

BOP 250/251

Fırın

İçindekiler

Önemli güvenlik uyarıları	3
Hasar nedenleri	5
Çevre koruma	5
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	5
Enerji tasarruf önerileri	5
Cihazın tanıtımı	6
Fırın	6
Ekran ve kumanda elemanları	7
Semboller	7
Renkler ve görüntüleme	8
Ek bilgiler i ve i [®]	8
Soğutucu fan	8
Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları	9
Aksesuar	10
Özel aksesuarlar	10
İlk kullanımdan önce	11
Dilin ayarlanması	11
Saat formatının ayarlanması	11
Saatin ayarlanması	11
Tarih formatının ayarlanması	11
Tarihin ayarlanması	12
Sıcaklık formatının ayarlanması	12
İlk işleme almanın sonlandırılması	12
Fırının ısıtılması	12
Aksesuarın temizlenmesi	12
Cihazı aktif hale getirme	13
Standby	13
Cihazın etkinleştirilmesi	13
Cihazın kullanımı	13
Pişirme hücresi	13
Aksesuarın yerleştirilmesi	13
Çalıştırma	14
Hızlı ısıtma	14
Emniyet kapatması	14
Zamanlayıcı fonksiyonları	14
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	14
Kısa süreli zamanlayıcı	14
Süre ölçer	15
Pişirme süresi	15
Pişirme süresi sonu	16
Uzun süreli zamanlayıcı	17
Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması	17
Kişisel tarifler	17
Tarifi kaydedilmesi	17
Tarifi programlanması	18
İsmi giriniz	18
Tarifi başlatınız	19
Tarifi değiştirilmesi	19
Tarifi silin	19

İç sıcaklık sensörü	20
İç sıcaklık sensörünün pişirilecek yiyeceğe batırılması	20
İç sıcaklığın ayarlanması	21
Merkez sıcaklığı için kılavuz değerler	22
Kızartma kademesi	23
Çocuk kilidi	23
Çocuk emniyetinin devreye alınması	23
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	23
Temel ayarlar	24
Temizleme ve bakım	26
Temizleme maddeleri	26
Taşıyıcı izgaraların alınması	27
Pirolitik temizleme (kendi kendini temizleme)	27
Piroliz hazırlığı	27
Pirolitik temizlemenin başlatılması	28
Aksesuarların piroliz ile temizlenmesi	28
Arıza halinde ne yapmalı?	29
Elektrik kesintisi	29
Demo modu	29
Fırın lambasının değiştirilmesi	30
Müşteri hizmetleri	30
E numarası ve FD numarası	30
Tablo ve öneriler	33
Sebze	34
Garnitürler ve yemekler	35
Balık	37
Et	38
Kümes hayvanı	41
Izgara ve Kavurma	43
Kek	44
Pişirme (mayalama)	48
Tatlılar	48
Buz çözme	49
Konserveleme	50
Dezenfeksiyon	50
Kurutma	51
Kiremit	51
Kızartma tenceresi	52
Gıda maddelerindeki akrilamid	53

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.
PCB içermez.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

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

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

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

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

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

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

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

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

Yangın tehlikesi!

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

Yanma tehlikesi!

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

Haşlanma tehlikesi!

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

Yaralanma tehlikesi!

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


Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Yangın tehlikesi!

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

Yanma tehlikesi!

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

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

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

Hasar nedenleri

Dikkat!

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

Çevre koruma

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.

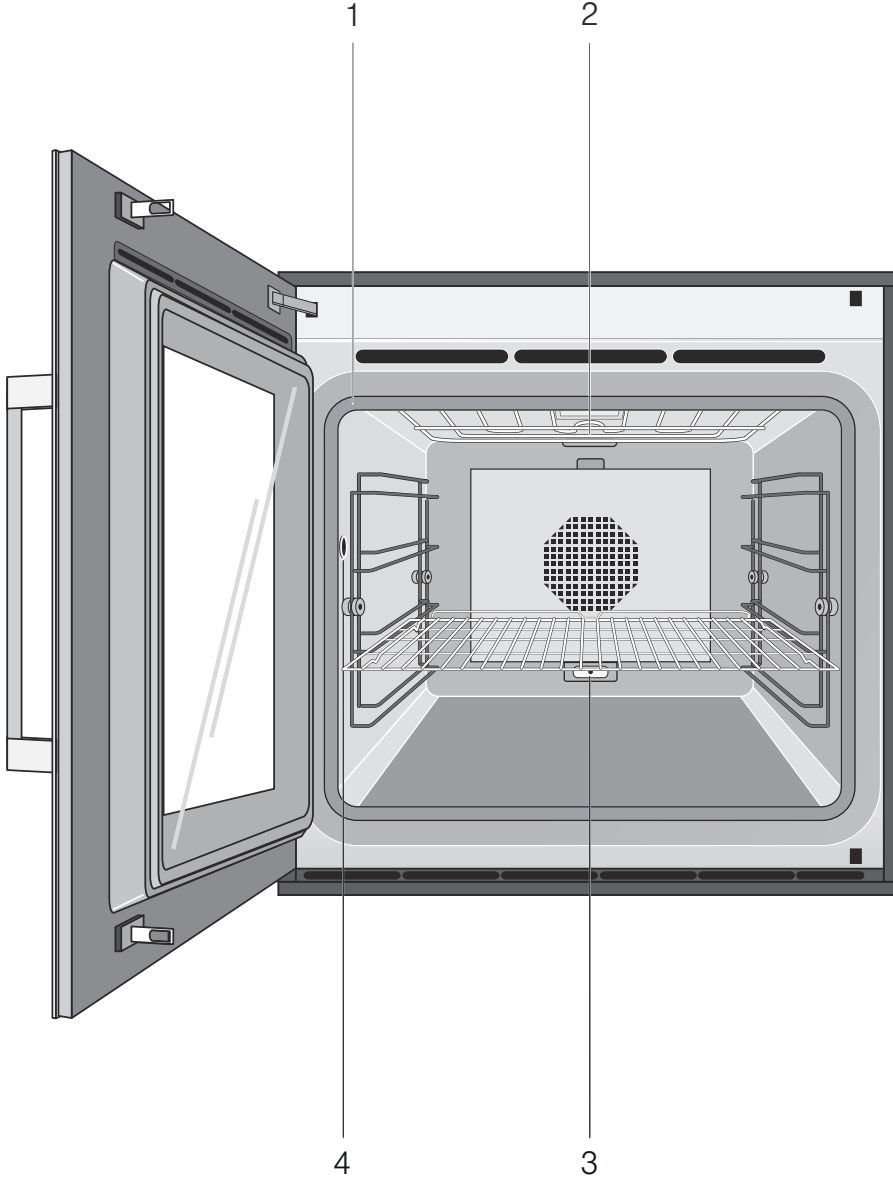
Enerji tasarruf önerileri

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

Cihazın tanıtımı

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

Fırın

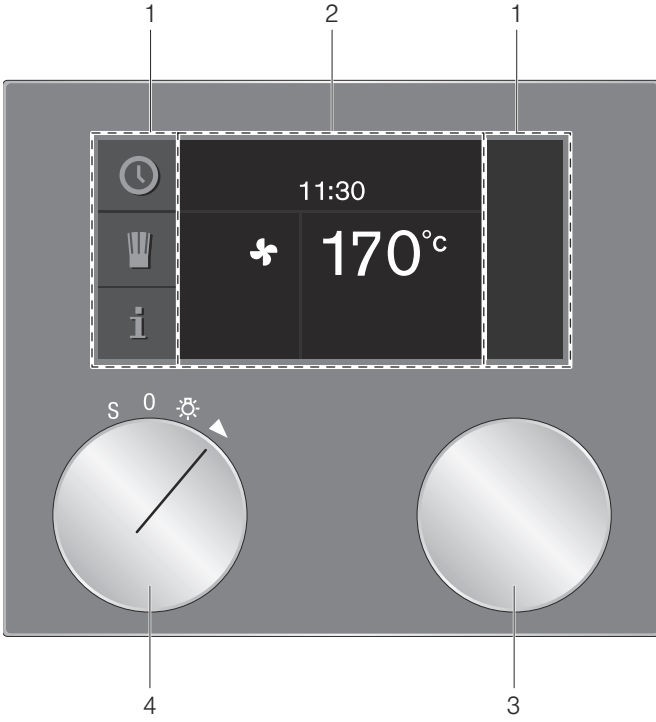


1	Kapı contası
2	Grill ısıtıcısı
3	Ek ısıtıcı için yuva (fırın taşı ve kızartma kabı için özel aksesuar)
4	İç sıcaklık sensörü yuvası

Ekran ve kumanda elemanları

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

Kumanda, bütün cihaz sürümlerinde aynıdır.



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

Semboller

Sembol	Fonksiyon
▶	Başlat
■	Durdur
	Beklet/Sona erdirmeye
X	Sonlandırma
C	Silme
✓	Onaylayınız/Ayarları kaydediniz
>	Seçim oku
i	Ek bilgileri çağırınız
>>	Durum göstergesi ile hızlı ısıtma
W	Kişisel tariflerin çağırılması
rec	Menünün kaydedilmesi
↘	Ayarların düzenlenmesi
>A ^â	İsmi giriniz
✕	Harflerin silinmesi
🔒	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağırarak
🕒	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
✂	Demo modu
🌡	İç sıcaklık sensörü
>>	Kızartma kademesini başlat
>>	Kızartma kademesini sonlandır

Renkler ve görüntüleme

Renkler

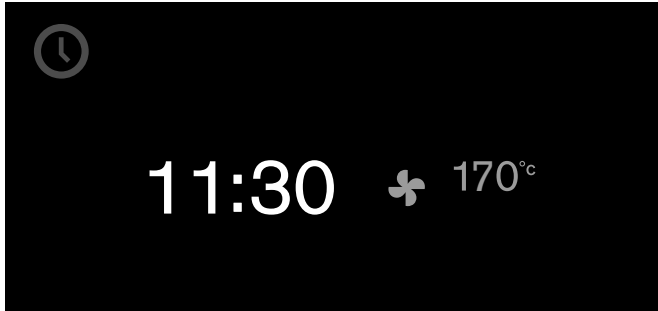
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

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.

Soğutucu fan

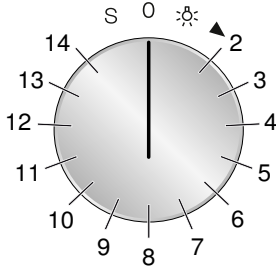
Cihazınızın soğutucu fana sahiptir. Soğutucu fan çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava cihaz versiyonuna göre kapının üstünden ya da altından dışarı çıkar.

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

Dikkat!



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

Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları



Pozisyon	Fonksiyon/ısıtma türü	Sıcaklık	Kullanımı
0	Sıfır konum		
☀	Işık		
2	☼ Sıcak hava	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Sıcak hava: Farklı düzeylerdeki pasta, kurabiye ve kekler için. Arka panelde bulunan bir fan, ısıyı eşit biçimde pişirme bölümü içinde dağıtır.
3	☼ ^e Eko-Sıcak hava*	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	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). 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 Önerilen sıcaklık 170 °C	Kalıpta veya tepside pastalar, kekler, kızartmalar için.
5	--- Üstten ısıtma	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Özellikle üstten ısıtma, örn. Kremalı meyveli pasta.
6	--- Alttan ısıtma	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Islak meyveli kek gibi yiyecekler için sonradan pişirme, konserveleme, suda pişirme için.
7	☼ Sıcak hava + alttan ısıtma	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 170 °C	Islak pastalar için ısıtma, örneğin meyveli kek.
8	☼ Düz ızgara + dolaşimli hava	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 220 °C	Et, kümes hayvanı ve bütün balık için eşit oranda tamamen ısıtma.
9	☼ Düz ızgara	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 220 °C	Düz et parçaları, sosis veya balık fileto ızgarası. Yeniden pişiriniz ve gratine ediniz.
10	☼ Kompakt ızgara	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 220 °C	Yalnızca ızgara yüzeyinin orta kısmı ısınır. Küçük miktarlar için enerji tasarruflu ızgara.
11	☼ Kiremit fonksiyonu	50 - 300 °C Önerilen sıcaklık 250 °C	Yalnızca kiremit özel aksesuarı ile Taş fırındaki gibi çıtır pizza, ekmeç veya ekmeç dilimleri için alttan ısıtmalı kiremit.
12	☼ Kızartma fonksiyonu	50 - 220 °C Önerilen sıcaklık 180 °C	Yalnızca kızartma tenceresi özel aksesuarı ile Büyük miktarlarda et, güveç veya özel günlere özgü kızartma için ısıtılabilir döküm pişirme tavası.
13	☼ Pişirme	30 - 50 °C Önerilen sıcaklık 38 °C	Hamur mayalama: Mayalı hamur ve ekşi hamur için. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38 °C'dir.
14	* Buz çözme	40 - 60 °C Önerilen sıcaklık 45 °C	Sebze, et, balık ve meyve için.

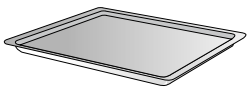
* Pişirme türü, enerji verimlilik sınıfı EN 60350-1'e göre belirlenmiştir.

Pozisyon	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Kullanımı
s	 Temel ayarlar		Temel ayarlarda cihazınızda kişisel ayarlar yapabilirsiniz.
	 Pirroliz	485° C	Kendini temizleme
* 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 hücrelerine sürmeye dikkat edin.

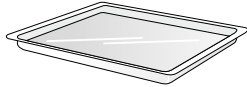
Cihazınız aşağıda belirtilen aksesuarla donatılmıştır:



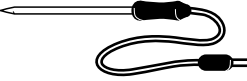
Fırın tepsisi, emaye



Grill ızgarası



Cam tekne



Takılabilir iç sıcaklık sensörü

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

- BA 016 105 Sürgü sistemi
Teleskopik dağıtıcı ve pirolize dayanıklı döküm çerçeve
- BA 026 115 Fırın tepsisi, emaye, 15 mm derinliğinde
- BA 036 105 Izgara teli, krom kaplı, açıklığı yok, ayaklı
- BA 226 105 Izgara tepsi, emaye, 30 mm derinliğinde
- BA 046 115 Cam tepsi, 24 mm derinliğinde
- BA 056 115 Fırın taşı ve kızartma kabı için ısıtıcı parça (230 V)
- BA 056 125 Fırın taşı ve kızartma kabı için ısıtıcı parça (400 V)
- BA 056 133 Fırın taşı
Fırın taşı taşıyıcısı ve pizza küreği dahil (ısıtıcıyı ayrıca sipariş edin)
- BS 020 002 Pizza küreği, 2'li set
- GN 340 230 Alüminyum döküm kızartma kabı GN 2/3, 165 mm yüksekliğinde, yapışmaz kaplamalı

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

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

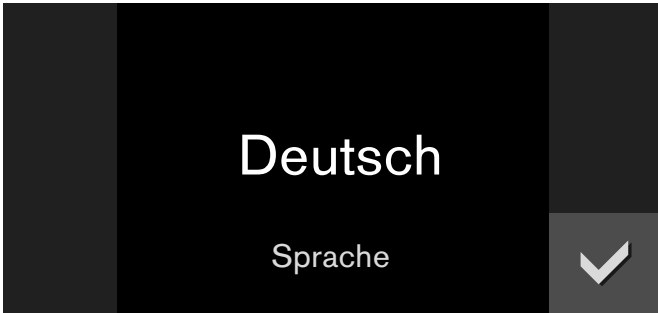
Bilgiler

- "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.

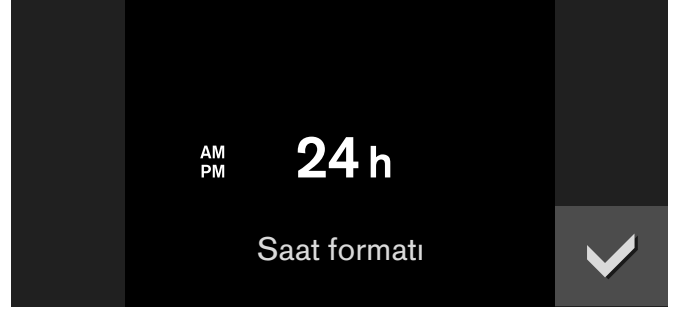


Bilgi: Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır, bu işlem birkaç dakika sürebilir.

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.



Saatin 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.

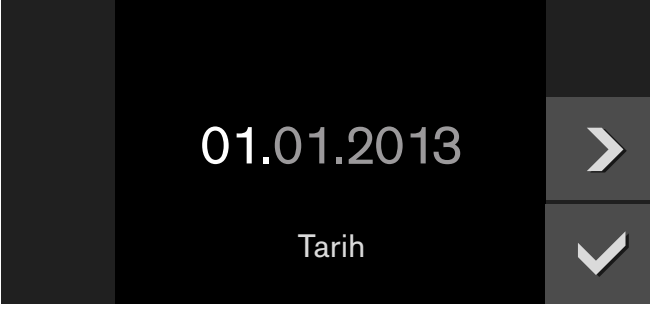
- 1 Döner düğme ile istediğiniz formatı seçiniz.
- 2 ✓ ile doğrulayınız.



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 hücreinde ambalaj artıklarının kalmadığından emin olun.

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

Aksesuarın temizlenmesi

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

Cihazı aktif hale getirme

Standby

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

Stand-by modunda kumanda alanı hafif kararır.



Bilgiler

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

Cihazın etkinleştirilmesi

Bekleme modundan çıkmak için

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

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

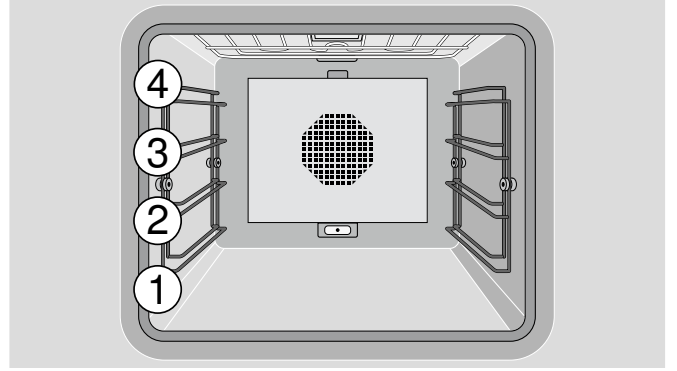
Bilgiler

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

Cihazın kullanımı

Pişirme hücresi

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



Dikkat!

- Pişirme hücresi tabanına doğrudan bir şey koymayın. Fırın tabanını alüminyum folyo ile kaplamayın. Isı yığılması halinde cihaz hasar görebilir.
- Taşıyıcı ızgaralar arasına aksesuar sürmeyin; aksi takdirde düşebilir.

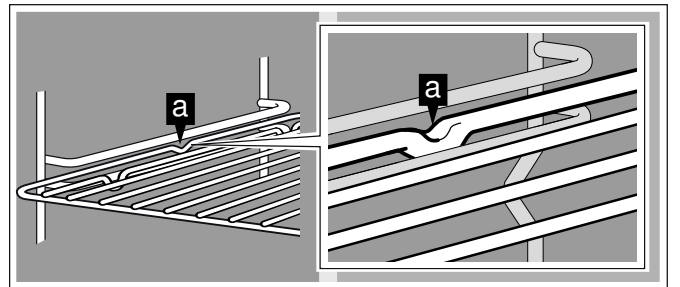
Cihaz kapısını daima sonuna kadar açın. Açılan cihaz kapısı bu pozisyonda kendiliğinden geri kapanmaz.

Aksesuarın yerleştirilmesi

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



Izgarayı içeri sürerken aşağıda belirtilen hususlara dikkat edin:

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



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.




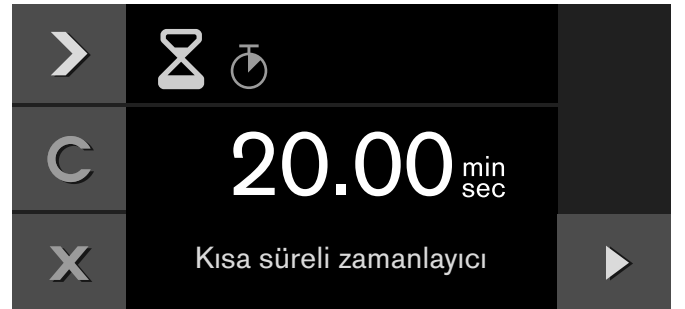
Zamanlayıcı menüsü belirir.


Kısa süreli zamanlayıcı

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

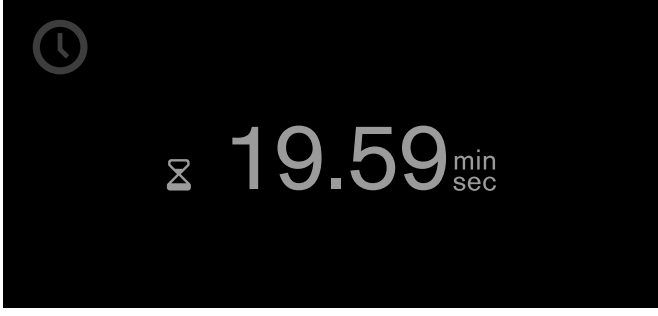
Zamanlayıcının ayarlanması

- 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

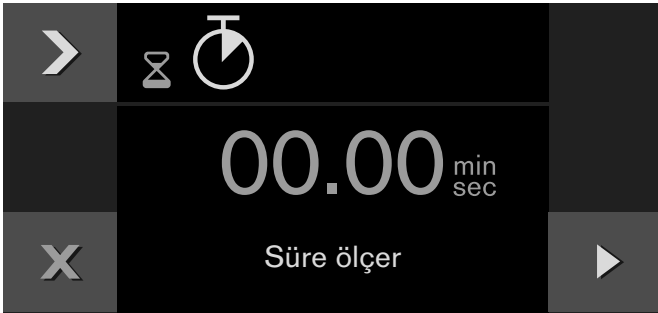
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

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

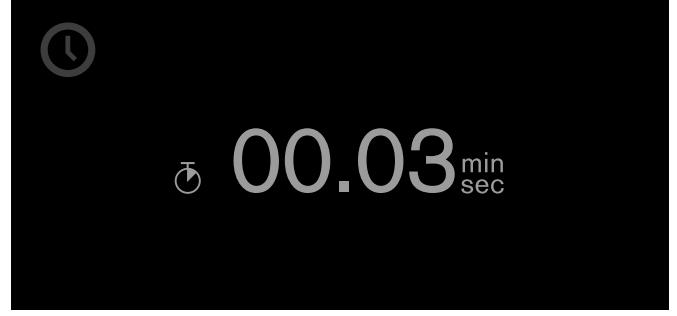
Süre ölçeri başlatma

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



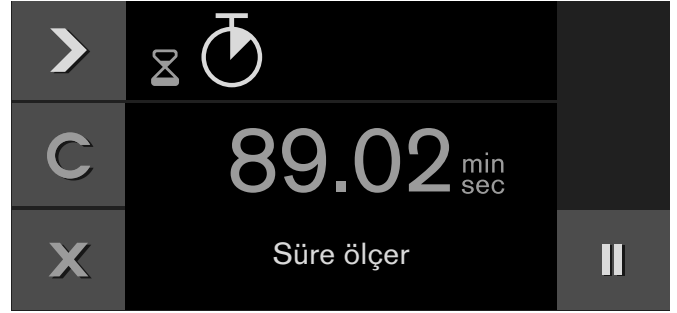
- 3 ▶ ile başlatınız.

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 göstergeler titrer ve sinyal sesi duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda sinyal kesilir. Göstergedeki ⌚ sembolü kaybolur. İşlem sonlandırılmıştır.

Süre ölçerin kapatılması:

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

Pişirme süresi

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

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

Pişirme süresinin ayarlanması

Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarladınız ve yemeğinizi pişirme hücreğine koydunuz.

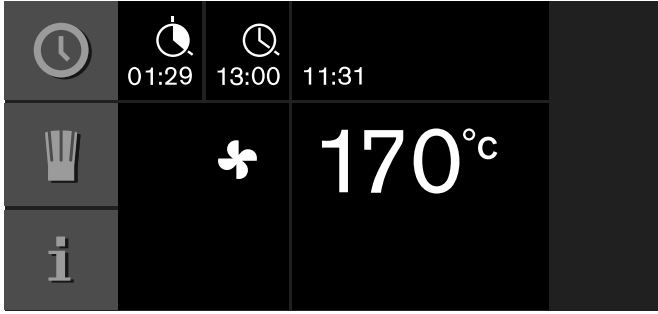
- 1 ⌚ sembolüne dokununuz.
- 2 ➤ ile "Pişirme süresi" ⌚ fonksiyonunu seçiniz.

3 Döner düğmeyle istenilen pişirme süresini ayarlayın.

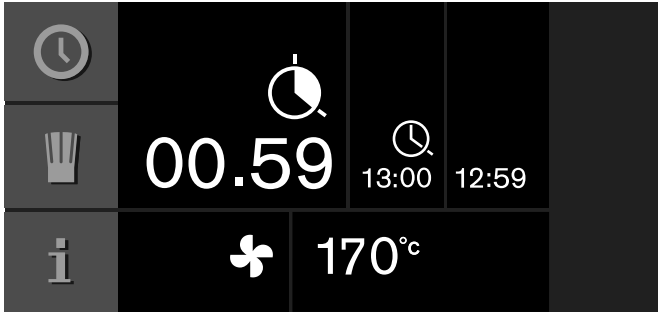


4 ▶ ile başlatın.

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



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



Pişirme süresi sona erdikten sonra cihaz kapanır.

🕒 sembolü titrer ve akustik sinyal duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda, cihazın kapısını açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirdiğinizde akustik sinyal kesilir.

Pişirme süresinin değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ▶ ile "Pişirme süresi" 🕒 fonksiyonunu seçin. Döner düğmeyle pişirme süresini değiştirin. ▶ ile başlatın.

Pişirme süresinin silinmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ▶ ile "Pişirme süresi" 🕒 fonksiyonunu seçin. C ile pişirme süresini silin. X ile normal çalışma moduna geri dönün.

İşlemin tamamını iptal etmek için:

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirin.

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

Pişirme süresi sonu

Pişirme 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.

Pişirme süresini girmeniz ve pişirme 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.

Pişirme süresi sonunun kaydırılması

Isıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresini ayarladınız.

- 1 🕒 sembolüne dokununuz.
- 2 ▶ ile "Pişirme süresi sonu" 🕒 seçimini yapın.



3 Döner düğmeyle istenilen pişirme 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 dokunun. Önerilen değer olarak ekranda 24h / 85°C belirir. ▶ ile başlatın
-veya-
Pişirme süresi, pişirme süresi sonu, kapatma tarihi ve sıcaklığı değiştirin.



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

Cihaz çalışmaya başlar. Ekranda  ve sıcaklık belirir.

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

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

Kapatılması:




İşlemi iptal etmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 pozisyonuna çevirin.

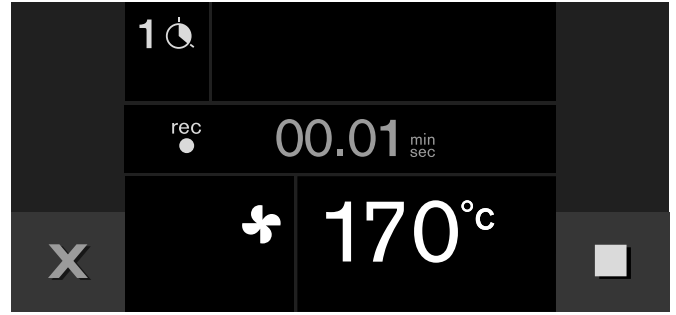
Kişisel tarifler


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

Tarifin kaydedilmesi

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

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





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

Bilgiler

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

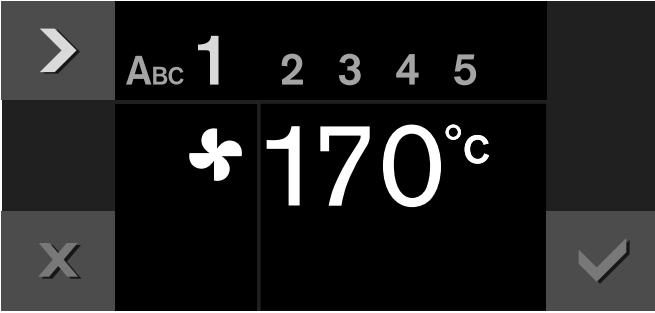
Aşama için iç sıcaklığın girilmesi:

İç sıcaklık sensörünü pişirme hücreesindeki yuvaya takın. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayın.  sembolüne dokunun. 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.

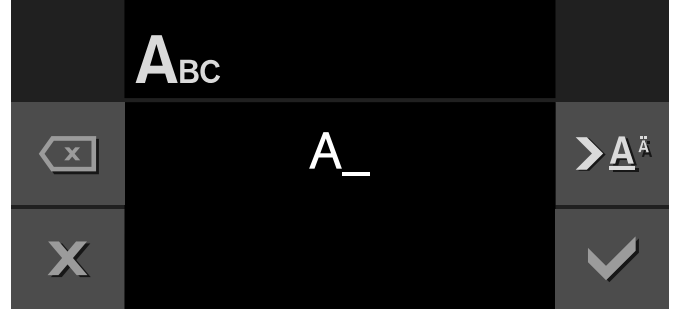
Bir kademe için iç sıcaklığın girilmesi:

> 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.



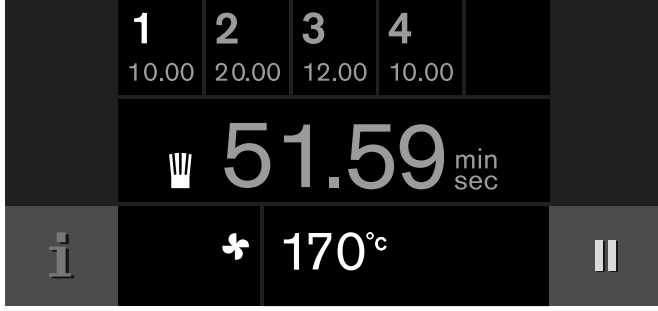
Döner düğme	Harfleri seçin Yeni bir kelime daima büyük harfle başlar.
>A [^]	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Ünlü harflere ve özel karakterlere geçilir İki kez basıldığında: Satır başı ekler
>Ä	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Normal karakterlere geçilir İki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

- 2 Tuş ✓ ile kaydedin.
- veya -
Tuş ✗ 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.

Tarifi değiştirilmesi

Kaydedilmiş veya programlanmış bir tarifi 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 -
✗ 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.

İç sıcaklık sensörü

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

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

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

İç sıcaklık sensörünü kullandıktan sonra daima pişirme hücresinden çıkarın. Sensörü kesinlikle pişirme hücresinde muhafaza etmeyin.

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

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

⚠ Yanma tehlikesi!

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

İç sıcaklık sensörünün pişirilecek yiyeceğe batırılması

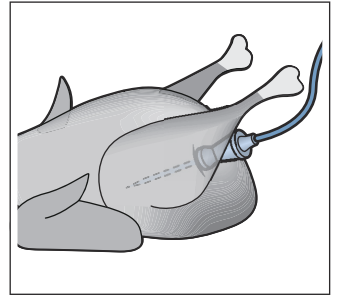
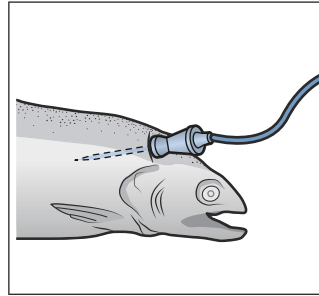
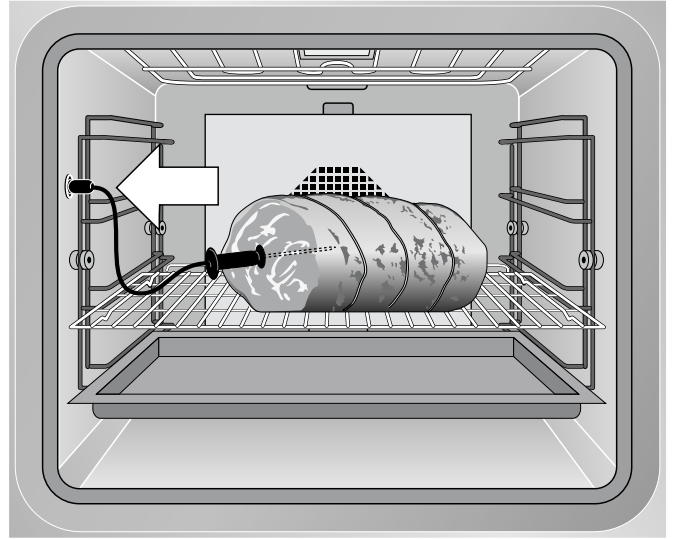
Pişirilecek yiyeceği fırına vermeden önce iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe batırın.

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

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




Mümkün ise iç sıcaklık sensörünün tamamını yiyeceğe batırın.

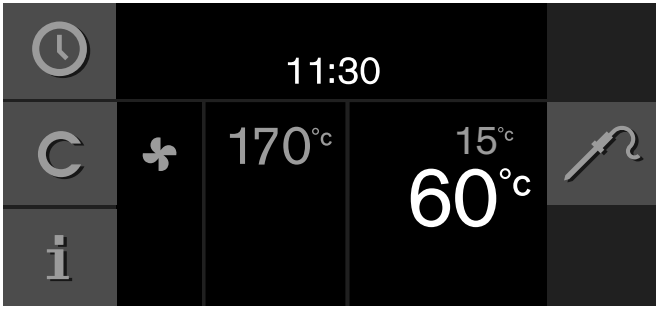
Kanatlılarda iç sıcaklık sensörü ucunun orta kısımdaki boşluğa değil, karın ile but arasına batırılmasına dikkat edin.




Ekmele 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 hücreğine sürün. İç sıcaklık sensörünü pişirme hücreesindeki yuvaya takın ve cihazın kapısını kapatın.
İç sıcaklık sensörünün kablosunu sıkıştırmayın!
Ekranda  ve anlık iç sıcaklık gösterilir.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesini çevirerek istenilen ısıtma türünü ayarlayın.
- 3 Döner düğmeyle pişirme hücreсі 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

- Ölçülebilen alan 15°C ile 99°C arasındadır. "°C" işareti, ölçülebilen alanlar dışında güncel merkez sıcaklık için de gösterilir.
- Pişirme işletimi 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 işletimi 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.

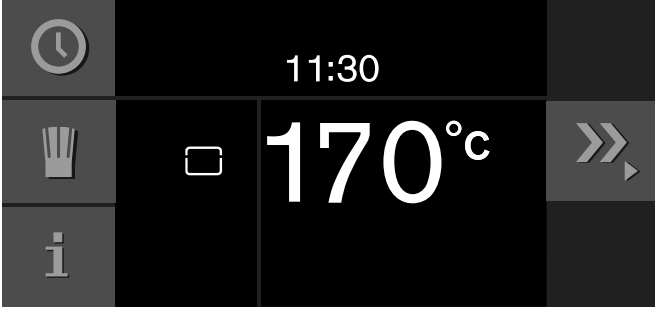
Piştirilecek yiyecek	Merkez sıcaklığı için kılavuz değer	
Dana		
Rozbif, sığır filetosu, antrikot		
Çok kanlı	45 - 47 °C	
Kanlı	50 - 52 °C	
Az pişmiş	58 - 60 °C	
İyi pişmiş	70 - 75 °C	
Dana kızartması	80 - 85 °C	
Domuz		
Domuz kızartması		72 - 80 °C
Domuz sırtı		
Az pişmiş	65 - 70 °C	
İyi pişmiş	75 °C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

Piştirilecek yiyecek	Merkez sıcaklığı için kılavuz değer	
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

Kızartma kademesi

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

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



Kızartma kademesini daha erken sonlandırmak için » sembolüne dokununuz.

Çocuk kilidi

Çocukların fırını yanlışlıkla çalıştırmamaları için bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.

Bilgiler

- Çocuk emniyetini temel ayarlar içinde "kullanılabilir" olarak ayarlamamız 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 **0** konumuna çevirin.

Değişiklikler kaydedilmiştir.

Temel ayar	Mevcut ayarlar	Açıklama	
	Parlaklık	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ekran parlaklığının ayarlanması
	Standby göstergesi	Açık* / Kapalı - Saat - Saat + GAGGENAU logosu* - Tarih - Tarih + GAGGENAU logosu - Saat + Tarih - Saat + Tarih + GAGGENAU logosu	Standby göstergesi görünüm resmi. Kapalı: Gösterge yok. Bu ayar ile cihazınızın Standby ihtiyacını azaltırsınız. Açık: Birçok gösterge ayarlanabilir, "Açık" seçeneğini ✓ ile doğrulayınız ve döner düğme ile istenilen 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

Temizleme ve bakım

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

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

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

⚠ Yanma tehlikesi!

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

⚠ Yanma tehlikesi!

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

⚠ 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 lekelerin altında korozyon görülebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
Aliminyum	Yumuşak bir cam temizleyici ile temizleyiniz. Bir cam bezi veya tüy bırakmayan mikrofiber bez ile yatay doğrultuda ve bastırmadan yüzeyleri siliniz.
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 (tüm fırın modellerinde bulunmaz)	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

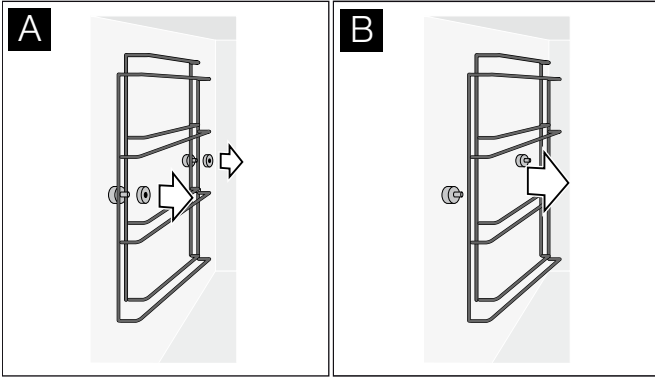
Petek yapılı mikrofiber bez özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur (sipariş no. 00460770, ayrıca müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan da temin etmek mümkün olacaktır). Bir işlemde sulu ve yağlı kiri çıkarır.

Taşıyıcı ızgaraların alınması

Taşıyıcı ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

Taşıyıcı ızgaraların çıkarılması

- 1 Emayenin çizilmesini önlemek için pişirme hücrelerine bir bulaşık bezi serin.
- 2 Tırtıllı somunları çözün (Şekil A).
- 3 Taşıyıcı ızgaraları çıkarın (Şekil B).



Taşıyıcı ızgaraları bulaşık makinesinde yıkayarak temizleyebilirsiniz.

Taşıyıcı ızgaraların takılması

- 1 Taşıyıcı ızgaraları doğru şekilde takın; uzun taraf yukarı bakmalıdır. Sağ ve sol ızgara aynıdır.
- 2 Tırtıllı somunları sıkın.

Pirolitik temizleme (kendi kendini temizleme)

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

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

⚠ Yangın tehlikesi!

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

⚠ Yangın tehlikesi!

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

⚠ Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Pirolitik temizleme sırasında cihaz çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar. Pirolitik temizleme sırasında yapışmaz kaplamalı 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 tavaesindeki 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 tavaasını fırının en alt kademesine yerleştiriniz!
- Pişirme tepsisini veya kızartma tavaasını 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.

⚠ 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 lambasını değiştirmeniz mümkündür. Isıya karşı dayanıklı halojen lambaları (60 W/230 V/G9) müşteri hizmetlerinden veya uzman satış noktanızdan temin edebilirsiniz. Sadece aynı tip halojen ampuller kullanın.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

⚠ 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.

Yapılması gerekenler

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

Cam kapağın 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.



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 tarifeye 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** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

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

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine 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 :

Tablo ve öneriler

Bilgiler

- Cihazı her zaman önceden ısıtınız. En iyi pişirme sonuçlarına bu şekilde ulaşabilirsiniz. Belirtilen pişirme süreleri, önceden ısıtılmış cihazlar içindir.
- Belirtilen değerler yönlendirme amaçlıdır. 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. Gerekirse bir sonraki sefer daha yüksek bir değer seçiniz. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar. Gerekirse daha yüksek bir sıcaklık ayarlayınız.
- Bilgiler, dört kişi için ortalama miktarlara yöneliktir. Daha fazla miktarda pişirecekseniz daha uzun bir pişirme süresi öngörmelisiniz.
- Belirtilen pişirme kaplarını kullanınız. Başka bir kap kullanırsanız pişirme süresini uzatmak veya kısaltmak gerekebilir.
- Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Kabı, ızgara bölmesinin ortasına yerleştiriniz. Büyük kızartmalar için ızgara tepsisini veya cam tepsiyi kullanabilirsiniz.
- Izgara bölmelerini ve pişirme tepsilerini çok yakın yerleştirmeyiniz. Optimum ısı sirkülasyonu ancak bu şekilde sağlanabilir.
- Büyük hacimli pişirilecek yiyecekler için yan sürgülü 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 süre açınız ve pişirme bölümünü hızlıca doldurunuz.
- Düzeye ilişkin bilgiler, 4 sürgülü düzeye sahip cihazlarda en alttaki düzeyden başlayarak geçerlidir. Parantez içindeki değerler 5 sürgülü düzeye sahip cihazlara yöneliktir.
- Cam kapları dışarı çıkardığınızda kuru bir altlık üzerine yerleştiriniz, asla soğuk veya ıslak bir altlık kullanmayınız. Cam patlayabilir.
- Bazı çalışma modları tüm fırın modellerinde mevcut değildir veya sadece özel aksesuarla birlikte kullanılabilir.
- Isıtma türü Eko-Sıcak hava
Pasta, et, güveçler ve gratenler için enerji tasarruflu sıcak hava işletimi. Kalan ısı optimum kullanılır. Konfor fonksiyonları kapalı kalır (örneğin Pişirme bölümü aydınlatması). Pişirme bölümü sıcaklığının gösterilmesi sadece ısıtma sırasında mümkündür. Fırını önceden ısıtmayınız.
Yemekleri boş, soğuk pişirme bölümüne koyunuz ve belirtilen pişirme süresini başlatınız. Pişirme sırasında cihaz kapağını kapalı tutunuz. 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 gelirler. Ayrıca hazırlama sırasında çok az yağ gerekli olur.
- Sebzeleri temizleyiniz ve bir kaptaki çok az yağ ile karıştırınız. Isıya dayanıklı bir kaba veya cam tepsiye/ızgara tepsisine yerleştiriniz ve eşit biçimde dağıtınız.
- Pişirme sırasında en az bir defa karıştırınız. Pişirme sonrasında baharatlandırınız ve zevkinize göre taze otlarla süsleyiniz.
- Sebzeler başlangıç olarak veya vejeteryan ana yemek olarak, ayrıca balık ve etin yanında garnitür olarak sıcak veya soğuk olarak servis edilmeye uygundur.
- Porsiyon sayısı az ise (2 - 3 kişi için) bir sufle kabı kullanınız ve bunu ızgara bölümü üzerine yerleştiriniz. Aksi halde cam tepside/ızgara tepsinde yiyecekler yanar veya kurur.
- Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Sebze şiş	Izgara bölümü + Izgara tepsi	3 (4)	220	~~~~~	24*	Tahta şişleri kısa kesinir veya geceden su içinde bekletiniz, bunlar aksi takdirde kömürleşir. Tarif ipucu: Biber, soğan, mısır (önceden pişirilmiş), çeri domates, kabak
Yeşil kuşkonmaz, ızgara	Cam tepsi/ ızgara tepsi	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Tarif ipucu: Soğan, yağ, sirke, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Kök sebzeler	Cam tepsi/ ızgara tepsi	3 (4)	200	✿	30*	Tarif ipucu: Havuç, kereviz, sarı şalgam, yağlı kırmızı pancar, sarımsak, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Balkabağı dilimleri	Cam tepsi/ ızgara tepsi	3 (4)	200	✿	30*	Tarif ipucu: Yağ, sarımsak, zencefil, kimyon, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Soğuk mezeler	Cam tepsi/ ızgara tepsi	3 (4)	200	✿	30*	Tarif ipucu: Sebze henüz sıcakken balzamik sirke ile karıştırınız ve tatlandırınız.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (Akdeniz fırında sebze güveci)	Güveç kabı	4 (5)	250	~~~~~	15*	Tarif ipucu: Patlıcan, soğan, domates, biber, yağ. Hem sıcak hem soğuk yenebilir.
Ratatuy	Cam tepsi/ ızgara tepsi	3 (4)	200	---	30 - 40*	Tarif ipucu: Sonunda üzerine parmesan serpiniz.
Fırında domates	Güveç kabı	2 (3)	120	✿	60	Tarif ipucu: Çeri domatesleri veya domates dilimlerini, biberiye ve sarımsakla kaba yerleştiriniz ve üzerine yağ ve biraz bal sürünüz. İsterseniz domatesleri önceden kaynar suya atarak kabuğunu soyabilirsiniz.
Hindiba	Güveç kabı	2 (3)	180	✿	25 - 30	Tarif ipucu: İkiye bölünüz, baharatlandırınız, haşlanmış jambona sarınız, üzerine krema veya beşamel sosu dökünüz ve peynir serpiniz.
		2 (3)	190	✿ ^e	45 - 50	
Doldurulmuş biber, vejeteryan	Güveç kabı / Kızartma tenceresi	2 (3)	200	---	30 - 34	Tarif ipucu: Haşlanmış pirinç, yumuşak buğday veya mercimek ve soğan, peynir, taze ot ve baharat ekleyiniz.
Doldurulmuş kabak, vejeteryan	Cam tepsi/ ızgara tepsi	2 (3)	180	✿	25	Tarif ipucu: Rendelenmiş havuç, taze soğan, taze keçi peyniri, sarımsak, kekik, tuz ve karabiber ekleyiniz ve üzerine parmesan serpiniz.

* Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Sebzeye güveci	Güvec kabı	2 (3)	200	---	20 - 30	Sebzeleri ve diğer malzemeleri önceden piştiriniz/ağartınız.
Sebzeli burger, derin dondurulmuş	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	2 (3)	220	✿	12 - 15*	

* Piştirilecek 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 olağanüstü biçimde fırında da yapılabilir, örneğin kızarmış patates. Bu hazırlama türünün avantajları: Daha büyük miktarlar bir defada hazırlanabilir, piştirme kokusu odaya daha az yayılır ve yiyecekler daha az yağ ile piştirilebilir.
- Fırında piştirilebilecek bir başka çok yönlü garnitür de peynirdir. Özellikle vejeteryan yemekleri bununla çok güzel tamamlanabilir ve peyniri, hazırlama türüne bağlı olarak başlangıç olarak atıştırılmalık olarak da sunmak mümkündür.
- Fırında hazırlanmaya uygun olan yemekler, öncelikle güvec ve graten gibi yukarıdan piştirilen yemeklerdir. Ayrıca pizza veya pide gibi bir hamur tabanlı olan yemekler ve tortilla gibi düz, yumurtalı yiyecekler için de uygundur.
- Porsiyon sayısı az ise (2 - 3 kişi için) ısıya dayanıklı bir kap kullanınız ve bunu ızgara bölmesi üzerine yerleştiriniz. Aksi halde cam tepside/ızgara tepsisinde küçük porsiyonlar yanar veya kurur.
- Önceden piştirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Garnitürler						
Patates Tuza yatırılmış	Güvec kabı	2 (3)	200	---	40 - 60*	Güvec kabını yaklaşık 2 cm deniz tuzuyla doldurunuz. Küçük patatesleri soymadan yerleştiriniz, üzerine zeytinyağı sürünüz.
Elma dilim patates	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿	15*	Tarif ipucu: Patatesleri dilimleyiniz, zeytinyağı, biber ve tuzla baharatlandırınız.
Patates kızartması, taze	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Tarif ipucu: Hafifçe yağlayınız, pişirdikten sonra tuz, biber ve köri tozu ile baharatlandırınız.
Patates kızartması, derin dondurulmuş	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	3 (4)	220	✿	14*	
Patates graten	Güvec kabı	2 (3)	180	✿	35	
		2 (3)	190	✿ ^e	55 - 60	Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Patates köftesi	Fırın tepsi	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Tepsiyi iyice yağlayınız, rendelenmiş patatesleri bastırınız, üzerine biraz yağ sürünüz. Bir defa çeviriniz.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Fırında patates	Izgara tepsi	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Yağsız hazırlama. Eşit biçimde ızgara tepsisine dağıtınız, birkaç defa karıştırmınız.
Jambona sarılı keçi peyniri	Cam tepsi/ fırın tepsi	2 (3)	220	✿	8 - 10	Taze keçi peyniri ve keçi kamamber peyniri için uygundur.
		3 (4)	220	www	8 - 10	

* Piştirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Ballı keçi peyniri	Cam tepsi/ fırın tepsisi	2 (3)	200	✦	8	Tarif ipucu: Taze keçi peynirini ve keçi kamamber peynirini lavanta balı ile karıştırınız ve çam fıstığı ekleyiniz.
		3 (4)	200	~~~~	8	
Fırında kamamber, panelenmiş, taze	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	180	✦	15 - 20	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında piştiriniz.
Fırında kamamber, panelenmiş, dondurulmuş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	180	✦	15 - 20	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında piştiriniz.
		2 (3)	200	---	15	
Mozzarella çubukları, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	180	✦	10	
Beyaz peynir	Fırın tepsisi	2 (3)	250	~~~~	12	Tarif ipucu: Yağ, domates, soğan, sarmsak ve biberiye ile bir kaba yerleştiriniz ve tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Fırında peynir, taze	Fırın tepsisi	2 (3)	180	✦	20	10 dakika sonra yumuşak peyniri çapraz biçimde kesiniz ve katlayınız. Kap mümkünse peynirden çok büyük olmamalıdır, aksi takdirde peynir dağılır.
Yemekler						
Tortilla	Güveç kabı	2 (3)	160	✦	40	Tarif ipucu: Biber, zeytin, soğan, Serrano jambonu ve Manchego peyniri ile.
Köy omleti	Güveç kabı	2 (3)	160	✦	40	Tarif ipucu: Yeşil ve beyaz kuşkonmaz, ayrıca levrek.
Frittata	Güveç kabı	2 (3)	190	---	45 - 50	Tarif ipucu: Ispanak, soğan ve karides ile.
Enchiladas, gratine	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lazanya	Güveç kabı	2 (3)	175	✦	35	Tarif ipucu: Klasik veya vejetaryen, ızgara sebze ve mozzarella ile.
		2 (3)	180 - 190	✦ ^e	55 - 60	Ön ıtma olmadan, cihaz kapağı açmayınız.
Peynirli makarna	Güveç kabı	2 (3)	180 / 220	✦	10 - 20	Üstte bir peynir tabakası oluşması için 10 dakika sonra sıcaklığı 220° C'ye yükseltiniz ve ve az 10 dakika kızarmasını bekleyiniz.
Peynirli erişte	Güveç kabı	2 (3)	180 / 220	✦	30	Taze, haşlanmış erişteyi katmanlar halinde kaba yerleştiriniz, her katman arasına peynir doldurunuz. Daha sonra peyniri ve kavrulmuş soğanı üzerine ekleyiniz ve 5 dakika için sıcaklığı 220° C'ye getiriniz.
Çin böreği, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	225	✦	18 - 20*	
Mini Çin böreği, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	225	✦	10*	
Pizza, taze	Fırın tepsisi	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.

* Piştirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Pizza, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi	2 (3)	230	☛	6 - 8	
	+ Piştirme kağıdı	2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, dondurulmuş	Izgara bölmesi	2 (3)	200	☛	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Amerikan pizzası (kalın taban), derin dondurulmuş	Fırın tepsisi	2 (3)	200	---	20 - 24	Ön ısıtma yapmayınız!
Tart flambe, taze	Fırın tepsisi	2 (3)	250	---	8 - 10	Tarif ipucu: Klasik veya taze keçi peyniri, parma jambonu, incir ve taze soğan ile.
Tart flambe, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	250	☛	7	
Tart flambe, derin dondurulmuş	Izgara bölmesi	2 (3)	200	☛	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Kış	Tart kabı	2 (3)	200	---	20 + 20	Tabanı önceden 20 dakika pişiriniz, malzemeyi tabana yayın ve 20 dakika daha pişiriniz.
Soğanlı kek	Fırın tepsisi	2 (3)	200	---	30 - 40	

* Pişirilecek 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.
- Balığı ancak pişirdikten sonra tuzlayınız. Böylelikle doğal aroması korunur ve balık daha az su çeker.
- Izgara bölmesini ve tepsiyi hafifçe yağlayınız, böylece balığın yapışması engellenir.
- Derili filetolarda: Balığı, derisi yukarı gelecek şekilde yerleştiriniz, böylece yapısı ve aroması daha iyi korunur.
- Tahta şişleri kısa kesin ve yiyecekleri takmadan önce geceden su içinde bekletin, aksi takdirde kömürleşirler.
- Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Karides şiş, taze	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Karides şiş, dondurulmuş	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Balık şiş	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	200	~~~~~	12*	Belirli balık türlerini kullanınız, örneğin deniz levreği, iskorpit, morina.
Alabalık, bütün	Fırın tepsisi	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Tarif ipucu: Limon, sarmısak ve maydanoz ile doldurunuz.

* Pişirilecek yiyeceği, piştirme süresinin ortasında çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Çipura, bütün	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	200 - 220	~~~~	20 - 25*	Tarif ipucu: Limon, sarmsak ve kekik ile, yazın ise nane ile doldurunuz. Çipuranın derisini çapraz olarak kesiniz.
	Fırın tepsisi	3 (4)	175	✿	20 - 25*	
Levrek fileto	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	250	~~~~	10 - 12	Tarif ipucu: Misket limonu, tuz, karabiber ve sarmsak ile marine ediniz.
	Fırın tepsisi	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Ton balığı bifteği	Fırın tepsisi	3 (4)	250	~~~~	8 - 10	Tarif ipucu: Asya stili soya sosu, susam yağı, zencefil, bal, sarmsak, kırmızı biber ve kişniş tohumuyla baharatlandırınız.
Paneli balık çubukları, dondurulmuş	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	220	✿	15 - 17*	
Kalamar halkaları, dondurulmuş	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	220	---	8 - 12	

* Pişirilecek yiyeceği, piştirme süresinin ortasında çeviriniz.

Et

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Dana						
Dana kızartması (1,5 kg)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	180	✿	90 - 120*	
Rumpsteak az pişmiş (500 g)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	200	✿	30	Merkez sıcaklığı 65°C
		2 (3)	200	✿ ^e	45-50	Merkez sıcaklığı 65°C. Ön ısıtma olmadan cihaz kapağını açmayınız.

* Önce tavada/kızartma tenceresinde ocakta her tarafını kızartınız.

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

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

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Rozbif / dana sırtı (1 kg) - kanlı	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✿	25 - 35**	Tarif ipucu: Bearnez sosu ile veya soğukken kesilerek tartar sosu ve fırınlanmış patates ile servis edildiğinde çok lezzetlidir.
- az piştirmiş	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✿	30 - 40**	
- iyi piştirmiş	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✿	50 - 60**	
Domuz						
Domuz filetosu, bütün	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✿	20 - 25**	Tarif ipucu: Yağ, sarımsak ve maydanoz ile marine ediniz.
Domuz filetosu (250 g)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	180	✿	30	Merkez sıcaklığı 70°C.
		2 (3)	180	✿ ^e	40 - 45	Merkez sıcaklığı 70°C. Ön ısıtma olmadan cihaz kapağını açmayınız.
Domuz madalyon	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	180	✿	12 - 15*	Tarif ipucu: Fırından çıkarmadan önce bir parça tereyağı ve biberiye dalını cam tepsiye/ızgara tepsisine ekleyiniz ve hepsini fırında biraz daha piştiriniz.
Domuz kızartması - but (1 kg)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✿	45 - 50**	
Domuz kızartması - boyun (1,5 kg)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✿	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	✿ ^e	70 - 80**	
Derili domuz kızartması/çıtır kızartma (1,5 kg)	ızgara bölmesi + ızgara tepsisi	2 (3)	180 / 200	✿ ^e	60 - 70***	
Domuz budu	ızgara bölmesi + ızgara tepsisi	2 (3)	150 / 200	✿ ^e	40 - 45***	Derisini çapraz olarak kesiniz, böylece çıtırlaşır.
Kassler (1 kg)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	180 / 160	✿	50 - 60**	
Sarma et kızartması	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✿	65 - 70***	
		2 (3)	230 / 180	✿ ^e	75 - 80***	
Dana						
Dana kızartması (1,5 kg)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180	✿	50 - 60*	
Dana paça	Cam tepsi/ ızgara tepsisi, kızartma tenceresi	2 (3)	150 / 180	✿ ^e	50 - 60***	

* Önce tavada/kızartma tenceresinde ocakta her tarafını kızartınız.

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

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

Yemek	Aksesuar	Düzyey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Dana bonfile	Cam tepsi/ ızgara tepsisi, kızartma tenceresi	2 (3)	160 - 170	✚	20	
Doldurulmuş dana göğsü	Cam tepsi/ ızgara tepsisi, kızartma tenceresi	2 (3)	120 - 130	✚	120	
Av hayvanı						
Kuzu kızartma	Cam tepsi/ ızgara tepsisi, kızartma tenceresi	2 (3)	170	✚	60 - 90*	Tarif ipucu: Bir gece önceden yağ, sarımsak, hardal ve taze otlar ile marine ediniz.
Ceylan budu	Cam tepsi/ ızgara tepsisi, kızartma tenceresi	2 (3)	170 - 180	✚	60 - 80	
Geyik eti	Cam tepsi/ ızgara tepsisi, kızartma tenceresi	2 (3) 2 (3)	165 - 175 165 - 175	✚ ---	20 20 - 25	
Tavşan sırtı	Cam tepsi/ ızgara tepsisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180	✚	15 - 25*	Tarif ipucu: Sarımsak, biberiye, zeytinyağı ve kaliteli balsamik sirke ile marine ediniz.
Kuzu budu - az pişmiş	Cam tepsi/ ızgara tepsisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180 - 190	✚	100*	Tarif ipucu: Bir gece önceden zeytinyağı, sarımsak, biberiye ve limon dilimleri ile marine ediniz.
- iyi pişmiş	Cam tepsi/ ızgara tepsisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180 - 190	✚	120*	
Kuzu budu	Cam tepsi/ ızgara tepsisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180 - 200	✚	35 - 45	
Çeşitli						
Köfteler (her biri 80 g)	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	200	✚	30 - 35	Köfteler ne kadar yassıyla o kadar çabuk pişer. Büyük miktarlar için uygundur.
Köfteler (her biri 80 g)	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	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	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Köfteler (her biri 25 g)	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿	25 - 30	Tarif ipucu: Piştirmeye devam etmek için çok uygundur, örneğin domates sosunda köfteler, İsveç köfteleri, Königsberg köfteleri.
Köfte (her biri 25 g)	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿	15	Tarif ipucu: Kuzu ve tavşan etinden köfteleri şişlere takınız ve naneli yoğurtla veya hardalla servis ediniz.
Peynirli et, taze (700 g)	Izgara bölümü + Izgara tepsisi	2 (3)	160	✿	60	Et iç sıcaklık sensörü kullanınız (merkez sıcaklığı 67°C).
Bacon dilimleri (kızartmalık dilimler), ince	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	3 (4)	180	✿	8 - 10	Fırından çıkardıktan sonra kağıt havlu üzerinde suyunu süzdürünüz.
Bacon dilimleri (kızartmalık dilimler), kalın	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Biber dolma	Sufle/güveç kalıbı / Kızartma tenceresi	2 (3)	175	✿	55 - 60	Tarif ipucu: Kıyma ile doldurunuz ve domates sosunda pişiriniz.

* Önce tavada/kızartma tenceresinde ocakta her tarafını kızartınız.

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

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

Kümes hayvanı

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

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Ördek, bütün (1,5 - 2 kg)	Izgara bölümü + Cam tepsi/ kızartma tenceresi	2 (3)	160 / 180	---	75*	Tarif ipucu: Portakal, elma veya kuru meyve ile doldurunuz.
Ördek göğsü	Kızartma tenceresi/ Güveç kabı	2 (3)	160	✿	25 - 35	Derisini çapraz olarak kesiniz, kazıyınız.
Kaz, bütün (5 kg)	Izgara bölümü + Cam tepsi/ kızartma tenceresi	2 (3)	160 / 190	✿	110 - 130*	Tarif ipucu: Elma, soğan ve mercanköşk ile doldurunuz ve takınız.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	

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

** Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Hindi, bütün	Izgara bölmesi + Cam tepsi/ kızartma tenceresi	2 (3)	160 / 190	✿	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Tavuk, bütün (1 kg) (EN 60350-1'e göre)	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	2 (3)	190	✿	70 - 80	Ön ısıtma yapınız.
		2 (3)	190	✿ ^e	70 - 80	
Tavuk budu	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	220	~~~~~	30**	Tarif ipucu: Asya marinasyonunu soya sosu, bal, kırmızı biber, sarmsak, zencefil, kimyon, limon rendesi ve kişniş ile hazırlayınız.
		3 (4)	220	✿ ^e	30**	
Tavuk budu	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	220	~~~~~	30**	Çevirdikten sonra derili kısmı yukarıda kalmalıdır, böylece dışı çıtır olur. Yağ, biberiye, limon dilimleri ve sarımsak ile marine ediniz
		3 (4)	220	✿ ^e	30**	
Tavuk göğsü	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	2 (3)	200	✿	20- 25	Tarif ipucu: Piştirmeden önce üzerine tandır macunu sürünüz. Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
		2 (3)	200	✿ ^e	50	
Panelenmiş tavuk parçaları, dondurulmuş	Fırın tepsi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿	15**	
Piliç göğsü	Fırın tepsi	3 (4)	220	~~~~~ ✿ ^e	10 - 12	Üzerine yağ ve kırmızı biber, kekik, ardıç ve sarmsak sürünüz.
Bıldırcın, bütün (her biri 150 g)	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	200	~~~~~ ✿ ^e	20 - 25	Üzerine yağ ve kırmızı biber, kekik, ardıç ve sarmsak sürünüz.

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

** Piştirilecek 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 bekletin 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
Domuz göbeği, dilimler halinde	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	2 (3)	230	~~~~~	18 - 20*	
		2 (3)	230	☼	18 - 20*	
Şiş kebab	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	190	☼	16*	
Sosis	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	270	~~~~~	10*	
Merguez	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	250	☼	12*	
Kaburga, önceden pişirilmiş	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	200 - 220	~~~~~	24*	
		3 (4)	200 - 220	☼	24*	
Kaburga, pişmemiş	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	220	~~~~~	40*	Tarif ipucu: Yağ, hardal, balsamik sirke, bal, sarmsak, Worcester sosu, domates salçası ve acı sosa yatırınız.
		3 (4)	220	☼	30*	
Sote tavuk	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	250	☼	10 - 14*	Yer fıstığı sosu ile servis ediniz.
Hellim peyniri (Izgara peynir)	Izgara bölmesi + Izgara tepsisi	3 (4)	250	☼	5 - 8	Hellim yarı sert ve kesilebilir bir peynirdir ve hem Türk hem de Yunanistan mutfağında kullanılır. Izgara yapmaya çok uygundur.
Tost ekmeğinin kızartılması	Izgara bölmesi	3 (4)	200	~~~~~	1 - 2*	Maksimum 5 dakika ön ısıtma yapınız. Tostun çok kararmaması için cihazın başında durunuz.
Hawaii tost	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3 (4)	190	☼	8 - 10**	

* Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.






** İstedığınız piştirme düzeyinde gratine ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kaşarlı jambonlu tost	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3 (4)	190		8 - 11**	
Kruton	Fırın tepsi	2 (3)	180		15*	Tarif ipucu: Taze beyaz ekmeğe zeytinyağı, sarımsak ve biberiye sapı sürünüz. Çok fazla yağ kullanmayınız ve yağı çok kısa süre önce dökünüz, aksi takdirde ekme küpleri tüm yağı çeker. Birkaç defa çeviriniz.
Bezenin gratine edilmesi	Kelepçeli kek kalıbı	2 (3)	220 - 250		4 - 5**	Bezenin çok kararmaması için cihazın başında durunuz.
Jambona sarılı kuru erikler	Fırın tepsi + piştirme kağıdı	3 (4)	200		8 - 10	Hurma veya kayısı ile de çok lezzetli olur.

* Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.
** İsteddiğiniz piştirme düzeyinde gratine ediniz.

Kek

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

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kek	Kelepçeli kek kalıbı	1 (2)	160 - 165		70 - 75	
		1 (2)	160 - 165		70 - 75	
		1 (2)	160 - 165		85 - 90	
		1 (2)	160 - 165		80 - 90	
		1 (2)	160 - 165		40 - 45	Yarı lor peynirli ince peynirli kek.

* Cihazı belirtilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Pişirilecek yemeğin içeri sürülmesi sırasında ikinci sıcaklık kademesine geri alınmalıdır.

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

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kek	Kelepçeli kek kalıbı	2 (3)	160 - 170	✚	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Kare kalıplı kekler	Baton kek kalıbı	2 (3)	160 - 170	✚	60 - 65	Eşit kızarma için piştirme alanına uzunlamasına yerleştiriniz.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Kek Kalıp kek	Yuvarlak kek kalıbı	1 (2)	165	✚	30	Tarif ipucu: Keki klasik olarak veya ceviz serperek servis ediniz.
		1 (2)	170	✚ ^e	55	Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Tepsi keki	Fırın tepsisi	2 (3)	165 - 170	✚	40 - 45	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	190	✚	6	Henüz sıcakken üzerine şeker serpilmiş bir piştirme kağıdına deviriniz, sonra yuvarlayınız.
Bisküvi tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	2 (3)	165 - 175	✚	30 - 35	Kelepçeli kek kalıbına piştirme kağıdı koyunuz.
Mayalı tepsi keki	Fırın tepsisi	2 (3)	165	✚	30 - 35	Tarif ipucu: Erik, incir veya soğan ile kaplayınız.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Tuzlu turta hamurundan meyveli kek	Tart kabı	2 (3)	165	✚	40 - 50	Tarif ipucu: Çilekle veya kayısıyla ve badem ezmesiyle kaplayınız.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✚	45 - 55	
Turta	Tart kabı	2 (3)	190	✚	30 - 40	Tuzlu turta hamurundan Fransız pastası, örneğin elmalı turta, tatin turtası, çikolatalı turta, limonlu turta.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✚	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	Açık renk tart kalıpları için.
Puf pasta	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	200	✚	20 - 25	Tarif ipucu: Puding ve kiraz veya elma ile doldurunuz.
Elmalı tart (EN 60350-1'e göre)	Kelepçeli kek kalıbı Çap 20 cm	2 (3)	160**	✚	85 - 105	Ön ısıtma
		1 (2)	180**	---	80 - 95	Ön ısıtma
Sulu bisküvi turtası (EN 60350-1'e göre)	Kelepçeli kek kalıbı Çap 26 cm	2 (3)	160**	✚	22 - 30	Ön ısıtma
		2 (3)	160**	---	20 - 45	Ön ısıtma
Kurabiyeler						
İçi krema dolu küçük ekler	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	180	✚	35	Tarif ipucu: Vanilyalı krema, mus şokola, meyve veya kahveli krema ile doldurunuz.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✚	35	

* Cihazı belirtilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Pişirilecek yemeğin içeri sürülmesi sırasında ikinci sıcaklık kademesine geri alınmalıdır.

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

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kurabiye, Sıkma çörek	Fırın tepsisi	2 (3)	160 - 170	✿	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Katmer-kurabiye	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿	15 - 20	
Puf böreği, doldurulmuş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	3 (4)	200	✿	15	Tarif ipucu: Jambon ve peynirle veya elma ve kuru üzümle doldurunuz.
Milföy hamurlu börek	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	3 (4)	200	✿	15	Tarif ipucu: Susamla, haşhaş tohumuyla ve şeker kaplamasıyla.
Milföy börek	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	3 (4)	200	✿	15	Tarif ipucu: Jambon ve peynirle veya fındıkla.
Milföy küçük pastalar	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿	15 - 20	Tarif ipucu: Pudingle, meyveyle.
Waffle	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	140	✿	8 - 10	Soğumadan önce sıcakken biçimlendiriniz, örneğin dondurma külâhı veya tatlı için yuvarlak.
Grissini	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	160	✿	30	Üzerine deniz tuzu, biberiye, köri, susam veya kimyon serpiniz.
Kurabiye (her biri 20 g)	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	175	✿	12 - 14	Çikolata, kuru üzüm, fındık veya limonla.
Browni	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	120	✿	60	Pişirdikten sonra dörtgenler halinde kesiniz. Düşük sıcaklık sayesinde iç kısım hafif ıslak kalır.
		2 (3)	180	✿ ^e	40 - 45	Ön ısı tma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Muffin	Muffin tepsisi/ Kağıt kalıplar	2 (3)	160	✿	25 - 30	Çikolata, kuru üzüm veya fındıkla.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Küçük kekler (EN 60350-1'e göre)	Cam tepsi	2 (3)	150**	✿ ^e	25 - 40	Ön ısıtma
	Fırın tepsisi	3 (4)	150**	✿ ^e	25 - 40	Ön ısıtma
	Cam tepsi	1 (2)				İki düzeyde uygulama
	Cam tepsi	3 (4)	160**	---	20 - 30	Ön ısıtma
Sıkma çörek (EN 60350-1'e göre)	Fırın tepsisi	2 (3)	140**	✿	30 - 40	Ön ısıtma
	Fırın tepsisi	3 (4)	140**	✿	30 - 45	Ön ısıtma
	Cam tepsi	1 (2)				İki düzeyde uygulama
	Fırın tepsisi	2 (3)	160**	---	15 - 33	Ön ısıtma

* Cihazı belirtilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Pişirilecek yemeğin içeri sürülmesi sırasında ikinci sıcaklık kademesine geri alınmalıdır.

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Ekmek, sandviç ekmeği						
Karışık ekmeç	Fırın tepsisi	2 (3)	200 / 170*	✚	40 - 50	
	+ Piştirme kağıdı	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Ekşi mayalı hamurdan ekmeç	Fırın tepsisi	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Zeytinli domatesli ekmeç	Fırın tepsisi	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Kare kalıpta ekmeç	Baton kek kalıbı	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baget, önceden piştirilmiş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta ekmeği, önceden piştirilmiş	Fırın tepsisi	2 (3)	190	---	12 - 14	
	+ Piştirme kağıdı	2 (3)	180	✚	12 - 14	
Pide	Fırın tepsisi	2 (3)	200	✚	15 - 20	Piştirme süresi yiyeceğin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır.
	+ Piştirme kağıdı	2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	210	---	15 - 20	Farklı eklemeler yapınız, örneğin otlar, deniz tuzu, zeytin, sardalya, soğan, jambon, domates veya peynir.
Sarmısaklı/otlu baget	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	---	8 - 10	
Puf pasta	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✚	20 - 25	Tarif ipucu: Koyun peyniri ve beyaz peynirle doldurunuz.
Mayalı ekmeç	Fırın tepsisi	2 (3)	165	✚	20	Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
	+ Piştirme kağıdı	2 (3)	170	✚ ^e	30 - 35	
Sandviç ekmeği, önceden piştirilmiş	Fırın tepsisi	2 (3)	210	---	8 - 10	
	+ Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✚	8 - 10	
Sandviç ekmeği, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi	2 (3)	180	✚	10 - 12	
	+ Piştirme kağıdı	2 (3)	200	---	10 - 12	
Sandviç ekmeği, taze (her biri 50 g)	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	

* Cihazı belirtilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Piştirilecek yemeğin içeri sürülmesi sırasında ikinci sıcaklık kademesine geri alınmalıdır.

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

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Simit, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Kruvasan, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	170	---	15 - 25	

* Cihazı belirtilen sıcaklığa göre önceden ısıtınız. Pişirilecek yemeğin içeri sürülmesi sırasında ikinci sıcaklık kademesine geri alınmalıdır.

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

Piştirme (mayalama)

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

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

Tatlılar

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

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kırıntılı elma tatlısı	Güveç kabı	2 (3)	200	✿	35 - 40	Kırıntılı elma suflesi, taneli meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Yumuşak elma türleri için.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Sert elma türleri için.
Elma kızartma	Güveç kabı	2 (3)	190 - 200	✿	20 - 30	Öneri: Boskop gibi pişirilebilir elmalar kullanınız. Bunlar özellikle piştirme ve kızartma için uygundur. Yaz versiyonu: Ricotta peyniri, limon, bal, kakule, vanilya ve çam fıstığı ile doldurunuz.
Komposto	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	Örneğin kayısı veya farklı taneli meyveler
		2 (3)	200	---	30 - 40	Su eklemeyiniz, birkaç defa karıştırınız. Bal, taze vanilya veya tarçın ile tadını yumuşatınız.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Clafoutis	Güveç kabı	2 (3)	190	✿	30 - 35	Fransız tatlısı: Klasik olarak kirazla yapılır, taneli meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur.
		2 (3)	200	✿ ^e	55	Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Tatlı sufle	Güveç kabı	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	Örneğin irmik, kuvark veya sütlaç
Fırında ekmek pudingi Kiraz güveç	Güveç kabı	2 (3)	150	✿	50 - 55	Örneğin kiraz veya kayısı
Krep	Güveç kabı	2 (3)	180 - 190	✿	8 - 10	Avusturya özel yemeği: Tepsi keki, irmik ve kuru üzümle doldurulmuş, üzerine krema sürülmüş ve fırınlanmış.
Mereng	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	100	✿	150	Mümkün olduğunca düz olarak yayınız, bu sayede 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 kısalmaz.
- Donmuş yiyecek bulunan ızgara bölmesini ikinci sürgülü düzeye itiniz, 5 sürgülü düzey olan cihazda üçüncü sürgülü düzey. Alt kısma ise çözülme sırasında akan sıvının fırına dökülmemesi için cam tepsiyi/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 buz çözülecek yiyecekleri, örneğin meyveleri veya et parçalarını birbirinden ayırınız. Balığın buzunun tamamen çözülmesi gerekli değildir, üst yüzeyi baharatları alacak kadar yumuşamışsa bu yeterlidir.
- Çok uzun süreceğinden, fırın tam tavuklar ve rostoların buzunu çözmek için uygun değildir. Böylesi yiyeceklerin buzunu buhar cihazında veya buharlı fırında çözmek çok daha hızlı olur.

⚠ Sağlık riski!

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

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

* 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.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Balık filetosu (her biri 150 g)	Izgara bölmesi	2 (3)	45 - 50	* ø	45 - 50*	
Karides	Izgara bölmesi	2 (3)	45 - 50	* ø	20 - 25	

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

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.
- Piştirme süresi bitince piştirme alanı kapağını açınız. Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra piştirme alanından çıkartınız.
- Konserveleri serin, karanlık ve kuru bir yerde, örneğin özel bir dolapta saklayınız. Açılan konserveleri en kısa zamanda kullanınız ve buzdolabında saklayınız.

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

Dezenfeksiyon

- Konserveleme öncesinde kavanozlar fırında dezenfekte edilmelidir, böylece içindekilerin bozulması engellenebilir. Konserveler ancak bu şekilde uzun süre ve buzdolabı dışında saklanabilir.
- Boş kavanozları 100 °C sıcak havayla en az 20 dakika dezenfekte ediniz. 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 türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Dezenfeksiyon	Izgara böl- mesi	2 (3)	100	✚	20 - 25	Konserve kavanozları, bebek biberonları

Kurutma

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

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

Kiremit

- Kiremit ve ısıtıcı özel aksesuarları gereklidir.
- İster çıtır pizza ister taze ekmek pişirmek için - kiremit ile büyük taş fırınlarla karşılaştırılabilecek kadar iyi piştirme sonuçları elde edersiniz, 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 piştirme süresini 1 - 3 dakika artırmanız gerekebilir.
- Ekmek pişirirken sıcaklık sensörü kullanmanızı öneririz. Merkez sıcaklığı sensörünü 10 - 15 dakika piştirme süresinden sonra hamurun en yoğun yerine batırınız. Sensör, pişirilen yiyeceğin içindeki sıcaklığı ölçer ve ayarlanan merkez sıcaklığına ulaşıldığında fırını kapatır.
- Hamurlar, piştirme sırasında üst yüzeyi yırtılmadan genleşmeye ihtiyaç duyar. Bu da bir çatal veya bıçakla birden çok noktadan delinerek elde edilebilir.
- Piştirme tablosunda belirtilen sıcaklıklar ve süreler ortalama değerlerdir. Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Taze sandviç ekmeği (her biri 50 g)	Fırın taşı	1	250 / 200*	☰	15 - 20	
Pide	Fırın taşı	1	210	☰	15	Piştirme süresi yiyeceğin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır.
Foccacia	Fırın taşı	1	210	☰	15	Farklı eklerle kaplayınız, örneğin taze otlar, deniz tuzu, zeytin, sardalya, soğan, jambon, domates veya peynir.
Karışık ekmek	Fırın taşı	1	175	☰	45	

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

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Ekşi mayalı hamurdan ekme	Fırın taşı	1	250 / 200*	☐	50 - 60	
Zeytinli domatesli ekme	Fırın taşı	1	175	☐	45	
Pizza, taze	Fırın taşı	1	275	☐	5 - 8	Piştirme süresi hamurun ve üzerindeki malzemenin türüne ve kalınlığına göre değişir.
Pizza, dondurulmuş	Fırın taşı	1	230	☐	8 - 10	Piştirme süresi hamurun türüne göre değişir. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.
Tart flambe, taze	Fırın taşı	1	300	☐	3 - 4	Tarif ipucu: Klasik veya taze keçi peyniri, parma jambonu, incir ve taze soğan ile.
Tart flambe, dondurulmuş	Fırın taşı	1	250	☐	4 - 5	

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

Kızartma tenceresi

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

Yemek	Aksesuar	Düzye	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Tavuk göğsü	Kızartma tenceresi	1	200	☐	Kızartmaya başlamak + 15 - 20	Piştirilecek yiyeceği yerleştirmeden önce kızartma tenceresini ayrıca kızartmaya başlama kademesinde ısıtınız. Ardından sıcaklık sensörünü takınız.
Dana etinden gulaş	Kızartma tenceresi	1	220 / 130 - 140*	☐	Kızartmaya başlamak + 60 - 120	Soğan ve eti kızartınız, bunun için ek olarak kızartmaya başlama kademesini kullanınız. Sıvı ekleyiniz ve tekrar açınız, et türüne bağlı olarak 60 - 120 dakika pişiriniz.
Ossobuco	Kızartma tenceresi	1	220 / 140*	☐	Kızartmaya başlamak + 60 - 90	Sebzeyi ve eti kızartınız, bunun için ek olarak kızartmaya başlama kademesini kullanınız. Sıvı ekleyiniz ve tekrar açınız, kapağı kapalı olarak 60 - 90 dakika pişiriniz Bacakları bir defa çeviriniz.
Biftek parçası	Kızartma tenceresi	1	220 / 130*	☐	Kızartmaya başlamak + 210 - 240	Yarım soğanları biraz kavurunuz, sebzeleri kısa süre önce ekleyiniz ve ardından sıvı ekleyiniz. Et suyunun kaynamasını bekleyiniz, baharatlandırınız ve biftek parçalarını ekleyiniz. Et tamamen su ile kaplı olmalıdır. Kızartma tenceresi kapağını kapatınız ve 130 °C sıcaklıkta pişirmeye devam ediniz.

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Geyik yahnisi	Kızartma tenceresi	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 60 - 100	Eti ve diğer malzemeleri kızartınız, bunun için ek olarak kızartmaya başlama kademesini kullanınız. Sıvı ekleyiniz ve tekrar açınız, et türüne ve et parçalarının büyüklüğüne bağlı olarak 60 - 100 dakika piştiriniz.
Sarma	Kızartma tenceresi	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 60 - 90	Ruloları porsiyonluk biçimde keserek kızartınız, bunun için kızartmaya başlama kademesini kullanınız.
Tortilla	Kızartma tenceresi	1	175	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 10 - 15	Yumurtalar hariç tüm malzemeleri kızartma tenceresinde kızartınız, ardından yumurtaları üzerine ekleyiniz ve tortilla sertleşene kadar piştirmeye devam ediniz.
Köy omleti	Kızartma tenceresi	1	175	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 10 - 15	Yumurtalar hariç tüm malzemeleri kızartma tenceresinde kızartınız, ardından yumurtaları üzerine ekleyiniz ve köy omleti sertleşene kadar piştirmeye devam ediniz.
Doldurulmuş biber, vejeteryan	Kızartma tenceresi	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Tarif ipucu: Haşlanmış pirinç, yumuşak buğday veya mercimek ve soğan, peynir, taze ot ve baharatlarla doldurunuz.
Chili con carne	Kızartma tenceresi	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Kızartmaya başlamak + 60 - 90	

* Yüksek ısıda piştirilmelidir, 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 piştiriniz.

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

GAGGENAU

