

MIKRO DALGA

BMP250 BMP251

İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik	2
2	Maddi hasarların önlenmesi	5
3	Çevrenin korunması ve tasarruf	6
4	Cihazı tanıma	6
5	Aksesuar	8
6	İlk Kullanım öncesi	9
7	Temel Kullanım	10
8	Mikrodalga	10
9	Fırın	11
10	Izgara	12
11	Mikrokombi	12
12	Tuşu	13

13	Otomatik programlar	14
14	Kişisel tarifler	16
15	Zamanlayıcı fonksiyonları	17
16	Çocuk kilidi	18
17	Temel ayarlar	19
18	Temizleme yardımı	20
19	Cihazı temizleme ve bakımını yapma	21
20	Arızaları giderme	23
21	Atığa verme	25
22	Müşteri hizmetleri	25
23	Pişirme önerileri	26
24	MONTAJ KILAVUZU	37
24.1	Güvenli montaj	37

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Bu cihaz yalnızca ankastre montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alın.

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Kullanım güvenliği sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzman bir montaj neticesinde sağlanır. Kurulum yerinde cihazın sorunsuz çalışmasından montajı yapan sorumludur.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- evde ve benzeri uygulamalarda, örneğin: Mağazada, ofiste ve diğer ticari alanlarda çalışanlar için mutfaklarda; çiftliklerde; otel

ve diğer yaşam alanlarındaki müşterilerde; kahvaltı pansiyonlarında.

- deniz seviyesinden en fazla 4000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 standardına uygundur. Ürün sınıflandırması Grup 2, Sınıf B biçimindedir. Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir. Sınıf B ise, cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir. 8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.

→ "Aksesuar", Sayfa 8

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- ▶ Yanıcı cisimler asla pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Duman çıkması durumunda, cihazı kapatınız veya sigortayı kapatınız ve oluşabilecek alevleri söndürmek için kapağı kapalı tutunuz.

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.
- ▶ Ön ısıtma ve pişirme sırasında pişirme kağıdı kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele yerleştirilmemelidir.
- ▶ Pişirme kağıdı her zaman uygun ölçüde kesilmeli ve üzerine bir kap veya kek kalıbı yerleştirilmelidir.

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Aksesuar veya kap çok ısınır.
- ▶ Sıcak aksesuar veya kaplar daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir. Cihaz kapısı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- ▶ Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- ▶ Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen $\geq 15\%$) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).
- ▶ Cihaz kapısını dikkatle açınız.

⚠ **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- ▶ Cihaz kapısını dikkatle açınız.
- ▶ Çocukları uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Cihaz kapağı camlarındaki çizikler zamanla çatlağa dönüşebilir.

- ▶ Cihaz kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

Cihaz kapısının menteşeleri, kapıyı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa, derhal sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

► Müşteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa25*

⚠ **UYARI – Boğulma tehlikesi!**

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
 - Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.
- Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
 - Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

1.5 Mikrodalga

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI - DİKKATLİCE OKUYUNUZ VE DAHA SONRA KULLANMAK İÇİN SAKLAYINIZ

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Örneğin ısınmış terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları saatler sonra da tutuşabilir.

- Yiyecekler veya kıyafetler asla cihazda kurutulmamalıdır.
- Terlikleri, tahıl veya tahıl yastıklarını, süngerleri, nemli temizlik bezlerini ve benzer eşyaları asla cihazla ısıtmayınız.
- Cihaz yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanılmalıdır.

Yiyecekler ile ambalajları ve kapları alev alabilir.

- Yiyecekler asla sıcak tutan ambalajlarda ısıtılmamalıdır.
- Yiyecekler asla plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtılmamalıdır.
- Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmalıdır.
- Yiyecekler asla mikrodalgada kurutulmamalıdır.
- Örneğin ekmek gibi su oranı düşük yiyecekler asla yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun bir süre boyunca buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutulmamalıdır.

Yemeklik yağ tutuşabilir.

- Yemeklik yağ asla mikrodalgada tek başına ısıtılmamalıdır.

⚠ **UYARI – Patlama tehlikesi!**

İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar kolayca patlayabilir.

- Sıvılar veya diğer gıda maddeleri asla sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtılmamalıdır.

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**

Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir.

- Kabuklu yumurtalar asla pişirilmemeli veya katı pişirilmiş yumurtalar kabuğuyla ısıtılmamalıdır.
- Kabuklu deniz ürünleri pişirilmemelidir.
- Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahada yumurtada, önce yumurtanın sarısı delinmelidir.
- Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce, kabuklarında veya derilerinde bir delik açılmalıdır.

Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz.

- Bebek maması asla kapalı kap içerisinde ısıtılmamalıdır.
- Kapak veya emzik her zaman çıkarılmalıdır.
- Mama, ısıldıktan sonra iyice karıştırılmalı veya çalkalanmalıdır.
- Mama çocuğa verilmeden önce sıcaklık kontrol edilmelidir.

Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir.

- Kapağı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir.

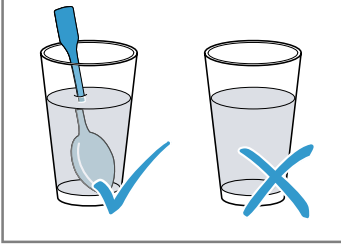
- Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız.
 - Yiyecekleri pişirme bölümünden daima fırın eldivenleri ile çıkarınız.
- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.
- Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
 - Çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ **UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama gecikebilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kap hafifçe sallansa bile dikkatli olunması önerilir. Sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir.

- Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyulmalıdır. Böylece kaynama

gecikmesi engellenir.



⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir.

- ▶ Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.
- Metal kaplar ve tencereler veya metal içeren kaplar, saf mikrodalga modunda kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir.
- ▶ Sadece mikrodalga fırın kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız.
- ▶ Sadece mikrodalgaya uygun kapları kullanınız veya mikrodalga fonksiyonunu başka bir ısıtma türüyle birlikte kullanınız.

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

- ▶ Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

⚠ **UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!**

Yetersiz temizlik; cihazın yüzeyine zarar verebilir, kullanım ömrünü kısaltabilir ve mikrodalga enerjisi sızıntısı gibi tehlikeli durumlara yol açabilir.

- ▶ Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal temizleyiniz.
- ▶ Pişirme bölümü, kapak contası, kapak ve menteşe daima temiz tutulmalıdır.
- "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 21

Pişirme bölümü kapağı veya kapak contası hasarlı ise, cihaz asla çalıştırılmamalıdır.

Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir.

- ▶ Pişirme bölümü kapağı, kapak contası veya kapağın plastik çerçevesi hasarlı ise; cihaz asla çalıştırılmamalıdır.
- ▶ Sadece müşteri hizmetleri tarafından onarılmalıdır.

Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar.

- ▶ Gövde kapağı asla çıkarılmamalıdır.
- ▶ Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetleriyle iletişime geçilmelidir.

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir ve cihazda kalıcı hasarlara neden olabilir. Patlama nedeniyle cihaz kapısı kendiliğinden açılabilir ve bazı durumlarda yerinden çıkarak düşebilir. Kapı camları patlayabilir ve parçalanabilir. Oluşan vakum nedeniyle pişirme bölümünün şekli içeriye doğru büyük ölçüde bozulabilir.

- ▶ Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen ≥ 15) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).
- Pişirme bölümünde su bulunması halinde su buharı oluşur. Sıcaklık değişimi nedeniyle hasarlar meydana gelebilir.
- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir. Pişirme bölümünde uzun süreli nem korozyona neden olur.
- ▶ Her pişirme işleminden sonra yoğunlaşma suyu temizlenmelidir. Yüksek sıcaklıklarla yapılan çalışmalar sonrasında, pişirme bölümü yalnızca kapalı şekilde soğutulmalıdır.
- ▶ Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Cihaz kapısını herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır.

Contanın aşırı kirli olması halinde cihaz kapağı artık tam olarak kapanmaz. Yandaki mobilyaların panelleri hasar görebilir.

- ▶ Contayı daima temiz tutunuz.
- ▶ Cihazı asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırmayınız.

Cihaz kapısının oturma yüzeyi veya tezgah olarak kullanılması nedeniyle cihaz kapısı hasar görebilir.

- ▶ Cihaz kapısına eşya koyulmamalı, oturulmamalı, kapiya asılmamalı veya yaslanılmamalıdır.

2.2 Mikrodalga

Mikrodalgayı kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT

Metalin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde, cihaza veya kapağın iç camına zarar veren kıvılcımlar ortaya çıkar.

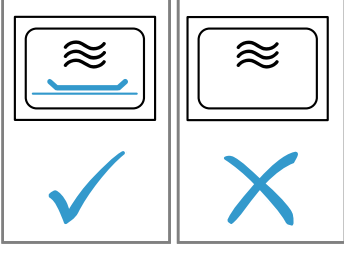
- ▶ Metaller, örn. camın içindeki kaşıklar pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

Cihazdaki alüminyum kaplar kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.

- ▶ Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır.

Cihazın, pişirme bölümünde yiyecek olmadan çalıştırılması; aşırı yüklenmeye neden olur.

- ▶ Mikrodalga asla pişirme bölümünde yemek olmadan çalıştırılmamalıdır. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir.



Çok yüksek mikrodalga gücü ile doğrudan, arka arkaya pek çok kez mikrodalga tipi patlamış mısır hazırlanması pişirme bölümünde hasara neden olabilir.

- ▶ Hazırlamalar arasında cihaz birkaç dakika soğumaya bırakılmalıdır.
- ▶ Mikrodalga gücü kesinlikle çok yüksek ayarlanmamalıdır.
- ▶ Maksimum 600 Watt kullanılmalıdır.
- ▶ Patlamış mısır torbası her zaman bir cam tabağın içine koyulmalıdır.

Uygun olmayan kaplar hasara yol açabilir.

- ▶ Izgara, mikrodalga kombine modu veya sıcak hava kullanımında sadece yüksek sıcaklıklara dayanıklı kaplar kullanılmalıdır.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- ▶ Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.

- ✓ Cihazda ön ısıtma yapmamanız, size enerji tasarrufu sağlar.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama pişirme kalıpları kullanılmalıdır.

- ✓ Bu tür pişirme kalıpları ısıyı özellikle iyi emer.

Birbiri ardına veya paralel olarak birden çok yemek hazırlayınız.

- ✓ İlk pişirme işleminden sonra pişirme bölümü ısınmıştır. Bu, sonraki yemeklerin pişirme süresini kısaltır.

Daha uzun pişirme sürelerinde, cihaz pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce kapatılmalıdır.

- ✓ Kalan ısı, yemeğin pişmesi için yeterli olur.

Düşük güç modunda saati gizleyiniz.

- ✓ Cihaz, düşük güç modunda enerji tasarrufu sağlar.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

- ✓ Pişirme bölümündeki sıcaklık korunur ve cihazın yeniden ısıtılmasına gerek kalmaz.

Not: AB Ekotasarım Direktifi 2023/826 kapsamında, bu cihaz kapatıldığında farklı bir duruma sahiptir. Bu durum aşağıda elektrik tasarruf modu olarak bahsedilmiştir. Ana fonksiyon etkin olmadığında dahi, cihazın enerji ihtiyacı bulunmaktadır:

- Sensör tuşlarının onaylanmasının tespiti
- Kapı açmayı izleme
- Saatin düzenlenmesi (göstergesiz)

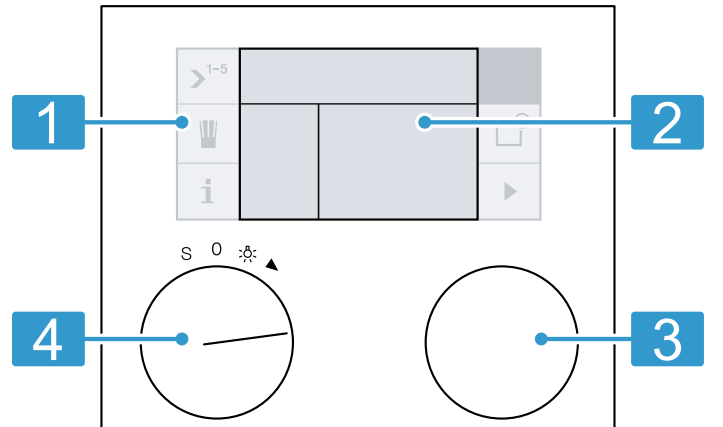
Bu sebeple, tanım gereği, ne "Kapalı" ne de "Bekleme" durumu mevcuttur. Güç tasarrufu modu terimi tercih edilmektedir. Güç tasarrufu modunun değerlendirilmesi amacıyla EN IEC 60350-1:2023 standardını kullanınız.

4 Cihazı tanıma

4.1 Kumanda paneli

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.

Not: Cihaz tipine bağlı olarak resimde bazı detaylar farklı olabilir, örn. renk ve biçim.



1	Dokunmatik alanlar	Çeşitli fonksiyonları doğrudan ayarlamak için dokunmatik alanları kullanabilirsiniz.
2	Ekran	Ekranında mevcut ayar değerleri ve seçim seçenekleri gösterilir.
3	Döner düğme	Farklı çalışma modlarında ayarları yapmak için döner düğmeyi kullanınız.
4	Fonksiyon seçme düğmesi	Fonksiyon seçme düğmesi ile mikrodalga gücünü, ısıtma türünü veya diğer fonksiyonları ayarlayınız.

Fonksiyon seçme düğmesinin konumu

Fonksiyonları veya ısıtma türlerini seçmek için fonksiyon seçme düğmesini kullanabilirsiniz.

Konum	Fonksiyon
0	Sıfır konum
☼	Işık
2	Mikrodalga 1000 W
3	Mikrodalga 600 W
4	Mikrodalga 360 W
5	Mikrodalga 180 W
6	Mikrodalga 90 W
7	✚ Sıcak hava
8	✚ Düz ızgara + sıcak hava
9	☼ Düz ızgara+ dolaşımli hava
10	☼ Izgara
S	Temel ayarlar

Semboller

Fonksiyonları başlatmak veya sonlandırmak veya menüde gezinmek için sembolleri kullanınız.

Sembol	Fonksiyon
▶	Start
■	Durdur
	Duraklat veya Bitir
X	İptal
C	Sil
✓	Onayla veya ayarları kaydet
>	Seçim oku
i	Ek bilgileri çağır
💬	Ek ipuçlarını çağırma
👤	Otomatik programın çağırılması Kişisel tariflerin çağırılması
📌	Kaydetme
🔧	Ayarları düzenle
🔒	Çocuk kilidi
🕒	Zamanlayıcı menüsünü çağır
🕒	Uzun süreli zamanlayıcıyı çağır
> ¹⁻⁵	Tuşu
rec	Menüyü kaydet
>A ^Å	Adları gir
✕	Harflerin silinmesi
0 _w	Mikrodalga, yemekleri dinlenmeye bırakınız
✂	Demo modu

Sembol	Fonksiyon
⏮	Durum göstergeli ısıtma
⏭	Durum göstergeli hızlı ısıtma
⌚	Kısa süreli zamanlayıcı
🕒	Süre ölçer

Otomatik programlar

🍲	Ağırlık
🍲	Pişme sonucu
*⌚	Buz çözme
🍲	Pişirme ve Kombine pişirme

Kombine çalışma

🍲	Fırın çağırma
🍲	Fırın çıkarma
🍲	Fırın ekleme
🍲	Mikrodalga çağırma
🍲	Mikrodalga çıkarma
🍲	Mikrodalga ekleme

Renkler ve Görüntüleme

Farklı renkler, ilgili ayar durumlarında kullanıcıya rehberlik eder.

Renkler

turuncu	■ İlk ayarlar ■ Ana fonksiyonlar
mavi	Temel ayarlar
Beyaz	ayarlanabilir değerler

Görüntüleme

Duruma göre sembollerin, değerlerin ve göstergelerin betimlemeleri değişir.

Zoom	Sadece seçilen değerler ve semboller büyütülmüş olarak gösterilir.
Küçültülmüş ekran göstergesi	Kısa bir süre sonra ekran göstergesi küçülür ve sadece en önemli şeyler gösterilir. Bu ön ayar fonksiyonunu temel ayarlardan değiştirebilirsiniz. → Sayfa 19

4.2 Ek bilgiler

i üzerine bastığınızda, ek bilgileri çağırılır. Başlamadan önce, örneğin ayarlanan ısıtma modu hakkında bilgi alacaksınız. Bu durum, mevcut ayarın mahkeme için uygun olup olmadığını kontrol etmenizi sağlar.

Çalışma sırasında, örneğin geçen ve kalan süre hakkında bilgi alırsınız.

Not: Isıtmadan sonraki sürekli çalışmada, düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir.

4.3 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır.

Pişirme bölümü aydınlatması

Cihaz kapağını açarsanız pişirme bölümündeki aydınlatma çalışır. Eğer cihaz kapağı açık kalırsa, aydınlatma kısa bir süre sonra tekrar kapanır. Çalışma başlatıldığında, pişirme bölümü aydınlatması açılır.

Soğutma fanı

Bu soğutma fanı, gerektiğinde çalışır ve durur. Sıcak hava cihaz kapağındaki havalandırma deliklerinden dışarı çıkar.

DİKKAT

Havalandırma deliklerinin kapatılması cihazın aşırı ısınmasına neden olur.

► Havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

Pişirme bölümünün çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır. Cihaz mikrodalga modunda çalışırken soğuk kalır, soğutma fanı buna rağmen çalışır. Mikrodalga modu sonlandırıldığında da soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

Yoğuşma suyu

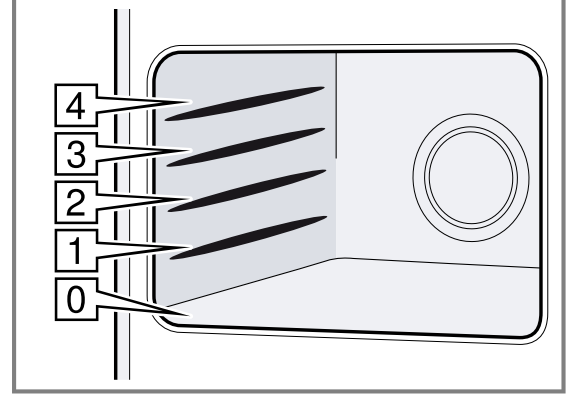
Pişirme sırasında pişirme bölümünde ve cihaz kapağında yoğuşma suyu oluşabilir. Yoğuşma suyu normaldir ve cihazın fonksiyonunu etkilemez. Pişirme işleminden sonra yoğuşma suyu temizlenmelidir.

Yerleştirme yükseklikleri

Pişirme bölümünün 4 yerleştirme yüksekliği vardır.

Yerleştirme yüksekliklerini aşağıdan yukarıya doğru sayınız. Aksesuarı yuvasına yerleştiriniz ve tamamen içeri sürünüz.

Yüksekliği 0 olan pişirme bölümü tabanı özellikle mikrodalga işletimi için uygundur. Pişirme bölümü tabanı, mikrodalga işletimi için en uygundur. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.



4.4 Elektrik tasarruf modu

Herhangi bir fonksiyon ayarlamadıysanız veya çocuk kilidini etkinleştirmediyse, cihazınız düşük güç modundadır. Düşük güç modunda kontrol panelinin parlaklığı azalır.

Düşük güç modu için farklı göstergeler mevcuttur. İlgili GAGGENAU logosu ve saat ön ayarlıdır. Gösterge parlaklığı, dikey bakış açısına bağlıdır. Temel ayarlar altında göstergeyi ve parlaklığı değiştirebilirsiniz. → "Temel ayarlar", Sayfa 19

4.5 Emniyet kapatması

Korunmanız için bu cihazınızı bir emniyet kapanma teçhizatı ile donatılmıştır. Cihazınızı 12 saat boyunca çalıştırmazsanız, cihazınız tüm ısıtma işlemlerini kapatacak ve ekranda bir mesaj görüntülenecektir. Uzun süreli zamanlayıcı ile programlamayı içermez. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çevirdikten sonra cihazı her zaman olduğu gibi çalıştırabilirsiniz.

5 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır. Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar

Tel ızgara



Kullanımı

- Kap
- Kek kalıpları
- Izgaralık parçalar
- Derin dondurulmuş yemekler

İpucu: Tel ızgaranın 2/3'ü devrilmeden tel ızgara dışarı çekilebilmektedir. Böylece yemekler kolayca dışarı çıkarılabilir.

Aksesuarlar

Cam tekne

**Kullanımı**

- büyük kızartma
- yumuşak kekler
- Sufleler
- Güveçler
- Doğrudan tel ızgara üzerinde ızgara yaparken sıçrama koruması
- ızgara yaparken, cam tekneyi yüksekliği 1'e itiniz

İpucu: Mikrodalga fırında cam tekneyi yerleştirme yüzeyi olarak kullanabilirsiniz.

Çubuk



- Dar kaplarda sıvıları ısıtma
- Kaynama noktasındaki gecikmeyi önleme
- Sıvıyı ısıtırken, her zaman kaynatma çubuğunu veya bir kaşığı kabın içine yerleştiriniz.

6 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

6.1 İlk kez çalıştırma

Güç kaynağına bağlandıktan sonra veya uzun bir elektrik kesintisinden sonra, cihazınızın ilk çalıştırılması için ayarlar görünür.

Not: Ayarları her zaman temel ayarlar altında değiştirebilirsiniz. → Sayfa 19

Dilin ayarlanması

Ekranda önceden ayarlı dil tercihi görüntülenir.

1. İstenen ekran dilini ayarlamak için döner düğmeyi kullanınız.
2. Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.

Not: Dili değiştirdiğinizde sistem yeniden başlatılır. Bu işlem birkaç saniye sürer.

Saat formatının ayarlanması

Ekranda mümkün olan, 24h ve AM/PM olarak 2 format görünür. Saat formatı 24h olarak önceden seçilmiştir.

1. Döner düğme ile istediğiniz saat formatını ayarlayınız.
2. Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.

Saatin ayarlanması

Ekranda saat gösterilir.

1. Döner düğme ile istenen saati ayarlayınız.
2. Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.

Tarih formatı ayarı

Ekranda G.A.Y, G/A/Y ve G/A/Y olmak üzere 3 olası tarih formatı gösterilir. Tarih formatı G.A.Y. olarak önceden seçilmiştir.

1. Döner düğme ile istediğiniz tarih formatını ayarlayınız.
2. Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.

Tarihin ayarlanması

Ekranda önceden ayarlanmış tarihi gösterir. Gün ayarı etkindir.

1. Döner düğme ile istediğiniz günü ayarlayınız.
2. > ile ay ayarını seçme
3. Döner düğme ile ayı ayarlayınız.
4. > ile yıl ayarını seçme
5. Döner düğme ile yılı ayarlayınız.
6. Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.

Sıcaklık formatının ayarlanması

Ekranda 2 olası olan °C und °F birimleri görünür. Birim °C olarak belirlenmiştir.

1. Döner düğme ile istenen birimi ayarlayınız.
2. Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.

İlk kez çalıştırmayı sonlandırma

Ekranda "İlk işleme alma sona erdi" görünür.

- Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz düşük güç moduna geçer ve düşük güç modu göstergesi belirir. Cihaz çalışmaya hazırdır.

6.2 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

Cihazla ilk kez yemek hazırlamadan önce pişirme bölümünü ve aksesuarını temizleyiniz.

1. Pişirme bölümünde ambalaj artıkları, aksesuar veya diğer cisimlerin bulunmadığından emin olunmalıdır.
2. Pişirme bölümündeki pürüzsüz yüzeyler yumuşak, nemli bir bezle temizlenmelidir.
3. Cihaz kapağını kapatınız.
4. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece odayı havalandırınız.
5. Cihazı ızgara ve sıcak hava ile 200 C'de bir saat ısıtınız.
→ "Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması", Sayfa 11
6. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.
7. Pişirme bölümü soğuduktan sonra, düz yüzeyler deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.

6.3 Aksesuarların temizlenmesi

- Aksesuarı deterjanlı su ve yumuşak bir bulaşık beziyle iyice temizleyiniz.

7 Temel Kullanım

7.1 Cihazın etkinleştirilmesi

1. Düşük güç modundan çıkmak için kapağı açınız veya kapatınız, fonksiyon seçme düğmesini çeviriniz veya kumanda paneline basınız.
2. İstenen fonksiyonu ayarlayınız.

Notlar

- Temel ayarlarda "Stand-by göstergesi" = "Kapalı" seçilmişse, düşük güç modundan çıkmak için fonksiyon seçme düğmesini çeviriniz.
- Etkinleştirdikten sonra uzun süre herhangi bir ayarlama yapmazsanız, düşük güç modu göstergesi belirir.

- Kapı açık olduğunda kısa bir süre sonra pişirme bölümü aydınlatması söner.

7.2 Çalışmanın yarıda kesilmesi

1. Çalışmayı iptal etmek için, II üzerine basınız.
2. Çalışmayı devam ettirmek için ► üzerine basınız.

7.3 Çalışmanın iptal edilmesi

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

Not: Fan, kapı açıkken bile çalışmaya devam edebilir. Bu normaldir.

8 Mikrodalga

Mikrodalgayla yemekleri çok daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yemeklerin buzunu çözebilirsiniz. Mikrodalgayı tek başına ya da başka bir ısıtma türü ile kombine ederek kullanabilirsiniz.

8.1 Mikrodalgaya uygun kap ve aksesuarlar

Yiyeceklerinizin eşit şekilde ısıtılması ve cihazınızın hasar görmemesi için uygun kap ve aksesuarları kullanınız.

Not: Mikrodalgada kullanmadan önce, kap üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alınız. Emin olmamanız halinde, bir kap testi gerçekleştiriniz.

Mikrodalgaya uygun

Kaplar ve Aksesuarlar	Nedeni
Isıya dayanıklı ve mikrodalgaya uygun malzemeden üretilmiş kaplar:	Bu materyaller ısıyı geçirir. Mikrodalgalar ısıya dayanıklı kaplara zarar vermez.
■ Cam ■ Cam seramik ■ Porselen ■ Isıya dayanıklı plastik ■ Açıklık bulunmayan, tamamen cam kaplı seramik	
Metal çatal bıçak	Not: Kaynama gecikmesini önlemek için metal çatal bıçak kullanabilirsiniz, örn. bardak içinde bir kaşık.

Mikrodalgaya uygun değil

Kaplar ve Aksesuarlar	Nedeni
Metal kaplar	Metal mikrodalgaları geçirmez. Yemekler iyi ısınmaz.
Altın veya gümüş dekorlu kaplar	Mikrodalgalar altın ve gümüş dekorlara zarar verebilir. İpucu: Üretici ilgili kapların mikrodalgada kullanılabileceğini belirtmişse, bu kapları kullanabilirsiniz.

8.2 Mikrodalga kademeleri

Burada mikrodalga güçlerine genel bir bakış ve kullanımları için bir öneri bulacaksınız.

Watt cinsinden mikrodalga kademesi	Kullanımı
90	Hassas yiyeceklerin buzunun çözülmesi.
180	Yiyeceklerin buzunu çözme ve pişirmeye devam etme.
360	Et ve balığın pişirilmesi veya hassas yiyeceklerin ısıtılması.
600	Yiyecekleri ısıtma ve pişirme.
1000	Sıvıları ısıtma.

Notlar

- Mikrodalga kademesini belirli bir süre için ayarlayabilirsiniz:
 - 30 dakika için 1000 W
 - 90 dakika için 90 W, 180 W, 360 W ve 600 W

- Maksimum ayar sınırların ısıtılması için öngörülmüştür. Cihazı koruyabilmek için bir süre sonra cihazın maksimum mikrodalga gücü azaltılır. Tam güç, bir soğuma süresinin ardından kullanılabilir.

8.3 Mikrodalga'nın ayarlanması

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile istenen mikrodalga kapasitesi ayarlanmalıdır.
2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
3. Başlatmak için ► üzerine basınız.
- ✓ Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
- ✓ Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ düğmesine basarsanız, cihaz kapağını açarsanız veya

fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirirseniz, sinyali erken sonlandırabilirsiniz. İşletim tamamlanır.

Not: Arada cihazın kapağını açarsanız, mikrodalga çalışması durur. Çalışmanın devam etmesi için cihazın kapağını kapatınız ve ► tuşuna basınız.

İpuçları

- Döner düğme ile süreyi her zaman değiştirebilirsiniz.
- Fonksiyon seçme düğmesi ile gücü her zaman değiştirebilirsiniz. Başlatmak için ► üzerine basınız.
- i tuşuna basarak zaten tamamlanmış olan süreyi çağırabilirsiniz. ✓ tuşuna bastığınızda standart göstergeye geri dönebilirsiniz.

9 Fırın

Cihazınız bir fırın moduna sahiptir.

9.1 Fırın kademeleri

Fırın modunda, farklı ısıtma modları ayarlayabilirsiniz.

Sembol	Isıtma türü	°C olarak sıcaklık	Kullanımı
✱	Sıcak hava	40	■ Hamur mayalama. ■ Kremalı keklerde buzun çözülmesi.
✱	Sıcak hava	100-250	Cam tepside kek, bisküvi ve pizza pişiriniz.
✱	Izgara + Sıcak hava	100-250	Et parçalarını kızartın.
✱	Izgara + Hava sirkülasyonu	100-250	■ Sufleler ■ fırınlanmış kümes hayvanı ■ bütün kümes hayvanı

9.2 Isıtma türünün ve sıcaklığın ayarlanması

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile istenen ısıtma türünü, örneğin sıcak havayı ayarlayınız.
- ✓ Ekranda ✱ gösterilir ve önerilen sıcaklık 180 °C'dir.
2. Döner düğme ile sıcaklığı ayarlayınız.
3. Gerekirse pişirme süresini ayarlayabilirsiniz ve pişirme süresi sonunu erteleyebilirsiniz:
 - ▶ Sıralı çalışma menüsünü çağırmak için ►¹⁻⁵ seçeneğine basınız.
 - ▶ ► ile fonksiyon "Pişirme süresi" 0'u seçiniz ve ayarlayınız.
 - ▶ ► ile fonksiyon "Pişirme süresi sonu" 0'u seçiniz ve ayarlayınız.
4. Başlatmak için ► üzerine basınız.
- ✓ Ekranda 100 °C sıcaklıktan itibaren ısıtma sembolü ☰ gösterilir.
- ✓ Çubuk, devamlı olarak ısıtma durumunu gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal duyulur ve ☰ söner.

Not: Temel ayarlar içinde bir ısıtma sinyali aktifleştirilebilir veya devre dışı bırakabilirsiniz. İstenen sıcaklığa ulaşıldığında ısıtma sinyali duyulur.

İpuçları

- Döner düğme ile her zaman sıcaklığı değiştirebilirsiniz.
- Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü her zaman ayarlayabilirsiniz. Başlatmak için ► üzerine basınız.

Çalışmanın yarıda kesilmesi

1. Çalışmayı iptal etmek için, II üzerine basınız.
2. Çalışmayı devam ettirmek için ► üzerine basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

- ▶ Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

Not: Fan, kapı açıkken bile çalışmaya devam edebilir. Bu normaldir.

Mevcut sıcaklığın gösterilmesi

1. Mevcut pişirme bölümündeki sıcaklığı görüntülemek için i seçeneğine basınız.
- ✓ Ekranda birkaç saniye boyunca 100 °C'den başlayan sıcaklıklar gösterilir.

2. Standart ekrana dönmek için ✓ üzerine basınız.

Not: Isıtmadan sonraki sürekli çalışmada, ısıtma türüne bağlı olarak düşük sıcaklık dalgalanmaları normaldir.

9.3 Hızlı ısıtma

"Hızlı ısıtma" fonksiyonu ile cihazınız istenen sıcaklığa özellikle daha hızlı ulaşır.

"Hızlı ısıtma" sonlandığında yemeğinizi önce pişirme bölümüne koyunuz. Bu sayede pişirme sonucu hepsi için aynı olur.

Temel ayarlarda "Hızlı ısıtma" etkinleştirmeniz

→ Sayfa 19 gerekir.

"Hızlı ısıtma" etkinleştirildiğinde ekranda ☰ görünür.

10 Izgara

Izgarayı yemeğinizi kızartmak veya pişirmek için kullanabilirsiniz. Izgarayı tek başına veya mikrodalga ile kombine biçimde kullanabilirsiniz.

10.1 Izgara kademeleri

Cihazınızın birden çok ızgara kademesi mevcuttur.

Izgara kademesi	Kullanımı
1 (düşük)	- Sufleler - kabarık güveçler
2 (orta)	- düz güveçler - Balık
3 (yüksek)	- Biftek - Sosis - Tost

10.2 Izgaranın ayarlanması

- Fonksiyon seçme düğmesi ile yüzey izgarayı ayarlayınız.
- ✓ Ekranda ve ızgara kademesi 3 görünür.
- Döner düğme ile ızgara kademesini ayarlayınız.

- Gerekirse pişirme süresini ayarlayabilirsiniz ve pişirme süresi sonunu erteleyebilirsiniz:
 - ▶ Sıralı çalışma menüsünü çağırmak için -5 seçeneğine basınız.
 - ▶ ile fonksiyon "Pişirme süresi" 'u seçiniz ve ayarlayınız.
 - ▶ ile fonksiyon "Pişirme süresi sonu" 'u seçiniz ve ayarlayınız.
- Başlatmak için üzerine basınız.

İpuçları

- Döner düğme ile her zaman ızgara kademesini değiştirebilirsiniz.
- Fonksiyon seçme düğmesi ile çalışma modunu her zaman ayarlayabilirsiniz. Başlatmak için üzerine basınız.

Çalışmanın yarıda kesilmesi

- Çalışmayı iptal etmek için, üzerine basınız.
- Çalışmayı devam ettirmek için üzerine basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

- ▶ Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

Not: Fan, kapı açıkken bile çalışmaya devam edebilir. Bu normaldir.

11 Mikrokombi

Pişirme süresini kısaltmak ve yemeklerinizi kızartmak için, mikrodalga ile birlikte bir fırın ısıtma türü veya ızgara kullanabilirsiniz.

Notlar

- Mikrodalga'nın 1000 Watt dışındaki tüm güçlerini açabilirsiniz.
- Mikrokombiyi mikrodalga'nın sonraki işletimiyle de birleştirebilirsiniz.

11.1 Mikrokombi'nin ayarlanması

Not: Kombi modunu bir fırın ısıtma modu veya mikrodalga gücü ile başlatabilirsiniz.

- İstediğiniz fırın ısıtma modunu veya mikrodalga gücünü ayarlamak için fonksiyon seçiciyi kullanınız.
- Döner düğme ile fırın sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
- ✓ Çalışma moduna bağlı olarak sağdaki kumanda bölümünde mikrodalga fırın için veya fırın için görünür. Böylece başka bir çalışma modunu da ekleyebilirsiniz.
- ile bir mikrodalga gücü ekleyiniz.
- Fonksiyon seçme düğmesi ile istenen mikrodalga kapasitesi ayarlanmalıdır.
- Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
- Başlatmak için üzerine basınız.
- ✓ Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
- ✓ Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ düğmesine basarsanız, cihaz kapağını açarsanız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirirseniz, sinyali erken sonlandırabilirsiniz. İşletim tamamlanır.

Ayarların değiştirilmesi

Fırın ısıtma modunu, pişirme bölümü sıcaklığını, ızgara seviyesini veya mikrodalga gücünü ve süresini değiştirebilirsiniz.

- Çalışma sırasında ayarları değiştirmek ve çalışmayı durdurmak için üzerine basınız.
- veya odağa alınarak çalışma modunu ayarlayınız.
- Fırın ısıtma modunu veya mikrodalga gücünü değiştirmek için fonksiyon seçme düğmesini kullanınız.
- Pişirme bölümü sıcaklığını, ızgara seviyesini veya mikrodalga gücünün süresini değiştirmek için döner düğmeyi kullanınız.
- Başlatmak için üzerine basınız.

Ayarların silinmesi

- Çalışma sırasında ayarları silmek ve çalışmayı durdurmak için üzerine basınız.
- veya odağa alınarak çalışma modunu ayarlayınız.
- veya ile ısıtma türünü siliniz.
- Başlatmak için üzerine basınız.

Çalışmanın yarıda kesilmesi

- Çalışmayı iptal etmek için, üzerine basınız.
- Çalışmayı devam ettirmek için üzerine basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

- ▶ Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

Not: Fan, kapı açıkken bile çalışmaya devam edebilir. Bu normaldir.

12 Tuşu

Sıralı çalışmada, birbiri ardına 5 farklı ısıtma modu ve pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

12.1 İşletimin devamının ayarlanması

- İstediğiniz mikrodalga gücünü veya fırın ısıtma modunu ayarlamak için fonksiyon seçiciyi kullanınız.
- ¹⁻⁵ sembolüne basınız.
- ✓ Sıralı çalışma menüsü görünür.
- Döner düğme ile süreyi, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
- ile ikinci aşamayı seçiniz.
- Not:** 2 mikrodalga fırın gücü arasında bir dengeleme süresi ayarlayabilirsiniz, böylece sıcaklık yiyeceğe eşit olarak dağıtılabilir. Dengeleme süresini yeniden ayarlamak için, 0w tuşuna basınız ve döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
- İstediğiniz mikrodalga gücünü veya fırın ısıtma modunu ayarlamak için fonksiyon seçiciyi kullanınız.
- Döner düğme ile süreyi, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
- ile üçüncü aşamayı seçiniz.
- İstediğiniz mikrodalga gücünü veya fırın ısıtma modunu ayarlamak için fonksiyon seçiciyi kullanınız.
- Döner düğme ile süreyi, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
- ile "Pişirme süresi" 0 seçiniz.
- Döner düğme ile istenen pişirme süresini ayarlayınız.
- Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.
- ✓ Sıralı çalışmanın ana menüsü görünür. Kademelerin ayarları gösterge çubuğunda görünür.
- Başlatmak için ▶ üzerine basınız.
- ✓ Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
- ✓ Pişirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır. Bir sinyal duyulur. ✓ düğmesine basarsanız, cihaz kapağını açarsanız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirirseniz, sinyali erken sonlandırabilirsiniz. İşletim tamamlanır.

Notlar

- Sıralı çalışmayı kombine operasyon ile tamamlayabilirsiniz.
- Sadece bir kez 1000 Watt mikrodalga gücünü seçebilirsiniz.
- Fırın ısıtma modlarını 1000 Watt mikrodalga gücü ile birleştiremezsiniz.
- Her bir ayarın sırası isteğe bağlıdır. Süreyi mikrodalga gücü veya fırın ısıtma modu ile başlayabilirsiniz.
- Eğer cihaz kapağını arada açarsanız fan çalışmaya devam eder.

Tuşu değiştirme

- II üzerine basınız.
- ✓ Çalışma durdurulur.
- ¹⁻⁵ üzerine basınız ve ayarları değiştiriniz.
- ✓ ile menüden çıkınız.
- Başlatmak için ▶ üzerine basınız.

Ayarların silinmesi

- ▶ X sembolüne basınız.

Çalışmanın yarıda kesilmesi

- Çalışmayı iptal etmek için, II üzerine basınız.
- Çalışmayı devam ettirmek için ▶ üzerine basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

- ▶ Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

Not: Fan, kapı açıkken bile çalışmaya devam edebilir. Bu normaldir.

12.2 Pişirme süresi sonu

Fırın modunda pişirme süresi sonunu erteleyebilirsiniz. Bu fonksiyon mikrodalga ile birlikte kullanılamaz. Pişirme süresi giriniz ve pişirme süresi sonunu örneğin saat 15:30'a erteleyiniz. Elektronik başlatma saatini hesaplar. Cihaz otomatik olarak örneğin saat 14:50'de çalışmaya başlar ve 15:30'da kapanır. Kolay bozulabilen yemekleri fırında çok uzun süre bırakmayınız.

Pişirme süresi sonunun ertelenmesi

Gereklilik: Isıtma türünü, sıcaklığı ve pişirme süresini ayarladınız.

- ile "Pişirme süresi sonu" 0 seçiniz.
- Döner düğme ile istediğiniz pişirme süresi sonunu ayarlayınız.
- Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.
- ✓ Ekranda pişirme süresinin ayarlandığına dair bir gösterge görüntülenir.
- Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.
- Başlatmak için ▶ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz bekleme konumuna geçer. Ekranda sıcaklık, pişirme süresi ve çalıştırmaya kadar kalan süre görünür.
- ✓ Cihaz hesaplanan anda çalışmaya başlar ve pişirme süresi sona erdiğinde otomatik olarak kapanır.
- ✓ Pişirme süresi bittikten sonra cihaz kapanır. Bir sinyal duyulur. ✓ düğmesine basarsanız, cihaz kapağını açarsanız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirirseniz, sinyali erken sonlandırabilirsiniz. İşletim tamamlanır.

Pişirme süresinin değiştirilmesi

- II sembolüne basınız.
- ile "Pişirme süresi sonu" 0 seçiniz.
- Döner düğme ile istenen pişirme süresini ayarlayınız.
- Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.
- Başlatmak için ▶ üzerine basınız.

Pişirme süresi sonunun değiştirilmesi

- II sembolüne basınız.
- ile "Pişirme süresi sonu" 0 seçiniz.
- Döner düğme ile istediğiniz pişirme süresi sonunu ayarlayınız.
- Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.
- Başlatmak için ▶ üzerine basınız.

Ayarların silinmesi

- ▶ X sembolüne basınız.

Tüm işlemin iptal edilmesi

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

13 Otomatik programlar

Otomatik program farklı yemekler hazırlarken sizi destekler ve optimum ayarları otomatik olarak seçer.

13.1 "Otomatik programlar" hakkında uyarılar

Optimum pişirme sonucu elde etmek için bu uyarıları dikkate alınız:

- Yalnızca iyi durumdaki besinleri kullanınız.
- Yiyeceği ambalajından çıkarınız ve tartınız. Tam ağırlığı ayarlayamıyorsanız bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.
- Yalnızca mikrodalgaya uygun, ısıya dayanıklı kaplar kullanılmalıdır, örn. cam veya seramik.
- Gıda maddelerini soğuk pişirme bölümüne yerleştiriniz.
- Ağırlık aralığının dışındaki ağırlıkları ayarlamak mümkün değildir.
- Birçok yemekte bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Yemeği çeviriniz veya karıştırınız.

Buz çözme

- Yiyecekler yatay ve porsiyonlar halinde -18 °C dondurulmalı ve saklanmalıdır.
- Dondurulmuş gıda maddeleri düz kaplara, örn. cam veya porselen tabaklara koyulmalıdır.
- Programın sonunda yiyeceklerin buzu tamamen çözülmemiş olabilir. Ancak yiyecekler yine de işlemeye devam edebilir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için çözülmüş gıda maddelerinin buzlarını, buzlar çözüldükten sonra sonra 15 ila 90 dakika daha eritiniz.
- Et ve kümes hayvanlarının buzu çözülürken sıvı oluşur. Çevirirken sıvılar temizlenmelidir. Sıvı tekrar kullanılmamalı veya yiyeceklerle temas etmemelidir.
- Ekmek ve sandviç ekmeği çok çabuk sertleşir. Sadece gerekli miktarda buzu çözünüz.
- Sandviç ekmeğini fırına koyunuz. Sadece hazır pişmiş sandviç ekmeği uygundur.
- Çevirdikten sonra buzu çözülmüş kıymanın çözülme sıvısını boşaltınız.
- Bütün tavuklar önce deri tarafları alta gelecek şekilde kaba yerleştirilmelidir.

Sebze

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

Patates

- Fırında patates: Eşit kalınlıkta patatesler kullanılmalıdır. Patatesler yıkanmalı, kurutulmalı ve kabuğu birkaç yerden delinmelidir.

Sade Pilav

- Doğal pirinç veya haşlanmış pirinç kullanılmamalıdır.
- Pirince iki ila iki buçuk katı kadar su eklenmelidir.

Balık

- Taze balık filetosu: 1 ila 3 yemek kaşığı su veya limon suyu katınız.

Kuzu budu

- İlk önce kabın içine yağlı tarafı aşağı gelecek şekilde yerleştiriniz. Kuzu budu, kabın tabanını üçte iki oranında örtmelidir. 50-100 ml sıvı ekleyiniz.

Kümes hayvanı

- Yalnızca buzdolabında saklanmış tavuk parçaları kullanılmalıdır.
- Derisi çatalla gelişi güzel delinmelidir.
- Tavuğu göğüs kısmı alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.
- Tavuk parçalarını derili kısmı üste gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

Pizza, dondurulmuş

- Önceden pişirilmiş, dondurulmuş ince tabanlı pizza kullanınız.

13.2 Dinlenme süresi

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

Yemek	Dinlenme süresi
Sebze	yakl. 5 dakika
Patates	yakl. 5 dakika Önce ortaya çıkan suyu süzünüz.
Sade Pilav	yakl. 5-10 dakika
Kızartma	yakl. 10 dakika

13.3 Programın ayarlanması

- Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz çalışma modunu ayarlayınız. Fonksiyon seçme düğmesini veya S konumunda olamaz.
- Otomatik programları görüntülemek için üzerine basınız.
- Onayın tamamlanması için üzerine basınız. Ekranı ilk program gösterilir.
- Döner düğme aracılığıyla istediğiniz programı seçiniz.
- ile fonksiyon 'u seçiniz.
- Döner düğme ile ağırlık ayarlanmalıdır.
- Onayın tamamlanması için üzerine basınız.
- Başlatmak için üzerine basınız. Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.
- Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. düğmesine basarsanız, cihaz kapağını açarsanız veya fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getirirseniz, sinyali erken sonlandırabilirsiniz. İşletim tamamlanır.

Önerileri gösterme

- Kaplar, aksesuarlar veya yerleştirme yükseklikleri hakkında ipuçlarını görüntülemek için üzerine basınız.
- Göstergeden çıkmak için üzerine basınız.

Uyarıları gösterme

Önemli bilgiler ve işlem çağrılarını için **i**® sembolü görünür.

1. Hazırlama uyarılarını görüntülemek için **i** tuşuna basınız.
2. Göstergeden çıkmak için **✓** üzerine basınız.

Notlar

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

Çalışmanın yarıda kesilmesi

1. Çalışmayı iptal etmek için, **II** üzerine basınız.
2. Çalışmayı devam ettirmek için **▶** üzerine basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

- ▶ Çalışmayı durdurmak ve ayarları silmek için fonksiyon seçme düğmesini **0** konumuna çeviriniz.

Not: Fan, kapı açıkken bile çalışmaya devam edebilir. Bu normaldir.

13.4 Programın uygun hale getirilmesi

Pişirme sonucu beklentilerinizi karşılamıyorsa, programı uygun hale getirebilirsiniz.

1. **** ile kişisel ayarları seçebilirsiniz.
2. **>** ile "Pişirme sonucu" **◀** seçiniz.
3. Döner düğme ile pişirme sonucunu ayarlayınız.
 - ▶ Pişirme sonucunu azaltmak için sola çeviriniz.
 - ▶ Pişirme sonucunu arttırmak için sağa çeviriniz.
4. **✓** ile onaylanmalıdır.
- ✓ Ekran programa geçer ve süre değişir.
5. Onayın tamamlanması için **✓** üzerine basınız.
6. Başlatmak için **▶** üzerine basınız.
- ✓ Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Not: Değişiklik her zaman sadece geçerli program dizisi için geçerlidir.

13.5 Program tablosu

Programlarla yemekleri basit bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Optimum ayarı yapmayı program üstlenir.

Buz çözme

Yemek	Uygun yiyecek	Ağırlık aralığı, kg cinsinden	Kap veya aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Tüm ekmek ¹	Buğday ekmeği, Karışık buğday ekmeği, Çavdar ekmeği	0,20 – 1,50	Yassı, açık kap Pişirme bölümü zemini
Sandviç ekmeği	Buğday ekmekleri, hazır pişirilmiş	0,05 – 0,60	Tel ızgara Yerleştirme seviyesi 1
Kıyma ¹	Sığır, kuzu ve domuz etinden kıyma	0,20 – 1,00	Yassı, açık kap Pişirme bölümü zemini
Tüm tavuk ¹	Tavuk, Ördek	0,70 – 2,00	Yassı, açık kap Pişirme bölümü zemini

Pişirme

Yemek	Uygun yiyecek	Ağırlık aralığı, kg cinsinden	Kap veya aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Taze sebze ²	Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Pırasa, Biber, Kabak	0,20 – 1,00	Üzeri kapalı kaplar Pişirme bölümü zemini
Dondurulmuş sebze ²	Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Kırmızı lahana, Ispanak	0,15 – 1,00	Üzeri kapalı kaplar Pişirme bölümü zemini
Fırın - patates	İyi haşlanmış, çok iyi haşlanmış veya unlu patates, yaklaşık 6 cm kalınlığında	0,20 – 2,00	Üzeri açık kaplar Pişirme bölümü zemini
Pirinç ²	Pirinç, uzun pirinç	0,10 – 0,50	Yüksek, üzeri kapalı kap Pişirme bölümü zemini

¹ Çevirme sinyaline dikkat ediniz.

² Karıştırma sinyaline dikkat ediniz.

Yemek	Uygun yiyecek	Ağırlık aralığı, kg cinsinden	Kap veya aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Taze balık filetosu	Turna balığından, Morina balığından, Barbunya balığından, Somon balığından, Uzun levrekten fileto	0,20 – 1,00	Üzeri kapalı kaplar Pişirme bölümü zemini

Kombine pişirme

Yemek	Uygun yiyecek	Ağırlık aralığı, kg cinsinden	Kap veya aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Derin don- durulmuş pizza	İnce hamurlu pizza, önceden pişirilmiş	0,15 – 0,55	Tel ızgara Yerleştirme seviyesi 3
Derin don- durulmuş laznya	Lazanya bolonez	0,40 – 1,05	Üzeri açık kaplar Pişirme bölümü zemini
Taze tavuk ¹	Bütün tavuk	0,80 – 1,80	Üzeri kapalı kaplar Pişirme bölümü zemini
Taze tavuk parçaları	Tavuk budu, yarım tavuk	0,40 – 1,60	Üzeri kapalı kaplar Pişirme bölümü zemini
Kıymalı rosto	Dalyan köfte, yakl. 8 cm yüksekliğinde	0,80 – 1,50	Üzeri açık kaplar Pişirme bölümü zemini
Kuzu budu ¹	Kemiksiz kuzu budu veya kuzu kolu	0,80 – 2,00	Üzeri açık kaplar Pişirme bölümü zemini

14 Kişisel tarifler

En fazla 50 ayrı tarifi hafızaya alabilir, kaydedebilir veya programlayabilirsiniz. Tariflerinize bir ad vererek gerektiğinde onlara hızlı ve kolay bir şekilde erişebilirsiniz.

14.1 Tarifin kaydedilmesi

Kayıt sırasında art arda en fazla 5 aşama ayarlayabilirsiniz.

- İstediğiniz mikrodalga gücünü veya fırın ısıtma modunu ayarlamak için fonksiyon seçiciyi kullanınız.
- ✓ Ekranda **W** görünür.
- W** üzerine basınız ve "Kişisel tarifler" döner düğme ile seçiniz.
- Onayın tamamlanması için **✓** üzerine basınız.
- Boş bir kayıt yeri seçmek için döner düğmeyi kullanınız.
- rec** sembolüne basınız.
- Döner düğme ile süreyi, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
- Başlatmak için **▶** üzerine basınız.
- ✓ Cihaz ilk aşamayı kaydeder ve süre görünür şekilde azalmaya başlar. Süre dolduktan sonra başka bir aşama kaydedebilirsiniz. Fazı zamanından önce sonlandırmak için, ilgili **■** seçeneğine basınız.
- Gerekirse, seçeneklerden biri seçilmelidir:
 - Tarifi kaydetmek için **↵** üzerine basınız ve ABC altına bir isim giriniz.
→ "Adları gir", Sayfa 17
 - Tarifi iptal etmek ve kaydetmemek için **X** üzerine basınız.

- Kayda devam etmek için aşağıdaki adımları izleyiniz.
- 9. Kayda devam ettirmek için **rec** üzerine basınız.
- 10. İstediğiniz mikrodalga gücünü veya ısıtma modunu ayarlamak için fonksiyon seçiciyi kullanınız.
- 11. Döner düğme ile süreyi, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
- 12. Başlatmak için **▶** üzerine basınız.
- ✓ Fırın ısıtma modu, cihaz pişirme süresini kaydeder.
- 13. Bu fazı sonlandırmak için **■** üzerine basınız.
- ✓ Cihaz bu aşamayı pişirme süresiyle birlikte kaydeder.
- 14. Gerekirse, seçeneklerden biri seçilmelidir:
 - Tarifi kaydetmek için **↵** üzerine basınız ve ABC altına bir isim giriniz.
→ "Adları gir", Sayfa 17
 - Tarifi iptal etmek ve kaydetmemek için **X** üzerine basınız.
 - Kayda devam etmek için önceki adımları tekrarlayınız.

Notlar

- Cihaz kapağını açtığınızda, fazın kaydı sona erer.
- Cihazı kombine çalışma modunda kullanabilirsiniz.
→ "Mikrokombi", Sayfa 12

14.2 Tarifin programlanması

5 pişirme kademesine kadar programlama yapabilir ve hafızaya alabilir.

- İstediğiniz mikrodalga gücünü veya fırın ısıtma modunu ayarlamak için fonksiyon seçiciyi kullanınız.
- ✓ Ekranda **W** görünür.

¹ Çevirme sinyaline dikkat ediniz.

2. **W** üzerine basınız ve "Kişisel tarifler" döner düğme ile seçiniz.
3. Onayın tamamlanması için **✓** üzerine basınız.
4. Boş bir kayıt yeri seçmek için döner düğmeyi kullanınız.
5. **** sembolüne basınız.
6. "ABC" başlığı altına ad girilmelidir. → Sayfa 17
7. **** sembolüne basınız.
8. **>** ile ilk aşamayı seçiniz.
- ✓ Cihaz ayarlanan ısıtma türünü gösterir. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü değiştirebilirsiniz. Kombine ısıtma modunda ısıtma mümkündür. → Sayfa 12
9. Döner düğme ile süreyi, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
10. Aşağıdaki seçeneklerden birini seçin:
 - ▶ Sonraki aşamayı seçmek için **>** seçeneğine basınız.
 - ▶ Pişirme tamamlandığı zaman girişi sonlandırılmalıdır.
11. Aşağıdaki seçeneklerden birini seçin:
 - ▶ Kaydetmek için **✓** seçeneğine basınız.
 - ▶ İptal etmek ve kaydetmemek için **X** üzerine basınız.

14.3 Adları gir

1. "ABC" altına tarifin adını giriniz.
2. Döner düğme ile harfi seçiniz.
Yeni bir kelime her zaman büyük harfle başlar.
Latince karakterler, belirli özel karakterler ve sayılar mevcuttur.
3. İmleci sağa konumlandırmak için **>A^a** seçeneğine kısa süreli basınız.
4. Noktalı harflere ve özel karakterlere geçmek için **>A^a** seçeneğine uzun süreli basınız.
5. Ayırma işareti eklemek için **>A^a** seçeneğine iki defa basınız.
6. İmleci sağa konumlandırmak için **>A^a** seçeneğine kısa süreli basınız.
7. Normal karakterlere geçmek için **>A^a** seçeneğine uzun süreli basınız.
8. Ayırma işareti eklemek için **>A^a** seçeneğine iki defa basınız.
9. Bir harfi silmek için **<x** seçeneğine basınız.
10. Aşağıdaki seçeneklerden birini seçin:
 - ▶ Kaydetmek için **✓** seçeneğine basınız.
 - ▶ İptal etmek ve kaydetmemek için **X** üzerine basınız.

14.4 Tarifin başlatılması

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile herhangi bir ısıtma modunu seçiniz.
 - ✓ Ekranda **W** görünür.
 2. **W** üzerine basınız ve "Kişisel tarifler" döner düğme ile seçiniz.
 3. Onayın tamamlanması için **✓** üzerine basınız.
 4. Döner düğmeyi kullanarak istediğiniz tarifi seçiniz.
 5. Başlatmak için **▶** üzerine basınız.
 - ✓ Çalışma başlatılır ve süre görünür biçimde ilerler.
 - ✓ Ekran, ekran çubuğunda aşama ayarlarını gösterir.
- Not:** Tarif çalışırken döner düğme ile sıcaklığı, fırın ısıtma modu için ızgara kademesini ve mikrodalga gücü için süreyi değiştirebilirsiniz. Bu, hafızaya alınan tarifi değiştirmez.

14.5 Tarifin değiştirilmesi

Kaydedilmiş veya programlanmış bir tarifin ayarlarını değiştirebilirsiniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile herhangi bir ısıtma modunu seçiniz.
- ✓ Ekranda **W** görünür.
2. **W** üzerine basınız ve "Kişisel tarifler" döner düğme ile seçiniz.
3. Onayın tamamlanması için **✓** üzerine basınız.
4. Döner düğmeyi kullanarak istediğiniz tarifi seçiniz.
5. **** sembolüne basınız.
6. **>** ile istediğiniz aşamayı seçiniz.
- ✓ Ekranda ayarlar gösterilir. Ayarları döner düğme veya fonksiyon seçme düğmesi ile değiştirebilirsiniz.
7. Aşağıdaki seçeneklerden birini seçin:
 - ▶ Kaydetmek için **✓** seçeneğine basınız.
 - ▶ İptal etmek ve kaydetmemek için **X** üzerine basınız.

14.6 Tarifin silinmesi

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile herhangi bir ısıtma modunu seçiniz.
- ✓ Ekranda **W** görünür.
2. **W** üzerine basınız ve "Kişisel tarifler" döner düğme ile seçiniz.
3. Onayın tamamlanması için **✓** üzerine basınız.
4. Döner düğmeyi kullanarak istediğiniz tarifi seçiniz.
5. **C** ile tarifi siliniz.
6. Onayın tamamlanması için **✓** üzerine basınız.

15 Zamanlayıcı fonksiyonları

Cihazınız, çalışmasını kontrol edebileceğiniz çeşitli zamanlayıcı işlevlerine sahiptir.

15.1 Zamanlayıcı menüsünü çağır

Gereklilikler

- Cihaz etkin durumda.
- Fonksiyon seçme düğmesi 0 veya **⌘**'da duruyor.
- ▶ **⌘** sembolüne basınız.
- ✓ Zamanlayıcı menüsü görünür.

Notlar

- Kısa süreli zamanlayıcı veya süre ölçer çalışırken fonksiyon seçme düğmesini bir ısıtma türüne veya

temel ayarlara S çevirirseniz, ekranda bir uyarı görüntülenir.

Uyarıyı onaylamak için **✓** tuşuna basınız ve zamanlayıcı veya süre ölçeri durdurunuz. Cihaz çalışmaya hazırdır.

- Kısa süreli zamanlayıcıyı veya süre ölçeri devam ettirmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 veya **⌘** üzerine döndürünüz.
- Kısa süreli zamanlayıcıyı ve süre ölçeri aynı anda kullanabilirsiniz.
- Fonksiyon seçme düğmesini 0 üzerinde durduğunda ekranda yalnızca kısa süreli zamanlayıcı gösterilir.

- Fonksiyon seçme düğmesi ⌘ üzerinde durduğunda ekranda kısa süreli zamanlayıcı ve süre ölçer gösterilir.

15.2 Kısa süreli zamanlayıcı

Kısa süreli zamanlayıcı yalnızca başka bir fonksiyon ayarlamadığınız sürece çalışır. En fazla 90 dakika girebilirsiniz.

Alarm saatinin ayarlanması

1. Zamanlayıcı menüsünü arayınız.
- ✓ Ekranda "Kısa süreli zamanlayıcı" ⌘ görünür.
2. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.
3. Başlatmak için ▶ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz, zamanlayıcı menüsünü kapatır ve zaman işler.
- ✓ Ekranda ⌘ ve işleyen süre görünür.
- ✓ Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. ✓ seçeneğine bastığınızda sinyali zamanından önce sonlandırabilirsiniz.

İpucu: Zamanlayıcı menüsünden çıkmak için, ✕ tuşuna basın. Ayarlar kaybolur.

Alarm saatinin durdurulması

1. ⌚ sembolüne basınız.
2. > ile "Kısa süreli zamanlayıcı" ⌘ seçim yapınız ve II tuşuna basınız.
3. Alarm saatini devam ettirmek için ▶ seçeneğine basınız.

Alarm saatinin zamanından önce kapatılması

1. ⌚ sembolüne basınız.
2. > ile "Kısa süreli zamanlayıcı" ⌘ seçim yapınız ve C tuşuna basınız.

15.3 Süre ölçer

Süre ölçer yalnızca başka bir fonksiyon ayarlamadığınız sürece çalışır. Durdurma saati, 0 saniyeden 90 dakikaya kadar sayar. Durdurma fonksiyonu ile zaman ölçeri zaman zaman durdurabilirsiniz.

Süre ölçerin başlatılması

1. ⌚ sembolüne basınız.
2. > ile "Süre ölçer" ⌚'i seçiniz.
3. Başlatmak için ▶ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz, zamanlayıcı menüsünü kapatır ve zaman işler.
- ✓ Ekranda ⌚ ve işleyen süre görünür.

Süre ölçerin duraklatılması

1. ⌚ sembolüne basınız.

2. > ile "Süre ölçer" ⌚'i seçiniz.

3. II sembolüne basınız.

- ✓ Zaman durur ve başlamak için sembol seçilir ▶.

4. Süre ölçeri başlatmak için ▶ üzerine basınız.

- ✓ Süre devam eder. 90 dakikaya ulaşıldığında, ekran titreşir ve bir sinyal sesi duyulur. ✓ seçeneğine bastığınızda sinyali sonlandırabilirsiniz.

- ✓ Göstergede ⌚ söner ve işlem sonlandırılır.

Süre ölçerin kapatılması

1. ⌚ sembolüne basınız.
2. > ile "Süre ölçer" ⌚'i seçiniz.
3. C sembolüne basınız.

15.4 Uzun süreli zamanlayıcı

Bu fonksiyon ile cihazınız "Sıcak hava" ısıtma türünde sıcaklığı 85 °C civarında tutar.

Cihazı açmadan veya kapatmadan yiyecekleri 74 saate kadar sıcak tutabilirsiniz.

Kolay bozulabilen yemekleri fırında çok uzun süre bırakmayınız.

Notlar

- Uzun süreli zamanlayıcıyı temel ayarlar altında "kullanılabilir" ayarına getirmelisiniz.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 19
- Kısa süreli zamanlayıcı veya süre ölçer etkinleştirilmişse, uzun süreli zamanlayıcıyı seçemezsiniz.

Uzun süreli zamanlayıcı ayarlama

1. Fonksiyon seçme düğmesini ⌘ üzerine getiriniz.
2. ⌚ sembolüne basınız.
- ✓ Ekranda "85 C" için önerilen "24 saat" değeri görüntülenir.
3. ⌚ sembolüne basınız.
4. Döner düğme ile istenen pişirme süresi ⌚ ayarlanmalıdır.
5. Onayın tamamlanması için ✓ üzerine basınız.
6. Başlatmak için ▶ üzerine basınız.
- ✓ Cihaz başlar ve ekranda ⌚ ve sıcaklık görünür.
- ✓ Fırın aydınlatması ve ekran aydınlatması devre dışı bırakılır.
- ✓ Kumanda bölümü kilitlenir ve tuş sesleri devre dışı bırakılır.
- ✓ Süre geçtikten sonra cihaz ısıtmayı durdurur. Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna çeviriniz.

Uzun süreli zamanlayıcının kapatılması

- ▶ İşlemi iptal etmek için fonksiyon seçme düğmesini 0 üzerine getiriniz.

16 Çocuk kilidi

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız.

16.1 Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

Gereklilikler

- Çocuk kilidi temel ayarlarda "Kullanılabilir" olarak ayarlandı.

- Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.
- ▶ ⌚ tuşuna yakl. 6 saniye boyunca basılı tutunuz.
- ✓ Düşük güç modu göstergesi belirir ve ekranda ⌚ görünür.

Not: Çocuk kilidi etkinleştirilmişken bir elektrik kesintisi yaşanırsa, şebeke gerilimi yeniden sağlandığında çocuk kilidinin etkinliği kaldırılmış olabilir.

16.2 Çocuk kilidinin devreden çıkartılması

Gereklilik: Fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

► Ø tuşuna yakl. 6 saniye boyunca basılı tutunuz.

17 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

17.1 Temel ayarlara genel bakış

Burada temel ayarlara ve fabrika ayarlarına yönelik bir genel bakış bulabilirsiniz. Temel ayarlar, cihazınızın donanımına bağlıdır.

Sembol	Temel ayar	Ayarlar	Açıklama
☀	Parlaklık	1 2 3 4 5¹ 6 7 8	Ekran parlaklığını ayarlayınız.
☰	Düşük güç modu göstergesi	- Açık¹ - Saat - Saat + GAGGENAU logosu - Tarih - Tarih + GAGGENAU logosu - Saat + Tarih - Saat + Tarih + GAGGENAU logosu - Kapalı	Düşük güç modu göstergesinin görünümünü ayarlayınız. Kapalı: Bu ayarla, cihazınızın düşük güç modundaki tüketimini azaltırsınız. Açık: Daha fazla gösterge ayarı yapabilirsiniz. ✓ ile "Açık" seçeneğini onaylayınız ve döner düğme ile istenen göstergeyi ayarlayınız.
☐	Ekran göstergesi	- Azaltılmış¹ - Standart	Azaltılmış: Kısa bir süre sonra ekranda yalnızca en önemli öğeler gösterilir.
☐☐	Dokunmatik alan rengi	- Gri¹ - Beyaz	Dokunmatik alanlardaki sembollerin rengini ayarlayınız.
🎵	Dokunmatik alan ses türü	- Ses 1¹ - Ses 2 - Kapalı	Dokunmatik alana dokunarak sinyal sesini ayarlayınız.
🔊	Dokunmatik alan ses seviyesi	1 2 3 4 5¹ 6 7 8	Dokunmatik alanın ses seviyesini ayarlayınız.
🔊	Sinyal sesi seviyesi	1 2 3 4 5¹ 6 7 8	Sinyal sesi seviyesini ayarlayınız.
⤴	Isıtma süresi ve ısıtma sinyali	- Sinyal ile ısıtma¹ - Sinyal ile hızlı ısıtma - Sinyalsiz ısıtma - Sinyalsiz hızlı ısıtma	Cihaz istenen sıcaklığa ulaştığında, ısıtma süresi sinyali duyulur.

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Sembol	Temel ayar	Ayarlar	Açıklama
			İpucu: Hızlı ısıtma sayesinde pişirme bölümü istenen sıcaklığa özellikle hızlı bir şekilde ulaşır.
[🕒]	Saat formatı	- AM/PM 24 saat¹	Saatin 12 saat formatında veya 24 saat formatında görüntülenmesini ayarlayınız.
🕒	Saat	Güncel saat	Saati ayarlayınız.
🕒*	Zaman değişimi	- Manuel¹ - Otomatik	Otomatik: Yaz saati ve kış saati değiştirildiğinde, saat otomatik olarak değişir. Sırasıyla yaz saati ve kış saati için saatin ne zaman değiştirileceğini ayarlayınız.
[📅]	Tarih formatı	- G.A.Y¹ - G/A/Y - A/G/Y	Tarih formatını ayarlayınız.
📅	Tarih	Güncel tarih	Güncel tarihi ayarlayınız. Yıl, ay ve gün arasında geçiş yapmak için ➤ seçeneğine basınız.
🌡	Sıcaklık formatı	°C¹ °F	Sıcaklık formatını ayarlayınız.
🇧🇪	Dil	Bkz. Cihazdaki seçenekler	Metin ekranının dilini ayarlayınız. Not: Dili değiştirdiğinizde sistem yeniden başlatılır. Bu işlem birkaç saniye sürer. Ardından temel ayarlar kapatılır.
🏠	Fabrika ayarları	Cihazın fabrika ayarlarına geri alınması	Notlar - Fabrika ayarlarına geri döndüğünde, kişisel tarifler de silinir. - Fabrika ayarlarına sıfırladıktan sonra "İlk ayarlar" menüsü görünür. Cihazı fabrika ayarlarına sıfırlamak için ✓ seçeneği ile onaylayınız. İptal etmek için ✗ seçeneğine basınız.
🔧	Demo modu	- Açık - Kapalı¹	Demo modu yalnızca tanıtım amaçlıdır. Cihaz demo modunda ısınmaz, ancak diğer tüm fonksiyonlar mevcuttur. Normal çalışma için "Kapalı" seçeneğini etkinleştiriniz. Ayar, yalnızca cihazı bağladıktan sonraki ilk 3 dakika içinde mümkündür.
🕒	Uzun süreli zamanlayıcı	- Mevcut değil¹ - Kullanılabilir	Kullanılabilir: Uzun süreli zamanlayıcı kullanılabilir. → "Uzun süreli zamanlayıcı", Sayfa 18
🔒	Çocuk kilidi	- Mevcut değil¹ - Kullanılabilir	Mevcut: Çocuk kilidi kullanılabilir. → "Çocuk kilidi", Sayfa 18

17.2 Temel ayarların değiştirilmesi

- Fonksiyon seçme düğmesini S konumuna çeviriniz.
- İstenen temel ayarı seçmek için döner düğmeyi kullanınız.
- ↶ sembolüne basılmalıdır.

- Döner düğme ile temel ayarı yapınız.
- ✓ kaydediniz veya ✗ ile iptal ediniz.
✓ Güncel temel ayarlardan çıkılır.
- Temel ayarlardan çıkmak için, fonksiyon seçme düğmesini 0 konumuna getiriniz.

18 Temizleme yardımı

18.1 Temizleme yardımının ayarlanması

- Bir fincan içindeki suya birkaç damla deterjan eklenmelidir.

- Kaynamanın gecikmesi için fincana bir kaşık koyulmalıdır.
- Fincan, pişirme bölümünün ortasına yerleştirilmelidir.

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

4. 600 Watt cinsinden mikrodalga gücünü ayarlayınız.
5. Süre 5 dakikaya ayarlanmalıdır.
6. İşletimi başlatınız.
7. Sürenin sona ermesinin ardından, kapak 3 dakika daha kapalı tutulmalıdır.

8. Pişirme bölümü yumuşak bir bezle silinmelidir.
9. Pişirme bölümü, kapağı açık şekilde kurumaya bırakılmalıdır.

19 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

19.1 Temizlik malzemeleri

Sadece uygun temizlik maddelerini kullanınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

DİKKAT

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.

- ▶ Keskin veya aşındırıcı temizlik maddesi kullanmayınız.
- ▶ Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Sıcak temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.
- ▶ Cam temizleyici, cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bakım malzemeleri ancak ilgili parçanın temizleme kılavuzunda buna ilişkin bir öneride bulunulduysa kullanılmalıdır.

Yeni sünger bezlerdeki tuz ilgili yüzeylere zarar verebilir.

- ▶ Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Özel yüzey ve parçalar için hangi temizleme malzemelerinin uygun olduğunu ilgili temizlik talimatlarından öğrenebilirsiniz.

19.2 Cihazın temizlenmesi

Farklı parça ve yüzeylerin yanlış temizleme veya uygun olmayan temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için cihazı belirtildiği şekilde temizleyiniz.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihaz kapağı camlarındaki çizikler zamanla çatlağa dönüşebilir.

- ▶ Cihaz kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz. → Sayfa 21
2. Cihaz bileşenlerinin veya yüzeylerin temizlenmesine yönelik uyarılar dikkate alınmalıdır.
3. Eğer aksi belirtilmediyse:
 - ▶ Cihaz bileşenlerini sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.
 - ▶ Yumuşak bir bezle kurulayınız.

19.3 Cihazın ön tarafının temizlenmesi

DİKKAT

Usulüne uygun olmayan temizlik, cihazın ön kısmına zarar verebilir.

- ▶ Temizlik için cam temizleyici, metal kazıyıcı veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
- ▶ Paslanmaz çelik cephelerde korozyonu önlemek için kireç lekelerini, yağ lekelerini, nişasta lekelerini ve protein lekelerini hemen çıkarınız.
- ▶ Paslanmaz çelik yüzeylerde, sıcak yüzeylere özel paslanmaz çelik bakım malzemesi kullanılmalıdır.

1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz. → Sayfa 21
2. Cihazın ön tarafı sıcak deterjanlı su ve bezle temizlenmelidir.

Not: Cihazın ön yüzeyindeki küçük renk farkları örneğin cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
3. Paslanmaz çelik cihaz cephelerinde, paslanmaz çelik bakım ürünlerini yumuşak bir bezle çok ince bir tabaka halinde uygulayınız. Paslanmaz çelik bakım malzemesini müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz.
4. Yumuşak bir bezle kurulmalıdır.

19.4 Alüminyumun temizlenmesi

1. Yumuşak cam temizleyici ile temizleyiniz.
2. Bir cam bezi veya tüy bırakmayan mikrofiber bez ile yatay doğrultuda ve bastırmadan yüzeyleri siliniz.

19.5 Pişirme bölümünün temizlenmesi

DİKKAT

Usulüne uygun olmayan temizlik pişirme bölümüne zarar verebilir.

- ▶ Fırın spreyi, ovalama maddeleri veya diğer aşındırıcı fırın temizleyicilerini kullanmayınız.

Not: Fırın çok kirliyse, fırın temizleme jel kullanın (müşteri hizmetlerinden veya Online mağazadan 00311859 sipariş numarası).

- Kapak ve lamba üzerindeki contalara temas etmeyiniz
- En fazla 12 saat boyunca etki etmeye bırakılmalıdır
- Sıcak yüzeyler üzerinde kullanılmamalıdır

- Ardından su ile iyice temizlenmelidir
- Üretici bilgilerine dikkat ediniz
- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.
→ Sayfa21
- 2. Sıcak sabunlu su veya sirkeli su ile temizlenmelidir.
- 3. Aşırı kirlenme durumunda, paslanmaz çelik yüzeylere uygun fırın temizleme maddesi kullanılmalıdır. Fırın temizleme maddesi yalnızca pişirme bölümü soğukken kullanılmalıdır.
İpucu: Rahatsız edici kokuları gidermek için bir fincan suya birkaç damla limon eklenerek en yüksek mikrodalga kademesinde 1 - 2 dakika ısıtılmalıdır. Kaynamanın gecikmesi için kabın içine bir kaşık koyulmalıdır.
- 4. Pişirme bölümü yumuşak bir bezle silinmelidir.
- 5. Pişirme bölümü, kapağı açık şekilde kurumaya bırakılmalıdır.

19.6 Kumanda panelinin temizlenmesi

DİKKAT

Usulüne uygun olmayan temizlik kumanda paneline zarar verebilir.

- Kumanda panelini asla ıslak silmeyiniz.
- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.
→ Sayfa21
- 2. Kumanda panelini mikrofiber bir bezle veya yumuşak ve nemli bir bezle temizleyiniz.
- 3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

19.7 Kapak camlarının temizlenmesi

DİKKAT

Usulüne uygun olmayan temizlik kapak camına zarar verebilir.

- Cam kazıyıcı kullanmayınız.
- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.
→ Sayfa21
- 2. Kapak camları nemli bir bez ve cam temizleyicisi ile temizlenmelidir.
Not: Kapak camlarındaki leke gibi görünen gölgeler, pişirme bölümü aydınlatmasının ışık yansımalarıdır.
- 3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

19.8 Kapı contasının temizlenmesi

Kapak contasını çıkartmayınız.

DİKKAT

Usulüne uygun olmayan temizlik, kapak contasına hasar verebilir.

- Temizlik için metal kazıyıcı veya cam kazıyıcı kullanılmamalıdır.
- Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanılmamalıdır.
- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.
→ Sayfa21
- 2. Kapı contası sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bezle temizlenmelidir.
- 3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

19.9 Aksesuarların temizlenmesi

- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.
→ Sayfa21

- 2. Yanmış yemek artıkları nemli bir bezle ve sıcak deterjanlı suyla silinmelidir.
- 3. Aksesuarları sıcak sabunlu su ve bulaşık bezi veya bulaşık fırçası ile temizleyiniz.
- 4. Izgara, paslanmaz çelik temizleyicisi ile veya bulaşık makinesinde temizlenmelidir. Aşırı kirlenme durumunda, paslanmaz çelik tel veya fırın temizleme maddesi kullanılmalıdır.
- 5. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

19.10 Cam kapağın temizlenmesi

Pişirme bölümündeki sol kenarında pişirme bölümü lambasının cam kapağı bulunur.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Pişirme bölümü lambasının cam kapağı sıcaktır.

- Cam kapağı sadece ısıya dayanıklı eldivenlerle tutunuz.

- 1. Cam kapaktaki civatayı gevşetiniz.
- 2. Camı bulaşık deterjanı ile temizleyebilirsiniz.
- 3. Cam kapak vidalanmalıdır.

19.11 Kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Pişirme bölümünün arka tarafında kendi kendini temizleyen katalitik bir kaplama mevcuttur. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve cihaz çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır.

DİKKAT

Fırın temizleyicisi kendi kendini temizleyen yüzeylere hasar verir.

- Kendi kendini temizleyen yüzeylere fırın temizleyicisi uygulanmamalıdır. Bu yüzeylere fırın temizleyicisi temas ederse yüzeyleri hemen su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Lütfen yüzeyleri ovalamayınız ve aşındırıcı temizleme yardımcı maddeleri kullanmayınız.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

- Kahverengi veya beyaz renkteki artıkları su ve yumuşak bir sünger ile temizleyiniz.

Not: Çalışma sırasında yüzeylerde kırmızı lekeler oluşabilir. Bunlar pas değil, gıda artıklarıdır. Bu lekeler sağlık açısından bir tehlike oluşturmaz ve kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme yeteneğini sınırlamaz.

19.12 Pişirme bölümü lambasının değiştirilmesi

Pişirme bölümü aydınlatması arızalandıysa, pişirme bölümü lambasını değiştiriniz.

Not: Isıya dayanıklı 240 V halojen aydınlatmayı, 60 Watt, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız. Yeni halojen lambalara yalnızca temiz, kuru bir bezle dokununuz. Böylece lambanın kullanım süresini uzatırsınız.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.

- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Lambanın değiştirilmesi sırasında, duy kontakları gerilim altında kalır.

- ▶ Değiştirmeden önce, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olunmalıdır.
- ▶ Ek olarak elektrik fişi çekilmeli veya sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

Gereklikler

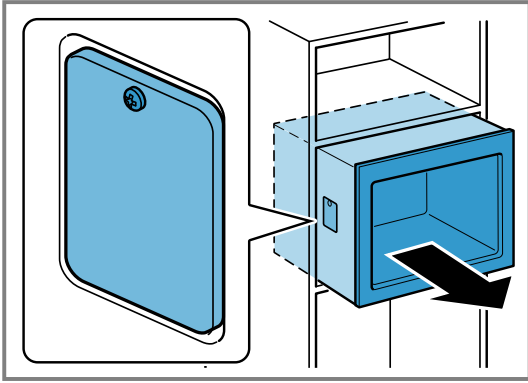
- Pişirme bölümü soğumuştur.
- Değiştirmek için yeni halojen aydınlatma mevcuttur.

1. Cihazı elektrik şebekesinden ayırınız.

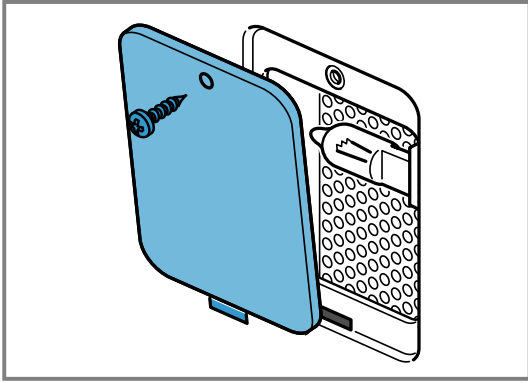
2. Cihazı sökünüz.

→ "Montaj kılavuzu", Sayfa37

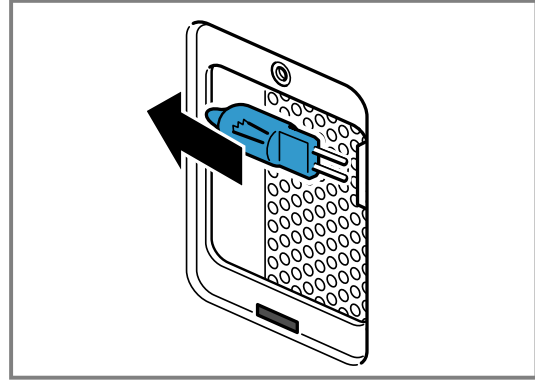
- ▶ Cihazın kapağını açınız.
- ▶ Fırının sağ ve sol tarafında bulunan sabitleme cıvatarını sökünüz.
- ▶ Cihazı dikkatlice kaldırınız.



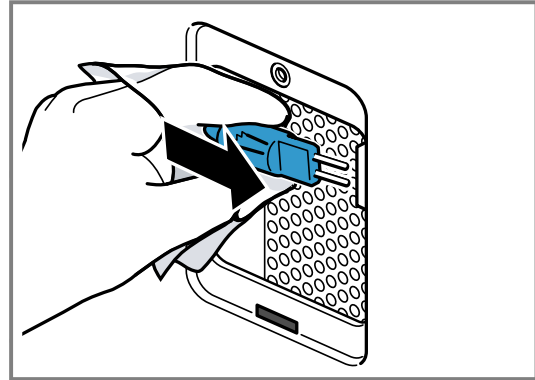
3. Sol yan dış taraftaki duvarın üzerinde bulunan lamba kapağının vidasını çözünüz ve kapağı çıkarınız.



4. Halojen lambayı dışarı çıkarınız.



5. Yeni halojen lambayı yerleştiriniz.



6. Lamba kapağını vidalayınız.

7. Cihazın monte ediniz.

- ▶ Cihaz tamamen dikkatlice itilmelidir.
- ▶ Fırının sağ ve sol tarafında bulunan sabitleme cıvatarını sıkıca vidalayınız.
- ▶ Cihaz kapağını kapatınız.

8. Cihaz elektrik akım şebekesine bağlanmalıdır.

19.13 Cam kapağın değiştirilmesi

Eğer pişirme bölümündeki cam kapak hasarlı ise değiştirilmesi gerekir.

Not: Cam kapağı müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Gereklikler

- Pişirme bölümü soğumuştur.
- Değiştirmek için yeni cam kapak mevcuttur.

1. Cam kapaktaki cıvataı gevşetiniz.

2. Yeni cam kapak vidalanmalıdır.

20 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.

→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa25

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

20.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. ▶ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız. Sigorta kutusundaki sigorta atmış. ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. Fonksiyonel arıza 1. Üstelik sigortayı da sigorta kutusundan kapatınız. 2. Sigortayı kapatınız ve yaklaşık 10 saniye sonra tekrar açınız. 3. Fonksiyon arızası tekrar ortaya çıkarsa, müşteri hizmetleriyle iletişime geçilmelidir.
Cihaz başlatılamıyor.	Cihazın kapağı tam kapanmamış. ▶ Cihazın kapağını kapatınız.
Yemekler eskiye oranla daha yavaş ısınıyor.	Mikrodalga gücü çok düşük ayarlanmış. ▶ Daha yüksek bir mikrodalga gücünü ayarlayınız. → "Mikrodalga", Sayfa 10 Cihazın içine olması gerekenden daha fazla miktarda yemek konulmuş. ▶ Daha uzun bir süre ayarlayınız. İki katı miktar, iki katı süre gerektirir. Yemekler öncekilere göre daha soğuktu. ▶ Yiyecekleri ters çeviriniz veya ara sıra karıştırınız.
Açılan cihaz çalıştırılmıyor, ekranda  görünüyor.	Çocuk kilidi etkinleştirildi. ▶ Çocuk kilidini devre dışı bırakınız. → "Çocuk kilidinin devreden çıkartılması", Sayfa 19
Cihaz ısınmıyor ve ekranda  görünüyor.	Demo modu aktiftir. ▶ Demo modu devre dışı bırakılmalıdır. → "Temel ayarlar", Sayfa 19
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	Halojen aydınlatma arızalı. ▶ Pişirme bölümü lambasının değiştiriniz. → "Pişirme bölümü lambasının değiştirilmesi", Sayfa 22 Yeni halojen lambaları müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 25

20.2 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Neden ve sorun giderme
Ekranda "Exxx" hata mesajı görüntüleniyor	Cihazda bir sorun ortaya çıktı. 1. Cihazı kapatıp tekrar açınız. ✓ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kaybolur. 2. Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 25

20.3 Elektrik kesintisi

Cihazınız birkaç saniyelik bir elektrik kesintisini köprüleyebilir. Çalışma devam eder. Elektrik kesintisi daha uzun sürdüyse ve cihaz çalışıyorsa, ekranda bir mesaj görüntülenir. Çalışmaya

ara verildi. Elektrik kesintisinden sonra cihazı her zamanki gibi çalıştırabilirsiniz. Bunu yapmak için, fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.

→ "İlk kez çalıştırma", Sayfa 9

23 Pişirme önerileri

Burada çeşitli yemeklere ilişkin uygun ayarları, en iyi aksesuar ve kapları bulabilirsiniz. Öneriler cihazınız için optimum şekilde uyarlanmıştır.

23.1 Yapılması gerekenler

İpucu

Hazırlık bilgileri

- Ayar önerileri her zaman, soğuk ve boş pişirme bölümünde pişirme için geçerlidir.
- Genel bakışlarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler yiyeceklerin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir.

- ▶ Kabuklu yumurtalar asla pişirilmemeli veya katı pişirilmiş yumurtalar kabuğuyla ısıtılmamalıdır.
- ▶ Kabuklu deniz ürünleri pişirilmemelidir.
- ▶ Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada, önce yumurtanın sarısı delinmelidir.
- ▶ Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce, kabuklarında veya derilerinde bir delik açılmalıdır.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Aksesuarların çıkartılması sırasında sıcak sıvı sıçrayabilir.

- ▶ Sıcak aksesuarı sadece fırın eldiveni kullanarak dikkatlice çıkarınız.

DİKKAT

Asitli yiyecekler tel rafa zarar verebilir

- ▶ Örn. meyve veya asitli malzemelerle marinize edilerek çeşnilendirilmiş ızgaralık malzemeleri doğrudan tel ızgaranın üstüne koymayınız.

Mikrodalga ile buz çözme

Not

Hazırlık bilgileri

- Yemekler yassı bir şekilde dondurulmalıdır.
- Açık, mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır.
- Kapları pişirme bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz.
- Yemekleri arada bir 2 ila 3 kez karıştırınız veya çeviriniz. Çevirirken çözülme sıvısı temizlenmelidir.
- Et ve kümes hayvanlarının buzu çözülürken sıvı oluşur. Çevirirken sıvılar temizlenmelidir. Bu sıvılar tekrar kullanılmamalı veya yiyeceklerle temas etmemelidir.
- Çevirdikten sonra buzu çözülmüş kıymanın çözülme sıvısını boşaltınız.
- Çevirirken çözülen parçalar birbirinden ayrılmalıdır.
- Tavuk butları ve kanatları veya kızartmaların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kaplayabilirsiniz. Folyo cihaz duvarlarına temas etmemelidir. Çözülme süresinin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartınız.
- Buzu çözülmüş gıdayı, cihaz kapalıyken 10 ila 60 dakika cihaz içerisinde dinlendirerek sıcaklığın eşit olarak dağılmasını sağlayınız. Bu süreden sonra kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

Yemekler	Ağırlık	Mikrodalga gücü	Süre
Bütün et, kemikli ve kemiksiz	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 dak. ¹ 2. 15 – 25 dak
Bütün et, kemikli ve kemiksiz	1000 g	1. 180 W	1. 15 dak. ¹

¹ Yemek birkaç kez çevrilmelidir.

Not: Nikele alerjisi olan kişiler için uyarı

Nadir durumlarda eser miktarda nikel yiyeceklerle buluşabilir.

1. Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan kaplarını pişirme bölümünden çıkarınız.
2. Önerilen ayarlardan istediğiniz yemeği seçiniz.
3. Yiyecekleri uygun kaplara koyunuz.
4. Kapları pişirme bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz. Mikrodalga fırını böylece yemeklerin her tarafına ulaşabilir.
5. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır. Önce daha kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse süreyi uzatınız.
6. Sıcak kabı pişirme bölümünden çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

23.2 Buz çözme

Cihazınızı donmuş yiyeceklerin buzunu çözmek için kullanabilirsiniz.

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirmeye yönelik ipuçları

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirmede iyi sonuçlar almak için bu ipuçlarını dikkate alınız.

İstek	İpucu
Tabloda belirtilen miktardan farklı bir miktarda hazırlamak istiyorsunuz.	Pişirme sürelerini aşağıdaki formüllere göre uzatabilir veya kısaltabilirsiniz: ■ Miktarın iki katı = neredeyse iki katı zaman ■ Miktarın yarısı = Sürenin yarısı

Yemekler	Ağırlık	Mikrodalga gücü	Süre
		2. 90 W	2. 25 – 35 dak
Bütün et, kemikli ve kemiksiz	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 dak. ¹ 2. 25 – 35 dak
Parçalanmış veya dilimlenmiş et	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 dak. ² 2. 4 – 6 dak
Parçalanmış veya dilimlenmiş et	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 dak. ² 2. 5 – 10 dak
Parçalanmış veya dilimlenmiş et	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 dak. ² 2. 10 – 15 dak
Kıyma, karışık	200 g	90 W	15 dak ¹
Kıyma, karışık	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 dak. ¹ 2. 10 – 15 dak
Kıyma, karışık	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 dak. ¹ 2. 15 – 20 dak
Kümes hayvanı veya kümes hayvanı parçaları	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 dak. ¹ 2. 10 – 15 dak
Kümes hayvanı veya kümes hayvanı parçaları	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 dak. ¹ 2. 20 – 25 dak
Ördek	2000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 dak. ¹ 2. 30 – 40 dak
Kaz	4500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 30 dak. ¹ 2. 60 – 80 dak
Balık filetosu, balık pirzolası veya balık dilimleri	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 dak 2. 10 – 15 dak
Bütün balık	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 dak. ¹ 2. 10 – 15 dak
Bütün balık	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 dak. ¹ 2. 15 – 25 dak
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W	10 - 15 dak. ³
Sebze, örn. bezelye	600 g	1. 180 W 2. 90 W	10 dak ³ 2. 8 – 13 dak
Meyve, örn. frambuaz	300 g	180 W	7 - 10 dak. ³
Meyve, örn. frambuaz	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 dak. ³ 2. 5 – 10 dak
Tereyağı, yumuşatma ⁴	125 g	90 W	6 – 8 dak
Tereyağı, yumuşatma ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 dak 2. 3 – 5 dak
Bütün ekmek	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 dak. ¹ 2. 10 – 15 dak
Bütün ekmek	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 dak. ¹ 2. 15 – 25 dak
Pasta, kuru, örn. kuru pasta ^{5,6}	500 g	90 W	10 – 15 dak
Pasta, kuru, örn. kuru pasta ^{5,6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 dak 2. 10 – 15 dak
Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 dak 2. 15 – 25 dak
Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 dak 2. 15 – 25 dak

¹ Yemek birkaç kez çevrilmelidir.² Çevirirken çözülen parçalar birbirinden ayrılmalıdır.³ Yemek ara sıra dikkatlice karıştırılmalıdır.⁴ Ambalaj tamamen çıkarılmalıdır.⁵ Yalnızca kaplamasız, kaymaksız, jelatinsiz veya kremasız pastaların buzu çözülmalıdır.⁶ Pasta parçaları birbirinden ayrılmalıdır.

Sonraki mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirmeye yönelik ipuçları

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirmede iyi sonuçlar almak için bu ipuçlarını dikkate alınız.

İstek	İpucu
Yemeğiniz çok kuru.	- Süre kısaltılmalı veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçilmelidir. - Yemeğin üzerini kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
Sürenin dolmasına rağmen yemeğinizin buzunu çözülmedi, ısınmadı veya pişmedi.	Süre uzatılmalıdır. Daha büyük miktarlar ve yüksek yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.

Dondurulmuş yiyeceklerin mikrodalga ile ısıtılması veya pişirilmesi

Mikrodalga ile ısıtma için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

Not

Hazırlık bilgileri

- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır. Üzerini örtmek için bir tabağı veya mikrodalga davlumbazını kullanabilirsiniz. Hazır yiyecekler ambalajından çıkarılmalıdır.
- Yiyecekler kabın üzerinde dağıtılmalıdır. Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer.
- Kapları pişirme bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz.
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara geçirir. Kap çok ısınabilir. Mutfak eldiveni kullanınız.
- Yemekleri arada bir 2 ila 3 kez karıştırınız veya çeviriniz.
- Yiyecekler ısıtıldıktan sonra 2 ila 5 dakika dinlenmeye bırakılmalıdır.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Fazla tuz veya baharat kullanılmamalıdır.

Yemekler	Ağırlık	Mikrodalga gücü	Süre
Menü, tencere yemeği, hazır yemek, 2 - 3 bileşenli	300 – 400 g	600 W	11 – 15 dak
Çorba	400 – 500 g	600 W	8 – 13 dak
Tencere yemekleri	500 g	600 W	10 – 15 dak
Tencere yemekleri	1000 g	600 W	20 – 25 dak
Soslu et dilimleri ya da et parçaları, örn. gulaş	500 g	600 W	12 – 17 dak
Soslu et dilimleri ya da et parçaları, örn. gulaş	1000 g	600 W	25 – 30 dak
Balık, örn. fileto parçaları	400 g	600 W	10 – 15 dak
Balık, örn. fileto parçaları	800 g	600 W	20 – 25 dak
Garnitürler, örn. pirinç, makarna ¹	250 g	600 W	2 – 5 dak
Garnitürler, örn. pirinç, makarna ¹	500 g	600 W	8 – 10 dak
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç ¹	300 g	600 W	8 – 10 dak
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç ¹	600 g	600 W	14 – 17 dak
Dondurulmuş ıspanak ²	450 g	600 W	11 – 16 dak

Mikrodalga ile ısıtma

Mikrodalga ile ısıtma için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

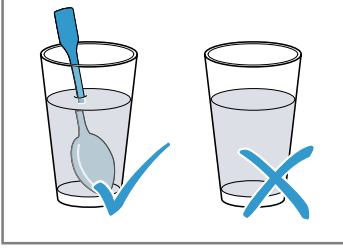
¹ Yemeğe biraz sıvı eklenmelidir.

² Yemek su eklenmeden pişirilmelidir.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama gecikebilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kap hafifçe sallansa bile dikkatli olunması önerilir. Sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir.

- Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyulmalıdır. Böylece kaynama gecikmesi engellenir.



DİKKAT

Metalin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde, cihaza veya kapağın iç camına zarar veren kıvılcımlar ortaya çıkar.

- Metaller, örn. camın içindeki kaşıklar pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

Not

Hazırlık bilgileri

- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır. Üzerini örtmek için bir tabağı veya mikrodalga davlumbazını kullanabilirsiniz. Hazır yiyecekler ambalajından çıkarılmalıdır.
- Kapları pişirme bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz.
- Yemekleri arada bir 2 ila 3 kez karıştırınız veya çeviriniz.
- Yiyecekler ısıtıldıktan sonra 2 ila 5 dakika dinlenmeye bırakılmalıdır.
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara geçirir. Kap çok ısınabilir. Mutfak eldiveni kullanınız.

Yemekler	Ağırlık	Mikrodalga gücü	Süre
Menü, tencere yemeği, hazır yemek, 2 - 3 bileşenli	350 – 500 g	600 W	4 – 8 dak
İçecekler ^{1,2,3}	150 ml	1000 W	1 – 2 dak
İçecekler ^{1,2,3}	300 ml	1000 W	2 – 3 dak
İçecekler ^{1,2,3}	500 ml	1000 W	4 – 5 dak
Bebek maması, örn. biberonda süt ^{4,5,6}	50 ml	360 W	0:30 – 1 dak
Bebek maması, örn. biberonda süt ^{4,5,6}	100 ml	360 W	0:30 – 1:30 dak
Bebek maması, örn. biberonda süt ^{4,5,6}	200 ml	360 W	1 – 2 dak
Çorba, 1 fincan	her biri 175 g	600 W	2 – 3 dak
Çorba, 2 fincan	her biri 175 g	600 W	3 – 4 dak
Çorba, 4 fincan	her biri 175 g	600 W	6 – 8 dak
Soslu et ⁷	500 g	600 W	8 – 11 dak
Sebze yemeği	400 g	600 W	6 – 8 dak
Sebze yemeği	800 g	600 W	8 – 11 dak
Sebze, 1 porsiyon ⁸	150 g	600 W	2 – 3 dak
Sebze, 2 porsiyon ⁸	300 g	600 W	3 – 5 dak

23.4 Pişirme

Cihazınızla yemek pişirebilirsiniz.

¹ Cama bir kaşık koyulmalıdır.

² Alkollü içecekler ısıtılmamalıdır.

³ Yemek ara sıra kontrol edilmelidir.

⁴ Bebek mamaları emzik veya kapak olmadan ısıtılmalıdır.

⁵ Isıttıktan sonra yemek daima iyice çalkalanmalıdır.

⁶ Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz.

⁷ Yemeğin üzerini örtünüz.

⁸ Yemeğe biraz sıvı eklenmelidir.

Mikrodalga ile pişirme

Not

Hazırlık bilgileri

- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır. Üzerini örtmek için bir tabağı veya mikrodalga davlumbazını kullanabilirsiniz. Hazır yiyecekler ambalajından çıkarılmalıdır.
- Yiyecekler kabın üzerinde dağıtılmalıdır. Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer.
- Kapları pişirme bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz.
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara geçirir. Kap çok ısınabilir. Mutfak eldiveni kullanınız.
- Yiyecekler ısıtıldıktan sonra 2 ila 5 dakika dinlenmeye bırakılmalıdır.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Fazla tuz veya baharat kullanılmamalıdır.

Yemekler	Ağırlık	Mikrodalga gücü	Süre
Bütün tavuk, taze, içi boş ¹	1200 g	600 W	25 – 30 dak
Balık fileto, taze	400 g	600 W	7 – 12 dak
Sebze, taze ^{2,3,4}	250 g	600 W	6 – 10 dak
Sebze, taze ^{2,3,4}	500 g	600 W	10 – 15 dak
Patates ^{2,3,4}	250 g	600 W	8 – 10 dak
Patates ^{2,3,4}	500 g	600 W	12 – 15 dak
Patates ^{2,3,4}	750 g	600 W	15 – 22 dak
Sade Pilav ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 dak 2. 12 – 15 dak
Sade Pilav ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 dak 2. 15 – 18 dak
Tatlılar, örn. puding (toz halinde) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 dak
Meyve, komposto ⁴	500 g	600 W	9 – 12 dak

Puding tozundan puding

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir.

- ▶ Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.

1. Bir poşet puding tozunu paketin üzerindeki talimatlara göre şeker ve biraz sütle mikrodalga fırına uygun yüksek bir kapta topaklaşmayacak şekilde karıştırınız.
 2. Kalan sütü ekleyiniz ve tekrar karıştırınız.
 3. Kabı pişirme bölümüne yerleştiriniz ve cihazın kapağını kapatınız.
 4. Cihaz, ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
 5. 3 dakika sonra ilk defa karıştırınız. Ardından istenen kıvama gelene kadar her seferinde bir dakika karıştırınız.
- Süre, sütün sıcaklığına ve kullanılan kaba bağlıdır.

23.5 Kek ve kurabiye

Kek ve hamur işleri için ayar önerileri.

Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun özelliklerine ve miktarına bağlıdır. Bunun için aralıklar tablolarda verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar.

¹ Yemek toplam sürenin 1/2'sinden sonra çevrilmelidir.

² Eşit büyüklükte parçalara kesilmelidir.

³ Yemeğe biraz su eklenmelidir.

⁴ Yemek ara sıra dikkatlice karıştırılmalıdır.

⁵ İki katı kadar sıvı eklenmelidir.

Pişirmeye yönelik ipuçları

İyi bir pişirme sonucu için birkaç ipucu hazırladık.

İstek	İpucu
Kekiniz eşit şekilde kabarmalıdır.	■ Yalnızca kalıbın tabanı yağlanmalıdır. ■ Kek pişirildikten sonra bir bıçakla kalıptan ayrılmalıdır.
Küçük kurabiyeler pişirme sırasında birbirine yapışmamalıdır.	Kurabiyeler arasında 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiyelerin kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer sağlanır.
Kekin tamamen pişip pişmediği tespit edilmelidir.	Bir kürdan kekin en yüksek noktasına batırılmalıdır. Kürdana hamur yapışmıyorsa, kek pişmiştir.
Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsanız	Pişirme tablolarındaki benzer kurabiyelere göre hareket edilmelidir.

İstek	İpucu
Silikon, cam, plastik veya seramik pişirme kalıpları kullanılmalıdır.	- İlgili kaplar 250°C'ye kadar ısıya dayanıklı olmalıdır. - Bu kalıplarda kekler daha az kahverengi olur. - Mikrodalgada olası süre tablo verilerine göre kısılacaktır.

Pasta ve kek

Kek ve kurabiyeler için ayar önerilerine uyunuz.

Not

Hazırlık bilgileri

- Pişirme kabını daima tel ızgaraların ortasına yerleştiriniz.
- Koyu renkli pişirme kalıpları en uygun olanlarıdır.
- Metal pişirme kalıpları yalnızca mikrodalgasız pişirme için uygundur.
- Mikrodalga ile kombine edilirken cam, seramik veya plastikten yapılmış pişirme kapları kullanın. Bunlar 250°C ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun özelliklerine ve miktarına bağlıdır. Bunun için aralıklar tablolarda verilmiştir. En düşük değer ile başlayınız ve gerekirse bir sonraki seferde yükselterek ayarlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, daha muntazam ve düzgün bir kızarma sağlar.
- Süre bilgileri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Yemekler	Kap	Yüksek lik	Mikrodalg a gücü	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Kek, sade	Şekerleme kalıbı, çelenk kalıp veya kutu kalıp	1		✱	160 – 170 °C	60 – 80 dak
Pound kek, ince, örn. kuru kek	Şekerleme kalıbı, çelenk kalıp veya kutu kalıp	1		✱	150 – 160 °C	60 – 70 dak
Yağlı hamur kenarlı pasta tabanı	Kelepçeli kek kalıbı	1		✱	160 – 170 °C	35 – 45 dak
Kek hamurundan pasta tabanı	Meyveli pasta tabanı kalıbı	1		✱	160 – 170 °C	35 – 45 dak
Bisküvi pastası (ıslak bisküvi)	Kelepçeli kek kalıbı	1		✱	170 – 180 °C	45 – 50 dak
Kuru malzemeli pasta (pasta hamuru)	Cam tekne	2		✱	160 – 170 °C	35 – 50 dak
Yumuşak katmanlı kek, örneğin elma pürelili, mayalı – ekmek kırıntısı	Cam tekne	2		✱	155 – 165 °C	55 – 65 dak
Paskalya çöreği, 500 g un ile	Cam tekne	2		✱	160 – 170 °C	30 – 40 dak
Paskalya keki, 500 g un ile	Cam tekne	2		✱	170 – 180 °C	60 – 70 dak
Pizza	Cam tekne	2		✱	200 – 210 °C	30 – 40 dak
Mayalı ekmek 1 kg	Cam tekne	2		✱	180 – 190 °C	50 – 60 dak
Fındıklı kek	Kelepçeli kek kalıbı	1	90 W	✱	170 – 180 °C	30 – 35 dak
Mayalı hamurdan meyveli veya yağsız yoğurtlu pasta	Kelepçeli kek kalıbı	2	360 W	✱	150 – 160 °C	40 - 50 dak. ¹
Meyveli kek, ince pasta hamurundan	Kelepçeli kek kalıbı veya ortası delik yüksek kek kalıbı	1	90 W	✱	170 – 190 °C	30 – 45 dak
Baharatlı pasta, örn. kiş veya soğanlı kek	Kelepçeli kek kalıbı veya kiş kalıbı	2	90 W	✱	160 – 180 °C	50 – 70 dak

¹ Pasta yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakılmalıdır.

Kuru pasta

Yemekler	Kap	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Kurabiyeler	Cam tekne	2	✱	150 – 170 °C	20 – 35 dak
Beze	Cam tekne	2	✱	110 °C	90 – 120 dak
Bademli kurabiye	Cam tekne	2	✱	110 °C	35 – 45 dak
Milföy hamuru	Cam tekne	2	✱	180 – 200 °C	35 – 45 dak
Küçük kahvaltılık ekmeği, örn. çavdarlı küçük kahvaltılık ekmeği	Cam tekne	2	✱	180 – 200 °C	25 – 45 dak

Sonraki pişirmeye yönelik ipuçları

Pişirme ile ilgili sorunlara yönelik ipuçlarını burada bulabilirsiniz.

İstek	İpucu
Kekiniz çöküyor.	- Tarifte belirtilen malzemeler ve hazırlama önerileri dikkate alınmalıdır. - Daha az sıvı kullanılmalıdır. - Veya: - Pişirme sıcaklığı 10 °C kadar düşürülmeli ve pişirme süresi uzatılmalıdır.
Kekiniz çok kuru.	Pişirme sıcaklığı 10 °C kadar arttırılmalı ve pişirme süresi kısaltılmalıdır.
Kekiniz genel olarak kızarmamış.	- Yerleştirme yüksekliği ve aksesuar kontrol edilmelidir. - Pişirme sıcaklığı 10 °C kadar arttırılmalıdır. - Veya: - Pişirme süresi uzatılmalıdır.
Pastanız genel olarak fazla koyu kızarmış.	Pişirme sıcaklığı azaltılmalı ve pişirme süresi uzatılmalıdır.
Kekinizin üst tarafı kızarmamış ama alt tarafı çok kızarmış.	Kek bir kademe üstte sürülmelidir.
Kekinizin üst tarafı fazla kızarmış ama alt tarafı kızarmamış.	- Kek bir kademe alta sürülmelidir. - Pişirme sıcaklığı azaltılmalı ve pişirme süresi uzatılmalıdır
Kurabiyeniz eşit şekilde kızarmamış.	- Pişirme sıcaklığı azaltılmalıdır. - Fırın kağıdı uygun şekilde kesilmelidir. - Pişirme kalıbı ortalı şekilde yerleştirilmelidir. - Küçük kurabiyeler eşit büyüklükte ve kalınlıkta şekillendirilmelidir.

İstek	İpucu
Kekinizin dışı iyi görünüyor ama için pişmemiş.	- Pişirme sıcaklığı azaltılmalı ve pişirme süresi uzatılmalıdır. - Daha az sıvı eklenmelidir. - Sulu malzemeli kekler için: - Taban önceden pişirilmelidir. - Pişirilen taban üzerine badem veya galeta unu serpilmelidir. - Malzemeler tabana yerleştirilmelidir.
Kek, ters çevrilince kalıptan ayrılmıyor.	- Kek piştikten sonra 5 - 10 dakika soğumaya bırakılmalıdır. - Kek kenarı bir bıçak ile dikkatlice ayrılmalıdır. - Kek yeniden ters çevrilmeli ve pişirme kalıbı üzerine birkaç ıslak, soğuk bez örtülmelidir. - Sonraki pişirmede pişirme kalıbı yağlanmalı ve galeta unu serpilmelidir.
Kalıp ve tel ızgara arasında kıvılcıklar oluşuyor.	- Kalıbın dışı temizlik bakımından kontrol edilmelidir. - Pişirme bölümünde kalıbın pozisyonu değiştirilmelidir. - Mikrodalgayla pişirmeye devam edilmemeli ve pişirme süresi uzatılmalıdır.

23.6 Kızartma ve ızgara

Sıcaklık ve kızartma süresi, yemeğin durumuna ve miktarına bağlıdır. Bunun için aralıklar tablolarda verilmiştir.

Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Kızartma ve buğulamaya yönelik ipuçları

Kızartma ve buğulamada iyi sonuçlar elde etmek için bu ipuçlarını dikkate alınız.

İstek	İpucu
Yağsız etler kurumamalıdır.	■ Et isteğe göre yağlanmalı veya dilimlere ayrılmalıdır.
Derili kızartma parçaları hazırlamak istiyorsunuz.	■ Derilere çapraz kesikler atılmalıdır. ■ Kızartılacak yiyecek öncelikle derili kısmı alta gelecek şekilde kızartılmalıdır.
Pişirme bölümü mümkün olduğunca temiz kalmalıdır.	■ Pişirilecek yiyecek üzeri kapalı bir kızartma kabında yüksek bir sıcaklıkla hazırlanmalıdır.
Et sıcak ve sulu kalmalıdır, örn. rozbif.	■ Kızartma tamamlandıktan sonra kapağı kapalı pişirme bölümünde 10 dakika dinlendirilmelidir. Bu sayede etin suyu daha iyi dağılır. Belirtilen kızartma süresine dinlenme süresi dahil değildir. ■ Pişirilecek yiyecek hazırlandıktan sonra alüminyum folyoya sarılmalıdır.

İstek	İpucu
Kızartma ağırlığı için ayar önerilerinde hiçbir bilgi yer almamaktadır.	■ Küçük kızartma parçaları için yüksek sıcaklık ve kısa pişme süresini seçiniz. ■ Büyük kızartma parçaları için yüksek sıcaklık ve uzun pişme süresini seçiniz.
Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığı anlaşılır.	■ Sıcaklığı et termometresi ile ölçünüz. ■ Kaşık testi: Kızartmanın üstüne kaşıkla bastırınız. Kızartma katılaşmışsa, pişmiştir. Kızartma hala yumuşaksa, biraz daha bekleyiniz.

Mikrodalga fırın ile kombine ızgara

Not

Hazırlık bilgileri

- Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun kap kullanılmalıdır.
- Metal pişirme kalıpları yalnızca mikrodalgasız pişirme için uygundur.
- Sıcak durumdaki cam kapları kuru bir mutfak bezi üzerine bırakınız. Altlık ıslak veya soğuk ise, camın çatlama tehlikesi söz konusudur.
- Sıcaklık ve pişme süresi, hamurun özelliklerine ve miktarına bağlıdır. Bunun için aralıklar tablolarda verilmiştir. En düşük değer ile başlayınız ve gerekirse bir sonraki seferde yükselterek ayarlayınız.
- Süre bilgileri, yemeğin soğuk pişirme bölümüne verilmesi durumunda geçerlidir.
- Et hazırlamak için, kabın tabanını çok az sıvı ile kapatınız. Rostu için biraz daha fazla sıvı eklenmelidir. Sürenin yarısı dolduktan sonra et parçaları çevrilmelidir. Kızartma hazır olduktan sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapağı kapalı tutulan fırının içinde dinlendiriniz. Böylece et suyunun daha iyi dağılması sağlanır.
- Izgarayı daima fırın kapağı kapalıyken yapınız. Ön ısıtma yapılmamalıdır.
- Izgara etlerini mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta kullanınız. Bifteğin kalınlığı en az 2 ila 3 cm olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.
- Yiyecekler bir ızgara maşası ile çevrilmelidir. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.
- Örn. sığır eti gibi koyu renk etler daha hızlı kızarıırken, açık renk etler daha yavaş kızaracaktır. Açık renk et veya balık gibi ızgara parçalarında sadece üst kısım açık kahverengi olur fakat içi pişer ve yumuşak olur.
- Izgara ısıtıcıları otomatik olarak kapanıp açılacaktır. Bu normaldir. Bunun ne sıklıkla olduğu ayarlanmış kızartma seviyesine göre değişir.
- Balığı sotelemek için kapaklı bir kap kullanınız. Kaba 2 ile 3 yemek kaşığı sıvı veya biraz limon suyu veya sirke koyunuz.
- Kızartılmış tost için tost dilimlerini önceden kızartınız.

Yemekler	Ağırlık	Kap	Yükse klik	Mikrodalg a gücü	Isıtma türü	Sıcaklık / ızgara kademesi	Süre
Siğir kızartması	yakl. 1000 g	Üzeri kapalı kaplar	0	180 W		160 – 170 °C	80-90 dakika
Rozbif, az pişmiş ¹	yakl. 1000 g	Üzeri açık kaplar	0	180 W		180-200 °C	30-40 dak.
Derisiz domuz eti, örn. boyun	yakl. 750 g	Üzeri açık kaplar	0	360 W		170 – 180 °C	35 - 45 dak.
Derili domuz eti, örn. omuz, ^{2,3}	yakl. 1000 g	Üzeri açık kaplar	0	180 W		170 – 180 °C	80 - 90 dak.
Domuz bonfile	yakl. 500 – 600 g	Üzeri açık kaplar	0	180 W		180 – 190 °C	35 - 40 dak.
Dalyan köfte	yakl. 750 g	Üzeri açık kaplar	0	360 W		200-210 °C	30-35 dak.
Tavuk, bütün ^{4,3}	yakl. 1000 – 1200 g	Üzeri kapalı kaplar	0	360 W		230 - 250 °C	30-40 dak.
Tavuk parçaları, örn. çeyrek tavuk ^{5,3}	yakl. 800 g	Üzeri açık kaplar	0	360 W		230 - 250 °C	20- 30 dak.
Ördek ³	yakl. 1500 – 1700 g	Üzeri kapalı kaplar	0	180 W		220-240 °C	70 - 80 dakika
Ördek göğsü ^{5,3}	yakl. 500 g	Üzeri açık kaplar	0	180 W		3	15 - 20 dakika
Ördek göğsü, 2 parça ^{5,3}	her biri için yakl. 250 – 300 g	Üzeri açık kaplar	0	180 W		3	15 - 20 dakika
Kaz göğsü, kaz budu ³	yakl. 700 – 900 g	Yüksek, açık kap	0	180 W		2	30-40 dak.
Balık, üstten kızartılmış, dondurulmamış	yakl. 500 g	Üzeri açık kaplar	0	600 W		3	10-15 dak.

Yemekler	Ağırlık	Kap	Yükseklik	Isıtma türü	Izgara kademesi	Süre
Biftek, 2 – 3 cm kalınlığında, 2 – 3 parça	her biri için yakl. 200 g	Izgara + Cam tava	1+3		3	1. taraf yakl. 10 – 15 dak. 2. taraf yakl. 5-10 dak.
Boyun biftekleri, 2 – 3 cm kalınlığında, 2 – 3 parça	her biri için yakl. 120 g	Izgara + Cam tava	1+3		2	1. taraf yakl. 15 – 20 dak. 2. taraf yakl. 10 – 15 dak.
Izgara sosis 4 – 6 parça	her biri için yakl. 150 g	Izgara + Cam tava	1+3		3	1. taraf yakl. 10 – 15 dak. 2. taraf yakl. 5-10 dak.
Balık pırzolası, 2 – 3 parça	her biri için yakl. 150 g	Tel ızgara ⁶ + Cam tava	1+3		3	1. taraf yakl. 10 – 12 dak. 2. taraf yakl. 8-12 dak.
Bütün balık, örneğin alabalık, 2 – 3 parça	her biri için yakl. 300g	Tel ızgara ⁶ + Cam tava	1+3		2	1. taraf yakl. 10 – 15 dak. 2. taraf yakl. 10 – 15 dak.
Tost ekmeği, 12 dilim		Izgara	3		3	1. taraf yakl. 3-5 dak. 2. taraf yakl. 2-3 dak.

¹ Yemek toplam sürenin 1/2'sinden sonra çevrilmelidir.² Deriyi kesiniz.³ Yemek çevrilmemelidir.⁴ Göğüs tarafı yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz.⁵ Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz.⁶ Tel ızgaraya önceden sıvı yağ sürünüz.

Yemekler	Ağırlık	Kap	Yükseklik	Isıtma türü	Izgara kademesi	Süre
Tostu üstten kızartma, 2 – 4 dilim, önceden tost edilmiş		Izgara + Cam tava	1+3		3	8 - 10 dakika

Sonraki kızartmaya yönelik ipuçları

Kızartma ile ilgili sorunlara yönelik ipuçlarını burada bulabilirsiniz.

Konu	İpucu
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	- Daha düşük bir sıcaklık seçilmelidir. - Kızartma süresi azaltılmalıdır.
Kızartma çok kuru oldu.	- Daha düşük bir sıcaklık seçilmelidir. - Kızartma süresi azaltılmalıdır.
Kızartmanın kabuğu çok ince.	- Sıcaklık artırılmalıdır. Veya: - Kızartma süresinin sonunda ızgara kısa süreli açılmalıdır.
Kızartma sosunuz yanmış.	- Daha küçük bir kap seçilmelidir. - Kızartma için daha fazla sıvı eklenmelidir.

Konu	İpucu
Kızartma sosunuz pişmemiş ve çok sulu.	- Daha fazla sıvının buharlaşması için daha büyük bir kap seçilmelidir. - Kızartma için daha az sıvı eklenmelidir.
Et buğulamada en yarıyor.	- Kızartma kabıyla kapağın uyumlu olduğundan ve iyi kapandığından emin olunmalıdır. - Sıcaklık düşürülmelidir. - Buğulama için sıvı eklenmelidir.
Kızartmanız tam pişmedi.	- Kızartma dilimlenmelidir. - Sos kızartma kabında hazırlanmalıdır. - Kızartma dilimleri sosa yerleştirilmelidir. - Kızartma dilimleri mikrodalgayla pişirilmelidir.

23.7 Sufleler ve gratenler

Not

Hazırlık bilgileri

- Isıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun kap kullanılmalıdır.
- Süre bilgileri, yemeğin soğuk pişirme bölümüne verilmesi durumunda geçerlidir.
- Sufle ve patates graten için büyük, yassı bir kap kullanılmalıdır. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri kararacaktır.
- Sufleyi ve grateni 5 dakika daha kapalı durumdaki fırında biraz daha pişmesi için bırakınız.

Yemek	Ağırlık	Kap	Yükseklik	Mikrodalg a gücü	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Sufle, tatlı, örn. meyveli süzme yoğurtlu sufle	yakl. 1,5 kg	Üzeri açık kaplar	0	180 W		130 – 150 °C	25 – 35
Sufle, pişmiş malzemelerle terbiye edilmiş	yakl. 1 kg	Üzeri açık kaplar	0	600 W		160 – 190 °C	20 – 30
Güveç, çiğ malzemelerden, örn. patates graten	yakl. 1,1 kg	Üzeri açık kaplar	0	600 W		170 – 180 °C	25 – 35

23.8 Dondurulmuş hazır ürünler

Dondurulmuş hazır ürünlerin pişirilmesine yönelik ayar önerilerini dikkate alınız.

Not

Hazırlık bilgileri

- Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.
- Süre bilgileri, yemeğin soğuk pişirme bölümüne verilmesi durumunda geçerlidir.

Yemekler	Kap	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Meyve dolu ştrudel	Cam tekne	2	✱	200 – 220 °C	40 - 50 dak. ¹
Patates kızartması	Cam tekne	2	✱	210 – 230 °C	20 – 30 dak
Pizza	Tel ızgara	2	✱	180 – 200 °C	10 – 20 dak
Pizza – baget	Tel ızgara	2	✱	160 – 190 °C	15 – 20 dak
Kroketler	Cam tekne	2	✱	200 – 220 °C	20 – 30 dak
Kızartmalık püre patates	Cam tekne	2	✱	200 – 220 °C	20 – 30 dak

23.9 Test yemekleri

Bu genel bakış; cihazın EN 60350-1:2013, IEC 60350-1:2011 ve EN 60705:2012, IEC 60705:2010

normuna göre test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla test enstitüleri için hazırlanmıştır.

Mikrodalga ile buz çözme

Yemek	Mikrodalga gücü	Süre	Uyarılar
Et, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 dak 2. 8 – 12 dak	Ø 22 cm payreks kalıbı ile pişirme bölümü zeminine koyunuz. Alternatif: Otomatik program "Kıyma" buz çözme

Mikrodalga ile pişirme

Yemek	Mikrodalga gücü	Süre	Uyarılar
Yumurtalı süt, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 Dak. 2. 15 – 20 Dak.	Payreks kalıbı pişirme bölümü zeminine koyunuz.
Bisküvi, 475 g	600 W	8 - 10 dak.	Ø 22 cm payreks kalıbı ile pişirme bölümü zeminine koyunuz.
Dalyan köfte, 900 g	600 W	25 - 30 dak.	Payreks kalıbı pişirme bölümü zeminine koyunuz.

Mikrodalga fırın ve ızgara ile pişirme

Yemek	Mikrodalga gücü / Isıtma türü	Süre	Uyarılar
Patates graten	360 W + ızgara kademesi 1	30 - 35 dak.	Ø 22 cm yuvarlak payreks kalıbı ile pişirme bölümü zeminine koyunuz.
Kek	180 W + ✱ 190 – 200 °C	20 - 25 dak.	Ø22cm yuvarlak payreks kalıbını tel ızgara üzerinde yerleştirme seviyesi 1'e yerleştiriniz.
Tavuk	360 W + ✱ 240 °C	30 - 35 dak.	Tavukları göğüs kısımları aşağı gelecek şekilde derin, kapaksız bir kaba yerleştiriniz ve pişirme bölümünün tabanına koyunuz. Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz.

Fırında pişirme

Ayar değerleri, pişirme bölümü soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.

Yemek	Kaplar ve Uyarılar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Sıkma çörek	Cam tekne	2	✱	160 – 170 °C	30 – 35 dak
Küçük Kekler	Cam tekne	2	✱	160 – 170 °C	25 - 30 dak. ¹
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı ızgaranın üzerinde	1	✱	170 – 180 °C	45 – 50 dak
Mayalı tepsi keki	Cam tekne	2	✱	160 – 180 °C	50 – 60 dak

¹ Cihazda 5 dakika ön ısıtma yapılmalıdır.

Yemek	Kaplar ve Uyarılar	Yükseklik	Isıtma türü	Sıcaklık	Süre
Üstü kapalı elmalı pasta	Tel ızgarada Ø 22 cm koyu kelepçeli kek kalıbı	2	✱	170 – 190 °C	80 – 100 dak

Izgara

Ayar değerleri, pişirme bölümü soğukken yemek içeri sürüldüğünde geçerlidir.

Yemek	Kap	Yükseklik	Isıtma türü	Izgara kademesi	Süre
Ekmek dilimleri kızartma	Tel ızgara	3	~~~~~	3	4 – 5 dak
Dana köfte, 12 parça	Tel ızgara ve cam tekne	3+1	~~~~~	3	30 - 35 dak. ¹

24 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



mm

24.1 Güvenli montaj

Cihazı monte ederken bu güvenlik bilgilerini dikkate alınız.

- Kullanım güvenliği sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzman bir montaj neticesinde sağlanır. Kurulum yerinde cihazın sorunsuz çalışmasından montajı yapan sorumludur.
- Taşıma veya montaj sırasında kapağın tutamağını kullanmayınız.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda fişe takılmamalıdır.
- Fırını ve kapağını cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapağından çıkarınız.
- Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat ediniz.
- Gömme mobilyalar 95 °C'lik sıcaklığa kadar, bitişik mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
- Cihaz bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte edilmemelidir. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
- Mobilyada yapılacak kesim işleri, cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşları temizleyiniz. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.

- Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Montaj sırasında erişilebilen parçalar keskin kenarlı olabilir ve kesilme kaynaklı yaralanmalara neden olabilir.

- Koruyucu eldiven giyiniz.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

- Uzatma kabloları veya çoklu priz takımları kullanmayınız.
- Sadece üreticinin izin verdiği adaptörleri ve elektrik kablolarını kullanınız.
- Elektrik kablosu çok kısaysa ve daha uzun bir elektrik kablosu yoksa, ev tesisatının uyarlanması için uzman bir elektrik şirketi arayınız.

DİKKAT

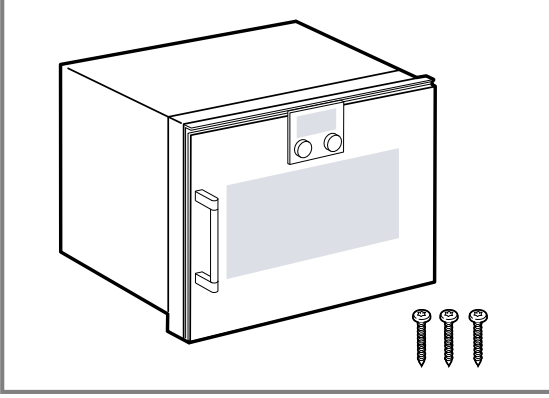
Cihazın kapak tutamağından taşınması, tutamağın kırılmasına neden olabilir. Kapağın kolu, cihazın ağırlığını taşıyamaz.

- Cihaz kapak tutamağından taşınmamalı veya tutulmamalıdır.

¹ Yemek toplam sürenin 1/2'sinden sonra çevrilmelidir.

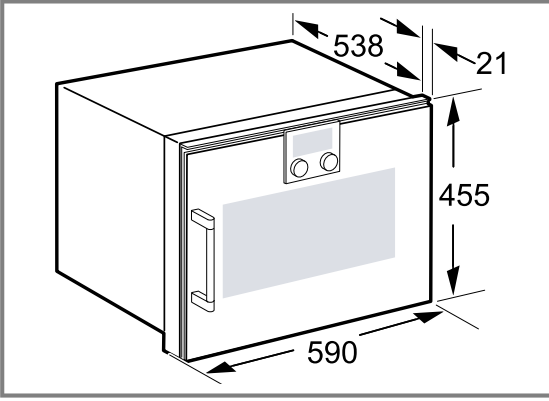
24.2 Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda naklieden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.



24.3 Cihaz ölçüleri

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



24.4 Gömme mobilya

Bu cihaz yalnızca ankastre montaj için tasarlanmıştır. Bu cihaz bir masa cihazı olarak veya bir dolap içinde kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Montaj dolabında cihazın arka tarafında arka duvar olmadığından emin olunuz. Duvarla dolap zemini veya üstte bulunan dolabın arka duvarı arasında en az 45 mm'lik bir mesafe bırakılmalıdır.

Havalandırma delikleri ve emme delikleri kapatılmamalıdır.

Mobilyalarda ve çalışma tezgahında yapılacak tüm çalışmaları cihazları yerleştirmeden önce tamamlayınız. Talaşlar temizlenmelidir.

24.5 Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısının güvenli şekilde sağlanması için bu bilgileri dikkate alınız.

- Cihaz koruma sınıfı I'e aittir ve sadece topraklama kablosu bağlantısı ile çalıştırılabilir.
- Sigorta, tanıtım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.
- Tüm montaj çalışmaları için cihaz gerilimsiz durumda olmalıdır.
- Montaj sırasında bir temas koruması mevcut olmalıdır.
- Montajdan sonra fişe ulaşamıyorsa, kurulum tarafında en az 3 mm kontak mesafeli birçok kutup ayırma düzeneği mevcut olmalıdır.

Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

Not: Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar. Sabit döşenmiş elektrik tesisatına, tesisat kurulum yönetmeliklerine uygun olarak bir elektriği kesme tertibatı takılmalıdır.

1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır.
Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Gerilim için tip plakasına bakınız.
3. Şebeke bağlantı hattı kabloları ilgili renk kodlamasına uygun şekilde bağlanmalıdır:
 - Yeşil-sarı = Topraklama kablosu ⊕
 - mavi = Nötr ("sıfır") iletkeni
 - kahverengi = Faz (dış iletken)

24.6 Cihaz kombinasyonları

Diğer cihazlarla kombine ederken aşağıdakilere dikkat ediniz.

Cihaz sadece, aynı üreticiye ait havalandırılmalı bir fırının üzerine monte ediniz. Bir fırının yanına montaj durumunda tutamaklar her iki cihazda da ortada bulunmalıdır. Soğutucu bir cihazın üzerine de monte edilebilir.

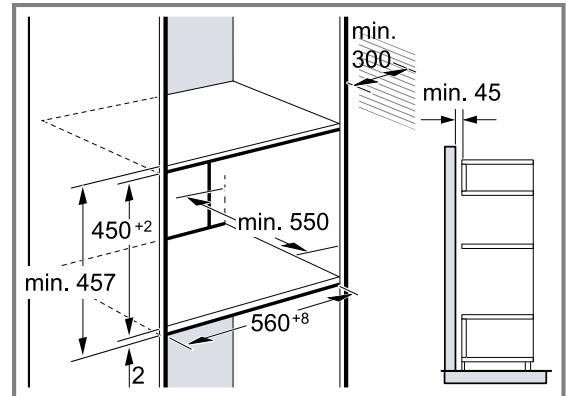
24.7 Isıtma çekmecesine sahip kombinasyon

Önce ısıtma çekmecesini monte ediniz. Isıtma çekmecesinin montaj kılavuzuna dikkat ediniz. Isıtma çekmecesinin üzerindeki cihazı gömme dolabın içine itiniz. İçeri itme sırasında ısıtma çekmecesinin kapağına zarar vermeyiniz.

24.8 Boy dolabına montaj Boy dolabına montaj

Boy dolabındaki montaj ölçülerine ve güvenlik mesafelerine dikkat ediniz.

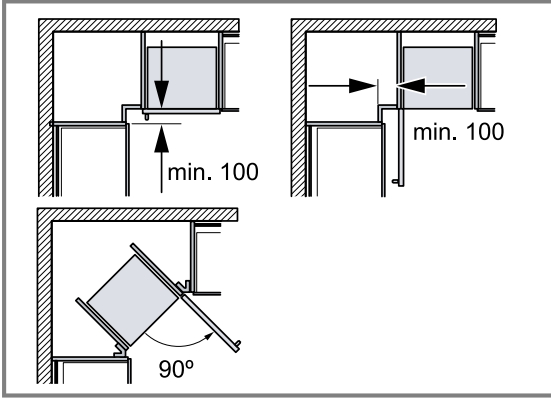
Cihazın havalandırılması için ara raflarda bir havalandırma bölümü bulunmalıdır.



Eğer eleman arka duvarına ek olarak boy dolabının da bir arka duvarı varsa, bunun çıkartılması gereklidir. Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

24.9 Köşe montajı

Köşe montajı sırasında montaj boyutlarına ve emniyet mesafelerine uyunuz.



Cihazın kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında asgari ölçüye dikkat edilmelidir.

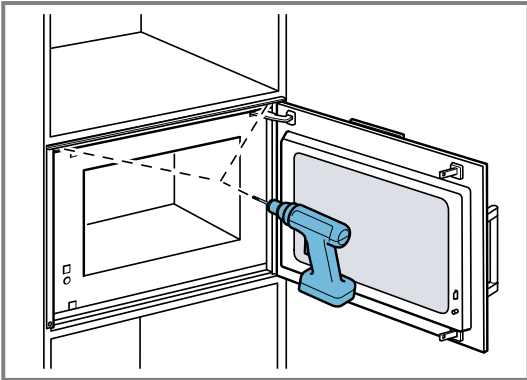
24.10 Cihazın monte edilmesi

DİKKAT

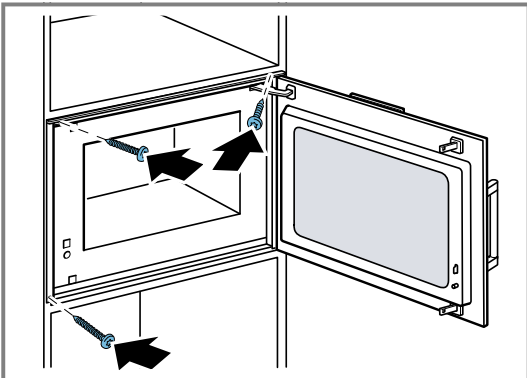
Kumanda bölümü yere konulduğunda hasar görebilir.

- Cihazları asla kumanda bölümü aşağıda olacak şekilde tabana yerleştirmeyiniz. Altına ahşap çiteler yerleştiriniz.
- Kumanda bölümü altta olan cihazları asla arkadan açılı olarak kaldırmayınız.

1. Cihaz tamamen içeri itilmelidir. Bağlantı kablosu bükülmemeli, sıkıştırılmamalı veya keskin kenarların üzerinden geçirilmemelidir.
2. Cihaz yatay olarak hizalanmalı ve ortalanmalıdır.
3. Cihaz su terazisi kullanarak yatay olarak hizalanmalıdır.
4. Üst delikleri önceden deliniz.



5. Cihazı mobilyaya sıkıca vidalanmalıdır.



6. Pişirme bölümünden ve kapıdan ilgili ambalaj malzemesi ve yapışkan folyolar çıkarılmalıdır.

24.11 Cihazın sökülmesi

1. Cihazı fişten çekiniz.
2. Sabitleme vidalarını sökünüz.
3. Cihazı hafifçe kaldırınız ve tamamen dışarı çekiniz.



The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001804480 (050811) REG25
tr