

EB 333

Fırın

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	4
Önemli güvenlik uyarıları	5
Hasar sebepleri	7
Çevrenin korunması	7
Enerji tasarruf edin	7
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	7
Cihazı tanıma	8
Fırın	8
Ekran ve kumanda elemanları	9
Semboller	9
Renkler ve görüntüleme	9
Ek bilgiler i ve i [®]	10
Soğutma fanı	10
Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları	10
Aksesuar	12
Özel aksesuarlar	12
İlk kullanımdan önce	13
Dilin ayarlanması	13
Saat formatının ayarlanması	13
Saatin ayarlanması	13
Tarih formatının ayarlanması	13
Tarihin ayarlanması	14
Sıcaklık formatının ayarlanması	14
İlk işleme almanın sonlandırılması	14
Fırının ısıtılması	14
Aksesuarın temizlenmesi	14
Cihazın etkinleştirilmesi	15
Standby	15
Cihazın etkinleştirilmesi	15
Cihazın kullanılması	15
Pişirme hücresi	15
Aksesuarın yerleştirilmesi	15
Çalıştırma	16
Hızlı ısıtma	16
Emniyet kapatması	16
Zamanlayıcı fonksiyonları	16
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	16
Kısa süreli zamanlayıcı	16
Süre ölçer	17
Pişirme süresi	18
Pişirme süresi sonu	18
Uzun süreli zamanlayıcı	19
Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması	19

Kişisel tarifler	20
Tarifin kaydedilmesi	20
Tarifin programlanması	20
İsmi giriniz	21
Tarifi başlatınız	21
Tarifin değiştirilmesi	21
Tarifi silin	21
Merkez sıcaklık sensörü	22
Et iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe sokunuz	22
İç sıcaklığın ayarlanması	22
Merkez sıcaklığı için kılavuz değerler	23
Döner şiş	24
Ön hazırlık	24
Döner şişin açılması	25
Döner şişin kapatılması	25
Kızartma kademesi	25
Çocuk emniyeti	26
Çocuk emniyetinin devreye alınması	26
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	26
Temel ayarlar	27
Temizlik ve bakım	29
Temizleme maddeleri	29
Sürgülü ızgarayı çıkarınız	30
Piroliz (kendini temizleme)	30
Piroliz hazırlığı	30
Pirolitik temizlemenin başlatılması	31
Aksesuarların piroliz ile temizlenmesi	31
Arıza halinde ne yapmalı?	32
Elektrik kesintisi	32
Demo modu	32
Fırın lambasının değiştirilmesi	33
Müşteri Hizmetleri	34
E numarası ve FD numarası	34

Tablolar ve öneriler	36
Sebze	37
Garnitürler ve yemekler	38
Balık	40
Et	41
Kümes hayvanı	44
Izgara ve Kavurma	45
Kek	47
Pişirme (mayalama)	50
Tatlılar	51
Buz çözme	52
Konserveleme	53
Dezenfeksiyon	53
Kurutma	54
Kiremit	55
Kızartma tenceresi	56
Gıda maddelerindeki akrilamid	57

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

Amaca uygun kullanım

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 socket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

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

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

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

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 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.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – 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.
- Lambalar çalışırken çok ısınır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur. Cihazı temizlemeden önce lambaların soğumasını bekleyiniz. Temizlerken lambaları kapatınız.
- Lambalar çalışırken çok ısınır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur. Değiştirmeden önce lambaların soğumasını bekleyiniz.

⚠️ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

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

Hasar sebepleri

Dikkat!

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

Çevrenin korunması

Burada enerji tasarrufu ve cihaz imhasına ilişkin ipuçları bulacaksınız.

Enerji tasarruf edin

- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını iyi şekilde değerlendirir.
- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.
- Pişirme bölümüne yan yana iki kek yerleştirebilirsiniz. Sıcak hava işletiminde birden çok düzeyde pişirme yapılabilir.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce cihazı kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

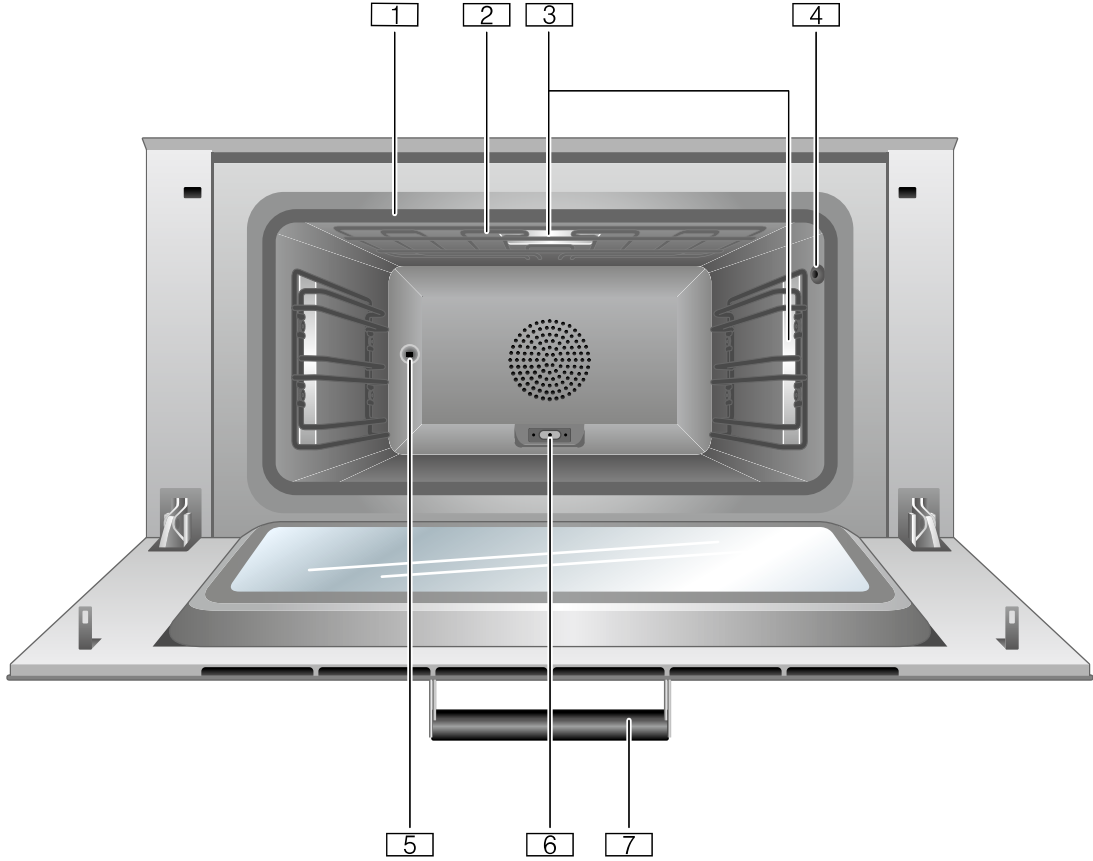
AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Cihazı tanıma

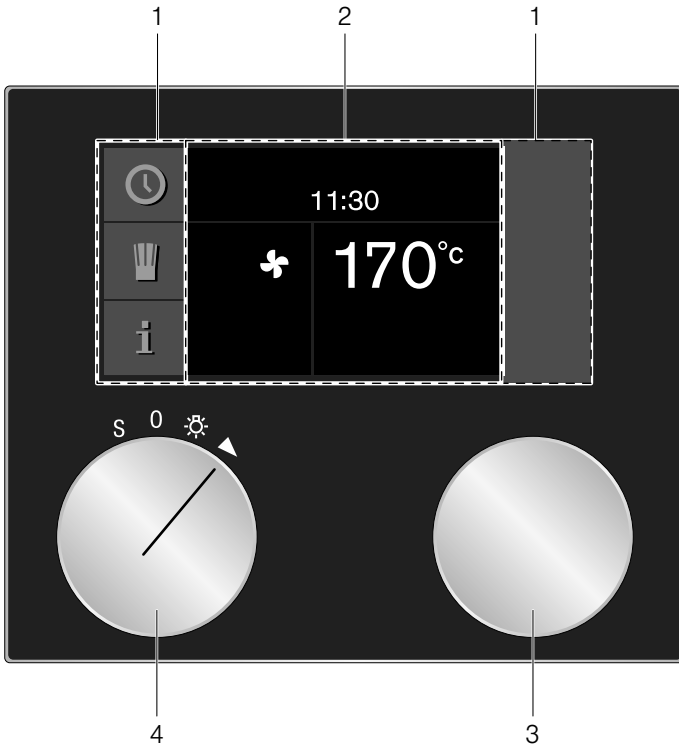
Burada yeni cihazınızı tanıyacaksınız. Sizlere kumanda bölümünü ve tek tek kumanda elemanlarını açıklayacağız. Pişirme alanı ve aksesuarlar hakkında bilgi edineceksiniz.

Fırın



- | | |
|---|---|
| 1 | Kapak contası |
| 2 | Izgara ısıtıcı |
| 3 | Pişirme bölümü aydınlatması |
| 4 | Et iç sıcaklık sensörü için yuva |
| 5 | Döner şiş tahriği |
| 6 | Ek ısıtıcı parça için yuva (kiremit ve kızartma tenceresi için özel aksesuar) |
| 7 | Kapak tutamağı |

Ekran ve kumanda elemanları



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

Semboller

Sembol	Fonksiyon
▶	Başlat
■	Durdur
	Beklet/Sona erdirme
X	Sonlandırma
C	Silme
✓	Onaylayınız/Ayarları kaydediniz
>	Seçim oku
i	Ek bilgileri çağırınız
»»	Durum göstergesi ile hızlı ısıtma
👤	Kişisel tariflerin çağırılması
rec	Menünün kaydedilmesi
🔧	Ayarların düzenlenmesi
>A ^A	İsmi giriniz
✕	Harflerin silinmesi
🔒	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağırma

🕒	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
👤	Demo modu
👤	İç sıcaklık sensörü
👤	Döner şişin başlatılması
👤	Döner şişin durdurulması
»»	Kızartma kademesini başlat
»»	Kızartma kademesini sonlandır

Renkler ve görüntüleme

Renkler

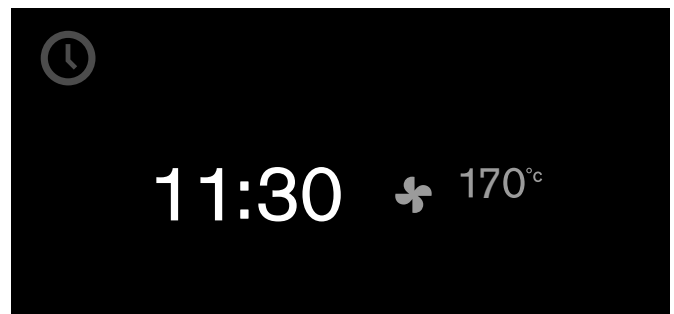
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

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

Görüntüleme

Duruma göre sembollerin, değerlerin ve veya tüm ekranın görüntüleri değişir.

Zoom	O anda değiştirilmekte olan ayar daha büyük gösterilir. Devam etmekte olan süre, sona ermesine kısa süre kala daha büyük gösterilir (örneğin zamanlayıcının son 60 saniyesi).
Azaltılan Ekran göstergesi	Kısa süre sonra ekran göstergesi azaltılır ve sadece en önemli şeyler görüntülenir. Bu fonksiyon ön ayarlıdır ve temel ayarlar içinden değiştirilmesi mümkündür.



Ek bilgiler i ve i[®]

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

Bilgi: Isıtmadan sonraki sürekli çalışmada düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir.

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

Soğutma fanı

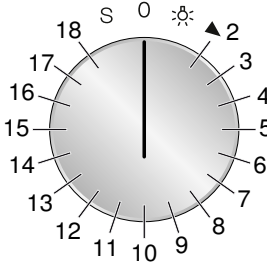
Cihazınız bir soğutma fanına sahiptir. Soğutma fanı, çalışma sırasında devreye girer. Fan yüksek sıcaklıklarda çalıştığında, belirli ısıtma türlerinde yüksek devirde çalıştığında fan sesi fazla olur. Sıcak hava kapağın altından dışarı çıkar.

Piştirilecek yiyeceği çıkardıktan sonra soğuyana kadar kapağı kapalı tutunuz. Cihazın kapağı yarım açık kalmamalıdır, yanındaki mutfak mobilyaları zarar görebilir. Soğutma fanı bir süre daha çalışmaya devam eder ve sonra otomatik olarak kapanır.

Dikkat!











Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları



Pozisyon	Fonksiyon/ısıtma türü	Sıcaklık aralığı Önerilen sıcaklık	Kullanımı
0	Sfır konum		
☀	Işık		
2	Sıcak hava ☼	50 - 300°C 170°C	Sıcak hava: Farklı düzeylerdeki pasta, kurabiye ve güveçler için. Arka panelde bulunan bir fan, ısıyı eşit biçimde pişirme bölümü içinde dağıtır.
3	Eko-Sıcak hava* ☼ ^e	50 - 300°C 170°C	Pasta, et, güveçler ve gratin için enerji tasarruflu sıcak hava işle-timi. Kalan ısı en uygun biçimde kullanılır. Konfor fonksiyonları kapalı kalır (örneğin pişirme bölümü aydınlatması ve katalitik konvertör). Pişirme bölümü sıcaklığının gösterilmesi sadece ısıtma sırasında mümkündür. Fırını ön ısıtmaya almayınız. Yemekleri boş, soğuk pişirme bölümüne koyunuz ve belirtilen pişirme süresini başlatınız. Pişirme sırasında cihaz kapısının kapalı olmasını sağlayınız. Böylece ısı kaybını engellemiş olursunuz.
4	Üstten ısıtma + alttan ısıtma --- ---	50 - 300°C 170°C	Kalıpta veya tepside pastalar, kekler, kızartmalar için.
5	Üstten ısıtma + 1/3 alttan ısıtma --- -	50 - 300°C 170°C	Tepsi kekleri, kurabiyeler, bezeli kekler, suflerlerin üstünü pişirme ve gratine etmek için. Tamamlanma süresinin sonuna doğru piştirilecek yiyeceğin yeni-den yukarıdan ısıtılması gerektiği durumlar için çok uygundur.
6	Üst ısıtma ---	50 - 300°C 170°C	Özellikle üstten ısıtma, örn. Kremalı meyveli pasta.

* Pişirme türü, enerji verimlilik sınıfı EN 60350-1'e göre belirlenmiştir.

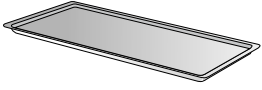
Pozisyon	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık aralığı Önerilen sıcaklık	Kullanımı
7	1/3 Üstten ısıtma + Alttan ısıtma — ----	50 - 300°C 170°C	Peynirli kekler, kalıpta ekmek, su içinde pişen yemekler (sert yumurta, Crème brûlée gibi) için. Yiyecekleri ısıtmak (yemekler daha az kurur) ve kapaksız biçimde kendi suyunda pişirmek için. Tamamlanma süresinin sonuna doğru pişirilecek yiyeceğin yeniden alttan ısıtılması gerektiği durumlar için çok uygundur.
8	Alttan ısıtma ----	50 - 300°C 170°C	Islak meyveli kek gibi yiyecekler için sonradan pişirme, konserveleme, suda pişirme için.
9	Sıcak hava + alttan ısıtma 	50 - 300°C 170°C	Meyveli kek gibi ıslak pastalar için alttan ilave ısıtma.
10	Sıcak hava + 1/3 alttan ısıtma 	50 - 300°C 170°C	Örneğin yüksek kapta güveçler, lazanya, soğanlı kekler, yumurtalı yiyecekler (örneğin tortilla, omlet).
11	Düz ızgara + dolaşimli hava 	50 - 300°C 220°C	Et, kümes hayvanı ve bütün balık için eşit oranda tamamen ısıtma.
12	Düz ızgara 	50 - 300°C 220°C	Düz et parçaları, sosis veya balık fileto ızgarası. Yeniden pişiriniz ve gratine ediniz.
13	Kompakt ızgara --w---	50 - 300°C 220°C	Yalnızca ızgara yüzeyinin orta kısmı ısınır. Küçük miktarlar için enerji tasarruflu ızgara.
14	Kiremit fonksiyonu 	50 - 300°C 250°C	Yalnızca kiremit özel aksesuarı ile Taş fırındaki gibi çıtır pizza, ekmek veya ekmek dilimleri için alttan ısıtmalı kiremit.
15	Kızartma fonksiyonu 	50 - 220°C 180°C	Yalnızca kızartma tenceresi özel aksesuarı ile Büyük miktarlarda et, güveç veya özel günlere özgü kızartma için ısıtılabilir döküm pişirme tavası.
16	Pişirme 	30 - 50°C 38°C	Hamur mayalama: Mayalı hamur ve ekşi hamur için. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38°C'dir.
17	Buz çözme * o	40 - 60°C 45°C	Eşit oranda ve hassas buz çözme. Sebze, et, balık ve meyve için.
18	Sıcak tutma 	30 - 120°C 70°C	Yemeklerin sıcak tutulması, porselen tabak için ön ısıtma.
s	Temel ayarlar 		Temel ayarlarda cihazınızda kişisel ayarlar yapabilirsiniz.
	Piroliz 	485°C	Kendini temizl.

* Pişirme türü, enerji verimlilik sınıfı EN 60350-1'e göre belirlenmiştir.

Aksesuar

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

Cihazınız aşağıda belirtilen aksesuarla donatılmıştır:



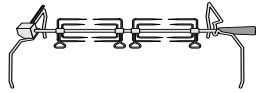
Fırın tepsisi, emaye



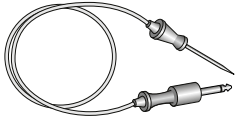
Izgara bölmesi



Telli ızgara tepsisi



Döner şiş



Takılabilir et iç sıcaklık sensörü

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

- | | |
|------------|---|
| BA 018 105 | Sürgü sistemi
Teleskopik çekme düzeneği ve pirolize dayanıklı döküm çerçeve |
| BA 028 115 | Fırın tepsisi, emaye, 30 mm derinliğinde |
| BA 038 105 | Grill ızgarası, krom kaplı, yuvasız, ayaklı |
| BA 058 115 | Fırın taşı ve kızartma kabı için ısıtıcı |
| BA 058 133 | Fırın taşı
Fırın taşı taşıyıcısı ve pizza küreği dahil (ısıtıcıyı ayrıca sipariş edin) |
| BA 090 100 | Siyah döner düğme, 2'li set |
| BS 020 002 | Pizza küreği, 2'li set |
| GN 340 230 | Alüminyum döküm kızartma kabı
GN 2/3, 165 mm yüksekliğinde, yapışmaz kaplamalı |

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

Gerekli olmayan aksesuarları çalışma sırasında pişirme bölümünden çıkarınız. Pişirme bölümünün arka tarafında ek ısıtıcı parça için burç: Ek ısıtıcı parça olmadan normal işletimde kapağın her zaman takılı olduğundan emin olunuz.

İlk kullanımdan önce

Cihazınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada öğrenmeniz mümkündür. Önce 'Önemli 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

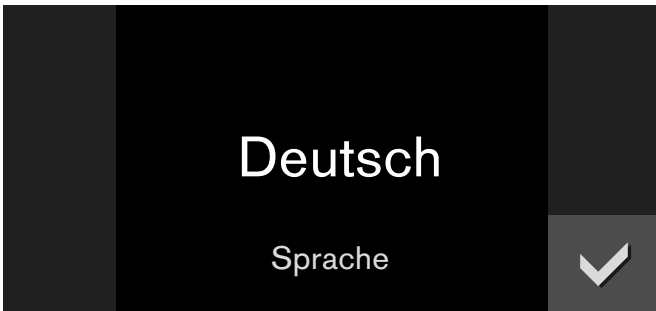
Bilgiler

- "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.

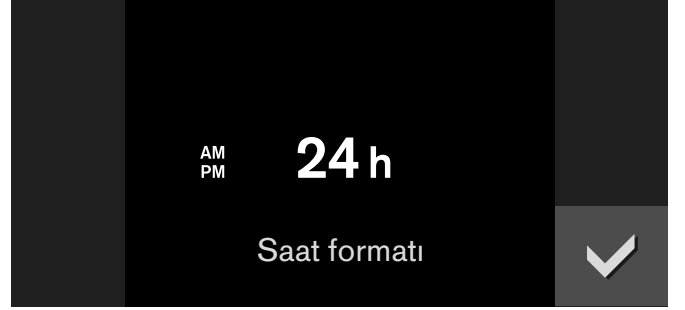


Bilgi: Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır, bu işlem birkaç dakika sürebilir.

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.



Saat ayarlanması

Göstergede saat görünür.

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



Tarih formatının ayarlanması

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

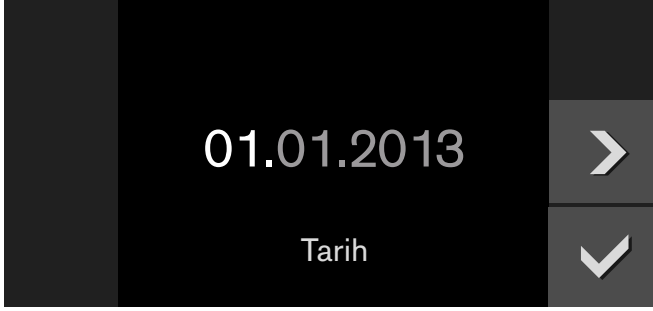
- 1 Döner düğme ile istediğiniz formatı seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



Tarihin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış tarih görünür. Gün ayarı zaten etkin.

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



Sıcaklık formatının ayarlanması

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

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



İlk işleme almanın sonlandırılması

Göstergede "İlk işleme alma sonlandırıldı" yazısı görünüyor.

- ✓ ile doğrulayınız.



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

Fırının ısıtılması

Pişirme hücrelerinde ambalaj artıklarının kalmadığından emin olun.

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

Aksesuarın temizlenmesi

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

Cihazın etkinleştirilmesi

Standby

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

Stand-by modunda kumanda alanı hafif kararır.



Bilgiler

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

Cihazın etkinleştirilmesi

Bekleme modundan çıkmak için

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

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

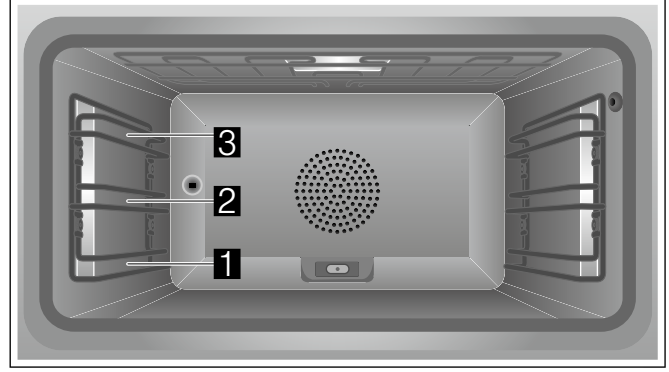
Bilgiler

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

Cihazın kullanılması

Pişirme hücresi

Pişirme bölümünün üç sürgülü kademesi mevcuttur. Sürgülü kademeler alttan üste doğru sayılır.



Dikkat!

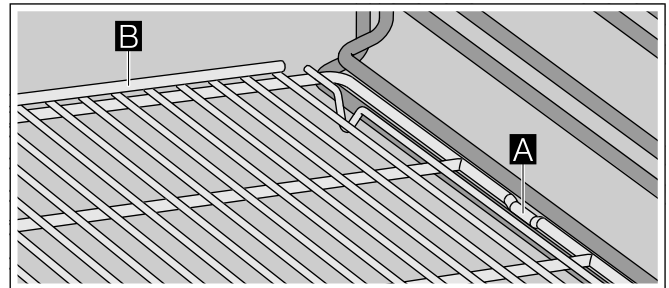
- Hiçbir şeyi doğrudan pişirme bölümünün tabanına yerleştirmeyiniz. Fırın zeminine üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.
- Sürgülü kademeler arasında aksesuar koymayınız aksi takdirde sıkışabilir.

Aksesuarın yerleştirilmesi

Aksesuar, bir kilit fonksiyonuyla donatılmıştır. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme bölümüne doğru şekilde yerleştirilmelidir.

Tel ızgarayı yerleştirirken,

- kilit mandalının **A** aşağıya bakmasına
- ve tel ızgaranın emniyet kulbunun **B** arkada ve üstte olmasına dikkat ediniz.



Çalıştırma

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

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

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

Kapatma:

Fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna çevirin.

Hızlı ısıtma

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

Yemeklerinizin eşit pişmesi için ancak "Hızlı ısıtma" sona erdikten ve **»** ısıtma sembolü söndükten sonra yemeği pişirme alanına koyunuz.

Bilgi: "Hızlı ısıtma" fonksiyonu ön ayarla fabrika ayarları dahilinde yapılmıştır. Temel ayarlar içinde Hızlı ısıtma **»** veya Isıtma **^** seçeneklerini seçebilirsiniz.

Emniyet kapatması

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

İstisna:

Uzun süreli zamanlayıcı ile programlama.

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

Zamanlayıcı fonksiyonları

Zamanlayıcı menüsü üzerinden yapılan ayarlar:

⌚ Kısa süreli zamanlayıcı

⌚ Süre ölçer

⌚ Pişirme süresi (dinlenme modunda değil)

⌚ Pişirme süresi sonu (dinlenme modunda değil)

Zamanlayıcı menüsünü çağırmak

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

⌚ sembolüne dokununuz.



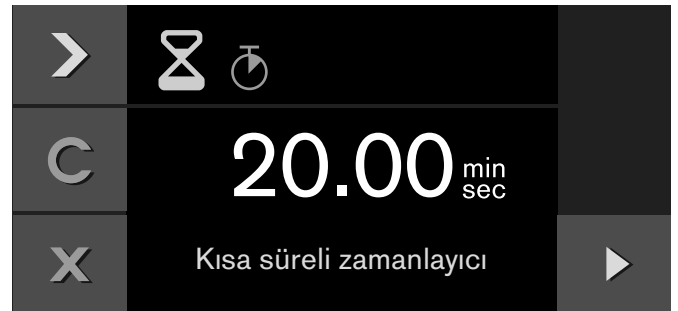
Zamanlayıcı menüsü belirir.

Kısa süreli zamanlayıcı

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

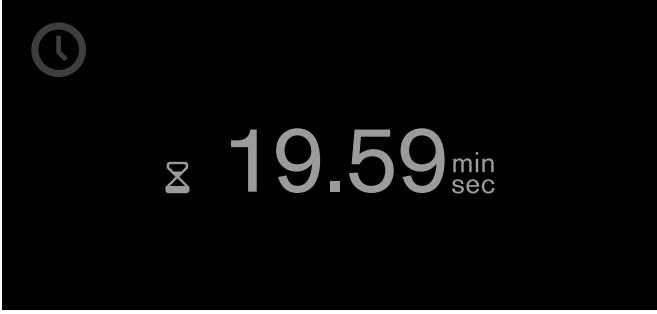
Zamanlayıcının ayarlanması

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



3 **▶** ile başlatınız.

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



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

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

Alarm saatinin durdurulması:

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

Alarm saatinin önceden kapatılması:

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

Süre ölçer

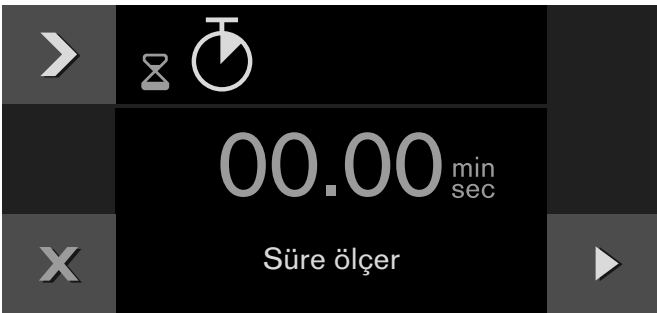
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

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

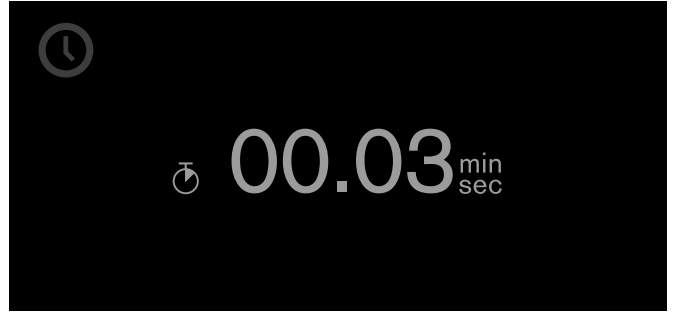
Süre ölçeri başlatma

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



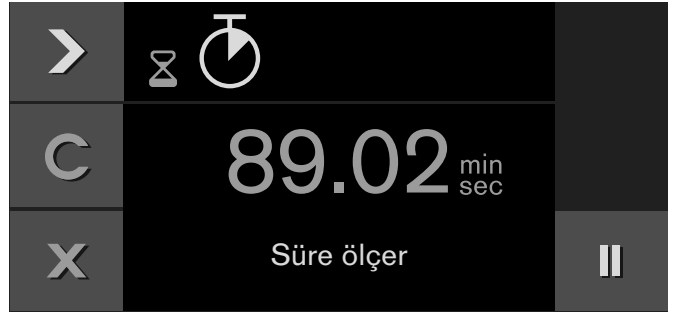
- 3 ▶ ile başlatınız.

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



Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma

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



Süre durur. Sembol tekrar başlat'a ▶ döner.

- 4 ▶ ile başlatınız.

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

Süre ölçerin kapatılması:

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

Piştirme süresi

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

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

Piştirme süresinin ayarlanması

Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarladınız ve yemeğinizi piştirme hücreğine koydunuz.

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

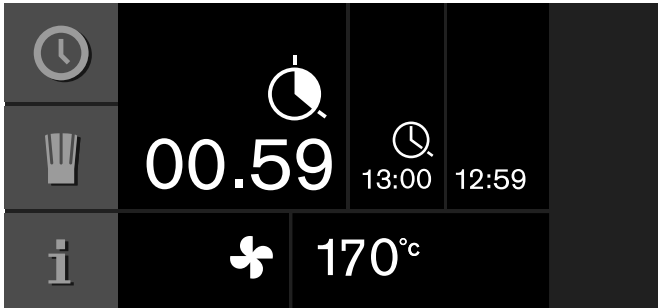


- 4 ➤ ile başlatın.

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



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



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

Piştirme süresinin değiştirilmesi:

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

Piştirme süresinin silinmesi:

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

İşlemin tamamını iptal etmek için:

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirin.

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

Piştirme süresi sonu

Piştirme süresi sonunu daha ileri bir vakte alabilirsiniz.

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

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

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini unutmayın.

Piştirme süresi sonunun kaydırılması

Isıtma türü, sıcaklık ve piştirme süresini ayarladınız.

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



- 3 Döner düğmeyle istenilen piştirme süresi sonunu ayarlayın.

4 ▶ ile başlatın.



Cihaz bekleme konumuna geçer. Ekranda çalışma modu, sıcaklık, pişirme süresi ve pişirme süresi sonu gösterilir. Cihaz hesaplanan vakitte çalışmaya başlar ve pişirme süresi sona erdiğinde otomatik olarak kapanır.

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

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

Pişirme süresi sonunun değiştirilmesi:
Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ▶ ile "Pişirme süresi sonu" 🕒 seçimini yapın. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresi sonunu ayarlayın. ▶ ile başlatın.

İşlemin tamamını iptal etmek için:
Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirin.

Uzun süreli zamanlayıcı

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

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

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini unutmayın.

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

Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması

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



- 3 Pişirme süresinin 🕒 değiştirilmesi:
🕒 sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresini ayarlayın.
- 4 Pişirme süresi sonunun 🕒 değiştirilmesi:
▶ sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen pişirme süresi sonunu ayarlayın.
- 5 Kapatma tarihinin 31 değiştirilmesi:
▶ sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen kapatma tarihini ayarlayın. ✓ ile onaylayın.
- 6 Sıcaklığın değiştirilmesi:
Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın.
- 7 ▶ ile başlatın.

Cihaz çalışmaya başlar. Ekranda 🕒 ve sıcaklık belirir.

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

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

Kapatılması:




İşlemi iptal etmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 pozisyonuna çevirin.

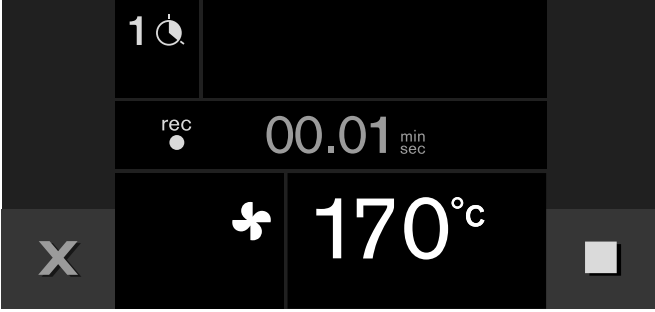
Kişisel tarifler


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

Tarifin kaydedilmesi

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

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





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

Bilgiler





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

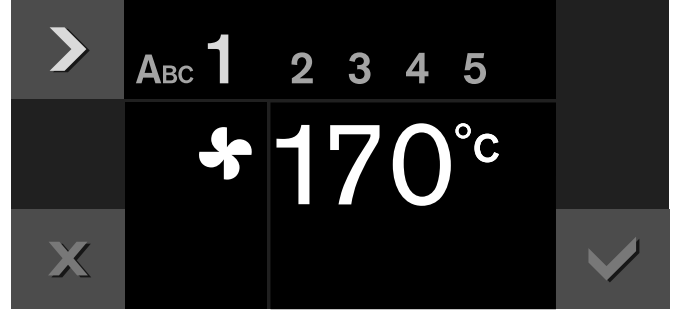
Aşama için iç sıcaklığın girilmesi:





İç sıcaklık sensörünü pişirme hücreindeki yuvaya takın. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayın.  sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen iç sıcaklığı girin ve  ile onaylayın.

Tarifin programlanması




5 pişirme kademesine kadar programlama ve hafızaya alma imkanına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini istenilen ısıtma türüne ayarlayınız. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.  sembolü görüntülenir.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile boş bellek alanını seçiniz.
- 4  sembolüne dokununuz.
- 5 "ABC" altında adı giriniz (bkz. Bölüm *Adın girilmesi*).
- 6  sembolü ile ilk kademeyi seçiniz. Başlangıçta ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık görüntülenir. Isıtma türünü ve sıcaklığı döner düğmelerle değiştirebilirsiniz.



- 7  sembolü ile zaman ayarını seçiniz.
- 8 Döner düğme ile istenen pişirme süresini ayarlayınız.
- 9  sembolü ile sonraki kademeyi seçiniz. - veya - Pişirme tamamlandı, girişi sonlandırınız.
- 10  ile kaydediniz. - veya -  ile iptal ediniz ve menüden çıkınız.

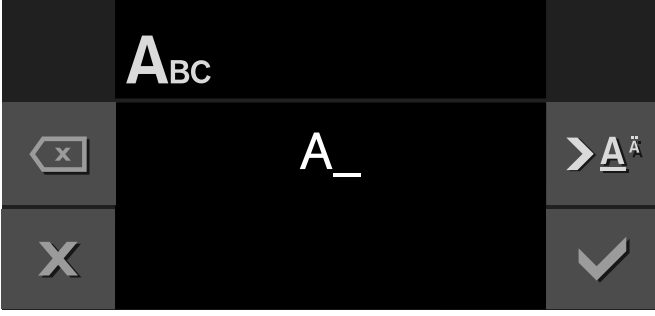
Bir kademe için iç sıcaklığın girilmesi:

 sembolü ile sonraki kademeyi seçiniz. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.  sembolüne dokununuz. Döner düğme ile istenen iç sıcaklığını ayarlayınız ve  ile doğrulayınız.

Bilgi: Programlanabilir iç sıcaklık içeren kademeler için pişirme süresi girilemez.

İsmi giriniz

1 "ABC" altında reçetenin adını girin.



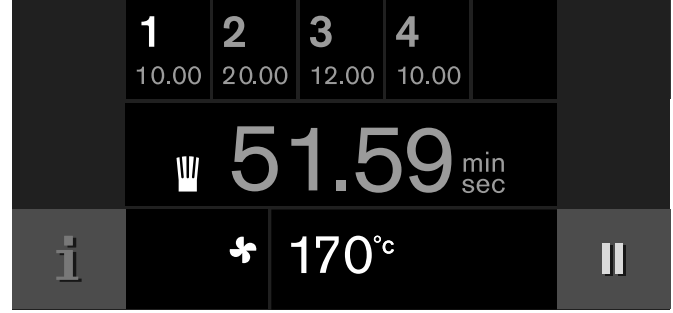
Döner düğme	Harfleri seçin Yeni bir kelime daima büyük harfle başlar.
>A [^]	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Ünlü harflere ve özel karakterlere geçilir İki kez basıldığında: Satır başı ekler
>A ^ˆ	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Normal karakterlere geçilir İki kez basıldığında: Satır başı ekler
⌫	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 herhangi bir ısıtma türünü ayarlayın.
⏏ sembolü gösterilir.
- 2 ⏏ sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen reçeteyi seçin.
- 3 ▶ ile başlatın.
Cihaz çalışmaya başlar. Süre ekranda görülür şekilde işlemeye başlar.
Aşamaların ayarları ekran çubuğunda belirir.



Bilgiler

- Cihaz, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında süre dolar.
- Tarif bittiği sırada döner düğmede sıcaklığı değiştirebilirsiniz. Bu, hafızaya alınan tarifi değiştirmez.

Tarifin değiştirilmesi

Kaydedilmiş veya programlanmış bir tarifin ayarlarını değiştirme imkanına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini istediğiniz ısıtma türüne ayarlayınız.
⏏ sembolü görüntülenir.
- 2 ⏏ sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme aracılığıyla istediğiniz tarifi seçiniz.
- 4 ⏏ sembolüne dokununuz.
- 5 ▶ sembolü ile istenen kademeyi seçiniz.
Programlanan ısıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresi görüntülenir. Ayarları döner düğme veya fonksiyon seçme düğmesi ile değiştirebilirsiniz.
- 6 ✓ ile kaydediniz.
- veya -
X ile iptal ediniz ve menüden çıkınız.

Tarifi silin

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

Merkez sıcaklık sensörü

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

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

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

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

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

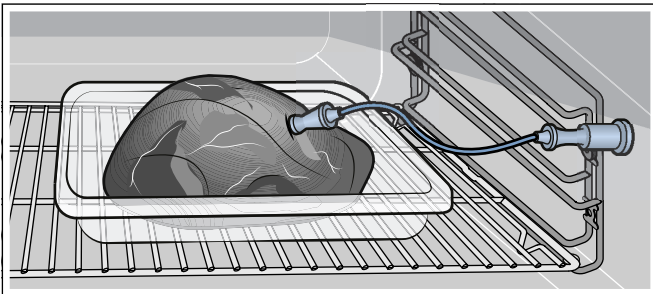
⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Et iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe sokunuz

Fırına vermeden önce et iç sıcaklık sensörünü pişirme bölümüne yerleştiriniz.

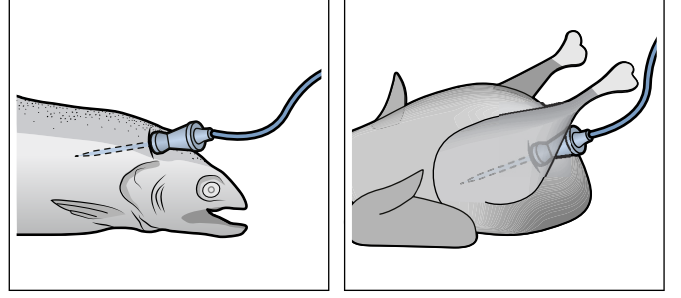
Metal ucu pişirilecek malzemenin en kalın bölgesine sokunuz. Metal ucun yaklaşık olarak malzemenin ortasına kadar girmesine dikkat ediniz. Yağa sokulmamalı ve kaba veya kemiğe temas etmemelidir.



Birden çok parça malzeme mevcutsa et iç sıcaklık sensörünü en kalın parçanın orta noktasına sokunuz.




Et iç sıcaklık sensörünün tamamını mümkün olduğunca içeri sokunuz.

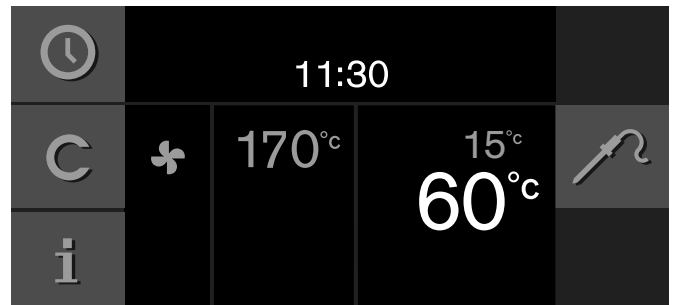
Kümes hayvanları için, et iç sıcaklık sensörü ucunun orta noktadaki iç boşlukta veya bir kemiğe temas halinde değil, aksine karın ile uyluk arasındaki etin içinde bulunmasına dikkat ediniz.



Ekmekle kullanmak için iç sıcaklık sensörünü ekmeğin en soğuk bölümüne pişirme süresinin yalnızca 10 - 15 dakika sonrasında yerleştiriniz. İç sıcaklık sensörü kabuktan hamurun içine batmaz. İstenen iç sıcaklığa erişene kadar ekmeği pişiriniz.

İç sıcaklığın ayarlanması

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



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

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

Bilgiler

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

Ayarlanan merkez sıcaklığının değiştirilmesi:

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

Ayarlanan merkez sıcaklığının silinmesi:

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

Merkez sıcaklığı için kılavuz değerler

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

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

Piştirilecek yiyecek	Merkez sıcaklığı için kılavuz değer
Dana	
Rozbif, sığır filetosu, antrikot	
Çok kanlı	45 - 47 °C
Kanlı	50 - 52 °C
Az pişmiş	58 - 60 °C
İyi pişmiş	70 - 75 °C
Dana kızartması	80 - 85 °C
Domuz	
Domuz kızartması	72 - 80 °C
Domuz sırtı	
Az pişmiş	65 - 70 °C
İyi pişmiş	75 °C
Dalyan köfte	85 °C
Domuz filetosu	65 - 70 °C
Dana	
Dana kızartması, iyi pişmiş	75 - 80 °C
Dana göğüs, doldurulmuş	75 - 80 °C

Piştirilecek yiyecek	Merkez sıcaklığı için kılavuz değer
Dana sırtı	
Az pişmiş	58 - 60 °C
İyi pişmiş	65 - 70 °C
Dana filetosu	
Kanlı	50 - 52 °C
Az pişmiş	58 - 60 °C
İyi pişmiş	70 - 75 °C
Av hayvanı	
Geyik eti	60 - 70 °C
Geyik budu	70 - 75 °C
Geyik sırtı biftek	65 - 70 °C
Tavşan sırtı	65 - 70 °C
Kümes hayvanı	
Tavuk	85 °C
Beç tavuğu	75 - 80 °C
Kaz, vahşi hindi, ördek	80 - 85 °C
Ördek göğsü	
Az pişmiş	55 - 60 °C
İyi pişmiş	70 - 80 °C
Devekuşu bifteği	60 - 65 °C
Kuzu	
Kuzu budu	
Az pişmiş	60 - 65 °C
İyi pişmiş	70 - 80 °C
Kuzu sırtı	
Az pişmiş	55 - 60 °C
İyi pişmiş	65 - 75 °C
Koyun	
Koyun budu	
Az pişmiş	70 - 75 °C
İyi pişmiş	80 - 85 °C
Koyun sırtı	
Az pişmiş	70 - 75 °C
İyi pişmiş	80 °C
Balık	
Fileto	62 - 65 °C
Bütün	65 °C
Sebzeli yahni	62 - 65 °C
Diğer	
Ekmek	96 °C
Hamur işleri	72 - 75 °C
Sebzeli yahni	60 - 70 °C
Kaz ciğeri	45 °C

Döner şiş

Döner şişle et sarması gibi büyük rostoları veya kanatlıları çok iyi kızartabilirsiniz. Et her tarafından iyice pişer ve kızarır.

Döner şişi her işletim türünde kullanabilirsiniz. En iyi neticeler "Tam yüzeyli grill" ve "Üstten ısıtma" işletim türlerinde elde edilir.

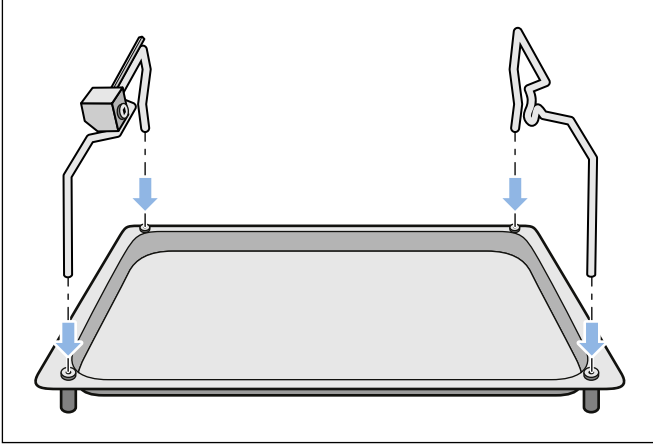
Dikkat!

Sıcaklık sensörünü çevirme şişiyle birlikte kullanmayın.

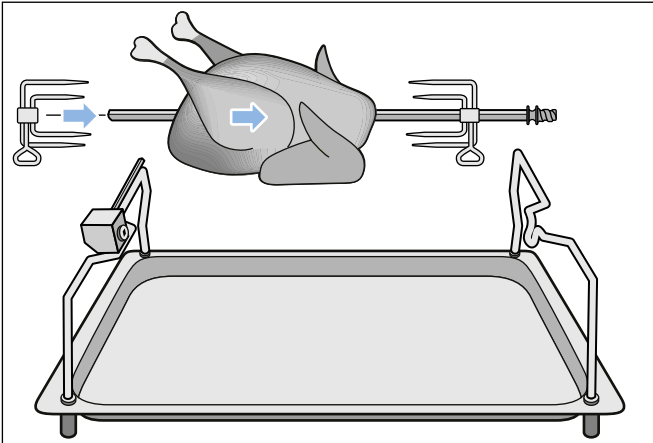
Ön hazırlık

- 1 Her iki yerleştirme kulbunu ızgara tepsinin yuvalarına takınız. Tahrik soldadır.

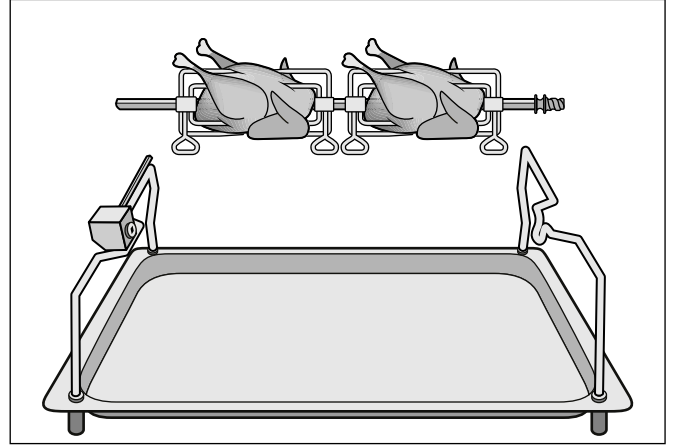
Bilgi: Yerleştirme kulbunun pozisyonunun doğru olmasına dikkat ediniz.



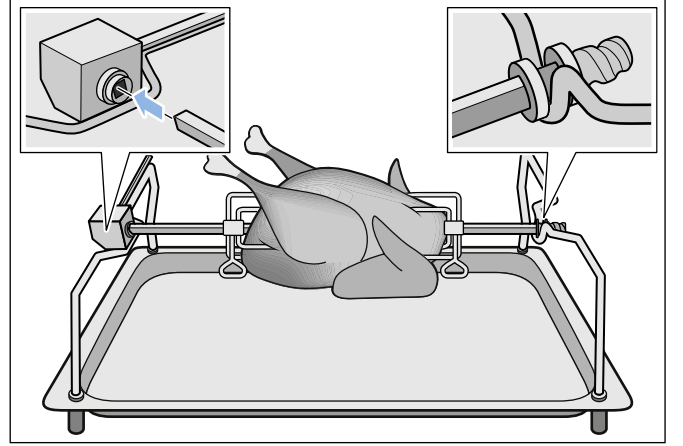
- 2 Sağ tutma mandalını döner şişe takınız ve vidalayınız.
- 3 Pişirilecek yiyeceği döner şişin ortasına takınız. Dışarı taşan parçaları (örneğin kanatlar) sabitleyiniz ve böylece ızgara yüzeyine temas etmelerini engelleyiniz. Sol tutma mandalını döner şişe takınız ve vidalayınız.



- 4 Eğer küçük piliçleri (maksimum 1,5 kg/piliç) aynı anda pişirmek istiyorsanız bunları ikişer tutma mandalı ile sıkıca vidalayınız.

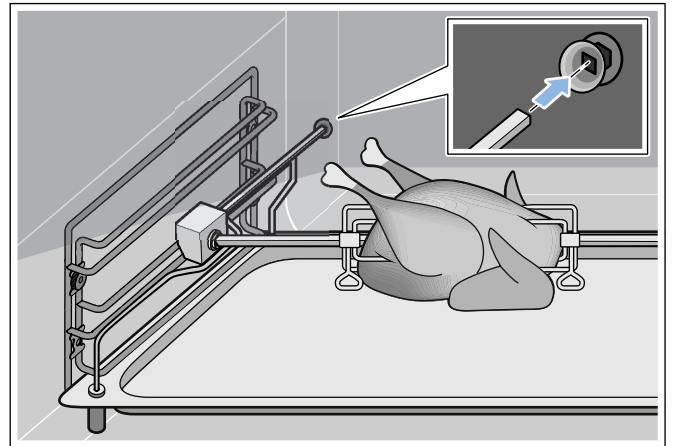


- 5 Döner şişi yerleştirme kulbuna yerleştiriniz. Tahrik parçasındaki dört köşe parçayı yerine oturtunuz.




- 6 Izgara tepsinin döner şiş ile birlikte fırının en alttaki sürgülü düzeyine itiniz.

Bilgi: Tahrik aksı, fırın arka duvarındaki açıklığa oturmalıdır. Gerekirse döner şişi hafifçe döndürünüz.




Döner şişin açılması

- 1 İsteddiğiniz sıcaklığı ve ısıtma türünü ayarlayınız.
- 2  simbolüne dokununuz. Döner şiş tahriği açılır.



Döner şişin kapatılması

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!
Çıkarmak için eldiven kullanın.
- 4 Döner şişi kaldırmak için yandan kulpu takın.

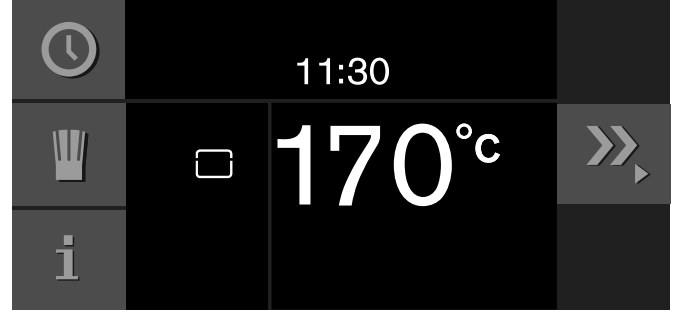
Bilgiler

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

Kızartma kademesi

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

» simbolüne dokununuz. Kızartma kademesi çalışmaya başlar. Kızartma kademesini birkaç kez peş peşe de ayarlayabilirsiniz.



Kızartma kademesini daha erken sonlandırmak için » simbolüne dokununuz.

Çocuk emniyeti

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 ayarlarda cihazınızı kendi ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

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

- 5 _ sembolüne dokunun.
- 6 Döner düğmeyle temel ayarı yapın.
- 7 ✓ ile kaydedin ya da X ile iptal edin ve anlık temel ayarı terk edin.
- 8 Temel ayarlar menüsünden çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini **O** konumuna çevirin.

Değişiklikler kaydedilmiştir.

	Temel ayar	Mevcut ayarlar	Açıklama
	Parlaklık	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ekran parlaklığının ayarlanması
	Standby göstergesi	Açık* / Kapalı - Saat - Saat + GAGGENAU logosu* - Tarih - Tarih + GAGGENAU logosu - Saat + Tarih - Saat + Tarih + GAGGENAU logosu	Standby göstergesi görünüm resmi. Kapalı: Gösterge yok. Bu ayar ile cihazınızın Standby ihtiyacını azaltırsınız. Açık: Birçok gösterge ayarlanabilir, "Açık" seçeneğini ✓ ile doğrulayınız ve döner düğme ile istenilen 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
	Isınma süresi/sinyali	Sinyal ile ısıtma Sinyal ile hızlı ısıtma* Sinyalsiz ısıtma Sinyalsiz hızlı ısıtma	Isıtma sırasında istenen sıcaklığa erişildiğinde sinyal sesi duyulur. Hızlı ısıtma sırasında istenen sıcaklığa büyük bir hızla ulaşılır.
	Sinyal sesi şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Sinyal sesi şiddetinin ayarlanması
	Saat formatı	AM/PM / 24h* (Gündüz/gece / 24 sa)	Saat göstergesi 24 veya 12 saat formatındadır
	Saat	Güncel saat	Saatin ayarlanması
	Saat değişikliği	Manuel* / Otomatik	Yaz/kış saati uygulamalarında saatin otomatik olarak değiştirilmesi. Otomatik ise: Ay, gün, hafta ayarlarının hangi saatte değiştirilmesi gerektiği. Yaz ve kış saatleri için her zaman ayarlanmalıdır.
	Tarih formatı	G.A.Y* G/A/Y A/G/Y	Tarih formatının ayarlanması

	Tarih	Güncel tarih	Tarihin ayarlanması. Yıl/ay/gün arasında sembolü > ile değişiklik yapılır.
	Sıcaklık formatı	°C* / °F	Sıcaklık formatının ayarlanması
	Dil	Almanca* / Fransızca / İtalyanca / İspanyolca / Portekizce / Hollandaca / Danimarkaca / İsveççe / Norveççe / Fince / Yunanca / Türkçe / Rusça / Lehçe / Çekçe / Slovence / Slovakça / Arapça / İbranice / Japonca / Kkorece / Tay dili / Çince / İngilizce ABD / İngilizce	Metin göstergesi için dilin seçilmesi 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.
	Çocuk emniyeti	Kullanılamaz* / Kullanılabilir	Kullanılabilir: Çocuk emniyeti etkinleştirilebilir (bkz. 'Çocuk emniyeti' bölümü).
* Fabrika ayarı			

Temizlik ve bakım

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Lambalar çalışırken çok ısınır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur. Cihazı temizlemeden önce lambaların soğumasını bekleyiniz. Temizlerken lambaları kapatınız.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

Temizleme maddeleri

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

Aşağıda belirtilen nesnelere kullanmayın:

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

Yeni süngerli bezleri kullanım öncesi iyice yıkayın.

Alan	Temizlik malzemeleri
Kapak camları	Cam temizleyici: Yumuşak bir bezle veya mikrofiber bezle temizlenmelidir. Cam kazıyıcı kullanmayınız!
Ekran	Bir mikrofiber bez ile veya hafif nemli bir bez ile siliniz. Islak bezle silmeyiniz!
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerinin altında korozyon görülebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Alan	Temizlik malzemeleri
Alüminyum, siyah mat (İç kapak çerçevesi, pişirme bölümünün yanındaki yan paneller)	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Yanmış ve yağlı kirleri yağ çözücü ile gidebilirsiniz (müşteri hizmetlerinde veya online mağazamızda ürün no. 00311781). Temizleme maddesinin uygulama uyarılarına dikkat ediniz! Dikkat! Uygun olmayan temizleme maddesi yüzeye zarar verebilir! Aşındırıcı veya keskin temizlik malzemeleri kullanmayınız.
Pişirme bölümü	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız.
Yoğun kirlenmiş pişirme bölümü	Fırınlara için temizleme jeli spreyi (müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan sipariş numarası 00311860). Lütfen dikkat ediniz: <ul style="list-style-type: none"> ● Kapak contasına değmemelidir! ● En fazla 12 saat boyunca etki etmeye bırakılmalıdır! ● Sıcak yüzeyler üzerinde kullanılmamalıdır! ● Ardından su ile iyice temizlenmelidir! ● Üretici bilgilerine dikkat ediniz.
Pişirme bölümü lambası cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Kapak contası Çıkarmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz, ovmayınız. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız!
Merkez sıcaklığı sensörü	Nemli bir bezle siliniz. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.
Sürgülü ızgara	Bulaşık makinesi, bakınız 'Sürgülü ızgaranın çıkarılması' bölümü
Döner şiş	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Döner şiş tahriğini yumuşatmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Teleskopik raf (Özel aksesuar)	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Suda yumuşatmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Kiremit (Özel aksesuar)	Yanık kalıntılarını bir fırça ile temizleyiniz. Kiremiti asla ıslak temizlemeyiniz!
Kızartma tenceresi (Özel aksesuar)	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Kızartma tenceresini bulaşık makinesinde yıkamayınız!

Mikrofiber bez

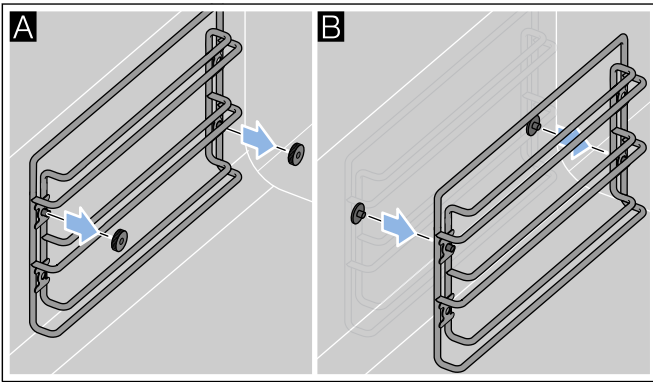
Petek yapılı mikrofiber bez özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur (sipariş no. 00460770, ayrıca müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan da temin etmek mümkün olacaktır). Bir işlemde sulu ve yağlı kiri çıkarır.

Sürgülü ızgarayı çıkarınız

Sürgülü ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

Sürgülü ızgaraların çıkarılması

- 1 Emayeyi çizilmelerden sorumak için pişirme bölümüne bir bulaşık bezi koyunuz.
- 2 Kilitleme somununu açınız **A**.
- 3 Sürgülü ızgarayı çıkarınız **B**.



Sürgülü ızgarayı bulaşık makinesinde temizleyebilirsiniz.

Sürgülü ızgaraların geri takılması

Bilgi: Sağ ve sol ızgara aynıdır.

- 1 Sürgülü ızgarayı yerleştiriniz. Sürgülü kademe 3'ün üstte olduğundan emin olunuz (resme bakınız).
- 2 Kilitleme somununu sıkınız.

Piroliz (kendini temizleme)

Piroliz sırasında fırın 485°C sıcaklığa kadar ısıtılır. Kızartma, ızgara veya pişirme işlemlerinden kalan artıklar yanar ve bu sayede sadece pişirme bölümündeki külleri temizlemeniz yeterlidir.

Piroliz 3 saat sürer. Pirolizin açılma zamanını erteleyebilirsiniz (örneğin pirolizin geceleri çalışmasını istiyorsanız).

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

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


Piroliz hazırlığı

Dikkat!

Yangın tehlikesi! Gevşek yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. Pişirme bölümünü ıslak bir bezle siliniz.

- Kaba kirleri ve yemek artıklarını fırından temizleyiniz.
- Kapak contalarını, kapağın iç kısmını ve cam bölmeyi elle temizleyiniz, bu kısımlar piroliz sırasında temizlenmez.
- Tüm gevşek iç parçaları pişirme alanından çıkarınız. Sürgülü ızgaralar pirolize dayanıklıdır. Pişirme bölümünde hiçbir yabancı cisim olmamalıdır!
- Pişirme bölümünün arka tarafında ek ısıtıcı parça için burç: Kapağın burcun içinde olduğundan emin olunuz.
- Fırın kapağını kapatınız.

Pirolitik temizlemenin başlatılması

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



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

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

Aksesuarların piroliz ile temizlenmesi

Gaggenau pişirme tepsileri ve ızgara tavaları pirolize dayanıklı emaye tabaka ile kaplıdır. Fırının optimum temizlenmesi için piroliz öncesinde tüm aksesuarların fırından çıkarılmasını öneriyoruz. Eşit bir ısı dağılımı ancak bu şekilde sağlanır.

Pişirme tepsisindeki veya ızgara tavaındaki yanık artıklarını piroliz ile temizlemek istiyorsanız lütfen aşağıdaki uyarılara dikkat ediniz:

Bilgiler




- Kaba kirleri, et suyunu ve yemek artıklarını piroliz öncesinde temizleyiniz. Yemek artıkları, yağ veya et suyu piroliz sırasında alev alabilir.
- Sadece bir pişirme tepsini veya kızartma tavasını fırının en alt kademesine yerleştiriniz!
- Pişirme tepsisini veya kızartma tavasını dayanak noktasına kadar itiniz.
- Izgara rafı, döner şiş, döküm kaplar, kiremit kaplar, çekirdek sıcaklık sensörü veya diğer aksesuarlar piroliz işletiminde temizlenmemelidir.
- Paslanmaz çelik kovanlı ızgara tavaları piroliz sırasında renk atmasına maruz kalabilir! Bu durum fonksiyonlarını etkilemez.

Arıza halinde ne yapmalı?

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Arıza	Olası sebebi	Çözüm
Cihaz çalışmıyor, ekran boş	Fiş takılı değil	Cihazın elektrik bağlantısını kurun
	Elektrik kesildi	Diğer mutfak aletlerinin çalışıp çalışmadıklarını kontrol edin
	Sigorta bozuk	Cihazın sigortasının sağlam olduğunu sigorta kutusundan kontrol edin
	Hatalı kullanım	Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatın ve yaklaşık 60 saniye sonra tekrar açın
Cihaz çalışmıyor	Cihazın kapısı tam kapalı değil	Cihazın kapısını kapatın
Cihaz çalışmıyor, gösterge tepki vermiyor. Ekranda  görünür.	Çocuk emniyeti etkin	Çocuk emniyetinin etkinliğinin kaldırılması (bkz. 'Çocuk emniyeti' bölümü)
Cihaz kendiliğinden kapanıyor	Emniyet kapatması: 12 saatten uzun bir süre boyunca herhangi bir kumanda gerçekleşmedi	Mesajı  ile onaylayın, cihazı kapatın ve tekrar ayarlayın
Cihaz ısınmıyorsa ekranda  görünür	Cihaz demo modunda	Demo modunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması
Hata mesajı "Exxx"		Bir hata mesajı durumunda fonksiyon seçme düğmesini 0 'a getiriniz; bir kerelik bir sorun ise gösterge kaybolacaktır. Hata yeniden ortaya çıkarsa veya gösterge kaybolmazsa lütfen müşteri servisine haber veriniz ve hata kodunu aktarınız.


Elektrik kesintisi

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

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

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

Demo modu

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 lambalarını değiştirebilirsiniz. Isıya dayanıklı halojen lambaları müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz. Sadece aynı tipte halojen ampuller kullanınız.

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

⚠ Uyarı – 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.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Lambalar çalışırken çok ısınır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur. Değiştirmeden önce lambaların soğumasını bekleyiniz.

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

Fırın üst lambasının değiştirilmesi

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

Fırın yan lambasının değiştirilmesi

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

Cam kapağın değiştirilmesi

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

Müşteri Hizmetleri

Cihazınızın onarılması 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.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD-, Z-Nr., and Type. Each field is followed by a series of small squares representing the characters in the field.

Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınına 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 Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
 haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün 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** satıcından 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.

No.GG



Çağrı Yönetim Merkezi
444 55 33

- 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 indirimini talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

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

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

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BSH HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

Garanti Belgesi

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Belge Numarası :

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

Belge Onay Tarihi :

GAGGENAU

Tablolar ve öneriler

- Cihazı her zaman önceden ısıtınız. En iyi pişirme sonuçlarına bu şekilde ulaşabilirsiniz. Belirtilen pişirme süreleri, önceden ısıtılmış cihazlar içindir.
- Belirtilen değerler yönlendirme içindir. Fiili pişirme süresi çıkacak ürünün kalitesine ve sıcaklığına, pişirilecek yiyeceğin ağırlığına ve kalınlığına bağlıdır.
- Tablolarda sıcaklık aralıkları ve/veya zaman aralıkları verilmiştir. En düşük değer ile başlayınız. Gerekliyse sonraki sefer daha yüksek bir değer seçiniz.

Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Sonraki sefer daha yüksek bir sıcaklık seçiniz.
- Bilgiler, dört ila altı kişi için ortalama miktarlara göreler.
- Fırının büyüklüğü daha büyük miktarlarda yemek pişirmeye de uygundur. Daha fazla miktarda yemek pişirmek istiyorsanız pişirme süresini 5 - 10 dakika uzatınız.
- Belirtilen pişirme kaplarını kullanınız. Başka bir kap kullanırsanız pişirme süresini uzatmak veya kısaltmak gerekebilir.
- Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Kabı, ızgara bölmesinin ortasına yerleştiriniz. Büyük kızartmalar için cam tepsiyi kullanabilirsiniz.
- Izgara bölmelerinin ve fırın tepsisinin üzerine yiyecekleri çok yoğun biçimde yerleştirmeyiniz. Ancak böylece optimum ısı sirkülasyonu sağlanabilir.
- Büyük hacimli pişirilecek yiyecekler için yan sürme ızgarayı çıkarabilirsiniz. Izgara bölmesini doğrudan pişirme bölümünün zeminine yerleştiriniz ve pişirilecek yiyeceği veya kızartma tenceresini ızgara bölmesi üzerine yerleştiriniz. Pişirilecek yiyeceği veya kızartma tenceresini doğrudan emaye zemin üzerine yerleştirmeyiniz.
- Önceden ısıtılmış fırının pişirme bölümü kapağını kısa süreyle açıp pişirme bölümünü hızla doldurunuz.
- Düzeye ilişkin bilgiler, en alttaki düzeyden başlayarak sayılır.
- Cam kapları dışarı çıkardığınızda kuru bir altlık üzerine yerleştiriniz, asla soğuk veya ıslak bir altlık kullanmayınız. Cam patlayabilir.
- Kızartma fonksiyonu ve kiremit fonksiyonu çalışma modları için özel aksesuarlar gereklidir.
- Isıtma türü Eco Sıcak hava
Pasta, et, güveçler ve gratin için enerji tasarruflu sıcak hava işletimi. Kalan ısı en uygun biçimde kullanılır. Konfor fonksiyonları kapalı kalır (örneğin pişirme bölümü aydınlatması ve katalitik konvertör). Pişirme bölümü sıcaklığının gösterilmesi sadece ısıtma sırasında mümkündür. Fırını ön ısıtmaya almayınız.

Yemekleri boş, soğuk pişirme bölümüne koyunuz ve belirtilen pişirme süresini başlatınız. Pişirme sırasında cihaz kapısının kapalı olmasını sağlayınız. Böylece ısı kaybını engellemiş olursunuz.

Sebze

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Sebze şiş	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3	220	~~~~~	24*	Tahta şişleri kısa kesinir veya geceden su içinde bekletiniz, aksi takdirde kömürleşir. Tarif ipucu: Biber, soğan, mısır (önceden pişirilmiş), çeri domates, kabak
Yeşil kuşkonmaz, ızgara	Izgara tepsi	3	300	~~~~~	6 - 10*	Tarif ipucu: Soğan, yağ, sirke, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız. Piştirme süresini boyuta göre ayarlayınız.
Kök sebzeler	Izgara tepsi	2	200	✿	30*	Tarif ipucu: Havuç, kereviz, sarı şalgam, yağlı kırmızı pancar, sarımsak, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Balkabağı dilimleri	Izgara tepsi	2	200	✿	30*	Tarif ipucu: Yağ, sarımsak, zencefil, kimyon, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Soğuk mezeler	Izgara tepsi	3	250	~~~~~	15 - 20*	Tarif ipucu: Sebze henüz sıcakken balsamik sirke ile karıştırınız ve tatlandırınız.
Escalivada (Akdeniz fırında sebze güveci)	Sufle tepsi + ızgara bölmesi	3	280	~~~~~	15 - 20*	Tarif ipucu: Patlıcan, soğan, domates, biber, yağ. Hem sıcak hem soğuk yenebilir.
Ratatouille	Izgara tepsi	2	200	---	35 - 40*	Tarif ipucu: Sonunda üzerine parmesan serpiniz.
Fırında domates	Sufle tepsi + ızgara bölmesi	2	120	✿	60	Tarif ipucu: Çeri domatesleri veya domates dilimlerini, biberiye ve sarımsakla kaba yerleştiriniz üzerine yağ ve biraz bal sürünüz. İsterseniz domatesleri önceden kaynar suya atarak kabuğunu soyabilirsiniz.
Hindiba	Sufle tepsi + ızgara bölmesi	2	180	✿	30	Tarif ipucu: İkiye bölünüz, baharatlandırınız, haşlanmış jambona sarınız, üzerine krema veya beşamel sosu dökünüz ve peynir serpiniz.
		2	180	✿ ^e	60	Ön ısıtma olmadan cihaz kapağını açmayınız.
Sebze güveci	Sufle tepsi + ızgara bölmesi	2	200	---	30	Sebzeleri ve diğer malzemeleri önceden pişiriniz/ağartınız.

** Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Garnitürler ve yemekler

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

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Garnitürler						
Patates Tuzda	Sufle tepsi + ızgara böl- mesi	2	200	---	60*	Sufle/güveç kabını yaklaşık 1,5 cm deniz tuzuyla doldurunuz. Küçük patatesleri soy- madan yerleştiriniz, üzerine zeytinyağı sürü- nüz.
Elma dilim patates	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2	200	✿	20 - 25*	Tarif ipucu: Patatesleri dilimleyiniz, zeytin- yağı, biber ve tuzla baharatlandırınız.
Patates kızartması, taze	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	3	200	✿	15 - 30*	Tarif ipucu: Hafifçe yağlayınız, pişirdikten sonra tuz, biber ve köri tozu ile baharatlandı- rınız.
Patates kızartması, derin dondurulmuş	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2	220	✿	14 - 16*	Donmuş patates kızartmalarını fırın tepsi- sine iyice dağıtınız.
Patates graten	Sufle tepsi + ızgara böl- mesi	2 2	180 180	✿ ✿ ^e	45 75	Ön ısıtma olmadan cihaz kapağını açmay- nız.
Patates köftesi	Fırın tepsi	2	175	✿	30*	Tepsiyi hafifçe yağlayınız, rendelenmiş pata- tesleri bastırınız, üzerine biraz yağ sürünüz.
Jambona sarılı keçi peyniri	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2	220	✿	6	Taze keçi peyniri ve keçi kamamber peyniri için uygundur.
Ballı keçi peyniri	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2	200	✿	6	Tarif ipucu: Taze keçi peynirini ve keçi kamamber peynirini lavanta balı ile karıştırı- nız ve çam fıstığı ekleyiniz.
Fırında kamamber, panelenmiş, dondu- rulmuş	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	2	180	✿	20	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
Mozzarella çubuk- ları, derin dondurul- muş	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	2	180	✿	8	

** Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
Beyaz peynir	Sufle tepsisi + ızgara böl- mesi	2	250	☼	12	Tarif ipucu: Yağlı beyaz peynir küpleri, domates, soğan, sarımsak ve biberiye ile bir kaba yerleştiriniz ve tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Fırında peynir, taze	Fırın tepsisi	2	180	☼	20	10 dakika sonra yumuşak peyniri çapraz biçimde kesiniz ve katlayınız. Kap mümkün olduğunca peynirden çok büyük olmamalıdır, aksi takdirde parçalanır.
Yemekler						
Tortilla	Sufle tepsisi + ızgara böl- mesi	2	160	☼	40	Tarif ipucu: Biber, zeytin, soğan, Serrano jambonu ve Manchego peyniri ile.
Köy omleti	Sufle tepsisi + ızgara böl- mesi	2	160	☼	40	Tarif ipucu: Yeşil ve beyaz kuşkonmaz, ayrıca levrek.
Frittata	Sufle tepsisi + ızgara böl- mesi	2	190	---	40 - 45	Tarif ipucu: Ispanak, soğan ve karides ile.
Enchiladas, gratine etmek	Sufle tepsisi + ızgara böl- mesi	2	200	---	10 - 15	
Lazanya	Sufle tepsisi + ızgara böl- mesi	2	175	☼	40	Tarif ipucu: Klasik veya vejetaryen, ızgara sebze ve mozzarella ile.
		2	175	☼ ^e	70	Ön ısıtma olmadan cihaz kapağını açmayınız.
Peynirli makarna	Sufle tepsisi + ızgara böl- mesi	2	180 / 220	☼	20	Üstte bir peynir tabakası oluşması için 10 dakika sonra sıcaklığı 220° C'ye yükseltiniz ve ve az 10 dakika kızarmasını bekleyiniz.
Peynirli erişte	Sufle tepsisi + ızgara böl- mesi	2	180 / 220	☼	30	Taze, haşlanmış erişteyi katmanlar halinde kaba yerleştiriniz, her katman arasına peynir doldurunuz. Daha sonra peyniri ve kavrulmuş soğanı üzerine ekleyiniz ve 5 dakika için sıcaklığı 220° C'ye getiriniz.
Mini Çin böreği, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + Pişirme kağıdı	2	210	☼	15*	
Pizza, taze	Fırın tepsisi	2	250	---	8 - 12	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız veya pişirme kağıdı kullanınız.
Pizza, dondurulmuş	Izgara böl- mesi	2	200	☼	13	
Amerikan pizzası (kalın taban), derin dondurulmuş	Fırın tepsisi	2	200	---	20 - 24	Ön ısıtma yapmayınız! Önceden ısıtılmış fırında pişirme süresini 4 dakika azaltınız.
Tart flambe, taze	Fırın tepsisi	2	250	---	7 - 9	Tarif ipucu: Klasik veya taze keçi peyniri, parma jambonu, incir ve taze soğan ile.
Tart flambe, derin dondurulmuş	Izgara böl- mesi	2	220	☼	10 - 12	

** Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzyey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kiş	Turta kalıbı + ızgara böl- mesi	2	200	---	15 + 20	Zemini çatalla birden çok yerinden deliniz ve 15 dakika ön piştirme yapınız. Malzemeyi tabana yayın ve 20 dakika daha piştiriniz.
Soğanlı kek	Turta kalıbı + ızgara böl- mesi	2	200	---	40 - 50	Zemini çatalla birden çok yerinden deliniz.

** Piştirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Balık

- Balık (hijyenik nedenlerden dolayı) piştirme işleminden sonra en az 62 - 70°C değerinde bir merkez sıcaklığına sahip olmalıdır. Bu aynı zamanda ideal piştirme noktasıdır. → "Merkez sıcaklık sensörü", Sayfa 22
- Balığı ancak pişirdikten sonra tuzlayınız. Böylelikle doğal aroması korunur ve balık daha az su çeker.
- Izgara bölmesini ve tepsiyi yağlayınız veya piştirme kağıdı kullanınız. Böylece balık ızgara tellerine yapışmaz.
- Derili filetolarda: Balığı, derisi yukarı gelecek şekilde yerleştiriniz, böylece yapısı ve aroması daha iyi korunur.
- Tahta şişleri kısa kesin ve yiyecekleri takmadan önce gecedan su içinde bekletin, aksi takdirde kömürleşir.
- Izgara tepsisini tel ile birlikte kullanacaksınız: Izgara tepsisine yaklaşık 100 ml su ekleyiniz, böylece sıvı yakalanır ve fırın temiz kalır. Çok fazla su eklerseniz piştirme sonucu değişir, çünkü çok fazla su buharı oluşur.
- Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzyey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Karides şiş, taze	Izgara böl- mesi + ızgara tep- sisi	3	180	~~~~~	10*	
Karides, soyulmuş, derin dondurulmuş	Izgara böl- mesi + ızgara tep- sisi	2	180	✿	14*	
Balık şiş	Izgara böl- mesi + ızgara tep- sisi	3	200	~~~~~	12 - 14*	Belirli balık türlerini kullanınız, örneğin somon, iskorpit, morina.
Alabalık, bütün	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3	220	~~~~~	16*	Tarif ipucu: Limon, sarımsak ve maydanoz ile doldurunuz.
Çipura, bütün	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3	175	✿	25*	Tarif ipucu: Limon, sarımsak ve kekik ile, yazın ise nane ile doldurunuz. Çipuranın derisini çapraz olarak kesin.
Deniz levreği (1 kg)	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	2	175	✿	30 - 35*	
Levrek fileto	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3	200	✿	10 - 12	Tarif ipucu: Misket limonu, tuz, karabiber ve sarımsak ile marine ediniz.

** Piştirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
Ton balığı bifteği	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	3	250	☼	8 - 10	Tarif ipucu: Asya stili soya sosu, susam yağı, zencefil, bal, sarımsak, kırmızı biber ve kiş-niş tohumuyla baharatlandırınız.
Kalamar halkaları, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2	220	☼	12	

** Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Et

- Daha iyi kontrol edebilmek için sıcaklık sensörü kullanınız. → "Merkez sıcaklık sensörü", Sayfa 22
- Izgara tepsisini tel ile birlikte kullanacaksınız: Izgara tepsisine yaklaşık 100 ml su ekleyiniz, böylece etin suyu yakalanır ve fırın temiz kalır. Çok fazla su eklerseniz pişirme sonucu değişir, çünkü çok fazla su buharı oluşur.
- Eti dinlendirme: Eti pişirdikten sonra 10 - 15 dakika dinlendiriniz. Böylece et "gerginliğini atar". Et suyunun sirkülasyonu azalır ve eti kestiğinizde su kaybı daha az olur. Büyük et parçaları, örneğin rostolar fırında dinlendirilebilir. Daha küçük et parçaları fırın dışında ve bir alüminyum folyoya sarılı olarak dinlendirilmelidir.
- Daha küçük porsiyonlarda (2 - 3 kişi) en iyi yöntem ısıya dayanıklı bir kap kullanmaktır, böylece yemekler yanmaz ve kurumaz.
- Büyük rostolar ve rostolama gibi çok fazla sıvı gereken hazırlama türleri için ızgara tepsisini veya kızartma tenceresini kullanınız.
- Marine edeceğinizde en az bir gece etin marinasyon sıvısını çekmesini bekleyiniz ve kızartma ya da ızgara öncesinde sıvıyı bıçağın arkasıyla veya kaşıkla boşaltınız. Aksi takdirde baharatlar ve otlar yanabilir.
- Rostonun rengi çok koyu olduysa ve kabukları kısmen de olsa yandıysa bir dahaki sefere ayarlanan sıcaklığı azaltınız ve sürgülü düzeyi kontrol ediniz.
- Eğer rosto hiç yanmadıysa ama sos yandıysa bir dahaki sefere daha küçük bir rosto kabı kullanınız ve daha fazla sıvı ekleyiniz. Sos çok suluyorsa daha büyük bir rosto kabı kullanınız ve daha az sıvı ekleyiniz.

Yemek	Aksesuar	Düzey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
Dana						
Dana kızartması (1,5 kg)	Izgara tep- sisi	2	180	☼	60 - 90*	
Rumstek, az pişmiş (450 g)	Izgara tep- sisi	2	200	☼	28	Merkez sıcaklığı 65°C
		2	200	☼ ^e	43	Merkez sıcaklığı 65°C. Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Rozbif / dana sırtı (1 kg) - kanlı	Izgara tep- sisi	2	230 / 180	☼	25 - 35**	Tarif ipucu: Bearnez sosu ile veya soğukken kesilerek tartar sosu ve fırınlanmış patates ile servis edildiğinde çok lezzetlidir.
- az pişmiş	Izgara tep- sisi	2	230 / 180	☼	30 - 40**	
- iyi pişmiş	Izgara tep- sisi	2	230 / 180	☼	50 - 60**	
Domuz						
Domuz filetosu, bütün	Izgara tep- sisi	2	230 / 180	☼	25**	Tarif ipucu: Yağ, sarımsak ve maydanoz ile marine ediniz.

* Önce tavada/kızartma tenceresinde ocakta her tarafını kızartınız.

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

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Domuz filetosu (260 g)	Izgara tep- sisi	2	180	✿	28	Merkez sıcaklığı 70°C.
		2	180	✿ ^e	41	Merkez sıcaklığı 70°C. Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Domuz kızartması - but (1 kg)	Izgara tep- sisi	2	230 / 180	✿	45 - 50**	Derisini çapraz olarak kesiniz, böylece çıtır- laşır.
Domuz kızartması - boyun (1,5 kg)	Izgara tep- sisi	2	230 / 180	✿	95**	
Derili domuz kızart- ması/çıtır kızartma (1,5 kg)	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	2	180 / 200	✿ ^e	70 - 80***	Derisini çapraz olarak kesiniz, böylece çıtır- laşır. Derili kızartma için pişirmeden önce suda 10 dakika haşlayınız.
Domuz budu	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	2	150 / 200	✿ ^e	50***	Derisini çapraz olarak kesiniz, böylece çıtır- laşır. Derili kızartma için pişirmeden önce suda 90 dakika haşlayınız.
Sarma et kızartması	Izgara tep- sisi	2	180 / 230	✿	70***	
Dana						
Dana kızartması (1,5 kg), az pişmiş	Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2	180	✿	50 - 55*	
Dana paça	Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2	150 / 180	✿ ^e	70***	
Dana bonfile	Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2	170	✿	40	
Av hayvanı						
Kuzu sırtı	Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2	165	✿	20	
Tavşan sırtı	Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2	180	✿	20 - 25*	Tarif ipucu: Sarımsak, biberiye, zeytinyağı ve kaliteli balsamik sirke ile marine ediniz.
Kuzu budu (2,5 kg) - az pişmiş	Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2	180	✿	100*	Tarif ipucu: Bir gece önceden zeytinyağı, sarımsak, biberiye ve limon dilimleri ile marine ediniz.
- iyi pişmiş	Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2	180	✿	120*	
Kuzu budu	Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2	180	✿	45	
Çeşitli						
Köfteler (her biri 80 g)	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2	200	✿	20	İyice kızarmış ve yine de içi sulu köfteler: Önce tavada kızartınız ve daha sonra fırına sürünüz.

* Önce tavada/kızartma tenceresinde ocakta her tarafını kızartınız.

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

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

Yemek	Aksesuar	Düzyey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Köfte (her biri 25 g)	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2	200	✿	15	Tarif ipucu: Kuzu ve tavşan etinden köfteleri şişlere takınız ve naneli yoğurtla veya hardalla servis ediniz.
Peynirli et, taze (700 g)	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	2	160	✿	60	Sıcaklık sensörü kullanınız (merkez sıcaklığı 67°C).
Bacon dilimleri (kızartmalık dilimler), ince	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2	180	✿	8 - 10	Fırından çıkardıktan sonra kağıt havlu üze- rinde suyunu süzdürünüz.
Biber dolma	Sufle tepsisi	2	175	✿	30 - 40	Tarif ipucu: Kıyma ile doldurunuz ve doma- tes sosunda pişiriniz.

* Önce tavada/kızartma tenceresinde ocakta her tarafını kızartınız.

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

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

Kümes hayvanı

- Daha iyi kontrol edebilmek için et iç sıcaklık sensörü kullanınız. Bu sensörü ortaya (boş bölüme) sokmayınız, aksine karın ile üst but kısmı arasına yerleştiriniz. → "Merkez sıcaklık sensörü", Sayfa 22
- Kümes hayvanları kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, yağ, tuzlu su, damlayan yağ veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.
- Ördek ve kazlarda, kanadın alt tarafındaki deriyi deliniz, böylelikle yağ dışarıya akabilir.
- Rostolama gibi çok fazla sıvı gerektiren yemekler için kızartma tenceresi veya başka ısıya dayanıklı bir kap kullanınız. Kaz kızartma gibi pişirilecek yiyecekte çok fazla yağ çıkacak durumlarda da aynısı geçerlidir.
- Izgara tepsisini tel ile birlikte kullanacaksanız: Izgara tepsisine yaklaşık 100 ml su ekleyiniz, böylece etin suyu yakalanır ve fırın temiz kalır. Çok fazla su eklerseniz pişirme sonucu değişir, çünkü çok fazla su buharı oluşur.









Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Ördek, bütün (1,5 - 2 kg)	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	2	160 / 180	---	80*	Tarif ipucu: Portakal, elma veya kuru meyve ile doldurunuz.
Kaz, bütün (3,5 kg)	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	2	160 / 190	✿	110 - 130*	Tarif ipucu: Elma, soğan ve mercanköşk ile doldurunuz ve takınız.
Hindi, bütün (5 kg)	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	2	160 / 190	✿	120 - 180*	
Tavuk, bütün (1 kg)	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	2	180	✿	50 - 60	Üzerine yağ, tuz, karabiber, kırmızı biber ve köri sürünüz. Ön ısıtma yapınız. Döner şiş ile kullanılabilir.
		2	180	✿	50	Döner şiş ile kullanılabilir.
Tavuk budu	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	3	220	~~~~~	30 - 35**	Tarif ipucu: Asya marinasyonunu soya sosu, bal, kırmızı biber, sarımsak, zencefil, kimyon, limon rendesi ve kişniş ile hazırlayınız.
Tavuk budu	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	3	220	~~~~~	30 - 35**	Çevirdikten sonra derili kısmı yukarıda kal- malıdır, böylece dışı çıtır olur. Yağ, biberiye, limon dilimleri ve sarımsak ile marine ediniz
Tavuk göğsü	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	2	200	✿	20 - 25	Tarif ipucu: Pişirmeden önce üzerine tandır macunu sürünüz. Piştirme süresi büyüklüğe bağlıdır.
		2	200	✿ ^e	45	Ön ısıtma olmadan cihaz kapağını açmay- nız.
Panelenmiş tavuk parçaları, dondurul- muş	Fırın tepsisini + Piştirme kağıdı	2	200	✿	15**	
Bıldırcın, bütün (her biri 150 g)	Izgara böl- mesi + Izgara tep- sisi	3	200	~~~~~	25	Üzerine yağ ve kırmızı biber, kekik, ardiç ve sarımsak gibi baharatlar sürünüz.

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

** Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.



Izgara ve Kavurma

- Sadece fırın kapağı kapalıyken ızgarada pişiriniz.
- Izgara yapmak için ızgara tepsisini ve teli kullanınız (versiyona bağlı olarak aksesuardır veya özel aksesuardır). Izgara tepsisine yaklaşık 100 ml su ekleyiniz, böylece etin suyu yakalanır ve fırın temiz kalır. Çok fazla su eklerseniz pişirme sonucu değişir, çünkü çok fazla su buharı oluşur.
- Izgara yapılacak parçalar eşit kalınlıkta, en az 2 - 3 cm olmalıdır. Böylelikle yiyecekler eşit şekilde kızararak lezzetlerini korur; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Etleri her zaman tuzlamadan ızgara yapınız. Izgara yapılacak olan yiyecekleri doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.
- Tahta şiş kullanırsanız bunlar kömürleşebilir. Bunu engellemek için şişleri mümkün olduğunca kısa kesiniz, yemekleri üzerine takmadan en az bir gece önce şişleri suda bekletiniz veya metal şiş kullanınız.
- Az miktarda yiyecek pişirecekseniz enerji tasarrufu sağlayan "Kompakt ızgara" ısıtma türünü kullanınız. Böylece yalnız ızgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır. Izgara yapılacak yiyecekleri her zaman ızgara bölmesinin ortasına yerleştiriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
büyük tahta şiş	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3	190		14 - 16*	
Sucuk	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3	270		10*	
Merguez	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3	250		10 - 12*	
Kaburga	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3	220		40*	Tarif ipucu: Yağ, hardal, balsamik sirke, bal, sarmısak, Worcester sosu, domates salçası ve acı sosa yatırınız.
Sote tavuk	Izgara bölmesi + Izgara tepsi	3	250		14*	Yer fıstığı sosu ile servis ediniz.
Tost ekmeğinin kızartılması	Izgara bölmesi	3	200		1:30 - 2	Maksimum 5 dakika ön ısıtma yapınız. Tostun çok kararmaması için cihazın başında durunuz. Sadece fırın kapağı kapalıyken ızgarada pişiriniz.
Hawaii tost	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3	190		8 - 10**	
Croque Monsieur	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3	190		8 - 11**	

** Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

** İsteddiğiniz piştirme düzeyinde gratine ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kruton	Fırın tepsisi	2	180		12*	Tarif ipucu: Taze beyaz ekmeğe zeytinyağı, sarımsak ve biberiye sapı sürünüz. Çok fazla yağ kullanmayınız ve yağı çok kısa süre önce dökünüz, aksi takdirde ekmek küpleri tüm yağı çeker. Birden çok defa çeviriniz.
Bezenin gratine edilmesi (pastanın üstü için)	Kelepçeli kek kalıbı + ızgara bölmesi	2	220		2**	Bezenin çok kararmaması için cihazın başında durunuz.
** Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.						
** İsteddiğiniz piştirme düzeyinde gratine ediniz.						

Kek

- Koyu renk metal fırın kalıpları öneririz, çünkü bunlar ısıyı daha iyi absorbe eder. Fırın kalıbını ızgara bölmesinin ortasına yerleştiriniz.
- Tepsi keklerinde eğer pişirme kağıdı kullanmıyorsanız tepsiyi hafifçe yağlayınız.
- Küçük kurabiyeleri, örneğin küçük ekler, kurabiyeler, puf böreklerini iki düzeyde eş zamanlı olarak pişirebilirsiniz. Düzey 1 ve 3'ü ve sıcak hava ısıtma türünü kullanınız.
- Birden fazla düzeyde pişirdiğinizde iki tepsideki yiyeceklerin aynı anda hazır olmaması normaldir. Alttaki tepsiyi biraz daha fazla pişiriniz veya bir sonraki seferde daha erkenden cihaza sokunuz.
- Kesmeden önce keki ızgara üzerinde soğumaya bırakınız.
- Kekin altının rengi çok koyu: Bir üst düzeye itiniz, daha düşük sıcaklık seçiniz.
Kekin üstünün rengi çok koyu: Bir alt düzeye itiniz, daha düşük sıcaklık seçiniz ve pişirme süresini biraz uzatınız.
- Kek çok kuru ise sıcaklığı biraz daha artırınız ve pişirme süresini azaltınız. Kekin içi hamur gibiyse daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve pişirme süresini biraz uzatınız.
Eşit dağılmış bir pişirme sonucu için biraz daha düşük bir sıcaklık seçmeniz daha iyi olacaktır.
- Kek parçalanıyor: Daha az sıvı kullanınız veya sıcaklığı 10° C daha düşük ayarlayınız. Fırın kapağını çok erken açmayınız.
- Kekin sadece ortası kabarmış: Fırın kalıbının kenarlarını yağlayınız.
- Kurabiyeler tepsiye yapışıyor tepsiyi fırında tekrar kısa süre ısıtınız, kurabiyeler sıcakken bunları tepsideen daha rahat alabilirsiniz.
- Ters çevrildiğinde kek kalıptan çıkmıyorsa keki yanlardan bıçakla dikkatlice kalıptan ayırınız. Ardından keki tekrar ters çeviriniz ve kalıbın üzerini birkaç ıslak, soğuk bezle örtünüz. Bir sonraki seferde kalıbı iyice yağlayınız ve ek galeta unu serpiniz.
- Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
Kek						
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı + ızgara bölmesi	1	165	☼	60 - 70	
		1	165	☼	65 - 75	
Kek	Kelepçeli kek kalıbı + ızgara bölmesi	1	165	☼	50 - 60	
Kare kalıplı kekler	Baton kek kalıbı + ızgara bölmesi	2	160	☼	60	Eşit kızarma için pişirme bölümüne uzunlamasına yerleştiriniz.
		2	160	☼	60	Islak pastalar için.
Kek Kalıp kek	Yuvarlak kek kalıbı + ızgara bölmesi	1	165	☼	40	Tarif ipucu: Keki klasik olarak veya ceviz serperek servis ediniz.
		1	165	☼ ^e	70	Ön ısıtma olmadan cihaz kapağını açmayınız.
Tepsi keki	Fırın tepsi	2	165	☼	25 - 35	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız veya pişirme kağıdı kullanınız.
Pandispanya rulosu	Fırın tepsi + Pişirme kağıdı	2	190	☼	7 - 9	Henüz sıcakken üzerine şeker serpilmiş bir pişirme kağıdına deviriniz, sonra yuvarlayınız.
Bisküvi tabanı	Kelepçeli kek kalıbı + ızgara bölmesi	2	165	☼	30 - 35	Kelepçeli kek kalıbına pişirme kağıdı yerleştiriniz.

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

Yemek	Aksesuar	Düzyey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Mayalı tepsi keki	Fırın tepsisi	2	165	✿	30 - 40	Tarif ipucu: Erik, incir veya soğan ile kaplayınız. Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız veya piştirme kağıdı kullanınız.
Tuzlu turta hamurundan meyveli kek	Turta kalıbı + ızgara bölmesi	2	165	✿	45 - 50	Tarif ipucu: Çilekle veya kayısıyla ve badem ezmesiyle kaplayınız.
		2	165	✿	45 - 55	
Turta	Turta kalıbı + ızgara bölmesi	2	190	✿	35	Tuzlu turta hamurundan Fransız pastası, örneğin elmalı turta, tatin turtası, çikolatalı turta, limonlu turta.
		2	190	✿	35	
Elmalı pay (EN 60350-1'e göre)	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm + ızgara bölmesi	2	160	✿	90 - 105	Ön ısıtma
Sulu bisküvi turtası (EN 60350-1'e göre)	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm + ızgara bölmesi	2	150	✿	25 - 35	Ön ısıtma
Kurabiyeler						
İçi krema dolu küçük ekler	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2	180	✿	35	Tarif ipucu: Vanilyalı krema, mus şokola, meyve veya kahveli krema ile doldurunuz.
		2	180	✿	30	
Kurabiye, Sıkma çörek	Fırın tepsisi	2	160 - 170	✿	15	
Puf böreği, doldurulmuş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	3	200	✿	15	Tarif ipucu: Jambon ve peynirle veya elma ve kuru üzümle doldurunuz. Üzerine yumurta sarısı sürünüz.
Milföy böreği	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2	200	✿	10	Tarif ipucu: Susamla, haşhaş tohumuyla ve şeker kaplamasıyla.
Milföy küçük pastalar	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2	200	✿	15	Tarif ipucu: Pudingle, meyveyle.
Waffle	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2	140	✿	10 - 15	Piştirme süresi kurabiyenin kalınlığına bağlıdır. Soğumadan önce sıcakken biçimlendiriniz, örneğin dondurma külahı veya tatlı için yuvarlak.
Grissini	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2	160	✿	30 - 40	Üzerine deniz tuzu, biberiye, köri, susam veya kimyon serpiniz. Piştirme süresi grissinin kalınlığına bağlıdır.
Kurabiye (her biri 20 g)	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2	175	✿	10 - 12	Çikolata, kuru üzüm, fındık veya limonla.

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

Yemek	Aksesuar	Düzyey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Browni	Fırın tepsisi +	2	120	✿	60 - 65	Pişirdikten sonra dörtgenler halinde kesiniz. Düşük sıcaklık sayesinde iç kısım hafifçe ıslak kalır.
	Piştirme kağıdı	2	180	✿ ^e	45	
Muffin	Muffin tep- sisi/ Kağıt kalıplar	2	180	✿	20	Çikolata, kuru üzüm veya fındıkla. Muffin tepsisini iyice yağlayınız.
Kap kekler	Kap kek tep- sisi/ Kağıt kalıplar	2	180	✿	15	Kap kek tepsisini iyice yağlayınız.
Küçük kekler (EN 60350-1'e göre)	Fırın tepsisi	2	150	✿	25 - 35	Ön ısıtma
	Fırın tepsisi	3	150	✿	28 - 32	Ön ısıtma
	Izgara tep- sisi	1				İki düzeyde uygulama
	Fırın tepsisi	2	160	---	28 - 32	Ön ısıtma
Sıkma çörek (EN 60350-1'e göre)	Fırın tepsisi	2	140	✿	40 - 50	Ön ısıtma
	Fırın tepsisi	3	140	✿	50 - 60	Ön ısıtma
	Izgara tep- sisi	1				İki düzeyde uygulama
	Fırın tepsisi	2	160	---	30 - 35	Ön ısıtma
Ekmek, sandviç ekmeği						
Karışık ekmek	Fırın tepsisi +	2	200 / 170*	✿	50 - 60	
	Piştirme kağıdı					
Ekşi mayalı hamur- dan ekmek	Fırın tepsisi +	2	200 / 180*	---	50 - 60	
	Piştirme kağıdı					
Kare kalıpta ekmek	Baton kek kalıbı + ızgara böl- mesi	2	175	---	45 - 50	
Baget, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi +	2	220	---	10 - 12	
	Piştirme kağıdı					
Pide	Fırın tepsisi +	2	200	✿	25 - 30	Piştirme süresi yiyeceğin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır.
	Piştirme kağıdı					
Foccacia	Fırın tepsisi +	2	210	---	20 - 25	Farklı eklerle kaplayınız, örneğin otlar, deniz tuzu, zeytin, sardalya, soğan, jambon, doma- tes veya peynir.
	Piştirme kağıdı					
Sarmısalı/otlu baget	Fırın tepsisi +	2	200	---	12 - 14	
	Piştirme kağıdı					


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

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Mayalı ekmek	Fırın tepsisi	2	165	✿	25	Ön ısıtma olmadan cihaz kapağını açmayınız.
	+ Piştirme kağıdı	2	165	✿ ^e	45	
Sandviç ekmeği, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi +	2	170	✿	12	
	Piştirme kağıdı					
Sandviç ekmeği, taze (her biri 50 g)	Fırın tepsisi +	2	250 / 200*	---	20 - 25	
	Piştirme kağıdı					
Simit, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi +	2	200	✿	12 - 15	
	Piştirme kağıdı					
Kruvasan, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi +	2	170	---	25 - 30	
	Piştirme kağıdı					

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

Piştirme (mayalama)

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Hamur ölçüsü	Kap + ızgara bölmesi	2	38		25 - 45	Örneğın mayalı hamur, fırın mayası, ekşi hamur, erişte

Tatlılar

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

Yemek	Aksesuar	Düzyey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kırıntılı elma tatlısı	Sufle tepsisi + ızgara bölmesi	2	200	✿	25	Kırıntılı elma suflesi, taneli meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur.
Elma kızartma	Sufle tepsisi + ızgara bölmesi	2	200	✿	30	Öneri: Boskop gibi pişirilebilir elmalar kullanınız. Bunlar özellikle piştirme ve kızartma için uygundur. Yaz varyantı: Ricotta peyniri, limon, bal, kakule, vanilya ve çam fıstığı ile doldurunuz.
Komposto	Izgara tepsisi	2	180	✿	30 - 40	Örneğin kayısı veya farklı taneli meyveler Su eklemeyiniz, birden çok defa karıştırınız. Bal, taze vanilya veya tarçın ile tadını yumuşatınız. Piştirme süresi meyvelerin büyüklüğüne ve türüne bağlıdır.
Clafoutis	Sufle tepsisi + ızgara bölmesi	2	200	✿	30	Fransız tatlısı: Klasik olarak kirazla yapılır, taneli meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur.
		2	200	✿ ^e	55	Ön ısıtma olmadan cihaz kapağını açmayınız.
Tatlı sufle	Sufle tepsisi + ızgara bölmesi	2	180	✿	30	Örneğin irmik, kesmik veya sütlaç
Mereng (20 g)	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2	100	✿	150	Mümkün olduğunca düz olarak yayınız, böylece kütle daha iyi kurur.

Buz çözme

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

- Buz çözme süresinin yarısına gelindiğinde eti veya balığı çeviriniz. Parçalı buzu çözülecek yiyecekleri, örneğin meyveleri veya et parçalarını birbirinden ayırınız. Balığın buzunun tamamen çözülmesi gerekli değildir, üst yüzeyi baharatları alacak kadar yumuşamışsa bu yeterlidir. Bu durumda balığın buz çözme işlemini oda sıcaklığında tamamlayınız.
- Çok uzun süreceğinden, fırın tam tavuklar ve rostoların buzunu çözmek için uygun değildir. Böyle yiyeceklerin buzunu buhar cihazında veya buharlı fırında çözmek çok daha hızlı olur.
- 70°C altındaki bir sıcaklık ayarında pişirme bölümü aydınlatması kapanır.

⚠ Uyarı – Sağlık riski!

Hayvansal gıda maddelerinin buzlarının çözülmesi sırasında mutlaka çözülen sıvıyı temizlemeniz gerekir. Bu, asla başka gıda maddeleri ile temas etmemelidir. Mikrop bulaşabilir.

Cam tepsiyi/ızgara tepsisini cihazda yiyeceğin altına itiniz. Tepside biriken çözülmüş et ve kümes hayvanı sularını dökünüz. Ardından bulaşık teknesini temizleyiniz ve bol su ile durulayınız. Izgara tepsisini sıcak bulaşık köpüğü ile veya bulaşık makinesinde temizleyiniz.

Fırını, buz çözme işleminden 15 dakika sonra sıcak havayla 180°C'de çalıştırınız.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Taneli meyveler (500 g)	Izgara tep- sisi	2	50 - 55	* o	25 - 30	
Sebze (500 g)	Izgara tep- sisi	2	55	* o	30 - 50	Porsiyonlara bağılı olarak buzun çözülme süresi değişir. Bezelye ve fasulye gibi küçük sebzelerde buzlar, ıspanak grupları veya kar-nabahar saplarına göre daha çabuk çözülür.
Tavuk budu (her biri 200 g)	Izgara böl- mesi + ızgara tepsisini	2	55	* o	50 - 55*	
Balık filetosu (her biri 150 g)	Izgara böl- mesi + ızgara tepsisini	2	45 - 50	* o	45 - 50*	
Karides	Izgara böl- mesi + ızgara tepsisini	2	50	* o	25	

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

Konserveleme

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

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

Dezenfeksiyon

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Dezenfeksiyon	Izgara böl- mesi	2	100	✿	20 - 25	Konserve kavanozları, bebek biberonları

Kurutma

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

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi saat	Notlar
Dilimlenmiş mantar	Izgara bölmesi + piştirme kağıdı	2	60	✿	3 - 4	
Elma halkaları	Izgara bölmesi + piştirme kağıdı	2	60 - 70	✿	6 - 8	
Sekize bölünmüş domatesler	Izgara bölmesi + piştirme kağıdı	2	70	✿	7 - 8	Domateslerin çekirdeklerini çıkartınız, aksi takdirde kuruma süresi uzar.
Otlar	Izgara bölmesi + piştirme kağıdı	2	60	✿	1:30 - 2	Örneğin frenk soğanı, maydanoz, adaçayı

Kiremit

- Kiremit ve ısıtıcı özel aksesuarları gereklidir.
- İster çıtır pizza ister taze ekmeği pişirmek için - kiremit ile büyük taş fırınlarla karşılaştırılabilecek kadar iyi pişirme sonuçları elde ederseniz, hatta fırın sıcaklığını tam olarak ayarlayabildiğiniz için taş fırınlardan daha iyisini bile yapabilirsiniz.
- Büyüklüğüne bağlı olarak birden çok pizza, sandviç ekmeği ve diğer yiyecekleri aynı anda kiremite yerleştirebilirsiniz.
- Aynı anda birden çok pizza yapma olanağına sahipsiniz. Bu sırada pizza pişirme süresini 1 - 3 dakika artırmanız gerekebilir.
- Ekmek pişirirken sıcaklık sensörü kullanmanızı öneririz. Merkez sıcaklığı sensörünü 10 - 15 dakika pişirme süresinden sonra hamurun en yoğun yerine batırınız. Sensör, pişirilen yiyeceğin içindeki sıcaklığı ölçer ve ayarlanan merkez sıcaklığına ulaştığında fırını kapatır.
- Hamurlar, pişirme sırasında üst yüzeyi yırtılmadan genleşmeye ihtiyaç duyar. Bu da bir çatal veya bıçakla birden çok noktadan delinerek elde edilebilir.
- Pişirme tablosunda belirtilen sıcaklıklar ve süreler ortalama değerlerdir. Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
Sandviç ekmeği, taze (her biri 50 g)	Kiremit	1	250 / 200*	☰☰☰	15 - 20	
Pide	Kiremit	1	210	☰☰☰	20 - 25	Pişirme süresi yiyeceğin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır
Foccacia	Kiremit	1	210	☰☰☰	20	Farklı eklerle kaplayınız, örneğin otlar, deniz tuzu, zeytin, sardalya, soğan, jambon, domates veya peynir.
Karışık ekmeği	Kiremit	1	200	☰☰☰	35 - 45	
Ekşi mayalı hamurdan ekmeği	Kiremit	1	250 / 200*	☰☰☰	50 - 60	
Pizza, taze	Kiremit	1	275	☰☰☰	5 - 8	Pişirme süresi hamurun ve üzerindeki malzemenin türüne ve kalınlığına göre değişir.
Pizza, dondurulmuş	Kiremit	1	230	☰☰☰	8 - 10	Pişirme süresi hamurun türüne göre değişir. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.
Tart flambe, taze	Kiremit	1	300	☰☰☰	2 - 4	Tarif ipucu: Klasik veya taze keçi peyniri, parma jambonu, incir ve taze soğan ile.
Tart flambe, derin dondurulmuş	Kiremit	1	250	☰☰☰	8 - 10	

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

Kızartma tenceresi

- Kızartma tenceresi ve ısıtıcı parça özel aksesuarlarına ihtiyacınız var.
- Kızartma tenceresi içinde büyük et parçalarını sorunsuz biçimde hazırlayabilir ve büyük miktarda yiyeceği kendi suyunda pişirebilirsiniz.
- Yiyeceklerinizi hazırlayabilir ve fırında bırakabilirsiniz. Mutfağınız toplu görünür, ocak kirlenmez ve yemek fırında pişirildiğinden daha az koku oluşur.
- Yapışmaz kaplama sayesinde çok az yağ ile kızartma yapabilirsiniz.
İpucu: Yağı kızartma tenceresine koymak yerine eti yağlayınız. Böylece doğrudan bir ısı aktarımı sağlanır.
- Kızartma sıvıları çabuk pişer; yeterli pişirme sıvısı koymaya özen gösteriniz. 30 dakikalık bir pişirme süresi için yaklaşık ½ litre sıvı eklemek gerekir.
- Sosla pişirme işleminde sos sıvı tutulmalı, gerekirse pişirme sıvısı ardından eklenmelidir.
- Kızartma tenceresi kullanım kılavuzu uyarılarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Pişirme süresi dakika ola- rak	Notlar
Tavuk göğsü	Kızartma ten- ceresi	1	200	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 15 - 20	Sıcaklık sensörü kullanınız. Kapağı kapatmayınız.
Dana etinden gulaş	Kızartma ten- ceresi	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 60 - 90	Soğan ve eti kızartınız, bunun için ek olarak kızartmaya başlama kademesini kullanınız. Sıvı ekleyiniz ve tekrar açınız, et türüne bağlı olarak 60 - 90 dakika pişiriniz. Kapağı kapatınız.
Ossobuco	Kızartma ten- ceresi	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 60 - 90	Sebzeyi ve eti kızartınız, bunun için ek olarak kızartmaya başlama kademesini kullanınız. Sıvı ekleyiniz ve tekrar açınız, kapağı kapalı olarak 60 - 90 dakika pişiriniz. Butları bir defa çeviriniz. Kapağı kapatınız.
Biftek parçası	Kızartma ten- ceresi	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 200 - 220	Yarım soğanları biraz kavurunuz, sebzeleri kısa süre önce ekleyiniz ve ardından sıvı ekleyiniz. Et suyunun kaynamasını bekleyiniz, baharatlandırınız ve biftek parçalarını ekleyiniz. Et tamamen su ile kaplı olmalıdır. Kızartma tenceresi kapağını kapatınız ve 130°C sıcaklıkta pişirmeye devam ediniz. Kapağı kapatınız.
Et sarma	Kızartma ten- ceresi	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 60 - 80	Et sarmaları porsiyonluk biçimde keserek kızartınız, bunun için kızartmaya başlama kademesini kullanınız. Kapağı kapatınız.
Tortilla	Kızartma ten- ceresi	1	175	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 10 - 15	Yumurtalar hariç tüm malzemeleri kızartma tenceresinde kızartınız, ardından yumurtaları üzerine ekleyiniz ve tortilla sertleşene kadar pişirmeye devam ediniz. Kapağı kapatınız.

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika ola- rak	Notlar
Köy omleti	Kızartma ten- ceresi	1	175	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 10 - 15	Yumurtalar hariç tüm malzemeleri kızartma tenceresinde kızartınız, ardın- dan yumurtaları üzerine ekleyiniz ve köy omleti sertleşene kadar piştirmeye devam ediniz. Kapağı kapatınız.
Kuskus yemeği	Kızartma ten- ceresi	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 90 - 120	Eti ve sebzeyi kızartınız, daha sonra su ekleyiniz ve piştirmeye devam ediniz. Kapağı kapatınız. Kuskus tanelerini ocak üzerindeki bir tencerede pişiriniz.
Chili con carne	Kızartma ten- ceresi	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 90	Kapağı kapatınız.

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

Gıda maddelerindeki akrilamid

Riskli gıdalar hangileridir?

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

Akrilamid miktarı düşük olan yemeklerin hazırlanması için öneriler

Genel	Piştirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz. Yemekleri altın renginde oluncaya kadar kızartınız, rengin kararmasına izin vermeyiniz. Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Fırında piştirme	Sıcak hava ile maksimum 180 °C.
Kurabiye	Yumurta ya da yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır. Eşit aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayınız.
Fırın Patates kızartması	Patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişiriniz.

İthalatçı Firma : **BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.**
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : **BSH Hausgräte GmbH**
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com
Phone : 0049 89 459003

9001140051 (970601)
tr

GAGGENAU

