

BO 450/451 ..2

Firin

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	4
Önemli güvenlik uyarıları	4
Hasar sebepleri	6
Çevrenin korunması	6
Enerji tasarruf edin	6
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	6
Cihazı tanıma	7
Fırın	7
Ekran ve kumanda elemanları	8
Semboller	8
Renkler ve görüntüleme	8
Otomatik kapı açılması	9
Standby	9
Cihazın etkinleştirilmesi	9
Ek bilgiler i ve i[®]	9
Soğutucu fan	9
Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları	10
Aksesuar	11
Özel aksesuarlar	11
İlk kullanımdan önce	12
Dilin ayarlanması	12
Saat formatının ayarlanması	12
Saatin ayarlanması	12
Tarih formatının ayarlanması	12
Tarihin ayarlanması	12
Sıcaklık biriminin ayarlanması	12
İlk işleme almanın sonlandırılması	12
Fırının ısıtılması	12
Aksesuarın temizlenmesi	12
Cihazın kullanılması	13
Pişirme hücresi	13
Aksesuarın yerleştirilmesi	13
Çalıştırma	13
Hızlı ısıtma	13
Emniyet kapatması	13
Zamanlayıcı fonksiyonları	14
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	14
Kısa süreli zamanlayıcı	14
Süre ölçer	14
Pişirme süresi	15
Pişirme süresi sonu	16
Uzun süreli zamanlayıcı	16
Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması	16

Otomatik programlar	17
Ayarlara ilişkin uyarılar	17
Yemeğin seçilmesi	17
Yemeğin ayarlanması	17
Son otomatik programın çağırılması	18
Kişisel tarifler	18
Tarifi kaydedilmesi	18
Tarifi programlanması	19
İsmi giriniz	19
Tarifi başlatınız	19
Tarifi değiştirilmesi	20
Tarifi silin	20
Merkez sıcaklık sensörü	20
İç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe yerleştiriniz	21
İç sıcaklığın ayarlanması	21
İç sıcaklık için standart değerler	22
Kızartma kademesi	23
Çocuk emniyeti	23
Çocuk emniyetinin devreye alınması	23
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	23
Home Connect	24
Ayarlama	24
Uzaktan başlatma	25
Home Connect Ayarları	26
Uzaktan teşhis	27
Veri güvenliğine dair uyarılar	27
Uygunluk beyanı	27
Temel ayarlar	28
Temizlik ve bakım	30
Temizleme maddeleri	30
Sürgülü ızgaranın çıkarılması	31
Piroliz (kendini temizleme)	31
Piroliz hazırlığı	31
Pirolizin başlatılması	32
Aksesuarların piroliz ile temizlenmesi	32
Arıza halinde ne yapmalı?	33
Elektrik kesintisi	33
Demo modu	33
Fırın lambasının değiştirilmesi	34
Müşteri Hizmetleri	34
E numarası ve FD numarası	34

Tablolar ve öneriler	37
Sebze	38
Garnitürler ve yemekler	39
Balık	42
Et	43
Kümes hayvanı	46
Izgara ve Kavurma	47
Kek	49
Pişirme (mayalama)	53
Tatlılar	54
Buz çözme	55
Konserveleme	56
Dezenfeksiyon	56
Kurutma	56
Kiremit	57
Kızartma tenceresi	58
Gıda maddelerindeki akrilamid	59

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

Amaca uygun kullanım

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

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

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

Sadece eğitimli bir uzman 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.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Çalışma sırasında cihaz kapağının iç tarafı çok sıcaktır. Cihaz kapağını her zaman dayanak noktasına kadar açınız. Cihaz kapağının geri gelip kapanmayacağından emin olunuz. Cihaz kapağının iç tarafı ile temas etmekten kaçınınız.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.

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

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir. Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

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

Hasar sebepleri

Dikkat!

- Pişirme bölümü tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme bölümü tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme bölümü tabanına, hiçbir tür folyo veya pişirme kağıdı yerleştirilmemelidir. Pişirme bölümü tabanına kap konulmamalıdır. Bu durum ısı oluşumuna neden olur. 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 universal 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.

Çevrenin korunması

Burada enerji tasarrufu ve cihaz imhasına ilişkin ipuçları bulacaksınız.

Enerji tasarruf edin

- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını iyi şekilde değerlendirir.
- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.
- Birden fazla keki peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın halen sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısalır. İki baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.
- Sıcak hava işletiminde birden çok düzeyde pişirme yapılabilir.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce cihazı kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

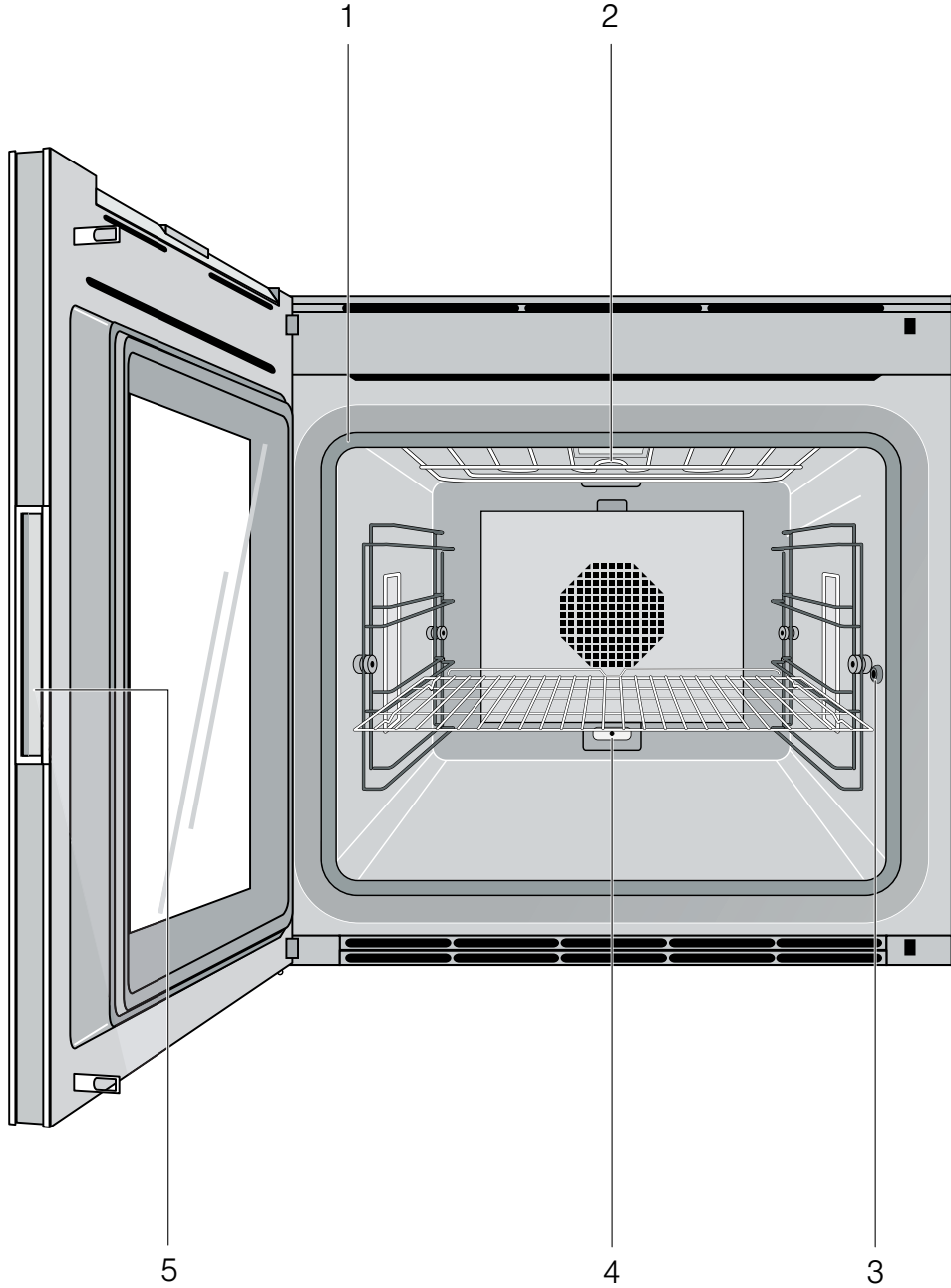
AEEE yönetmeliğine uygundur.

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

Cihazı tanıma

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

Fırın

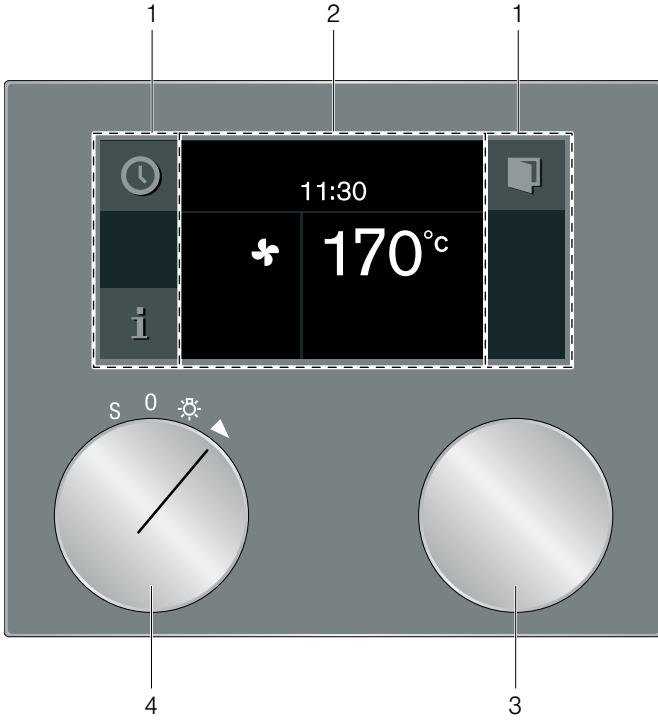


1	Kapak contası
2	Izgara yüzeyi
3	İç sıcaklık sensörü için yuva
4	Ek ısıtıcı parça için yuva (kiremit ve kızartma tenceresi için özel aksesuar)
5	Gömme tutamak

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
II	Beklet/Sona erdirme
X	Sonlandırma
C	Silme
✓	Onaylayınız/Ayarları kaydediniz
>	Seçim oku
📖	Cihaz kapağının açılması
i	Ek bilgileri çağırınız
»»	Durum göstergesi ile hızlı ısıtma
🔊	Otomatik programların veya Kişisel tariflerin çağırılması
rec	Menünün kaydedilmesi
↖	Ayarların düzenlenmesi

>A	İsmi giriniz
✕	Harflerin silinmesi
🔒	Çocuk emniyeti
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağırmak
🕒	Uzun süreli zamanlayıcının çağırılması
✈	Demo modu
📶	Ağ bağlantısı (Home Connect)
🌡	İç sıcaklık sensörü
»»	Kızartma kademesini başlat
»»	Kızartma kademesini sonlandır

Renkler ve görüntüleme

Renkler

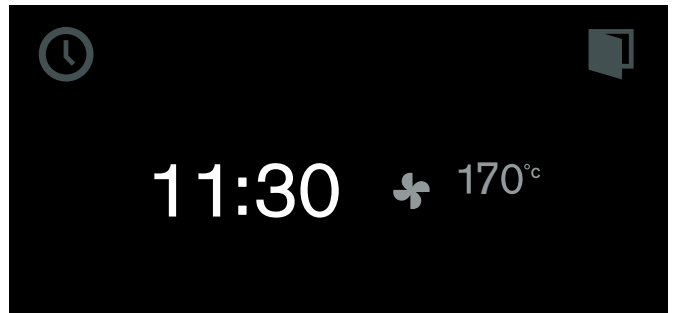
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

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.



Otomatik kapı açılması

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

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

Standby

Cihaz hiçbir fonksiyon ayarlanmamışsa veya çocuk emniyeti etkinleştirilmişse Standby modundadır.

Kumanda alanının parlaklığı Standby modunda azaltılır.

Bilgiler

- Standby modu için farklı göstergeler mevcuttur. Ön ayarlı olan gösterge GAGGENAU logosu ve saattir.
- Gösterge parlaklığı, dikey bakış açısına bağlıdır.
- Göstergeyi ve parlaklığı istediğiniz zaman temel ayarlar içinden değiştirebilirsiniz.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 28

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.

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 çağrılarları 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.

Home Connect mesajlarında ek olarak i[®] Home Connect durumunda görüntülenir. Ayrıntılı bilgileri Bölüm → "Home Connect", Sayfa 24 altında bulabilirsiniz.

Soğutucu fan

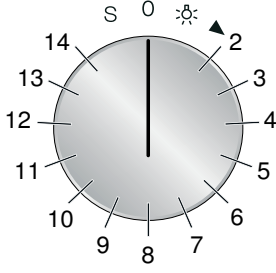
Cihazınızın soğutucu fana sahiptir. Soğutucu fan çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava cihaz versiyonuna göre kapının üstünden ya da altından dışarı çıkar.

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

Dikkat!

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

Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları



Pozisyon	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
0	Sıfır konum		
☀	Işık		Pişirme bölümü aydınlatmasının açılması. Örn. otomatik programlar, kişisel tarifler, zaktan başlatma (Home Connect) gibi diğer fonksiyonlara erişim.
2	☀ Sıcak hava	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Sıcak hava: Farklı düzeylerdeki pasta, kurabiye ve güveçler 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 gratinler için enerji tasarruflu sıcak hava işletimi. Kalan ısı en uygun biçimde kullanılır. Konfor fonksiyonları kapalı kalır (örn. 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, güveçler, kızartmalar için.
5	--- Üstten ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Özellikle üstten ısıtma, örn. bezeli meyveli pasta.
6	--- Alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Islak meyveli kek gibi yiyecekleri sonradan pişirme, konserveleme, suda pişirme için.
7	☀ Sıcak hava + alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Islak pastalar için alttan ısıtma, örn. meyveli kek.
8	☀ Düz ızgara + dolaşımli 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 pişirme ve gratine etme.
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	Sadece kiremit ve ısıtıcı özel aksesuarları ile kullanılabilir. Taş fırındaki gibi çıtır pizza, ekmek veya ekmek dilimleri için alttan ısıtmalı kiremit.
12	☀ Kızartma fonksiyonu	50 - 220°C Önerilen sıcaklık 180°C	Sadece kızartma tenceresi çekme sistemi ve ısıtıcı özel aksesuarları ile kullanılabilir. Büyük miktarlarda et, güveç veya özel günlere özgü kızartma için ısıtılabilir döküm pişirme tavası.

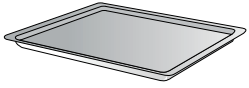
* Isıtma türü, enerji verimlilik sınıfı EN 60350-1'e göre belirlenmiştir.

Pozisyon	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
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.
S	 Temel ayarlar		Temel ayarlarda cihazınızda kişisel ayarlar yapabilirsiniz.
	 Pirroliz	485°C	Kendi kendini temizleme
* Isıtma türü, enerji verimlilik sınıfı EN 60350-1'e göre belirlenmiştir.			

Aksesuar

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

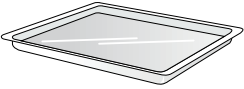
Cihazınız aşağıda belirtilen aksesuarla donatılmıştır:



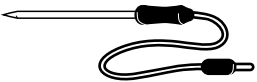
Fırın tepsisi, emaye



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 tenceresi GN 2/3, Yükseklik 165 mm, yapışmaz (Isıtıcı parça ve çekme sistemi ayrı olarak sipariş edilmelidir)

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", Sayfa 4 bölümünü okuyunuz.

Cihaz komple monte edilmiş ve kapatılmış olmalıdır.

Elektrik bağlantısı yapıldıktan sonra ekranda "İlk ayarlar" menüsü görünür. Artık yeni cihazınızı ilk işleme alma için ayarlayabilirsiniz.

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 ayarlar" menüsü görünür.
- Ayarları her zaman temel ayarlar içinden değiştirilebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 28

Dilin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış dil görünür.

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

Saat formatının ayarlanması

Göstergede 24 saat ve AM/PM şeklinde iki format görünür. Önceden seçilen 24sa formatıdır.

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

Saatin ayarlanması

Göstergede saat görünüyor.

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

Tarih formatının ayarlanması

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

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

Tarihin ayarlanması

Göstergede önceden ayarlanmış tarih görünür. Gün ayarı zaten etkin.

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

Sıcaklık biriminin ayarlanması

Ekranda iki olası birim gösterilir: °C ve °F. Ön seçimli birim °C olarak belirlenmiştir.

- 1 Döner düğme ile istediğiniz birimi seçiniz.
- 2 ✓ ile onaylayınız.

İlk işleme almanın sonlandırılması

Göstergede "İlk işleme alma sonlandırıldı" görünür.

✓ ile onaylayınız.

Cihaz Standby moduna geçer ve Standby göstergesi görülür. Cihaz artık kullanılmaya hazırdır.

Fırının ısıtılması

Pişirme bölümünde, ambalaj artıkları olmamasına dikkat ediniz.

Yeni kokunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Bunun için ideal olan sıcak hava ♣ ile 200°C'de bir saattir.

Aksesuarın temizlenmesi

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

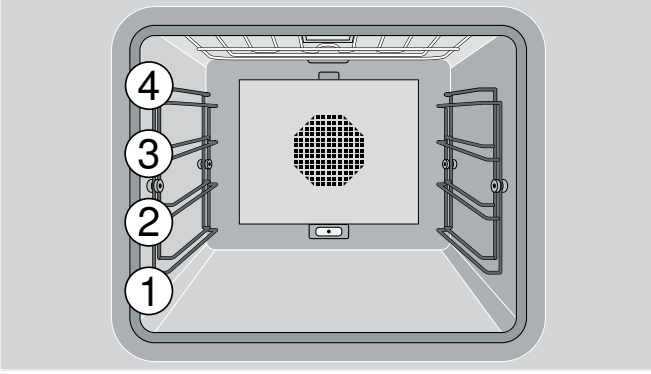
Cihazın kullanılması

Piştirme hücresi

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Çalışma sırasında cihaz kapağının iç tarafı çok sıcaktır. Cihaz kapağını her zaman dayanak noktasına kadar açınız. Cihaz kapağının geri gelip kapanmayacağından emin olunuz. Cihaz kapağının iç tarafı ile temas etmekten kaçınınız.

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



Dikkat!

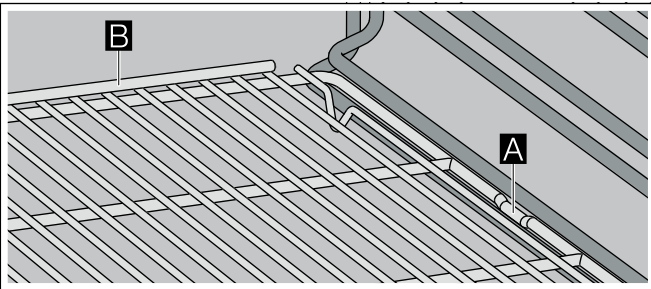
- Piştirme hücresi tabanına doğrudan bir şey koymayın. Fırın tabanını alüminyum folyo ile kaplamayın. Isı yığılması halinde cihaz hasar görebilir.
- Taşıyıcı ızgaralar arasına aksesuar sürmeyin; aksi takdirde düşebilir.

Aksesuarın yerleştirilmesi

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

Tel ızgarayı yerleştirirken,

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



Çalıştırma

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

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

Bilgi: 70°C'nin altında sıcaklık ayarlarında piştirme 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 piştirme alanına koyunuz.

Bilgi: "Hızlı ısıtma" fonksiyonu ön ayarla fabrika ayarları dahilinde yapılmıştır. Temel ayarlar içinde Hızlı ısıtma **»** veya Isıtma **^** seçeneklerini seçebilirsiniz.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 28

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.



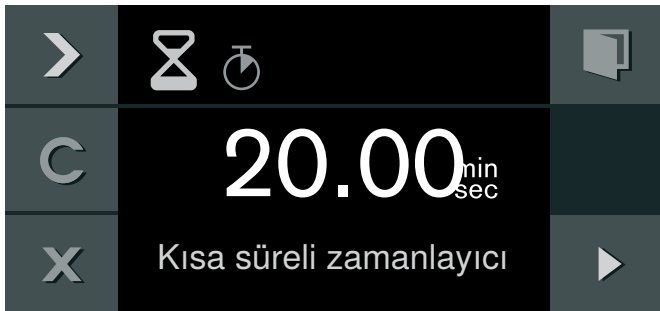
Zamanlayıcı menüsü belirir.

Kısa süreli zamanlayıcı

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

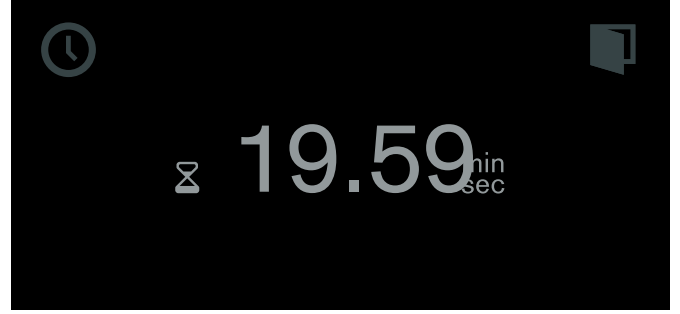
Zamanlayıcının ayarlanması

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



3 ▶ ile başlatınız.

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



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

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

Alarm saatinin durdurulması:

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

Alarm saatinin önceden kapatılması:

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

Süre ölçer

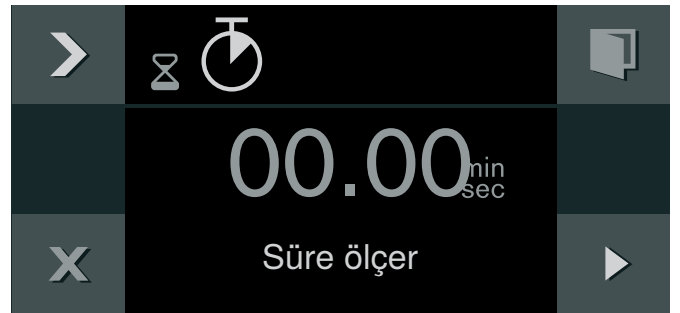
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

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

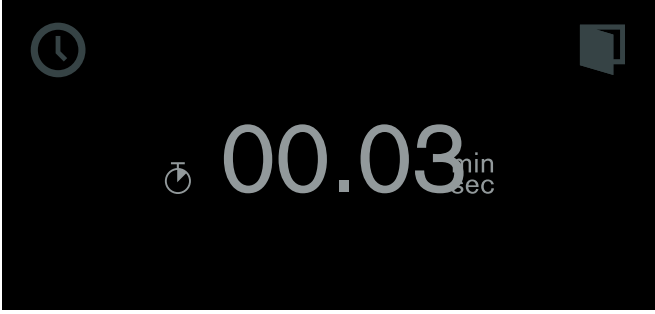
Süre ölçeri başlatma

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



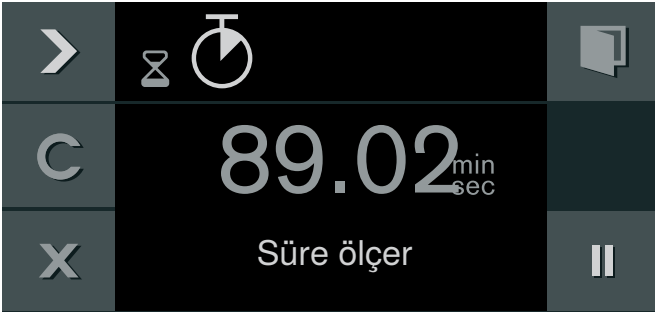
3 ▶ ile başlatınız.

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



Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma

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



Süre durur. Sembol tekrar başlat'a ➤ döner.

- 4 ➤ ile başlatınız.

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

Süre ölçerin kapatılması:

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

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.

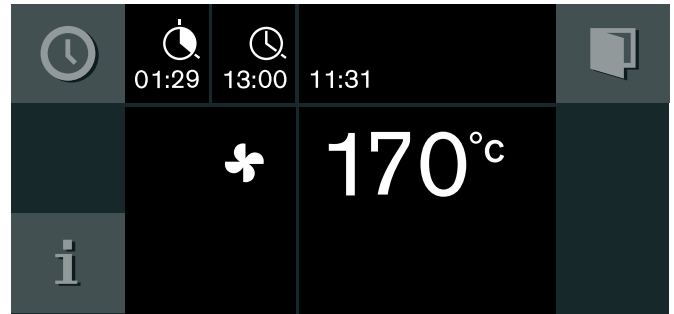
- 1 ⌚ sembolüne dokununuz.
- 2 ➤ ile "Pişirme süresi" ⌚ fonksiyonunu seçin.

- 3 Döner düğmeyle istenilen pişirme süresini ayarlayın.

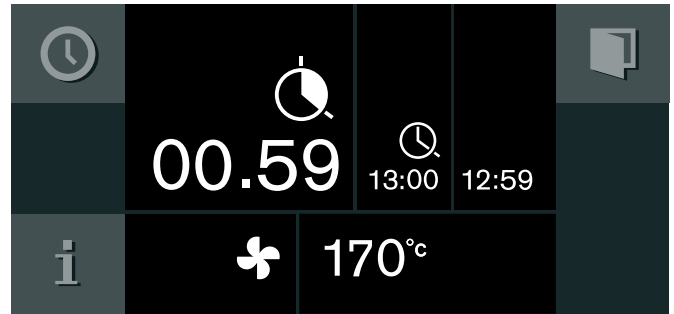


- 4 ➤ ile başlatın.

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.

Piştirme süresi sonu

Piştirme süresi sonunu daha ileri bir vakte alabilirsiniz.

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

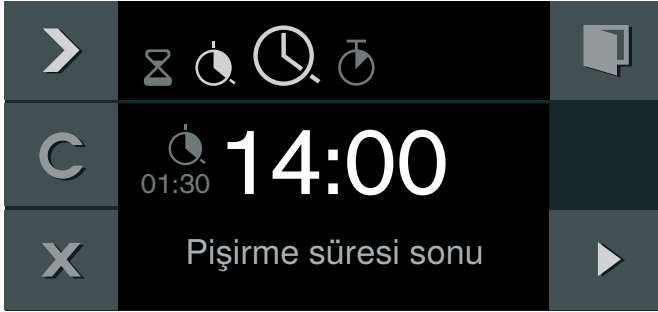
Piştirme süresini girmeniz ve piştirme süresi sonunu saat 15:30'a ayarlamanız yeterlidir. Cihazın elektroniği başlama zamanını hesaplar. Cihaz otomatik olarak saat 14:50'de çalışmaya başlar ve saat 15:30'da kapanır.

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini unutmayın.

Piştirme süresi sonunun kaydırılması

Isıtma türü, sıcaklık ve piştirme süresini ayarladınız.

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



- 3 Döner düğmeyle istenilen piştirme süresi sonunu ayarlayın.
- 4 ➤ ile başlatın.



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

Bilgi: ⌚ sembolü yanıp sönüyorsa: Piştirme süresini girmediniz. İlk önce daima piştirme süresini girin.

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

Piştirme süresi sonunun değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın. ➤ ile "Piştirme süresi sonu" ⌚ seçimini yapın. Döner düğmeyle istenilen piştirme süresi sonunu ayarlayın. ➤ ile başlatın.

İşlemin tamamını iptal etmek için:

Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirin.

Uzun süreli zamanlayıcı

Bu fonksiyon ile cihaz "Sıcak hava" ısıtma türünde sıcaklığı 50 ile 230°C arasında tutar.

Açmak veya kapatmak zorunda kalmadan yiyecekleri 74 saate kadar sıcak tutabilirsiniz.

Kolay bozulabilen yemeklerin fırında uzun süre kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

Bilgi: Uzun süreli zamanlayıcıyı temel ayarlar altında "kullanılabilir" ayarına getirmelisiniz. ➔ "Temel ayarlar", Sayfa 28

Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması

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



- 3 Piştirme süresinin ⌚ değiştirilmesi:
⌚ sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen piştirme süresini ayarlayın.
- 4 Piştirme süresi sonunun ⌚ değiştirilmesi:
➤ sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen piştirme süresi sonunu ayarlayın.
- 5 Kapatma tarihinin 31 değiştirilmesi:
➤ sembolüne dokununuz. Döner düğmeyle istenilen kapatma tarihini ayarlayın. ✓ ile onaylayın.
- 6 Sıcaklığın değiştirilmesi:
Döner düğmeyle istenilen sıcaklığı ayarlayın.
- 7 ➤ ile başlatın.

Cihaz çalışmaya başlar. Ekranda ⌚ ve sıcaklık belirir.

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

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

Kapatılması:

İşlemi iptal etmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 pozisyonuna çevirin.

Otomatik programlar

Otomatik programlarla çok farklı yemekler hazırlayabilirsiniz. Cihaz sizin için optimum ayarı seçer.

İyi sonuçlar elde etmek için pişirme bölümü seçilen yemek için fazla sıcak olmamalıdır. Durum böyleyse ekranda bir not gösterilir. Cihazın soğumasını bekleyiniz ve yeniden başlatınız.

Ayarlara ilişkin uyarılar

- Pişirme sonucu gıda maddelerinin kalitesine ve pişirme kabının türüne ve boyutuna bağlıdır. Optimum pişirme sonucu için sadece sorunsuz yiyecekler ve buzdolabında saklanmış et kullanınız. Dondurulmuş yemeklerde yiyeceği doğrudan derin dondurucudan alıp kullanınız.
- Otomatik program sıcaklık, ısıtma türü ve pişirme süresi önerir.
- Bazı yemeklerde de ağırlığı girmeniz istenebilir. Öngörülen ağırlık aralığının dışındaki ağırlıkları ayarlamak mümkün değildir.
- Bazı yemeklerde istediğiniz kızarma derecesini, yiyeceklerin kalınlığını, et veya sebzenin pişme derecesini girmeniz istenebilir.
- Bazı yemeklerde pişirme bölümü boş halde ısıtılır. Yemeği, ön ısıtma işlemi sona erdikten sonra ve ekranda bir mesaj görüntülendiğinde pişirme bölümüne yerleştiriniz.
- Tercih ettiğiniz ayarlar bir sonraki seferde öneri olarak görüntülenir.

İç sıcaklık sensörü

Bazı tariflerde iç sıcaklık sensörüne ihtiyacınız vardır. Bu tarifler için iç sıcaklık sensörünü kullanınız.

→ "Merkez sıcaklık sensörü", Sayfa 20

Yemeğin seçilmesi

Aşağıdaki kategoriler mevcuttur. Her kategorinin altında bir veya birden fazla yemek bulabilirsiniz.

Kategoriler:

- Sebze
- Fırın yemekleri
- Balık
- Et ve kümes hayvanı
- Ekmek, pizza ve kek
- Kurutulması
- Hamur ölçüsü

Yemeğin ayarlanması

Ayar işlemi tarafından yönlendirileceksiniz. Ekrandaki uyarılara uyunuz.

Her bir düzeyde dolaşmak için döner düğmeyi kullanınız.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna getiriniz.
 - 2  sembolüne dokununuz.  ile onaylayınız.
 - 3 Döner düğme ile kategoriye seçiniz ve  ile onaylayınız.
 - 4 Döner düğme ile istediğiniz yemeği seçiniz ve  ile onaylayınız.
Ekranda mevcut ayarlar görünür. Çoğu yemekte ayarları kendi istediğiniz gibi değiştirebilirsiniz. Bazı yemeklerde ağırlığı ayarlamanız gereklidir.
- Yararlı bilgi:**  sembolüne dokunduğunuzda aksesuar ve hazırlama ile ilgili uyarıları edebilirsiniz.
- 5 İsteddiğiniz ayarları  ile onaylayınız. Ekrandaki uyarılara uyunuz.

Süre sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.

Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.

Cihaz kapağının açılması pişirme sonucunu etkiler. Cihaz kapağını sadece çok kısa bir süre için açınız. Otomatik program kesintiye uğrar ve cihaz kapağı kapatıldıktan sonra devam eder.

Sonradan pişirme

Süre sona erdikten sonra, pişirme sonucundan memnun olmazsanız bazı yemekler için sonradan pişirme yürütebilirsiniz.

Ekranda sonradan pişirme yapmak isteyip istemediğinize dair bir sorgulama görünür.

- 1  ile onaylayınız.
- 2 İhtiyaca göre tek veya çift süreyi seçiniz.
- 3  ile başlatınız.
- 4 Sonradan pişirme sona erdiğinde fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna getiriniz.

Değiştirme ve iptal

Başlatma sonrasında artık ayarları değiştiremezsiniz.

İptal etmek istiyorsanız fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna getiriniz.

Son otomatik programın çağrılması

Son beş yemek, seçtiğiniz ayarlarla kaydedilir. Bu yemekleri seçtiğiniz ayarlarla kişisel tarif olarak kaydedebilirsiniz. Bireysel tarifleri "Son Otomatik Programlar" fonksiyonunu kullanarak kaydetmiş olmanız halinde, daha sonra bunların ayarlarını değiştiremezsiniz. → "Kişisel tarifler", Sayfa 18

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi  konumuna getirilmelidir.
 görüntülenir.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "Son otomatik program"ı seçiniz ve  ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme ile istediğiniz yemeği seçiniz ve  ile onaylayınız.
- 5 Yemeğe bir isim veriniz ve kaydediniz.
→ "İsmi giriniz", Sayfa 19

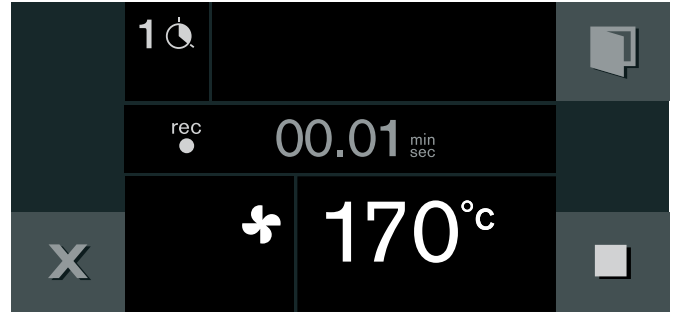
Kişisel tarifler

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

Tarifin kaydedilmesi

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

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna getiriniz.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz ve  ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme ile boş bir hafıza alanını seçiniz.
- 5  sembolüne dokununuz.



- 6 Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
- 7 Pişirme süresi hafızaya alınır.
- 8 Diğer evrelerin hafızaya alınması:
Fonksiyon seçme düğmesini istenilen ısıtma türüne ayarlayınız. Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız. Yeni bir evre başlar.
- 9 Yemek için istenen pişirme sonucuna ulaşıldıysa, tarifi sonlandırmak için  sembolüne dokununuz.
- 10 "ABC" başlığı altına ad giriniz.
→ "İsmi giriniz", Sayfa 19

Bilgiler

- Bir evrenin hafızaya alınması ancak cihaz ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde başlar.
- Her evre en az 1 dakika sürmelidir.
- Bir evrenin ilk dakikası içinde ısıtma türü veya sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

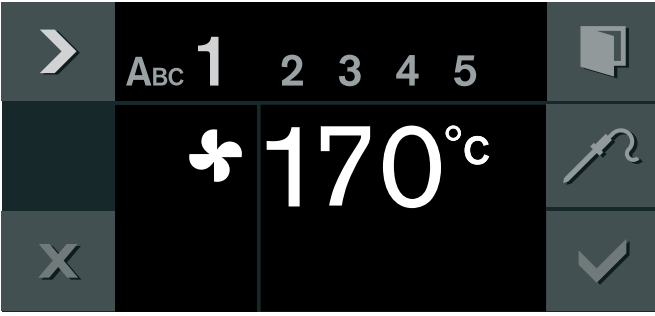
Aşama için iç sıcaklığın girilmesi:

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

Tarifin programlanması

5 pişirme kademesine kadar programlama ve hafızaya alma imkanına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna getiriniz.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz ve  ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme ile boş bir hafıza alanını seçiniz.
- 5  sembolüne dokununuz.
- 6 "ABC" başlığı altına ad giriniz.
→ "İsmi giriniz", Sayfa 19
- 7  sembolü ile ilk kademeyi seçiniz.
Başlangıçta ayarlanan ısıtma türü ve sıcaklık görüntülenir. Isıtma türünü ve sıcaklığı döner düğmelerle değiştirebilirsiniz.



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

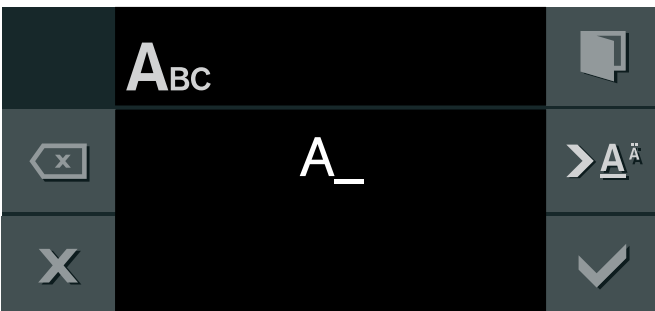
Bir kademe için iç sıcaklığın girilmesi:

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

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

İsmi giriniz

- 1 "ABC" altında reçetenin adını girin.



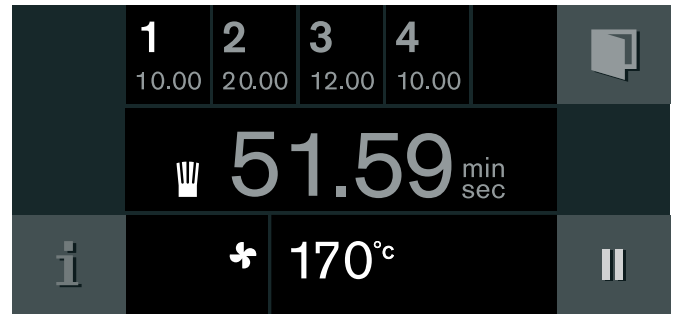
Döner düğme	Harfleri seçin
	Yeni bir kelime daima büyük harfle başlar.
 A	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Ünlü harflere ve özel karakterlere geçilir
 A	İki kez basıldığında: Satır başı ekler
 X	Kısa basıldığında: İmleç sağa gider Uzun basıldığında: Normal karakterlere geçer
	İki kez basıldığında: Satır başı ekler
 X	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  konumuna getiriniz.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz ve  ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme aracılığıyla istediğiniz tarifi seçiniz.
- 5  ile başlatınız.
Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
Kademelerin ayarları göstergesi çubuğunda görünür.



Bilgiler

- Cihaz, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında süre dolar.
- Tarif bittiği sırada döner düğmede sıcaklığı değiştirebilirsiniz. Bu, hafızaya alınan tarifi değiştirmez.
- Tarifte hafızaya alınmış bir iç sıcaklık bulunuyorsa, iç sıcaklık sensörünü yerleştiriniz.

Tarifin değiştirilmesi

Kaydedilmiş veya programlanmış bir tarifin ayarlarını değiştirme imkanına sahipsiniz.

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna getiriniz.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz ve  ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme aracılığıyla istediğiniz tarifi seçiniz.
- 5  sembolüne dokununuz.
- 6  sembolü ile istenen kademeyi seçiniz. Programlanan ısıtma türü, sıcaklık ve pişirme süresi görüntülenir. Ayarları döner düğme veya fonksiyon seçme düğmesi ile değiştirebilirsiniz.
- 7  ile kaydediniz.
- veya -
 ile iptal ediniz ve menüden çıkınız.

Tarifi silin

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna getiriniz.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "Kişisel tarifler"i seçiniz ve  ile onaylayınız.
- 4 Döner düğme aracılığıyla istediğiniz tarifi seçiniz.
- 5  ile tarifi siliniz.
- 6  ile onaylayınız.

Merkez sıcaklık sensörü

İç sıcaklık sensörleri kesin ve nokta hassasiyetinde pişirmeyi mümkün kılar. Sıcaklığı pişirilecek yiyeceğin içinde ölçer. İstenilen iç sıcaklığa ulaşıldığında otomatik olarak kapatılması, her pişirilecek yiyeceğin zamanında pişirilmesini garantiler.

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Dikkat!

İç sıcaklık sensörünün hasarlanması:

İç sıcaklık sensörünü düz ızgara veya kompakt ızgara ısıtma türleriyle kullanmayınız. Düz ızgara veya kompakt ızgarayı kullanmadan önce iç sıcaklık sensörünü pişirme bölümünden çıkarınız. Düz ızgara ısıtma türü ve dolaşımli havanın kullanımı 250 C'ye kadar mümkündür.

Dikkat!

İç sıcaklık sensörünün hasarlanması:

İç sıcaklık sensörü 250° C'nin üzerindeki sıcaklıklarda zarar görür. İç sıcaklık sensörü kullanılırken sıcaklık hiçbir zaman 250 C'den yüksekçe ayarlanmamalıdır.

Sadece teslimatta birlikte verilen iç sıcaklık sensörlerini kullanınız. Bunu müşteri hizmetlerinden veya online mağazamızdan da yedek parça olarak satın alabilirsiniz.

İç sıcaklık sensörü kullanılırken pişirilecek yiyeceği hiçbir zaman en üstteki sürgülü düzeye yerleştirmeyiniz.

İç sıcaklık sensörünü her kullanımdan sonra pişirme bölümünden dışarıya çıkartınız. Kesinlikle pişirme bölümünde muhafaza etmeyiniz.

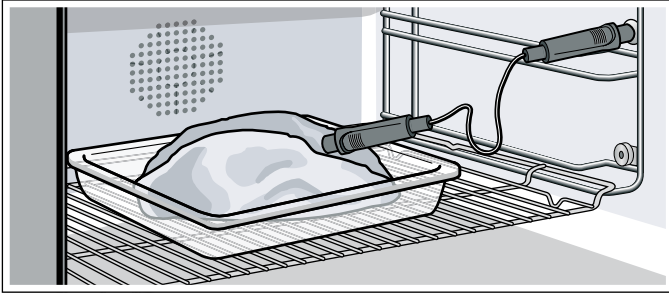
İç sıcaklık sensörünü her kullanımdan sonra nemli bir bezle temizleyiniz. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!

İç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe yerleştiriniz

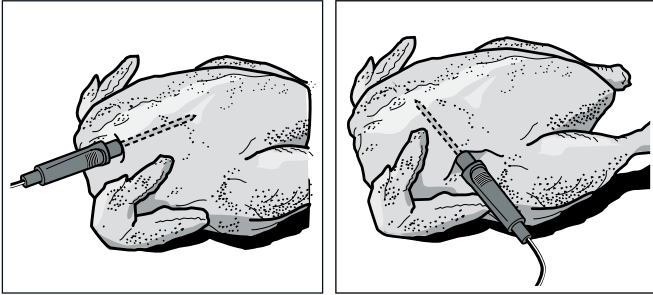
Yemeği pişirme bölümüne yerleştirmeden önce, iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe yerleştiriniz.

İç sıcaklık sensörünün üç ölçüm noktası vardır. İç sıcaklık sensörünün tamamını mümkün olduğunca içeri yerleştiriniz. İç sıcaklık sensörü yağın içinde olmamalı ve kaba veya kemiğe temas etmemelidir.

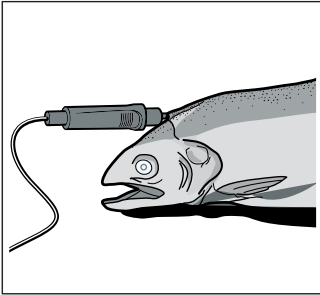
Et: İç sıcaklık sensörünü en kalın kısmın yanından sonuna kadar ete saplayınız. Birden çok parça malzeme mevcutsa iç sıcaklık sensörünü en kalın parçanın orta noktasına yerleştiriniz.



Kümes hayvanları: İç sıcaklık sensörünü, hayvanın göğüs kısmındaki en kalın etli bölgeye sonuna kadar yerleştiriniz. Kümes hayvanı etinin durumuna göre iç sıcaklık sensörünü enine veya boyuna yerleştiriniz. Kümes hayvanları için, iç sıcaklık sensörü ucunun orta noktadaki iç boşlukta olmamasına dikkat ediniz.



Balık: İç sıcaklık sensörünü balığın başının arkasından balığın omuriliği boyunca sonuna kadar yerleştiriniz. Bütün balığı yarım bir patates yardımıyla tel ızgarada yüzer pozisyona getiriniz.



Pişirilecek yiyeceğin çevrilmesi: Yiyeceği çevirmek istiyorsanız iç sıcaklık sensörünü çıkarmayınız. Yiyeceği çevirdikten sonra iç sıcaklık sensörünün doğru pozisyonda olduğunu kontrol ediniz.

İşlem sırasında iç sıcaklık sensörünü çıkarırsanız tüm ayarlar sıfırlanır ve ayarların yeniden yapılması gerekir.

İç sıcaklığın ayarlanması

Dikkat!

İç sıcaklık sensörünün hasarlanması:

Izgara yüzeyi ile iç sıcaklık sensörü arasındaki mesafenin az olması iç sıcaklık sensörünün hasarlanmasına neden olabilir. Izgara yüzeyi ile iç sıcaklık sensörünün veya iç sıcaklık sensörü kablosunun arasında birkaç santimetrelilik bir mesafe olduğundan emin olunuz. Et, kızartma işlemi sırasında şişebilir.

Dikkat!

İç sıcaklık sensörünün hasarlanması:

İç sıcaklık sensörü kablosunu cihaz kapağına sıkıştırmayınız.

- 1 Pişirilecek yiyecek takılan iç sıcaklık sensörü ile pişirme bölümüne itilmelidir. İç sıcaklık sensörü pişirme bölümü yuvasına yerleştirilmeli ve cihaz kapağı kapatılmalıdır.
- 2 Fonksiyon seçme düğmesi istenilen ısıtma türüne ayarlanmalıdır.
- 3 Döner düğme ile pişirme bölümü sıcaklığı ayarlanmalıdır.
- 4 ↻ sembolüne dokunulmalıdır. Döner düğme ile pişirilecek yiyeceğe yönelik istenen iç sıcaklık ayarlanmalı ve ↻ ile onaylanmalıdır. Ayarlanan iç sıcaklık, güncel iç sıcaklıktan yüksek olmalıdır.
- 5 Cihaz, ayarlanan ısıtma türünde ısıtılır. Ekranda güncel iç sıcaklık, altında da ayarlanan iç sıcaklık gösterilir. Ayarlanan iç sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Pişirme işleminde ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal sesi duyulur. Pişirme işlemi otomatik olarak sonlandırılır. ✓ ile onaylayınız ve fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

Tahmini pişirme süresi

100 C üzeri sıcaklık ayarında, iç sıcaklık sensörü takılıken yaklaşık 5 ila 20 dakika sonra tahmini pişirme süresi görüntülenir.

Tahmini pişirme süresi sürekli güncellenir. Pişirme işlemi ne kadar uzun sürerse, tahmini pişirme süresi de o kadar doğru olur. Cihaz kapağını açmayınız, bu tahmini pişirme süresini çarpıtabilir.

Tahmini pişirme süresi normal işletimde ve otomatik programda görüntülenir.

İ sembolüne dokunduğunuzda, ekranda güncel iç sıcaklık görüntülenir.

Bunun yerine güncel iç sıcaklığı görüntülemek için, tahmini pişirme süresi tahmini göstergesini temel ayarlarda devre dışı bırakabilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 28

Bilgiler

- Pişirme süresinin başlangıcında güncel iç sıcaklık için 3 - 4 dakika süreyle "<15°C" görünür.
- Ölçülebilen alan 15°C ile 99°C arasındadır. Ölçülebilen alanın dışında "<15°C" veya "--°C" işareti güncel iç sıcaklık için gösterilir.
- Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra pişirme malzemesini bir süre daha pişirme bölümünde bırakırsanız, iç sıcaklık, pişirme bölümündeki kalan ısı nedeniyle biraz daha yükselir.
- Aynı anda hem iç sıcaklık sensörü hem de pişirme süresi zamanlayıcısı ile bir programlama ayarladığınızda belirlenen değere önce ulaşan programlama cihazı kapatır.

Ayarlanan iç sıcaklığın değiştirilmesi

↻ sembolüne dokununuz. Döner düğme ile pişirilecek yiyecek için ayarlanan iç sıcaklık değiştirilmeli ve ↻ ile doğrulanmalıdır.

Ayarlanan iç sıcaklığın silinmesi

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

İç sıcaklık için standart değerler

Sadece taze ve dondurulmamış yiyecekler kullanınız. Tabloda verilen değerler, standart değerlerdir. Bu değerler, yemeklerin durumuna ve kalitesine bağlıdır.

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

Pişirilecek yiyecek	İç sıcaklık için standart değer
Sığır	
Rozbif, sığır filetosu, antrikot	
çok kanlı	45 - 47 °C
kanlı	50 - 52 °C
az pişmiş	58 - 60 °C
iyi pişmiş	70 - 75 °C
Dana kızartması	80 - 85 °C
Domuz	
Domuz kızartması	72 - 80 °C
Domuz sırtı	
az pişmiş	65 - 70 °C
iyi pişmiş	75 °C
Dalyan köfte	85 °C
Domuz filetosu	65 - 70 °C

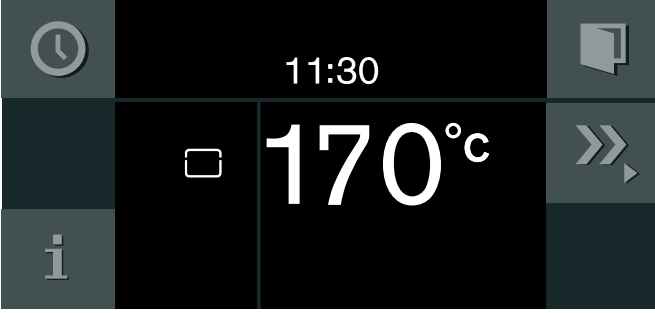
Pişirilecek yiyecek	İç sıcaklık için standart değer
Dana	
Dana kızartması, iyi pişmiş	75 - 80 °C
Dana göğsü, doldurulmuş	75 - 80 °C
Dana sırtı	
az pişmiş	58 - 60 °C
iyi pişmiş	65 - 70 °C
Dana filetosu	
kanlı	50 - 52 °C
az pişmiş	58 - 60 °C
iyi pişmiş	70 - 75 °C
Av hayvanı	
Geyik eti	60 - 70 °C
Ceylan budu	70 - 75 °C
Geyik sırtı biftek	65 - 70 °C
Tavşan sırtı	65 - 70 °C
Kümes hayvanı	
Tavuk	90 °C
Beç tavuğu	80 - 85 °C
Kaz, erkek hindi, ördek	85 - 90 °C
Ördek göğsü	
az pişmiş	55 - 60 °C
iyi pişmiş	70 - 80 °C
Devekuşu bifteği	60 - 65 °C
Kuzu	
Kuzu budu	
az pişmiş	60 - 65 °C
iyi pişmiş	70 - 80 °C
Kuzu sırtı	
az pişmiş	55 - 60 °C
iyi pişmiş	65 - 75 °C
Koyun	
Koyun budu	
az pişmiş	70 - 75 °C
iyi pişmiş	80 - 85 °C
Koyun sırtı	
az pişmiş	70 - 75 °C
iyi pişmiş	80 °C
Balık	
Bonfile	62 - 65 °C
Bütün	65 °C
Sebzeli yahni	62 - 65 °C
Diğerleri	
Ekmek	96 °C
Hamur işleri	72 - 75 °C
Sebzeli yahni	60 - 70 °C
Kaz ciğeri	45 °C
Yemekleri ısıtma	75 °C

Kızartma kademesi

Sadece ayarlanmış "kızartma fonksiyonu" ısıtma türünde. Kızartma tenceresi, çekme sistemi ve ısıtıcı parça özel aksesuarlarına ihtiyacınız vardır.

Kızartma kademesinde fırın yakl. 3 dakika boyunca tam güçle ısınır. Böylelikle örn. biftekleri kısa sürede pişirebilirsiniz.

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



Kızartma kademesini zamanından önce durdurmak isterseniz » sembolüne dokununuz.

Çocuk emniyeti

Çocukların cihazı yanlışlıkla çalıştırmamaları için bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.

Bilgiler

- Çocuk emniyetini temel ayarlar altında "kullanılabilir" ayarına getirmelisiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 28
- Çocuk emniyeti etkinleştirilmişken bir elektrik kesintisi yaşanır, 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.



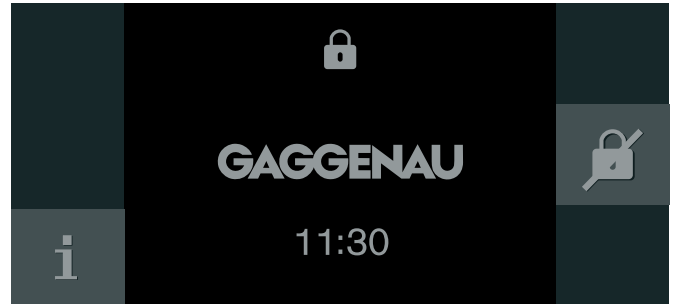
Çocuk emniyeti etkinleştirildi. Standby göstergesi görünür. 🔒 sembolü ekranın üst tarafında görüntülenir.

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.

Home Connect

Bu cihaz ağ uyumludur ve mobil bir cihaz ile uzaktan kumanda edilebilir. Home Connect uygulaması, bağlı cihazı en iyi şekilde tamamlayan ilave işlevler sunar. Cihaz ev ağına bağlı olmadığında, alışıldığı üzere ekran üzerinden kullanılabilir.

Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizdeki Home Connect hizmetlerinin kullanılabilirliğine bağlıdır. Home Connect hizmetleri her ülkede mevcut değildir. Buna ilişkin diğer bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz.

Bilgiler

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda ve evde olmadığınızda da bu kurallara uyduğunuzdan emin olunuz. Ayrıca Home Connect uygulamasının uyarılarına da dikkat ediniz.
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu sırada Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Home Connect ile birlikte teslim edilen belgeleri dikkate alınız.

Ayarlama

Home Connect üzerinden ayarları yapabilmek için Home Connect uygulamasının bir mobil cihazda da kurulmuş olması gereklidir.

Ayrıca aletiniz ev ağına veya Home Connect uygulamasına bağlı olmalıdır. Aşağıdaki bağlantı seçenekleri arasında seçim yapabilirsiniz:

- LAN kablosu ile bağlantı: Ev ağına bağlantı, cihazda onaylandıktan sonra otomatik olarak gerçekleşir.
- WLAN üzerinden bağlantı: Önce ev ağıyla bağlantı kurunuz ve ardından Home Connect ile bağlantı kurunuz.

Bilgi: Uygulama sizi oturum açma işlemi boyunca yönlendirir. Emin olmadığınız durumlarda uygulamadaki talimatlara uyunuz.

Uygulamanın kurulması

Home Connect uygulamasını mobil cihazınıza (örneğin tablet PC veya akıllı telefon) kurunuz.

- 1 Mobil cihazınızda App Store'u (Apple cihazlar) veya Google Play Store'u (Android cihazlar) açınız.
- 2 "Home Connect" terimini arayınız.
- 3 Home Connect uygulamasını seçiniz ve mobil cihazınıza yükleyiniz.
- 4 Uygulamayı başlatınız ve Home Connect erişimini ayarlayınız. Uygulama sizi oturum açma süreci boyunca yönlendirir.

Cihazın ev ağına bağlanması (LAN)

Cihaz bir LAN kablosu ile ev ağına bağlı olmalıdır.

Ağ bağlantısı, cihaz ilk defa elektrik şebekesine bağlandığında ve işleme alındığında otomatik olarak gerçekleşir.

Cihazın ev ağına bağlanması (WPS'li WLAN)

Ön koşullar:

- Yönlendiricinizde WPS tuşu olmalıdır. Bununla ilgili bilgileri yönlendiricinizin kullanım kılavuzunda bulabilirsiniz.
- Yönlendiricinize erişim sağlayabilmeniz gereklidir.

- 1 Temel ayarlar içinde  "Home Connect"i seçiniz.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "WLAN" seçeneğini belirleyiniz.
- 4  sembolü ile onaylayınız. WPS fonksiyonuna dair bir bildirim görünür.
- 5 Devam etmek için  sembolüne dokununuz.
- 6 Döner düğme ile "Otomatik (WPS)" seçeneğini belirleyiniz.
- 7 Bağlantı işlemi başlatmak için  sembolüne dokununuz.
- 8 2 dakika içinde ev ağınızın yönlendiricisindeki WPS tuşuna basınız.

"Ağ bağlantısı başarılı" yazısı ekranda görüldüğünde bağlantı işlemi tamamlanmıştır. Uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

Cihazın ev ağına bağlanması (WPS'siz WLAN)

- 1 Temel ayarlar içinde  "Home Connect"i seçiniz.
- 2  sembolüne dokununuz.
- 3 Döner düğme ile "WLAN" seçeneğini belirleyiniz.
- 4  sembolü ile onaylayınız. WPS fonksiyonuna dair bir bildirim görünür.
- 5 Devam etmek için  sembolüne dokununuz.
- 6 Döner düğme ile "Manuel" seçeneğini belirleyiniz.
- 7 Bağlantı işlemi başlatmak için  sembolüne dokununuz. Cihaz kendi "HomeConnect" WLAN ağını kurar, sizin de bu ağa tabletle veya akıllı telefonla bağlanmanız gereklidir.
- 8 Uygulamadaki talimatları takip ediniz.

"Ağ bağlantısı başarılı" yazısı ekranda görüldüğünde bağlantı işlemi tamamlanmıştır. Uygulamada belirtilen talimatları izleyiniz.

Cihazın uygulamaya bağlanması

Cihazınızı Home Connect ayarlaması sırasında uygulamaya bağlayınız veya cihazınızı ek bir Home Connect hesabı ile bağlayınız. Home Connect uygulaması istenen sayıda mobil cihaza kurulabilir ve bunlar, bu cihaza bağlanabilir.

Ön koşullar

- Cihaz ev ağına bağlı olmalıdır.
 - Home Connect uygulaması mobil cihazda ayarlandı.
- 1 Ek bir hesabı bağlamak için temel ayarlarda "Home Connect" seçeneğini seçiniz.
 - 2 Döner düğme ile "Uygulamaya bağlan" seçeneğini seçiniz.
 - 3  sembolüne dokununuz ve  ile bağlantı işlemini başlatınız.
 - 4 Uygulamadaki talimatları takip ediniz.

"Uygulama ile bağlantı başarılı" yazısı ekranda görüldüğünde bağlantı işlemi tamamlanmıştır.

Uzaktan başlatma

Cihazınızı Home Connect uygulaması üzerinden başlatmak ve kullanmak için uzaktan başlatma etkinleştirilmelidir. Uzaktan başlatmanın etkinliği kaldırılmışsa, Home Connect uygulamasından sadece cihazın çalışma durumları gösterilir ve cihaz ayarları yapılabilir.

Aşağıdaki durumlarda uzaktan başlatmanın etkinliği otomatik olarak kaldırılır:

- Uzaktan başlatma etkinleştirildikten sonra en az 15 dakika içinde cihaz kapağı açıldı.
- İşletim sona erdikten sonra en az 15 dakika içinde cihaz kapağı açıldı.
- Uzaktan başlatma etkinleştirildikten sonra 24 saat.

Cihazda bir ısıtma türü başlatırsanız uzaktan başlatma otomatik olarak etkinleştirilir. Böylece mobil cihazınızdan değişiklikler yapabilir veya başka bir program başlatabilirsiniz.

Uzaktan başlatmanın etkinleştirilmesi

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna getiriniz.
- 2  sembolüne dokununuz.
i sembolünün yanında  görünür.

Uzaktan çalıştırma devreye alındı. Mobil cihazınız ile uygulama üzerinden bir ısıtma türü başlatabilir ve dilediğiniz ayarları cihaza aktarabilirsiniz.

Uzaktan çalıştırmayı devreden çıkarmak için  sembolüne dokununuz.

Home Connect Ayarları

Home Connect her zaman kişisel ihtiyaçlara uyarlanabilir.

Bilgi: Home Connect ayarlarını cihazınızın temel ayarları içinde bulabilirsiniz. Ekranda hangi ayarların gösterileceği, Home Connect'in kurulu olup olmamasına ve cihazın ev ağına bağlı olup olmamasına göre değişir.

	Temel ayar	Mevcut ayarlar	Açıklama
	Bağlantı türü	LAN / WLAN	LAN kablosu ve WLAN bağlantı seçenekleri arasında geçiş yapabilirsiniz. Bağlantı türüne bağlı olarak ayarlama için talimatlara dikkat ediniz. → "Ayarlama", Sayfa 24
	Bağlantı	Bağla / Bağlantıyı kes	Ağ bağlantısını gerektiğinde (örneğin tatile çıktığınızda) açın veya kapatın. Kapatıldıktan sonra ağ bilgileri korunur. Açtıktan sonra cihazın tekrar ağa bağlanması için birkaç saniye bekleyin. Ağa bağlı hazır olma durumunda cihaz maks. 2 W güç gerektirir.
	App ile bağlayınız		Uygulama ile cihaz arasındaki bağlantı işlemini başlatınız.
	Yazılım Güncellemesi		Yeni bir yazılım versiyonu mevcut olduğunda ekranda bir mesaj görülür. Home Connect ↓ menüsünden yeni yazılımı kurabilirsiniz.
	Uzaktan kumanda	Devreye alma / Devreden çıkarma	Home Connect uygulaması ile cihazınızın fonksiyonlarına erişebilirsiniz. Devre dışı bırakıldığında, uygulama içinde sadece cihazın çalışma durumları gösterilir.
	Ağ ayarlarını sil		Tüm ağ ayarları istendiği zaman cihazdan silinebilir.
	Cihaz bilgisi		Ekranda şunlar gösterilir: ● MAC adresi COM modülü ● Cihazın seri numarası ● Yazılım versiyonu Bağlantı türüne bağlı olarak ok tuşlarına dokunarak diğer bilgiler, örneğin SSID ağ adı gösterilebilir.

Uzaktan teşhis

Müşteri Hizmetlerine bu istekle başvurursanız, cihazınız Home Connect sunucusuna bağlıysa ve cihazı kullandığınız ülkede uzaktan hata tespiti kullanılıyorsa, Müşteri Hizmetleri uzaktan hata tespiti üzerinden cihazınıza erişebilir.

Bilgi: Daha fazla bilgi ve uzaktan hata tespiti için ülkenizde kullanılıp kullanılmadığına dair açıklamalar için yerel web sitenizdeki servis/destek alanına bakınız: www.home-connect.com

Veri güvenliğine dair uyarılar

Cihazınızın internete bağlı bir WLAN ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home COnnect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıttıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen WiFi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- WiFi iletişim modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilişim tekniği açısından güvencesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım ve donanım versiyonları.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

İlk kayıt ile Home Connect fonksiyonlarının kullanımı için hazırlık yapılmış olur ve bu kayıt ancak Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğiniz anda gerekli olacaktır.

Bilgi: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabileceğine dikkat ediniz. Veri güvenliğine ilişkin bilgiler Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, Home Connect fonksiyonuna sahip cihazın 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.

Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette www.gaggenau.com altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.



2,4 GHz bant: 100 mW maks.

5 GHz bant: 100 mW maks.



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur

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
	Hızlı ısıtma	Açık* / Kapalı	Hızlı ısıtma sırasında istenen sıcaklığa büyük bir hızla ulaşılır.
	Isınma sinyali	Açık* / Kapalı	Isınma sırasında istenilen sıcaklığa ulaşıldığında sinyal sesi duyulur.
	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 birimi	°C* / °F	Sıcaklık biriminin ayarlanması
	Ağırlık birimi	kg* / oz.	Ağırlık biriminin ayarlanması
	Dil	Almanca* / Fransızca [...] / İngilizce	Metin göstergesi için dilin seçilmesi Bilgi: Dil değiştirildiğinde sistem yeniden başlatılır, bu işlem birkaç dakika sürebilir. Daha sonra temel ayarlar 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. → "Uzun süreli zamanlayıcı", Sayfa 16
	İç sıcaklık sensörüyle tahmini pişme süresinin gösterimi	Açık* / Kapalı	Açık: Pişirme süresi tahmini, iç sıcaklık sensörünün kullanımıyla ekranda görüntülenir.
	Kapı emniyeti	Kapalı* / Açık	Kapı emniyeti, cihaz kapısının yanlışlıkla açılmasını önler. "Açık" ayarında kapı açılana kadar birkaç saniye boyunca  sembolüne dokunmanız gerekir.
	Çocuk kilidi	Kullanılamaz* / Kullanılabilir	Kullanılabilir: Çocuk kilidi etkinleştirilebilir. → "Çocuk emniyeti", Sayfa 23
	Ev ağı	LAN / WLAN Bağlantı türü 📶 Bağlantı 📱 Uygulamaya bağlan ↓ Yazılım Güncellemesi 📶 Uzaktan kumanda ⊗ Ağ ayarlarını sil 📄 Cihaz bilgisi	Ev ağıyla ve mobil cihazla bağlantı için ayarlar. Bağlantı durumuna bağlı olarak farklı ayarlama olanakları gösterilir.

* Fabrika ayarı

Temizlik ve bakım

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

Temizleme maddeleri

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

Aşağıda belirtilen nesneleri kullanmayın:

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

Yeni süngerli bezleri kullanım öncesi iyice yıkayın.

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

Alan	Temizlik malzemeleri
Alüminyum	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:	
● 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	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz, ovmayınız.
Çıkarmayınız!	Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız!
İç sıcaklık sensörü	Nemli bir bezle siliniz. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Suda bekletiniz ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.
Sürgülü ızgara	Bulaşık makinesi, bkz. Bölüm → "Sürgülü ızgaranın çıkarılması", Sayfa 31
Döner şiş (tüm fırın modellerinde bulunmaz)	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Döner şiş tahriğini suda bekletmeyiniz veya bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Teleskopik raf (Özel aksesuar)	Sıcak deterjanlı su: Bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Suda bekletmeyiniz veya bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Kiremit (Özel aksesuar)	Yanık kalıntılarını bir fırça ile temizleyiniz. Kiremiti asla ıslak temizlemeyiniz!
Kızartma tenceresi (Özel aksesuar)	Sıcak deterjanlı su: Suda bekletiniz ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Kızartma tenceresini bulaşık makinesinde yıkamayınız!

Mikrofiber bez

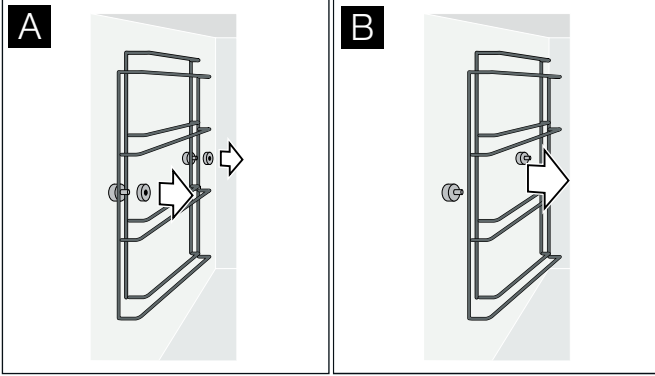
Petek yapılı mikrofiber bez özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur (sipariş no. 00460770, ayrıca müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan da temin etmek mümkün olacaktır). Bir işlemde sulu ve yağlı kiri çıkarır.

Sürgülü ızgaranın çıkarılması

Sürgülü ızgaraları temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz.

Sürgülü ızgaraların çıkarılması

- 1 Emayeyi çizilmelerden sorumak için pişirme bölümüne bir bulaşık bezi koyunuz.
- 2 Kilitleme somunlarının açılması (Resim A).
- 3 Sürgülü ızgaraların çıkarılması (Resim B).



Sürgülü ızgaraları bulaşık makinesinde temizleyebilirsiniz.

Sürgülü ızgaraların geri takılması

- 1 Sürgülü ızgaralar doğru yerleştirilmelidir: Uzun taraf üste gelecek şekilde. Sağ ve sol ızgara aynıdır.
- 2 Kilitleme somunlarını sıkınız.

Piroliz (kendini temizleme)

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Pirolitik temizleme sırasında pişirme alanı çok ısınır. Kesinlikle cihaz kapısını açmayınız veya kilitleme mandalını elinizle yerinden oynatmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

⚠ Temizleme fonksiyonu sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapağına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

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.

Pirolizin başlatılması

- 1 Fonksiyon seçme düğmesini **S** konumuna getiriniz.
- 2 + sembolü gösterilir.  ile onaylanmalıdır.
- 3 Pirolizin tamamlanacağı kapatma süresi gösterilir. İstenirse kapatma süresi döner düğme ile ertelenebilir.  ile onaylanmalıdır.
- 4 Tüm aksesuarlar pişirme bölümünden çıkarılmalı ve kaba kirler temizlenmelidir.  ile onaylanmalıdır.
- 5  ile başlatılmalıdır. Temizleme süresi ekranda geri sayar. Kapatma süresi ertelendiye, ekranda pirolizin başlamasına kalan süre için geri sayım görünür. Pişirme bölümündeki lamba kapalı olarak kalır.



Piroliz bitiminde bir sinyal sesi duyulur. Ekranda bir mesaj görüntülenir. Cihaz soğuduğunda, geriye kalan külleri ıslak bir bezle pişirme bölümünün içinden temizleyiniz.

Bilgiler

- Toplam piroliz süresi, temizlik süresi ve soğutma süresinden oluşmaktadır. İlgili piroliz aşamasının süresi ekranda görünür.
- Fırın kapağı sizin güvenliğiniz için kilitlidir. Soğutma sırasında sıcaklık 200°C değerinin altına düştüğünde kapak kilidi açılır.

Kir türüne bağlı olarak emaye yüzeylerde beyaz katmanlar oluşabilir. Bu katmanlar yemek artıklarıdır ve sorun olarak görülmemelidir. Fonksiyon üzerinde bir etkileri yoktur. Gerekirse artıkları sitrik asit ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.

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 itin.
- Izgara rafı, döner şiş, döküm kaplar, kiremit kaplar, çekirdek sıcaklık sensörü veya diğer aksesuarlar piroliz işletiminde temizlenmemelidir.
- Paslanmaz çelik kovanlı ızgara tavaları piroliz sırasında renk atmasına maruz kalabilir! Bu durum fonksiyonlarını etkilemez.

Arıza halinde ne yapmalı?

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

⚠ Uyarı – Elektrik çarpmaya 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 kilidi aktifleştirildi	Çocuk kilidini devre dışı bırakma → "Çocuk emniyeti", Sayfa 23
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. → "Temel ayarlar", Sayfa 28

Garanti Şartları

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

No.GG



Çağrı Yönetim Merkezi
444 55 33

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

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

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

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

Garanti Belgesi

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Belge Numarası :

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

Belge Onay Tarihi :

GAGGENAU

Tablolar ve öneriler

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 kızartma sağlar. Gerekirse daha yüksek bir sıcaklık seçiniz.
- Bilgiler, dört kişi için ortalama miktarlara yöneliktir. Daha fazla miktarda pişirecekseniz daha uzun bir pişirme süresi planlamalısınız.
- Belirtilen pişirme kaplarını kullanınız. Başka bir kap kullanırsanız pişirme süresinin uzatılması veya kısaltılması 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 düzeye 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 gratin için enerji tasarruflu sıcak hava işletimi. Kalan ısı en uygun biçimde kullanılır. Konfor fonksiyonları kapalı kalır (örn. 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.
- **Tam yüzeyli ızgara ve Tam yüzeyli ızgara + Hava dolaşımı:**
Bu çalışma modlarında seçilen ayar sıcaklığı ile fırın içindeki fiili sıcaklık arasında sıcaklık farkı ortaya çıkabilir. Bunun nedeni ızgaranın ve gratine etmenin yüksek sıcaklıklarda gerçekleşen hızlı pişirme işlemleri olmasıdır. Bu sırada pişirilecek yiyeceğin yüzeyini kızartma veya kavurma için her zaman fiili değerlerden daha yüksek bir sıcaklık seçilir.

Sebze

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Sebze şiş	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	220	~~~~~	24*	Tahta şişleri kısa kesinir veya gecedan su içinde bekletinir, aksi takdirde bunlar kömürleşir. Tarif ipucu: Biber, soğan, mısır (önceden pişirilmiş), çeri domates, kabak
Yeşil kuşkonmaz, ızgara	Cam tepsi/ ızgara tepsisisi	3 (4)	220	~~~~~	6 - 10*	Tarif ipucu: Soğan, yağ, sirke, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Kök sebzeler	Cam tepsi/ ızgara tepsisisi	3 (4) 3 (4)	200 250	✿ ~~~~~	30* 15 - 20*	Tarif ipucu: Havuç, kereviz, sarı şalgam, yağlı kırmızı pancar, sarımsak, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Balkabağı dilimleri	Cam tepsi/ ızgara tepsisisi	3 (4)	200	✿	20 - 30*	Tarif ipucu: Yağ, sarımsak, zencefil, kimyon, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Soğuk mezeler	Cam tepsi/ ızgara tepsisisi	3 (4) 3 (4)	200 250	✿ ~~~~~	30* 15 - 20*	Tarif ipucu: Sebze henüz sıcakken balzamik sirke ile karıştırınız ve tatlandırınız.
Escalivada (Akdeniz fırında sebze güveci)	Güveç kabı	4 (5)	250	~~~~~	15*	Tarif ipucu: Patlıcan, soğan, domates, biber, yağ. Hem sıcak hem soğuk yenebilir.
Sebze Yahnisi (Ratatouille)	Cam tepsi/ ızgara tepsisisi	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) 2 (3)	180 190	✿ ✿ ^e	25 - 30 45 - 50	Tarif ipucu: İkiye bölünüz, baharatlandırınız, haşlanmış jambona sarınız, üzerine krema veya beşamel sosu dökünüz ve peynir serpiniz. Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Doldurulmuş biber, vejeteryan	Güveç kabı / Kızartma ten- ceresi	2 (3)	190	---	50	Tarif ipucu: Haşlanmış pirinç, yumuşak buğday veya mercimek ve soğan, peynir, taze ot ve baharat ekleyiniz.
Doldurulmuş kabak, vejeteryan	Cam tepsi/ ızgara tepsisisi	2 (3)	180	---	40	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	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Sebz güveci	Güvec kabı	2 (3)	180	✱	40 - 50	Sebzeleri ve diğ malzemeleri önceden pişiriniz/ağartınız.
Sebzeli burger, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	220	✱	12 - 15*	
* Pişirilecek yiyeceğ piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.						

Garnitürler ve yemekler

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	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 tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✱	15*	Tarif ipucu: Patatesleri dilimleyiniz, zeytinyağı, biber ve tuzla baharatlandırınız.
Patates kızartması, taze	Fırın tepsisi + 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 tepsisi + Piştirme kağıdı	3 (4)	220	✱	14*	
Patates graten	Güvec kabı	2 (3)	180	✱	35	Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
		2 (3)	190	✱ ^e	55 - 60	
Patates köftesi	Fırın tepsisi	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 tepsisi	2 (3)	180	✱	30 - 45*	Yağsız hazırlama. Eşit biçimde ızgara tepsisine dağıttınız, birkaç defa karıştırınız.

* Pişirilecek yiyeceğ piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
Jambona sarılı keçi peyniri	Cam tepsi/ fırın tepsisi	2 (3) 3 (4)	220 220	☼ ☼☼☼☼	8 - 10 8 - 10	Taze keçi peyniri ve keçi kamamber peyniri için uygundur.
Ballı keçi peyniri	Cam tepsi/ fırın tepsisi	2 (3) 3 (4)	200 200	☼ ☼☼☼☼	8 8	Tarif ipucu: Taze keçi peynirini ve keçi kamamber peynirini lavanta balı ile karıştırınız ve çam fıstığı ekleyiniz.
Fırında kamamber, panelenmiş, taze	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2 (3)	180	☼	15 - 20	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
Fırında kamamber, panelenmiş, dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2 (3) 2 (3)	180 200	☼ ---	15 - 20 15	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
Mozzarella çubukları, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + pişirme kağıdı	2 (3)	180	☼	10	
Beyaz peynir	Fırın tepsisi	2 (3)	250	☼☼☼☼☼	12	Tarif ipucu: Yağ, domates, soğan, sarımsak ve biberiye ile bir kaba yerleştiriniz ve tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Fırında peynir, taze	Fırın tepsisi	2 (3)	180	☼	20	10 dakika sonra yumuşak peyniri çapraz biçimde kesin ve katlayınız. Kap mümkünse peynirden çok büyük olmamalıdır, aksi takdirde peynir dağılır.
Yemekler						
Tortilla	Güveç kabı	2 (3)	160	---	25	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 ısıtma olmadan, cihaz kapağını 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 + Pişirme kağıdı	2 (3)	225	☼	18 - 20*	
Mini Çin böreği, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + Pişirme kağıdı	2 (3)	225	☼	10*	
Pizza, taze	Fırın tepsisi	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.

* Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Pizza, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	230	✿	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, dondurulmuş	Izgara teli	2 (3)	200	✿	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Amerikan pızzası (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 teli	2 (3)	200	✿	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Kiş	Tart kabı	2 (3)	200	---	20 + 20	Tabanı önceden 20 dakika pişiriniz, malzeme- meyi tabana yayınız ve 20 dakika daha pişiri- niz.
Soğanlı kek	Fırın tepsisi	2 (3)	200	---	30 - 40	
* Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.						

Balık

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

Yemek	Aksesuar	Düze	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Karides şiş, taze	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	180		10*	
Karides şiş, derin dondurulmuş	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	180		12*	
Balık şiş	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	200		12*	Belirli balık türlerini kullanınız, örneğin somon, iskorpit, morina.
Alabalık, bütün	Fırın tepsisi	3 (4)	200 - 220		16*	Tarif ipucu: Limon, sarımsak ve maydanoz ile doldurunuz.
Çipura, bütün	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	200 - 220		20 - 25*	Tarif ipucu: Limon, sarımsak ve kekik ile, yazın ise nane ile doldurunuz. Çipuranın deri- sini çapraz olarak kesiniz.
	Fırın tepsisi	3 (4)	190		20 - 25*	
Levrek fileto	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	250		10 - 12	Tarif ipucu: Misket limonu, tuz, karabiber ve sarımsak ile marine ediniz.
	Fırın tepsisi	2 (3)	200		10 - 12	
Ton balığı bifteği	Fırın tepsisi	2 (3)	200		8 - 10	Tarif ipucu: Asya stili soya sosu, susam yağı, zencefil, bal, sarımsak, kırmızı biber ve kişniş tohumuyla baharatlandırınız.
Paneli balık çubuk- ları, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	220		15 - 17*	
Kalamar halkaları, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	220		8 - 12	
* Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.						

Et

- Daha iyi kontrol edebilmek için iç sıcaklık sensörü kullanınız. Uyarıları ve optimum hedef sıcaklıkları → "Merkez sıcaklık sensörü", Sayfa 20 bölümünde bulabilirsiniz.
- Eti dinlendirme: Eti pişirdikten sonra 10 - 15 dakika dinlendiriniz. Böylece et "gerginliğini atar". Et suyunun sirkülasyonu azalır ve eti kestiğinizde su kaybı daha az olur. Büyük et parçaları, örn. rostolar fırında dinlendirilebilir. Daha küçük parçalar, örn. 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 kızartma gibi çok fazla sıvı gereken hazırlama türleri için ızgara tepsisini veya kızartma tenceresini kullanınız.
- Marine edeceğinizde en az bir gece etin marinasyon sıvısını çekmesini bekleyiniz ve kızartma ya da ızgara öncesinde sıvıyı örn. bıçağın arkasıyla veya kaşıkla boşaltınız. Aksi takdirde baharatlar ve otlar yanabilir.
- Rostonun rengi çok koyu olduysa ve kabukları kısmen de olsa yandıysa bir dahaki sefere ayarlanan sıcaklığı azaltınız ve sürgülü düzeyi kontrol ediniz.
- Eğer rosto hiç yanmadıysa ama sos yandıysa bir dahaki sefere daha küçük bir rosto kabı kullanınız ve daha fazla sıvı ekleyiniz. Sos çok suluysa daha büyük bir rosto kabı kullanınız ve daha az sıvı ekleyiniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Dana						
Dana kızartması (1,5 kg)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	180	✱	90 - 120*	
Rumstek, az pişmiş (500 g)	Cam tepsi/ Izgara tep- sisi	2 (3)	200	✱	30	Gövde sıcaklığı 65°C
		2 (3)	200	✱ ^e	45 - 45	Gövde sıcaklığı 65°C. Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Rozbif / dana sırtı (1 kg)	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.
- kanlı						
- az pişmiş	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✱	35 - 45**	
- iyi pişmiş	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✱	50 - 60**	
Domuz						
Domuz filetosu, bütün (400 g)	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/ Izgara tep- sisi	2 (3)	180	✱	30	Gövde sıcaklığı 70°C.
		2 (3)	180	✱ ^e	40 - 45	Gövde sıcaklığı 70°C. Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Domuz madalyon	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	210	✱ ^e	12 - 15*	Tarif ipucu: Fırından çıkarmadan önce bir parça tereyağı ve biberiye dalını cam tepsiye/ızgara tepsisine ekleyiniz ve hepsini fırında biraz daha pişiriniz.
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**	

* Önce tavada/kızartma tenceresinde ocakta her tarafını kızartınız.

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

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Derili domuz kızartması/çıtır kızartma (1,5 kg)	Izgara teli + Izgara tep- sisi	2 (3)	180 / 200		60 - 70***	
Domuz paça	Izgara teli + Izgara tep- sisi	2 (3)	150 / 200		40 - 45***	Derisini çapraz olarak kesiniz, böylece ısıtılır.
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***	
	Izgara teli + Izgara tep- sisi	2 (3)	230 / 180		75 - 80***	
Dana						
Dana kızartması (1,5 kg)	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	230 / 180		50 - 60***	
Dana paça	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	150 / 180		50 - 60***	
Dana bonfile	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	160 - 170		20	
Doldurulmuş dana göğsü	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	120 - 130		120	
Av hayvanı						
Kuzu kızartma	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, 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 tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	170 - 180		60 - 80	
Geyik eti	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3) 2 (3)	165 - 175 165 - 175	 	20 20 - 25	
Tavşan sırtı	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180		15 - 25*	Tarif ipucu: Sarımsak, biberiye, zeytinyağı ve kaliteli balsamik sirke ile marine ediniz.

* Önce tavada/kızartma tenceresinde ocakta her tarafını kızartınız.

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

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

Yemek	Aksesuar	Düzey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kuzu budu - az pişmiş	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, 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 tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180 - 190	✚	120*	
Kuzu budu	Cam tepsi/ ızgara tep- sisi, 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, kızartma (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.
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 köfte- ler, İsveç köfteleri, Königsberg köfteleri.
Köfteler, kızartma (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 har- dalla servis ediniz.
Peynirli et, taze (700 g)	Izgara teli + Izgara tep- sisi	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 üze- rinde suyunu süzdürünüz.
Bacon dilimleri (kızartmalık dilimler), kalın	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	3 (4)	190	✚	8 - 12	
Biber Dolması	Güveç kabı / Kızartma ten- ceresi	2 (3)	190	---	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 nispeten düşük bir sıcaklıkta pişirilmelidir, son 15 - 20 dakikada sıcaklık daha yükseğe ayarlanmalıdır.						

Kümes hayvanı

- Daha iyi kontrol edebilmek için iç sıcaklık sensörü kullanınız. Bu sensörü ortaya (boş bölüme) değil, karın ile üst but kısmı arasına yerleştiriniz. Diğer uyarıları ve optimum hedef sıcaklıkları → "Merkez sıcaklık sensörü", Sayfa 20 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.
- Kızartma gibi çok fazla sıvı gerektiren yemekler için kızartma tenceresi veya başka ısıya dayanıklı bir kap kullanınız. Kaz kızartma gibi pişirilecek yiyecekten çok fazla yağ çıkacağı durumlarda da aynısı geçerlidir.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Ördek, bütün (1,5 - 2 kg)	Izgara teli + Izgara tek- nesi/ kızartma ten- ceresi	2 (3)	160 / 180	---	75*	Tarif ipucu: Portakal, elma veya kuru meyve ile doldurunuz.
Ördek göğsü	Kızartma ten- ceresi/ güveç kabı	2 (3)	190		25 - 35	Derisini çapraz olarak kesiniz.
Kaz, bütün (5 kg)	Izgara teli + Izgara tek- nesi/ kızartma ten- ceresi	2 (3)	160 / 190		110 - 130*	Tarif ipucu: Elma, soğan ve mercanköşk ile doldurunuz ve süsleyiniz.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Hindi, bütün	Izgara teli + Izgara tek- nesi/ kızartma ten- ceresi	2 (3)	200 / 160		120 - 180*	
		2 (3)	200 / 160	---	120 - 180*	
Tavuk, bütün (1 kg) (EN60350-1'e göre)	Izgara teli + Izgara tep- sisi	2 (3)	190		70 - 80	Ön ısıtma.
		2 (3)	190		70 - 80	
Tavuk budu	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	220		30**	Tarif ipucu: Asya marinasyonunu soya sosu, bal, kırmızı biber, sarımsak, zencefil, kimyon, limon rendesi ve kişniş ile hazırlayınız.
		3 (4)	220		30**	
Tavuk budu	Izgara teli + Izgara tep- sisi	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		30**	
Tavuk göğsü	Izgara teli + Izgara tep- sisi	2 (3)	200		20 - 25	Tarif ipucu: Pişirmeden önce üzerine tandır sosu sürünüz.
		2 (3)	200		50	
Panelenmiş tavuk parçaları, dondurul- muş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200		15**	

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

** Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
Bıldırcın göğsü	Fırın tepsisi	3 (4)	220		10 - 12	Üzerine yağ ve baharat, örneğin kırmızı biber, kekik, arıç ve sarımsak sürünüz.
Bıldırcın, bütün (her biri 150 g)	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	200		20 - 25	Üzerine yağ ve baharat, örneğin kırmızı biber, kekik, arıç ve sarımsak sürünüz.
* Eti daha düşük bir sıcaklıkta pişiriniz, son 15 - 20 dakikada sıcaklığı daha yükseğe ayarlayınız.						
** Pişirilecek yiyeceği pişirme 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 kesin, 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	Düzey	Ayar sıcak- lığı °C olarak	Isıtma türü	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
Domuz göbeği, dilimler halinde	Izgara teli + Izgara tep- sisi	2 (3)	230		18 - 20*	
		2 (3)	230		18 - 20*	
Şiş kebab	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	190		16*	
Sucuk	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	270		10*	
Merguez	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	250		12*	
Kaburga, önceden pişirilmiş	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	200 - 220		24*	
		3 (4)	200 - 220		24*	
Kaburga, pişmemiş	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	220		40*	Tarif ipucu: Yağ, hardal, balsamik sirke, bal, sarımsak, Worcester sosu, domates salçası ve acı sosu yatırınız.
		3 (4)	220		30*	
Sote tavuk	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	250		10 - 14*	Yer fıstığı sosu ile servis ediniz.

* Pişirilecek yiyeceği pişirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

** İsteddiğiniz pişirme düzeyinde gratine ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Ayar sıcak- lığı °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Hellim peyniri (Izgara peynir)	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	250		5 - 8	Hellim yarı sert ve kesilebilir bir peynirdir ve hem Türk hem de Yunanistan mutfağında kul- lanılır. Izgara yapmaya çok uygundur.
Tost ekmeğinin kızar- tılması (Cihaz genişliği 60 cm)	Izgara teli	3	200		2:30 - 3	Maksimum 5 dakika ön ısıtma yapınız. Tostun çok kararmaması için cihazın başında duru- nuz. Sadece fırın kapağı kapalıyken ızgarada pişiriniz.
Tost ekmeğinin kızar- tılması (Cihaz genişliği 76 cm)	Izgara teli	4	200		2 - 2:30	Maksimum 5 dakika ön ısıtma yapınız. Tostun çok kararmaması için cihazın başında duru- nuz. Sadece fırın kapağı kapalıyken ızgarada pişiriniz.
Hawaii tost	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	3 (4)	190		8 - 10**	
Croque Monsieur	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	3 (4)	190		8 - 11**	
Kruton	Fırın tepsisi	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 ekmek küpleri tüm yağı çeker. Birden çok defa çevi- riniz.
Bezenin gratine edil- mesi	Kelepçeli kek kalıbı	2 (3)	220 - 250		4 - 5**	Bezenin çok kararmaması için cihazın başında durunuz.
Jambona sarılı kuru erikler	Fırın tepsisi + 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 pişirme kağıdı kullanmıyorsanız tepsiyi hafifçe yağlayınız.
- Küçük kurabiyeleri, örneğin küçük ekler, kurabiyeler, puf böreklerini iki düzeyde pişirebilirsiniz, 1+3 veya 2+4.
- Birden fazla düzeyde pişirdiğinizde iki tepsideki yiyeceklerin aynı anda hazır olmaması normaldir. Alttaki tepsiyi biraz daha fazla pişiriniz veya bir sonraki seferde daha erkenden cihaza sokunuz.
- Kesmeden önce keki ızgara üzerinde soğumaya bırakınız.
- Kekin altının rengi çok koyu: Bir üst düzeye itiniz, daha düşük sıcaklık seçiniz.
Kekin üstünün rengi çok koyu: Bir alt düzeye itiniz, daha düşük sıcaklık seçiniz ve pişirme süresini biraz uzatınız.
- Kek çok kuru ise sıcaklığı biraz daha artırınız. Kekin içi hamur gibiyse daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Pişirme süresi daha yüksek sıcaklık seçilerek kısaltılamaz, daha düşük bir sıcaklık seçmek daha faydalıdır.
- Kek parçalanıyor: Daha az sıvı kullanınız veya sıcaklığı 10 ° C daha düşük ayarlayınız. Fırın kapağını çok erken açmayınız.
- Kekin sadece ortası kabarmış: Fırın kalıbının kenarlarını yağlayınız.
- Kurabiyeler tepsiye yapışıyor tepsiyi fırında tekrar kısa süre ısıtınız, kurabiyeler sıcakken bunları tepsideen 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	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Pişirme süresi dakika olarak	Notlar
Pasta						
Peynirli kek	Kelepçeli kek kalıbı	1 (2)	160 - 165	✿	70 - 75	Yarısı lor peynirli ince peynirli kek.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	✿	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	✿	40 - 45	
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 pişirme bölümüne uzunla- masına yerleştiriniz.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Kek, Kalıp kek	Kek kalıbı	1 (2)	165	✿	30	Tarif ipucu: Keki klasik olarak veya un ve ceviz serperek servis ediniz.
		1 (2)	170	✿ ^e	55	Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayı- nız.
Tepsi kekleri	Fırın tepsisi	2 (3)	165 - 170	✿	20 - 30	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi + Pişirme kağıdı	2 (3)	190	✿	6	Henüz sıcakken üzerine şeker serpilmiş bir pişirme kağıdına deviriniz, sonra yuvarlayınız.
Bisküvi tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	2 (3)	150	✿	40 - 45	Kelepçeli kek kalıbına pişirme kağıdı koyu- nuz.

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

** Hızlı ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması → "Temel ayarlar", Sayfa 28

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Mayalı tepsı keki	Fırın tepsisi	2 (3)	165	✿	30 - 35	Tarif ipucu: Erik, incir veya soğan ve un ile kaplayınız.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Tuzlu hamurdan 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 (EN60350-1'e göre)	Kelepçeli kek kalıbı ı Ø 20 cm	2	160**	✿	90 - 105	Ön ısıtma
(Cihaz genişliği 60 cm)	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	1	160**	---	90 - 100	Ön ısıtma
Elmalı tart (EN60350-1'e göre)	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	3	160**	✿	85 - 100	Ön ısıtma
(Cihaz genişliği 76 cm)	Kelepçeli kek kalıbı Ø 20 cm	2	160**	---	100 - 110	Ön ısıtma
Sulu bisküvi turtası (EN60350-1'e göre)	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	160**	✿	22 - 30	Ön ısıtma
(Cihaz genişliği 60 cm)	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	2	160**	---	20 - 30	Ön ısıtma
Sulu bisküvi turtası (EN60350-1'e göre)	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3	160**	✿	22 - 30	Ön ısıtma
(Cihaz genişliği 76 cm)	Kelepçeli kek kalıbı Ø 26 cm	3	160**	---	25 - 30	Ön ısıtma
Kuru pasta						
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	
Kurabiye, Kuru pasta	Fırın tepsisi	2 (3)	160 - 170	✿	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Milföy hamurundan küçük kurabiyeler	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200	✿	15 - 20	

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

** Hızlı ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması → "Temel ayarlar", Sayfa 28

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
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: Puding, meyveyle.
Waffle	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	140	✿	8 - 10	Soğumadan önce sıcakken biçimlendiriniz, örneğin dondurma külahı veya tatlı için yuvarlak.
Grissini	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	160	✿	30	Üzerine deniz tuzu, biberiye, köri, susam veya kimyon serpiniz.
Kurabiye (her biri 20 g)	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	175	✿	12 - 14	Çikolata, kuru üzüm, fındık veya limonla.
Browni	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	120	✿	60	Piştirdikten sonra dörtgenler halinde kesiniz. Düşük sıcaklık sayesinde iç kısım hafifçe ıslak kalır.
		2 (3)	180	✿ ^e	40 - 45	Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Muffin	Muffin tepsisi/ Kağıt kalıplar	2 (3)	160	✿	25 - 30	Çikolata, kuru üzüm veya fındıkla.
		2 (3)	160	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Küçük kekler (EN60350-1'e göre)	Cam tekne	2	150**	✿	25 - 30	Ön ısıtma
	Fırın tepsisi	3	150**	✿	28 - 32	Ön ısıtma
	Cam tekne	1				İki düzeyde uygulama
	Cam tekne	3	160**	---	20 - 25	Ön ısıtma
Küçük kekler (EN60350-1'e göre)	Cam tekne	3	150**	✿	26 - 32	Ön ısıtma
	Fırın tepsisi	4	150**	✿	30 - 32	Ön ısıtma
	Cam tekne	2				İki düzeyde uygulama
	Cam tekne	4	160**	---	23 - 24	Ön ısıtma
Kuru pasta (EN60350-1'e göre)	Fırın tepsisi	2	140**	✿	35 - 40	Ön ısıtma
	Fırın tepsisi	3	140**	✿	35 - 40	Ön ısıtma
	Cam tekne	1				İki düzeyde uygulama
	Fırın tepsisi	2	140**	---	26 - 30	Ön ısıtma

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

** Hızlı ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması → "Temel ayarlar", Sayfa 28

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kuru pasta	Fırın tepsisi	3	140**	✿	30 - 35	Ön ısıtma
(EN60350-1'e göre)	Fırın tepsisi	4	140**	✿	30 - 40	Ön ısıtma
(Cihaz genişliği 76 cm)	Cam tekne	2				İki düzeyde uygulama
	Fırın tepsisi	3	140**	---	30 - 35	Ön ısıtma
Ekmek, sandviç ekmeği						
Karışık ekmek	Fırın tepsisi	2 (3)	200 / 170*	✿	40 - 50	
	+	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
	Piştirme kağıdı	2 (3)	200 / 165*	-	45 - 50	
Ekşi mayalı hamur- dan ekmek	Fırın tepsisi	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Zeytinli domatesli ekmek	Fırın tepsisi	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Kare kalıpta ekmek	Baton kek kalıbı	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baget, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi	2 (3)	220	---	10 - 12	
	+					
	Piştirme kağıdı					
Ciabatta ekmeği, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi	2 (3)	190	---	12 - 14	
	+	2 (3)	180	✿	12 - 14	
	Piştirme kağıdı					
Pide	Fırın tepsisi	2 (3)	200	✿	15 - 20	Piştirme süresi pidenin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır.
	+	2 (3)	210	---	15 - 20	
	Piştirme kağıdı					
Foccacia	Fırın tepsisi	2 (3)	210	---	15 - 20	Farklı eklemeler yapınız, örneğin otlar, deniz tuzu, zeytin, sardalya, soğan, jambon, domates veya peynir.
	+					
	Piştirme kağıdı					
Sarımsaklı/otlu baget	Fırın tepsisi	2 (3)	200	---	8 - 10	
	+					
	Piştirme kağıdı					
Puf pasta	Fırın tepsisi	2 (3)	200	✿	20 - 25	Tarif ipucu: Koyun peyniri ve beyaz peynirle doldurunuz.
	+					
	Piştirme kağıdı					
Örgü şeklinde mayalı ekmek	Fırın tepsisi	2 (3)	165	✿	20	Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
	+	2 (3)	170	✿ ^e	30 - 35	
	Piştirme kağıdı					
Sandviç ekmeği, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi	2 (3)	210	---	8 - 10	
	+	2 (3)	200	✿	8 - 10	
	Piştirme kağıdı					

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

** Hızlı ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması → "Temel ayarlar", Sayfa 28

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Sandviç ekmeği, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	180	✿	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Sandviç ekmeği, taze (her biri 50 g)	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
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. Piştirilecek yemeğin içeri sürülmesi sırasında ikinci sıcaklık kademesine geri alınmalıdır.

** Hızlı ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması → "Temel ayarlar", Sayfa 28

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	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Hamur ölçüsü	Kap	2 (3)	38 - 45		25 - 45	Örneğin mayalı hamur, fırın mayası, ekşi hamur Buharla pişirilmiş makarna

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	Düzy	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 Su eklemeyiniz, birkaç defa karıştırınız. Bal, taze vanilya veya tarçın ile tadını yumuşatınız.
		2 (3)	200	---	30 - 40	
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, kuvarc 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 yayın, 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 kısalmır.
- 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 çözölmüş yiyecekler genellikle uzun süre saklanamaz ve taze yiyeceklerle göre daha çabuk bozulur. Buzu çözölmüş yiyecekleri mümkün olduğunca çabuk kullanınız ve komple pişiriniz.

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

⚠ Uyarı – Sağlık riski!

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

Cam tepsiyi/ızgara tepsisini cihazda yiyeceğın altına itiniz. Tepside biriken çözölmüş 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	Düzey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Üzümsü meyveler (500 g)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	50 - 55	* o	25 - 30	
Sebze (500 g)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	50 - 55	* o	30 - 50	Porsiyonlara bağılı olarak buzun çözölməsi süresi değişir. Bezelye ve fasulye gibi küçük sebzelerde buzlar, ıspanak grupları veya kar-nabazar saplarına göre daha çabuk çözölmür.
Tavuk budu (her biri 200 g)	Izgara böl- mesi	2 (3)	50 - 55	* o	45 - 50	
Balık filetosu (her biri 150 g)	Izgara böl- mesi	2 (3)	45 - 50	* o	45 - 50	
Karides	Izgara böl- mesi	2 (3)	45 - 50	* o	20 - 25	

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 $\frac{3}{4}$ oranında su içinde kalmasını sağlayınız.
- Pişirme süresi bitince pişirme alanı kapağını açınız. Konserve kavanozlarını ancak tamamen soğuduktan sonra pişirme alanından çıkartınız.
- Konserveleri serin, karanlık ve kuru bir yerde, örneğin özel bir dolapta saklayınız. Açılan konserveleri en kısa zamanda kullanınız ve buzdolabında saklayınız.

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

Dezenfeksiyon

- Konserveleme öncesinde kavanozlar fırında dezenfekte edilmelidir, böylece içindekilerin bozulması engellenebilir. 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 ısısı 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 piştirme kağıdı üzerinde tel ızgaraya veya tepsiye yerleştiriniz. Kavurma işlemi sırasında ara sıra yiyeceği karıştırınız.
- Süre, yiyeceğin kalınlığına ve yiyecekteki doğal nem miktarına bağlıdır, yani domatesi kavurmak mantarı kavurmaktan daha uzun sürer.
- İki farklı düzeyde aynı anda kavurma işlemi yapmak istiyorsanız düzey 1 ve 3'ü (ya da 2 ve 4'ü) kullanınız.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi saat	Notlar
Dilimlenmiş mantar	Izgara böl- mesi + piştirme kağıdı	2 (3)	50 - 60	✱	3 - 4	
Elma halkaları	Izgara böl- mesi + piştirme kağıdı	2 (3)	70	✱	5 - 8	

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi saat	Notlar
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 piştirmek 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 piştirirken sıcaklık sensörü kullanmanızı öneririz. Merkez sıcaklığı sensörünü 10 - 15 dakika piştirme süresinden sonra hamurun en yoğun yerine batırınız. Sensör, piştirilen 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	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Sandviç ekmeği, taze (her biri 50 g)	Kiremit	1	250 / 200*	☰☰☰	15 - 20	
Pide	Kiremit	1	210	☰☰☰	15	Piştirme süresi yiyeceğin büyüklüğüne ve kalınlığına bağlıdır
Foccacia	Kiremit	1	210	☰☰☰	15	Farklı eklemeler yapınız, örneğin otlar, deniz tuzu, zeytin, sardalya, soğan, jambon, domates veya peynir.
Karışık ekmek	Kiremit	1	175	☰☰☰	45	
Ekşi mayalı hamurdan ekmek	Kiremit	1	250 / 200*	☰☰☰	50 - 60	
Zeytinli domatesli ekmek	Kiremit	1	175	☰☰☰	45	
Pizza, taze	Kiremit	1	275	☰☰☰	5 - 8	Piştirme süresi hamurun ve üzerindeki malzemenin türüne ve kalınlığına göre değişir.
Pizza, dondurulmuş	Kiremit	1	230	☰☰☰	8 - 10	Piştirme süresi hamurun türüne göre değişir. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.
Tart flambe, taze	Kiremit	1	300	☰☰☰	3 - 4	Tarif ipucu: Klasik veya taze keçi peyniri, parma jambonu, incir ve taze soğan ile.
Tart flambe, derin dondurulmuş	Kiremit	1	250	☰☰☰	4 - 5	

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

Kızartma tenceresi

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	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, baharatlanıdırınız ve biftek parçalarını ekleyiniz. Et tamamen su ile kaplı olmalıdır. Kızartma tenceresi kapağını kapatınız ve 130 °C sıcaklıkta pişirmeye devam ediniz.
Geyik yahnisi	Kızartma tenceresi	1	220 / 130 - 140*		Kızartmaya başlamak + 60 - 100	Eti ve diğer malzemeleri kızartınız, bunun için ek olarak kızartmaya başlama kademesini kullanınız. Sıvı ekleyiniz ve tekrar açınız, et türüne ve et parçalarının büyüklüğüne bağlı olarak 60 - 100 dakika pişiriniz.
Sarma	Kızartma tenceresi	1	220 / 120*		Kızartmaya başlamak + 60 - 90	Ruloları porsiyonluk biçimde keserek kızartınız, bunun için kızartmaya başlama kademesini kullanınız.
Tortilla	Kızartma tenceresi	1	175		Kızartmaya başlamak + 10 - 15	Yumurtalar hariç tüm malzemeleri kızartma tenceresinde kızartınız, ardından yumurtaları üzerine ekleyiniz ve tortilla sertleşene kadar pişirmeye devam ediniz.
Köy omleti	Kızartma tenceresi	1	175		Kızartmaya başlamak + 10 - 15	Yumurtalar hariç tüm malzemeleri kızartma tenceresinde kızartınız, ardından yumurtaları üzerine ekleyiniz ve köy omleti sertleşene kadar pişirmeye devam ediniz.

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

Yemek	Aksesuar	Düzey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Doldurulmuş biber, vejeteryan	Kızartma tenceresi	1	200	☐	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*	☐	Kızartmaya başlamak + 60 - 90	
* Yüksek ısıda pişirilmelidir, pişirmeye devam etmek için daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.						

Gıda maddelerindeki akrilamid

Riskli gıdalar hangileridir?

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

Akrilamid miktarı düşük olan yemeklerin hazırlanması için öneriler

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

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

GAGGENAU



9001421436 tr (021024)