

BM 450/451
BM 454/455
BM 484/485

Mikrodalga fırın

İçindekiler

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

Kişisel tarifler	20
Tarifi kaydedilmesi	20
Tarifi programlanması	20
İsmi giriniz	21
Tarifi başlatınız	21
Tarifi değiştirilmesi	21
Tarifi silin	21
Zamanlayıcı fonksiyonları	22
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	22
Kısa süreli zamanlayıcı	22
Süre ölçer	22
Uzun süreli zamanlayıcı	23
Çocuk kilidi	24
Çocuk emniyetinin devreye alınması	24
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	24
Temel ayarlar	24
Temizleme	26
Pişirme alanındaki kendi kendini temizleyen yüzey	26
Temizlik malzemeleri	26
Arıza halinde ne yapmalı?	27
Elektrik kesintisi	28
Demo modu	28
Fırın lambasının değiştirilmesi	28
Teknik Veriler	29
Müşteri hizmetleri	29
E numarası ve FD numarası	29
Tablo ve öneriler	31
Buz çözme	31
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi ve ısıtılması veya pişirilmesi	32
Yemeklerin ısıtılması	33
Yemeklerin pişirilmesi	33
mikrodalga fırınla ilgili ipuçları	34
Pasta ve kek	34
Yemek pişirme ile ilgili öneriler	35
Rosto ve ızgara	36
Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler	37
Sufleler, Gratenler	38
Derin dondurulmuş hazır gıdalar	38
Test yemekleri	38
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	39

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

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 4000 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 nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Besinlerin veya kıyafetlerin kurutulması, terliklerin, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıklarının, süngerlerin, nemli temizlik bezlerini veya benzeri eşyaların ısıtılması yasaktır. Örneğin ısınmış terlikler, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıkları saatler sonra da tutuşabilir. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız.
- Gıda maddeleri alev alabilir. Gıda maddelerini kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Gıda maddelerini kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız. Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz. Gıda maddelerini kesinlikle mikrodalgada kurutmayınız. Örneğin ekmek gibi su oranı düşük gıdaları kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ tutuşabilir. Kesinlikle mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

Patlama tehlikesi!

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

Ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir!

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

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.
- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğın elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.
- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziğı daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğeye vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

Haşlanma tehlikesi!

- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma esnasında kabın içine daima bir cam çubuk/kaşık yerleştiriniz. Böylelikle kaynama noktasında gecikme olması önlenir.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.
- Metalden üretilen kaplar ve tencereler, sadece mikrodalga kullanılması sırasında kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir. Sadece mikrodalga kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız. Sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız veya mikrodalga fonksiyonunu başka bir ısıtma türüyle kombine olarak kullanınız.

Hasar nedenleri

Dikkat!

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

Çevre 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/EU'ya (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

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

Enerji tasarruf önerileri

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

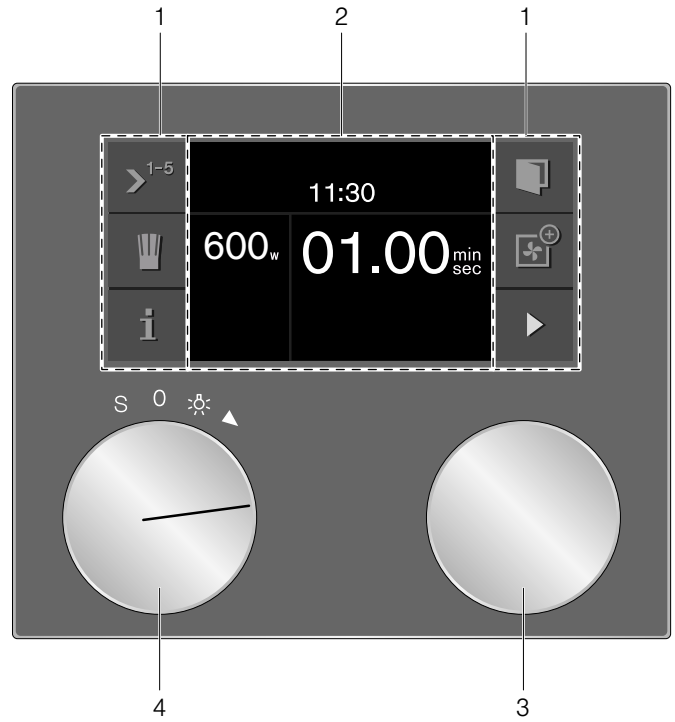
Burada yeni cihazınızı tanıyacaksınız. Sizlere kumanda bölümünü ve tek tek kumanda elemanlarını açıklayacağız. Pişirme alanı ve aksesuarlar hakkında bilgi edineceksiniz.

Ekran ve kumanda elemanları

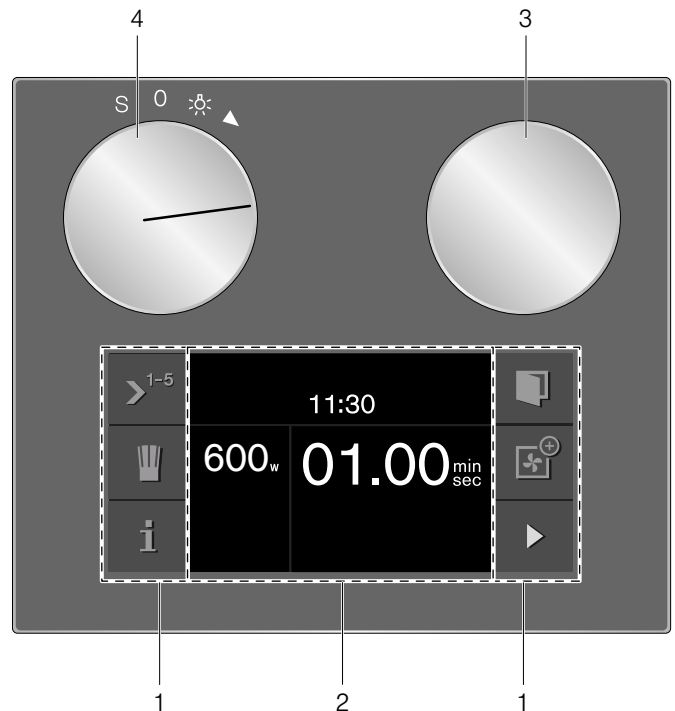
Bu kılavuz farklı cihaz versiyonları için geçerlidir. Cihaz tipine göre farklılıklar söz konusu olabilir.

Tüm cihaz versiyonlarında kumanda aynıdır.

Cihaz üst tarafındaki kumanda elemanı

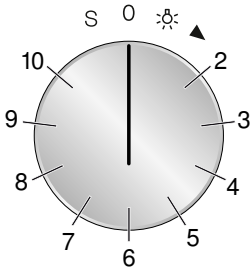


Cihaz alt tarafındaki kumanda elemanı



1	Kumanda bölümü	Bu alanlar dokunmaya duyarlıdır. İlgili fonksiyonu seçmek için bir sembole dokununuz.
2	Ekran	Ekran örn. güncel ayarları ve seçim imkanlarını gösterir.
3	Döner düğme	Döner düğme ile ayarları farklı çalışma modlarında yürütebilirsiniz.
4	Fonksiyon seçme düğmesi	Fonksiyon seçme düğmesi ile mikrodalga fırın performansını, ısıtma türünü, temel ayarları veya ışığı seçebilirsiniz.

Fonksiyon seçme düğmesi pozisyonları



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

Semboller

Sembol	Fonksiyon
▶	Başlat
■	Durdur
	Beklet/Sona erdirmeye
X	Sonlandırma
C	Silme
✓	Onaylayınız/Ayarları kaydediniz
>	Seçim oku

🔒	Cihaz kapağının açılması
i	Ek bilgileri çağırınız
💬	Ek önerileri çağırınız
🔊	Otomatik program, kişisel tariflerin çağırılması
📌	Kaydet
🔧	Ayarların düzenlenmesi
🔒	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağırarak
🕒	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
> ¹⁻⁵	İşletimin devamı
REC	Menünün kaydedilmesi
>A ^A	İsmi giriniz
✕	Harflerin silinmesi
0w	Mikrodalga fırın, yemeğin dinlendirilmesi
🔧	Demo modu
^	Durum göstergesi ile ısıtma
>>	Durum göstergesi ile hızlı ısıtma
⌚	Kısa süreli alarm
🕒	Süre ölçer
	Otomatik programlar:
🔒	Ağırlık
🔒	Pişirme sonucu
* o	Buz çözme
🔒	Pişirme, kombi pişirme
	Kombine işletim:
🔒	Fırının başlatılması
🔒	Fırının çıkarılması
🔒	Fırın eklenmesi
🔒	Mikrodalga fırının çağırılması
🔒	Mikrodalga fırının kaldırılması
🔒	Mikrodalga fırın eklenmesi

Renkler ve görüntüleme

Renkler

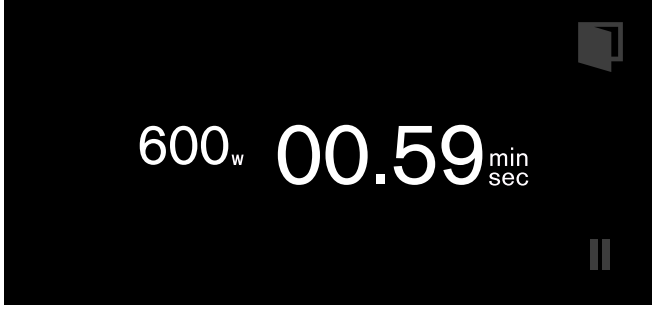
Farklı renkler, bütün ayar durumlarında kullanıcı kılavuzluğu yapar.

turuncu	İlk ayarlar Ana fonksiyonlar
mavi	Temel ayarlar
beyaz	ayarlanabilir değerler

Görüntüleme

Duruma göre sembollerin, değerlerin ve göstergelerin betimlemeleri değişir.

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



Otomatik kapı açılması

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

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

Ek bilgiler i

i sembolüne basarak ek bilgileri çağırabilirsiniz.

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

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

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

Soğutma fanı

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

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

Dikkat!

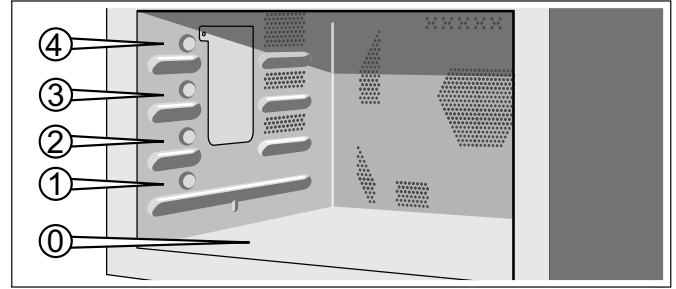
Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınır.

Bilgiler

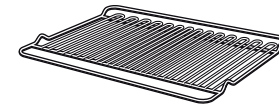
- Mikrodalga işlemi sırasında cihaz soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.
- Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalga çalışması bu durumdan etkilenmez. Yoğunlaşmış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

Aksesuar

Aksesuarlar 4 farklı yerleştirme seviyesinde cihaza sürülebilir.



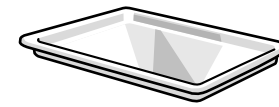
Bilgi: Mikrodalga için uygun kabı, fırın tabanı üzerine de koyabilirsiniz (yerleştirme seviyesi 0).



Tel ızgara

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

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



Cam kase

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

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



Kaynama çubuğu/Cam çubuk

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

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

BA 476 310	Tutamak, paslanmaz çelik BM 450/451/454/455 için
BA 476 330	Tutamak, BM 450/451/454/455 için Alüminyum
BA 478 310	Tutamak, paslanmaz çelik BM 484/485 için

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

İlk kullanımdan önce

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

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

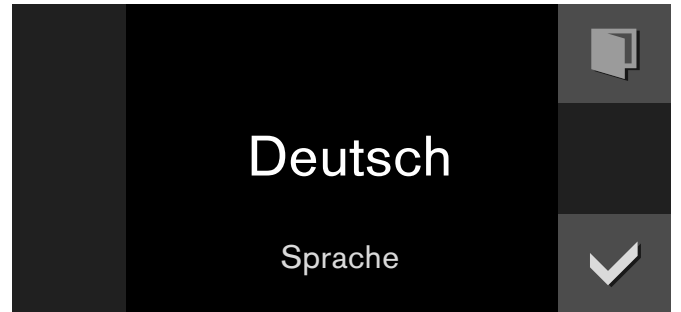
Bilgiler

- "İlk ayarlar" menüsü sadece cihaz elektriğe bağlandıktan sonra ilk defa açıldığında veya cihaz birkaç gün elektriksiz kaldığında görünür. Elektrik bağlantısı yapıldıktan sonra önce yaklaşık 30 saniye süreyle GAGGENAU logosu görünür, bunun ardından otomatik olarak "İlk ayarlarım" menüsü görünür.
- Ayarları her istediğinizde değiştirebilirsiniz (bkz. 'Temel ayarlar' bölümü).

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.



Saatin ayarlanması

Göstergede saat görünüyor.

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



Tarih formatının ayarlanması

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

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

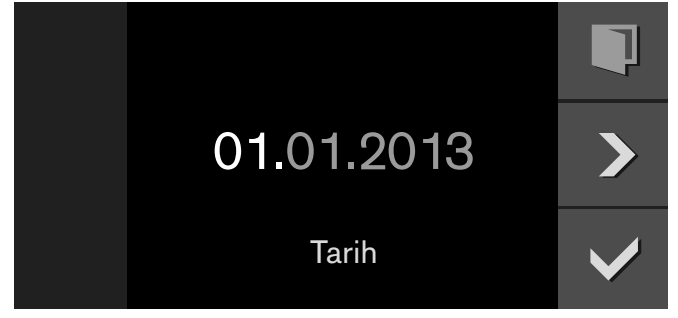


Tarihin ayarlanması

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.

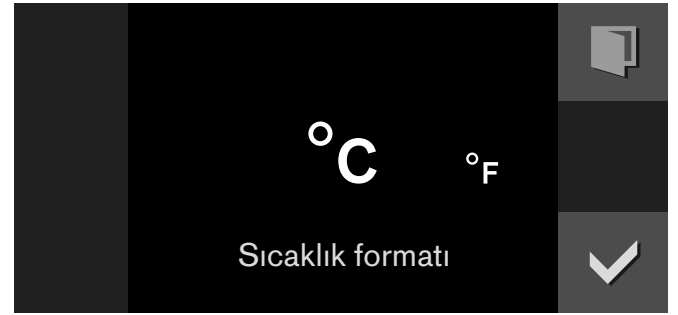
6 ✓ ile doğrulayınız.



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 görünüyor.

✓ ile doğrulayınız.



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

Fırının ısıtılması

Pişirme alanında ambalaj artıklarının kalmamış olmasına dikkat ediniz.

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

Aksesuarın temizlenmesi

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

Cihazı aktif hale getirme

Standby

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

Kumanda bölümünün parlaklığı, Standby modunda azaltılır.



Bilgiler

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

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.

Mikrodalga fırın

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

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

Kaplar hakkında uyarılar

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

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

Dikkat!

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

Kap testi: Mikrodalgayı kesinlikle yemek olmadan çalıştırmayınız. Tek istisna devamda belirtilmiş olan kap testidir. Kabinizin mikrodalgaya uygun olup olmadığı konusunda tereddüt ediyorsanız bu testi uygulayınız: Boş kabı cihazda 1/2 ile 1 dakika arasında maksimum ayarda tutunuz. Aradaki sıcaklığı test ediniz. Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır. Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

Mikrodalga kademeleri

Mikrodalga güçleri belirlenmiş kademelerdir ve her zaman cihazın kullandığı Watt değerine tam olarak karşılık gelmeyebilir.

Aşağıdaki kademeleri ayarlayabilirsiniz:

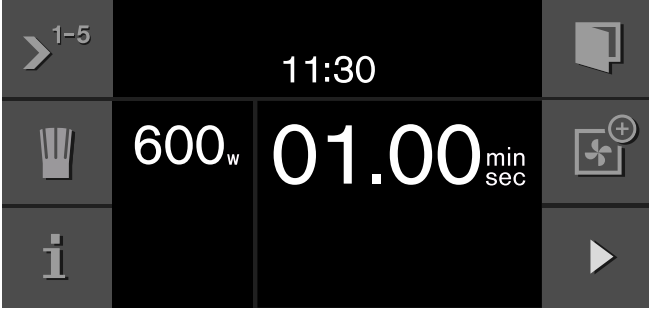
90 W	hassas yiyeceklerin çözülmesi için
180 W	çözme ve pişirmeye devam etmek için
360 W	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması için
600 W	yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için
1000 W	sıvıların ısıtılması için

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

Maksimum ayar sıvıların ısıtılması için öngörülmüştür. Cihazı koruyabilmek için bir süre sonra mikrodalganın maksimum gücü azaltılır. Tam güç bir soğuma süresinin ardından yeniden kullanılabilir.

Mikrodalga fırının ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz mikrodalga fırın gücünü ayarlayınız.
- 2 Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
- 3 ▶ ile başlatınız.



Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunursanız, cihaz kapağını açarsanız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirirseniz önceden ses kapatılmış olur. Mikrodalga fırının çalışması sonlandırılmıştır.

Fırın kapağını bu süre içinde açarsanız, mikrodalga fırının çalışması duraklatılır. Kapak kapatıldıktan sonra ▶ sembolüne dokununuz. Çalışma devam eder.

Döner düğme ile süreyi her zaman değiştirebilirsiniz.

Fonksiyon seçme düğmesi ile gücü her zaman değiştirebilirsiniz. ▶ ile yeniden başlatınız.

Zaten tamamlanmış olan süreyi i sembolü ile çağırabilirsiniz. ✓ sembolü ile standart göstergeye geri dönebilirsiniz.

Beklet:

|| ile çalışmayı duraklatabilirsiniz. ▶ ile çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

Kapat:

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

Bilgi: Kapak açıkken de fanın çalışmaya devam etmesi normaldir.

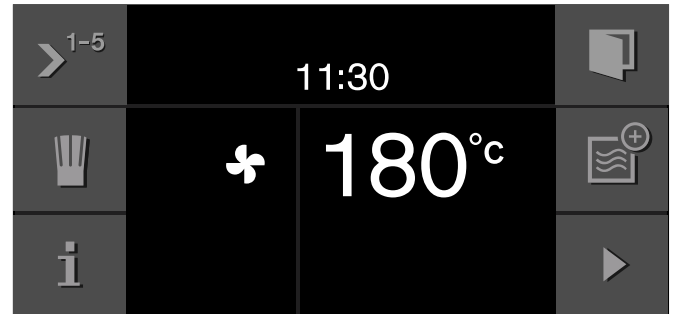
Fırın

Fırın modunda aşağıdaki ısıtma türlerine ayarlayabilirsiniz:

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

Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istenen ısıtma türünü, örneğin sıcak havayı ayarlayınız. Göstergede sıcak hava sembolü ✱ ve önerilen sıcaklık 180°C görünür.



- 2 Döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.

Bilgi: İsterseniz bu noktada yemeğiniz için pişirme süresini ayarlayabilir ve pişirme süresi sonunu erteleyebilirsiniz. >¹⁻⁵ sembolüne dokununuz, sıralı çalışma menüsü görünür. > ile "Pişirme süresi" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve ayarlayınız. > ile "Pişirme süresi sonu" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve ayarlayınız. Bu konu Sıralı çalışma bölümünde daha ayrıntılı olarak açıklanmıştır.

- 3 ▶ ile başlatınız.

Ekranı ısıtma göstergesi ⌋ görünür (ancak fırın sıcaklığı 100°C üzerinde ise). Çubuk, devam eden sıcaklık durumunu gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve sıcaklık sembolü ⌋ silinir.

"Hızlı ısıtma" fonksiyonu aktifleştirilmişse "Hızlı ısıtma" ⌋ sembolü görünür.

Bilgi: Temel ayarlar içinde bir ısıtma sinyalini aktifleştirebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz. İsteddiğiniz sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal sesi duyulur.

Döner düğme ile her zaman sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü her zaman ayarlayabilirsiniz. ► ile yeniden başlatınız.

Beklet:

|| ile çalışmayı duraklatabilirsiniz. ► ile çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

Kapat:

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

Güncel sıcaklığı sorgula:

i sembolüne dokunursanız ekranda birkaç saniye süreyle güncel fırın sıcaklığı görüntülenir (100°C üzerinde). ✓ sembolü ile standart göstergeye geri dönebilirsiniz.

Bilgi: Isıtmadan sonraki sürekli çalışmada, ısıtma türüne bağlı olarak düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir.

Hızlı ısıtma

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

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

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

Emniyet kapatması

Güvenliğiniz için cihaz bir emniyet 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.

Tam yüzeyli ızgara

Izgara modunu üç düzeyli olarak ayarlayabilirsiniz:

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

Yüzey ızgaranın ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile yüzey ızgarayı ayarlayınız. Göstergede yüzey ızgara için ~~~~ sembolü ve ızgara kademesi 3 görünür.



- 2 Döner düğme ile ızgara kademesini ayarlayınız.

Bilgi: İsterseniz bu noktada yemeğiniz için pişirme süresini ayarlayabilir ve pişirme süresi sonunu erteleyebilirsiniz. >¹⁻⁵ sembolüne dokununuz, sıralı çalışma menüsü görünür. > ile "Pişirme süresi" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve ayarlayınız. > ile "Pişirme süresi sonu" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve ayarlayınız. Bu konu Sıralı çalışma bölümünde daha ayrıntılı olarak açıklanmıştır.

- 3 ► ile başlatınız.

Döner düğme ile her zaman ızgara kademesini değiştirebilirsiniz.

Fonksiyon seçme düğmesi ile çalışma modunu her zaman ayarlayabilirsiniz. ► ile yeniden başlatınız.

Beklet:

|| ile çalışmayı duraklatabilirsiniz. ► ile çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

Kapat:

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

Kombine işletim

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

Tüm mikrodalga fırın kademelerini açabilirsiniz. İstisna: 1000 Watt.

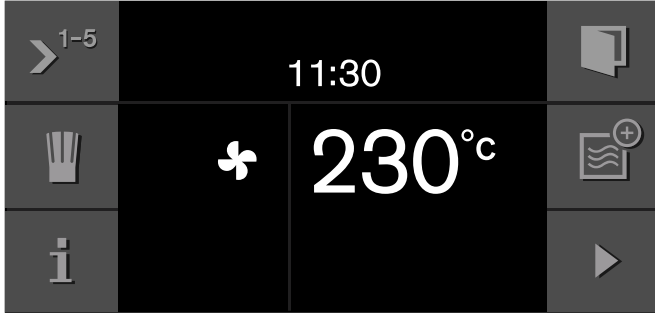
Seçilen ısıtma türünü, mikrodalga fırının müteakip çalıştırmasıyla da birleştirebilirsiniz.

Kombine çalışmanın ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz fırın ısıtma türünü veya mikrodalga fırın gücünü ayarlayınız.

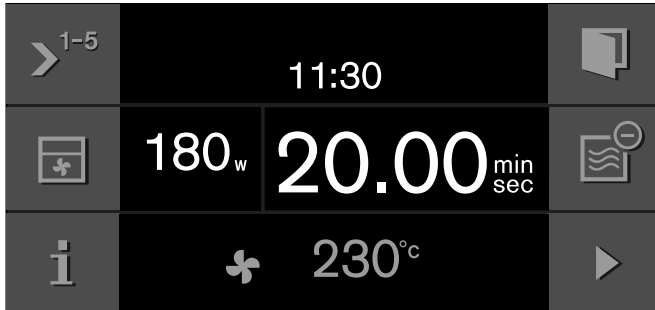
Bilgi: Kombine çalışmaya fırın ısıtma türüyle veya mikrodalga fırını gücü ile başlayabilirsiniz. Aşağıdaki örnekte fırın ısıtma türü ile başlanmıştır.

- 2 Döner düğme ile fırın sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



Çalışma modu seçimine bağlı olarak sağdaki kumanda bölümünde mikrodalga fırın için sembolü veya fırın için sembolü görünür. Böylece başka bir çalışma modunu da ekleyebilirsiniz.

- 3 sembolü ile mikrodalga fırın gücünü ekleyebilirsiniz.
- 4 Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz mikrodalga fırın gücünü ayarlayınız.
- 5 Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



- 6 ► ile başlatınız.

Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunursanız, cihaz kapağını açarsanız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirirseniz önceden ses kapatılmış olur. Kombine çalışma sonlandırılmıştır.

Ayarların değiştirilmesi

Fırın ısıtma türünü ve fırın sıcaklığını, ızgara kademesini veya mikrodalga fırın gücünü ve süreyi değiştirebilirsiniz. Değişiklikler çalışma sırasında da yapılabilir, bunun için sembolüne dokununuz. Çalışma durdurulur.

- 1 veya sembolleri ile çalışma modunu odağa alınız.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesi ile fırın ısıtma türünü veya mikrodalga fırın gücünü değiştiriniz.
- 3 Döner düğme ile fırın sıcaklığını, ızgara kademesini veya mikrodalga fırın gücü süresini değiştiriniz.
- 4 ► ile başlatınız.

Ayarların silinmesi

Ayarları çalışma sırasında da silebilirsiniz, bunun için sembolüne dokununuz. Çalışma durdurulur.

- 1 veya sembolleri ile çalışma modunu odağa alınız.
- 2 veya sembolleriyle ısıtma türünü siliniz.
- 3 ► ile başlatınız.

Beklet:

ile çalışmayı duraklatabilirsiniz. ► ile çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

Kapat:

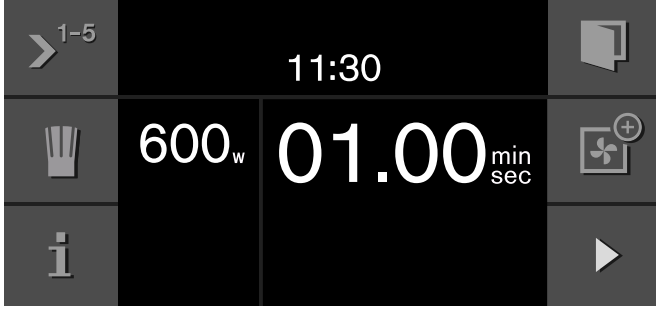
Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

İşletimin devamı

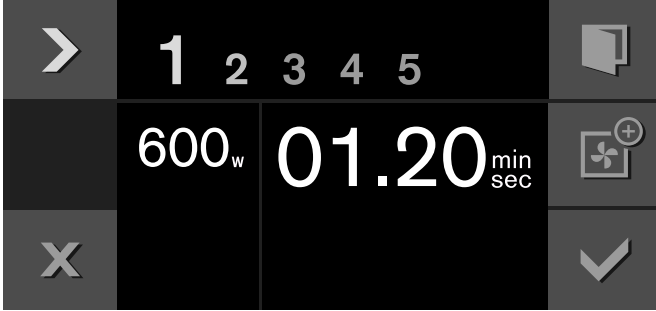
İşletimin devamında art arda yürütülen 5'e kadar farklı ısıtma türü ve pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

İşletimin devamının ayarlanması

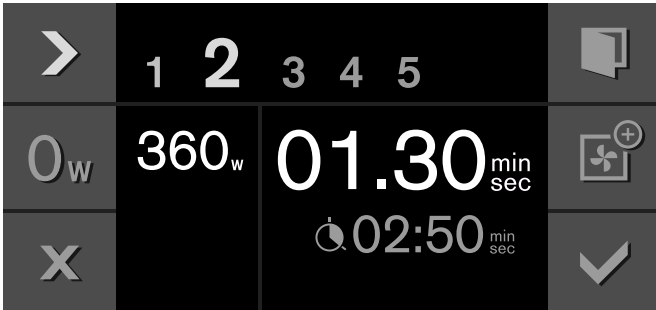
- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz fırın ısıtma türünü veya mikrodalga fırın gücünü ayarlayınız.



- 2 >¹⁻⁵ sembolüne dokununuz. Sıralı çalışma menüsü görünür.
- 3 Döner düğme ile süreyi, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



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



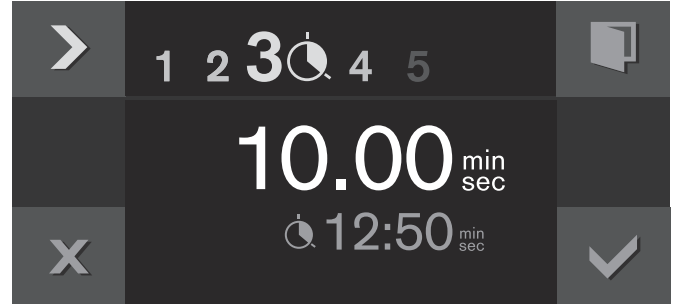
Bilgi: İki mikrodalga fırın gücü arasında bir dengeleme süresi belirleyebilirsiniz, böylece sıcaklık yiyeceğe eşit olarak dağıtılabilir. Bunun için 0_w sembolüne dokununuz ve döner düğme ile bir süre ayarlayınız.

- 6 > ile üçüncü kademeyi seçiniz.

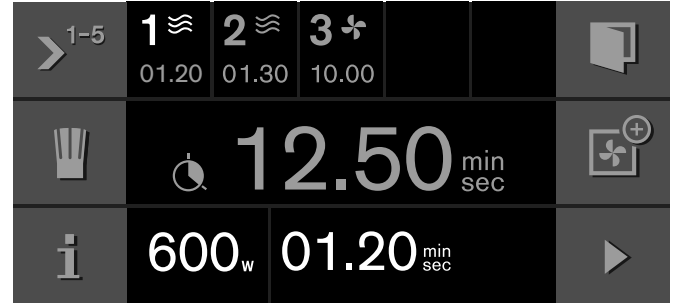
- 7 Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz fırın ısıtma türünü veya mikrodalga fırın gücünü ayarlayınız. Döner düğme ile süreyi, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



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



- 10 ✓ ile onaylayınız. Sıralı çalışmanın ana menüsü görünür. Kademelerin ayarları gösterge çubuğunda görünür.



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

Pişirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır. Sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunursanız, cihaz kapağını açarsanız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirirseniz önceden ses kapatılmış olur. Sıralı çalışma tamamlanmıştır.

Devam eden kademenin ayarlarının değiştirilmesi:

|| sembolüne dokununuz. Çalışma durdurulur. >¹⁻⁵ sembolüne dokununuz ve ayarları değiştiriniz. ✓ sembolü ile menüden çıkınız. ▶ ile başlatınız.

Ayarların silinmesi:

X sembolüne dokununuz.

Beklet:

|| ile çalışmayı duraklatabilirsiniz. ▶ ile çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

Kapat:

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

Bilgiler

- Sıralı çalışma kombine çalışma ile tamamlanabilir.
- 1000 Watt'lık gücü sadece bir kez seçebilirsiniz.
- Fırın ısıtma türleri 1000 Watt mikrodalga fırın gücü ile kombine edilemez.
- Her bir ayarın sırası isteğe bağlıdır. Süre, mikrodalga fırın gücü veya fırın ısıtma türü ile başlayabilirsiniz.
- Eğer cihaz kapağını arada açarsanız fan çalışmaya devam eder.

Pişirme süresi sonu

Fırın modunda pişirme süresi sonunu erteleyebilirsiniz. Bu fonksiyon mikrodalga fırın ile birlikte kullanılamaz.

Örnek: Saat 14:00. Yemek için 40 dakika pişirme süresi gerekiyor. Yemeğin saat 15:30'da hazır olması gerekiyor.

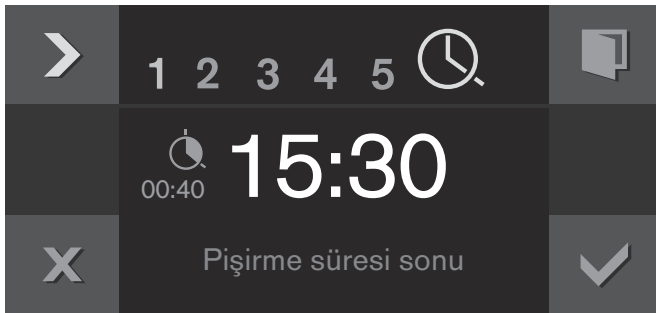
Pişirme süresi giriniz ve pişirme süresi sonunu saat 15:30'a erteleyiniz. Elektronik başlatma saatini hesaplar. Cihaz otomatik olarak saat 14:50'de çalışmaya başlar ve 15:30'da kapanır.

Kolay bozulabilen yemeklerin fırında uzun süre kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

Pişirme süresi sonunun ertelenmesi

Isıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresini ayarladınız.

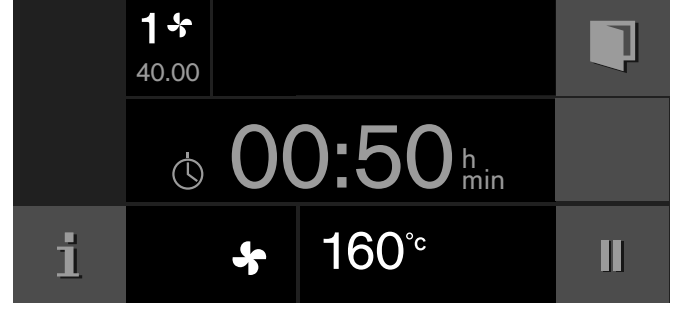
- 1 ▶ ile "Pişirme süresi sonu" ⌚ fonksiyonunu seçiniz.
- 2 Döner düğme ile istediğiniz pişirme süresi sonunu ayarlayınız.



- 3 ✓ ile onaylayınız.

Ekranda pişirme süresi sonunun ayarlandığını belirten bir uyarı görünür. ✓ ile onaylayınız.

- 4 ▶ ile başlatınız.



Cihaz bekleme konumuna geçer. Göstergede çalışma modu, sıcaklık, pişirme süresi ve çalıştırmaya kadar kalan süre görünür. Cihaz hesaplanan anda çalışmaya başlar ve pişirme süresi sona erdiğinde otomatik olarak kapanır.

Pişirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır. Sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunursanız, cihaz kapağını açarsanız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirirseniz önceden ses kapatılmış olur. Sıralı çalışma tamamlanmıştır.

Pişirme süresinin değiştirilmesi:

|| sembolüne dokununuz. > ile "Pişirme süresi" ⌚ fonksiyonunu seçiniz. Döner düğme ile istenen pişirme süresini ayarlayınız. ✓ ile onaylayınız. ▶ ile başlatınız.

Pişirme süresi sonunun değiştirilmesi:

|| sembolüne dokununuz. > ile "Pişirme süresi sonu" ⌚ fonksiyonunu seçiniz. Döner düğme ile istediğiniz pişirme süresi sonunu ayarlayınız. ✓ ile onaylayınız. ▶ ile başlatınız.

Ayarların silinmesi:

X sembolüne dokununuz.

Tüm işlemin iptal edilmesi:

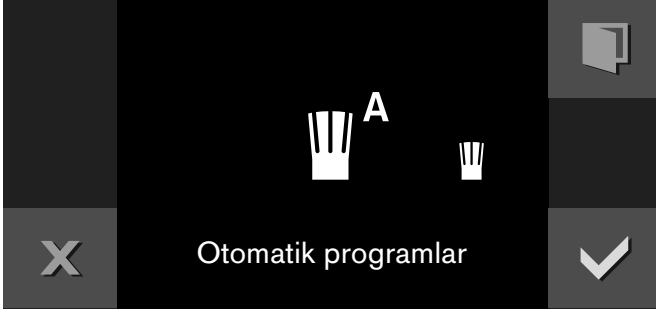
Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

Otomatik programlar

Otomatik program ile basit yemekleri hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Otomatik program, optimal ayarları uygulayacaktır. 15 programdan seçebilirsiniz.

Programın ayarlanması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz çalışma modunu ayarlayınız.
Bilgi: Fonksiyon seçme düğmesini  veya **S** konumunda olamaz.
- 2 "Aşçı şapkası"  sembolüne dokununuz, otomatik programlar görüntülenir.



- 3  ile onaylayınız.
Göstergede ilk program görünür.
- 4 Döner düğme aracılığıyla istediğiniz programı seçiniz, örneğin Pişirme: "Taze sebze".



- 5  ile ağırlık  fonksiyonunu seçiniz.
- 6 Döner düğme ile ağırlığı ayarlayınız.
- 7  ile onaylayınız.
- 8  ile başlatınız.
Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.  sembolüne dokunursanız, cihaz kapağını açarsanız veya fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna getirirseniz önceden ses kapatılmış olur. Program sona ermiştir.

Dinlenme süresi:

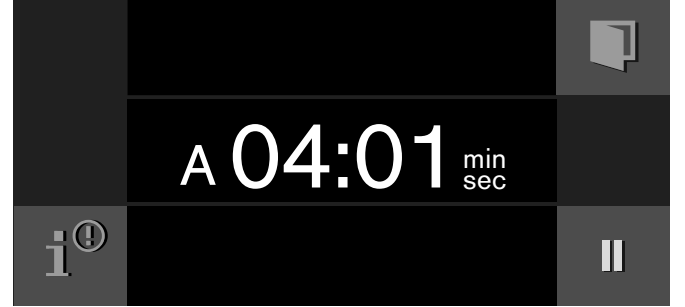
Bazı yemekler program sonundan sonra sıcaklık dengelenmesi veya pişmeye devam etmesi için dinlendirilmelidir. Yemeği fırından çıkarmadan önce dinlenme süresinin tamamlanmasını bekleyiniz.

İpuçları:

 ile kaplar, aksesuarlar ve yerleştirme yüksekliğine ilişkin ipuçları alabilirsiniz.  ile göstergeden çıkabilirsiniz.

Uyarılar:

i ile hazırlamaya ilişkin uyarıları görebilirsiniz. Önemli bilgiler ve işlem çağrıları için **i**® sembolü görünür.  ile göstergeden çıkabilirsiniz.



Bazı yemeklerde hazırlık sırasında göstergede çevirme veya karıştırma uyarıları görünür. Uyarılara uyunuz. Cihazın kapağı açıldığında fırının çalışması durur. Cihaz kapağı kapatıldıktan sonra  ile çalışmaya devam ettiriniz. Yemeği çevirmesiniz veya karıştırmazsanız da program normal biçimde sonuna kadar devam eder.

Beklet:

 ile çalışmayı duraklatabilirsiniz.  ile çalışmayı devam ettirebilirsiniz.

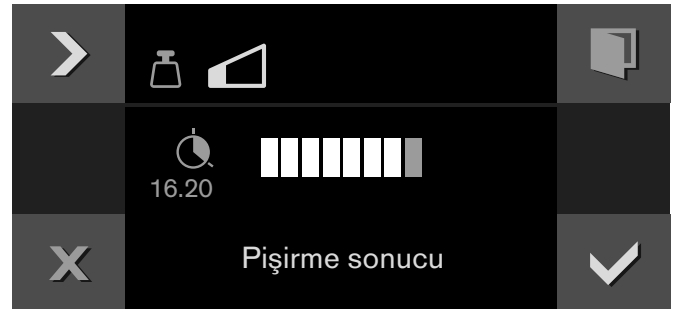
Kapat:

Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna getiriniz.

Kişisel ayar

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

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



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

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

Otomatik programlarla ilgili uyarılar

Yiyecekleri soğuk fırına yerleştiriniz.

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

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

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

Ağırlık sahasının dışında kalan ağırlık değerlerinin ayarlanması mümkün değildir.

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

Buz çözme:

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

Sebze:

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

Fırında patates:

Aynı kalınlıkta patatesleri kullanınız, yıkayınız ve kurulaınız. Kabuęunu soyunuz.

Pirinç:

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

Balık:

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

Kuzu budu:

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

Kümes hayvanı:

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

Pizza, dondurulmuş:

Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ince tabanlı pizza kullanınız.

Dinlenme süreleri:

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

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

Program tablosu

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

* Çevirme sinyaline dikkat ediniz.

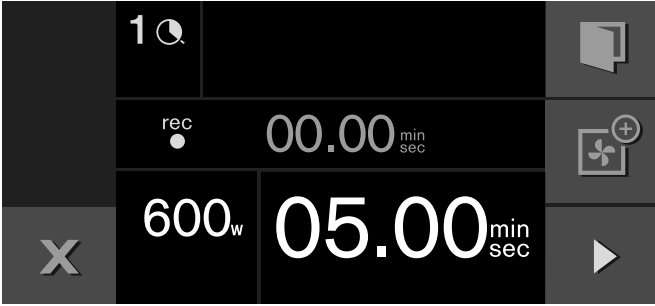
Kişisel tarifler

En fazla 50 kişisel tarifi hafızaya alma imkanına sahipsiniz. Bir tarifi hafızaya alabilir veya programlayabilirsiniz. Bu tariflere bir ad vererek ihtiyaç durumunda hızla ve kolayca ilgili tarife erişebilirsiniz.

Tarifin kaydedilmesi

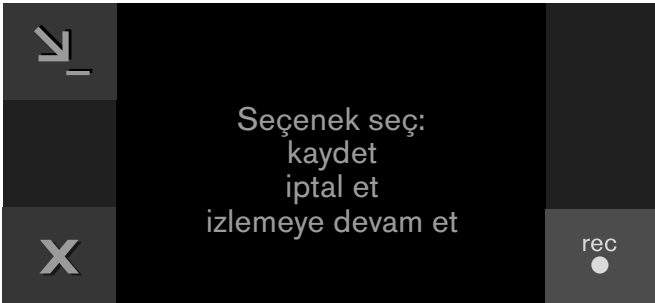
Arka arkaya 5 kademeye kadar ayar yapma ve bunları hafızaya alma olanağına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz fırın ısıtma türünü veya mikrodalga fırın gücünü ayarlayınız.  sembolü görüntülenir.
- 2  sembolüne dokununuz ve döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz.
- 3  ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme ile boş bellek alanını seçiniz.
- 5  sembolüne dokununuz.
- 6 Döner düğme ile mikrodalga süresini, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



- 7  ile başlatınız.
İlk kademe hafızaya alınır, burada ilk kademede mikrodalga fırın gücü 600 W, mikrodalga süresi 5 dakikadır. Süre görünür biçimde azalmaya başlar. Süre dolduktan sonra başka bir kademeyi hafızaya alabilirsiniz.

Bilgi: Kademe  sembolüyle zamanından önce de sonlandırılabilir.



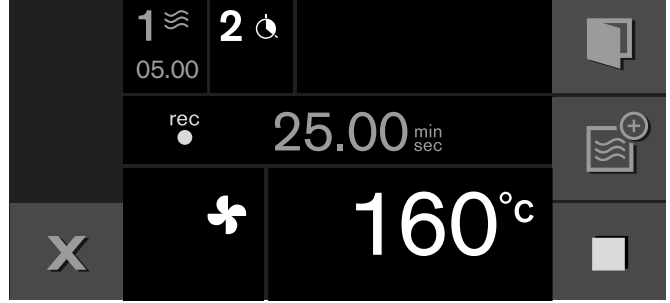
Devam etmek için 3 seçenek mevcuttur.

Kaydetme:  sembolüne dokununuz. Tarif kaydedilir. "ABC" altında adı giriniz (bkz. Bölüm Adın girilmesi).

İptal:  sembolüne dokununuz. Tarif kaydedilmez.

Hafızaya almaya devam et:  sembolüne dokununuz. Hafızaya almaya devam edilir.

- 8 Hafızaya almaya devam et:  sembolüne dokununuz.
- 9 Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz fırın ısıtma türünü veya mikrodalga fırın gücünü ayarlayınız. Döner düğme ile mikrodalga süresini, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız. Örnek: Sıcak hava 160°C.
- 10  ile başlatınız.



Bilgi: Fırın ısıtma türü: Pişirme süresi hafızaya alınır.

- 11 Bu kademeyi sonlandırmak için  sembolüne dokununuz.
Bu kademe pişirme süresiyle birlikte kaydedilir, burada bu süre 20 dakikadır.
- 12 Hafızaya almaya devam et:  sembolüne dokununuz.
- veya -
Eğer yemek için istenen pişirme sonucuna ulaşıldıysa, sonlandırmak için tarif kaydedilmelidir.
- 13 Kaydetme:  sembolüne dokununuz.
Tarif kaydedilir. "ABC" altında adı giriniz (bkz. Bölüm Adın girilmesi).

Bilgiler

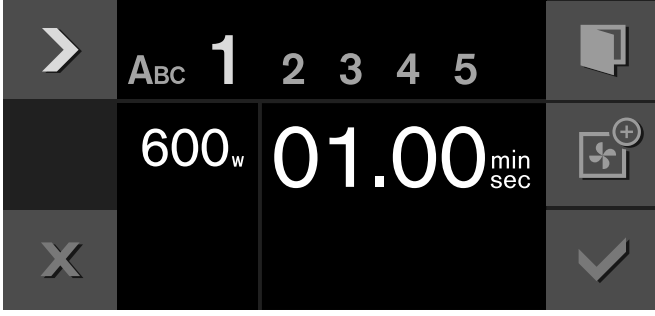
- Cihaz kapağını açtığınızda kademelerin hafızaya alınması sonlandırılır.
- Kombine çalışma biçiminde çalışma mümkündür (bkz. Bölüm Kombine çalışma).

Tarifin programlanması

5 pişirme kademesine kadar programlama ve hafızaya alma imkanına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz fırın ısıtma türünü veya mikrodalga fırın gücünü ayarlayınız.  sembolü görüntülenir.
- 2  sembolüne dokununuz ve döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz.
- 3  ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme ile boş bellek alanını seçiniz.
- 5  sembolüne dokununuz.
- 6 "ABC" altında adı giriniz (bkz. Bölüm Adın girilmesi).
- 7  sembolüne dokununuz.
- 8  sembolü ile ilk kademeyi seçiniz.
Başlangıç için ayarlanan ısıtma türü görüntülenir. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayabilirsiniz. Kombine çalışma biçiminde çalışma mümkündür (bkz. Bölüm Kombine çalışma).

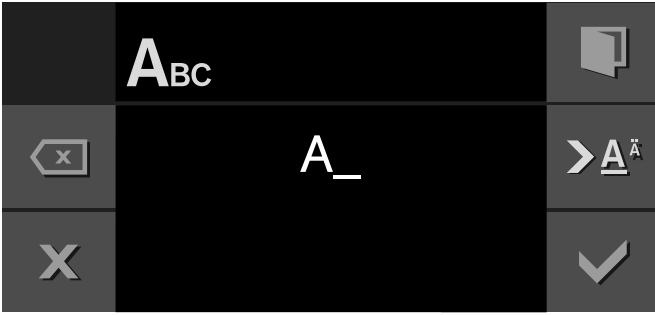
- 9 Döner düğme ile mikrodalga süresini, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.



- 10 > sembolü ile sonraki kademeyi seçiniz.
- veya -
Pişirme tamamlandı, girişi sonlandırınız.
- 11 ✓ ile kaydediniz.
- veya -
X ile iptal ediniz ve menüden çıkınız.

İsmi giriniz

- 1 "ABC" altında reçetenin adını girin.



Döner düğme	Harfleri seçin
	Yeni bir kelime daima büyük harfle başlar.
> A [^]	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Ünlü harflere ve özel karakterlere geçilir İki kez basıldığında: Satır başı ekler
> Ä	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Normal karakterlere geçilir İki kez basıldığında: Satır başı ekler
< X	Harfleri siler

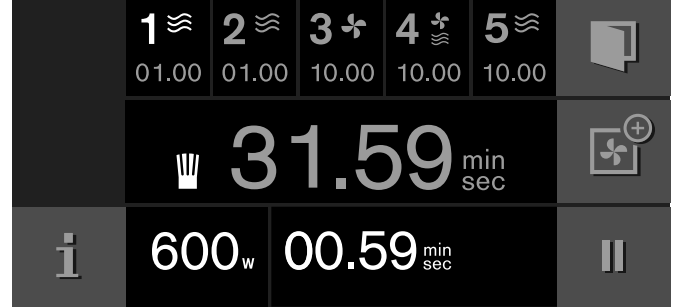
- 2 Tuş ✓ ile kaydedin.
- veya -
Tuş X ile iptal edin ve menüden çıkın.

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

Tarifi başlatınız

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini istenilen bir ısıtma türüne ayarlayınız.
W sembolü görüntülenir.

- 2 W sembolüne dokununuz ve döner düğme ile "Kişisel tarifler" başlığını seçiniz.
- 3 ✓ ile doğrulayınız.
- 4 Döner düğme ile istediğiniz tarifi seçiniz.
- 5 ▶ ile başlatınız.
Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
Aşamaların ayarı, gösterge çubuğunda görünürler.



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

Tarifin değiştirilmesi

Kaydedilmiş veya programlanmış bir tarifin ayarlarını değiştirme imkanına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini istediğiniz ısıtma türüne ayarlayınız.
W sembolü görüntülenir.
- 2 W sembolüne dokununuz ve döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz.
- 3 ✓ ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme aracılığıyla istediğiniz tarifi seçiniz.
- 5 W sembolüne dokununuz.
- 6 > sembolü ile istenen kademeyi seçiniz.
Ayarlar görüntülenir. Ayarları döner düğme veya fonksiyon seçme düğmesi ile değiştirebilirsiniz.
- 7 ✓ ile kaydediniz.
- veya -
X ile iptal ediniz ve menüden çıkınız.

Tarifi silin

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

Zamanlayıcı fonksiyonları

Zamanlayıcı menüsünde aşağıdakileri ayarlayabilirsiniz:

⌚ Kısa süreli alarm

⌚ Süre ölçer

Zamanlayıcı menüsünü çağırmak

Cihaz aktifleştirilmiş olmalıdır ve fonksiyon seçme düğmesi 0 veya ⌚ konumunda olmamalıdır.

⌚ sembolüne basınız.



Zamanlayıcı menüsü görüntülenir.

Bilgiler

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

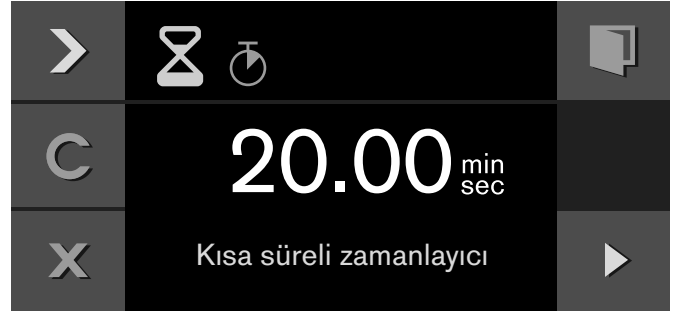
Kısa süreli zamanlayıcı

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

Zamanlayıcının ayarlanması

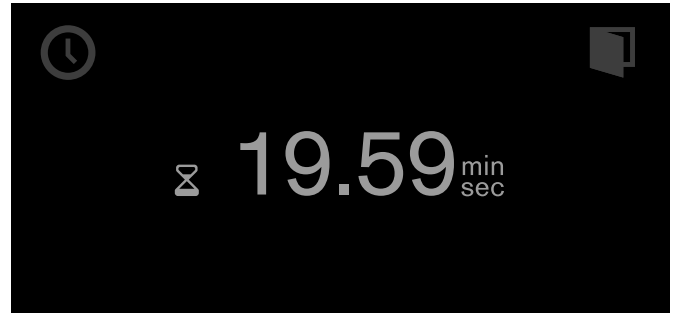
- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırınız.
"Alarm saati" ⌚ fonksiyonu görüntülenir.

- 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 çağırınız. > ile "Alarm saati" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve || sembolüne dokununuz. Alarm saatinin tekrar devam etmesini sağlamak için ▶ sembolüne dokununuz.

Alarm saatinin önceden kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü çağırınız. > ile "Alarm saati" ⌚ fonksiyonunu seçiniz ve C sembolüne dokununuz.

Süre ölçer

Süre ölçer ancak başka bir fonksiyon ayarlanmadığı takdirde çalışır.

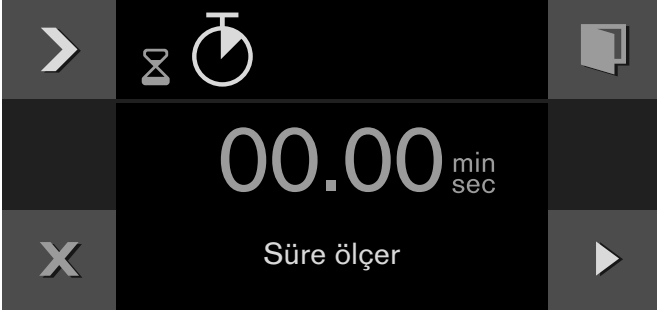
Süre ölçer, 0 saniyeden 90 dakikaya kadar sayar.

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

Süre ölçeri başlatma

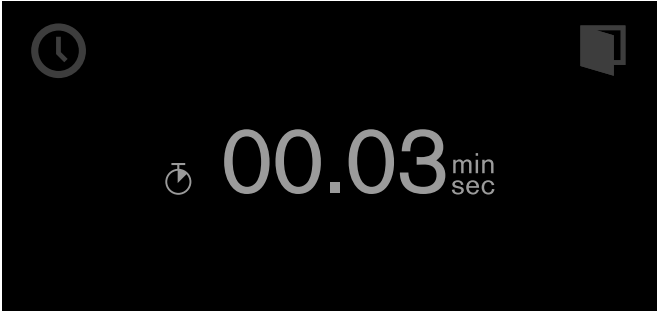
- 1 Zamanlayıcı menüsünü başlatınız.

2 ➤ ile "Süre ölçer" fonksiyonunu ⌚ seçiniz.



3 ▶ ile başlatınız.

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



Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma

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



Süre durur. Sembol tekrar başlat'a ▶ döner.

4 ▶ ile başlatınız.

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

Süre ölçerin kapatılması:

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

Uzun süreli zamanlayıcı

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

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

Çabuk bozulabilecek gıda maddelerinin uzun süre fırında kalmamalarına dikkat ediniz.

Bilgiler

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

Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması

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



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

Cihaz başlatıldı. Göstergede ⌚ ve sıcaklık görünür.

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

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

Kapatmak:

İşlemi durdurmak için fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz.

Çocuk kilidi

Çocukların fırını yanlışlıkla çalıştırmamaları için bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.

Bilgiler

- Çocuk emniyetini temel ayarlar içinde "kullanılabilir" olarak ayarlamanız gereklidir (bkz. 'Temel ayarlar' bölümü).
- Çocuk emniyeti etkinleştirilmişken bir elektrik kesintisi yaşanırsa, şebeke gerilimi yeniden sağlandığında çocuk emniyetinin etkinliği kaldırılmış olabilir.

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 ayarlar bölümünde cihazınızı kişisel olarak ayarlayabilirsiniz.

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

- Döner düğme ile temel ayarları yapınız.
-  ile kaydedin veya  ile sonlandırın ve güncel temel ayarlardan çıkın.
- Temel ayarlar menüsünden çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini 0'a çevirin.

Değişiklikler kaydedildi.

	Temel ayar	Mevcut ayarlar	Açıklama
	Parlaklık	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	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 göstergeyi seçiniz. Seçim görüntülenir.
	Ekran göstergesi	Azaltılmış* / Standart	'Azaltılmış' ayarında ekranda kısa süreyle sadece en önemli bilgiler 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
	Sinyal sesi şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Sinyal sesi şiddetinin ayarlanması
	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.
	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 Bilgi: 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. Bilgi: 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 süreli zamanlayıcı	Kullanılamaz* / Kullanılabilir	Kullanılabilir: Uzun süreli zamanlayıcı ayarlanabilir; bkz. 'Uzun süreli zamanlayıcı' bölümü.



* Fabrika ayarı

Temizleme

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

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

⚠ Yanma tehlikesi!

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

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

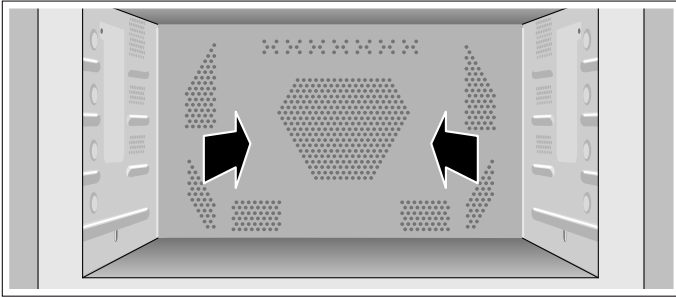
İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

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

Pişirme alanındaki kendi kendini temizleyen yüzey

Fırının iç yüzeyinin arka duvarı, kendi kendini temizleyen emaye bir tabaka ile kaplıdır. Fırın çalışırken bu emaye tabaka kendi kendini temizler. Daha büyük lekeler ancak, fırın birkaç defa çalıştırdıktan sonra temizlenmektedir. Baharatların ve benzer maddelerin artıkları kuru bir bezle veya yumuşak bir fırçayla temizlenebilir.



Bilgiler

- Kendi kendini temizleyen yüzeyi asla fırın temizleyicisi ile silmeyiniz. Fırın temizleyicisi yanlışlıkla arka duvara sıçramışsa, temizleyiciyi derhal bir sünger ve yeterli miktarda su ile temizleyiniz.

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

Pişirme zeminini, tavanı ve yan duvarları temizleyiniz: Bulaşık bezi, sıcak deterjanlı su veya sirkeli su kullanınız.

Temizlik malzemeleri

Yanlış temizlik malzemeleri nedeniyle farklı yüzeylerin zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz.

Bunun için

- aşındırıcı veya keskin malzemeler kullanmayınız.
- cihaz kapağındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- kapak contasını temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- sert ovma süngerleri ve bulaşık telleri kullanmayınız.

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

Yüzey	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Ekran	Bir mikrofiber bez ile veya hafif nemli bir bez ile silinmelidir. Islak bezle silinmemelidir.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerinin altında korozyon olabilmektedir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
Alüminyum	Yumuşak bir cam temizlik malzemesi ile temizlenmelidir. Bir cam bezi veya tüy bırakmayan mikrofiber bez ile yatay doğrultuda ve bastırmadan yüzeyleri siliniz.
Pişirme alanı (kendi kendini temizleyen arka duvar)	Fırın temizleyicisi kullanmayınız! Artıkları kuru bir bezle veya yumuşak bir fırçayla temizleyiniz. "Pişirme alanındaki kendi kendini temizleyen yüzey" bölümüne dikkat ediniz.

Yüzey	Temizlik malzemeleri
Piştirme alanı (paslanmaz çelik hariç)	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda: Fırın temizleyiciyi sadece fırın soğukken kullanınız.
Paslanmaz çelik piştirme alanı	Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller de kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. İç yüzeyi düzenli olarak kurulayınız.
Paslanmaz çelik veya emaye, çok kirli piştirme alanı	Fırın temizleme jeli (Sipariş numarası 463582 ile müşteri hizmetlerinden veya Online Mağaza'dan). Lütfen dikkate alınız: ● Kapak contalarına ve lambaya temas etmemelidir! ● En fazla 12 saat boyunca etki etmeye bırakılmalıdır! ● Sıcak yüzeyler üzerinde kullanılmamalıdır! ● Ardından su ile iyice temizlenmelidir! ● Üretici bilgilerine dikkat ediniz.
Piştirme alanı lambası cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.

Yüzey	Temizlik malzemeleri
Kapak camları	Cam temizleyici: Mutfak beziyle temizlenebilir. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapak contası	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovma- dan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Cam kapağın temizlenmesi

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

⚠ Yanma tehlikesi!

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

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Arıza halinde ne yapılmalı?

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

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
Cihaz çalışmıyor, ekran boş	Fiş takılı değil	Cihazın elektrik bağlantısını kurun
	Elektrik kesildi	Diğer mutfak aletlerinin çalışıp çalışmadıklarını kontrol edin
	Sigorta bozuk	Cihazın sigortasının sağlam olduğunu sigorta kutusundan kontrol edin
	Hatalı kullanım	Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatın ve yaklaşık 60 saniye sonra tekrar açın
Cihaz çalışmıyor	Cihazın kapısı tam kapalı değil	Cihazın kapısını kapatın
Yemekler öncekine göre daha yavaş ısınır	Küçük mikrodalga fırın performansına ayarlandı	Yüksek performansın seçilmesi
	Cihaza genelde olduğundan daha fazla miktar konuldu	İki katı miktar - neredeyse iki katı süre
	Yemekler normalde olduğundan daha soğuktu	Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz
Cihaz çalışmıyor, gösterge tepki vermiyor. Ekranda  görünür.	Çocuk emniyeti etkin	Çocuk emniyetinin etkinliğinin kaldırılması (bkz. 'Çocuk emniyeti' bölümü)

Hata mesajı "Exxx"

Bir hata mesajı durumunda fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz; bir kerelik bir sorun ise gösterge kaybolacaktır. Hata yeniden ortaya çıkarsa veya gösterge kaybolmazsa lütfen müşteri servisine haber veriniz ve hata kodunu aktarınız.

Elektrik kesintisi

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

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

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

Demo modu

Eğer ekranda  sembolü görünüyorsa, Demo modu etkinleştirilmiştir. Cihaz ısınmıyor.

Bunun için cihaz kısa süre elektrik şebekesinden ayrılmalıdır (ev sigortası veya sigorta kutusundaki koruma şalteri kapatılmalıdır). Ardından 3 dakika içinde temel ayarlar içinden demo modunun etkinliği kaldırılmalıdır (bkz. 'Temel ayarlar' bölümü).

Fırın lambasının değiştirilmesi

Fırın lambasını değiştirebilirsiniz. Sıcağa dayanıklı halojen lambayı 60 W, 240 V müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz.

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

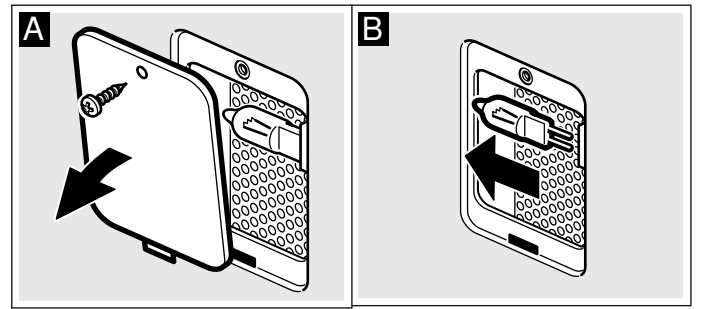
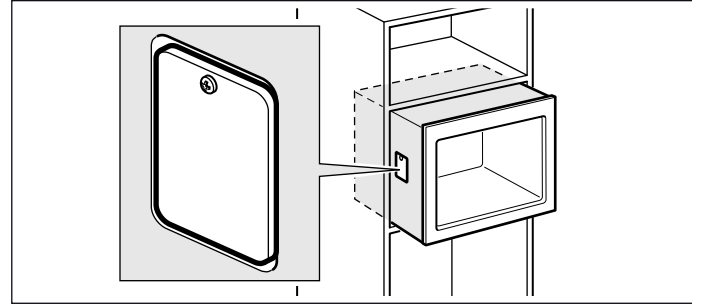
Bilgi: Yeni halojen lambayı daima kuru bir bez ile paketinden çıkartınız. Böylece lambanın kullanım süresini uzatırsınız.

Şu şekilde hareket ediniz:

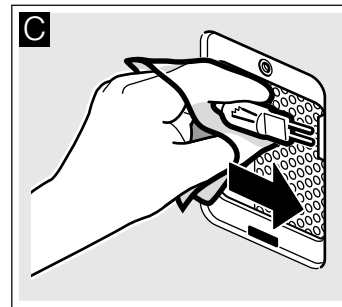
Bilgi: Pişirme alanının lambasını değiştirmek için cihaz sökülmelidir. Montaj talimatına uyunuz.

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

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



- 5 Yeni halojen lambayı yerleştiriniz (şekil C)



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

Cam kapağın değiştirilmesi

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

Teknik Veriler

Elektrik beslemesi	220–240 V, 50/60 Hz
Maks. toplam bağlantı değeri	3100 W
Mikrodalga fırın gücü	1000 W (IEC 60705)
Maks. Izgara çıkış kademesi	2000 W
Sıcak hava çıkış gücü	1950 W
Mikrodalga fırın frekansı	2450 MHz
Sigorta	16 A

Boyutlar (Y/G/D)	
- Cihaz	455 x 590/752 x 582 mm
- Pişirme alanı	236 x 445 x 348 mm

VDE-onaylı	evet
CE-işareti	evet

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

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

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

E numarası ve FD numarası

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen tam ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD no.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda göreceksiniz.

E-Nr. FD Z-Nr.		
Type:		

Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.
Müşteri hizmetleri ☎	

Yanlış kullanım durumunda müşteri hizmetleri personelinin ziyaretinin garanti süresi dahilinde olsa da ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

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 tarife göre değişkenlik 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 Kanunun 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 olmadığının, 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 BSH HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

34770 Ümraniye/İSTANBUL

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

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Garanti Belgesi

Belge Numarası :

Belge Onay Tarihi :

Tablo ve öneriler

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

Bilgiler

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

⚠ Haşlanma tehlikesi!

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

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

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

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

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

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

Buz çözme

Dondurulmuş gıda maddesini fırın tabanında bulunan açık kaba yerleştiriniz.

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

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

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

Bilgi: Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

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

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

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi ve ısıtılması veya pişirilmesi

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

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

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

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

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

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

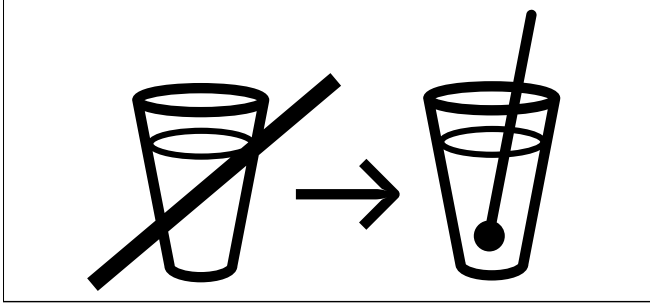
Bilgi: Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

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

Yemeklerin ısıtılması

⚠ Haşlanma tehlikesi!

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



Dikkat!

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

Bilgiler

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

Bilgi: Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

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

Yemeklerin pişirilmesi

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

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

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

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

Bilgi: Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

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

mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

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

Pasta ve kek

Kek kalıpları: Metal kek kalıpları en uygun olanlarıdır.

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

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

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

Ek bilgileri "Piştirme Önerileri" altındaki tabloların eklerinde bulabilirsiniz.

Piştirme kabını daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Pasta	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Dakika olarak süre
Basit kuru pasta	Kase/delikli kek kalıbı/ baton kek kalıbı	1	✿	160-170	60-80
Basit kuru pasta, örn. kuru kek		1		150-160	60-70
Yağlı hamur kenarlı pasta tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	1	✿	160-170	35-45
Kek hamurundan pasta tabanı	Meyveli pasta tabanı kalıbı	1	✿	160-170	35-45

* Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

** Sıcak fırına kesinlikle doğrudan su dökmeyiniz.

Pasta	Kaplar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Sıcaklık °C	Dakika olarak süre
Bisküvi pastası (Kraker)	Kelepçeli kek kalıbı	1	✿	170-180	45-50
Kuru malzemeli pasta (pasta hamuru)	Cam kase	2	✿	160-170	35-50
Sulu malzemeli pasta örn . rendelenmiş elma serpilmiş mayalı hamur	Cam kase	2	✿	155-165	55-65
Örgü şeklinde mayalı ekmek, 500 g un ile	Cam kase	2	✿	160-170	30-40
Paskalya keki, 500 g un ile	Cam kase	2	✿	170-180	60-70
Pizza	Cam kase	2	✿	200-210	30-40
Mayalı ekmek 1 kg**	Cam kase	2	✿	180-190	50-60

* Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

** Sıcak fırına kesinlikle doğrudan su dökmeyiniz.

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

* Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

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

Yemek pişirme ile ilgi öneriler

Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsanız	Pişirme tablolarında yer alan benzer ürünlere göre hareket ediniz.
Kuru pastanızın iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz:	Belirtilen pişme süresinin dolmasından yaklaşık 10 dakika önce pastanızın en yüksek noktasına tahta bir çubuk batırınız. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.
Pasta çöküyor.	Bir sonraki denemede daha fazla sıvı koyunuz veya fırın sıcaklığını 10 derece düşük ayarlayınız. Tarifte belirtilen karıştırma zamanlarına dikkat ediniz.
Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Kelepçeli kek kalıbının sadece tabanını yağlayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatli bir şekilde ayırınız.
Pasta aşırı koyulaşıyor.	Daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve pastayı biraz daha uzun süre pişiriniz.
Pasta aşırı kuru.	Pişmiş pastada bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki denemede sıcaklığı 10 derece daha yükseltiniz ve pişme süresini kısaltınız.

Ekmek veya pasta (örn. Cheesecake) iyi görünüyor, fakat iç tarafı ıslak kalmış (su şeritleri var).	Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Yaş malzemeli pastalarda önce tabanı pişiriniz, ardından üzerine badem veya galeta unu serperek malzemeyi diziniz. Lütfen tariflere ve pişme sürelerine dikkat ediniz.
Pasta, tabağa konulurken kalıptan ayrılmıyor.	Pastayı piştikten sonra 5 ile 10 dakika soğumaya bırakınız, kalıptan daha kolay ayrılacaktır. Hala ayrılmıyorsa, pastanın kenarını bir bıçak ile dikkatlice ayırınız. Ardından pastayı tekrar ters çeviriniz ve kalıbın üzerini birkaç ıslak, soğuk bezle örtünüz. Bir sonraki seferde kalıbı iyice yağlayınız ve ek galeta unu serpiniz.
Kendi termometrenizle fırındaki sıcaklığı ölçtünüz ve ayar sıcaklığından farklı olduğunu gördünüz.	Fırın sıcaklığı üretici tarafından bir kontrol ızgarası ile belirlenmiş bir süreden sonra fırının orta kısmında ölçülür. Her pişirme kabı ve aksesuar parçası ölçülen değer üzerinde etkili olacaktır, bu nedenle yaptığınız ölçümlerde daima bir farklılık göreceksiniz.
Kalıp ve tel ızgara arasında kıvılcımlar oluşuyor.	Kalıbın dış yüzeyinin temiz olup olmadığını kontrol ediniz. Kalıbın fırın içindeki pozisyonunu değiştiriniz. Bu size yardımcı olmazsa mikrodalga fırın olmadan pişirmeye devam ediniz veya saklama alanı olarak cam kaseyi kullanınız. Bu durumda, pişme süresi uzayacaktır.

Rosto ve ızgara

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

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

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

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

Kap çok ısınabilir. Dışarı çıkartmak için tencere tutacakları kullanınız.

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

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

Pişirme kabınızın pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap aşırı büyük olmamalıdır.

Et: Kabin tabanını çok az sıvı ile kapatınız. Buğulanıp kızartılan et için biraz daha fazla sıvı koyunuz. Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

Kızartma piştikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

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

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Biftekler en az 2 ile 3cm kalınlığında olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

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

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

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

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

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

Yemek	Miktar	Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika cinsinden süre	Yerleş-tirme yük-sekliği	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara düzeyi	Uyarılar
Sığır kızartması	yakl. 1000 g	180 W, 80-90 dak.	0		160-170	Üzeri kapalı kapta.
Rozbif, az pişmiş	yakl. 1000 g	180 W, 30-40 dak.	0		180-200	Üzeri açık kap. Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz.
Derisiz domuz eti örn . Boyun	yakl. 750 g	360 W, 35-45 dak.	0		170-180	Üzeri açık kap.
Derili domuz eti*, örn . Omuz	yakl. 1000 g	180 W, 80-90 dak.	0		170-180	Üzeri açık kap. Çevirmeyiniz.
Domuz kalçası	yakl. 500-600 g	180 W, 35-40 dak.	0		180-190	Üzeri açık kap.

Yemek	Miktar	Watt olarak mikro- dalga fırın kademesi, dakika cinsinden süre	Yerleş- tirme yük- sekliği	Isıtma türü	Sıcaklık °C, ızgara düzeyi	Uyarılar
Dalyan köfte	yakl. 750 g	360 W, 30-35 dak.	0	✿	200-210	Üzeri açık kap.
Tavuk, bütün	yakl. 1000- 1200 g	360 W, 30-40 dak.	0	☼	230-250	Üzeri kapalı kaptadır. Göğüs tarafı yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevir- meyiniz.
Tavuk parçaları, örn . Çeyrek tavuk	yakl. 800 g	360 W, 20-30 dak.	0	☼	230-250	Üzeri açık kap. Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yer- leştiriniz. Çevirmeyiniz.
Ördek	yakl. 1500- 1700 g	180 W, 70-80 dak.	0	☼	220-240	Üzeri kapalı kaptadır. Çevirme- yiniz.
Ördek göğsü Ördek göğsü, 2 adet	yakl. 500 g à 250-300 g	180 W, 15-20 dak.	0	☼	3	Üzeri açık kap. Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yer- leştiriniz. Çevirmeyiniz.
Kaz göğsü, kaz budu	700-900 g	180 W, 30-40 dak.	0	☼	2	Yüksek üzeri açık kaptadır. Çevirmeyiniz.
Balık, üstten kızartılmış	yakl. 500 g	600 W, 10 -15 dak.	0	☼	3	Üzeri açık kap. Derin dondu- rulmuş balığın önceden buzunu çözünüz.

* Domuz etinde deriyi kesin.

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

* Tel ızgaraya önceden sıvı yağ sürünüz.

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

*** Tost ekmeklerinin kızartılması

Kızartma ve ızgara ile ilgili öneriler

Kızartma ağırlığı için tabloda hiçbir bilgi yer almamaktadır.

Küçük kızartma parçaları için yüksek sıcaklık ve kısa pişme süresini seçiniz. Büyük kızartma parçalarında düşük sıcaklık ve uzun pişme süresini seçiniz.

Böylece rostonun hazır olup olmadığını tespit edebilirsiniz.

Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız. Kızartmanın üstüne kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.

Kızartma iyi görünüyorsa fakat sos yanmış.

Bir daha ki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız veya daha fazla sıvı ekleyiniz.

Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir daha ki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı ekleyiniz.
Kızartma tam pişmedi.	Kızartılacak eti kesiniz. Sosu bir kızartma tenceresinde hazırlayınız ve et dilimlerini sosa ilave ediniz. Eti sadece mikrodalga ile pişiriniz.

Sufleler, Gratenler

Tablo, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Sufleyi mikrodalgaya uygun bir kapta pişirme yüzeyine yerleştiriniz.

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

Sufleler ve gratenler söndürülmüş fırında 5 dakika daha bekletilmelidir.

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

Derin dondurulmuş hazır gıdalar

Ambalajdaki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

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

* Fırını önceden 5 dakika ısıtınız.

Test yemekleri

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

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

Mikrodalga fırın ile buz çözme

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

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

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

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

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

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına istinaden

Pişirme

Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

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

* Fırını önceden 5 dakika ısıtınız.

Izgara

Tablo değerleri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Izgara ~~~~~	Süre, dakika
Tost kızartma	Tel ızgara	3	3	4-5
12 Parça dana etli sandviç*	Tel ızgara ve cam kase	3+1	3	30-35

* 1/2 sonrasında çeviriniz.

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Riskli gıdalar hangileridir?

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

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

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

GAGGENAU



9000926896 tr (961130)