daha küçük porsiyonlarda (2 - 3 kişi) en iyi yöntem ısıya dayanıklı bir kap kullanmaktır, böylece yemekler yanmaz ve kurumaz.
- Büyük rostolar ve rostolama için çok fazla sıvı gereken hazırlama türleri için ızgara tepsisini veya kızartma tenceresini kullanınız.
- Marine edeceğinizde en az bir gece etin marinyasyon sıvısını çekmesini bekleyiniz ve kızartma ya da ızgara öncesinde sıvıyı bıçağın arkasıyla veya kaşıkla boşaltınız. Aksi takdirde baharatlar ve taze otlar yanabilir.
- Rostonun rengi çok koyu olduysa ve kabukları kısmen de olsa yandıysa bir sonraki defa ayarlanan sıcaklığı azaltınız ve sürgülü düzeyi kontrol ediniz.
- Eğer rosto hiç yanmadıysa ama sos yandıysa bir dahaki sefere daha küçük bir rosto kabı kullanınız ve daha fazla sıvı ekleyiniz. Sos çok suluyorsa daha büyük bir rosto kabı kullanınız ve daha az sıvı ekleyiniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
<b>Sığır</b>						
Sığır kızartması (1,5 kg)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	180		90 - 120*	
Rozbif / dana sırtı (1 kg) - kanlı	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180		25 - 35**	Tarif ipucu: Bearnez sosu ile veya soğukken kesilerek tartar sosu ve fırınlanmış patates ile servis edildiğinde çok lezzetlidir.
- az pişmiş	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180		30 - 40**	
- iyi pişmiş	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180		50 - 60**	
<b>Dana</b>						
Dana kızartması (1,5 kg)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180	 / 	50 - 60*	

\* Önce tavada/kızartma tenceresinde ocakta her tarafını kızartınız.

\*\* Et yüksek ateşte pişirilmelidir, 15 - 20 dakika sonra daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.

\*\*\* Et daha düşük bir sıcaklıkta pişirilmelidir, son 15 - 20 dakikada sıcaklık daha yükseğe ayarlanmalıdır.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Dana paça	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	150 / 180	☼ ☼	50 - 60***	
Dana bonfile	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	160 - 170	☼	20	
Doldurulmuş dana göğsü	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	120 - 130	☼ / ☼ <sup>e</sup>	120	
<b>Av hayvanı</b>						
Yabani domuz kızart- ması	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	170	☼ / ☼ <sup>e</sup>	60 - 90*	Tarif ipucu: Bir gece önceden yağ, sar- mısak, hardal ve taze otlar ile marine ediniz.
Ceylan budu	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	170 - 180	☼	60 - 80	
Ceylan sırtı	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	165 - 175	☼	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Tavşan sırtı	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180	☼	15 - 25*	Tarif ipucu: Sarmısak, biberiye, zeytin- yağı ve kaliteli balsamik sirke ile marine ediniz.
Kuzu budu - az pişmiş	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180 - 190	☼	100*	Tarif ipucu: Bir gece önceden zeytin- yağı, sarmısak, biberiye ve limon dilim- leri ile marine ediniz.
- iyi pişmiş	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180 - 190	☼	120*	
Koyun budu	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180 - 200	☼	35 - 45	
<b>Çeşitli</b>						
Köfteler (her biri 80 g)	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	200	☼ / ☼ <sup>e</sup>	30 - 35	Köfteler ne kadar yassıyla o kadar çabuk pişer. Büyük miktarlar için uygundur.
Köfte kızartma (her biri 80 g)	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	200	☼ / ☼ <sup>e</sup>	20	İyice kızarmış ve yine de içi sulu köfteler: Önce tavada kızartınız ve daha sonra fırına sürünüz.
Köfteler (her biri 25 g)	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	☼ / ☼ <sup>e</sup>	25 - 30	Tarif ipucu: Pişirmeye devam etmek için çok uygundur, örneğin domates sosunda köfteler, Köttbullar, Königs- berg köfteleri.

\* Önce tavada/kızartma tenceresinde ocakta her tarafını kızartınız.

\*\* Et yüksek ateşte pişirilmelidir, 15 - 20 dakika sonra daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.

\*\*\* Et daha düşük bir sıcaklıkta pişirilmelidir, son 15 - 20 dakikada sıcaklık daha yükseğe ayarlanmalıdır.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Köfte kızartma (her biri 25 g)	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15	Tarif ipucu: Koyun ve tavşan etinden köfteleri şişlere takınız ve naneli yoğurtla veya hardalla servis ediniz.
Peynirli et, taze (700 g)	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	2 (3)	160	✿ / ✿ <sup>e</sup>	60	Sıcaklık sensörü kullanınız (merkez sıcaklığı 67 °C).
Bacon dilimleri (Bratspeck), ince	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	3 (4)	180	✿	8 - 10	Fırından çıkardıktan sonra kağıt havlu üzerinde suyunu süzdürünüz.
Bacon dilimleri (Bratspeck), kalın	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Biber dolma	Sufle/güveç kalıbı / Kızartma ten- ceresi	2 (3)	175	✿ / ✿ <sup>e</sup>	55 - 60	Tarif ipucu: Kıyma ile doldurunuz ve domates sosunda pişiriniz.

\* Önce tavada/kızartma tenceresinde ocakta her tarafını kızartınız.

\*\* Et yüksek ateşte pişirilmelidir, 15 - 20 dakika sonra daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.

\*\*\* Et daha düşük bir sıcaklıkta pişirilmelidir, son 15 - 20 dakikada sıcaklık daha yükseğe ayarlanmalıdır.

## Kanatlılar

- Daha iyi kontrol edebilmek için sıcaklık sensörü kullanınız. Sensörü ortaya (boşluğa) değil karın ile uyluklar arasına yerleştiriniz. Diğer uyarıları ve optimum hedef sıcaklıkları Sıcaklık sensörü bölümünde bulabilirsiniz.
- Kümes hayvanları kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su, damlayan yağ veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.
- Ördek ve kazlarda, kanadın alt tarafındaki deriyi deliniz, böylelikle yağ dışarıya akabilir.
- Rostolama için çok fazla sıvı gerektiren yemekler için kızartma tenceresi veya başka ısıya dayanıklı bir kap kullanınız. Kaz kızartma gibi pişirilecek yiyecekte çok fazla yağ çıkacak durumlarda da aynısı geçerlidir.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Ördek, bütün (1,5 - 2 kg)	Izgara böl- mesi + Cam tepsi/ kızartma ten- ceresi	2 (3)	160 / 180	---	75*	Tarif ipucu: Portakal, elma veya kuru meyve ile doldurunuz.
Ördek göğsü	Sufle/güveç kalıbı / Kızartma ten- ceresi	2 (3)	160	✿	25 - 35	Derisini çapraz olarak kesiniz, kazıyınız.
Kaz, bütün (5 kg)	Izgara böl- mesi + Cam tepsi/ kızartma ten- ceresi	2 (3)	160 / 190	✿ / ✿ <sup>e</sup>	110 - 130*	Tarif ipucu: Elma, soğan ve mercan- köşk ile doldurunuz ve takınız.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	

\* Eti daha düşük bir sıcaklıkta pişiriniz, son 15 - 20 dakikada sıcaklığı daha yükseğe ayarlayınız.

\*\* Pişirilecek yiyeceği, piştirme süresinin ortasında çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzyey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Hindi, bütün	Izgara böl- mesi + Cam tepsi/ kızartma ten- ceresi	2 (3)	160 / 190	✿ / ✿ <sup>e</sup>	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Tavuk, bütün	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	2 (3)	180	✿	45 - 60	Üzerine yağ, tuz, karabiber, kırmızı biber ve köri sürünüz.
		2 (3)	180	☼	45 - 50	
Tavuk budu	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	3 (4)	220	☼	30**	Tarif ipucu: Asya marinasyonunu soya sosu, bal, kırmızı biber, sarmsak, zen- cefil, kimyon, limon rendesi ve kişniş ile hazırlayınız.
		3 (4)	220	☼	30**	
Tavuk budu	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	3 (4)	220	☼	30**	Çevirdikten sonra derili kısmı yukarıda kalmalıdır, böylece dışı çıtır olur. Yağ, biberiye, limon dilimleri ve sarmsak ile marine ediniz
		3 (4)	220	☼	30**	
Tavuk göğsü	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	2 (3)	200	✿	20 - 25	Tarif ipucu: Pişirmeden önce üzerine tandır macunu sürünüz.
Panelenmiş tavuk parçaları, dondurul- muş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15**	
Piliç göğsü	Fırın tepsisi	3 (4)	220	☼	10 - 12	Üzerine yağ ve kırmızı biber, kekik, ardıç ve sarmsak gibi baharatlar sürü- nüz.
Bıldırcın, bütün (her biri 150 g)	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	3 (4)	200	☼	20 - 25	Üzerine yağ ve kırmızı biber, kekik, ardıç ve sarmsak gibi baharatlar sürü- nüz.

\* Eti daha düşük bir sıcaklıkta pişiriniz, son 15 - 20 dakikada sıcaklığı daha yükseğe ayarlayınız.

\*\* Pişirilecek yiyeceği, piştirme süresinin ortasında çeviriniz.



## Izgara

- Fırın kapağı kapalıyken ızgarada pişiriniz.
- Izgara yapmak için ızgara tepsisini ve teli kullanınız (versiyona bağlı olarak aksesuardır veya özel aksesuardır). Izgara tepsisine yaklaşık 100 ml su ekleyiniz, böylece etin suyu yakalanır ve fırın temiz kalır. Çok fazla su eklerseniz pişirme sonucu değişir, çünkü çok fazla su buharı oluşur.
- Izgara yapılacak parçalar eşit kalınlıkta, en az 2 - 3 cm olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla

kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri her zaman tuzlamadan ızgara yapınız. Izgara yapılacak olan yiyecekleri doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.

- Tahta şiş kullanırsanız bunlar kömürleşebilir. Bunu engellemek için şişleri mümkün olduğunca kısa kesiniz, yemekleri üzerine takmadan en az bir gece önce şişleri suda bekletiniz veya metal şiş kullanınız.
- Az miktarda yiyecek pişirecekseniz enerji tasarrufu sağlayan "Kompakt ızgara" ısıtma türünü kullanınız. Böylece yalnız ızgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Domuz gövdesi, dilimler halinde	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3 (4)	275	~~~~~	18 - 20*	
		3 (4)	250	~~~~~ ☼	18 - 20*	
Şiş kebab	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3 (4)	190	~~~~~ ☼	16*	
Sucuk	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3 (4)	270	~~~~~	10*	
Merguez	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3 (4)	250	~~~~~ ☼	12*	
Kaburga, önceden pişirilmiş	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3 (4)	200 - 220	~~~~~	24*	
		3 (4)	200 - 220	~~~~~ ☼	24*	
Kaburga, pişmemiş	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3 (4)	220	~~~~~	40*	Tarif ipucu: Yağ, hardal, balsamik sirke, bal, sarmsak, Worcester sosu, domates salçası ve acı sosa yatırınız.
		3 (4)	220	~~~~~ ☼	30*	
Sote tavuk	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3 (4)	250	~~~~~ ☼	10 - 14*	Yer fıstığı sosu ile servis ediniz.
Hellim peyniri (ızgara peynir)	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3 (4)	250	~~~~~ ☼	5 - 8	Hellim yarı sert ve kesilebilir bir peynirdir ve hem Türk hem de Yunanistan mutfağında kullanılır. Izgara yapmaya çok uygundur.
Tost ekmeğinin kızartılması	Izgara bölmesi	3 (4)	200	~~~~~	1 - 2*	Tostun çok kararmaması için cihazın başında durunuz.
Hawaii tost	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3 (4)	190	~~~~~ ☼	8 - 10**	
Croque Monsieur	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3 (4)	190	~~~~~ ☼	8 - 11**	
Croûtons	Fırın tepsi	2 (3)	180	☼	15*	Tarif ipucu: Taze beyaz ekmeğe zeytinyağı, sarmsak ve biberiye sapı sürünüz.  Çok fazla yağ kullanmayınız ve yağı çok kısa süre önce dökünüz, aksi takdirde ekme küpleri tüm yağı çeker. Birden çok defa çeviriniz.
Bezenin gratine edilmesi	Kelepçeli kek kalıbı	2 (3)	220 - 250	~~~~~	4 - 5**	Bezenin çok kararmaması için cihazın başında durunuz.
Jambona sarılı kuru erikler	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Hurma veya kayısı ile de çok lezzetli olur.

\* Pişirilecek yiyeceği, piştirme süresinin ortasında çeviriniz.

\*\* İsteddiğiniz piştirme düzeyinde gratine ediniz.

## Hamur işleri

- Biz koyu renk metal fırın kalıpları öneririz, çünkü bunlar ısıyı daha iyi absorbe eder. Fırın kalıbını ızgara bölmesinin ortasına yerleştiriniz.
- Tepsi keklerinde eğer pişirme kağıdı kullanmıyorsanız tepsiyi hafifçe yağlayınız.
- Küçük kurabiyeleri, örneğin küçük ekler, kurabiyeler, puf böreklerini iki düzeyde pişirebilirsiniz, 1+3 veya 2+4.
- Birden fazla düzeyde pişirdiğinizde iki tepsideki yiyeceklerin aynı anda hazır olmaması normaldir. Alttaki tepsiyi biraz daha fazla pişiriniz veya bir sonraki seferde daha erkenden cihaza sokunuz.
- Kesmeden önce keki ızgara üzerinde soğumaya bırakınız.
- Kekin altının rengi çok koyu: Bir üst düzeye itiniz, daha düşük sıcaklık seçiniz.  
Kekin üstünün rengi çok koyu: Bir alt düzeye itiniz, daha düşük sıcaklık seçiniz ve pişirme süresini biraz uzatınız.
- Kek çok kuru ise sıcaklığı biraz daha artırınız. Kekin içi hamur gibiyse daha düşük bir sıcaklık seçiniz.  
Pişirme süresi daha yüksek sıcaklık seçilerek kısaltılamaz, daha düşük bir sıcaklık seçmek daha faydalıdır.
- Kek parçalanıyor: Daha az sıvı kullanınız veya sıcaklığı 10 ° C daha düşük ayarlayınız. Fırın kapağını çok erken açmayınız.
- Kekin sadece ortası kabarmış: Fırın kalıbının kenarlarını yağlayınız.
- Kurabiyeler tepsiye yapışıyor tepsiyi fırında tekrar kısa süre ısıtınız, kurabiyeler sıcakken bunları tepside daha rahat alabilirsiniz.
- Ters çevrildiğinde kek kalıptan çıkmıyorsa, keki yanlardan bıçakla dikkatlice kalıptan 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.
- Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
<b>Pasta</b>						
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı	1 (2)	160 - 165	☛	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☛	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☛	40 - 45	Yarısı irmikli ince peynirli kek.
Kuru pasta	Kelepçeli kek kalıbı	2 (3)	160 - 170	☛ / ☛ <sup>e</sup>	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Kare kalıplı kekler	Baton kek kalıbı	2 (3)	160 - 170	☛ / ☛ <sup>e</sup>	60 - 65	Eşit kızarma için pişirme alanına uzunlamasına yerleştiriniz.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Kek, yuvarlak kek	Yuvarlak kek kalıbı	1 (2)	165 - 170	☛ / ☛ <sup>e</sup>	40 - 50	Tarif ipucu: Keki klasik olarak veya ceviz serperrek servis ediniz.
		1 (2)	165 - 170	---	40 - 50	
		1 (2)	160 - 165	---	45 - 50	
Tepsi keki	Fırın tepsi	2 (3)	165 - 170	☛ / ☛ <sup>e</sup>	40 - 45	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Pandispanya rulosu	Fırın tepsi + Pişirme kağıdı	2 (3)	210	---	7 - 9	Henüz sıcakken üzerine şeker serpilmiş bir pişirme kağıdına deviriniz, sonra yuvarlayınız.
		2 (3)	190	---	7 - 9	
Bisküvi tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	2 (3)	165 - 175	---	30 - 35	Kelepçeli kek kalıbına pişirme kağıdı yerleştiriniz.

\* Cihazı verilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Pişirme işleminin ikinci sıcaklık bilgisine ertelenmesinde geri ayarlanmalıdır.

\*\* Çabuk ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması (bkz. Bölüm *Temel ayarlar*: Temel ayarlar > Isıtma süresi/sinyali > Sinyal ile ısıtma)

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Mayalı tepsisi pastası	Fırın tepsisi	2 (3)	165	✿	30 - 35	Tarif ipucu: Erik, incir veya soğan ile kaplayınız.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Tuzlu tart hamurundan meyveli kek	Tart kabı	2 (3)	165	✿ / ✿ <sup>e</sup>	40 - 50	Tarif ipucu: Çilekle veya kayısıyla ve badem ezmesiyle kaplayınız.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Tart	Tart kabı	2 (3)	165	✿ / ✿ <sup>e</sup>	30 - 40	Tuzlu tart hamurundan Fransız pastası, örneğin elmalı tart, tatin turtası, çikolatalı turta, limonlu turta.
		2 (3)	170	---	30 - 40	
		2 (3)	165	✿	40 - 45	Açık renk tart kalıpları için.
		2 (3)	170	---	45 - 50	
Puf pasta	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	20 - 25	Tarif ipucu: Puding ve kiraz veya elma ile doldurunuz.
Elmalı pay (EN60350-1'ye göre)	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	2 (3)	160**	✿	85 - 105	Ön ısıtma
	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	1 (2)	180**	---	80 - 95	Ön ısıtma
Sulu bisküvi tartı (EN60350-1'ye göre)	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2 (3)	180**	✿	22 - 30	Ön ısıtma
	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2 (3)	150 - 180**	---	20 - 45	Ön ısıtma
<b>Kurabiyeler</b>						
İçi krema dolu küçük ekler	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	35	Tarif ipucu: Vanilyalı krema, mus şokola, meyva veya kahveli krema ile doldurunuz.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Kurabiye, Kuru pasta	Fırın tepsisi	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Katmer-kurabiye	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15 - 20	
Puf böreği, doldurulmuş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	3 (4)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15	Tarif ipucu: Jambon ve peynirle veya elma ve kuru üzümle doldurunuz.
Milföy hamuru	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	3 (4)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15	Tarif ipucu: Susamla, haşhaş tohumuyla, glase sosla.
Milföy börek	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	3 (4)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15	Tarif ipucu: Jambon ve peynirle veya fındıkla.
Milföy küçük pastalar	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15 - 20	Tarif ipucu: Puding, meyveyle.
Waffle	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	140	✿	8 - 10	Soğumadan önce sıcakken biçimlendiriniz, örneğin dondurma külahı veya tatlı için yuvarlak.
Grissini	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	160	✿	30	Üzerine deniz tuzu, biberiye, köri, susam veya kimyon serpiniz.
Kurabiye (her biri 20 g)	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	175	✿	12 - 14	Çikolata, kuru üzüm, fındık veya limonla.
Browni	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	120	✿ / ✿ <sup>e</sup>	60 - 65	Pişirdikten sonra dörtgenler halinde kesiniz. Tipik olarak içi hala biraz yapışkan olmalıdır.

\* Cihazı verilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Piştirme işleminin ikinci sıcaklık bilgisine ertelenmesinde geri ayarlanmalıdır.

\*\* Çabuk ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması  
(bkz. Bölüm *Temel ayarlar*: Temel ayarlar > Isıtma süresi/sinyali > Sinyal ile ısıtma)

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Muffin	Muffin tepsi/ kağıt kalıplar	2 (3)	160	✿ / ✿ <sup>e</sup>	25 - 30	Çikolata, kuru üzüm veya fındıkla.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Küçük kekler (EN60350-1'ye göre)	Cam tepsi	2 (3)	150**	✿ <sup>e</sup>	25 - 40	Ön ısıtma
	Fırın tepsi	3 (4)	150**	✿ <sup>e</sup>	25 - 40	Ön ısıtma
	Cam tepsi	1 (2)				İki düzeyde uygulama
Kuru pasta (EN60350-1'ye göre)	Cam tepsi	3 (4)	160**	---	20 - 30	Ön ısıtma
	Fırın tepsi	2 (3)	140**	✿	30 - 40	Ön ısıtma
	Fırın tepsi	3 (4)	140**	✿	30 - 45	Ön ısıtma
	Cam tepsi	1 (2)				İki düzeyde uygulama
	Fırın tepsi	2 (3)	160**	---	15 - 33	Ön ısıtma

### Ekmek, Sandviç ekmeği

Karışık ekmek	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200 / 170*	✿ / ✿ <sup>e</sup>	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Ekşi mayalı hamur- dan ekmek	Fırın tepsi	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Zeytinli domatesli ekmek	Fırın tepsi	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Kare kalıpta ekmek	Baton kek kalıbı	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baget, önceden pişirilmiş	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, önceden pişirilmiş	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	12 - 14	
Pide	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	15 - 20	Piştirme süresi pidenin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	210	---	15 - 20	Farklı eklerle kaplayınız, örneğın taze otlar, deniz tuzu, zeytin, sardalya, soğan, jambon, domates veya peynir.
Sarmısaklı/baharatlı baget	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	---	8 - 10	
Puf pasta	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	20 - 25	Tarif ipucu: Koyun peyniri ve beyaz peynirle doldurunuz.
Örgü şeklinde mayalı ekmek	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	165	✿ / ✿ <sup>e</sup>	30	
		2 (3)	160 - 165	---	30 - 35	
Sandviç ekmeği, önceden pişirilmiş	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✿ / ✿ <sup>e</sup>	8 - 10	
Sandviç ekmeği, dondurulmuş	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	180	✿ / ✿ <sup>e</sup>	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Sandviç ekmeği, taze (her biri 50 g)	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	

\* Cihazı verilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Piştirme işleminin ikinci sıcaklık bilgisine ertelenmesinde geri ayarlanmalıdır.

\*\* Çabuk ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması  
(bkz. Bölüm *Temel ayarlar*: Temel ayarlar > Isıtma süresi/sinyali > Sinyal ile ısıtma)

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Simit, dondurulmuş	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	☼ / ☼ <sup>e</sup>	10 - 12	
Kruvasan, dondurulmuş	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	170	---	15 - 25	

\* Cihazı verilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Piştirme işleminin ikinci sıcaklık bilgisine ertelenmesinde geri ayarlanmalıdır.

\*\* Çabuk ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması  
(bkz. Bölüm *Temel ayarlar*: Temel ayarlar > Isıtma süresi/sinyali > Sinyal ile ısıtma)

## Mayalama (kabartma)

- Hamuru içeren kabı ızgara bölümüne yerleştiriniz. "Piştirme" ısıtma türünü seçiniz.
- Büyük miktardaki yiyecekler için, örneğin ekmek için 38 - 40 °C sıcaklığa ayarlayınız. Böylece hamur ortadan kenarlara doğru eşit biçimde mayalanır.
- Küçük hamur parçalarında, örneğin çöreklerde veya sandviç ekmeklerinde sıcaklığı 40 - 45 °C olarak ayarlayabilirsiniz.
- Belirtilen piştirme süreleri yalnızca yönlendirme içindir. Hacmi ikiye katlanana kadar hamurun mayalanmasını bekleyiniz.
- Hamur mayalanmazsa çok az maya kullandınız veya hamuru yeterince karıştırmadınız demektir.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Hamur ölçüsü	Kap	2 (3)	38	☼	25 - 45	Örneğin mayalı hamur, fırın mayası, ekşi hamur, erişte

## Tatlılar

- Tatlılar fırın ile çok iyi biçimde hazırlanabilir - sadece fırına sürmek yeterlidir. Bu hazırlama türü büyük miktarlarda tatlı yapıldığından, örneğin misafir geldiğinde çok kullanışlıdır.
- Fırında pişen tatlılar genelde sıcak olarak yenir ve soğuk mevsimler için daha uygundur.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kırıntılı elma tatlısı	Sufle/güveç kabı	2 (3)	200	☼ / ☼ <sup>e</sup>	35 - 40	Kırıntılı elma suflesi, dutsu meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Yumuşak elma türleri için.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Sert elma türleri için.
Elma kızartma	Sufle/güveç kabı	2 (3)	190 - 200	☼ / ☼ <sup>e</sup>	20 - 30	Öneri: Boskop gibi pişirilebilir elmalar kullanınız. Bunlar özellikle piştirme ve kızartma için uygundur. Yaz varyantı: Ricotta peyniri, limon, bal, kakule, vanilya ve çam fıstığı ile doldurunuz.
Komposto	Cam tepsi/ ızgara tepsi	2 (3)	160 - 180	☼ / ☼ <sup>e</sup>	30 - 40	Örneğin kayısı veya farklı dutsu meyveler Su eklemeyiniz, birden çok defa karıştırınız. Bal, taze vanilya veya tarçın ile tadını yumuşatınız.
		2 (3)	200	---	30 - 40	
Clafoutis	Sufle/güveç kabı	2 (3)	190 - 200	☼	30 - 35	Fransız tatlısı: Klasik olarak kirazla yapılır, dutsu meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur.
Tatlı sufle	Sufle/güveç kabı	2 (3)	160 - 180	☼ / ☼ <sup>e</sup>	30 - 40	Örneğin irmik, kesmik veya sütlaç

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Ekmek tatlısı, kirazlı pasta	Sufle/güveç kabı	2 (3)	150	✿ / ✿ <sup>e</sup>	50 - 55	Örneğin kiraz veya kayısı
Krep	Sufle/güveç kabı	2 (3)	180 - 190	✿ / ✿ <sup>e</sup>	8 - 10	Avusturya özel yemeği: Tepsi keki, irmik ve kuru üzümle doldurulmuş, üzerine krema sürülmüş ve fırınlanmış.
Mereng	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	100	✿	150	Mümkün olduğunca düz olarak yayınız, böylece kütle daha iyi kurur.

## Buzunu çözme

- Bunun için "Buz çözme" ısıtma türünü kullanınız.
- Belirtilen buz çözme süreleri sadece yönlendirme içindir. Buz çözme süresi boyuta, ağırlığa ve dondurulan gıdanın biçimine göre değişir: Yiyeceklerinizi düz ve tek tek dondurunuz. Böylece buz çözme süresi kısılır.
- Donmuş yiyecek bulunan ızgara bölmesini ikinci sürgülü düzeye itiniz, 5 sürgülü düzey olan cihazda üçüncü sürgülü düzey. Alt kısma ise çözülme sırasında akan sıvının fırına dökülmemesi için cam tepsisi/ızgara tepsisini koyunuz.
- Buzlarını çözmeden önce yiyecekleri ambalajdan çıkarınız.
- Sadece acil ihtiyacınız olan yiyeceklerin buzunu çözünüz.
- Lütfen göz önünde bulundurunuz: Buzu çözülmüş yiyecekler genellikle uzun süre saklanamaz ve taze yiyeceklere göre daha çabuk bozulur. Buzu çözülmüş yiyecekleri mümkün olduğunca çabuk kullanınız ve komple piştiriniz.

- Buz çözme süresinin yarısına gelindiğinde eti veya balığı çeviriniz. Parçalı buz çözülecek yiyecekleri, örneğin meyveleri veya et parçalarını birbirinden ayırınız. Balığın buzunun tamamen çözülmesi gerekli değildir, üst yüzeyi baharatları alacak kadar yumuşamışsa bu yeterlidir.
- Çok uzun süreceğinden, fırın tam tavuklar ve rostoların buzunu çözmek için uygun değildir. Böylesi yiyeceklerin buzunu buhar cihazında veya buharlı fırında çözmek çok daha hızlı olur.

### ⚠ Sağlık riski!

Hayvansal gıda maddelerinin buzlarının çözülmesi sırasında mutlaka çözülen sıvıyı temizlemeniz gerekir. Bu, asla başka gıda maddeleri ile temas etmemelidir. Mikrop bulaşabilir. Cam tepsisi/ızgara tepsisini cihazda yiyeceğin altına itiniz. Tepside biriken çözülmüş et ve tavuk sularını dökünüz. Ardından bulaşık teknesini temizleyiniz ve bol su ile durulayınız. Cam tepsisi/ızgara tepsisini sıcak bulaşık köpüğü ile veya bulaşık makinesinde temizleyiniz. Fırını, buz çözme işleminden 15 dakika sonra sıcak havayla 180 °C'de çalıştırınız.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Üzümsü meyveler (500 g)	Cam tepsisi/ızgara tepsisi	2 (3)	50 - 55	* ø	25 - 30	
Sebze (500 g)	Cam tepsisi/ızgara tepsisi	2 (3)	50 - 55	* ø	30 - 50	Porsiyonlara bağlı olarak buzun çözülme süresi değişir. Bezelye ve fasulye gibi küçük sebzelerde buzlar, ıspanak grupları veya karnabahar saplarına göre daha çabuk çözülür.
Tavuk budu (her biri 200 g)	Izgara bölmesi	2 (3)	50 - 55	* ø	45 - 50*	
Balık filetosu (her biri 150 g)	Izgara bölmesi	2 (3)	45 - 50	* ø	45 - 50*	
Karides	Izgara bölmesi	2 (3)	45 - 50	* ø	20 - 25	

\* Dengeleme süresini ekleyiniz: Buz çözme süresi tamamlandıktan sonra cihazı kapatınız ve yiyecekleri 10 - 15 dakika daha kapalı cihazda tutunuz, böylece yiyeceklerin içindeki buzlar da çözülür.

## Konserve etme

- Yiyecekleri satın aldıktan veya hasattan hemen sonra konserveleyiniz. Uzun süre saklamak vitamin miktarını azaltır ve hafif bir fermantasyona neden olur.
- Sadece iyi durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız.
- Eti konserve etmek için bu fırın uygun değildir.
- Konserve kavanozlarını, lastik contaları, kısıkaçları ve yağları kontrol ediniz ve temizleyiniz.
- Konserve kavanozlarını ısıya dayanıklı bir kap ile suyun içine yerleştiriniz. Birbirlerine değmemelerini ve kavanoz içeriklerinin en az  $\frac{3}{4}$  oranında su içinde kalmasını sağlayınız.
- Pişirme süresi bitince pişirme alanı kapağını açınız. Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra pişirme alanından çıkartınız.
- Konserveleri serin, karanlık ve kuru bir yerde, örneğin özel bir dolapta saklayınız. Açılan konserveleri en kısa zamanda kullanınız ve buzdolabında saklayınız.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Meyve	Izgara böl- mesi	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	kapalı konserve kavanozlarında
Sebze	Izgara böl- mesi	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	kapalı konserve kavanozlarında

## Dezenfeksiyon

- Konserveleme öncesinde kavanozlar fırında dezenfekte edilmelidir, böylece içindekilerin bozulması engellenebilir. Ancak bu şekilde konserveler uzun süre ve buzdolabı dışında saklanabilir.
- Boş kavanozlar 100 °C sıcak havayla en az 20 dakika dezenfekte edilmelidir. Kavanozların kapakları ve konserve contalarını kaynar suda dezenfekte etmek mümkündür, böylece bu parçalar fırının kuru ısısı yüzünden kurumamış olur.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Dezenfeksiyon	Izgara böl- mesi	2 (3)	100	✿ / ✿ <sup>e</sup>	20 - 25	Konserve kavanozları, bebek biberonları

## Kurutma

- En iyi koruma yöntemi kavurmaktır, bu yöntemde kuru ısı ile gıdadaki sıvının azami %50'si çekilir. Aynı zamanda lezzeti de yoğunlaşır.
- Yiyecek ne kadar kalınsa kavurma işlemi daha uzun sürer. Kavurma işlemi, yiyecek dilimlendiğinde en hızlı ve en fazla enerji tasarrufu sağlayacak biçimde yapılabilir.
- Hazırlanan yiyeceği bir pişirme kağıdı üzerinde tel ızgaraya veya tepsiye yerleştiriniz. Kavurma işlemi sırasında ara sıra yiyeceği karıştırınız.
- Süre, yiyeceğin kalınlığına ve yiyecekteki doğal nem miktarına bağlıdır, yani domatesi kavurmak mantarı kavurmaktan daha uzun sürer.
- İki farklı düzeyde aynı anda kavurma işlemi yapmak istiyorsanız düzey 1 ve 3'ü (ya da 2 ve 4'ü) kullanınız.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi Saat	Notlar
Dilimlenmiş mantar	Izgara bölmesi + piştirme kağıdı	2 (3)	50 - 60	✚ / ✚ <sup>e</sup>	3 - 4	
Elma halkaları	Izgara bölmesi + piştirme kağıdı	2 (3)	50 - 70	✚ / ✚ <sup>e</sup>	5 - 8	
Dörde bölünmüş domatesler	Izgara bölmesi + piştirme kağıdı	2 (3)	60 - 70	✚ / ✚ <sup>e</sup>	7 - 8	Domateslerin çekirdeklerini çıkartınız, aksi takdirde kuruma süresi uzar.
Otsu baharatlar	Izgara bölmesi + piştirme kağıdı	2 (3)	50 - 60	✚ / ✚ <sup>e</sup>	1½ - 2	Örneğin frenk soğanı, maydanoz, adaçayı



## Fırın taşı

- Fırın taşı ve ısıtıcı parça özel aksesuarlarına ihtiyacınız var.
- İster çıtır pizza ister taze ekmek pişirmek için - fırın taşı ile büyük taş fırınlarla karşılaştırılabilecek kadar iyi pişirme sonuçları elde ederseniz, hatta fırın sıcaklığını tam olarak ayarlayabilerseniz taş fırınlardan daha iyisini bile yapabilirsiniz.
- Büyüklüğüne bağlı olarak birden çok pizza, sandviç ekmeği ve diğer yiyecekleri aynı anda fırın taşına yerleştirebilirsiniz.
- Aynı anda birden çok pizza yapma olanağına sahipsiniz. Bu sırada pizza pişirme süresini 1 - 3 dakika artırmanız gerekebilir.
- Ekmek pişirirken sıcaklık sensörü kullanmanızı öneririz. Sıcaklık sensörünü hamurun en kalın olduğu yere takınız. Sensör, pişirilen yiyeceğin içindeki sıcaklığı ölçer ve ayarlanan merkez sıcaklığına ulaşıldığında fırını kapatır.
- Hamurlar pişirme sırasında üst yüzeyi yırtmadan genişlemeye ihtiyaç duyar. Bu da bir çatal veya bıçakla birden çok noktadan delinerek elde edilebilir.
- Pişirme tablosunda belirtilen sıcaklıklar ve süreler ortalama değerlerdir. Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
Taze sandviç ekmeği (her biri 50 g)	Fırın taşı	1	250 / 200*	☰	15 - 20	
Pide	Fırın taşı	1	210	☰	15	Pişirme süresi yiyeceğin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır.
Focaccia	Fırın taşı	1	210	☰	15	Farklı eklerle kaplayınız, örneğin taze otlar, deniz tuzu, zeytin, sardalya, soğan, jambon, domates veya peynir.
Karışık ekmek	Fırın taşı	1	175	☰	45	
Ekşi mayalı hamurdan ekmek	Fırın taşı	1	250 / 200*	☰	50 - 60	
Zeytinli domatesli ekmek	Fırın taşı	1	175	☰	45	
Pizza, taze	Fırın taşı	1	275	☰	5 - 8	Pişirme süresi hamurun ve üzerindeki malzemenin türüne ve kalınlığına göre değişir.
Pizza, dondurulmuş	Fırın taşı	1	230	☰	8 - 10	Pişirme süresi hamurun türüne göre değişir. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.
Tart flambe, taze	Fırın taşı	1	300	☰	3 - 4	Tarif ipucu: Klasik veya taze keçi peyniri, parma jambonu, incir ve taze soğan ile.
Tart flambe, dondurulmuş	Fırın taşı	1	250	☰	4 - 5	

\* Cihazı verilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Pişirilecek yiyeceği içeri koyarken daha düşük sıcaklığa geri ayarlayınız.

## Kızartma tenceresi

- Kızartma tenceresi ve ısıtıcı parça özel aksesuarlarına ihtiyacınız var.
- Kızartma tenceresi içinde büyük et parçalarını problemsiz biçimde hazırlayabilir ve büyük miktarda yiyeceği kendi suyunda pişirebilirsiniz.
- Yiyeceklerinizi hazırlayabilir ve fırında bırakabilirsiniz. Mutfağınız toplu görünür, ocak kirlenmez ve yemek fırında pişirildiğinden daha az koku oluşur.
- Yapışmaz kaplama sayesinde çok az yağ ile kızartma yapabilirsiniz.

İpucu: Yağı kızartma kabına koymak yerine eti yağlayınız. Böylece doğrudan bir ısı aktarımı sağlanır.

- Kızartma sıvıları çabuk pişer; yeterli pişirme sıvısı koymaya özen gösteriniz. 30 dakikalık bir pişirme süresi için yaklaşık ½ litre sıvı eklemek gerekir.
- Sosları pişirme işleminde sos sıvı tutulmalı, pişirme sıvısı ardından eklenmelidir.
- Kızartma tenceresi kullanım kılavuzu uyarılarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
Tavuk göğsü	Kızartma tenceresi	1	200	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 15 - 20	Piştirilecek yiyeceği yerleştirmeden önce kızartma tenceresini ayrıca kızartmaya başlama kademesinde ısıtınız. Ardından sıcaklık sensörünü takınız.
Dana etinden gulaş	Kızartma tenceresi	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 60 - 120	Soğan ve eti kızartınız, bunun için ek olarak kızartmaya başlama kademesini kullanınız. Sıvı ekleyiniz ve tekrar açınız, et türüne bağlı olarak 60 - 120 dakika pişiriniz.
Ossobuco	Kızartma tenceresi	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 60 - 90	Sebzeyi ve eti kızartınız, bunun için ek olarak kızartmaya başlama kademesini kullanınız. Sıvı ekleyiniz ve tekrar açınız, kapağı kapalı olarak 60 - 90 dakika pişiriniz Bacakları bir defa çeviriniz.
Biftek parçası	Kızartma tenceresi	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 210 - 240	Yarım soğanları biraz kavurunuz, sebzeleri kısa süre önce ekleyiniz ve ardından sıvı ekleyiniz. Et suyunun kaynamasını bekleyiniz, baharatlandırınız ve biftek parçalarını ekleyiniz. Et tamamen su ile kaplı olmalıdır. Kızartma tenceresi kapağını kapatınız ve 130 °C sıcaklıkta pişirmeye devam ediniz.
Geyik yahnisi	Kızartma tenceresi	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 60 - 100	Eti ve diğer malzemeleri kızartınız, bunun için ek olarak kızartmaya başlama kademesini kullanınız. Sıvı ekleyiniz ve tekrar açınız, et türüne ve et parçalarının büyüklüğüne bağlı olarak 60 - 100 dakika pişiriniz.
Sarma	Kızartma tenceresi	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 60 - 90	Ruloları porsiyonluk biçimde keserek kızartınız, bunun için kızartmaya başlama kademesini kullanınız.
Tortilla	Kızartma tenceresi	1	175	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 10 - 15	Yumurtalar hariç tüm malzemeleri kızartma tenceresinde kızartınız, ardından yumurtaları üzerine ekleyiniz ve tortilla sertleşene kadar pişirmeye devam ediniz.
Köy omleti	Kızartma tenceresi	1	175	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 10 - 15	Yumurtalar hariç tüm malzemeleri kızartma tenceresinde kızartınız, ardından yumurtaları üzerine ekleyiniz ve köy omleti sertleşene kadar pişirmeye devam ediniz.

\* Yüksek ısıda pişirilmelidir, pişirmeye devam etmek için daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.

Yemek	Aksesuar	Düzyey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Doldurulmuş biber, vejeteryan	Kızartma tenceresi	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Tarif ipucu: Haşlanmış piring, yumuşak buğday veya mercimek ve soğan, peynir, taze ot ve baharatlarla doldurunuz.
Chili con carne	Kızartma tenceresi	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 60 - 90	

\* Yüksek ısıda pişirilmelidir, pişirmeye devam etmek için daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.

## 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 yavan bir şekilde tepsiye yayınız.
Fırında patates kızartması	Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz.

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

**GAGGENAU**



9000914453 tr (950915)