

BX 480/481 112

Çiftli fırın

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	3
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	9
Standby	9
Cihazın etkinleştirilmesi	9
Ek bilgiler i ve i [®]	9
Soğutucu fan	9
Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları	10
Aksesuar	12
Özel aksesuarlar	12
İlk kullanımdan önce	13
Dilin ayarlanması	13
Saat formatının ayarlanması	13
Saatın ayarlanması	13
Tarih formatının ayarlanması	13
Tarihin ayarlanması	13
Sıcaklık biriminin ayarlanması	13
İlk işleme almanın sonlandırılması	13
Fırının ısıtılması	13
Aksesuarın temizlenmesi	13
Cihazın kullanılması	14
Pişirme hücresi	14
Aksesuarın yerleştirilmesi	14
Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması	14
Hızlı ısıtma	15
Emniyet kapatması	15
Zamanlayıcı fonksiyonları	15
Zamanlayıcı menüsünü çağırmak	15
Kısa süreli zamanlayıcı	15
Süre ölçer	16
Pişirme süresi	16
Pişirme süresi sonu	17
Zaman fonksiyonlarının her iki fırında aynı anda ayarlanması	18
Uzun süreli zamanlayıcı	18
Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması	18

Merkez sıcaklık sensörü	19
İç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe yerleştiriniz	19
İç sıcaklığın ayarlanması	20
İç sıcaklık için standart değerler	20
Döner şiş	21
Hazırlık	21
Döner şişin açılması	22
Döner şişin kapatılması	22
Kızartma kademesi	22
Çocuk emniyeti	23
Çocuk emniyetinin devreye alınması	23
Çocuk emniyetini devre dışı bırakma	23
Temel ayarlar	24
Temizlik ve bakım	26
Temizleme maddeleri	26
Sürgülü ızgaranın çıkarılması	27
Piroliz (kendini temizleme)	27
Piroliz hazırlığı	27
Pirolizin başlatılması	28
Her iki fırın için pirolizin ayarlanması	28
Aksesuarların piroliz ile temizlenmesi	28
Arıza halinde ne yapmalı?	29
Elektrik kesintisi	29
Demo modu	29
Fırın lambasının değiştirilmesi	30
Müşteri Hizmetleri	31
E numarası ve FD numarası	31
Tablolar ve öneriler	33
Sebze	34
Garnitürler ve yemekler	36
Balık	38
Et	39
Kümes hayvanı	42
Izgara ve Kavurma	43
Kek	45
Pişirme (mayalama)	49
Tatlılar	50
Buz çözme	51
Konserveleme	52
Dezenfeksiyon	52
Kurutma	52
Kiremit	53
Kızartma tenceresi	54
Gıda maddelerindeki akrilamid	55

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.

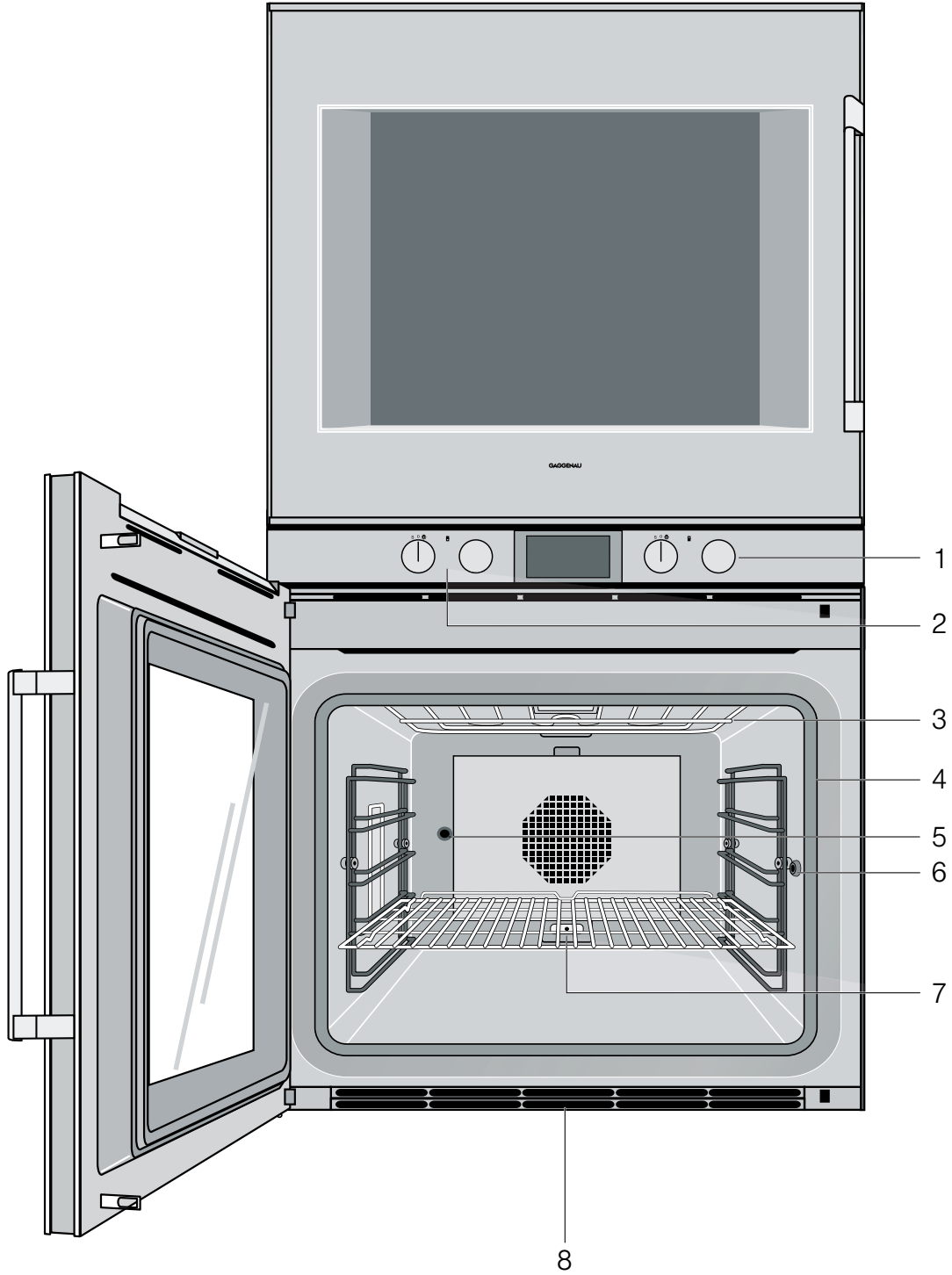
AEEE yönetmeliğine uygundur.

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



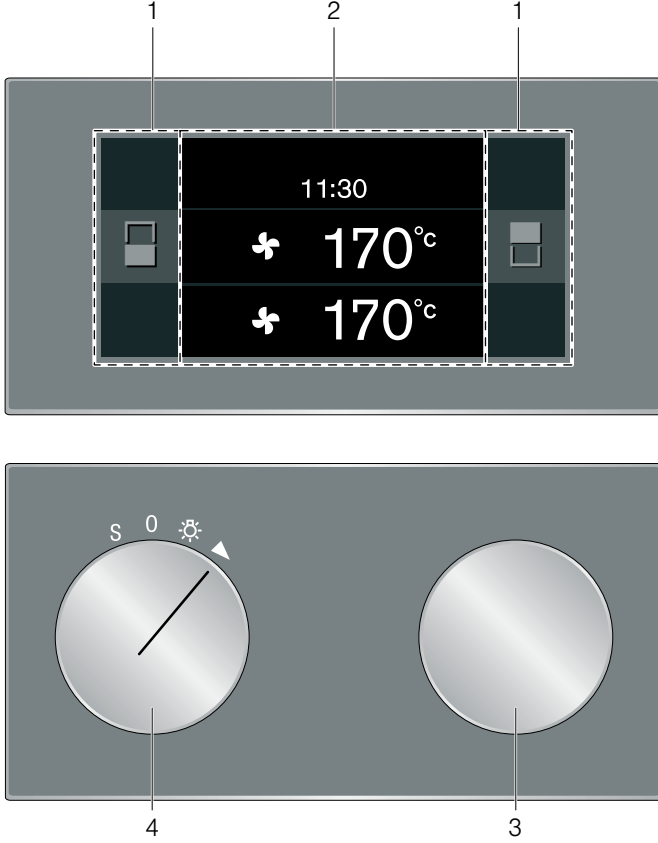
1	Üst fırın kumanda elemanları
2	Alt fırın kumanda elemanları
3	Izgara ısıtıcı
4	Kapak contası
5	Döner şiş tahriki

6	İç sıcaklık sensörü için yuva
7	Ek ısıtıcı parça için yuva (kiremit ve kızartma tenceresi için özel aksesuar)
8	Havalandırma yarıkları

Ekran ve kumanda elemanları

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

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



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

Semboller

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

Renkler ve görüntüleme

Renkler

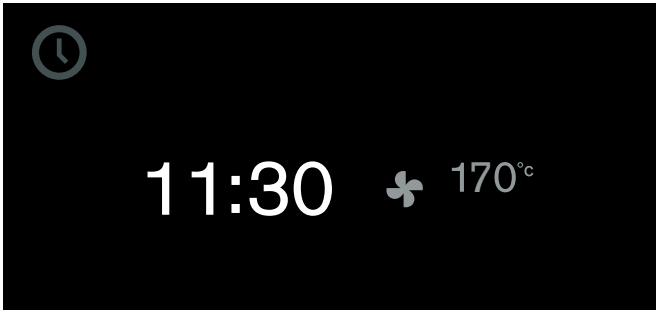
Farklı renkler, her defaya mahsus ayar durumlarında kullanıcıyı yönlendirmeye yarar.

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

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.



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.
- Göstergelyi ve parlaklığı istediğiniz zaman temel ayarlar içinden değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 24

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 i¹

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 i¹ sembolü görünür. Güvenlik ve işletme durumuna ilişkin önemli bilgiler uygun durumda otomatik olarak da gösterilir. Bu mesajlar birkaç saniye sonra otomatik olarak söner veya ✓ ile onaylanmalıdır.

Soğutucu fan

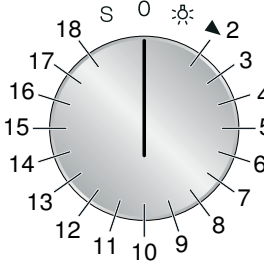
Cihazınızın soğutucu fana sahiptir. Soğutucu fan çalışma sırasında devreye girer. Sıcak hava cihaz versiyonuna göre kapının üstünden ya da altından dışarı çıkar.

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

Dikkat!

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

Fonksiyon seçme düğmesinin pozisyonları



Pozisyon	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
0	Sıfır konum		
☀️	Işık		
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 + 1/3 alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Tepsi kekleri, kurabiyeler, bezeli kekler, güveçlerin üstünü pişirmek ve gratine etmek için. Tamamlanma süresinin sonuna doğru pişirilecek yiyeceğin yeniden yukarıdan ısıtılması gerektiği durumlar için çok uygundur.
6	--- Üstten ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Özellikle üstten ısıtma, örn. bezeli meyveli pasta.
7	--- 1/3 Üstten ısıtma + Alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Peynirli kek, kalıpta ekmek, su içinde pişen yemekler (örn. sert yumurta, Crème brûlée) için. Yiyecekleri kapaksız olarak kendi suyunda pişirmek ve ısıtmak için (yemekler daha az kurur). Tamamlanma süresinin sonuna doğru pişirilecek yiyeceğin yeniden aşağıdan ısıtılması gerektiği durumlar için çok uygundur.
8	--- Alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Islak meyveli kek gibi yiyecekleri sonradan pişirme, konserveleme, suda pişirme için.
9	☼ Sıcak hava + alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Meyveli kek gibi ıslak pastalar için alttan ilave ısıtma.
10	☼ Sıcak hava + 1/3 alttan ısıtma	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 170°C	Derin kapta güveçler, lazanya, soğanlı kekler, yumurtalı yiyecekler (örn. tortilla, omlet) için.
11	☼ Düz ızgara + dolaşımli hava	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 220°C	Et, kümes hayvanı ve bütün balık için eşit oranda tamamen ısıtma.
12	☼ Düz ızgara	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 220°C	Düz et parçaları, sosis veya balık fileto ızgarası. Yeniden pişirme ve gratine etme.

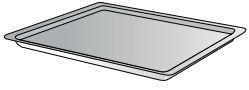
* Isıtma türü, enerji verimlilik sınıfı EN 60350-1'e göre belirlenmiştir.

Pozisyon	Fonksiyon/Isıtma türü	Sıcaklık	Uygulama
13	 Kompakt ızgara	50 - 300°C Önerilen sıcaklık 220°C	Yalnızca ızgara yüzeyinin orta kısmı ısınır. Küçük miktarlar için enerji tasarruflu ızgara.
14	 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 ısıtılmalı kiremit.
15	 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.
16	 Pişirme	30 - 50°C Önerilen sıcaklık 38°C	Hamur mayalama: Mayalı hamur ve ekşi hamur için. Hamur, oda sıcaklığında olduğundan daha hızlı mayalanır. Mayalı hamur için optimum sıcaklık ayarı 38°C'dir.
17	 Buz çözme	40 - 60°C Önerilen sıcaklık 45°C	Eşit oranda ve hassas buz çözme. Sebze, et, balık ve meyve için.
18	 Sıcak tutma	30 - 120°C Önerilen sıcaklık 70°C	Yemeklerin sıcak tutulması, porselen tabak için ön ısıtma.
S	 Temel ayarlar		Temel ayarlarda cihazınızda kişisel ayarlar yapabilirsiniz.
	 Piroliz	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:



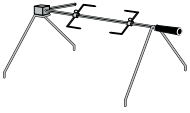
Fırın tepsisi, emaye



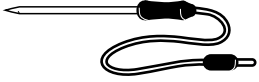
Grill ızgarası



Izgaralı grill teknesi



Döner şiş



Takılabilir iç sıcaklık sensörü

Özel aksesuarlar

Aşağıda belirtilen aksesuarları uzman satış noktanızdan sipariş edebilirsiniz:

BA 018 105	Sürgü sistemi Teleskopik çekme düzeneği ve pirolize dayanıklı döküm çerçeve
BA 028 115	Fırın tepsisi, emaye, 30 mm derinliğinde
BA 038 105	Grill ızgarası, krom kaplı, yuvasız, ayaklı
BA 058 115	Fırın taşı ve kızartma kabı için ısıtıcı
BA 058 133	Fırın taşı Fırın taşı taşıyıcısı ve pizza küreği dahil (ısıtıcıyı ayrıca sipariş edin)
BS 020 002	Pizza küreği, 2'li set
GN 340 230	Alüminyum döküm kızartma 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 24

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.

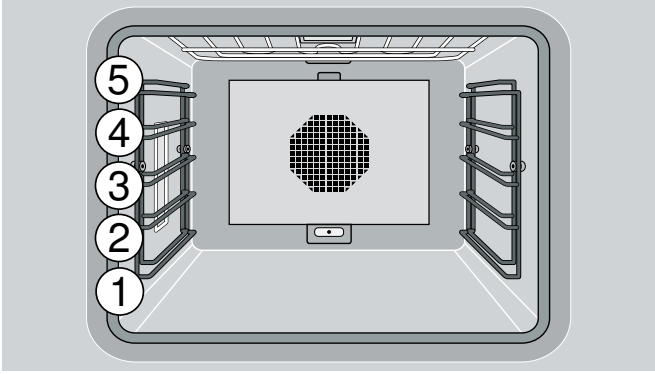
Aksesuarın temizlenmesi

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

Cihazın kullanılması

Piştirme hücresi

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



Dikkat!

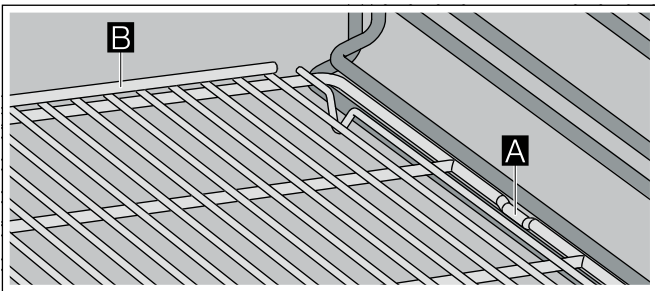
- Hiçbir şeyi doğrudan piştirme alanının tabanına yerleştirmeyiniz. Fırın zeminini üzerine alüminyum folyo sermeyiniz. Isı sıkışması cihaza hasar verebilir.
- Sürgülü kademeler arasına aksesuar koymayınız aksi takdirde sıkışabilir.

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,

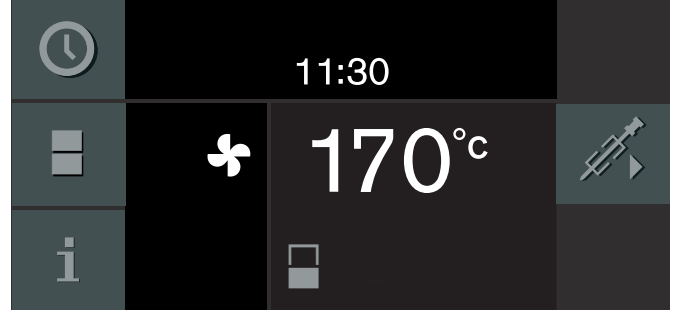
- kilit mandalının **A** aşağıya bakmasına
- ve tel ızgaranın emniyet kulbunun **B** arkada ve üstte olmasına dikkat ediniz.



Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

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

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

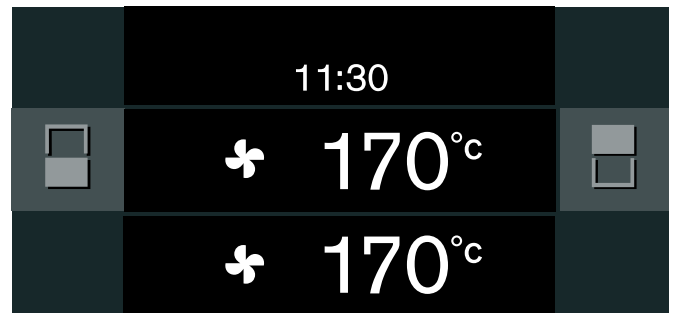


- 2 Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.

Ekranı sıcaklık sembolü **»** görülür. Çubuk, devam eden sıcaklık durumunu gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve sıcaklık sembolü **»** silinir.

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

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



Kapatılması:

Fonksiyon ayar düğmesini şu konuma getirin: **0**.

Hızlı ısıtma

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

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

Bilgi: "Hızlı ısıtma" fonksiyonu ön ayarla fabrika ayarları dahilinde yapılmıştır. Temel ayarlar içinde Hızlı ısıtma **»** veya Isıtma **^** seçeneklerini seçebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 24

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)

Sonraki bölümlerde zaman fonksiyonlarının münferit bir fırında nasıl ayarlanacağını öğrenirsiniz. Zaman fonksiyonlarını aynı anda iki fırında ayarlamak isterseniz ek olarak Bölüm → "Zaman fonksiyonlarının her iki fırında aynı anda ayarlanması", Sayfa 18 içerisindeki uyarıları dikkate alınız.

Zamanlayıcı menüsünü çağırmak

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

⌚ sembolüne dokununuz.



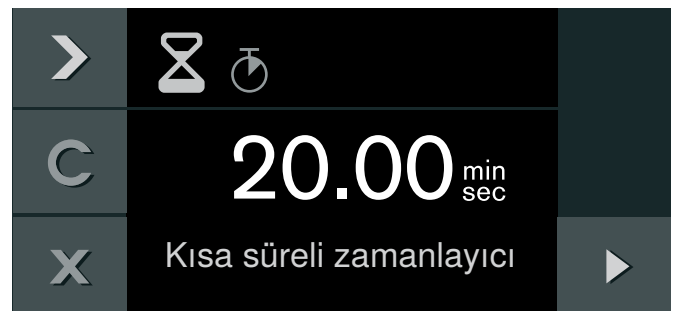
Zamanlayıcı menüsü belirir.

Kısa süreli zamanlayıcı

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

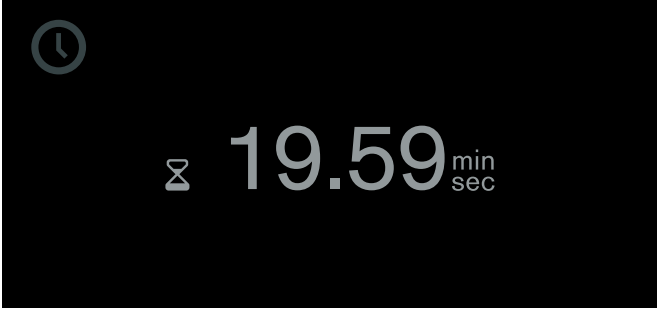
Zamanlayıcının ayarlanması

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



3 ► ile başlatınız.

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



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

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

Alarm saatinin durdurulması:

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

Alarm saatinin önceden kapatılması:

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

Süre ölçer

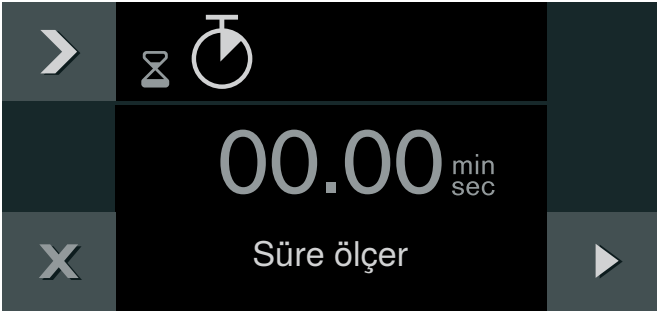
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

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

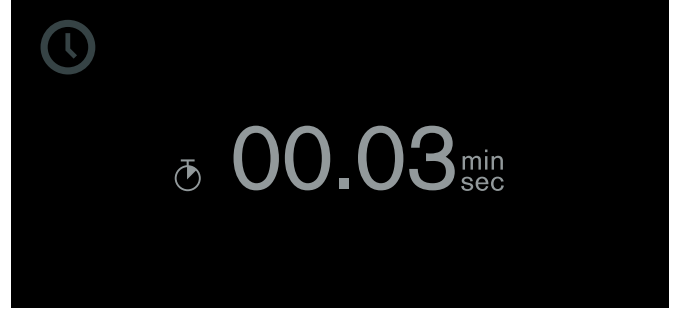
Süre ölçeri başlatma

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



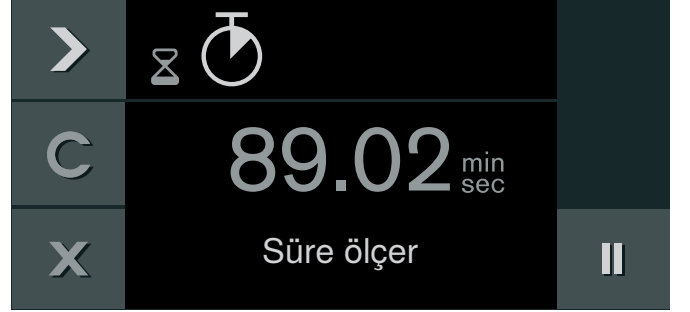
3 ► ile başlatınız.

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



Süre ölçeri durdurma ve tekrar başlatma

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



Süre durur. Sembol tekrar başlat'a ► döner.

4 ► ile başlatınız.

Süre tekrar çalışmaya başlar. 90 dakikaya ulaşıldığında 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 süresini ayarlama

Isıtma türü ve sıcaklığı ayarlardınız ve yemeğinizi pişirme alanına yerleştirdiniz.

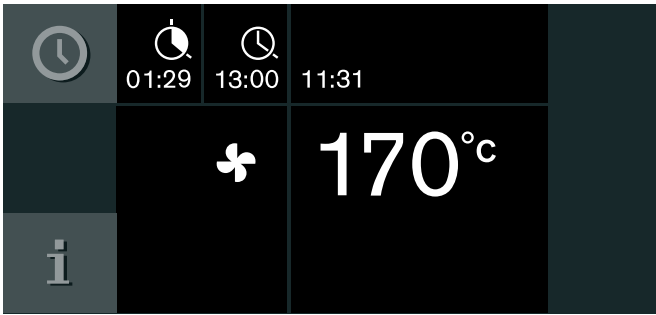
- 1 ⌚ sembolüne basınız.
- 2 ► ile "Pişirme süresi" fonksiyonunu ⌚ seçiniz.

- 3 Döner düğme ile istenilen pişirme süresini ayarlayınız.

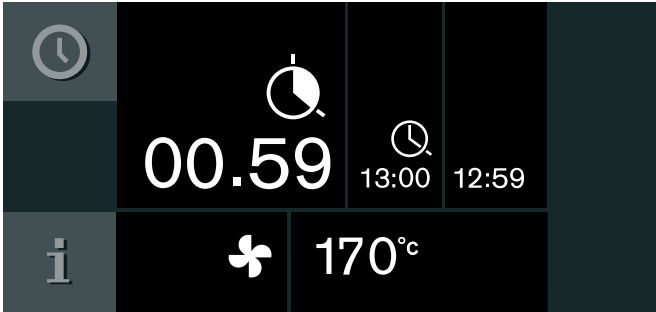


- 4 ► ile başlatınız.

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



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



Pişirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır. 🕒 sembolü titrer ve bir sinyal duyulur. ✓ sembolüne dokunduğunuzda, cihaz kapağını açtığınızda veya fonksiyon seçme düğmesini 0 olarak ayarladığınızda zamanından önce ses kesilir.

Pişirme süresini değiştirme:

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

Pişirme süresini silme:

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

Tüm işlemi sonlandırma:

Fonksiyon seçme düğmesini 0'a ayarlayınız.

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

Pişirme süresi sonu

Pişirme süresi sonunu daha ileri bir vakte alabilirsiniz.

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

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

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini unutmayın.

Pişirme süresi sonunun ertelenmesi

Isıtma türünü, sıcaklığı ve pişirme süresini ayarladınız.

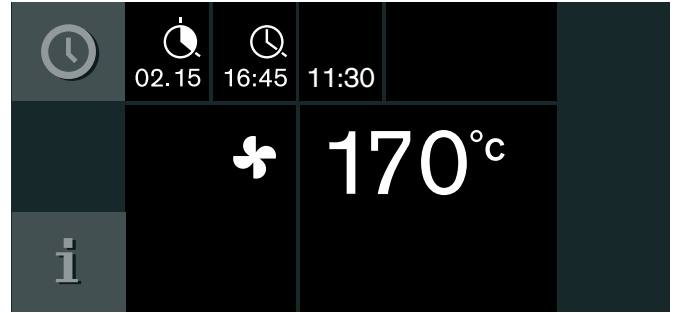
- 1 🕒 sembolüne basınız.

- 2 ► ile "Pişirme süresi sonu" fonksiyonunu 🕒 seçiniz.



- 3 Döner düğme ile istenilen pişirme süresi sonunu seçiniz.

- 4 ► ile başlatınız.



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

Bilgi: 🕒 sembolü yanıyorsa: Pişirme süresi ayarlamadınız. Daima önce bir pişirme süresi ayarlayınız.

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

Pişirme süresinin değiştirilmesi:

Zamanlayıcı menüsünü başlatınız. ► ile "Pişirme süresi sonu" fonksiyonunu 🕒 seçiniz. Döner düğme ile istenilen pişirme süresi sonunu seçiniz. ► ile başlatınız.

Tüm işlemi sonlandırma:

Fonksiyon seçme düğmesini 0'a ayarlayınız.

Zaman fonksiyonlarının her iki fırında aynı anda ayarlanması

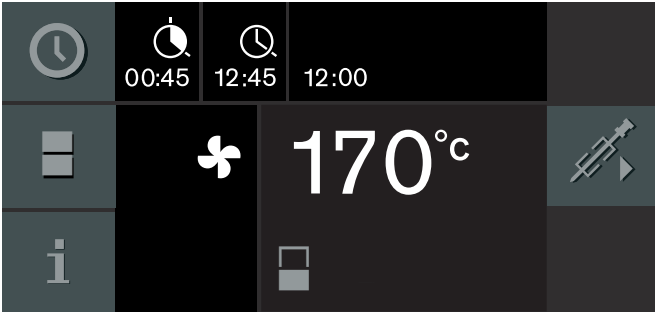
Her iki fırın çalışıyor olduğunda kısa süreli zamanlayıcı ve kronometre kullanılamaz.

Pişirme süresi ve pişirme süresi bitişini her iki fırında aynı anda ayarlayabilirsiniz.

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

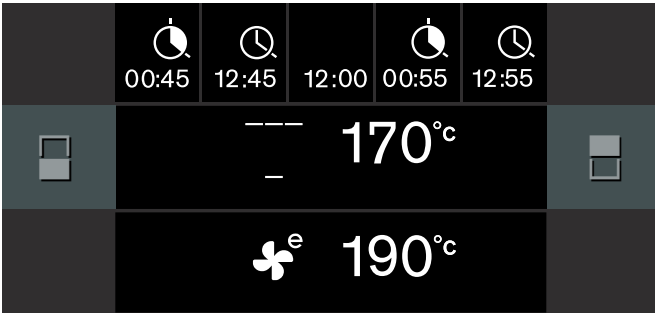
Yalnızca bir fırın için pişirme süresi ayarlandığında, ekranın sol tarafında ayarlar görüntülenir. Ayarların alt fırın veya üst fırından hangisi için geçerli olduğunu gösteren  veya  sembolleri görüntülenir.

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



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

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



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 24

Uzun süreli zamanlayıcının ayarlanması

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



- 3 Pişirme süresinin  değiştirilmesi:  sembolüne basınız. Döner düğme ile istenilen pişirme süresini ayarlayınız.
- 4 Pişirme süresi bitişinin  değiştirilmesi:  sembolüne basınız. Döner düğme ile istenilen pişirme süresi bitişini ayarlayınız.
- 5 Kapanış tarihinin  değiştirilmesi:  sembolüne basınız. Döner düğme ile istenilen kapatma tarihini ayarlayınız.  ile doğrulayınız.
- 6 Sıcaklığın değiştirilmesi: Döner düğme ile istediğiniz sıcaklığı ayarlayınız.
- 7  ile başlatınız.

Cihaz başlatıldı. Göstergede  ve sıcaklık görünür. Fırın ışığı ve gösterge ışığı kapalıdır. Kumanda bölümü kaydedildi, dokunma esnasında hiçbir tuş sesi duyulmayacak.

Süre bittikten sonra cihaz artık ısıtmaz. Gösterge boştur. Fonksiyon seçme düğmesini 0 olarak ayarlayınız.

Kapatmak:

İşlemi durdurmak için fonksiyon seçme düğmesini 0'a getiriniz.

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!

Piştirme 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 piştirme 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 yükseğe 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 piştirme bölümünden dışarıya çıkartınız. Kesinlikle piştirme bölümünde muhafaza etmeyiniz.

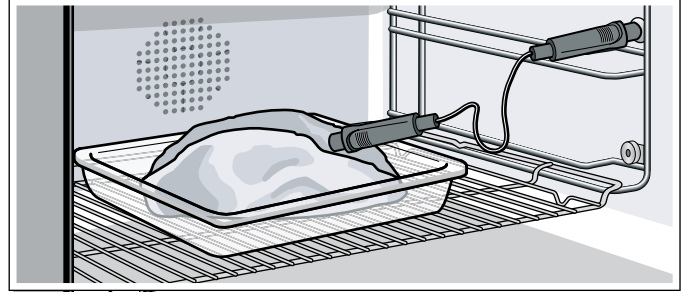
İç sıcaklık sensörünü her kullanımdan sonra nemli bir bezle temizleyiniz. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!

İç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe yerleştiriniz

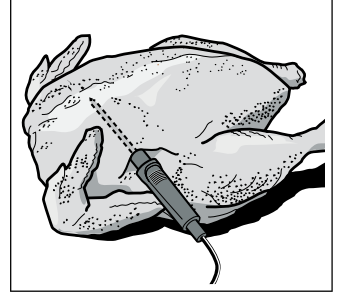
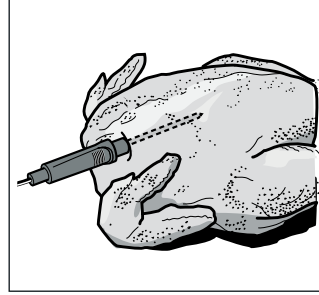
Yemeği piştirme bölümüne yerleştirmeden önce, iç sıcaklık sensörünü pişirilecek yiyeceğe yerleştiriniz.

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.

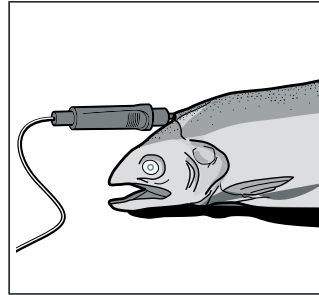
Et: İç sıcaklık sensörünü en kalın kısmın yanından sonuna kadar ete saplayınız. Birden çok parça malzeme mevcutsa iç sıcaklık sensörünü en kalın parçanın orta noktasına yerleştiriniz.



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.



Piştirilecek 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 santimetrelik 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.

 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 24

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
Dana	
Dana kızartması, iyi pişmiş	75 - 80 °C

Piştirilecek yiyecek	İç sıcaklık için standart değer
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

Döner şiş

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

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

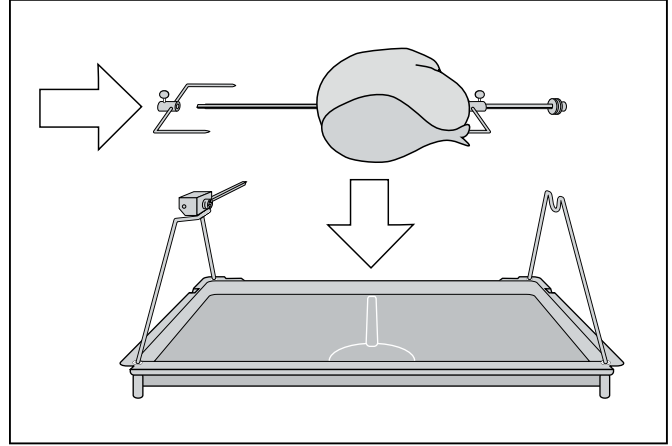
Bilgi: Döner şişi işletimi sadece alt fırında mümkündür.

Dikkat!

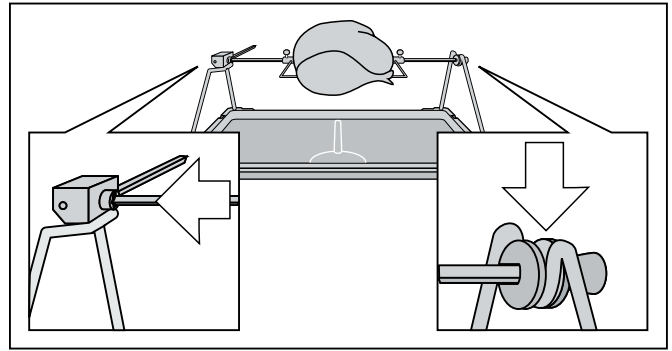
Sıcaklık sensörünü çevirme şişiyle birlikte kullanmayın.

Hazırlık

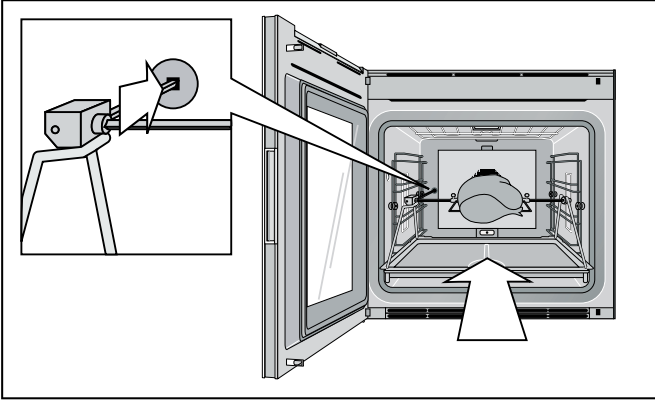
- 1 Her iki destek telini grill teknesinin yuvalarına takın. Tahrik sol taraftadır.
- 2 Sağ tutucu kısılcı döner şişe takın ve sabitleyin.
- 3 Piştirilecek eti ortalarak döner şişe geçirin. Sarkan parçaları (örneğin kanatlar) grill ısıtıcısıyla temas etmemeleri için sabitleyin.



- 4 Sol tutucu kısılcı döner şişe takın ve sabitleyin.
- 5 Döner şişi destek tellerinin üzerine koyun. Dört köşeli çubuğu tahrik ünitesinde yerine oturtun.

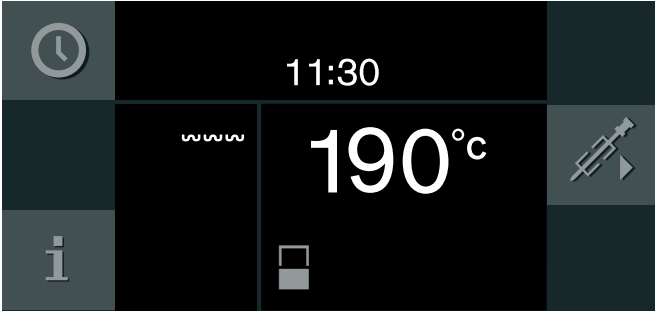


- 6 Grill teknesini döner şişle birlikte fırının en alt katına sürün. Tahrik eksenini fırının arka panosundaki yuvaya oturtmalıdır.



Döner şişin açılması

- İstenen sıcaklık ve ısıtma türünü ayarlayınız.
- 🔧 sembolüne basınız. Döner şiş tahriki açılır.



Döner şişin kapatılması

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

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Çıkarmak için eldiven kullanın.

- Döner şişi kaldırmak için yandan kulpu takın.

Bilgiler

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

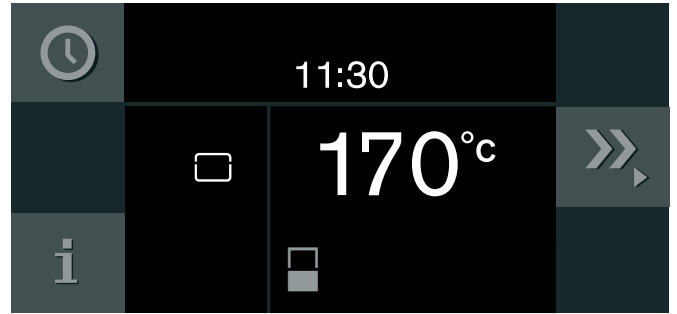
Kızartma kademesi

Sadece 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.

Bilgi: Kızartma kademesi sadece alt fırında mümkündür.

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



Kızartma kademesini zamanından önce durdurmak isterseniz » sembolüne dokununuz.

Çocuk emniyeti

Çocukların cihazı yanlışlıkla çalıştırmamaları için bir çocuk emniyeti bulunmaktadır.

Bilgiler

- Çocuk emniyetini temel ayarlar altında "kullanılabilir" ayarına getirmelisiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 24
- Çocuk emniyeti etkinleştirilmişken bir elektrik kesintisi yaşanırsa, şebeke gerilimi yeniden sağlandığında çocuk emniyetinin etkinliği kaldırılmış olabilir.

Çocuk emniyetinin devreye alınması

Ön koşul:

Fonksiyon seçme düğmesi 0'da duruyor.

🔒 sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.



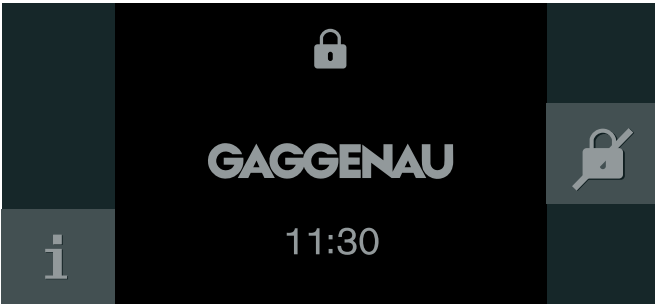
Çocuk emniyeti etkinleştirildi. Standby göstergesi görünür. 🔒 sembolü ekranın üst tarafında görüntülenir.

Çocuk emniyetini devre dışı bırakma

Ön koşul:

Fonksiyon seçme düğmesi 0'da duruyor.

🔓 sembolüne en az 6 saniye boyunca dokununuz.



Çocuk emniyeti etkin değildir. Cihazı her zamanki gibi ayarlayabilirsiniz.

Temel ayarlar

Temel ayarlarda cihazınızı kendi ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

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

5 _ sembolüne dokunun.

6 Döner düğmeyle temel ayarı yapın.

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

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

Değişiklikler kaydedilmiştir.

Temel ayar	Mevcut ayarlar	Açıklama
	Parlaklık	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8
	Standby göstergesi	Açık* / Kapalı - Saat - Saat + GAGGENAU logosu* - Tarih - Tarih + GAGGENAU logosu - Saat + Tarih - Saat + Tarih + GAGGENAU logosu
	Ekran göstergesi	Azaltılmış* / Standart
	Dokunmatik alan rengi	Gri* / Beyaz
	Dokunma alanı - ses türü	Ses 1* / Ses 2 / Kapalı
	Dokunma alanı - ses şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8
	Hızlı ısıtma	Açık* / Kapalı
	Isınma sinyali	Açık* / Kapalı
	Sinyal sesi şiddeti	Kademeler 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8
	Saat formatı	AM/PM / 24h* (Gündüz/gece / 24 sa)
	Saat	Güncel saat
	Saat değişikliği	Manuel* / Otomatik
	Tarih formatı	G.A.Y* G/A/Y A/G/Y

	Tarih	Güncel tarih	Tarihin ayarlanması. Yıl/ay/gün arasında sembolü ➤ ile değişiklik yapılır.
	Sıcaklık birimi	°C* / °F	Sıcaklık 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 18
	İç sıcaklık sensörüyle tahmini pişme süresinin gösterimi	Açık* / Kapalı	Açık: Pişirme süresi tahmini, iç sıcaklık sensörünün kullanımıyla ekranda görüntülenir.
	Çocuk kilidi	Kullanılamaz* / Kullanılabilir	Kullanılabilir: Çocuk kilidi etkinleştirilebilir. → "Çocuk emniyeti", Sayfa 23

* 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 27
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

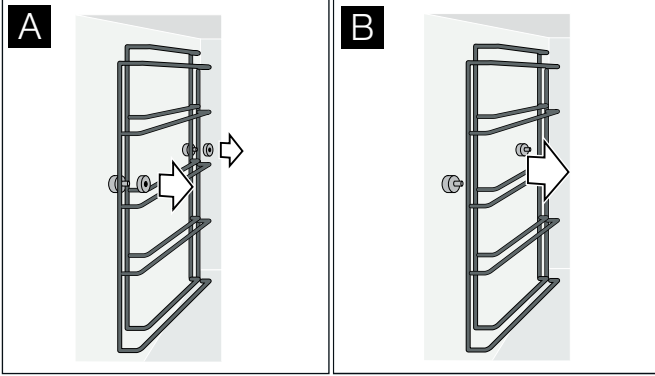
Petek yapılı mikrofiber bez özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur (sipariş no. 00460770, ayrıca müşteri hizmetlerinden veya online mağazadan da temin etmek mümkün olacaktır). Bir işlemde sulu ve yağlı kiri çıkarır.

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 alta 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 tepsiler ve kalıplar da temizlenmelidir. Sadece emaye aksesuarlar temizlenmelidir.

Bilgiler

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

Piroliz hazırlığı

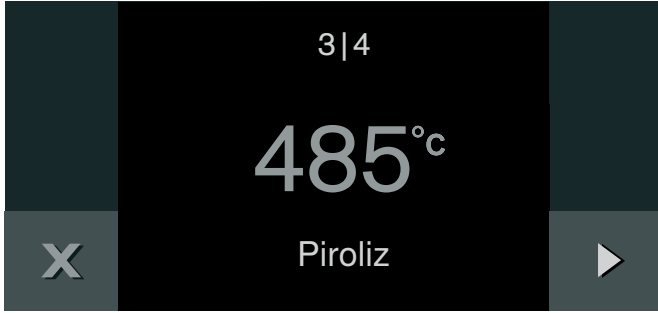
Dikkat!

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.

Her iki fırın için pirolizin ayarlanması

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

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

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

Aksesuarların 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 tavasındaki yanık artıklarını piroliz ile temizlemek istiyorsanız lütfen aşağıdaki uyarılara dikkat ediniz:

Bilgiler

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

Arıza halinde ne yapmalı?

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

⚠ Uyarı – Elektrik 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 24

Fırın lambasının değiştirilmesi

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

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

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

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

Fırın üst lambasının değiştirilmesi

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

Fırın yan lambasının değiştirilmesi

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

Cam kapağın değiştirilmesi

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

Müşteri Hizmetleri

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

E numarası ve FD numarası

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

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. Inside the grid, there are four main sections: 'E-Nr:' followed by a row of squares, 'FD:' followed by a row of squares, 'Z-Nr:' followed by a row of squares, and 'Type:' followed by a row of squares. There is also a small circular icon with a plus sign in the top left corner of the label.

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

E-No.	FD-No.
Müşteri hizmetleri ☎	

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

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

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

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
 haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** 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 tipi	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)	300	~~~~~	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	✿	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	30 60	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)	200	--- ---	30 - 34	Tarif ipucu: Haşlanmış pirinç, yumuşak buğday veya mercimek ve soğan, peynir, taze ot ve baharat ekleyiniz.
Doldurulmuş kabak, vejeteryan	Cam tepsi/ ızgara tepsisisi	2 (3)	180	✿	25	Tarif ipucu: Rendelenmiş havuç, taze soğan, taze keçi peyniri, sarımsak, kekik, tuz ve karabiber ekleyiniz ve üzerine parmesan serpiniz.

* Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Sebze güveci	Güveç kabı	2 (3)	200	---	20 - 30	Sebzeleri ve diğer malzemeleri önceden pişiriniz/ağartınız.
Sebzeli burger, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	220	✿	12 - 15*	
* Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.						

Garnitürler ve yemekler

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

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Garnitürler						
Patates Tuza yatırılmış	Güveç kabı	2 (3)	200	---	40 - 60*	Güveç 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, zeytin-yağı, 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	Güveç kabı	2 (3)	180	✿	35	Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
		2 (3)	195	✿ ^e	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*	
Kızarmış Patates	Izgara tep- sisi	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Yağsız hazırlama. Eşit biçimde ızgara tepsi- sine dağıtınız, birkaç defa karıştırınız.
Jambona sarılı keçi peyniri	Cam tepsi/ fırın tepsisi	2 (3)	220	✿	8 - 10	Taze keçi peyniri ve keçi kamamber peyniri için uygundur.
		3 (4)	220	---	8 - 10	
Ballı keçi peyniri	Cam tepsi/ fırın tepsisi	2 (3)	200	✿	8	Tarif ipucu: Taze keçi peynirini ve keçi kamamber peynirini lavanta balı ile karıştırı- nız ve çam fıstığı ekleyiniz.
		3 (4)	200	---	8	
Fırında kamamber, panelenmiş, taze	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	180	✿	15 - 20	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
Fırında kamamber, panelenmiş, dondu- rulmuş	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	180	✿	15 - 20	Pane kabarmaya başlayana kadar fırında pişiriniz.
		2 (3)	200	---	15	

* Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Mozzarella çubuk- ları, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + piştirme 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	✿	40	Tarif ipucu: Biber, zeytin, soğan, Serrano jambonu ve Manchego peyniri ile.
Köy omleti	Güveç kabı	2 (3)	160	✿	40	Tarif ipucu: Yeşil ve beyaz kuşkonmaz, ayrıca levrek.
Frittata	Güveç kabı	2 (3)	190	---	45 - 50	Tarif ipucu: Ispanak, soğan ve karides ile.
Enchiladas, gratine	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lazanya	Güveç kabı	2 (3)	175	✿	35	Tarif ipucu: Klasik veya vejetaryen, ızgara sebze ve mozzarella ile.
		2 (3)	195	✿ ^e	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 + Piştirme kağıdı	2 (3)	225	✿	18 - 20*	
Mini Çin böreği, derin dondurulmuş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	225	✿	10*	
Pizza, taze	Fırın tepsisi	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.
Pizza, önceden pişirilmiş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3) 2 (3)	230 230	✿ ---	6 - 8 6 - 8	
Pizza, dondurulmuş	Izgara teli	2 (3) 2 (3)	200 220	✿ ---	11 - 13 11 - 13	
Amerikan pizzası (kalın taban), derin dondurulmuş	Fırın tepsisi	2 (3)	200	---	20 - 24	Ön ısıtma yapmayınız!
Tart flambe, taze	Fırın tepsisi	2 (3)	250	---	8 - 10	Tarif ipucu: Klasik veya taze keçi peyniri, parma jambonu, incir ve taze soğan ile.

* Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Tart flambe, önceden piştirilmiş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	250	✿	7	
Tart flambe, derin dondurulmuş	Izgara teli	2 (3) 2 (3)	200 230	✿ ---	10 - 12 8 - 10	
Kış	Tart kabı	2 (3)	200	---	20 + 20	Tabanı önceden 20 dakika pişiriniz, malze- meyi tabana yayın 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) piştirme 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 kesin ve yiyecekleri takmadan önce gecedan su içinde bekletin, aksi takdirde kömürleşirler.
- Önceden piştirilmiş ve dondurulmuş ürünlerde lütfen üretici açıklamalarına dikkat ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Karides şiş, taze	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	180	UUUUUU	10*	
Karides şiş, derin dondurulmuş	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	180	UUUUUU	12*	
Balık şiş	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	200	UUUUUU	12*	Belirli balık türlerini kullanınız, örneğin somon, iskorpit, morina.
Alabalık, bütün	Fırın tepsisi	3 (4)	200 - 220	UUUUUU	16*	Tarif ipucu: Limon, sarımsak ve maydanoz ile doldurunuz.
Çipura, bütün	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	200 - 220	UUUUUU	20 - 25*	Tarif ipucu: Limon, sarımsak ve kekik ile, yazın ise nane ile doldurunuz. Çipuranın derisini çapraz olarak kesin.
Levrek fileto	Fırın tepsisi	3 (4)	190	✿	20 - 25*	
	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 kış- niş tohumuyla baharatlandırınız.

* Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
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	
* Piştirilecek 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 19 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 suluyorsa daha büyük bir rosto kabı kullanınız ve daha az sıvı ekleyiniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Dana						
Dana kızartması (1,5 kg)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	180	✚	90 - 120*	
Rumstek, az pişmiş (500 g)	Cam tepsi/ Izgara tep- sisi	2 (3)	200	✚	40	Gövde sıcaklığı 65°C
		2 (3)	200	✚ ^e	60	Gövde sıcaklığı 65°C. Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Rozbif / dana sırtı (1 kg) - kanlı	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✚	25 - 35**	Tarif ipucu: Bearnez sosu ile veya soğukken kesilerek tartar sosu ve fırınlanmış patates ile servis edildiğinde çok lezzetlidir.
- az pişmiş	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✚	35 - 45**	
- iyi pişmiş	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✚	50 - 60**	
Domuz						
Domuz filetosu, bütün	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✚	20 - 25**	Tarif ipucu: Yağ, sarımsak ve maydanoz ile marine ediniz.

* 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 tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Domuz filetosu (250 g)	Cam tepsi/ Izgara tep- sisi	2 (3) 2 (3)	180 180	✱ ✱ ^e	30 50	Gövde sıcaklığı 70°C. Gövde sıcaklığı 70°C. Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Domuz madalyon	Cam tepsi/ Izgara tepsisi	2 (3)	180	✱	12 - 15*	Tarif ipucu: Fırından çıkarmadan önce bir parça tereyağı ve biberiye dalını cam tepsiye/Izgara tepsisine ekleyiniz ve hepsini fırında biraz daha pişiriniz.
Domuz kızartması - but (1 kg)	Cam tepsi/ Izgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✱	45 - 50**	
Domuz kızartması - boyun (1,5 kg)	Cam tepsi/ Izgara tepsisi	2 (3) 2 (3)	230 / 180 230 / 180	✱ ✱ ^u	85 - 95** 70 - 80**	
Derili domuz kızartması/çıtır kızartma (1,5 kg)	Izgara teli + Izgara tep- sisi	2 (3)	180 / 200	✱ ^u	60 - 70***	
Domuz paça	Izgara teli + Izgara tep- sisi	2 (3)	150 / 200	✱ ^u	40 - 45***	Derisini çapraz olarak kesiniz, böylece çıtır- laşır.
Kassler (1 kg)	Cam tepsi/ Izgara tepsisi	2 (3)	180 / 160	✱	50 - 60**	
Sarma et kızartması	Cam tepsi/ Izgara tepsisi	2 (3)	230 / 180	✱	65 - 70***	
	Izgara teli + Izgara tep- sisi	2 (3)	230 / 180	✱ ^u	75 - 80***	
Dana						
Dana kızartması (1,5 kg)	Cam tepsi/ Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	180	✱	50 - 60*	
Dana paça	Cam tepsi/ Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	150 / 180	✱ ^u	50 - 60***	
Dana bonfile	Cam tepsi/ Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	160 - 170	✱	20	
Doldurulmuş dana göğsü	Cam tepsi/ Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	120 - 130	✱	120	
Av hayvanı						
Kuzu kızartma	Cam tepsi/ Izgara tep- sisi, kızartma tenceresi	2 (3)	170	✱	60 - 90*	Tarif ipucu: Bir gece önceden yağ, sarım- sak, hardal ve taze otlar 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	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
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.
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.

* 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 tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Bacon dilimleri (kızartmalık dilimler), kalın	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Biber Dolması	Güveç kabı / Kızartma ten- ceresi	2 (3)	175	✿	55 - 60	Tarif ipucu: Kıyma ile doldurunuz ve doma- tes sosunda pişiriniz.
* Önce tavada/kızartma tenceresinde ocakta her tarafını kızartınız.						
** Et yüksek ateşte pişirilmelidir, 15 - 20 dakika sonra daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.						
*** Et 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 19 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	Düzey	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	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)	160	✿	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)	160 / 190	✿	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	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	

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

** Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
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 kal- malıdır, 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		25	Tarif ipucu: Piştirmeden önce üzerine tandır sosu sürünüz. Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayı- nız.
		2 (3)	200		55	
Panelenmiş tavuk parçaları, dondurul- muş	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	200		15**	
Bıldırcın göğsü	Fırın tepsisi	3 (4)	220		10 - 12	Üzerine yağ ve baharat, örneğin kırmızı biber, kekik, ardıç 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, ardıç ve sarımsak sürünüz.

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

** Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

Izgara ve Kavurma

- Sadece fırın kapağı kapalıyken ızgarada pişiriniz.
- Izgara yapmak için ızgara tepsisini ve teli kullanınız (versiyona bağlı olarak aksesuardır veya özel aksesuardır). Izgara tepsisine yaklaşık 100 ml su ekleyiniz, böylece etin suyu yakalanır ve fırın temiz kalır. Çok fazla su eklerseniz piştirme sonucu değişir, çünkü çok fazla su buharı oluşur.
- Izgara yapılacak parçalar eşit kalınlıkta, en az 2 - 3 cm olmalıdır. Böylelikle yiyecekler eşit şekilde kızarak lezzetlerini korur; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Etleri her zaman tuzlamadan ızgara yapınız. Izgara yapılacak olan yiyecekleri doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz.
- Tahta şiş kullanıyorsanız 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 pişirekseniz enerji tasarrufu sağlayan "Kompakt ızgara" ısıtma türünü kullanınız. Böylece yalnız ızgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır. Izgara yapılacak yiyecekleri her zaman ızgara bölmesinin ortasına yerleştiriniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Ayar sıcak- lığı °C olarak	Isıtma türü	Piştirme 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*	

* Pişirilecek yiyeceği piştirme süresinin yarısından sonra çeviriniz.

** İstedığınız piştirme düzeyinde gratine ediniz.

Yemek	Aksesuar	Düzy	Ayar sıcak- lığı °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Sucuk	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	270		10*	
Merguez	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	250		12*	
Kaburga, önceden piştirilmiş	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4) 3 (4)	200 - 220 200 - 220	 	24* 24*	
Kaburga, pişmemiş	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4) 3 (4)	220 220	 	40* 30*	Tarif ipucu: Yağ, hardal, balsamik sirke, bal, sarımsak, Worcester sosu, domates salçası ve acı sosa yatırınız.
Sote tavuk	Izgara teli + Izgara tep- sisi	3 (4)	250		10 - 14*	Yer fıstığı sosu ile servis ediniz.
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 kullanılır. 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. Tos- tun çok kararmaması için cihazın başında durunuz. 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. Tos- tun çok kararmaması için cihazın başında durunuz. 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 çeviriniz.
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	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kek						
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 piştirme 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 keki	Fırın tepsisi	2 (3)	165 - 170	✿	20 - 30	Fırın tepsisini hafifçe yağlayınız.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Pandispanya rulosu	Fırın tepsisi + Piştirme kağıdı	2 (3)	190	✿	6	Henüz sıcakken üzerine şeker serpilmiş bir piştirme kağıdına deviriniz, sonra yuvarlayı- nız.
Bisküvi tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	2 (3)	165 - 175	✿	30 - 35	Kelepçeli kek kalıbına piştirme 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 24

Yemek	Aksesuar	Düzy	Sıcaklık °C olarak	Isıtma türü	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Mayalı tepsi 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 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, Sıkma kurabiye	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 24

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: Pudingle, 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)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Küçük kekler (EN60350-1'e göre) (Cihaz genişliği 60 cm)	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) (Cihaz genişliği 76 cm)	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
	Cam tekne	4	160**	---	23 - 24	Ön ısıtma
Sıkma kurabiye (EN60350-1'e göre) (Cihaz genişliği 60 cm)	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 24

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

* 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 24

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. Pişirilecek yemeğin içeri sürülmesi sırasında ikinci sıcaklık kademesine geri alınmalıdır.

** Hızlı ısıtma fonksiyonunun temel ayarlarda devre dışı bırakılması → "Temel ayarlar", Sayfa 24

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 tipi	Piştirme süresi dakika olarak	Notlar
Kırıntılı elma tatlısı	Güveç kabı	2 (3)	200	✿	35 - 40	Kırıntılı elma suflesi, taneli meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Yumuşak elma türleri için.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Sert elma türleri için.
Elma kızartma	Güveç kabı	2 (3)	190 - 200	✿	20 - 30	Öneri: Boskop gibi pişirilebilir elmalar kullanınız. Bunlar özellikle piştirme ve kızartma için uygundur. Yaz versiyonu: Ricotta peyniri, limon, bal, kakule, vanilya ve çam fıstığı ile doldurunuz.
Komposto	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	Örneğin kayısı veya farklı taneli meyveler
		2 (3)	200	---	30 - 40	Su eklemeyiniz, birkaç defa karıştırınız. Bal, taze vanilya veya tarçın ile tadını yumuşatınız.
Clafoutis	Güveç kabı	2 (3)	190	✿	30	Fransız tatlısı: Klasik olarak kirazla yapılır, taneli meyvelerle veya erikle de çok lezzetli olur.
		2 (3)	200	✿ ^e	60	Ön ısıtma olmadan, cihaz kapağını açmayınız.
Tatlı sufle	Güveç kabı	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	Örneğin irmik, kuvar ve sütlaç
Fırında ekmek pudingi, Kiraz güveç	Güveç kabı	2 (3)	150	✿	50 - 55	Örneğin kiraz veya kayısı
Krep	Güveç kabı	2 (3)	180 - 190	✿	8 - 10	Avusturya özel yemeği: Tepsi keki, irmik ve kuru üzümle doldurulmuş, üzerine krema sürülmüş ve fırınlanmış.
Mereng	Fırın tepsisi + piştirme kağıdı	2 (3)	100	✿	150	Mümkün olduğunca düz olarak yayınız, bu sayede daha iyi kurur.

Buz çözme

- Bunun için "Buz çözme" ısıtma türünü kullanınız.
- Belirtilen buz çözme süreleri sadece yönlendirme içindir. Buz çözme süresi boyuta, ağırlığa ve dondurulan gıdanın biçimine göre değişir: Yiyeceklerinizi düz ve tek tek dondurunuz. Böylece buz çözme süresi kısalmaz.
- Donmuş yiyecek bulunan ızgara bölmesini ikinci sürgülü düzeye itiniz, 5 sürgülü düzey olan cihazda üçüncü sürgülü düzey. Alt kısma ise çözülme sırasında akan sıvının fırına dökülmemesi için cam tepsiyi/ızgara tepsisini koyunuz.
- Buzlarını çözmeden önce yiyecekleri ambalajdan çıkarınız.
- Sadece acil ihtiyacınız olan yiyeceklerin buzunu çözünüz.
- Lütfen göz önünde bulundurunuz: Buzu çözölmüş yiyecekler genellikle uzun süre saklanamaz ve taze yiyecekler 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 çözölecek 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 çözme için uygun değildir. Böylesi yiyeceklerin buzunu buhar cihazında veya buharlı fırında çözme 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	* ø	25 - 30	
Sebze (500 g)	Cam tepsi/ ızgara tepsisi	2 (3)	50 - 55	* ø	30 - 50	Porsiyonlara bağılı olarak buzun çözölməsi süresi değişir. Bezelye ve fasulye gibi küçük sebzelerde buzlar, ıspanak grupları veya karnabahar saplarına göre daha çabuk çözölmür.
Tavuk budu (her biri 200 g)	Izgara böl- mesi	2 (3)	50 - 55	* ø	45 - 50	
Balık filetosu (her biri 150 g)	Izgara böl- mesi	2 (3)	45 - 50	* ø	45 - 50	
Karides	Izgara böl- mesi	2 (3)	45 - 50	* ø	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 yoğunlaştır.
- 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 böl-mesi + piştirme kağıdı	2 (3)	60 - 70	✿	7 - 8	Domateslerin çekirdeklerini çıkartınız, aksi takdirde kuruma süresi uzar.
Otlar	Izgara böl-mesi + 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



9001421470 tr (021024)